



Instructions pour l'utilisation
CUISINIÈRES A GAZ AUTONOME



BERTAZZONI

DIMENSIONS: 36" (915 mm)(W) x 253/16" (640 mm)(D) x36" (915 mm)(H)

Modèles X365GGVX (X36 5 00 X) [M3W0GTU4X(2 ou 5)A]

Modèles X366GGVX (X36 6 00 X) [M3Y0GTU4X(2 ou 5)A]

IMPORTANT - LIRE ET RESPECTER SCRUPULEUSEMENT

-Avant de commencer, veuillez lire attentivement ces instructions dans leur intégralité.

Veillez à ne pas enlever les étiquettes, les plaques ou avertissements fixés sur le produit de manière à ne pas annuler votre garantie. -

Veillez à respecter les normes et réglementations locales et nationales.

-Vérifiez que ce produit est équipé d'une mise à la terre appropriée.

-L'installateur doit laisser ces instructions au consommateur qui les conservera pour les éventuelles consultations futures ou en cas d'utilisation de la part d'un inspecteur local.

-La prise de courant doit toujours être accessible.

L'installation doit se conformer aux réglementations locales ou en absence de réglementations, respecter la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1. L'installation électrique doit respecter la dernière édition du National Electrical Code, ANIS/NFPA70 et/ou les réglementations locales. AU CANADA: L'installation doit être conforme au National Gas Installation Code CAN/CGA-B149.1 en vigueur ou CAN/CGA-B 149.2, le Propane Installation Code et/ou les réglementations locales. L'installation électrique doit respecter la Partie 1 des Canadian Electrical Codes CSA C22.1 en vigueur et/ou les réglementations locales.

L'installation de tout équipement alimenté au gaz doit être confiée à un plombier professionnel. Un robinet d'arrêt du gaz manuel doit être installé sur la conduite d'amenée gaz en amont du four pour garantir des conditions de sécurité nécessaires et faciliter les opérations d'entretien.

Dans l'état du Massachusetts: Tous les produits alimentés au gaz doivent être installés par un plombier professionnel ou un monteur d'installation au gaz autorisé du « Massachusetts ». Un robinet à gaz manuel de type à poignée en « T » doit être installé sur le tuyau d'amenée en gaz de l'appareil.



Avertissement!

-Cette cuisinière peut basculer et provoquer des blessures aux personnes.

-Installez le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière.

-Consultez les instructions d'installation.

IMPORTANT: CONSERVER EN CAS D'UTILISATION DE LA PART DE L'INSPECTEUR LOCAL.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR LES CONSULTATIONS ULTERIEURES.

RESPECTER TOUTES LES REGLEMENTATIONS ET ORDONNANCES LOCALES.

AVERTISSEMENT : La non-observation des instructions de ce manuel peut provoquer un incendie ou une explosion qui pourrait causer de graves blessures corporelles, la mort ou des dommages matériels.

N'entreposez ou n'utilisez pas d'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cette cuisinière ou de tout autre appareil.

QUE FAIRE EN PRESENCE D'ODEUR DE GAZ

-Ne tentez jamais d'allumer aucun appareil.

-Ne touchez aucun interrupteur électrique.

-N'utilisez aucun téléphone de votre domicile.

-Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Respecter les instructions du fournisseur de gaz.

-Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service des sapeurs pompiers.

Les opérations d'installation et d'entretien doivent être confiées à un installateur qualifié, à une société d'entretien ou à votre fournisseur de gaz.

MANUEL D'UTILISATION

AVERTISSEMENTS :

Ne pas utiliser le four à gaz ou le grill en cas de manque d'énergie électrique

Veillez à tenir la zone autour de l'appareil dégagée et exempte de matériaux, d'essence et tout autre vapeur et liquide inflammables.

Ne stockez pas de matériau dangereux ou inflammable à proximité des placards au-dessus de l'appareil ; conservez-les à un endroit sûr pour éviter tout risque potentiel.

Pour garantir la sécurité des conditions de fonctionnement, cet appareil ne peut être utilisé pour chauffer les locaux.

