ROSIÈRES

NOTICE D'EMPLOI

PRM 11

9370704

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 24.03.1978.
Appareil conforme à la directive CEE 82/499 relative à la limitation des perturbations radio-électriques.

SA DES USINES DE ROSIERES - LUNERY - 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

SOMMAIRE

	Pages
Partie destinée à l'utilisateur	
Fiche technique	2
Brûleurs gaz	2
Utilisation de la plaque 7 positions	3
Le thermostat	4
Le four	
- convection naturelle	4
- grilloir	5
- tournebroche	5
Les accessoires de four	6
Entretien	6
Partie destinée à l'installateur	
Installation - Réglage	7
Raccordement électrique	8-9
Garantie - Pièces detachées	10

FICHE TECHNIQUE

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

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

LA TABLE DE CUISSON

Puissance des brûleurs gaz :

1 brûleur semi-rapide :	1,45 kW
1 brûleur rapide :	2,5 kW
1 brûleur ultra-rapide :	3,5 kW

Gaz utilisable selon réglage :
GN + B/P
Puissance de la plaque électrique
plaque Ø 180 - 1,5 kW

LES FOURS

Dimensions utiles du four (en cm) :

Largeur	42,5
Hauteur	29,5
Profondeur	39
Volume utile	48 l

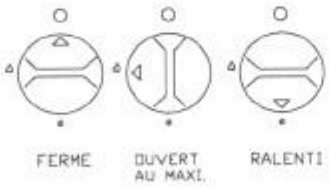
Puissance :

Four à convection nat. :	2,39 kW
Grilloir :	2,11kW

Consommation en convection naturelle :

de montée à 200°C	0,40 kWh
de maintien pendant 1 h à 200°C	0,50 kWh
total	0,90 kWh

LES BRULEURS GAZ



Allumage : Un repère situé près 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,
- présenter une flamme,

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 débits 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.

UTILISATION DE LA PLAQUE 7 POSITIONS

La plaque est commandée par un commutateur ayant 6 allures de chauffe.

UTILISATION :
Tourner la manette de commande soit à droite soit à gauche et la placer face à la graduation choisie pour la cuisson.

Le voyant de mise sous tension s'allume dès que la plaque est en fonctionnement.

Exemple : poser un récipient sur la plaque et sélectionner la position en vous aidant du tableau ci-dessous.

Nous vous conseillons, pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure forte (position 6) et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

Positions		
1	Tres doux	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeuf sur le plat...
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	Moyen	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steacks, tripes ...
6	Vif	Steacks, escalopes, fritures...

Attention : avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximum pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions.

Par exemple :

UTILISER DES RECIPIENTS EPAIS ET A FOND PLAT (ou dit aussi fond dressé)
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 A CE QUE LE FOND DES RECIPIENTS 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 attaque de la plaque par l'humidité.

UTILISER DES RECIPIENTS D'UN DIAMETRE SUFFISANT POUR RECOUVRIR ENTIEREMENT LA PLAQUE

Utiliser des casseroles de diamètre 180 ou plus.

Ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et une plaque électrique. A cause de la "concentration" de chaleur, le brûleur gaz déforme les fonds des récipients, même les plus épais. Dans ce cas, vous ne sauriez retrouver des résultats satisfaisants lors d'une utilisation de ce type de récipient sur une plaque électrique.

Eviter de faire fonctionner une plaque "à vide" sans récipient dessus, hormis lors de la première utilisation; car elle chauffe au maximum à vide et se déforme,ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.

UTILISATION DU THERMOSTAT

Les positions de la manette 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 de dimensions moins volumineuses.

DUREE DE PRECHAUFFAGE : - 20 minutes pour les positions entre 7 et 10 ,
- 15 minutes entre 4 et 6,
- 10 minutes entre 1 et 4.

