



**NOTICE D'EMPLOI
OPERATING INSTRUCTIONS COOKER**

7015 R IN

FICHE TECHNIQUE

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.

Dimensions de l'appareil (en cm)

Largeur :	60
Profondeur :	57,5
Hauteur :	85-86

LA TABLE DE CUISSON

(KW)	
brûleur semi-rapide	1,45
brûleur rapide	2,50
brûleur ultra-rapide	3,50
plaque rapide 6 positions	2,00

Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P

LE FOUR

Dimensions utiles du four (en cm) :

Largeur	42,5
Profondeur	38
Hauteur	29,5
Volume utile	47 l

Puissance

Convection naturelle :	2,39 kW
Chaleur brassée :	2,42 kW
Grilloir :	2,11 kW

Consommation

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

Cycle pyro (80 min) 3 kW

TECHNICAL DATA

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.

Dimensions of the appliance (in cm)

Width :	60
Depth :	57,5
Height	85-86

Power rating

Natural convection	2,39 kW
Fan convection	2,42 kW
Grill	2,11 kW

THE HOB

(kW)	
medium burner	1,45
fast burner	2,50
ultra-fast burner :	3,50
Hot plate 6 positions	2,00
Gases to be used in accordance with adjustments NG + B/P	

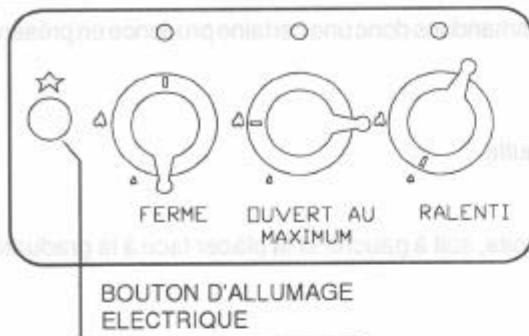
Power consumption

* Natural convection to reach 200°C	0,55 kWh
to hold at 200°C for 1 h	0,45 kWh
Total	1,00 kWh
Pyrolysis cycle (80 min)	3 kW


THE OVEN - Usable oven dimensions

Width	42,5
Depth	38
Height	29,5
Usable oven	47 l

LES BRÛLEURS 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.
- Dès l'apparition de la flamme, ramener la manette de commande du brûleur sur la position désirée pour votre cuisson. En l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur gaz avec une allumette.

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

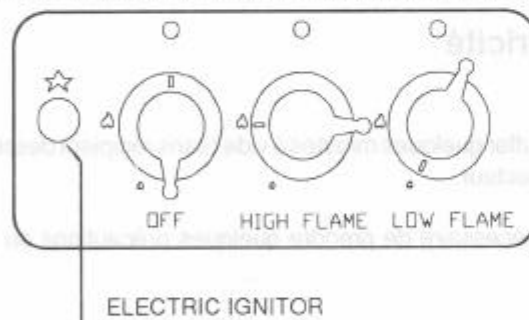
RECIPIENTS à UTILISER :

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 toujours un récipient dont la dimension correspond au brûleur** choisi pour éviter que les flammes ne dépassent du pourtour de la casserole, vous n'obtiendriez qu'un gaspillage de gaz.
- **Utiliser le brûleur 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 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.

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.
 - When the flame appears, turn the control until the required position.
- When no electricity, you can switch the gas burner on with a match.

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

CHOICE OF SAUCEPANS : The gas hob is fitted with burners of different sizes and outputs. It is important to know how to make use of resulting differences in power.

- **Use pots and pans whose diameter is wide enough to completely cover the gas burner**, we recommend that the base be at least as wide as the cooking ring. If it is slightly wider, the energy will be used at its maximum efficiency.
- **Use the highest output to bring to boil**, to seal the meat and generally for all foods which must be cooked rapidly.
- **Use the small burner for stews and sauces.**

Avoid boiling foods rapidly. This reduces the flavour and destroys the texture.

