

ROSIÈRES 

**NOTICE D'EMPLOI
OPERATING INSTRUCTIONS COOKER
ISTRUZIONI D'USO**

**4004 R IN
4015 R IN**

**4004 RU
4015 RU**

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 24.03.1978.
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. ROSIERES may make modifications to the appliance to incorporate technical improvements, in conformity with the directive CEE 82/499 on the limitation of radioelectrical disturbances.

Tutte queste caratteristiche sono indicative. ROSIERES perseguendo una politica di aggiornamento tecnico-qualitativo dei prodotti, si riserva il diritto di apportarvi modifiche migliorative. Questa apparecchiatura è conforme alla direttiva CEE 82/499.

FICHE TECHNIQUE

Dimensions de l'appareil (en cm)		Puissance	
Largeur :	60	4004	4015
Profondeur :	57,5	Convection naturelle :	2,39 2,39 kW
Hauteur :	85-86	Chaleur brassée :	2,42 2,42 kW
		Grilloir :	2,11 2,11 kW
LA TABLE DE CUISSON			
	4004	4015	
(kW)			Cycle pyro (80 mins)
brûleur semi-rapide	1,45	1,45	
brûleur rapide	2x2,5	2,5	
brûleur ultra-rapide	3,5	3,5	
plaque rapide 6 positions		2	
Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P			3 kW
LE FOUR		Consommation	
Dimensions utiles du four (en cm) :		4004	4015
Largeur	42,5	convection naturelle	
Profondeur	38	de montée à 200°C	0,40 0,55 kWh
Hauteur	29,5	de maintien pendant 1h	
Volume utile	47 l	à 200°C	0,50 0,45 kWh
		Total	0,90 1,00 kWh

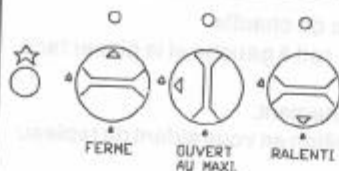
TECHNICAL DATA

Dimensions of the appliance (in cm)		Power rating	
Width :	60	4004	4015
Depth :	57,5	Natural convection	2,39 2,39 kW
Height	85-86	Fan convection	2,42 2,42 kW
		Grill	2,11 2,11 kW
THE HOB			
	4004	4015	
(kW)			Pyrolysis cycle (80 mins)
medium burner	1,45	1,45	
fast burner	2x2,5	2,5	
ultra-fast burner :	3,5	3,5	
Hotplate 6 positions		2	
Gases to be used in accordance with adjustments NG + B/P			3 kW
THE OVEN - Usable oven dimensions		Power consumption	
Width	42,5	4004	4015
Depth	38	Natural convection	
Height	29,5	to reach 200°C	0,4 0,55 kWh
Usable oven	47 l	to hold at 200°C for 1 h	0,5 0,45 kWh
		Total	0,9 1,00 kWh

TABELLA DATI TECNICI

Dimensioni dell'apparecchio (cm)		Potenza forno	
Larghezza :	60	4004	4015
Profondità :	57,5	Convezione naturale	2,39 2,39 kW
Altezza	85-86	Calore ventilato	2,42 2,42 kW
		Grill	2,11 2,11 kW
PIANO DI COTTURA			
	4004	4015	
(kW)			Consumo
bruciatore semi-rapido	1,45	1,45	
bruciatore rapido	2x2,5	2,5	
bruciatore ultra-rapido	3,5	3,5	
piastra elettrica		2	
Gas utilizzabile secondo le regolazioni : Metano, gas liquido			3 kW
IL FORNO - Dimensioni utili del forni (cm)		Consumo	
Larghezza	42,5	4004	4015
Profondità	38	Convezione naturale :	
Altezza	29,5	da 0° a 200°C	0,40 0,55 kWh
Volume forno	47 l	per mantenere 200°C per	
		1 ora	0,5 kWh
		Totale	0,9 1,00 kWh

LES BRULEURS GAZ



Allumage : Un repère situé près 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 appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs.

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

LE CHOIX DES RECIPIENTS

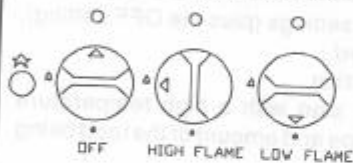
La table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débits différents. Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

- 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, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.

THE GAS BURNERS



IGNITION : A symbol next to each control knob indicates which burner is being used. Example for rear RH burner . Each burner is supplied with gas by a tap which incorporates a safety catch and a slow burning position. 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,
- Press the electric ignitor button for the burners.

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

THE CHOICE OF PAN

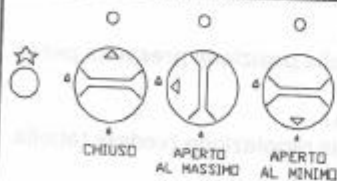
The hob is fitted with burners of varying sizes and heat ratings. Full use should be made of this feature.

Use the small burner for simmering and for sauces.

Avoid boiling food too intensely. Food is not cooked more quickly in this way and is in fact subjected to violent agitation which may remove part of the flavour.

When the flames do not run up the side of the pan this gives good gas economy.

BRUCIATORI A GAS



ACCENSIONE : Un simbolo accanto a ciascuna manopola permette di identificare il bruciatore comandato. Nell'esempio e' illustrato il simbolo relativo al bruciatore posteriore destro .

Ciascun bruciatore e' controllato da un rubinetto a chiusura di sicurezza. Tra le due posizioni massimo e minimo e' possibile ottenere tutte le regolazioni intermedie.

- Premere e ruotare la manopola fino al simbolo "fiamma grande",
- Premere il tasto per l'accensione dei bruciatori.

RACCOMANDAZIONE IMPORTANTE : Quando i bruciatori non sono in servizio, il rubinetto di alimentazione generale deve essere sempre chiuso.

SCELTA DEI RECIPIENTI

Il piano di cottura e' dotato dei bruciatori di dimensioni e portata differenti.

E' necessario quindi trarre vantaggio dalle differenze di potenza che ne risultano.

- Utilizzare il piu' potente per portare ad ebollizione liquidi, per carne ai ferri e, in generale, per tutti gli alimenti che devono cuocere rapidamente.
- Utilizzare il bruciatore piccolo per la cottura a fuoco lento, i sughi, ecc.

- Evitare le bolliture troppo intense. La bollitura violenta non cuoce piu' in fretta, ma puo' peggiorare il gusto degli alimenti.

