

**Notice d'emploi
du four électronique
à pyrolyse
F 523**

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.

DURÉE

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'œuvre, 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.

APRÈS 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 LÉGALE :

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.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Pour bénéficier de la garantie contractuelle Rosières, nous vous demandons :

— de nous retourner sous 8 jours votre « inscription de garantie Rosières » ci-contre.

Appareil type : F 523

Date de livraison :

CACHET DU REVENDEUR

Pièces de rechange

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

1) LE TYPE EXACT DE L'APPAREIL ET LE NUMÉRO DE SÉRIE QUI FIGURENT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE SITUÉE SUR LE DÉFLECTEUR DE MANETTES.

2) LA DÉSIGNATION DE LA PIÈCE.

OU VOUS ADRESSER ?

— Pour commander une pièce de rechange :

A VOTRE REVENDEUR

— En cas de réclamation :

S.A. DES USINES DE ROSIÈRES
Service Assistance Technique
ROSIÈRES — 18400 SAINT-FLORENT-SUR-CHER
Tél. (48) 55.00.93

Ou pour la région parisienne :

31, avenue de la Gare
93307 AUBERVILLIERS
Tél : (1) 833.57.30

PARTIE DESTINEE A L'UTILISATEUR :

UTILISATION :	PAGE
— Présentation	4
— Cuisson au four	5
— Cuisson au grilloir-tournebroche	6
— Les accessoires du four	7
— Conseils de cuisson	7
— Le thermostat	8
ENTRETIEN	9-10
AVANT D'APPELER VOTRE REVENDEUR	10
PARTIE DESTINEE A L'INSTALLATEUR :	
INSTALLATION :	
— Encastrement	11
— Raccordement électrique	11

ATTENTION : En fonction cuisson ou nettoyage pyrolyse, la porte du four est chaude ; éloigner les jeunes enfants.

FICHE TECHNIQUE

DIMENSIONS UTILES DU FOUR (en cm) :

Largeur : 43,2
Hauteur : 29,5
Profondeur : 40,3 Volume utile : 51 l

EQUIPEMENT DU FOUR

- Eclairage
- Tournebroche
- Accessoires comprenant : 1 plat lèchefrite, 1 plaque à pâtisserie, 1 grille porte-plats.

TENSION D'ALIMENTATION : 220 VOLTS MONOPHASE

PUISSANCE DES ELEMENTS CHAUFFANTS

- Four : 2,6 kW
- Grilloir : 2,5 kW
- Nettoyage pyrolyse : 2,92 kW

PUISSANCE TOTALE ABSORBEE : 2,99 kW - 13,6 A

CONSOMMATIONS :

