

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

CUISINIÈRES GAZ

615 I

625 I

FICHE TECHNIQUE

Dimensions de l'appareil (en cm)

Largeur : 60
Profondeur : 57,5
Hauteur avec couvercle ouvert : 139 - 140
Hauteur avec couvercle fermé : 85,5 - 86,5

LA TABLE DE CUISSON

Avant gauche : 1 semi-rapide 1.45 kW
Arrière gauche : 1 rapide 2.5 kW
Arrière droit : 1 ultra-rapide 3.5 kW
Avant droit : 1 rapide 2.5 kW

Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P

LES FOURS

Dimensions utiles du four (en cm)

	6151	6251
Largeur	42,5	41,5
Profondeur	39	35,5
Hauteur	29,5	28,5
Volume utile (litres)	48	41

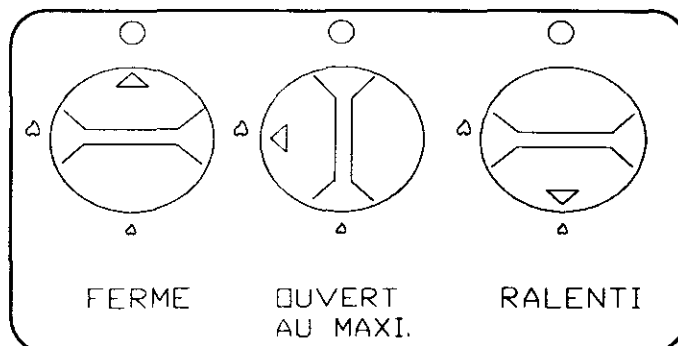
Puissance (kWh)

Four à convection nat. : 3,6
Grilloir électrique : 2,00

Consommation

de maintien pendant 1 h à 230°C : 1,65 kWh
ou 5,9 mégajoules

LES BRÛLEURS GAZ



Allumage : Un repère situé au-dessus de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé. Exemple : repère du foyer arrière droit ⊕.

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à cran de sécurité. De plus, ce robinet gaz est à réglage progressif, ce qui permet d'obtenir des positions intermédiaires entre grande et petite flamme.

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz, enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère grande flamme, puis vous appuyez sur le bouton d'allumage électrique.

ATTENTION : Lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.

LE CHOIX DES RECIPIENTS :

la table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débit différents. Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

- Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et, en règle générale, pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.

- Utiliser le plus petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.

Les flammes ne doivent pas dépasser des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.

ATTENTION : La porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.

Four gaz avec sécurité

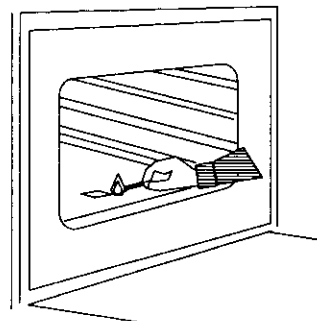
- ouvrir entièrement la porte du four.
- tourner la manette de commande du four vers la gauche sur une position quelconque entre 1 et 10,
- appuyer sur la manette et simultanément allumer le brûleur de four

* 6151 : présenter une flamme à l'orifice de la sole

* 6251 : appuyer sur le bouton poussoir d'allumage électrique et afficher un temps sur la minuterie si vous le souhaitez.

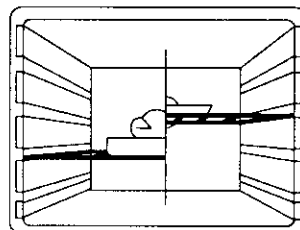
ASSUREZ-VOUS DU BON ALLUMAGE.

- maintenir la pression sur la manette pendant quelques secondes pour permettre au dispositif de sécurité de s'enclencher,
- régler la manette sur la position de cuisson désirée.



Dans tous les cas, placer la pièce à cuire au centre du four, la grille support peut être placée directement sur la sole du four, si les dimensions de la pièce à cuire le nécessite.

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



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

Attention : Pour les pâtisseries 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.

Le modèle 6251 est équipé d'un minuteur sonore pour vous permettre de ne pas oublier la cuisson en cours. Il sonne dès que le temps affiché est écoulé.

LE THERMOSTAT FOUR GAZ

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.

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

POSITIONS	TEMP. FOUR GAZ
1	155°
2	170°
3	185°
4	200°
5	215°
6	230°
7	245°
8	260°
9	275°
10	285°

Les positions 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.

DUREE DE PRECHAUFFAGE :

- 20 min pour les positions entre 7 et 10 ,
- 15 min pour les positions entre 4 et 6,
- 10 min pour les positions entre 1 et 4.

