NOTICE D'EMPLOI

ET D'INSTALLATION

Cuisinière électrique multifonctions à pyrolyse 2545 d

ROSIERES

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 en vitro-céram

Foyers :

- mixte halogène Ø 180 – 1.8 kW
- mixte halogène Ø 140 – 1.2 kW
- radiant Ø 180 – 1.7 kW
- radiant Ø 140 – 1.2 kW

LE FOUR

Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur : 41.5
Profondeur : 38.5
Hauteur : 28
Volume utile : 44 litres

Puissance

Four en convection naturelle	2.48 kW
Four en chaleur pulsée	2.73 kW
Grilloir	2.2 kW

Consommation

en convection naturelle

de montée à 200 °C :	0.6 kWh
de maintien pendant 1 heure à 200 °C :	0.6 kW
total	1.2 kWh

en chaleur pulsée

de montée à 175 °C	0.3 kWh
de maintien pendant 1 heure à 175 °C	0.5 kWh
total	0.8 kWh

Cycle pyrolyse (80 min) : 3.60 kWh

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

Cet appareil porte les estampilles officielles de conformité aux normes françaises.

Sommaire

pages

Partie destinée à l'utilisateur

PRESENTATION 3

UTILISATION

Les foyers de cuisson 4–6
Le programmateur 7–9
Les commandes du four
– la convection naturelle 10
– la chaleur pulsée 11
– le grilloir 12
– le turbo-grill 13
Le thermostat 14–15
Les accessoires du four 16
Conseils de cuisson 17

ENTRETIEN 18–21

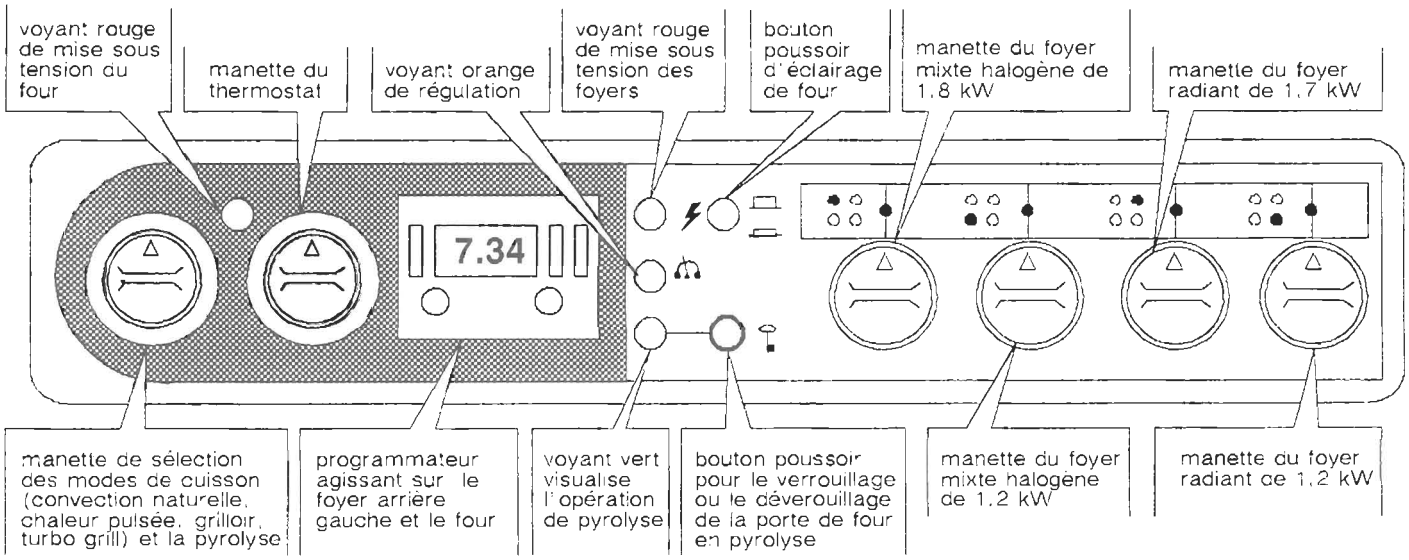
Partie destinée à l'installateur

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 foyers de cuisson

Les foyers radiants et mixtes halogènes sont des foyers à doseur d'énergie commandés par des manettes 12 positions.