TEMPERATURE APPROXIMATIVE CORRESPONDANT AUX REPERES EN °C :

1 : environ 150°C 2 : environ 165°C 3 : environ 180°C 4 : environ 195°C 5 : environ 210°C
6 : environ 225°C 7 : environ 240°C 8 : environ 255°C 9 : environ 270°C 10 : environ 285°C

Nature des mets	préchauffage	cuisson	Durée de cuisson
Poisson en filet			
Darne 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
Endive 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 blanc	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

LE FOUR CONVECTION NATURELLE

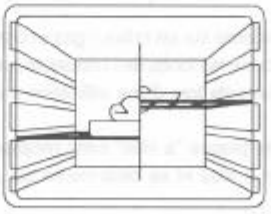
ATTENTION : La porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.

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

Tourner la manette jusqu'à la position choisie

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.



Placer la pièce à cuire au centre du four.

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

LE GRILLOIR

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

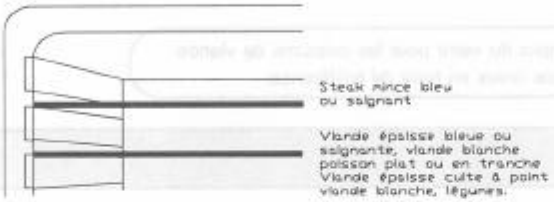
Nous préférons le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc ou de veau, poisson plat, tous les mets de petites épaisseurs, les gratins.

LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE FERMEE.

Tourner la manette jusqu'à la position grilloir .
Placer la grille du four à la bonne hauteur et il est recommandé d'utiliser le plat profond pour recevoir le jus des grillades.
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 pendant la durée de cuisson.

LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

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



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.

LE TOURNEBROCHE

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

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.

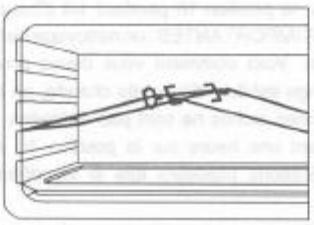
- retirer du four la plaque à pâtisserie, poser le plat profond sur la sole,
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
- poser la broche sur le support, et glisser le support et la broche sur le 2ème gradin.

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 du tournebroche et allumer le grilloir.

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

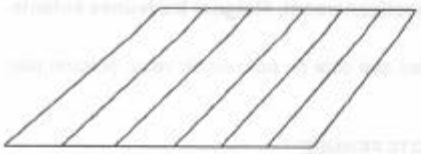
Tourner la manette de commande du four jusqu'à la position tournebroche.

TEMPS DE CUISSON :
- 20 mins par kg de boeuf,
- 30 mins par kg d'agneau, de mouton,
- 50 mins par kg de veau, volaille,
- 55 mins par kg de porc.

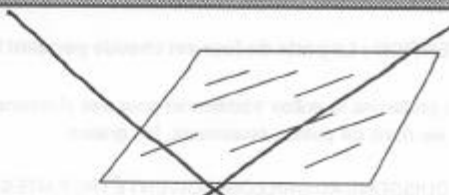


LES CUISSONS AU TOURNEBROCHE SE FONT PORTE FERMEE.

UTILISATION - Les accessoires de four



La grille porte-plats sert de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtissene



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

Le plat profond est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est à poser sur la grille ou à poser sur la sole.
NE JAMAIS UTILISER LE PLAT PROFOND 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 verre pour les cuissons de viande
Utiliser des plats creux en terre de préférence.

ENTRETIEN

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 trops importantes, vous pouvez ensuite les nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

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.

LES PARTIES INOX - Pour l'entretien des parties inox, utiliser les produits usuels du commerce.

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.

LE FOUR EN SUPER EMAIL - Dans le cas de projections importantes, utiliser les produits usuels distribués dans le commerce pour l'entretien des fours.

LE TIROIR - Attention : ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans la partie inférieure de l'appareil.

