

NOTICE D'EMPLOI OPERATING INSTRUCTIONS COOKER

C 3010

C 3012

C 3040

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIÈRES pourra apporter à ses appareils des modifications sans révolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret N°78-464 du 24.03.1978. Appareil conforme à la directive CEE 82/499 relative à la limitation des perturbations radio-électriques.

All these characteristics are given for information with a constant concern for improving production quality, ROSIÈRES may make modifications to the appliance to incorporate technical improvements. In conformity with the directive CEE 82/499 on the limitation of radioelectrical disturbances.

FIGHE TECHNIQUE

Dimensions de l'appareil (en cm)

Largeur : 60
Profondeur : 57,5
Hauteur avec couvercle ouvert : 139 - 140
Hauteur avec couvercle fermé : 85,5 - 86,5

LA TABLE DE CUISSON

* C 3010 (3 brûleurs gaz + 1 plaque électrique)

Avant gauche : 1 semi-rapide 1,45 kW
Arrière gauche : 1 plaque électrique Ø 180 - 1500 W
Arrière droit : 1 ultra-rapide 3,5 kW
Avant droit : 1 rapide 2,5 kW

* C 3012 (3 brûleurs gaz + 1 plaque électrique)

Avant gauche : 1 semi-rapide 1,45 kW
Arrière gauche : 1 plaque électrique Ø 180 - 1500 W
Arrière droit : 1 ultra-rapide 3,5 kW
Avant droit : 1 rapide 2,5 kW

* C 3040 (4 plaques électriques)

Avant gauche : 1 plaque Ø 180 - 1500 W
Arrière gauche : 1 plaque rapide Ø 145 - 1500 W
Arrière droit : 1 plaque Ø 220 - 2000 W
Avant droit : 1 plaque Ø 145 - 1000 W

Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P

LES FOURS

Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur 42,5
Profondeur 39
Hauteur 29,5
Volume utile 48 l

Puissance

Four à convection nat. : 2,41 kW
Grilloir : 2,13 kW

Consommation

* C 3010 - C 3040

Four à convection naturelle
de montée à 200°C 0,40 kWh
de maintien pendant 1h à 200°C 0,50 kWh
Total 0,90 kWh

* C 3012

Four à convection naturelle
de montée à 200°C 0,55 kWh
de maintien pendant 1h à 200°C 0,45 kWh
Total 1,00 kWh

Cycle pyrolyse (80 mins) : 3 kWh

TECHNICAL DATA

Dimensions of the appliance (in cm)

Width : 60
Depth : 57,5
Height with lid opened : 139 - 140
Height with lid closed : 85,5 - 86,5

THE HOB

* C 3010 (3 gas burners + 1 hot plate)

Front left : 1 semi-fast 1,45 kW
Rear left : 1 hot plate Ø 180 - 1500 W
Rear right : 1 ultra-fast 3,5 kW
Front right : 1 fast 2,5 kW

* C 3012 (3 gas burners + 1 hot plate)

Front left : 1 semi-fast 1,45 kW
Rear left : 1 hot plate Ø 180 - 1500 W
Rear right : 1 ultra-fast 3,5 kW
Front right : 1 fast 2,5 kW

* C 3040 (4 hot plates)

Front left : 1 hot plate Ø 180 - 1500 W
Rear left : 1 hot plate Ø 145 - 1500 W
Rear right : 1 hot plate Ø 220 - 2000 W
Front right : 1 hot plate Ø 145 - 1000 W

*Gases to be used in accordance with adjustments
NG+B/P*

THE OVENS

Oven internal dimensions (in cms) :

Width 42,5
Depth 39
Height 29,5
Usable oven 48 l

Power rating

Natural convection oven : 2,41 kW
Grill 2,13 kW

Power consumption

* C 3010 - C 3040

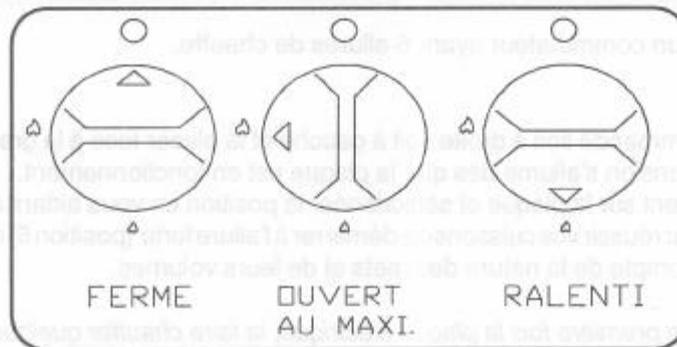
Natural convection
to reach 200°C 0,40 kWh
to hold at 200°C for 1 h 0,50 kWh
Total 0,90 kWh

* C 3012

Natural convection
to reach 200°C 0,55 kWh
to hold at 200°C for 1 h 0,45 kWh
Total 1,00 kWh

Pyrolysis cycle (80 mins) : 3 kWh

LES BRULEURS GAZ



Allumage : Un repère situé au dessus de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé. Exemple : repère du foyer arrière droit ⊕ .

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à cran de sécurité. De plus, ce robinet gaz est à réglage progressif, ce qui permet d'obtenir des positions intermédiaires entre grande et petite flamme.

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz, enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère grande flamme, puis présentez une flamme.

ATTENTION : Lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.

