

**Notice d'emploi
du four électronique
multifonctions
à pyrolyse
F 663**

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

Appareil type : **F 663**

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 DÉFLECTEUR 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) 48.33.59.50

Appareil conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (Journal Officiel 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, 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.

Pages

Partie destinée à l'utilisateur :

Utilisation.

- mise à l'heure du programmeur 4
- pour une cuisson immédiate 4
- choisir votre mode de cuisson 4-5
- utilisation du programmeur 6
- utilisation du thermostat 7
- les accessoires du four 8

Entretien 9-10

Partie destinée à l'installateur :

- Encastrement 10
- Raccordement électrique 11

Fiche technique

Dimensions utiles du four (en cm)

- Largeur : 43
- Hauteur : 30
- Profondeur : 39

Volume utile du four : 50 l

Mode de nettoyage - par pyrolyse

Tension d'alimentation : 220 Volts monophasé.

Puissance :

- Four convection naturelle : 2,57 kW
- Four chaleur pulsée : 2,73 kW
- Grilloir : 2,30 kW
- Turbo-grill : 2,33 kW
- Puissance totale absorbée : 2,98 kW

Consommations :

en convection naturelle :

- de montée à 200°C 0,7 kWh
- de maintien pendant 1 heure à 200°C : 0,8 kWh
- Total : 1,5 kWh

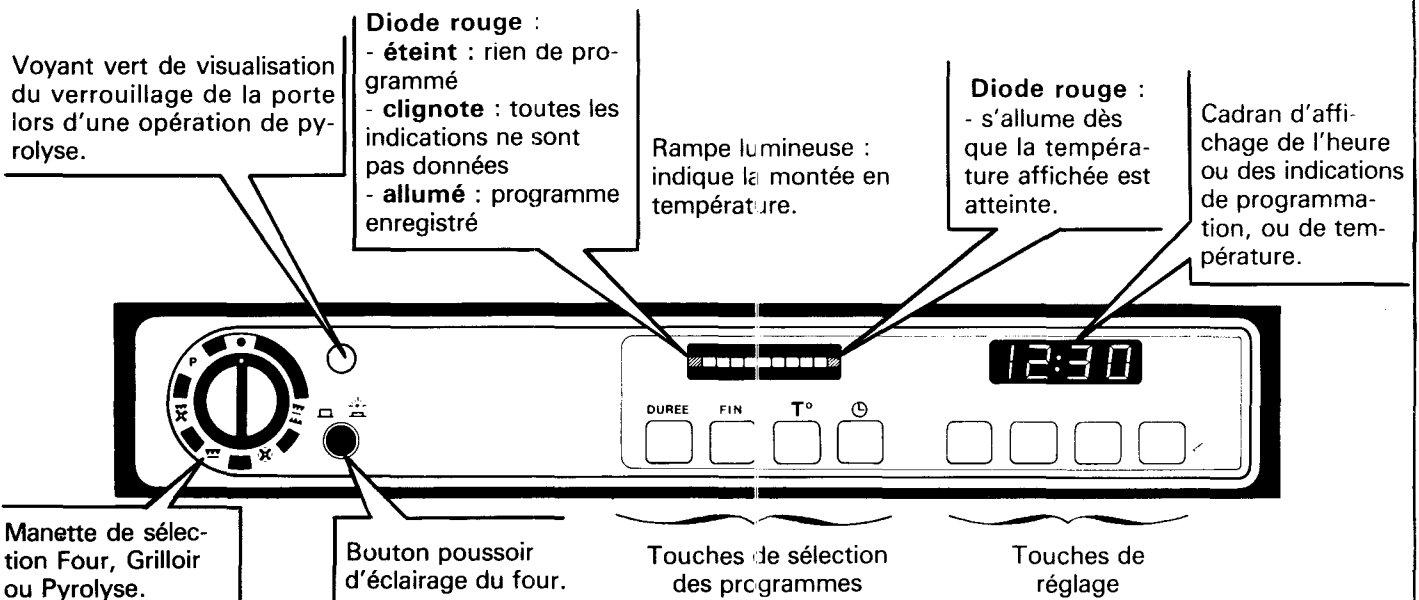
en chaleur pulsée :

- de montée à 175°C 0,3 kWh
- de maintien pendant 1 heure à 175°C 0,6 kWh
- Total : 0,9 kWh

Consommation cycle pyrolyse (80 mn) : 3,8 kW

Présentation


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

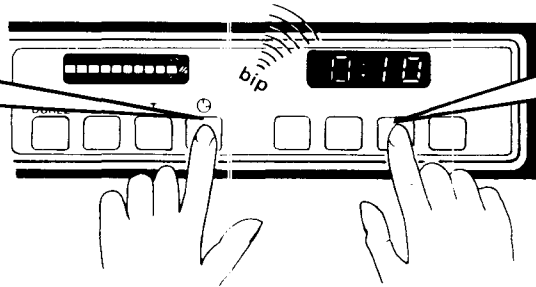


Maintenez le tableau de bord propre et sec. Des traces de graisse ou des dépôts de produits ménager peuvent affecter le fonctionnement des commandes.