Le foyer radiant

Nous vous conseillons, pour réussir vos cuissons, de démarrer à l'allure forte (graduation 12) et de ramener ensuite a une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

Le foyer halogène

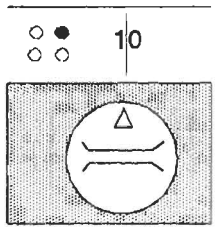
Comme pour le foyer radiant, il faut placer la manette sur une position élevée puis ramener ensuite sur une allure intermédiaire. Les foyers ne chauffent pas constamment mais par séquence prédéterminée, en fonction de la position de la manette choisie.

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

Utilisation :

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position choisie pour la cuisson.

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



manette de commande

Les voyants de chaleur résiduelle placés à l'avant de la table, s'allument dès que le foyer correspondant est chaud. Ils ne s'éteindront pas à la remise à zéro de la manette, mais dès que la température du foyer sera retombée.

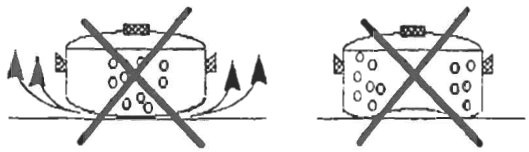
Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-contre

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 :

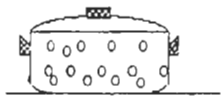
UTILISER DES RECIPIENTS DE BONNE QUALITE A FOND PLAT

FONDS DEFORMES



MAUVAIS

FOND PLAT



BON

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 LE FOYER

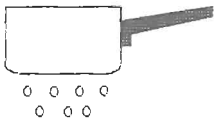
Il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand. l'énergie est utilisée de manière optimale.

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.

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

VEILLER A CE QUE LE FOND DES RECIPIENTS SOIT SEC



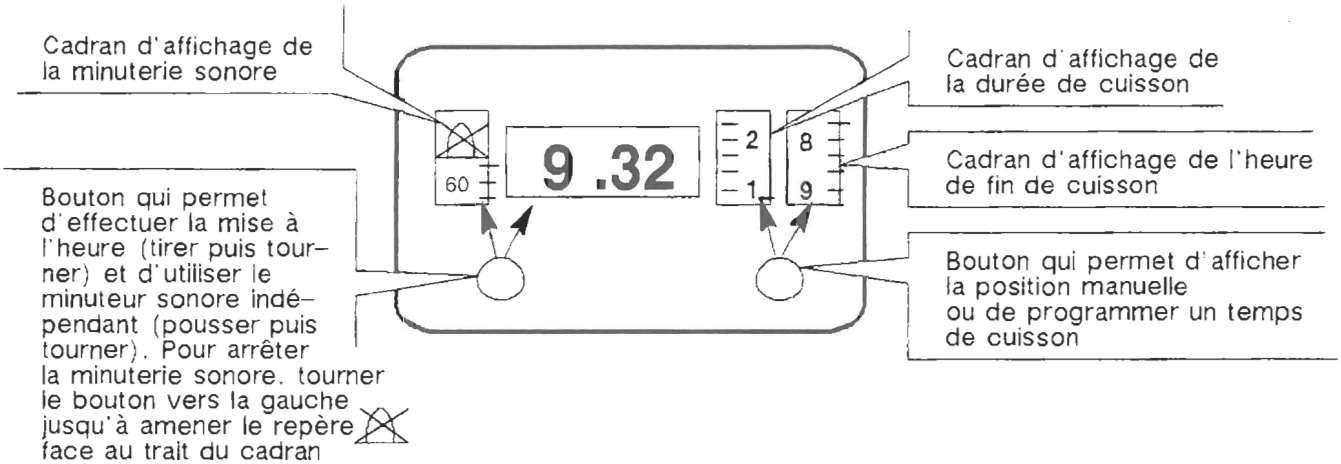
MAUVAIS

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.

