FR

**MANUEL D’INSTALLATION**
**MANUEL D’UTILISATION ET D’ENTRETIEN**
CUISINIÈRES À GAZ AUTONOMES

## DU BUREAU DE NOTRE PRÉSIDENT

Cher nouveau propriétaire d'un appareil Bertazzoni,

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

Ma famille a commencé à fabriquer des appareils électroménagers en Italie en 1882, bâtissant une réputation de qualité d'ingénierie et de passion pour la bonne cuisine.

Aujourd'hui, nos produits se distinguent par leur mélange unique de design italien authentique et de technologie d'électroménager supérieure. Notre mission est de fabriquer des produits qui fonctionnent parfaitement et qui apportent de la joie à leurs propriétaires.

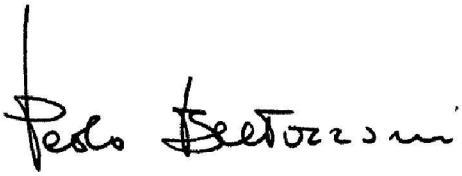
En fabriquant de beaux produits, nous répondons au goût de nos clients pour un joli design. En les rendant polyvalents et faciles à utiliser, cuisiner avec Bertazzoni devient un réel plaisir.

Ce manuel vous aidera à apprendre à utiliser et à entretenir votre appareil Bertazzoni de la manière la plus sûre et la plus efficace, afin qu'il puisse vous donner la plus grande satisfaction pour les années à venir.

Profitez !

Paolo Bertazzoni

Président



## VALIDITÉ DU MANUEL D’UTILISATION

Le manuel suivant est valable pour tous les codes produits mentionnés ci-dessous :

- MAS486GGASNEV
- MAS486GGASBIV
- MAS486GGASXVLP
- MAS486GGASXV
- MAS486GGASNG
- MAS486GGASBG

# SOMMAIRE


MANUEL D'INSTALLATION 9
AVERTISSEMENTS 9
ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE 10
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL 11
TYPE DE GAZ 11
PRESSION DU GAZ 11
VENTILATION DE LA PIÈCE 11
PRÉPARATION DE LA VENTILATION 12
CHOISIR LES MODÈLES DE HOTTE ET DE VENTILATEUR 12
POSITIONNEMENT DE LA HOTTE : 12
AIR D'APPOINT 12
SPÉCIFICATIONS 13
ESPACE DE DÉGAGEMENT 15
INSTALLATION ADJACENTE À DES MEUBLES DE CUISINE 15
MEUBLE DE CUISINE 15
HOTTE MÉTALLIQUE 16
CONDITIONS D'INSTALLATION 17
ÉLECTRICITÉ 17
GAZ 17
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE 18
SCHÉMA DE CÂBLAGE 19
RACCORDEMENT AU GAZ 21
VANNE DE FERMETURE MANUELLE 21
TUYAUX FLEXIBLES 21
SOUPAPE D'ARRÊT AU POINT CONSIGNE DE PRESSION 22
RÉGULATEUR DE PRESSION 22
INSTALLATION 24
INSTALLATION DE L'APPAREIL 24
RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR 24
INSTALLATION DES PIEDS 25
INSTALLATION DE LA PROTECTION FRONTALE DE LA SURFACE DE CUISSON 25
INSTALLATION DE LA GARNITURE 26
INSTALLATION DE LA PROTECTION ARRIÈRE (EN OPTION) 27
INSTALLATION DES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT 28
SUPPORTS ANTI-BASCULEMENT 28
CHAÎNE ANTI-BASCULEMENT 28
CONVERSION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 29
ÉTAPE 1 : RÉGULATEUR DE PRESSION 29
ÉTAPE 2 : BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON 30
ÉTAPE 3 : BRÛLEUR DU FOUR (PRINCIPAL OU AUXILIAIRE) 30
ÉTAPE 4 : BRÛLEUR DU GRIL 31
ÉTAPE 5 : CONTRÔLES VISUELS 32
ÉTAPE 6 : RÉGLAGE MINIMUM DE LA FLAMME 32
LISTE DE CONTRÔLE POUR L'INSTALLATION 35
PRÉPARATION FINALE 36
ASSISTANCE BERTAZZONI 37
MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN 38
AVERTISSEMENTS 38
POUR PRÉVENIR LES INCENDIES OU LES DOMMAGES LIÉS À LA FUMÉE : 38
EN CAS D'INCENDIE 38
SÉCURITÉ DES ENFANTS 39
SÉCURITÉ EN CUISINE 39
USTENSILES RECOMMANDÉS 40
ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DU FOUR 40
SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE 40
PRÉCAUTIONS À PRENDRE EN CAS DE COUPURE D'ÉLECTRICITÉ 40
VENTILATION DE LA PIÈCE 41
RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE 41
RISQUE DE BRÛLURE 41

# SOMMAIRE


AVERTISSEMENT - RISQUE DE BASCULEMENT 41
SURFACE DE CUISSON ET BOUTONS 42
SURFACE DE CUISSON AU GAZ 43
CHAPEAUX ET GRILLES DES BRÛLEURS 43
CONTRÔLE DE LA COMBUSTION DE LA FLAMME 43
UTILISATION DES BRÛLEURS À GAZ 44
UTILISATION DES BRÛLEURS À FORTE PUISSANCE 44
DISPOSITIF DE SÉCURITÉ D'ARRÊT DU GAZ – THERMOCOUPLE 44
USTENSILES SPÉCIAUX 45
DIMENSIONS DES BRÛLEURS À GAZ ET TAILLE RECOMMANDÉE DES RÉCIPIENTS DE CUISSON 45
PLAQUE ÉLECTRIQUE 46
RÉGLAGE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE 46
PRÉPARATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE 46
UTILISATION DU GRILL ÉLECTRIQUE 47
TEMPÉRATURES RECOMMANDÉES POUR LA PLAQUE CHAUFFANTE 47
FOUR À GAZ PRINCIPAL 48
POSITION DES PLAQUES 48
VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT 48
DISPOSITIF DE SÉCURITÉ D'ARRÊT DU GAZ – THERMOCOUPLE 48
PRÉCHAUFFAGE DU FOUR 48
MODES DE CUISSON AU FOUR 49
FONCTIONS SPÉCIALES 50
CONDENSATION 50
OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS 50
RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON 51
RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON AU GRILL 52
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES LES PLUS FRÉQUENTS EN CAS DE CUISSON AU FOUR 53
JAUGE DE TEMPÉRATURE DU FOUR 54
GUIDES TÉLESCOPIQUES 54
FOUR À GAZ AUXILIAIRE 56
POSITION DES PLAQUES 56
VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT 56
DISPOSITIF DE SÉCURITÉ D'ARRÊT DU GAZ – THERMOCOUPLE 56
PRÉCHAUFFAGE DU FOUR 56
CUISSON AU FOUR 57
ÉCLAIRAGE 57
NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE BERTAZZONI 58
RISQUE DE BRÛLURE 58
ACTIONS À NE PAS FAIRE 58
NETTOYAGE DE L’ACIER INOXYDABLE 58
NETTOYAGE DES SURFACES PEINTES 58
NETTOYAGE DES SURFACES EN VERRE 58
NETTOYAGE DE LA LÈCHEFRITE 58
NETTOYAGE DE LA PLAQUE EN ACIER INOXYDABLE 58
NETTOYAGE DE LA CAVITÉ DU FOUR 58
NETTOYAGE DES GRILLES ET DES SUPPORTS DU FOUR 58
ENTRETIEN COURANT 59
REMPLACEMENT DES AMPOULES DU FOUR 59
RÉSOLUTION DE PROBLÈMES 61
LE FOUR NE DÉMARRE PAS 61
LES BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON NE S’ALLUMENT PAS 61
LE BRÛLEUR S’ALLUME MAIS S'ÉTEINT DES QUE LE BOUTON EST RELÂCHE 61
LES BOUGIES D’ALLUMAGE FONT CONTINUELLEMENT DES ÉTINCELLES 61
LES BOUTONS DE COMMANDE SONT TROP CHAUDS 61
UN BOUTON DE COMMANDE S’EST DÉVISSÉ DE SON AXE 61
LES ALIMENTS CUISENT TROP VITE 61
LA CUISSON N’EST PAS UNIFORME 61
LE GRIL DU FOUR EST LENT 61
LE VENTILATEUR CONTINUE DE TOURNER MÊME APRÈS L’EXTINCTION DU FOUR 61
DE LA CONDENSATION SE FORME DANS LE FOUR 62
LE FOUR GÉNÈRE DE LA FUMÉE 62
SERVICE CLIENTÈLE 63

# AVERTISSEMENTS

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 au gaz naturel ou gaz propane liquide.

POUR L'INSTALLATEUR : Avant d'installer l'appareil Bertazzoni, veuillez lire attentivement ces instructions. Cet appareil doit être installé conformément aux instructions d'installation du fabricant.

**REMARQUE IMPORTANTE**

Ces instructions doivent être laissées à la disposition du propriétaire, qui les conservera pour toute consultation future ou en cas de visite d'un inspecteur. NE PAS retirer les étiquettes, les mises en garde ou les plaques permanentes apposées sur le produit. Cela risquerait d'annuler la garantie.

L'installation doit être conforme aux règlementations locales. En l'absence de règlementations :

- États-Unis : l'installation doit être conforme à la règlementation nationale relative au gaz (National Fuel Gas Code) ANSI Z223.1 INFPA54..
- Massachusetts : Tout appareil au gaz doit être installé par un plombier ou un installateur de gaz agréé par l'état. Une vanne manuelle à poignée de type « T » doit être installée sur la conduite d'alimentation en gaz de l'appareil.
- Canada : L'installation doit être réalisée conformément aux règlementations en matière d'installation au gaz CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et/ou aux règlementations locales. L'installation électrique doit être conforme à la règlementation canadienne en matière d'électricité CSA C22.1, Partie 1, et/ou aux règlementations locales.

La cuisinière N'A PAS été conçue pour être installée dans des maisons préfabriquées (mobiles) ou des caravanes.

**NE PAS installer la cuisinière en extérieur.**

**MISE EN GARDE**

L'appareil doit être correctement raccordé à la terre. Le raccordement à la terre réduit le risque de décharge électrique en fournissant un passage sécurisé au courant électrique en cas de court-circuit.

**MISE EN GARDE**

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.

**MISE EN GARDE**

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

- Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre 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.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, une agence spécialisée ou un fournisseur de gaz.

**NOTE**

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

# AVERTISSEMENTS

**DANGER**

**RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE !!!**

Pour éviter les risques de décharge électrique, de lésion ou de blessure mortelle, vérifier que l'appareil a été correctement mis à la terre, conformément aux règlementations locales ou, en leur absence, à la règlementation américaine en matière d'électricité (NEC). ANSI/NFPA 70 – dernière édition.

**DANGER**

**RISQUE DE FUITE DE GAZ !!!**

Pour éviter les risques de blessure ou d'accidents mortels, la détection des fuites sur l'appareil doit être conforme aux instructions du fabricant. Avant d'utiliser l'appareil, toujours contrôler l'absence de fuites à l'aide d'une solution d'eau savonneuse.

**NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE POUR RECHERCHER LES FUITES DE GAZ.**

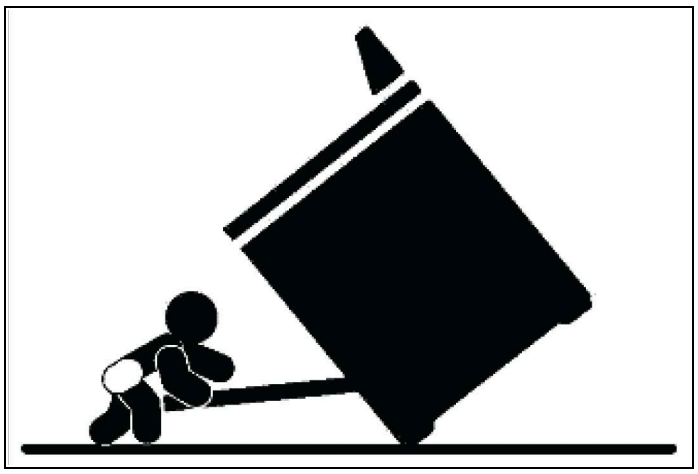


**Fig. 1**

**MISE EN GARDE**

**Avertissement – risque de basculement**

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

Installer le dispositif anti-basculement sur la structure et/ou la cuisinière. Vérifier que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et enclenché.

Fixer la cuisinière au dispositif anti-basculement à l'aide de brides anti-basculement ou d'une chaine anti-basculement (voir le chapitre « Installation du dispositif anti-basculement). Vérifier que le dispositif anti-basculement est remis en place après avoir déplacé la cuisinière.

Remettre en place le dispositif anti-basculement après tout déplacement de la cuisinière. Ne pas utiliser la cuisinière si le dispositif anti-basculement n'a pas été installé et enclenché.

Consulter le mode d'emploi du dispositif anti-basculement pour plus de détails.

Toute omission pourrait entraîner la mort ou de graves brûlures aux enfants ou aux adultes.

Ne PAS soulever la cuisinière par les poignées du four, car cela pourrait endommager les charnières de porte et entraîner une fermeture incorrecte de la porte.

Ne PAS soulever la cuisinière en saisissant le bandeau de commande de l'appareil.

La cuisinière est lourde et doit être manipulée avec soin. Pour tout déplacement de la cuisinière, prévoir la présence d'au moins deux personnes dotées d'équipements adaptés, notamment des gants, afin d'éviter de se blesser ou d'endommager la cuisinière ou le sol. Les bagues, montres et tout accessoire ample susceptible d'endommager la cuisinière ou de se coincer dans la cuisinière doivent être retirés.

Les surfaces cachées peuvent avoir des bords tranchants. Faire très attention en cas de contact avec l'arrière ou le dessous de la cuisinière.

NE PAS positionner de diable ou de chariot sur l'avant ou l'arrière de la cuisinière. Le positionner sur le côté uniquement.

**MISE EN GARDE**

Cancer et troubles de la reproduction — www.P65Warnings.ca.gov.

## ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE

L'étiquette signalétique indique le modèle et le numéro de série de la cuisinière. Elle se trouve sous le panneau de commande et à la dernière page de ce manuel.

- L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel autorisé.
- Cet appareil doit être installé conformément aux instructions d'installation du fabricant.
- L'appareil doit être installé conformément aux normes et aux règlementations du pays d'installation.
- L'installation de cet appareil doit être conforme aux règlementations locales. En l'absence de règlementations locales, l'installation doit être conforme aux normes américaines du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 – dernière édition/NFPA 54 ou B149.1.
- Une fois installé, l'appareil doit être raccordé à la terre conformément aux règlementations locales ou, en leur absence, à la règlementation américaine en matière d'électricité (NEC), ANSI/NFPA 70.

Si les règlementations locales l'autorisent, un conduit de raccord métallique flexible de nouvelle conception homologué conformément aux normes AGA ou CGA, de 5 pieds (1,5 m) max. de longueur, ½″ de diamètre interne, est recommandé pour raccorder l'appareil à la conduite d'alimentation en gaz. Veiller à ne pas plier ou endommager le raccord flexible lors du déplacement de l'appareil.

**L'appareil doit être utilisé avec le régulateur de pression fourni.**

Le régulateur de pression est réglé en fonction du type de gaz utilisé. Le régulateur de pression est doté d'un filetage femelle ½ ″. Le raccord approprié doit être choisi en fonction de la taille de votre conduite de gaz, du raccord métallique flexible et du robinet d'arrêt.

L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant la vanne manuelle individuelle lors de chaque test de pression du système d'alimentation en gaz à des pressions de test inférieures ou égales à 1/2 psi (13,8″ inH20 ou 3,5 kPa).

