ROSIÈRES

FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DU FOUR ENCHASSABLE

GB INSTALLATING AND OPERATING INSTRUCTION
OF THE BUILT-UNDER OVEN

ES INSTRUCCIONES DE USO E INSTALACIÓN
DEL HORNO ENCASTRABLE

PT MANUAL DE INSTRUCÇÕES
DO FORNO DE EMBUTIR

FSP 4556

93757433

INSTALLATION DU FOUR / INSTALLATING THE OVEN
INSTALACIÓN DEL HORNO / INSTALAÇÃO DO FORNO

Fig. 1 Dimensions d'encastrement
Fitting dimensions
Dimensiones para encastre
Dimensões para encastre

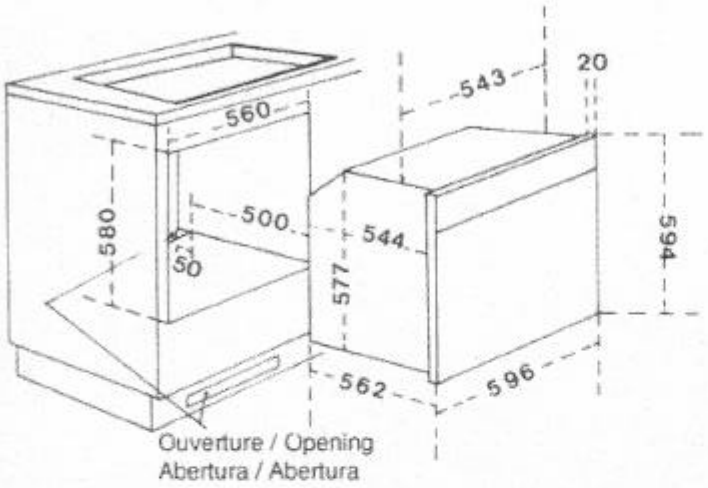


Fig. 2 Connection avec la table
Connection with the hob
Conexión con la placa
Conexão com a placa

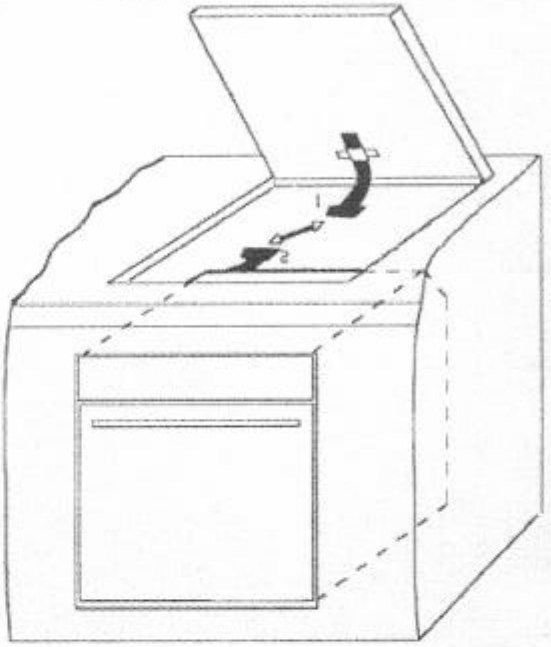
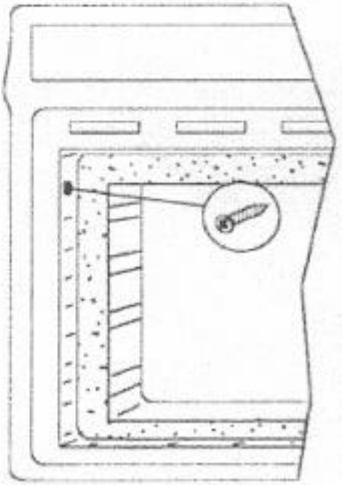
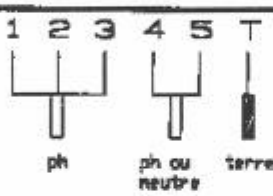
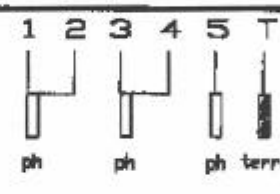
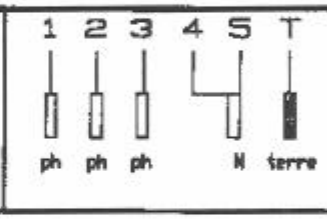


