

**Notice d'emploi
du four indépendant
Multifonctions**

F 441

Garantie

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous, ou à sa remise en état, après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toutes autres indemnités de quelque nature qu'elles soient.

DURÉE

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

CONDITIONS D'APPLICATION

Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu, conformément à cette notice.

Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-Vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat.

Les frais de déplacement, de transport, de main-d'œuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie, sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

APRÈS LA GARANTIE :

Adressez-vous muni du présent certificat au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil. Il se chargera de commander à notre Département Pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

GARANTIE LÉGALE :

Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

CERTIFICAT DE GARANTIE

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

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

Appareil type : 441

Date de livraison :

CACHET DU REVENDEUR

Pièces de rechange

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

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

2) LA DÉSIGNATION DE LA PIÈCE.

OU VOUS ADRESSER ?

— Pour commander une pièce de rechange : **A VOTRE REVENDEUR**

— En cas de réclamation :

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

Ou pour la région parisienne :

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

Sommaire

Fiche technique

	Pages
<i>Partie destinée à l'utilisateur :</i>	
Utilisation	
- Comment utiliser le programmateur	4
- Les commandes du four	5
- Les accessoires du four	6
- Conseils de cuisson	6
- Le thermostat	7
Entretien	8
Avant d'appeler votre revendeur	9
<i>Partie destinée à l'installateur :</i>	
- Evacuation des fumées	9
- Changement de sens d'ouverture de la porte	9
- Encastrement	10
- Raccordement électrique	10
- Schéma de câblage	11
Liste des pièces de rechange	11

Dimensions utiles du four :

- Largeur : 432 mm
- Hauteur : 300 mm
- Profondeur : 410 mm

Volume utile du four : 53 l

Tension d'alimentation : 220 Volts monophasé.

Puissance :

Four convection naturelle : 2,6 kW
Four chaleur pulsée : 2,7 kW
Grilloir : 2,3 kW
Puissance totale absorbée : 2,7 kW

Consommations :

en convection naturelle :

Consommation de montée à 200°C 0,7 kWh
Consommation de maintien pendant 1 heure à 200°C . 0,6 kWh
Total : 1,3 kWh

en chaleur pulsée :

Consommation de montée à 175°C 0,4 kWh
Consommation de maintien pendant 1 heure à 175°C . 0,6 kWh
Total : 1,0 kWh

Equipement du four :

- Eclairage
- Accessoires comprenant : 3 grilles, 3 plaques à pâtisserie.

Commandes de l'appareil.

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

The diagram shows the control panel of the oven with the following components labeled:

- Manette du varigrill.** (Leftmost dial)
- Voyant de régulation** (Small light between the first and second dials)
- Manette de thermostat** (Second dial)
- Manette de sélection ; (convection naturelle, chaleur pulsée, grilloir).** (Third dial)
- Bouton poussoir pour l'éclairage du four.** (Small push button between the second and third dials)
- Programmateur agissant sur le four et le grilloir** (Digital display on the right)
- Voyant de mise sous tension** (Small light below the digital display)

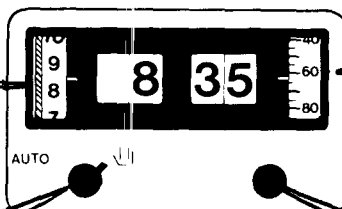
The digital display shows '8 00 0' and has an 'auto' button and a light indicator below it. The word 'Multifonctions' is written in script below the display.

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

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

PRÉSENTATION - MISE A L'HEURE

Cadran où apparaît l'heure de début de cuisson (ici, 8 h 35).



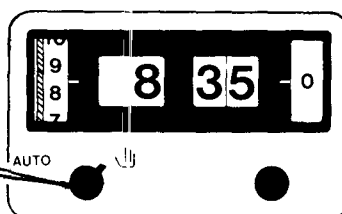
Cadran sur lequel est affichée la durée de cuisson (ici, 60 minutes).