La fiamma non deve superato i bordi, altrimenti avrete spreco di gas

UTILISATION - La plaque électrique

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 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.

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 HOT PLATE

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.

To cook your food successfully, 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.

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	Mode-rate	Dry beans, rozen 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

LA PIASTRA ELETTRICA

La piastra è comandata da un commutatore su 6 posizioni.

USO - Ruotare la manopola in senso orario o antiorario fino alla posizione prescelta per la cottura.

La spia rossa si accende appena la piastra entra in funzione.

Esempio : posizionare un recipiente sulla piastra e scegliere la regolazione (vedere tabella seguente).

Vi consigliamo per riuscire le cotture, ruotare la manopola al massimo e poi riportarla a una posizione intermedia tenendo conto del volume e della natura della pietanza.

Posizioni		
1	Lentissimo	Tenere in caldo un piatto, burro fuso, cioccolata...
2	Lento	Cottura a fuoco lento, besciamella, stufato, riso al latte, uova al piatto...
3	Modérato	Legumi secchi, surgelati, frutta, acqua bollente...
4	Medio	Mele al vapore, verdure fresche, pasta, crepes, pesce...
5	Forte	Cottura a fuoco lento più impegnative, omelette, bistecche, trippa ...
6	Vivo	Bistecche, cotolette, frittura...

Conseils d'utilisation pour cuisiner à l'électricité

Avant d'utiliser pour la première fois les plaques électriques, les faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximum pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

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 - 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 - Utiliser des casseroles de diamètre 180 ou plus.

Ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et 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.

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 satisfaisants.

Practical hints for use

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.

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 base eliminates hot area food 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 hot plate.

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

Gas burners 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.

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

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.

Consigli per la cottura

Prima di utilizzare la piastra per la prima volta, scaldarla a vuoto per qualche minuto a massima potenza, per permettere l'indurimento del rivestimento protettivo.

Per ottenere piena soddisfazione dal vostro apparecchio, e' necessario prendere alcune precauzioni e rispettare certe condizioni. Ad esempio :

- Utilizzare recipienti spessi a fondo piatto

- Verificare che il fondo dei recipienti sia asciutto. Dopo il riempimento, o si utilizza una pentola tolta del frigorifero, assicurarsi che il fondo dell' utensile sia ben asciutto. In questo modo si eviterà che la piastra venga attaccata dall'umidità.

- Utilizzare recipienti di diametro non inferiore a quello della piastra. Usare pentole con diametro superiore a 180 cm.

Non utilizzare le stesse pentole su un bruciatore a gas e su una piastra elettrica. A causa della "concentrazione" del calore, il bruciatore a gas deforma il fondo dei recipienti, anche se spessi.

Non lasciare la piastra accesa a vuoto (senza un recipiente sopra) per lungo tempo. Si riscalderebbe, eccessivamente deformandosi, perdendo così la capacità di effettuare delle cotture soddisfacenti.

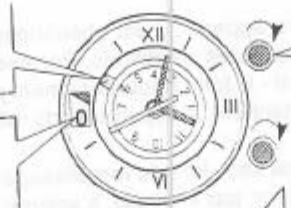
IMPORTANTE : Spegnerla qualche minuto prima della fine cottura, per terminare di cuocere "gratuitamente" grazie al calore accumulato.

LE PROGRAMMATEUR HORLOISE

PRESENTATION

Index qui permet d'indiquer sur le cadran intérieur l'heure de début de cuisson (ici 6h)

Cadran d'affichage de la durée de cuisson, où apparaît également :
0 : fin de cuisson
I : position manuelle



Bouton qui permet :
- d'afficher la durée de cuisson - jusqu'à 180 minutes (tourner vers la droite)
- d'afficher la position manuelle (I) - (tourner vers la droite)

Bouton qui permet :
- d'effectuer la mise à l'heure (tirer et tourner vers la droite)
- d'afficher l'heure de début de cuisson (tourner vers la droite)

POUR LA MISE A L'HEURE

Tirer le bouton inférieur puis tourner vers la droite ; le disque intérieur tourne en même temps que la petite aiguille des heures.

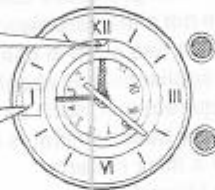
UTILISATION EN POSITION MANUELLE

(sans l'aide du programmeur)

La cuisson commence dès que la manette de commande du four ou de la plaque est sur la position choisie.

Amener l'index sur 12h à l'aide du bouton inférieur (tourner vers la droite)

Faire apparaître la lettre "I" sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (tourner vers la droite)



UTILISATION EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

(arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

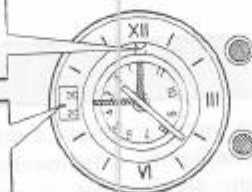
La cuisson commence dès que la manette du four ou de la plaque est sur la position choisie.

Elle s'arrêtera automatiquement après 25 min de fonctionnement.

Il est 11h 45 min. Vous désirez faire une cuisson qui commence immédiatement et qui dure 25 min. Vous devez :

Amener l'index sur 12h à l'aide du bouton inférieur (tourner vers la droite)

Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici 25 min)



UTILISATION EN POSITION AUTOMATIQUE

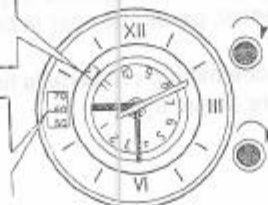
(départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

Il est 9h 30 min. Vous désirez faire une cuisson qui dure 60 min et qui commence à 11h. Vous devez donc afficher l'heure de début et le temps de cuisson.

La cuisson débutera toute seule à 11h et s'arrêtera à 12h après 60 min de fonctionnement.

Positionnez l'index face à l'heure de début de cuisson choisie (ici 11h sur le disque intérieur), à l'aide du bouton inférieur

Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici 60 min)



THE CLOCK PROGRAMMER

PRESENTATION

Indicator which allows to show on the inner dial time of the cooking start (6 p.m)

Window where cooking time and the following symbols appear :
0 : end of cooking cycle
I : manual position



Knob which allows :
- to set the time (pull then turn on the right)
- to show the time of the cooking start (turn on the right)

knob which allows to :
- show duration of cooking
- up to 180 mins (turn on the right)
- show the manual setting (turn on the right)

SETTING THE TIME

Pull then turn on the right.
The inner disc turns at the same time as the hour hand.

