



**Notice d'emploi
de la cuisinière
électrique
2041 RB**

**S.A. DES USINES DE ROSIÈRES - B.P. 44 - 18001 BOURGES CEDEX
N° SIRET 553 720 053 00014**

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 huit jours votre « inscription de garantie Rosières » ci-contre.

Appareil type : **2041 RB**

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
SOUS LA PORTE DE FOUR.

2) LA DÉSIGNATION DE LA PIÈCE.

OÙ 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) 48.33.59.50

Sommaire

	Pages
Partie destinée à l'utilisateur	
PRÉSENTATION	4
UTILISATION	
— Les plaques électriques	4
— Conseil d'utilisation pour cuisiner à l'électricité	5
— Le four	6
— Le thermostat	7
— Le grilloir et le tournebroche	8
ENTRETIEN	9-10
Partie destinée à l'installateur	
— Raccordement électrique	11

Fiche technique

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

Largeur : 60.

Profondeur : 60.

Hauteur à la table de travail : 84.

Hauteur couvercle ouvert : 142.

LA TABLE DE CUISSON

— Plaque 7 positions, Ø 145, 1 kW.

— Plaque 7 positions, Ø 145, 1,5 kW.

— Plaque 7 positions, Ø 220, 2 kW.

— Plaque thermostatique Ø 180, 2 kW.

Puissance plaques: 6,5 kW.

LE FOUR

Votre appareil est équipé d'un four en émail catalytique (voir entretien).

Dimensions utiles du four (en cm) :

— Largeur : 43.

— Profondeur : 43.

— Hauteur : 32,5

Volume utile : 60 litres.

Puissance :

— Four 2,8 kW

— Grilloir 2,6 kW

Consommation :

— De montée à 200 °C 0,5 kWh

— De maintien pendant 1 heure à 200 °C 0,7 kWh

Total : 1,2 kWh

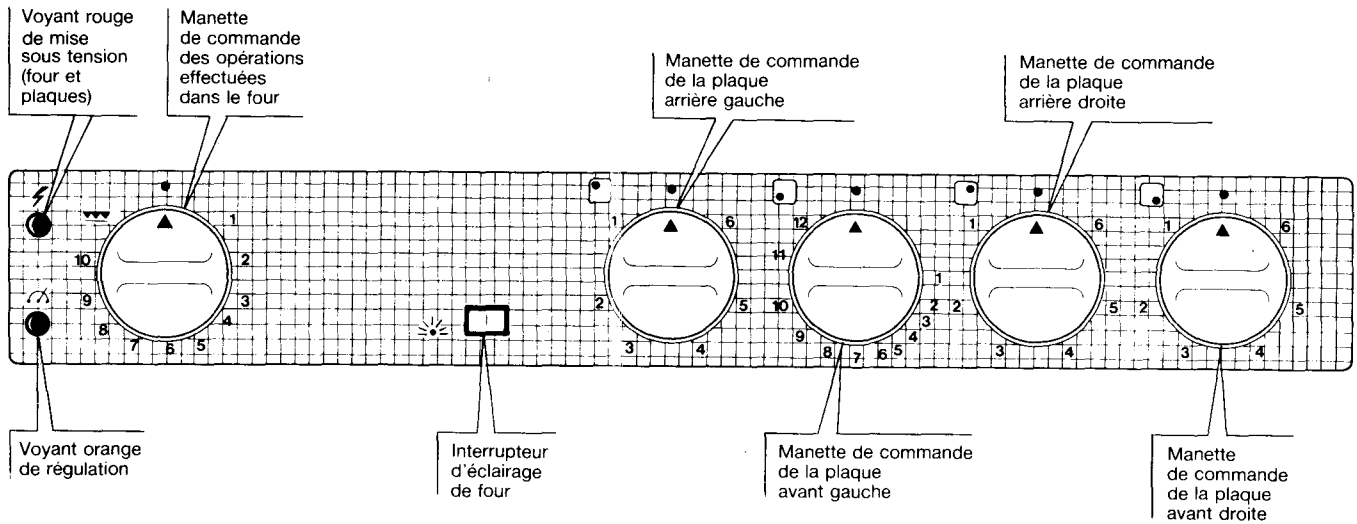


Cet appareil porte l'estampille officielle de conformité aux normes françaises.

