
BERTAZZONI
MANUEL D'UTILISATION

MODÈLE À GAZ



Le mot du Président

Cher nouveau propriétaire d'un produit Bertazzoni,

Je tiens à vous remercier d'avoir choisi l'un de nos magnifiques produits pour votre habitation.

Ma famille s'est lancée dans la fabrication d'équipements de cuisine en Italie en 1882, se bâtissant ainsi une solide réputation en termes de qualité de conception ainsi qu'une véritable passion pour la gastronomie.

Aujourd'hui, nos produits se distinguent de leurs concurrents puisqu'ils représentent l'incroyable union d'un design purement italien et d'une technologie d'avant-garde. Notre mission est de réaliser des produits qui fonctionnent parfaitement et procurent du plaisir à leurs utilisateurs.

En réalisant des produits à l'esthétique sans pareille, nous répondons aux attentes de nos clients en matière de design irréprochable. En réalisant des produits polyvalents et simples à utiliser, cuisiner avec Bertazzoni devient un vrai plaisir.

Le présent manuel vous aidera à utiliser et à entretenir de la manière la plus sûre et efficace le produit Bertazzoni dont vous avez fait l'achat, de sorte qu'il puisse vous apporter la plus grande satisfaction lors des années à venir.

Nous vous souhaitons de profiter pleinement de toutes ses possibilités !

Paolo Bertazzoni
Président

A handwritten signature in black ink that reads "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a vertical line above the first letter 'P'.

TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS	4
SURFACE DE CUISSON ET BOUTONS	8
SURFACE DE CUISSON AU 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
GRILL ÉLECTRIQUE	11
Réglage du grill	11
Préparation du grill	11
Utilisation du grill électrique	11
Températures de grill recommandées	11
FOUR À GAZ PRINCIPAL	12
Position des plaques	12
Ventilateur de refroidissement	12
Dispositif de sécurité d'arrêt du gaz – thermocouple	12
Préchauffage du four	12
Modes de cuisson au four	12
Fonctions spéciales	13
Condensation	13
Obtenir les meilleurs résultats	14
Recommandations pour la cuisson	14
Recommandations pour la cuisson au grill	15
Résolution des problèmes les plus fréquents en cas de cuisson au four	15
Indicateur de température du four	16
Guides télescopiques	16
FOUR À GAZ AUXILIAIRE	17
Position des plaques	17
Ventilateur de refroidissement	17
Dispositif de sécurité d'arrêt du gaz – thermocouple	17
Préchauffage du four	17
NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE BERTAZZONI	18
ENTRETIEN COURANT	19
Remplacement des ampoules du four	19
Nettoyage de l'intérieur de la porte vitrée	20
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	21
GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS	22

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 !

Si les informations dans ce manuel ne sont pas suivies scrupuleusement, un incendie ou une explosion risque(nt) de survenir et d'entraîner des dommages matériels, blessures personnelles ou la mort.

- Ne pas stocker ni utiliser de l'essence ou autres substances inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils électroménagers.
- QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ LE GAZ
 - N'allumer aucun appareil électroménager.
 - Ne toucher aucun interrupteur électrique.
 - N'utiliser aucun téléphone dans votre immeuble.
 - Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis un téléphone voisin. Suivre les instructions du fournisseur de gaz.
 - Si vous ne pouvez pas joindre vos fournisseurs de gaz, appelez le service incendie.
- L'installation et la maintenance doivent être entreprises par un installateur qualifié, agence de service ou fournisseur de gaz.

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.
- CAUTION: 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 qui 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 conteneurs 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.

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 se servir de la cuisinière comme appareil de chauffage, pour éviter tout danger potentiel pour l'utilisateur et tout dommage à la cuisinière. NE PAS utiliser le dessus de la cuisinière ou le four comme espace de stockage pour de la nourriture ou des ustensiles de cuisine.

Ventilation de la pièce

Il convient d'associer un ventilateur extracteur à l'appareil. Celui-ci doit être installé conformément aux normes locales et nationales en vigueur. Le fonctionnement d'une hotte aspirante peut avoir une incidence sur d'autres appareils de ventilation. Elle doit être installée conformément aux normes locales et nationales en vigueur.

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.

Avertissement !

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

Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et être tué.



Vérifier que le dispositif antibasculement est bien installé et engagé.