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

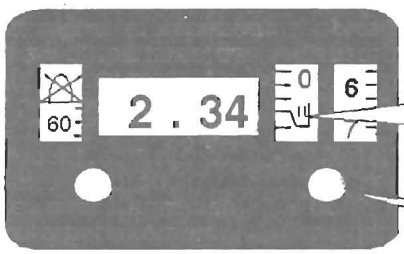
Si par hasard, quelque chose a fondu sur le plan de cuisson, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (pendant que la surface est encore chaude), afin d'éviter des dégradations de la surface.

PRESENTATION – MISE A L'HEURE – MINUTERIE SONORE



UTILISATION
Le programmateur

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



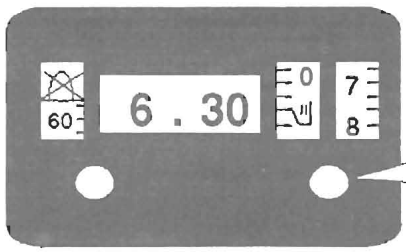
Repère manuel

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

La cuisson commence dès que la manette du four ou de la plaque est sur la position choisie. Les voyants rouge et orange s'allument. Le four chauffe.

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

Il est 6h30. Vous désirez que votre **cuisson** commence **immédiatement** et finisse à 8 heures, vous devez :



Afficher l'heure de fin de cuisson. Pour cela, tourner le bouton vers la droite pour amener le repère manuel sur le premier cadran, continuer de tourner dans l'heure de fin (8 heures) sur le deuxième cadran. Ensuite tourner dans l'autre sens **jusqu'en butée** (il doit s'afficher 1h30 de cuisson)

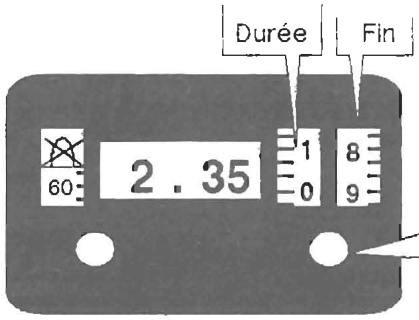
La cuisson commence dès que la manette du four ou de la plaque est sur la position choisie. Les voyants s'allument. le four chauffe. Il s'arretera automatiquement après écoulement du temps indiqué sur le cadran.

RAPPEL : en dehors du fonctionnement du four ou de la plaque en automatique, placer toujours le programmateur sur la position manuelle.

UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE

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

Il est 2h35. Vous désirez faire une cuisson de 1 heure et qui finisse à 8 heures.



Afficher l'heure de fin de cuisson. Pour cela, tourner le bouton vers la droite pour amener le repère manuel sur le premier cadran, continuer de tourner dans le même sens pour amener l'heure de fin (8 heures) sur le deuxième cadran. Afficher ensuite la durée de cuisson : tounrer le bouton dans l'autre sens pour afficher une durée.

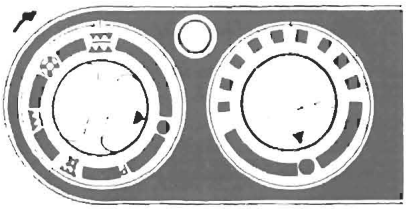
La cuisson débutera toute seule à 7h 00 min et s'arrêtera d'elle-même à à 8 h après 60 minutes de fonctionnement.

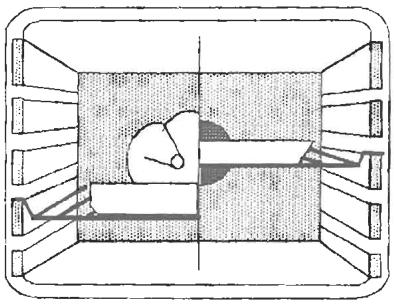
UTILISATION
Les commandes du four

CONVECTION NATURELLE

Notre expérience nous fait préferer la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des tempé-ratures élevées, des mijotages longs et des cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) telles que clafoutis, quiche, tourte...

