

NOTICE D'EMPLOI

ET D'INSTALLATION

**Cuisinière
tout électrique
à pyrolyse
2242 d RB**

ROSIÈRES 
L'amour du travail bien fait.

FICHE TECHNIQUE

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

Largeur : 60
Profondeur : 60
Hauteur avec dosseret : 95
hauteur sous dosseret : 84

LA TABLE DE CUISSON

Puissance des foyers
- plaque 7 positions. Ø 145
1 kW
- plaque 7 positions. Ø 145
1,5 kW
- plaque 7 positions. Ø 220
2 kW
- plaque thermostatique. Ø 180
2 kW

LE FOUR

Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur : 41.5
Profondeur : 42.5
Hauteur : 26.5
Volume utile : 46 litres

Puissance

Four 2.48 kW
Grilloir 2.2 kW

Consommation

de montée à 200°C 0.3 kWh
de maintien pendant
1 heure à 200°C 0.5 kWh

Total 0.8 kWh

Cycle pyrolyse (80 min) : 3 kWh

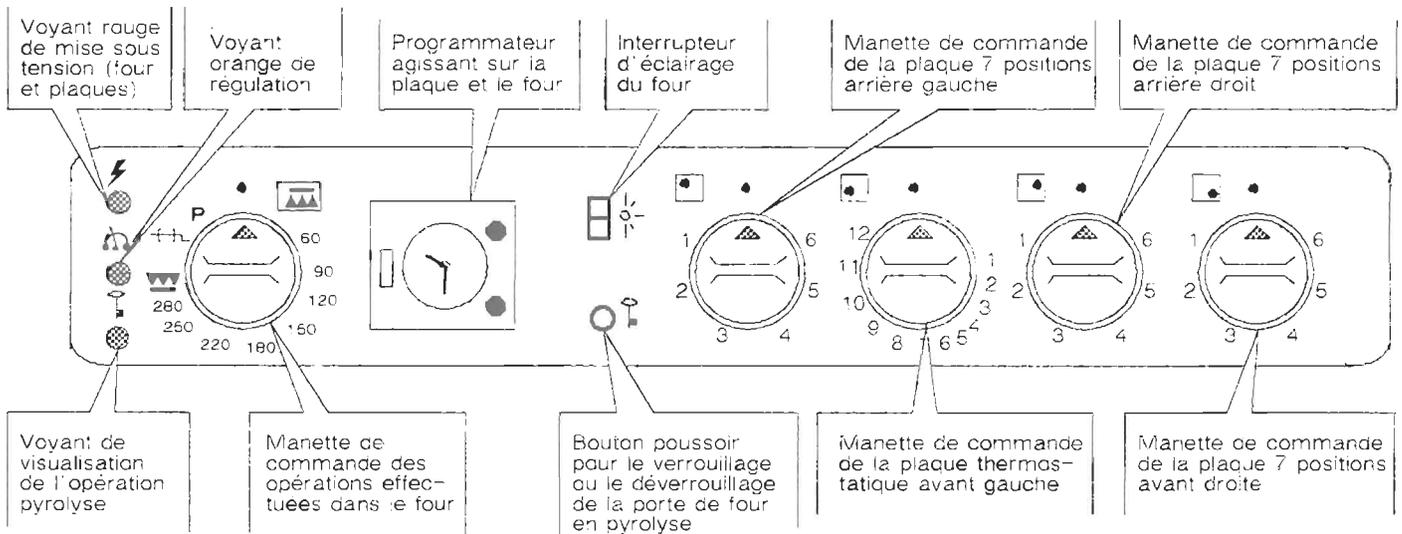
Appareil conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (J.O. du 1er septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

Sommaire

	pages
<i>Partie destinée à l'utilisateur</i>	
PRESENTATION	3
UTILISATION	
Les plaques électriques	4-7
Le programmeur	8-10
Le four	11
Le thermostat	12-13
Le grilloir	14
Le tournebroche	15
Les accessoires du four	16
Quelques conseils	17
ENTRETIEN	18-21
<i>Partie destinée à l'installateur</i>	
Raccordement électrique	22-24
GARANTIE	26
PIECES DE RECHANGE	27

PRESENTATION

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



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 plaques électriques

La plaque 7 positions.