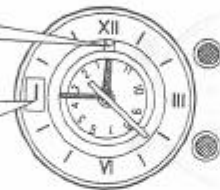
USING MANUAL POSITION

(without timer)

The cooking starts when the control knob of the oven or of the hot plate is on the required setting.

Set the indicator on 12 h with the lower knob (turn on the right)

Make appear the letter "I" on the dial with the upper knob (turn on the right)



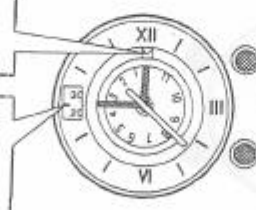
USING SEMI-AUTOMATIC POSITION

(stop of the cooking time from the timer)

The cooking starts when the control knob of the oven or of the hot plate is on the required setting.
It is 11h45 a.m. You wish to carry on a cooking starting immediately and lasting 25 mins. You must :

Set the indicator on 12h with the lower knob (turn on the right)

Make appear the required time of cooking on the dial with the upper knob (here 25 mins)



It will stop immediately after 25 mins of working.

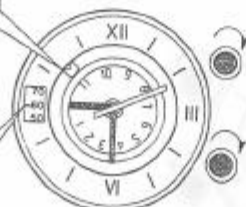
USING AUTOMATIC POSITION

(Start and stop of the cooking time by the timer)

It is 9h30 a.m. You wish to carry on a cooking lasting 60 mins and starting at 11 a.m. You must then set the starting time and cooking duration.

Set the indicator on the time the cooking will start (here 11h on inner disc) with the lower knob.

Make appear the required time of cooking on the dial with the upper knob (here 60 mins)



The cooking will start on its own at 11h and will stop at 12h after 60 mins of working.

IL PROGRAMMATORE

DESCRIZIONE

Indicatore di impostazione dell'ora di inizio cottura sul quadrante interno: nel caso illustrato, le 6.

Quadrante per l'indicazione del tempo di cottura oppure dei simboli
0: fine cottura
I: funzionamento manuale

Pulsante per la regolazione dell'orologio (tirare e ruotare e dell'ora di inizio cottura (ruotare in posizione normale).

Pulsante per la regolazione della durata di cottura (fino a 180 min) e per l'impostazione manuale (I).

FUNZIONAMENTO CON COMANDO MANUALE

(senza uso del programmatore)

La cottura inizia non appena la manopola del forno o della piastra viene posta sulla posizione prescelta.

Portare l'indice sulle 12 agendo sul pulsante inferiore

Far apparire la lettera "I" sul quadrante agendo sul pulsante superiore.

FUNZIONAMENTO SEMI-AUTOMATICO

(tempo di cottura controllato dal programmatore)

La cottura inizia non appena la manopola del forno o della piastra viene posta sulla posizione prescelta. Allo scadere del tempo impostato si arresterà automaticamente.

Portare l'indice sulle 12 agendo sul pulsante inferiore.

Far apparire il tempo di cottura desiderato sul quadrante, agendo sul pulsante superiore: nel caso illustrato, 25 minuti.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

(inizio e fine cottura controllati dal programmatore)

La cottura partirà da sola alle 11 e si arresterà automaticamente alle 12, dopo 60 minuti di funzionamento.

Portare l'indice sull'ora di inizio desiderato (sul quadrante interno) agendo sul pulsante inferiore nel caso illustrato, le 11.

Far apparire il tempo di cottura desiderato sul quadrante, agendo sul pulsante superiore, nel caso illustrato, 60 minuti.

LA CONVECTION NATURELLE

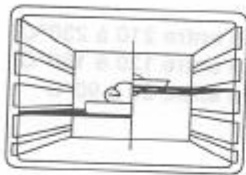
ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.

Nous préférons la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des températures élevées, pour saisir les viandes, gigots, rosbief, gibier, cuissons à la française, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) tels que clafoutis, quiche....

Appuyer sur l'interrupteur "convection naturelle" et placer la manette du thermostat sur la température choisie pour la cuisson.

Le voyant rouge s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

Sur le modèle 4004, un voyant orange de régulation 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.



Placer la pièce à cuire au centre du four.

DUREE DE PRECHAUFFAGE :

- 20 min entre 250 à 280°C

- 15 min entre 150 à 220°C

- 10 min entre 60 à 120°C

THE NATURAL CONVECTION OVEN

WARNING : The oven doors are hot when the oven are on, young children must be kept at a safe distance.

Experience shows that natural convection is preferable for dishes that demand high temperatures, long simmering and cooking in thick dishes (earthenware, porcelain, etc...) such as cherry pie, quiche or other types of pie.

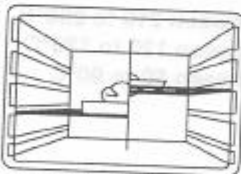
Push the switch on "natural convection" position and place the thermostat control knob on a required temperature for the cooking.

From this moment on the oven is heating.

The red light comes on and stays on throughout cooking.

In the cooker 4004, there is an orange light which indicates that the thermostat has come and is functioning it comes on and goes off regularly throughout cooking, indicating the set temperature has been reached.

Pre-heating time - Centigrade scale Farenheit scale
20 mins between 220 and 280°C (428 and 536°F) - 15 mins between 120 and 180°C (248 and 356°F) - 10 mins between 60 and 90°C (140 and 194°F).



Temperatures corresponding to centigrade scale to farenheit scale
60°C = 140°F 120°C = 248°F 180°C = 356°F 250°C = 482°F
90°C = 194°F 150°C = 302°F 220°C = 428°F 280°C = 536°F

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

CONVEZIONE NATURALE

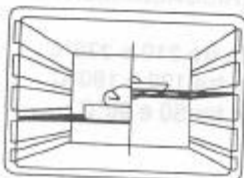
ATTENTION : La porta del forno è calda durante il funzionamento, tenere lontano i bambini.

Consigliata per la cottura a temperature elevate, per cucinare cosciotti, roast beef, selvaggina, cotture a fuoco lento e cotture con contenitori di grande spessore (ad es, terracotta).

Impostare l'inversore sulla posizione convezione naturale e ruotare la manopola del termostato sulla temperatura prescelta.

La spia rossa si accende appena il forno entra in funzione e resterà accesa per tutta la durata della cottura.

Nel modello 4004, la spia arancio indica l'inserimento delle resistenze da parte del termostato, accendendosi e spegnendosi a intervalli durante la cottura.



Posizionare il piatto da cucinare al centro del forno.

