



FR

MANUEL D'INSTALLATION
MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
SURFACE DE CUISSON AU GAZ

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.

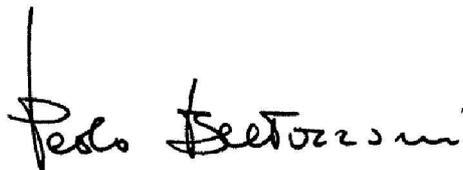
En fabriquant de beaux produits, nous répondons au goût de nos clients pour un joli design. En les rendant polyvalents et faciles à utiliser, cuisiner avec Bertazzoni devient un réel plaisir.

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

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

VALIDITÉ DU MANUEL D'UTILISATION

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

- PROF365QXE
- MAST365QBXT
- PROF365QBXT
- MAST365QXE
- MAST366QBXT
- PROF366QBXT
- PROF304QXE
- MAST304QBXT
- PROF304QBXT
- MAST304QXE

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
PRÉPARATION DU MEUBLE DE CUISINE	14
ESPACE DE DÉGAGEMENT	15
INSTALLATION ADJACENTE À DES MEUBLES DE CUISINE	15
HOTTE MÉTALLIQUE	15
MANUEL TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR	16
INSTALLATION AU-DESSUS D'UN FOUR ENCASTRÉ	16
INSTALLATION AU-DESSUS D'UN LOGEMENT OU DE TIROIRS	16
FIXATION DE LA PLAQUE DE CUISSON	17
CONDITIONS D'INSTALLATION	18
ÉLECTRICITÉ	18
GAZ	18
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	19
MISE À LA TERRE	19
SCHÉMA DE CÂBLAGE	20
RACCORDEMENT AU GAZ	21
VANNE DE FERMETURE MANUELLE	21
TUYAUX FLEXIBLES	21
SOUPAPE D'ARRÊT AU POINT CONSIGNE DE PRESSION	21
RÉGULATEUR DE PRESSION	22
INSTALLATION	23
INSTALLATION DE L'APPAREIL	23
CONVERSION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	24
INSTALLATION HAUTE ALTITUDE	26
LISTE DE CONTRÔLE POUR L'INSTALLATION	27
PRÉPARATION FINALE	28
ASSISTANCE BERTAZZONI	29
MANUEL DE L'UTILISATEUR	30
AVERTISSEMENTS	30
AU MASSACHUSETTS :	30
POUR PRÉVENIR LES INCENDIES OU LES DOMMAGES LIÉS À LA FUMÉE :	30
EN CAS D'INCENDIE	31
SÉCURITÉ DES ENFANTS	31
SÉCURITÉ EN CUISINE	31
SÉCURITÉ DU GAZ	32
USTENSILES RECOMMANDÉS	32
SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE	33
VENTILATION DE LA PIÈCE	33
RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE	33
SURFACE DE CUISSON ET BOUTONS	34
SURFACE DE CUISSON ET BOUTONS COMMANDES / ÉLÉMENTS CHAUFFANTS	34
SURFACE DE CUISSON ET BOUTONS COMMANDES / ÉLÉMENTS CHAUFFANTS	34
SURFACE DE CUISSON ET BOUTONS COMMANDES / ÉLÉMENTS CHAUFFANTS	34
SURFACE DE CUISSON AU GAZ	35
CHAPEAUX ET GRILLES DES BRÛLEURS	35
CONTRÔLE DE LA COMBUSTION DE LA FLAMME	35
UTILISATION DES BRÛLEURS À GAZ	36

SOMMAIRE

UTILISATION DES BRÛLEURS À FORTE PUISSANCE	36
DISPOSITIF DE SÉCURITÉ D'ARRÊT DU GAZ – THERMOCOUPLE	36
USTENSILES SPÉCIAUX	37
DIMENSIONS DES BRÛLEURS À GAZ ET TAILLE RECOMMANDÉE DES RÉCIPIENTS DE CUISSON	37
NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE BERTAZZONI	38
RISQUE DE BRÛLURE	38
ACTIONS À NE PAS FAIRE	38
NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE	38
NETTOYAGE DES SURFACES PEINTES	38
REMÈDES	39
LES BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON NE S'ALLUMENT PAS	39
LE BRÛLEUR S'ALLUME MAIS S'ÉTEINT DES QUE LE BOUTON EST RELÂCHÉ	39
LES BOUGIES D'ALLUMAGE FONT CONTINUUELLEMENT DES ÉTINCELLES	39
LE BOUTON DE COMMANDE EST TROP CHAUD	39
UN BOUTON DE COMMANDE S'EST DÉVISSÉ DE SON AXE	39
GARANTIE	40
SERVICE CLIENTÈLE	40

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 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.



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.

AVERTISSEMENTS



MISE EN GARDE

N'utilisez jamais la section de cuisson de surface supérieure de cet appareil sans surveillance.

- Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure qui pourrait causer des dommages matériels, blessures corporelles ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie.

NE TENTEZ PAS D'EXTORQUER UN FEU D'HUILE/ GRAISSE AVEC DE L'EAU



NOTE

L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, une agence spécialisée ou un 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 NUE POUR RECHERCHER LES FUITES DE GAZ.



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.

AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

- 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 conduit de 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, 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 poH2O 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 plaque de cuisson peut fonctionner avec du gaz naturel ou du gaz propane liquide. Cet appareil est expédié de l'usine pour être utilisé 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 poH2O ou 3,5 kPa). La pression d'alimentation en gaz minimale pour vérifier le réglage du régulateur doit être d'au moins 1 poH2O (249 Pa) au-dessus de la pression d'alimentation spécifiée pour le collecteur ; cette pression de fonctionnement est de 4 poH2O (1,00 kPa) pour le gaz naturel et de 10 poH2O (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 plaque de cuisson a un fonctionnement optimal en cas d'installation avec une hotte d'extraction Bertazzoni. Ces hottes, conçues pour être associées à la plaque de cuisson 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 plaque de cuisson 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

