

**NOTICE D'EMPLOI
OPERATING INSTRUCTIONS COOKER****CUISINIÈRE MULTIFONCTION****5104****5114****CUISINIÈRE MULTIFONCTION
PYROLYSE****5115**

FICHE TECHNIQUE

Dimensions de l'appareil (en cm)

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

LA TABLE DE CUISSON

* 5104 (4 brûleurs gaz)

Avant gauche : 1 semi-rapide 1.45 kW
Arrière gauche : 1 rapide 2,5 kW
Arrière droit : 1 ultra-rapide 3.5 kW
Avant droit : 1 rapide 2.5 kW

* 5114 - 5115 (3 brûleurs gaz + 1 plaque électrique)

Avant gauche : 1 semi-rapide 1.45 kW
Arrière gauche : 1 plaque électrique Ø 180 - 2000 W
Arrière droit : 1 ultra-rapide 3.5 kW
Avant droit : 1 rapide 2.5 kW

Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P

LES FOURS

Dimensions utiles du four (en cm)

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

Puissance

Four à convection nat. : 2,39 kW
Chaleur brassée : 2,42 kW
Grilloir : 2,11 kW

Consommation

Four à convection naturelle
de montée à 200°C : 0,40 kWh
de maintien pendant 1h à 200°C : 0,50 kWh
Total : 0,90 kWh
Four chaleur brassée
de montée à 175°C : 0,40 kWh
de maintien pendant 1h à 175°C : 0,50 kWh
Total : 0,90 kWh

* 5115

Cycle pyrolyse (80 mins) : 3 kWh

TECHNICAL DATA

Dimensions of the appliance (in cm)

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

THE HOB

* 5104 (4 gas burners)

Front left : 1 semi-fast 1.45 kW
Rear left : 1 rapid 2,5 kW
Rear right : 1 ultra-fast 3.5 kW
Front right : 1 fast 2.5 kW

* 5114 - 5115 (3 gas burners + 1 hot plate)

Front left : 1 semi-fast 1.45 kW
Rear left : 1 hot plate Ø 180 - 2000 W
Rear right : 1 ultra-fast 3.5 kW
Front right : 1 fast 2.5 kW

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

THE OVENS

Oven internal dimensions (in cms) :

Width : 42,5
Depth : 38
Height : 29,5
Usable oven : 48 l

Power rating

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

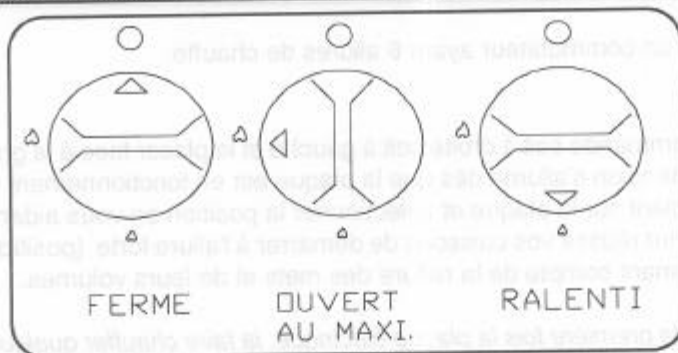
Power consumption

Natural convection
to reach 200°C : 0,40 kWh
to hold at 200°C for 1 h : 0,50 kWh
Total : 0,90 kWh
Fan convection
to reach 175°C : 0,40 kWh
to hold at 175°C for 1 h : 0,50 kWh
Total : 0,90 kWh

* 5115

Pyrolytic cycle (80 mins) : 3 kWh

LES BRULEURS GAZ



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

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

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz, enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère grande flamme, puis appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs.

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

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

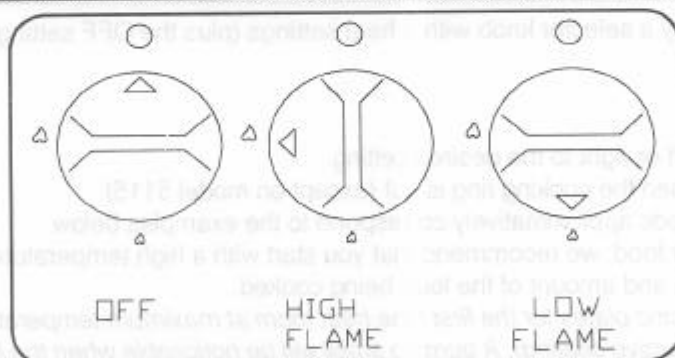
- Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et, en règle générale, pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.

