

# NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

Four  
encastrable  
multifonctions  
F 843

**ROSIERES**   
*L'amour du travail bien fait.*

# FICHE TECHNIQUE

## Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur : 43  
Hauteur : 31  
Profondeur : 41

Volume du four : 54 l

## Tension d'alimentation

220 volts monophasé

## Puissance

Four convection naturelle	2.57 kW
Four chaleur pulsée	2.53 kW
Grilloir	2.30 kW
Turbo-grill	2.33 kW

Puissance totale absorbée : 2.95 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 : 0.7 kWh

de maintien pendant  
1 heure à 200 °C : 0.6 kWh

total 1.3 kWh

– en chaleur pulsée

de montée à 175 °C : 0.4 kWh

de maintien pendant  
1 heure à 175 °C : 0.6 kWh

total 1.0 kWh

## Sommaire

	pages
<i>Partie destinée à l'utilisateur</i>	
PRESENTATION	3
UTILISATION	
Le programmeur	4-7
Les commandes du four	
– la convection naturelle	8
– la chaleur pulsée	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
<i>Partie destinée à l'installateur</i>	
Installation	19
Raccordement électrique	20-21
GARANTIE	22
PIECES DE RECHANGE	23

# UTILISATION

## Le programmeur

### PRESENTATION

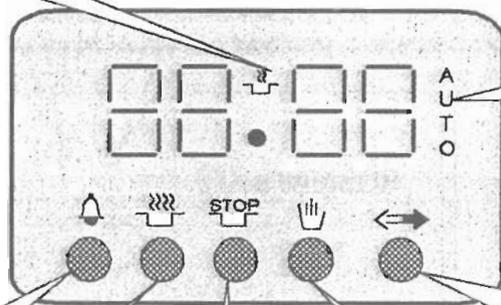
Symbole visualisant lorsqu'il est allumé que l'appareil est en période de cuisson  
Lorsqu'il est éteint, cela indique que la cuisson est finie.

Touche d'affichage pour la minuterie sonore indépendante

Touche d'affichage de la durée de cuisson

Touche d'affichage de la fin de cuisson

Touche de mise sur position manuelle



Indication "AUTO" :

- Lorsqu'elle est éteinte : le programmeur est sur manuel
- Lorsqu'elle est allumée : elle indique qu'une programmation a été effectuée, et qu'elle est en cours
- Lorsqu'elle clignote : le programme affiché est terminé, mais le programmeur est toujours sur la position automatique remettre sur manuel ou effectuer une nouvelle programmation.

Touche de réglage de toutes les fonctions. Peut-être tournée dans un sens ou dans l'autre

# PRESENTATION

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

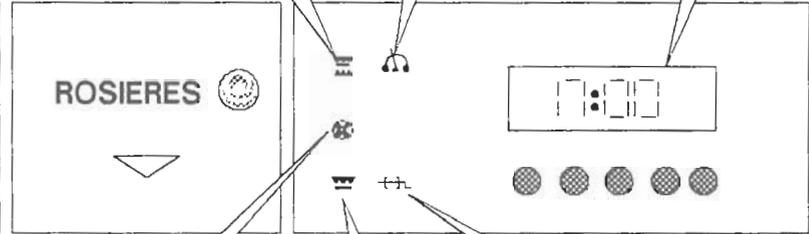
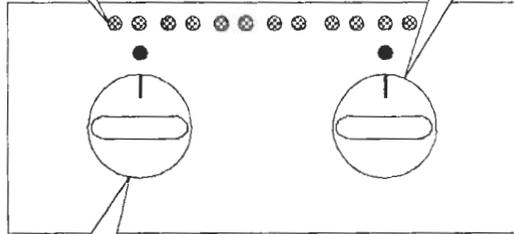
rampe lumineuse :  
visualisation de la  
température choisie  
en tournant la manette  
de thermostat.

manette de thermostat :  
en la tournant, vous affichez  
sur la rampe lumineuse,  
la température souhaitée.

