

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

Four
encastrable
multifonctions
à pyrolyse
F 763

ROSIÈRES 
L'amour du travail bien fait.

FICHE TECHNIQUE

Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur : 43
Hauteur : 30
Profondeur : 39

Volume du four : 50 l

Tension d'alimentation

220 volts monophasé

Puissance

Four convection naturelle	2,58 kW
Four chaleur pulsée	2,73 kW
Grilloir	2,30 kW
Turbo-grill	2,33 kW

Puissance totale absorbée : 2,95 kW

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

Consommation

– en convection naturelle
de montée à 200 °C : 0,7 kWh
de maintien pendant
1 heure à 200 °C : 0,8 kWh

total 1,5 kWh

– en chaleur pulsée
de montée à 175 °C : 0,3 kWh
de maintien pendant
1 heure à 175 °C : 0,6 kWh

total 0,9 kWh

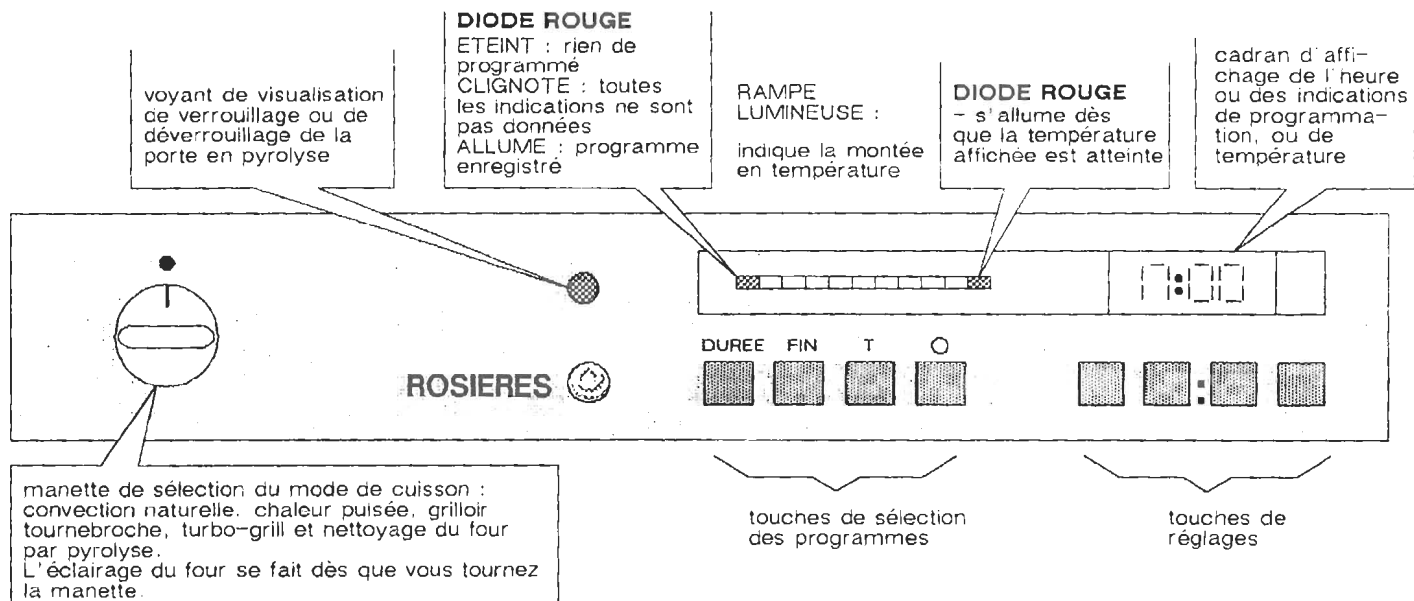
Consommation cycle pyrolyse
(80 min) : 3,8 kWh

Sommaire

	pages
<i>Partie destinée à l'utilisateur</i>	
PRESENTATION	3
UTILISATION	
Le programmeur	4-7
Les commandes du four	
– la convection naturelle	8
– la chaleur pulsée	9
– le grilloir	10
– le turbo-grill	11
– le tournebroche	
Le thermostat	12-13
Les accessoires du four	14
Conseils de cuisson	15
ENTRETIEN	16-17
<i>Partie destinée à l'installateur</i>	
Installation	18
Raccordement électrique	19-20
GARANTIE	22
PIECES DE RECHANGE	23

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

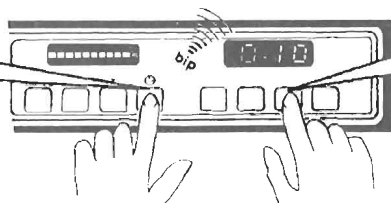
des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.