Utilisation

MISE A L'HEURE

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



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

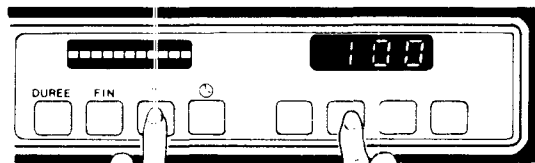
IMPORTANT : Le programmateur est protégé contre les petites coupures de courant. Néanmoins, l'affichage peut se trouver perturbé et ne plus correspondre à la réalité. Dans ce cas, débrancher le four (ou couper le disjoncteur général) pendant quelques secondes, rebrancher et remettre à l'heure.

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

POUR UNE UTILISATION IMMEDIATE DE VOTRE FOUR



Tourner la manette sur la position choisie.




Avec un doigt appuyer sur la touche T.

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

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

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

Les diodes vertes de la rampe lumineuse indiquent la température du four par rapport à la température affichée ; quand celle-ci est éteinte, la diode rouge de droite s'allume.

A la fin de la cuisson, appuyer sur la touche  pour effacer la température affichée, et ramener la manette de sélection sur arrêt.

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

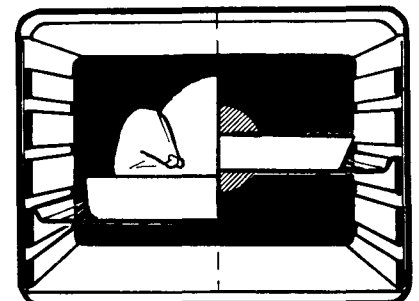
CHOISIR VOTRE MODE DE CUISSON



CONVECTION NATURELLE

Nous la préférons pour des cuissons qui demandent des températures élevées pour saisir les viandes, gigots, rosbeef, gibier, cuisson à la "française" des mijotages longs et des cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...), telles que clafoutis, quiche tourte.

Placer la pièce à cuire au centre du four.



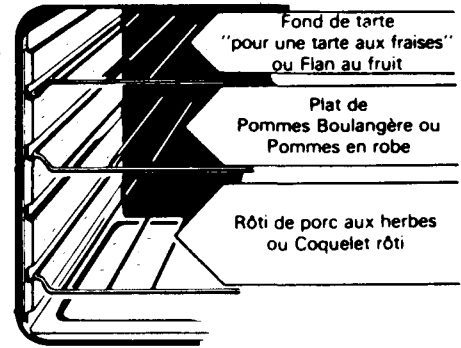


CHALEUR PULSÉE

Nous la recommandons 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.

ATTENTION : En chaleur pulsée, ne pas utiliser les températures au-dessus de 240°C. Ces plus hautes températures sont réservées à la convection naturelle.

Exemple de 2 menus complets réalisés en une seule cuisson.



GRILLOIR

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

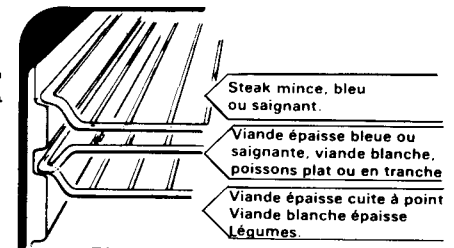
Lorsque vous tournez la manette de sélection sur la position grilloir la température est automatiquement réglée pour 300°C.

Vous pouvez selon le met que vous êtes en train de préparer, descendre la température jusqu'à 150°C. Pour cela, laisser le sélecteur sur arrêt, et afficher la température désirée de 150°C à 300°C.

Ensuite, placer le sélecteur sur la position grilloir .

Laisser la porte FERMÉE.

Poser le plat récolte-sauce sur la grille placée sur le gradin inférieur.



Placer la grille du four
à la bonne hauteur.



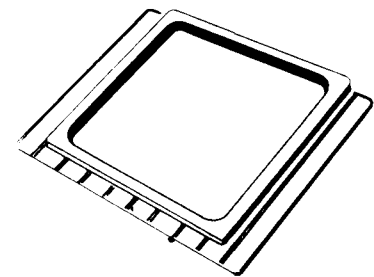
TURBO-GRILL

Nous le conseillons pour cuire des mets plus épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, les gratins, etc.