voyant de  
convection  
naturelle

voyant de  
régulation

programmateur agissant  
sur le four,



manette de sélection du mode de cuisson. C'est  
en la tournant que vous allumerez les voyants  
correspondants aux modes de cuisson :  
convection naturelle, chaleur pulsée, grilloir,  
turbo-grill, tournebroche.  
L'éclairage du four se fait dès que vous tournez  
la manette.

voyant de  
chaleur  
pulsée

voyant de  
grilloir

voyant de  
tournebroche

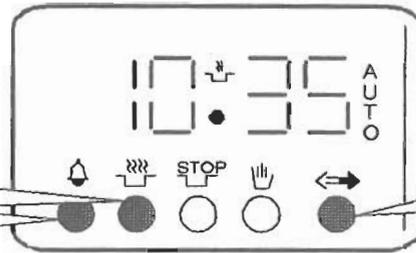
Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils

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 programmeur

### MISE A L'HEURE

1 - Appuyer sur deux touches en même temps puis sans relâcher,



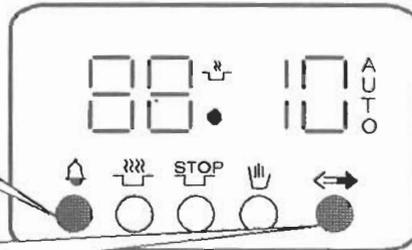
2 - Tourner cette touche pour afficher l'heure ici, 10h 35min

### 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 relâcher,

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



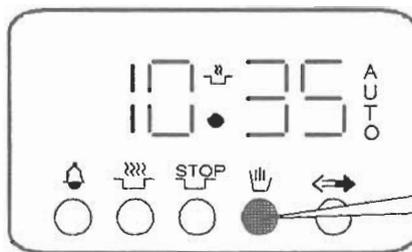
Lorsque vous relâchez les deux touches, c'est l'heure du moment qui apparaîtra. Aucun voyant n'est allumé.

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 programmeur

### 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 façon que le symbole "auto" ne soit pas lumineux

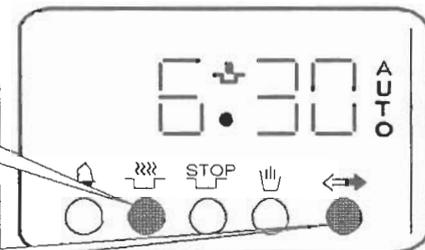
### UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

(arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

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

1 - Afficher une durée. Appuyer sur la touche, puis sans relâcher

2 - Tourner de façon à afficher une durée



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 programmeur 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'arrêtera automatiquement à 8 heures après écoulement du temps indiqué pour la durée de cuisson.*

## UTILISATION Le programmeur

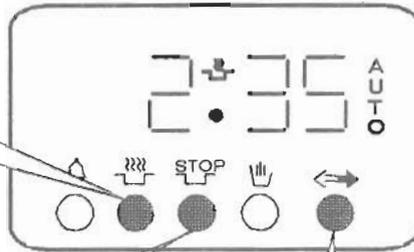
### UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE (départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

Il est 2h35.  
Vous désirez  
faire une  
cuisson de 1  
heure et qui  
finisse à 8 h.  
Vous devez  
donc afficher  
l'heure de  
fin de cuisson  
et la durée.

1 - Afficher  
une durée.  
Appuyer sur la  
touche, puis  
sans relâcher

3 - Afficher une  
heure de fin  
Appuyer sur la  
touche, puis sans  
relâcher

2 - Tourner de façon à afficher  
une durée  
4 - Tourner de façon à afficher  
une fin



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 programmeur 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 programmeur sur la position manuelle.*

# UTILISATION

## Les commandes du four

### CONVECTION NATURELLE

Notre expérience nous fait préférer la convection naturelle 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...

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 température choisie.

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

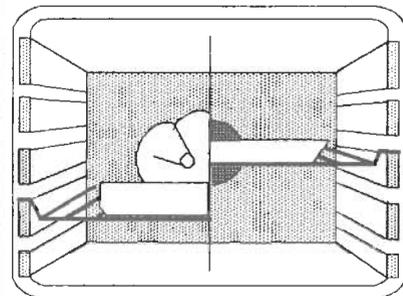
Dès ce moment, le four chauffe.