Vérifier que le dispositif antibasculement est engagé à nouveau lorsque la cuisinière est déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière sans le dispositif antibasculement installé et engagé.

Le fait de ne pas suivre ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

**AVERTISSEMENT:**

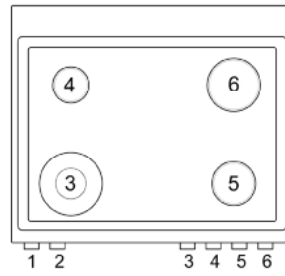
Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur-

www.P65Warnings.ca.gov.

SURFACE DE CUISSON ET BOUTONS

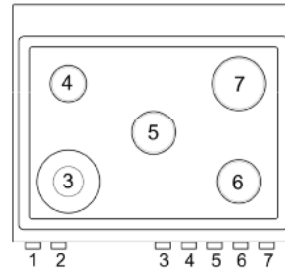
Élément chauffant

- 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



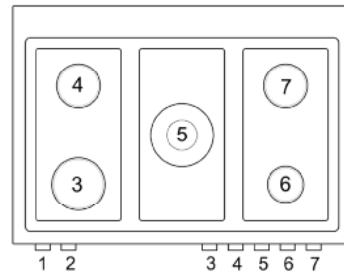
Élément chauffant

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



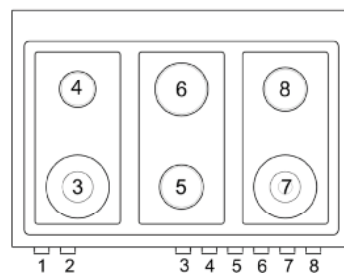
Élément chauffant

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



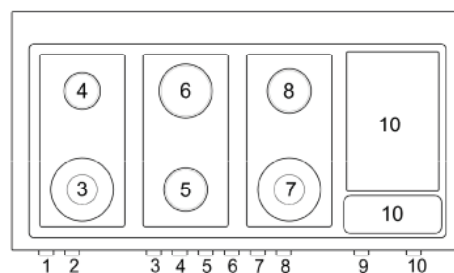
Élément chauffant

- 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

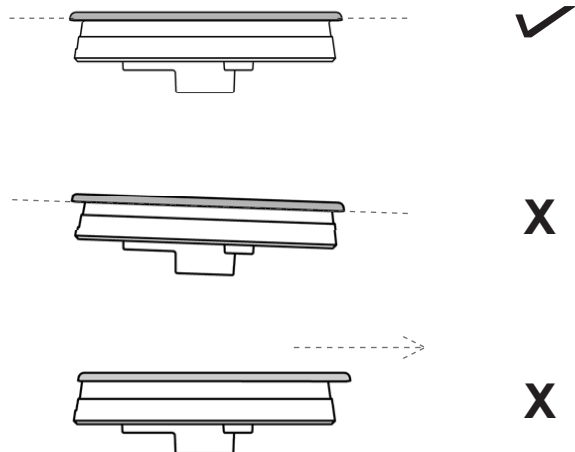
- 1 Sélecteur des fonctions du four
- 2 Thermostat four
- 3 Brûleur avant gauche
- 4 Brûleur arrière gauche
- 5 Brûleur central avant
- 6 Brûleur central arrière
- 7 Brûleur avant droit
- 8 Brûleur arrière droit
- 9 Thermostat four auxiliaire
- 10 Grill électrique



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.

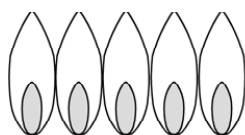


Les grilles des brûleurs doivent être correctement positionnées dans les renforcements de la surface de cuisson.

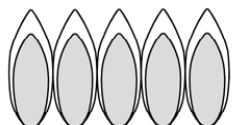
CONTRÔLE DE LA COMBUSTION DE LA FLAMME

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.