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

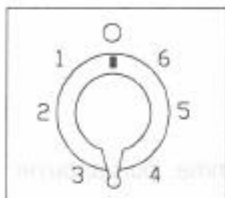
When the flames do not run up the side of the pan this gives good gas economy.

UTILISATION - La plaque électrique

Attention : la plaque est chaude pendant son fonctionnement ; nous recommandons donc une certaine prudence en présence de jeunes enfants.

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.

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	Allure	Exemples
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...

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.

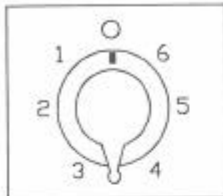
Ne jamais laisser une plaque électrique fonctionner "à vide" (sans récipient dessus). Dans ce cas, elle chauffe au maximum et se déforme, ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.

THE HOT 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.

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.

The different heating speeds approximatively correspond to the examples below :

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

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 time.

To obtain complete satisfaction from your appliance, it is absolutely necessary to take certain care 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.



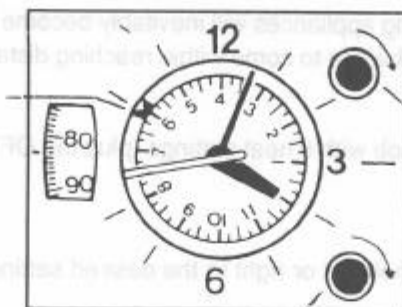
LE PROGRAMMATEUR HORLOGE

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

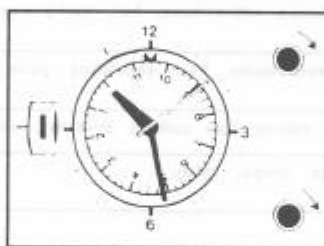
Tirer le bouton inférieur puis tourner vers la droite ; le disque intérieur tourne en même temps que la petite aiguille des heures.

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)

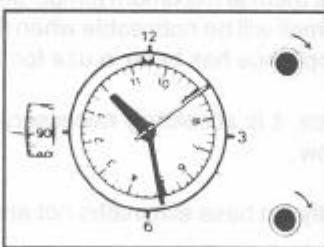
UTILISATION EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

(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 90 minutes de fonctionnement.

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 90 min)

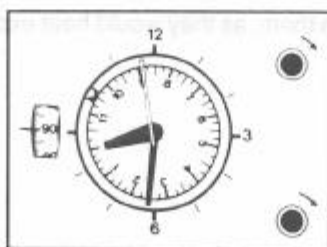
UTILISATION EN POSITION AUTOMATIQUE

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

Il est 8h 31 min. Vous désirez faire une cuisson qui dure 90 min et qui commence à 11h 30. Vous devez donc afficher l'heure de début et le temps de cuisson.

La cuisson débutera toute seule à 11h 30 et s'arrêtera après 90 min de fonctionnement.

Positionnez l'index face à l'heure de début de cuisson choisie (ici 11h 30 sur le disque intérieur), à l'aide du bouton inférieur



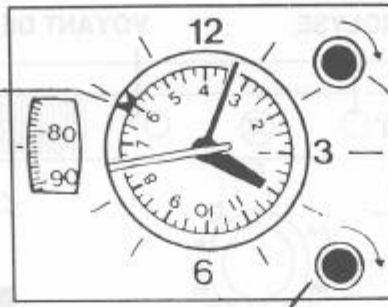
Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici 90 min)

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

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)

SETTING THE TIME

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

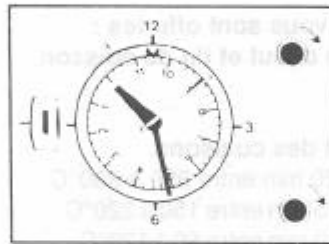
USING MANUAL POSITION

(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)



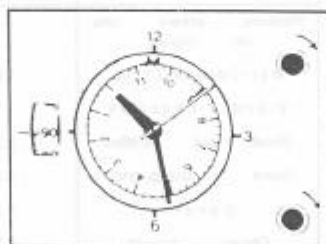
USING SEMI-AUTOMATIC POSITION

(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 90 mins)



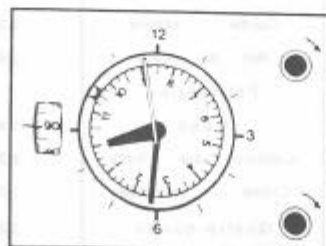
It will stop immediately after 25 mins of working.