UTILISATION

Le programmateur

MISE A L'HEURE

Appuyer sur la touche  pendant 3 secondes jusqu'au signal sonore "BIP".



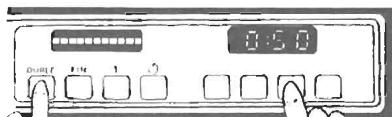
Ensuite, en maintenant la pression sur cette touche, afficher l'heure, avec un autre doigt, en appuyant sur les touches de réglage. (à chaque pression sur une touche, le chiffre augmente d'une unité).

IMPORTANT : le programmateur est protégé contre les pannes coupures de courant. Néanmoins, l'affichage peut se trouver perturbé et ne plus correspondre à la réalité. Dans ce cas, débrancher le four (ou couper le disjoncteur général) pendant quelques secondes, rebrancher et remettre à l'heure.


Cette mise à l'heure doit se faire à la mise en service de votre appareil et après chaque coupure d'électricité.

UTILISATION DE LA MINUTERIE SONORE INDEPENDANTE

Avec un doigt, appuyer sur la touche "durée".



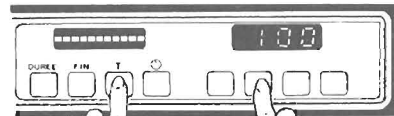
Et en même temps, avec un autre doigt appuyer sur les touches de réglage pour afficher une durée.

La fin de la **DUREE** affiché est signalée par une sonnerie. Pour arrêter le signal sonore, appuyer sur la touche  pendant 3 secondes. (durée de la sonnerie : 1 min)

Pendant cette opération, la diode rouge de gauche clignote jusqu'à l'arrêt du signal sonore.

UTILISATION Le programmeur

POUR UNE UTILISATION IMMEDIATE DE VOTRE FOUR




Avec un doigt appuyer sur la touche T.

Avec un autre doigt appuyer sur les touches de réglages. Afficher une température entre 50°C et 300°C.

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

La diode rouge de gauche allumée indique que le four est en fonctionnement. Les diodes vertes de la rampe lumineuse indiquent la température du four par rapport à la température affichée : quand celle-ci est atteinte, la diode rouge de droite s'allume.

A la fin de la cuisson, appuyer sur la touche  pour effacer la température affichée, et ramenez la manette du four sur arrêt.

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

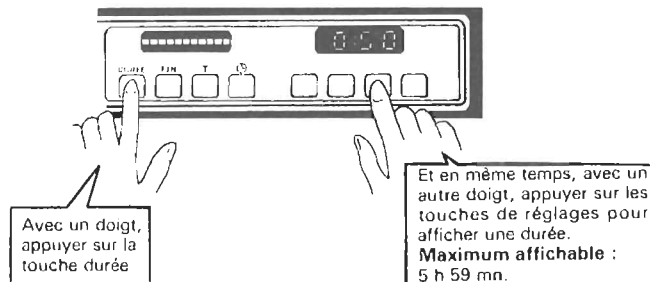
UTILISATION

Le programmateur

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

Afficher tout d'abord **une température de cuisson** (comme pour une utilisation immédiate de votre four). Ensuite :


Afficher **une durée** , pour cela :



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 la diode rouge de gauche qui était allumée, clignote jusqu'à ce que la manette du four soit ramenée sur 0.

NOTA ; vous pouvez à tout moment, vérifier la durée ou 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.

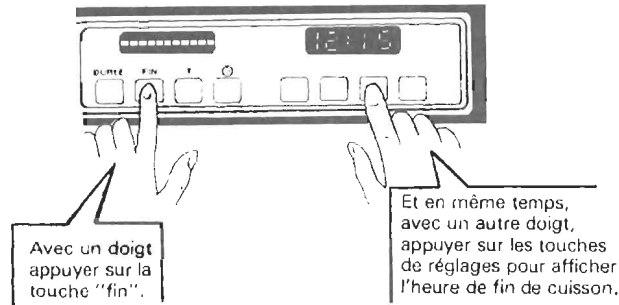
A la fin de la cuisson, ramener la manette du four sur 0.

