

**NOTICE D'EMPLOI  
OPERATING INSTRUCTIONS COOKER****CUISINIÈRE TOUT GAZ  
GAS COOKER****C 3050**

93687259

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 appliance to incorporate technical improvements.  
In conformity with the directive CEE 82/499 on the limitation of radioelectrical disturbances.

## SOMMAIRE - SUMMARY

### SOMMAIRE

	Pages
* Partie destinée à l'utilisateur	
Fiche technique	2
Brûleurs gaz	3
Le thermostat	4
UTILISATION	
- le four	6
- le grilloir	7
- le tournebroche	8
- les accessoires	9
Entretien	10
* Partie destinée à l'installateur	
Installation - Réglage	11-13
Raccordement électrique	14
Garantie	15

### SUMMARY

	Pages
* User's section	
Technical data	2
The gas burners	3
The thermostat	5
USE	
- the oven	6
- the grill	7
- the turnspit	8
- oven accessories	9
Cleaning	10
* Installer's section	
Installation - Setting	11-13
Electrical connection	14
Guarantee	15

## FICHE TECHNIQUE

### Dimensions d'encombrement de l'appareil (en cm)

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

### LA TABLE DE CUISSON

#### Puissance des brûleurs gaz :

* 1 brûleur semi-rapide	
avant gauche :	1,45kW
* 2 brûleurs rapides	
arrière gauche :	2,5kW
avant droit :	2,5kW
* 1 brûleur ultra-rapide	
arrière droit :	3,5kW

Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P

### LE FOUR

#### Dimensions utiles du four fixe (en cm) :

Largeur	42,5
Hauteur	27,5
Profondeur	39
Volume utile	45 l

#### Puissance :

Four à convection nat. :	3,6 kW
Grilloir :	2,68kW

#### Consommation :

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

## TECHNICAL DATA

### Dimensions of the appliance (in cm)

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

### THE HOB

#### Power of burners :

* 1 medium burner	
front left :	1,45kW
* 2 fast burners	
front right :	2,5kW
rear left :	2,5kW
* 1 ultra-fast burner	
rear right :	3,5kW

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

### THE OVEN

#### Oven internal dimensions in cms :

Width	42,5
Height	27,5
Depth	39
Usable oven	45 l

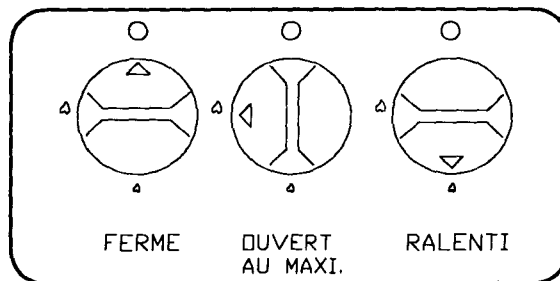
#### Power rating :

Natural convection :	3,6 kW
Grill :	2,68kW

#### Power consumption

to hold at 230°C for 1 hour 1,65 kWh or 5,9 mégajoules

## LES BRULEURS GAZ



Allumage : Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Exemple : repère du foyer arrière droit ⊕.

Chaque brûleur est commandé 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 présenter une flamme.

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

### LE CHOIX DES RECIPIENTS

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

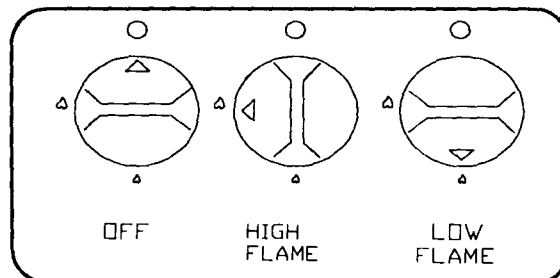
- Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et, en règle générale, pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.

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

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

**Les flammes ne doivent pas dépasser du récipient, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.**

## THE GAS BURNERS



IGNITION : A symbol next to each control knob indicates which burner is being used.

E.g. 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 can be adjusted to any required flame height.

- Push and turn the control knob until you reach the large flame symbol.