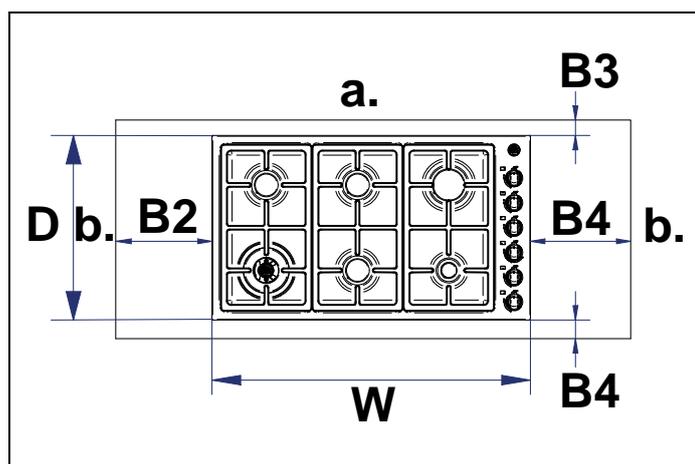


Fig. 1

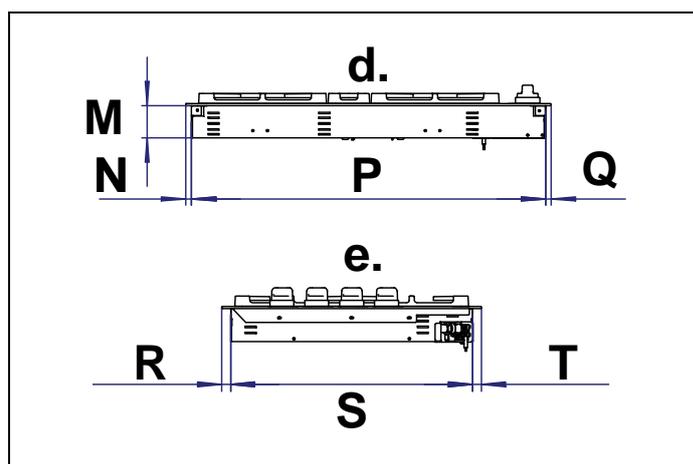


Fig. 2

- a. Mur/panneau arrière
- b. Paroi/panneau latéral

- d. DEVANT
- e. CÔTÉ

	PLAQUE DE CUISSON 30"	PLAQUE DE CUISSON 36"
M	2" 5/8 (6,6 cm)	2" 5/8 (6,6 cm)
N	1/2" (1,2 cm)	3/4" (1,9 cm)
P	28" 9/16 (72,5 cm)	35" 1/4 (89,5 cm)
Q	7/16" (1,1 cm)	7/16" (1,1 cm)
R	3/4" (1,8 cm)	3/4" (1,8 cm)
S	19" 13/16 (50,3 cm)	19" 13/16 (50,3 cm)
T	3/4" (1,8 cm)	3/4" (1,8 cm)
W	29" 7/16 (74,8 cm)	36" 7/16 (92,5 cm)
D	21" 1/4 (54 cm)	21" 1/4 (54 cm)
B1-B2	6" (15,2 cm)	6" (15,2 cm)
B3	1" 3/4 (4,5 cm)	1" 3/4 (4,5 cm)

SPÉCIFICATIONS

BRÛLEUR	INJECTEUR	GAZ	PRESSION	VALEUR MAX.		VALEUR MIN.		DÉRIVATION
				[BTU/h]	[W]	[BTU/h]	[W]	
	diam. [mm]	Type	[inH2O]					diam. [mm]
Auxiliaire	0,92	Gaz naturel (NA)	4"	3 750	1 098	900	264	Régulé
	0,56	Propane (LP)	10"	3 750	1 098	900	264	0,29
Semi-rapide	1,17	Gaz naturel (NA)	4"	6 000	1 758	1 500	439	Régulé
	0,73	Propane (LP)	10"	6 300	1 845	1 500	439	0,37
Rapide	1,55	Gaz naturel (NA)	4"	10 400	3 048	3 700	1 084	Régulé
	0,98	Propane (LP)	10"	11 400	3 339	3 700	1 084	0,58
Brûleur Dual	0,80+1,30	Gaz naturel (NA)	4"	17 000	4 980	900	264	Régulé
	0,50+0,83	Propane (LP)	10"	18 800	5 507	900	264	0,29/0,65

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

PRÉPARATION DU MEUBLE DE CUISINE

- 1) Pour assurer des résultats professionnels, les ouvertures d'armoire et de comptoir devraient être préparées par un technicien qualifié d'armoire.
- 2) Les autorisations indiquées dans la figure sont nécessaires.
- 3) L'alimentation en gaz et en électricité doit être située dans une zone accessible sans nécessiter l'enlèvement de la plaque de cuisson. Le cordon d'alimentation électrique de l'appareil et le raccordement du tuyau de gaz sont situés à l'arrière gauche
 - Préparer l'ouverture finie pour la plaque de cuisson en fonction des dimensions indiquées dans l'illustration de la page suivante.
 - La plate-forme doit inclure un découpage à l'arrière droit pour les connexions d'alimentation électrique et de gaz. Il doit être de niveau pour s'assurer que la surface de cuisson est de niveau. Consultez le chapitre dans *INSTALLATION ADJACENTE À DES MEUBLES DE CUISINE* de pour obtenir un soutien de base minimum.

ESPACE DE DÉGAGEMENT

INSTALLATION ADJACENTE À DES MEUBLES DE CUISINE

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



ATTENTION !

La plaque de cuisson 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 plaque de cuisson doit être de 13" (33 cm).

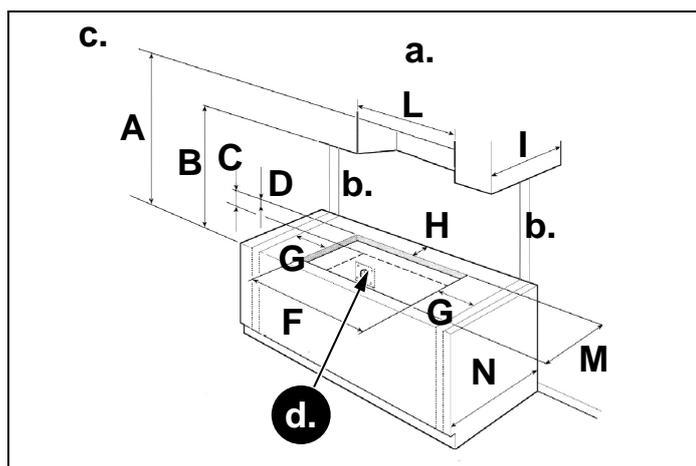


Fig. 3

- a. Angles carrés de la plaque de cuisson
- b. Paroi
- c. Armoire
- d. Prise murale mise à la terre

	PLAQUE DE CUISSON 30"	PLAQUE DE CUISSON 36"
M	20" 1/2 (52 cm)	20" 1/2 (52 cm)
D	1" 9/16 (4 cm)	1" 9/16 (4 cm)
H	2" 3/16 (5,5 cm)	2" 3/16 (5,5 cm)
B	18" (45,7 cm)	18" (45,7 cm)
N	25" 3/16 (64 cm)	25" 3/16 (64 cm)
I	13" (33 cm)	13" (33 cm)
L	29" 7/16 (74,8 cm)	36" 7/16 (92,5 cm)

	PLAQUE DE CUISSON 30"	PLAQUE DE CUISSON 36"
C	3" 1/8 (8 cm)	3" 1/8 (8 cm)
E	6" 1/4 (16 cm)	6" 9/16 (16,6 cm)
F	28" 15/16 (73,5 cm)	35" 5/8 (90,5 cm)
A	36" (91,5 cm)	36" (91,5 cm)

HOTTE MÉTALLIQUE

B	min 25" 1/2 (65 cm)
H	min 12" (30,50 cm)

Se référer aux exigences d'installation du fabricant de la hotte lorsqu'elle est installée avec une hotte fabriquée dans un matériau métallique ou une finition de surface métallique. Dans le cas où le fabricant de la hotte ne donne aucune indication spécifique quant aux distances d'installation, considérer la distance B.