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

60 80 100 120 140 160 180 200 220 240 260 280

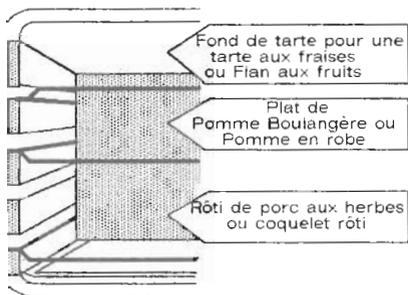


Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



placer la pièce à cuire au centre du four

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



Exemple de 2 menus complets réalisés en une seule cuisson.

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.

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 température choisie.

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

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

## UTILISATION

### Les commandes du four

#### CHALEUR PULSEE



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 thermostat sur la position maximale.

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

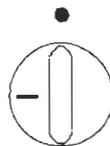
Laisser le programmateur sur manuel ou régler sur une durée de cuisson. Dès ce moment, le four chauffe.

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

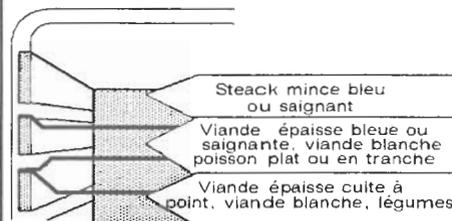
Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de la cuisson.

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

60 80 100 120 140 160 180 200 220 240 260 280



Les cuissons au grilloir doivent être faites porte ouverte ou entr'ouverte



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

**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 thermostat sur la position maximale.  
Tourner la manette du sélecteur de façon que les voyants "chaleur pulsée" et "grilloir" soient allumés.  
Ramener la manette du thermostat entre 180 et 240 °C sur la rampe lumineuse après enfournement.

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

Dès ce moment, le four chauffe.

Les voyants de grilloir et chaleur pulsée restent allumés 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 TURBO-GRILL



60 80 100 120 140 160 180 200 220 240 260 280



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 la récolte sauce dans le bas du four.

# UTILISATION

## Les commandes du four

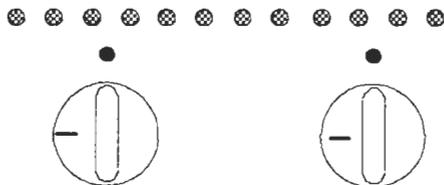
### LE TOURNEBROCHE

- retirer du four les grilles, les plaques 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 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'entraînement.
- avec le levier de manoeuvre, enclencher la broche dans le carré d'entraînement.

- 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.

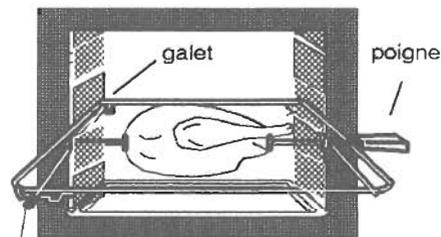
60 80 100 120 140 160 180 200 220 240 260 280



### 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 doivent être faites porte ouverte ou entr'ouverte



levier de manoeuvre

*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.*

## 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 températures entre 60 et 120 °C.



## Convection naturelle

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauf- fage	cuisson	
<b>Poissons entiers rôtis ou braisés</b>			
Bar -Dorade - Lotte	180	180-200	selon grosseur
<b>Viandes - Légumes</b>			
Boeuf aux carottes	220	180-200	4 h environ
Boeuf bourguignon	220	180-200	4 h environ
Canard	228	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	180-205/0	45 min à 1 h
Quiche Lorraine	220	180-200	30 à 40 min
Rôti de boeuf	280	240-260	15 min par livre
<b>Pâtisseries</b>			
Cake	180	140-160	50 à 60 min
Ciafoutis 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

