

**NOTICE D'EMPLOI
OPERATING INSTRUCTIONS COOKER****CUISINIÈRE GAZ ET MIXTE
GAS AND MIXED COOKER****501 I****505 I****515 I****525 I**

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 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, ROSIÈRES may make modifications to the appliances to incorporate technical improvements. In conformity with the directive CEE 82/499 on the limitation of radioelectrical disturbances.

FICHE 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

* 5051 - 5151 - 5251 (4 brûleurs gaz)

Avant gauche : 1 semi-rapide 1.45 kW
 Arrière gauche : 1 rapide 2.5 kW
 Arrière droit : 1 ultra-rapide 3.5 kW
 Avant droit : 1 rapide 2.5 kW

* 5011 (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

Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P

LES FOURS

Dimensions utiles du four (en cm)

| | 5011 | 5051-5151 | 5251 |
|----------------------|------|-----------|------|
| Largeur | 42,5 | 42,5 | 41,5 |
| Profondeur | 39 | 39 | 35,5 |
| Hauteur | 29,5 | 27,5 | 26,5 |
| Volum utile (litres) | 48 | 45 | 39 |

Puissance (kWh)

| | 5011 | 5051-5151 | 5251 |
|--------------------------|------|-----------|------|
| Four à convection nat. : | 2,39 | 3,6 | 3,6 |
| Grilloir | 2,11 | 2,68 | 2,68 |

Consommation

* 5011

| | |
|------------------------------------|----------|
| <i>Four à convection naturelle</i> | |
| de montée à 200°C | 0,40 kWh |
| de maintien pendant 1h à 200°C | 0,50 kWh |
| Total | 0,90 kWh |

* 5051 - 5151 - 5251

| | |
|---------------------------------|-------------------|
| de maintien pendant 1 h à 230°C | 1,65 kWh |
| | ou 5,9 mégajoules |

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

* 5051 - 5151 - 5251 (4 gas burners)

Front left : 1 semi-fast 1.45 kW
 Rear left : 1 fast 2.5 kW
 Rear right : 1 ultra-fast 3.5 kW
 Front right : 1 fast 2.5 kW

* 5011 (3 gas burners + 1 hotplate)

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

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

THE Ovens

Usable oven dimensions (in cm) :

| | 5011 | 5051-5151 | 5251 |
|----------------------|------|-----------|------|
| Width | 42,5 | 42,5 | 42,5 |
| Depth | 39 | 39 | 35,5 |
| Height | 29,5 | 27,5 | 26,5 |
| Usable oven (litres) | 48 | 45 | 41 |

Power rating (kWh)

| | 5011 | 5051-5151 | 5251 |
|-------------------------|------|-----------|------|
| Natural convection oven | 2,39 | 3,6 | 3,6 |
| Grill | 2,11 | 2,68 | 2,68 |

Power consumption

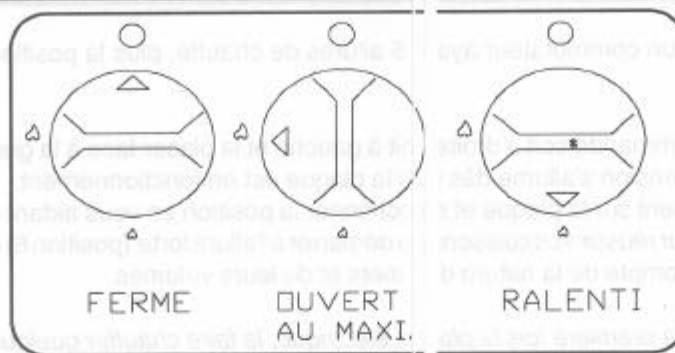
* 5011


| | |
|---------------------------|----------|
| <i>Natural convection</i> | |
| to reach 200°C | 0,40 kWh |
| to hold at 200°C for 1 h | 0,50 kWh |
| Total | 0,90 kWh |

* 5051 - 5151 - 5251

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| to hold at 230°C for 1 hour : | 1,65 kWh |
| | or 5.9 megajoules |

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 soit vous présentez une flamme, soit vous appuyez sur le bouton d'allumage électrique si votre appareil en est équipé.

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.