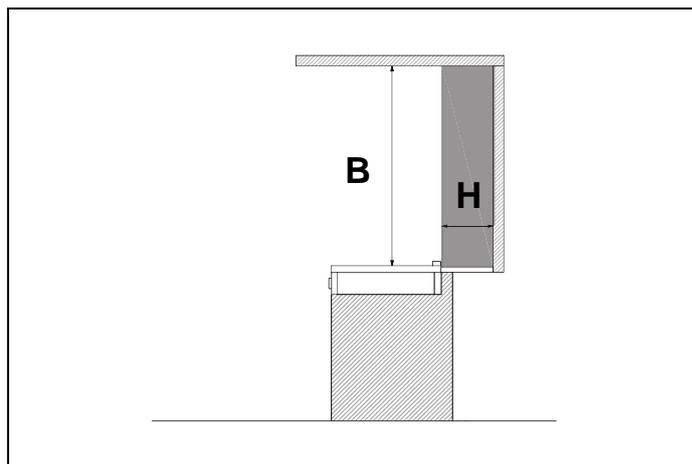


Fig. 4

La zone grisée derrière la plaque de cuisson 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 CSA. Les dégagements de moins de 12 (305 cm) doivent être conformes aux réglementations locales et/ou être approuvés par l'autorité locale compétente.

INSTALLATION AU-DESSUS D'UN FOUR ENCASTRÉ

La distance entre la plaque de cuisson et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit garantir une ventilation et une évacuation de l'air suffisantes.

En cas d'installation au-dessus d'un four, il est nécessaire de maintenir un espace entre le dessous de la plaque de cuisson et la partie supérieure de l'appareil installé au-dessous ainsi que de garantir la ventilation de tout le logement (comme indiqué sur la figure).

Le four doit être doté d'un système de refroidissement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation sur un four d'une autre marque.

Le plan de travail doit être capable de résister à des températures allant jusqu'à 300°F (149°C).

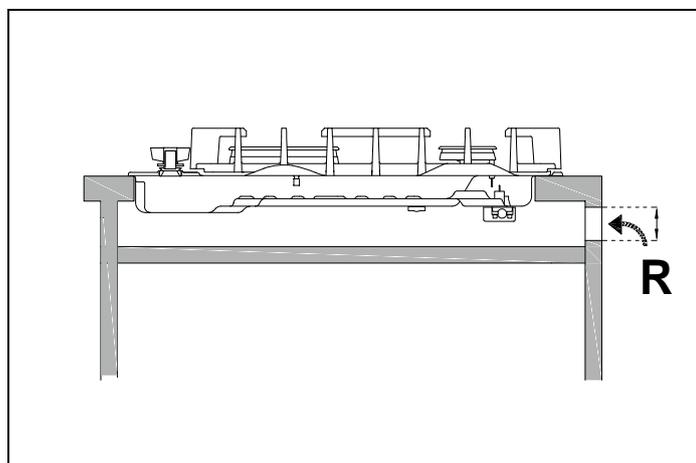


Fig. 5

- R : 1" 9/16 (40 mm)

INSTALLATION AU-DESSUS D'UN LOGEMENT OU DE TIROIRS

La distance entre la plaque de cuisson et les éléments de cuisine doit garantir une ventilation et une évacuation de l'air suffisantes. En présence d'autres meubles (parois latérales, tiroirs, etc.), lave-vaisselle ou réfrigérateur, sous la plaque de cuisson, il est nécessaire d'installer un double fond en bois à une distance d'au moins 20 mm du dessous de la plaque de cuisson pour éviter tout contact accidentel. Le retrait du double fond doit être possible uniquement à l'aide d'outils prévus à cet effet.

Le plan de travail doit être capable de résister à des températures allant jusqu'à 300°F (149°C).

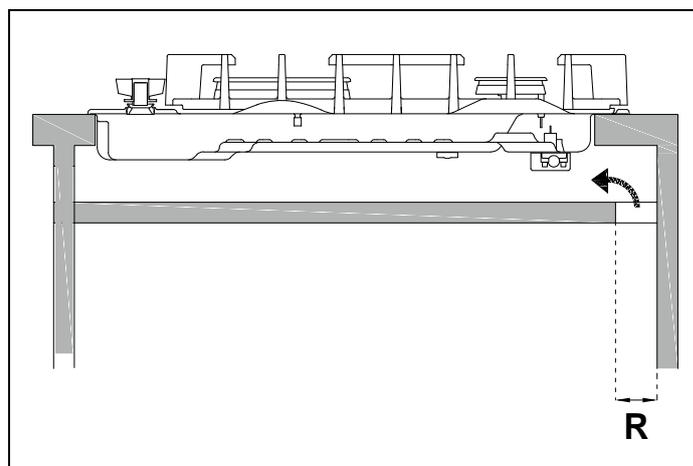


Fig. 6

- R : 1" 9/16 (40 mm)

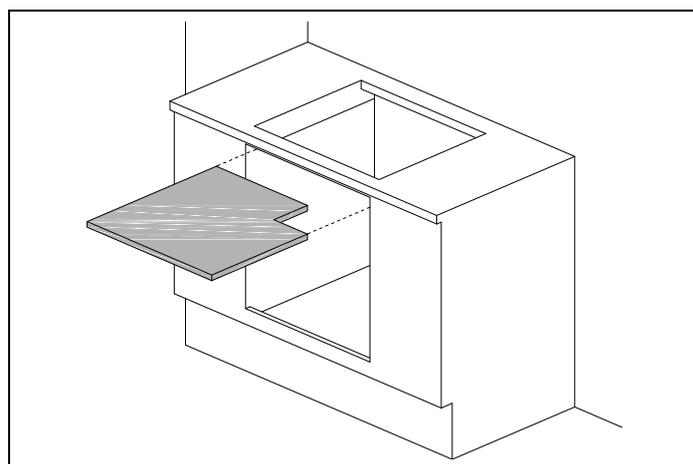


Fig. 7

FIXATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Pour prévenir les infiltrations accidentelles de liquides dans le meuble situé au-dessous, l'appareil est doté d'un joint spécifique.

- 1) Disposez les bandes d'étanchéité protectrices le long des bords de l'ouverture du banc de travail et couvrez soigneusement l'extrémité de la bande.

