

**NOTICE D'EMPLOI  
OPERATING INSTRUCTIONS COOKER****CUISINIÈRE MULTIFONCTIONS****5214****CUISINIÈRE MULTIFONCTIONS  
PYROLYSE****5215**

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.



## 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

\* 5214 - 5215  
 (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)

	5214	5215
Largeur	41,5	42,5
Profondeur	35,5	38
Hauteur	28,5	29,5
Volume utile	41 l	47 l

#### Puissance

	5214	5215
Four à convection nat. :	2,39 kW	2,39 kW
Chaleur brassée :	2,42 kW	2,42 kW
Grilloir :	2,11 kW	2,11 kW
Turbo-grill :	2,14 kW	2,39 kW

#### Consommation

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

<i>Four chaleur brassée</i>	
de montée à 175°C	0,40 kWh
de maintien pendant 1h à 175°C	0,50 kWh
Total	0,90 kWh

\* 5215  
 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

\* 5214 - 5215  
 (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) :

	5214	5215
Width	41,5	42,5
Depth	35,5	38
Height	28,5	29,5
Usable oven	41 l	47 l

#### Power rating

	5214	5215
Natural convection oven	2,39 kW	2,39 kW
Fan convection :	2,42 kW	2,42 kW
Grill :	2,11 kW	2,11 kW
Turbo-grill :	2,14 kW	2,14 kW

#### Power consumption

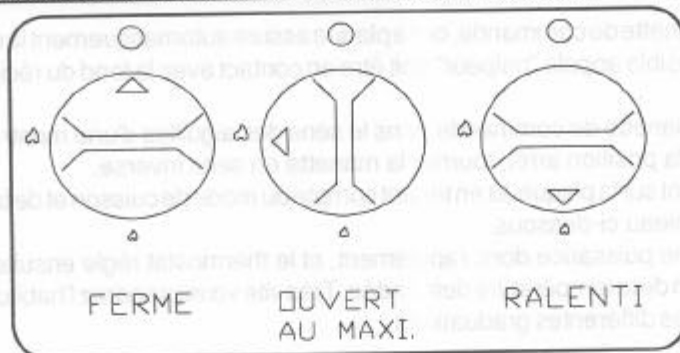
<i>Natural convection</i>	
to reach 200°C	0,40 kWh
to hold at 200°C for 1 h	0,50 kWh
Total	0,90 kWh

<i>Fan convection</i>	
to reach 175°C	0,40 kWh
to hold at 175°C for 1 h	0,50 kWh
Total	0,90 kWh

\* 5215  
 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.

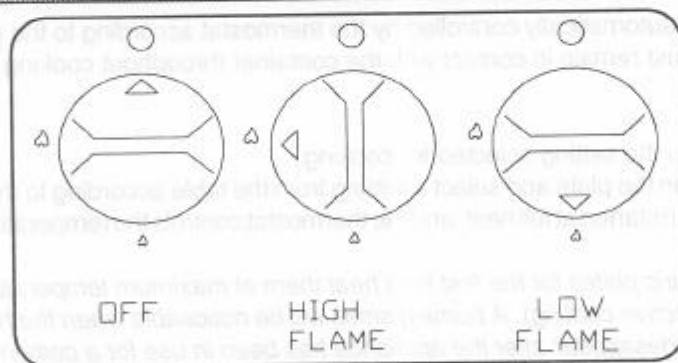
- Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et, en règle générale, pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.

- 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 THERMOSTATIQUE

En fonction de la position de la manette de commande, cette plaque assure automatiquement la régulation de la température grâce au thermostat dont l'élément sensible appelé "palpeur" doit être en contact avec le fond du récipient pendant toute la cuisson.

**UTILISATION :** Tourner la manette de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position choisie, pendant la cuisson. Pour la ramener sur la position arrêt, tourner la manette en sens inverse.

Exemple : poser un récipient sur la plaque, et en tenant compte du mode de cuisson et de la quantité d'aliments, sélectionner la position en vous aidant du tableau ci-dessous.