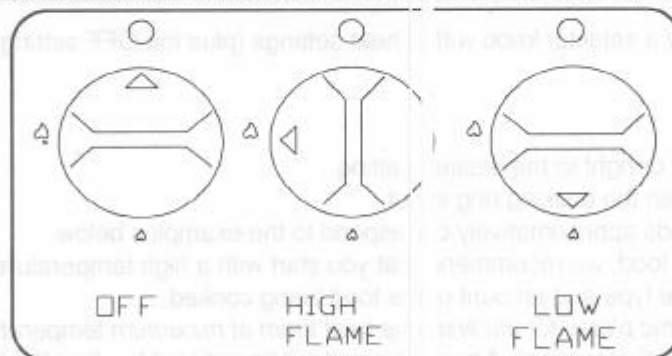
- Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et, en règle générale, pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.


- 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, and

- to light the burners either you present a flame to the burner using a taper or press the electric ignition button if your appliance is fitted with.

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, plus la position arrêt.

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 de terre vapeur, 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 approximately 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.

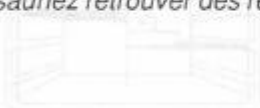
Important : before using the electric plates for the first time heat them at maximum temperature for a few minutes uncovered (without pans to harden the protective coating). A burning smell will be noticeable when the hot plates are switched on for the first time. This is normal and will disappear after 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, béchamel, stews, rice in milk, poached eggs... |
| 3 | Moderate | Dry beans, frozen foods, fruit, boiling water |
| 4 | Medium | Steamed potatoes, 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 satisfaisants.
- 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.

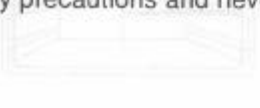


PRACTICAL HINTS FOR USE

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 base eliminates hot areas 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 distort and will 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.



UTILISATION - Le four

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

5011 : Pousser légèrement sur la manette et tourner vers la gauche jusqu'à la graduation correspondante à la cuisson. 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.

Pour les modèles avec four gaz :

- ouvrir entièrement la porte du four.
- pousser légèrement sur la manette et tourner vers la gauche jusqu'à la température désirée pour la cuisson,
- puis, allumer le brûleur gaz du four :
 - * **5051 - 5151** : présenter une flamme à l'orifice de la sole
 - * **5251** : appuyer sur le bouton poussoir d'allumage électrique et afficher un temps sur la minuterie si vous le souhaitez.

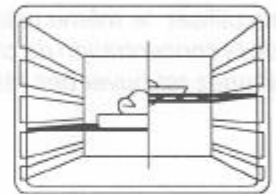
ASSUREZ-VOUS DU BON ALLUMAGE.

Dans tous les cas, placer la pièce à cuire au centre du four, la grille support peut être placée directement sur la sole du four si les dimensions de la pièce à cuire le nécessitent.

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Pour cela, utiliser les positions de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat.

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 mets à cuire. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.



USE - The oven

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

5011 : Push the control knob inward and turn to the left to select the desired cooking temperature. 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.

For the oven gas :

- fully open the door,
- Push the control knob inward and turn to the left to select the desired cooking temperature and,
- then light the burner of the oven gas :
 - * **5051 - 5151** : present a lit taper to the lighting hole in the oven base as shown,
 - * **5251** : press the electric ignitor and set a timer if you want.

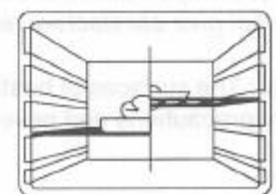
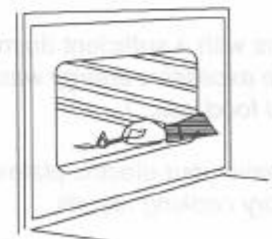
MAKE SURE THE BURNER IS LIT BEFORE CLOSING THE DOOR

Place the food to be cooked in the centre, for particularly large items, place the oven rack on the base of the oven cavity.

The oven should be pre-heated for most kinds of food. Refer to the cooking times and temperatures table on p.7-8 for further information.

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

Caution : for pastries, use the aluminium foil in the right way-up, the shiny side should be against the food, being cooked. 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.

