

**NOTICE D'EMPLOI
ET D'INSTALLATION**

**CUISINIÈRE
ELECTRIQUE
VITROCERAMIQUE**

3365

FICHE TECHNIQUE

Dimensions utiles du four

(en cm)

Largeur : 42,5

Hauteur : 29,5

Profondeur : 38

Volume du four : 47 l

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

Largeur : 60

Hauteur : 85

Profondeur : 57,5

Tension d'alimentation

230 Volts monophasé

Puissance four

Convection naturelle 2,42 kW

Chaleur brassée 2,44 kW

Grilloir 2,14 kW

Turbo-grill 2,16 kW

Pyro 2,39 kW

Totale absorbée 8,74 kW

Consommation

- en convection naturelle
de montée à 200°C 0,55 kWh

de maintien pendant
1 heure à 200°C 0,45 kWh

Total 1,00 kWh

- en chaleur brassée
de montée à 175°C 0,55 kWh

de maintien pendant
1 heure à 175°C 0,45 kWh

Total 1,00 kWh

Remarque : En fonctionnement, lorsque l'échauffement derrière le tableau de bord atteint un certain niveau, une turbine de ventilation se met automatiquement en route et elle s'arrêtera d'elle-même en cours de refroidissement.

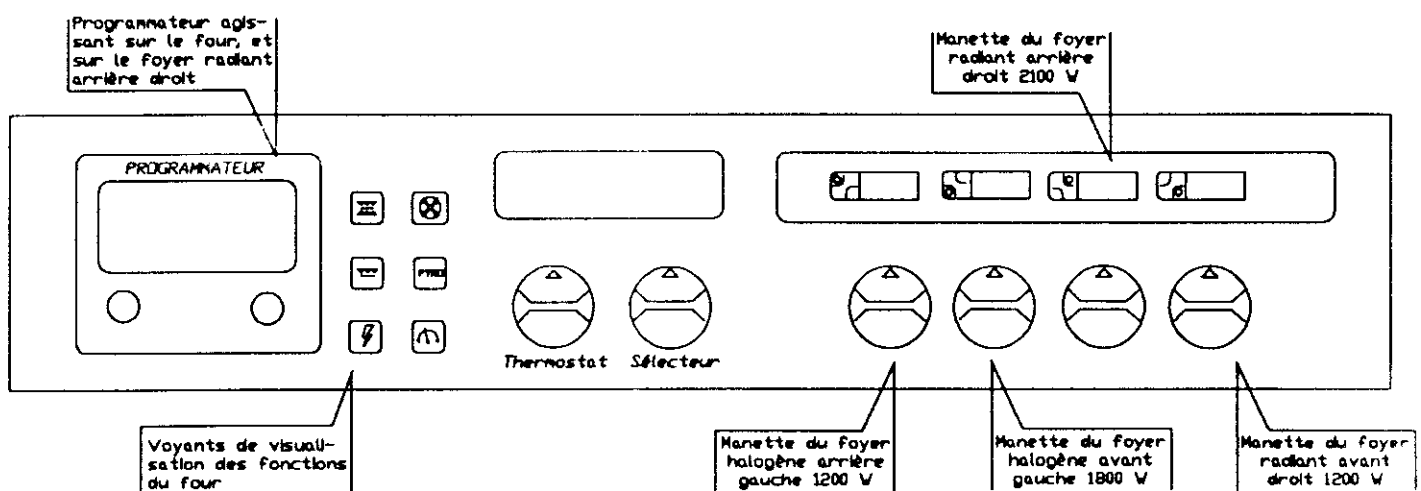
Appareil conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (J.O du 1er septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

SOMMAIRE

<i>Partie destinée à l'utilisateur</i>	
FICHE TECHNIQUE	2
PRESENTATION	2
UTILISATION	
<i>Les foyers de cuisson</i>	3
<i>Le programmeur</i>	4
<i>Les commandes du four</i>	
- la convection naturelle	5
- la chaleur pulsée	5
- le grilloir	5
- le turbo-grill	6
<i>Les accessoires du four</i>	6
<i>Le thermostat</i>	7
<i>Conseils de cuisson</i>	7
ENTRETIEN	
	8
<i>Partie destinée à l'installateur</i>	
<i>Raccordement électrique</i>	9
GARANTIE	10
PIECES DE RECHANGE	11

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 N°78-464 du 24 mars 1978.