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

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

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

THE GAS BURNERS



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

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

- Push and turn the control knob until you reach the large flame symbol,
- and press the electric ignition button to light the burners.

IMPORTANT RECOMMENDATION :

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

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

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

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

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

LA PLAQUE 7 POSITIONS

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

UTILISATION :

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

Le voyant de mise sous tension s'allume dès que la plaque est en fonctionnement (sauf pour le modèle 5115).

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

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

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

THE HOTPLATE

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

USE :

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

The red lamp lights up when the cooking ring is hot (except on model 5115).

The different heating speeds approximatively correspond to the examples below.

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

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

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

CONSEILS DE CUISSON POUR CUISINER A L'ELECTRICITE

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

- utiliser des récipients épais et à fond plat (ou dit aussi fond dressé),
Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.
- veiller à ce que le fond des récipients soit sec,
Lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.
- utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque,
sinon vous aurez une dépense inutile d'une partie de l'énergie et en cas de débordement, la plaque est très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets...).
- ne jamais laisser une plaque électrique fonctionner "à vide",
(sans récipient dessus). Dans ce cas, elle chauffe au maximum et se déforme, ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisant.
- ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et sur une plaque électrique.
A cause de la concentration de chaleur, le brûleur gaz déforme les fonds des récipients, même les plus épais. Dans ce cas, vous ne sauriez retrouver des résultats satisfaisants lors d'une utilisation de ce type de récipient sur une plaque électrique.

PRACTICAL HINTS FOR USE

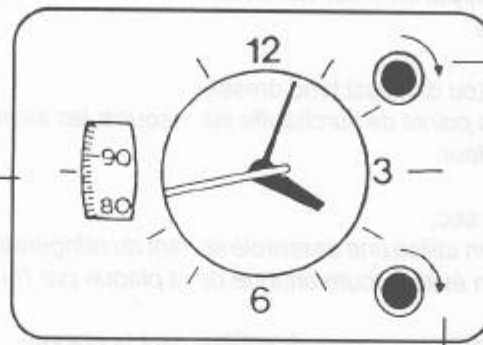
To obtain complete satisfaction from your appliance, it is absolutely necessary to take certain precautions and to comply with certain requirements, such as those indicated below.

- use thick pans with flat bases,
A perfectly flat base eliminates hot areas where food sticks and the heat is more evenly distributed by a thick material.
- ensure that the pan bases are dry,
When filling the pan or when using a vessel just removed from the refrigerator, for instance, make sure the bottom is dry. This precaution avoids any attacks on the plate by humidity.
- use pans with a sufficient diameter to completely cover the hot plate,
otherwise excessive energy waste and in the event of spillage, the hot plate is rapidly attacked and difficult to clean (rust, encrusted food, etc...)
- never leave your electric plates on without a pan on them, as they would heat excessively and distort and will not give satisfactory cooking results.
- never use the same vessel on a gas burner and an electric plate.
Gas burner always distort the base of even the heaviest pan bases because of the heat concentration. Such vessels will therefore not give satisfactory results when used on an electric plate.

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

PRESENTATION

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)

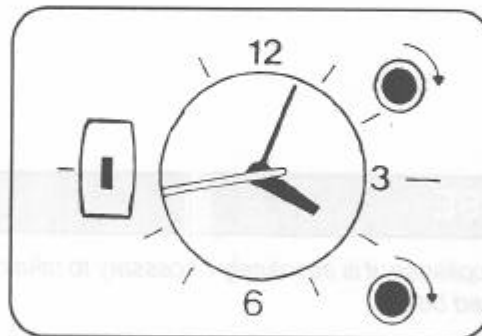
Bouton qui permet d'effectuer la mise à l'heure (tirer et tourner vers la droite)

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.