Nature des mets	préchauffage	cuisson	Durée de cuisson
Poissons en filet			
Darce de saumon	8	7 - 8	5-8 min
Filet de sole	7	6 - 7	5 min environ
Viandes - Légumes			
Choux farcis braisés	8	6 - 7	1 h environ
Endives au gruyère	8	6 - 7	25-30 min
Gratins	10	8 - 9	10-15 min
Lapin rôti	9	7 - 8	1h30 suivant le poids
Pâté en croûte	8	6 - 7	1h par kilo
Pommes de terre en robe	7	6 - 7	1 h environ
Rôti de viande blan.	7	7 - 8	30 40 min/livre
Soufflé salé-sucré	9	7 - 8	30-40 min
Tomates farcies	10	8 - 9	35-45 min
Pâtisseries			
Biscuit roulé	9	7 - 8	10-15 min
Brioche	9	7 - 8	40-45 min
Flan	8	6 - 7	30 min
Gâteau de savoie	7	5 - 6	35-40 min
Meringues	1	1 - 2	60-90 min
Pâte à tarte	9	7 - 8	30 min
Pâte sablée	8	6 - 7	15 min

ATTENTION : Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le gril est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

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

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

LES GRILLADES :

Les viandes rouges coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranche 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.

LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

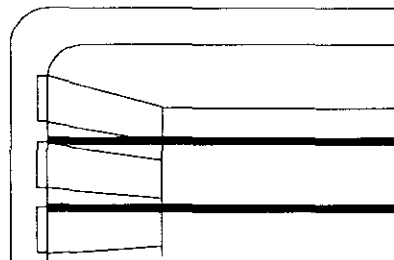
Placer l'interrupteur sur la position grilloir



Placer la grille du four à la bonne hauteur et poser le plat récolte-sauce sur la sole ou glisser dans les rails de la grille porte-plats.

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

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

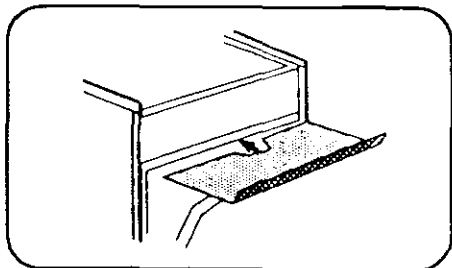


Steak mince bleu ou saignant

Viande épaisse bleue ou saignante, viande blanche poisson plat ou en tranche
Viande épaisse cuite à point viande blanche, légumes.

Le modèle 6251 est équipé d'un minuteur sonore pour vous permettre de ne pas oublier la cuisson en cours. Il sonne dès que le temps affiché est écoulé.

Les cuissons avec grilloir doivent être faites porte ouverte ou entr'ouverte après mise en place du déflecteur de manettes. Son absence risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord.



LE TOURNEBROCHE



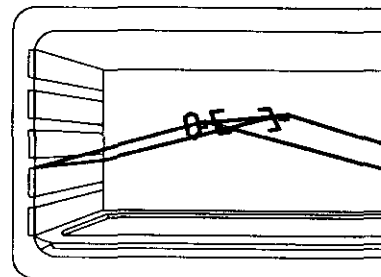
ATTENTION : Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le gril est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

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

On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

- retirer du four la grille, poser le plat profond sur la sole,
 - embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
 - poser la broche sur le support, et glisser le support et la broche sur le 2ème gradin.
- L'extrémité se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- enfoncer la broche dans le carré d'entraînement.

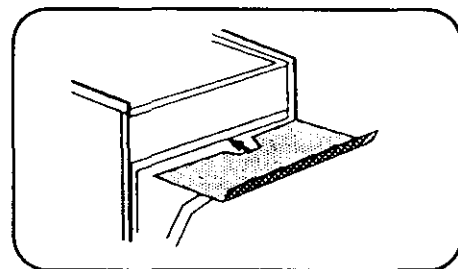
- appuyer sur l'interrupteur "tournebroche".



Sur le modèle 6251, vous pouvez sélectionner un temps de cuisson sur la minuterie si vous le souhaitez.

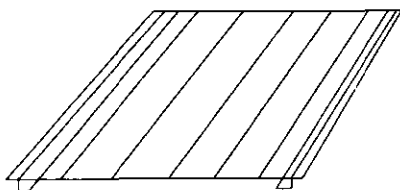
TEMPS DE CUISSON

Boeuf	20-30 min pour 1 kg
Agneau, mouton.....		30 min pour 1 kg
Veau, volaille	50 min pour 1 kg
Porc	55 min pour 1 kg



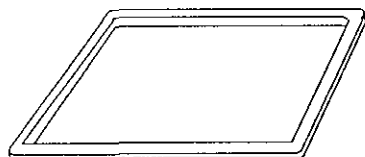
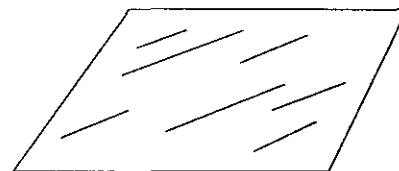
Les cuissons avec la fonction "tournebroche" se feront porte ouverte ou entr'ouverte avec mise en place du déflecteur de manettes.