N'utilisez jamais de vaporisateur aérosol à proximité de cet appareil au cours de son fonctionnement.

Ne pas utiliser la porte four comme appui ou pour s'asseoir.

Ne pas utiliser la cavité du four comme compartiment alimentaire

DESCRIPTIONS

LEGENDE DESCRIPTIVE DES FOYERS

1. Petit brûleur
2. Brûleur intermédiaire
3. Brûleur rapide
4. Brûleur double

DESCRIPTION DES FOYERS

Modèle X365GGVX (X36 5 00 X) [M3W0GTU4X(2 ou 5)A]Fig. A
Modèle X366GGVX (X36 6 00 X) [M3Y0GTU4X(2 ou 5)A]Fig. B

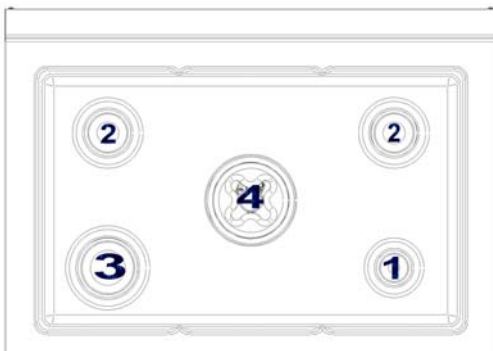


fig.A

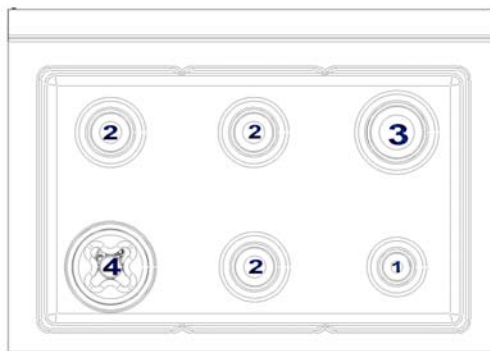
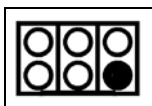
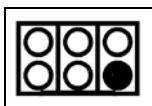


fig.B


DESCRIPTION DU TABLEAU DE COMMANDE

Sur le tableau de commande, les petits symboles indiquent la fonction de chaque clé ou manette de commande. Une cuisinière peut être équipée des commandes suivantes :



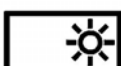
le symbole  indique la disposition des brûleurs sur le plan de travail, le point rempli correspond au brûleur en objet (dans ce cas, le brûleur antérieur droit).

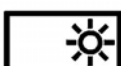


le symbole  indique le fonctionnement du four ou du grilloir



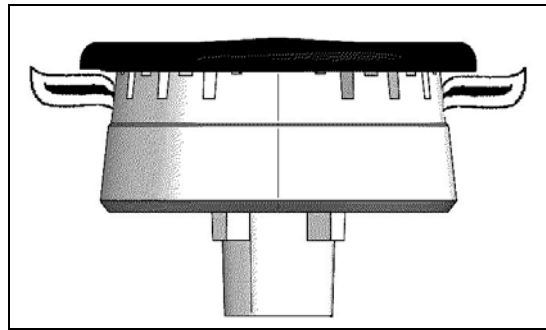
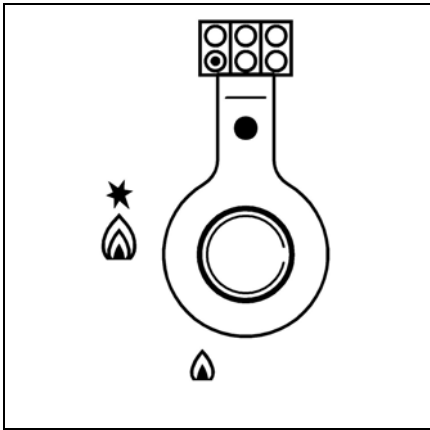
le symbole  indique l'interrupteur de la ventilation et de l'éclairage du four



le symbole  indique l'interrupteur de l'éclairage du four

UTILIZATION DES BRÛLEURS

Un schéma est reporté sur le panneau de contrôle au-dessus de chaque manette de manière à indiquer le brûleur correspondant.