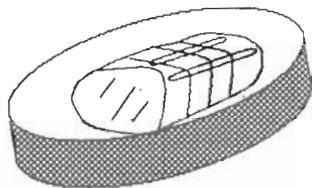
## Chaleur pulsée



Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauf- fage	cuisson	
<b>Poissons en filet</b>			
Darne de saumon	180	140-160	5 à 8 min
Filet de sole	180	140-160	5 min environ
<b>Viandes - Légumes</b>			
Choux farcis 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
<b>Pâtisseries</b>			
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 min
Pâte à chou	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

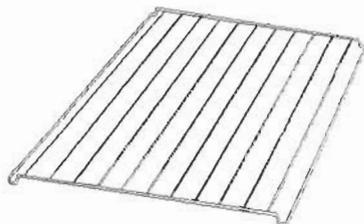


*Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.*



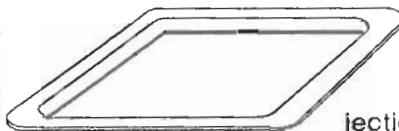
*Utiliser des plats creux en terre de préférence*

Un moule à pâtisserie 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.



### 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.



### Le plat récolte-sauce

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

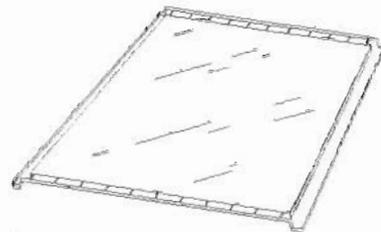
**NE JAMAIS UTILISER LE PLAT RECOLTE-SAUCES COMME PLAT A ROTIR.** Il en résulterait des projections de graisse importantes, des dégagements de fumée, un encrassement rapide du four.

**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.

**Le récolte-sauce doit toujours rester dans le bas du four, il ne peut pas être posé sur une grille.**

## UTILISATION

### Les accessoires de four



### 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.)

## 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 bon sens : la face brillante doit être face au met à cuire. 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, 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.

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 LES VIANDES :

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.

## 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.

### Démontage des parois du four

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

### Les parois de four

Dans le cas de projections importantes, il est quelquefois nécessaire de sortir les parois pour les nettoyer avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacé.

### Les joints de four

Les nettoyer avec une éponge et un détergent.

## ENTRETIEN

### Les parois du four 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 et de la chaleur.

### Entretien régulier

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

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est **obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viandes de rincer les parois et la sole de four à l'eau très chaude.**

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois et la sole de four et d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place des parois et de la sole de four dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur 280 °C 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 ammoniacé.
- si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.
- ensuite, faites chauffer le four pendant une heure sur 280 °C.
- il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

### 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.

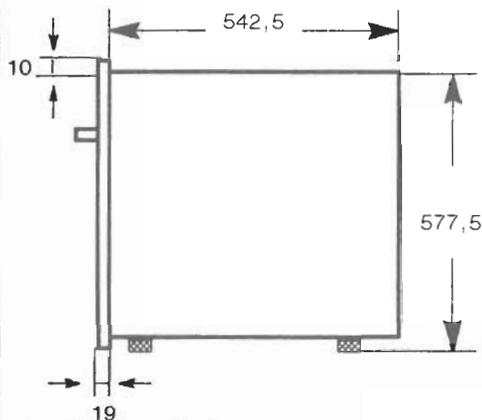
### NE JAMAIS EMPLOYER :