LE CHOIX DES RECIPIENTS : la table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débit différents. Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

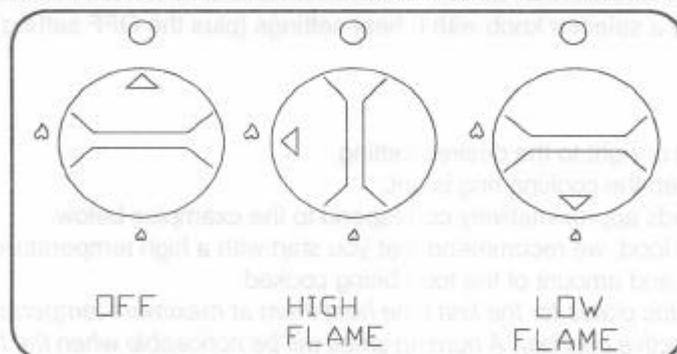
- Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et, en règle générale, pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.

- Utiliser le plus petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.

Les flammes ne doivent pas dépasser des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.

THE GAS BURNERS



IGNITION : A symbol next to each control knob indicates which burner is being used. Eg. : for rear RH burner ⊕ .

Each burner is supplied with a tap which incorporates a safety catch and a slow burning position, see below. Between the high and low positions the control knob can be adjusted to any required flame height.

- Push and turn the control knob until you reach the large flame symbol,
- Present a flame to the burner using a taper .

IMPORTANT RECOMMENDATION :

When the burners are not being used the mains gas supply valve should be closed.

USE OF GAS BURNERS : The hob is fitted with burners of varying sizes and heat ratings.

- Full use should be made of this feature,
- Use the small burner for simmering and for sauces.

Avoid boiling food too rapidly. Food is not cooked more quickly in this way but excessive boiling will impair the flavour.

To ensure fuel economy do not have flames up the sides of the pan.

LA PLAQUE 7 POSITIONS

La plaque est commandée par un commutateur ayant 6 allures de chauffe.

UTILISATION :

Tourner la manette de commande soit à droite soit à gauche et la placer face à la graduation choisie pour la cuisson.

Le voyant de mise sous tension s'allume dès que la plaque est en fonctionnement.

Exemple : poser un récipient sur la plaque et sélectionner la position en vous aidant du tableau ci-dessous.

Nous vous conseillons pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure forte (position 6) et de ramener ensuite à une allure

intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

Important : avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximum pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

Positions		
1	Tres doux	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeuf sur le plat...
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	Moyen	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steacks, tripes ...
6	Vif	Steacks, escalopes, fritures...

THE HOTPLATE

This type of plate is controlled by a selector knob with 6 heat settings (plus the OFF setting), to vary the heat depending on the type of food being cooked.

USE :

Turn the selector knob left or right to the desired setting.

The red lamp lights up when the cooking ring is hot.

The different heating speeds approximatively correspond to the examples below.

To successfully cook your food, we recommend that you start with a high temperature (setting 6) and reduce the heat afterwards according to the type and amount of the food being cooked.

Important : before using the electric plates for the first time heat them at maximum temperature for a few minutes uncovered (without pans to harden the protective coating). A burning smell will be noticeable when the hot plates are switched on for the first time. This is normal and will disappear after the appliance has been in use for a certain length of time.

Positions		
1	Very slow	To keep a dish hot, melt butter and chocolate
2	Slow	Slow cooking, bechamel, stews, rice in milk, poached eggs...
3	Moderate	Dry beans, frozen foods, fruit, boiling water
4	Medium	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish
5	High	More intense slow cooking, omelettes, steaks, tripe ...
6	Very high	Steaks, chops, frying

CONSEILS DE CUISSON POUR CUISINER A L'ELECTRICITE

Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions, par exemple :

- utiliser des récipients épais et à fond plat (ou dit aussi fond dressé),

Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

- veiller à ce que le fond des récipients soit sec,

Lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.

- utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque,

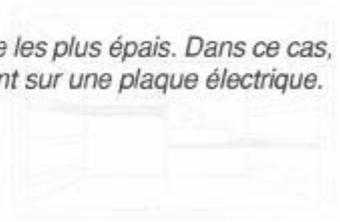
sinon vous aurez une dépense inutile d'une partie de l'énergie et en cas de débordement, la plaque est très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets...).

- ne jamais laisser une plaque électrique fonctionner "à vide",

(sans récipient dessus). Dans ce cas, elle chauffe au maximum et se déforme, ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisant.

- ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et sur une plaque électrique.

A cause de la concentration de chaleur, le brûleur gaz déforme les fonds des récipients, même les plus épais. Dans ce cas, vous ne sauriez retrouver des résultats satisfaisants lors d'une utilisation de ce type de récipient sur une plaque électrique.



Plaque à gaz et brûleur
à chaleur concentrée

PRACTICAL HINTS FOR USE

To obtain complete satisfaction from your appliance, it is absolutely necessary to take certain precautions and to comply with certain requirements, such as those indicated below.

- use thick pans with flat bases,

A perfectly flat bases eliminates hot area where food sticks and the heat is more evenly distributed by a thick material.

- ensure that the pan bases are dry,

When filling the pan or when using a vessel just removed from the refrigerator, for instance, make sure the bottom is dry. This precaution avoids any attacks on the plate by humidity.

- use pans with a sufficient diameter to completely cover the hot plate,

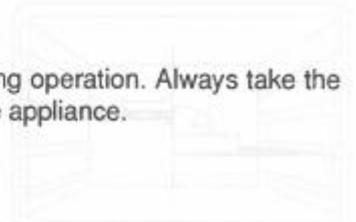
otherwise excessive energy waste and in the event of spillage, the hot plate is rapidly attacked and difficult to clean (rust, encrusted food, etc...)

- never leave your electric plates on without a pan on them, as they would heat excessively and become misshapen and not give satisfactory cooking results.

- never use the same vessel on a gas burner and an electric plate.

Gas burner always distort the base of even the heaviest pan bases because of the heat concentration. Such vessels will therefore not give satisfactory results when used on an electric plate.