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

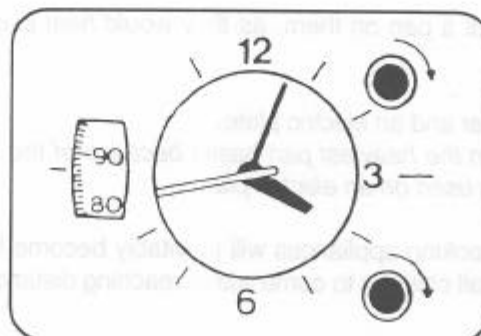


UTILISATION EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

(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, et elle s'arrêtera automatiquement après le temps de cuisson choisi.

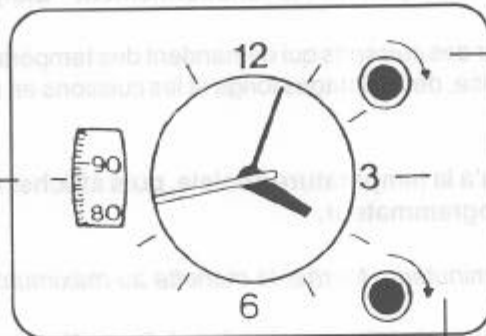
Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur.



THE CLOCK PROGRAMMER - 5115

PRESENTATION

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)

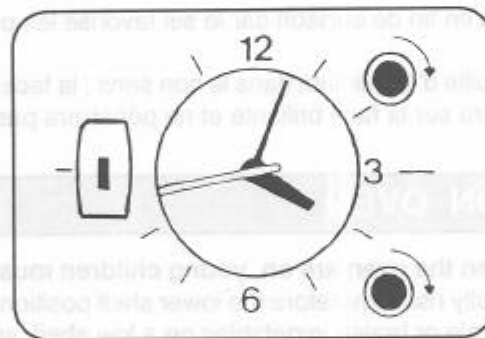
SETTING THE TIME - Pull then turn on the right.

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.

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

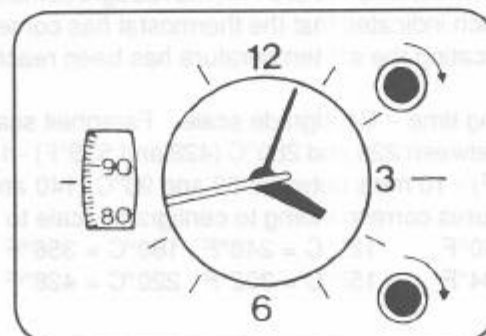


USING SEMI-AUTOMATIC POSITION

(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 and it will stop immediately after the required cooking time. You must :

Make appear the required time of cooking on the dial with the upper knob.



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, rosbeef, gibier, cuissons à la française, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc.) tels que clafoutis, quiche....

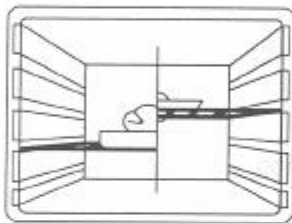
Tourner la manette de commande jusqu'à la température choisie, puis afficher un temps de cuisson ou la position manuelle, sur la minuterie ou sur le programmeur.

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

Pour les modèles 5104 et 5114, le voyant rouge de mise sous tension s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

Pour tous les modèles, un voyant orange de régulation indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.



Placer la pièce à cuire au centre du four.

DUREE DE PRECHAUFFAGE :

- 20 min entre 250 à 270/280°C

- 15 min entre 150 à 220°C

- 10 min entre 60 à 120°C

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

Attention : pour les pâtisseries utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au met à cuire. Dans le cas contraire, la chaleur se reflètera sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

THE NATURAL CONVECTION OVEN

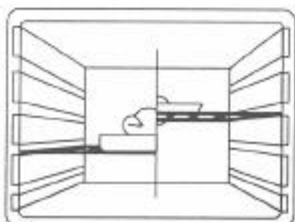
WARNING : The oven doors are hot when the oven are on, young children must be kept at a safe distance.

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.

Turn the control knob on the required temperature thermostat for the cooking and set a manual position or a cooking time on the cut-out timer, or on the clock programmer.