La plaque est commandée par un commutateur ayant 6 allures de chauffe.

Utilisation

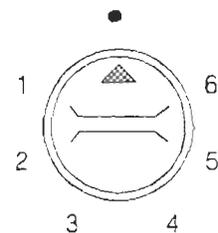
Tourner la manette de commande soit à droite, soit à gauche et la placer face à la graduation choisie pour la cuisson.

Le voyant de tension s'allume dès que l'une des plaques est en fonctionnement.

Exemple : Poser un récipient sur la plaque et sélectionner la position en vous aidant du tableau ci-dessous.

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

Positions		
1	TRES DOUX	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
2	DOUX	Mijotage, bechamel, ragout, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	LENT	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition eau...
4	MOYEN	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	FORT	Mijotages plus important, omelettes, steacks, tripes...
6	VIF	Steacks, escalopes, fritures.

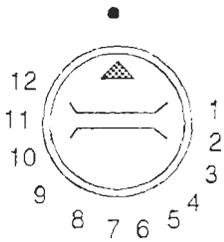


manette de commande de la plaque.

Avant d'utiliser pour la première fois les plaques électriques, les faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximum pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

UTILISATION

Les plaques électriques



manette de commande de la plaque

Le voyant de tension s'allume dès que la plaque est en fonctionnement.

La plaque thermostatique.

En fonction de la position de la manette de commande, cette plaque assure automatiquement la régulation de la température grâce au thermostat dont l'élément sensible appelé palpeur doit être en contact avec le fond du récipient pendant toute la cuisson.

Utilisation

Tourner la manette de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position choisie pour la cuisson. Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse.

EXEMPLE : Poser un récipient sur la plaque et, en tenant compte du mode de cuisson et de la quantité d'aliments, sélectionner la position en vous aidant du tableau ci-dessous.

La cuisson démarre alors à pleine puissance donc rapidement, et le thermostat règle ensuite automatiquement sans aucune intervention manuelle, le maintien de la température demandée.

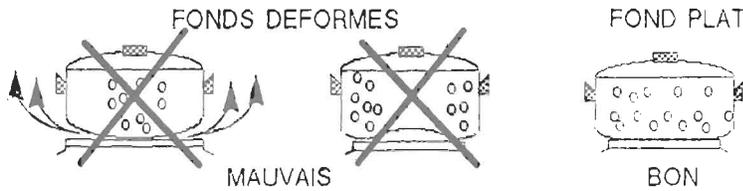
Très vite, vous prendrez l'habitude de cuire sans surveillance dès que vous serez familiarisé avec les différentes graduations.

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

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

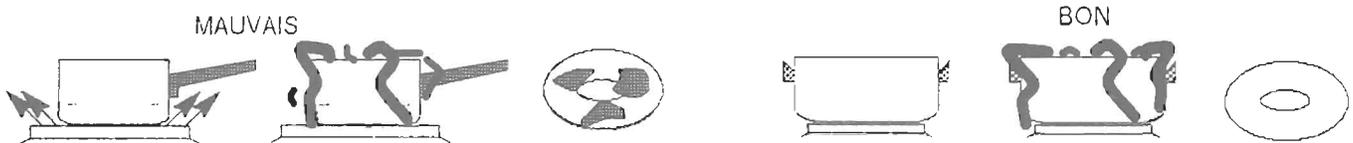
Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions. Par exemple :

UTILISER DES RECIPIENTS EPAIS ET A FOND PLAT (ou dit aussi fond dressé)



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.

UTILISER DES RECIPIENTS D'UN DIAMETRE SUFFISANT POUR RECOUVRIR ENTIEREMENT LA PLAQUE



Dépense inutile d'une partie de l'énergie

En cas de débordement, la plaque est très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets...)

Utiliser des casseroles de diamètre 180 ou plus.

Utilisation complète de la chaleur

En cas de débordement, la plaque n'est pas atteinte. Entretien facile. Le débordement sera récupéré sur la table.

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

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 attaque de la plaque par l'humidité.

Ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et une plaque électrique.

A cause de la "concentration" de chaleur, le brûleur gaz déforme les fonds des récipients, même les plus épais.

Dans ce cas, vous ne sauriez retrouver des résultats de cuisson satisfaisants lors d'une utilisation de ce type de récipient sur une plaque électrique.