(flamme)

Allumage manuel:

L'allumage manuel est toujours possible même lorsque l'alimentation est coupée ou en cas de coupure électrique prolongée.

Actionnez dans le sens anti-horaire la manette correspondant au brûleur désiré de manière à la positionner sur le repère MAXIMUM représenté par l'étoile gravée (feu élevé) et allumez le brûleur au moyen d'une allumette.

Allumage électrique automatique:

Actionnez dans le sens anti-horaire la manette correspondant au brûleur désiré de manière à la positionner sur le repère MAXIMUM représenté par l'étoile gravée (feu élevé) et appuyez ensuite sur la manette pour activer l'allumage par étincelle. Après l'allumage, tenez le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes pour permettre à la flamme de réchauffer le thermocouple. Si le brûleur ne reste pas allumé après le relâchement de la manette, répétez la procédure ci-dessus.

Note: il est recommandé de ne pas essayer d'allumer le brûleur si son chapeau n'est pas positionné correctement

Note: Le brûleur double est composé de deux brûleurs (interne et externe) ; chacun d'eux fonctionne sous la valve à gaz indépendamment de l'autre.

Astuces pour utiliser correctement les brûleurs :

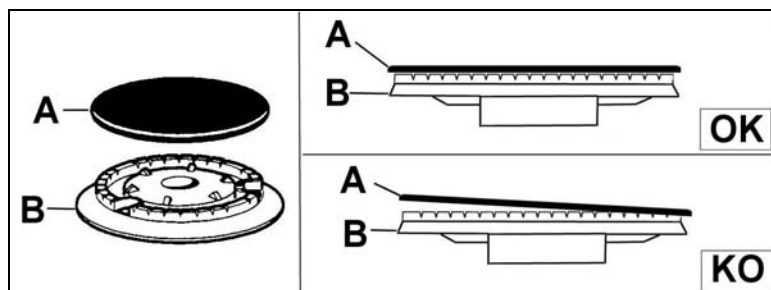
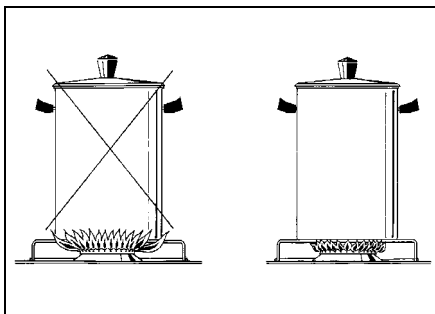
AVERTISSEMENT : Au cours de l'utilisation de chaque brûleur, réglez la flamme du brûleur en fonction de la dimension de l'ustensile de cuisine utilisé pour éviter qu'elle n'étende au-delà des bords. Cette instruction se base sur des considérations de sécurité.

- Utilisez des récipients proportionnés au diamètre de chaque brûleur (voir Fig. et Tableau)
- Dès que le liquide atteint l'ébullition, positionnez la manette sur le repère MINIMUM.
- Utilisez toujours des récipients avec un couvercle.

Aspect correcte de la flamme: vérifier que la flamme des brûleurs soit complètement bleu et que son aspect soit comme indiqué en figure (flamme)

TABEAU

Brûleur	DIAMETRES DES RECIPIENTS CONSEILLES, pouces (mm)
Auxiliaire	35½"-551/8" (90 – 140)
Semi-rapide	551/8"- 1023/8" (140 – 260)
Rapide	707/8"- 1023/8" (180 – 260)
Dual Brûleur	862/3"-1023/8" (220 – 260)



Avvertissement: vérifier la position des chapeaux brûleurs avant de les utiliser

Utilisation correcte des poêles :

- Séchez le fond des poêles avant de les placer sur la table de cuisson.
- Utilisez des récipients avec un fond plat et épais, sauf en cas de cuisson au wok.
- Lors de l'utilisation des brûleurs, vérifiez la position correcte des poignées des poêles. Tenez les enfants à distance de l'appareil.
- Lors de la cuisson d'aliments avec de l'huile et des matières grasses, particulièrement inflammables, l'utilisateur ne doit pas laisser l'appareil sans surveillance.

