
BERTAZZONI
MANUEL D'INSTALLATION

CUISINIÈRES À GAZ AUTONOMES



TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS	4
ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE	6
AVANT L'INSTALLATION	6
PRÉPARATION DE LA VENTILATION	7
SPÉCIFICATIONS	7
ESPACE DE DÉGAGEMENT	9
CONDITIONS D'INSTALLATION	10
Électricité	10
Gaz	10
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	10
SCHÉMA DE CÂBLAGE	11
RACCORDEMENT AU GAZ	12
Vanne de fermeture manuelle	12
Tuyaux flexibles	12
Soupape d'arrêt au point consigne de pression	12
Régulateur de pression	13
INSTALLATION	14
Déballage de la cuisinière	14
Retrait de la porte du four	14
Installation des pieds	15
Installation de la protection frontale de la surface de cuisson	15
Installation de la garniture	16
Installation de la protection arrière (en option)	16
INSTALLATION DES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT	17
Supports anti-basculement	17
Chaîne anti-basculement	17
CONVERSION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	18
LISTE DE CONTRÔLE POUR L'INSTALLATION	22
PRÉPARATION FINALE	22
ASSISTANCE BERTAZZONI	23

Modèles

MAST304GASXV
MAST304GASXVLP
MAST305GASBIE
MAST305GASNEE
MAST305GASXE
MAST305GASXELP
MAST365GASBIE
MAST365GASNEE
MAST365GASXE
MAST365GASXELP
MAST366GASXT
MAST366GASXTLP
MAST486GGASBIE
MAST486GGASNEE
MAST486GGASXE
MAST486GGASXELP
MAST486GGASXT
MAST486GGASXTLP
HERT366GASX
HERT366GASAV
HERT366GASNE
HERT486GGASX
HERT486GGASAV
HERT486GGASNE

Modèles

PROF304GASART
PROF304GASBIT
PROF304GASGIT
PROF304GASNET
PROF304GASROT
PROF304GASXT
PROF304GASXTLP
PROF366GASART
PROF366GASBIT
PROF366GASGIT
PROF366GASNET
PROF366GASROT
PROF366GASXT
PROF366GASXTLP
PROF486GGASART
PROF486GGASBIT
PROF486GGASGIT
PROF486GGASNET
PROF486GGASROT
PROF486GGASXT
PROF486GGASXTLP

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 aux gaz naturel ou LPG.

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.

IMPORTANT: 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 avertissements ou les plaques permanentes apposés sur le produit. Cela risquerait d'annuler la garantie.

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

- États-Unis : l'installation doit être conforme à la réglementation nationale relative au gaz (*National Fuel Gas Code*) ANSI Z223.1 NFPA54.
- 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 réglementations en matière d'installation au gaz CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et/ou aux réglementations locales. L'installation électrique doit être conforme à la réglementation canadienne en matière d'électricité CSA C22.1, Partie 1, et/ou aux réglementations 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.

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.

Avertissement !

Pour éviter les risques de lésion, de blessure mortelle ou de dommages aux biens, suivre scrupuleusement les informations contenues dans ce manuel visant à prévenir les incendies ou les explosions.

AVERTISSEMENT !

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

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

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 réglementations locales ou, en leur absence, à la réglementation 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 LIBRE POUR RECHERCHER LES FUITES DE GAZ.



Avertissement – risque de basculement

Les enfants et les adultes peuvent faire basculer la cuisinière si celle-ci n'a pas été fixée au mur, ce qui pourrait entraîner des blessures mortelles. Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, celui-ci doit être fixé au moyen de dispositifs anti-basculement, conformément aux instructions d'installation.

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

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

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 la saisissant par le panneau de commande.

La cuisinière est lourde et doit être manipulée avec les soins nécessaires. 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.



AVERTISSEMENT:

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur-

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.

AVANT L'INSTALLATION

- 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 réglementations du pays d'installation.
- L'installation de cet appareil doit être conforme aux réglementations locales. En l'absence de réglementations 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 réglementations locales ou, en leur absence, à la réglementation américaine en matière d'électricité (NEC), ANSI/NFPA 70.

Si les réglementations locales l'autorisent, un raccord métallique flexible de nouvelle conception homologué conformément aux normes AGA ou CGA, de 5 pieds (1,5 m) max. de longueur, 1/2" de diamètre interne (I.D.), 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 doit être correctement installé afin d'être accessible une fois l'appareil installé dans son emplacement final. Le régulateur de pression doit être réglé conformément au type de gaz utilisé. Le régulateur de pression dispose d'un filetage interne femelle 1/2". Une fixation adaptée doit être déterminée en fonction des dimensions de la conduite d'alimentation en gaz, du raccord métallique flexible et de la vanne de fermeture.

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 inH₂O 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/LPG. 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 LPG.

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.

Avertissement

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 et 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 réglementations 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 :

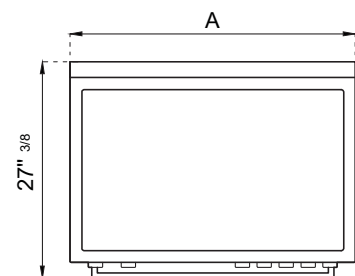
- En cas d'installation murale, la hotte doit présenter une largeur au moins égale à celle de la cuisinière. Lorsque l'espace le permet, il peut être souhaitable d'installer une hotte plus large que la cuisinière, pour une meilleure ventilation.
- En cas d'installations autonomes, la largeur de la hotte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

Positionnement de la hotte :

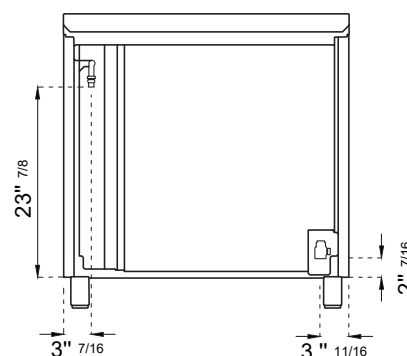
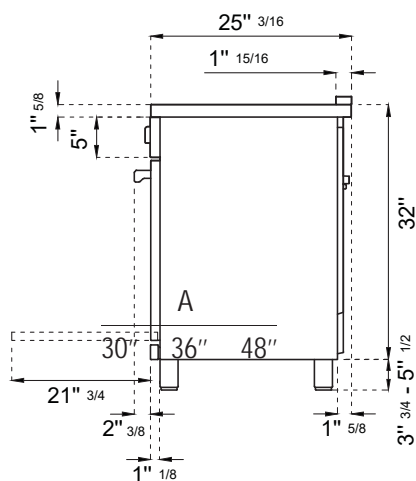
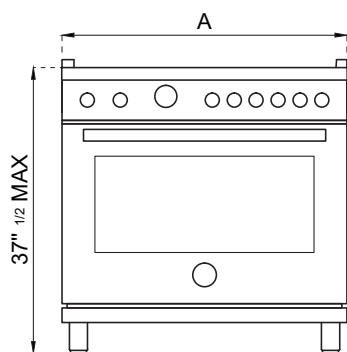
- Pour une meilleure extraction des fumées et des odeurs, le bord inférieur de la hotte doit se trouver entre 25 1/2" (65 cm) et 31 1/2" (80 cm) au-dessus de la surface de cuisson de la cuisinière.
- Si la hotte contient des matériaux combustibles (par ex. parement en bois), elle doit être installée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