Bouton qui permet l'affichage de l'heure de début de cuisson, et sélecteur « auto-manuel ».

Bouton qui permet la mise à l'heure de la pendule (tirer, laisser dérouler, repousser), et l'affichage du temps de cuisson (appuyer).

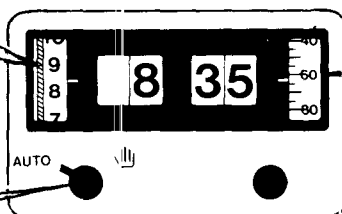
UTILISATION DU FOUR EN POSITION MANUELLE (sans l'aide du programmateur)

Tourner le bouton vers le repère



UTILISATION AVEC ARRÊT DU TEMPS DE CUISSON PAR LE PROGRAMMATEUR.

Le repère vert doit être apparent sur le cadran, et l'heure correspondre à l'heure du programmateur (ici 8 h 35).



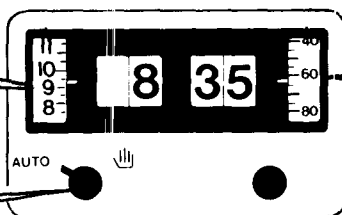
Faire apparaître sur le cadran la durée de cuisson désirée (ici 60 minutes) à l'aide du bouton de droite.

Bouton à tourner sur la position « AUTO ».

UTILISATION EN POSITION AUTOMATIQUE

(départ et arrêt du temps de cuisson par le programmateur)

Appuyer sur le bouton de gauche pour faire apparaître l'heure de début de cuisson (ici 9 h 30).



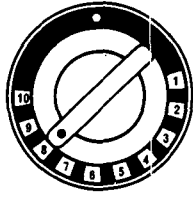
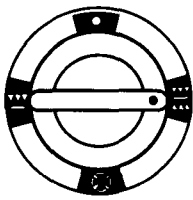
Faire apparaître sur le cadran la durée de cuisson désirée (ici, 60 minutes), à l'aide du bouton de droite.


Bouton à tourner sur la position « AUTO ».

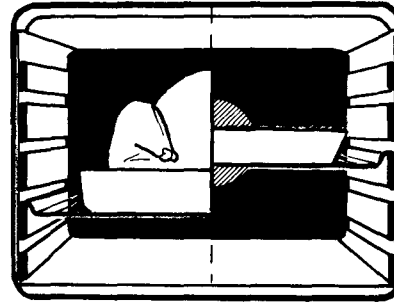
RAPPEL : En dehors du fonctionnement du four en automatique, placer toujours le programmateur sur la position manuelle.

CONVECTION NATUREL :

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



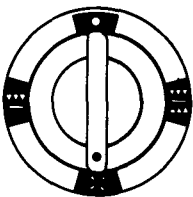
Placer la manette du sélecteur sur  et la manette du thermostat sur la position choisie.



Placer la pièce à cuire au centre du four.

CHALEUR PULSÉE

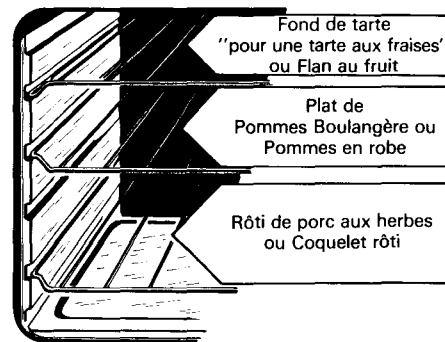
Notre expérience nous fait recommander la chaleur pulsée pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.



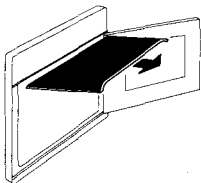
- Placer la manette sur , et la manette du thermostat sur la position choisie.

ATTENTION : En chaleur pulsée, ne pas utiliser les positions 9, 10. En raison de leurs hautes températures, ces positions sont réservées à la convection naturelle.