La cuisson démarre alors à pleine puissance donc rapidement, et le thermostat règle ensuite automatiquement sans aucune intervention manuelle, le maintien de la température demandée. Très vite vous prendrez l'habitude de cuire sans surveillance car vous serez familiarisé avec les différentes graduations.

*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		
1-2	Tres doux	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
3-4	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeuf sur le plat...
5-6	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
7-8	Moyen	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
9-10	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steacks, tripes ...
11-12	Vif	Steacks, escalopes, fritures...

## AUTOMATIC HOTPLATE

On this plate, the temperature is automatically controlled by the thermostat according to the setting. The sensitive element of the thermostat, i.e. the probe, must remain in contact with the container throughout cooking.

**USE :**

Turn the knob clockwise to the setting selected for cooking.

Example : place a vessel on the plate and select a setting from the table according to the type of food being cooked and the amount of food. Cooking is then started at full heat, and the thermostat controls the temperatures without manual intervention.

*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 - 2	Very slow	To keep a dish hot, melt butter and chocolate
3 - 4	Slow	Slow cooking, bechamel, stews, rice in milk, poached eggs...
5 - 6	Moderate	Dry beans, frozen foods, fruit, boiling water
7 - 8	Medium	Steamed potatoes, fresh vegetables, pasta, crepes, fish
9 - 10	High	More intense slow cooking, omelettes, steaks, tripe ...
11 - 12	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.

# LE PROGRAMMATEUR NUMERIQUE

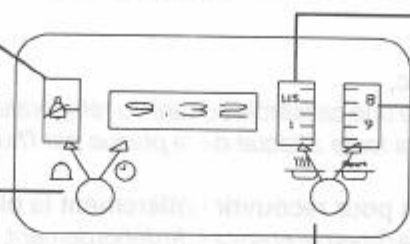
*Le programmeur commande le four ainsi que la plaque électrique.*

## PRESENTATION - Mise à l'heure - Minuterie sonore

Cadran d'affichage de la minuterie sonore indépendante

Bouton qui permet :

- d'effectuer la mise à l'heure de la pendule (tirer puis laisser tourner jusqu'à l'heure correspondante. Ensuite, appuyer sur le bouton).
- d'utiliser le minuteur sonore indépendant (pousser puis tourner vers la droite). Pour arrêter la sonnerie, tourner vers la droite jusqu'à amener le symbole de la cloche face au trait du cadran.



Cadran d'affichage de la durée de cuisson ou la position manuelle.

Cadran d'affichage de l'heure de début de cuisson - en position manuelle ou semi-automatique, l'heure indiquée doit correspondre celle du cadran central.

Bouton qui permet :

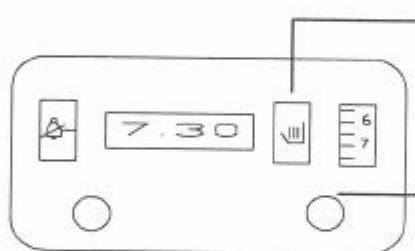
- d'afficher la position manuelle ou une durée de cuisson (tourner vers la droite)
- de programmer l'heure de début de cuisson (tirer et tourner vers la droite)

*Attention : Le cadran de durée doit être sur "0" pour pouvoir afficher une heure de début de cuisson.*

### \* POSITION MANUELLE - (Sans l'aide du programmeur)

La cuisson commence dès que les manettes sont sur les positions choisies.

Le voyant rouge s'allume, le four chauffe.

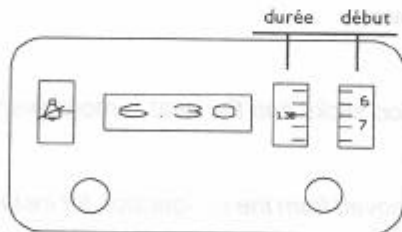


Repère manuel

Tourner le bouton vers la droite pour amener repère manuel dans le cadran.

### \* POSITION SEMI-AUTOMATIQUE - (Arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

Il est 6h30. Vous désirez que votre cuisson commence immédiatement et finisse à 8h, vous devez donc afficher une durée de cuisson.