Casserole wok: Pour utiliser la casserole wok il faut utiliser une grille adaptateur wok appropriée; le diamètre extérieur de la casserole wok ne doit pas être moins de 25cm (10") et pas plus de 40cm (16").

AVERTISSEMENT : En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés au moyen d'une allumette. Les brûleurs dotés de dispositif de sécurité à thermocouple peuvent être allumés uniquement au moyen de la manette positionnée sur le repère MAXIMUM (estampillage flamme grande).

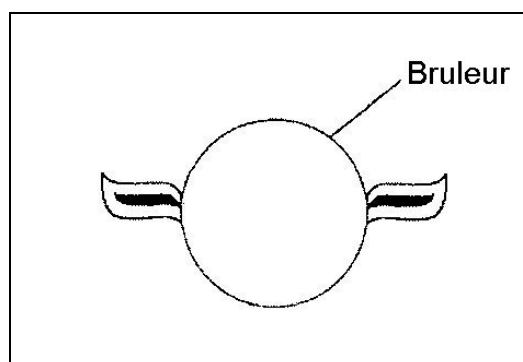
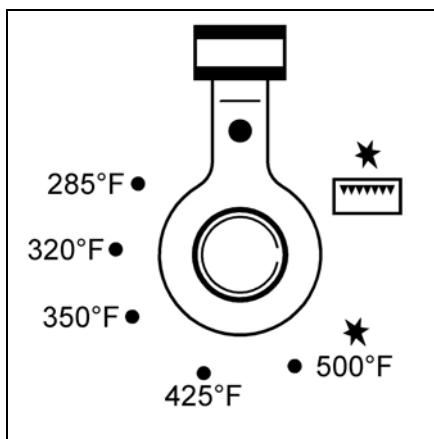
UTILISATION DU FOUR AU GAZ

Toutes les cuisinières dotées de four au gaz sont équipées d'un thermostat et de dispositif de sécurité pour régler la température de cuisson. La température du four est réglée en tournant la manette dans le sens anti-horaire jusqu'à l'indicateur correspondant à la température désirée. Le four au gaz est associé à un grilloir au gaz. Reportez-vous aux pages spécifiques pour obtenir les informations d'utilisation.

AVERTISSEMENT : Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, fermez la manette de commande et ne tentez pas de rallumer le four avant au moins 1 minute.

TABLEAU N°7

POSITION THERMOSTAT	TEMPERATURE EN °F	TEMPERATURE EN °C
Minimum	285	140
Moyen-minimum	320	160
Moyen	350	175
Moyen –maximum	425	220
Maximum	500	260



Le brûleur du four peut être allumé selon plusieurs procédures :

- **Allumage manuel** (toujours possible même en cas de coupure de courant):

Pour allumer le four, ouvrez la porte et placez le bouton sur la valeur maximum de température. Placez simultanément une allumette allumée à proximité du tube d'allumage, visible au bas du four. Appuyez ensuite sur le bouton du thermostat (de manière à provoquer l'arrivée du gaz) et tenez-le enfoncé pendant environ 10 secondes, jusqu'au moment où le brûleur est complètement allumé. Relâchez le bouton et vérifiez que le brûleur reste allumé. En cas d'extinction, répétez la procédure.

- **Allumage électrique**

Dans ce cas, ouvrez d'abord la porte du four, placez ensuite le bouton sur la valeur maximum de température. Appuyez ensuite sur le bouton du thermostat en correspondance du symbole de l'étincelle. Attendez environ 10 secondes jusqu'au moment où le brûleur est complètement allumé et relâchez le bouton. Relâchez le bouton et vérifiez que le brûleur reste allumé. En cas d'extinction, répétez la procédure.

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas après ce laps de temps, n'utilisez pas la cuisinière et ouvrez la porte de la pièce ou attendez pendant au moins 60 secondes avant de tenter à nouveau d'allumer le four.