Ne jamais laisser une plaque électrique fonctionner "à vide" (sans récipient dessus). Dans ce cas, elle chauffe au maximum et se déforme, ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisant.

IMPORTANT : Couper l'alimentation de la plaque quelques minutes avant la fin de la cuisson, pour terminer de cuire "gratuitement" grâce à la chaleur accumulée.

UTILISATION

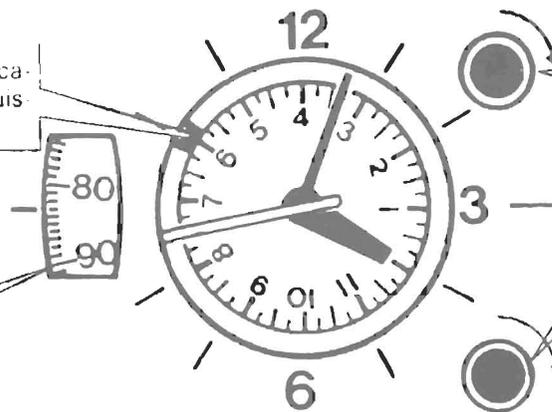
Le programmateur

PRESENTATION

MISE A L'HEURE

Index permettant d'indiquer sur le cadran intérieur l'heure de début de cuisson (ici, 6 heures).

Cadran où apparaît la durée de cuisson et les symboles :
O : fin de cuisson,
I : position manuelle.



Ce bouton permet d'afficher la durée de cuisson (jusqu'à 180 min), ou la position manuelle (I).

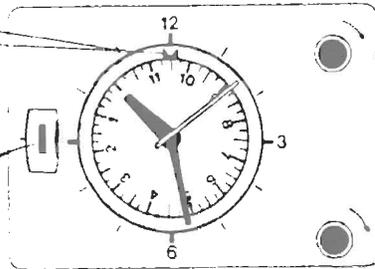
Bouton qui permet la mise à l'heure de la pendule (tirer puis tourner).
d'afficher l'heure de début de cuisson (bouton en position normale).

UTILISATION Le programmateur

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

b) Amener l'index sur 12 h grâce au bouton inférieur.

a) Faire apparaître la lettre « I » sur le cadran grâce au bouton supérieur.

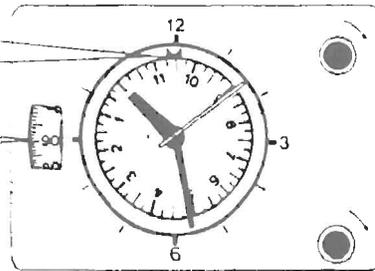


La cuisson commence dès que la manette du four ou de la plaque est sur la position choisie.

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

b) L'index doit rester sur 12h (l'amener avec le bouton inférieur).

a) Faire apparaître la durée de cuisson désirée sur le cadran, à l'aide du bouton supérieur (ici 90 minutes).



La cuisson commence dès que la manette du four ou de la plaque est sur la position choisie. Elle s'arrêtera automatiquement au temps affiché sur le cadran.

UTILISATION

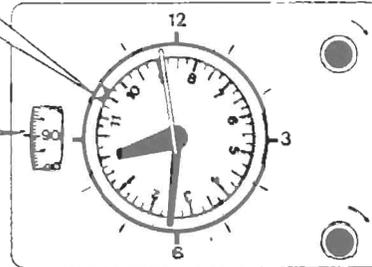
Le programmateur

UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE

(départ et arrêt du temps de cuisson par le programmateur)

a) Positionner l'index face à l'heure de début de cuisson choisie (SUR LE DISQUE INTERIEUR) à l'aide du bouton inférieur (ici, 10 h 30 min).

b) Faire apparaître la durée de cuisson désirée sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici, 90 minutes).



La cuisson débutera toute seule à 10h30min et s'arrêtera d'elle-même à 12 heures après 90 min de fonctionnement.

RAPPEL : en dehors du fonctionnement du four ou de la plaque en automatique, placer toujours le programmateur sur la position "I" et s'assurer que l'index blanc soit sur 12 heures au cadran extérieur.