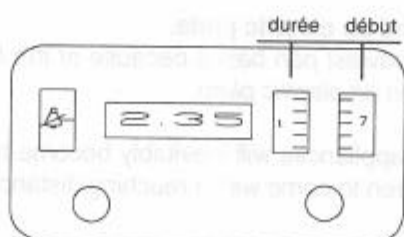
Vérifier que l'heure de début de cuisson est la même que l'heure du cadran. Dans le cas contraire, amener le chiffre "0" sur le cadran "durée" ensuite, tirer et tourner le bouton vers la droite jusqu'au cran.

Ensuite, pousser et tourner le bouton vers la droite pour afficher une durée de cuisson (ici, 1h30 min).

La cuisson commence dès que les manettes sont sur les positions choisies. Le voyant s'allume, le four chauffe. Il s'arrêtera automatiquement à 8h après écoulement du temps indiqué pour la durée de cuisson.

### \* POSITION AUTOMATIQUE - (départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

Il est 2h35. Vous désirez faire une cuisson de 1 heure et qui finisse à 8h. Vous devez donc afficher l'heure de début de cuisson et la durée.



Afficher l'heure de début de cuisson.

Pour cela, amener le chiffre "0" sur le cadran "durée". Ensuite, tirer puis tourner le bouton vers la droite pour indiquer face au repère l'heure de début de cuisson (ici 7h).

Ensuite, appuyer sur le bouton et tourner vers la droite pour indiquer la durée de cuisson (ici 1h).

La cuisson débutera toute seule à 7h et s'arrêtera d'elle même à 8h après 1h de fonctionnement.

*Rappel : En dehors du fonctionnement du four en automatique, placer toujours le programmeur sur la position manuelle.*



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

## 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, 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			
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.**

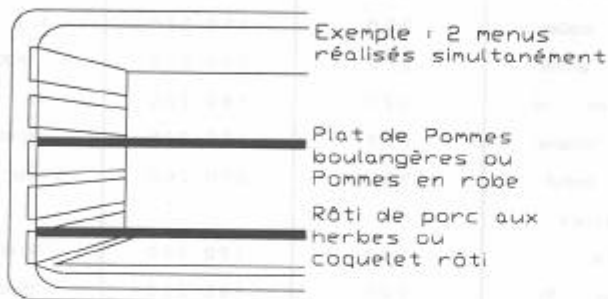
L'air chaud, brassé par une turbine est "projeté" dans toute l'enceinte du four et assure une température homogène dans tout le volume intérieur. Outre le fait que la chaleur brassée réalise les cuissons à des températures plus douces que la convection naturelle, elle permet également la cuisson simultanée sur 2 niveaux.

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

**Tourner la manette du sélecteur des commandes du four sur la position chaleur brassée  et la manette du thermostat sur une température comprise entre 60 et 250°C, au-delà les températures sont réservées pour la convection naturelle.**

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

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



### DUREE DE PRECHAUFFAGE :

20 min entre 220 à 250°C  
15 min entre 120 à 180°C  
10 min entre 60 à 90°C

## THE FAN CONVECTION



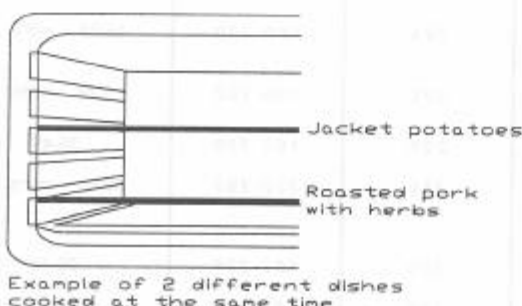
The fan will circulate the warm air produced from the upper and lower elements to produce a constant heat inside the oven. Because the temperature is uniform inside the oven cavity there will be no problems when the oven is filled to maximum capacity with various dishes, allowing you to save time and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

**Turn the selector knob on the fan convection position . Choose temperature with the thermostat knob between 60 and 250°C, beyond they are reserved for natural convection.**

**Set a cooking time or a manual position on the programmer.**

The red light will always be on while the oven is in use.