A
30"
36"
48"



Brûleur	Injecteur	Gaz	Pression [inH2O]	Valeur maximale		Valeur minimale		Dérivation diam. [mm]
	diam. [mm]			Type	[Btu/hr]	[W]	[Btu/hr]	
Auxiliaire	0.90	Gaz naturel	4"	3,500	1,025	900	264	Régulé
	0.54	LPG (propane)	10"	3,300	967	900	264	0.29
Semi-rapide	1.18	Gaz naturel	4"	5,900	1,729	1,500	439	Régulé
	0.70	LPG (propane)	10"	5,500	1,611	1,500	439	0.36
Rapide	1.55	Gaz naturel	4"	10,400	3,047	2,500	732	Régulé
	0.92	LPG (propane)	10"	9,500	2,783	2,500	732	0.47
Double brûleur	0.80+2.10	Gaz naturel	4"	19,000	5,567	1,300	381	Régulé
	0.50+1.20	LPG (propane)	10"	19,000	5,567	1,300	381	0.34/0.65
Four PRINCIPAL 30"/48"	1.85	Gaz naturel	4"	14,000	4,102	3,500	1,025	Régulé
	1.10	LPG (propane)	10"	14,500	4,248	3,500	1,025	0.60
Grill 30"/48"	1.40	Gaz naturel	4"	9,000	2,637	Max. uniquement	Max. uniquement	Sans dérivation
	0.98	LPG (propane)	10"	10,500	3,076	Max. uniquement	Max. uniquement	Sans dérivation
Four 36"	2.00	Gaz naturel	4"	17,000	4,981	4,100	1,201	Régulé
	1.16	LPG (propane)	10"	15,000	4,395	4,100	1,201	0.62
Grill 36"	1.60	Gaz naturel	4"	11,000	3,223	Max. uniquement	Max. uniquement	Sans dérivation
	0.98	LPG (propane)	10"	11,000	3,223	Max. uniquement	Max. uniquement	Sans dérivation
AUX. Four 48"	1.25	Gaz naturel	4"	7,000	2,051	2,400	703	Régulé
	0.75	LPG (propane)	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 votre 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).

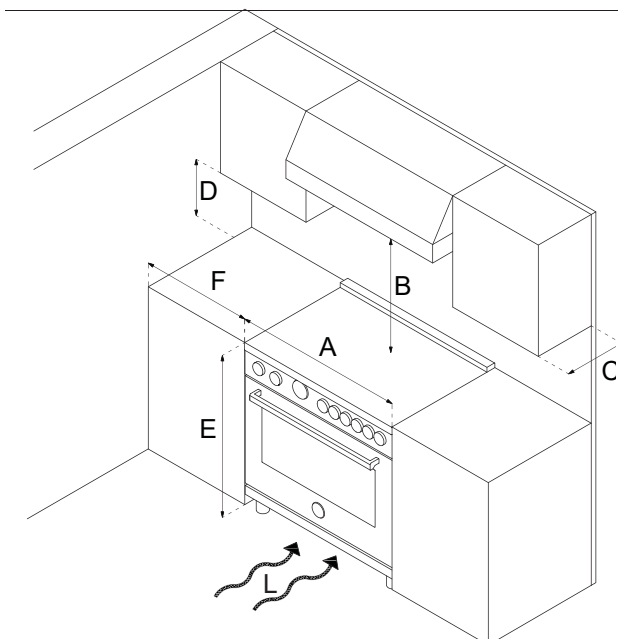
Pour un aspect optimal, la surface de la cuisinière doit être au même niveau que celle du plan de travail avec meuble intégré. Pour ce faire, régler la hauteur de l'appareil en agissant sur les dispositifs de réglage des pieds.

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 1/2" (90,2 cm) et 37 1/4" (94,6 cm). La profondeur maximale des meubles muraux au-dessus de la cuisinière doit être de 13" (33 cm).

Meuble de cuisine

A	30" (76,2 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" 1/4 (94,6 cm)
F	6" (15,2 cm)

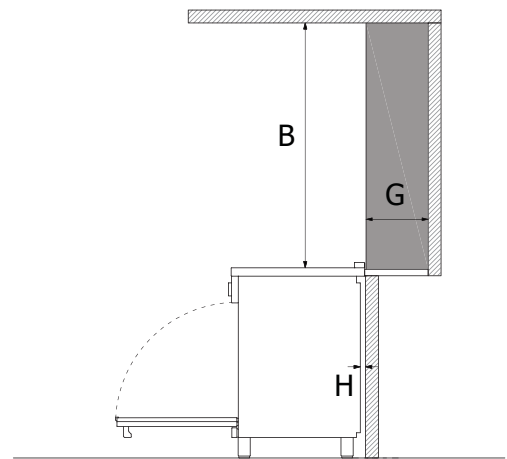


En cas d'installation de toekick, vérifiez que la somme des zones de découpe correspond à la ventilation recommandée (L)

30"	surface 40 sq. inches	(25840 mm ²)
36"	surface 51 1/2 sq. inches	(33107 mm ²)
48"	surface 73 1/2 sq.inches	(47547 mm ²)

Hotte métallique

A	30" (76,2 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	12"(30,50 cm)
H	1" 9/16(4 cm)



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 réglementation 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 l'Association canadienne de normalisation (CSA). Les dégagements de moins de 12" (305 mm) doivent être conformes aux réglementations locales et/ou être approuvés par l'autorité locale compétente.

CONDITIONS D'INSTALLATION

ÉLECTRICITÉ

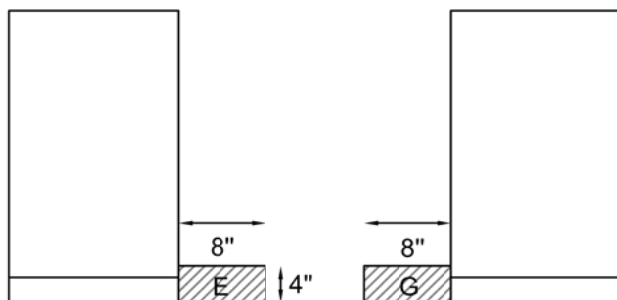
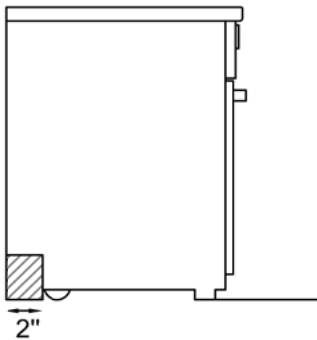
Une prise électrique montée horizontalement et correctement mise à la terre doit être installée à une hauteur maximale de 3" (7,6 cm) et minimale de 2" (5 cm) par rapport au sol, et à une distance maximale de 8" (20,3 cm) par rapport au côté gauche du produit (en lui faisant face).

