

Gebruiksaanwijzing  
Bertazzoni  
Inductie kookplaat  
P604INE





**Inhoudsopgave**

**Veiligheid**

|                                                      |   |
|------------------------------------------------------|---|
| Voorzorgsmaatregelen voor gebruik                    | 3 |
| Gebruik van het apparaat                             | 3 |
| Voorzorgsmaatregelen om beschadiging te voorkomen    | 3 |
| Voorzorgsmaatregelen bij een defect van het apparaat | 4 |
| Overige beschermingsmaatregelen                      | 4 |

**Beschrijving van het apparaat**

|                     |   |
|---------------------|---|
| Technische gegevens | 6 |
| Bedieningspaneel    | 6 |

**Gebruik van het apparaat**

|            |   |
|------------|---|
| Aanduiding | 7 |
| Ventilatie | 7 |

**Inwerkingstelling en gebruik**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Voor het eerste gebruik              | 7  |
| Werkingsprincipe inductie            | 7  |
| Tiptoetsen                           | 7  |
| Vermogensselectie-zone "SCHUIFTOETS" | 8  |
| Inwerkingstelling                    | 8  |
| Pandetectie                          | 9  |
| Restwarmte-indicatie                 | 9  |
| Boosterfunctie                       | 9  |
| Timer                                | 10 |
| Automatisch koken                    | 11 |
| Pauzefunctie                         | 11 |
| Hervatten-functie                    | 11 |
| Functie « Warmhouden »               | 12 |
| Vergrendeling bedieningspaneel       | 12 |

**Kookadvies**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Kwaliteit van de pannen          | 13 |
| Afmetingen van de pan            | 13 |
| Voorbeelden van vermogensstanden | 13 |

**Onderhoud en reiniging**

**Problemen oplossen**

**Installatievoorschriften**

**Elektrische aansluiting**

**Milieuvoorschriften**

### Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

#### Veiligheidsmaatregelen voor gebruik

- Pak alle onderdelen uit.
- De installatie en aansluiting van het apparaat moet worden uitgevoerd door een erkende installateur.
- De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan als gevolg van de installatie en/of fouten bij de aansluiting.
- Voor het gebruik moet het apparaat volledig zijn, en worden geïnstalleerd in een keukenblok met een geschikt en goedgekeurd werkblad.
- Dit huishoudelijk apparaat is uitsluitend gefabriceerd voor het bereiden van voedsel. Elke andere huishoudelijke, commerciële of industriële toepassing is verboden.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het keramische glas.
- Maak geen wijzigingen of aanpassingen aan het apparaat.
- De kookplaat kan niet los of als werkblad worden gebruikt.
- Het apparaat moet volgens de lokaal geldende voorschriften worden aangesloten en geaard.
- Gebruik geen verlengkabel om de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten.
- Het apparaat kan niet boven een vaatwasmachine of een droger worden gebruikt: Stoom kan de elektronische onderdelen beschadigen.

#### Gebruik van het apparaat

- Schakel de kookzones na gebruik uit.
- Wees voorzichtig tijdens het gebruik van olie of vet: deze kunnen gemakkelijk ontbranden.
- Zorg ervoor dat u zich niet brandt tijdens of na het gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat er geen enkele kabel van een vast of los apparaat in contact komt met het glas of de hete potten of pannen.
- Magneetgevoelige voorwerpen (creditcards, floppydisks, calculators) mogen niet in de buurt van het ingeschakelde apparaat worden geplaatst.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookoppervlak worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Plaats in het algemeen geen metalen voorwerpen op het glazen oppervlak, met uitzondering van pannen. In geval van voortijdige inschakeling of restwarmte kan het voorwerp heet worden, smelten of zelfs verbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of beschermfolie. Dit kan erg heet worden en vlam vatten.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met fysieke, sensorische of mentale beperkingen of met te weinig ervaring of kennis, tenzij ze onder toezicht staan of worden geholpen bij het gebruik van het apparaat door iemand die instaat voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in de gaten worden gehouden, om te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

#### Voorzorgsmaatregelen om beschadiging van het apparaat te voorkomen

- Ruwe of beschadigde bodems van potten of pannen (niet geëmailleerde gietijzeren potten) kunnen het keramische glas beschadigen.
- Zand of ander schurend materiaal kan het keramische glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen, ook geen kleine, op het vitro keramische glas vallen.
- Voorkom dat voorwerpen tegen de randen van het glas stoten.
- Zorg ervoor dat de ventilatie van het apparaat volgens de instructies van de fabrikant functioneert.
- Laat geen lege potten of pannen op de vitro keramische kookplaat staan.

