NOTICE D'EMPLOI

ET D'INSTALLATION

Four encastrable multifonctions

F 8430

ROSIERES

L'amour du travail bien fait.

FICHE TECHNIQUE

Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur : 42,5
Hauteur : 29,5
Profondeur : 38

Volume du four : 47 l

Tension d'alimentation

230 volts monophasé

Puissance

Four convection naturelle	2,42 kW
Four chaleur brassée	2,45 kW
Grilloir	2,14 kW
Turbo-grill	2,17 kW

Puissance totale absorbée : 2,45 kW

Appareil conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (J.O. du 1er septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

Consommation

– en convection naturelle

de montée à 200 °C :	0,5	kWh
de maintien pendant 1 heure à 200 °C :	0,6	kWh
total	1,1	kWh

Sommaire

pages

Partie destinée à l'utilisateur

PRESENTATION 3

UTILISATION

Le programmateur 4–7
Les commandes du four
- la convection naturelle 8
- la chaleur brassée 9
- le grilloir 10
- le turbo-grill 11
- le tournebroche 12

Le thermostat 13–14
Les accessoires du four 15
Conseils de cuisson 16

ENTRETIEN 17–18

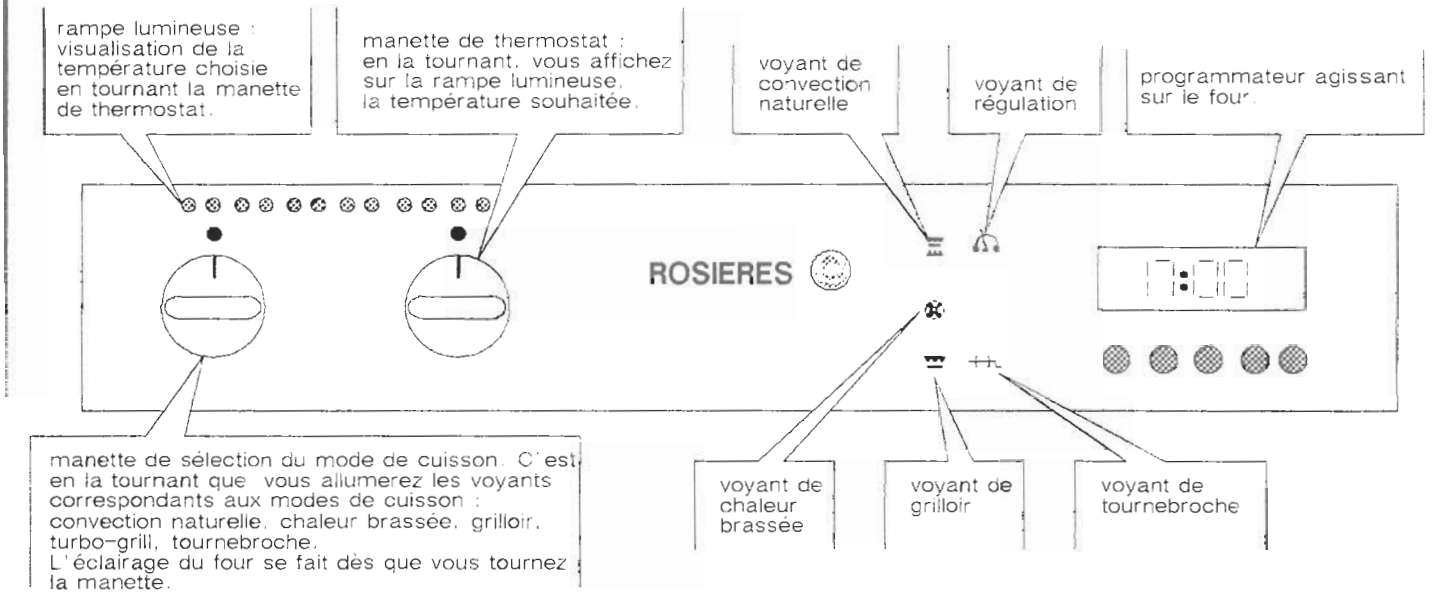
Partie destinée à l'installateur

Installation 19
Raccordement électrique 20–21

GARANTIE 22
PIECES DE RECHANGE 23

PRESENTATION

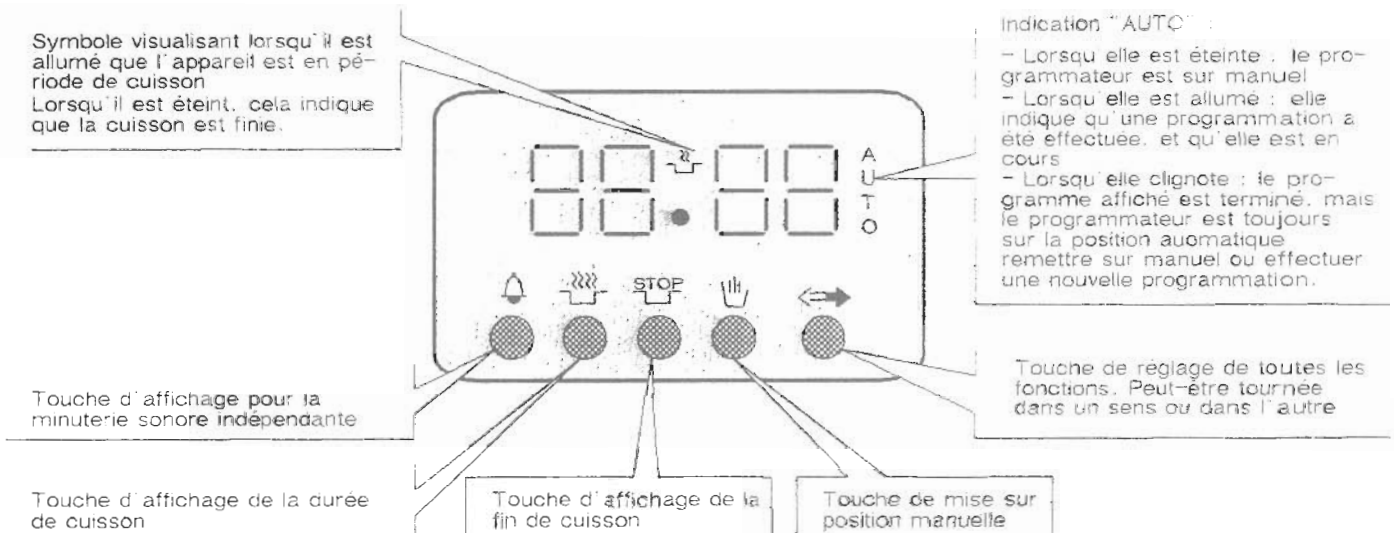
Attention : la porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.



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.

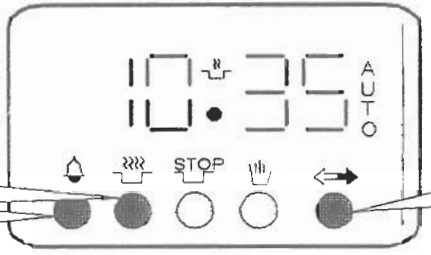
UTILISATION
Le programmateur

PRESENTATION



UTILISATION
Le programmateur

MISE A L'HEURE

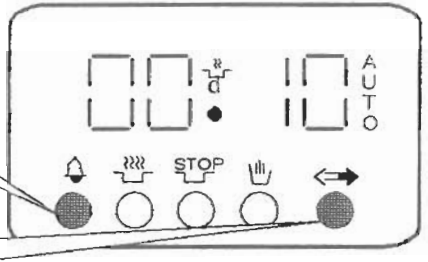


1 – Appuyer sur deux touches en même temps puis sans relacher.

2 – Tourner cette touche pour afficher l'heure ici. 10h 35min

UTILISATION DE LA MINUTERIE SONORE INDEPENDANTE

Vous pouvez utiliser la minuterie sonore indépendamment de l'utilisation du four. Pour cela :



1 – Appuyer sur la touche puis sans relacher.

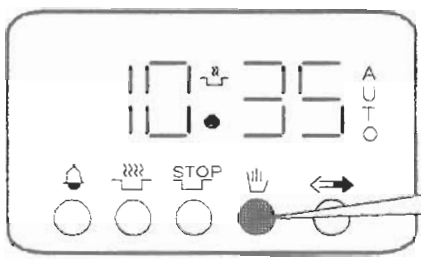
2 – tourner la manette pour afficher un temps
– ici 10 min –

Lorsque vous relacherez les deux touches, c'est l'heure du moment qui apparaitra. Aucun voyant n'est allumé.