- Present a flame to the burner using a taper.

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

### USE OF GAS BURNERS

The hob is fitted with burners of varying sizes and heat ratings.

Full use should be made of this feature.

Use the small burner for simmering and for sauces.

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

Do not let the pan overhang the hob top, or heat may damage the cooker.

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

## UTILISATION - Le thermostat

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.

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

Diminuer légèrement les températures pour des mets de volume important, les augmenter pour des mets de dimensions moins volumineuses.

### DUREE DE PRECHAUFFAGE :

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

### TEMPERATURE APPROXIMATIVE CORRESPONDANT AUX REPERES EN °C :

- 1 : environ 155°C
- 2 : environ 170°C
- 3 : environ 185°C
- 4 : environ 200°C
- 5 : environ 215°C
- 6 : environ 230°C
- 7 : environ 245°C
- 8 : environ 260°C
- 9 : environ 275°C
- 10 : environ 285°C

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

## USE COOKING TIMES AND TEMPERATURES

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

### PRE-HEATING TIME:

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

### TEMPERATURES CORRESPONDING TO CENTIGRADE SCALES:

- 1 : about 155°C
- 2 : about 170°C
- 3 : about 185°C
- 4 : about 200°C
- 5 : about 215°C
- 6 : about 230°C
- 7 : about 245°C
- 8 : about 260°C
- 9 : about 275°C
- 10 : about 285°C

dish	preheating	cooking	cooking times
Whole fish, roasted or braised	8	7-8	5-8 mins
<b>MEAT VEGETABLES</b>			
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
<b>PASTRIES</b>			
Fruit pudding	8	6-7	35-40 mins
Buns	8	6-7	15-20 mins
Fruit tarts	7	6-7	35-40 mins

## UTILISATION - Le four

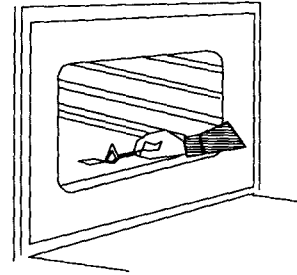
**ATTENTION : La porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.**

Ouvrir entièrement la porte du four. Pousser légèrement sur la manette de commande du four et tourner vers la gauche jusqu'à la graduation correspondante à la cuisson choisie.

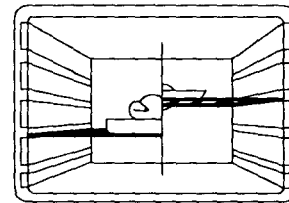
### Allumer le brûleur :

\* présenter une flamme à l'orifice de la sole.

**ASSUREZ-VOUS DU BON ALLUMAGE.**



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.

## USE - The oven

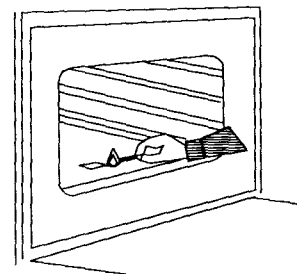
**WARNING : The oven door is hot when the oven is on. Keep young children away.**

Fully open the door. Push the control knob inward and turn to the left to select the desired cooking temperature.

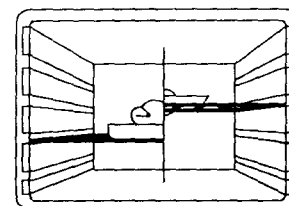
### Lighting the burner :

\* Light the burner by presenting a lit taper to the lighting in the oven base as shown.

**MAKE SURE THE BURNER IS LIT BEFORE CLOSING THE DOOR .**



Place the food to be cooked in the centre of the oven ; 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 page 5 for further information.