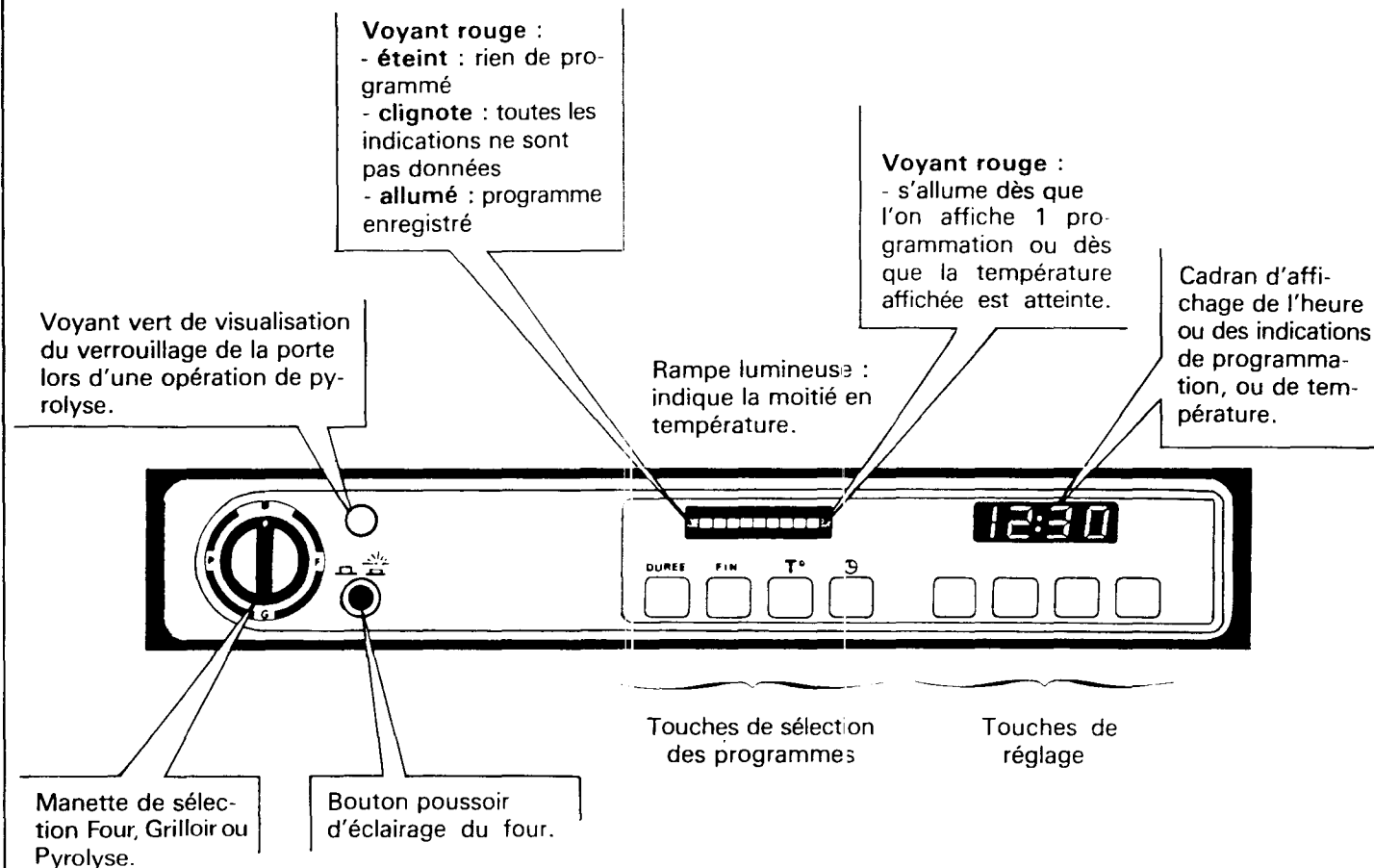
- de montée à 200°C : 0,6 kWh
- de maintien pendant 1 heure à 200°C : 0,7 kWh
- Total : 1,3 kWh
- du cycle de nettoyage (en 80 mn) : 3,8 kWh

Appareils conformes à l'arrêté du 14 janvier 1980 (J.O. du 17 Janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIÈRES 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.

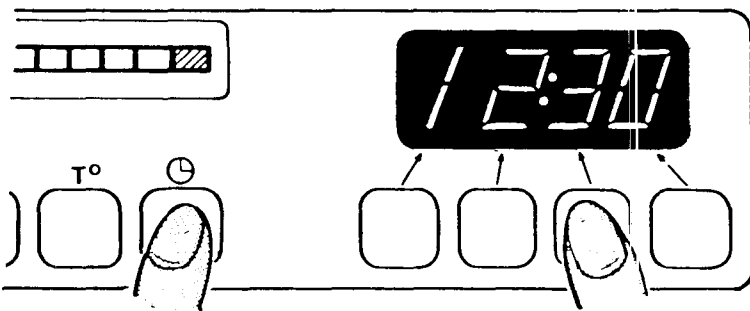
Utilisation

PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD



Maintenez le tableau de bord propre et sec. Des traces de graisse ou des dépôts de produits ménager peuvent affecter le fonctionnement des commandes.

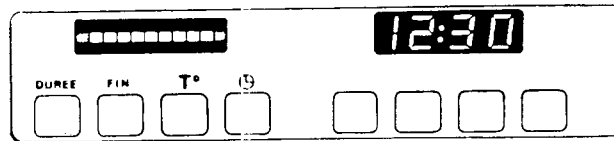
MISE A L'HEURE



- appuyer sur la touche pendant 3 secondes jusqu'au signal sonore "BIP".
- ensuite, en maintenant la pression sur cette touche,
- afficher l'heure, avec un autre doigt, en appuyant sur les touches de réglage. (à chaque pression sur une touche, le chiffre augmente d'une unité).