Vérifier les dispositions des réglementations 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 réglementations locales.



 zone réservée au branchement

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

DANGER !

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE !

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.

Attention

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.

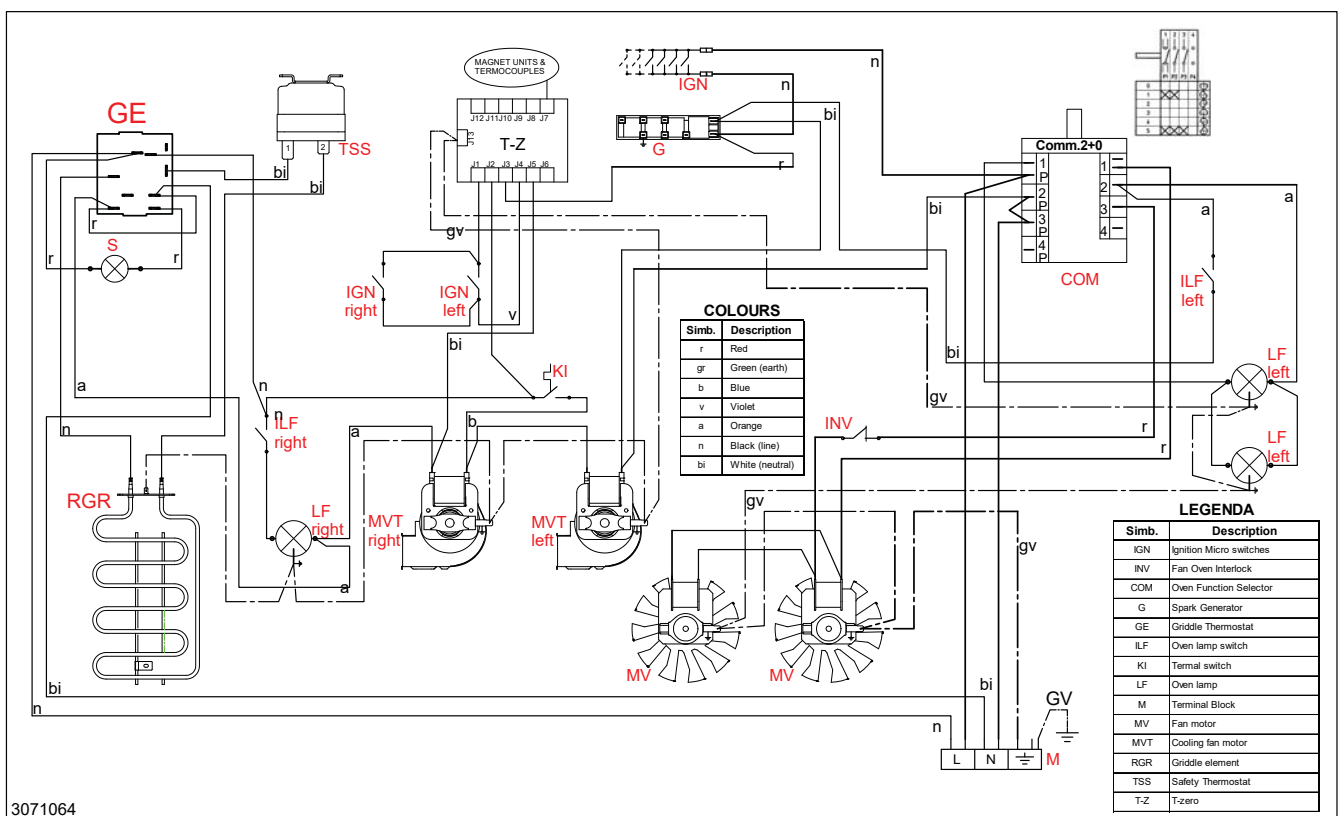
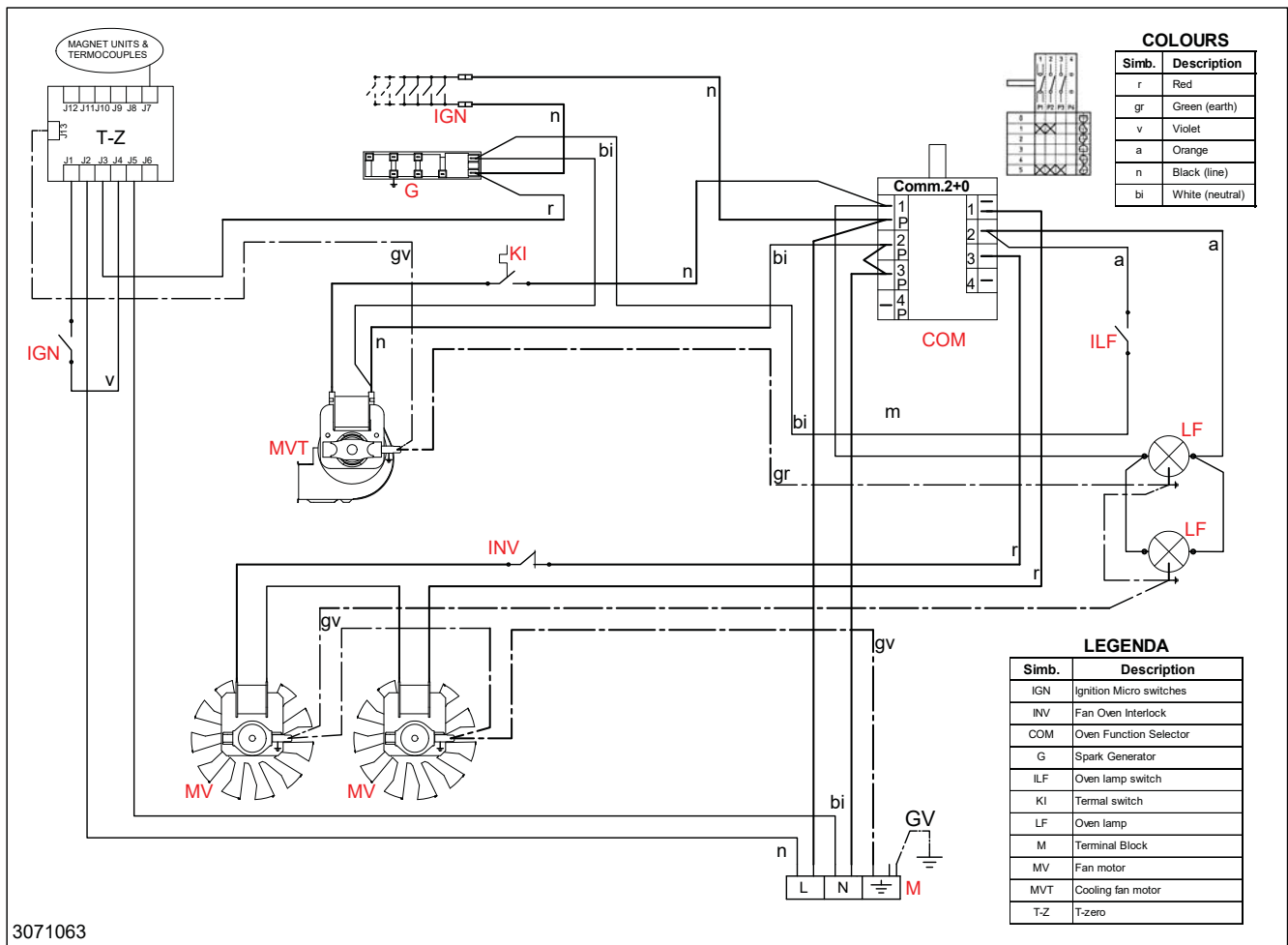
Attention