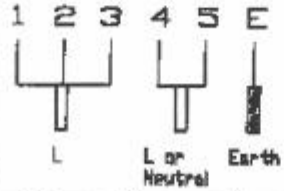
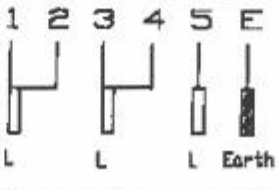
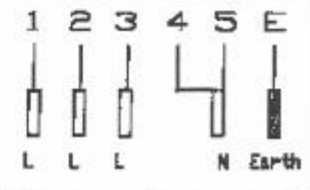
Fig. 3 Connection avec la table
Connection with the hob
Conexión con la placa
Conexão com a placa

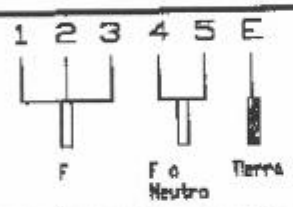
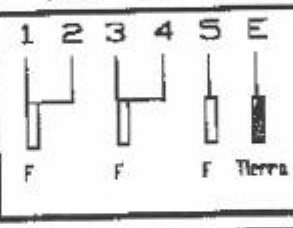
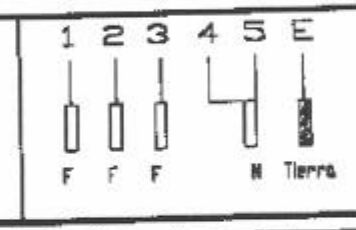
Fig. 4 Fixation du four
Fixation of the oven
Fijación del horno
Fixação do forno

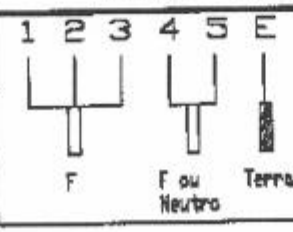
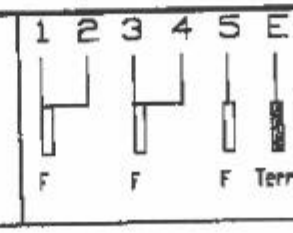
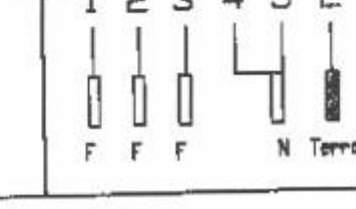


ERRATUM

	Monophasé 220/240 V 2 phases ou 1 phase + neutre 380/415V	Triphasé 220/240 V	3 phases + neutre 380/415 V
Four avec Table VSP 6070			
FUSIBLE	32 A	32 A	16 A
Câble section	3 G 4 mm²	4 G 4 mm²	5 G 1,5 mm²
Câble type	H05VV-F	H05VV-F	H05VV-F ou H05RR-F
Four avec Table VSP 6060			
FUSIBLE	25 A	25 A	16 A
Câble section	3 G 2,5 mm²	4 G 2,5 mm²	5 G 1,5 mm²
Câble type	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05 RR-F	H05VV-F ou H05RR-F
Branchement sur la plaque à bornes			
ph : phase N : neutre			