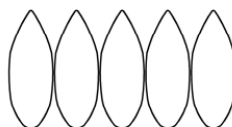
- Avec du gaz propane (LPG), il est normal de voir de petites pointes jaunes sur les premières flammes.
- La combustion de la flamme doit être complète autour du chapeau du brûleur. Dans le cas contraire, vérifier que le chapeau est correctement positionné sur son support et que les orifices ne sont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

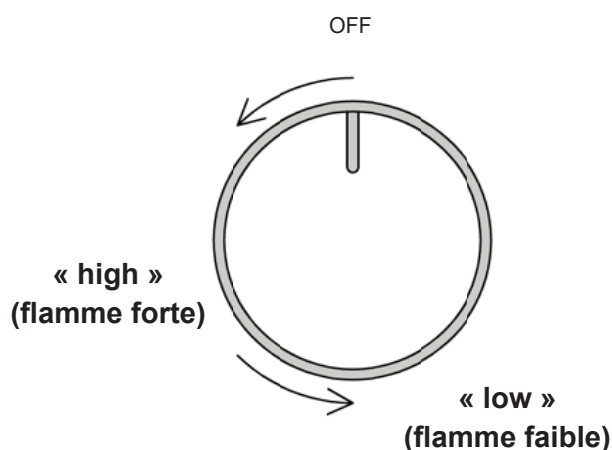
- de la taille et du matériau du récipient de cuisson utilisé.
- des aliments cuisinés.
- du volume de liquide dans le récipient de cuisson.

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.



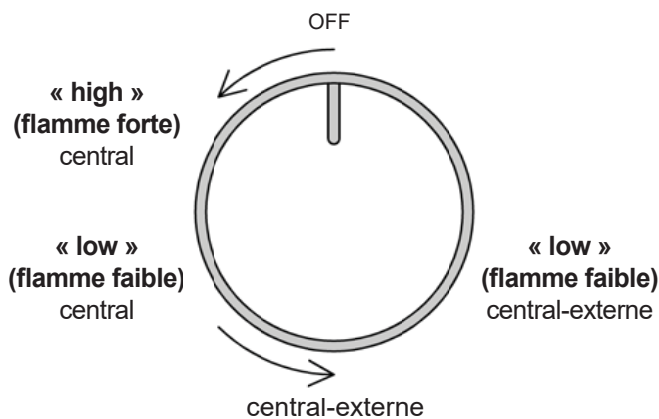
UTILISATION DU BRÛLEUR À FORTE PUISSANCE

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	Ø 1 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.

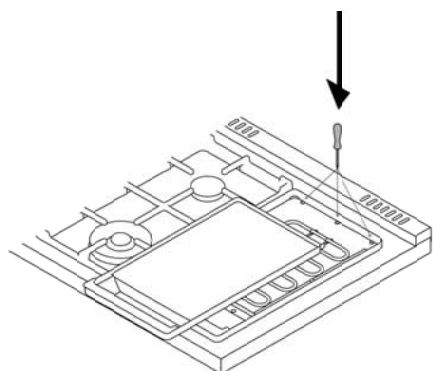
GRILL ÉLECTRIQUE

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

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)

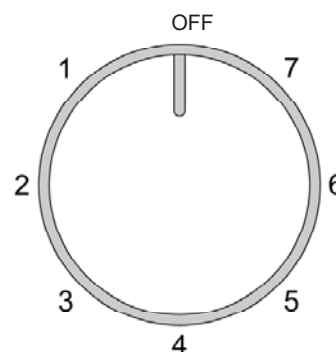
l'huile sur toute la surface du grill.

- 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 À GAZ PRINCIPAL

Avertissement !

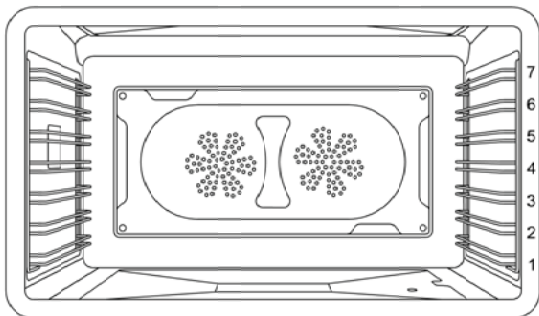
Ne pas utiliser le four à gaz en cas de coupure d'électricité. En cas de coupure d'électricité, mettre les boutons de réglage du four/grill sur OFF. Les brûleurs du four/grill ne peuvent pas fonctionner tant que l'alimentation électrique n'a pas été rétablie.

Si la flamme du brûleur du four s'éteint accidentellement pendant le fonctionnement, mettre le bouton de contrôle de la température sur OFF en le tournant dans le sens anti-horaire. Attendre au moins 60 secondes avant de rallumer le four.

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 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.

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.

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.