POSITIONS

TEMP. FOUR CONVECTION NATURELLE (50° 1)

TEMP. FOUR GAZ

| POSITIONS | TEMP. FOUR CONVECTION NATURELLE (50° 1) PLAGE | TEMP. FOUR GAZ |
|-----------|---|----------------|
| 1 | 50° / 80° 60° | 155° |
| 2 | 80° / 100° 90° | 170° |
| 3 | 100° / 130° 120° | 185° |
| 4 | 130° / 150° 140° | 200° |
| 5 | 150° / 170° 160° | 215° |
| 6 | 170° / 190° 180° | 230° |
| 7 | 190° / 210° 200° | 245° |
| 8 | 210° / 240° 230° | 260° |
| 9 | 240° / 260° 250° | 275° |
| 10 | 260° / 290° 280° | 285° |

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.

Experience will allow you to adjust the times and temperatures to suit your preference.

The temperatures should be slightly decreased for large volumes slightly increased for small volumes.

POSITIONS

TEMPERATURES CONV. NATURAL OVEN PLAGE

TEMPERATURES OVEN GAS

| POSITIONS | TEMPERATURES CONV. NATURAL OVEN PLAGE | TEMPERATURES OVEN GAS |
|-----------|---|--------------------------|
| 1 | 50° / 80° 60° | 155° |
| 2 | 80° / 100° 90° | 170° |
| 3 | 100° / 130° 120° | 185° |
| 4 | 130° / 150° 140° | 200° |
| 5 | 150° / 170° 160° | 215° |
| 6 | 170° / 190° 180° | 230° |
| 7 | 190° / 210° 200° | 245° |
| 8 | 210° / 240° 230° | 260° |
| 9 | 240° / 260° 250° | 275° |
| 10 | 260° / 290° 280° | 285° |

Oven temperature Guide (Taken to the nearest round fig)

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

LE THERMOSTAT FOUR CONVECTION NATURELLE 5011

Les positions de la manette ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, afin de faciliter la prise en main de l'appareil.

DUREE DE PRECHAUFFAGE :

- 20 mins pour les températures entre 250 et 280°C,
- 15 entre 150 et 220°C,
- 10 entre 60 et 120°C.

| Nature de mets | Manette | | Durée de cuisson |
|-----------------------------------|--------------|---------|------------------|
| | Température | | |
| | préchauffage | cuisson | |
| Poissons entiers rôtis ou braisés | | | |
| Bar-Dorad-Lotte | 180 | 180-220 | selon grosseur |
| 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 au fruits | 220 | 180-220 | 35-40 min |
| Crème anglaise | 120 | 60-80 | 45 min au b.m. |
| Quatre-quarts | 220 | 180-220 | 35 à 45 min |
| Tarte saumon | 240 | 200-220 | 35 à 40 min |

THE THERMOSTAT WITH CONVECTION NATURAL 5011

Cooking times do vary as foods vary in quality, quantity and consistency ; times given below are therefore for broad guidance only and may need to be adjusted.

PRE-HEATING TIME :

- 20 minutes for setting between 250 and 280°C,
- 15 between 150 and 220°C,
- 10 between 60 and 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 pie | 220 | 180-220 | 35-40 mins |

LE THERMOSTAT FOUR GAZ

Les positions de la manette ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, afin de faciliter la prise en main de l'appareil.

DUREE DE PRECHAUFFAGE :

- 20 mins pour les positions entre 7 et 10 ,
- 15 entre 4 et 6,
- 10 entre 1 et 4.

| Nature des mets | préchauffage | cuisson | Durée de cuisson |
|-------------------------|--------------|---------|-----------------------|
| Poissons en filet | | | |
| Dame de saumon | 8 | 7-8 | 5-8 min |
| Filet de sole | 7 | 6-7 | 5 min environ |
| Viandes-Légumes | | | |
| Choux farcis braisés | 8 | 6-7 | 1 h environ |
| Endives au gruyère | 8 | 6-7 | 25-30 min |
| Gratins | 10 | 8-9 | 10-15 min |
| Lapin rôti | 9 | 7-8 | 1h30 suivant le poids |
| Pâté en croûte | 8 | 6-7 | 1h par kilo |
| Pommes de terre en robe | 7 | 6-7 | 1 h environ |
| Rôti de viande blan. | 7 | 7-8 | 30 40 min/livre |
| Soufflé salé-sucré | 9 | 7-8 | 30-40 min |
| Tomates farcies | 10 | 8-9 | 35-45 min |
| Pâtisseries | | | |
| Biscuit roulé | 9 | 7-8 | 10-15 min |
| Brioche | 9 | 7-8 | 40-45 min |
| Flan | 8 | 6-7 | 30 min |
| Gâteau de savoie | 7 | 5-6 | 35-40 min |
| Meringues | 1 | 1-2 | 60-90 min |
| Pâte à tarte | 9 | 7-8 | 30 min |
| Pâte sablée | 8 | 6-7 | 15 min |