CAUTION : The surfaces of heating and cooking appliances will inevitably become hot during operation. Always take the necessary precautions and never allow small children to come within reaching distance of the appliance.



Plaque à gaz et brûleur
à chaleur concentrée

LA CONVECTION NATURELLE

ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.

La convection naturelle est idéale pour des cuissons qui demandent des températures élevées, pour saisir les viandes, gigot, rosbief, gibier, cuissons à la française, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) telle que clafoutis, quiche....

* C 3010 - C 3040

Tourner la manette de commande du four sur la température choisie.

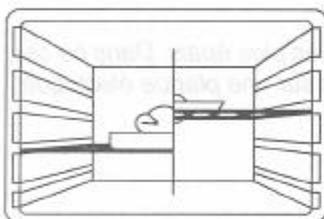
* C 3012

Faire la même opération que précédemment, mais il est indispensable d'afficher un temps de cuisson sur la minuterie.

Attention : pour afficher une durée sur la minuterie, tourner la manette au maximum et ramener sur le temps désiré.

Au début de la cuisson, les 2 voyants s'allument. Le voyant rouge s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson. 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.

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.



Placer la pièce à cuire
au centre du four.

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

Attention :

Pour les pâtisseries 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.

THE NATURAL CONVECTION OVEN

WARNING : The oven door is hot when the oven is on, keep young children away.

With this method of cooking the heat naturally rises, therefore the higher shelf positions are hotter than the lower ones. So it is possible, for instance to cook a casserole or braise vegetables on a low shelf, while cooking pastry dishes or baking potatoes on a higher shelf. This method of cooking is often preferred by the cook, who likes to braise casseroles in thick earthenware dishes, or bake puddings slowly and gently. The results of this method may be preferred as crusts on baked dishes are often browner and crisper.

The best results using a conventional oven are achieved when cooking on one shelf only. If you are using more than one shelf tins will probably need changing halfway through the cooking time. Unless a recipe indicates otherwise, use a middle shelf position in the oven when cooking on one level only.

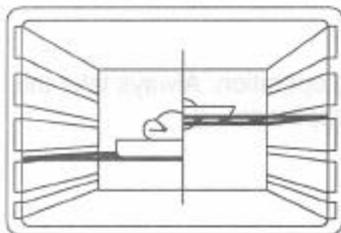
* C 3010 - C 3040

Turn the thermostat control knob to the required position.

* C 3012

In the same way, turn the thermostat control knob to the required position and the timer on a cooking time.

The red light will always be on while the oven is in use. The orange light indicates the function of the thermostat. It will therefore go on and off regularly throughout the cooking, indicating the set temperature has been reached.



Place the food to be
cooked in the
centre of the oven.

Oven temperature Guide (Taken to the nearest round fig)

C°	F°	C°	F°	C°	F°
60	140	150	302	250	464
90	194	180	356	270	518
120	248	220	410	280	536

It is better to avoid salting meat until cooking is finished, since salt encourages spitting.

CAUTION : For pastries, use the aluminium foil the right way-up : the shiny should be against the food, being cooked. If you use the opposite way round, the heat will be reflected on the shiny side and will not penetrate inside the food.

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, etc...) 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.

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 dimensions moins importantes.

DUREE DE PRECHAUFFAGE

* 20 min pour les températures entre 250 à 280°C

* 15 min pour les températures entre 150 à 220°C

* 10 min pour les températures entre 60 à 120°C

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			selon grosseur
Bar-Dorade-Lotte	180	180-220	
Viandes-Légumes			
Boeuf aux carottes	220	180-220	4 h environ
Boeuf bourguignon	220	180-220	4 h environ
Canard	220	180-220	1-1 h 30
Choux braisés	220	180-220	1 h environ
Flamiche poireaux	200	160-180	35-40 minutes
Gigot de mouton	260	180-220	15 min par livre
Oie-Dinde	200	160-180	60-80 minutes
Pâté en croûte	200	180-220	1 h par kilo
Pâté en terrine	220	180-220	1h30-2 h
Poulet moyen rôti	220	180-220	45 min-1 h
Quiche lorraine	220	180-220	30-40 min
Rôti de boeuf	280	220-260	15 min par livre
Pâtisseries			
Cake	180	120-160	50-60 min
Clafoutis aux fruits	220	180-220	35-40 min
Crème renversée	120	60-80	45 min au b.m.
Quatre-quarts	220	180-220	35 à 45 min
Tarte garnie	240	200-220	35 à 40 min

THE THERMOSTAT

The oven should pre-heated for cooking most dishes. For this purpose the pre-heating position indicated on the table should be used.

Once the pre-heating phase is over, that is once the oven control has gone out, place the dish to be cooked in the oven and set the thermostat control knob to the cooking position indicated in the table.

White meat such as pork, veal, lamb and fish may be placed in a cold oven. In this case, they will take longer to cook than in a pre-heated oven, but they will be better cooked in the middle, since the heat is longer to reach this area.

The control knob settings and the cooking times are given simply as a guideline, to allow you to become better acquainted with the oven.

Personal experience will enable you to adapt these settings to suit your own tastes and habits. The temperatures should be slightly decreased for large volumes, slightly increased for small volumes.

