
BERTAZZONI
MANUEL D'UTILISATION

SURFACE DE CUISSON À GAZ
MODÈLE AVEC FOUR ÉLECTRIQUE AUTO-NETTOYAGE



Le mot du Président


Cher nouveau propriétaire d'un produit Bertazzoni,
Je souhaite vous remercier d'avoir choisi l'un de nos magnifiques
appareils pour votre habitation. Nous savons que le choix est vaste en
raison des nombreux produits et marques disponibles, et sommes très
heureux que vous ayez choisi l'un de nos
produits.

Nous espérons que vous aurez le même plaisir à utiliser cette cuisinière
que nous en avons eu à la fabriquer. Notre famille fabrique des appareils
de cuisson depuis 1882. Chacun de nos produits est synonyme de
technologie de pointe et de design italien. Nous ne pouvons pas nous
substituer à votre talent unique dans la préparation de délicieuses
recettes pour votre famille, vos amis et vous-mêmes, mais nous faisons
de notre mieux pour rendre la cuisine plus facile, plus efficace et encore
plus plaisante. Notre intention est également de faire en sorte que votre
cuisine soit la plus belle possible.

Nos appareils sont conçus selon les standards de sécurité et de
performance les plus rigoureux qui soient sur le marché européen et
nord-américain. Nous utilisons les techniques de fabrication les plus
modernes. Chaque appareil quitte l'usine après une inspection et
un contrôle qualité minutieux. Nos distributeurs et nos partenaires se
tiennent à votre disposition pour répondre à toute question concernant
l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre cuisinière Bertazzoni.

Grâce à ce manuel, vous apprendrez à utiliser la cuisinière de façon sûre
et efficace et à l'entretenir correctement, pour qu'elle vous apporte la plus
grande satisfaction lors des années à venir.

Nous vous souhaitons de profiter pleinement de toutes ses possibilités !



Pedro Bertazzoni

TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS	4
SURFACE DE CUISSON ET BOUTONS	8
SURFACE DE CUISSON À GAZ	9
Chapeaux et grilles des brûleurs	9
Contrôle de la combustion de la flamme	9
Utilisation des brûleurs à gaz	9
Utilisation du brûleur à forte puissance	10
Dispositif de sécurité d'arrêt du gaz – thermocouple	10
Ustensiles spéciaux	10
Dimensions des brûleurs à gaz et taille recommandée des récipients de cuisson	10
FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION	11
Position des plaques	11
Ventilateur de refroidissement	11
Préchauffage du four	11
Utilisation du four	11
Modes de cuisson au four	11
Fonctions spéciales	12
Condensation	13
Obtenir les meilleurs résultats	13
Recommandations pour la cuisson au four	13
Recommandations pour la cuisson au grill	14
Résolution des problèmes les plus fréquents en cas de cuisson au four	14
Indicateur de température du four	15
Guides télescopiques	15
NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE BERTAZZONI	16
ENTRETIEN COURANT	17
Remplacement des ampoules du four	17
Nettoyage de l'intérieur de la porte vitrée	18
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	19
GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS	20

AVERTISSEMENTS

Les avertissements et les consignes de sécurité contenus dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations et conditions susceptibles de survenir. Procéder avec bon sens et attention et avec le plus grand soin lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de l'appareil.

Les instructions doivent avoir été lues et comprises avant toute utilisation de l'appareil, afin d'éviter les risques potentiels d'incendie, de décharge électrique, de blessures ou de dommages à l'appareil résultant d'une utilisation inappropriée. L'appareil doit uniquement être utilisé aux fins prévues et décrites dans ce manuel.

Ranger soigneusement ce manuel pour toute consultation future par l'inspecteur électrique local. Après avoir lu ces instructions, les ranger soigneusement en vue d'une future consultation. Respecter les réglementations, normes et lois en vigueur.

Avertissement !

Pour éviter les risques de lésion, de blessure mortelle ou de dommages aux biens, suivre scrupuleusement les informations contenues dans ce manuel visant à prévenir les incendies ou les explosions. NE PAS entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de l'appareil.

Que faire en cas d'odeur de gaz :

N'allumer aucun appareil. Ne toucher aucun interrupteur électrique. N'utiliser aucun téléphone dans l'habitation. Appeler immédiatement le fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivre les instructions du fournisseur de gaz. S'il n'est pas possible de joindre le fournisseur de gaz, appeler le service des pompiers.

REMARQUE : L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, une agence spécialisée ou un fournisseur de gaz.

Massachusetts :

Tout appareil au gaz doit être installé par un plombier ou un installateur de gaz agréé par l'état. Une vanne manuelle de gaz à poignée de type « T » doit être installée sur la conduite d'alimentation en gaz de l'appareil.

Pour un fonctionnement correct et en toute sécurité : l'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. NE PAS tenter de régler, réparer, réviser ou remplacer un composant de l'appareil à moins que le présent manuel ne le recommande spécifiquement. Toute autre intervention doit être réalisée par un opérateur qualifié. L'installateur montrera l'emplacement de la vanne de fermeture du gaz et les modalités d'arrêt en cas d'urgence.

Un technicien certifié devra intervenir pour tout réglage ou conversion aux gaz naturel ou LPG.

Pour prévenir les incendies ou les dommages liés à la fumée :

- S'assurer que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la cuisinière avant son utilisation.
- Ne jamais laisser de vêtements, de maniques ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec un élément, brûleur de surface ou grille de brûleur, tant qu'il n'a pas refroidi, ou à proximité immédiate de ce type d'élément.
- Si la cuisinière est installée près d'une fenêtre, prendre les précautions adaptées pour empêcher les rideaux de passer au-dessus des brûleurs.
- Ne jamais laisser d'objets sur la surface de cuisson. L'air chaud sortant de l'orifice de ventilation peut enflammer des objets inflammables ou augmenter la pression dans des conteneurs fermés et les faire exploser.
- Un grand nombre de bombes aérosol sont hautement inflammables et peuvent EXPLOSER en cas d'exposition à la chaleur. Éviter de les entreposer ou de les utiliser près de la cuisinière.

En cas d'incendie

Éteindre la cuisinière et la hotte d'extraction pour empêcher la diffusion des flammes. Éteindre les flammes puis rallumer la hotte pour éliminer la fumée et les odeurs.

- Surface de cuisson : Pour étouffer un feu ou des flammes dans une casserole, utiliser un couvercle ou une plaque à pâtisserie.
- Ne JAMAIS se saisir ou déplacer une casserole enflammée.
- Four : Pour étouffer un feu ou des flammes, fermer la porte du four. NE PAS utiliser d'eau sur des graisses enflammées. Utiliser du bicarbonate de soude, un extincteur à poudre chimique ou à mousse pour éteindre un feu ou des flammes ou, le cas échéant, un extincteur à poudre chimique ou à mousse multi-usage.

Sécurité des enfants

- Ne JAMAIS laisser d'enfants seuls ou sans surveillance près de la cuisinière lorsque celle-ci est en fonctionnement ou encore chaude.
- Ne JAMAIS laisser d'enfants s'asseoir ou marcher sur des éléments de la cuisinière, car ils pourraient être blessés ou brûlés.
- NE PAS placer d'objets susceptibles d'intéresser les enfants sur la cuisinière. Ils pourraient être gravement blessés en tentant de grimper pour atteindre ces objets.

Sécurité en cuisine

- Une fois la cuisinière installée conformément aux instructions d'installation, il est important de veiller à ce que l'arrivée d'air ne soit pas obstruée. L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé.
- S'assurer que la cuisine est correctement ventilée. Veiller à ce que les orifices de ventilation naturels restent ouverts ou installer une ventilation mécanique. L'utilisation prolongée ou intensive de la cuisinière peut nécessiter une ventilation supplémentaire (par ex. l'ouverture d'une fenêtre) ou plus efficace (par ex. une ventilation mécanique de capacité supérieure).
- Ne JAMAIS utiliser de feuilles d'aluminium pour couvrir les grilles ou le fond de four. Cela pourrait entraîner un risque de décharge électrique, d'incendie ou de dommage à la cuisinière. Les feuilles d'aluminium doivent être utilisées conformément aux consignes données dans ce manuel.
- Pour éliminer tout risque lié aux brûleurs de surface chauds, ne pas positionner de placards directement au-dessus de la cuisinière. La température pourrait se révéler dangereuse pour certains éléments, par exemple des liquides volatils, des produits nettoyants ou des bombes aérosols.
- TOUJOURS placer un récipient de cuisson sur un brûleur de surface avant de l'allumer. S'assurer de savoir à quel bouton correspond chaque brûleur de surface. S'assurer que le brûleur correct est allumé. Une fois la cuisson terminée, éteindre le brûleur avant de retirer le récipient de cuisson pour éviter de s'exposer à une flamme.
- Veiller à TOUJOURS régler la flamme du brûleur de sorte qu'elle ne dépasse pas du fond du récipient de cuisson. Une flamme excessive est dangereuse, gaspille de l'énergie et peut endommager la cuisinière, le récipient de cuisson ou les placards situés au-dessus de la cuisinière. Ces consignes sont données à des fins de sécurité.
- Ne JAMAIS laisser une opération de cuisson en surface sans surveillance, notamment en cas de cuisson à haute température ou de friture. Les températures excessives génèrent des fumées et des projections grasses peuvent s'enflammer. Nettoyer les projections de graisse dès que possible. NE PAS cuire à haute température pendant de longs moments.
- NE PAS faire chauffer de contenants alimentaires fermés. L'accumulation de pression peut faire exploser le conteneur et engendrer des blessures.
- TOUJOURS laisser refroidir les substances grasses utilisées pour la friture avant de les déplacer ou de les manipuler.
- Ne JAMAIS porter de vêtements réalisés dans des matières inflammables, non attachés ou à manches longues pendant une cuisson. Les vêtements peuvent s'enflammer ou s'accrocher aux poignées d'un ustensile. NE PAS positionner de serviettes ou autres éléments sur les poignées

de la porte du four. Ceux-ci pourraient s'enflammer et entraîner des brûlures.

- TOUJOURS mettre en place les grilles du four aux niveaux souhaités pendant que le four est froid. Utiliser des maniques sèches et résistantes pour manipuler les grilles du four ou pour introduire ou retirer les aliments à cuire.
- TOUJOURS éviter d'introduire les mains dans le four pour ajouter ou retirer des aliments. Si une grille doit être manipulée alors qu'elle est chaude, utiliser une manique sèche.
- TOUJOURS éteindre le four une fois la cuisson terminée.
- Manipuler la porte du four avec précaution. Laisser l'air chaud ou la vapeur sortir avant d'introduire ou de retirer des aliments.
- NE PAS cuire directement sur le fond de four. Cela pourrait endommager la cuisinière. Toujours utiliser les grilles en cas de cuisson au four.

Ne pas brancher d'appareils aux prises situées au-dessus ou à proximité de la surface de cuisson à induction. L'isolation du cordon d'alimentation pourrait fondre en cas de contact avec la chaleur et entraîner des blessures et des dommages matériels.