Toutes les ouvertures et les trous dans le mur et le plancher, derrière et sous l'appareil, doivent être scellés avant l'installation de celui-ci.

Une vanne manuelle doit être installée dans un emplacement accessible sur la conduite d'alimentation en gaz, indépendante de l'appareil, afin d'ouvrir ou de fermer l'alimentation en gaz.

## TYPE DE GAZ

Cette cuisinière peut fonctionner avec du gaz naturel ou du gaz propane liquide. Cette cuisinière est expédiée de l'usine pour être utilisée avec le gaz indiqué sur l'étiquette signalétique se trouvant sur la face inférieure du panneau de commande et à la dernière page de ce manuel. Une procédure de conversion pas à pas est également comprise dans ce manuel et dans tout kit de conversion.

## PRESSION DU GAZ

La pression d'alimentation en gaz maximale pour le régulateur de pression de la cuisinière à gaz est de 1/2 psi (13,8″ inH2O ou 3,5 kPa). La pression d'alimentation en gaz minimale pour vérifier le réglage du régulateur doit être d'au moins 1″ inH2O (249 Pa) au-dessus de la pression d'alimentation spécifiée pour le collecteur ; cette pression de fonctionnement est de 4″ inH2O (1,00 kPa) pour le gaz naturel et de 10″ inH2O (2,50 kPa) pour le gaz PL.

## 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.

**MISE EN GARDE**

Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui dirige l'air vers le bas, en direction de la cuisinière. Ce type de système de ventilation peut entraîner des incendies et des problèmes de combustion, avec pour conséquences des blessures, des dommages aux biens ou un fonctionnement non maîtrisé. Il n'existe pas de restrictions concernant les systèmes de ventilation qui dirigent l'air vers le haut.

**Ne pas utiliser de sprays aérosols à proximité de l'appareil en fonctionnement.**

# PRÉPARATION DE LA VENTILATION

Cette cuisinière a un fonctionnement optimal en cas d'installation avec une hotte d'extraction Bertazzoni. Ces hottes, conçues pour être associées à la gamme Bertazzoni, offrent un aspect impeccable grâce à leur finition identique.

Avant d'installer la hotte d'extraction, consulter les règlementations locales ou régionales en matière de construction et d'installation pour connaître les critères spécifiques aux espaces de dégagement. Pour plus d'informations, se reporter aux instructions d'installation de la hotte fournies par le fabricant.

## CHOISIR LES MODÈLES DE HOTTE ET DE VENTILATEUR

- En cas d'installation murale, la hotte doit présenter une largeur au moins égale à celle de la cuisinière. Lorsque l'espace le permet, il peut être souhaitable d'installer une hotte plus large que la cuisinière, pour une meilleure ventilation.
- En cas d'installations autonomes, la largeur de la hotte doit dépasser celle de la cuisinière d'au moins 3″ (76 mm) de chaque côté.

## POSITIONNEMENT DE LA HOTTE :

- Pour une meilleure extraction des fumées et des odeurs, le bord inférieur de la hotte doit se trouver entre 25 1/2″ (65 cm) et 31 1/2″ (80 cm) au-dessus de la surface de cuisson de la cuisinière.
- Si la hotte contient des matériaux combustibles (par ex. parement en bois), elle doit être installée à au moins 36″ (914 mm) au-dessus de la surface de cuisson.

## AIR D'APPOINT

En présence d'un volume élevé d'air de ventilation, il est recommandé de disposer d'une source d'air de remplacement extérieur. Cela est particulièrement important pour les habitations fermées hermétiquement et fortement isolées. Consulter une entreprise de chauffage et de ventilation qualifiée.

# SPÉCIFICATIONS

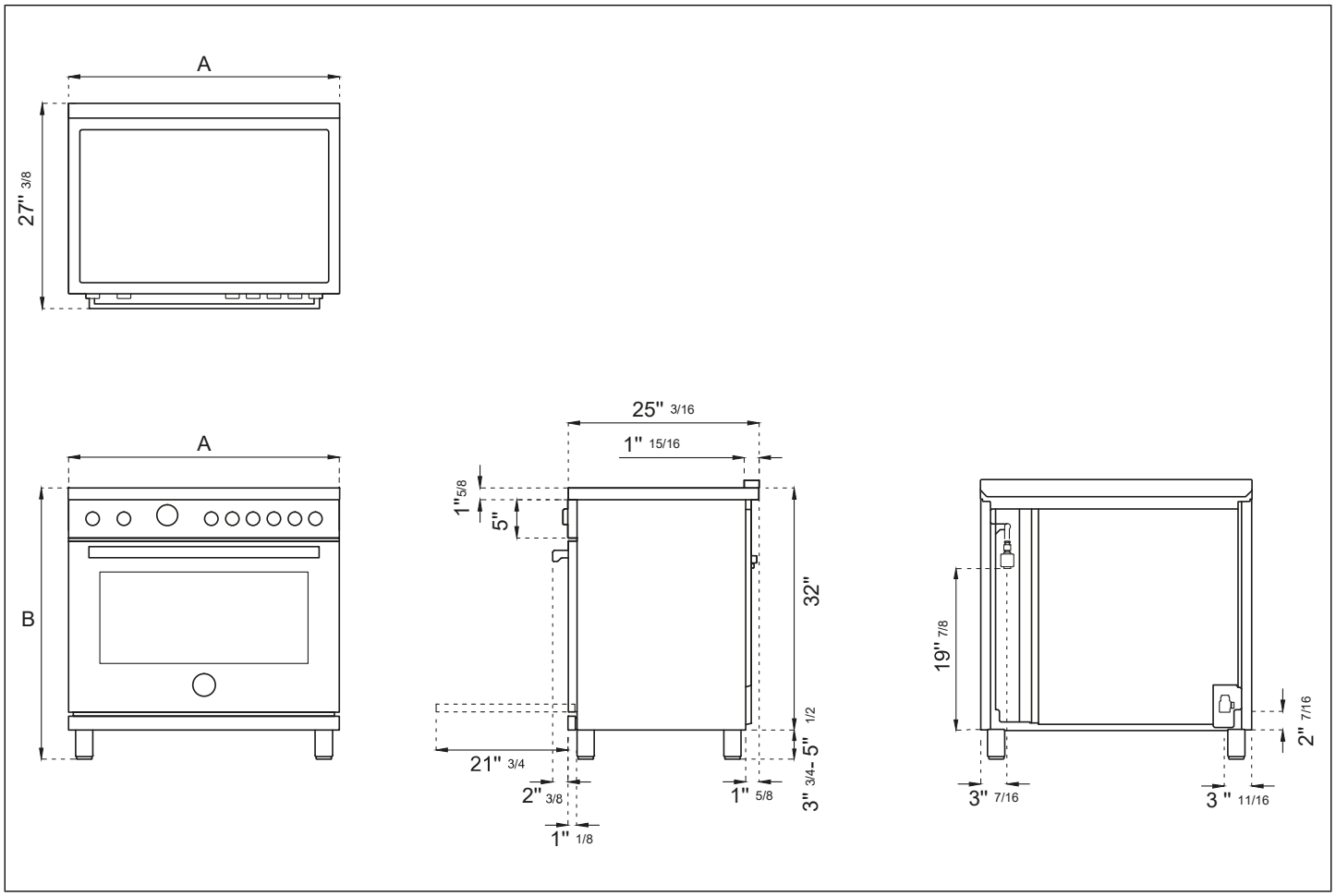



**Fig. 2**

- **A** 48″
- **B** 37″½ MAX

# SPÉCIFICATIONS

| BRÛLEUR | INJEC-TEUR | GAZ | PRES-SION | VALEUR MAX. | | VALEUR MIN. | | DÉRIVA-TION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | diam.[mm] | Type | [iwc] | [Btu/hr] | [W] | [Btu/hr] | [W] | diam.[mm] |
| Auxiliaire | 0,90 | Gaz naturel (NA) | 4″ | 3 500 | 1 025 | 900 | 264 | Régulé |
| | 0,54 | Propane (LP) | 10″ | 3 300 | 967 | 900 | 264 | 0,29 |
| Semi-rapide | 1,18 | Gaz naturel (NA) | 4″ | 5 900 | 1 729 | 1 500 | 439 | Régulé |
| | 0,70 | Propane (LP) | 10″ | 5 500 | 1 611 | 1 500 | 439 | 0,36 |
| Rapide | 1,55 | Gaz naturel (NA) | 4″ | 10 400 | 3 047 | 2 500 | 732 | Régulé |
| | 0,92 | Propane (LP) | 10″ | 9 500 | 2 783 | 2 500 | 732 | 0,47 |
| Double brûleur | 0,80+2,10 | Gaz naturel (NA) | 4″ | 19 000 | 5 567 | 1 300 | 381 | Régulé |
| | 0,50+1,20 | Propane (LP) | 10″ | 19 000 | 5 567 | 1 300 | 381 | 0,34/0,65 |
| Four PRINCI-PAL 48″ | 1,85 | Gaz naturel (NA) | 4″ | 14 000 | 4 102 | 3 500 | 1 025 | Régulé |
| | 1,10 | Propane (LP) | 10″ | 14 500 | 4 248 | 3 500 | 1 025 | 0,60 |
| Gril 48″ | 1,40 | Gaz naturel (NA) | 4″ | 9 000 | 2 637 | Max. unique-ment | Max. unique-ment | Sans dérivation |
| | 0,98 | Propane (LP) | 10″ | 10 500 | 3 076 | Max. unique-ment | Max. unique-ment | Sans dérivation |
| Four AUXILIAI-RE 48″ | 1,25 | Gaz naturel (NA) | 4″ | 7 000 | 2 051 | 2 400 | 703 | Régulé |
| | 0,75 | Propane (LP) | 10″ | 7 000 | 2 051 | 2 400 | 703 | 0,49 |

**Consulter le manuel d'utilisation et d'entretien pour connaître la configuration des brûleurs de la cuisinière.**

# ESPACE DE DÉGAGEMENT

## INSTALLATION ADJACENTE À DES MEUBLES DE CUISINE

Cette cuisinière peut être installée à proximité directe de plans de travail avec meubles intégrés (36″ ou 91,5 cm par rapport au sol).

Pour un aspect optimal, la surface de la cuisinière doit être au même niveau que celle du plan de travail avec meuble intégré. Pour ce faire, régler la hauteur de l'appareil en agissant sur les dispositifs de réglage des pieds.

**ATTENTION !**

La cuisinière NE DOIT PAS être installée à proximité directe des murs de la cuisine, de meubles ou d'appareils hauts, ou d'autres surfaces verticales de plus de 36″ (91,4 cm) de hauteur. Dans ces cas, l'espace latéral doit être d'au moins 6″ (15,2 cm).

Les meubles muraux présentant cet espace latéral minimum doivent être installés à 18″ (45,7 cm) au-dessus du plan de travail, avec une hauteur de plan de travail comprise entre 35 ½″ (90,2 cm) et 37 ¼″ (94,6 cm). La profondeur maximale des meubles muraux au-dessus de la cuisinière doit être de 13″ (33 cm).

## MEUBLE DE CUISINE

| | |
|---|---|
| **A** | 48″(121.9 cm) |
| **B** | 36″ (91,5 cm) hotte avec matériaux combustibles |
| **C** | 13″ (33,0 cm) |
| **D** | 18″ (45,7 cm) |
| **E** | 35″ 1/2 (90,2 cm) / 37″ ¼ (94,6 cm) |
| **F** | 6″ (15,2 cm) |
| **G** | 6″ (15,2 cm) |

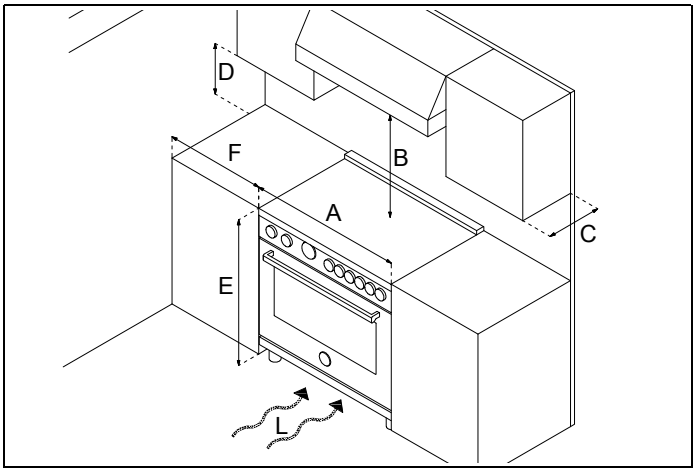



**Fig. 3**

En cas d'installation d'une plinthe coup-de-pied, vérifier que la somme des surfaces découpées est égale à la surface de

48″ ventilation recommandée (L) 73 ½ sq. inches (47547 $mm^2$).

# ESPACE DE DÉGAGEMENT

## HOTTE MÉTALLIQUE

| | |
|---|---|
| **A** | 48″(121.9 cm) |
| **B** | 25 1/2″ (65 cm) et 31 1/2″ (80 cm) |
| **C** | 13″ (33,0 cm) |
| **D** | 18″ (45,7 cm) |
| **E** | 35″ 1/2 (90,2 cm) / 37″ 1/4 (94,6 cm) |
| **F** | 6″ (15,2 cm) |
| **G** | 6″ (15,2 cm) |
| **H** | 1″ 9/16 (4 cm) |

Lorsqu'elle est installée avec une hotte fabriquée dans un matériau métallique ou une finition de surface métallique, se référer aux exigences d'installation du fabricant de la hotte. Si le fabricant de la hotte ne donne aucune indication spécifique quant aux distances d'installation, prendre en considération la distance B.

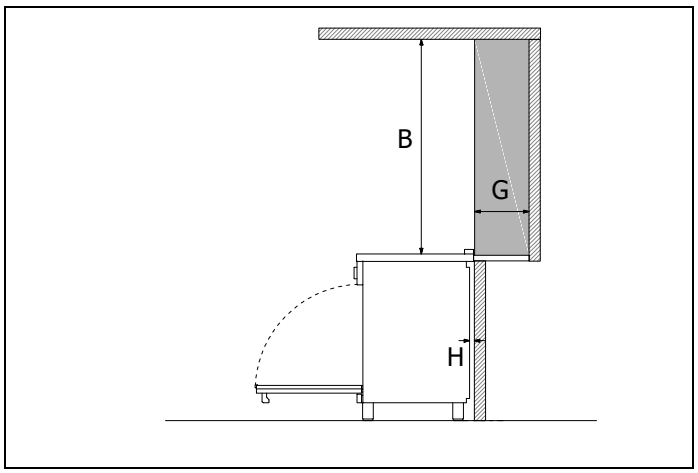



**Fig. 4**

La zone grisée derrière la cuisinière indique l’espace minimum à respecter par rapport à la surface de cuisson. Aucun matériau combustible ne doit se trouver dans cette zone. 12″ (305 mm) min. par rapport aux surfaces combustibles avec garniture affleurante.

Pour des installations autonomes, la surface de travail doit être dotée d’un bord saillant faisant la jonction avec la partie arrière de la garniture. Comme indiqué dans la règlementation américaine en matière de gaz ANSI Z223.1 (édition actuelle).

Le dégagement par rapport aux matériaux non combustibles ne rentre pas dans le cadre de la norme ANSI Z21.1 et n’est pas certifié par CSA. Les dégagements de moins de 6″ (15,2 cm) doivent être conformes aux règlementations locales et/ou être approuvés par l'autorité locale compétente.