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 220 to 250°C  
- 15 mins between 120 to 180°C  
- 10mins between 60 to 90°C

## LE THERMOSTAT CHALEUR BRASSEE

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
<b>Viandes-Légumes</b>			
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
<b>Pâtisseries</b>			
Biscuit roulé	220	180-220	10-15 min
Brioche	220	180-220	40-45 min
Flan	200	180-220	30 min
Gâteau de savoie	200	160-180	35-40 min
Meringues	60	60-80	60-90 min
Pâte à tarte	220	180-220	20-30 min
Pâte feuilletée	220	180-220	15-20 min

## THE THERMOSTAT FAN CONVECTION

Type of food	Control knob		Cooking time
	Temperature		
	preheating	cooking	
<b>FILLETS OF FISH</b>			
Salmon steak	180	120-160	5-8 mins
Sole fillet	180	120-160	5 mins approx.
<b>MEAT VEGETABLES</b>			
Roast cockerel	220	160-160	25-30 mins p/pound
Endives with cheeseham	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
<b>PASTRIES</b>			
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.

La résistance du grill est placée sur le plafond. Elle rayonne les infrarouges nécessaires à la réalisation des grillades ou de gratinages.

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 du sélecteur sur la position GRILLOIR et la manette du thermostat sur 270°C. Puis sur le programmateur afficher soit la position manuelle soit un temps de cuisson.**

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

Le voyant de mise sous tension s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la 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.



## 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 position and the thermostat knob on 270°C.**

**You must set a cooking time or a manual position on the programmer.**

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

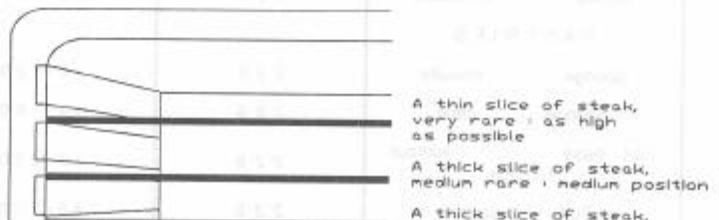
The red light will always be on while the oven is in use.

### 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.




## LE TURBO-GRILL



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

**LES CUISSONS AU TURBO-GRILL DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE FERMÉE.**

C'est la fonction grill avec en plus la turbine de brassage de l'air. Cette fonction permet le rôtissage de grosses pièces par action simultanée du rayonnement et de la chaleur. La pièce à cuire doit être retournée à mi-cuisson. Le turbogrill est préférable pour cuire des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc... Le préchauffage est inutile.

**Tourner la manette du sélecteur, située sur la droite, jusqu'à la position la position TURBO-GRILL  , et la manette du thermostat entre 180 et 230°C.  
Afficher sur le programmateur soit la position manuelle soit un temps de cuisson.**

Dès ce moment, le four chauffe. Le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de l'opération.

Placer la pièce à cuire au centre du four directement sur la grille à une distance suffisante de la résistance de grilloir, et la retourner pendant la cuisson.

Glisser le plat récolte-sauce dans les rails de la grille placée sur le gradin inférieur.

Utiliser des plats en verre ou en céramique pour les cuissons de viande.


## THE TURBO-GRILL



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

**THE COOKING WITH THE USE OF THE TURBO-GRILL MUST ALWAYS BE USED  
WITH THE OVEN DOOR CLOSED.**

This mode is preferable for cooking thicker pieces of meats, or complete joints such as roast pork, poultry etc... Preheating is not necessary.

**Turn the selector knob (left) until to position TURBO-GRILL  , the thermostat knob between 180 and 230°C.  
Then set the programmer on the manual position or on a cooking time.**

The oven then heats. The red diode light up until the selected temperature and stay lit during the whole cooking time.

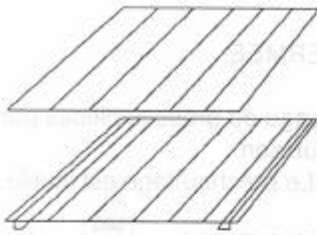
Put the piece to be cooked in the middle of the oven directly on the grill pan.