UTILISATION LES FOYERS DE CUISSON

LE FOYER HALOGENE (à régulateur d'énergie)

Le foyer halogène est commandé par une manette à doseur d'énergie de 12 positions + la position arrêt.

Au départ, il faut placer la manette sur une position élevée puis ramener sur une position 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.

Utilisation :

Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position choisie pour la 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 :

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

Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous (pour foyer halogène et radiant)

Positions			
1	1-2	Tres doux	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
2	3-4	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeuf sur le plat...
3	5-6	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	7-8	Moyen	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	9-10	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steacks, tripes ...
6	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 récipients de bonne qualité à 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 à ce que le fond des récipients 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.

Utiliser des récipients d'un diamètre 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 débordements

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

ENTRETIEN

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. Si vous devez enlever les manettes, veillez d'une part à ne pas faire pénétrer du liquide dans la zone ouverte et d'autre part de bien engager les manettes à fond.

ATTENTION :

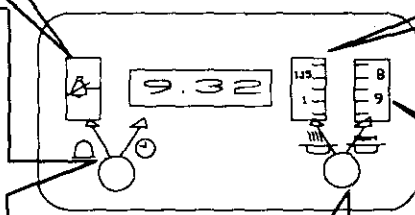
Dès qu'une fêlure dans la surface devient visible déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation.

UTILISATION LE PROGRAMMATEUR

PRESENTATION - Mise à 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 de la cloche face au trait du cadran.



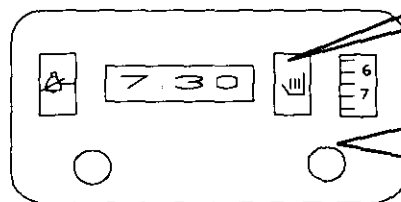
Cadran d'affichage de la durée de cuisson ou de la position manuelle.

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 ET DU FOYER RADIANT ARRIERE DROIT EN POSITION MANUELLE
(Sans l'aide du programmeur)

La cuisson commence dès que la manette est sur la position choisie.
Les voyants rouge et orange s'allument, le four chauffe.

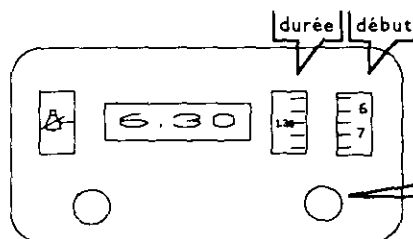


Repère manuel.

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

UTILISATION DU FOUR ET DU FOYER RADIANT ARRIERE DROIT 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.

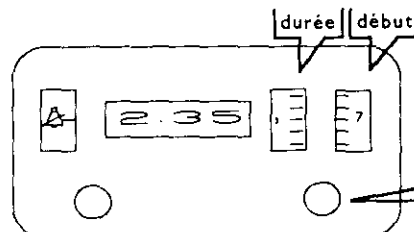


Vérifier que l'heure de début de cuisson est la même que l'heure du cadran. Dans le cas contraire, amener le chiffre "0" sur le cadran "durée" ensuite, tirer et tourner le bouton vers la droite jusqu'au cran. Ensuite, pousser et tourner le bouton vers la droite pour afficher une durée de cuisson (ici, 1h30 min).

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

UTILISATION DU FOUR ET DU FOYER RADIANT ARRIERE DROIT 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 8h. 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 ou du foyer radiant arrière droit en automatique, placer toujours le programmeur sur la position manuelle.

UTILISATION LE FOUR

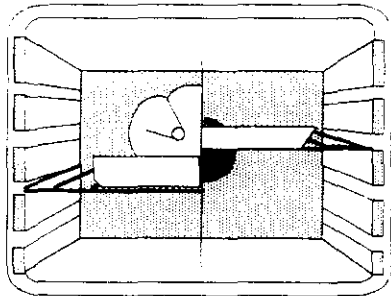
CONVECTION NATURELLE

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

Placer le sélecteur sur la position  et la manette de thermostat sur la position désirée pour la cuisson.

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

Placer la pièce à cuire au centre du four




Le voyant de mise sous tension reste allumé pendant toute la cuisson.

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

LEGRILLOIR

Les cuissons au grilloir se feront porte fermée.

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 le sélecteur sur la position  et la manette de thermostat sur 270°C.