UTILISATION DE LA MINUTERIE SONORE

- Appuyer sur la touche DUREE, et en même temps, appuyer sur les touches de réglage pour afficher une durée.
 - La fin de la DUREE affichée est signalée par une sonnerie. Pour arrêter le signal sonore, appuyer sur la touche pendant 3 secondes. (Durée de sonnerie : 1 mn).
- Pendant cette opération, le voyant rouge de gauche clignote, jusqu'à l'arrêt du signal sonore.




POUR UTILISER VOTRE FOUR :

- Tourner la manette de sélection sur F
- Ensuite, régler la température de cuisson. Pour cela, appuyer avec un doigt sur la touche T° et avec un autre doigt, appuyer successivement sur les touches de réglage afin d'afficher une température entre 50°C et 300°C.

Lorsque vous relâchez la pression sur les touches, l'heure du moment réapparaît.

Le voyant rouge de gauche allumé indique que le four est en fonctionnement.

Les voyants verts de la rampe lumineuse indiquent la température du four par rapport à la température affichée ; quand celle-ci est atteinte, le voyant rouge de droite s'allume.

A la fin de la cuisson, appuyer sur la touche  pour effacer la température affichée, et ramener la manette de sélection sur arrêt.


POUR UTILISER VOTRE FOUR AVEC UNE DUREE DE CUISSON ET UN ARRET AUTOMATIQUE.

- Régler une température de cuisson (T°)
- Tourner la manette de sélection sur F.
- Appuyer sur la touche DUREE, et en même temps, afficher une durée avec les touches de réglages. (durée maximum affichable : 5 h 59 mn).

La cuisson commence dès que les 2 indications sont affichées (l'ordre d'entrée peut-être intervertit). Elle s'arrêtera dès que le temps sera écoulé.

Dès ce moment, le voyant rouge de gauche qui était allumé, clignote jusqu'à ce que la manette de sélection soit ramenée sur O.

Nota : vous pouvez à tout moment, vérifier la durée où la température affichée en appuyant sur la touche correspondante, et éventuellement les modifier.

Pour arrêter le signal sonore en fin de cuisson appuyer sur la touche  pendant 3 secondes.


A la fin de la cuisson, ramener la manette de sélection sur arrêt.

POUR UTILISER VOTRE FOUR AVEC UNE DUREE, UNE HEURE DE FIN DE CUISSON ET UN ARRET AUTOMATIQUE.

- Régler une température de cuisson (T°).
- Tourner la manette de sélection sur F.
- Appuyer sur la touche DUREE, et en même temps, afficher la durée avec les touches de réglage.
- Appuyer sur la touche FIN, et en même temps, afficher une heure de fin de cuisson avec les touches de réglage.

La cuisson commencera automatiquement et s'arrêtera d'elle-même à l'heure de fin que vous avez indiquée.

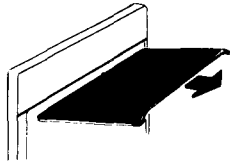
Dès ce moment, le voyant rouge de gauche qui était allumé, clignote jusqu'à ce que la manette de sélection soit ramenée sur arrêt.

Pour arrêter le signal sonore en fin de cuisson, appuyer sur la touche  pendant 3 secondes.

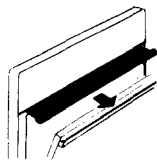
Lorsque vous placez la manette de commande du four sur arrêt, la turbine continue de tourner jusqu'au refroidissement du four.

Utilisation

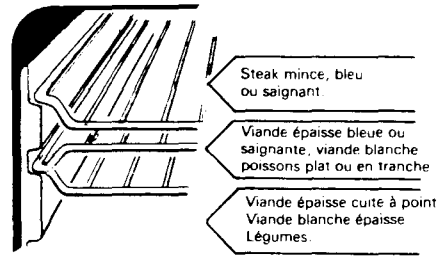
Pour une cuisson au grilloir.



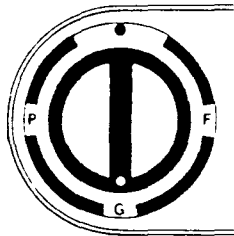
Enlever l'écran de grilloir.



Avancer de déflecteur.



Placer la grille du four à la bonne hauteur.



— mettre la manette sur G en tournant vers la droite. La température est automatiquement réglée sur 300°C.