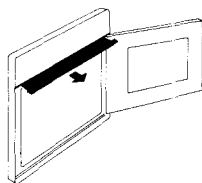
Exemple de 2 menus complets réalisés en une seule cuisson.



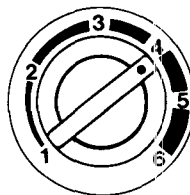
GRILLOIR




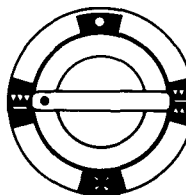
Enlever l'écran de grilloir.



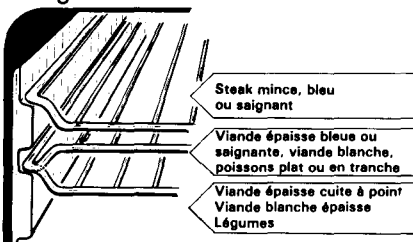
Avancer le déflecteur.



Placer le sélecteur sur  et, la manette du varigrill, sur la position choisie.



Puis régler le programmateur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

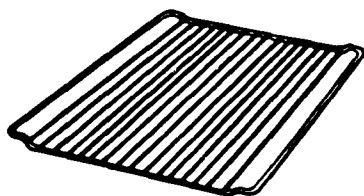


Placer la grille du four à la bonne hauteur.

Laisser la porte OUVVERTE ou ENTR'OUVERTE.

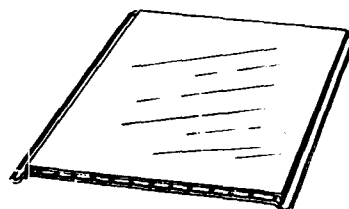
ATTENTION : Lors des cuissons au grill, le jus des viandes se dépose dans le récipient placé à l'intérieur du four afin d'éviter que les résidus ne tombent sur des prochaines cuissons.

LES ACCESSOIRES DU FOUR



LA GRILLE PORTE-PLATS :

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



LA PLAQUE A PÂTISSERIE :

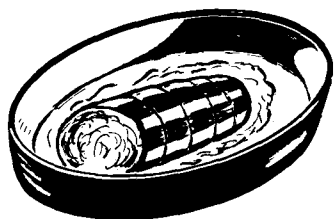
Sera placée sur la grille porte-plats. On y disposera les petites pâtisseries, telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).

QUELQUES CONSEILS...

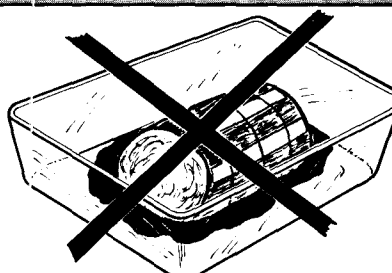
CUISSON DE VIANDE ROUGE

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

Exemple :



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.

POUR LES GRILLADES :

Sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc...).

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

POUR LES PATISSERIES :

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

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

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

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

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau, ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM. DANS CE CAS, L'ACTION CONCENTRÉE DE LA CHALEUR PROVOQUERA LA DÉTÉRIORATION DE L'ÉMAIL.

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, soit à l'extinction du voyant de régulation, enfourner et ramener la manette de commande du four à la position de cuisson indiquée dans le tableau.

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.

Durée de préchauffage :	Température approximative correspondant aux repères (en °C)
– 20 mn pour les positions entre 7 et 10,	1 : 65 à 75°C 4 : 125 à 135°C 7 : 195 à 215°C
– 15 mn pour les positions entre 4 et 7,	2 : 85 à 95°C 5 : 145 à 155°C 8 : 225 à 235°C 10 : 275 à 285°C
– 10 mn pour les positions entre 1 et 3.	3 : 105 à 115°C 6 : 175 à 190°C 9 : 250 à 260°C

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. Utiliser des températures basses pour des mets épais, et des températures plus élevées pour des petits volumes.