Le préchauffage est inutile et la cuisson se fait porte fermée.

Afficher une température de 150°C à 250°C.

Placer la pièce à cuire directement sur la grille à une distance suffisante de la résistance de grilloir. La retourner pendant la cuisson.




Poser le plat récolte-
sauce sur une des
grilles placées sur le
gradin inférieur.

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

UTILISATION DE LA MINUTERIE SONORE

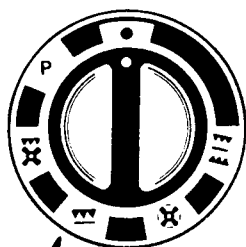
Avec un doigt, appuyer sur la touche "durée".

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

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

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

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



Tourner la manette de sélection sur la position choisie.

Afficher une température, ensuite

Avec un doigt, appuyer sur la touche durée


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

Maximum affichable :
5 h 59 mn.

La cuisson commence dès que les 2 indications sont affichées (l'ordre d'entrée peut-être interverti). Elle s'arrêtera dès que le temps sera écoulé.

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

Nota : vous pouvez à tout moment, vérifier la durée ou la température affichée en appuyant sur la touche correspondante, et éventuellement les modifier.

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

A la fin de cuisson, ramener la manette de sélection sur arrêt.

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



Tourner la manette de sélection sur la position choisie.

Afficher une température,

une durée de cuisson,


ensuite.

Avec un doigt appuyer sur la touche "fin".

Et en même temps, avec un autre doigt, appuyer sur les touches de réglages pour afficher l'heure de fin de cuisson.

La cuisson commencera automatiquement et s'arrêtera d'elle-même à l'heure de fin que vous avez indiquée, soit 12 h 15.

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

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

Utilisation

Utilisation du thermostat

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Pour cela, consulter le tableau ci-dessous.

Lorsque le préchauffage est terminé, c'est-à-dire à l'allumage de la diode rouge de droite, enfourner le plat et afficher la température de cuisson.

Durée de préchauffage :

- 7 mn environ pour atteindre 100°C.
- 15 mn environ pour atteindre 200°C.
- 30 mn environ pour atteindre 300°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 - Lotte	8	7	Selon 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			
Clafoutis 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

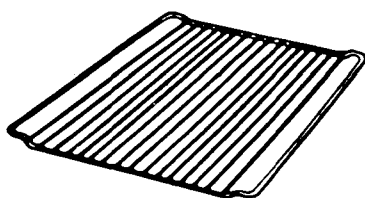
CHALEUR PULSÉE

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson	
POISSONS EN FILET OU CHARNE			
Carne 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
Cratins	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
Fiable de lapin rôti	7	6 - 7	50 à 60 mn
Fôti de porc	7	6	15 à 20 mn par livre
Fôti 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
Château de savoie - génoise	5	5 - 6	35 à 40 mn
Macarons sablés	7	6	15 à 25 mn
Fête à choux	7	6 - 7	35 à 45 mn
Fête à tarte (non garnie)	7	5 - 6	20 à 30 mn
Fête feuilletée	7	6	15 à 20 mn

Nature des mets	Mes réglages	
	Positions	Durée de cuisson

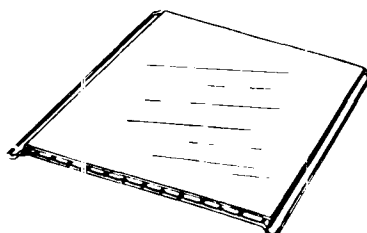
Nature des mets	Mes réglages	
	Positions	Durée de cuisson

LES ACCESSOIRES DU FOUR



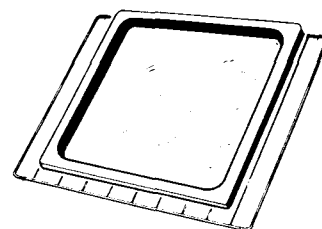
LA GRILLE PORTE-PLATS :

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, mergues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).



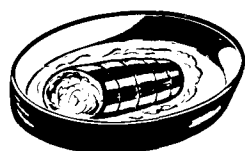
LE PLAT RECOLTE-SAUCE :

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

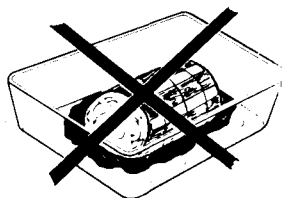
QUELQUES CONSEILS...

POUR LES VIANDES ROUGES :

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



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 lors que 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 TAPISSEZ 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.