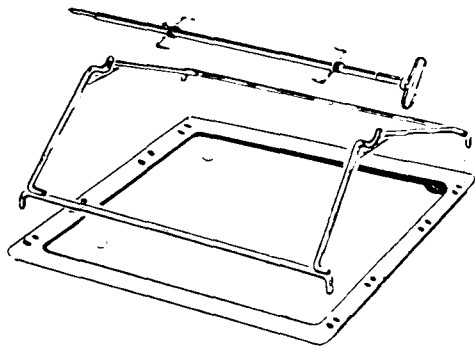
Vous pouvez selon le met que vous êtes en train de préparer, descendre la température jusqu'à 150°C. Pour cela, laisser le sélecteur sur arrêt, et introduire la température désirée de 150°C à 300°C.

Ensuite, placer le sélecteur sur G.

Pour une cuisson semi-automatique ou automatique en grilloir, procéder comme il est indiqué pour le four, en mettant la manette du sélecteur sur G.

LAISSER LA PORTE OUVERTE OU ENTR'OUVERTE.

POUR UNE CUISSON AU TOURNEBROCHE.



— Retirer du four l'écran de grilloir, la grille porte-plat et la plaque à pâtisserie.

— Déplier et poser le support de tournebroche sur le plat lèchefrite en ayant soin de placer le côté dégagé 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 de broche.

— Glisser le plat lèchefrite avec le support et la broche sur le gradin inférieur du four.

— Enfoncer la broche dans le carré d'entraînement, jusqu'en butée. C'est à ce moment que la broche se met en rotation.

— Ensuite, procéder comme pour le grilloir.

Nota : L'arrêt du moteur de tournebroche se fait 5 mn après la fin de programmation.

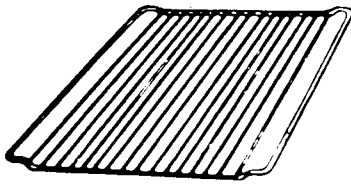
On ne fait pas de préchauffage pour une cuisson au tournebroche.

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.

TOURNEBROCHETTES (sur demande) :

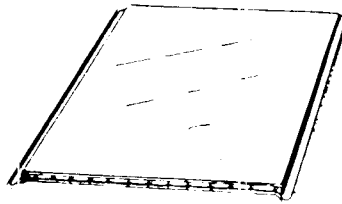
Immédiatement adaptable sur votre tournebroche.

LES ACCESSOIRES DU FOUR



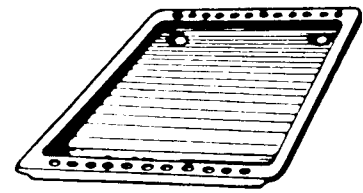
LA GRILLE PORTE-PLATS :

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



LA PLAQUE A 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 retirer du four dans les cas de non-utilisation).

NE JAMAIS UTILISER LA LÈCHEFRITE COMME PLAT A RÔTIR.

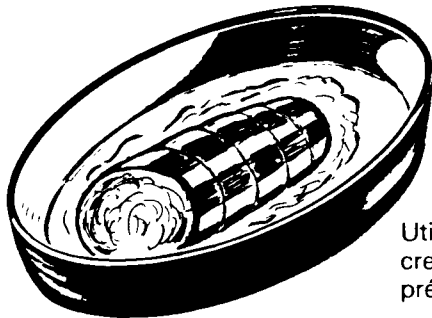
Conseils de cuisson.

QUELQUES CONSEILS...

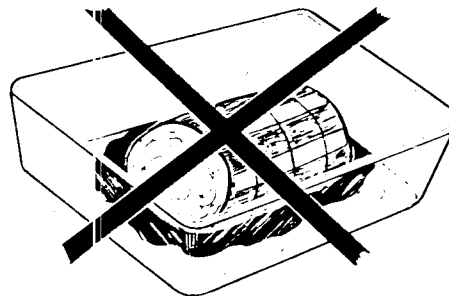
CUISSON DE VIANDES ROUGES

UN BON PRÉCHAUFFAGE EST TOUJOURS A L'ORIGINE DE LA RÉUSSITE D'UNE CUISSON DE VIANDE ROUGE.

Exemple : Préchauffage 20 mn à 300°C, enfourner, puis baisser le thermostat ;



Utiliser des plats creux en terre de préférence.



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

De même, il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections.

Pour les grillades.

Sortir la viande 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. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc...).

Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

POUR LES PATISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux.

Si vos gâteaux dorant trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier d'aluminium.

ATTENTION : Utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. 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, biscuits de Savoie, etc... 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. Vous pouvez arrêter la cuisson. 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.

NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM CAR L'ACTION CONCENTRÉE DE LA CHALEUR PROVOQUERAIT LA DÉTÉRIORATION DE L'ÉMAIL.

Utilisation

Utilisation du thermostat

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Pour cela, consulter le tableau ci-dessous.

Lorsque le préchauffage est terminé, c'est-à-dire à l'allumage de la diode rouge de droite, enfourner le plat et afficher la température de cuisson.

Durée de préchauffage :

- 7 mn environ pour atteindre 100°C.
- 15 mn environ pour atteindre 200°C.
- 30 mn environ pour atteindre 300°C.

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

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

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

Nature des mets	Température de préchauffage	Température de cuisson	Temps de cuisson	Mes réglages	
				Température	Temps de cuisson
Poissons	290	235 à 260	suivant épaisseur		
Viandes - Légumes					
Canard	260	210 à 235	50 mn		
Courgettes étuvées au beurre	235	185 à 210	15 à 20 mn		
Endives au gruyère jambon	235	185 à 210	25 à 30 mn		
Gigot de mouton	295	235 à 260	15 mn par livre		
Gratins	295	235 à 260	10 à 15 mn		
Oie - Dinde	260	210 à 235	60 à 80 mn		
Lapin à la moutarde	260	210 à 235	1 h à 1 h 30 mn		
Pâté en croûte	260	210 à 235	1 h par kilo		
Pâté en terrine	260	210 à 235	1 h par kilo		
Petits choux farcis braisés	210	160 à 185	1 h 40 à 2 h		
Poulet moyen	260	210 à 235	45 à 60 mn		
Quiche lorraine	235	185 à 210	20 à 25 mn		
Rôti de viande blanche	235	185 à 210	30 mn par livre		
Rôti de bœuf	295	235 à 260	15 mn par livre		
Selle de chevreuil	295	235 à 260	1 h pour 5 livres		
Soufflé	260	210 à 235	30 mn		
Tomates farcies	290	235 à 260	30 à 40 mn		
Pâtisseries					
Amandine	260	215 à 240	45 à 55 mn		
Biscuit à la cuiller	130	90 à 110	30 à 40 mn		
Biscuit roulé	260	215 à 240	8 à 10 mn		
Brioche	185	140 à 165	40 à 50 mn		
Cake	185	140 à 165	1 h à 1 h 10 mn		
Clafoutis aux cerises	235	190 à 215	1 h à 1 h 10 mn		
Crème renversée	185	140 à 165	20 à 30 mn au BM		
Croquets	210	165 à 190	2 à 30 mn		
Flan	210	165 à 190	30 à 40 mn		
Gâteau de Savoie ou Génoise	185	140 à 165	40 à 50 mn		
Macarons	185	140 à 165	25 à 35 mn		
Meringues	100	65 à 90	1 h 15 à 1 h 30 mn		
Pâte à choux	185	140 à 165	25 à 35 mn		
Pâte feuilletée	290	240 à 265	15 à 25 mn		
Pâte à tarte brisée (non garnie)	235	190 à 215	30 à 40 mn		
Pâte à tarte sablée	210	165 à 190	15 à 25 mn		
Quatre-quarts	160	115 à 140	1 h à 1 h 10 mn		
Rochers noix de coco	160	115 à 140	15 à 25 mn		
Sablés	185	140 à 165	15 à 25 mn		
Tarte garnie	235	190 à 215	45 à 55 mn		

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.

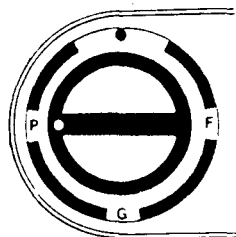
Les fumées en résultant sont rendues « propres » par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence d'ailleurs dès la cuisson des aliments.

A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte de four est munie d'un verrou de sécurité. Dès que la température du four dépasse 300°C, il est impossible de déverrouiller la porte.

MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE.

Avant la mise en route du nettoyage qui peut être effectué à n'importe quel moment et même la nuit (si vous voulez bénéficier du tarif « heures creuses » grâce au programmeur, il y a lieu de prendre les quelques précautions suivantes :

- retirer du four tous les accessoires ;
- enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long ;
- vérifier que l'orifice du tournebroche est bien fermé.
- fermer la porte du four.
- tourner le sélecteur **P** (pyrolyse) vers la gauche .