CONVECTION NATURELLE

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Positions préchauffage	Position cuisson	
Poissons entiers Rôtis ou braisés			
Bar - Dorade - Lotta	8	7	Selcn grosseur
VIANDES - LEGUMES			
Bœuf aux carottes	8	7	4 heures environ
Bœuf Bourguignon	8	7	4 heures environ
Canard	9	8 - 9	1 heure - 1 heure 30
Choux braisés	8	7	1 heure environ
Endives braisées	8	7	1 heure environ
Flaniche poireaux	8	7	35 à 40 mn
Gigot de mouton	9	8 - 9	15 mn par livre
Oie - Dinde	8	9	60 à 80 mn
Pâté en croûte	8	7	1 heure par kilo
Pâté en terrine	8	7	1 heure 30 à 2 heures
Poularde rôtie	8	8 - 9	45 mn à 1 heure
Quiche-lorraine	8	7	35 à 40 mn
Rôti de bœuf	9 - 10	8 - 9	15 mn par livre
Selle de chevreuil rôtie	8	7	1 heure pour 5 livres
PÂTISSERIES			
Clafouris aux fruits	9	8	35 à 40 mn
Petits pains	9 - 10	8	15 à 20 mn
Tarte garnie	8	9	35 à 40 mn

CHALEUR PULSÉE

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson	
POISSONS EN FILET OU DARNÉ			
Darne de saumon	6	6	5 à 8 mn
Filet de sole	6	6	5 mn environ
VIANDES - LEGUMES			
Choux farcis braisés	6	5 - 6	1 heure 30 à 2 heures
Coquelet rôti	7	6 - 7	25 à 30 mn
Endives au gruyère			
Jambon	7	6 - 7	25 à 30 mn
Épaule d'agneau	8	6 - 7	15 mn par livre
Gigot d'agneau	8	6 - 7	15 mn par livre
Gratin	7	6 - 7	15 à 20 mn
Pigeon rôti	7	6 - 7	15 à 25 mn
Pomme de terre en robe	7	6 - 7	1 heure environ
Rable de lapin rôti	7	6 - 7	50 à 60 mn
Rôti de porc	7	6	15 à 20 mn par livre
Rôti de veau	7	6	15 à 20 mn par livre
Soufflé salé - sucré	7	6	35 à 45 mn
Tomates farcies	8	6 - 7	30 à 40 mn
PÂTISSERIES			
Amandine	5	5	45 mn
Biscuit à la cuillère	5	5	35 mn
Gâteau de savoie - génoise	5	5 - 6	35 à 40 mn
Macarons sablés	7	6	15 à 25 mn
Pâte à choux	7	6 - 7	35 à 45 mn
Pâte à tarte (non garnie)	7	5 - 6	20 à 30 mn
Pâte feuilletée	7	6	15 à 20 mn

Nature des mets	Mes réglages	
	Positions	Durée de cuisson

Nature des mets	Mes réglages	
	Positions	Durée de cuisson

Entretien

PIÈCES ÉMAILLÉES ET TABLEAU DE BORD

Nettoyez-les simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid. Essuyez-les avec un chiffon ou une éponge humide. En les nettoyant à chaud, vous risquez de ternir définitivement l'émail.

LE VERRE DE LA PORTE DE FOUR

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

Cette petite précaution facilitera grandement l'entretien de celle-ci.

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

Nota : Eviter d'employer une éponge trop humide. En effet, l'infiltration de l'eau entre les vitres provoquerait des auréoles.

LES JOINTS DU FOUR

Les nettoyer avec une éponge et un détergent.

LES PAROIS DE FOUR ET L'ÉCRAN DE GRILLOIR 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 REGULIER

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 l'écran grilloir à l'eau très chaude.** Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois, la sole et l'écran de grilloir et permet ainsi d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place de la sole et de l'écran de grilloir 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.
- 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.