Placer la manette du sélecteur sur et la manette du thermostat sur la position choisie.
Puis régler le programmateur sur manuel ou sur un temps de cuisson.





placer la pièce à cuire au centre du four

UTILISATION
Les commandes du four

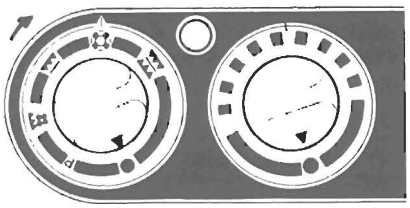
CHALEUR PULSEE

Attention : En chaleur pulsée ne pas utiliser les températures entre 250 et 275° C. Elles sont réservées à la convection naturelle.

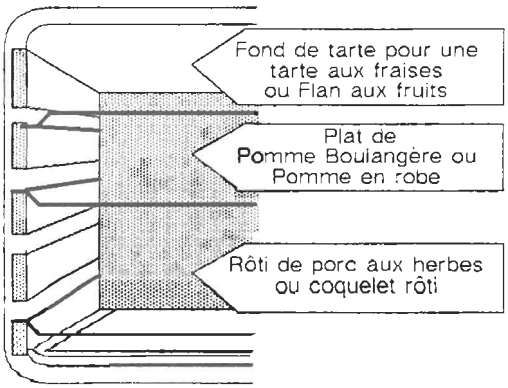
Notre expérience nous fait recommander la chaleur pulsée pour cuire les patisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

Placer la manette du sélecteur sur et la manette du thermostat sur la position choisie.

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



Exemple de 2 menus complets réalisés en une seule cuisson.



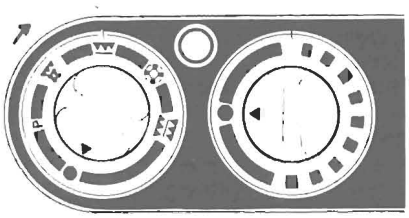
UTILISATION
Les commandes du four

LE GRILLOIR

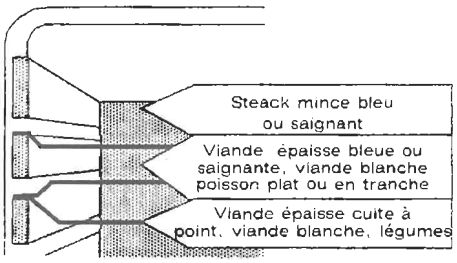
Nous préférons le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc ou de veau, poisson plat, tous les mets de petites épaisseurs, les gratins.

Placer la manette du sélecteur sur et la manette du thermostat sur 275 ° C.

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



Laisser chauffer environ 5min avant d'enfourner les plats



Placer la grille du four à la bonne hauteur et laisser le plat récolte-sauce sur une des grilles placée sur le gradin inférieur.

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

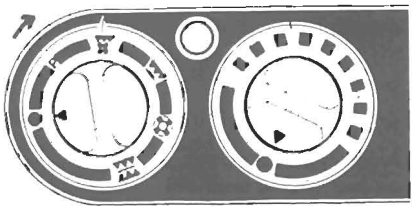
UTILISATION
Les commandes du four
LE TURBO–GRILL

LES CUISSONS AU TURBO–GRILL SE FONT PORTES FERMEES

Le turbo–grill est préférable pour cuire des mets plus épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc...

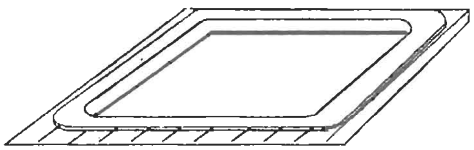
Le préchauffage est inutile et la cuisson se fait porte fermée.

Placer la manette du sélecteur sur et la manette du thermostat entre 180 et 225 °C.



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

Placer la pièce à cuire au centre du four. Dans le cas d'une cuisson directement sur la grille, poser le plat récolte–sauce sur une des grilles placée sur le gradin inférieur.