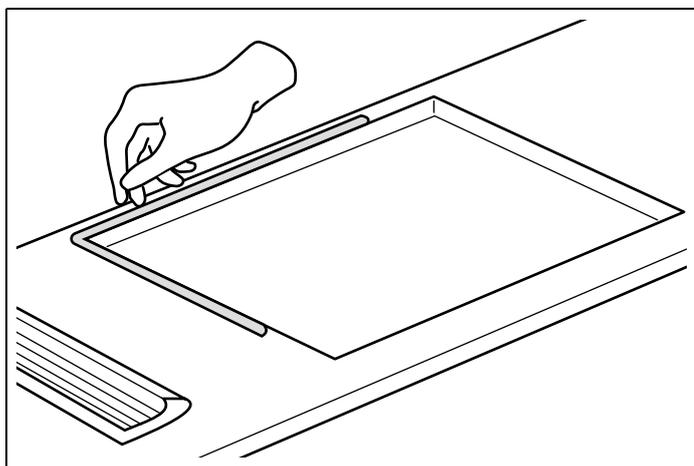


Fig. 8

- 2) Insérez la table de cuisson dans l'ouverture du banc de travail.
- 3) À l'aide d'un tournevis, assemblez les supports **A** en dessous de la table de cuisson au moyen des vis.

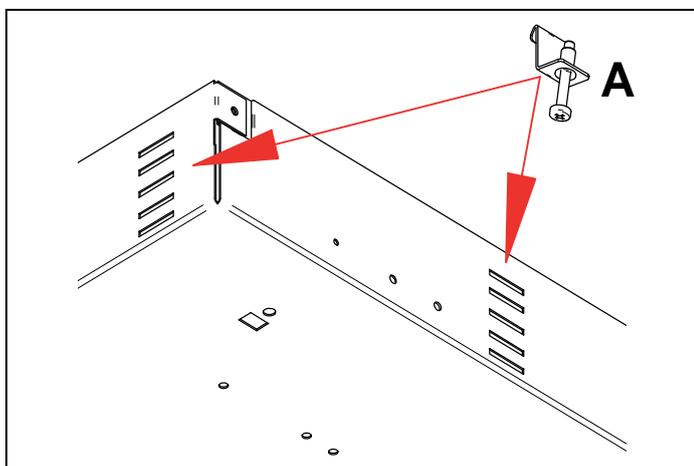


Fig. 9

- **A** : Supports

- 4) Positionnez les crochets dans la position et fixez-les avec les vis.

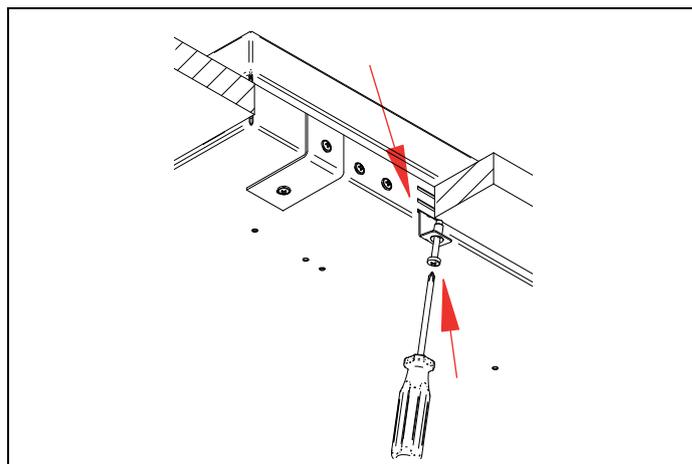


Fig. 10

- 5) Recoupez la partie des bandes protectrices qui s'étendent au-delà de la base de la table de cuisson.

CONDITIONS D'INSTALLATION

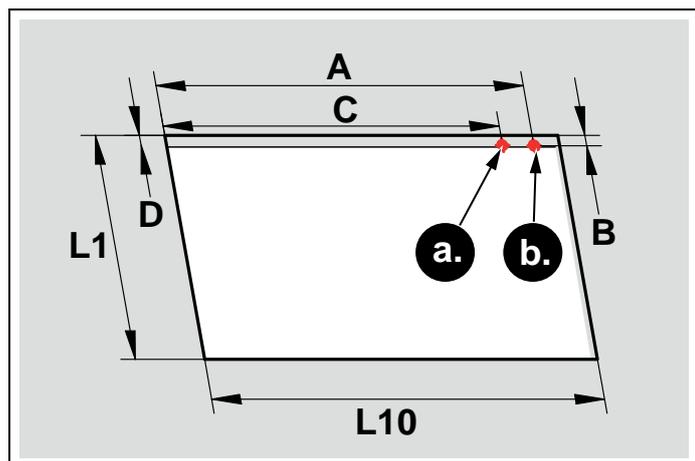


Fig. 11

- a. Branchement électrique
- b. Arrivée de gaz

	PLAQUE DE CUISSON 30"	PLAQUE DE CUISSON 36"
A	26" 5/8 (677 mm)	33" 5/16 (847 mm)
B	15/16" (24 mm)	15/16" (24 mm)
C	23" 3/4 (604 mm)	30" 1/2 (774 mm)
D	7/8" (23 mm)	7/8" (23 mm)
L1	20" 1/2 (520 mm)	20" 1/2 (520 mm)
L10	28" 15/16 (735 mm)	35" 5/8 (905 mm)

ÉLECTRICITÉ

Une prise électrique montée horizontalement et correctement mise à la terre doit être installée.

Vérifier les dispositions des réglementations locales.

GAZ

Une vanne de fermeture manuelle correctement dimensionnée et approuvée par un organisme agréé doit être installée.

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.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



MISE EN GARDE

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 200 W pour 36", et de 1 200 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 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.

Pour les appareils équipés d'un cordon et d'une fiche, ne coupez pas et ne retirez pas la fiche de terre. Il doit être branché à une prise de terre correspondante pour éviter tout choc électrique. En cas de doute quant à la mise à la terre de la prise murale, le client doit la faire vérifier par un électricien agréé.

N'utilisez pas de rallonge avec la cuisinière à gaz.

Planifiez l'installation de sorte que la connexion de puissance soit accessible à partir de l'avant de l'armoire.