LA CHALEUR BRASSÉE

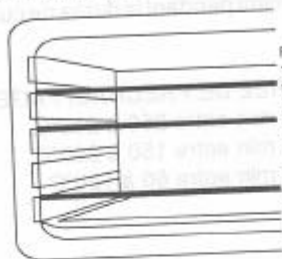


ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.
 Nous la recommandons pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles.
 A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

Appuyer sur l'interrupteur de fonction de la chaleur brassée et la manette de thermostat sur une température comprise entre 60 et 240°C, au-delà les températures sont réservées pour la convection naturelle.

Le voyant rouge s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

Sur le modèle 4004, 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.



Fond de tarte pour une tarte aux fraises ou Flan aux fruits
 Plat de Pomme boulangère ou Pomme en robe
 Rôti de porc aux herbes ou coquelet rôti

DUREE DE PRECHAUFFAGE :

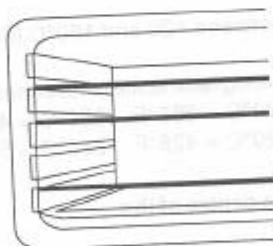
20 min entre 210 à 230°C
 15 min entre 120 à 180°C
 10 min entre 50 à 90°C

THE FAN CONVECTION



WARNING : The oven doors are hot when the oven are on, young children must be kept at a safe distance.
 We recommend this method for cooking pastries, white meat and small fowl. Simultaneous cooking can also be used, allowing you to save time and energy.
 Press the selector knob on fan convection position and the thermostat knob on the required position between 60 and 230°C, beyond they are reserved for natural convection. From this moment on the oven is heating.

The red light come on as soon as the oven is turned on and remains on throughout cooking. In the model 4004, the orange light shows that the thermostat has come on and is operating. It goes on and off at regular intervals throughout cooking, indicating the set temperature has been reached.



Fruit tart
 Jacket potatoes
 Roasted pork with herbs

PRE-HEATING TIME :

- 20 mins between 210 to 230°C
 - 15 mins between 120 to 180°C
 - 10mins between 50 to 90°C

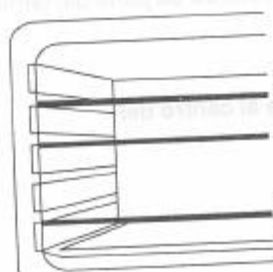
COTTURA VENTILATA



ATTENTION : La porta del forno è calda durante il funzionamento, tenere lontano i bambini.
 Consigliata per i dolci, le carni bianche, e piccoli volatili. Inoltre è possibile cuocere simultaneamente piatti diversi, con risparmio di tempo ed energia.
 Premere il pulsante del selettore della cottura ventilata e regolare la manopola del termostato su una temperatura prescelta tra 60 e 230°C, perché le altre sono riservate per la convezione naturale.

La spia rossa si accende appena il forno entra in funzione e resterà accesa per tutta la durata della cottura.

Nel modello 4004, la spia arancio indica l'inserimento delle resistenze da parte del termostato, accendendosi e spegnendosi a intervalli durante la cottura.



Base per torta di frutta
 Mele al forno
 Arrosto di maiale alle erbe

DURATA DI PRERISCALDAMENTO

- 20 min tra 210 e 230°C
 - 15 min tra 120 e 180°C
 - 10 min tra 50 e 90°C

LE GRILLOIR

ATTENTION :

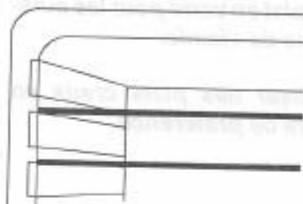
Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grill est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE FERMÉE.

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

Placer la manette de thermostat sur la position du grilloir et équipé le four :
4004 - de la grille plate, avec posé dessus le plat récolte-sauce muni de sa grille à grillades.
4015 - de la grille avec rails, avec le plat récolte-sauce glissé dessous.

LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS



Steak mince bieu
ou saignant

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

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.

THE GRILL

Warning : Some parts can be hot when the grill is used. Young children must be kept at a safe distance.

THE GRILL MUST ALWAYS BE USED WITH THE OVEN DOOR CLOSED.

Keep the traditional grill for cooking food such as pork or lamb chops, or flat fish.

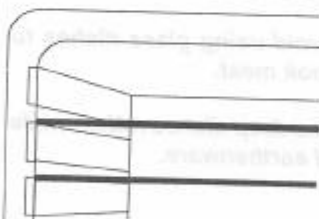
Place the selector knob on GRILL.

Fit the oven out with :

4004 - with the grillpan on the oven rack,

4015 - with the saucepan slide under the oven rack.

Leave to heat up for about 5 mins before putting dishes in.



Thinly cut steak
very rare or rare

Thickly cut steak
very rare or rare
Thickly cut steak
medium done

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.

GRILL

ATTENZIONE : I parti accessibile sono caldi quando il grill è in funzionamento, tenere lontano i bambini.

LE COTTURE AL GRILL SI FANNO CON LA PORTA CHIUSA.

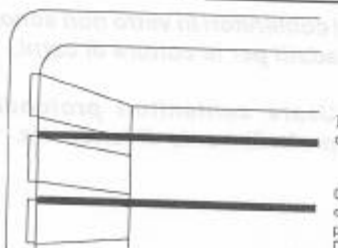
Utilizzare il grill tradizionale per le cotture come costole e pesci piatti.

Girare la manopola del selettore sulla posizione del grill.

4004 - Mettere il "grill piatto" sulla griglia.

4015 - Scivolare il piatto per raccogliere la salsa sotto i binari della griglia.

Lasciar riscaldare circa 5 minuti prima di introdurre i cibi



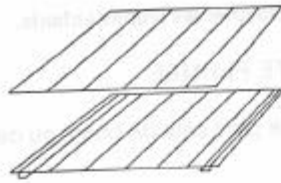
Bistecca sottile
al sangue

Carne spessa al sangue,
carne bianca, pesci
piatti o a tranci
Carne spessa ben cotta,
carne bianca, pesci
piatti o a tranci

PIATTI GRATINATI

Le pietanze già cotte, alle quali si aggiunge una salsa o del parmigiano, non hanno bisogno di una cottura prolungata. Per gli alimenti crudi come le patate, ad esempio, bisogna contare circa un'ora.

LES ACCESSOIRES - Equipement différent selon les modèles



Les grilles porte-plats servent de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisserie ; la deuxième sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ou en turbo-grill puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.