AVANT D'APPELER VOTRE REVENDEUR...

Vous n'avez pas d'éclairage de four :

- Vérifier que l'appareil est raccordé au réseau
- Vérifier l'ampoule de four

Votre four ne fonctionne pas :

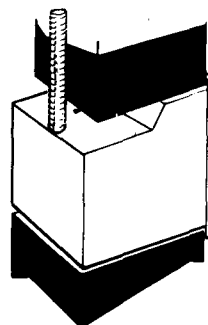
- Vérifier que le programmeur est sur la bonne position et que vous avez bien tourné les manettes du four.

ÉVACUATION DES FUMÉES

Votre four est livré d'usine pour une évacuation des fumées à l'arrière.
Le tuyau de raccordement est livré avec l'appareil.

Mise en place du tuyau de raccordement :

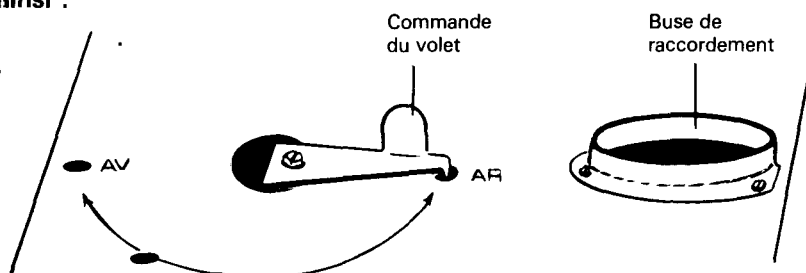
- Vous devez mettre en place le tuyau de raccordement par le haut du meuble.
- Ensuite, étirez-le.



DANS LE CAS OU L'ÉVACUATION DES FUMÉES PAR L'ARRIÈRE N'EST PAS POSSIBLE, ELLE PEUT SE FAIRE PAR L'AVANT, MAIS IL Y A RISQUE DE CONDENSATION SUR LE DÉFLECTEUR DE MANETTES.

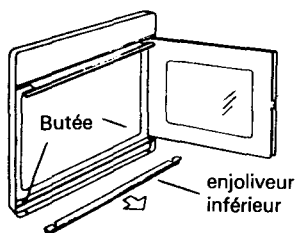
Pour l'évacuation par l'avant, procéder ainsi :

- Soulever légèrement la commande du volet (elle est placée à l'arrière sur le croquis ci-contre).
- La diriger vers l'avant.

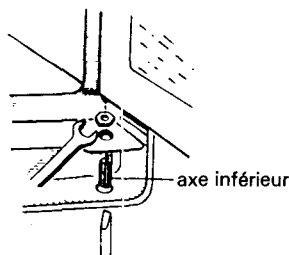


CHANGEMENT DE SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE

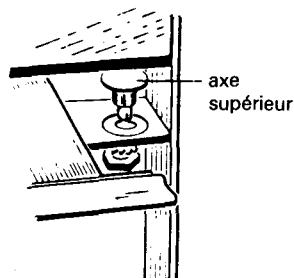
Démontage



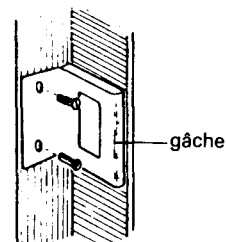
Enlever l'enjoliveur inférieur. Ouvrir la porte. Déposer la butée inférieure.



Dévisser l'axe inférieur après avoir débloqué l'écrou. Enlever la porte.



Démonter l'axe supérieur et le remonter de l'autre côté.