	Single phase 220/240 V 2 phases or 1 phase + neutral 380/415V	Three phase 220/240 V	3 phases + neutral 380/415 V
Oven with Hob VSP 6070			
FUSE	32 A	32 A	16 A
Cable section	3 G 4 mm²	4 G 4 mm²	5 G 1,5 mm²
Cable type	H05VV-F	H05VV-F	H05VV-F or H05RR-F
Oven with Hob VSP 6060			
FUSE	25 A	25 A	16 A
Cable section	3 G 2,5 mm²	4 G 2,5 mm²	5 G 1,5 mm²
Cable type	H05VV-F or H05RR-F	H05VV-F or H05 RR-F	H05VV-F or H05RR-F
Connection to terminal block			
L : phase N : neutral			

	Monofásico 220/240 V 2 fases o 1 fase + neutro 380/415V	Trifásico 220/240 V	3 fases + neutro 380/415 V
Horno con Placa VSP 6070			
FUSIBLE	32 A	32 A	16 A
Cable sección	3 G 4 mm²	4 G 4 mm²	5 G 1,5 mm²
Cable tipo	H05VV-F	H05VV-F	H05VV-F o H05RR-F
Horno con Placa VSP 6060			
FUSIBLE	25 A	25 A	16 A
Cable sección	3 G 2,5 mm²	4 G 2,5 mm²	5 G 1,5 mm²
Cable tipo	H05VV-F o H05RR-F	H05VV-F o H05 RR-F	H05VV-F o H05RR-F
Conexión a la placa de bornes			
F : Fase N : Neutro			

	Monofasico 220/240 V 2 fases ou 1 fase + neutro 380/415V	Trifasico 220/240 V	3 fases + neutro 380/415 V
Forno com Placa VSP 6070			
FUSIVEL	32 A	32 A	16 A
Cabo secção	3 G 4 mm²	4 G 4 mm²	5 G 1,5 mm²
Cabo tipo	H05VV-F	H05VV-F	H05VV-F ou H05RR-F
Forno com Placa VSP 6060			
FUSIVEL	25 A	25 A	16 A
Cabo secção	3 G 2,5 mm²	4 G 2,5 mm²	5 G 1,5 mm²
Cabo tipo	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05 RR-F	H05VV-F ou H05RR-F
Ligação sobre a placa de bornes			
F : Fase N : Neutro			

FICHE TECHNIQUE

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 24.03.78.

CE L'appareil est conforme aux directives 89/336/CEE et 73/23/CEE.

Dimensions de l'appareil :
Largeur : 59,5 cm Hauteur : 59,5 cm Profondeur : 57,5 cm

Dimensions intérieures du four :
Largeur : 42,5 cm Hauteur : 29,5 cm Profondeur : 39 cm Volume : 48 litres

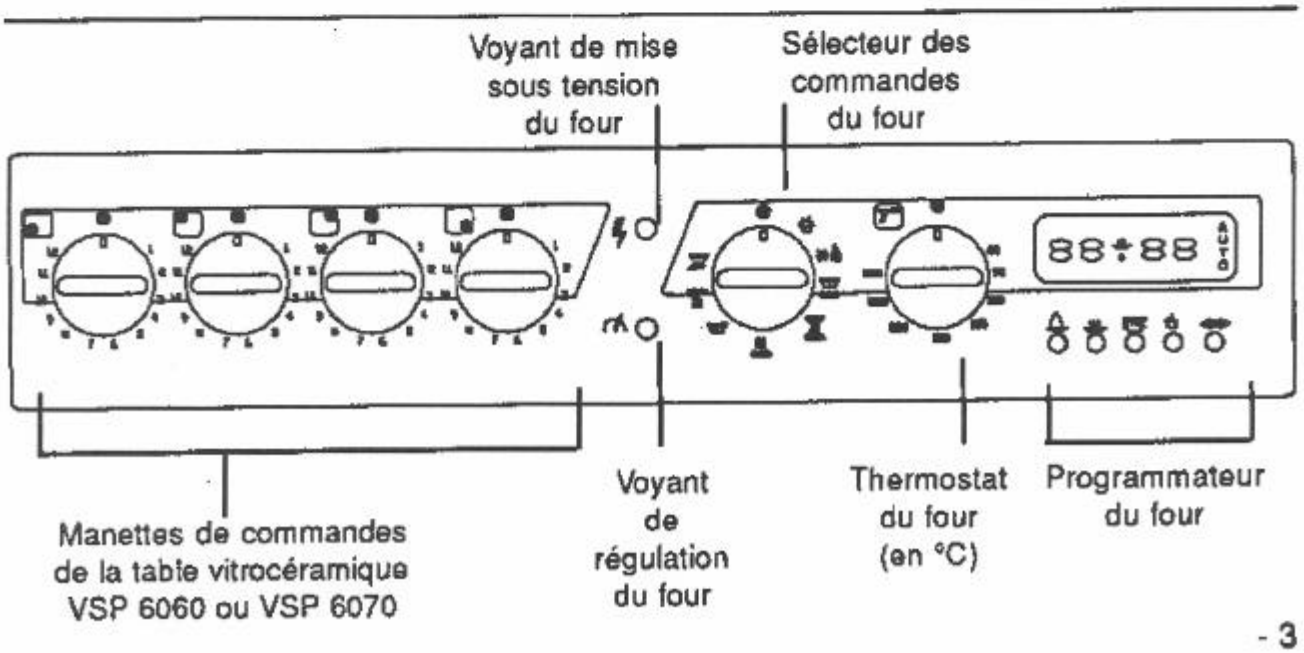
Puissances :