Puis, régler le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

Placer la grille du four à la bonne hauteur, et glisser le plat récolte-sauce sous la grille, sur les rails.

Il est recommandé d'utiliser le plat profond pour recevoir le jus des grillades.

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

Le voyant de mise sous tension reste allumé pendant toute la cuisson.

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

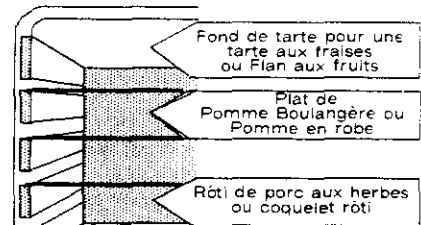
CHALEUR BRASSÉE

Notre expérience nous fait préférer la chaleur brassée pour cuire les pâtisseries, 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 le sélecteur sur la position  désirée et la manette de thermostat sur la température désirée pour la cuisson.

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

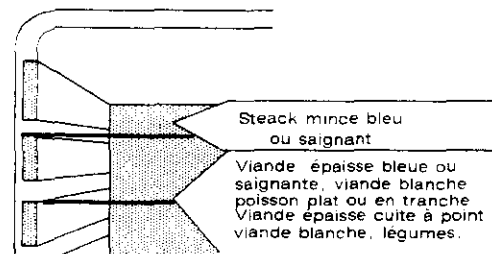
Exemple de 3 menus complets réalisés en une seule cuisson.



Attention : En chaleur brassée, ne pas utiliser les températures entre 250 et 280°C. Elles sont réservées à la convection naturelle.

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 FOUR

LE TURBO-GRILL

Les cuissons au turbo-grill se feront porte fermée.

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 le sélecteur sur la position  et la manette de thermostat sur 180°C ou 210°C.

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

Dès ce moment, le four chauffe.

Placer la pièce à cuire au centre du four à une distance suffisante de la résistance de grilloir, et la retourner pendant la cuisson. Poser le plat récolte-sauce sur les rails de la grille.

Le voyant de mise sous tension reste allumé pendant toute la cuisson.

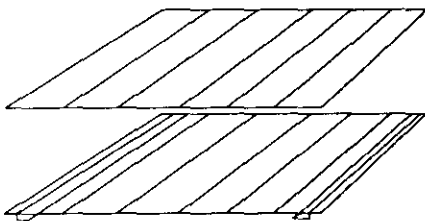
Le voyant de régulation indique le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

Attention :

En turbo-grill, ne pas dépasser la position 210°C.

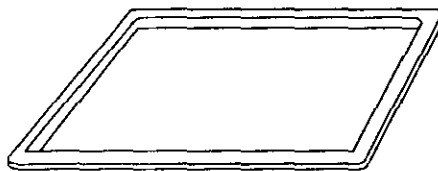
En raison de leurs plus hautes températures, les positions qui suivent sont réservées à la convection naturelle.

UTILISATION LES ACCESSOIRES DE FOUR



La grille porte-plats

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



Le plat profond

Est destiné à recevoir le jus des grillades :
- à poser sur la grille ou le glisser sous les rails.

NE JAMAIS UTILISER LE PLAT RECOÛTE-SAUCE COMME PLAT A ROTIR, 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.



La plaque à pâtisserie

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

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.

Utiliser des plats creux en terre de préférence.

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'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 à 270° C
- 15 min pour les températures entre 150 à 220° C
- 10 min pour les températures entre 60 à 120° C