AVERTISSEMENT : lors de la procédure d'allumage du four, la porte doit toujours être ouverte. Le fonctionnement du four est indiqué par une lumière bleue

Vérifier que la flamme du brûleur four soit complètement bleu et que son aspect soit comme indiqué en figure
NOTE: lors de la première utilisation du four, il est nécessaire de le faire fonctionner pendant 15-30 minutes à environ 500°F/260°C sans rien y cuire de manière à éliminer toute humidité et odeur provenant de l'isolement intérieur.

Au cours de l'utilisation normale du four, après avoir allumé le brûleur et réglé la température désirée, faites préchauffer

le four pendant environ 15 minutes sans y introduire aucun aliment.

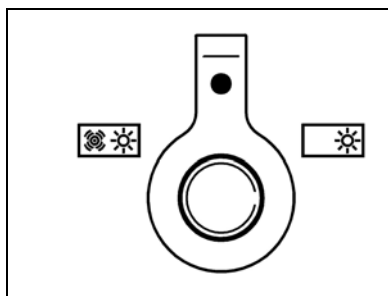
Le four est doté de 4 glissières à différentes hauteurs pouvant être utilisées pour introduire le plateau ou les clayettes. Pour salir le four le moins possible, il est recommandé de cuire la viande sur le plateau ou sur la clayette placée dans le plateau. Le tableau ci-dessous indique les temps de cuisson traditionnels et la position du plateau pour les différents types d'aliment. L'expérience personnelle permettra de déterminer les éventuelles variations à apporter aux valeurs indiquées par le tableau. Dans tous les cas, il est recommandé de suivre les instructions spécifiques de la recette relative.

Ce type de four est équipé d'un ventilateur. Le ventilateur crée une circulation de l'air de direction horizontale. Grâce à ce type de fonctionnement, le four à air ventilé peut être utilisé pour différents types de cuisson simultanée, sans altérer le goût de chaque aliment. La circulation de l'air chaud garantit une distribution homogène de la chaleur. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire, mais en cas de mets particulièrement délicats, il est recommandé de chauffer le four avant d'introduire les plateaux.

Les systèmes de ventilation modifient partiellement la plupart des notions de la cuisson traditionnelle. Il n'est plus nécessaire de retourner la viande au cours de la cuisson. Il suffit de placer la viande directement sur la clayette.

TABLEAU DE CUISSON FOUR A GAZ			
	TEMP °F/ °C	HEIGHT	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	430/220	4	60-70
ROAST BEEF (JEUNE)	480/250	4	50-60
ROAST BEEF	465/240	4	60-70
ROTI DE VEAU	430/220	4	60-70
GIGOT D'AGNEAU	430/220	4	45-55
LIEVRE ROTI	450/235	4	40-50
LAPIN ROTI	430/220	4	50-60
DINDON ROTI	450/235	4	50-60
OIE ROTIE	450/225	4	60-70
CANARD ROTI	450/235	4	45-60
POULET ROTI	450/235	4	40-45
POISSON			
	390-440/200-225	3	15-25
PATISserie			
TARTE AUX FRUITS	390/200	3	35-40
PAIN DE GENES	375/190	3	50-55
BRIochES	345/175	3	25-30
GENOISE	450/235	3	20
SAVARIN	375/190	3	30-40
MILLE-FEUILLES	430/220	3	20
GALETTES AUX RAISINS	430/220	3	15-20
STRUDEL	355/180	3	15-20
BISCUITS A LA CUILLERE	375/190	3	15
BEIGNETS AUX POMMES	430/220	3	20
FLAN A LA CUILLERE	430/220	3	20-30
TOASTS	480/250	4	50
PAIN	430/220	3	30
PIZZA	430/220	3	20

Pour activer le ventilateur du four il faut utiliser la manette placée sur le panneau de contrôle.