Étiqueter chaque câble 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.



RACCORDEMENT AU GAZ

Avertissement !

NE PAS UTILISER DE FLAMME LIBRE 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 réglementations 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 joindre 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

CETTEVANNE 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

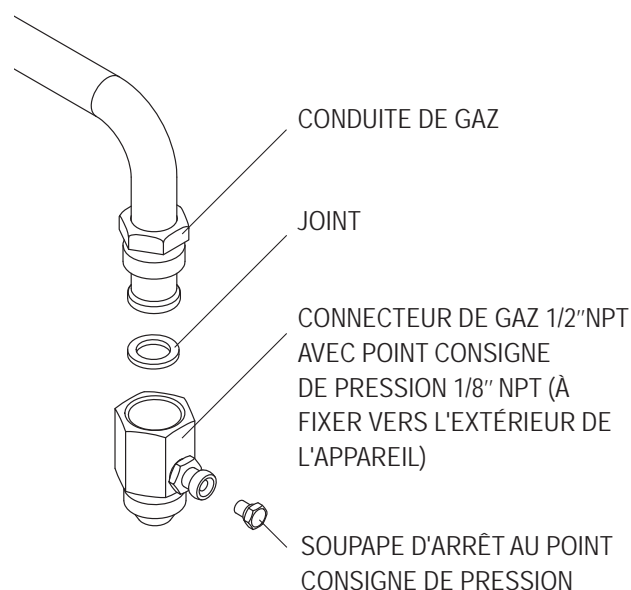
En cas d'installation avec des tuyaux flexibles et/ou à déconnexion rapide, l'installateur doit utiliser un connecteur flexible résistant, certifié AGA pour une utilisation commerciale, d'au moins 1/2" (1,3 cm) de diamètre interne (I.D.) NPT (enfichables) conforme aux normes ANSI Z21.41 et Z21.69.

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

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

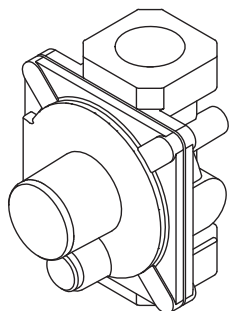
Pour éviter les fuites de gaz, la soupape d'arrêt au point consigne de pression et le joint fourni avec la cuisinière doivent être installés sur le raccord de gaz à l'arrière de la cuisinière, conformément au schéma ci-après.



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.

Le régulateur de pression fourni avec l'appareil dispose de deux filetages femelles 1/2" NPT. Le régulateur doit être correctement installé afin d'être accessible une fois l'appareil installé dans son emplacement final.



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

LPG/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 1/2 psi (13,8" inH₂O ou 3,5 kPa). Si la pression d'alimentation dépasse cette valeur, un hacheur série 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" inH₂O ou 3,5 kPa).

Avertissement

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.

INSTALLATION

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Déballage de la cuisinière

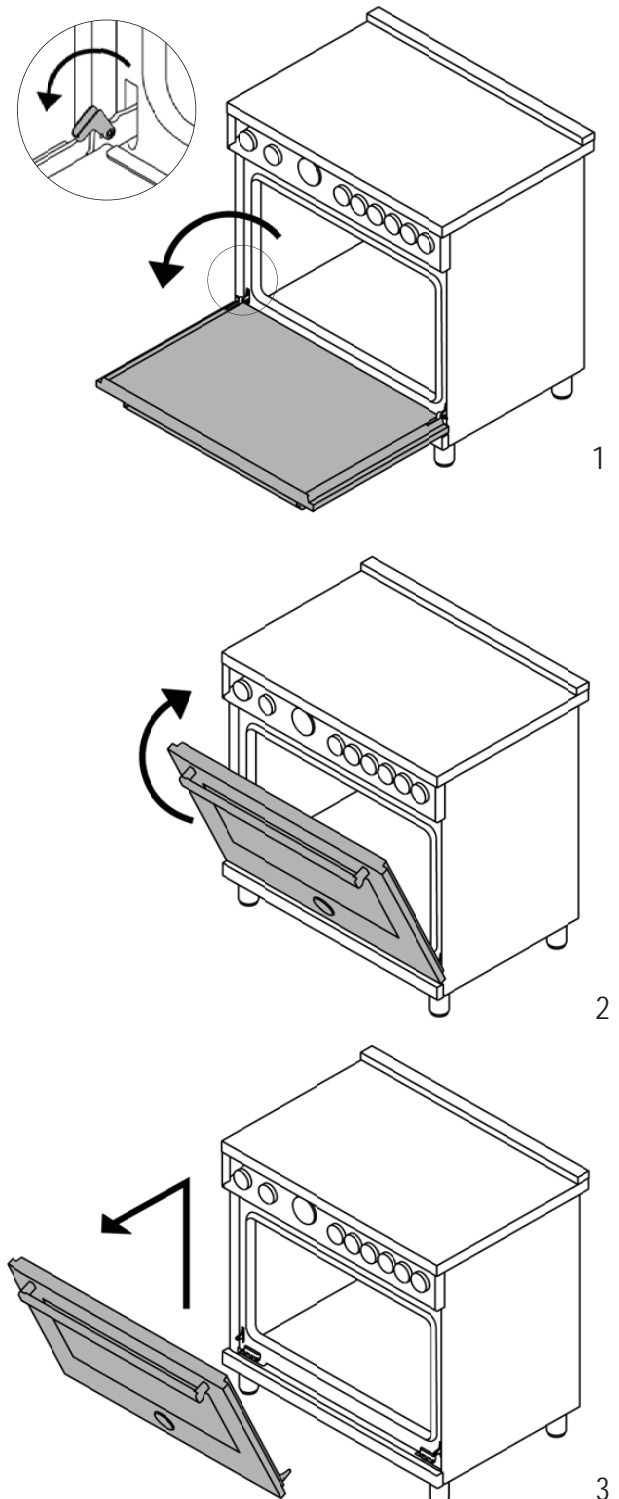
- Retirer tous les matériaux d'emballage de la palette d'expédition sans toucher à la mousse postérieure adhésive sur les surfaces en métal brossé, afin de protéger la cuisinière des rayures jusqu'à son installation à son emplacement final. Ne retirer que le film protégeant les panneaux latéraux avant 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 la fixation saillante ne bloque le mouvement.