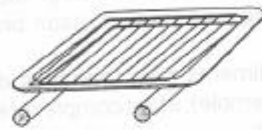


La plaque à pâtisserie sera placée sur la grille porte-plats. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).



Le plat récolte sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, glissé sous les rails ou encore posé sur la sole.

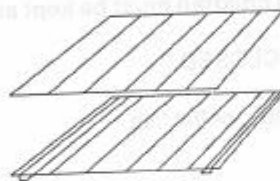
Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.



Le grill-plate est placé dans le four et est utilisé pour tous types de grillades.

Utiliser des plats creux en terre de préférence.

OVEN ACCESSORIES - Equipment different according to the models



Oven racks - Larger pastry dishes, casserole dishes, etc can be placed directly on the oven rack. The second is particularly used for receiving meats cooking with grill or with turbogrill because this oven rack have rails which allow to slide the saucepan.

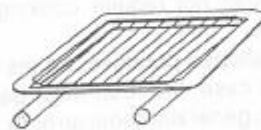


Backing sheet - Place on a wire for making small cakes such as meringues, macarons, biscuits, etc. Always remove the baking sheet from oven when not in use. Fruits tarts and pastries should be placed on a baking sheet to the oven floor and burning on.



The saucepan is destined to receive the juice of grilling. It is placed on the oven rack, slide under it, or placed on the sole.

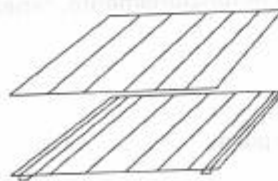
Avoid using glass dishes to cook meat.



GRILL PAN must be placed on the oven rack and used for all types of grilling.

Use deep dishes rather made of earthenware.

ACCESSORI DEL FORNO - Diversi secondo i modelli



GRIGLIA DI APPOGGIO serve da supporto per recipienti e piatti ; si usa anche per le carni da grigliare

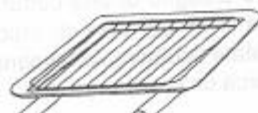


La piastra per pasticceria va appoggiata sulla griglia. Si usa per piccoli dolci, biscotti, meringhe, ecc. Se non utilizzata va tolta dal forno.



Il piatto fondo è destinato a raccogliere il sugo delle grigliate ; si può appoggiare sulla griglia, farlo scivolare sotto i binari della griglia stessa, oppure metterlo sulla piastra di fondo.

I contenitori in vetro non sono adatti per la cottura di carni.



Il "grill piatto" deve essere collocato nel forno e utilizzato per tutti i tipi di cottura al grill

Usare contenitori profondi preferibilmente di terracotta.

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 EMAILLES - 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.

LES PAROIS DU FOUR EN SUPER-EMAIL - Elles sont fixées par une vis au centre, en haut de la paroi, dévissable manuellement et tenues par 2 languettes en bas. Soulever pour les dégager. Utiliser des produits usuels distribués dans le commerce pour leur entretien. Celui-ci est grandement facilité par la possibilité de sortir hors du four les parois.

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.

LES PARTIE INOX - Pour l'entretien des parties inox, utiliser les produits usuels du commerce.

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

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 which would crack 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 then dry them with a clean cloth. Use an old tooth brush.

THE ENAMELLED PARTS - Never use abrasive product ; scouring pad or sharp objects. The enamel would be irremediably damaged. Simply clean the enamelled parts with soapy water when the cooker is cold and wipe with a clean dry cloth. If you clean the enamelled when it is hot, you may tarnish it.

THE OVEN DOOR - Avoid using abrasive agents. We recommend Jif cream cleaner. Use a moist, light sponge, then wipe a clean, dry cloth. The door can be cleaned either on the cooker or once removed.

THE STAINLESS STEEL PARTS - To clean the stainless steel part, use a product commonly found in the shops. We recommend solvol autosol.

NEVER PLACE CLEANSERS OR FAMMABLE PRODUCTS IN THE DRAWER.

MANUTENZIONE

SPARTIFIAMMA DEI BRUCIATORI - E' sufficiente toglierli e pulirli con una spugnetta umida leggermente insaponata. Per non danneggiare lo smalto, evitare di mettere nell'acqua fredda gli spartifiamma ancora caldi. Non usare prodotti abrasivi, che potrebbero rigare lo smalto e renderlo opaco. Si i fori dovessero risultare ostruiti, utilizzare una spazzola con acqua e sapone e asciugare con un panno pulito.

PARTI SMALTATE - Non utilizzare prodotti abrasivi, pagliette metalliche o oggetti affilati : lo smalto verrebbe irrimediabilmente danneggiato. Pulire con acqua e sapone ed asciugare con un panno pulito ed asciutto. Effettuare queste operazioni con l'apparecchio freddo, in quanto lo smalto si opacizza se pulito a caldo.

VETRO FORNO - Si consiglia di pulire, dopo ogni cottura, il vetro della porta forno. A tale scopo utilizzare della carta assorbente. In caso di particolare imbrattamento pulire successivamente con un prodotto detergente.

PORTA DEL FORNO - Non usare prodotti abrasivi, usare una spugna umida, leggermente insaponata, e poi un panno pulito asciutto. Per maggiore comodità e possibile smontare la porta senza l'uso di attrezzi.

PARTE INOX - Utilizzare uno dei prodotti specifici in commercio.

Non ricoprire mai le pareti del forno e soprattutto la suola con della carta di alluminio. In questo caso, l'azione concentrata del calore provocherà il deterioramento dello smalto.

NON METTERE PRODOTTI PERILLOSI O INFLAMMABILI

ENTRETIEN PAR PYROLYSE (4015)

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 dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité qui empêche de déverrouiller la porte, et se déclenche à partir de 320°C.

NOTA : Ne jamais utiliser les brûleurs gaz ou les plaques électriques pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord.

Mise en route du nettoyage - Retirer du four les accessoires ; ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse et 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 droite jusqu'au repère "P", puis afficher une durée de nettoyage sur le programmeur.

Le nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment de la journée et de la nuit (si vous voulez bénéficier du tarif heures creuses) grâce au programmeur.

Durée de nettoyage : peu sale : 90 min - moyennement sale : 105 min - très sale : 120 min

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.

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, il est impossible de déverrouiller la porte. Pour déverrouiller, il vous suffit de ramenant le sélecteur sur "0" et le programmeur sur la position manuelle. Vous pouvez ouvrir la porte une dizaine de secondes après cette opération. A la fin du nettoyage on constate sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

PYROLYTIC CLEANING (4015)

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 pyrolyser which starts proceeding at the same time as the food cooking. Turn the setting knob to the left till the "P" mark (pyro), stop and set the cleaning time on the programmer. The starting of the cleaning can be set up at any time, even at night thanks to the programmer.