LES ACCESSOIRES



LA GRILLE PORTE-PLATS sert de support aux moules, aux plats, et à la plaque à pâtisserie, sert également à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir. Elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.

LA PLAQUE A PATISSERIE, 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).



LE PLAT RECOLTE SAUCE est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille glissé dans les rails ou posé sur la sole.

Ne jamais utiliser le plat profond comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse, et un encrassement rapide du four.

Utiliser des plats creux en terre de préférence.

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

ENTRETIEN

LES CHAPEAUX DE BRÛLEURS - Ils sont simplement posés. Vous n'aurez qu'à les enlever et les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse. Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après une utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail. L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car il raye l'émail et le rend terne. Si les trous sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre.

LES PARTIES EMAILLEES -

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

LES PARTIES INOX -

Pour l'entretien des parties inox, utiliser les produits usuels du commerce.

LE COUVERCLE (verre ou tôle) -

Le couvercle est démontable sans outils afin de faciliter son entretien.

LE PANIER DE FOUR EN EMAIL CATALYTIQUE (6251) - LES PAROIS EN EMAIL CATALYTIQUE (6151)

La catalyse est un système de nettoyage du four pendant la cuisson.

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

Entretien régulier : L'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses, risque à long terme de diminuer l'efficacité de l'émail.

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est obligatoirement nécessaire toutes les 15 à 20 cuissons de viandes de rincer le panier ou les parois à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement le panier ou les parois et permet ainsi d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place du panier ou des parois dans l'appareil, faites sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position maximum pendant 1/4 d'heure.

EN CAS DE DEBORDEMENT OU DE PROJECTIONS IMPORTANTES ; un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

Voici comment vous devez procéder :

- essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacal.
- si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon,
- ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position maximum du thermostat,
- il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont importants.

NOTA : si à la fin d'une cuisson normale, vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas ; ce phénomène est normal, il s'agit tout simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

NE JAMAIS EMPLOYER : les éponges métalliques, les produits abrasifs, quels qu'ils soient, les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'émail.

ATTENTION :

* NE PAS METTRE DE PRODUITS D'ENTRETIEN OU DE PRODUITS INFLAMMABLES DANS LA PARTIE INFÉRIEURE DE L'APPAREIL DANS LE TIROIR.

* 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 DÉTERIORATION DE L'EMAIL.

* LES ACCESSOIRES DU FOUR NON UTILISÉS POUR LA CUISSON EN COURS DOIVENT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RETIRÉS DE L'APPAREIL.

INSTALLATION - RÉGLAGE

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation, conformément aux arrêtés du 2 août 1977, du 24 mars 1982 et au DTU 61-1. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m³/h par kW de puissance.

RACCORDEMENT GAZ : il doit être effectué conformément aux règlements indiqués ci-dessous. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée de gaz un robinet d'arrêt, un détendeur, ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs et tubes souples, détenteurs de la marque "NF GAZ": tuyau flexible à embout mécanique conforme à NF D 36-103 OU NF D 36-107 ou tuyau souple caoutchouc conforme à NF D 36-101 ou NF D 36-102.

RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE : Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, raccordez directement à l'extrémité fileté du raccord de rampe.

RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE : Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, vissez directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC -

Butane G30 - Après avoir démonté l'about G20 équipant l'appareil vissez l'about NF G30 que vous trouverez dans le sachet d'injecteurs. Montez le tube souple correspondant sur l'about d'une part, et sur le détendeur d'autre part.

Naturel G20 - Montez le tube souple correspondant sur l'about G20 équipant l'appareil d'une part, et sur le robinet d'arrêt équipant la canalisation d'autre part.

Dans tous les cas, assurez-vous de la présence du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement, contrôlez l'étanchéité à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme interdit. Le raccordement doit être fait de telle sorte que le tube souple ne soit en aucun cas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

	Appareil dans les blocs cuisines fixes	Appareil libre
BUTANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)	Rigide - Tube souple caoutchouc
PROPANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)	Rigide - Tube souple caoutchouc
NATUREL	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques	Rigide - Tube souple caoutchouc Tuyau flexibles à embouts mécaniques

(1) sous réserve que le tube souple ou tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur.

Dans le cas où l'appareil est incorporé dans des éléments de cuisine ou juxtaposé à un meuble, ces éléments doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100°C.

MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

1 - *Injecteurs de table* - Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire d'enlever la grille de table, de retirer les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs, de prendre la clé fournie avec l'appareil et dévisser les injecteurs.

De la même façon, replacer celui qui convient et le visser à fond.