Tirer la porte vers le haut et la retirer.

Ne pas soulever ou tirer la porte par sa poignée !
Cela pourrait endommager les charnières.



INSTALLATION DES PIEDS

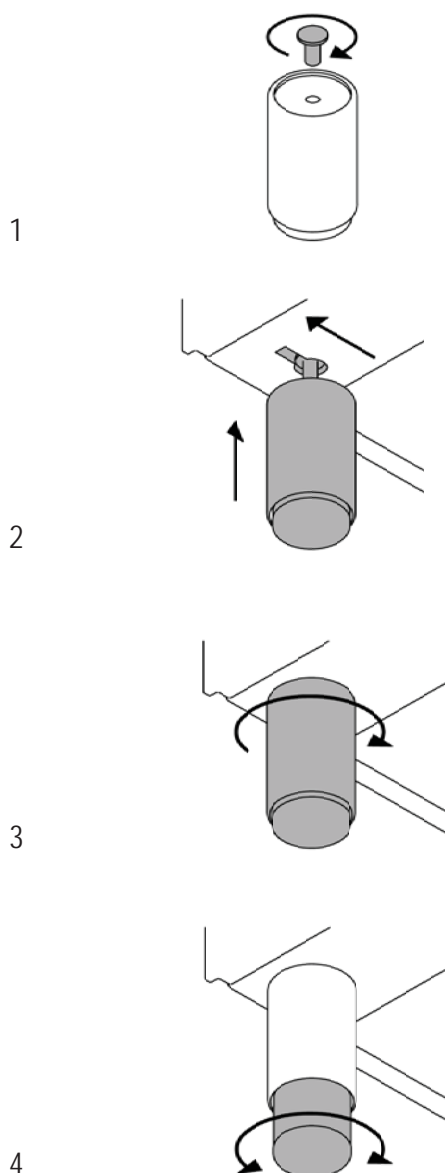
Les cuisinières Bertazzoni ne doivent être utilisées qu'une fois leurs pieds correctement installés.

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.

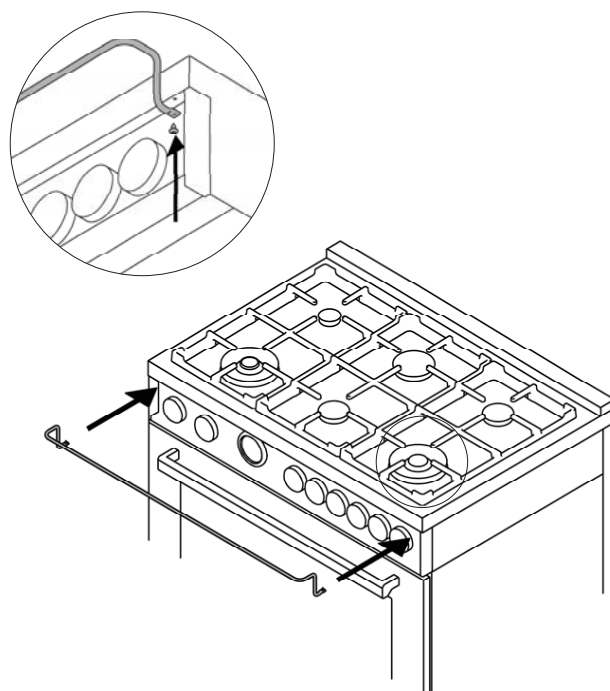


INSTALLATION DE LA PROTECTION FRONTALE DE LA SURFACE DE CUISSON

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 pour la surface de cuisson.

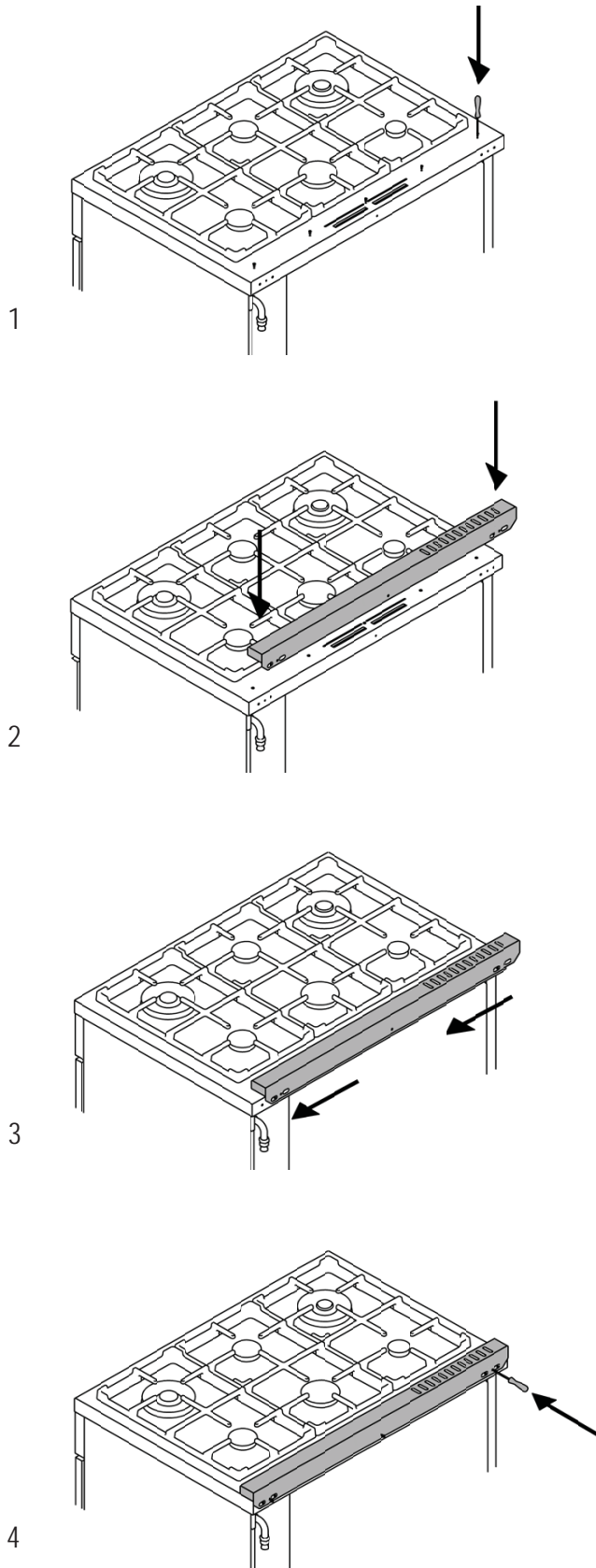
Pour installer la protection frontale:

- Repérer les deux trous de fixation aux extrémités de la protection frontale.
- Repérer les deux trous de fixation sur la face inférieure de la surface de cuisson.
- Fixer la protection frontale à l'aide de ses deux vis.