- Suiker, synthetisch materiaal of aluminiumfolie mogen niet in contact komen met de kookzones. Deze kunnen door afkoeling het vitro keramische glas aantasten of barsten veroorzaken: schakel het apparaat in en verwijder het materiaal van de hete kookzone (let erop dat u zich hierbij niet brandt).
- Plaats nooit een hete pan op het bedieningspaneel.
- Als er zich een lade onder het ingebouwde apparaat bevindt, zorg er dan voor dat de ruimte tussen de inhoud van de lade en de onderzijde van het apparaat groot genoeg is (2 cm). Dit is van belang om een juiste ventilatie te garanderen.
- Plaats nooit een ontvlambaar voorwerp in de lade onder de vitro keramische kookplaat.
- De lades moeten warmtebestendig zijn.

#### **Voorzorgsmaatregelen bij een defect van het apparaat**

- Indien zich een defect voordoet, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stroomtoevoer worden afgesloten.
- Als het keramische glas een breuk of barst vertoont, moet u het apparaat uitschakelen en contact opnemen met de aftersales-service.
- Reparaties moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel. Maak het apparaat niet zelf open.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, moet het apparaat worden uitgeschakeld om een eventuele elektrische schok te voorkomen.

#### **Overige beschermingsmaatregelen**

- Zorg ervoor dat de pan zich altijd in het midden van de kook zone bevindt.
- De bodem van de pan moet de kook zone zo veel mogelijk bedekken.
- Voor dragers van een pacemaker geldt dat het magnetische veld de werking van de pacemaker kan beïnvloeden. Wij raden u aan uw arts te raadplegen voor meer informatie, alvorens dit apparaat te gebruiken.
- Gebruiken geen pannen van aluminium of synthetisch materiaal: deze kunnen smelten op kookzones die nog heet zijn.



**GEBRUIK GEEN AFNEEMBARE ACCESSOIRES VOOR PANNEN DIE NIET  
GESCHIKT ZIJN VOOR INDUCTIEKOKEN.  
KANS OP BRANDWONDEN OF AANTASTING VAN DE KOOKPLAAT.**