## UTILISATION - Le grilloir

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

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

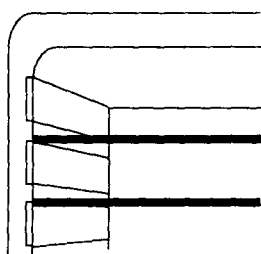
Tourner la manette jusqu'à la position grilloir et présenter une flamme sous le brûleur de grilloir. **ASSUREZ-VOUS DU BON ALLUMAGE.**

Placer la grille du four à la bonne hauteur et placer le plat récolte-sauce sur la sole. **Laisser chauffer 5 minutes avant d'enfourner.**

**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.

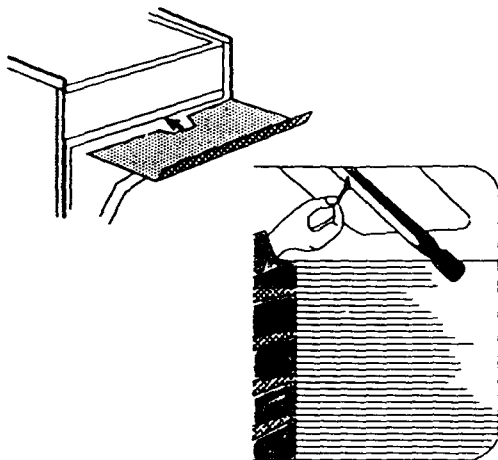
**Conseils pour la viande :** la sortir du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner avec un peu d'huile. Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retourner. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE ENTR'OUVERTE AVEC MISE EN PLACE DU DEFLECTEUR DE MANETTES, SOUS LE TABLEAU DE BORD.



Steak mince bleu  
ou saignant

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



## USE - The grill

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

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

Turn the control knob to the grill position. Present a flame on the grill burner, using a lit taper.

**MAKE SURE THE RBURNER IS CORRECTLY LIT.**

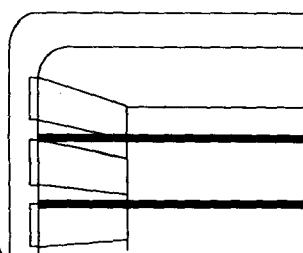
Place the oven rack at the right height on the runners, and the drip tray on the oven base.

**Pre-heat the grill for 5 minutes before use.**

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

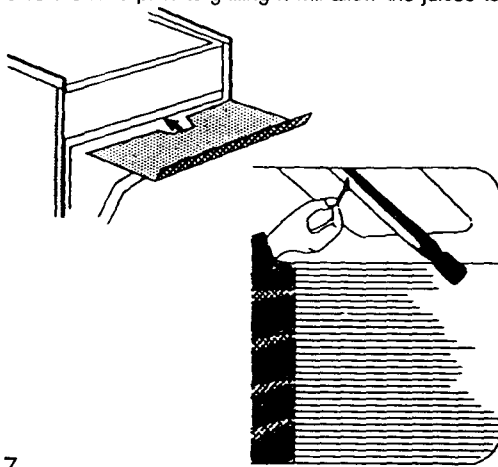
Food that is to be grilled should be brushed with a little oil. Pepper and herbs can also be sprinkled over. This will bring out the flavours when grilling meat. Never pierce the food prior to grilling it will allow the juices to run out, and the food will become dry.

THE GRILL MUST ALWAYS BE USED WITH THE OVEN DOOR PARTLY OPEN, WITH THE CONTROL KNOB HEAT DEFLECTOR IN POSITION.



Tinily cut steak  
very rare or rare

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



## UTILISATION - Le tournebroche (option)

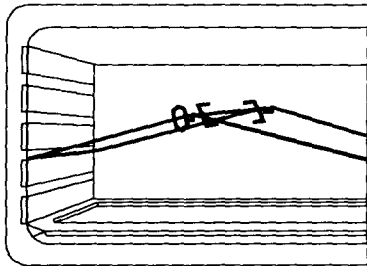


**ATTENTION :** La porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.

*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.*

- retirer du four 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, 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.
- appuyer sur l'interrupteur du tournebroche et allumer le grilloir.

**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.

LES CUISSONS AU TOURNEBROCHE SE FONT PORTE ENTR'OUVERTE AVEC MISE EN PLACE DU DEFLECTEUR DE MANETTES.