Appareil conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (« J.O. » du 1^{er} septembre 1985) 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.

Présentation

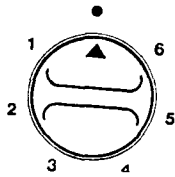


ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement. Éloigner les jeunes enfants.

Utilisation

PLAQUE A 7 POSITIONS

Cette plaque est commandée par un commutateur ayant 6 allures de chauffe (+ la position « arrêt »).



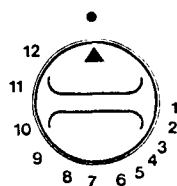
Tourner la manette de commande de la plaque soit à gauche, soit à droite et la placer face à la graduation choisie pour la cuisson.

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

Les plaques électriques

PLAQUE THERMOSTATIQUE

Cette plaque est commandée par un commutateur thermostatique ayant douze positions de chauffe.



Tourner la manette de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position choisie pour la cuisson. Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse.

EXEMPLE : poser un récipient sur la plaque et sélectionner la position en vous aidant du tableau ci-dessous. La cuisson démarre alors à pleine puissance, donc rapidement. La régulation de la température est assurée automatiquement grâce au thermostat dont l'élément sensible appelé palpeur doit se trouver en contact avec le fond du récipient.

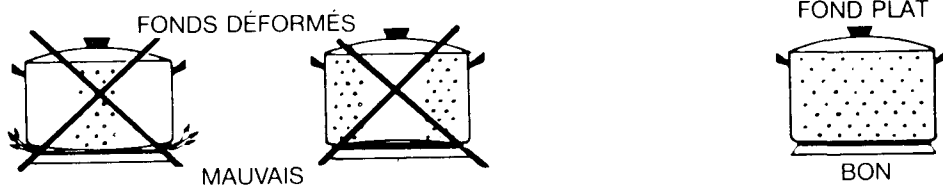
Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous.

POSITIONS PLAQUE 7 POSITIONS			POSITIONS PLAQUE THERMOSTATIQUE	
TRÈS DOUX	1	Maintien d'un plat au chaud Beurre fondu, chocolat, yogourt	1 - 2	TRÈS DOUX
DOUX	2	Mijotage béchamel, ragoût Riz au lait, œufs sur le plat	3 - 4	DOUX
LENT	3	Légumes secs, denrées surgelées Fruits, ébullition d'eau	5 - 6	LENT
MOYEN	4	Cuisson pommes vapeur, légumes frais Pâtes, crêpes, poissons	7 - 8	MOYEN
FORT	5	Mijotages plus importants, tripes Omelettes	9 - 10	FORT
VIF	6	Steacks, escalopes, fritures Cuire et rôtir	11 - 12	VIF

Conseils d'utilisation pour « cuisiner à l'électricité »

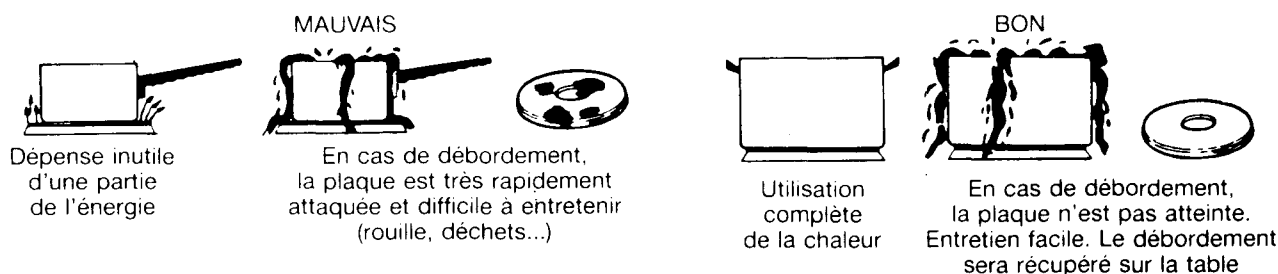
Avant d'utiliser pour la première fois les plaques électriques, les faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximum pour permettre le durcissement du revêtement protecteur. Par la suite, ne jamais laisser les plaques électriques fonctionner « à vide » (sans récipient dessus). Dans ce cas, elles chauffent au maximum et se déforment ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.