MODES DE CUISSON AU FOUR

Le four est équipé de plusieurs éléments, utilisés seuls ou en combinaison pour créer différents modes de cuisson :

- Brûleur four
- Brûleur grill
- Ventilateur four

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 le brûleur du four uniquement.

Utiliser cette fonction pour les cuissons au four, les rôtis et les ragoûts.

- Ouvrir la porte du four, avec le bouton du thermostat du four/grill positionné sur OFF.
- Appuyer sur le bouton du thermostat pendant 1 à 2 secondes environ et le relâcher immédiatement.
- Le tourner sur la température souhaitée ; si le brûleur ne s'allume pas, tourner à nouveau le bouton du thermostat sur OFF et attendre 1 minute avant de répéter la séquence.
- La mise en marche du four à gaz est indiquée par la lumière dans la cavité.
- Attendez 20 secondes avant de refermer la porte du four, contrôler visuellement que la flamme est allumée et visible à travers le hublot du panneau inférieur du compartiment du four. Si aucune flamme n'est visible, répéter la procédure.
- Après avoir allumé le brûleur et défini la température souhaitée, attendre que le thermomètre indique que la température définie a été atteinte avant d'introduire les aliments dans le four.

Le mode « BAKE » (cuisson au four standard) est optimal sur un niveau :

- Cuisson au four standard : niveau 3 ou 4
- Cuisson d'aliments hauts : niveau 3
- Tartes : niveau 2 ou 3
- Grosses pièces de viande ou volaille : niveau 2

Cuisson par convection

Chaleur produite par le brûleur du four et mouvement de convection de l'air provoqué par le ventilateur.

Le mode de cuisson par convection présente plusieurs avantages. Dans le système à convection, deux ventilateurs à l'arrière du four brassent l'air chaud dans la cavité, éliminent les zones trop chaudes ou trop froides et veillent à ce que la température soit uniforme. Il est ainsi possible de cuire plusieurs plats à la fois sur différents niveaux, sans avoir à intervertir les plats. Avec le mode de cuisson par convection, utiliser un plat à four peu profond pour rendre la température plus uniforme.

Les aliments cuits sans être couverts se coloreront uniformément et formeront une jolie croûte. Les aliments placés dans un plat à four couvert ou les flans ne bénéficient pas des avantages du mode de cuisson par convection.

Préchauffer le four avec le mode de cuisson traditionnel puis tourner le bouton de réglage sur la position « CONVECTION » avant d'introduire les aliments dans le four.

- 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.

Grill

Chaleur infrarouge du brûleur du GRILL en haut de la cavité du four.

Utiliser ce réglage pour griller les viandes brunes inférieures ou égales à 1" d'épaisseur au stade saignant ou à point.

Avant d'allumer le four, placer la grille sur le niveau souhaité. Une fois le grill préchauffé, centrer la lèchefrite sous le grill.

Préchauffage du grill

Il est recommandé de préchauffer le grill avant de commencer la cuisson. Préchauffer pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments dans le four.

- Ouvrir la porte du four, avec le bouton du thermostat du four/grill positionné sur OFF.
- Appuyer sur le bouton du thermostat pendant 1 à 2 secondes environ et le relâcher immédiatement.
- Le mettre sur « GRILL » ; si le grill ne s'allume pas, tourner à nouveau le bouton du thermostat sur OFF et attendre 1 minute avant de répéter la séquence.
- La mise en marche du grill à gaz est indiquée par la lumière dans la cavité.
- Attendez 20 secondes avant de refermer la porte du four, contrôler visuellement que la flamme

est allumée. Si aucune flamme n'est visible, répéter la procédure.

Le mode de cuisson au grill est efficace avec les aliments placés sur les niveaux supérieurs.

- Bifteks, steaks de viande hachée, côtelettes d'agneau d'1 pouce ou moins : niveau 6.
- Viandes épaisses d'1 pouce ou plus, poisson, volaille, côtelettes de porc, steaks de jambon d'1 pouce ou plus : niveau 5.
- Brunir des aliments : niveau 6.

FONCTIONS SPÉCIALES

Lumière

Utiliser cette fonction pour éclairer le four lorsque celui-ci est éteint (par exemple pour le nettoyer). Mettre le sélecteur de fonctions sur « BAKE » (cuisson au four). NE PAS tourner le bouton de réglage de la température du four.