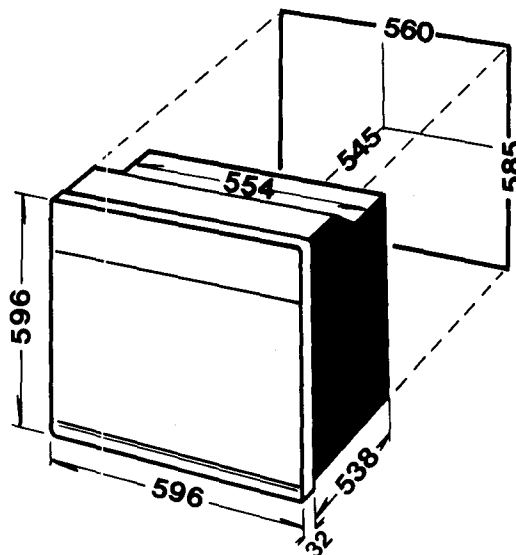
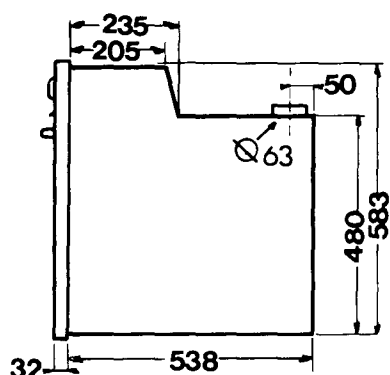
Démonter la gâche de fermeture (2 vis) et la reposer de l'autre côté.

Remontage

- Visser de 2 tours l'axe inférieur.
- Reposer la porte et serrer l'axe inférieur.
- Régler la position de la porte au moyen de l'axe inférieur excentré et bloquer l'écrou.
- Replacer l'enjoliveur inférieur.
- Reposer la butée inférieure.

Installation

ENCASTREMENT



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

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

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

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

L'appareil doit être branché :

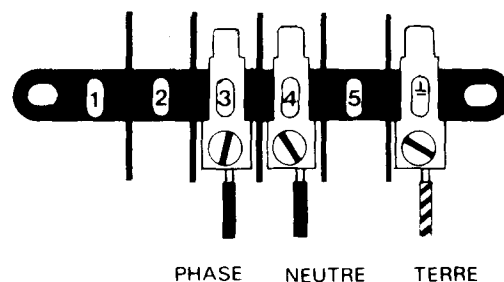
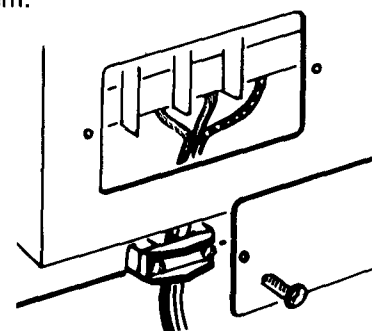
- Par un câble souple type H 05 RR-F ou H 07 RN-F d'une section de 2,5 mm².

Avant de commencer le branchement, s'assurer obligatoirement :