SCHÉMA DE CÂBLAGE

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

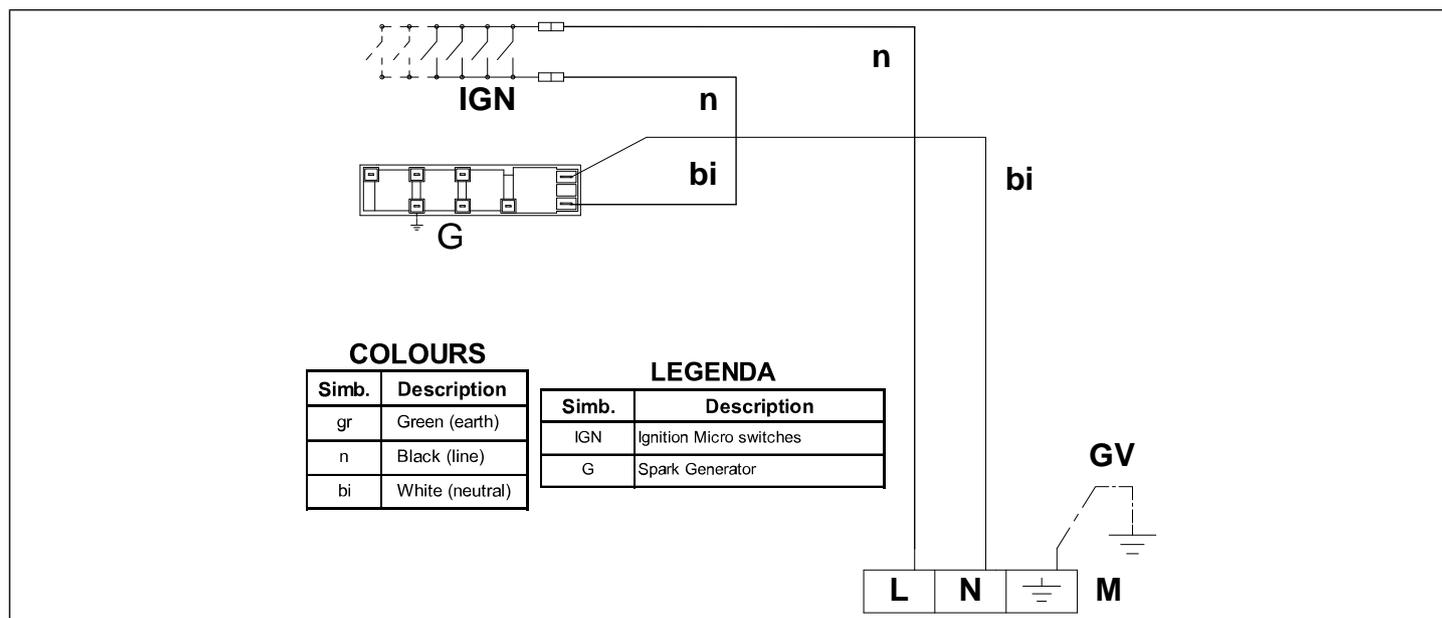


Fig. 12

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 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 raccorder l'adaptateur et le collecteur de la plaque de cuisson, 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 plaque de cuisson 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 FOURNIS AVEC LA PLAQUE DE CUISSON.

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

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 PRESSIION

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.

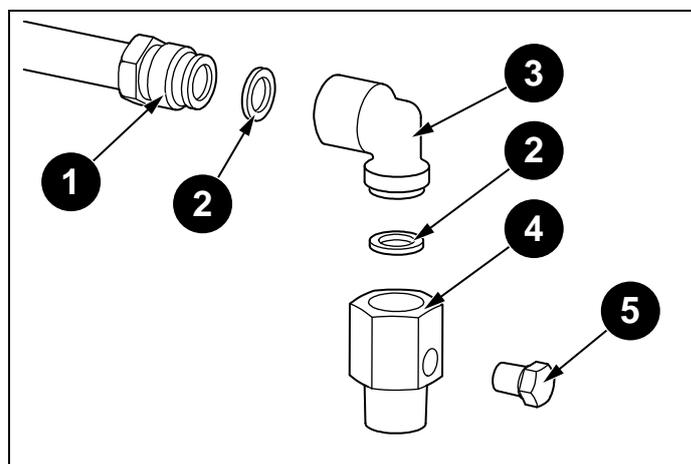


Fig. 13

- 1 Conduite de gaz
- 2 Joint
- 3 Coude
- 4 Connecteur de gaz 1/2" npt avec point consigne de pression 1/8" npt (à fixer vers l'extérieur de l'appareil)
- 5 Point consigne de pression

RACCORDEMENT AU GAZ

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" poH₂O

LP/Propane 10,0" poH₂O.

La pression de la conduite d'alimentation en amont du régulateur doit être supérieure de 1" poH₂O 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" poH₂O 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.

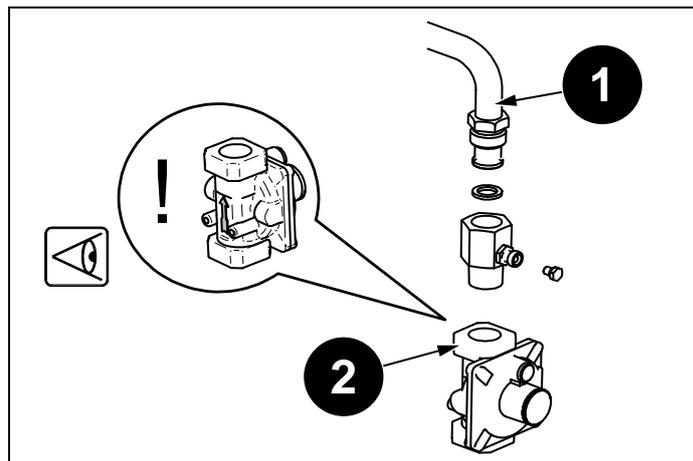


Fig. 14

1) Conduite d'alimentation en gaz de la cuisinière

2) Régulateur de pression



REMARQUE IMPORTANTE

- LE RÉGULATEUR DE PRESSION DOIT ÊTRE MONTÉ AVEC LA FLÈCHE ORIENTÉE DANS LE SENS DU FLUX DE GAZ !
- UN MONTAGE INCORRECT PEUT ENTRAÎNER DES PROBLÈMES DE PERFORMANCE ET PEUT CONSTITUER UN RISQUE DE GAZ.
- LES PROBLÈMES DÉRIVÉS D'UNE INSTALLATION INCORRECTE DU RÉGULATEUR DE PRESSION NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE DU FABRICANT.

INSTALLATION

INSTALLATION DE L'APPAREIL

DÉBALLAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

- Retirez 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 plaque de cuisson des rayures jusqu'à son installation à son emplacement final. Ne retirez que le film protégeant les panneaux latéraux avant de positionner la plaque de cuisson 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 les grilles, plaques et chapeaux des brûleurs pour faciliter le déplacement de la cuisinière.
- Avant d'installer l'appareil dans le meuble, si nécessaire, réglez le type de gaz disponible dans la maison.

Sécurité de manutention des appareils



ATTENTION !

- L'unité est lourde et il faut au moins deux personnes ou de l'équipement approprié pour se déplacer.
- Les surfaces cachées peuvent avoir des bords tranchants. Faire très attention en cas de contact avec l'arrière ou le dessous de la cuisinière.

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.

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

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



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.

Conservez les injecteurs retirés de la plaque de cuisson pour toute utilisation future.



NOTE

Si l'appareil est déjà installé, débranchez l'appareil du gaz et de l'électricité et retirez l'appareil de l'encastrement.

La procédure de conversion du gaz pour cette plaque de cuisson comprend 11 étapes :

- 1) Retirez les boutons.
- 2) Démontez le dessus en inox
- 3) Retirez les joints de la vanne gaz

4) Installez le régulateur de pression

Le régulateur de pression fourni avec l'appareil est de type convertible, adapté à une utilisation avec du gaz naturel à une pression nominale de sortie de 4" poH₂O ou avec du gaz propane liquide à une pression nominale de sortie de 10" poH₂O. Il a été réglé en usine pour fonctionner avec l'un de ces gaz ou pressions, comme indiqué sur les étiquettes apposées sur l'appareil, 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.