THE THERMOSTAT FOR THE OVEN GAS

Cooking times do vary as foods vary in quality, quantity and consistency ; times given below are therefore for broad guidance only and may need to be adjusted.

PRE-HEATING TIME :

- 20 minutes for setting between 7 and 10 ,
- 15 between 4 and 6,
- 10 between 1 and 4.

| dish | preheating | cooking | cooking times |
|--------------------------------|------------|---------|--------------------|
| Whole fish, roasted or braised | 8 | 7-8 | 5-8 mins |
| MEAT VEGETABLES | | | |
| Beef stew | 6 | 4-5 | 25-30 mins |
| Duck | 6 | 4-5 | 25-30 mins |
| Braised cabbage | 6 | 4-5 | 15 mins p/pound |
| Braised endives | 3 | 3-4 | 15 mins p/pound |
| Leek pie | 6 | 4-5 | 15-20 mins |
| Leg of lamb | 6 | 4-5 | 15-20 minutes |
| Goose-turkey | 6 | 3-4 | 1 h approx. |
| Pork pie | 6 | 4-5 | 50-60 mins |
| Noodles | 6 | 4-5 | 15-20 mins p/pound |
| Roast chicken | 6 | 3-4 | 15-20 mins p/pound |
| Quiche lorraine | 6 | 3-4 | 35-45 mins |
| Roast beef | 8 | 6-7 | 30-40 mins |
| PASTRIES | | | |
| Fruit pudding | 8 | 6-7 | 35-40 mins |
| Buns | 8 | 6-7 | 15-20 mins |
| Fruit tarts | 7 | 6-7 | 35-40 mins |

LE GRILLOIR

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

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

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 près possible du grilloir.

Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir ; la cuisson sera alors plus longue mais plus savoureuse.

CONSEILS POUR LES VIANDES : la sortir du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur.

Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes. Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsqu'ils sont encore chauds, vous les retourner. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

Sur le modèle 5011 :

Placer la manette de thermostat sur la position du grilloir.

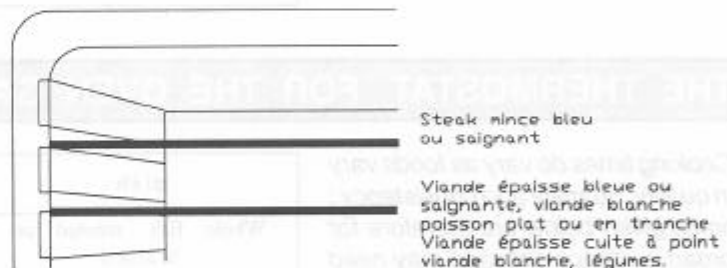
Placer la grille du four à la bonne hauteur et poser le plat récolte-sauce sur la sole.

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

Les cuissons au grilloir se feront porte fermée.

Le voyant de mise sous tension reste allumé pendant toute la cuisson.

Le voyant de régulation indique le fonctionnement du thermostat ; il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



Sur les modèles avec grilloir gaz :

Placer la manette de thermostat sur la position du grilloir.

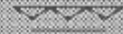
* 5051 - 5151 : présenter une flamme sous le brûleur de grilloir,

* 5251 : appuyer sur le bouton poussoir d'allumage électrique et afficher un temps sur la minuterie, si vous le souhaitez.

ASSUREZ-VOUS DU BON ALLUMAGE.

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.

Pour les fours gaz, les cuissons doivent être faites porte ouverte ou entr'ouverte après mise en place du déflecteur de manettes. Son absence risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord.