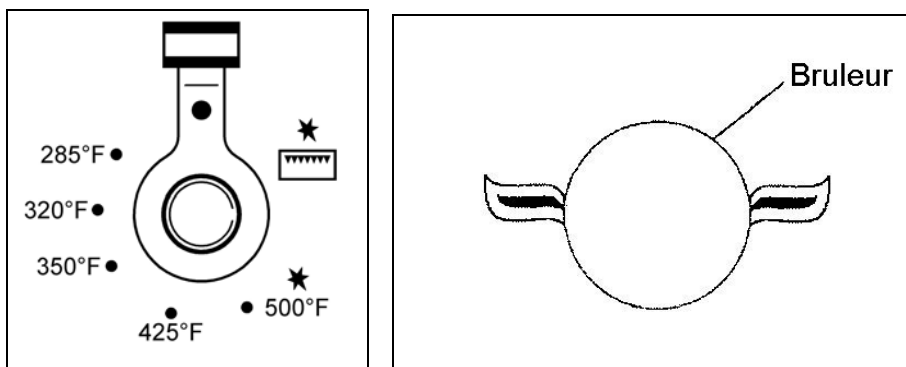
Tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour activer le ventilateur et la lumière four

Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour activer la lumière four

TABLEAU DE CUISSON FOUR A GAZ VENTILE	TEMP °F/ °C	HEIGHT	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	320-340/160-170	3	70-100
ROAST BEEF (JEUNE)	340-355/170-180	3	65-90
ROAST BEEF	340-375/170-190	3	40-60
ROTI DE VEAU	320-355/160-180	3	65-90
GIGOT D'AGNEAU	285-320/140-160	3	100-130
LIEVRE ROTI	355-375/180-190	3	40-45
LAPIN ROTI	340-355/170-180	3	30-40
DINDON ROTI	320-340/160-170	3	80-100
OIE ROTIE	320-340/160-170	3	160-240
CANARD ROTI	320-355/160-180	3	120-160
POULET ROTI	340-355/170-180	3	100-160
POISSON	320-355/160-180	3 / 4	
PATISSERIE			
TARTE AUX FRUITS	355-390/180-200	3	40-50
PAIN DE GENES	390-430/200-220	3	40-45
BRIOCHES	340-355/170-180	3	40-60
GENOISE	390-445/200-230	3	25-35
SAVARIN	320-355/160-180	3	35-45
MILLE-FEUILLES	355-390/180-200	3	20-30
GALETTES AUX RAISINS	445-480/230-250	3	30-40
STRUDEL	320/160	3	25-35
BISCUITS A LA CUILLERE	300-355/150-180	3	50-60
BEIGNETS AUX POMMES	355-390/180-200	3	18-25
FLAN A LA CUILLERE	340-355/170-180	3	30-40
TOASTS	445-480/230-250	4	7
PAIN	390-430/200-220	4	40
PIZZA	390-430/200-220	3	20

UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ

Le grilloir à gaz est commandé par la même manette que celle du four (fig.32), mais en l'actionnant dans le sens horaire plutôt que dans le sens inverse (reportez-vous aux instructions d'utilisation du four), pour la positionner sur le symbole avec l'indicateur. Le brûleur du grilloir fonctionne toujours au maximum et ne présente par conséquent aucune position minimum. Il est également doté d'un dispositif de sécurité pour empêcher la flamme de sortir. Le grilloir à gaz peut être allumé selon plusieurs procédures :



- **Allumage manuel:** Ouvrez complètement la porte du four, placez la manette pour que le symbole relatif corresponde à l'indicateur, tout en la tenant enfoncée et en plaçant une allumette allumée à proximité du brûleur. Vérifiez que le brûleur est complètement allumé et relâchez le bouton après environ 10 secondes. Relâchez le bouton et vérifiez que le brûleur reste allumé. En cas d'extinction, répétez la procédure.

- **Allumage électrique:** Dans ce cas, ouvrez complètement la porte du four, placez le bouton pour que le symbole relatif corresponde à l'indicateur et, tout en tenant le bouton enfoncé, pressez le bouton avec le symbole de l'étincelle. Attendez environ 10 secondes jusqu'au moment où le brûleur est complètement allumé et relâchez la manette. Vérifiez que le brûleur reste allumé. En cas d'extinction, répétez la procédure.

ATTENTION: Pour utiliser le grill il faut employer la grille appropriée installée dans la lèchefrite émaillée fournie avec la cuisinière; la lèchefrite grill doit être appuyée sur la grille four.

AVERTISSEMENT : Comme pour le four, le grilloir doit être allumé avec la porte complètement ouverte.