UTILISER DES RÉCIENTS ÉPAIS ET A FOND PLAT (ou dit aussi fond dressé).

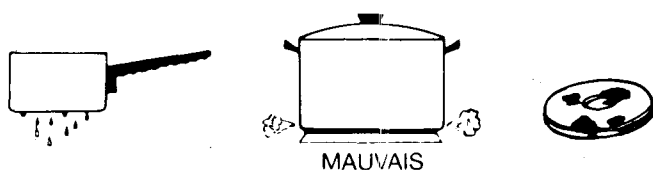


Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent et l'épaisseur du matériel permettra une parfaite répartition de la chaleur.

UTILISER DES RÉCIENTS D'UN DIAMÈTRE SUFFISANT POUR RECOUVRIR ENTièrement LA PLAQUE.



VEILLER A CE QUE LE FOND DES RÉCIENTS 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.

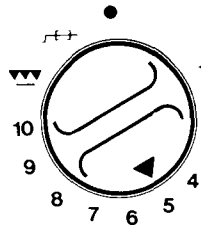
Ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et une plaque électrique. A cause de la « concentration » de la chaleur, le brûleur gaz déforme les fonds des récipients, même les plus épais.

Dans ce cas, vous ne sauriez retrouver les résultats de cuisson satisfaisants lors d'une utilisation de ce type de récipient sur une plaque électrique.

IMPORTANT : Penser à couper le courant quelques minutes avant la fin de la cuisson, pour terminer de cuire « gratuitement » grâce à la chaleur accumulée.

De même, une cocotte bien couverte permet de cuire à une température plus douce. La cuisson est donc plus économique.

Utilisation du four

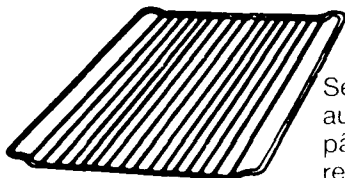


Allumage

— Placer la manette de commande selon la position choisie (voir le tableau de thermostat). Dès ce moment, le voyant rouge est allumé, le four chauffe. Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

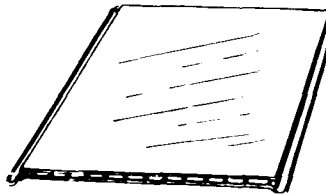
LES ACCESSOIRES DE FOUR

LA GRILLE PORTE-PLATS



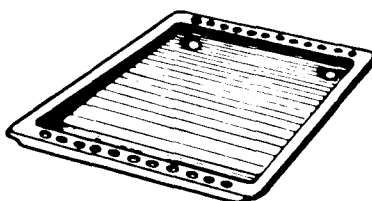
Sert de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisserie; sert également à recevoir les viandes à griller.

LA PLAQUE A PATISSERIE



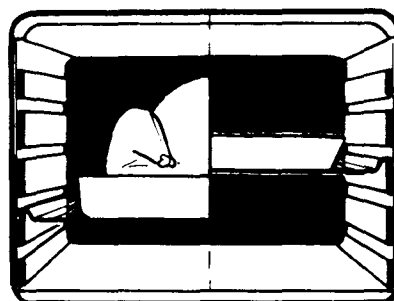
Sera placée sur la grille porte-plats. On y disposera les petites pâtisseries, telles que choux, sablés, meringues, etc. (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).

LE PLAT LÛCHEFRITE



Est destiné à recevoir le jus des grillades (à retirer du four dans les cas de non-utilisation). **NE JAMAIS UTILISER LE PLAT LÛCHEFRITE COMME PLAT A RÔTIR.**

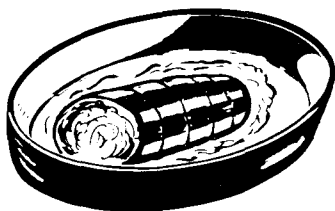
HAUTEUR DES GRILLES



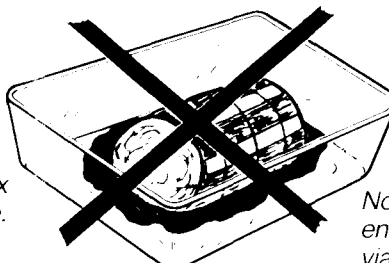
Placer la pièce à cuire au centre du four.