Lorsque le temps sera écoulé, une sonnerie vous préviendra. Pour l'arrêter, appuyer sur l'une des touches. Cette sonnerie dure 1 min.

UTILISATION
Le programmateur

UTILISATION DU FOUR SANS LE PROGRAMMATEUR (POSITION MANUELLE)

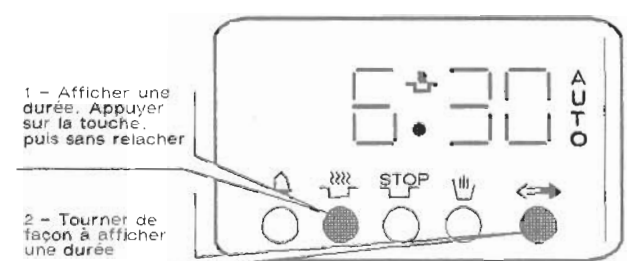


La cuisson commence dès que les manettes de sélection et de thermostat sont sur la position choisie.

Appuyer sur la touche de facon que le symbole "auto" ne soit pas lumineux

UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE
(arrêt du temps de cuisson par le programmateur)

Il est 6h30. Vous désirez que votre **cuisson** commence **immédiatement** et finisse à 8h, vous **devez** donc **afficher** une durée de cuisson.

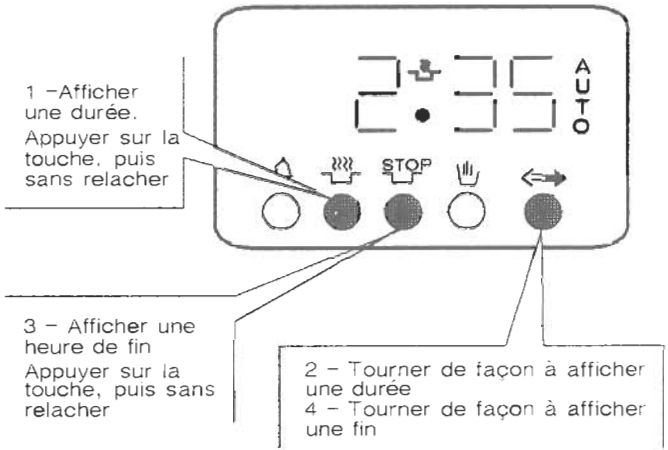


Le symbole "AUTO" et le symbole cuisson s'allument dès que vous avez affiché une durée. Quand la cuisson est finie, le symbole cuisson s'éteint et le symbole "AUTO" clignote tant que vous n'aurez pas remis le programmateur sur manuel.
La sonnerie vous prévient de la fin de la cuisson. Pour l'arrêter, appuyer sur n'importe quelle touche.

La cuisson commence dès que les manettes sont sur la position choisie pour la cuisson.
Les voyant s'allument, le four chauffe. Il s'arretera automatiquement à 8 heures après écoulement du temps indiqué pour la durée de cuisson.

UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE
(départ et arrêt du temps de cuisson par le programmateur)

est 2h35.
ous désirez
aire une
uisson de 1
eure et qui
nisse à 8 h.
ous devez
onc afficher
heure de
n de cuisson
t la durée.



Le symbole "AUTO" s'allume dès que vous aurez affiché une durée et une fin. Le symbole de cuisson s'allumera dès que la cuisson commencera.
Quand la cuisson est finie, le symbole cuisson s'éteint et le symbole "AUTO" clignote tant que vous n'aurez pas remis le programmateur sur manuel.
La sonnerie vous prévient de la fin de la cuisson. Pour l'arrêter, appuyer sur n'importe quelle touche.

La cuisson débutera toute seule à 7 heures et s'arrêtera d'elle-même à 8 heures après 1 h de fonctionnement.

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

ota : Ne pas oublier de tourner les manettes du sélecteur et du thermostat.