Ustensiles recommandés

- Utiliser des récipients de cuisson à fond plat, dotés de poignées faciles à manipuler et non conductrices de chaleur. Éviter d'utiliser des récipients de cuisson instables, gauchis, avec des poignées desserrées ou se renversant facilement. Éviter également d'utiliser des récipients de cuisson, notamment de petite taille, avec des poignées lourdes, car ils pourraient être instables et se renverser facilement. Les récipients de cuisson sont très lourds une fois remplis et peuvent être dangereux.
- S'assurer que l'ustensile utilisé est assez grand pour contenir toute la nourriture sans déborder. La taille du récipient de cuisson est fondamentale en cas de friture. S'assurer que le récipient de cuisson sera adapté au volume de nourriture prévu ainsi qu'au bouillonnement produit par la matière grasse.
- Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement lié à un contact involontaire avec l'ustensile, NE PAS placer les poignées au-dessus des brûleurs adjacents. TOUJOURS tourner les poignées du récipient de cuisson vers le côté ou l'arrière de la cuisinière et non pas vers la pièce, où elles pourraient être facilement touchées ou saisies par de jeunes enfants.
- Ne JAMAIS laisser un récipient de cuisson chauffer à sec ; cela pourrait abîmer l'ustensile et la cuisinière.
- Suivre les consignes du fabricant en cas d'utilisation de sacs de cuisson.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique, céramique ou matériau émaillé sont adaptés à une utilisation sur les brûleurs de surface ou dans le four, sans risque de rupture due à un choc thermique. Suivre les instructions du fabricant en cas d'utilisation de verre.

Surfaces de cuisson à induction

- Les surfaces supérieures ou adjacentes à la cuisinière pourraient être suffisamment chaudes et causer des brûlures. Ne pas toucher la surface de cuisson tant que le voyant indiquant une chaleur résiduelle sur la surface vitrocéramique est allumé. Cela indique que la température dans la zone correspondante est encore élevée.
- NE PAS CUISINER SUR UNE SURFACE DE CUISSON CASSÉE – En cas de rupture de la surface de cuisson, des solutions nettoyantes et des projections peuvent pénétrer dans la zone abîmée et générer un risque de décharge électrique. Contacter sans attendre un technicien qualifié.
- Surveiller attentivement les enfants, qui pourraient ne pas voir les voyants indiquant une chaleur résiduelle. Même éteintes, les surfaces de cuisson restent chaudes pendant quelques temps après l'utilisation. S'assurer que les enfants ne puissent pas les toucher.
- Ne JAMAIS utiliser de feuilles d'aluminium pour contenir la nourriture cuisinée sur une surface de cuisson vitrocéramique.
- Ne jamais poser de récipients de cuisson aux fonds irréguliers ou abîmés sur la surface de cuisson.
- En cas de chute d'un récipient lourd sur la surface de cuisson, celle-ci ne se cassera pas. En revanche, si un objet dur tel que la salière ou un bocal à épices percute le bord ou l'angle de la surface de cuisson, la surface de cuisson pourrait se casser.
- Ne jamais utiliser la surface de cuisson vitrocéramique comme support.
- Utiliser uniquement des produits de nettoyage fabriqués spécialement pour des surfaces de cuisson vitrocéramiques.
- Les objets métalliques, tels que des couverts ou des couvercles, ne doivent jamais être posés sur la surface de cuisson car ils pourraient devenir brûlants.

Interférences radio – Cuisinières à induction

Cette cuisinière génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique ; si elle n'est pas installée et utilisée conformément aux instructions, elle peut entraîner des interférences avec les communications radio. Aucune garantie ne peut cependant être donnée quant à l'absence d'interférences pour une installation donnée. Si la cuisinière génère effectivement des interférences dommageables à la bonne réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être vérifié en allumant et en éteignant la cuisinière, l'utilisateur est invité à tenter de remédier aux interférences en adoptant une ou plusieurs de ces mesures :

- Réorienter ou repositionner l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre la cuisinière et l'appareil récepteur.
- Brancher la cuisinière à une prise appartenant

à un circuit différent de celui auquel l'appareil récepteur est branché.

Éléments chauffants du four

- Ne JAMAIS toucher les zones proches des brûleurs du four et du grill ou les surfaces intérieures du four.
- Les brûleurs du four et du grill peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les zones à proximité des brûleurs et les surfaces intérieures du four peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, NE PAS toucher ou laisser de vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec des éléments chauffants, avec les zones près de ces éléments ou avec des surfaces intérieures du four tant qu'ils n'ont pas suffisamment refroidi. D'autres surfaces du four peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures, comme les orifices de ventilation du four, la surface près de ces orifices et la fenêtre de la porte du four.

Sécurité lors du nettoyage

- Éteindre l'appareil et attendre que toutes ses parties aient refroidi avant de les toucher ou de les nettoyer. NE PAS toucher les grilles des brûleurs ou les zones adjacentes avant qu'elles n'aient suffisamment refroidi.
- La cuisinière doit être nettoyée avec précaution. Pour éviter les brûlures dues à la vapeur, NE PAS utiliser d'éponge ou de linge humide pour nettoyer la cuisinière tant qu'elle est chaude. Certains produits nettoyants génèrent des fumées nocives en cas de contact avec une surface chaude. Suivre les consignes données par le fabricant du produit nettoyant.
- NE PAS nettoyer, frotter, abîmer, déplacer ou retirer le joint de la porte. Il est essentiel afin de garantir une fermeture hermétique lors de l'utilisation du four. Si le joint est usé ou excessivement sali par des particules alimentaires, il doit être remplacé afin de garantir une bonne étanchéité.

Précautions à prendre en cas de coupure d'électricité

Pour des raisons de sécurité liées au risque de blessure en cas de tentative d'allumage et d'extinction des brûleurs du four, le grill et le brûleur du four ne doivent pas être utilisés en cas de coupure d'électricité. Le bouton de réglage du four doit toujours rester sur « OFF » pendant une coupure d'électricité.

Ne JAMAIS utiliser la cuisinière comme appareil de chauffage

ou pour chauffer une pièce, afin d'éviter tout danger potentiel pour l'utilisateur et tout dommage à la cuisinière. De même, NE PAS utiliser le dessus de la cuisinière ou le four comme espace de stockage pour de la nourriture ou des ustensiles de cuisine.

Risque de décharge électrique !

S'assurer que tous les boutons de réglage sont sur « OFF » et que le four est FROID avant le nettoyage. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou une décharge électrique.

NE PAS toucher l'ampoule électrique du four chaud avec un linge humide, cela pourrait la faire éclater. Si l'ampoule venait à se casser, débrancher l'alimentation électrique de la cuisinière avant de retirer l'ampoule afin d'éviter toute décharge électrique.

Ne JAMAIS couvrir les orifices, fentes ou passages du fond de four, ni une grille entière avec des matériaux tels que des feuilles d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en feuille d'aluminium peuvent aussi emprisonner la chaleur et entraîner un risque d'incendie.

Risque de brûlure

La porte du four, en particulier la vitre, peut devenir très chaude. NE PAS toucher la vitre de la porte du four !

Avertissement – risque de basculement

Les enfants et les adultes peuvent faire basculer la cuisinière si celle-ci n'a pas été fixée au mur, ce qui pourrait entraîner des blessures mortelles.



Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, celui-ci doit être fixé au moyen de dispositifs anti-basculement, conformément aux instructions d'installation. Remettre en place les dispositifs anti-basculement après tout déplacement de la cuisinière.

Ne pas utiliser la cuisinière si les dispositifs anti-basculement ne sont pas en place et enclenchés. Ne pas utiliser la cuisinière si les dispositifs anti-basculement n'ont pas été correctement installés et enclenchés. Pour plus d'informations, consulter les instructions d'installation.

Le non-respect des instructions d'installation peut occasionner des blessures graves, voire mortelles, aux enfants et aux adultes.



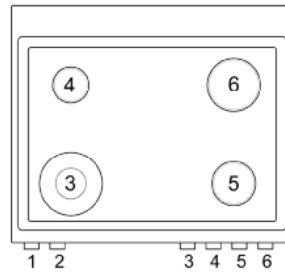
AVERTISSEMENT:

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur-
www.P65Warnings.ca.gov.

SURFACE DE CUISSON ET BOUTONS

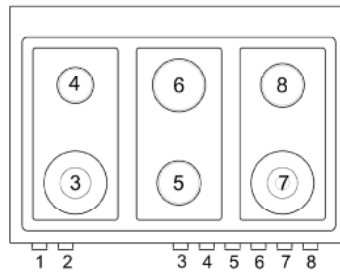
Élément chauffant

- 1 Sélecteur des fonctions du four
- 2 Thermostat four
- 3 Brûleur avant gauche
- 4 Brûleur arrière gauche
- 5 Brûleur avant droit
- 6 Brûleur arrière droit



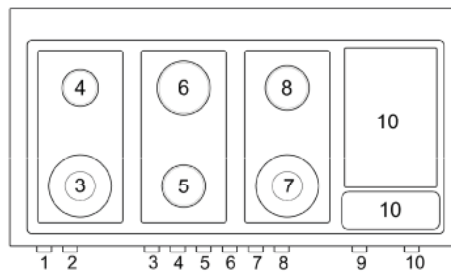
Élément chauffant

- 1 Brûleur avant gauche
- 2 Brûleur arrière gauche
- 3 Brûleur avant gauche
- 4 Brûleur arrière gauche
- 5 Brûleur central avant
- 6 Brûleur central arrière
- 7 Brûleur avant droit
- 8 Brûleur arrière droit



Élément chauffant

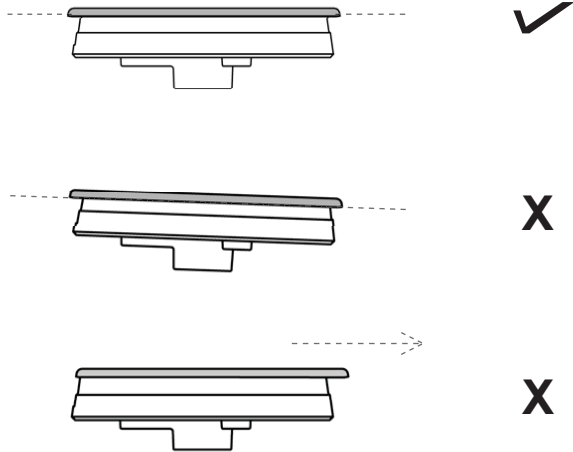
- 1 Sélecteur des fonctions du four
- 2 Thermostat four
- 3 Brûleur avant gauche
- 4 Brûleur arrière gauche
- 5 Brûleur central avant
- 6 Brûleur central arrière
- 7 Brûleur avant droit
- 8 Brûleur arrière droit
- 9 Thermostat four auxiliaire
- 10 Grill électrique



SURFACE DE CUISSON AU GAZ

CHAPEAUX ET GRILLES DES BRÛLEURS

Les brûleurs et les chapeaux des brûleurs doivent être correctement positionnés afin d'assurer le bon fonctionnement de la surface de cuisson.