Levage

La fonction « levage » maintient la chaleur nécessaire pour faire lever une préparation. Il est préférable de commencer avec le four froid en cas d'utilisation de cette fonction. Mettre le sélecteur de fonction sur « LIGHT » (lumière) NE PAS tourner le bouton de réglage de la température du four. Ne pas ouvrir intempestivement la porte du four.

Décongélation par convection

L'air est mis en mouvement par les ventilateurs. Les ventilateurs accélèrent la décongélation naturelle des aliments sans les chauffer. NE PAS laisser les aliments à décongeler dans le four pendant plus de deux heures. Placer les aliments congelés sur une plaque de cuisson. Mettre le sélecteur des fonctions sur « CONV. ». NE PAS tourner le bouton de réglage de la température du four.

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

Aliments	Taille du récipient de cuisson	Réglage de la température	Temps de cuisson total conseillé
Cookies	Plaque à pâtisserie 12"x15"	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"x13"	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"x9"	325°F	20 à 25 minutes
Biscuits	Plaque à pâtisserie 12"x15"	425°F ou instructions sur l'emballage	10 à 15 minutes
Pains éclair	Moule 8"x4"	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"x9"	400°F	25 à 30 minutes
Pains à la levure ou miches	Moule 8"x4"	375°F	25 à 30 minutes
Pains moelleux	Récipient de cuisson 9"x13"	400°F	12 à 18 minutes
Roulés à la cannelle	Récipient de cuisson 9"x13"	375°F	25 à 30 minutes
Gâteaux levés	Plaque à pâtisserie 12"x15"	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 ½"	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

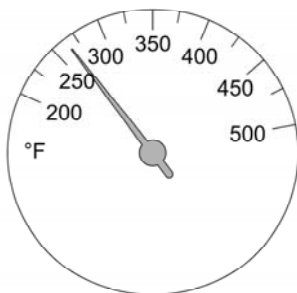
Problème	Cause	Remède
Gâteaux brûlés sur les côtés et pas assez cuits au centre	Four trop chaud Récipient de mauvaise taille	Réduire la température Utiliser un récipient de la taille recommandée
Gâteaux craquelés sur le dessus	Pâte trop épaisse Four trop chaud Récipient de mauvaise taille	Suivre la recette 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. Celui-ci permet de vérifier la température dans le four et d'ajuster précisément les températures de cuisson.

Lorsque le four est allumé, le brûleur commence par fonctionner au maximum et l'indicateur de température se déplace vers la température définie. La chaleur est répartie de manière optimale dans le four lorsque l'indicateur de température ne bouge plus. 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.

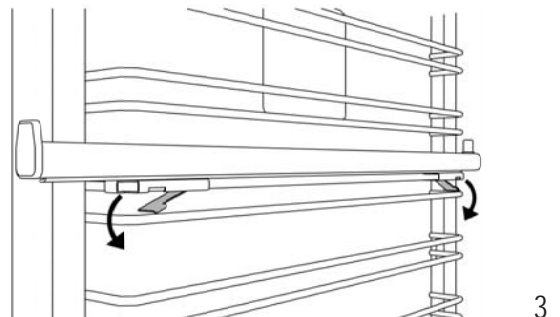
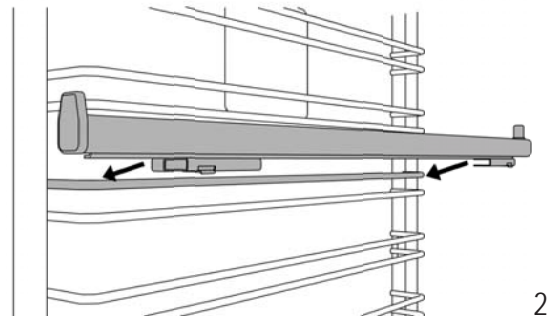
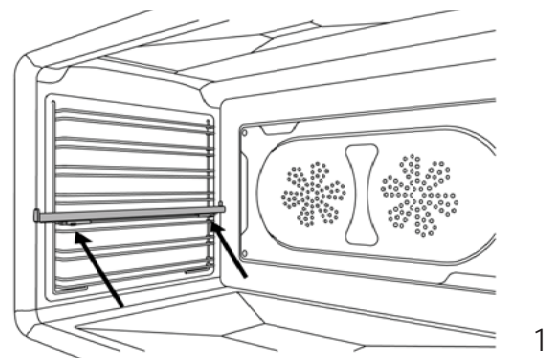