USING AUTOMATIC POSITION

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

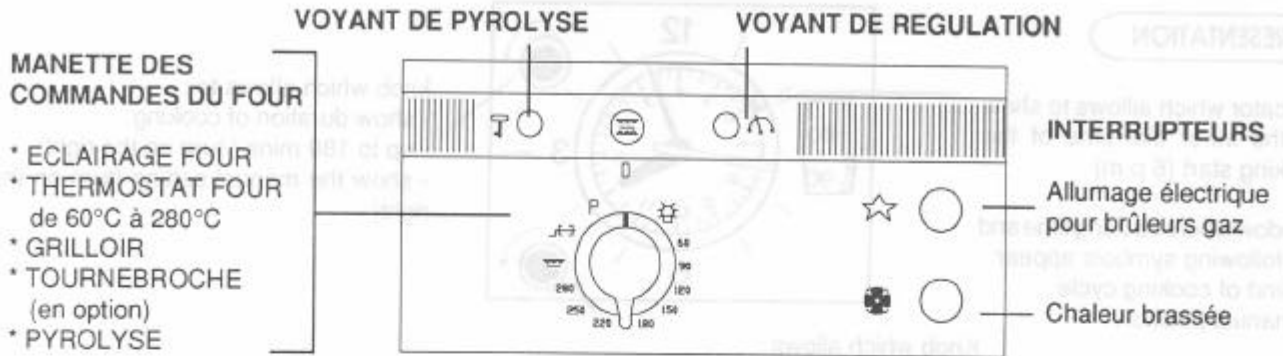
It is 8h30 a.m. You wish to carry on a cooking lasting 90 mins and starting at 11h30 a.m. You must then set the starting time and cooking duration.

Set the indicator on the time the cooking will start (here 11h30 on inner disc) with the lower knob. Make appear the required time of cooking on the dial with the upper knob (here 90 mins)



The cooking will start on its own at 11h30 and will stop after 90 mins of working.

LES COMMANDES DU FOUR



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...

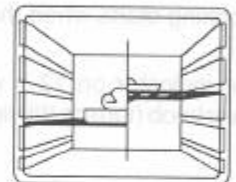
Placer la manette du thermostat sur la température choisie pour votre cuisson.

Régler le programmateur, trois possibilités vous sont offertes :

- * afficher une durée de cuisson, ou un début et fin de cuisson, ou alors, afficher la position manuelle.

Le four doit être préchauffé pour les plupart des cuissons.

- DUREE DE PRECHAUFFAGE :
- 20 min entre 250 à 280°C
 - 15 min entre 150 à 220°C
 - 10 min entre 60 à 120°C



Enfourner la pièce à cuire au centre du four.

Le voyant 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. Pour cela, utiliser les températures de préchauffage indiquées dans le tableau du 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.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge. 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.

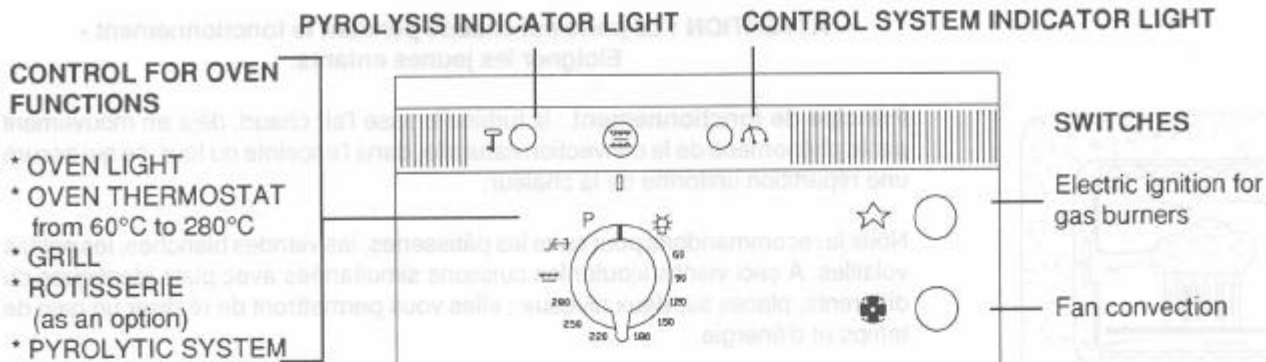
Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil.