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

Grilling is a healthier method of cooking meat and fish than frying. Only the best cuts of meat should be grilled. Times for grilling can be varied by the positioning of the food in the oven. Food already cooked (cauliflower, fish or meat) to which a sauce, grilled cheese or bread crumbs are added. This preparation does not require cooking for a long time. Raw food (scalloped potatoes, for instance). In this case, the food must be cooked longer, generally about one hour.

is a fast method of cooking, using direct heat, therefore be varied by the positioning of the food in the oven. This preparation does not require cooking for a long time. Raw food (scalloped potatoes, for instance). In this case, the food must be cooked longer, generally about one hour.

FOR GRILL: take the meat out of the refrigerator a few hours before grilling. We recommend placing it on a layer of absorbing paper ; it 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.

We recommend placing it on a layer of absorbing paper ; it 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.

PRE-HEAT THE GRILL FOR 5 MINUTES BEFORE USE.

5011 :

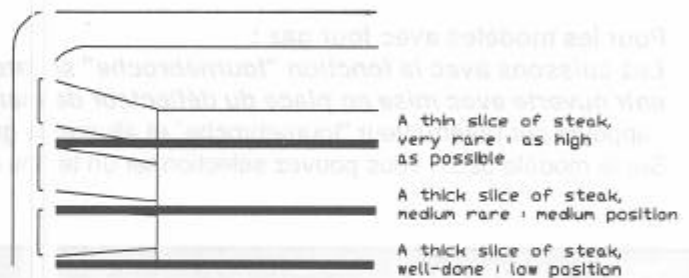
Place the selector knob on GRILL.

Place the oven rack at the right height in the runners (see below) and the drip tray on the oven base.

As a generale 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.

The grill must always be used with the oven door closed.

*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 and off regularly throughout the cooking.*



For the oven equipped with grill gas burner

Turn the control knob to the grill position,

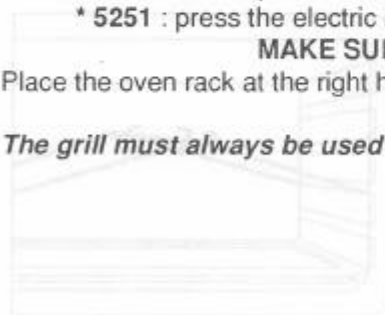
* 5051 - 5151 : present a flame to grill burner, using a lit taper.

* 5251 : press the electric ignitor and set a time if you want

MAKE SURE THE BURNER IS LIT BEFORE CLOSING THE DOOR.

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

The grill must always be used with the oven door open with the control knob heat deflector in position.



GUIDE TO COOKING TIMES

| | |
|--------------|------------------------------|
| Beef steak | 25-30 minutes per kg (2 lbs) |
| Duck | 25-30 minutes per kg (2 lbs) |
| Lig. of lamb | 15-20 minutes per kg (2 lbs) |
| Roast beef | 30-40 minutes per kg (2 lbs) |

LE TOURNEBROCHE

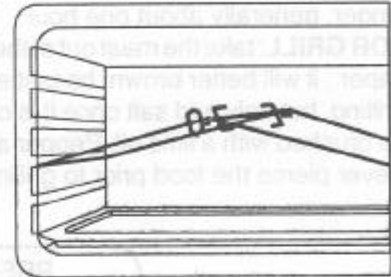
En option avec les modèles 5011 et 5051. Livré avec l'appareil sur les modèles 5151 - 5251.

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

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

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

- 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.



5011 :

Les cuissons au tournebroche se feront porte fermée.

- tourner la manette de commande sur la position "TOURNEBROCHE".

Le voyant de mise sous tension reste allumé pendant toute la cuisson. Le voyant de régulation indique le fonctionnement du thermostat ; il s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de cuisson.

Pour les modèles avec four gaz :

Les cuissons avec la fonction "tournebroche" se feront porte ouverte ou entr'ouverte avec mise en place du déflecteur de manettes.

- appuyer sur l'interrupteur "tournebroche" et allumer le grilloir.
- Sur le modèle 5251, vous pouvez sélectionner un temps de cuisson sur la minuterie.

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 TURNSPIT

In option with models 5011 and 5051. Supplied with the appliances 5151 - 5251.

WARNING : When rotisserie parts of the oven can become hot. Keep young children away.

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

- 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.

5011 :

The rotisserie must always be used with the oven door closed.