GUIDES TÉLESCOPIQUES

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

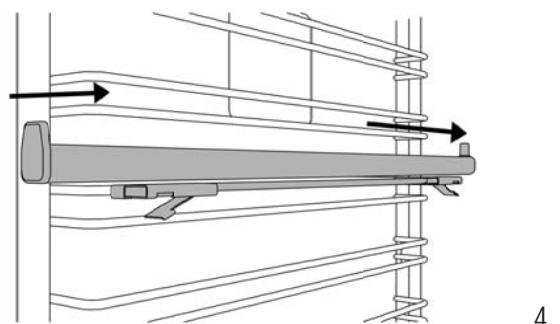
Montage des guides

- 1 - Localiser les deux clips à ressort à l'avant et à l'arrière des guides.
- 2 - Localiser la tige sur le guide ; elle indique l'arrière.
- 3 - Choisir le niveau adapté et positionner le guide télescopique à proximité de la grille supérieure.
- 4 - Insérer doucement le clip à ressort antérieur sur le guide.
- 5 - Insérer le clip à ressort postérieur sur le guide.
- 6 - Faire coulisser d'avant en arrière chaque guide pour s'assurer de son installation correcte et de son bon fonctionnement.
- 7 - Faire sortir complètement les deux guides et poser la plaque 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.



FOUR À GAZ AUXILIAIRE

Uniquement disponible en modèle de 48''

Avertissement !

Ne pas utiliser le four à gaz en cas de coupure d'électricité. En cas de coupure d'électricité, mettre les boutons de réglage du four/grill sur OFF. Les brûleurs du four/grill ne peuvent pas fonctionner tant que l'alimentation électrique n'a pas été rétablie.

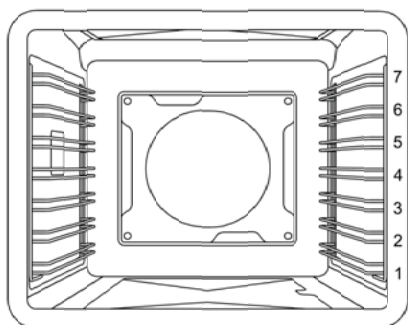
Si la flamme du brûleur du four s'éteint accidentellement pendant le fonctionnement, mettre le bouton de contrôle de la température sur OFF en le tournant dans le sens anti-horaire. Attendre au moins 60 secondes avant de rallumer le four.

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 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.

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.

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.

Cuisson au four

Chaleur produite par le brûleur du four uniquement.

Utiliser cette fonction pour les cuissons au four, les rôtis et les ragoûts.

- Ouvrir la porte du four, avec le bouton du thermostat du four/grill positionné sur OFF.
- Appuyer sur le bouton du thermostat pendant 1 seconde environ et le relâcher immédiatement.
- Le tourner sur la température souhaitée ; si le brûleur ne s'allume pas, tourner à nouveau le bouton du thermostat sur OFF et attendre 1 minute avant de répéter la séquence.
- La mise en marche du four à gaz est indiquée par la lumière dans la cavité.
- Avant de refermer la porte du four, contrôler visuellement que la flamme est allumée et visible à travers le hublot du panneau inférieur du compartiment du four. Si aucune flamme n'est visible, répéter la procédure.
- Après avoir allumé le brûleur et défini la température souhaitée, attendre que le thermomètre indique que la température définie a été atteinte avant d'introduire les aliments dans le four.

Le mode « BAKE » (cuisson au four standard) est optimal sur un niveau :

- Cuisson au four standard : niveau 3 ou 4
- Cuisson d'aliments hauts : niveau 3
- Tartes : niveau 2 ou 3
- Grosses pièces de viande ou volaille : niveau 2

Lumière

Utiliser cette fonction pour éclairer le four lorsque celui-ci est éteint (par exemple pour le nettoyer). Mettre le sélecteur de fonctions sur « BAKE » (cuisson au four). NE PAS tourner le bouton de réglage de la température du four.