UTILISATION

Le four

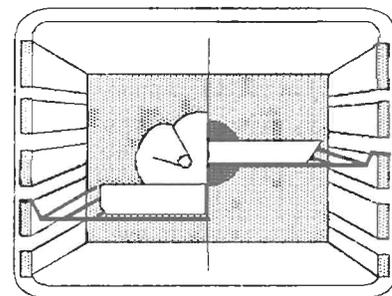
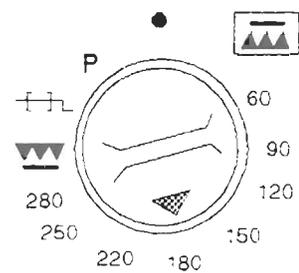
Placer la manette de commande selon la position choisie.

Placer le programmateur sur manuel ou régler sur un temps de cuisson.

Dès ce moment, le four chauffe.

Au début de la cuisson, le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de l'opération.

Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



placer la pièce à cuire
au centre du four

UTILISATION

Le thermostat

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, soit à l'extinction du voyant de régulation, enfourner et ramener la manette de commande du four à la température indiquée dans le tableau.

Les rôtis de viande blanche (porc, veau, etc...) 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.

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 les mets de volume important, les augmenter pour des mets de volume moins important.

DUREE DE PRECHAUFFAGE

- 20 min pour les températures entre 250 et 280 °C
- 15 min pour les températures entre 150 et 220 °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
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Viandes - Légumes			
Boeuf aux carottes	220	180-200	4h environ
Boeuf Bouguignon	220	180-200	4h environ
Canard	220	180-200	50 à 60 min
Choux farcis braisés	220	180-200	1h environ
Courgettes au gratin	220	180-200	15 à 20 min
Endives au gruyère	200	150-180	25 à 30 min
Fiamiche pareaux	200	150-180	35 à 40 min
Gigot de mouton	250	180-200	15 min par livre
Gratins	250	210-240	10 à 15 min
Lapin rôti	200	180-200	1h30 suiv. le poids
Pâté en croûte	200	180-200	1h par kilo
Pâté en terrine	230	180-200	environ 1 heure
Poulet moyen rôti	250	180-210	60 à 80 min
Pigeon rôti	220	180-200	15 à 25 min
Pomme de terre en robe	220	180-200	1h environ
Oie - Dinde	200	150-180	60 à 80 min
Quiche Lorraine	250	180-220	20 à 25 min
Rôti de boeuf	280	200-230	15 min par livre
Rôti de viande blanche	220	150-180	30 min par livre
Soufflé salé-sucré	200	150-180	30 à 40 min
Tomates farcies	280	200-230	35 à 45 min

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar -Dorade - Lotte	180	180-200	selon grosseur
Darne de Saumon	180	120-150	5 à 8 min
Filet de sole	180	120-150	5 min environ
Truite en papillote	220	170-200	20 min
Pâtisseries			
Biscuit roulé	250	200-220	10 à 15 min
Brioche	250	200-220	40 à 45 min
Cake	180	120-150	50 à 60 min
Clafoutis aux fruits	200	180-200	45 min à 1 heure
Crème renversée	120	60-90	45 min au B.M.
Fian	210	180-200	30 min
Gateau de Savoie ou Génoise	200	150-170	35 à 40 min
Meringues	60	60-80	60 à 90 min
Pâte à choux	220	180-200	30 à 45 min
Pâte feuilletée	220	190-210	15 min
Pâte à tarte (non garnie)	220	190-210	30 min
Pâte à tarte sablée	220	180-200	15 min
Quatre-quarts	230	180-200	35 à 45 min
Sablés	210	180-200	18 min
Tarte garnie	250	200-230	35 à 45 min

UTILISATION

Le grilloir

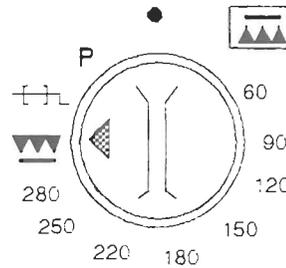
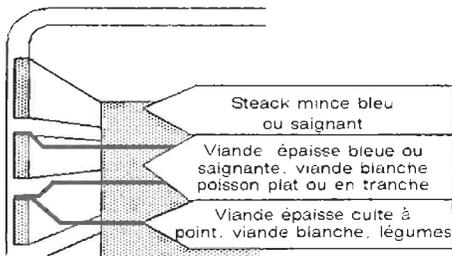
Réserver le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc ou de veau, poisson plat.