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

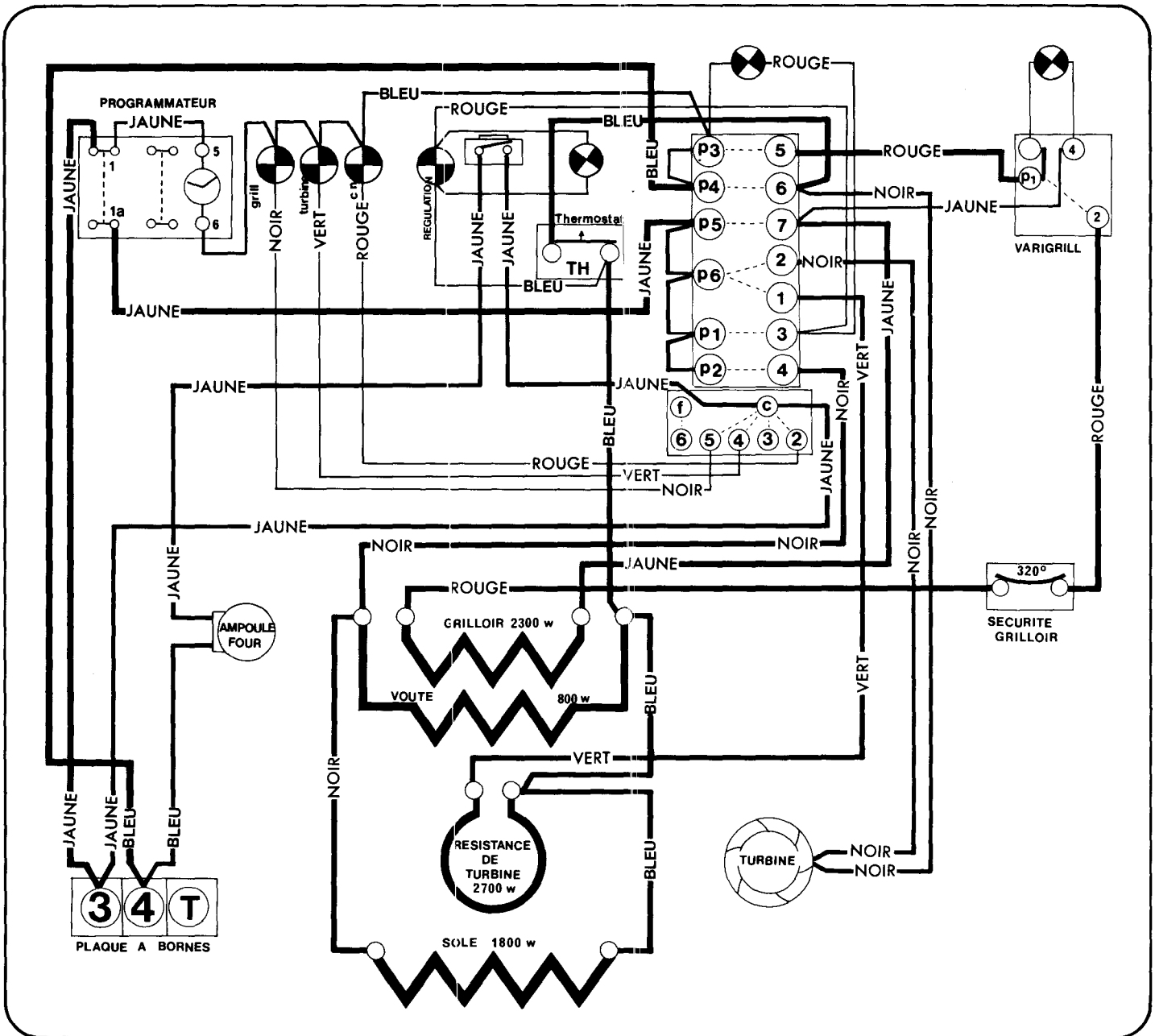
Ensuite :

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



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

Schémas de câblage



Liste des pièces de rechange

Munissez-vous de cette liste pour indiquer à votre REVENDEUR la désignation et le code des pièces, que vous désirez remplacer sur votre appareil.

Désignation des pièces	Références	Désignation des pièces	Références
1 Tableau de bord		Ecran de grilloir	04499
Verre de tableau de bord	06201	Fond de four	04494
Programmateur	01169	Turbine	03019
Jeu de manette du programmeur	01170	Ampoule de four	00051
Manette	04714	Hublot de l'ampoule	00487
Bouton poussoir d'éclairage	04453	Verre intérieur de porte	04718
Voyant de régulation	02062	Verre extérieur de porte	04722
2 Four		Poignée de porte	04723
Grille porte-plat	04507	Récolte sauce	04701
Plaque à pâtisserie	00093	Grille de turbine	04412
Parois de four	04496	Thermostat	04495

ROSIÈRES, c'est aussi :

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

SOCIETE ANONYME DES USINES DE ROSIERES

Capital : 18.000.000 de F

Siège Social :

6, avenue de la Préfecture

18000 BOURGES

Tél. (48) 24.71.50