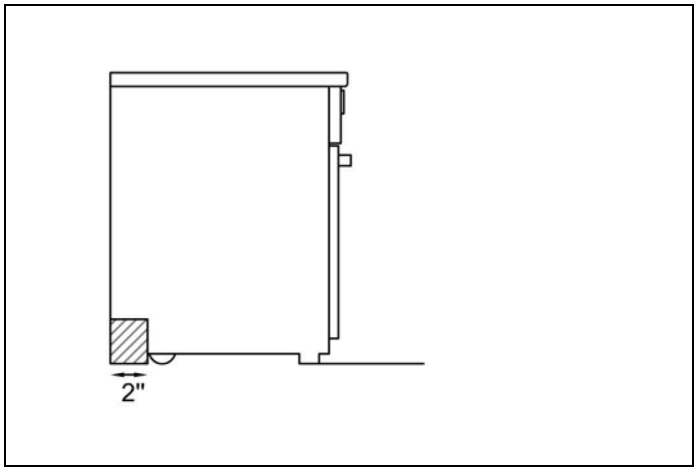



**Fig. 5**

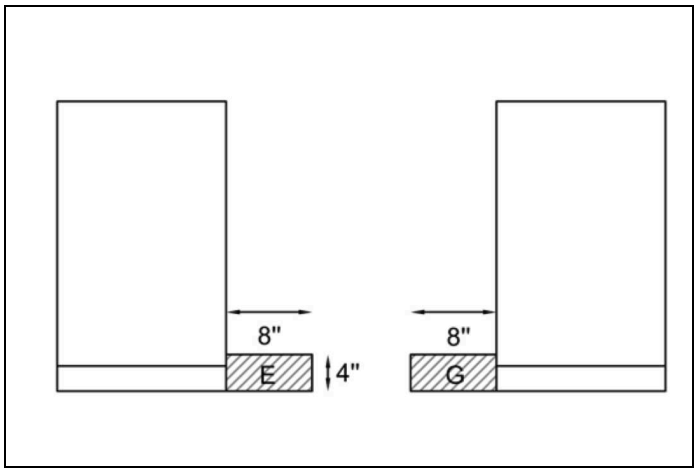



**Fig. 6**

zone réservée au branchement

## ÉLECTRICITÉ

Une prise électrique montée horizontalement et correctement mise à la terre doit être installée à une hauteur maximale de 3″ (7,6 cm) et minimale de 2″ (5 cm) par rapport au sol, et à une distance maximale de 8″ (20,3 cm) par rapport au côté gauche du produit (en lui faisant face).

Vérifier les dispositions des règlementations locales.

## GAZ

Une vanne de fermeture manuelle correctement dimensionnée et approuvée par un organisme agréé doit être installée à une hauteur maximale de 3″ (7,6 cm) et minimale de 2″ (5 cm) par rapport au sol, et à une distance maximale de 8″ (20,3 cm) par rapport au côté droit du produit (en lui faisant face).

Pour réaliser le raccordement en gaz entre la vanne de fermeture et le régulateur, utiliser un flexible de dimensions adaptées ou un tuyau rigide approuvé par un organisme agréé.

Vérifier les dispositions des règlementations locales.

# RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

**MISE EN GARDE**

RISQUE DE CHOC ÉLECTRICITÉ Couper l’alimentation électrique au niveau du disjoncteur ou du tableau à fusibles avant d’installer l’appareil.

L’appareil doit être correctement mis à la terre.

Utiliser uniquement des conducteurs en cuivre.

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner de graves blessures, voire la mort.

Cette cuisinière a été fabriquée pour être branchée sur un système de 16 A, 120 V / 60 Hz, mis à la terre et polarisé.

Sa consommation électrique est d'environ 300 W pour 30″ et 36″, et de 1200 W pour 48″.

Un minimum de 102 Vca est nécessaire pour un fonctionnement correct des systèmes d'allumage du gaz.

Le système doit être mis à la terre et correctement polarisé.

La cuisinière est dotée d'un câble d'alimentation de type SJT et d'une prise NEMA 5-15P. Le cas échéant, le câble d'alimentation doit être remplacé par un câble de même type, grosseur et longueur.

**MISE EN GARDE**

**Mise à la terre**

L'appareil est équipé d'une prise à trois broches qui garantit une protection contre les décharges électriques. Elle doit être branchée directement à une prise murale correctement mise à la terre. Ne pas couper ou retirer la broche de terre de cette prise.

**ATTENTION !**

Étiqueter tous les câbles avant de les débrancher pour effectuer des contrôles d’entretien. Des erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux.

**Vérifier le bon fonctionnement de la cuisinière après l’entretien.**

# SCHÉMA DE CÂBLAGE

Les schémas de câblage électrique figurent à l’arrière de la cuisinière et ne peuvent être retirés que par un technicien de maintenance, qui doit les remettre en place une fois l’entretien réalisé.

# SCHÉMA DE CÂBLAGE

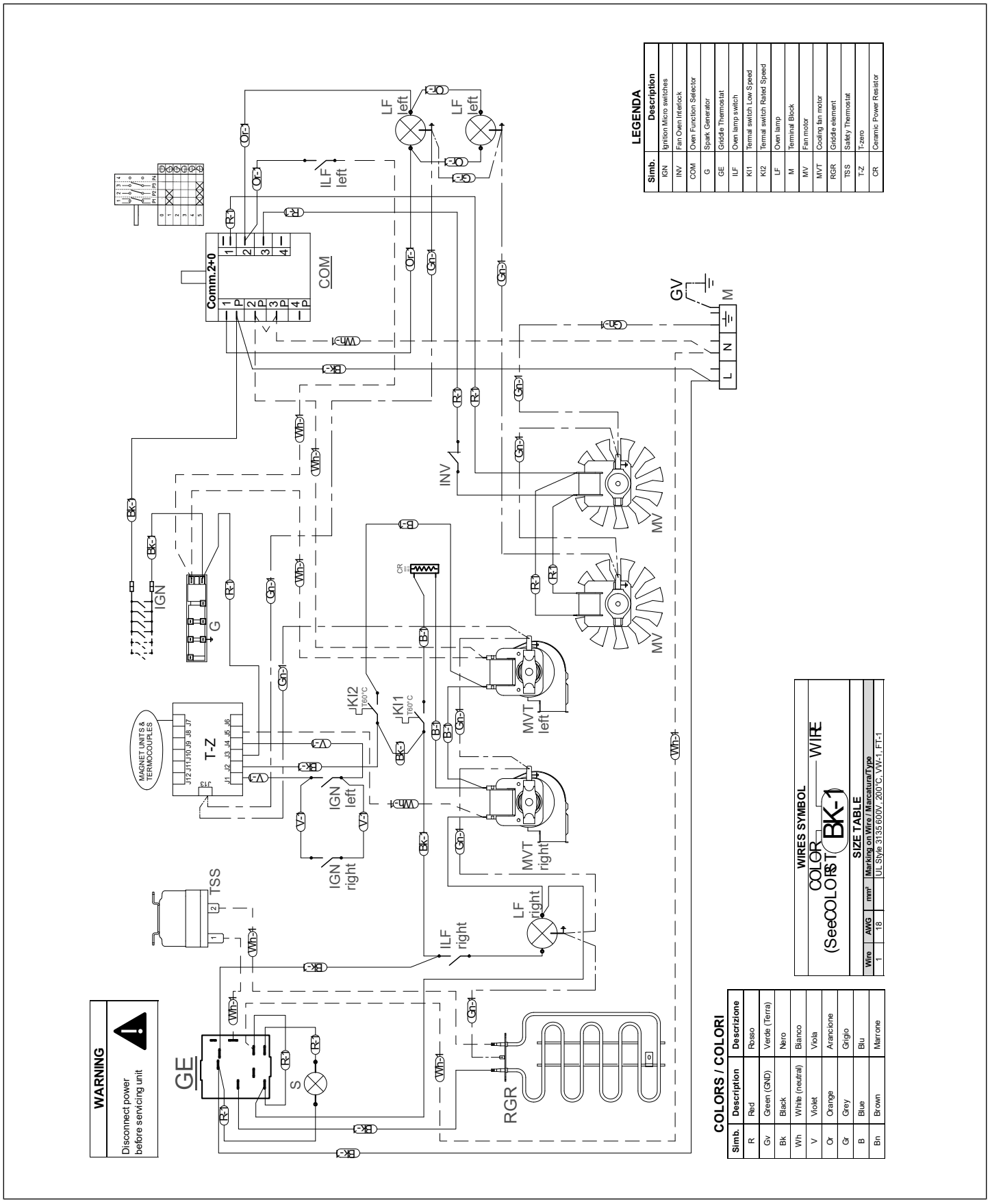



**Fig. 7**

# RACCORDEMENT AU GAZ

**MISE EN GARDE**

NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE POUR RECHERCHER LES FUITES DE GAZ !

La recherche de fuites sur la cuisinière doit être réalisée conformément aux instructions du fabricant. Avant d'utiliser le four, toujours réaliser une recherche de fuites avec une solution d'eau savonneuse ou toute autre méthode valide.

Vérifier l'absence de fuites de gaz en utilisant de l'eau savonneuse ou en ayant recours à d'autres méthodes valides pour tous les raccords de gaz installés entre la conduite d'alimentation en gaz de l'appareil, le régulateur de gaz et la vanne de fermeture manuelle.

Tous les raccordements au gaz doivent être conformes aux règlementations locales et nationales. La conduite d'alimentation en gaz doit être de dimensions au moins égales à celles du tuyau d'entrée de l'appareil. Cette cuisinière utilise un adaptateur NPT 1/2" (voir le dessin ci-après pour des informations sur le raccordement au gaz). Pour toutes les jonctions de tuyaux, utiliser un joint adapté résistant au gaz ; pour raccorder l'adaptateur et le collecteur de la cuisinière, utiliser uniquement le joint bleu fourni.

Le cas échéant, la conversion de l'appareil doit être réalisée par le revendeur, un professionnel formé par le fabricant, un plombier ou une entreprise spécialisée, qualifiés et agréés.

La conversion est importante pour une utilisation efficace et sûre de l'appareil. Il incombe au revendeur et au propriétaire de la cuisinière de réaliser une conversion au gaz adaptée et conforme aux instructions du fabricant.

LA PROCÉDURE DE CONVERSION EST DÉCRITE DANS CE MANUEL ET DANS LE SACHET CONTENANT LES DIFFÉRENTS INJECTEURS FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE.

Ce manuel doit être fourni à la personne en charge de l'entretien avant toute intervention sur la cuisinière.

## VANNE DE FERMETURE MANUELLE

CETTE VANNE N'EST PAS EXPÉDIÉE AVEC LA CUISINIÈRE ET DOIT ÊTRE FOURNIE PAR L'INSTALLATEUR.

La vanne de fermeture manuelle doit être installée sur la conduite d'alimentation en gaz, entre le branchement mural et l'entrée de l'appareil, dans une position rapidement accessible en cas d'urgence.

**Massachusetts :**

Une vanne manuelle de gaz à poignée de type « T » doit être installée sur la conduite d'alimentation en gaz de l'appareil.

## TUYAUX FLEXIBLES

En cas d'installation avec des tuyaux flexibles et/ou à déconnexion rapide, l'installateur doit utiliser un connecteur flexible résistant, certifié AGA pour une utilisation commerciale, d'au moins 1/2″ (1,3 cm) de diamètre interne NPT (anti-traction) en conformité aux normes ANSI Z21.41 et Z21.69.

**Massachusetts :**

Installer la cuisinière avec un raccord de gaz flexible d'une longueur de 36″ (3 pieds).

**au Canada :**

Utiliser des connecteurs métalliques CAN 1-6.10-88 pour cuisinière à gaz et un dispositif à déconnexion rapide CAN 1-6.9 M79 en cas d'utilisation avec du gaz.

## SOUPAPE D'ARRÊT AU POINT CONSIGNE DE PRESSION

Pour éviter les fuites de gaz, la vanne d'arrêt et le joint d'étanchéité fournis avec la cuisinière sont installés sur le raccord de gaz à l'arrière de la cuisinière, conformément au schéma ci-dessous.

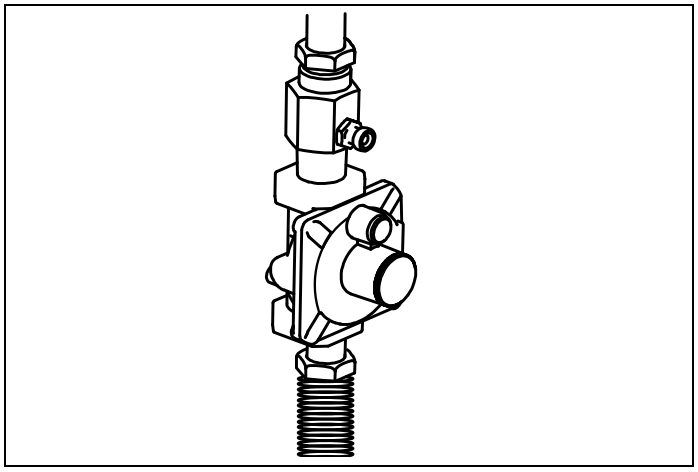


**Fig. 8**

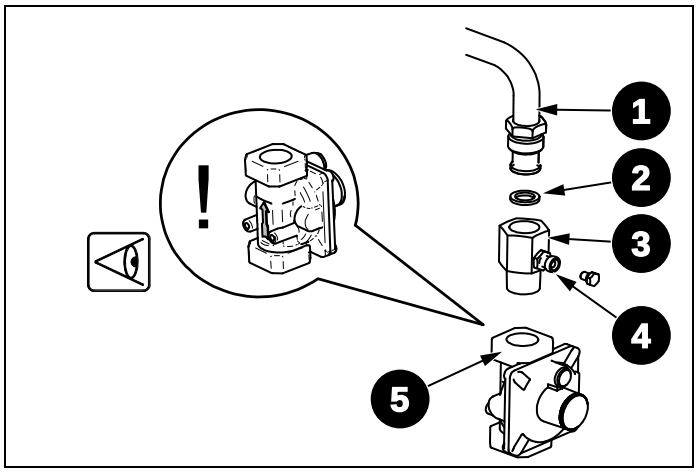



**Fig. 9**

**1)** Conduite de gaz

**2)** Joint

**3)** Connecteur de gaz 1/2″ npt avec point consigne de pression 1/8″ npt (à fixer vers l'extérieur de l'appareil)

**4)** Point consigne de pression

**5)** Régulateur de pression

## RÉGULATEUR DE PRESSION

Dans la mesure où la pression de service peut fluctuer en fonction de la demande locale, chaque appareil de cuisson au gaz doit être équipé d'un régulateur de pression sur la conduite d'alimentation, pour garantir un fonctionnement sûr et efficace.

La pression dans le collecteur doit être contrôlée au moyen d'un manomètre et être conforme aux valeurs indiquées ci-après :

Gaz naturel 4,0″ inH2O

LP/Propane 10,0″ inH2O.

La pression de la conduite d'alimentation en amont du régulateur doit être supérieure de 1″ inH2O à celle dans le collecteur afin de pouvoir contrôler le régulateur.

Le régulateur utilisé avec la cuisinière est adapté à une pression d'alimentation maximale de 1/2psi (13,8″ ou 3,5 kPa). Si la pression de la conduite dépasse cette quantité, un réducteur de pression est nécessaire.

L'appareil, sa vanne de fermeture individuelle et le régulateur de pression doivent être débranchés de la conduite de gaz en cas de contrôle de pression du circuit à des pressions supérieures à 1/2 psi (13,8″ inH2O ou 3,5 kPa).

La vanne manuelle de fermeture doit être FERMÉE lors de chaque test de pression du circuit d'alimentation en gaz à des pressions de test inférieures ou égales à 1/2 psi (13,8″ ou 3,5 kPa).