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

# INSTALLATION

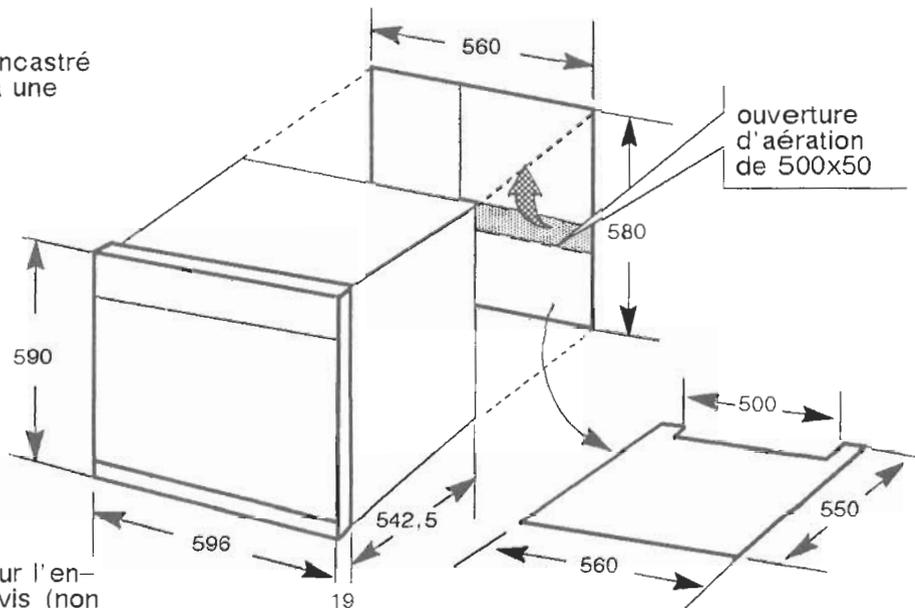
## Encastrement

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 l'enjoliveur situé sous la porte du four par 2 vis (non livrées)

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 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 mm<sup>2</sup>.

## 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.

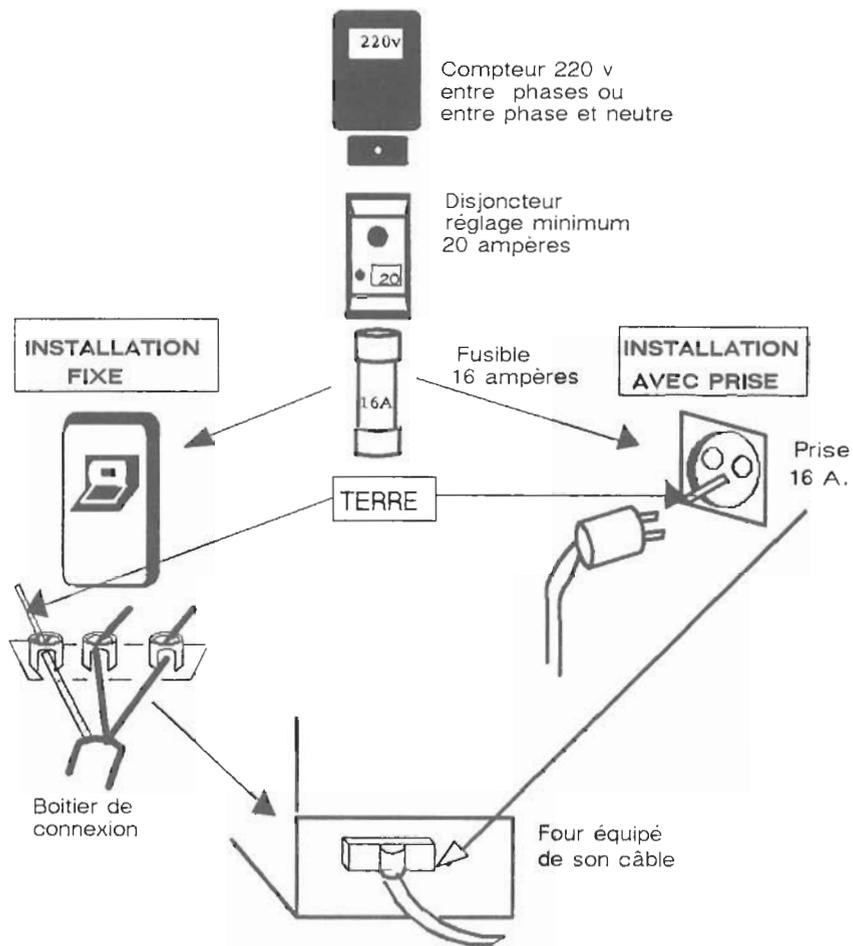
**Dans tous les cas, le fil de terre jaune et vert du cordon d'alimentation doit être raccordé à la terre.**

## 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 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'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 843**

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