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.

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

OVEN FUNCTIONS



THE NATURAL CONVECTION OVEN

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

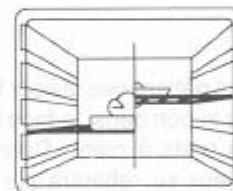
With this method of cooking the heat naturally rises, therefore the lower shelf positions are hotter than the higher ones. So it is possible, for instance to cook a casserole or braise vegetables on a low shelf, while cooking pastry dishes or baking potatoes on a higher shelf. This method of cooking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

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

Choose a required temperature with the thermostat knob for the cooking.

To set the programmer, you have 3 possibilities :

- * select a cooking time, or start and end of the cooking time,
- or set on the manual position.



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

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).

T° 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

The oven should be 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, place the dish to be cooked in the oven and set the thermostat control knob to the cooking position indicated in the table.

A good pre-heating is the key to success for cooking red meat.

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.

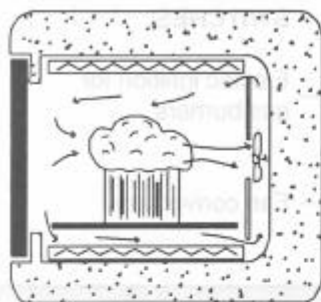
Personal experience will enable you to adapt these settings to suit your own tastes and habits.

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

Type of foods	Control knob		Cooking time
	Temperature		
	preheating	cooking	
Whole FISH roasted or braised	180	180-220	depend of size
MEAT - VEGETABLES			
Beef stew	220	180-220	25-30 mins p/pound
Duck	220	180-220	25-30 mins p/pound
Braised cabbage	220	160-180	15 mins p/pound
Braised endives	180	160-180	15 mins p/pound
Leak pie	220	180-220	15/20 mins p/pound
Leg of lamb	250	180-220	15/20 mins p/pound
Goose - turkey	200	160-180	1 h approx.
Pork pie	220	180-200	50-60 mins p/pound
Noodles	220	180-200	15/20 mins p/pound
Roast chicken	220	180-200	15/20 mins p/pound
Roast beef	260	220-240	25/30 mins p/pound
PASTRIES			
Fruit pudding	220	180-220	35-40 mins
Buns	220	180-220	15-20 mins
Fruit tart	240	200-220	35-40 mins



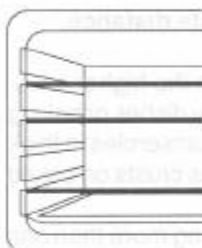
**ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement -
Eloigner les jeunes enfants.**



Principe de fonctionnement : la turbine brasse l'air chaud, déjà en mouvement par le phénomène de la convection naturelle, dans l'enceinte du four, ce qui assure une répartition uniforme de la chaleur.

Nous la recommandons pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées avec plats identiques ou différents, placés sur deux niveaux ; elles vous permettront de réaliser un gain de temps et d'énergie.

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



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

Régler le programmeur, trois possibilités vous sont offertes :
* afficher une durée de cuisson, ou début et fin de cuisson, ou alors, afficher la position manuelle.

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

DUREE DE PRECHAUFFAGE :

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

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 reflètera sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'utiliser des moules brillants, ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec du papier sulfurisé ou feuille d'aluminium.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, retomberaient aussitôt.