Décongélation :	40 W
Convection naturelle :	2420 W
Chaleur tournante :	2450 W
Sole brassée :	1590 W
Gril et Tournebroche :	2140 W
Turbogril :	2170 W
Maximum absorbée :	2450 W
Totale avec table VSP 6060 :	8850 W
Totale avec table VSP 6070 :	9450 W

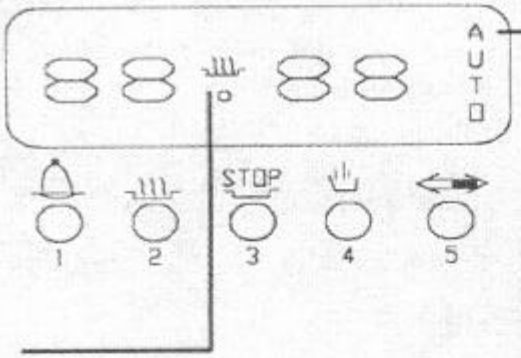
Consommation en convection naturelle (en kWh) :
• de montée à 200°C : 0,5 • de maintien pendant 1 heure à 200°C : 0,6

Seul le four ROSIERES "FSP 4556" est prévu pour l'association avec les tables vitrocéramiques "VSP 6060" et "VSP 6070".

PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD



LE PROGRAMMATEUR



Symbole auto :
. Lorsqu'il est **éteint**, le programmateur est en position manuelle.
. Lorsqu'il est **allumé**, il indique qu'une programmation a été effectuée, et qu'elle est en cours.
. Lorsqu'il **clignote**, le programme affiché est terminé, le programmateur se trouve donc encore en position automatique - remettre sur la position manuelle ou effectuer une nouvelle programmation.

Symbole cuisson : . Lorsqu'il est allumé, le four est en position cuisson.
. Lorsqu'il est éteint, la cuisson est terminée.

1 - minuterie sonore indépendante,
2 - durée de cuisson,
3 - fin de cuisson,
4 - position manuelle,
5 - réglage de toutes les fonctions, peut être tourné dans les deux sens.

HORLOGE

La mise à l'heure doit être effectuée avant l'utilisation du four.
Lors du premier branchement du four sur le réseau électrique, ou après une coupure de courant, le programmateur affiche le symbole **Auto** clignotant.

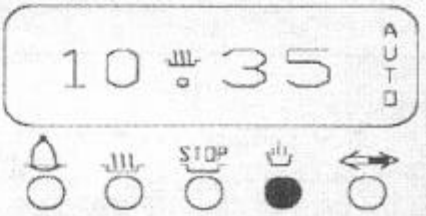
Mise à l'heure : - Appuyer sur les touches **"1" et "2"** en même temps, relâcher,
- Tourner la touche **"5"** pour afficher l'heure du moment.