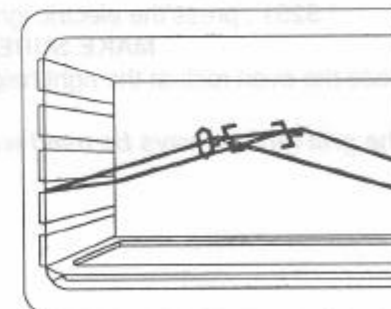
- tourner la manette de commande sur la position "TOURNEBROCHE".

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.

For the oven gas :

The rotisserie must always be used with the oven door open with the control knob heat deflector in position.

- place the control knob on "Grill" position and press the interruptor of rotisserie
- and, on the 5251, you can set a cooking time on the timer.

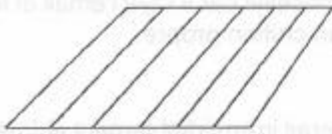


GUIDE TO COOKING TIMES

| | | |
|-----------------|-------|-----------------------------|
| 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) |

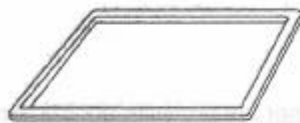
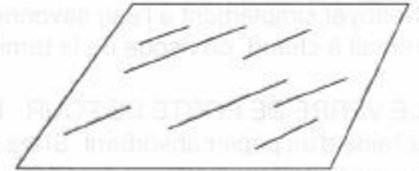
LES ACCESSOIRES

- EQUIPEMENT DIFFERENT SUIVANT LES MODELES -



LA GRILLE PORTE-PLATS sert de support aux moules, aux plats, et à la plaque à pâtisserie, sert également à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir.

LA PLAQUE A PATISSERIE, elle 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 RECOLTE 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 graisse, et un encrassement rapide du four.

Utiliser des plats creux en terre de préférence.

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

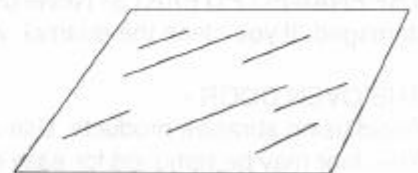
THE OVEN ACCESSORIES

- ACCESSORIES DIFFERENT DEPENDING ON THE APPLIANCE -



Oven shelf :
Pastry and casserole dishes, etc., can be placed directly on the oven shelf. It can also be used for grilling purposes.

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 sheet to the oven floor and burning on.



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 place 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 ÉLECTRIQUE -

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 CERTAINS CAS, L'ACTION CONCENTRÉE DE LA CHALEUR PROVOQUERA LA DÉTERIORATION DE L'EMAIL.
- * LES ACCESSOIRES DU FOUR NON UTILISÉS PENDANT LA CUISSON EN COURS DOIVENT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RETIRÉS DE L'APPAREIL.

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. If you 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 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 INFLAMMABLE 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.
- * THE OVEN ACCESSORIES NOT USED FOR THE COOKING CYCLE GOING ON, MUST ABSOLUTELY BE TAKEN OUT OF THE APPLIANCE.

ENTRETIEN

LE PANIER DE FOUR - LES PAROIS EN EMAIL CATALYTIQUE

La catalyse est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Le four est recouvert d'un émail spécial dont les micropores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte de graisse est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur.

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

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est obligatoirement nécessaire toutes les 15 à 20 cuissons de viandes de rincer le panier ou les parois à l'eau très chaude.

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

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

EN CAS DE DEBORDEMENT OU DE PROJECTIONS IMPORTANTES ; un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

Voici comment vous devez procéder :

- essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacal.

- si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon,

- ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position maximum du thermostat,

- il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont importants.

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

NE JAMAIS EMPLOYER : les éponges métalliques, les produits abrasifs, quels qu'ils soient, les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'émail.

CLEANING

CATALYTIC ENAMEL OVEN LININGS AND SLIDING-OUT BASKET : this system enables the oven to clean itself during the cooking operation. The oven is lined with a special enamel, catalytic enamel, whose micro-pores encourage the combustion of any grease deposits, when the temperature inside the oven is above 200°C. Any grease is eliminated by the joint action of the catalytic enamel, oxygen and heat.