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 mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

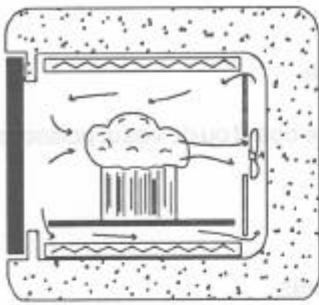
Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil.

L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons en filet			
Darne de saumon	180	120-160	5-8 min
Filet de sole	180	120-160	5 min environ
Viandes-Légumes			
Choux farcis braisés	220	180-220	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	200	160-180	25-30 min
Gratins	220	180-220	15-20 min
Lapin rôti	220	180-220	50-60 min
Pigeon rôti	180	160-180	15-25 min
Pommes de terre en robe	220	180-220	1 h environ
Rôti de viande blan.	220	180-220	30 40 min/Kg
Soufflé salé-sucré	200	160-180	35-45 min
Tomates farcies	220	180-220	30-40 min
Pâtisseries			
Biscuit roulé	220	180-220	10-15 min
Brioche	220	180-220	40-45 min
Flan	200	180-220	30 min
Gâteau de savoie	200	160-180	35-40 min
Meringues	60	60-80	60-90 min
Pâte à tarte	220	180-220	20-30 min
Pâte feuilletée	220	180-220	15-20 min

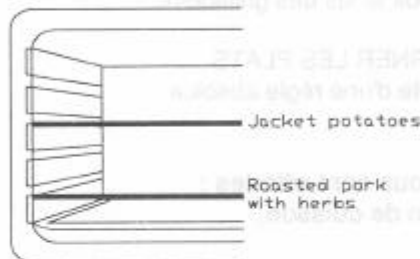


WARNING : The oven door is hot when the oven is on, young children must be kept at a safe distance.



Functioning : The fan will circulate the warm air produced from the upper and lower elements to produce a constant heat inside the oven. Because the temperature is uniform inside the oven cavity there will be no problems when the oven is filled to maximum capacity with various dishes, allowing you to save time and energy. Batch baking is recommended.

When cooking with a fan oven it is generally recommended that you use lower temperatures and reduced times. This is because the circulating air in a fan oven is very intense, ensuring that the heat penetrates the food more rapidly than in a conventional oven. This means the food will cook faster. When cooking for the first time it is advisable to cook at a lower temperature, than to cook, for example, a cake too quickly so that it browns before it is cooked through.



Example of 2 different dishes cooked at the same time

Push the press button of fan convection function.

Choose temperature with the thermostat knob between 60 and 240°C, beyond they are reserved for natural convection.

To set the programmer, you have 3 possibilities :

- * select a cooking time, or start and end of the cooking time, or set on the manual position.

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 :

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

It will necessary to pre-heat the oven as for natural convection cooking, but when the fan is in use times may be slightly reduced.

White meat roasts such as pork, veal, lamb as well as fish can be placed in the oven without pre-heating.

Cooking is then longer than with a pre-heated oven, but the heat penetrates better to the heart of the food, cooking it more uniformly.

FOR PASTRIES :

Caution : use the aluminium foil in the right direction, shiny side against the cake. Otherwise the heat will be reflected off the shiny side and will not penetrate inside the tin.

Avoid using shiny baking moulds which reflect heat as these may spoil the cakes.

If your cakes brown too fast, cover them with a sheet of baking paper or aluminium foil.

Do not open door for the first 20 to 25 minutes of baking : cakes will sink immediately.