**MISE EN GARDE**

Avant toute opération d'entretien, débrancher la cuisinière des sources d'alimentation en gaz et en électricité, et débrancher tout autre appareil de la zone d'installation finale afin d'avoir accès à la cuisinière et de pouvoir réaliser correctement l'opération d'entretien.

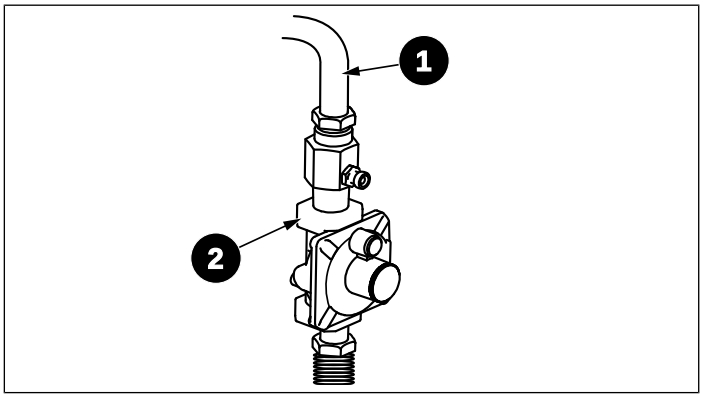



**Fig. 10**

# RACCORDEMENT AU GAZ

**1)** Conduite d'alimentation en gaz de la cuisinière

**2)** Régulateur de pression

**REMARQUE IMPORTANTE**

- LE RÉGULATEUR DE PRESSION EST CORRECTEMENT INSTALLÉ EN USINE. LA FLÈCHE À L'ARRIÈRE DU CORPS DU RÉGULATEUR INDIQUE LE SENS DU DÉBIT DE GAZ ET DOIT ÊTRE ORIENTÉE VERS LA CONDUITE DE GAZ DE L'APPAREIL
- LES PROBLÈMES LIÉS À UNE MAUVAISE INSTALLATION DE LA CONDUITE DE GAZ OU À UNE PRESSION DE GAZ INCORRECTE PEUVENT ENTRAÎNER UN OU PLUSIEURS DES ÉVÉNEMENTS SUIVANTS :
  - FAIBLES FLAMMES
  - FLAMMES INSTABLES OU VACILLANTES
  - ARRÊT IMMÉDIAT OU APRÈS UN CERTAIN TEMPS DES BRÛLEURS DU FOUR, DU GRILL OU DE LA SURFACE
  - FLAMMES TROP ÉLEVÉES SUR LES BRÛLEURS DE SURFACE OU LES BRÛLEURS À GAZ/GRILL
- POUR ASSURER UN BON FONCTIONNEMENT ET UNE SÉCURITÉ, VÉRIFIEZ TOUJOURS L'INSTALLATION CORRECTE ET LA PRESSION DU GAZ CONFORMÉMENT AUX SPÉCIFICATIONS FOURNIES.

Pour convertir le régulateur en un autre gaz, veuillez consulter le chapitre *CONVERSION À UN AUTRE TYPE DE GAZ*.

## INSTALLATION DE L'APPAREIL

### DÉBALLAGE DE LA CUISINIÈRE

- Retirer tous les matériaux d'emballage de la palette d'expédition sans toucher à la mousse à endos adhésif sur les surfaces en métal brossé, afin de protéger la cuisinière des rayures jusqu'à son installation à son emplacement final. Ne retirer que le film protégeant les panneaux latéraux avant de positionner la cuisinière entre les meubles de cuisine.
- Examiner la cuisinière après l'avoir déballée. En cas de dommage résultant du transport, ne pas la brancher. Prendre des photos du dommage et en informer immédiatement le transporteur.
- Retirer la ou les portes du four. Cela réduira le poids de la cuisinière.
- Retirer les grilles, plaques et chapeaux des brûleurs pour faciliter le déplacement de la cuisinière.
- Avant de la déplacer, protéger le sol pour éviter tout dommage.

## RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

Préparer la porte en vue de son retrait. Rabattre les fixations sur chaque charnière de porte. Fermer lentement la porte jusqu'à ce que les fixations saillantes bloquent le mouvement.

Tirer la porte vers le haut et la retirer.

**Ne pas soulever ou transporter la porte par sa poignée !**

Cela pourrait endommager les charnières.

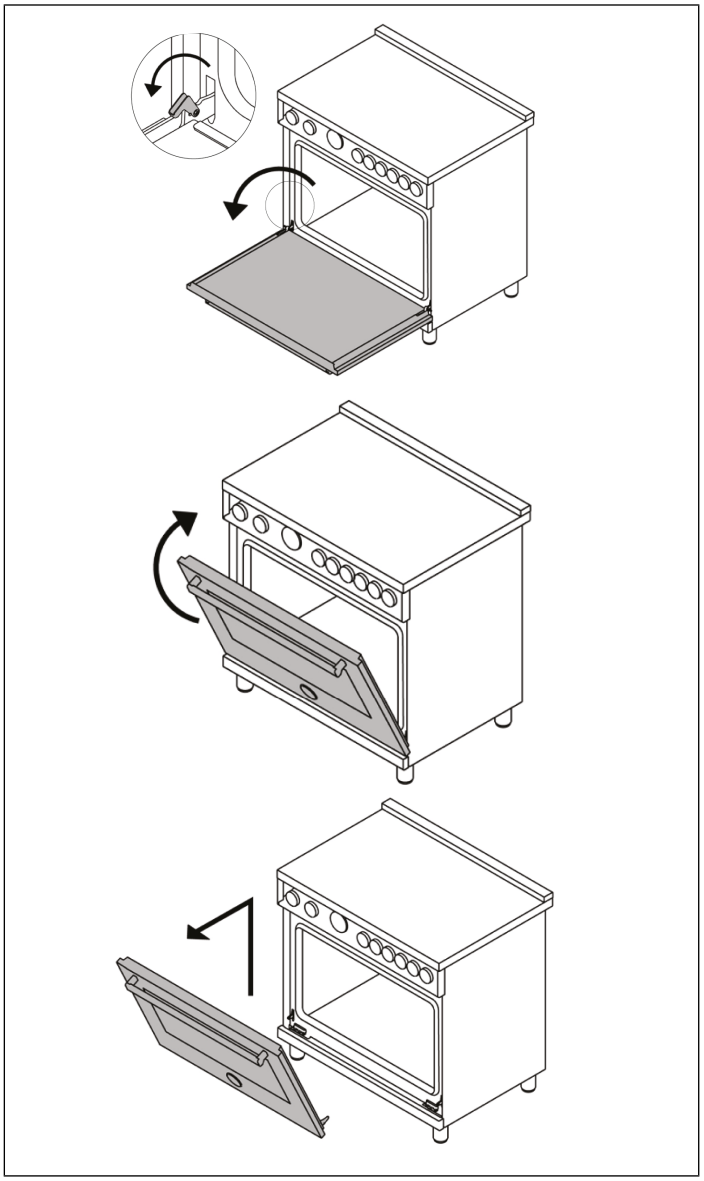


**Fig. 11**

## INSTALLATION DES PIEDS

Les cuisinières Bertazzoni ne doivent être utilisées qu'une fois leurs pieds correctement installés.

Quatre pieds réglables en hauteur sont fournis avec la cuisinière dans le conteneur en polystyrène placé sur le dessus de l'appareil.

Avant d'installer les pieds, positionner la cuisinière à proximité de son emplacement final ; les pieds ne doivent pas être utilisés pour la déplacer sur de longues distances. Après avoir déballé la cuisinière, la soulever suffisamment afin de pouvoir insérer les pieds dans les logements correspondants situés sous l'appareil. Abaisser lentement la cuisinière pour éviter toute sollicitation excessive sur les pieds et le matériel de montage. Si possible, utiliser une palette ou un cric plutôt que de faire basculer la cuisinière.

Régler la hauteur des pieds au niveau souhaité en tournant la partie interne du pied. À l'aide d'un niveau, vérifier que la surface de cuisson est parfaitement plane.

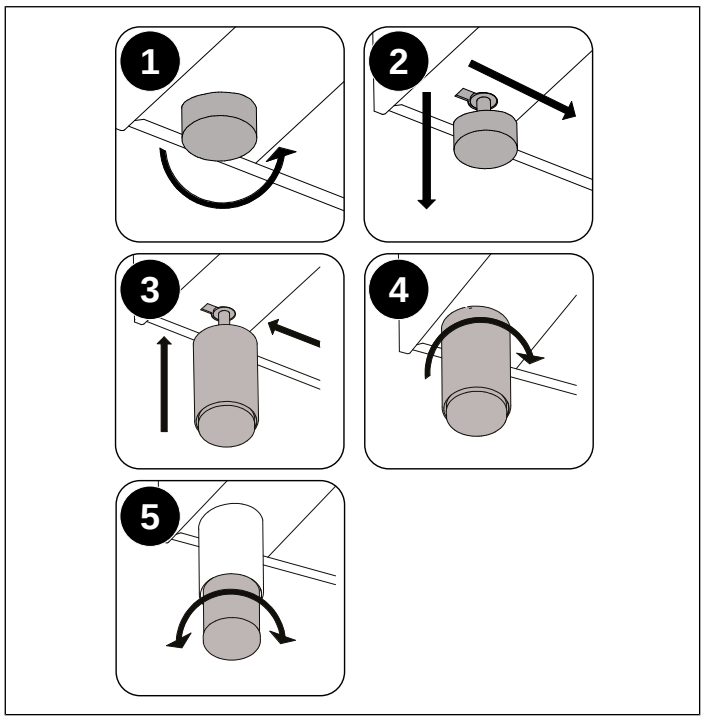



**Fig. 12**

## INSTALLATION DE LA PROTECTION FRONTALE DE LA SURFACE DE CUISSON

Afin d'augmenter l'espace entre le bord frontal de la surface de cuisson et les brûleurs, il est possible d'installer une protection frontale de la surface de cuisson.

- Pour installer la protection frontale, repérer les deux trous de fixation aux extrémités de celle-ci.
- Repérer les deux trous de fixation sous le rebord de la surface de cuisson.
- Fixer la protection frontale à l'aide de ses deux vis.

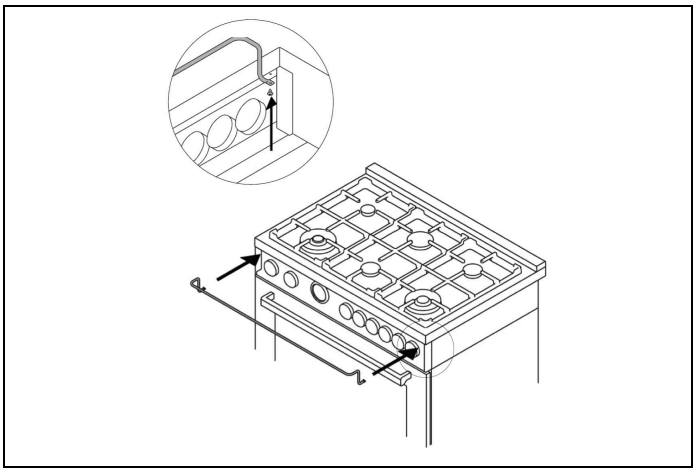


**Fig. 13**

## INSTALLATION DE LA GARNITURE

La garniture doit être installée avant toute utilisation de la cuisinière afin de garantir la ventilation appropriée du compartiment du four.

La garniture est uniquement positionnée sur la surface de cuisson. Retirer tous les rubans et matériaux d'emballage avant son installation.

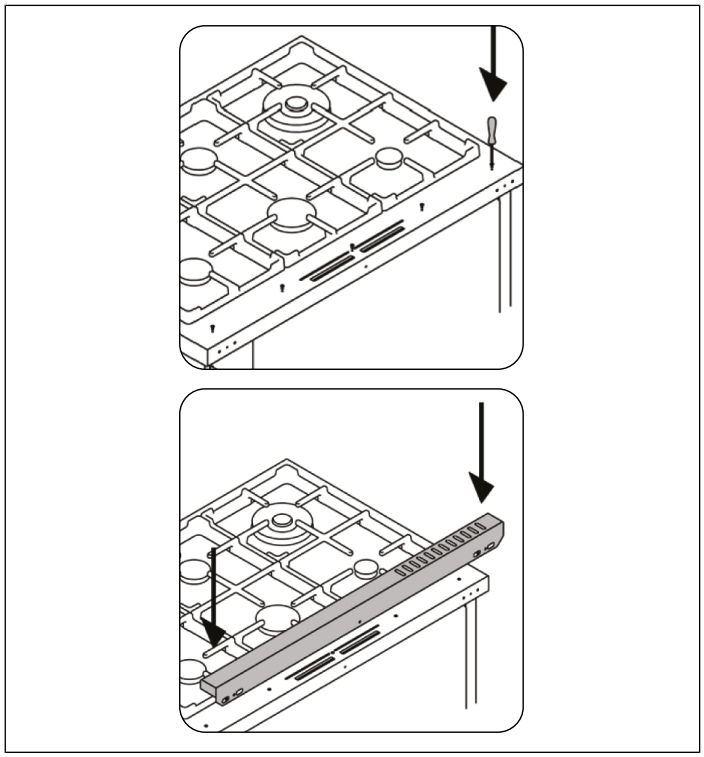


**Fig. 14**

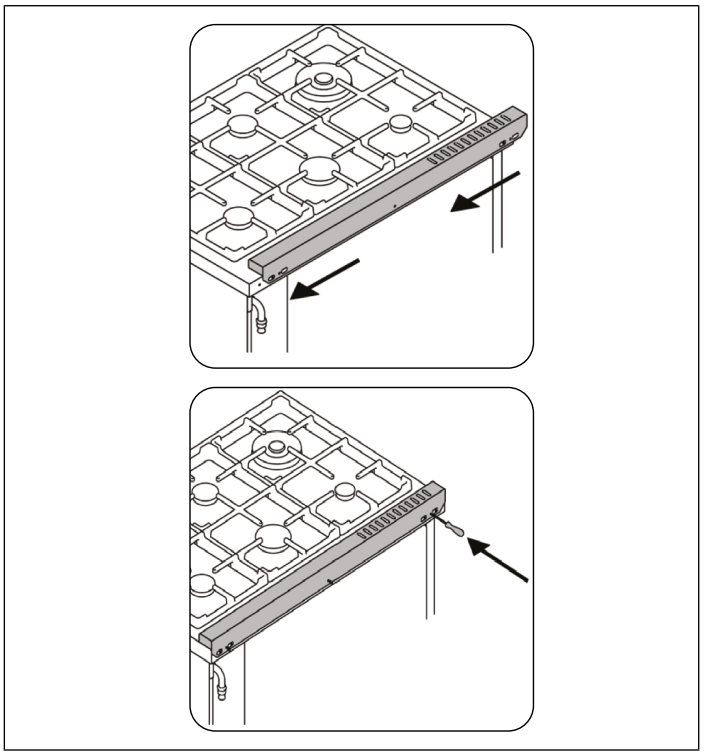


**Fig. 15**

## INSTALLATION DE LA PROTECTION ARRIÈRE (EN OPTION)

La protection arrière doit être installée avant toute utilisation de la cuisinière afin de garantir la ventilation appropriée du compartiment du four.

La protection arrière est un équipement en option. Contactez votre revendeur pour vous la procurer.