Votre four est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement, grâce au programmeur.

Les fumées en résultant sont rendues « propres » par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence d'ailleurs dès la cuisson des aliments.

A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte de four est munie d'un verrou de sécurité.

Dès que la température intérieure du four dépasse 320°C, il est impossible de déverrouiller la porte.

NOTA : DANS LE CAS DE L'INSTALLATION D'UNE TABLE DE CUISSON AU-DESSUS DU FOUR NE JAMAIS UTILISER LES BRÛLEURS GAZ OU LES PLAQUES ÉLECTRIQUES PENDANT L'OPÉRATION DE PYROLYSE DANS LE BUT D'ÉVITER UN ÉCHAUFFEMENT EXCESSIF DU TABLEAU DE BORD DU FOUR.

MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE

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

Ensuite :

- tourner le sélecteur **P** (pyrolyse) vers la gauche.

La mise en route du nettoyage peut être effectuée à n'importe quel moment et même la nuit (si vous voulez bénéficier du tarif « heures creuses » grâce au programmeur).



LA TEMPÉRATURE ET LA DURÉE DU NETTOYAGE SONT RÉGLÉES AUTOMATIQUEMENT.

Température : Elle est fixée à 485°C sans possibilité de modification ou de visualisation par action sur la touche T.

Durée : Elle est fixée à 1 h 30. Elle peut être diminuée au minimum à 1 heure ou augmentée au maximum à 2 heures 59 mn.

Durée de pyrolyse : Four moyennement sale : 1 h 30 mn.

Four très sale : 2 h.

DEROULEMENT DU NETTOYAGE

Une dizaine de secondes après avoir tourné la manette du sélecteur sur P, le VOYANT VERT S'ALLUME. Il indique que le verrouillage s'est normalement effectué. EN CAS DE NON ALLUMAGE DU VOYANT VERT, APPUYER SUR LA PORTE POUR ASSURER UNE BONNE FERMETURE. Au début de l'opération, la diode rouge de gauche est allumée. Progressivement, toutes les diodes vont s'éclairer.

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

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

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

Lorsque la durée de nettoyage est écoulée, la rampe lumineuse s'éteint, la diode rouge de gauche clignote, le signal sonore indique la fin du nettoyage.

Au cours du refroidissement, le voyant vert se rallume. Il indique que la température est inférieure à 300° C. Dès ce moment, vous pouvez déverrouiller la porte.

POUR OUVRIR LA PORTE DU FOUR, VOUS DEVEZ PLACER LE SÉLECTEUR SUR " ARRÊT ".

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

Lorsque le nettoyage est fini :

A la fin du nettoyage, on constate sur les parois du four, le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

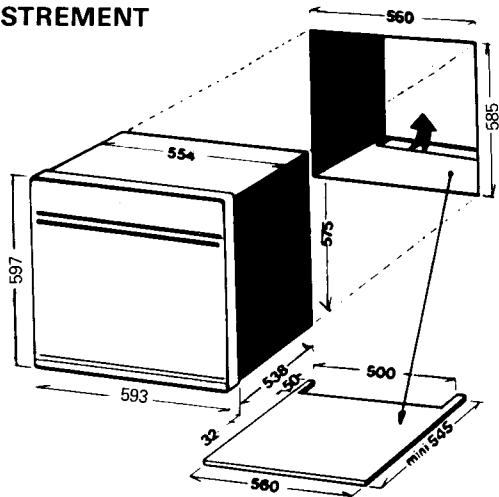
Lorsque vous placez la manette de sélection sur arrêt, la turbine continue de tourner. Cela est tout à fait normal.

L'arrêt se fera automatiquement par coupure du thermostat.

Remarques : Lors des premiers nettoyages, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce. Ce n'est que le « rodage » au nettoyage automatique par pyrolyse des organes de votre four.

Pendant le nettoyage, la température intérieure du four s'élève jusqu'à disparition totale des salissures. Le hublot sera le point le plus chaud de l'appareil et il faut laisser ce rayonnement régulateur se propager au travers sans mettre un obstacle devant.

ENCASTREMENT



DANS LE CAS D'UN FOUR MONTÉ SOUS PLAN EN DUO AVEC UNE TABLE DE CUISSON, IL EST NÉCESSAIRE DE METTRE EN PLACE LE PANNEAU ISOLANT LIVRÉ EN OPTION.

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

DANS TOUS LES CAS, ASSURER AU MAXIMUM L'AÉRATION DE LA PARTIE INFÉRIEURE DE LA NICHE D'ENCASTREMENT.