## USE - The turnspit (option extra)



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

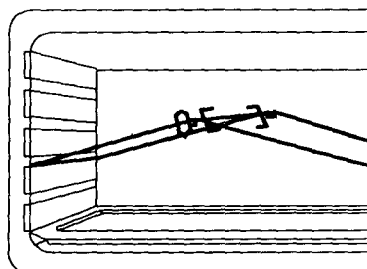
**It is recommended that only small to medium sized joints are cooked using this method. For large joints better results will be obtained cooked in the traditional oven.**

- remove the oven shelves and baking tray.
- 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.
- place the spit on the spit support, and slide the spit and spit support onto the second shelf runner.

The spit should then be in line with the square drive hole.

- Push the spit into the drive hole.
- Set the oven control knob to the Rotisserie position.

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



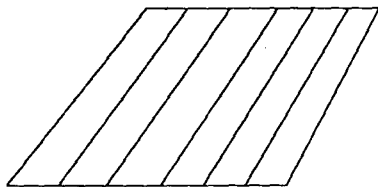
### COOKING TIMES :

- 20 mins per 1 kg (2 lbs) for beef,
- 30 mins per 1 kg for lamb (2 lbs), mutton,
- 50 min per 1 kg (2 lbs) for veal,
- 55 min per 1 kg (2 lbs) for pork.

**WHEN THE ROTISSERIE IS BEING USED THE METAL DEFLECTOR PLATE SHOULD BE USED UNDER THE SWITCH PANEL, AND THE DOOR KEPT OPEN.**



## UTILISATION - Les accessoires de four



La grille porte-plats sert de support aux moules, aux plats; Elle sert également à recevoir les viandes à griller.



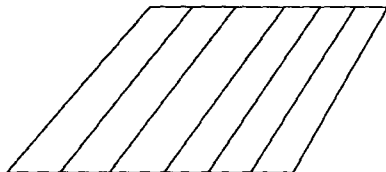
Le plat profond est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est à poser sur la grille ou sur la sole.

**NE JAMAIS UTILISER LE PLAT PROFOND COMME PLAT A ROTIR, Il en résulterait des projections de graisse importante, des dégagements de fumées, un encrassement rapide du four.**

Utiliser des plats creux en terre de préférence.

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

## USE - The oven accessories



### Oven rack -

Larger pastry dishes, casserole dishes, etc can be placed directly on the oven rack. It can also be used for grilling purposes.



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

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

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

## ENTRETIEN

### LE VERRE DE PORTE DE FOUR -

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four, à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite la nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

### LES 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.

### 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.

### LE FOUR -

Dans le cas de projections importantes, utiliser les produits usuels distribués dans le commerce pour l'entretien des fours.

**LE TIROIR - Attention :** ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans la partie inférieure de l'appareil.

## CLEANING

### 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 ENAMELLED PARTS -

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

### THE BURNER CAPS -

The burner caps are simply placed on the burners. Just remove them and clean them with a damp, 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 dry them with a clean cloth. Use an old toothbrush for this task, for example.

**CAUTION :** Never place cleansers or inflammable products in the drawer.

## 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 m<sup>3</sup>/h.

**RACCORDEMENT GAZ** : il doit être effectué conformément aux règlements indiqués ci-dessus. 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 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 flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.

### **RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC -**

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

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

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

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

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

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

## INSTALLATION - SETTING

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

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

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

## INSTALLATION - REGLAGE

### 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 de brûleurs et les têtes de brûleurs,
- de prendre la clé fournie 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 de grilloir 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 à tube de 7, 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, il faut :

- 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 indiqués dans le tableau

	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,
- régler le ralenti.

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

## INSTALLATION - SETTING

**CHANGING THE JETS :** see the table below for the various jet sizes.

### 1 - HOB JETS

To reach the jets on the hob you must :

- remove the pan support
- remove the burner caps and heads
- unscrew the jets with the tool supplied with the cooker,
- fit the desired jet and replace the components in reverse order.

### 2 - GRILL JETS

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

- dismount the screw which is at the front,
- unscrew using a 7 mm socket (delivered with the cooker), remove the jet,
- fit the desired jet,
- refit the grill burner.