PRE-HEATING TIME (centigrade scale)

* 20 mins for temperature between 250 à 280°C

* 15 mins for temperature between 150 à 220°C

* 10 mins for temperature between 60 à 120°C

Type of food	Control knob		Cooking time
	Temperature		
	preheating	cooking	
Whole fish, roasted or braised	180	180-220	depend. of size
MEAT			
Beef stew	220	180-220	25-30 mins
Duck	220	180-220	25-30 mins
Braised cabbage	220	160-180	15 mins p/pound
Braised endives	180	160-180	15 mins p/pound
Leek pie	220	180-220	15-20 mins
Leg of lamb	260	180-220	15-20 minutes
Goose-turkey	200	160-180	1 h approx.
Pork pie	220	180-200	50-60 mins
Noodles	220	180-200	15-20 mins p/pound
Roast chicken	220	180-200	15-20 mins p/pound
Quiche lorraine	220	180-220	35-45 mins
Roast beef	280	220-260	30-40 mins
PASTRIES			
Fruit pudding	220	180-220	35-40 mins
Buns	220	180-220	15-20 mins
Fruit tarts	240	200-220	35-40 mins

LE GRILLOIR

ATTENTION : Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le gril est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ETRE EFFECTUEES PORTE FERMEE.

Réserver le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc, côte de boeuf ou de veau, poisson plat, et gratins

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

Placer la manette de thermostat sur la position du grilloir, et sur le modèle C 3012, afficher un temps sur la minuterie.

Placer la grille du four à la bonne hauteur et équiper le four de la grille plate, avec le plat récolte-sauce posé sur la sole.

LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

LES GRATINS - Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage râpé ne nécessitent pas une cuisson prolongée. Pour les aliments crus (pommes de terre par exemple), il faut compter près d'une heure.

LES GRILLADES :

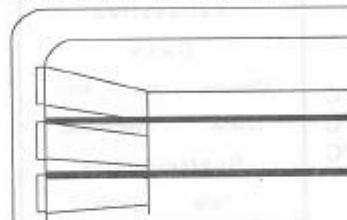
Les viandes rouges coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranche doivent être grillés très rapidement et le plus possible du grilloir.

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 de l'épaisseur 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.



Steak mince bleu
ou saignant

Viande épaisse bleue ou
saignante, viande blanche,
poisson plat ou en tranche
Viande épaisse cuite à point
viande blanche, légumes.

THE GRILL

Warning : When grilling parts of the oven can become hot. Keep young children away.

REMEMBER : WHEN GRILLING ALWAYS LEAVE THE DOOR CLOSED

Grilling is a healthier method of cooking meat and fish than frying. It is a fast method of cooking, using direct heat, therefore only the best cuts of meat should be grilled. Times for grilling can be varied by the positioning of the food in the oven.

Place the selector knob on GRILL and, on the model C 3012, you can set a cooking time on the timer.

The red light will always be on while the oven is in use. The orange light indicates the function of the thermostat. It will therefore go on and off regularly throughout the cooking.

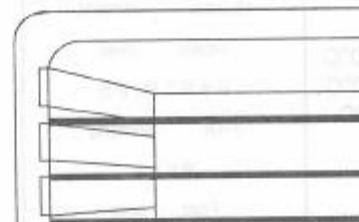
PRE-HEAT THE GRILL FOR 5 MINUTES BEFORE USE.

As a general rule it is best to start with the grill at its hottest to seal the surface of the food and prevent the inside drying out, then adjust the position to achieve the required result.

Place the oven rack at the right height in the runners, and the drip tray on the oven base.

Food already cooked (cauliflower, fish or meat) to which a sauce, grated cheese or bread crumbs are added. This preparation does not require cooking for a long time. Raw food (scaloped potatoes, for instance). In this case, the food must be cooked longer, generally about an hour.

FOR GRILL: take the meat out of the refrigerator a few hours before grilling. We recommend placing it on a layer of absorbent paper. This will better brown, be tastier, and be thoroughly heated through. Sprinkle the meat with pepper and spices before grilling, but only add salt once it is cooked, otherwise it will not be so juicy or well browned. Food that is to be grilled should be brushed with a little oil. Pepper and herbs can also be sprinkled over. This will bring out the flavours when grilling meat. Never pierce the food prior to grilling it will allow the juices to run out, and the food will become dry.



A thin slice of steak,
very rare : as high
as possible

A thick slice of steak,
medium rare : medium position

A thick slice of steak,
well-done : low position

LE TOURNEBROCHE (EN OPTION)

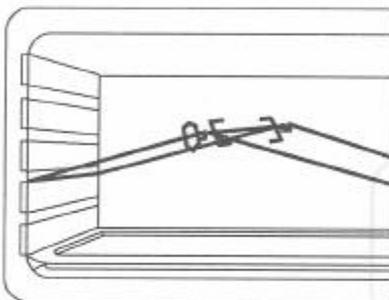
- retirer du four la grille, poser le plat profond sur la sole,
 - embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
 - poser la broche sur le support, et glisser le support et la broche sur le 2ème gradin.
- L'extrémité se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- enfoncer la broche dans le carré d'entraînement.
 - tourner la manette de commande sur la position "TOURNEBROCHE".

On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

Tourner la manette de commande jusqu'à la position "Tournebroche", et sur le modèle C 3012, afficher un temps sur la minuterie.

Attention : pour afficher une durée sur la minuterie, tourner la manette au maximum et ramener sur le temps désiré.

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.



LES CUISSONS AU
TOURNEBROCHE
SE FONT PORTE FERMÉE.

TEMPS DE CUISSON

Boeuf	20-30 mins pour 1 kg
Agneau, mouton.....		30 mins pour 1 kg
Veau, volaille	50 mins pour 1 kg
Porc	55 mins pour 1 kg

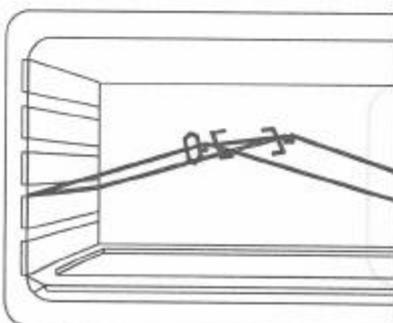
THE ROTISSERIE (OPTIONAL EXTRA)

- Remove the oven shelves.
 - Place the drip tray on the base of the oven.
 - Place the meat to be cooked on the spit and secure by the two forks.
 - Slide the spit and spit support onto the second shelf runner.
- The spit should then be in line with the square drive hole.
- Push the spit into the drive hole.
 - Set the oven control knob to the Rotisserie position.