MINUTEUR

Vous pouvez utiliser le minuteur seul comme aide-mémoire, un bip retentira à la fin du temps programmé. Il n'aura aucun effet sur le fonctionnement du four.
- Appuyer sur la touche **"1"** et tourner le bouton **"5"** pour programmer le temps souhaité.
Tous les symboles sont éteints. Dès que les touches sont relâchées, l'heure du moment s'affiche.
Le minuteur comptera à rebours.
A la fin du temps programmé, une sonnerie retentira. Pour la stopper, appuyer sur n'importe quelle touche.

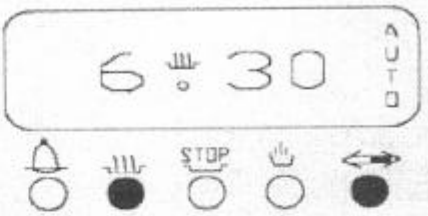
AVANT DE REALISER UNE CUISSON, IL FAUT AFFICHER SUR LE PROGRAMMATEUR SOIT LA POSITION MANUELLE, SOIT UNE DUREE DE CUISSON AVEC OU SANS DEPART DIFFERE.

CUISSON SANS PROGRAMMATION : vous pouvez utiliser le four sans programmation. La cuisson débutera immédiatement et il vous appartiendra d'arrêter le four manuellement en ramenant les manettes du sélecteur et du thermostat sur arrêt.
- Appuyer sur la touche **"4"** de façon à faire disparaître le symbole **"Auto"**.
- Régler le thermostat sur une température,
- Positionner le sélecteur sur le mode de cuisson choisi.
Les voyants s'allument.
La cuisson démarre alors immédiatement.
Pour stopper le fonctionnement du four, ramener la manette du sélecteur et celle du thermostat sur arrêt.



CUISSON AVEC UNE DUREE

Vous pouvez programmer votre four pour une durée de cuisson, avec départ immédiat et arrêt automatique du fonctionnement du four.



Sur le programmateur, régler une durée de cuisson :
- Appuyer sur la touche **"2"**, et relâcher,
- à l'aide du bouton **"5"**, afficher une durée de cuisson.

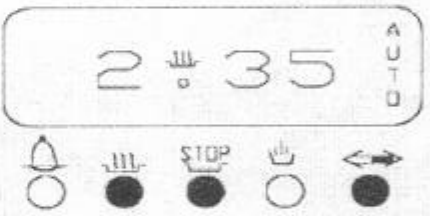
Les symboles **"Auto"** et **"Cuisson"** s'allument.

- Régler le thermostat sur une température,
- Positionner le sélecteur sur le mode de cuisson choisi.

Les voyants s'allument. Le four chauffe.
Il s'arrêtera automatiquement une fois le temps écoulé.
La fin du temps de cuisson sera signalée par une sonnerie, pour l'arrêter appuyer sur n'importe quelle touche.
Le symbole **"Auto"** clignote, pour l'arrêter remettre le programmateur sur la position manuelle, en appuyant sur la touche **"4"**.

CUISSON AVEC UNE DUREE ET DEPART DIFFERE

Vous pouvez programmer votre four pour une durée de cuisson, avec départ différé. Le programmateur prend en charge la totalité de votre cuisson avec départ et arrêt automatiques.



Dans un premier temps, régler un temps de cuisson :
- Appuyer sur la touche **"2"**, et relâcher,
- Tourner le bouton **"5"** de façon à afficher une durée.

Les symboles **"Auto"** et **"Cuisson"** s'affichent.

Dans un deuxième temps, afficher une heure de fin de cuisson :
- Appuyer sur la touche **"3"**, relâcher,
- Tourner le bouton **"5"** de façon à régler une heure de fin de cuisson.