Type of foods	Control knob		Cooking time
	Temperature		
	preheating	cooking	
Whole FISH roasted or braised	180	180-220	depend of size
MEAT - VEGETABLES			
Beef stew	220	180-220	25-30 mins p/pound
Duck	220	180-220	25-30 mins p/pound
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 p/pound
Leg of lamb	250	180-220	15/20 mins p/pound
Goose - turkey	200	160-180	1 h approx.
Pork pie	220	180-200	50-60 mins p/pound
Noodles	220	180-200	15/20 mins p/pound
Roast chicken	220	180-200	15/20 mins p/pound
Roast beef	260	220-240	25/30 mins p/pound
PASTRIES			
Fruit pudding	220	180-220	35-40 mins
Buns	220	180-220	15-20 mins
Fruit tart	240	200-220	35-40 mins

LE GRILLOIR

ATTENTION :

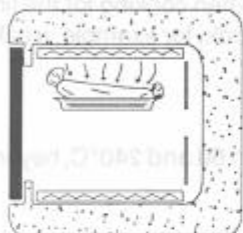
Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le gril est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

Principe de fonctionnement : seule la résistance de voûte se met en route. La chaleur rayonnée est maximale pendant tout le temps de cuisson.

Pour ce mode de cuisson, **la porte doit rester fermée** pendant toute la durée de chauffe.

Nous recommandons le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc, côte de boeuf ou de veau, poissons plats, gratins ...

UTILISATION :



Placer la manette de commande du four sur la position grilloir.

Equiper le four de la grille qui peut être placée sur différents niveaux.

Poser le plat récolte sauce sur la sole du four, ou le faire glisser dans les rails de la grille. (Ne pas oublier le plat profond qui est prévu pour recevoir le jus des grillades).

LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

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

Régler le programmeur, trois possibilités vous sont offertes :

- * afficher une durée de cuisson, ou début et fin de cuisson,
- ou alors, afficher la position manuelle.

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

CONSEILS POUR LES GRILLADES :

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

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

Pour la viande : 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 la viande les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.



LES GRATINS

Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage râpé ne nécessitent pas une cuisson prolongée.

THE GRILL

WARNING :

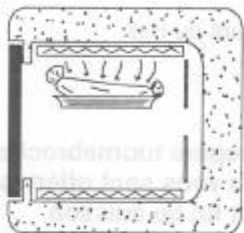
When grilling parts of the oven can become hot, keep young children away.

Functioning : The top heating element only starts. The despatched heat is at the maximum during the whole cooking.

When grilling, **always leave the door closed** during the cooking.

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

USE :



Place the control knob on Grill Position.

Fit inside the oven the wire rack which can be placed at different levels.

Place the oven rack at the right height in the runners, and **the drip tray on the oven base or slide under the shelf.**

(Do not forget the deep pan to collect sauce).

PRE-HEAT THE GRILL FOR 5 MINUTES BEFORE

Always keep one thing in mind : the grill must be red-hot before attempting to cook food.

To set the programmer, you have 3 possibilities :

- * select a **cooking time**, or **start and end of the cooking time**,
- or set on the **manual position**.

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.

SUGGESTIONS TO COOK MEAT :

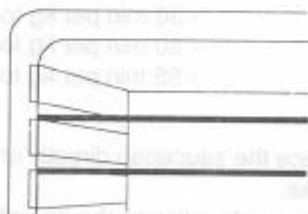
* Red meats, cut in slices and small fish portions must be grilled very rapidly, as near as possible to the grill.

* For white meats, ordinary fish and vegetables, place the food further away from the grill : cooking is slightly longer.

Remove the meat from the refrigerator a few hours prior to grilling.

We recommend placing the meat on a layer of paper towel ; this way it is better browned, tastier and heated through. Sprinkle the meat with pepper and spices prior to grilling, but do not salt it until done as it would not be well browned and juicy. Brush all food to be cooked with a little oil, it is best to use a broad flat brush. Then sprinkle with pepper and herbs.

Never pierce the food being grilled or when turning it over, as the juices will seep out and the food will become dry.



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.

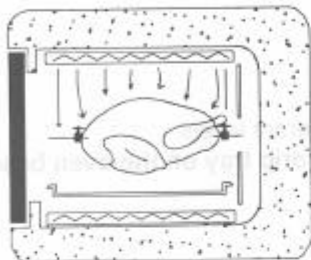
LE TOURNEBROCHE EN OPTION

Le four de votre cuisinière est précâblé pour recevoir l'option tournebroche, suivre les instructions de la notice de montage du tournebroche pour effectuer le branchement dans de bonnes conditions.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT : la résistance de voûte fonctionne avec le tournebroche, l'aliment est donc directement exposé au rayonnement de la chaleur.