With this method of cooking there is no need to pre-heat the oven.

Place the selector control knob on "Rotisserie" position and, on the C 3012, set a cooking time on the timer.

It is recommended to cook that only small to medium sized joints are cooked using this method. For large joints better results will be obtained cooked in the conventional oven.

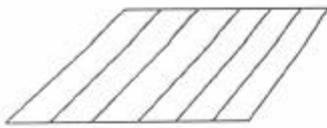


WHEN THE ROTISSERIE IS BEING
USED, THE DOOR MUST BE
KEPT CLOSED.

GUIDE TO COOKING TIMES :

Beef stew.....		25-30 mins per 1 kg (2 lbs)
Duck	25-30 mins per 1 kg (2 lbs)
Leg of lamb..		15-20 mins per 1 kg (2 lbs)
Roast beef.....		30-40 mins per 1 kg (2 lbs)

LES ACCESSOIRES



La grille porte-plats sert de support aux moules, aux plats, et à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir.



Le plat récolte sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille ou posé sur la sole.

Ne jamais utiliser le plat profond comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections et un encrassement rapide du four.

Utiliser des plats creux en terre de préférence.

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

THE OVEN ACCESSORIES



Oven rack -

Larger pastry dishes, casserole dishes, etc can be placed directly on the oven rack.

It can also be used for grilling purposes.



The drip tray is intended to receive the juices etc. produced during grilling operations. It is placed below the oven rack, sliding underneath it, or placed on the oven base.

NEVER USE THE DRIP TRAY AS A ROASTING PAN, IT WOULD ALLOW GREASE SPLASHES TO DIRTY THE OVEN VERY QUICKLY.

Avoid using glass dishes to cook meat, a deep earthenware dish gives better cooking results.

ENTRETIEN

LES CHAPEAUX DE BRÛLEURS - Ils sont simplement posés. Vous n'aurez qu'à les enlever et les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse. Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après une utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail. L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car il raye l'émail et le rend terne. Si les trous sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre.

LES PARTIES EMAILLÉES -

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 le nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

LES PARTIES INOX -

Pour l'entretien des parties inox, utiliser les produits usuels du commerce.

LA PLAQUE ELECTRIQUE - La plaque électrique : la faire chauffer quelques instants, si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés. Après coupure du courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec un papier absorbant. Dans tous les cas, il convient de préserver la plaque de l'humidité.

ATTENTION :

* NE PAS METTRE DE PRODUITS D'ENTRETIEN OU DE PRODUITS INFLAMMABLES DANS LA PARTIE INFÉRIEURE DE L'APPAREIL DANS LE TIROIR.

* 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 DÉTERIORATION DE L'EMAIL.

CLEANING

THE BURNER CAPS -

The burner caps are simply placed on the burners. Just remove them and clean them with a moist and soapy sponge. Do not put them in cold water immediately after use to avoid thermal shocks cracking the enamel. The use of abrasive agents is not recommended as they scratch and dull the enamel. If the holes are clogged brush the caps in soapy water and dry them with a clean cloth. (Use an old toothbrush for this task, for example).

THE ENAMELLED PARTS - Never use abrasive products ; scouring pads or sharp objects. The enamel would be irreparably damaged. Do not clean the enamel when it is hot, you may tarnish it.

THE OVEN DOOR -

Avoid using abrasive products. Use a non-abrasive cream e.g. Flash or Jif. Use a damp sponge, then wipe clean and dry. The door may be removed for easy cleaning.

THE STAINLESS STEEL PARTS -

To clean the stainless steel parts, use a suitable product available on the market e.g. solvol autosol.

THE HOT PLATE - Wipe off any food spillage. If necessary clean the plates with a light abrasive, dry plates thoroughly, preferably turn to the lowest setting for a short time, until dry. If liquid is accidentally spilt on the hotplates, wipe off the excess, clean with a damp (not wet) cloth, and then switch on at the lowest setting until the surface of the plate is dry. To maintain and preserve the appearance, rub a drop of neutral oil, such as sewing machine oil into the surface of the hot plate.

CAUTION :

* NEVER PLACE CLEANSERS OR INFAMMABLE PRODUCTS IN THE DRAWER.

* NEVER LINE THE OVEN WALLS AND ESPECIALLY THE BOTTOM WITH ALUMINIUM FOIL WHICH WOULD EXCESSIVELY CONCENTRATE THE HEAT WITH A RISK OF PERMANENT DAMAGE TO THE ENAMEL.

ENTRETIEN PAR PYROLYSE (C 3012)

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

Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un catalyseur.

A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du 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.

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

MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE PAR PYROLYSE

- relever le couvercle de la cuisinière pour faciliter l'évacuation de l'air chaud à l'arrière de la table de travail,
- 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.
 - amener la manette de commandes du four sur la position "P".
 - afficher une durée de nettoyage sur le minuteur

Four peu sale : 90 minutes Moyennement sale : 105 minutes Très sale : 120 minutes

Le voyant de pyrolyse s'allume dès que la manette du four est sur "P".

DEROULEMENT DU NETTOYAGE :

- au début de l'opération de nettoyage, les trois voyants sont allumés (mise sous tension, régulation, visualisation pyro) ;
- lorsque la température de 320°C est atteinte, on ne peut plus déverrouiller la porte,
- quand la température de pyrolyse est atteinte, le voyant de régulation s'éteint et se rallume selon la régulation de la température,
- quand la durée de nettoyage est écoulée, les voyants de régulation et de mise sous tension s'éteignent.