POUR CELA, EFFECTUER UNE OUVERTURE À 500 MM DU BORD AVANT (VOIR CI-CONTRE), AFIN DE PERMETTRE LA BONNE CIRCULATION DE L'AIR FRAIS NÉCESSAIRE AU REFROIDISSEMENT ET À LA PROTECTION DES ORGANES INTÉRIEURS.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

Avant le branchement, assurez-vous que le réglage du disjoncteur et les fusibles sont suffisants pour alimenter normalement l'appareil, et que la section des fils de l'installation électrique soit de 2,5 mm² mini.

RACCORDEMENT

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

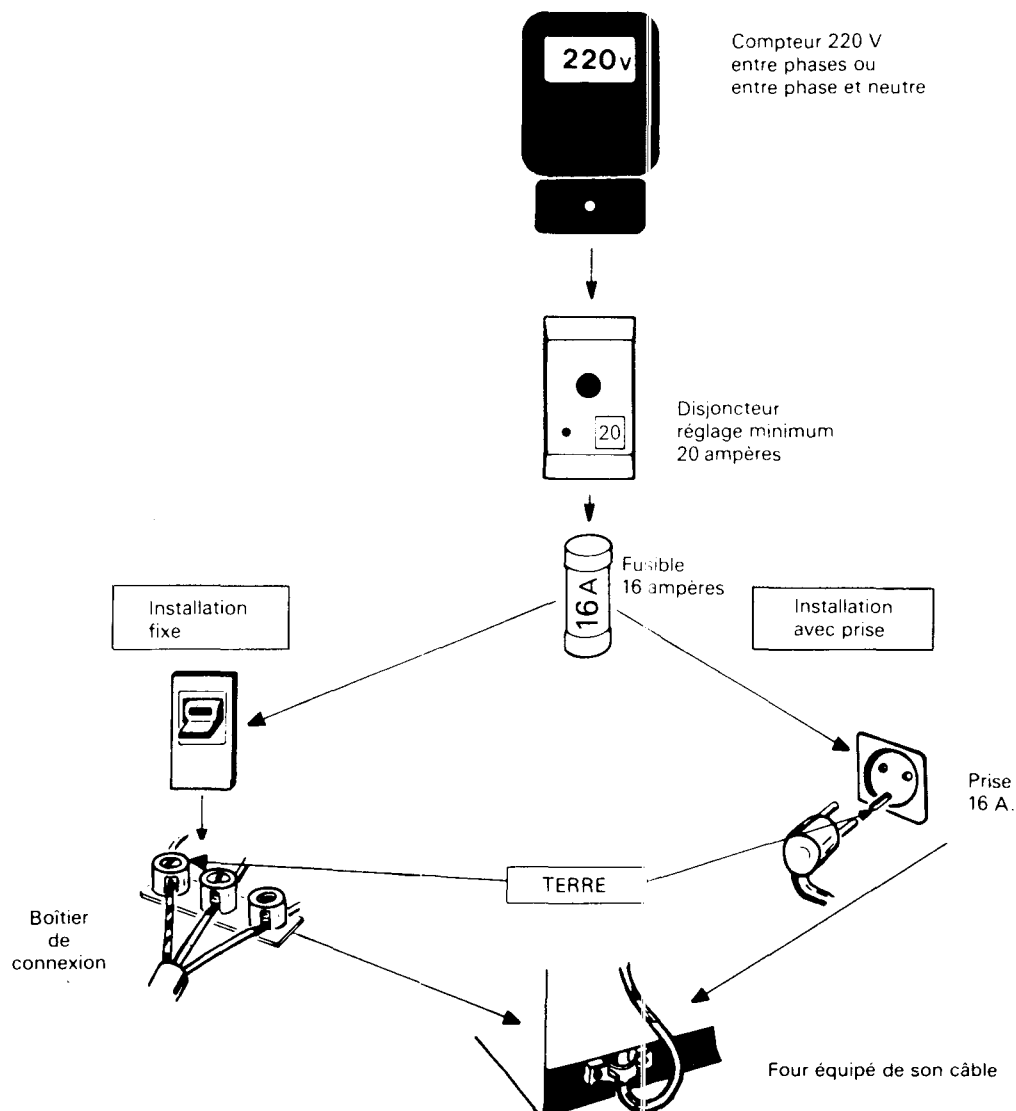
- au moyen d'une prise de courant (minimum 16 ampères).
- ou d'un boîtier de connexion. Dans ce cas, un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, doit être installé dans le circuit.

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

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

NOTA : N'oubliez pas que l'appareil peut nécessiter une opération de SAV.

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



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 68 60 00