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 du 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 du grill en acier inoxydable

Le grill en acier inoxydable est assez lourd et peut être nettoyé sans être retiré du four. Après la cuisson, laisser le grill refroidir jusqu'à ce qu'il soit tiède. Utiliser une spatule pour éliminer les résidus de cuisson. Essuyer toute trace de gras dans le bac d'égouttage avec de l'essuie-tout. Nettoyer l'ensemble de la surface avec de l'eau chaude, du liquide-vaisselle et un tampon à récurer en acier inoxydable. Toujours aller dans le sens du grain de l'acier inoxydable. Certains types d'aliments à forte teneur en sodium, comme le bacon, peuvent laisser des traces blanches. Pour ces taches incrustées et d'autres, utiliser une crème nettoyante adaptée aux surfaces en acier inoxydable.

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

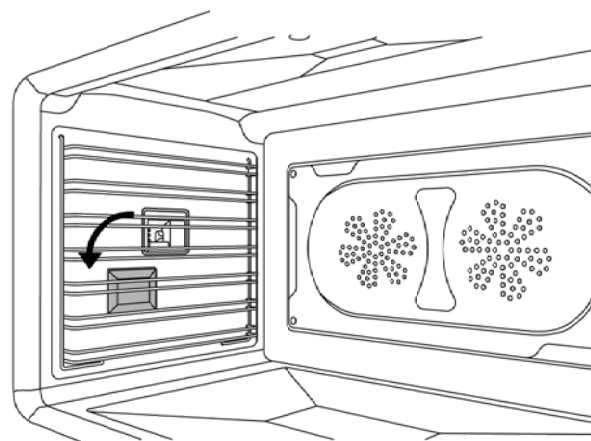
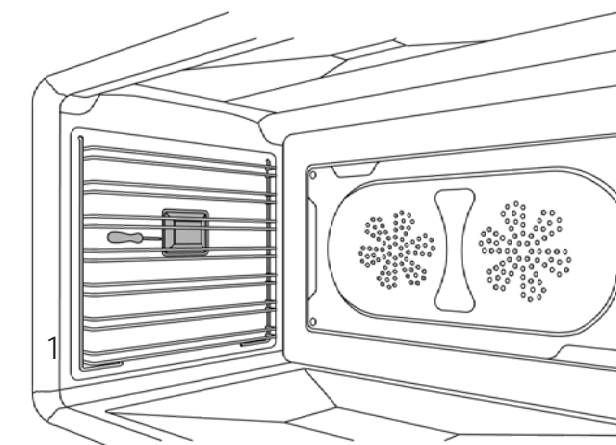
Danger ! Risque de décharge électrique !

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.