Le voyant de visualisation de pyrolyse s'éteint à la remise sur arrêt de la manette.

Ne pas oublier de replacer le minuteur sur la position "0".

LORSQUE LE NETTOYAGE EST FINI : il faut ramener la manette sur la position arrêt ; la minuterie sera donc sur arrêt.

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.

Nota : Il n'est pas possible de se servir de la plaque, ni des brûleurs gaz tant que la manette du four est sur la position "pyro".

CLEANING BY PYROLYSIS

Your oven is equipped with a pyrolytic cleaning system, i.e. by stains disposal at a high temperature. This cycle is automatically operated with the programmer. The fumes raised are cleaned when passing on the pyrolytor which starts proceeding at the same time as the food cooking.

As soon as the temperature in the oven rises above 320°C, it is impossible to open the door.

NOTA : In the case of a hob installation above the oven, never use the gas burners or electric hotplates during the pyrolytic cleaning.

REMARK : During the first cleanings, a light odour may appear in the room. This is nothing but a sort of "running in" of the automatic pyrolytic cleaning of your oven.

CLEANING START

- raise up the lid of your appliance,
- take the accessories out of the oven ; they would be damaged by the high pyrolytic temperature,
- wash the biggest stains whose destruction would be to long.
- close the door of the oven, then :
 - turn the selector knob on the left to "P",
 - set a cleaning time on the timer.

Oven little dirty : 90 minutes Moderately dirty : 105 minutes Very dirty : 120 minutes

CLEANING PROCESS :

About ten seconds after turning the knob on "P", the "pyro indicator" light switches on. The temperature begins to rise. When the temperature reaches 320°C, the door is locked.

When the pyrolytic temperature is reached, the orange light switches off and on according to the temperature regulation.

When the cleaning time is over, the "pyro" light remains alight. During the cooling, it will switch off to indicate that the temperature is lower than 320°C. At this moment, you can unlock the door by turning the knob on "stop" and the timer on "0".

You can open the door about ten seconds after this operation.

During the cleaning, the oven temperature rises until the stains have totally disappeared. The aperture will be the hottest point of the appliance and nothing must obstruct it.

At the end of the cleaning a white residual deposit appears on the oven. When the oven is cooled, you can clean it by sponging it.

INSTALLATION - REGLAGE

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation, conformément aux arrêtés du 2 août 1977, du 24 mars 1982 et au DTU 61-1. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 20 m³/h.

RACCORDEMENT GAZ : il doit être effectué conformément aux règlements indiqués ci-dessous. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée de gaz un robinet d'arrêt, un détendeur, ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs et tubes souples, détenteurs de la marque "NF GAZ": tuyau flexible à embout mécanique conforme à NF D 36-103 OU NF D 36-107 ou tuyau souple caoutchouc conforme à NF D 36-101 ou NF D 36-102.

RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE : Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, raccordez directement à l'extrémité filetée du raccord de rampe.

RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE : Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, vissez directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC -

Butane G30 - Après avoir démonté l'about G20 équipant l'appareil vissez l'about NF G30 que vous trouverez dans le sachet d'injecteurs. Montez le tube souple correspondant sur l'about d'une part, et sur le détendeur d'autre part.

Naturel G20 - Montez le tube souple correspondant sur l'about G20 équipant l'appareil d'une part, et sur le robinet d'arrêt équipant la canalisation d'autre part.

Dans tous les cas, assurez-vous de la présence du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement, contrôlez l'étanchéité à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme interdit. Le raccordement doit être fait de telle sorte que le tube souple ne soit en aucun cas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

	Appareil dans les blocs cuisines fixes	Appareil libre
BUTANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)	Rigide - Tube souple caoutchouc
PROPANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)	Rigide - Tube souple caoutchouc
NATUREL	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques	Rigide - Tube souple caoutchouc Tuyau flexibles à embouts mécaniques

(1) sous réserve que le tube souple ou tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur.

Dans le cas où l'appareil est incorporé dans des éléments de cuisine ou juxtaposé à un meuble, ces éléments doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100°C.

INSTALLATION - CONNECTION

The appliance must be connected to the Gas supply by a competent Gas fitter.

We recommend the use of a suitable flexible connection hose which complies with the regulations currently in force. This will significantly ease installation and any future service operations that may be necessary.

If the appliance must to be installed adjacent to kitchen furniture it is necessary to provide a 1.5 cm air space on each side. The furniture must also be capable of withstanding a minimum of 100°C in the case of such installations.



NATURAL GAS

1/2

1/2

1/2

BUTANE PROPANE

1/2

1/2

1/2

25MM HARD

1/2

1/2

1/2 HARD

INSTALLATION - REGLAGE

MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

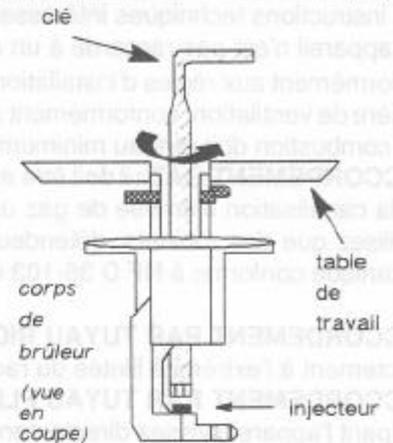
1 - Injecteurs de table - Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de :

- enlever la grille de table,
- retirer les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs,
- prendre la clé fournie avec l'appareil et dévisser les injecteurs.

De la même façon, replacer celui qui convient et le visser à fond.