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson	Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température				Température		
	préchauffage	cuisson			préchauffage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés				Poissons en filet			
Bar-Dorade-Lotte	180	180-210	selon grosseur	Darne de saumon	180	120-150	5-8 min
Viandes-Légumes				Filet de sole	180	120-150	5 min environ
Boeuf aux carottes	220	180-210	4 h environ	Viandes-Légumes			
Boeuf bourguignon	220	180-210	4 h environ	Choux farcis braisés	220	180-210	1 h 30 à 2 h
Canard	220	180-210	1-1 h 30	Endives au gruyère	205	150-180	25-30 min
Choux braisés	220	180-210	1 h environ	Gratins	220	180-210	15-20 min
Flamiche poireaux	205	150-180	35-40 minutes	Lapin rôti	220	180-210	50-60 min
Gigot de mouton	250	180-210	15 min par livre	Pigeon rôti	180	150-180	15-25 min
Oie-Dinde	205	150-180	60-80 minutes	Pommes de terre en robe	220	180-210	1 h environ
Pâté en croûte	205	180-210	1 h par kilo	Rôti de viande blan.	220	180-210	30-40 min/Kg
Pâté en terrine	220	180-210	1h30-2 h	Soufflé salé-sucré	205	150-180	35-45 min
Poulet moyen rôti	220	180-210	45 min-1 h	Tomates farcies	220	180-210	30-40 min
Quiche lorraine	220	180-210	30-40 min	Pâtisseries			
Rôti de boeuf	270	220-250	15 min par livre	Biscuit roulé	220	180-210	10-15 min
Pâtisseries				Brioche	220	180-210	40-45 min
Cake	180	130-150	50-60 min	Flan	205	180-210	30 min
Clafoutis aux fruits	210	180-210	35-40 min	Gâteau de savoie	205	150-180	35-40 min
Crème renversée	110	60-80	45 min au b.m.	Meringues	60	60-80	60-90 min
Quatre-quarts	220	180-210	35 à 45 min	Pâte à tarte	220	180-210	20-30 min
Tarte garnie	250	200-225	35 à 40 min	Pâte feuilletée	220	180-210	15-20 min

ENTRETIEN

LEFOUR

Votre four est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température 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 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 320° C, il est impossible de déverrouiller la porte.

Mise en route du nettoyage

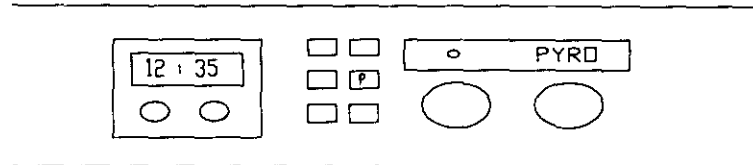
- Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
 - enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.
- fermer la porte du four :
Ensuite :

Durée de nettoyage

Four peu sale : 90 min

Four moyennement sale : 105 min

Four très sale : 120 min



afficher une durée de nettoyage sur le programmeur

tourner la manette de sélection vers la gauche jusqu'au repère "P" (pyro)

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 programmeur.

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 four.

DEROULEMENT DU NETTOYAGE

Une dizaine de secondes après avoir tourné la manette sur P, la porte est verrouillée.

La montée en température commence.

Lorsque la température de 320° C est atteinte, le voyant rouge de verrouillage s'allume, 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 régulation de la température.

Quand la durée de nettoyage est écoulée, le voyant rouge de verrouillage reste allumée. Au cours du refroidissement, il s'éteindra pour indiquer que la température est inférieure à 320° C.

Dès ce moment, vous pouvez déverrouiller la porte en ramenant le sélecteur sur 0.

Vous pouvez ouvrir la porte une dizaine de secondes après cette opération.

Lorsque vous placez la manette sur arrêt, la turbine continue de tourner jusqu'au refroidissement du four.

Cela est tout à fait normal. L'arrêt se fera automatiquement par coupure du thermostat.

Lorsque le nettoyage est fini :

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

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.

Les parties émaillées

Nettoyez-les simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid. Essuyez-les avec un chiffon ou avec une éponge humide.

En les nettoyant à chaud, vous risquez de ternir définitivement l'émail.

Le verre de porte de four

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, la vitre intérieure du four à l'aide d'un papier absorbant.

Cette petite précaution facilitera grandement l'entretien de celle-ci.

Letiroir

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

Ne jamais tapisser les parois du four et surtout la sole avec du papier d'aluminium. Dans ce cas, l'action concentrée de la chaleur provoquera la détérioration de l'émail.

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 RESEAU:

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 CUISINIÈRE:

- 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.

CABLE D'ALIMENTATION

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

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.

LA CUISINIÈRE DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RACCORDEE A UNE PRISE DE TERRE.

	monophasé 230V 2 phases ou 1 phase + neutre	triphasé 230V 3 phases	2 phases 400V + neutre	3 phases 400V + neutre
FUSIBLE	45 A	32 A	32 A	16 A
câble section	3X4 mm ²	4x2,5 mm ²	4x2,5mm ²	5x1,5mm ² H07RNFou H05RRF
câble type	H 07 RNF	H 07 RNF	H 07 RNF	
branchement sur la plaque à bornes	<p>ph ph + neutre terre</p>	<p>ph ph ph terre</p>	<p>ph ph N terre</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 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.