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, 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'espérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Dimininer 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 240 à 270 °C
- 15 min pour les températures entre 150 à 210 °C
- 10 min pour les tempéatures entre 60 à 120 °C

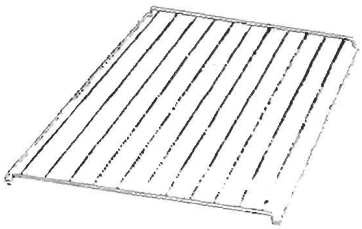
Convection naturelle

Nature des mets	Manette Température préchauffage	Manette Température cuisson	Durée de cuisson
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar -Dorade - Lotte	180	180-210	selon grosseur
Viandes - Légumes			
Boeuf aux carottes	225	180-210	4 h environ
Boeuf bourguignon	225	180-210	4 h environ
Canard	225	180-210	1 h - 1h 30
Choux braisés	225	180-210	1 h environ
Flamiche poireaux	210	150-180	35 à 40 min
Gigot de mouton	240	180-210	15 min par livre
Oie - Dinde	210	150-180	60 à 80 min
Pâté en croûte	210	180-210	1 h par kilo
Pâté en terrine	225	180-210	1 h 30 à 2 h
Poulet moyen roti	225	180-210	45 min à 1 h
Quiche Lorraine	225	180-210	30 à 40 min
Rôti de boeuf	270	225-250	15 min par livre
Patisseries			
Cake	180	120-150	50 à 60 min
Clafoutis aux fruits	210	180-210	35 à 40 min
Crème renversée	120	60-90	45 min au B.M.
Quatre-quarts	225	180-210	35 à 45 min
Sablés	225	180-210	18 min
Tarte garnie	240	210-225	35 à 40 mn

Chaleur pulsée

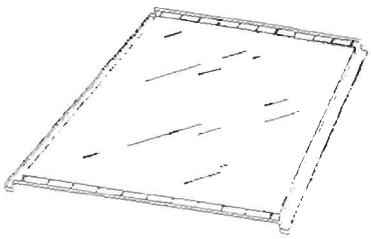
Nature des mets	Manette Température préchauffage	Manette Température cuisson	Durée de cuisson
Poissons en filet			
Darne de saumon	180	120-150	5 à 8 min
Filet de sole	180	120-150	5 min environ
Viandes - Légumes			
Choux farcs braisés	225	180-210	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	210	150-180	25 à 30 min
Gratins	225	180-210	15 à 20 min
Lapin roti	225	180-210	50 à 60 min
Pigeon rôti	180	150-180	15 à 25 min
Pommes de terre en robe	225	180-210	1 h environ
Rôti de viande blanche	225	180-210	15 à 20 min par livre
Soufflé salé-sucré	210	150-180	35 à 45 min
Tomates farcies	225	180-210	30 à 40 min
Patisseries			
Biscuit roulé	225	180-210	10 à 15 min
Brioche	225	180-210	40 à 45 min
Flan	210	180-210	30 min
Gateau de Savoie	210	150-180	35 à 40 min
Meringues	60	60-90	60 à 90 miin
Pâte à choux	225	180-210	35 à 45 min
Pâte à tarte (non garnie)	225	180-210	20 à 30 min
Pâte feuilletée	225	180-210	15 à 20 min

UTILISATION
Les accessoires de four



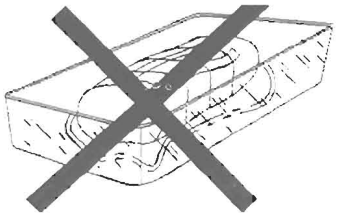
La grille porte-plats

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

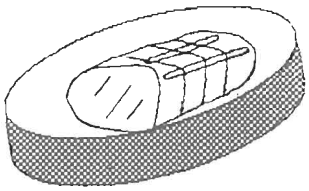


La plaque à pâtisserie

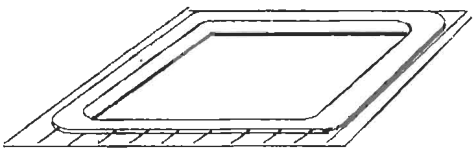
Sera placée sur la grille porte-plats. On y disposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.)