REGULAR CLEANING : the accumulation of a fine residual dust resulting from the combustion of the grease deposits, may in the long term, diminish the performance of the enamel. In order to keep the enamel totally efficient it is essential, after every 15 to 20 times that meat is cooked in the oven, to rinse the linings or the sliding-out basket in very hot water. This cleaning operation is simplified by the fact that the linings or the sliding-out cover will slide out and may be entirely removed, and may be rinsed in the sink. After rinsing and refitting the linings or the sliding-out basket, the oven should be turned on to setting maximum for 15 minutes to dry the enamel.

AFTER CONSIDERABLE SPILLAGE OR SPITTING

The enamel needs to be cleaned to become effective once again. Wipe off all spilt food or large splashes with a sponge and very hot water. Use a liquid detergent containing ammonia. If any stains persist rub them with a nylon brush. Rinse in very hot water. Then turn the oven on to setting maximum for 1 hour. If considerable staining has occurred it may be necessary to repeat this operation.

N.B. If after cooking you observe slightly darker rings on the oven linings or the sliding-out basket, do not worry, this is normal, it is merely the sign of grease deposits in the process of being eliminated.

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 embouts mécaniques conforme à NF D 36-103 OU NF D 36-101 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 fileté 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 tuyau flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de l'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 de l'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, contrôlez la flamme interdite. 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 de 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.

MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

1 - Injecteurs de table - Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire d'enlever la grille de table, de retirer les chapeaux fournis avec l'appareil et dévisser les injecteurs. De la même façon, replacer celui qui convient et le visser à fond.

2 - Injecteurs de grilloir - Le démontage du brûleur est nécessaire pour retirer l'injecteur, pour cela :

- démonter la vis qui se trouve à l'avant du brûleur,
- dévisser l'injecteur avec une clé de 7 mm fournie avec l'appareil,
- placer celui qui convient au type de gaz utilisé, en ayant soin d'assurer un joint correct entre l'injecteur et son support,
- remonter le brûleur de grilloir.

3 - Injecteur de four - Le brûleur de sole est maintenu à l'arrière par son col engagé sur le support d'injecteur. A l'avant il repose sur un support. Une vis centrale le fixe sur le support du four. Pour démonter ce brûleur :

- enlever la sole du four,
- après avoir enlevé la vis centrale, soulever et tirer vers l'avant le brûleur pour le dégager du support d'injecteur.
- retirer l'injecteur et placer celui qui convient au type de gaz utilisé.

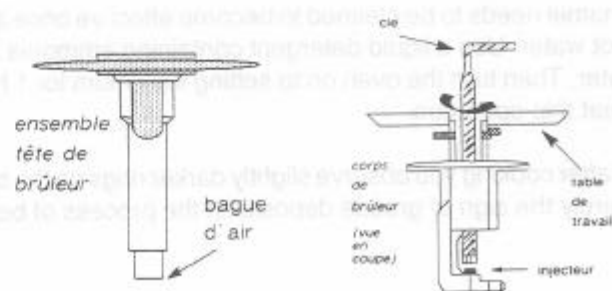
Le remontage s'effectue par l'opération inverse.

Les repères marqués sur les injecteurs sont :

| | BUTANE/ PROPANE | GAZ NATUREL |
|--------------|-----------------|-------------|
| SEMI-RAPIDE | 61 | 96 |
| RAPIDE | 80 | 122 |
| ULTRA-RAPIDE | 97 | 145 |
| GRILLOIR | 87 | 128 |
| FOUR | 95 | 140 |

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 et 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.



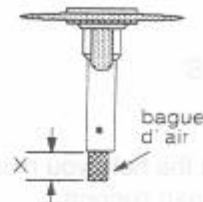
INSTALLATION - REGLAGE

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 |
| Rapide | sans bague | 7 | 7.5 |
| Ultra Rapide | sans bague | 13 | 19 |
| Grilloir | ouv. maxi | ouv. maxi | ouv. 4 |
| Four | ouv. 6 | ouv. 2 | ouv. 4,5 |



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.

3 - Réglage de la bague d'air de four et grilloir. Pour accéder à la bague d'air du brûleur de four ou du grilloir, vous devez démonter comme pour l'accessibilité à l'injecteur.

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 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.

2 - Brûleur de four :

Pour accéder au by-pass du four, il faut enlever la manette du four.