UTILISATION
Les commandes du four

CONVECTION NATURELLE

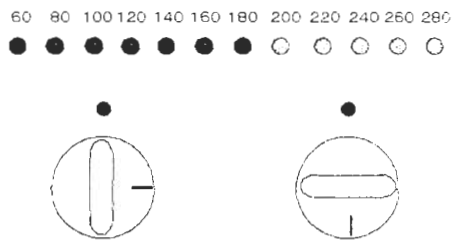
Notre expérience nous fait préferer la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des tempé-ratures élevées, des mijotages longs et des cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) telles que clafoutis, quiche, tourte...

Tourner la manette du sélecteur de façon que le voyant correspondant au mode de cuisson désirée s'allume. Tourner la manette du thermostat, les diodes rouges s'allument jusqu'à la la température choisie.

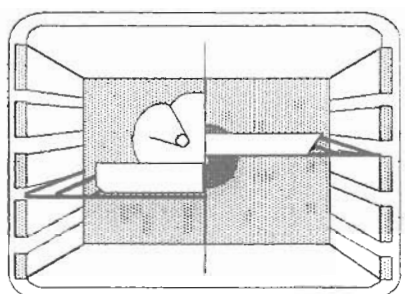
Puis régler le programmateur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

Dès ce moment, le four chauffe.

Le voyant de convection naturelle reste allumé pendant toute la durée de l'opération.



Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du ther-mostat. Il s'allume et s'éteint régu-lièrement pendant la durée de cuis-son.

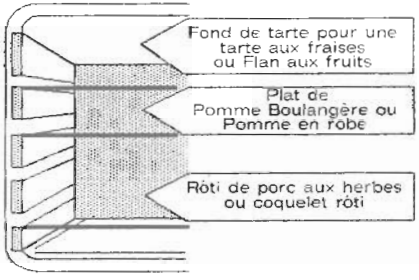


placer la pièce à cuire au centre du four

UTILISATION
Les commandes du four

CHALEUR BRASSEE

Attention : En chaleur brassée ne pas dépasser la positions 240° C. En raison de leurs plus hautes températures, les positions qui suivent sont réservées à la convection naturelle.



Exemple de 3 menus complets réalisés en une seule cuisson.

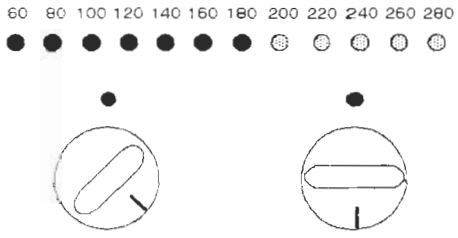
Notre expérience nous fait recommander la chaleur brassée pour cuire les patisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

Tourner la manette du sélecteur de façon que le voyant correspondant au mode de cuisson désirée s'allume.

Tourner la manette du thermostat, les diodes rouges s'allument jusqu'à la la température choisie.

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

Dès ce moment, le four chauffe. Le voyant de chaleur brassée reste allumé pendant toute la durée de l'opération.



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.

UTILISATION
Les commandes du four

LE GRILLOIR

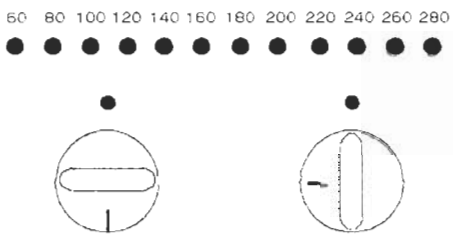
Nous préférons le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc ou de veau, poisson plat, tous les mets de petites épaisseurs, les gratins.

Tourner la manette du sélecteur de façon que le voyant correspondant au mode de cuisson désirée s'allume. Tourner la manette du thermostat sur 280 °C. La rampe lumineuse est complètement allumée.

Laisser le programmateur sur manuel ou régler sur une durée de cuisson. Dès ce moment, le four chauffe.

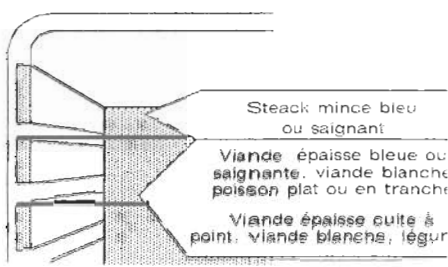
Le voyant de grilloir régule.