From this moment on the oven is heating. On models 5104 et 5114, the red light comes on and stays on throughout cooking. On all models, 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 Fahrenheit scale

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

Temperatures corresponding to centigrade scale to fahrenheit scale

60°C = 140°F 120°C = 248°F 180°C = 356°F 250°C = 482°F

90°C = 194°F 150°C = 302°F 220°C = 428°F 280°C = 536°F

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

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

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

LE THERMOSTAT CONVECTION NATURELLE

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

Lorsque le préchauffage est terminé, soit à l'extinction du voyant de régulation, enfourner et ramener la manette de commande du four à la température indiquée dans le tableau.

Les rôtis de viande blanche (porc, veau, etc...) l'agneau, les poissons, peuvent être placés dans le four froid.

La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

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

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

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

DUREE DE PRECHAUFFAGE

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

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

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

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

THE THERMOSTAT NATURAL CONVECTION

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

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

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

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

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

PRE-HEATING TIME (centigrade scale)

* 20 mins for temperature between 250 à 280°C

* 15 mins for temperature between 150 à 220°C

* 10 mins for temperature between 60 à 120°C

Type of food	Control knob		Cooking time
	Temperature		
	preheating	cooking	
Whole fish, roasted or braised	180	180-220	depend. of size
MEAT 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	260	180-220	15-20 minutes 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
Quiche lorraine	220	180-220	35-45 mins
Roast beef	280	220-260	30-40 mins p/pound
PASTRIES			
Fruit pudding	220	180-220	35-40 mins
Buns	220	180-220	15-20 mins
Fruit tarts	240	200-220	35-40 mins

LA CHALEUR BRASSEE



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

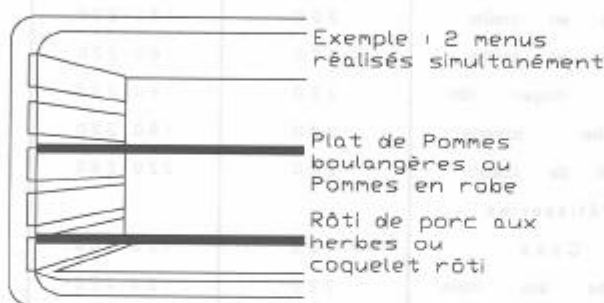
Nous la recommandons pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

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

Afficher sur le programmateur soit la position manuelle soit un temps de cuisson.

Sur les modèles 5104 et 5114, le voyant rouge s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

Sur tous les modèles, le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



DUREE DE PRECHAUFFAGE :

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

THE FAN CONVECTION



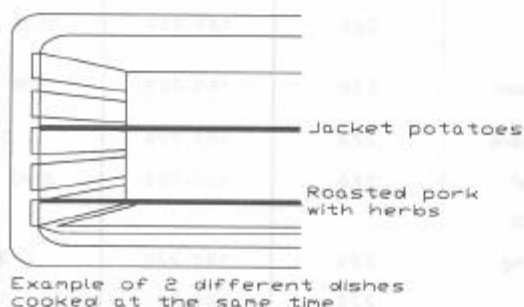
For this method of cooking the oven is used with the fan button depressed. The fan will circulate the warm air produced from the upper and lower elements to produce a constant heat inside the oven.

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.

Depress the fan button and the thermostat knob at the required positions between 60 and 240°C, beyond they are reserved for natural convection.

Set a cooking time, or a manual position on the clock programmer or on the cut-out timer.

On models 5104 - 5114, the red light will always be on while the oven is in use. On all models, the orange light indicates the function of the thermostat. It will therefore go on and off regularly throughout the cooking, indicating the set temperature has been reached. 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.



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.

PRE-HEATING TIME :

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

LE THERMOSTAT

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
Fian	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

THE THERMOSTAT

Type of food	Control knob		Cooking time
	Temperature		
	preheating	cooking	
FILLETS OF FISH			
Salmon steak	180	120-160	5-8 mins
Sole fillet	180	120-160	5 mins approx.
MEAT VEGETABLES			
Roast cockerel	220	160-180	25-30 mins p/pound
Endives with cheese ham	220	160-180	25-30 mins
Gratins	220	180-220	15 to 20 mins
Roast pigeon	180	160-180	15-20 mins p/pound
Jacket potatoes	220	180-220	1 h approx.
Roast pork	220	180-220	15-20 mins p/pound
Roast veal	220	160-180	15-20 mins p/pound
Salted-sweet soufflé	200	160-180	35-45 mins
Stuffed tomatoes	220	180-220	30-40 mins
PASTRIES			
Sponge biscuits	220	180-220	35 mins
Sponge cake	200	160-180	35-40 mins
Tart base without filling	220	180-220	20-30 mins
Puff pastry	220	180-220	15-20 mins

LE GRILLOIR

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

LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ETRE EFFECTUEES PORTE FERMEE.