UTILISATION Le programmateur

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


Afficher tout d'abord une température de cuisson, une durée de cuisson. Ensuite :

Afficher un arrêt du temps de cuisson, pour cela :



La cuisson commencera automatiquement et s'arrêtera d'elle-même à l'heure de fin que vous avez indiquée, soit ici, 12h15.

Dès ce moment, la diode rouge qui était allumée, clignote jusqu'à ce que la manette du four soit ramenée sur arrêt.


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

UTILISATION

Les commandes du four

CONVECTION NATURELLE

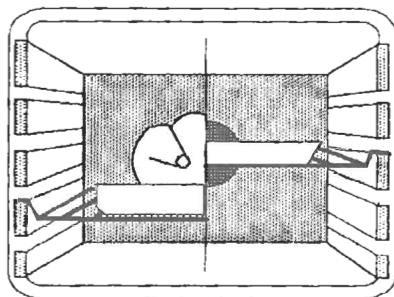
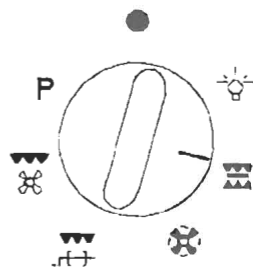
Notre expérience nous fait préférer la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des températures élevées, des mijotages longs et des cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) telles que clafoutis, quiche, tourte...

Tourner la manette du four jusqu'au repère 

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

Dès ce moment, le four chauffe.

La diode rouge de gauche allumée indique que le four est en fonctionnement.




placer la pièce à cuire
au centre du four

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

Attention : En chaleur pulsée ne pas dépasser la position 240° C.

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

Notre expérience nous fait recommander la chaleur pulsée 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.

Tourner la manette du four jusqu'au repère 

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

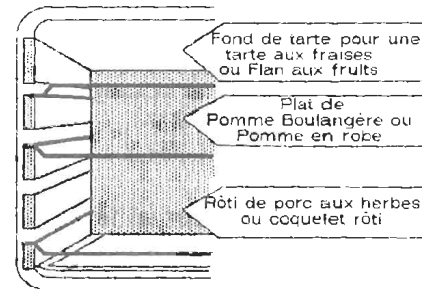
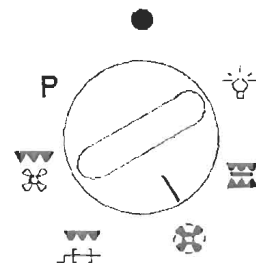
Dès ce moment, le four chauffe.

La diode rouge de gauche allumée indique que le four est en fonctionnement.

UTILISATION

Les commandes du four

CHALEUR PULSEE




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.

Tourner la manette du four jusqu'au repère . La température est automatiquement réglée pour 300° C.

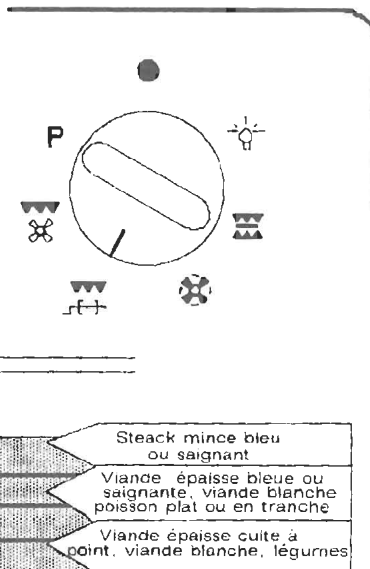
Vous pouvez, selon le met que vous êtes en train de préparer, descendre la température jusqu'à 150° C.

Pour cela, laissez la manette du four sur arrêt, et afficher la température désirée de 150 à 300° C.

Ensuite placer la manette sur la position grilloir.

Vous pouvez afficher un temps de cuisson. La diode rouge de gauche allumée indique que le four est en fonctionnement.

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



Placer la grille du four à la bonne hauteur et poser le récolte sauce sur une grille placée sur le gradin inférieur.

Les cuissons au grilloir se font porte ouverte ou entr'ouverte

Laisser chauffer environ 5min avant d'enfourner les plats


Attention : En turbo-grill, ne pas dépasser la position 240° C.

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

Les cuissons au turbo-grill doivent être faites 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.