Cleaning time :
not much dirty oven 90 min / fairly dirty oven : 105 min / very dirty oven : 120 min

Remarks : at the first cleanings, you may notice a slight smell coming out. Do not worry. It is only due to the running in of the oven components during pyrolytic process.

CLEANING PROCEDURE - You set the knob on "P", and after 10 secondes the door is locked. The temperature then starts rising. The locking of the door is on. To unlock the door you must set the knob on "0". The safety device is released 10 secondes after. When you set the knob on "stop", the fan goes on working till complete cooling of the oven, this is quite normal. The complete stop of the cycle will automatically be done by the thermostat stop. **AFTER CLEANING** - While cleaning cycle, the temperature of the oven raises till full disposal of the stains. The aperture is at this time the hottest part of the appliance and it is recommended not to place anything in front of the door, in order that the heat can be regularly dispatched in the oven. After the cleaning cycle is off, you will notice white deposits on the liners. When the oven is fully cooled, you can wipe these deposits off with a wet sponge. Do not forget to set the programmer back to manual.

MANUTENZIONE (4015)

Questo apparecchio è dotato di un sistema autopulizia per pirolisi, ovvero per distruzione dei residui ad alta temperatura. Questa operazione è completamente automatica, grazie al programmatore. I fumi che si sviluppano durante l'operazione vengono "purificati" dal pirolizzatore, la cui azione comincia fin dall'inizio della cottura. A causa dell'elevata temperatura necessaria per la pirolisi, la porta del forno è dotata di un blocco di sicurezza. Quando la temperatura all'interno supera i 320°C, è impossibile aprire la porta.

Avviamento della pulizia automatica - Sollevare il coperchio della cucina per facilitare l'evacuazione dell'aria calda dal lato posteriore del piano di lavoro. Togliere dal forno tutti gli accessori ; non grado di supportare la temperatura di pirolisi. Togliere i residui di eventuali trabocamenti e gli imbrattamenti più grossi la cui distruzione richiederebbe tempi troppo lunghi ; chiudere la porta del forno.

Succesivamente portare la manopola sulla posizioni pirolisi, impostare sul programmatore la durata del ciclo di pulizia, premere il tasto per bloccare la porta del forno.

Durata del ciclo : poco sporco : 90 min / normalmente sporco : 105 min / molto sporco : 120 min

L'avviamento del ciclo di pulizia può essere effettuato a qualunque ora grazie al programmatore. Alla fine del ciclo di pulizia : premere il tasto per lo sblocco della porta e aprire tenendolo premuto ; riportare la manopola sulla posizione di arresto ; riportare il programmatore sulla posizione di funzionamento manuale (I).

Dopo la pulizia restano visibili sulle pareti dei residui biancastri. Quando il forno si sarà completamente raffreddato, passare una spugna umida per eliminarli.

NOTA : Non è possibile utilizzarli i bruciatori a gas o la piastra quando la manopola è in posizione "P".

AVVERTENZE : Durante le prime operazioni di pulizia, è possibile che si sviluppino alcuni odori. Si tratta semplicemente del "rodaggio" delle parti interne della cucina.

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, détendeurs 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 - Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, visser l'about NF correspondant au type de gaz utilisé que vous vous serez procuré. Montez le tube souple correspondant sur l'about d'une part et sur le détendeur 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)

PROPANE Rigide - Tube souple caoutchouc (1)

NATUREL Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques

Rigide - Tube souple caoutchouc

Rigide - Tube souple caoutchouc

Rigide - Tube souple caoutchouc

Tuyau flexibles à embouts mécaniques

(1) sous réserve que le tube souple ou tuyau flexible soit visible 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.

Laisser un espace de 1,5 cm du côté gauche de l'appareil.

INSTALLATION - SETTING

These technical instructions are specially concerning the installers.
This appliance is not connected to an evacuation system for residual products. It must be installed according to outstanding installation rules. You will have specially to take care to the provisions on ventilation to be applied according to the decrees of the 2nd August 1977, of the 24th March 1982, and to the DTU 61-1. The airflow necessary to the combustion must be 20 m³/h minimum.

GAS CONNECTION : It must be made according to the rules mentioned above. In any cases, install on the pipe of the gas supply a stop tap, a pressure reducer, or a pressure reducer release for LPG. Use only taps, pressure reducers and flexible pipes, pressure reducer to NF standards, flexible pipe with mechanical nozzles (NF D36-103 or NF D 36-107) or rub flexible hose (NF D 36-101 or NF D 36-102).

CONNECTION BY RIGID HOSE : After dismounting of the rub support butt fitting the appliance directly connect to the threaded end of the harness link.

CONNECTION BY RIGID HOSE WITH MECHANICAL NOZZLES : After dismounting of the rub support butt fitting the first on the harness link, secondly of the stop tap of the pipe.

CONNECTION BY RUB FLEXIBLE PIPE : After dismounting of the rub support butt fitting the appliance, screw the butt NF corresponding to the gas type used that you will have got. Mount the corresponding flexible on the butt and so on the pressure-reducer.

In any cases, check that there is a sealing gasket when all connections are made, control the tightness with soaped water, (control with flame is forbidden). The connection must be made in such a way that the flexible hose must in no case be in contact with hot parts of the appliance.

Built-in appliance

BUTANE Rigid - Rub flexible hose (1)

PROPANE Rigid - Rub flexible hose (1)

NATUREL Rigid - Flexible hose with mechanical nozzles

Free standing appliance

Rigid - Rub flexible hose

Rigid - Rub flexible hose

Rigid - Rub flexible hose

(1) under the condition that the flexible hose or the flexible pipe can be checked all along the length.

In the case the appliance is built-in, or place side by side a kitchen unit, these kitchen units must be made of 100° heatproof materials. Leave a 1 cm sized space on the left side of the appliance.

INSTALLAZIONE - MESSA A PUNTO

Queste istruzioni interessano in particolare gli installatori.

CONDIZIONI DI INCASSO : Nel caso in cui l'apparecchio è incorporato in elementi di una cucina componibile, tali elementi devono essere realizzati in materiali resistenti ad una temperatura di 100°C.