LES CUISSONS AU TOURNEBROCHE SE FONT PORTE FERMÉE.

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



UTILISATION

- retirer du four la grille et la plaque à pâtisserie, poser le plat profond sur la sole,
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
- poser la broche sur le support,
- glisser le support et la broche sur le 3ème gradin en partant du bas,
- engager la broche dans le carré d'entraînement,
- placer le galet de broche sur son support.

Amener la manette du sélecteur de commande sur le repère tournebroche.

Régler le programmeur, trois possibilités vous sont offertes :

- * afficher **une durée de cuisson, ou début et fin de cuisson,**
- ou alors, afficher **la position manuelle.**

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

- TEMPS DE CUISSON :**
- 20 min par kg de boeuf,
 - 30 min par kg d'agneau, de mouton,
 - 50 min par kg de veau, volaille,
 - 55 min par kg de porc.

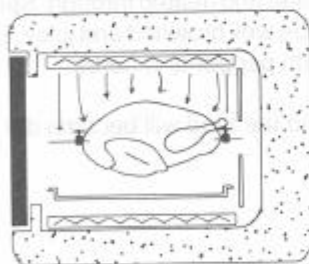
Le voyant de régulation indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

THE ROTISSERIE (OPTION)

Your oven is already properly wired to work with a rotisserie. Follow the instructions on the installation booklet to connect the wires in good conditions.

Functioning : the top heating element works with the rotisserie, the food is so directly exposed to the heat radiation.

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



THE ROTISSERIE MUST ALWAYS BE USED WITH THE OVEN DOOR CLOSED

It is recommended to cook medium-sized pieces with the rotisserie, whereas big ones are better, cooked in the oven.

- COOKING TIMES :**
- 20 min per kg for beef,
 - 30 min per kg for lamb, mutton,
 - 50 min per kg for veal, poultry,
 - 55 min per kg for pork.

USE

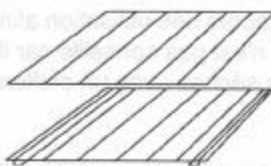
- remove the rack and pastry sheet out of the oven and place the saucepan directly on the bottom element,
 - spit the meat to be cooked centered between the two forks,
 - while putting the spit on the support, take care of fitting the guide roller on the operating lever,
 - slide the support and the spit on the third scale (counting from the base).
- The end of the spit faces the opening of the square drive,
- with the operating lever, push the spit into the square drive,
 - place the saucepan on the bottom element.

Turn the control knob until rotisserie position.

You can set on the timer the manual position or a cooking duration.

Cooking with the rotisserie doesn't need pre-heating.

LES ACCESSOIRES



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.



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.

Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir ; il en résulterait des projections de graisse et des dégagements de fumées.

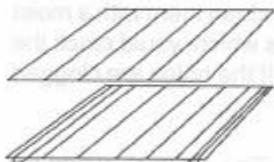


La plaque à pâtisserie sera placée sur la grille porte-plats. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).

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

Utiliser des plats creux en terre de préférence.

OVEN ACCESSORIES

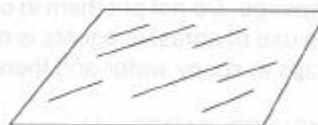


Oven racks - Larger pastry dishes, casserole dishes, etc can be placed directly on the oven rack. The second is particularly used for receiving meats cooking with grill or with turbogrill because this oven rack has rails which allow to slide the saucepan.



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.

Never use the saucepan as a roasting pan, it would allow grease splashes to dirty the oven very quickly.



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.

Avoid using glass dishes to cook meat.

Use deep dishes rather made of earthenware.