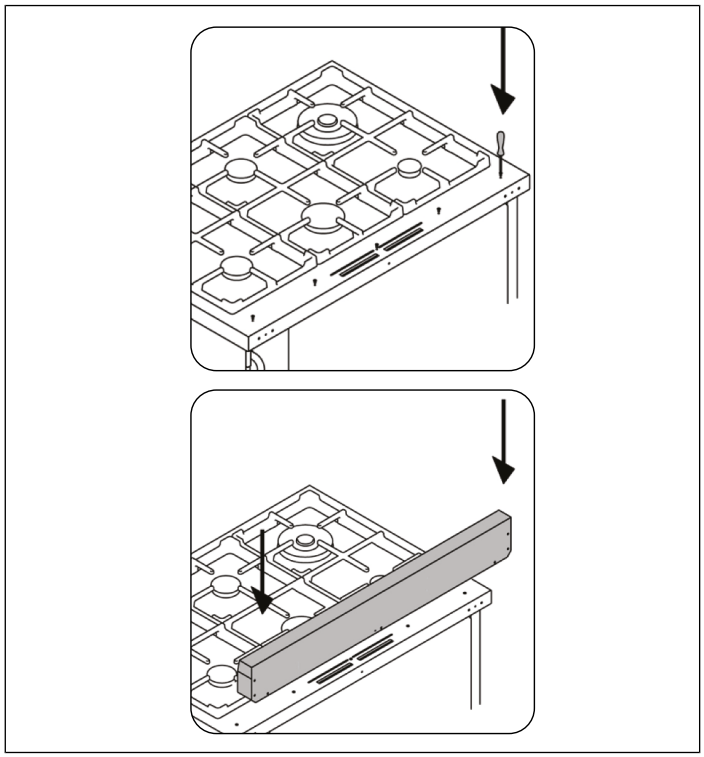


**Fig. 16**

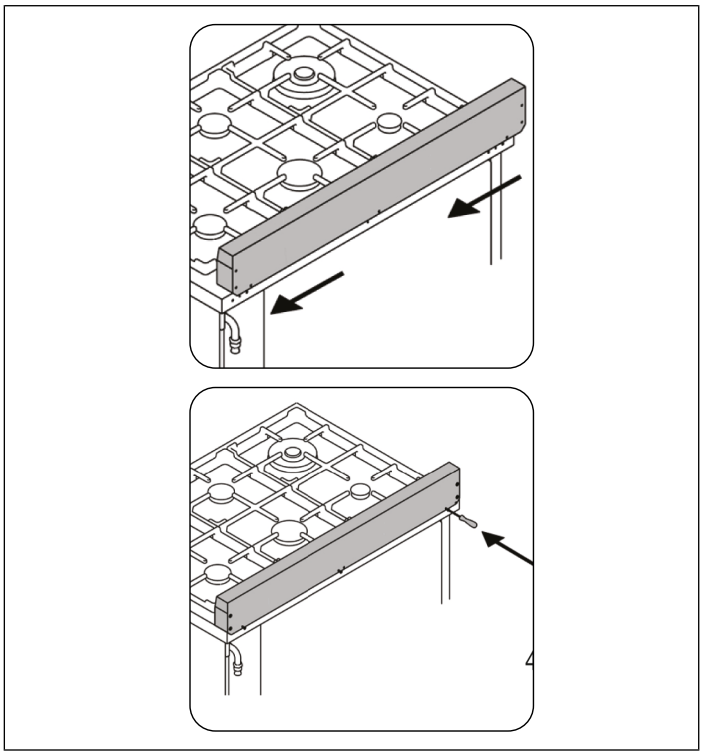


**Fig. 17**

# INSTALLATION DES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT

## SUPPORTS ANTI-BASCULEMENT

Les supports anti-basculement fournis avec la cuisinière doivent être correctement fixés au mur postérieur, comme indiqué sur la figure ci-dessous.

La hauteur correcte des supports est déterminée après avoir réglé les pieds de la cuisinière et une fois celle-ci nivelée.

- Mesurer la distance entre le sol et le bas du logement du support anti-basculement à l'arrière de la cuisinière.
- Positionner les supports anti-basculement sur le mur à la hauteur souhaitée plus 1/8″ (0,32 cm). Les supports doivent être positionnés à 2″ 5/16 (6,0 cm) par rapport au côté de la cuisinière.
- Fixer les supports au mur à l'aide d'outils adaptés.
- Faire glisser la cuisinière contre le mur jusqu'à ce que les supports soient complètement insérés dans leurs logements à l'arrière de la cuisinière.

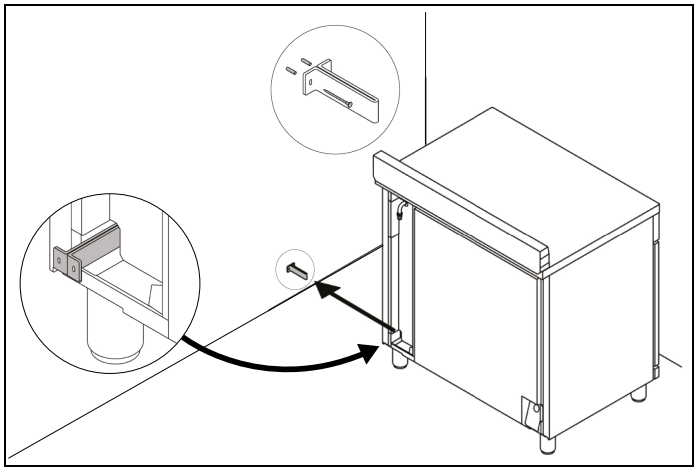


**Fig. 18**

## CHAÎNE ANTI-BASCULEMENT

La chaîne anti-basculement doit être fixée au côté gauche ou droit, selon les instructions ci-après. Tirer la chaîne manuellement à travers l'anneau et l'insérer dans le crochet.

Défaire la chaîne avant tout déplacement de la cuisinière en vue d'une opération d'entretien.

**ATTENTION !**

Une fois les opérations d'entretien terminées, les dispositifs anti-basculement (supports et chaîne) doivent être remis en place conformément aux instructions ci-dessus.

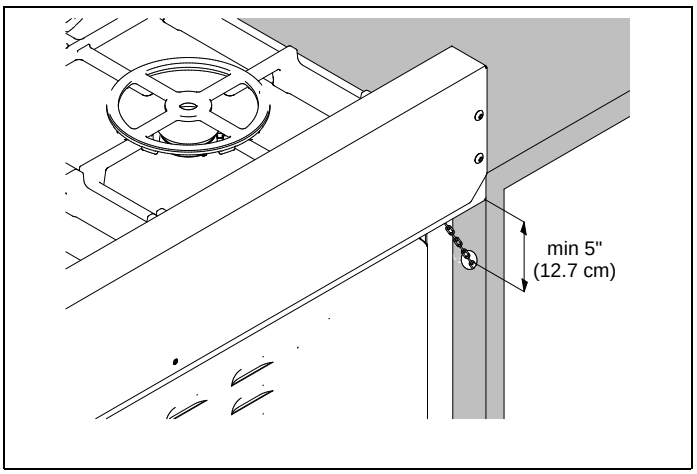



**Fig. 19**

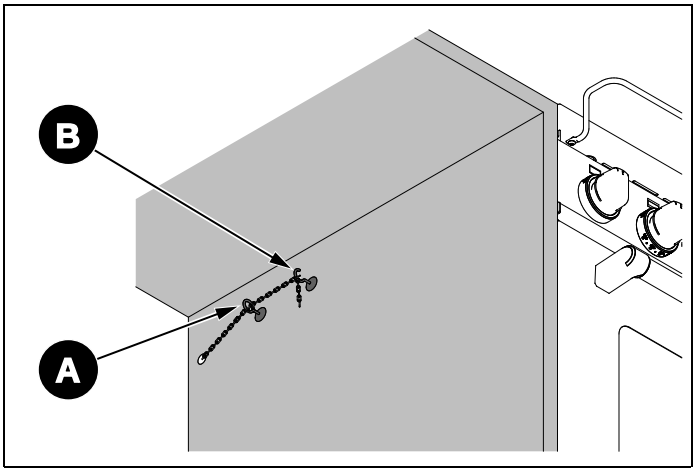



**Fig. 20**

- **A** ANNEAU
- **B** CROCHET

# CONVERSION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

**MISE EN GARDE**

Avant de réaliser cette opération, débrancher l'appareil de l'alimentation en gaz et en électricité.

La conversion doit être effectuée par un professionnel formé à cet effet par le fabricant.

Appeler le service clients pour trouver le professionnel formé par le fabricant le plus proche.

Pour cette cuisinière, la procédure de conversion à un autre type de gaz comprend 6 étapes :

**1)** Régulateur de pression

**2)** Brûleurs de la surface de cuisson

**3)** Brûleur du four

**4)** Brûleur du grilll

**5)** Contrôles visuels avant la fermeture du panneau inférieur du four

**6)** Réglage du minimum.

La conversion n'est pas terminée tant que ces 6 étapes n'ont pas été correctement réalisées.

Avant de réaliser la conversion à un autre type de gaz, trouver le sachet contenant l'injecteur de remplacement fourni avec la cuisinière.

**REMARQUE IMPORTANTE**

Sur chaque injecteur se trouve un numéro correspondant à son débit. Consulter le tableau n ° 1 pour connaître la correspondance entre les injecteurs et les brûleurs.

Conserver les injecteurs retirés de la cuisinière pour toute utilisation future.

## ÉTAPE 1 : RÉGULATEUR DE PRESSION

Le régulateur de pression fourni avec la cuisinière est de type convertible, adapté à une utilisation avec du gaz naturel à une pression nominale de sortie de 4″ inH2O ou avec du gaz propane liquide à une pression nominale de sortie de 10″ inH2O. Il a été réglé en usine pour fonctionner avec l'un de ces gaz ou pressions, comme indiqué sur les étiquettes apposées sur la cuisinière, l'emballage et dans le livret d'instructions.

Convertir le régulateur pour l'utiliser avec un autre gaz : Dévisser à la main le capuchon supérieur du régulateur, retirer la fixation en plastique blanc du capuchon, inverser sa direction et la revisser fermement contre le capuchon. La fixation en plastique blanc comporte des flèches indiquant la position du gaz naturel (NAT) et du gaz propane liquide (LP).

Visser à la main le couvercle métallique dans sa position d'origine sur le régulateur.

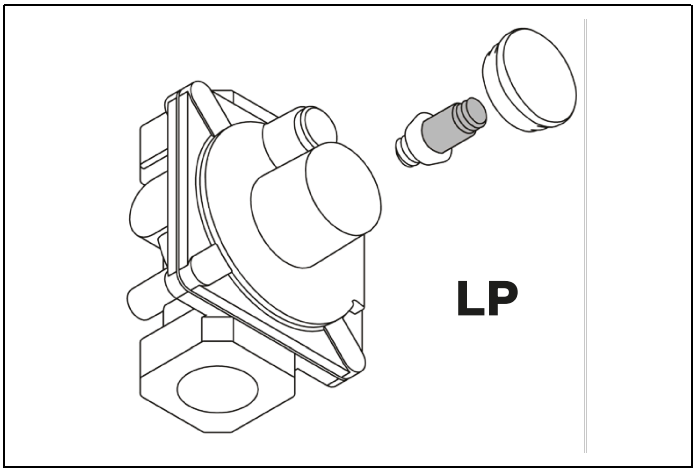



**Fig. 21**

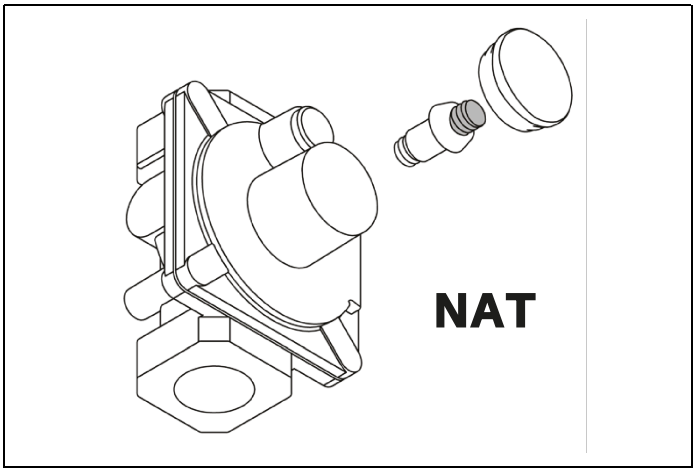



**Fig. 22**

## ÉTAPE 2 : BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON

Pour remplacer les buses des brûleurs de surface, soulever les brûleurs et dévisser les buses livrées avec la cuisinière à l'aide d'une clé à anneau ou d'une clé à fourche.

Remplacer les injecteurs en utilisant le kit de conversion fourni avec la cuisinière ou par un magasin de pièces détachées Bertazzoni agréé. Sur chaque injecteur se trouve un numéro correspondant à son débit.

Consulter le tableau n° 1 pour connaître la correspondance entre les injecteurs et les brûleurs.

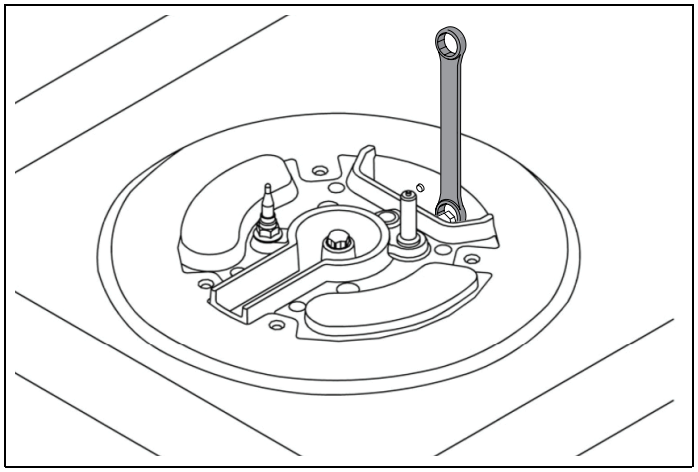


**Fig. 23**

**ATTENTION !**

**Ne pas utiliser de clé plate ni de pince. Le laiton est un matériau tendre, si le jet est arrondi, il faut remplacer l'ensemble du brûleur.**

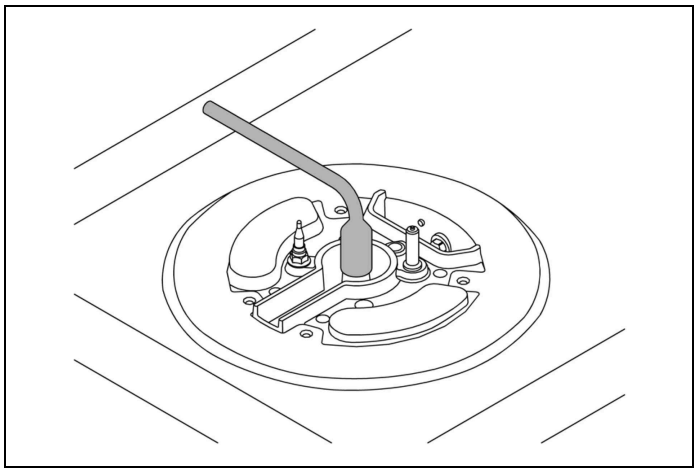


**Fig. 24**

## ÉTAPE 3 : BRÛLEUR DU FOUR (PRINCIPAL OU AUXILIAIRE)

Pour remplacer les injecteurs du brûleur du four principal, retirer tout d'abord la porte et le panneau postérieur du four.

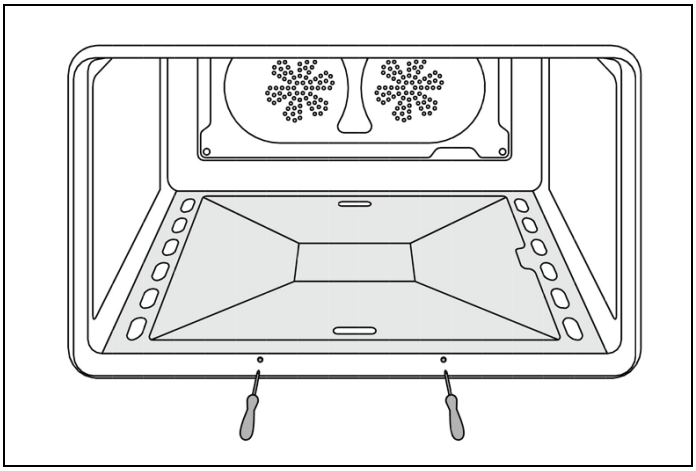


**Fig. 25**

Déposer la vis située sur le côté droit du brûleur et dégager le brûleur de son support.