Placer la manette de commande sur la position grilloir.

Placer le programmateur sur manuel ou régler sur une durée de cuisson.

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

Les cuissons se font porte fermée.



Placer la grille du four à la bonne hauteur et le plat lèche-frite sur le gradin du bas.

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

Conseils ...

Les gratins

Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage rapé ne nécessitent pas une cuisson prolongée. Pour les aliments crus (pommes de terre par exemple), il faut compter près d'une heure.

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.

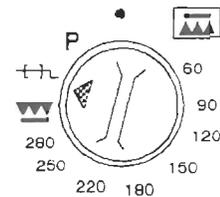
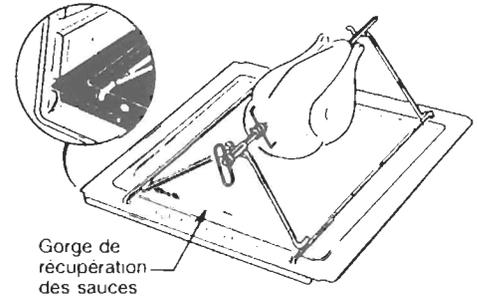
On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche

Tournebrochettes
(sur demande)

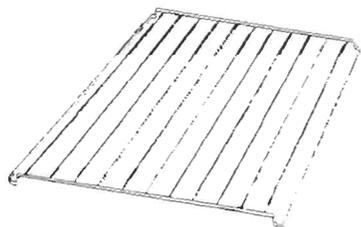
Immédiatement adaptable sur votre tournebroche.

- retirer du four la grille et la plaque à pâtisserie.
- déplier et poser le support de tournebroche sur le plat lèchefrite en ayant soin de placer l'avant du support du côté de la gorge de récupération des sauces.
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- poser la broche sur le support, la poignée étant située côté gorge de récupération des sauces.
- glisser le plat lèchefrite avec le support et la broche sur le gradin inférieur. L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- enfoncer la broche dans le carré d'entraînement. Un ressort placé à l'extrémité de la broche assure le verrouillage.
- amener la manette face au repère du tournebroche, et placer la minuterie sur manuel ou régler sur une durée de cuisson (jusqu'à 120 minutes).

Les cuissons se font porte fermée.

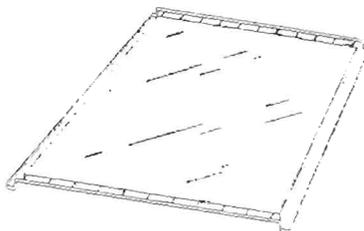


UTILISATION Les accessoires de four



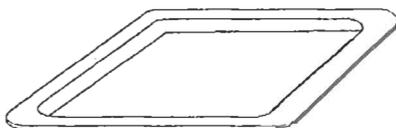
La grille porte-plats

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

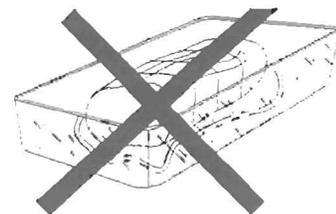
Sera placée sur la grille porte-plats. On y disposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.)



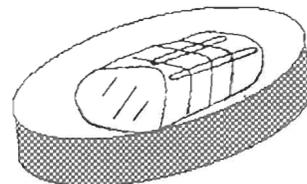
La lèchefrite

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

NE JAMAIS UTILISER LA LECHEFRITE COMME PLAT À 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 PATISSERIES

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 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.

CONSEILS DE CUISSON

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.

ENTRETIEN

LE FOUR

MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE

– retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse :

– vérifier que l'orifice du tournebroche soit bien fermé :

– enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long :

– fermer la porte du four.