Les repères marqués sur les injecteurs sont :

	BUTANE/ PROPANE	GAZ NATUREL
SEMI-RAPIDE	61	96
RAPIDE	80	122
ULTRA-RAPIDE	97	145



Changement de gaz : Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.

Dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil. Cette adaptation consiste à :

- mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit normal),
- mettre en place ou supprimer les bagues d'air,
- régler le ralenti.

Un sachet contenant les injecteurs, la clé pour les démonter, l'about porte-caoutchouc nécessaire à l'adaptation est livré avec l'appareil.

INSTALLATION - SETTING

CHANGING THE JETS - See the table below for the various jet sizes

1 - HOB JETS - To reach the jets on the hob, you must :

- remove the pan support,
- remove the burner caps and heads,
- fit the desired jet and replace the components in reverse order.

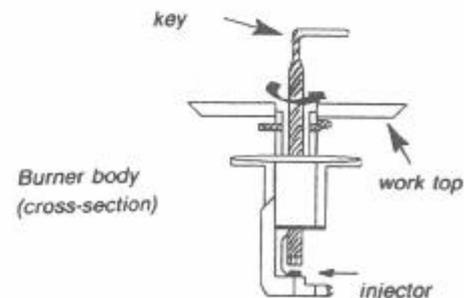
GAS CONVERSION : The appliance is set for the type of gas noted on the packaging and rating plan. To convert to another type of gas it is necessary to :

- Fit the correct jet,
- Adjust or remove the air tubes,
- Set the idling flame.

JET SIZES :

	BUTANE/ PROPANE	NATURAL GAS
SEMI-RAPID	61	96
RAPID	80	122
ULTRA-RAPID	97	145

A bag containing jets, spanners etc..., is included with the cooker.



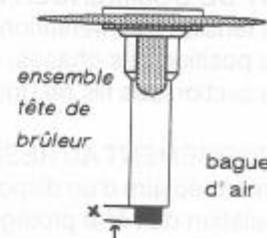
INSTALLATION - REGLAGE GAZ

CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

1 - Réglage de la bague d'air de table. Lorsqu'elle est nécessaire, (voir tableau) sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs en mm.

	Butane	Propane	Gaz naturel
Semi rapide	0	18	19
Rapid	sans bague	7	7.5
Ultra Rapid	sans bague	13	19

Le tableau mentionne la cote théorique "x". Il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage dans une plage de plus ou moins 1 mm pour obtenir une flamme parfaite.



2 - Pour accéder aux bagues d'air de la table, vous devez retirer la grille, les chapeaux de brûleurs, et la tête de brûleur. La bague d'air se trouve en bas de l'ensemble tête de brûleur. Celle-ci est fixée par une vis. Si nécessaire, la débloquent à l'aide d'une clé mâle de 1,5 mm.

REGLAGE DU RALENTI :

1 - Brûleur de table : Enlever les manettes,

a) en gaz naturel : visser à fond la vis du by-pass puis dévisser celle-ci de deux tours. Allumer le brûleur, placer la manette en position "ralenti" (en butée) et visser la vis du by-pass jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

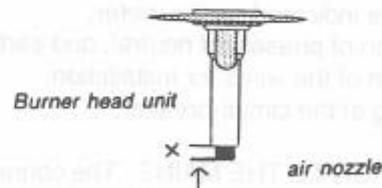
b) en butane-propane : le réglage est obtenu en vissant en butée la vis du by-pass dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

INSTALLATION - SETTING

ADJUSTING THE GAS FLAME :

1 - To obtain the correct combustion you need to adjust the air tube on each burner. The chart below gives the optimum length of the air tube in mm. To obtain an ideal flame it may be necessary to increase or decrease the given length by 1 mm.

	Butane	Propane	Natural gas
Semi rapid	0	18	19
Rapid	Remove tube	7	7.5
Ultra Rapid	Remove tube	13	19



2 - To reach the air tubes on the hob, you should remove the pan supports and burner caps. Lift out the gas burner and the tube at the base of the burner. To release the tube a 1.5 mm Allen Key is required.

ADJUSTING THE FLAME

1 - HOB BURNER - Remove the control knob

a) natural gas : screw the by-pass screw fully home, then unscrew it two turns. Switch the burner on, set the control to low and turn the by-pass screw until you obtain a low, suitable flame.

b) butane - propane : Screw the by-pass screw fully home.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Cette cuisinière est équipée d'une plaque à bornes permettant plusieurs possibilités de branchement. De ce fait, elle est livrée sans câble d'alimentation. Le choix du câble doit être fait par l'installateur en fonction de la tension distribuée chez l'utilisateur.

AVANT DE COMMENCER LE BRANCHEMENT, S'ASSURER OBLIGATOIREMENT :

- de la tension d'alimentation qui est indiquée sur le compteur,
- de la position des phases, du neutre et de la terre sur la prise de courant,
- de la section des fils de l'installation, et du réglage du disjoncteur.

RACCORDEMENT AU RESEAU : le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. L'installation doit être protégée par des fusibles.

La cuisinière doit obligatoirement être raccordée à une borne de terre.

RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA CUISINIERE : Enlever le capot arrière fixé par deux vis, passer le câble à travers le serre-câble, dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau, mettre les barrettes shunt en place, fixer le câble à l'aide du serre-câble, remonter le capot arrière.

NOTA : Veillez à bien serrer les vis de la plaque à bornes.

CABLE D'ALIMENTATION : Utiliser un câble normalisé dont les caractéristiques sont indiquées dans le tableau page suivante. Les fils noirs représentent les ponts à établir entre les bornes 1, 2, 3, 4 et 5 suivant le type d'alimentation à l'aide des barrettes de shunt que vous trouverez fixées sur la borne de terre.