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

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 AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM ; DANS CE CAS, L'ACTION CONCENTRÉE DE LA CHALEUR PROVOQUERA LA DÉTERIORATION DE L'EMAIL.

* LES ACCESSOIRES DU FOUR NON UTILISÉS POUR 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 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 irretrievably 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 enamel 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 with 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.

CAUTION :

* NEVER PLACE CLEANSERS OR FLAMMABLE 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 PAR PYROLYSE

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 élevée 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

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

Remarque : 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 ramener 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

Your oven is equipped with a pyrolytic cleaning system, i.e by stains burning at a high temperature. This cycle is automatically operated with the programmer. The fumes raised are cleaned when passing on the pyrolysor 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

Remark : 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.

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 2 m³/h par kW de puissance gaz.

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

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

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

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC - 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)	Rigide - Tube souple caoutchouc
PROPANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)	Rigide - Tube souple caoutchouc
NATUREL	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques	Rigide - Tube souple caoutchouc Tuyau flexibles à embouts mécaniques

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

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

INSTALLATION - 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 24 th 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	Free standing appliance
BUTANE	Rigid - Rub flexible hose (1)	Rigid - Rub flexible hose
PROPANE	Rigid - Rub flexible hose (1)	Rigid - Rub flexible hose
NATUREL	Rigid - Flexible hose with mechanical nozzles	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.

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

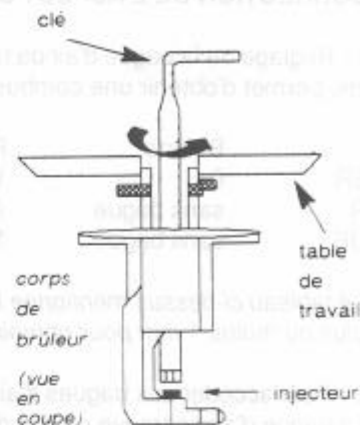
Changement de gaz :

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

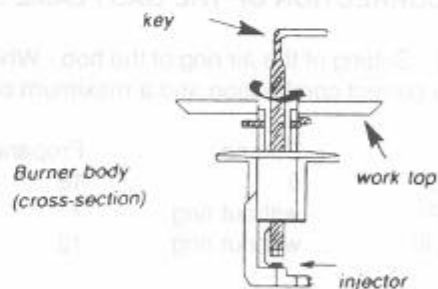
GAS CHANGE :

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.



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 ci-dessus 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 :

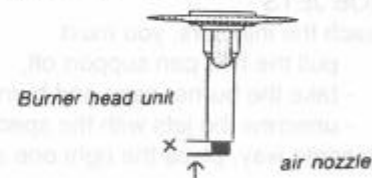
le réglage est obtenu en vissant en butée la vis du by-pass dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

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 take the pan supports off, 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 male 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.

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,
- du réglage du disjoncteur.

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

L'installation doit être protégée par des fusibles.

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

RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA CUISINIERE :

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

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

CABLE D'ALIMENTATION :

Utiliser un câble normalisé dont les caractéristiques sont indiquées dans le tableau page suivante.

Les fils noirs représentent les ponts à établir entre les bornes 1, 2, 3, 4 et 5 suivant le type d'alimentation à l'aide des barrettes de shunt que vous trouverez fixées sur la borne de terre.

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

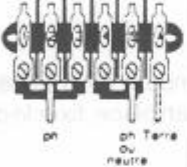
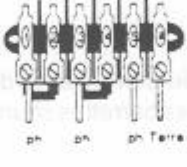
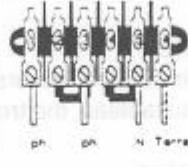
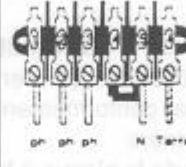
NOTA : Check the screws of the terminals plate are well tightened.

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.

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	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

	Monophasé 230 V 2 phases ou 1 phase + neutre	Tree phase 230 V	2 phases 400 V + neutral	3 phases 400 V + neutral
FUSE	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
Connec- tion to terminal block	