Le grilloir peut être utilisé pour griller les aliments sur la clayette du four.

Le fonctionnement du grilloir est indiqué par une lumière bleue

IMPORTANT: grillez les aliments en fermant toujours la porte.

Vérifier que la flamme du brûleur four soit complètement bleu et que son aspect soit comme indiqué en figure

Note: L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez par conséquent à assurer une bonne aération de la pièce, à ne pas obstruer les orifices d'aération

naturelle et à activer la hotte/le ventilateur d'aspiration mécanique. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, obtenue par exemple en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance du ventilateur d'aspiration mécanique /de la hotte, si présente.

Note: la cuisinière est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui est actionné chaque fois que le thermostat du four est sur une position différente de 0 (zéro). Le ventilateur provoque l'expulsion de l'air à partir du joint situé entre le tableau de commande et la porte du four en permettant ainsi au panneau de commande et à la porte du four de conserver une température plus froide au cours du fonctionnement de la cuisinière.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL:

N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs.

Avant de procéder au nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Nettoyage de la surface de cuisson : nettoyez périodiquement les têtes des brûleurs, les supports en acier émaillé et les chapeaux des brûleurs avec de l'eau chaude.

Tout débordement de cuisson doit toujours être éliminé le plus rapidement possible à l'aide d'un chiffon.

Si l'ouverture ou la fermeture d'une vanne devient difficile, ne la forcez pas, mais demandez immédiatement l'assistance du personnel d'assistance technique.

Nettoyage des éléments émaillés: Les éléments émaillés devraient être fréquemment nettoyés avec de l'eau savonneuse. N'utilisez jamais de poudre abrasive. Ne laissez pas de substances acides ou alcalines sur les éléments émaillés (comme le vinaigre, le jus de citron, le sel, la sauce tomate, etc.) et ne lavez pas les éléments émaillés s'ils sont encore chauds.

Nettoyage des parties en acier inox: Nettoyez les parties avec de l'eau savonneuse et séchez-les en utilisant un chiffon mou. La brillance est maintenue en utilisant périodiquement des produits spécifiques pour nettoyage d'acier inox. N'employez jamais de poudres abrasives. Utilisez le même produit spécifique pour éliminer la colle qui reste après l'enlèvement de la pellicule bleu de protection du table travail.

Nettoyage des chapeaux des brûleurs: Soulevez les chapeaux de la tête des brûleurs, nettoyez-les avec de l'eau savonneuse et séchez-les soigneusement. Avant de remplacer la tête du brûleur, vérifiez que les orifices ne sont pas obstrués.

Nettoyage du verre intérieur porte four: nettoyer le verre avec de l'eau savonneuse tiède en utilisant une éponge. Une spatule peut être utilisée délicatement pour enlever le gras de cuisson.

ATTENTION: pendant le nettoyage de la porte il faut faire grande attention à éviter tout renversement dans les trous de évent de la partie supérieure de la porte. Pour nettoyer la porte au dedans il est nécessaire de démonter la porte par l'intervention d'un technicien.

ATTENTION: pour tous renseignements concernant le nettoyage de la cuisinière, il faut contacter le revendeur de la cuisinière.

ATTENTION :

Endommage sur le ventilateur de refroidissement

En cas de panne, l'indicateur rouge frontale "fan failure" s' allumera. Si ça arrive, veuillez svp éteindre tout de suite l' appareil, appelez le service assistance le plus proche et n' utilisez pas l' appareil jusqu' au le ventilateur de refroidissement soit réparé correctement par des techniciens qualifiés.



SERVICE APRÈS-VENTE:

Notez ici les informations ci-dessous pour le service après-vente.

Se référer au certificat de garantie pour les conditions de la garantie.

Fournisseur / Importateur:

Nom, adresse, téléphone

CENTRES D'ASSISTANCE	
Nom	Téléphone

FABRICANT :

BERTAZZONI SPA

VIA PALAZZINA, 8 – 42016 – GUASTALLA (REGGIO E.) ITALY

Tél.+39 0522/226411 – télécopie+39 0522/226440 – <http://www.bertazzoni-italia.com>