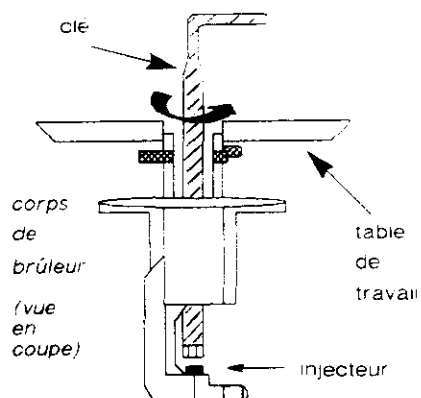
2 - *Injecteur de four* - Le brûleur de sole est maintenu à l'arrière par son col engagé sur le support d'injecteur. A l'avant, il repose sur un support. Une vis centrale le fixe sur le support du four. Pour démonter ce brûleur :

- enlever la sole du four,
- après avoir enlevé la vis centrale, soulever et tirer vers l'avant le brûleur pour le dégager du support d'injecteur.
- retirer l'injecteur et placer celui qui convient au type de gaz utilisé.

Le remontage s'effectue par l'opération inverse.

Les repères marqués sur les injecteurs sont :

	BUTANE/ PROPANE	GAZ NATUREL
SEMI-RAPIDE	61	96
RAPIDE	80	122
ULTRA-RAPIDE	97	145
FOUR	95	140



Changement de gaz : Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.

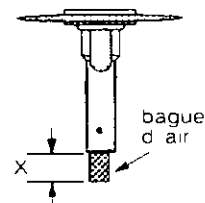
Dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil. Cette adaptation consiste à mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit normal), mettre en place ou supprimer les bagues d'air et régler le ralenti. Un sachet contenant les injecteurs, la clé pour les démonter, l'about porte-caoutchouc nécessaire à l'adaptation est livré avec l'appareil.

CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

1 - Réglage de la bague d'air de table.

Lorsqu'elle est nécessaire, (voir tableau) sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs en mm.

	Butane	Propane	Gaz naturel
Semi rapide	0	18	19
Rapide	sans bague	7	7.5
Ultra Rapide	sans bague	13	19
Four	ouv. 6	ouv. 2	ouv. 4,5



Le tableau mentionne la cote théorique "x". Il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage dans une plage de plus ou moins 1 mm pour obtenir une flamme parfaite.

2 - Pour accéder aux bagues d'air de la table, vous devez retirer la grille, les chapeaux de brûleurs, et la tête de brûleur. La bague d'air se trouve en bas de l'ensemble tête de brûleur. Celle-ci est fixée par une vis. Si nécessaire, la débloquent à l'aide d'une clé mâle de 1,5 mm.

3 - Réglage de la bague d'air de four.

Pour accéder à la bague d'air du brûleur de four, vous devez le démonter comme pour l'accessibilité à l'injecteur.

REGLAGE DU RALENTI :

1 - Brûleur de table :

Enlever les manettes,

a) en gaz naturel : visser à fond la vis du by-pass puis dévisser celle-ci de deux tours. Allumer le brûleur, placer la manette en position "ralenti" (en butée) et visser la vis du by-pass jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

b) en butane-propane : le réglage est obtenu en vissant en butée la vis du by-pass dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

2 - Brûleur de four :

Pour accéder au by-pass du four, il faut enlever la manette du four,

Ensuite, régler le by-pass en agissant sur la vis située à l'avant du thermostat à l'aide d'un tournevis.

a) en gaz naturel : pour vérifier si le réglage du by-pass est correct, opérer de la façon suivante

- * allumer le four, la manette à la position maximum, et laisser chauffer 15 minutes
- * ouvrir la porte, et ramener la manette à la position minimum.

b) en butane-propane : visser la vis à fond sans blocage.



vis du by-pass de table



vis du by-pass du four

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Cette cuisinière est équipé d'un câble d'alimentation avec prise.

Vérifier avant le branchement que la prise murale est bien reliée à la terre.

NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE EN CAS D'ACCIDENT CONSECUTIF
A UNE MISE A LA TERRE INEXISTANTE OU INCORRECTE.

Avant d'opérer sur des parties électriques équipant l'appareil, il est indispensable de retirer la prise de courant.

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

GARANTIE

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous ou à sa remise en état après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toute 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. Pour bénéficier de la garantie contractuelle ROSIERES, nous vous demandons de nous retourner sous 8 jours votre "Inscription de garantie ROSIERES" ci-contre.

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer, à votre revendeur le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique, la désignation de la pièce, en exigeant des

"PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"



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

SA DES USINES DE ROSIERES - 18400 LUNERY

RCS Bourges B 553 720 053 - Capital de 18 000 000 F

Service Assistance Technique - Tél. (16) 48.55.78.00 - Télex 783486 F - Fax (16) 48.68.02.20