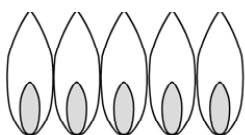


Les grilles des brûleurs doivent être correctement positionnées dans les renforcements de la surface de cuisson.

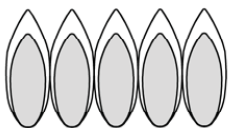
CONTRÔLE DE LA COMBUSTION DE LA FLAMME

La flamme doit être stable, sans bruit ni oscillation excessive. Elle doit être bleue, sans coloration jaune aux extrémités. Il n'est pas rare de voir de l'orange sur la flamme. Cela indique la combustion d'impuretés en suspension dans le gaz et disparaîtra pendant l'utilisation.

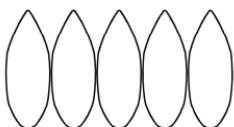
- Avec du gaz propane (LPG), il est normal de voir de petites pointes jaunes sur les premières flammes.
- La combustion de la flamme doit être complète autour du chapeau du brûleur. Dans le cas contraire, vérifier que le chapeau est correctement positionné sur son support et que les orifices ne sont pas obstrués.



flammes jaunes :
la flamme doit à nouveau être réglée



pointes jaunes aux extrémités :
normal pour le gaz LPG



flammes bleu clair :
normal pour le gaz naturel

La hauteur correcte de la flamme dépend :

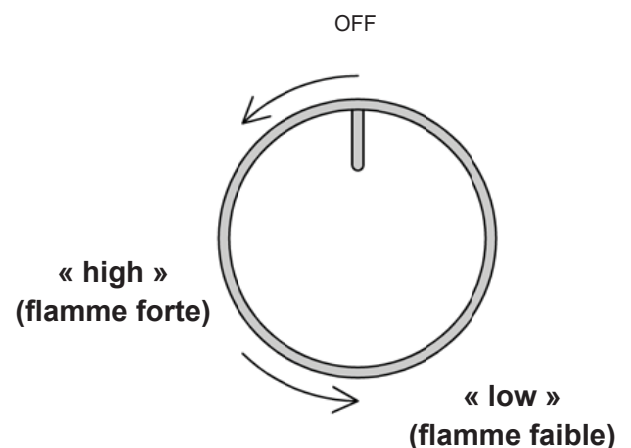
- de la taille et du matériau du récipient de cuisson utilisé.
- des aliments cuisinés.
- du volume de liquide dans le récipient de cuisson.

Ne jamais faire dépasser la flamme du fond du récipient de cuisson. Utiliser une flamme petite ou moyenne pour les récipients de cuisson faits dans un matériau qui conduit la chaleur lentement, comme l'acier à revêtement céramique ou la vitrocéramique.

Les bords de la flamme étant beaucoup plus chauds que le centre, les pointes de la flamme ne doivent pas dépasser du fond du récipient de cuisson. Les pointes de flamme qui dépassent du fond du récipient de cuisson émettent une chaleur superflue dans la pièce et peuvent abîmer les poignées du récipient et accroître le risque de blessure.

UTILISATION DES BRÛLEURS À GAZ

- Appuyer sur le bouton de réglage et le mettre sur la position « HIGH » (flamme forte) en le tournant dans le sens anti-horaire.
- Maintenir le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes après l'allumage du brûleur, puis le relâcher.
- Avec le bouton, régler la flamme selon les nécessités.



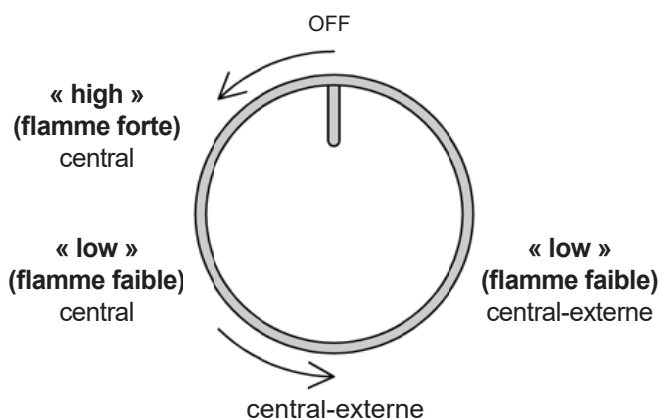
UTILISATION DU BRÛLEUR À FORTE PUISSANCE

Pour plus de polyvalence, le double brûleur à forte puissance peut être utilisé comme simple brûleur mijoteur si seul le brûleur central est allumé ou comme brûleur à forte puissance si le brûleur externe est également allumé.

Pour allumer le brûleur central, appuyer sur le bouton de réglage et le mettre sur la position de flamme « HIGH » (forte) de l'anneau simple en le tournant dans le sens anti-horaire.

Maintenir le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes après l'allumage du brûleur puis le relâcher.

Pour allumer également le brûleur externe, mettre le bouton sur la position de flamme « HIGH » (forte) du double anneau. Régler la flamme selon les nécessités.



DISPOSITIF DE SÉCURITÉ D'ARRÊT DU GAZ – THERMOCOUPLE

Un dispositif d'arrêt du gaz (thermocouple) sur chaque brûleur fait office de sécurité au cas où la flamme s'éteindrait accidentellement. Le thermocouple détecte l'absence de flamme et coupe l'alimentation en gaz. Le thermocouple doit être chauffé pendant quelques secondes lorsque le brûleur est allumé, avant que le bouton ne soit relâché.

USTENSILES SPÉCIAUX

Woks

Les woks à fond plat ou rond, avec un anneau de support, peuvent être utilisés sur tous les modèles. Les woks à fond rond doivent être utilisés avec un anneau de support. Pour certains modèles, l'anneau de support du wok en fonte émaillée doit être acheté séparément.

Diffuseur mijoteur

Pour une cuisson à feu très doux, utiliser le diffuseur mijoteur émaillé. Pour certains modèles, le diffuseur mijoteur en fonte émaillée doit être acheté séparément.

Le diffuseur mijoteur doit être utilisé avec des récipients de cuisson d'un diamètre inférieur à 4 pouces (10 cm).

REMARQUE : En cas de coupure d'électricité, les brûleurs peuvent être allumés avec une allumette ou un allume-gaz. Les dispositifs de contrôle de flamme continueront à fonctionner normalement.

DIMENSIONS DES BRÛLEURS À GAZ ET TAILLE RECOMMANDÉE DES RÉCIPIENTS DE CUISSON

Brûleur	Diam. int. (mm)	Diam. récipient de cuisson	Utilisation
Auxiliaire	Ø 2" (50 mm)	Ø 3"1/2- 5"1/2 (90-140 mm)	À utiliser avec des récipients de cuisson plus petits pour faire cuire à l'eau ou mijoter et pour la préparation de sauces.
Semi-rapide	Ø 2"3/4 (70 mm)	Ø 5"1/2 -10"1/4 (140-260 mm)	À utiliser avec des récipients de cuisson de moyenne et petite taille pour des fritures normales ou des cuissons à l'eau.
Rapide	Ø 3"3/4 (95 mm)	Ø 7"1/8 -10"1/4 (180-260 mm)	À utiliser avec des récipients de moyenne et grande taille pour frire ou obtenir une ébullition rapide.
Double interne/externe	Ø1"11/16-5"1/2 (43-140 mm)	Ø 8"2/3 -10"1/4 (220-260 mm)	À utiliser avec des woks, des grills et des poêles à frire, ou avec des récipients de cuisson de grande taille pour obtenir une ébullition rapide.

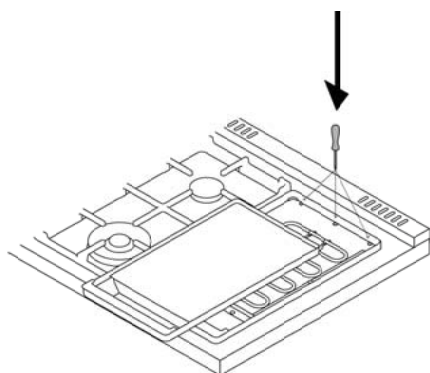
GRILL ÉLECTRIQUE

Uniquement disponible en modèle de 48"

Le grill électrique en acier inoxydable est fabriqué avec de l'acier inoxydable 3/16 pouces, idéal pour une rétention maximale de la chaleur. Procéder avec la plus grande prudence lors de l'utilisation du grill afin d'éviter tout risque de brûlure !

RÉGLAGE DU GRILL

- Vérifier le réglage de la plaque du grill en versant deux cuillères à soupe d'eau sur le dos de la plaque. L'eau doit s'écouler lentement dans le bac à graisses.
- Pour la régler, incliner la plaque du grill sur le côté.
- Régler les deux vis sur le dessous de la plaque. Commencer par tourner les vis d'un demi tour dans le sens anti-horaire. Les réglages peuvent être affinés à hauteur d'un quart de tour après l'autre lorsque l'eau s'écoule dans le bac à graisses.



PRÉPARATION DU GRILL

Le grill en acier inoxydable doit être préparé avant d'être utilisé pour la première fois. Nous recommandons de recommencer cette opération après une période d'inutilisation prolongée.

- Nettoyer le grill minutieusement à l'aide d'une solution d'eau chaude savonneuse, afin d'éliminer toute pellicule protectrice.
- Rincer avec un mélange d'1/4 de gallon (1 litre) d'eau et 1 tasse de vinaigre blanc, et sécher soigneusement.
- Verser 1 cuillère à soupe d'huile végétale au centre du grill. À l'aide d'un linge épais, répartir l'huile sur toute la surface du grill.

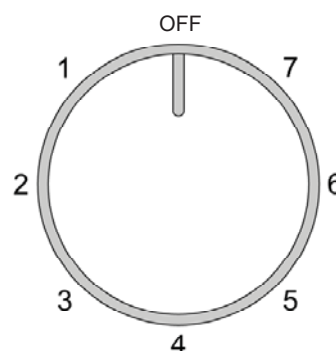
TEMPÉRATURES DE GRILL RECOMMANDÉES

Aliments	Position du bouton	Réglage
Œufs	3	300°F à 320°F (150° C à 160° C)
Bacon ; saucisse à déjeuner	3-4	350°F à 375°F (177° C à 190° C)
Sandwiches grillés	3	320°F à 350°F (160° C à 177° C)
Blancs de poulet	3-4	350°F à 375°F (177° C à 190° C)
Côtelettes de porc désossées (épaisses de 15 mm)	3-4	350°F à 375°F (177° C à 190° C)
Tranches de jambon (épaisses de 15 mm)	3-4	350°F à 375°F (177° C à 190° C)
Pancakes ; pain perdu	3-4	350°F à 375°F (177° C à 190° C)
Pommes de terre ; galettes de pommes de terre	4-5	375°F à 400°F (190° C à 205° C)

- Tourner le bouton de réglage sur la position maximum.
- Éteindre le grill dès que l'huile commence à fumer. Laisser le grill refroidir.
- Répéter l'étape 3 en appliquant de l'huile sur toute la surface. Éteindre le grill et le laisser refroidir.
- Frotter toute la surface du grill à l'aide d'un linge épais.
- Appliquer une très fine couche d'huile végétale. Le grill est désormais prêt à être utilisé. Attention, une trop grosse quantité d'huile peut l'endommager.