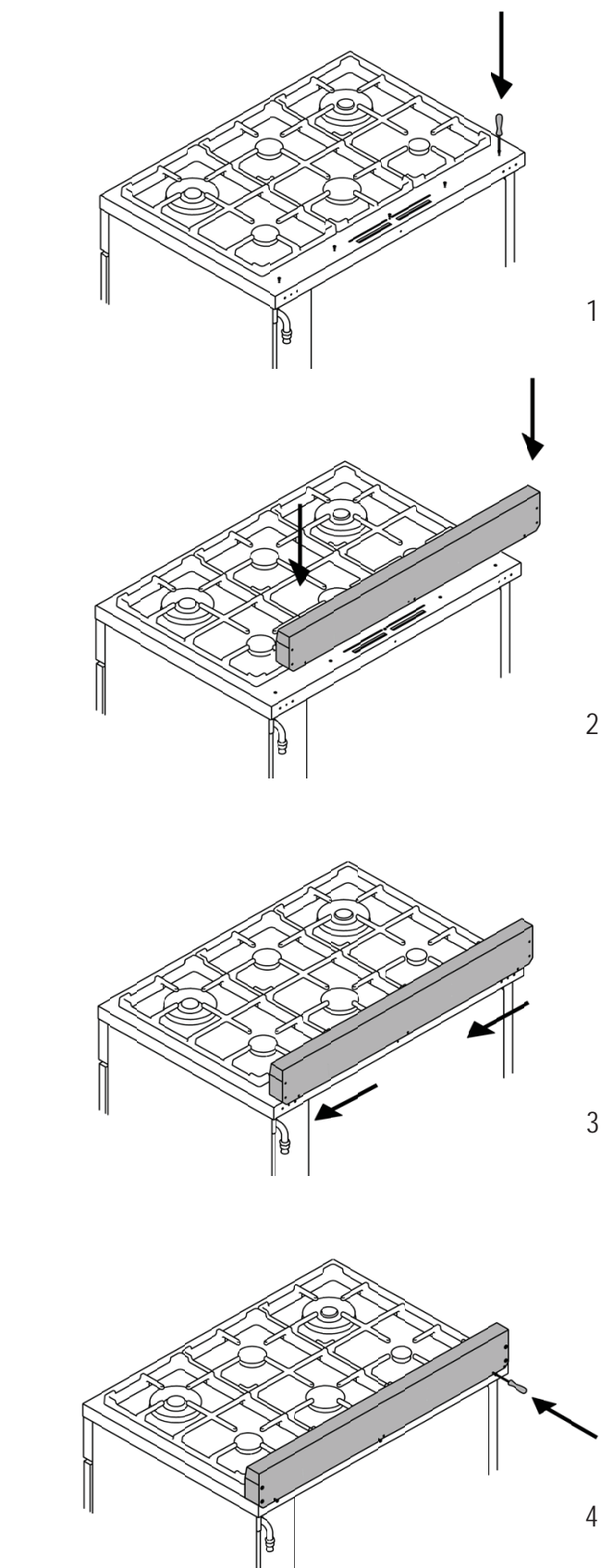
INSTALLATION DE LA GARNITURE

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. Avant l'installation, portez des gants de sécurité.



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. Avant l'installation, portez des gants de sécurité.



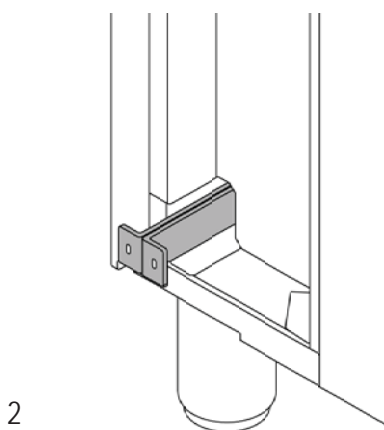
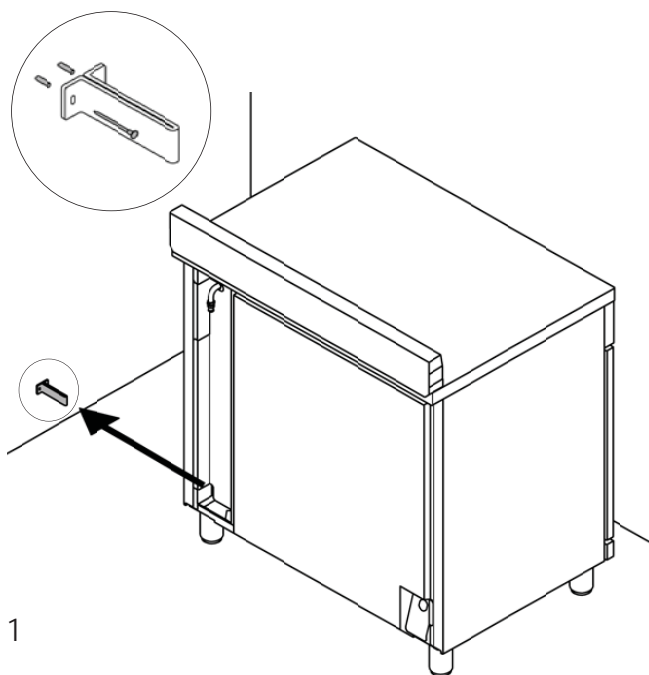
INSTALLATION DES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT

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.



CHAÎNE ANTI-BASCULEMENT

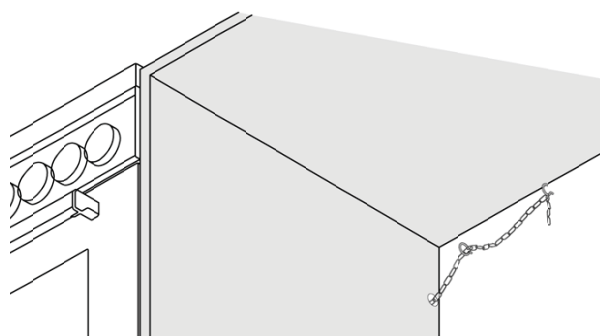
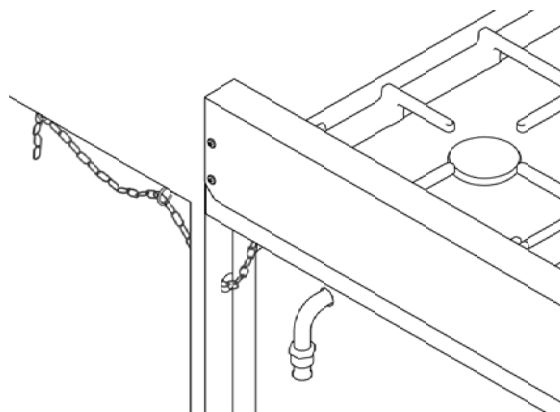
La chaîne anti-basculement doit être fixée au côté gauche ou droit, selon les instructions ci-après.