Le symbole **"Cuisson"** disparaît, il ne s'affichera que lorsque la cuisson débutera.

- Régler le thermostat sur une température,
- Positionner le sélecteur sur le mode de cuisson choisi.

Le programmateur calcule l'heure de début de cuisson en fonction de l'heure de fin de cuisson et de la durée de cuisson programmée.
Le four déclenchera automatiquement la cuisson et s'arrêtera une fois le temps écoulé.
Les voyants s'allumeront.
La fin du temps de cuisson sera signalée par une sonnerie, pour l'arrêter appuyer sur n'importe quelle touche.
Le symbole **"Auto"** clignote, pour l'arrêter remettre le programmateur sur la position manuelle, en appuyant sur la touche **"4"**.

Eclairage du four : le four s'éclaire automatiquement dès qu'on utilise une fonction. Il est permament pendant toute la durée de la cuisson.

--- **Décongélation** : fonctionnement de la turbine seule.
L'air à température ambiante est brassé sur la pièce à décongeler, ce qui accélère la vitesse de décongélation, sans action de cuisson.

60°C à Max. **Convection naturelle** : fonctionnement simultanée de la résistance de sole et voûte, sans turbine.
Idéale pour les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, rosbif. Un préchauffage de 10 minutes est conseillé.

60°C à 240°C **Chaleur brassée** : fonctionnement simultanée des deux résistances plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson.
Recommandée pour les volailles, pâtisseries, poissons et légumes...
Possibilité de réaliser des cuissons combinées identiques ou non sur un ou deux niveaux, sans mélanger les odeurs.

60°C à 240°C **Sole brassée** ; fonctionnement simultané de la résistance de sole plus la turbine. Idéale pour les tartes à fruits juteux, tourtes, quiches, pâtés.
Evite le dessèchement des aliments et favorise la levée des pâtes.

Maxi. **Gril** : Fonctionnement de la résistance de voûte.
Idéale pour les grillades, brochettes, et pour les gratins. Préchauffer le four 5 minutes avant d'enfourner le mets à cuire. Ne pas oublier de placer le plat récolte-sauce sous la grille.
Réaliser la cuisson au grilloir porte entr'ouverte.

60°C à 240°C **Turbo-gril** : Fonctionnement de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.
Idéale pour les cuissons de volume épais, rôti de porc, volailles etc...
Préchauffer le four pour les viandes rouges, pas pour les viandes blanches. Ne pas oublier de glisser le récolte-sauce sous la grille, et de retourner le mets à mi-cuisson. Réaliser la cuisson porte fermée.

Maxi. **Tournebroche** : Fonctionnement de la résistance de voûte plus le tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire.
Ne pas faire de préchauffage. L'utilisation du tournebroche se fait porte entr'ouverte.

ATTENTION :
- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four ; éloigner les jeunes enfants.
- Ne jamais tapisser les parois du four et la sole avec du papier d'aluminium ; l'action concentrée de la chaleur provoquerait la détérioration de l'émail.
- L'utilisation du four avec la résistance de grilloir doit être effectuée avec la porte entr'ouverte. Nous recommandons la prudence en présence de jeunes enfants, lors de l'utilisation du grilloir car les parties accessibles peuvent devenir chaudes.

UTILISATION DU FOUR

1 • **Régler une température** : Tourner la manette du thermostat sur la température souhaitée pour votre cuisson. Chaque mode de cuisson a une température idéale et nécessaire à respecter, se reporter aux indications page précédente.
2 • **Choisir un mode de cuisson** : Tourner la manette du sélecteur de commandes de four sur le mode de cuisson souhaité.
3 • **Régler le programmateur** : Afficher soit la position manuelle, soit un temps de cuisson avec ou sans départ différé. Se reporter au chapitre "Le Programmateur" page 4/5.
Le voyant de mise sous tension s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de cuisson.
Le voyant de régulation indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de cuisson.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

Retirer du four la grille et les plaques à pâtisserie, et poser le plat profond sur la sole,
Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
Poser la broche sur le support,
Glisser le support et la broche sur le 2ème gradin en partant du bas.
L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
Enclencher la broche dans le carré d'entraînement,
Placer le récolte-sauce dans le bas du four,
Tourner la manette du sélecteur sur la position "Tournebroche" et la manette du thermostat sur une température maximale.
On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.
Les cuissons au tournebroche se font entr'ouverte.