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

Utilisation : Tourner la manette de commande jusqu'à la position grilloir puis, sur le programmateur, ou sur la minuterie afficher soit la position manuelle soit un temps de cuisson (voir indications p. 6).

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

Le voyant de mise sous tension qui équipe les modèles 5104 - 5114 s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la cuisson. Par contre, tous les modèles sont équipés d'un voyant de régulation qui indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

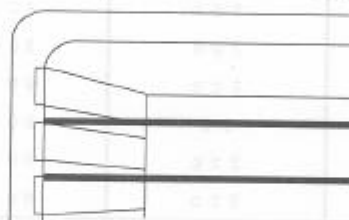
LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

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

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

LES GRILLADES : Les viandes rouges coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranche doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir. Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir : la cuisson sera alors plus longue mais plus savoureuse.

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



Steak mince bleu
ou saignant

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

THE GRILL

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

REMEMBER : WHEN GRILLING ALWAYS LEAVE THE DOOR CLOSED

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

Use : Place the selector knob on GRILL and must set a cooking time or a manual position on the programmer or on the cut-out timer (see indications p. 7).

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

On models 5104 - 5114, the red light will always be on while the oven is in use. On all the appliances, the orange light indicates the function of the thermostat. It will therefore go on and off regularly throughout the cooking.

PRE-HEAT THE GRILL FOR 5 MINUTES BEFORE USE.

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

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

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



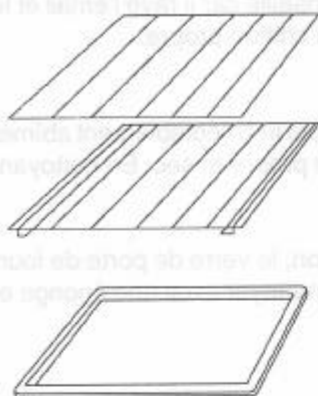
A thin slice of steak,
very rare : as high
as possible

A thick slice of steak,
medium rare : medium position

A thick slice of steak,
well done : low position

LES ACCESSOIRES

- EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE MODELE DE CUISINIERE -



La grille porte-plat sert de support aux moules, aux plats, et à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ; la deuxième sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir 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 ou posé sur la sole.

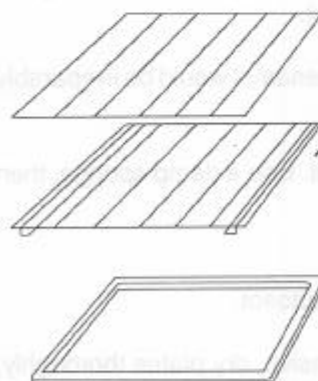
Ne jamais utiliser le plat profond comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections et un encrassement rapide du four.

Utiliser des plats creux en terre de préférence.

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

THE OVEN ACCESSORIES

- ACCESSORIES DIFFERENT ACCORDING TO MODEL -



Oven rack -

a - Patsy and casserole dishes , etc., can be placed directly on the oven shelf.

b -This shelf can be used for grilling. There are rails on each side which allows the grill pan to slide under the shelf.

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

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

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

ENTRETIEN

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

LES PARTIES 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 nettoyer l'émail à chaud, on risque de le ternir.

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

LES PARTIES INOX -

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

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

ATTENTION :

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

* NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM ; DANS CE CAS, L'ACTION CONCENTRÉE DE LA CHALEUR PROVOQUERA LA DÉTERIORATION DE L'EMAIL.

* 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 cracking the enamel. The use of abrasive agents is not recommended as they scratch and dull the enamel. If the holes are clogged brush the caps with soapy water and dry them with a clean cloth. (Use an old toothbrush for this task, for example).