UTILISATION DU GRILL ÉLECTRIQUE

Appuyer sur le bouton (image 16) et le tourner dans le sens anti-horaire jusqu'à atteindre la position souhaitée. L'allumage du grill est signalé par le voyant qui se trouve aussi sur le devant de la cuisinière. Préchauffer à température maximale pendant 15 minutes, puis placer les aliments sur le grill et cuire à la température souhaitée.



Il est possible d'utiliser le grill électrique sans ajouter de beurre, de margarine ou d'huile. Cependant, il est préférable d'en ajouter ne serait-ce qu'en petite quantité pour donner plus de goût aux aliments.

NE PAS utiliser d'ustensiles en métal sur la surface du grill. Veiller à ne pas rayer ou entailler la surface avec des ustensiles.

NE PAS utiliser de couteaux pour couper directement sur la plaque du grill.

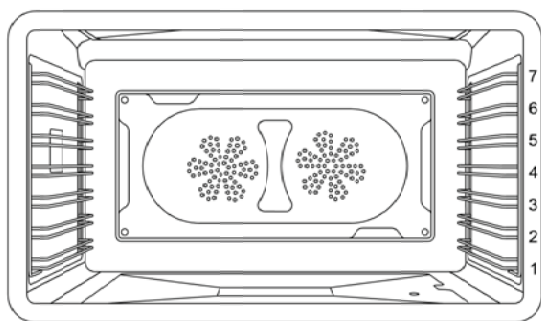
FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION

Attention !

Lors de la première utilisation du four, celui-ci doit être mis en marche pendant 15-30 minutes à une température d'environ 500°F/260 °C sans rien cuire à l'intérieur, afin d'éliminer les éventuelles moisissures et odeurs d'isolation interne.

POSITION DES PLAQUES

Les plaques sont montées sur les guides correspondants situés sur les côtés du compartiment du four. Insérer la plaque entre le guide supérieur et inférieur, dans l'une des 7 positions indiquées.



VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

La cuisinière est équipée d'un ventilateur de refroidissement contrôlé par thermostat pour éviter que le panneau de commande et les boutons ne surchauffent. Le ventilateur de refroidissement se met en marche lorsque la température du four s'élève. Il s'éteindra dès que la température se sera abaissée.

REMARQUE : Il est normal pendant la ventilation et lorsque le four est allumé que de l'air chaud soit expulsé dans la pièce.

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

Le plus souvent, les temps de cuisson indiqués dans les recettes sont donnés pour un four préchauffé et nécessitent que le four soit déjà à la température requise avant d'y introduire les aliments. Le temps de préchauffage dépend du réglage de la température et du nombre de grilles présentes dans le four.

UTILISATION DU FOUR

1. Positionner la grille à la hauteur souhaitée et fermer la porte.
2. Choisir la fonction correspondante au four à l'aide du bouton dédié. La lumière dans la cavité du four s'allumera.
3. Régler la température à l'aide du bouton

correspondant.

MODES DE CUISSON AU FOUR

Le four est équipé de 4 éléments de chauffe, à utiliser seuls ou en combinaison pour créer différents modes de cuisson :

- Élément de cuisson supérieur
- Élément de cuisson inférieur
- Élément de cuisson au grill
- Élément de cuisson par convection

Le réglage de la température et les temps de cuisson peuvent varier légèrement d'un four à un autre. Il est possible que les recettes et les temps de cuisson doivent être ajustés en conséquence.

Cuisson au four

Chaleur produite par l'élément supérieur et l'élément inférieur

Utiliser cette fonction pour les cuissons au four, les rôtis et les ragoûts sur un seul niveau.

- Cuisson au four standard : niveau 3 ou 4
- Cuisson d'aliments hauts : niveau 3
- Tartes : niveau 2 ou 3 pour une bonne cuisson du fond de tarte sans que le dessus ne brunisse trop.
- Grosses pièces de viande ou volaille : niveau 2.

Cuisson par convection

Chaleur produite par les éléments supérieur et inférieur du four avec convection par ventilateur

Utiliser ce mode de cuisson pour faire cuire et rôtir différents aliments en même temps, sans transmission de goût. Le ventilateur fait circuler l'air chaud dans le four et assure la cuisson uniforme de grandes quantités de nourriture. Utiliser pour faire rôtir des légumes, de la viande, de la volaille ou du poisson. Ce mode de cuisson est idéal pour cuire des produits congelés et du poisson ou du poulet pané. Il peut être utilisé pour cuire des gâteaux, des cookies, des biscuits et d'autres aliments sur plusieurs niveaux.

Utiliser le même niveau que celui du mode « BAKE » (cuisson au four standard). En cas d'utilisation de 2 niveaux, utiliser les niveaux 3 et 5.

Pizzas

Chaleur produite par l'élément inférieur du four et l'élément circulaire, et convection par ventilateur

À utiliser pour la cuisson de pizzas, pâtisseries ou pains plats afin que le dessous soit parfaitement cuit.

Utiliser le niveau 3 ou 2 pour que le dessous d'une pâte soit bien cuit.

Grill

Chaleur produite uniquement par le grill

La fonction « BROIL » (grill) génère une chaleur intense depuis le haut de la cavité. Le mode de cuisson au grill est efficace avec les aliments placés sur les niveaux supérieurs.

- Biftecks, steaks de viande hachée, côtelettes d'agneau d'1 pouce (3 cm) ou moins : niveau 6.
- Viandes épaisses d'1 pouce (3 cm) ou plus, poisson, volaille, côtelettes de porc, steaks de jambon d'1 pouce (3 cm) ou plus : niveau 5.
- Brunir des aliments : niveau 6 (pas plus de 15 minutes)

Grill à convection

Chaleur produite par le grill avec convection par ventilateur

Utiliser ce mode de cuisson pour brunir et cuire uniformément des aliments de tous les côtés, dessous compris. Il est également recommandé pour des aliments délicats et difficilement retournables, comme le poisson. Le ventilateur permet la circulation de l'air autour des aliments et une cuisson uniforme. Il est possible que le degré de cuisson de chaque côté soit différent.

Le mode de cuisson avec le grill à convection doit être utilisé sur un seul niveau :

- Saucisses et morceaux de poulet : niveau 5 ou 6.
- Aliments à teneur élevée en eau, comme le bacon et les côtelettes : niveau 5 ou 6 (porte fermée 400°F)

Convection

Chaleur produite par l'élément de convection et circulation de l'air par ventilateur

Ce mode de cuisson peut être utilisé pour un grand nombre de recettes, en veillant à ajuster la durée de cuisson. En utilisant la convection, une durée inférieure est généralement nécessaire pour atteindre les résultats escomptés. La température est uniforme dans tout le four, ce qui est particulièrement adapté pour une cuisson sur plusieurs niveaux ou pour cuire une grande quantité d'un même produit.

- Une seule grille : utiliser le même niveau que celui du mode de cuisson traditionnel.
- 2 plaques : utiliser les niveaux 3 et 5.
- 3 plaques : utiliser les niveaux 2, 4 et 6.

FONCTIONS SPÉCIALES

FOUR ÉLECTRIQUE AUXILIAIRE

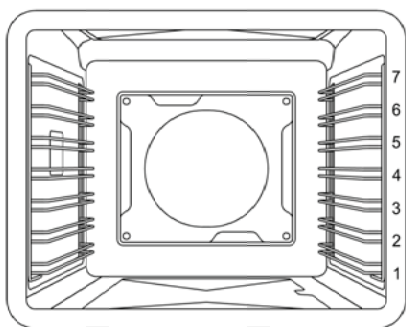
Uniquement disponible en modèle de 48”

Attention!

Lors de la première utilisation du four, celui-ci doit être mis en marche pendant 15-30 minutes à une température d'environ 500 °F/260 °C sans rien cuire à l'intérieur, afin d'éliminer les éventuelles moisissures et odeurs d'isolation interne.

POSITION DES PLAQUES

Les plaques sont montées sur les guides correspondants situés sur les côtés du compartiment du four. Insérer la plaque entre le guide supérieur et inférieur, dans l'une des 7 positions indiquées.



VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Fonctionnement automatique du ventilateur de refroidissement

La cuisinière est équipée d'un ventilateur de refroidissement contrôlé par thermostat pour éviter que le panneau de commande et les boutons ne surchauffent. Le ventilateur de refroidissement se met en marche lorsque la température du four augmente. Il s'éteint dès que la température baisse.

REMARQUE: il est normal, pendant la ventilation et lorsque le four est allumé, que de l'air chaud soit expulsé dans la pièce.

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

Le plus souvent, les temps de cuisson indiqués dans les recettes sont donnés pour un four préchauffé et nécessitent que le four soit déjà à la température requise avant d'y introduire les aliments. Le temps de préchauffage dépend du réglage de la température et du nombre de grilles présentes dans le four.

UTILISATION DU FOUR

1. Positionner la grille à la hauteur souhaitée et fermer la porte.
2. Le four électrique est contrôlé par un thermostat électrique combiné à un interrupteur. Choisir la fonction/température correspondant au four à l'aide du bouton dédié. La lumière dans la cavité du four s'allumera

MODES DE CUISSON AU FOUR

Le four est équipé de 3 éléments de chauffe, à utiliser seuls ou en combinaison pour créer différents modes de cuisson:

- Élément de cuisson supérieur
- Élément de cuisson inférieur
- Élément de cuisson au grill

Le réglage de la température et les temps de cuisson peuvent varier légèrement d'un four à un autre. Il est possible que les recettes et les temps de cuisson doivent être ajustés en conséquence.

Cuisson (de 150°C à MAX)

Chaleur produite par l'élément supérieur et l'élément inférieur

Utiliser cette fonction pour les cuissons au four, les rôtis et les ragoûts sur un seul niveau.

- Cuisson au four standard: niveau 3 ou 4
- Cuisson d'aliments hauts: niveau 3
- Tartes : niveau 2 ou 3 pour une bonne cuisson du fond de tarte sans que le dessus ne brunisse trop.
- Grosses pièces de viande ou volaille: niveau 2.

Cuisson par le bas

Chaleur produite par l'élément inférieur

Avec cette fonction, la température est réglée au maximum (500 °F/260 °C).

Utiliser sur un seul niveau.

- Cuisson au four standard : niveau 1 ou 2

Élément de cuisson supérieur

Chaleur produite par l'élément supérieur

Avec cette fonction, la température est réglée au maximum (500 °F/260 °C).

Utiliser sur un seul niveau.

Cuisson au four standard: niveau 5 ou 6

Grill

Chaleur produite uniquement par le grill

La fonction «BROIL» (grill) génère une chaleur intense depuis le haut de la cavité. Le mode de cuisson au grill est efficace avec les aliments placés sur les niveaux supérieurs.

- Biftecks, steaks de viande hachée, côtelettes d'agneau d'1 pouce (3 cm) ou moins : niveau 6.
- Viandes épaisses d'1 pouce (3 cm) ou plus, poisson, volaille, côtelettes de porc, steaks de jambon d'1 pouce (3 cm) ou plus: niveau 5.
- Brunir des aliments: niveau 6 (pas plus de 15 minutes)

Lumière

Utiliser cette fonction pour éclairer le four lorsque celui-ci est éteint (par exemple pour le nettoyer manuellement).