CONSEILS DE CUISSON

POUR LES VIANDES



Utiliser des plats creux en terre de préférence.



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

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

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 A L'ORIGINE DE LA RÉUSSITE D'UNE CUISSON DE VIANDE ROUGE.

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 :

Éviter 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.

Éviter 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.

Utilisation du thermostat

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

Lorsque le préchauffage est terminé (extinction du voyant de régulation), enfourner et ramener la manette de commande du four à la position de cuisson indiquée dans le tableau.

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 moins volumineux.

Durée de préchauffage :

Température approximative correspondant aux repères (en °C)

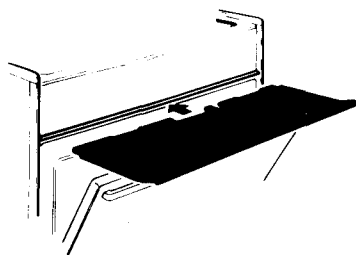
- 20 mn pour les positions entre 7 et 10 1 : 80 à 100 °C 4 : 140 à 160 °C 7 : 205 à 225 °C 10 : 275 à 295 °C
- 15 mn pour les positions entre 4 et 6 2 : 100 à 120 °C 5 : 160 à 180 °C 8 : 225 à 245 °C
- 10 mn pour les positions entre 1 et 3 3 : 120 à 140 °C 6 : 185 à 205 °C 9 : 250 à 270 °C

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson	
Poissons			suivant épaisseur
Viandes - Légumes			
Canard	6	6-7	50 mn
Courgettes étuvées au beurre	8	6-7	15 à 20 mn
Endives au gruyère/jambon	8	6-7	25 à 30 mn
Gigot de mouton	8	7-8	15 mn par livre
Gratins	10	8-9	10 à 15 mn
Oie - Dinde	7	7-8	60 à 80 mn
Lapin à la moutarde	7	7-8	1 h 30 suiv. poids
Pâté en croûte	8	6-7	1 h par kilo
Pâté en terrine	8	6-7	Environ 1 heure
Petits choux farcis braisés	7	5-6	1 h 40 à 2 heures
Poulet moyen	6	6-7	60 à 80 mn
Quiche lorraine	8	6-7	30 à 40 mn
Rôti de viande blanche	6	6-7	30 mn par livre
Rôti de bœuf	10	8-9	15 mn par livre
Selle de chevreuil	7	6-7	1 h pour 5 livres
Soufflé	8	6-7	30 à 40 mn
Tomates farcies	9	7-8	35 à 45 mn

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson	
Pâtisseries			
Amandine	8	7-8	45 mn
Biscuit à la cuiller	5	3-4	30 mn
Biscuit roulé	8	6-7	10 à 15 mn
Brioche	7	5-6	40 à 45 mn
Cake	6	4-5	50 à 60 mn
Clafoutis aux cerises	8	6-7	45 mn à 1 heure
Crêpe renversée	3	2-3	45 mn au B.M.
Croquets	7	5-6	20 mn
Entremets	6	5-6	20 mn
Flan	7	5-6	30 mn
Gâteau de Savoie ou Génoise	7	5-6	35 à 40 mn
Macarons - Sablés	5	3-4	15 à 25 mn
Meringues	1	1-2	60 à 90 mn
Pâte à choux	8	6-7	30 à 45 mn
Pâte feuilletée	8	7-8	15 mn
Pâte à tarte brisée (non garnie)	8	6-7	30 mn
Pâte à tarte sablée	7	5-6	15 mn
Quatre-quarts	6	4-5	60 mn
Rochers noix de coco	6	4-5	15 mn
Sablés	7	5-6	15 mn
Tarte garnie	9	8	35 à 45 mn

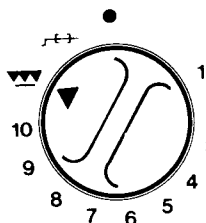
Nature des mets	Mes réglages	
	Position	Durée de cuisson