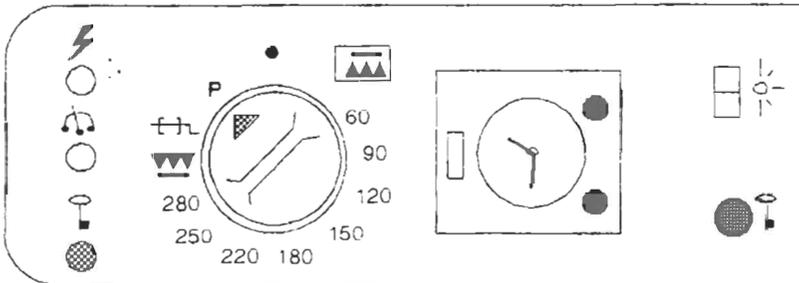
Ensuite :

Votre four est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse, c'est à dire par destruction à hautes températures des salissures. Cette opération se fait automatiquement, grâce au programmeur.

Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence d'ailleurs dès la cuisson des aliments.

A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité.

Dès que la température intérieure du four dépasse 300 °C il est impossible de déverrouiller la porte.



Amener la manette sur le repère "P" (pyro)

Afficher une durée de nettoyage sur le programmeur

Appuyer sur le bouton poussoir pour verrouiller la porte de four

ENTRETIEN

Durée de nettoyage

Four peu sale	Four normalement sale	Four très sale
1h30 min	1h45 min	2 heures

La mise en route du nettoyage peut-être effectuée à n'importe quel moment et même la nuit (si vous voulez bénéficier du tarif "heures creuses") grâce au programmateur.

LORSQUE LE NETTOYAGE EST FINI :

- effectuer une pression sur le bouton-poussoir pour déverrouiller la porte et l'ouvrir **en maintenant la pression** ;
- ramener la manette sur la position arrêt ;
- replacer le programmateur sur manuel ()

A la fin du nettoyage, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

NOTA : *il n'est pas possible de se servir des plaques tant que la manette du four est sur "pyro".*

ENTRETIEN

DEROULEMENT DU NETTOYAGE

– au début de l'opération de nettoyage, les trois voyants sont allumés :

– lorsque la température de 300 °C est atteinte, le voyant vert de verrouillage s'éteint, il indique que l'on ne peut déverrouiller la porte :

– quand la température de pyrolyse est atteinte, le voyant orange s'éteint et s'allume de nouveau selon la régulation de la température.

– quand la durée de nettoyage est écoulée, le voyant orange est éteint, le voyant vert s'allumera de nouveau au cours du refroidissement pour indiquer que la température est inférieure à 300 °C.

Ne pas oublier de replacer le programmeur sur la position manuelle.

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

REMARQUES :

Lors des premiers nettoyages, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce. Ce n'est que le "rodage" au nettoyage automatique par pyrolyse des organes de votre appareil.

Pendant le nettoyage, la température du four s'élève jusqu'à disparition totale des salissures.

Le hublot sera le point le plus chaud de l'appareil et il faut laisser ce rayonnement régulateur se propager au travers sans mettre un obstacle devant.

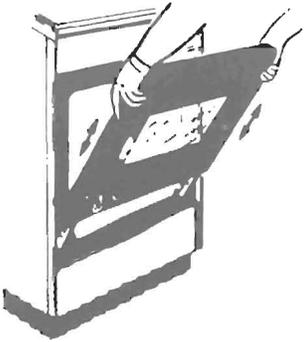
La porte du four

Eviter l'emploi d'abrasif. Utiliser une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon sec et propre. Le nettoyage de la porte peut se faire sur l'appareil ou en démontant la porte.

Pour démonter la porte, il suffit :

1. de la mettre en position entr'ouverte.
2. de la tirer parallèlement suivant cet angle vers le haut jusqu'à dégagement.

La remise en place s'effectue exactement en sens inverse.



Les parties émaillées

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

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

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.

Les plaques électriques

Les faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés.

Après coupure du courant et refroidissement des plaques, les essuyer avec du papier absorbant.

Dans tous les cas, il convient de préserver les plaques de l'humidité.

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.

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.

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.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La cuisinière doit obligatoirement être raccordée à une borne de terre

Raccordement aux bornes de la cuisinière :

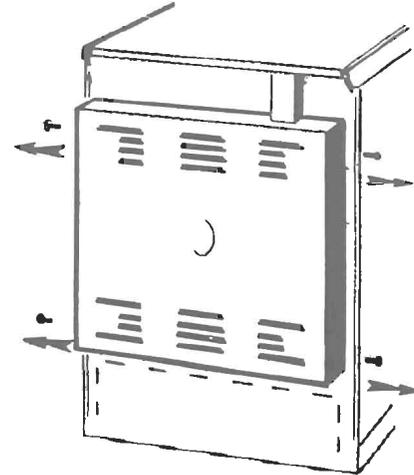
- enlever le capot arrière de la cuisinière fixé par 4 vis.
- passer le câble à travers le serre-câble.
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau de raccordement.
- mettre les barettes shunt en place.
- fixer le câble à l'aide du serre-câble.
- remonter le capot arrière.

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

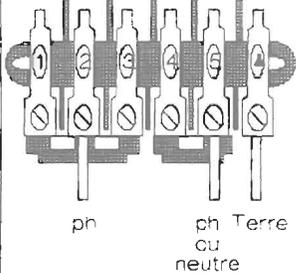
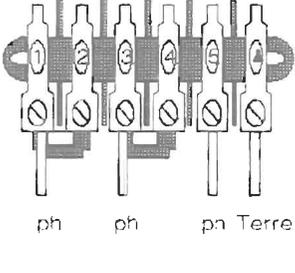
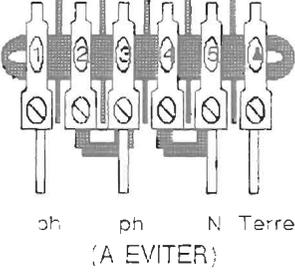
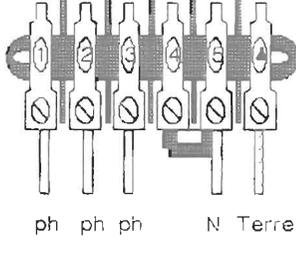
Câble d'alimentation :

Utiliser un câble normalisé dont les caractéristiques sont indiquées dans le tableau ci-contre.

Les fils noirs représentent les ponts à établir entre les bornes 1, 2, 3, 4 et 5 suivant le type d'alimentation à l'aide des barettes de shunt que vous trouverez fixées sur la borne terre.



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

	monophasé 220 V 2 phases ou 1 phase + neutre	triphasé 220 V 3 phases	2 phases 380 V + neutre	3 phases 380 V + neutre
FUSIBLE	45 A	32 A	32 A	16 A
section câble type	3 x 4 mm ² H 07 RNF	4 x 2.5 mm ² H 07 RNF	4 x 2.5 mm ² H 07 RNF	5 x 2.5 mm ² H 07 RNF ou H 05 RRF
branchement sur la plaque à bornes	 <p>ph ph Terre cu neutre</p>	 <p>ph ph ph Terre</p>	 <p>ph ph N Terre (A EVITER)</p>	 <p>ph ph ph N Terre</p>

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 Apres-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 :

2242 d RB

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

PIECES DE RECHANGE

CACHET DU REVENDEUR

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

1 - LE TYPE EXACT DE L'APPAREIL ET LE NUMERO DE SERIE QUI FIGURENT SUR LA PLAQUE SIGNALETIQUE

2 - LA DESIGNATION DE LA PIECE.

OU VOUS ADRESSER ?

– Pour commander une pièce de rechange :

A VOTRE REVENDEUR

en exigeant des

"PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"



garantissant de par leurs caractéristiques la meilleure fiabilité et sécurité d'utilisation.

– En cas de réclamation

S.A. DES USINES DE ROSIERES

Service Assistance Technique

ROSIERES - 18400 SAINT FLORENT SUR CHER

TEL. 48 55 78 00

Ou pour la région parisienne

31 avenue de la Gare

93307 AUBERVILLIERS

TEL. (1) 48 33 59 50

ROSIÈRES, c'est aussi :

- *Des cuisinières gaz, mixtes ou électriques, a chaleur pulsée ou à pyrolyse.*
- *Des fours à encastrer.*
- *Des tables de cuisson et des bacs-évier s'harmonisant à la couleur des fours.*
- *Des hottes et des groupes d'aspiration.*
- *Des lave-vaisselle.*
- *Des poêles et des cuisinières bois-charbon.*
- *Des cuisinières à production d'eau chaude...*

S.A. DES USINES DE ROSIÈRES - route d'Issoudun - 18001 BOURGES - RC BOURGES B 553 720 053

Tél : 48 67 04 25 - Télex : 760 701 - S.A. au capital de 18 000 000 F