CONDENSATION

Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments lors de tout processus de cuisson. Sa quantité dépend de la teneur en eau des aliments. L'humidité se condensera sur les surfaces plus froides que l'intérieur du four, par exemple le panneau de commande.

Utilisation de feuilles d'aluminium dans le four

Une feuille peut être utilisée pour couvrir les aliments dans le four, mais celle-ci ne doit pas se situer à proximité immédiate des éléments du four. Ne pas utiliser de feuilles d'aluminium pour recouvrir la cavité du four ou un récipient placé sur le grill. Les surfaces émaillées pourraient surchauffer, se déformer et se craqueler.

OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS

- Réduire autant que possible le nombre d'ouvertures et de fermetures de la porte du four pendant son utilisation.

- Utiliser le niveau recommandé pour la recette et affiner le positionnement selon vos expériences passées.
- Utiliser le plat à four recommandé pour la recette.
- Entreposer le ou les lèche-frites hors du four. Un élément vide présent dans le four aura un impact sur la coloration et la cuisson des aliments.
- Pour obtenir des croûtes tendres et dorées, utiliser des récipients métalliques anti-adhérents/ anodisés ou polis.
- Pour des croûtes foncées et croustillantes, utiliser des récipients foncés non-adhérents/ anodisés ou en métal de couleur sombre ou un plat à four en verre. Ceux-ci peuvent nécessiter une température de cuisson plus faible de 25°F (14°C).
- Laisser un espace d'au moins 1" (25,4 mm) entre les récipients et les parois du four, de sorte que la chaleur puisse circuler entre chaque récipient.
- Pour garder le four aussi propre que possible, cuire la viande dans un plat à four plutôt que directement sur les plaques de cuisson.

RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON AU FOUR

Aliments	Taille du récipient de cuisson	Réglage de la température	Temps de cuisson total conseillé
Cookies	Plaque à pâtisserie 12" x 15"	375°F	8 à 12 minutes
Gâteaux à étages	Moule à manqué 8" ou 9"	350°F	25 à 35 minutes
Gâteaux bas	Récipient de cuisson 9" x 13"	350°F	30 à 40 minutes
Gâteaux bundt	Plaque à 12 savarins	325°F	60 à 75 minutes
Brownies ou barres chocolatées	Récipient de cuisson 9" x 9"	325°F	20 à 25 minutes
Biscuits	Plaque à pâtisserie 12" x 15"	425°F ou instructions sur l'emballage	10 à 15 minutes
Pains éclair	Moule 8" x 4"	350°F	55 à 70 minutes
Muffins	Plaque à 12 muffins	425°F	14 à 19 minutes
Tartes aux fruits	Diamètre 9"	425°F	35 à 45 minutes
Clafoutis	Récipient de cuisson 9" x 9"	400°F	25 à 30 minutes
Pains à la levure ou miches	Moule 8" x 4"	375°F	25 à 30 minutes
Pains moelleux	Récipient de cuisson 9" x 13"	400°F	12 à 18 minutes
Roulés à la cannelle	Récipient de cuisson 9" x 13"	375°F	25 à 30 minutes
Gâteaux levés	Plaque à pâtisserie 12" x 15"	400°F	20 à 30 minutes

RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON AU GRILL

Aliment	Sélecteur de réglage de la température	Temps de cuisson approximatif	Instructions spéciales et astuces
BŒUF Steaks hachés de bœuf, épaisseur 1/2"	Température fixe 500°F	15 à 20 minutes	Passer au grill jusqu'à ce que le centre ne soit plus rosé
T-Bone	Température fixe 500°F	12 à 20 minutes	La durée dépend de la cuisson du steak
Bavette	Température fixe 500°F	12 à 20 minutes	Saignant ou à point
Rôti de rouelle	325°F	20 à 25 min/livre	Les petits rôtis demandent plus de temps par livre ; réduire la durée si la cuisson par convection est utilisée
Rôti de longe de PORC	325°F	20 à 25 min/livre	Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les jus soient clairs
VOLAILLE Désossée et sans peau Blancs de poulet	Température fixe 500°F	20 à 25 minutes	Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les jus soient clairs
Pilons de poulet	Température fixe 500°F	25 à 30 minutes	Enlever la peau ; poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les jus soient clairs
Demi poulet	Température fixe 500°F	30 à 45 minutes	Tourner à l'aide de pinces ; poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les jus soient clairs
Poulet rôti	350°F	75 à 90 minutes	Ne pas farcir ; réduire la durée si la cuisson par convection est utilisée
Dinde	325°F	20 à 25 min/livre	Ne pas farcir ; réduire la durée si la cuisson par convection est utilisée

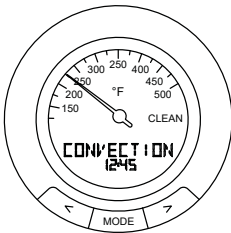
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES LES PLUS FRÉQUENTS EN CAS DE CUISSON AU FOUR

Problème	Cause	Remède
Gâteaux brûlés sur les côtés et pas assez cuits au centre	Four trop chaud Récipient de mauvaise taille	Réduire la température Utiliser un récipient de la taille recommandée
Gâteaux craquelés sur le dessus	Pâte trop épaisse Four trop chaud Récipient de mauvaise taille	Suivre la recette ou ajouter du liquide Réduire la température Utiliser un récipient de la taille recommandée
Le dessous des aliments a noirci	Porte du four ouverte trop fréquemment Position de la grille incorrecte Mauvais réglage du four	Contrôler les aliments à travers la vitre de la porte du four Utiliser la position de grille recommandée Choisir la cuisson conventionnelle ou par convection, selon les besoins
Le dessus des aliments a noirci	Position de la grille incorrecte Four non préchauffé	Utiliser la position de grille recommandée Laisser le four préchauffer
Cookies trop aplatis	Plaque à pâtisserie chaude	Laisser la plaque refroidir entre deux cuissons
Tartes brûlées sur les bords	Four trop chaud Four non préchauffé	Réduire la température Laisser le four préchauffer
Tartes trop claires sur le dessus	Four pas assez chaud Four non préchauffé	Augmenter la température Laisser le four préchauffer

INDICATEUR DE TEMPÉRATURE DU FOUR

La cuisinière est équipée d'un dispositif indiquant la température au centre du four. This lets you check the temperature inside the oven and adjust food cooking temperatures more accurately.

When the oven is turned on, the heating elements will start working at maximum and the thermometer dial will start to move towards the set temperature. Heat is optimally distributed inside the oven when the thermometer dial has stopped and pre-heating is finished. Lorsque le four est éteint, la température qu'indique le thermomètre commencera à diminuer jusqu'à atteindre la température ambiante. . La jauge est uniquement donnée à titre de référence.



La jauge est équipée d'une interface numérique qui indique les fonctions sélectionnées et gère les temps de cuisson.

Régler la jauge:

1. Appuyer sur MODE.
2. Se servir des boutons « < » et « > » pour sélectionner SET-UP (Réglage).
3. Appuyer sur MODE.
4. Appuyer sur les boutons « < » et « > » pour sélectionner les fonctions souhaitées: langue, 12h/24h, heure, volume, vol. alarme, showroom.
 - Language (Langue): appuyer sur les boutons « < » et « > » pour sélectionner la langue souhaitée et appuyer sur MODE pour confirmer la sélection.
 - 12h/24h: appuyer sur les boutons « < » et « > » pour sélectionner l'affichage souhaité pour l'horloge et appuyer sur MODE pour confirmer la sélection.
 - Time (Heure): appuyer sur les boutons « < » et « > » pour sélectionner l'heure souhaitée (maintenir enfoncé le bouton pour passer en avance rapide) et appuyer sur MODE pour confirmer la sélection.
 - Volume: appuyer sur les boutons « < » et « > » pour sélectionner le volume souhaité et appuyer sur MODE pour confirmer la sélection.
 - Alarm vol. (Vol. alarme): appuyer sur les boutons « < » et « > » pour sélectionner le volume souhaité pour l'alarme et appuyer sur MODE pour confirmer la sélection.
 - Showroom: fonction réservée à l'usage des vendeurs uniquement.

Mode fin/différé:

1. Appuyer sur MODE.
2. Appuyer sur les boutons « < » et « > » pour sélectionner le temps de cuisson souhaité et appuyer sur MODE.
3. Appuyer sur M pour démarrer la cuisson, appuyer sur les boutons « < » et « > » pour programmer une heure de fin de cuisson différente (avec cette fonction, le temps programmé est la fin de la cuisson), puis appuyer sur MODE pour confirmer.
4. Régler la fonction et la température à l'aide des boutons.
5. Si le démarrage différé est programmé, l'écran affiche l'heure de début de cuisson, sinon le four s'allume.
6. Une fois le temps de cuisson programmé terminé, un son est émis et le four est automatiquement éteint.

Remarque: pour modifier le temps sélectionné, recommencer à partir du point 1.

Minuteur:

1. Appuyer sur MODE.
2. Se servir des boutons « < » et « > » pour sélectionner TIMER (Minuteur).
3. Appuyer sur MODE.
4. Appuyer sur les boutons « < » et « > » pour sélectionner le temps souhaité et appuyer sur MODE.
5. Le compte à rebours démarre immédiatement et l'écran affiche le temps restant.
6. Une fois que le temps programmé s'est écoulé, un son est émis.

Remarque: pour modifier le temps programmé, recommencer à partir du point 1.

Cette fonction est uniquement un bip minute et n'arrête pas le processus de cuisson.

Sonde de cuisson

La sonde de cuisson vous permet de mieux contrôler la cuisson de vos plats en désactivant automatiquement le mode de cuisson spécifique lorsque la température souhaitée d'un plat, définie par le cuisinier, a été atteinte. La sonde indiquera la température interne de la viande pendant qu'elle cuit.

Programmer la sonde de cuisson

1. Insérer la sonde dans l'aliment qui sera cuisiné. Pour obtenir des résultats optimaux, insérer la sonde aussi près que possible du centre de l'aliment et veiller à ce qu'elle ne soit pas en contact avec des os ou du gras. Un mauvais positionnement de la sonde pourrait éteindre le four trop tôt et entraîner une cuisson insuffisante. Pour la cuisson de volailles, veiller à ce que la sonde ne se trouve pas dans une cavité.

2. Régler la fonction et la température à l'aide des boutons.
3. Se servir des boutons « < » et « > » pour sélectionner MEAT PROBE (Sonde de cuisson).
4. Appuyer sur MODE.
5. Appuyer sur les boutons « < » et « > » pour sélectionner la température de cuisson souhaitée et appuyer sur MODE.
6. Insérer les aliments à cuire dans le four, puis raccorder le connecteur de la sonde au port situé du côté supérieur gauche de la cavité du four.
7. L'écran affiche la température actuelle de la sonde de cuisson ainsi que la température programmée pour la sonde de cuisson.
8. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, une tonalité est émise et le four est automatiquement éteint.