ALIMENTAZIONE ELETTRICA DEL PIANO DI COTTURA - Attenzione : Per gli apparecchi senza spina deve essere prevista l'installazione fissa con interruttore bipolare avente una distanza d'apertura dei contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

ALLACIAMENTO GAS - Sul lato posteriore è indicato, con apposite targhette, il tipo di gas per il quale l'apparecchio è predisposto. E' tuttavia possibile usare altri tipi di gas dopo aver eseguito dei semplici adattamenti.

a) Collegamento all'alimentazione - Assicurarsi che l'apparecchio sia regolato per il gas a disposizione, quindi eseguire il collegamento alla rete o alla bombola esclusivamente con tubo di gomma specifico per gas (norma UNICIG 7140 e 7432).

Calzare bene il tubo alle due estremità e fissarlo con una fascetta di serraggio (norma UNICIG 7141), controllare che non si formano strozzature sul tubo stesso e provare con una soluzione saponata la perfetta tenuta dei raccordi.

Si raccomanda inoltre all'installatore di attenersi a quanto indicato nelle norme di installazione (UNICIG 7131 e 7129).

Controllare che il tubo di alimentazione non venga a contatto con la parete posteriore del forno.

Si consiglia di far seguire al tubo di gomma il percorso più breve fra raccordo portagomma e il punto di alimentazione o la bombola. Si raccomanda infine di verificare periodicamente lo stato di usura del tubo.

b) Gas liquido - Se il piano di cottura deve funzionare a gas liquido, sul portagomma occorrerà avvitare l'apposita riduzione per gas liquido.

NOTA : La bombola del gas liquido deve essere sistemata lontano da ogni eventuale intensa sorgente di calore.

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

SETTING OF JETS :

1 - HOB JETS -

To reach the injectors, you must :

- pull the hob pan support off,
- take the burner caps and burner heads out,
- unscrew the jets with the special key supplied with the appliance.

In the same way, place the right one and home screw.

The marks on the jets are detailed below :

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

GAS CHANGE :

The appliances are set on a type of gas which is mentioned on the packaging and reminded on the appliance sticker.

If you intend to connect to another type of gas, it is necessary to adapt the appliance as follows:

- place the suitable jet (which will insure a normal flow)
- place or take out the air rings,
- set the idling.

A bag including the jets, the key for dismounting, the rub support butt required for the fitting are delivered with the appliance.

INSTALLAZIONE - REGOLAZIONE

MESSA A PUNTO DEGLI INIETTORI :

1 - Iniettori del piano -

Per accedere agli iniettori, e' necessario :

- togliere la griglia del piano,
- smontare i bruciatori
- prendere la chiave fornita con l'apparecchio e svitare gli iniettori.

Nello stesso modo sostituire gli iniettori

	BUTANO/ PROFANO	GAS NATURALE
SEMI-RAPIDO	61	96
RAPIDO	80	122
ULTRA-RAPIDO	97	145

Cambiamento di gas :

Gli apparecchi sono regolati in fabbrica per il funzionamento a gas : il tipo di gas e indicato sull' imballaggio e ricordato sull'etichetta posta sull' apparecchio.

In caso di funzionamento con altro gas, e' necessario adattare l'apparecchio.

Questo adattamento consiste nel :

- mettere l'iniettore,
- regolare l'aria primaria,
- regolare il minimo.

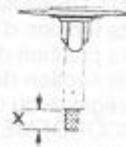
Un sacchetto contenente gli iniettori, la chiave per smontarli, il porta gomma necessario all'adattamento e' fornito con l'apparecchio.

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.

	Butane	Propane	Gaz naturel
SR	0	18	19
R	sans bague	7	7.5
UR	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 débloquer à l'aide d'une clé mâle de 1,5 mm.

REGLAGE DU RALENTI :

1 - Brûleur de table : Enlever les manettes,

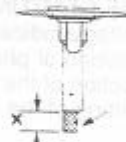
- a) en gaz naturel : visser à fond la vis du by-pass puis dévisser celle-ci de deux tours. Allumer le brûleur, placer la manette en position "ralenti" (en butée) et visser la vis du by-pass jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.
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

CORRECTION OF THE GAS FLAME :

1 - Setting of the air ring of the hob - When it is necessary, (see the chart) its setting is very important as it allows to get a correct combustion and a maximum output of the burners.

	Butane	Propane	Natural gas
SR	0	18	19
R	without ring	7	7.5
UR	without ring	13	19



The chart mentioned the theoretical size "x", it can be necessary to improve the setting in a more or less 1 mm in order to get a perfect flame.

2 - To reach the air rings of the hob, you must full the pan supports, the burner caps and the burner heads out. The air ring is placed at the foot of the burner head set. This is fixed with a screw. If necessary, release it with a 1.5 mm spanner.

SETTING OF THE IDLING

1 - HOB BURNER - Take the controls out

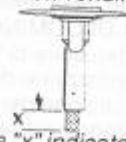
- a) natural gas : screw the by-pass screw home, then unscrew it of two turns. Switch the burner on, set the control on "idling" and screw the by-pass screw till you get a low flame, remaining stable when you set from the upper to the lower position.
 b) butane - propane : You get the setting by screwing to the stop the by-pass screw, the measured hole of which insuring the low flow.

INSTALLAZIONE - REGOLAZIONE

CORREZIONE DELL'ASPETTO DELLA FIAMMA :

1 - Regolazione della portata d'aria. Quando è necessario (vedere tabella), la sua regolazione è molto importante perché permette di ottenere una combustione corretta e un rendimento massimo dei bruciatori.

	Butano	Propano	Gas naturale
SR	0	18	19
R	sans bague	7	7.5
UR	sans bague	13	19



Il regolatore della portata d'aria è posizionata correttamente quando la quota "x" indicata nella tabella è rispettata.

2 - Accessibilità al regolatore della portata d'aria - Per accedere al regolatore della portata d'aria del piano, dovete togliere la griglia, i cappellotti dei bruciatori e gli spartifiamma. Il regolatore della portata d'aria si trova sotto l'insieme del cappello del bruciatore. Questa è fissata da una vite. Se necessario, sbloccarla con una chiave maschio di 1.5 mm.

REGOLAZIONE DEL MINIMO :

1 - Bruciatori di placca : Togliere le manopole,

- a) con gas naturale : Avvitare a fondo la vite del by-pass, poi sviarla con due giri, accendere il bruciatore, piazzare la manopola in posizione "minimo" (in arresto) e stringere la vite del by-pass fino ad ottenere una fiamma ridotta che resta stabile quando si passa dalla posizione di massimo alla posizione minimo.
 b) con butano-propano : Si regola avvitando in arresto la vite del by-pass, il cui orificio calibrato assicura l'erogazione ridotta.