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

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

THE STAINLESS STEEL PARTS -

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

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

CAUTION :

* NEVER PLACE CLEANSERS OR INFLAMMABLE PRODUCTS IN THE DRAWER.

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

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

ENTRETIEN - 5104 - 5114 -

LES PAROIS DU FOUR EN EMAIL CATALYTIQUE -

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

ENTRETIEN REGULIER -

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

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viandes de rincer les parois de four à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois du four (démontables sans outils) et permet ainsi de faire cette opération sur l'évier. Après rinçage et remise en place des parois du four dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four à la position maximum pendant 1/4 d'heure.

EN CAS DE DEBORDEMENT OU DE PROJECTIONS IMPORTANTES :

un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

Voici comment vous devez procéder : essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacé. Si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon. Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position maximum. Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

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

CLEANING - 5104 - 5114 -

CATALYTIC ENAMEL OVEN LININGS -

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

REGULAR CLEANING -

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

AFTER CONSIDERABLE SPILLAGE OR SPITTING -

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

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

ENTRETIEN PAR PYROLYSE - 5115

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

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

A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité.

Dès que la température intérieure du four dépasse 320°C, il est impossible de déverrouiller la porte.

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

MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE PAR PYROLYSE

- relever le couvercle de la cuisinière pour faciliter l'évacuation de l'air chaud à l'arrière de la table de travail,
- retirer du four les accessoires ; ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse,
- enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long,
- fermer la porte du four.
 - amener la manette de commandes du four sur la position "P".
 - afficher une durée de nettoyage sur le programmeur

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

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

DEROULEMENT DU NETTOYAGE :

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

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

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

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

A la fin du nettoyage, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

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

CLEANING BY PYROLYSIS - 5115

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

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

NOTA : Never use the gas burners or electric hotplates during the pyrolytic.

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

CLEANING START

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

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

CLEANING PROCESS :

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

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

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

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

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

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

INSTALLATION - REGLAGE

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

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

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

RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE : Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, raccordez directement à l'extrémité 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, contrôlez 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, uniquement pour les modèles encastables, ces éléments doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100°C.

INSTALLATION - CONNECTION

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

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

For built-in appliances:

It the appliance must be installed adjacent to kitchen furniture ; 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 :

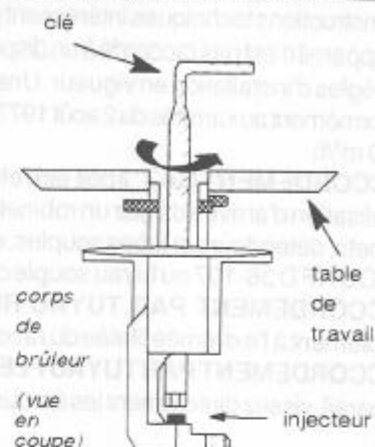
1 - Injecteurs de table - Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de :

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

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

Les repères marqués sur les injecteurs sont :

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



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

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

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

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

INSTALLATION - SETTING

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

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

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

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

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

JET SIZES :

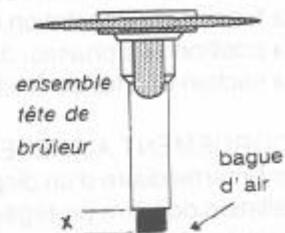
	BUTANE/ PROPANE	NATURAL GAS
SEMI-RAPID	61	96
RAPID	80	122
ULTRA-RAPID	97	145

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

INSTALLATION - REGLAGE GAZ

CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

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



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

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

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

REGLAGE DU RALENTI :

1 - Brûleur de table : Enlever les manettes,

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

INSTALLATION - SETTING

ADJUSTING THE GAS FLAME :

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

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

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

ADJUSTING THE FLAME

1 - HOB BURNER - Remove the control knob

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

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

AVANT DE COMMENCER LE BRANCHEMENT, S'ASSURER OBLIGATOIREMENT :

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

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

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

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

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

CABLE D'ALIMENTATION : Utiliser un câble normalisé dont les caractéristiques sont indiquées dans le tableau page suivante.

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

LA CUISINIÈRE DOIT OBLIGATOIREMENT ÊTRE RACCORDEE A UNE BORNE DE TERRE.