Remarque: Une fois qu'une fonction de temps est programmée, les autres fonctions de temps ne sont plus disponibles.

Selon la recette, le four peut être préchauffé avant l'utilisation de toute fonction de temps.

AUTO-NETTOYAGE

AVERTISSEMENT:

Les enfants ne doivent pas être seuls ou laissés sans surveillance à un endroit où les appareils sont utilisés.

- Pendant le cycle d'auto-nettoyage, les surfaces externes peuvent devenir plus chaudes que la normale. Des parties de l'appareil peuvent devenir dangereuses pour les enfants et pour toute personne qui ne possède pas les connaissances des appareils et les capacités de réaction suffisantes face à des situations potentiellement dangereuses. Maintenir ces personnes à l'écart de l'appareil pendant l'auto-nettoyage et l'utilisation de l'appareil.
- L'élimination de la saleté pendant l'auto-nettoyage peut entraîner l'émission de faibles quantités de produits chimiques ou autres substances pouvant devenir dangereux après une longue exposition. Pour minimiser l'exposition à ces substances, veiller à bien aérer la pièce en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un système de ventilation à ventilateur ou à hotte.
- Maintenir les oiseaux domestiques hors de la cuisine ou des autres pièces dans lesquelles les fumées de la cuisine peuvent pénétrer. Pendant l'auto-nettoyage, l'appareil produit des fumées pouvant être nocives pour les oiseaux.

Four électrique

Lorsqu'il est en mode CLEAN (Nettoyage), le four atteint une température élevée d'environ 840 °F/450 °C qui brûle tous les résidus de nourriture à l'intérieur du four.

Lorsque le four est réglé sur CLEAN, il est possible d'utiliser les brûleurs de la surface de cuisson. Il est normal de voir de la fumée ou des flammes pendant le cycle de nettoyage, selon le contenu et la quantité de résidus gras à l'intérieur du four. Si les flammes persistent, éteindre le four et le laisser refroidir avant d'ouvrir la porte et d'essuyer l'excès de résidus.

À la fin du cycle de nettoyage, il peut rester quelques cendres grises ou résidus brûlés dans le four. Il s'agit d'un dépôt minéral qui ne brûle et ne fond pas. La quantité de cendres dépend du degré d'encrassement du four avant son nettoyage. Elle est facile à retirer, quand le four est froid, à l'aide d'un essuie-tout, d'une éponge ou d'un chiffon humide.

Essuyer tout résidu de fumée restant sur le cadre frontal à l'aide d'un produit nettoyant adapté au nettoyage de la cavité du four. Si les taches persistent, utiliser un produit nettoyant doux liquide. La quantité de taches de fumée est directement liée à la quantité de résidus d'aliments présents dans la cavité du four avant le démarrage du cycle d'auto-nettoyage.

Avant l'auto-nettoyage du four

Essuyer les gros déversements, la graisse et toute saleté mobile pouvant facilement être retirée. Nettoyer toute saleté se trouvant en dehors de la zone des joints de la porte. L'appareil est conçu pour nettoyer l'intérieur du four et la portion de la porte qui fait face à la cavité du four. Les bords extérieurs de la porte et la cavité du four ne se trouvent pas dans la zone de nettoyage. Nettoyer cette zone avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage.

Retirer l'ensemble des ustensiles et grilles.

Veiller à ce que les ampoules d'éclairage et les vitres de protection soient en place.

Allumer la ventilation à hotte au-dessus de la cuisinière et la laisser allumée jusqu'à la fin du cycle d'auto-nettoyage (quand le voyant rouge s'éteint).

Retrait des grilles

1. Repérer les deux crochets inférieurs de la grille et les tirer doucement vers le bas tous les deux en même temps.
2. Éloigner le bas de la grille du côté du four. Ensuite, pousser vers le haut les deux crochets supérieurs pour détacher complètement la grille du four.
3. Retirer la grille du four.

Insérer le capuchon de fermeture de la sonde dans le port situé en haut à gauche de la cavité du four.

Verrouillage de la porte

Lorsque le cycle CLEAN (Nettoyage) démarre, le verrouillage automatique de la porte est activé. Vérifier que la porte est bien verrouillée. Vous pouvez arrêter le cycle d'auto-nettoyage en mettant le sélecteur des fonctions dans la position OFF.

Remarque: veiller à ce que la porte du four soit verrouillée au début du cycle d'auto-nettoyage.

Programmer/démarrer le cycle d'auto-nettoyage

1. Vérifier que la cavité du four est complètement vide et que la porte est correctement fermée.
2. Mettre le sélecteur des fonctions sur CLEAN (Nettoyage).
3. Mettre le sélecteur de température sur CLEAN (Nettoyage).

Après avoir suivi ces 3 étapes, les ventilateurs de refroidissement s'activeront, la porte du four se verrouillera automatiquement au bout de 60 secondes et les voyants de préchauffage et de nettoyage s'allumeront tous les deux.

Dès que le voyant de nettoyage s'allumera, vérifier que la porte est correctement verrouillée.

À la fin du cycle d'auto-nettoyage

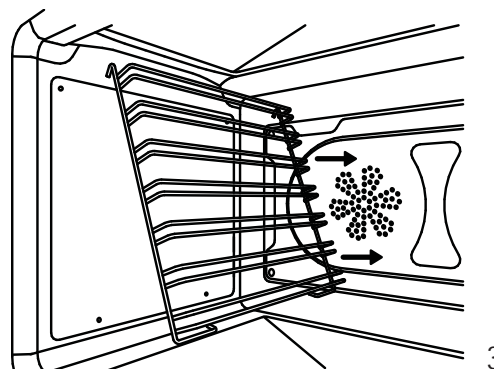
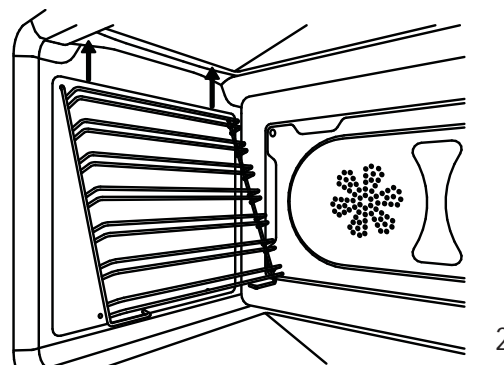
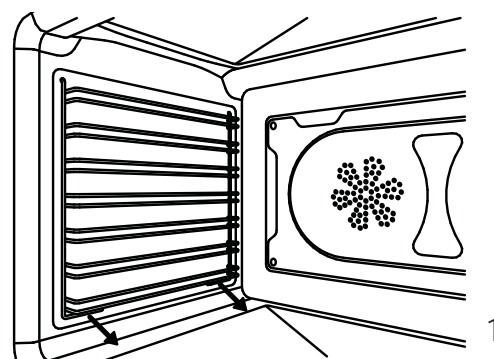
Le cycle d'auto-nettoyage dure environ 2 h à 2 h 15 : 30 à 40 minutes pour préchauffer le four (voyants de préchauffage et de nettoyage tous les deux allumés), 60 minutes pour le nettoyage (voyant de chauffage et de nettoyage tous les deux allumés), 30 à 35 minutes pour le refroidissement (voyant de nettoyage allumé uniquement).

Lorsque le voyant CLEAN (Nettoyage) s'éteint, la porte du four est déverrouillée. Le verrouillage est désactivé lorsque la température du four descend en dessous de 460-500 °F/240-260 °C environ.

À la fin du cycle, mettre les deux sélecteurs de modes du four et la température sur la position OFF.

ATTENTION

Lorsque le verrouillage automatique du cycle se désactivera et que la porte pourra être ouverte, l'intérieur du four sera toujours à une température de cuisson.



GUIDES TÉLESCOPIQUES

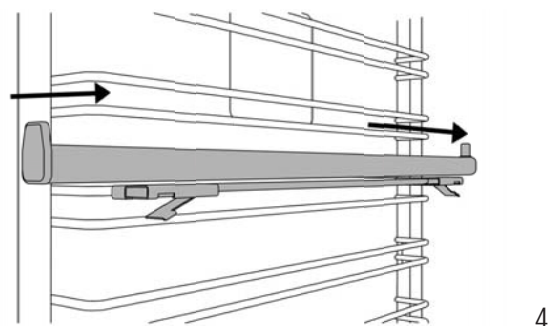
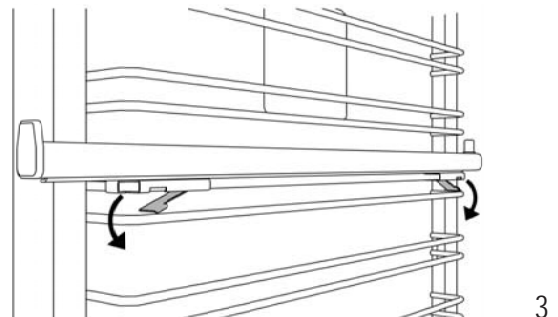
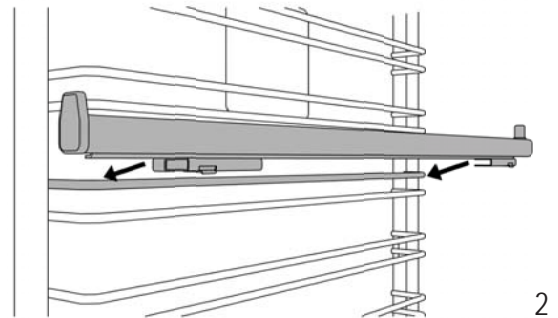
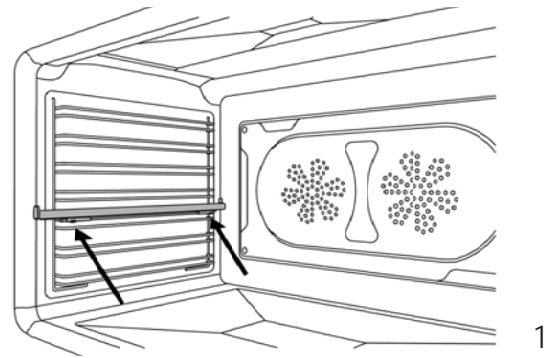
Les guides télescopiques s'adaptent à chaque niveau et aux grilles faisant partie des équipements standards.

Montage des guides

- Localiser les deux clips à ressort à l'avant et à l'arrière des guides.
- Localiser la tige sur le guide ; elle indique l'arrière.
- Choisir le niveau adapté et positionner le guide télescopique à proximité de la grille supérieure.
- Insérer doucement le clip à ressort antérieur sur le guide.
- Insérer le clip à ressort postérieur sur le guide.
- Faire coulisser d'avant en arrière chaque guide pour s'assurer de son installation correcte et de son bon fonctionnement.
- Faire ressortir complètement les deux guides et poser la plaque du four sur ceux-ci, en s'assurant qu'elle est correctement positionnée entre les supports avant et arrière.