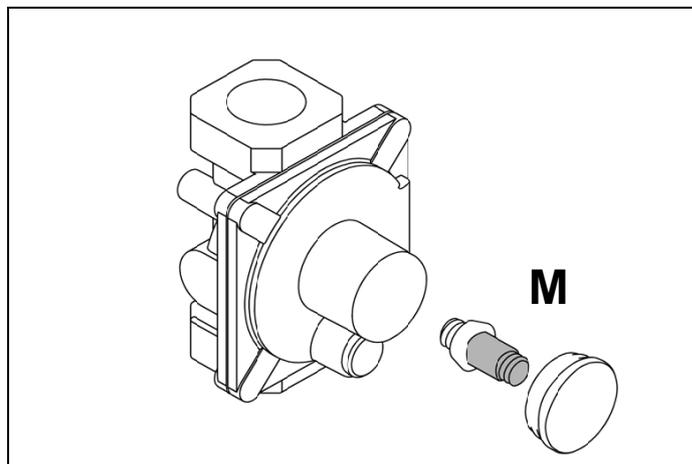


Fig. 15

- M : LPG

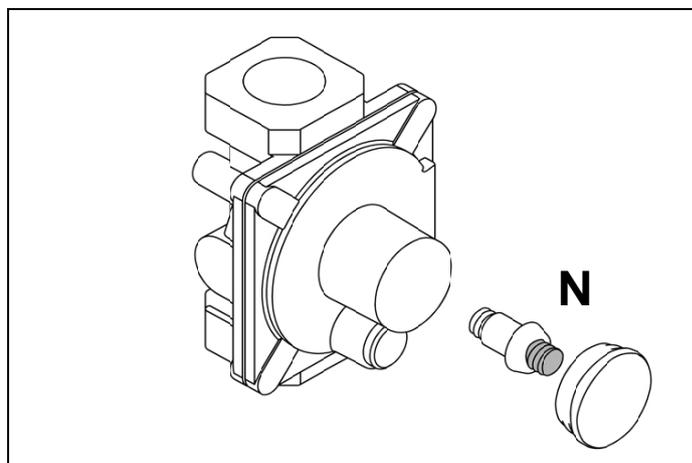


Fig. 16

- N : NAT

- 5) Installez l'appareil et connectez-le à la conduite d'alimentation en gaz et en électricité.

CONVERSION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

6) 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 plaque de cuisson au moyen d'une clé de 7 mm (à douille). Remplacer les injecteurs en utilisant le kit de conversion fourni avec la plaque de cuisson 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.

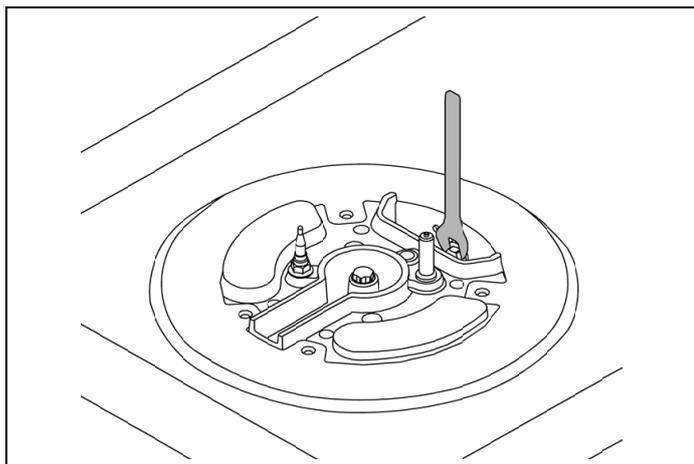


Fig. 17

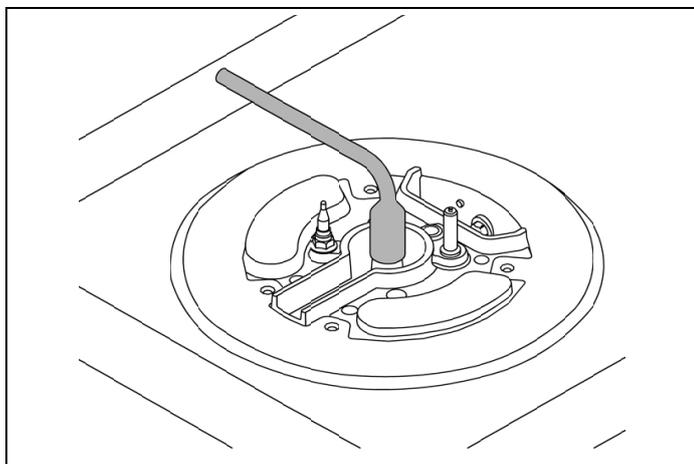


Fig. 18

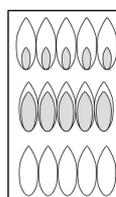
7) Contrôles visuels

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.

CONVERSION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

8) 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. Pour la reconversion du propane au gaz naturel, la vis du starter doit être tournée de 1 à 1,5 tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'obtention d'une flamme minimale appropriée.

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 plaque de cuisson 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.

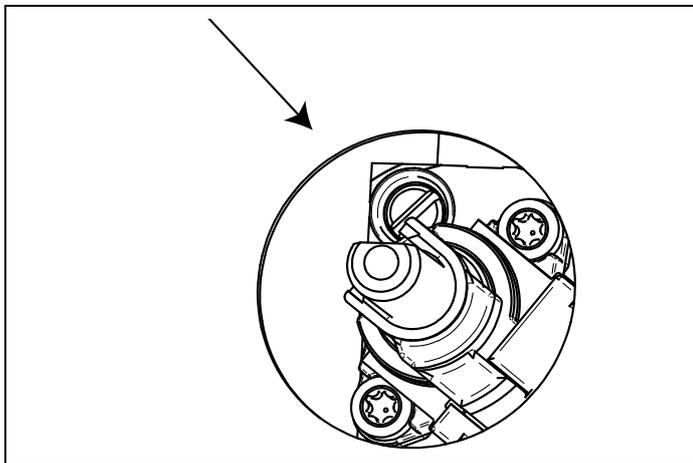


Fig. 19

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

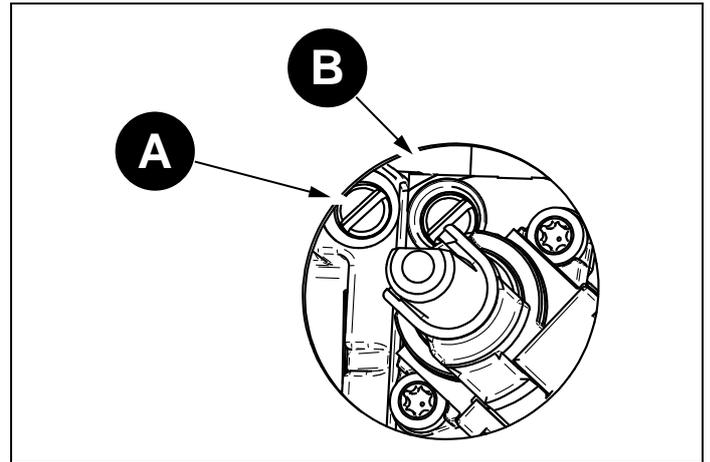


Fig. 20

9) Remettez les joints

10) Remontez le dessus en inox

11) Remettez les boutons

INSTALLATION HAUTE ALTITUDE

Contactez le service à la clientèle pour une utilisation à des altitudes supérieures à 2 000 pieds (610 mètres).