RACCORDAMENTO ELETTRICO - 4015

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,
- du réglage du disjoncteur.

RACCORDAMENTO 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.

RACCORDAMENTO AUX BORNES DE LA CUISINIÈRE :

- 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.

CÂBLE 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 CUISINIÈRE DOIT OBLIGATOIREMENT ÊTRE RACCORDÉE À UNE BORNE DE TERRE.

ELECTRICAL CONNECTION - 4015

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's 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 by an earth plug, or through a 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 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 axles 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.

THE COOKER MUST COMPULSORY BE CONNECTED TO EARTH TERMINALS.

COLLEGAMENTO ELETTRICO - 4015

Questa cucina ha morsettiere che permettono diverse possibilità di collegamento. E' perciò fornita senza cavo di alimentazione. La scelta del cavo deve essere fatta dall'installatore in funzione della tensione di utilizzazione presente in casa dell'utente.

PRIMA DI COMINCIARE, E' ASSOLUTAMENTE NECESSARIO ASSICURARSI :

- della tensione di alimentazione indicata sul contatore ;
- delle posizione delle fasi, del neutro e della terra sulla presa di corrente ;
- della sezione dei fili dell'installazione ;
- della regolazione del disgiuntore.

COLLEGAMENTO ALLA RETE : Il collegamento alla rete elettrica deve essere fatto con una presa di corrente con presa a terra o tramite un dispositivo di interruzione omnipolare con distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
L'installazione deve essere protetta con dei fusibili.

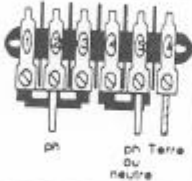
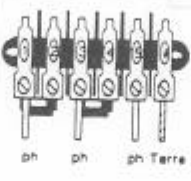
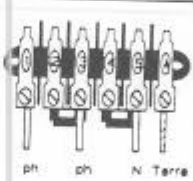
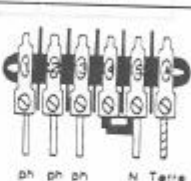
COLLEGAMENTO AI MORSETTI DELLA CUCINA : Togliere lo schienale fissato con due viti ; sguainare l'estremità di ogni conduttore e collegarlo ai morsetti conformemente alla tavola dei collegamenti ; fissare il cavo con un serrafilo ; rimontare lo schienale.
NOTA BENE : Attenzione a stringere bene le viti della morsettiere.

CAVODI ALIMENTAZIONE : Utilizzare un cavo normale le cui caratteristiche sono indicate nella tavola qui di seguito.

LA CUCINA DEVE OBLIGATORIAMENTE ESSERE COLLEGATA AD UN MORSETTA DI TERRA

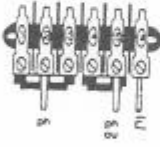
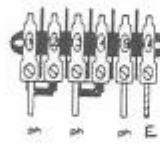
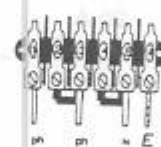

RACCORDAMENTO ELETTRICO

4015

	Monophasé 230 V 2 phases ou 1 phase + neutre	Triphasé 230 V 3 phases	2 phases 400 V + neutre	3 phases 400 V + neutre
FUSIBLE	20 A	20 A	20 A	16 A
section câble	3 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	H 07 RN-F ou H 05 RRF
Branche- ment sur la plaque à bornes				


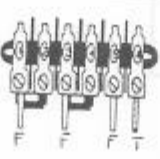
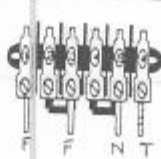

ELECTRICAL CONNECTION

4015

	Monophase 230 V 2 phases ou 1 phase + neutral	Tree phase 230 V	2 phases 400 V + neutral	3 phases 400 V + neutral
FUSE	20 A	20 A	20 A	16 A
section cable	3 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	H 07 RN;F ou H 05 RRF
Convec- tion to terminal block				

COLLEGAMENTO ELETTRICO

4015

	Monofasico 230 V 2 fasi o 1 fase + neutro	Trifasico 230 V	2 fasi 400 V + neutro	3 fasi 400 V + neutro
FUSIBIL	25 A	20 A	20 A	16 A
sezione cavo	3 X 4 mm ²	4 X 2,5 mm ²	4 X 2,5 mm ²	5 X 1,5 mm ²
tipo	H 07 RN - F	H 07 RN - F	H 07 RN-F	H 07 RN-F ou H 05 RRF
Collega- mento alla morset- tiera				

RACCORDAMENTO ELETTRICO

4004

Cet appareil est livré avec un cordon d'alimentation et une prise.
Voir tableau de raccordement de la cuisinière.

	Monophasé 230 V 2 phases ou 1 phase + neutre
FUSIBLE	16 A

ELECTRICAL CONNECTION

4004

This appliance is fitted with a supply cord and a plug.
See the following chart of the electrical connection.

	Monophase 230 V 2 phases ou 1 phase + neutral
FUSE	20 A

COLLEGAMENTO ELETTRICO

4004

Questo modello è fornito con un cavo di alimentazione e di una presa a terra.
Vedere il quadro di qui seguito.

	Monofasico 230 V 2 fasi o 1 fase + neutro
FUSIBIL	20 A

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 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

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

GARANZIA

- Per qualsiasi richiesta di garanzia o di servizio di assistenza rivolgetevi direttamente al vostro rivenditore.

- ROSIERES garantisce al rivenditore la sostituzione gratuita dei pezzi necessari alla riparazione ad eccezione dei casi in cui non siano state rispettate le istruzioni di utilizzazione o quando il guasto è stato causato da una esterna all'apparecchio.

Per ordinare un pezzo di ricambio :

rivolgetevi al vostro rivenditore richiedendo

" PEZZI DI RICAMBIO CERTIFICATI DAL COSTRUTTORE "

che per le loro caratteristiche garantiscono la massima affidabilità e sicurezza d'impiego.

IMPORTANTE !

La casa costruttrice resta sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose, derivanti sia da una errata regolazione dei bruciatori a gas, dalla rottura dei coperchi in vetro causata dal troppo avvicinamento di stoviglie o fiamme, dal mancato allacciamento.

GARANTIE

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 :

1 - le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique,

2 - la désignation de la pièce,

en exigeant des "PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"



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