Démontage des guides

- 1 - Localiser les deux clips à ressort à l'avant et à l'arrière des guides.
- 2 - Abaisser délicatement le clip à ressort antérieur.
- 3 - Éloigner le guide du côté du four ; veiller à ne pas forcer sur le clip.
- 4 - Répéter les étapes 2 et 3 sur le clip à ressort postérieur pour retirer le guide.



NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE BERTAZZONI

Risque de brûlure

S'assurer que les éléments chauffants sont éteints et ont complètement refroidi avant d'effectuer toute opération de nettoyage et/ou d'entretien.

Actions à ne pas faire :

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la cuisinière : la vapeur pourrait entrer en contact avec des composants électriques et entraîner un court-circuit.
- Ne vaporisez pas de liquides tels que des produits nettoyants dans les ouvertures situées au bas et sur le dessus de la cavité du four.
- Les surfaces peuvent se décolorer ou être endommagées suite à l'utilisation de produits nettoyants inappropriés. L'avant du four, en particulier, peut être endommagé par les produits nettoyants pour four et les produits désincrustants. Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Des rayures sur une surface vitrée peuvent entraîner une rupture. Éliminer immédiatement tout résidu à l'aide de produits nettoyants adaptés.
- Les éléments chauffants dans le four ne nécessitent pas de nettoyage. Ces éléments brûlent tous les résidus quand le four est utilisé.

Nettoyage de l'acier inoxydable

Toutes les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées avec une solution d'eau chaude savonneuse après chaque cycle de travail. Les projections et déversements doivent être nettoyés immédiatement. Utiliser des produits nettoyants non abrasifs adaptés à l'acier inoxydable si de l'eau savonneuse ne suffit pas. *NE PAS utiliser de laine d'acier, de linges abrasifs, de produits ou de poudres nettoyants.* Si nécessaire, gratter l'acier inoxydable pour en retirer les incrustations ; pour cela, mouiller avec un chiffon humide et chaud pour ramollir le dépôt, puis utiliser une spatule en bois ou en nylon ou une raclette. *NE PAS utiliser de couteau, de spatule ou tout autre ustensile en métal pour gratter l'acier inoxydable !* NE PAS laisser de jus de citron ou de tomate sur la surface en acier inoxydable, l'acide citrique pouvant décolorer de façon indélébile l'acier inoxydable.

Nettoyage des surfaces peintes

Nettoyer avec un linge doux, de l'eau chaude et du liquide vaisselle non abrasif. Tandis que la surface est encore humide, frotter avec un linge doux et propre.

Nettoyage des surfaces en verre

Nettoyer avec un produit nettoyant et de l'eau chaude. Les nettoyants pour vitre peuvent être utilisés pour éliminer les empreintes de doigts. En cas d'utilisation d'un nettoyant pour vitre avec ammoniac, s'assurer qu'il ne dégouline pas sur la surface extérieure de la porte.

Nettoyage de la lèchefrite

Nettoyer avec un produit nettoyant et de l'eau chaude. Pour les résidus incrustés, utiliser de la laine d'acier et du savon. Le revêtement émaillé est résistant aux acides, mais ceux-ci doivent être retirés dès que possible pour ne pas altérer la surface. Les aliments acides tels que les jus de citron, de tomate et de rhubarbe, le vinaigre, l'alcool ou le lait doivent être nettoyés et ne doivent pas rester sur la plaque de cuisson lors de l'utilisation suivante du four.

Nettoyage de la surface de cuisson à induction

Avant le nettoyage, laisser refroidir la surface jusqu'à ce que l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteigne. Ne jamais utiliser de poudres ou de pâtes à récurer, de tampons à récurer métalliques, de produits nettoyants pour four ou tout produit de nettoyage abrasif sur la surface chaude. Nettoyer toute projection avant de réutiliser la surface de cuisson.

Pour un nettoyage léger, utiliser un linge doux imbibé d'eau chaude et de liquide nettoyant. Pour une finition sans traces, frotter avec un linge sec en microfibre. En cas de traces incrustées et pour un nettoyage optimal de la surface de cuisson, utiliser une crème ou un produit nettoyant de qualité destinés aux surfaces de cuisson, en suivant les instructions du fabricant. En cas de projection d'aliment présentant une teneur en sucre élevée, par exemple de la confiture, ou de fusion accidentelle de plastique ou d'alliages, éteindre la zone de cuisson et retirer immédiatement la projection.

Procéder avec la plus grande prudence car la zone de cuisson peut être brûlante.

Nettoyage de la cavité du four

- Toujours laisser l'intérieur du four refroidir avant le nettoyage.
- Ne pas laisser le vinaigre, le vin, le café, le lait, l'eau salée ou les jus de fruits rester longtemps en contact avec des surfaces émaillées, car ils pourraient tacher ou décolorer la surface.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles pointus pour éliminer des saletés, cela pourrait rayer la surface.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur à l'intérieur du four, la vapeur pourrait endommager les composants électroniques.
- Pour nettoyer la lampe du four, l'essuyer avec un linge doux imbibé d'eau chaude et de liquide nettoyant. En cas de résidus incrustés, utiliser une crème nettoyante et un tampon à récurer en nylon.
- Les produits nettoyants pour four doivent être utilisés conformément aux consignes du fabricant, mais il convient de veiller à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec toute partie de la cuisinière en acier inoxydable, chromée, peinte ou en alliage, ou avec les éléments et les joints de la porte.

Nettoyage des plaques et des supports du four

Nettoyer avec un produit nettoyant et de l'eau chaude. Pour les résidus incrustés, utiliser de la laine d'acier et du savon.

ENTRETIEN COURANT

Ces opérations simples peuvent être réalisées par l'utilisateur de la cuisinière. Pour toute opération plus complexe, nous recommandons l'intervention d'un technicien de maintenance formé. Veuillez appeler notre Service d'assistance pour trouver les techniciens de maintenance proches de chez vous :

ENGLISH 866 905 0010

est situé dans US, BC, B, Sk et MB

FRANÇAIS 800 561 7265

est situé dans ON, QC, PE, NU, NS, NL, NB

REPLACEMENT DES AMPOULES DU FOUR

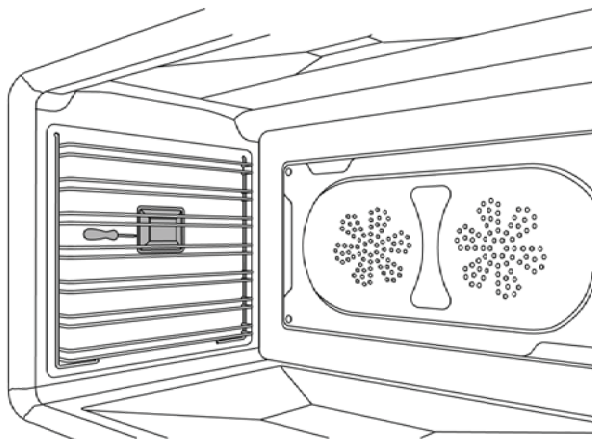
Avertissement ! Risque de décharge électrique !

Débrancher l'alimentation électrique au niveau du fusible principal ou du disjoncteur avant de remplacer l'ampoule. NE PAS toucher l'ampoule à mains nues. Nettoyer toute trace d'huile sur l'ampoule et la manipuler avec un linge fin.

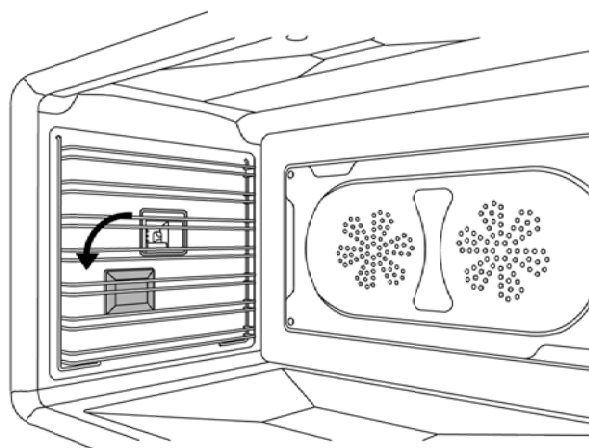
Lampe latérale du four

Type d'ampoule : halogène G9 120 V, 40 W

- S'assurer que les éléments chauffants sont éteints et entièrement refroidis. Débrancher la cuisinière de sa source d'alimentation électrique. Retirer la grille du four si celle-ci interfère avec le logement de l'ampoule.
- Glisser l'extrémité d'un tournevis plat entre la vitre de protection et le logement de l'ampoule. Faire délicatement levier avec l'extrémité du tournevis pour défaire la vitre de protection, en la maintenant en place avec les doigts pour éviter qu'elle ne tombe et ne se casse.
- Retirer la vitre de protection puis l'ampoule halogène.
- Insérer une nouvelle ampoule halogène dans le logement. NE PAS toucher l'ampoule à mains nues.
- Repositionner la vitre de protection en l'encastant puis remettre en place la grille du four.
- Rebrancher le four à l'alimentation électrique.



1

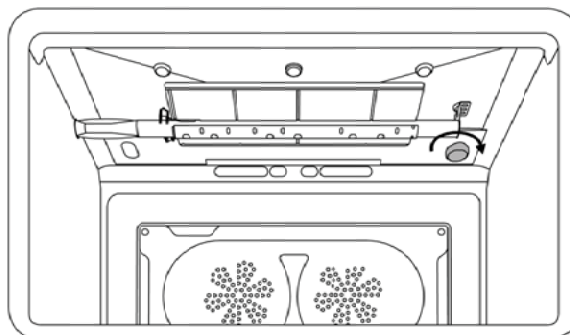


2

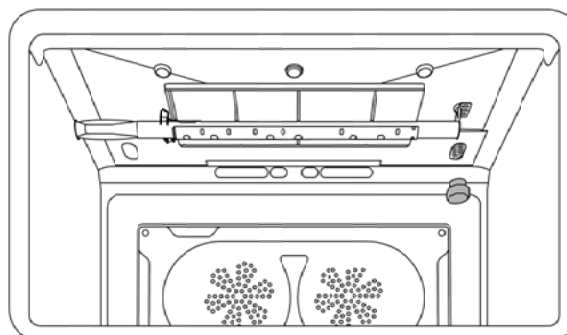
Lampe supérieure du four

Type d'ampoule : halogène G9 120 V, 40 W

- S'assurer que les éléments chauffants sont éteints et entièrement refroidis. Débrancher la cuisinière de sa source d'alimentation électrique.
- Dévisser la vitre de protection puis retirer l'ampoule halogène.
- Insérer une nouvelle ampoule halogène dans le logement. NE PAS toucher l'ampoule à mains nues.
- Remettre en place la vitre de protection en la revissant.
- Rebrancher le four à l'alimentation électrique.