Nature des mets	Mes réglages	
	Position	Durée de cuisson

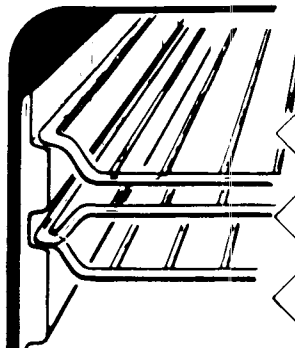


Toutes les cuissons au grilloir ou au tournebroche doivent être faites **PORTE OUVERTE** ou **ENTR'OUVERTE** après mise en place du déflecteur de manettes.

EN GRILLOIR : ▽▽▽



— Amener la manette face au repère grilloir.



Steak mince, bleu ou saignant

Viande épaisse bleue ou saignante, viande blanche, poissons plats ou en tranches.

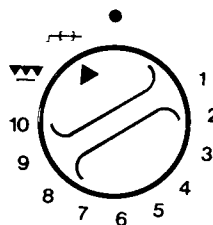
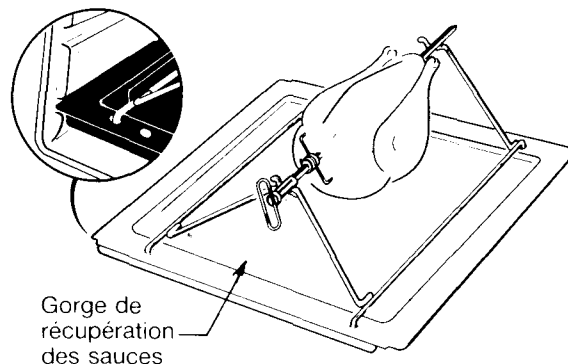
Viande épaisse cuite à point, viande blanche épaisse, légumes.

Placer la grille du four à la bonne hauteur et laisser le plat lèchefrite sur le gradin du bas.

Laisser chauffer 5 mn environ avant d'enfourner les plats.

EN TOURNEBROCHE : ⌋⌋⌋ (en option)

- Retirer du four la grille et la plaque à pâtisserie.
- Déplier et poser le support de tournebroche sur le plat lèchefrite.
- Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- Poser la broche sur le support de broche, la poignée étant située côté gorge de récupération des sauces.
- Glisser le plat lèchefrite avec le support et la broche sur le gradin inférieur. L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- Enfoncer la broche dans le carré d'entraînement. Un ressort placé à l'extrémité de la broche assure le verrouillage de sécurité.



— Amener la manette face au repère tournebroche.

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

Temps de cuisson :

- 20 mn par kg de bœuf;
- 30 mn par kg d'agneau, mouton;
- 50 mn par kg de veau, volaille;
- 55 mn par kg de porc.

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 PARTIES ÉMAILLÉES

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait abîmé irrémédiablement.

Nettoyer simplement les parties émaillées 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.

Pour l'entretien du couvercle, vous pouvez démonter le dossier situé à l'arrière de la table de travail.

LES PLAQUES ÉLECTRIQUES

Pour nettoyer les plaques électriques, les faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui y sont fixés.

Après coupure du courant et refroidissement des plaques, les essuyer avec du papier absorbant.

Dans tous les cas, il convient de préserver la surface des plaques de l'humidité.

LES PARTIES INOX

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

LA PORTE DU FOUR

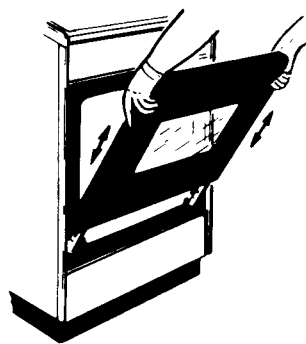
Éviter l'emploi d'abrasif.

Utiliser une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon sec et propre. Le nettoyage de la porte peut se faire sur l'appareil ou en démontant la porte.

Pour démonter la porte, il suffit :

1. de la mettre en position entr'ouverte ;
2. de la tirer parallèlement suivant cet angle vers le haut jusqu'à dégagement.