Tirer la chaîne manuellement à travers l'anneau et l'insérer dans le crochet.

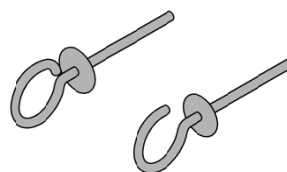
Défaire la chaîne avant tout déplacement de la cuisinière en vue d'une opération d'entretien.

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.



ANNEAU



CROCHET

CONVERSION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Avertissement !

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 :

- Régulateur de pression
- Brûleurs de la surface de cuisson
- Brûleur du four
- Brûleur du grill
- Contrôles visuels avant la fermeture du panneau arrière du four
- 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.

IMPORTANT : 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.

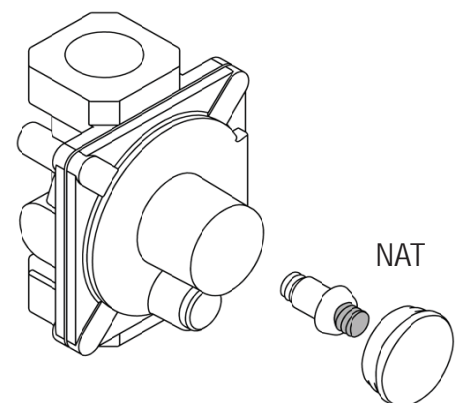
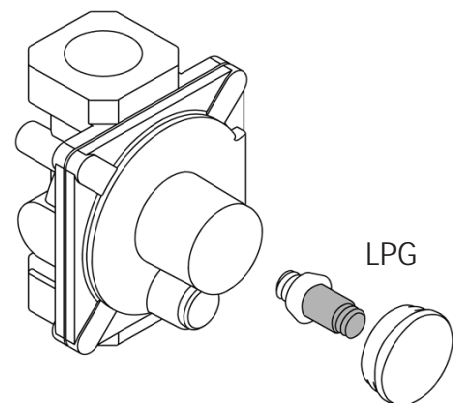
Conserver les injecteurs retirés de la cuisinière pour toute utilisation future.

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 LPG 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 :

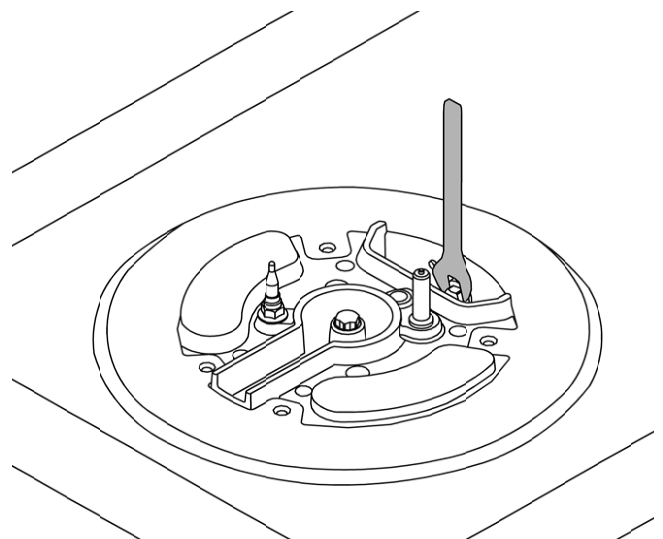
dévisser à la main le couvercle supérieur du régulateur, retirer l'attache en plastique blanc du couvercle, inverser son sens et le revisser fermement contre le couvercle. L'attache en plastique blanc comporte des flèches indiquant la position du gaz naturel (NAT) et du gaz LPG (PL). Visser à la main le couvercle métallique dans sa position d'origine sur le régulateur.



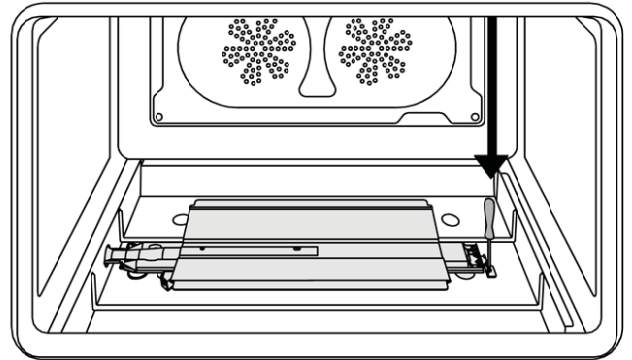
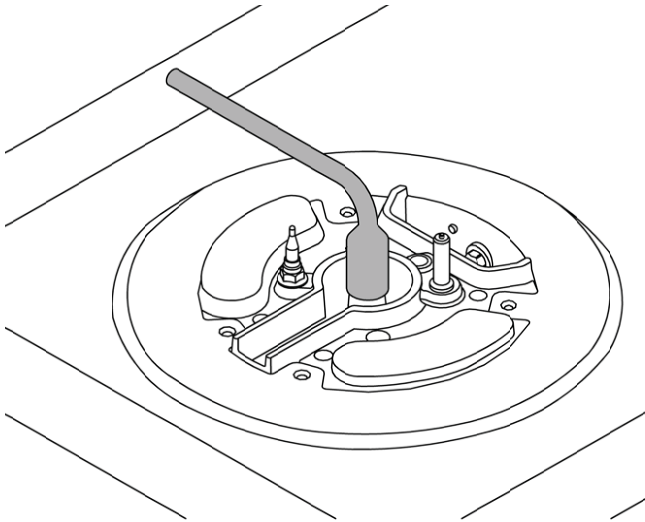
Étape 2 : brûleurs de la surface de cuisson

Pour remplacer les injecteurs des brûleurs de la surface de cuisson, soulever les brûleurs et dévisser les injecteurs fournis avec la cuisinière au moyen d'une clé de 7 mm (à douille).

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.



Retirer la vis située sur le côté droit du brûleur et extraire le brûleur de son support.
ATTENTION : procéder avec la plus grande vigilance pour éviter d'endommager l'allumeur et le thermocouple.