Le voyant de régulation indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de la cuisson.



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

Les cuissons au grilloir se font porte fermée.



Placer la grille du four à la bonne hauteur et laisser le récolte-sauce dans le bas du four.

Laisser chauffer environ 5min avant d'enfourner les plats

UTILISATION
Les commandes du four

LE TURBO–GRILL

Attention : En turbo–grill, ne pas dépasser la position 240° C. En raison de leurs plus hautes températures, les positions qui suivent sont réservées à la convection naturelle.

Les cuissons au turbo–grill doivent être faites porte fermée.

Le turbo–grill est préférable pour cuire des mets plus épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc...

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

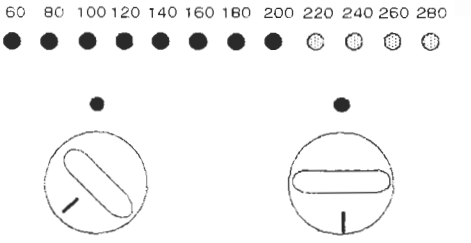
Tourner la manette du sélecteur de façon que les voyants "chaleur "brassée" et "grilloir" soient allumés, et tourner la manette du thermostat entre 180 et 240 °C sur la rampe lumineuse.

Laisser le programmateur sur manuel ou régler sur une durée de cuisson.

Dès ce moment, le four chauffe.

Les voyants de grilloir régule, le voyant chaleur pulsée reste allumé pendant toute la durée de l'opération.

Le voyant de grilloir et le voyant orange indiquent la mise en route et le fonctionnement du thermostat. ils s'allument et s'éteignent régulièrement pendant la durée de cuisson.



Placer la pièce à cuire au centre du four directement sur la grille à une distance suffisante de la résistance de grilloir, et la retourner pendant la cuisson. Laisser le récolte sauce dans le bas du four.

UTILISATION
Les commandes du four

LE TOURNEBROCHE

– retirer du four les grilles, les plaques à patisserie.

– embrocher la pièce à cuire bien centrée entre les deux fourchettes.

– en posant la broche sur le support, veillez à bien mettre le galet sur le levier de manoeuvre.

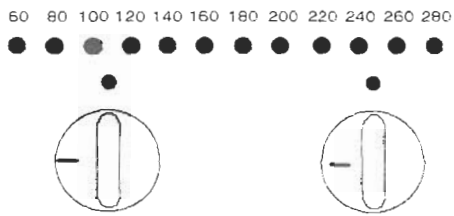
– glisser le support et la broche sur le 3eme gradin en partant du bas.

L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entrainement.

– avec le levier de manoeuvre, enclencher la broche dans le carré d'entrainement.

– ensuite procéder comme pour l'utilisation au grilloir, mais tourner la manette de façon que le voyant correspondant au tournebroche s'allume.

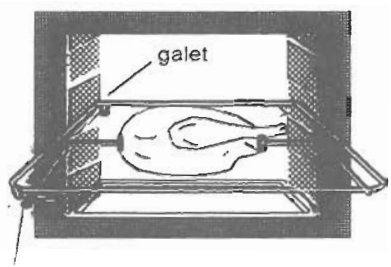
Le voyant de tournebroche reste allumé pendant toute la durée de l'opération.



Temps de cuisson

20 min par kg de boeuf
30 min par kg d'agneau, mouton
50 min par kg de veau, volaille,
55 min par kg de porc.

Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.



levier de manoeuvre

Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tourbroche et de cuire les grosses pièces au four, elles n'en seront que meilleures.

UTILISATION
Le thermostat

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.
Pour cela, utiliser les températures 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 température indiquée dans le tableau.

Les rôtis de viande blanche (porc, veau..) 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.

Les températures 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 les mets de volume important, les augmenter pour des mets de volume moins important.

DUREE DE PRECHAUFFAGE

- 20 min pour les températures entre 220 et 280 °C
- 15 min pour les températures entre 140 et 200 °C
- 10 min pour les tempéatures entre 60 et 120 °C.

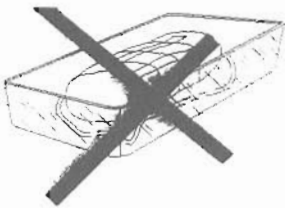
Convection naturelle

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauf-fage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar -Dorade - Lotte	180	180-200	selon grosseur
Viandes - Légumes			
Boeuf aux carottes	220	180-200	4 h environ
Boeuf bourguignon	220	180-200	4 h environ
Canard	220	180-200	1 h - 1h 30
Choux braisés	220	180-200	1 h environ
Flamiche poireaux	200	160-180	35 à 40 min
Gigot de mouton	240	180-200	15 min par livre
Oie - Dinde	200	160-180	60 à 80 min
Pâté en croûte	200	180-200	1 h par kilo
Pâté en terrine	220	180-200	1 h 30 à 2 h
Poulet moyen roti	220	180-2050	45 min à 1 h
Quiche Lorraine	220	180-200	30 à 40 min
Rôti de boeuf	280	240-260	15 min par livre
Patisseries			
Cake	180	140-160	50 à 60 min
Clafoutis aux fruits	200	180-200	35 à 40 min
Crème renversée	120	60-80	45 min au B.M.
Quatre-quarts	220	180-200	35 à 45 min
Sablés	220	180-200	18 min
Tarte garnie	260	200-220	35 à 40 mn

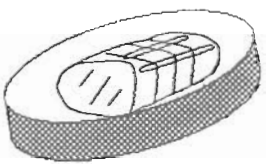
Chaleur brassée

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauf-fage	cuisson	
Poissons en filet			
Darne de saumon	180	140-160	5 à 8 min
Filet de sole	180	140-160	5 min environ
Viandes - Légumes			
Choux farçis braisés	220	180-200	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	200	160-180	25 à 30 min
Gratins	220	180-200	15 à 20 min
Lapin roti	220	180-200	50 à 60 min
Pigeon rôti	180	160-180	15 à 25 min
Pommes de terre en robe	220	180-200	1 h environ
Rôti de viande blanche	220	180-205	15 à 20 min p/ livre
Soufflé salé-sucré	200	160-180	35 à 45 min
Tomates farcies	220	180-200	30 à 40 min
Patisseries			
Biscuit roulé	220	180-200	10 à 15 min
Brioche	220	180-200	40 à 45 min
Flan	200	180-200	30 min
Gateau de Savoie	200	160-180	35 à 40 min
Meringues	60	60-80	60 à 90 miin
Pâte à choux	220	180-200	35 à 45 min
Pâte à tarte (non garnie)	220	180-200	20 à 30 min
Pâte feuilletée	220	180-200	15 à 20 min

UTILISATION
Les accessoires de four

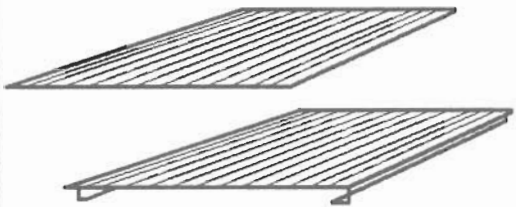


Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.



Utiliser des plats creux en terre de préférence

Un moule à patisserie 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.



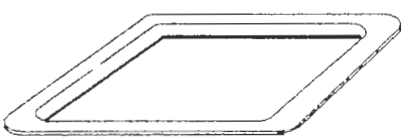
Les grilles porte-plats

Servent de support aux moules, aux plats et à la plaque à patisserie ; la deuxième sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ou en turbo-grill puisqu'elle est est équipé de rail pour y glisser le plat récolte-sauce.

ATTENTION : les deux grilles ont un sens de mise en place (avant-arrière) et se retournent suivant que votre four est avec les parois en émail catalyse ou en super émail.

La plaque à 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)



Le plat récolte-sauce

Est destiné à recevoir le jus des grillades, ou des cuissons en turbo-grill .

NE JAMAIS UTILISER LE PLAT RECOLTE-SAUCE COMME PLAT A ROTIR en cuisson traditionnelle ; il en résulterait des projections de graisses importantes, des dégagements de fumée, un encrassement rapide du four.

CONSEILS DE CUISSON

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 du papier sulfurisé ou feuille d'aluminium.

ATTENTION :
Utiliser la feuille d'aluminium dans le bons sens : la face brillante doit être face au met à cuire . Dans le cas contraire, la chaleur se reflètera sur la face brillante et ne pénètrera 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, retomberaient aussitôt.
Pour contrôler la cuisson de vos patisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit.
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.

POUR LES GRILLADES

Les viandes rouges coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranches doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir.
Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir : la cuisson sera alors plus longue mais plus savoureuse.

CONSEILS POUR LA VIANDE :

La sortir 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. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes.

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

POUR LES VIANDES

Les rôtis de viande blanche, (porc, veau) l'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.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge

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

NOTA :
Si à la fin d'une cuisson normale, vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas ; ce phénomène est normal, il s'agit tout simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

NE JAMAIS EMPLOYER :

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

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 provoquerait la détérioration de l'émail.

Les parois 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 micropores favorisent la combustion des graisses.
Chaque goutte de graisse est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique 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 le panier ou les parois à l'eau très chaude.**

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement le panier ou les parois et permet ainsi d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place du panier ou des parois dans l'appareil, faite sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 10 pendant 1/4 d'heure.

EN CAS DE DEBORDEMENT OU DE PROJECTIONS IMPORTANTE.

Un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

Voici comment vous devez procéder :

- essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniaqué.
- si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.
- ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position 10 du thermostat.
- il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

ENTRETIEN

Les parties émaillées

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé.
Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec.
En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

Le verre de porte de four

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four, à l'aide d'un papier absorbant.
Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite la nettoyer avec une éponge et un produit détergent. Eviter d'employer une éponge trop humide. En effet, l'infiltration de l'eau entre les vitres provoquerait des auréoles.

Les parois du four

Elles sont fixées par une vis au centre, en haut de la paroi, dévissable manuellement et tenues par 2 languettes en bas. Soulever pour les dégager.

Le fond du four

Il est fixé par 4 vis cruciformes.

Les joints de four

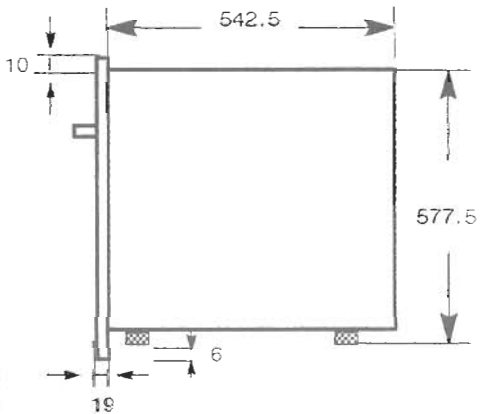
Les nettoyer avec une éponge et un détergent.

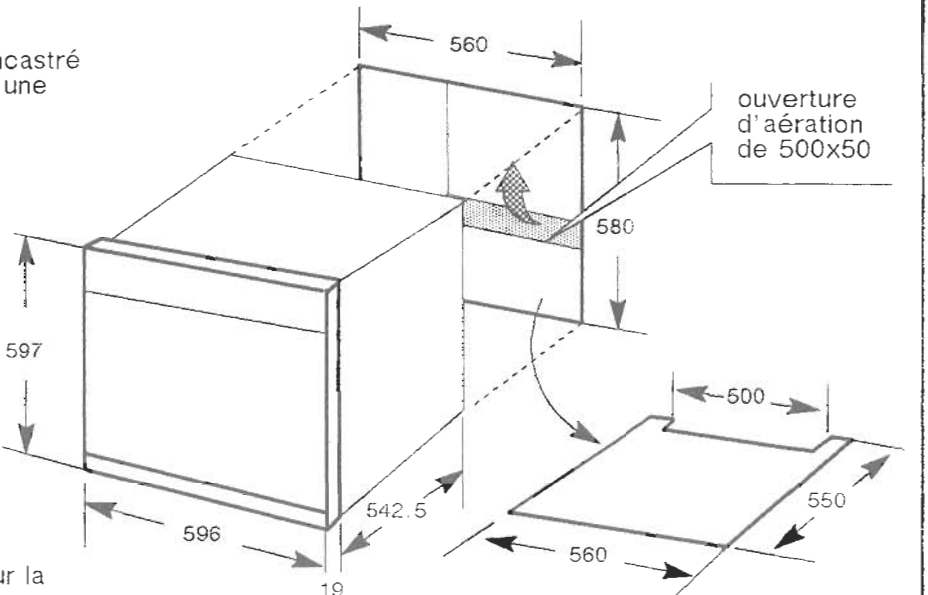
Ne jamais tapisser les parois du four et surtout la sole avec du papier d'aluminium. Dans ce cas, l'action concentrée de la chaleur provoquera la détérioration de l'émail.

INSTALLATION

Encastrement

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





La fixation du four sur le meuble se fait sur la partie basse des montants.

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.

DANS TOUS LES CAS, ASSUREZ AU MAXIMUM L'AERATION DE LA PARTIE INFERIEURE DE LA NICHE D'ENCASTREMENT.

POUR CELA, EFFECTUER UNE OUVERTURE A 500 mm AVANT AFIN DE PERMETTRE LA BONNE CIRCULATION DE L'AIR FRAIS NECESSAIRE AU REFROIDISSEMENT ET A LA PROTECTION DES ORGANES INTERIEURS.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four fonctionne exclusivement sur 230 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 mm ^{2}.

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.

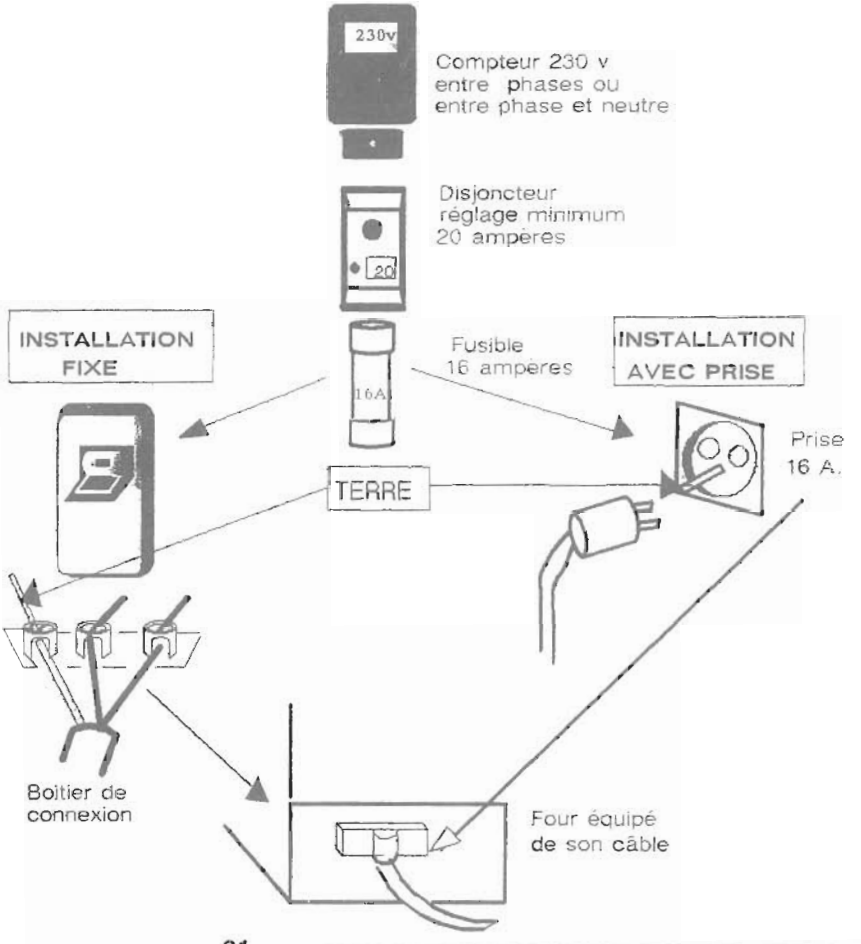
Dans tous les cas, le fil de terre jaune et vert du cordon d'alimentation doit être raccordé à la terre.

NOTA :

N'oubliez pas que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V.

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

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



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

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

APRES LA GARANTIE

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

GARANTIE LEGALE

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

APPAREIL TYPE :

F 8430

DATE DE LIVRAISON :

Pour bénéficier de la garantie contractuelle ROSIERES nous vous demandons :

de nous retourner sous 8 jours votre "inscription de garantie ROSIERES" ci-contre