**ATTENTION !**

ATTENTION : procéder avec la plus grande vigilance pour éviter d'endommager l'allumeur et le thermocouple.

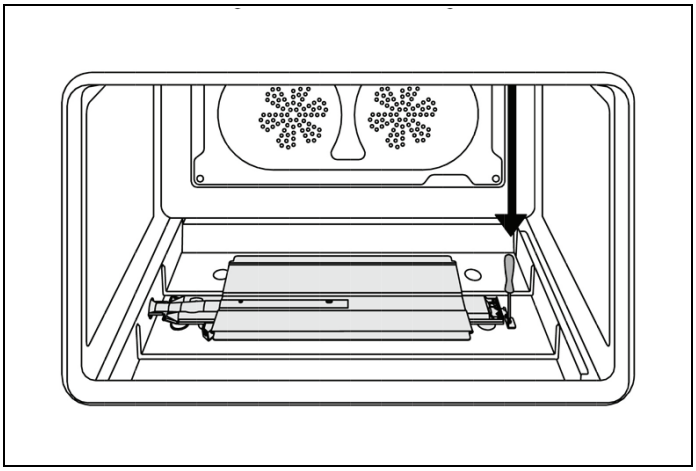


**Fig. 26**

Dévisser l'injecteur situé sur le support au moyen d'une clé de 7 mm (à douille).

Remplacer l'injecteur en se référant au tableau n° 1.

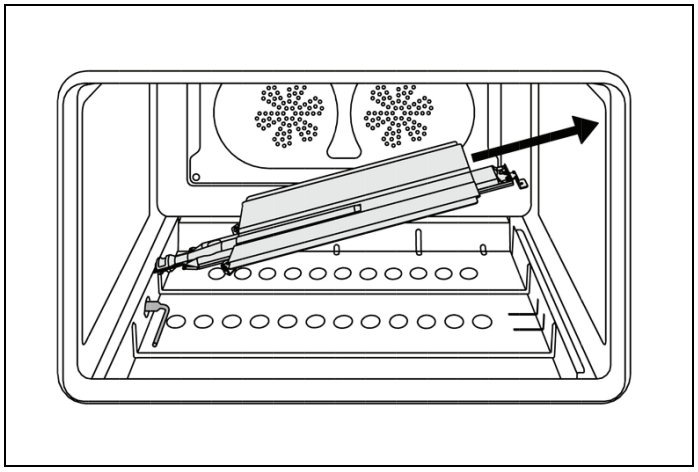


**Fig. 27**

## ÉTAPE 4 : BRÛLEUR DU GRIL

Retirer la vis et extraire le brûleur de son support.

**ATTENTION !**

ATTENTION : procéder avec la plus grande vigilance pour éviter d'endommager l'allumeur et le thermocouple.

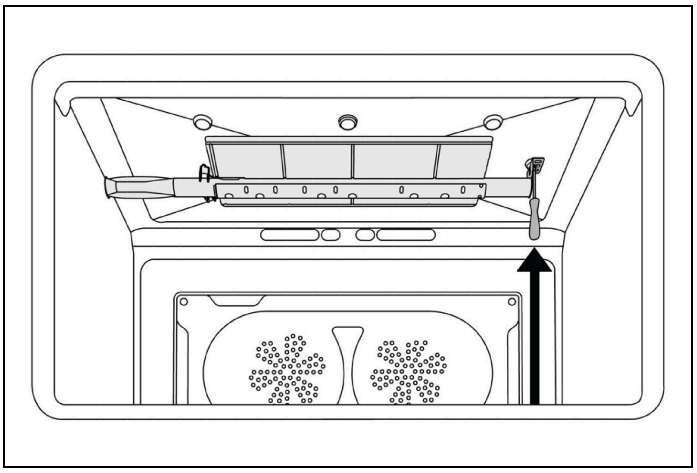


**Fig. 28**

Dévisser l'injecteur situé sur le support au moyen d'une clé de 7 mm (à douille).

Remplacer l'injecteur en se référant au tableau n° 1.

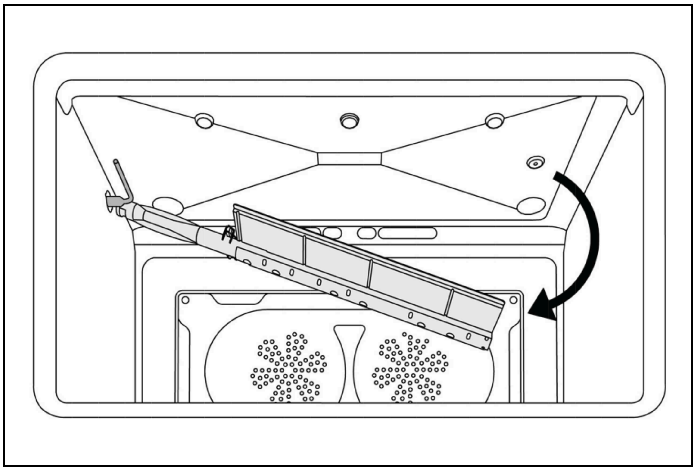


**Fig. 29**

## ÉTAPE 5 : CONTRÔLES VISUELS

### FOUR

Avant de réinstaller le panneau postérieur, le contrôle visuel suivant doit être réalisé afin de s'assurer que la conversion a été correctement effectuée, sans endommager les autres composants de la cuisinière.

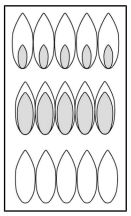
Vérifier que la flamme du brûleur du four/grill est complètement bleue et présente un aspect normal, tel qu'indiqué ci-dessous.

### BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON

La flamme du brûleur 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 liquide, il est normal de voir de petites pointes jaunes sur les premières flammes.

La flamme doit brûler complètement autour du capuchon du brûleur. Si ce n’est pas le cas, vérifier que le capuchon est correctement positionné sur la base et que les orifices ne sont pas bouchés.

La flamme doit être stable, sans bruit ni oscillation excessive.



flammes jaunes : un réglage supplémentaire est requis

petites pointes jaunes aux extrémités : normal en cas d’utilisation de gaz propane liquide

flammes bleues légères : normal en cas d’utilisation de gaz naturel

Une fois tous les contrôles visuels effectués, réinstaller le panneau arrière du compartiment du four et procéder au réglage du minimum de chaque brûleur.

## ÉTAPE 6 : RÉGLAGE MINIMUM DE LA FLAMME

### MISE EN GARDE

Ces réglages doivent uniquement être réalisés en vue d’une utilisation de la cuisinière avec du gaz naturel. En cas d’utilisation avec du gaz propane liquide, la vis d’étranglement doit être complètement tournée dans le sens horaire.

# CONVERSION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

**BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON**

Allumer un brûleur à la fois et positionner le bouton sur la position MINIMUM (petite flamme).

Retirer le bouton.

La cuisinière est équipée d'une soupape de sécurité. Au moyen d'un tournevis plat de petites dimensions, repérer la soupape d'étranglement sur le corps de la soupape et tourner la vis d'étranglement vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur atteigne le minimum souhaité.

S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lors du passage rapide de la position MAXIMUM à la position MINIMUM.

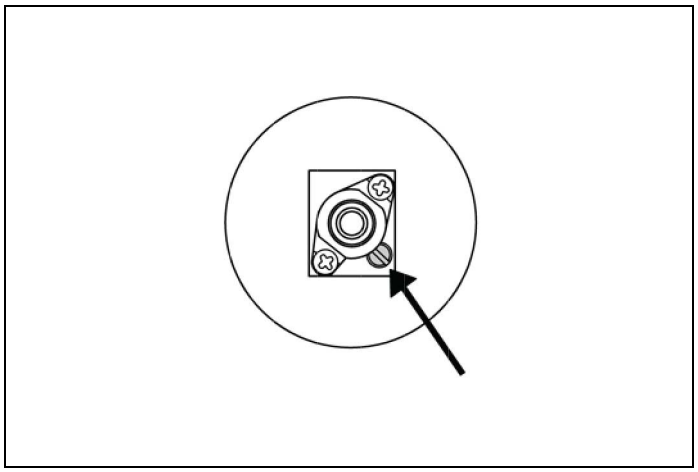


**Fig. 30**

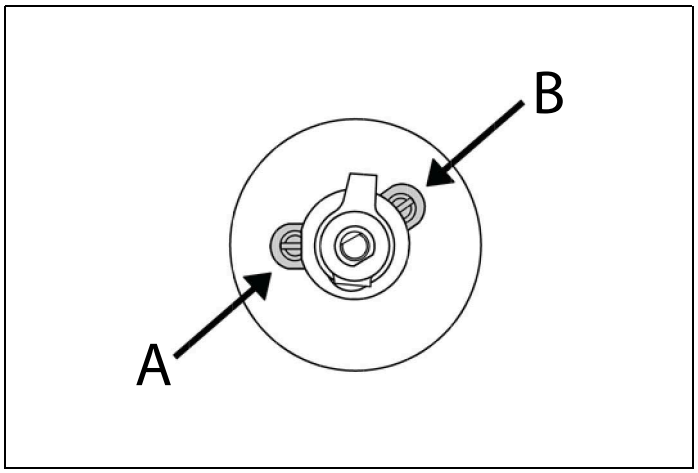



**Fig. 31**

Pour la vanne de gaz du brûleur double, la vanne d'étranglement est située sur le corps de la vanne (Fig. 31 ), la**A**règle la bague extérieure, la**B**règle la bague intérieure.

# CONVERSION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

**BRÛLEUR DU FOUR**

Remettre la porte du four en place.

Positionner le bouton de réglage de la température du four sur la position MAXIMUM.

Fermer la porte du four et mettre le four en marche pendant au moins 10 minutes.

Positionner le bouton sur la position MINIMUM.

Retirer le bouton.

Au moyen d'un tournevis plat, faire tourner la vis d'étranglement (vis de by-pass sur le côté gauche de la barre du thermostat) et, tout en observant la flamme à travers le hublot situé sur le bas du four, évaluer le comportement de la flamme de sorte qu'elle reste allumée en passant rapidement du MINIMUM au MAXIMUM.

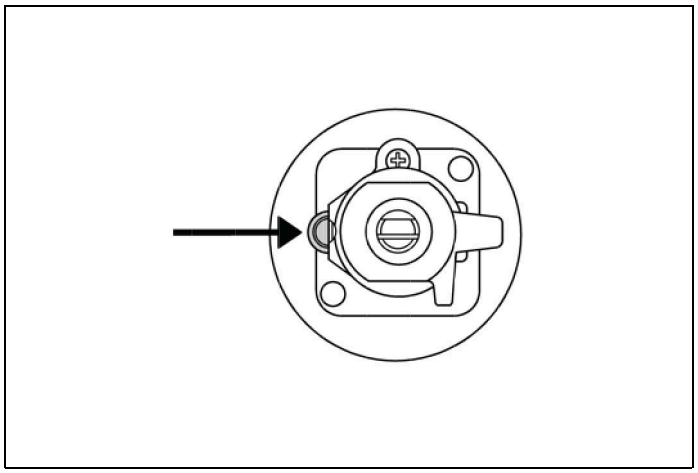


**Fig. 32**

**BRÛLEUR DU GRIL**

**Le brûleur du grill fonctionne toujours au maximum, dès lors aucun réglage du minimum n’est requis.**

Une fois la procédure de conversion à un autre type de gaz achevée, compléter l'étiquette de conversion fournie et la placer**à proximité**de l'étiquette signalétique.

# LISTE DE CONTRÔLE POUR L'INSTALLATION

Un installateur qualifié devra réaliser les contrôles suivants :

- ☐ La cuisinière est-elle installée sur ses pieds ?
- ☐ La garniture ou la protection arrière est-elle fixée conformément aux instructions fournies ?
- ☐ Le dispositif anti-basculement est-il correctement installé ?
- ☐ Le dégagement par rapport aux surfaces des meubles est-il conforme aux consignes du fabricant ?
- ☐ Le raccordement à la terre a-t-il été correctement réalisé ?
- ☐ La conduite d'alimentation en gaz est-elle conforme aux consignes du fabricant ?
- ☐ Les vannes, les soupapes d'arrêt et le joint ont-ils été installés entre la cuisinière et la conduite d'alimentation ?
- ☐ Le branchement de gaz a-t-il été testé et est-il exempt de fuites ?
- ☐ La cuisinière est-elle adaptée au type de gaz disponible dans l'habitation ?
- ☐ Chaque brûleur fonctionne-t-il de manière satisfaisante, à la fois séparément et en même temps que les autres brûleurs ?
- ☐ La flamme est-elle bleue, sans pointes jaunes, crépitements ou remontées de flamme ?
- ☐ Le minimum a-t-il été réglé pour tous les brûleurs ?
- ☐ Le four et le grilll s'allument-ils de manière satisfaisante et fonctionnent-ils correctement ?
- ☐ La lumière du four fonctionne-t-elle correctement ?.

# PRÉPARATION FINALE

- Avant d'utiliser l'appareil, retirez tout film protecteur éventuellement présent sur les surfaces en acier inoxydable.
- Toutes les parties du corps en acier inoxydable doivent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse et un détergent liquide adapté à l'acier inoxydable.
- En présence de dépôts, ne pas utiliser de laine d'acier, de linges abrasifs, de produits ou de poudres nettoyants !
- Si l'acier inoxydable doit être gratté pour en retirer les incrustations, mouiller avec un chiffon humide et chaud pour ramollir le dépôt, puis utiliser une raclette en bois ou en nylon.
- Ne pas utiliser de couteau, de spatule ou tout autre ustensile en métal pour gratter l'acier inoxydable ! Les rayures sont très difficiles à éliminer.
- Avant d'utiliser le four pour la préparation d'aliments, nettoyer minutieusement la cavité avec une solution d'eau chaude et de savon afin d'éliminer les résidus de matériaux d'emballage et tout débris ou poussière résultant de l'installation, puis rincer et sécher.

**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 (four principal) ou 440°F/227°C (four auxiliaire) sans rien cuire à l'intérieur, afin d'éliminer l'humidité et les odeurs d'isolation interne.

# ASSISTANCE BERTAZZONI

Bertazzoni s'engage à fournir le meilleur service clients et la meilleure assistance produits possibles. Notre équipe de professionnels dévoués et formés répondra à vos besoins.

Si vous disposez d'un appareil Bertazzoni et souhaitez bénéficier d'une assistance aux États-Unis ou au Canada, utilisez les coordonnées suivantes :

**En cas d'installation aux États-Unis :**
866 905 0010
https://us.bertazzoni.com/more/support

**En cas d'installation au CANADA :**
800 561 7265
https://ca.bertazzoni.com/more/support

Conserver les informations suivantes à portée de main. Notre équipe de service client demandera d'ouvrir un ticket de service ou de dépanner.

- Date d'Achat
- Modèle*
- Numéro de Série/Date de Fabrication*
- *Voir plaque signalétique

# 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 règlementations, normes et lois en vigueur.

**MISE EN GARDE**

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

- Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre 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.
- 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.

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 au gaz naturel ou gaz propane liquide.

## 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.

# AVERTISSEMENTS

## 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.
-

**ATTENTION !**

Ne pas placer d'objets susceptibles d'intéresser les enfants au-dessus ou sur le dosseret de 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 graisseuses 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 graisseuses 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.