ELECTRICAL CONNECTION

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 with a socket with an earth plug, or through an omnipolar cutting device, with an opening of the contacts of at least 3 mm. The installation must be protected by fuses. The cooker must be connected to earth terminal.

CONNECTION TO THE COOKER TERMINALS :

- take the back cover 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 cover again.

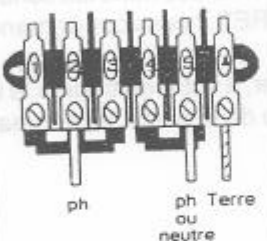
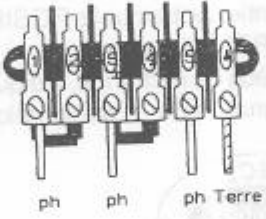
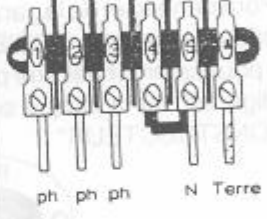
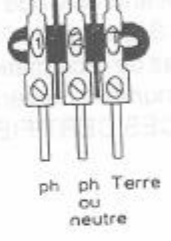
NOTA : Check the screws of the terminals plate are well tightened.

SUPPLY CORD :

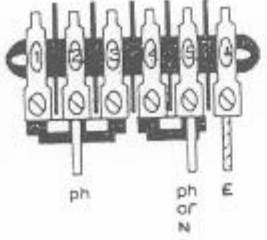
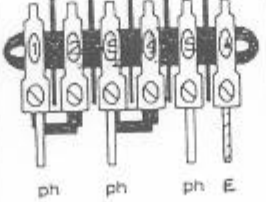
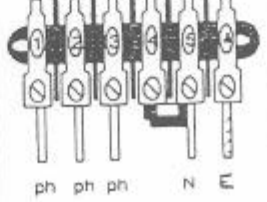
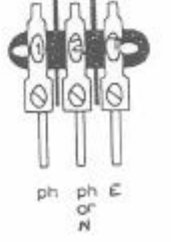
Use a standard cord, the characteristics of which are indicated in the chart (next page). The black wires represent the live axles to be set between terminals 1, 2, 3, 4 and 5, according to the supply type, with the help of the clips shunt that you will find fixed on the earth terminal.

WARNING : THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

	Monophasé 230 V 2 phases ou 1 phase + neutre	Triphasé 230 V 3 phases	3 phases 400 V + neutre	Monophasé 230 V 2 phases ou 1 phase 400 V + neutre
	5114 - 5115	5114 - 5115	5114 - 5115	5104
FUSIBLE	25 A	20 A	16 A	16 A
section câble	3 G 2,5 mm ²	4 G 2,5 mm ²	5 G 1,5 mm ²	3 G 1,5
type	H 07 RN - F	H 07 RN - F	H 07 RNF - H 05 RRF	H 07 RNF
Branchement sur la plaque à bornes				

CLEANING

	230 V single phase or 1 phase + neutral	Tree phases 230 V	3 phases 400 V + neutral	230 V single phase 2 phases or 1 phase 400 V + neutral
	5114 - 5115	5114 - 5115	5114 - 5115	5104
FUSE	25 A	20 A	16 A	16 A
section cable	3 G 2,5 mm ²	4 G 2,5 mm ²	5 G 1,5 mm ²	3 G 1,5
type	H 07 RN - F	H 07 RN - F	H 07 RNF - H 05 RRF	H 07 RNF
Connection to terminal block				

GARANTIE

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous ou à sa remise en état après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toute autres indemnités de quelques nature qu'elle soient.

DUREE - Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

CONDITIONS D'APPLICATION - Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu conformément à cette notice. Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé de Service Après-vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat. Les frais de déplacement, de transport, de main d'oeuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

APRES LA GARANTIE - Adressez-vous muni du présent certificat au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil. Il se chargera de commander à notre Département pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

GARANTIE LEGALE - Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil. Pour bénéficier de la garantie contractuelle ROSIERES, nous vous demandons de nous retourner sous 8 jours votre "Inscription de garantie ROSIERES" ci-contre.

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

"PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"



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

GUARANTEE

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

SPARE PARTS :

When ordering spare parts quote :

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

2 - a description of the part.

WHERE TO APPLY ?

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