LA TEMPÉRATURE ET LA DURÉE DU NETTOYAGE SONT RÉGLÉES AUTOMATIQUEMENT.

Température : Elle est fixée à 485°C sans possibilité de modification ou de visualisation par action sur la touche T.

Durée : Elle est fixée à 1 h 30. Elle peut être diminuée au minimum à 1 heure ou augmentée au maximum à 2 heures 59 mn.

Four moyennement sale : 1 h 30 mn
Four très sale : 2 h.

DEROULEMENT DU NETTOYAGE.

- Une dizaine de seconde après avoir tourné la manette du sélecteur, LE VOYANT VERT S'ALLUME. Il indique que le verrouillage c'est normalement effectué. EN CAS DE NON ALLUMAGE DU VOYANT VERT, APPUYER SUR LA PORTE POUR ASSURER UNE BONNE FERMETURE.
- Au début de l'opération, la diode rouge de gauche est allumée. Progressivement, toutes les diodes vont s'éclairer.
- Lorsque la température de 300°C est atteinte, le voyant vert s'éteint. On ne peut plus déverrouiller la porte.
- Quand la température de pyrolyse est atteinte, la rampe lumineuse est totalement allumée.
- Lorsque la durée de nettoyage est écoulée, la rampe lumineuse s'éteint, la diode rouge de gauche clignote, le signal sonore indique la fin du nettoyage.

Au cours du refroidissement, le voyant vert se rallume. Il indique que la température est inférieure à 300°C. Dès ce moment, vous pouvez déverrouiller la porte en ramenant la manette du sélecteur sur "O" (arrêt). Vous pouvez ouvrir la porte une dizaine de secondes après cette opération.

POUR OUVRIR LA PORTE DU FOUR, VOUS DEVEZ PLACER LE SELECTEUR SUR "ARRET".

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

Lorsque vous placez la manette de commande du four sur arrêt, la turbine continue de tourner pendant le refroidissement du four.

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.

Pendant le nettoyage, la température intérieure du four s'élève jusqu'à disparition totale des salissures. Le hublot sera le point le plus chaud de l'appareil.

NOTA : DANS LE CAS DE L'INSTALLATION D'UNE TABLE DE CUISSON AU-DESSUS DU FOUR, NE JAMAIS UTILISER LES BRÛLEURS GAZ OU LES PLAQUES ELECTRIQUES PENDANT L'OPERATION DE PYROLYSE DANS LE BUT D'EVITER UN ECHAUFFEMENT EXCESSIF DU TABLEAU DE BORD DU FOUR.

Entretien

LE TABLEAU DE BORD

Pour conserver au tableau de bord son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou avec un chiffon sec et sale. Une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon doux et propre conviennent parfaitement.

Attention : ne pas nettoyer le tableau de bord pendant l'utilisation du four, vous risquez d'annuler tous les programmes affichés.

LE VERRE DE LA PORTE DE FOUR


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

Avant d'appeler votre revendeur...

Votre appareil ne fonctionne pas :

- le programmateur est éteint : vérifier si le four est alimenté.

Vous n'arrivez pas à faire la mise à l'heure :

- Appuyer de nouveau sur la touche  pendant quelques secondes jusqu'au signal sonore, "BIP".

Si votre afficheur indique une heure ou une indication aberrante ou si la rampe lumineuse s'allume à l'envers, par exemple, couper le courant. Après l'avoir rétabli, refaire une mise à l'heure.

La diode rouge de gauche clignote :

- vérifier que toutes les indications de réglage sont affichées.
- vérifier que la manette de sélection est sur une position (F - G ou P).

Si l'affichage de l'heure clignote : refaire une mise à l'heure.

Dans le cas de panne de courant ou d'échauffement excessif, le four se met en sécurité, l'alimentation se coupe.

Il faut attendre que les diodes du tableau de commande clignotent pour remettre le four en fonctionnement.

La coupure d'alimentation peut provenir d'une mauvaise aération. Vérifier la découpe dans le meuble d'encastrement. (voir paragraphe installation).

En position four.

Votre four ne fonctionne pas :

Si l'afficheur est éteint : vérifier le branchement au réseau.

Si l'afficheur est allumé : vérifier que le sélecteur est sur la position F, que vous avez mis une température, et éventuellement, une durée et une fin de cuisson.

En position grilloir.

Le grill ne fonctionne pas :

- vérifier que le sélecteur est sur grilloir.