## 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.
- Nettoyer la cuisinière avec prudence. 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.

# AVERTISSEMENTS

## 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.

**MISE EN GARDE**

Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui dirige l'air vers le bas, en direction de la cuisinière. Ce type de système de ventilation peut entraîner des incendies et des problèmes de combustion, avec pour conséquences des blessures, des dommages aux biens ou un fonctionnement non maîtrisé. Il n'existe pas de restrictions concernant les systèmes de ventilation qui dirigent l'air vers le haut.

**Ne pas utiliser de sprays aérosols à proximité de l'appareil en fonctionnement.**

## 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.

**MISE EN GARDE**

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.

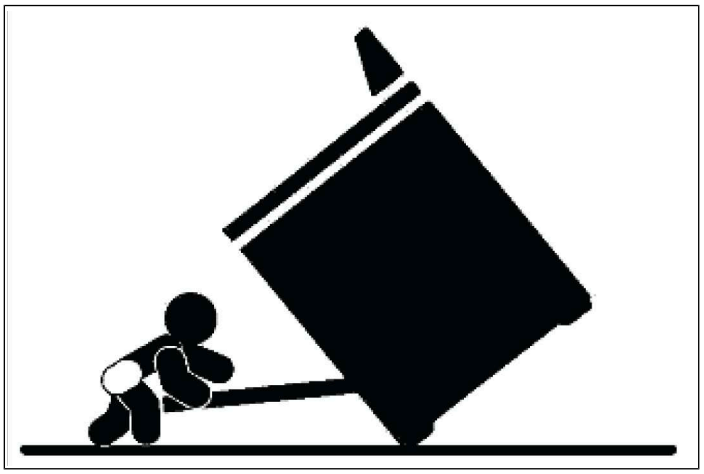
## RISQUE DE BRÛLURE

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

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

## 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 le dispositif anti-basculement après tout déplacement de la cuisinière.

Ne pas utiliser la cuisinière si le dispositif anti-basculement n'a pas été installé et enclenché. Ne pas utiliser la cuisinière si les dispositifs anti-basculement n'ont pas été correctement installés et attachés. 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.**

**MISE EN GARDE**

Cancer et troubles de l'appareil reproducteur

www.P65Warnings.ca.gov

# SURFACE DE CUISSON ET BOUTONS

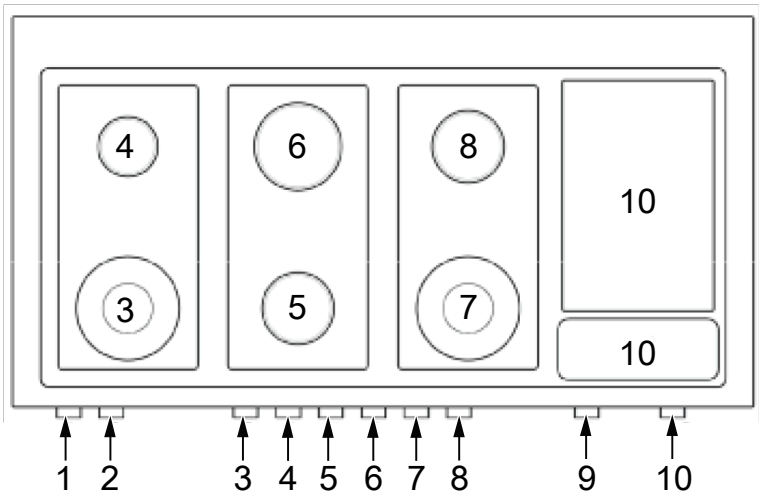



**Fig. 33**

| 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 | Plaque électrique |

## 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.

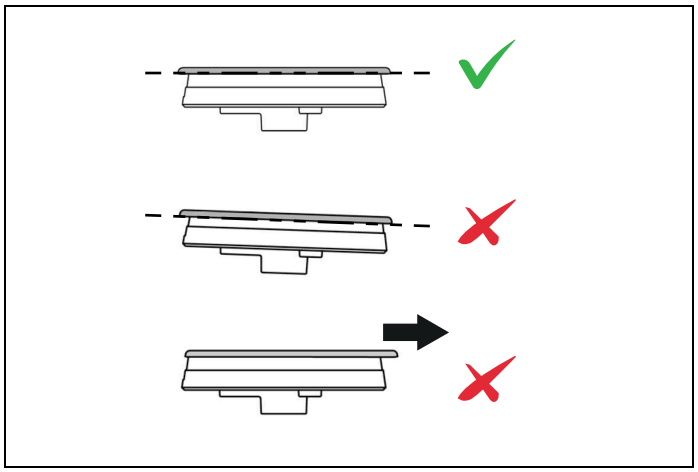


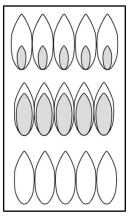
**Fig. 34**

Les grilles des brûleurs doivent être correctement positionnées dans les renfoncements 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 liquide, il est normal de voir de petites pointes jaunes sur les premières flammes.
- La flamme doit brûler complètement autour du capuchon du brûleur. Si ce n'est pas le cas, vérifier que le capuchon est correctement positionné sur la base et que les orifices ne sont pas bouchés.



flammes jaunes : un réglage supplémentaire est requis

petites pointes jaunes aux extrémités : normal en cas d'utilisation de gaz propane liquide

flammes bleues légères : normal en cas d'utilisation de 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.

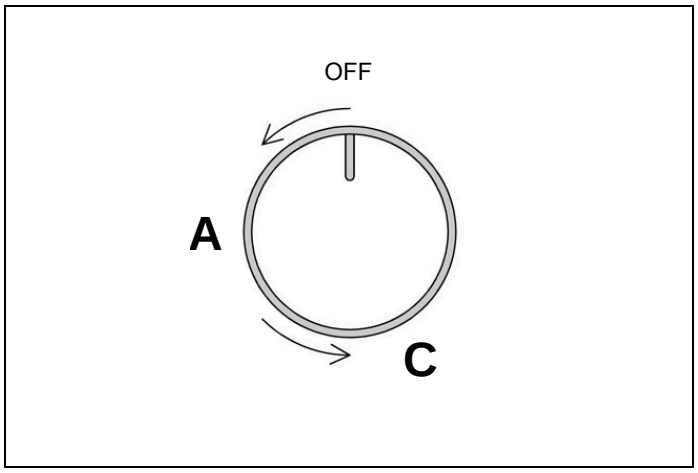



**Fig. 35**

- A — High (flamme forte)
- C — Low (flamme faible)

## UTILISATION DES BRÛLEURS 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.

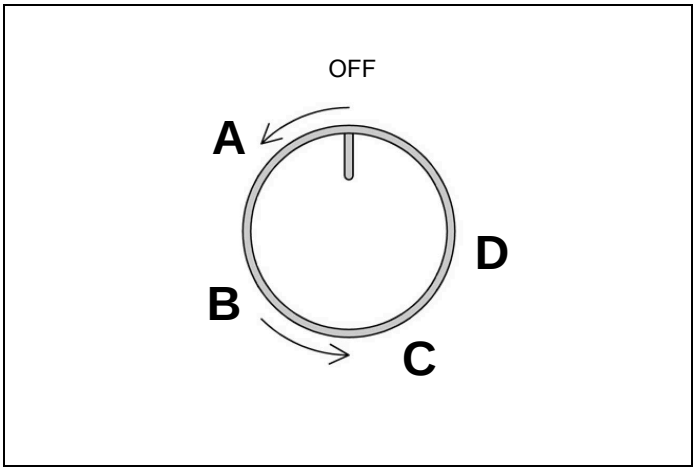



**Fig. 36**

**A.** flamme haute brûleur central

**B.** flamme basse brûleur central

**C.** flamme haute brûleur central-extérieur

**D.** flamme basse brûleur central-extérieur

## 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.

# SURFACE DE CUISSON AU GAZ

## 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).

**NOTE**

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. USTENSILE DE CUISSON | UTILISATION |
|---|---|---|---|
| Auxiliaire | ⌀2″ (50 mm) | ⌀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 | ⌀2″3/4 (70 mm) | ⌀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 | ⌀3″3/4 (95 mm) | ⌀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 | ⌀1″11/16– 5″1/2 (43-140 mm) | ⌀8″2/3– 10″1/4 (220-260 mm) | À utiliser avec des woks, des plaques chauffantes et des poêles à frire, ou avec des récipients de cuisson de grande taille pour obtenir une ébullition rapide. |

# PLAQUE ÉLECTRIQUE

**Disponible sur les modèles 48″ uniquement.**

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 DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

- 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.

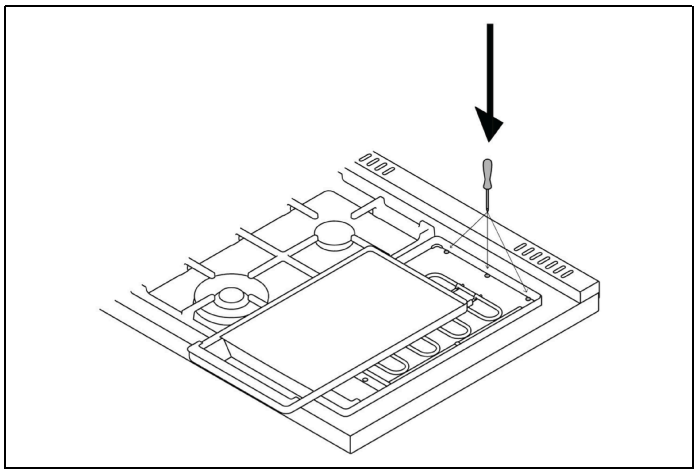


**Fig. 37**

## PRÉPARATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

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'¼ 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.
- 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. La plaque est désormais prête à être utilisée. Attention, une trop grosse quantité d’huile peut l’endommager.

# PLAQUE ÉLECTRIQUE

## UTILISATION DU GRILL ÉLECTRIQUE

Press and turn the knob (Fig. 16) anti-clockwise to the selected position. The activation of the griddle is shown by the indicator light which is also found on the front panel of the appliance.

Préchauffer à température maximale pendant 15 minutes, puis placer les aliments sur le grill et cuire à la température souhaitée.

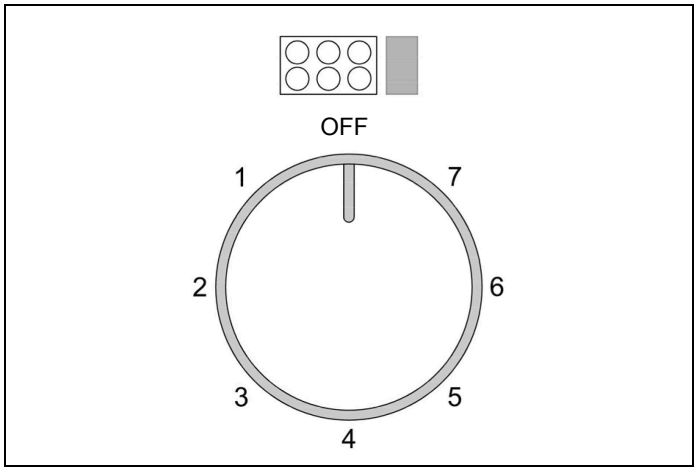



**Fig. 38**

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.

## TEMPÉRATURES RECOMMANDÉES POUR LA PLAQUE CHAUFFANTE

| ALIMENT | 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) |

**MISE EN GARDE**

**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.

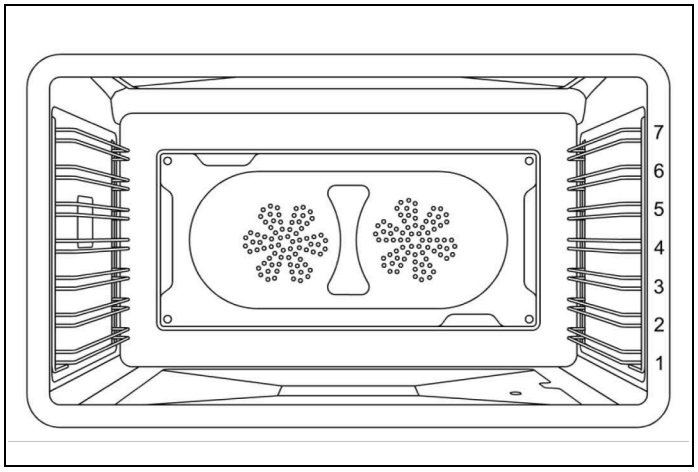



**Fig. 39**

## VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

La cuisinière est équipée d'un système de refroidissement à vitesse variable qui s'active automatiquement pendant la cuisson. Ce flux d'air, dirigé entre le panneau de commande et la porte du four, empêche la surchauffe du panneau de commande et des boutons. Le ventilateur de refroidissement se met en marche lorsque la température du four augmente et s'éteint une fois celui-ci suffisamment refroidi. Il est normal que le ventilateur continue de fonctionner même après l'arrêt du four, car il assure une dissipation sûre de la chaleur résiduelle.

**NOTE**

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.

# FOUR À GAZ PRINCIPAL

## 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.
- Attendre 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.
- Attendre 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 de 2,5 cm d’épaisseur ou plus, poisson, volaille, côtelettes de porc, steaks de jambon de 2,5 cm ou plus : niveau 5.
- Brunir des aliments : niveau 6.

## FONCTIONS SPÉCIALES

### ÉCLAIRAGE

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 fonctions sur « Éclairage ». 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.

# FOUR À GAZ PRINCIPAL

## RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

| ALIMENT | TAILLE DU RÉCIPIENT DE CUISSON | RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE | TEMPS DE CUISSON TOTAL CONSEILLÉ |
|---|---|---|---|
| Biscuits | Plaque à biscuits 30 x 38 cm (12″x15″) | 375°F | 8 à 12 minutes |
| Gâteaux à étages | Moule à manqué 20 ou 22 cm (8″x9″) | 350°F | 25 à 35 minutes |
| Gâteaux bas | Récipient de cuisson 22 x 22 cm (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 22 x 22 cm (9″x9″) | 325°F | 20 à 25 minutes |
| Biscuits | Plaque à biscuits 30 x 38 cm (12″x15″) | 425°F ou instructions sur l'emballage | 10 à 15 minutes |
| Pains éclair | Moule 20x10 cm (8″x4″) | 350°F | 55 à 70 minutes |
| Muffins | Plaque à 12 muffins | 425°F | 14 à 19 minutes |
| Tartes aux fruits | Diamètre 22 cm (9″) | 425°F | 35 à 45 minutes |
| Clafoutis | Récipient de cuisson 22 x 22 cm (9″x9″) | 400°F | 25 à 30 minutes |
| Pains à la levure ou miches | Moule 20x10 cm (8″x4″) | 375°F | 25 à 30 minutes |
| Pains moelleux | Récipient de cuisson 22 x 22 cm (9″x13″) | 400°F | 12 à 18 minutes |
| Roulés à la cannelle | Récipient de cuisson 22 x 22 cm (9″x13″) | 375°F | 25 à 30 minutes |
| Gâteaux levés | Plaque à biscuits 30 x 38 cm (12″x15″) | 400°F | 20 à 30 minutes |

# FOUR À GAZ PRINCIPAL

## 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 1,30 cm (½″) | Réglage de température fixe 500°F | 15 à 20 minutes | Passer au grill jusqu'à ce que le centre ne soit plus rosé |
| T-Bone | Réglage de température fixe 500°F | 12 à 20 minutes | La durée dépend de la cuisson du steak |
| Bavette | Réglage de 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 |
| PORC | | | |
| 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 | Réglage de température fixe 500°F | 20 à 25 minutes | Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les jus soient clairs |
| Blancs de poulet | Réglage de température fixe 500°F | 20 à 25 minutes | Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les jus soient clairs |
| Pilons de poulet | Réglage de température fixe 500°F | 25 à 30 minutes | Enlever la peau ; poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les sucs soient clairs. |
| Demi poulet | Réglage de température fixe 500°F | 30 à 45 minutes | Tourner à l'aide de pinces ; poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les sucs 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. |

# FOUR À GAZ PRINCIPAL

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

| PROBLÈMES | CAUSE | SOLUTION |
|---|---|---|
| Gâteaux brûlés sur les côtés et pas assez cuits au centre | Four trop chaud | Réduire la température |
| | Récipient de mauvaise taille | Utiliser un récipient de la taille recommandée |
| Gâteaux craquelés sur le dessus | Pâte trop épaisse | Suivre la recette ou ajouter du liquide |
| | Four trop chaud | Réduire la température |
| | Récipient de mauvaise taille | Utiliser un récipient de la taille recommandée |
| Le dessous des aliments a noirci | Porte du four ouverte trop fréquemment | Contrôler les aliments à travers la vitre de la porte du four |
| | Position de la grille incorrecte | Utiliser la position de grille recommandée |
| | Mauvais réglage du four | Choisir la cuisson conventionnelle ou par convection, selon les besoins |
| Le dessus des aliments a noirci | Position de la grille incorrecte | Utiliser la position de grille recommandée |
| | Four non préchauffé | 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 | Réduire la température |
| | Four non préchauffé | Laisser le four préchauffer |
| Tartes trop claires sur le dessus | Four pas assez chaud | Augmenter la température |
| | Four non préchauffé | Laisser le four préchauffer |

## JAUGE DE TEMPÉRATURE DU FOUR

L’indicateur de température du four mesure la température dans la cavité du four et fournit une indication utile quand la cavité est suffisamment préchauffée et quand la cuisson ou le rôtissage peuvent commencer. Les plages de température sur le cadran sont :

- CUISSON 300 300-400°F
- RÔTISSAGE 425 425-500°F

Il est normal que vous voyez des fluctuations dans l’aiguille pendant que le four fait un cycle.