LISTE DE CONTRÔLE POUR L'INSTALLATION

Un installateur qualifié devra réaliser les contrôles suivants :

- La garniture ou la protection arrière est-elle fixée conformément aux instructions fournies ?
- 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 plaque de cuisson 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 ?

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.

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 réglementations, 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.

AU 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.

AVERTISSEMENTS

EN CAS D'INCENDIE

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

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

SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Ne JAMAIS laisser d'enfants seuls ou sans surveillance près de la cuisinière lorsque celle-ci est en fonctionnement ou encore chaude.
- Ne JAMAIS laisser d'enfants s'asseoir ou marcher sur des éléments de la cuisinière, car ils pourraient être blessés ou brûlés.



ATTENTION !

Ne pas placer d'objets susceptibles d'intéresser les enfants au-dessus ou sur le dossier 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).
- Pour éliminer tout risque lié aux brûleurs de surface chauds, ne pas positionner de placards directement au-dessus de la cuisinière. La température pourrait se révéler dangereuse pour certains éléments, par exemple des liquides volatils, des produits nettoyants ou des bombes aérosols.
- TOUJOURS placer un récipient de cuisson sur un brûleur de surface avant de l'allumer. S'assurer de savoir à quel bouton correspond chaque brûleur de surface. S'assurer que le brûleur correct est allumé. Une fois la cuisson terminée, éteindre le brûleur avant de retirer le récipient de cuisson pour éviter de s'exposer à une flamme.
- Veiller à TOUJOURS régler la flamme du brûleur de sorte qu'elle ne dépasse pas du fond du récipient de cuisson. Une flamme excessive est dangereuse, gaspille de l'énergie et peut endommager la cuisinière, le récipient de cuisson ou les placards situés au-dessus de la cuisinière. Ces consignes sont données à des fins de sécurité.
- Ne JAMAIS laisser une opération de cuisson en surface sans surveillance, notamment en cas de cuisson à haute température ou de friture. Les températures excessives génèrent des fumées et des projections grasses peuvent s'enflammer. Nettoyer les projections de graisse dès que possible. NE PAS cuire à haute température pendant de longs moments.
- NE PAS faire chauffer de conteneurs alimentaires fermés. L'accumulation de pression peut faire exploser le conteneur et engendrer des blessures.
- TOUJOURS laisser refroidir les substances grasses utilisées pour la friture avant de les déplacer ou de les manipuler.
- Ne JAMAIS porter de vêtements réalisés dans des matières inflammables, non attachés ou à manches longues pendant une cuisson. Les vêtements peuvent s'enflammer ou s'accrocher aux poignées d'un ustensile. NE PAS positionner de serviettes ou autres éléments sur les poignées de la porte du four. Ceux-ci pourraient s'enflammer et entraîner des brûlures.

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.

AVERTISSEMENTS

SÉCURITÉ DU GAZ

- Pour éviter l'accumulation de monoxyde de carbone, ne bloquez pas les bouches d'aération de l'appareil.
- Demandez à l'installateur de vous indiquer où la soupape d'arrêt du gaz se trouve.
- Pour une bonne performance du brûleur, gardez les allumeurs propres et secs.
- Si un brûleur s'éteint et le gaz s'échappe, ouvrez les fenêtres et les portes. Attendez que le gaz se dissipe avant d'utiliser l'appareil.
- Gardez l'allumage et le thermocouple propres pour une bonne performance d'éclairage des brûleurs. Il est nécessaire de les nettoyer lorsqu'il y a une bouillie ou lorsque le brûleur ne s'allume pas même si les allumeurs électroniques cliquent.



MISE EN GARDE

Pour éviter les poussées, n'utilisez pas la cuisinière sans tous les bouchons de brûleur et toutes les grilles du brûleur correctement positionnés.

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.
- Les ustensiles de cuisson, comme les grandes casseroles, les plaques à biscuits, etc., ne doivent jamais être utilisés sur la plaque de cuisson.
- Le placement des grands pots de bouillon doit être décalé lorsqu'il est utilisé sur le plan de la plaque de cuisson.

AVERTISSEMENTS

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.

VENTILATION DE LA PIÈCE

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

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

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



MISE EN GARDE

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

SURFACE DE CUISSON ET BOUTONS

SURFACE DE CUISSON ET BOUTONS COMMANDES / ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

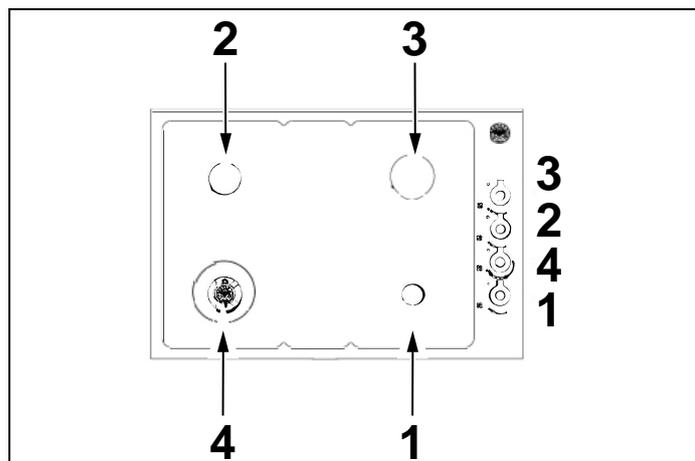


Fig. 21

- 1 Brûleur auxiliaire avant droit
- 2 Brûleur semi-rapide arrière gauche
- 3 Brûleur rapide arrière gauche
- 4 Brûleur Dual avant gauche

SURFACE DE CUISSON ET BOUTONS COMMANDES / ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

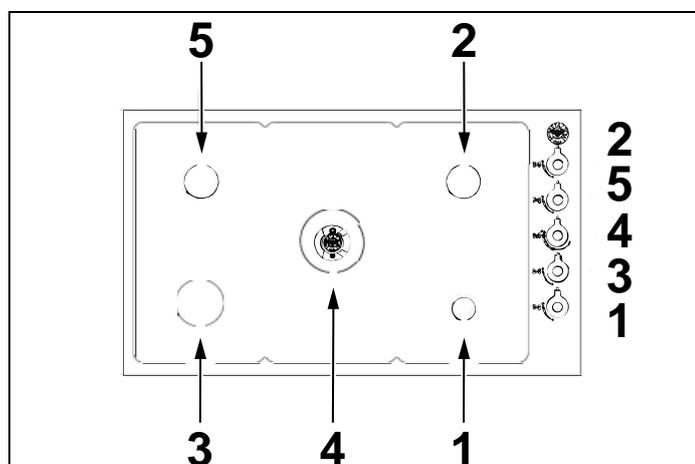


Fig. 22

- 1 Brûleur auxiliaire avant droit
- 2 Brûleur semi-rapide arrière droit
- 3 Brûleur rapide avant gauche
- 4 Brûleur Dual central
- 5 Brûleur semi-rapide arrière gauche