LES PAROIS DU FOUR - Elles sont fixées par une vis au centre, en haut de la paroi, dévissable manuellement et tenues par 2 languettes en bas. Soulever pour les dégager.
* ENTRETIEN REGULIER DE L'EMAIL CATALYTIQUE - C'est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Le four est recouvert d'un émail spécial, l'émail catalytique, dont les micro-pores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte de graisse est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur.
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 obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viandes de rincer les parois de four à l'eau très chaude.
Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois du four et permet ainsi de faire cette opération sur l'évier. Après rinçage et remise en place des parois du four dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 10 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 ammoniaqué. Si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure sur la position 10 du thermostat. Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très 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 d'éponges métalliques, de produits abrasifs, d'instruments durs.

INSTALLATION REGLAGE

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 20 m^3/h.

RACCORDEMENT GAZ :
Il doit être effectué conformément aux règlements indiqués ci-dessus. 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, détenteurs 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 filetée 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 :
Monter l'about porte-caoutchouc NF correspondant au type de gaz utilisé. Montez le tube souple correspondant sur l'about d'une part et sur le détendeur 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 flexible 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.
Laisser un espace de 1 cm du côté gauche de l'appareil.

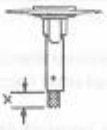
MISE EN PLACE DES INJECTEURS :
1 - Injecteurs de table - Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire d'enlever la grille de table, de retirer les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs, de prendre la clé fournie avec l'appareil et dévisser les injecteurs. De la même façon, replacer celui qui convient et le visser à fond.

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

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 - Lorsqu'elle est nécessaire, sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs.
Le tableau mentionne la cote théorique x.
Il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage dans une plage de + ou - 1 mm pour obtenir une flamme parfaite.



2 - Accessibilité aux bagues d'air.
Pour accéder aux bagues d'air de la table, vous devez retirer la grille, les chapeaux de brûleur, 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 débloquer à l'aide d'une clé mâle de 1,5 mm.

REGLAGE DU RALENTI
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 calibrée assure le débit réduit.

PRE-REGLAGE DE LA BAGUE

	Butane	Propane	Gaz naturel
semi-rapide	0	18 mm	19 mm
rapide	sans bague	7 mm	7,5 mm
ultra-rapide	sans bague	13 mm	19 mm

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être réalisé conformément à la norme NFC 15-100.

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 d'alimentation utilisée 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 CUISINIERE :

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

Veiller à bien serrer les vis de la plaque à bornes.

CABLE D'ALIMENTATION :

Utiliser un câble normalisé dont les caractéristiques sont indiquées dans le tableau ci-contre.
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 de shunt que vous trouverez fixées sur la borne terre.

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

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.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

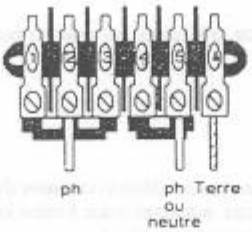
MONOPHASE 230 V - 2 Phases ou 1 Phase + Neutre :

Fusible 20 A

Câble :

* section 3 x 2,5
* type H07 RN-F

Branchement sur la plaque à bornes



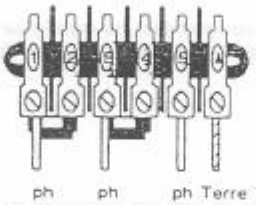
TRIPHASE 230 V :

Fusible 20 A

Câble :

* section 4 x 2,5
* type H07 RN-F

Branchement sur la plaque à bornes



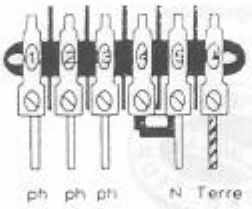
3 PHASES 400 V + Neutre :

Fusible 16 A

Câble :

* section 5 x 1,5
* type H07 RN-F ou H05 RR-F

Branchement sur la plaque à bornes



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 quelques nature qu'elles soient.

DUREE

Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

CONDITIONS D'APPLICATION

Vous ne devez utilisez 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"

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

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