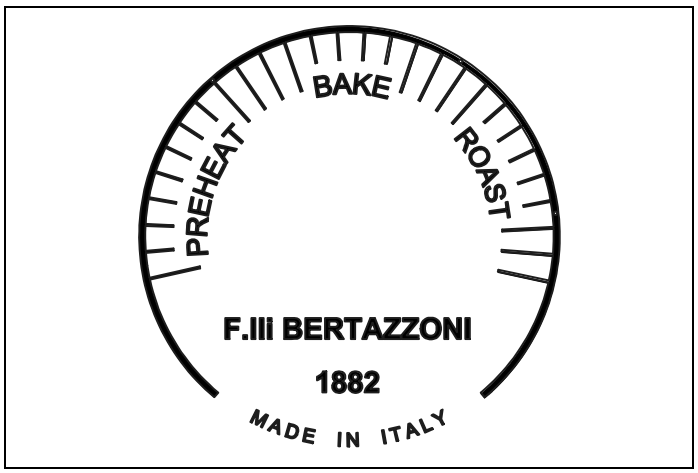



**Fig. 40**

## GUIDES TÉLESCOPIQUES

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

### MONTAGE DES GRILLES

**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)** Extraire les deux guides jusqu’à la position de retrait maximale 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.

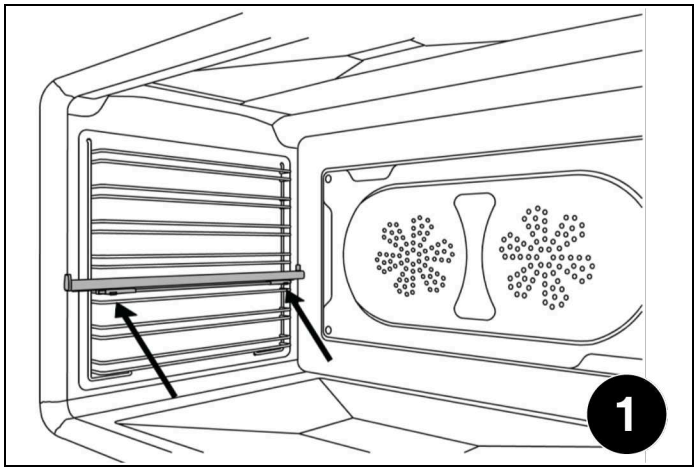



**Fig. 41**

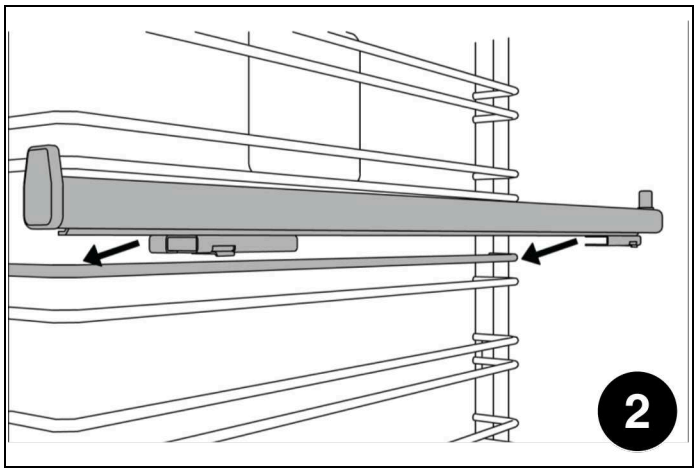



**Fig. 42**

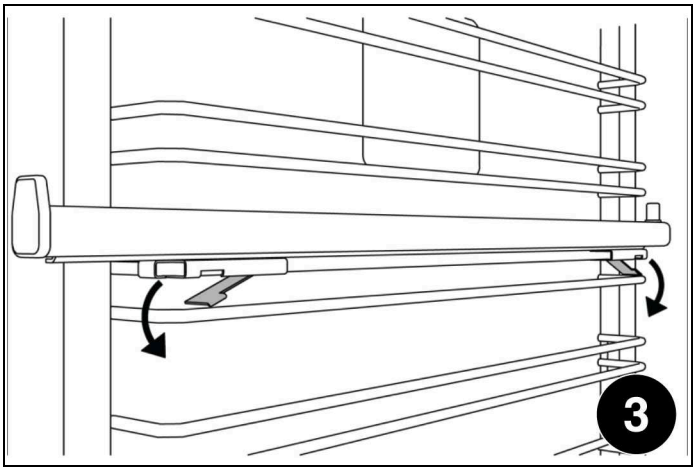



**Fig. 43**

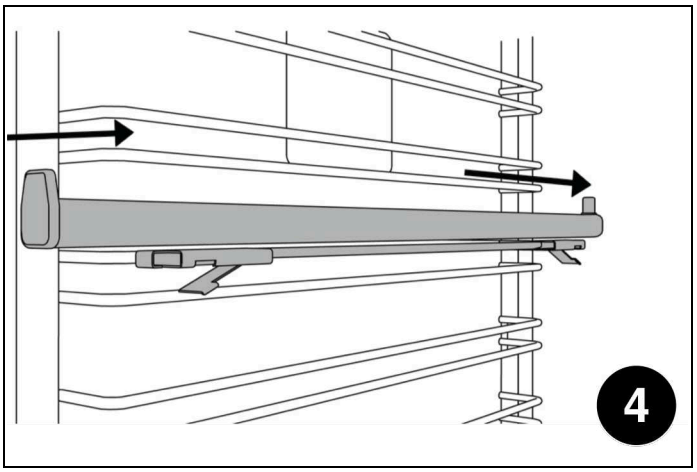



**Fig. 44**

# FOUR À GAZ AUXILIAIRE

**Disponible sur les modèles 48″ uniquement.**

**MISE EN GARDE**

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 !**

**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.

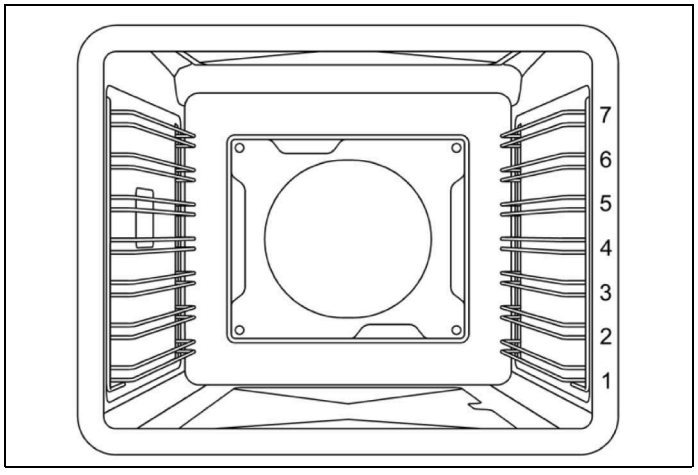



**Fig. 45**

## 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.

**NOTE**

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.

# FOUR À GAZ AUXILIAIRE

## 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.
- Attendre 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.

## ÉCLAIRAGE

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 sujettes 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 PLAQUE EN ACIER INOXYDABLE

A plaque en acier inoxydable est assez lourde et peut être nettoyée sans être retirée du four. Après la cuisson, laisser la plaque refroidir jusqu'à ce qu'elle 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.
- Éviter de laisser le vinaigre, le vin, le café, le lait, l'eau salée ou les jus de fruits 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 GRILLES 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

Veiller à maintenir la zone de l'appareil dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et autres vapeurs ou liquides inflammables.

Ne pas obstruer le flux de combustion et de l'air de ventilation. Ces opérations simples peuvent être réalisées par l'utilisateur de la cuisinière. Pour toute intervention d'entretien, il est recommandé de faire appel à un technicien spécialisé. Veuillez appeler notre Service d'assistance pour trouver les techniciens de maintenance proches de chez vous :

Si situé aux USA

866 905 0010

https://us.bertazzoni.com/more/support

Si situé aux CANADA

800 561 7265

https://ca.bertazzoni.com/more/support

## REMPLACEMENT DES AMPOULES DU FOUR

**MISE EN GARDE**

**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.

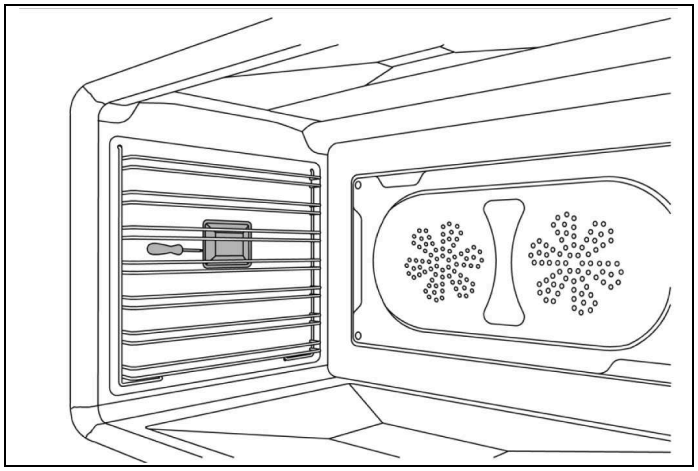


**Fig. 46**

- Insérer une nouvelle ampoule halogène dans le logement. NE PAS toucher l'ampoule à mains nues.
- Repositionner la vitre de protection en l'encastrant puis remettre en place la grille du four.
- Rebrancher le four à l'alimentation électrique.

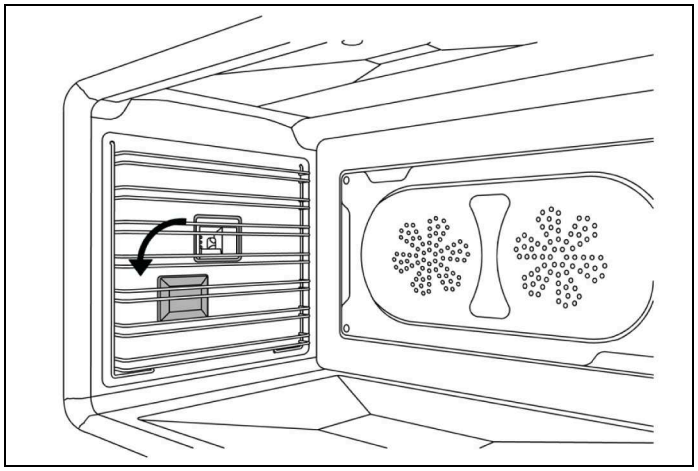


**Fig. 47**

### 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.

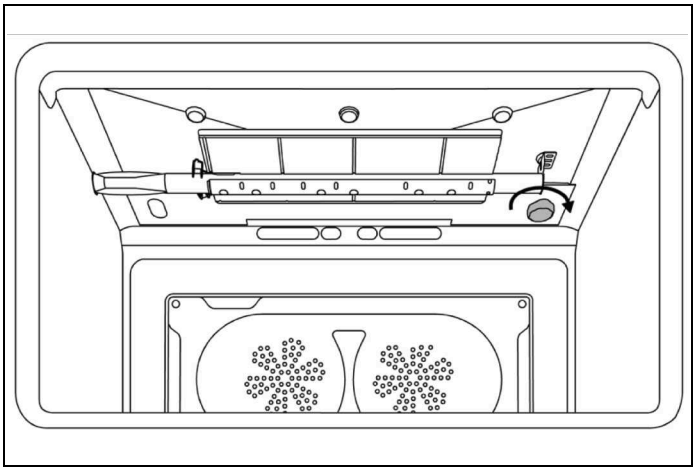


**Fig. 48**

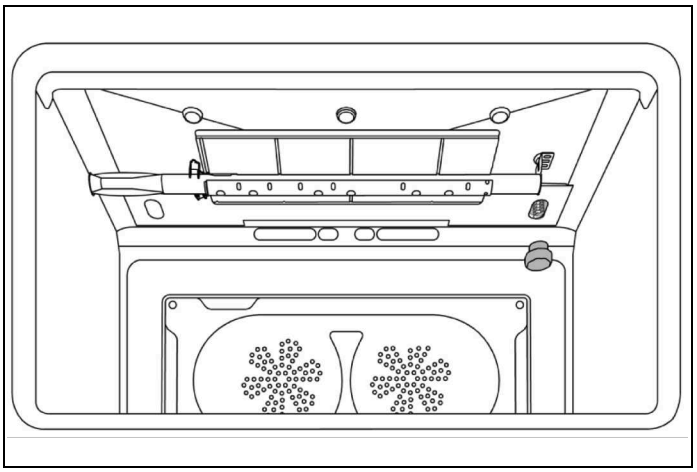


**Fig. 49**

# RÉSOLUTION DE 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.

Si situé aux USA

866 905 0010

https://us.bertazzoni.com/more/support

Si situé aux CANADA

800 561 7265

https://ca.bertazzoni.com/more/support

## 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 DES QUE LE BOUTON EST RELÂCHE

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.

## LES BOUTONS DE COMMANDE SONT TROP CHAUDS

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 COMMANDE 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 GRIL DU FOUR EST LENT

La bonne fonction a-t-elle été choisie ?

## LE VENTILATEUR CONTINUE DE TOURNER MÊME APRÈS L'EXTINCTION DU FOUR

Ceci 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.

Veuillez vous enregistrer sur notre site web www.bertazzoni.com pour afin de valider la garantie de votre nouveau produit et nous permettre de vous aider en cas de besoin.

## SERVICE CLIENTÈLE

Pour toute information sur la garantie et demande de service, contactez-nous:

CUSTOMER CARE

**Aux États-Unis:** https://us.bertazzoni.com/more/support

**Au Canada:** https://ca.bertazzoni.com/more/support

www.bertazzoni.com
Via Palazzina, 8,
42016 Guastalla RE

© 2025 BERTAZZONI. All rights reserved.

3101009_v.01