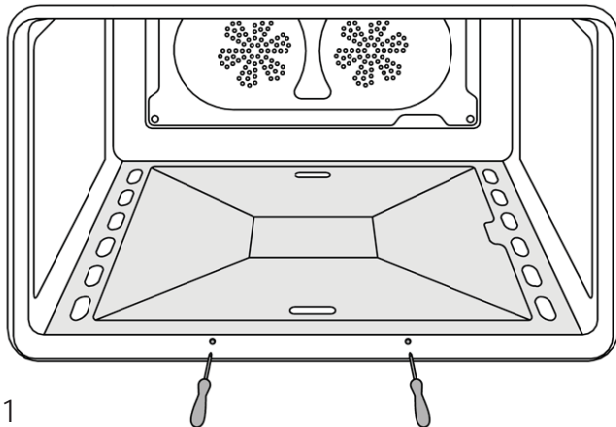


3

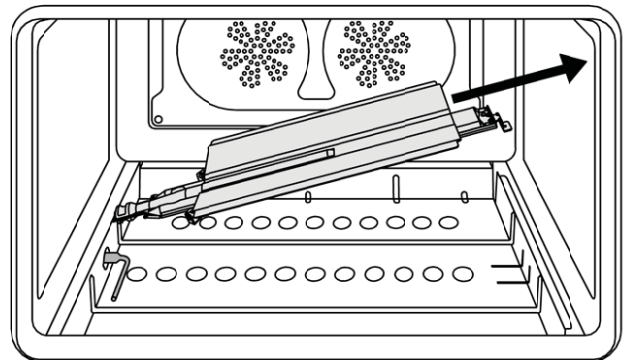
Dévisser l'injecteur situé sur le support au moyen d'une clé de 7 mm (à douille).
 Remplacer l'injecteur en se référant au tableau n° 1.

Étape 3 : brûleur du four (principal ou auxiliaire)

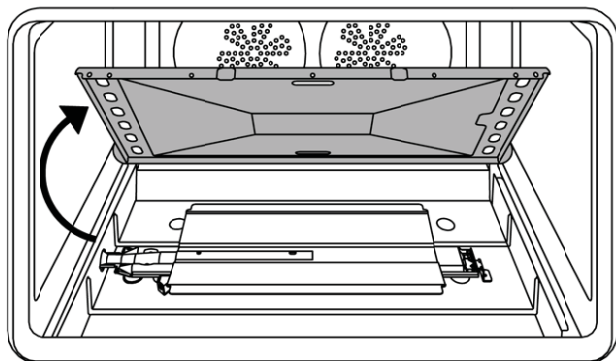
Pour remplacer les injecteurs du brûleur du four principal, retirer tout d'abord la porte et le panneau postérieur du four.



1



4

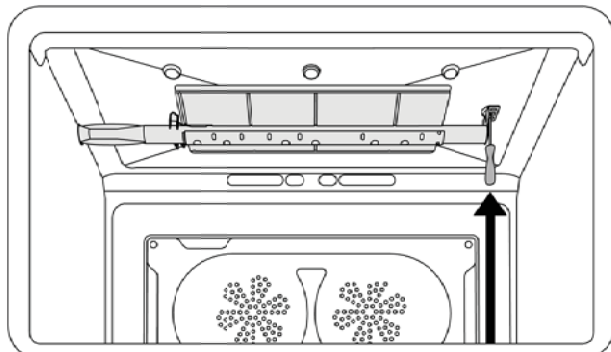


2

Étape 4 : brûleur du grill

Retirer la vis et extraire le brûleur de son support.

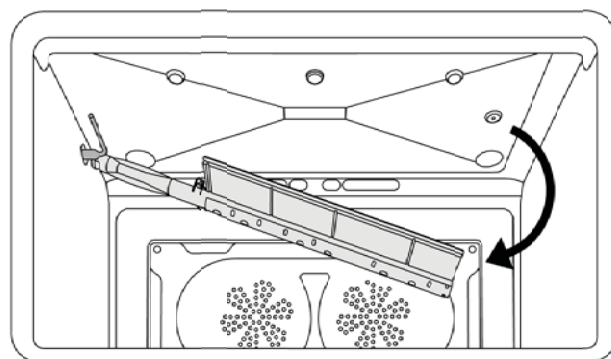
ATTENTION : procéder avec la plus grande vigilance pour éviter d'endommager l'allumeur et le thermocouple.



1

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.



2

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.

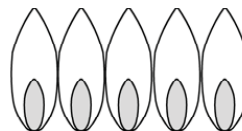
Brûleurs de la surface de cuisson

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 (LPG), il est

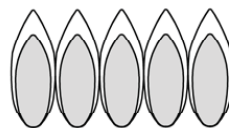
normal de voir de petites pointes jaunes sur les premières flammes.

La combustion de la flamme doit être complète autour du chapeau du brûleur. Dans le cas contraire, vérifier que le chapeau est correctement positionné sur son support et que les orifices ne sont pas obstrués.

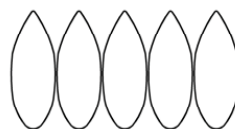
La flamme doit être stable, sans bruit ni oscillation excessive.



flammes jaunes :
la flamme doit à nouveau être réglée



pointes jaunes aux extrémités :
normal pour le gaz LPG



flammes bleu clair :
normal pour le gaz naturel

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 du minimum

AVERTISSEMENT !

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.

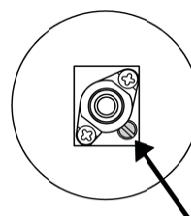
BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON

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

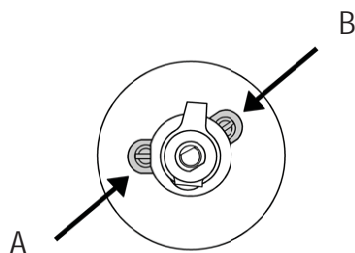
Retirer le bouton.

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.



Pour la vanne de gaz du double brûleur, la soupape d'étranglement est située sur le corps de la vanne (fig. 20) ; la vis A permet de régler l'anneau extérieur et la vis B l'anneau intérieur.



BRÛLEUR DU FOUR

Remettre la porte du four en place.

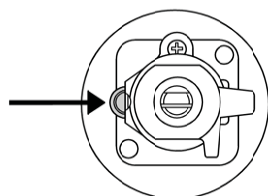
Positionner le bouton de réglage de la température du four sur la position MAXIMUM.

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.



Brûleur du grill : **Le brûleur du grill fonctionne toujours au maximum. Aucun réglage minimum n'est nécessaire.**

Une fois la procédure de conversion à un autre type de gaz achevée, compléter l'étiquette de conversion fournie et la positionner 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 ?
- Les dispositifs anti-basculement sont-ils correctement installés ?
- 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 grill s'allument-ils de manière satisfaisante et fonctionnent-ils correctement ?
- La lumière du four fonctionne-t-elle correctement ?

PRÉPARATION FINALE

- Avant d'utiliser le four, retirer 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 enlever.
- Avant d'utiliser le four pour la préparation de nourriture, 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 les éventuelles moisissures et 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 :

e-mail : aftersaleservice@bertazzoni.com

Tél. - Lundi au vendredi,
7h30 à 19h30 EST (sauf jours fériés aux États-Unis).

États-Unis

866-905-0010

OUEST DU CANADA 866-905-0010 (BC, AB, SK, MB)

EST DU CANADA 800-561-7265 (ON, QC, NL, NB, NS, PE)