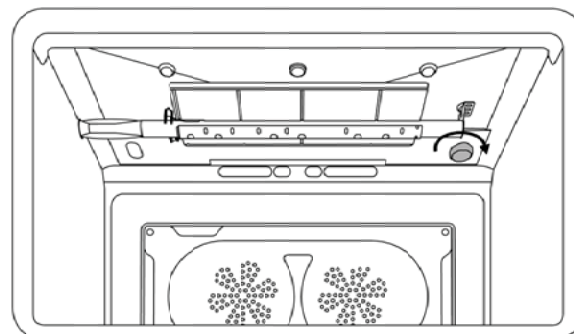


2

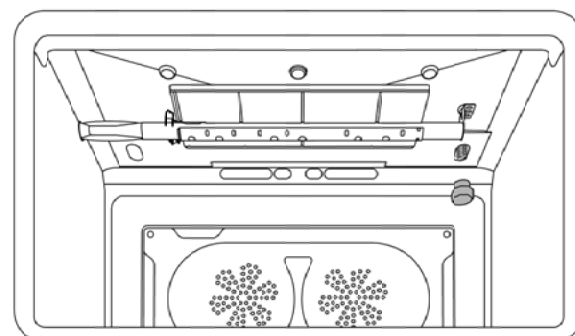
Lampe supérieure du four

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



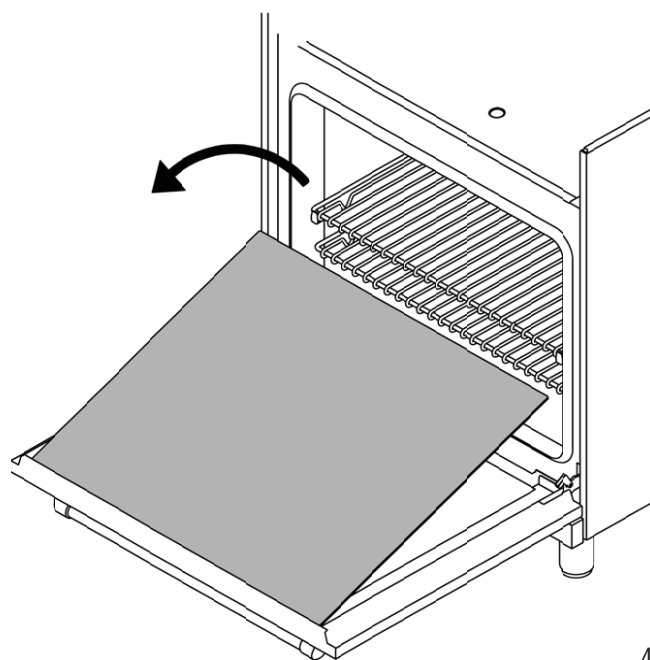
2

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DE LA PORTE VITRÉE

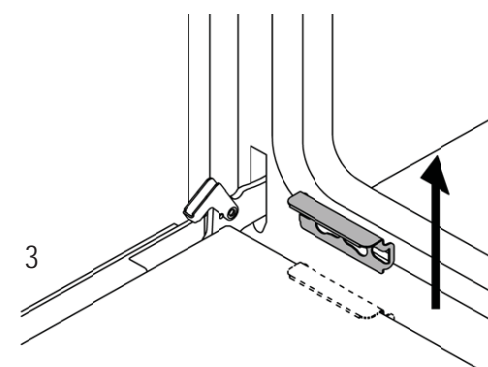
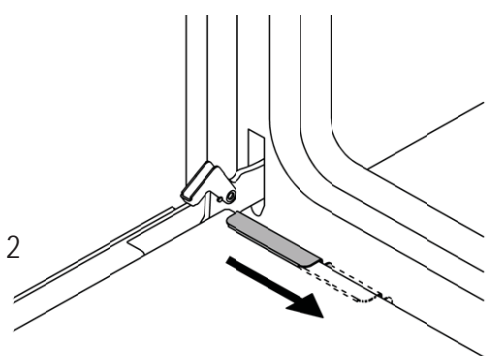
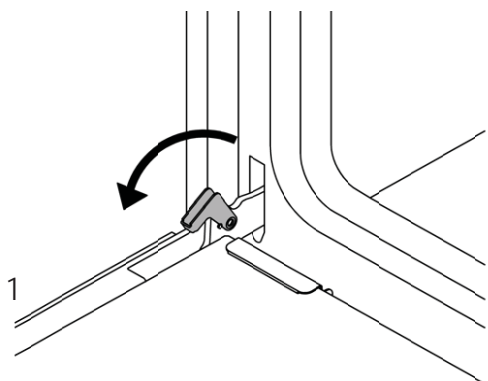
Les panneaux intérieurs de la porte vitrée peuvent être aisément retirés pour être nettoyés. Il n'est pas nécessaire de démonter la porte pour nettoyer la vitre en verre. La vitre peut être nettoyée directement ou retirée.

- 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 ? Les allumeurs ou les trous des brûleurs sont-ils obstrués ? Vérifier l'interrupteur à fusibles ou le disjoncteur.

Les brûleurs de la surface de cuisson ne s'allument pas

La cuisinière est-elle sous tension ? Les allumeurs ou les trous des brûleurs sont-ils obstrués ? Les anneaux et les chapeaux des brûleur sont-ils correctement insérés ?

Vérifier l'interrupteur à fusibles ou le disjoncteur. Vérifier que l'allumeur est propre et que les trous des brûleurs sont ouverts et exempts de tout résidu.

Le brûleur s'allume mais s'éteint dès que le bouton est relâché

Les brûleurs sont équipés d'un dispositif d'arrêt du gaz. Une fois le brûleur allumé, maintenir le bouton enfoncé pendant quelques secondes pour désactiver le dispositif d'arrêt du gaz.

Les bougies d'allumage font continuellement des étincelles

La surface de cuisson est-elle encore humide après un nettoyage ou un débordement ?

Couper l'alimentation électrique et sécher soigneusement les composants et les allumeurs du brûleur.

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 ?

Le ventilateur continue à tourner même après l'extinction du four

C'est normal. Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à 30 minutes après l'extinction du four, pour éviter que les boutons de réglage ne chauffent.

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 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.

Remplacement des pièces d'usure normale

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.