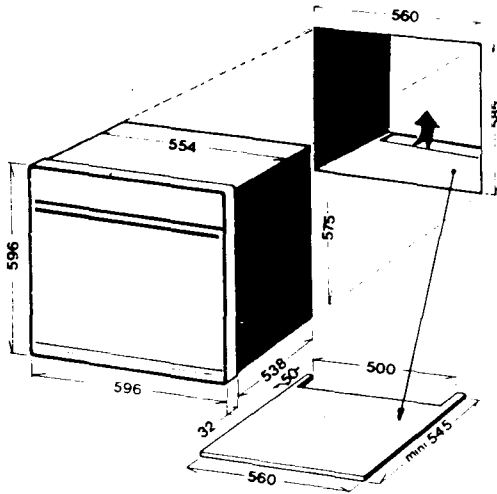
En position pyro.

- le voyant vert ne s'allume pas : appuyer sur la porte pour s'assurer de la bonne fermeture.
- vérifier que le sélecteur est sur pyro.

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

ENCASTREMENT

Le meuble dans lequel le four est encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température de 100°C.



DANS TOUS LES CAS, ASSURER AU MAXIMUM L'AÉRATION DE LA PARTIE INFÉRIEURE DE LA NICHE D'ENCASTREMENT.

POUR CELA, EFFECTUER UNE OUVERTURE A 500 MM DU BORD AVANT (VOIR CI-CONTRE), AFIN DE PERMETTRE LA BONNE CIRCULATION DE L'AIR FRAIS NÉCESSAIRE AU REFROIDISSEMENT ET À LA PROTECTION DES ORGANES INTÉRIEURS.

DANS LE CAS D'UN FOUR MONTE SOUS PLAN EN DUO AVEC UNE TABLE DE CUISSON, IL EST NÉCESSAIRE DE METTRE EN PLACE LE PANNEAU ISOLANT LIVRÉ EN OPTION.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le four fonctionne exclusivement sur 220 volts, il doit être obligatoirement raccordé à une prise de terre.

Avant le branchement, assurez-vous que les fils de l'installation sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Il est conseillé de placer la prise de courant le plus près possible du four. On peut utiliser : soit une prise avec fusible incorporé, soit une prise simple, mais dans ce cas, il convient de placer en amont de celle-ci des coupe-circuits à fusibles.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'appareil doit être branché :

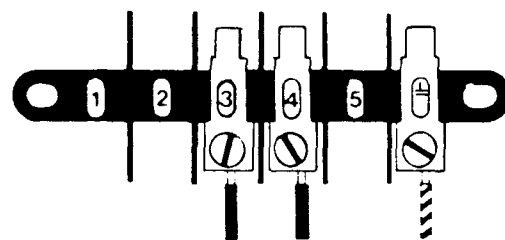
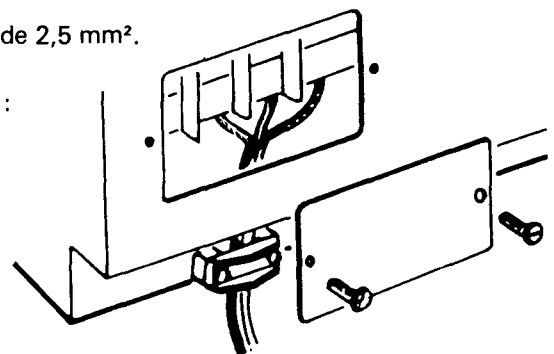
- Par un câble souple type H 05 RR-F ou H 07 RN-F d'une section de 2,5 mm².

Avant de commencer le branchement, s'assurer obligatoirement :

- de la tension d'alimentation qui est indiquée sur le compteur,
- de la position des phases et de la terre sur la prise de courant.

Ensuite :

- enlever la trappe arrière (2 vis),
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les mettre en place sur la plaque à bornes en se conformant au tableau de raccordement,
- le fil de terre doit être raccordé à la borne repère, \perp
- fixer le câble à l'aide du serre-câble,
- remettre la trappe.



PHASE 380 V NEUTRE TERRE
ou 220 V PHASE PHASE

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

**ROSIÈRES, c'est aussi :**

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

SOCIETE ANONYME DES USINES DE ROSIERES

Capital : 18.000.000 de F

Siège Social :

6, avenue de la Préfecture

18000 BOURGES

Tél. (48) 24.71.50