SURFACE DE CUISSON ET BOUTONS COMMANDES / ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

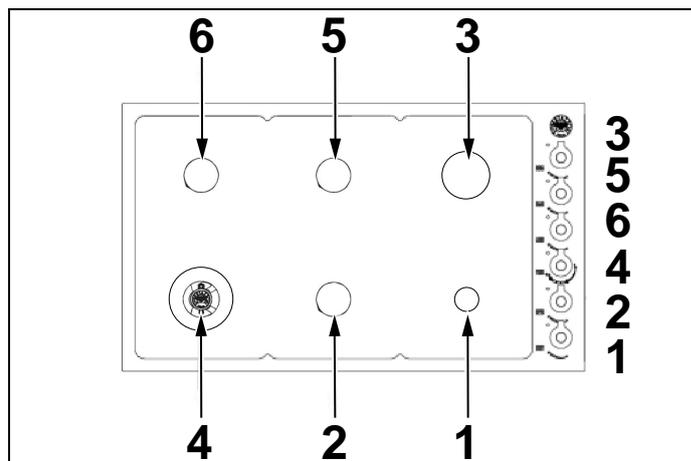


Fig. 23

- 1 Brûleur auxiliaire avant droit
- 2 Brûleur central semi-rapide avant
- 3 Brûleur rapide arrière gauche
- 4 Brûleur Dual avant gauche
- 5 Brûleur central semi-rapide arrière
- 6 Brûleur semi-rapide arrière gauche

SURFACE DE CUISSON AU GAZ

CHAPEAUX ET GRILLES DES BRÛLEURS

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

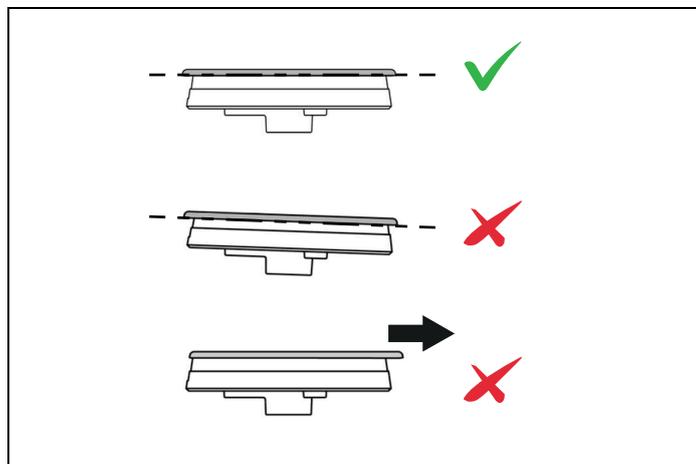


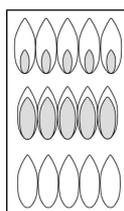
Fig. 24

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

CONTRÔLE DE LA COMBUSTION DE LA FLAMME

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

- Avec du gaz propane 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.

SURFACE DE CUISSON AU GAZ

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.

NOTE



Les allumeurs peuvent cliquer un certain nombre de fois avant que le brûleur ne s'enflamme. Ceci est normal. Tous les allumeurs étincellent, quel que soit le brûleur actionné.

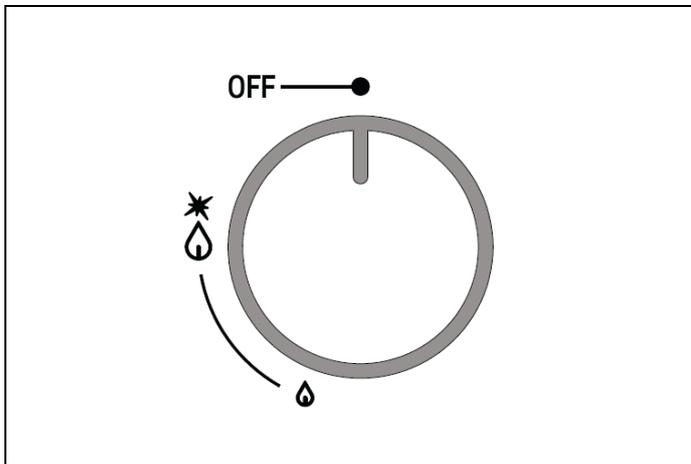


Fig. 25

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.

NOTE



Les allumeurs peuvent cliquer un certain nombre de fois avant que le brûleur ne s'enflamme. Ceci est normal. Tous les allumeurs étincellent, quel que soit le brûleur actionné.

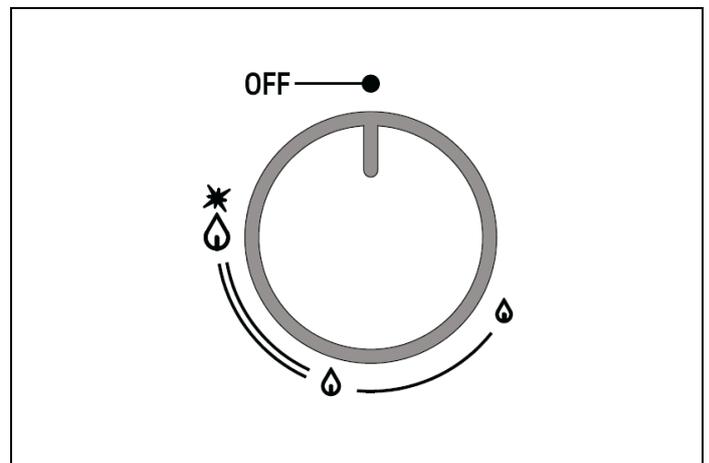


Fig. 26

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	ø2" (50 mm)	ø3"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	ø2"3/4 (70 mm)	ø5"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	ø3"3/4 (95 mm)	ø7"1/8– 10"1/4 (180-260 mm)	À utiliser avec des récipients de moyenne et grande taille pour frire ou obtenir une ébullition rapide.
Double interne/ externe	ø1"11/16– 5"1/2 (43-140 mm)	ø8"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.

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.

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.

REMÈDES

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 :

En cas d'utilisation aux États-Unis

866 905 0010

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

Si situé 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*

Date de production /Numéro de série *

*Voir plaque signalétique

Veillez 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.

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 RELÂCHÉ

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

LES BOUGIES D'ALLUMAGE FONT CONTINUELLEMENT DES ÉTINCELLES

La surface de cuisson est-elle encore humide après un nettoyage ou un débordement ? Couper l'alimentation électrique et sécher soigneusement les composants et les allumeurs du brûleur.

LE BOUTON DE COMMANDE EST TROP CHAUD

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

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

UN BOUTON DE 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.

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



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

© 2024 BERTAZZONI. All rights reserved.

3100759_v.03