### 3 - OVEN JET

To dismount the burner :

- remove the oven base plate,
- remove the central screw and lift out the burner,
- removed the existing jet and fit the desired item in its place.

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

JET SIZES :	BUTANE/PROPANE	NATURAL GAS
SEMI-RAPID	61	96
RAPID	80	122
ULTRA-RAPID	97	145
GRILL	87	128
OVEN	95	140

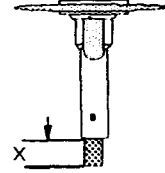
A bag containing jets, spanners etc., is included with the cooker.

## INSTALLATION - REGLAGE GAZ

### 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
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 (pour le four, il s'agit de l'ouverture).

**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.

**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 les démonter comme pour l'accessibilité à l'injecteur.

### REGLAGE DU RALENTI :

**1 - Brûleur de table :** Enlever les manettes, dégager le verre du tableau de bord vers le bas, dans ce cas l'accessibilité au vis du by-pass se fait par les collerettes.

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.

**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 10, et laisser chauffer 15 minutes,

- ouvrir la porte, et ramener la manette à la position 1.

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

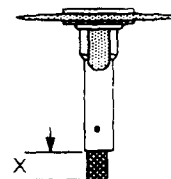


## INSTALLATION - GAS SETTING

### CORRECTION OF THE GAS FLAME :

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

	Butane	Propane	Natural gas
SR	0	18	19
R	without ring	7	7.5
UR	without ring	13	19
GRILL	open maxi	open maxi	open 4
OVEN	open 6	open 2	open 4,5



The dimensions given are in mm and represent average settings. To achieve the optimum setting adjustment may be required 1 mm in either direction.

**2 - To reach the air rings of the hob,** you must remove the pan supports, the burner caps and the burner heads.

The air ring is placed at the foot of the burner head set. This is fixed with an allen screw. If necessary, release it with a 1,5 mm allen key.

**3 - Setting of the air ring of the oven** - To reach the air ring of the oven burner, you must dismount in the same way as for the access to the jets.

### SETTING THE MINIMUM FLAME / IDLING ADJUSTMENT -

Adjustment is provided to the hob burners and oven burners to set the low flame position, the adjusting screws are located underneath the control knob as illustrated in the diagram below.

#### 1 - HOB BURNER -

a) natural gas : screw the adjuster fully home, then unscrew it two full turns. Proceed to light the burner, reduce the control setting to minimum and carry out fine adjustment to the flame with the adjusting screw to obtain a low, suitable flame.

b) butane - propane : Screw the adjuster fully home.

#### 2 - OVEN BURNER -

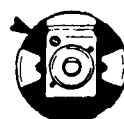
a) natural gas : screw the adjuster fully home, then unscrew it two full turns. Proceed to light the burner, turn the control knob from high to low several times and check the flame remains stable. If not, use the adjustment screw to achieve a stable flame.

Warning : do not set the adjuster to an excessively high position or the temperature control of the oven will be impaired.

b) butane-propane : screw the adjuster fully home.

N.B. : adjustment is not required to the grill burner.

By-pass  
Hob



By-pass  
Oven

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La cuisinière est équipée d'un éclairage de four fonctionnant exclusivement sur 230 volts.

Vérifier avant le branchement que la prise murale est bien reliée à la terre.

NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE EN CAS D'ACCIDENT  
CONSECUTIF A UNE MISE A LA TERRE INEXISTANTE OU INCORRECTE.

Avant d'opérer sur des parties électriques équipant l'appareil, il est indispensable de retirer la prise de courant.  
Ne pas utiliser le disjoncteur général qui pourrait être réenclenché par un tiers pendant le travail.

## ELECTRICAL CONNECTION

The appliance is fitted with oven lighting which operate exclusively on 230 Volts.

Warning : this appliance must be securely earthed.

WE ARE RELIEVED OF ANY RESPONSABILITY IN THE EVENT OF AN ACCIDENT  
SUBSEQUENT TO FAULTY EARTH CONNECTION.