La remise en place s'effectue exactement en sens inverse.



LE VERRE DE LA PORTE DE FOUR

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

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

LE TIROIR

Attention : ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir.

Entretien

LES PAROIS DE FOUR ET LA SOLE EN ÉMAIL 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, de l'oxygène et de la chaleur.

ENTRETIEN RÉGULIER

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

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, **il est obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viandes, de rincer les parois et la sole à l'eau très chaude.** Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois et la sole et permet ainsi d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place des parois et la sole dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 10 pendant un quart d'heure.

EN CAS DE DÉBORDEMENT 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 ammoniacé.
- Si après cette opération certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.
- Rincez à l'eau très chaude.
- Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position 10 du thermostat.
- Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

Ne jamais employer :

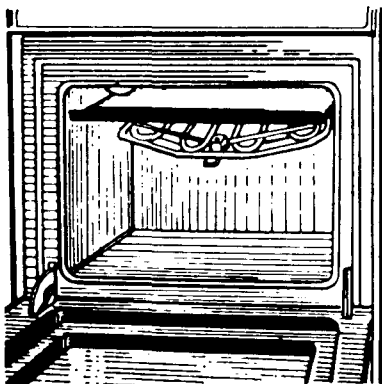
- Les éponges métalliques.
- Les produits abrasifs, quels qu'ils soient.
- Les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'émail.

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.

ÉCRAN DE VOÛTE

Dans le cas de projections importantes dues à l'utilisation du grilloir ou du tournebroche, il est quelquefois nécessaire de sortir l'écran de voûte pour le nettoyer.

Pour démonter l'écran de voûte, il suffit :



- De dévisser la vis centrale de fixation de la résistance de grilloir ; la résistance s'incline et dégage l'écran de voûte qui sort vers l'avant.

Pour le remontage :

- replacer l'écran,
- relevez l'ensemble et vissez la vis de fixation.

Démontage des parois :

Les parois sont accrochées par des pions et vous devez retirer la sole du four pour les décrocher.

Raccordement électrique

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 distribuée 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 RÉSEAU :

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.

CABLE D'ALIMENTATION :

Utiliser un câble normalisé dont les caractéristiques sont indiquées dans le tableau ci-dessous.

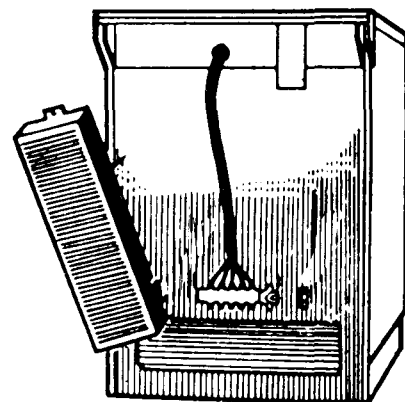
	Monophasé 220 V 2 phases ou 1 phase + neutre	Triphasé 220 V 3 phases	2 phases 380 V + neutre	3 phases 380 V + neutre
FUSIBLE	45 A	30 A	30 A	20 A
Section Câble	3 G 4 mm ²	4 G 2,5 mm ²	4 G 2,5 mm ²	5 G 2,5 mm ²
Type	H 07 RNF	H 07 RNF	H 07 RNF	H 07 RNF ou H 05 RRF
branchement sur la plaque à bornes				

Les fils noirs représentent les ponts à établir éventuellement entre les bornes 1, 2, 3, 4 et 5, suivant le type d'alimentation à l'aide des barrettes de shunt que vous trouverez fixées sur la borne terre.

RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA CUISINIÈRE :

- Enlever le capot arrière fixé par 1 vis en haut et 2 ergots en bas.
- 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 barrettes shunt en place.
- Fixer le câble à l'aide du serre-câble.
- Remonter le capot arrière.

NOTA : Veillez à bien serrer les vis de la plaque à bornes.



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

**ROSIÈRES, c'est aussi :**

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

SOCIÉTÉ ANONYME DES USINES DE ROSIÈRES

Capital : 18.000.000 de F

Siège social :

6, avenue de la Préfecture

18000 BOURGES

Tél. 48.68.60.00