Temps de cuisson : 20 minutes par kg de boeuf, 30 minutes par kg d'agneau, et de mouton, 50 minutes par kg de veau et de volaille, 55 minutes par kg de porc.

CONSEILS DE CUISSON

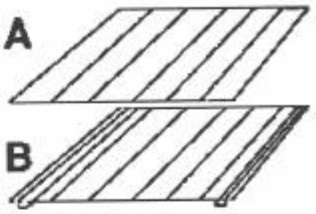
Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassage rapide du four et des fumées importantes.
Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus 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 de la pièce de viande.
Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.
Pour les grillades, ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez ; leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile.
Pour les pâtisseries, éviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vous devez utiliser une feuille d'aluminium, la face brillante doit être face au mets à cuire. Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson, les cakes, les soufflés etc... retomberaient aussitôt.
Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide continuer la cuisson mais en baissant légèrement la température de cuisson.

LES ACCESSOIRES DU FOUR

Les grilles porte-plats

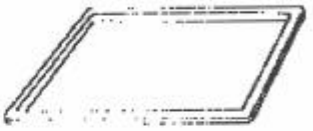
A : sert de support aux moules, et aux plats.

B : sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ou en turbo-gril puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.



Dans les deux cas de figure, grâce à leur profil spécial, elles restent toujours à l'horizontale, même lorsqu'elles sont tirées au maximum vers l'extérieur. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.

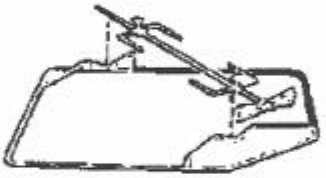
Le plat récolte sauce : Il est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, glissé sous les rails ou encore posé sur la sole. **Ne jamais utiliser le plat profond comme plat à rôtir,** il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.



Les 2 plaques à pâtisserie (X2) : elles seront placées directement sur la grilles. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues,etc... Elles doivent être retirées du four si elles ne sont pas utilisées.

Attention : 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.

Le tournebroche : il est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un support de broche. Quand la broche est enclenchée dans le carré d'entraînement, elle tourne le mets à cuire automatiquement.



Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.
Utiliser des plats creux en terre de préférence.

ENTRETIEN DU FOUR

Le four :

Attendre le refoidissement du four, avant de réaliser une opération de nettoyage manuel.
N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniaqués. Dans le cas de projections importantes, utiliser des produits distribués dans le commerce en prenant soin de se reporter aux recommendations du fabricant.
Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer votre four, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Ne jamais tapisser les parois du four et surtout la sole avec du papier aluminium. Dans ce cas, l'action concentrée de la chaleur provoquerait la détérioration de l'émail.

Les parties vitrées : essuyer à la fin de chaque utilisation du four, le verre à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite les nettoyer avec une éponge et un produit détergent. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

Le joint de porte du four : le nettoyer avec une éponge et un détergent.

Les grilles : les nettoyer avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Eviter les produits abrasifs.

Le plat récolte-sauce : après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Reverser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si des résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau chaude avec un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce. Ne jamais replacer le plat encrassé dans le four.

La plaque à pâtisserie : laver la plaque avec un tampon à récurer légèrement savonné, rincer et sécher.

Eclairage du four : déconnecter l'appareil de l'alimentation avant toute opération de nettoyage ou de remplacement de l'ampoule. L'ampoule et son cache sont réalisés dans une matière résistante aux très hautes températures. Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de dévisser le cache en verre, de retirer l'ampoule, de la remplacer par un modèle identique et de revisser le cache verre qui sert de protection.