Tourner la manette du four jusqu'au repère 

Afficher une température entre 180 et 240 °C.

Puis régler le programmateur sur un temps de cuisson ou sur un départ immédiat.

Dès ce moment, le four chauffe.

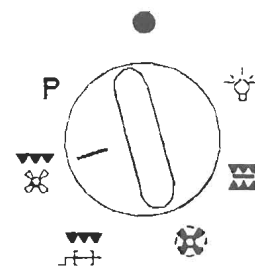
Placer la pièce à cuire au centre du four directement sur la grille à une distance suffisante de la résistance de grilloir, et la retourner pendant la cuisson.

Poser le plat récolte-sauce sur une grille sur un gradin inférieur.

UTILISATION

Les commandes du four

LE TURBO-GRILL



Lorsque la température du four atteint 150 °C, la turbine se met en fonctionnement.

UTILISATION

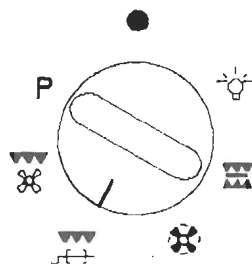
Les commandes du four

LE TOURNEBROCHE

- retirer du four les grilles, les plaques à pâtisserie.
 - embrocher la pièce à cuire bien centrée entre les deux fourchettes.
 - en posant la broche sur le support, veillez à bien mettre le galet sur le levier de manoeuvre.
 - glisser le support et la broche sur le 3eme gradin en partant du bas.
- L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- avec le levier de manoeuvre, enclencher la broche dans le carré d'entraînement.

- ensuite procéder comme pour l'utilisation au grilloir, mais engager la broche dans le carré d'entraînement avant de tourner la manette sur la position grilloir.

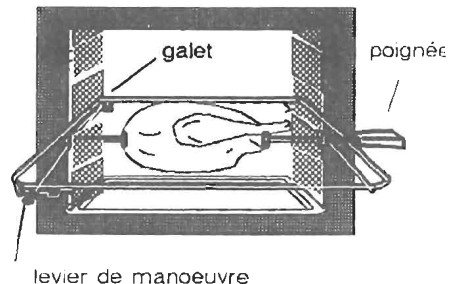
Laisser une température de 300 °C.



Temps de cuisson

- 20 min par kg de boeuf
- 30 min par kg d'agneau, mouton
- 50 min par kg de veau, volaille,
- 55 min par kg de porc.

Les cuissons au tournebroche doivent être faites porte ouverte ou entr'ouverte



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.

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, enfourner et ramener la manette de commande du four sur 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 220 et 280 °C
- 15 min pour les températures entre 140 et 200 °C
- 10 min pour les températures entre 60 et 120 °C.



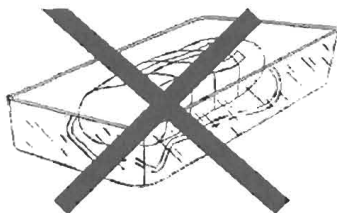
Convection naturelle

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	préchauf- fage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar - Dorade - Lotte	180	180-200	selon grosseur
Viandes - Légumes			
Boeuf aux carottes	220	180-200	4 h environ
Boeuf bourguignon	220	180-200	4 h environ
Canard	226	180-200	1 h - 1h 30
Choux braisés	220	180-200	1 h environ
Flamiche poireaux	200	160-180	35 à 40 min
Gigot de mouton	240	180-200	15 min par livre
Oie - Dinde	200	160-180	60 à 80 min
Pâté en croûte	200	180-200	1 h par kilo
Pâté en terrine	220	180-200	1 h 30 à 2 h
Poulet moyen roti	220	180-205	45 min à 1 h
Quiche Lorraine	220	180-200	30 à 40 min
Rôti de boeuf	280	240-260	15 min par livre
Pâtisseries			
Cake	180	140-160	50 à 60 min
Clafoutis aux fruits	200	180-200	35 à 40 min
Crème renversée	120	60-80	45 min au B.M.
Quatre-quarts	220	180-200	35 à 45 min
Sablés	220	180-200	18 min
Tarte garnie	260	200-220	35 à 40 min

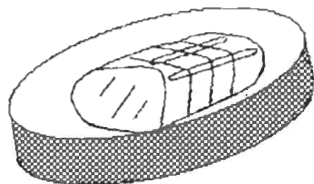
Chaleur pulsée



Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	préchauf- fage	cuisson	
Poissons en filet			
Darne de saumon	180	140-160	5 à 8 min
Filet de sole	180	140-160	5 min environ
Viandes - Légumes			
Choux farcis braisés	220	180-200	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	200	160-180	25 à 30 min
Gratins	220	180-200	15 à 20 min
Lapin roti	220	180-200	50 à 60 min
Pigeon rôti	180	160-180	15 à 25 min
Pommes de terre en robe	220	180-200	1 h environ
Rôti de viande blanche	220	180-205	15 à 20 min p/ livre
Soufflé salé-sucré	200	160-180	35 à 45 min
Tomates farcies	220	180-200	30 à 40 min
Pâtisseries			
Biscuit roulé	220	180-200	10 à 15 min
Brioche	220	180-200	40 à 45 min
Fian	200	180-200	30 min
Gateau de Savoie	200	160-180	35 à 40 min
Meringues	60	60-80	60 à 90 min
Pâte à choux	220	180-200	35 à 45 min
Pâte à tarte (non garnie)	220	180-200	20 à 30 min
Pâte feuilletée	220	180-200	15 à 20 min

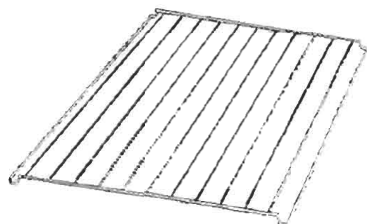


Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.



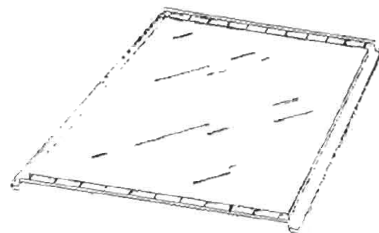
Utiliser des plats creux en terre de préférence

Un moule à pâtisserie démontable n'est pas étanche et laisse passer le jus des fruits et le sucre qui en tombant sur la sole du four se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.



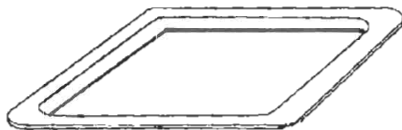
La grille porte-plats

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.)



Le plat récolte-sauce

Est destiné à recevoir le jus des grillades, ou des cuissons en turbo-grill.

NE JAMAIS UTILISER LE PLAT RECOLTE-SAUCE COMME PLAT A ROTIR, il en résulterait des projections de graisse importantes, des dégagements de fumée, un encrassement rapide du four.

ATTENTION : Lors des cuissons au grilloir ou au turbo-grill, le jus des viandes se dépose dans le récolte-sauce. Il faut alors le nettoyer afin d'éviter que les résidus carbonisent lors des prochaines cuissons.

UTILISATION Les accessoires de four

CONSEILS DE CUISSON

POUR LES PATISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec du papier sulfurisé ou feuille d'aluminium.

ATTENTION :

Utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au met à cuire. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit.

Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

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.

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.

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.

Durée de nettoyage

Four moyennement sale : 1 h 30 min

Four très sale : 2 heures

LE FOUR

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 "propre" 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.

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

MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE

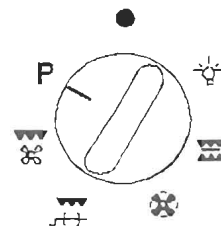
- retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.

ENTRETIEN

- fermer la porte du four.

Ensuite :

- tourner la manette du four vers la gauche sur la position "P" (pyrolyse).



La température et la durée de 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 1h30. Elle peut être diminuée au minimum à 1 h ou augmentée au maximum à 2h 59.

ENTRETIEN

DEROULEMENT DU NETTOYAGE

Une dizaine de secondes après avoir tourné la manette de commande sur "P", le verrouillage s'effectue.

Au début de l'opération, la diode rouge de gauche est allumé. Progressivement, toutes les diodes vont s'éclairer.

Lorsque la température de 320 °C est atteinte, le voyant rouge de verrouillage s'allume, il indique que l'on ne peut plus déverrouiller la porte.

Dès que la température intérieure du four dépasse 340 °C, la turbine tourne en grande vitesse.

Quand la température de pyrolyse est atteinte, la rampe lumineuse est totalement allumée.

Lorsque le nettoyage est fini :

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 rouge s'éteint. Il indique que la température est inférieure à 300 °C. Dès ce moment, vous pouvez déverrouiller la porte.

Pour ouvrir la porte du four, vous devez placer la manette de commande sur arrêt.

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

A la fin du nettoyage, on constate sur les parois du four le dépôts 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 du four sur arrêt, la turbine continue de tourner. Cela est tout à fait normal. L'arrêt se fera automatiquement par coupure du thermostat.

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.

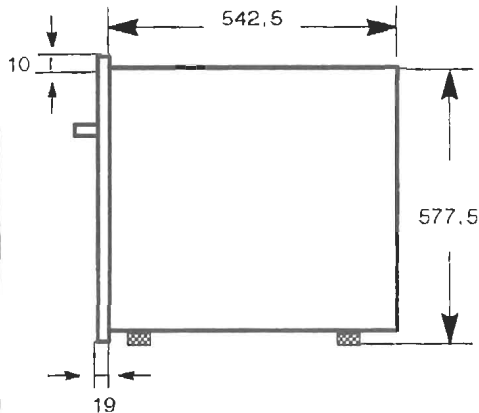
Le verre de porte de four

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.

INSTALLATION

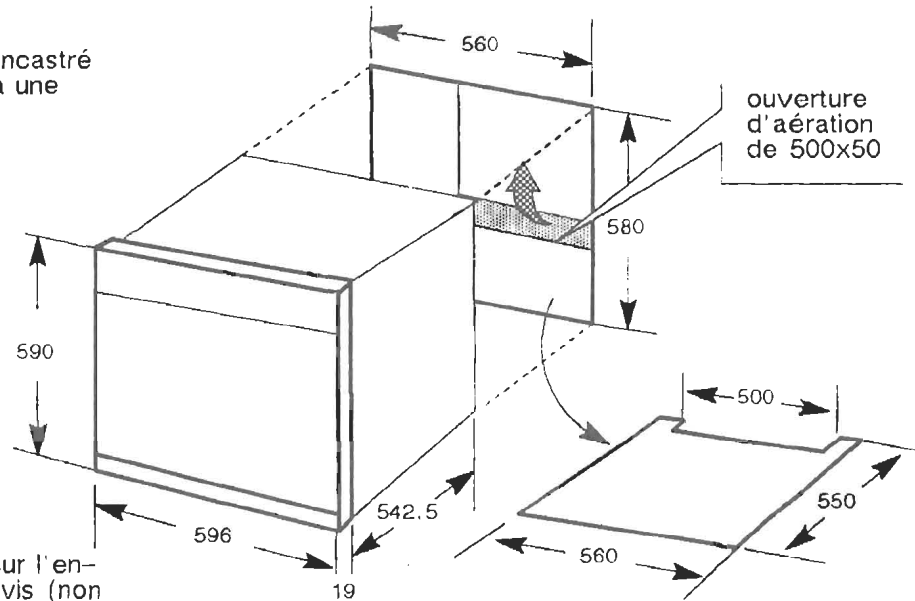
Encastrement

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



La fixation du four sur le meuble se fait sur l'encoliveau situé sous la porte du four par 2 vis (non livrées)

Dans le cas d'un four monté sous plan en duo avec une table de cuisson, il est nécessaire de mettre en place le panneau isolant livré en option.



DANS TOUS LES CAS, ASSUREZ AU MAXIMUM L'AERATION DE LA PARTIE INFERIEURE DE LA NICHE D'ENCASTREMENT.

POUR CELA, EFFECTUER UNE OUVERTURE A 500 mm AVANT AFIN DE PERMETTRE LA BONNE CIRCULATION DE L'AIR FRAIS NECESSAIRE AU REFROIDISSEMENT ET A LA PROTECTION DES ORGANES INTERIEURS.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

Avant le branchement, assurez-vous que le réglage du disjoncteur et les fusibles sont suffisants pour alimenter normalement l'appareil, et que la section des fils de l'installation électrique soit de 2.5 mm².

RACCORDEMENT :

Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation du four à l'installation :

- au moyen d'une prise de courant (minimum 16 ampères)
- ou d'un boîtier de connexion.

Dans ce cas, un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, doit être installé dans le circuit.

Dans tous les cas, le fil de terre jaune et vert du cordon d'alimentation doit être raccordé à la terre.

NOTA :

N'oubliez pas que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V.

Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

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.

APPAREIL TYPE :

F 763

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