Ensuite, régler le by-pass en agissant sur la vis située à l'avant du thermostat à l'aide d'un tournevis.

a) en gaz naturel : pour vérifier si le réglage du by-pass est correct, opérer de la façon suivante

- * allumer le four, la manette à la position maximum, et laisser chauffer 15 minutes
- * ouvrir la porte, et ramener la manette à la position minimum.

b) en butane-propane : visser la vis à fond sans blocage.

3 - Brûleur de grilloir :

Le brûleur de grilloir ne dispose pas de position ralenti.



vis du by-pass de table



vis du by-pass du four

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 regulation currently in force. This will significantly ease installation and any future service operations that may be necessary.

The furniture must also be capable of withstanding a minimum of 100°C in the case of such installations.

SETTING THE JETS :

1 - HOB JETS -

To reach the jets on the hob, you must :

- remove the pan support,
- remove the burner caps and heads,
- unscrew jets with special spanner supplied with cooker.

2 - GRILL JETS -

The dismantling of the grill burner is necessary to take out the jet, for that :

- dismantle the screw which is in front of the burner,
- unscrew with a 7 mm spanner delivered with the cooker,
- place a suitable one, in taking care of the perfect tightness between the jet and the jet support,
- remount the grill jet.

3 - OVEN JET -

To dismantle the burner :

- pull the sole off,
- take off the screw on the middle, raise and pull out,
- take off the set and place the right one which corresponds at the gas used.

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 |
| GRILL | 87 | 128 |
| OVEN | 95 | 140 |

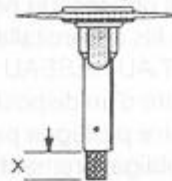
A bag containing jets, spanners etc..., is included with the cooker.

INSTALLATION - REGLAGE GAZ

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.



PLANCHE MUST BE BATHED

WARNING THIRD

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 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.

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 CUISINIÈRE DOIT OBLIGATOIREMENT ÊTRE RACCORDEE A UNE BORNE DE TERRE.

ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection of the appliance must be carried out by a person competent to do so.

A suitably protected 30 Amp supply is required for this appliance which must incorporate a double pole isolating switch. The use of an "RCD" device is contemplated "Nuisance Tripping", to which all cooking appliances are prone, should be carefully considered.

Connection to the cooker terminals

- remove the back panel by taking out the two fixing screws and slipping it off,
- pass the supply cable through the cable clamp and proceed to connect it in accordance with the chart. See pg. 16.

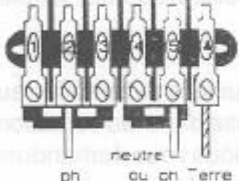
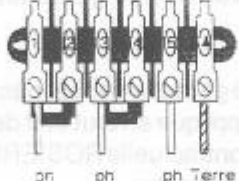

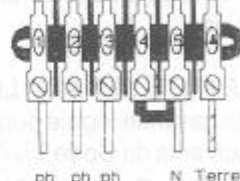
Attention should be noted to the shorting links used, for example, in a single phase operation to link terminals 1, 2 & 3 live and to link terminals 4 & 5 neutral.

Failure to utilise the links correctly may result in partial operation of the appliance functions.

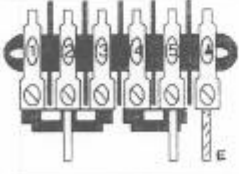
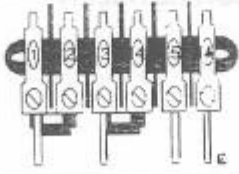
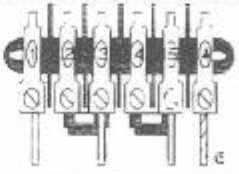
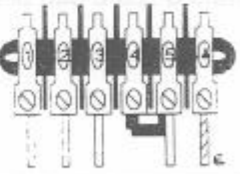
Having checked the terminals are fully tightened, proceed to tighten the cord clamp and replace the back panel.

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 |
| FUSIBLE | 25 A | 20 A | 20 A | 16 A |
| section câble | 3 X 4 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 |  |  |  |  |

CLEANING

| | | | | |
|--|---|---|--|---|
| | 230 V Single phase + neutral | Tree 230 V phase V | 2 phases 400 V + neutral | 3 phases 400 V + neutral |
| FUSE | 30 A | 20 A | 20 A | 16 A |
| section câble | 3 X 6 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 |
| Conne- ction 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'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 bulletin 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"



garantissant 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**