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



Utiliser des plats creux en terre de préférence



Le plat récolte-sauce

Est destiné à recevoir le jus des grillades) (à poser sur une grille)

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

Un moule à patisserie 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.

CONSEILS DE CUISSON

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 bons sens : la face brillante doit être face au met à cuire . Dans le cas contraire. la chaleur se reflètera sur la face brillante et ne pénètrera 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 patisseries. 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.

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 retourner. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

ENTRETIEN

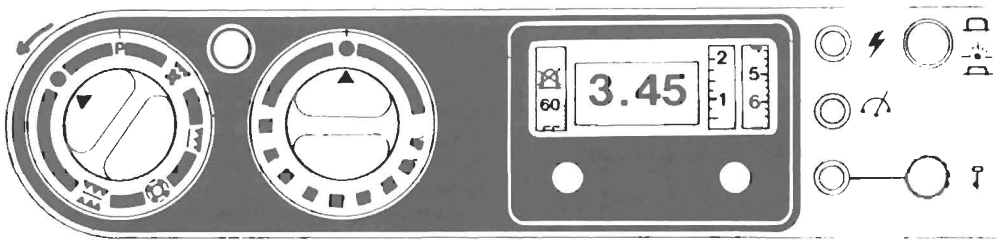
LE FOUR

MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE

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

– enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderaient un temps trop long.
– fermer la porte du four.

Ensuite :



Amener le repère PYRO sur le trait vertical du tableau de bord (en tournant vers la gauche)

Laisser la manette du thermostat sur arrêt

Afficher une durée de nettoyage sur le programmateur

Appuyer sur le bouton poussoir pour verrouiller la porte de four

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 programmateur.
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.

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 dévérouiller 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 dépot de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètment refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

NOTA : *Vous ne pouvez pas vous servir des foyers de cuisson 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 vérouillage 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 se réallume selon la régularisation de la température :

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

Ne pas oublier de replacer le programmateur 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.

ENTRETIEN

Le tiroir

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

Les foyers de cuisson

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 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 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.

La porte du four

Eviter l'emploi d'abrasif.
Utiliser une éponge humide, 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 mette 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.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Cette cuisinière est équipé 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 :

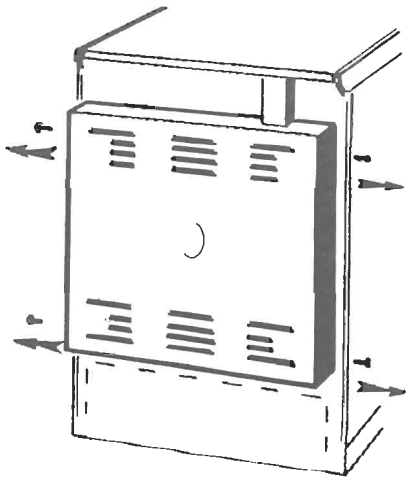
- enlever le capot arrière fixé par 4 vis.
- passer le câble à travers le passe-fil
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau de raccordement.
- mettre les barettes shunt en place.
- fixer le câble à l'aide su serre-câble
- remonter le capot arrière.

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

Câble d'alimentation :

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

Les fils noirs représentent les ponts à établir entre les bornes 1. 2. 3. et 4 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
câble section	3 x 4 mm^2	4 x 2.5 mm^2	4 x 2.5 mm^2	5 x 2.5 mm^2
câble type	H 07 RNF	H 07 RNF	H 07 RNF	H 07 RNF ou H 05 RRF
branchement sur la plaque à bornes	ph ph ou neutre Terre	ph ph ph Terre	ph ph N Terre (A EVITER)	ph ph ph N Terre

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 quelques 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 ppur 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 :

2545 d

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"

PIECE certifiée 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

Imp. J. DUSSER, Bourges

ROSIÈRES, c'est aussi :

- *Des cuisinières gaz, mixtes ou électriques, à chaleur pulsée ou à pyrolyse.*
- *Des fours à encastrer.*
- *Des tables de cuisson et des bacs-éviers 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