1



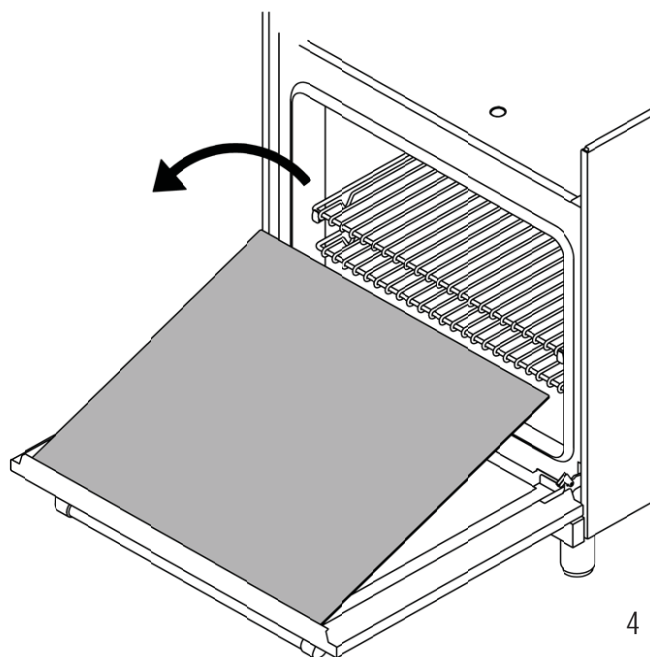
2

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DE LA PORTE VITRÉE

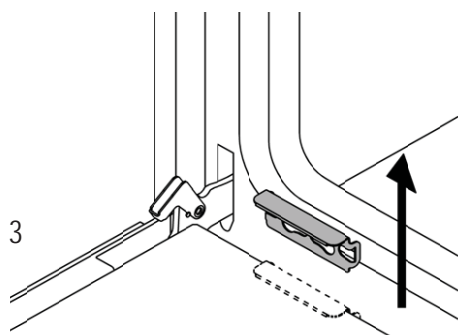
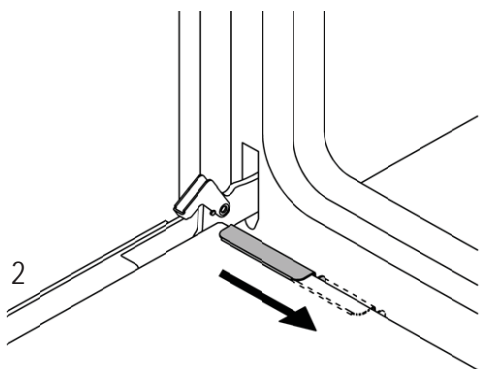
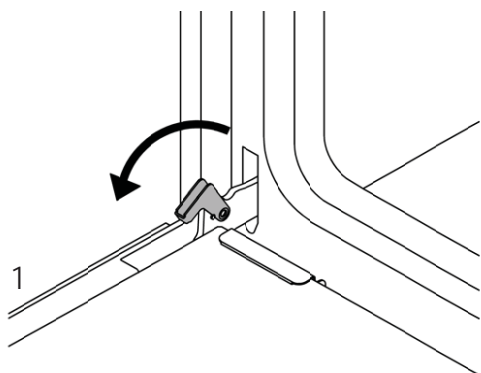
Les panneaux intérieurs de la porte vitrée peuvent être aisément retirés pour être nettoyés. Il n'est pas nécessaire de démonter la porte pour nettoyer la vitre en verre. La vitre peut être nettoyée directement ou retirée.

- Ouvrir complètement la porte du four.
- Rabattre le clip de chaque charnière pour bloquer la porte en position ouverte. Un tournevis peut être nécessaire pour faire levier sur le clip.
- Faire glisser les clips vers le centre de la porte.
- En tenant la vitre en verre, la soulever délicatement et la tirer vers le four pour défaire le panneau en verre.

Remarque: lors du retrait de la vitre, il faut bien noter quelle face donne sur l'intérieur du four. Une mauvaise réinstallation peut briser ou endommager la vitre.



4



Avertissement !

Si les charnières ne sont pas correctement bloquées, et que la vitre intérieure est démontée, la porte peut se refermer toute seule et causer des blessures.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Vous trouverez ci-après des solutions aux problèmes les plus fréquents. Vous pouvez aussi appeler le numéro vert de notre Service clients pour résoudre tout problème lié à votre cuisinière Bertazzoni :

ENGLISH 866 905 0010

est situé dans US, BC, B, Sk et MB

FRANÇAIS 800 561 7265

est situé dans ON, QC, PE, NU, NS, NL, NB

Le four ne démarre pas

La cuisinière est-elle sous tension ? Vérifier l'interrupteur à fusibles ou le disjoncteur.

Le bouton de réglage est trop chaud

La porte du four reste-t-elle ouverte pendant la cuisson ?

La porte du four doit rester fermée en cas d'inutilisation du four ou d'utilisation du grill.

Un bouton de réglage s'est dévissé de son axe

Le clip à ressort de blocage est peut-être endommagé. Appeler notre Service d'entretien pour des conseils et, le cas échéant, un remplacement.

Les aliments cuisent trop vite

Le mode de cuisson par convection est-il utilisé ? Lors de l'utilisation d'un mode de cuisson au four par convection, il est recommandé de réduire la température de 70°F (20°C) par rapport à la température habituelle.

La cuisson n'est pas uniforme

De grandes quantités de nourriture sont-elles cuisinées, ou un plat à four de grande taille est-il utilisé ?

Pour une cuisson uniforme, l'air doit pouvoir circuler dans le four. Enlever le grill du four lorsqu'il n'est pas utilisé et toujours laisser un peu d'espace autour des plats. Il pourrait s'avérer nécessaire de tourner le plat pendant la cuisson. Les plaques de cuisson, plats à gratin et moules à gâteaux de taille excessive empêchent la bonne circulation de l'air chaud dans le four. Choisir des équipements de cuisson laissant un espace minimum d'1 pouce (2,5 cm) de chaque côté, pour permettre à la chaleur de circuler librement dans le four.

Le grill du four est lent

La bonne fonction a-t-elle été choisie ?

De la condensation se forme dans le four

Le four a-t-il été préchauffé ?

Il y aura moins de condensation si le four ou le grill est préchauffé avant l'utilisation.

Le four génère de la fumée

La bonne température de cuisson a-t-elle été choisie ?

Une grande quantité de matières grasses est-elle utilisée ? Le grill est-il rarement utilisé ? Des aliments gras ont-ils été cuits sous le grill ? L'intérieur du four a-t-il besoin d'être nettoyé ?

Se rappeler de réduire la température du four de 70°F (20°C) en cas d'utilisation d'un mode de cuisson par convection pour une recette créée pour un mode de cuisson traditionnel. Utiliser des plats à bord haut pour contenir les graisses et éviter les éclaboussures. Laisser le grill allumé pendant quelques minutes après l'utilisation du grill ou de la rôtissoire afin de brûler les dépôts de graisse présents sur la partie supérieure du four. Nettoyer régulièrement les surfaces du four pour éviter les dépôts de nourriture.

Veillez vous inscrire sur notre site Internet www.bertazzoni.com pour valider la garantie de votre nouveau produit et nous permettre de vous aider en cas de besoin.

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

La garantie fournie par Bertazzoni Spa dans ce document s'applique exclusivement aux appareils et accessoires Bertazzoni vendus neufs au propriétaire d'origine par un distributeur, revendeur ou centre d'assistance autorisé par Bertazzoni, installé aux États-Unis ou au Canada. La garantie fournie dans ce document n'est pas cessible et entre en vigueur à la date d'installation.

Informations sur la garantie

Bertazzoni SpA réparera ou remplacera tout composant en panne ou défectueux du fait des matériaux et/ou de la fabrication pendant 2 ans à compter de la date d'installation et uniquement dans le cadre d'un usage domestique normal. Les réparations ou remplacements ne seront pas facturés et comprennent la main-d'œuvre au taux standard et les frais de transport. Les réparations doivent être réalisées par un centre de maintenance autorisé par Bertazzoni, aux heures de travail normales.

Garantie esthétique

La garantie offerte par Bertazzoni s'appliquera sur les composants présentant des défauts esthétiques liés aux matériaux et aux défauts de fabrication pendant trente (30) jours à compter de la date d'installation de l'appareil. Cette garantie inclut les rayures, taches, imperfections superficielles de l'acier inoxydable, des peintures et du revêtement émaillé, à l'exception des légères différences de couleur dues aux matériaux et aux technologies de peinture/d'émaillage.

Les frais liés à la main-d'œuvre, les articles d'occasion, les appareils déballés, les articles de démonstration sont exclus du champ d'application de la garantie.

Comment faire appliquer la garantie

Pour faire appliquer la garantie, veuillez contacter le Service clients de Bertazzoni aux numéros ci-dessous en indiquant le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'achat.

ENGLISH 866 905 0010

est situé dans US, BC, B, Sk et MB

FRANÇAIS 800 561 7265

est situé dans ON, QC, PE, NU, NS, NL, NB

Conserver les documents attestant l'achat original ou l'installation originale afin de déterminer la période de garantie. Le numéro de série du produit est reproduit au dos du manuel d'instructions.

Ce que la garantie ne couvre pas

Le produit utilisé dans un cadre commercial. Les réparations assurées par un opérateur autre qu'une agence spécialisée autorisée par Bertazzoni. Les dommages ou réparations effectués afin de

corriger une réparation réalisée par une société non autorisée ou l'utilisation de composants non autorisés. L'installation non conforme aux réglementations locales relatives à l'électricité, au gaz et à la plomberie.

Les défauts ou dommages dus à un entreposage inapproprié du produit.

Les défauts ou dommages ou pièces manquantes concernant des produits vendus sans leur emballage d'origine ou des produits de démonstration.

Les interventions ou réparations visant à rectifier l'installation du produit et/ou de ses accessoires.

Les interventions visant à raccorder, convertir ou réparer le câblage électrique et/ou la conduite d'alimentation en gaz afin d'utiliser correctement le produit.

Les interventions visant à fournir des instructions sur l'utilisation d'un produit Bertazzoni.

Les réparations résultant d'une utilisation du produit autre qu'une utilisation normale et habituelle dans le cadre domestique.

Le remplacement des pièces d'usure.

Le remplacement des vitres et des ampoules d'éclairage en cas de défaillance au-delà des 30 jours suivant l'installation et en aucun cas au-delà de 4 mois après la date d'achat.

Les défauts et dommages résultant d'un accident, d'une altération, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'une installation inappropriée.

Les défauts et dommages résultant du transport du produit jusqu'au domicile de son propriétaire.

Les défauts et dommages résultant de facteurs externes échappant au contrôle de Bertazzoni SpA, comme les incendies, les inondations, les tremblements de terre et autres cas de force majeure.

Au cas où le produit serait installé dans une zone éloignée, où des techniciens formés ne pourraient raisonnablement se rendre, le client prendra à sa charge les frais d'expédition du produit jusqu'au centre de maintenance autorisé le plus proche ou les frais de déplacement d'un technicien formé et certifié.

Bertazzoni décline toute responsabilité en cas de dommages indirects ou consécutifs à l'utilisation du produit.

Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de responsabilité en cas de dommages indirects ou consécutifs ; par conséquent, la limitation ou l'exclusion susmentionnée pourrait ne pas s'appliquer à votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pourriez également bénéficier d'autres droits, susceptibles de varier d'un état ou d'une province à l'autre.