The set will be placed at a sufficient distance from the grill resistance. During cooking, turn the piece.

Avoid using glass or steel to cook meat.  
Keep earthenware dish, gives better cooking results.

## 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.

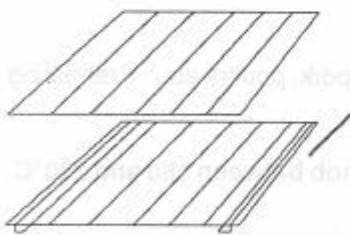
**Ne jamais utiliser le plat profond comme plat à rôtir**, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections et un encrassement rapide du four.

Utiliser des plats creux en terre de préférence.

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

## THE OVEN ACCESSORIES

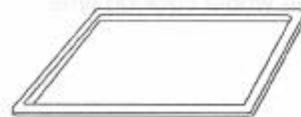
### - ACCESSORIES DIFFERENT ACCORDING TO MODEL -



#### Oven rack -

a - Patsry 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 nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

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

### LES PARTIES INOX -

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

**LA PLAQUE 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 in soapy water and dry them with a clean cloth. (Use an old toothbrush for this task, for example).

**THE ENAMELLED PARTS** - Never use abrasive products ; scouring pads or sharp objects. The enamel would be irreparably damaged. 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, clean 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 INFAMMABLE 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 - 5214 -

### LE PANIER 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 le panier du four à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement le panier du four et permet ainsi de faire cette opération sur l'évier. Après rinçage et remise en place du panier 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 ammoniaqué. 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 - 5214 -

### CATALYTIC ENAMEL SLIDING-OUT OVEN -

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 sliding-out oven in very hot water. This cleaning operation is simplified by the fact that the sliding-out oven will slide out and may be entirely removed, and may be rinsed in the sink. After rinsing and refitting the sliding out oven, 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.



## INSTALLATION - REGLAGE

### MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

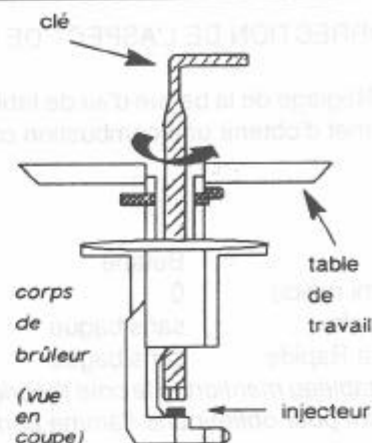
1 - Injecteurs de table - Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de :

- 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 :

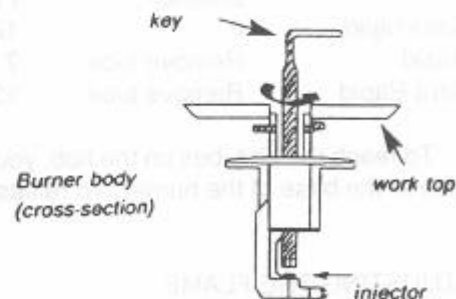
- remove the pan support,
- remove the burner caps and heads,
- fit the desired jet and replace the components in reverse order.

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, spanner etc..., is included with the cooker.

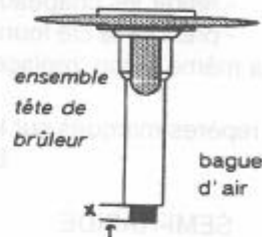
## INSTALLATION - REGLAGE GAZ

### 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,

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

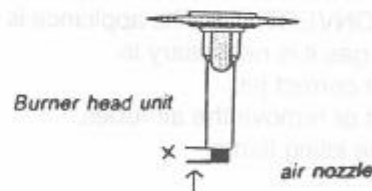
b) en butane-propane : le réglage est obtenu en vissant en butée la vis du by-pass dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

## INSTALLATION - 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

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

b) butane - propane : Screw the by-pass screw fully home.

## 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 inside 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 connections 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.**