ENCASTREMENT DU FOUR

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux resistant à une température de 90° C.
Pour une bonne installation, il est recommandé de respecter les dimensions d'encastrement indiquées sur la figure 1 de la page 1.

Le four ne peut être qu'enchassé sous un plan de travail ; le tableau de bord du four est équipé d'un boîtier de commande qui permet le fonctionnement de la table vitrocéramique.

Il est impératif d'établir la connection entre le four et la table. Cette opération peut être réalisée avant ou après fixation du four. Il suffit simplement de relier le connecteur mâle de la table (1) et le connecteur femelle du four (2) (voir fig. 2, page 1).
Seule recommandation, laisser reposer la connection entre les deux boîtiers sur la partie inclinée du four (voir fig. 3, page 1).

Avant sa fixation, il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs.
Pour cela, effectuer **une ouverture de 500 mm X 50 mm** (voir fig. 1, page 1) dans la partie inférieure de la niche.

FIXATION DU FOUR DANS LA NICHE D'ENCASTREMENT : vous trouverez dans un sachet à l'intérieur du four deux vis de fixation. Il est recommandé de respecter l'installation ci-dessous.

Pour la fixation : (fig. 4, page 1) deux trous situés sur la partie supérieure des montants latéraux sont accessibles lorsque la porte du four est ouverte. Utiliser les deux vis fournies pour fixer le four.
Nous vous offrons également la possibilité de compléter la fixation du four, par la partie basse, grâce à deux autres trous situés sur la partie inférieure du cadre, pour cela, vous devez vous procurer deux vis de 20 mm à tête hexagonale.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme NF C 15100".

La société Rosières décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

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 obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Cet appareil est livré sans cordon d'alimentation et est donc de ce fait équipé d'une plaque à bornes permettant de choisir le raccordement approprié à l'installation par mise en place des barrettes shunts selon tableau page suivante, après avoir vérifié :

- la tension d'alimentation indiquée au compteur,
- le réglage du disjoncteur,
- la position des phases, du neutre et de la terre sur la prise.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation, d'autre part.

Si une intervention s'avère nécessaire sur le câble d'alimentation, la faire réaliser par un technicien de Service après-vente ou une personne de qualitation similaire.

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.

Notre responsabilité ne saurait être engagé pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

Raccordement électrique aux bornes de l'appareil :

- enlever le capot situé à l'arrière gauche, partie inférieure du four, fixé par deux vis,
- libérer le serre-câble en le dévissant,
- passer le cordon par le dessous, puis le faire glisser dans le serre-câble,
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur, les fixer sur les bornes avec les barrettes shunts, et ce en fonction du branchement nécessaire pour votre alimentation,
- veiller à bien serrer les vis de la plaque à bornes, et,
- revisser le serre-câble.

NOTA : n'oubliez pas que le four peut nécessiter une opération de service après-vente, aussi placer la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

	Monophasé 220/240 V 2 phases ou 1 phase + neutre 380/415V	Triphasé 220/240 V	3 phases + neutre 380/415 V
Four avec Table VSP 6060			
FUSIBLE	32 A	32 A	16 A
Câble section	3 G 4 mm²	4 G 4 mm²	5 G 1,5 mm²
Câble type	H05VV-F	H05VV-F	H05VV-F ou H05RR-F
Four avec Table VSP 6070			
FUSIBLE	25 A	25 A	16 A
Câble section	3 G 2,5 mm²	4 G 2,5 mm²	5 G 1,5 mm²
Câble type	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05 RR-F	H05VV-F ou H05RR-F
Branchement sur la plaque à bornes			
ph : phase N : neutre	1 2 3 4 5 T ph ph ou neutre terre	1 2 3 4 5 T ph ph ph terre	1 2 3 4 5 T ph ph ph N terre

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. 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 qu'il pratique.

APRES LA GARANTIE -
Adressez-vous 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 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.

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

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR