

**Notice d'emploi
du four indépendant
Multifonctions à pyrolyse
F 453 a**

**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 453 a

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 57 30

Appareils conformes 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, 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

- Comment utiliser le programmateur 4
- Le thermostat 5
- Les commandes du four 6-7
- Les accessoires du four 8
- Conseils de cuisson 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 : 29,5
- Profondeur : 41

Volume utile du four : 50 l

Tension d'alimentation : 220 Volts monophasé.

Puissance :

Four convection naturelle : 2,57 kW
 Four chaleur pulsée : 2,73 kW
 Grilloir : 2,3 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 .. 0,7 kWh
 Total : 1,4 kWh

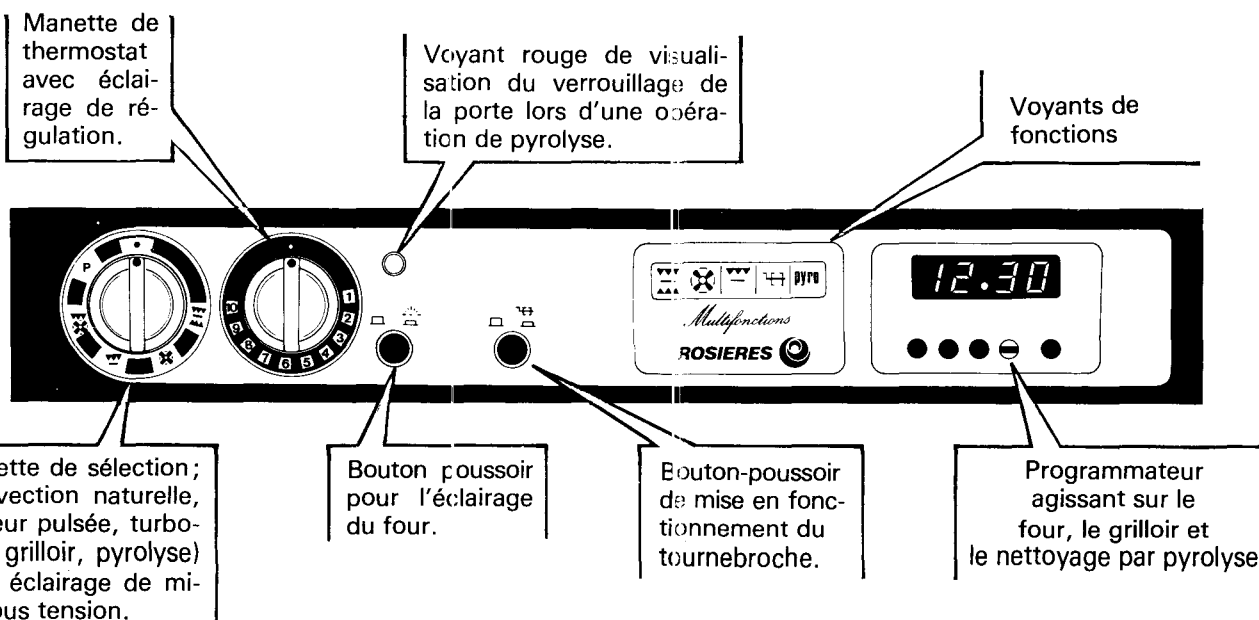
en chaleur pulsée :

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 kWh

Présentation

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



Utilisation

Comment utiliser le programmateur

PRESENTATION

Indication « AUTO »

- Lorsqu'elle est éteinte : le programmateur est sur la position manuel
- Lorsqu'elle est allumée ; elle indique qu'une programmation a été effectuée, mais qu'elle n'est pas terminée.
- Lorsqu'elle clignote : le programme affiché est terminé, mais le sélecteur est toujours sur position automatique ; pour pouvoir utiliser à nouveau l'appareil, remettre le sélecteur sur manuel, ou effectuer une nouvelle programmation.

Indication visualisant, lorsqu'elle est allumée, que l'appareil est en période de cuisson ou en minuteur sonore. Lorsqu'elle clignote, cela indique que l'on a affiché l'heure de fin de cuisson, mais que la durée de cuisson n'a pas été programmée.

Manette de réglage de toutes les fonctions du programmateur. Peut être tournée dans un sens ou dans l'autre.

Poussoir central de mise à l'heure de la pendule (appuyer à l'aide d'une pointe fine, stylo par exemple).

Sélecteur AUTO-MANUEL.

Touche d'affichage pour la minuterie sonore.

Touche d'affichage de la durée de cuisson.
Durée maximum : 5 h 59 mn

Touche d'affichage de l'heure de fin de cuisson. Programmation possible jusqu'à 23 h 59 à l'avance.

Selon le mode d'utilisation désiré :

- appuyer sur la ou les touches représentées en blanc et régler avec la manette de réglage
- ne pas oublier de placer le sélecteur sur AUTO ou MANUEL.

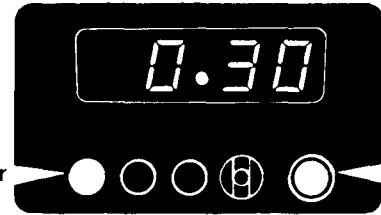
MISE A L'HEURE DE LA PENDULE



régler

Avec une pointe fine, appuyer sur le poussoir central.

UTILISATION DE LA MINUTERIE SONORE

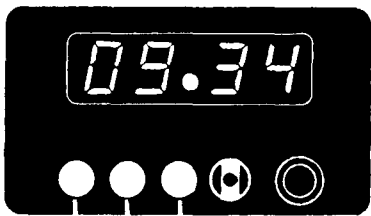


appuyer

régler

Durée de sonnerie : 2 minutes

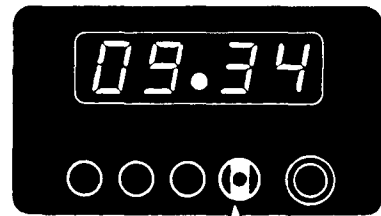
ARRET DE LA MINUTERIE SONORE



Appuyer sur l'une des trois touches.

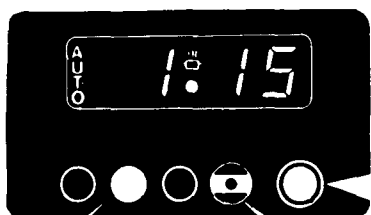
UTILISATION IMMEDIATE

(sans le programmateur)



Mettre le sélecteur en position vertical (manuel)

UTILISATION DU FOUR AVEC UNE DUREE DE CUISSON ET UN ARRÊT AUTOMATIQUE

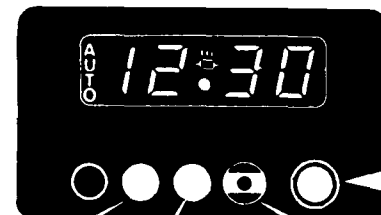


régler

Touche durée

Position automatique

UTILISATION DU FOUR AVEC UNE DUREE, UNE HEURE DE FIN DE CUISSON ET UN ARRÊT AUTOMATIQUE.



régler

Touche durée

Touche fin

Position automatique

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 disque de la manette du thermostat enfourner et ramener la manette du thermostat sur 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
	Position 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	9	8	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	9	8	35 à 40 mn

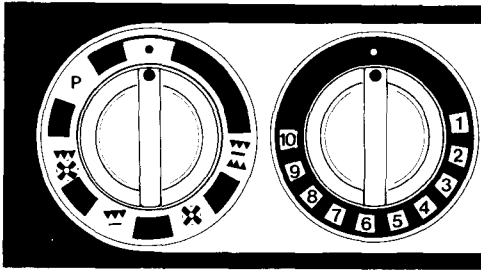
CHALEUR PULSÉE

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson	
POISSONS EN FILET OU DARNE.			
Darne de saumon	6	6	5 à 8 mn
Filet de sole	6	6	5 mn environ
VIANDES - LÉGUMES			
Choux farcis braisés	6	5-6	1 heure 30 à 2 heures
Coq au lait	7	6-7	25 à 30 mn
Encives 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
Rablot de lapin rôti	7	6-7	50 à 60 mn
Rôt de porc	7	6	15 à 20 mn par livre
Rôt 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

FONCTIONNEMENT



Pour réaliser vos cuissons, vous devez :

- placer la manette du sélecteur sur convection naturelle ou sur chaleur pulsée ou sur grilloir ou sur turbo-grill , en la tournant vers la droite.

- régler le thermostat de fonction des mets à cuire.

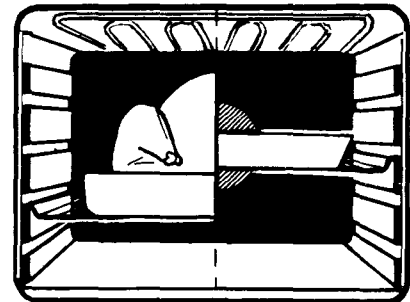
- régler le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.



CONVECTION NATURELLE

Nous la préférons pour des cuissons qui demandent des températures élevées, 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.

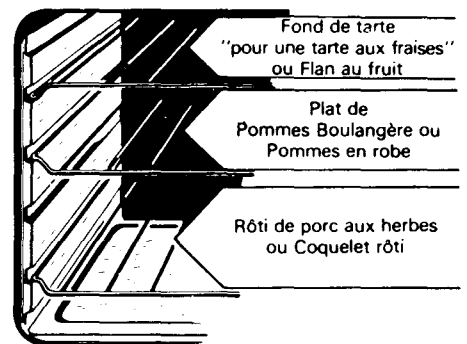


CHALEUR PULSÉE

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 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.



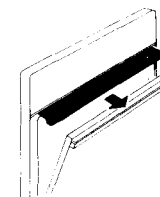
GRILLOIR

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

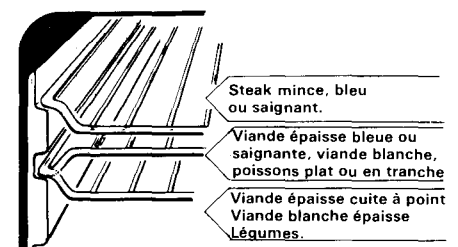
Positionner la manette du thermostat sur la position 10.

Laisser la porte OUVERTE ou ENTR'OUVERTE.

ATTENTION : Lors des cuissons au grilloir ou au turbo-grill, le jus des viandes se dépose dans le récolte sauce. Il faut alors le nettoyer afin d'éviter que les résidus carbonisent lors des prochaines cuissons.



Avancer le déflecteur.



Placer la grille du four à la bonne hauteur.



TURBO-GRILL

Il 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.

Positionner la manette du thermostat entre les positions 7 et 8.

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

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



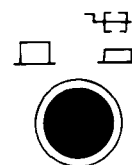
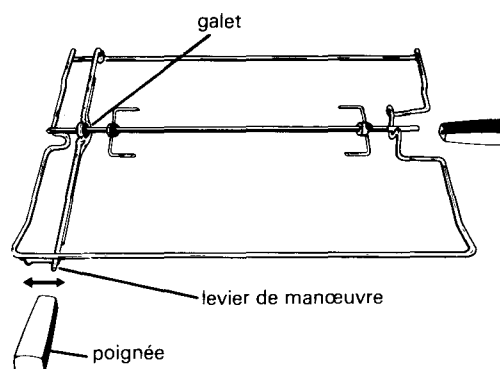
TOURNEBROCHE

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.

- Retirer du four la grille, et la plaque à pâtisserie.
- 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 manœuvre.
- Ensuite, procéder comme pour l'utilisation du grilloir, et appuyer sur le bouton poussoir du tournebroche.
- Glisser le support et la broche sur le 3^e gradin du four. L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- Avec le levier de manœuvre, enclencher la broche dans le carré d'entraînement.

Lorsque la cuisson est terminée :

- Ramener les manettes de commande du thermostat et de sélection sur arrêt.
- Repousser le bouton poussoir du tournebroche.
- Repousser le levier de manœuvre pour dégager la broche du carré d'entraînement.
- Tirer le support du tournebroche vers vous jusqu'à pouvoir glisser la poignée dans la broche.
- Enlever la broche.

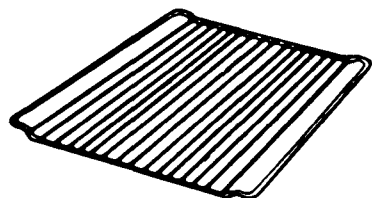


Temps de cuisson :

- 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.

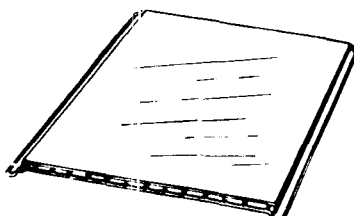
Lorsque vous placez la manette de commande du four sur arrêt, la turbine continue de tourner jusqu'au refroidissement du four.

LES ACCESSOIRES DU FOUR



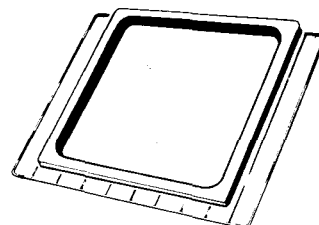
LA GRILLE PORTE-PLATS :

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).



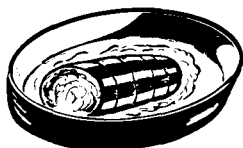
LE PLAT RECOLTE-SAUCE :

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.

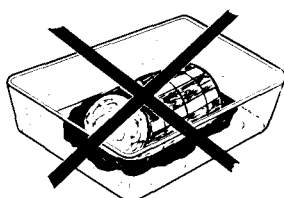
QUELQUES CONSEILS...

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 PÂTISSERIES :

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 Savcic, 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.

Entretien du four

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.

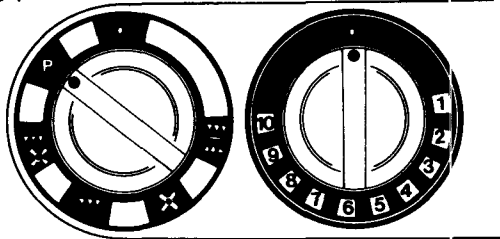
Dès que la température intérieure du four dépasse 300°C, il est impossible de déverrouiller la porte.

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 ELECTRIQUES PENDANT L'OPERATION DE PYROLYSE DANS LE BUT D'EVITER UN ECHAUFFEMENT 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 la manette de sélection vers la gauche jusqu'au repère P (pyro).

Laisser la manette du thermostat sur arrêt.

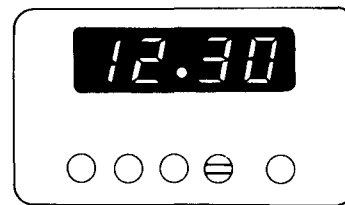
Temps de pyrolyse :

Four peu sale : 1 h 30 mn

Four moyennement sale : 1 h 45 mn

Four très sale : 2 h

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).



Afficher une durée de nettoyage sur le programmeur.

Lorsque le nettoyage est fini :

- replacer le programmeur sur "manuel"
- 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.

DEROULEMENT DU NETTOYAGE

Une dizaine de secondes après avoir tourné la manette sur P, la porte est verrouillée.

La montée en température commence.

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

Quand la durée de nettoyage est écoulée, le voyant rouge de verrouillage reste allumée. Au cours du refroidissement, il s'éteindra pour indiquer que la température est inférieure à 320°C.

Dès ce moment, vous pouvez déverrouiller la porte en ramenant le sélecteur sur O.

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

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.

Entretien

PIÈCES ÉMAILLÉES

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.

LES JOINTS DU FOUR

Les nettoyer avec une éponge et un détergent.

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.

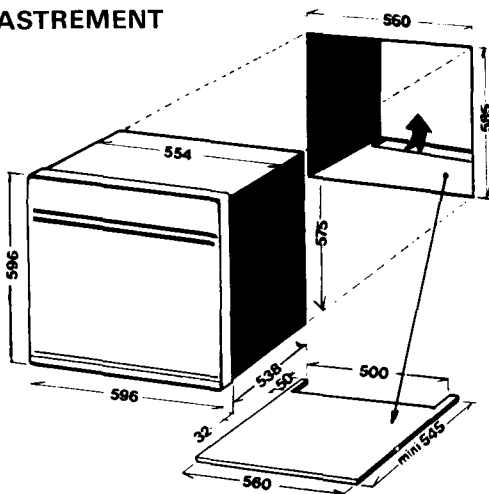
Cette petite précaution facilitera grandement l'entretien de celle-ci.

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.

Installation

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

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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.

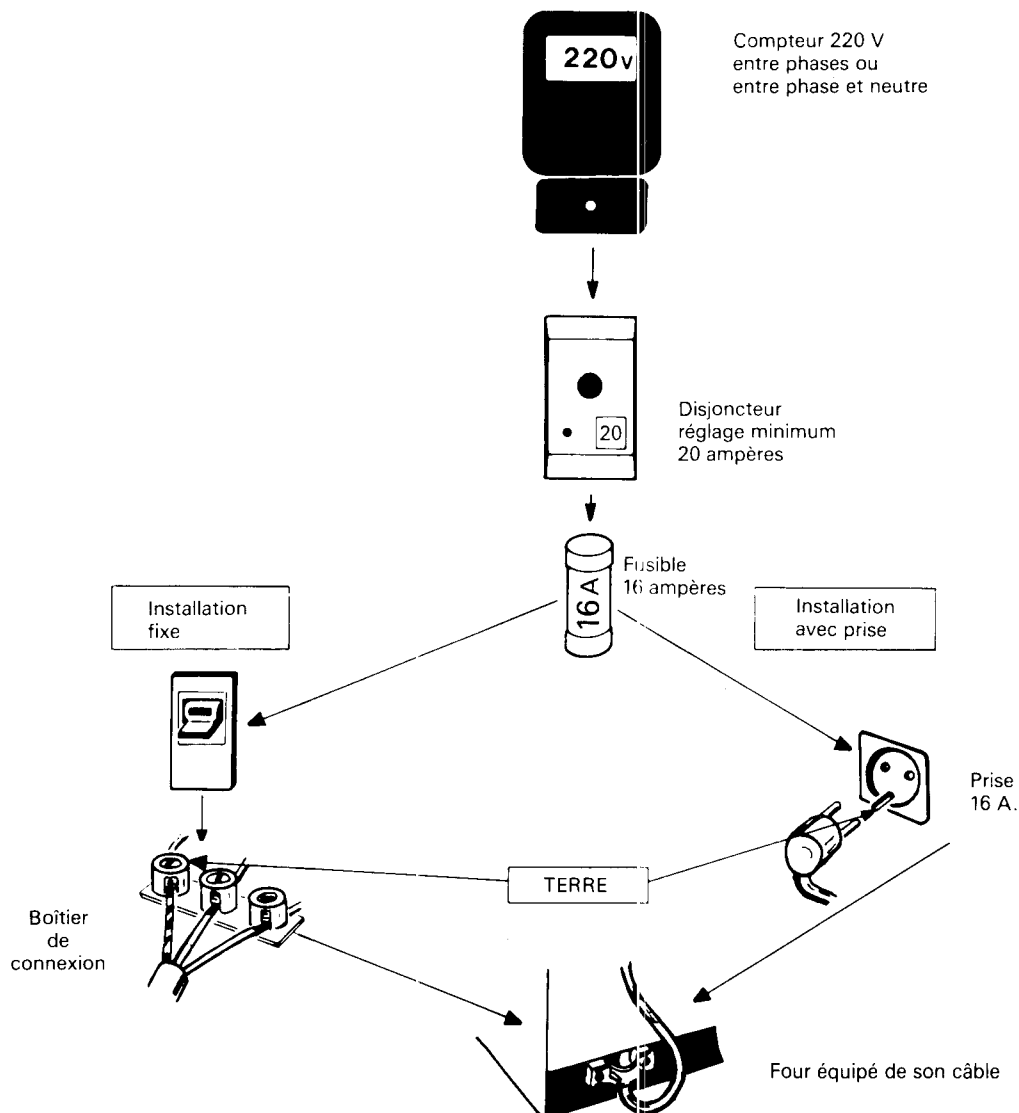
Si pour une raison quelconque, vous deviez changer le cordon d'alimentation du four, procurez-vous chez votre revendeur, un cordon d'origine.

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 fours à encastrer,*
- *Des tables de cuisson et des bacs-évier 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...*

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