LA CUISINIERE DOIT OBLIGATOIREMENT ETRE RACCORDEE A UNE BORNE DE TERRE.

ELECTRICAL CONNECTION

This cooker is fitted with a terminal plate, allowing different possibilities of connection. In consequence, it is delivered without supply cord. The choice of the cord must be left to the installer according to the voltage supplied at the user house.

BEFORE STARTING THE CONNECTION, it is compulsory to check :

- the voltage indicated on the meter,
- the position of phases, of neutral, and earth on the plug,
- the section of the wires for installation,
- the setting of the circuit-breaker.

CONNECTION TO THE MAINS : The connection to the mains must be made an earth plug, or through an omnipolar cutting device, with an opening time of the contacts of at the installation must be protected by fuses. The cooker must be connected to an earth terminal.

CONNECTION TO THE COOKER TERMINALS :

- take the back liner off, fixed by 2 screws, pass the cord in side the cord-clamping, strip the end of the lead wires and connect them to the terminals according to the chart, place the clips shunt, fix the cord with the cord clamping and screw the back liner again.

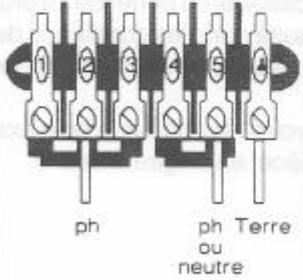
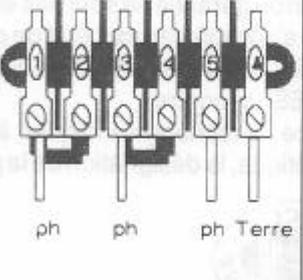
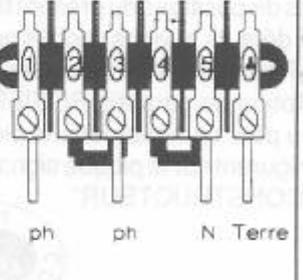
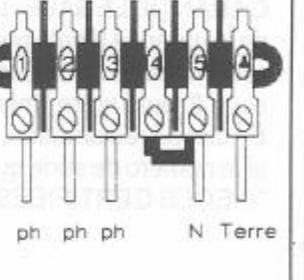
NOTA : Check the screws of the terminals plate are well tightened.

SUPPLY CORD :

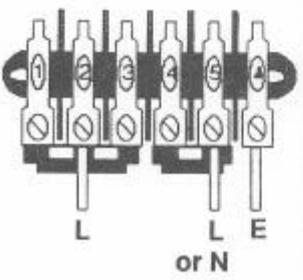
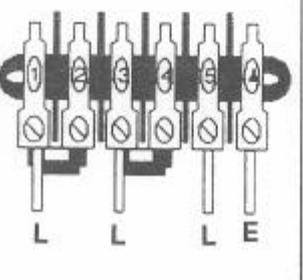
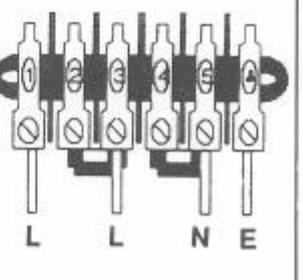
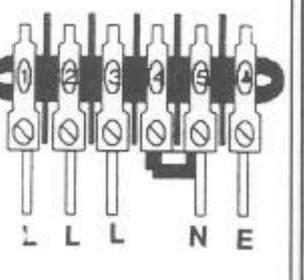
Use a standard cord, the characteristics of which are indicated in the chart (next page). The black wires represent the live wires to be set between terminals 1, 2, 3, 4 and 5, according to the supply type, with the help of the clips shunt that you will find fixed on the earth terminal.

WARNING : THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

	Monophasé 230 V 2 phases ou 1 phase + neutre		Triphasé 230 V 3 phases		2 phases 400 V + neutre		3 phases 400 V + neutre	
	C 3040	C 3010 - C 3012	C 3040	C 3010 - C 3012	C 3040	C 3010 - C 3012	C 3040	
FUSIBLE	45 A	20 A	25 A	16 A	25 A	16 A	16 A	
câble	section	3 x 6 mm ²	3 x 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²	4 X 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ²
	type	H 07 RN - F		H 07 RN - F		H 07 RN - F		H07 RN-F ou H05 RR-F
Branchement sur la plaque à bornes								

CLEANING

	230 V single phase + neutral		Tree phase 230 V		2 phases 400 V + neutral		3 phases 400 V + neutral	
	C 3040	C 3010 - C 3012	C 3040	C 3010 - C 3012	C 3040	C 3010 - C 3012	C 3040	
FUSE	45 A	20 A	25 A	16 A	25 A	16 A	16 A	
cable	section	3 x 6 mm ²	3 x 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²	4 X 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ²
	type	H 07 RN - F		H 07 RN - F		H 07 RN - F		H07 RN-F ou H05 RR-F
Connection to terminal block								

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 toute autres indemnités de quelques 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'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.

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. Pour bénéficier de la garantie contractuelle ROSIERES, nous vous demandons de nous retourner sous 8 jours votre "Inscription de garantie ROSIERES" ci-contre.

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer, à votre revendeur le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique, la désignation de la pièce, en exigeant des "PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"



garantisant de par leurs caractéristiques la meilleure fiabilité et sécurité d'utilisation.

GUARANTEE

You are advised to read carefully the instructions on how to connect your appliance. They contain essential information for correct installation.

SPARE PARTS :

When ordering spare parts quote :

- 1 - appliance model number and serial number as indicated on the descriptive plate or on the certificate of guarantee.
- 2 - a description of the part.

WHERE TO APPLY ?

To order a spare part or to request service contact : **YOUR RETAILER**