## Bertazzoni P604INE

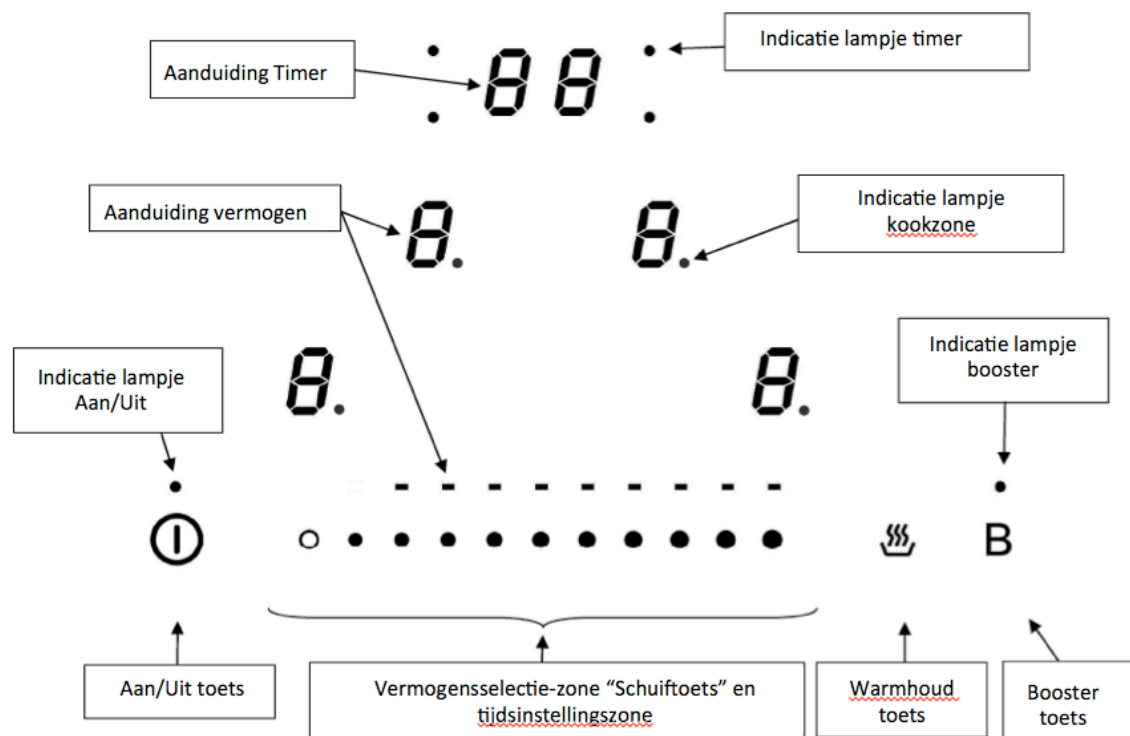
### Beschrijving van het apparaat

#### Technische gegevens

| Type    | Totaal vermogen | Positie zone | Nominaal vermogen* | 1 <sup>ste</sup> Booster vermogen | 2 <sup>de</sup> Booster vermogen | Diameter pandetectie |
|---------|-----------------|--------------|--------------------|-----------------------------------|----------------------------------|----------------------|
| P604INE | 7400 W          | Linksvoor    | 1850 W             | 2300 W                            | 3000 W                           | 100 mm               |
|         |                 | Linksachter  | 1850 W             | 2300 W                            | 3000 W                           | 100 mm               |
|         |                 | Rechtsachter | 1850 W             | 2300 W                            | 3000 W                           | 100 mm               |
|         |                 | Rechtsvoor   | 2300 W             | 2900 W                            | 3700 W                           | 110 mm               |

\* Gemiddeld vermogen. Afhankelijk van de vorm, maat en kwaliteit van de pan, kan het maximale vermogen deze waarden overschrijden.

### Bedieningspaneel



ⓘ wordt ook als [ 0/I ] aangegeven

#### Gebruik van het apparaat

| Display | Naam                   | Functie                                        |
|---------|------------------------|------------------------------------------------|
| 0       | Nul                    | Kook zone geactiveerd                          |
| 1....9  | Vermogensstand         | Selecteren kookstand                           |
| U       | Pandetectie            | Geen of ongeschikte pan                        |
| A       | Snelle opwarming       | Automatisch koken                              |
| H       | Restwarmte             | Kook zone is warm                              |
| B       | 1 <sup>e</sup> Booster | 1 <sup>e</sup> Booster vermogen is geactiveerd |
| „       | 2 <sup>e</sup> Booster | 2 <sup>e</sup> Booster vermogen is geactiveerd |
| L       | Vergrendeling          | Vergrendeling bedieningspaneel (kinderslot)    |
| U       | Warmhoud functie       | Houdt temperatuur van 42°C                     |
| U       | Warmhoud functie       | Houdt temperatuur van 70°C                     |
|         | Stop & Go              | Pauze toets                                    |
| Π       | Brug functie           | 2 kookzones aan elkaar gekoppeld               |
| E       | Error                  | Foutmelding                                    |

#### Ventilatie

Het koelsysteem werkt volledig automatisch. De koelventilator begint met een lage snelheid wanneer de calorieën die door het elektronisch systeem worden geproduceerd een bepaald niveau bereiken. De ventilator begint pas snel te draaien zodra de kookplaat intensief wordt gebruikt. De koelventilator vermindert snelheid en stopt automatisch zodra het elektronisch circuit voldoende is afgekoeld.

#### Inwerkingstelling en gebruik

##### Vóór het eerste gebruik

Reinig uw kookplaat met een vochtige doek en maak het oppervlak daarna zorgvuldig droog. Gebruik geen reinigingsmiddel dat een blauwachtige waas op het glasoppervlak kan achterlaten.

##### Werkingsprincipe inductie

Onder elke kook zone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer deze wordt ingeschakeld, ontstaat er een variabel elektromagnetisch veld dat een inductiestroom produceert in de magnetische bodemplaat van de pan. Hierdoor wordt de pan die zich op de kook zone bevindt, opgewarmd.

##### Uiteraard is hiervoor een speciale pan nodig:

Alle soorten magnetische pannen worden aanbevolen (u kunt dit eenvoudig met een magneetje controleren), zoals: gietijzeren en stalen pannen, geëmailleerde pannen, roestvrij stalen pannen met magnetische bodem, enz.  
Uitgesloten zijn: pannen van koper, zuiver roestvrij staal, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk, enz.

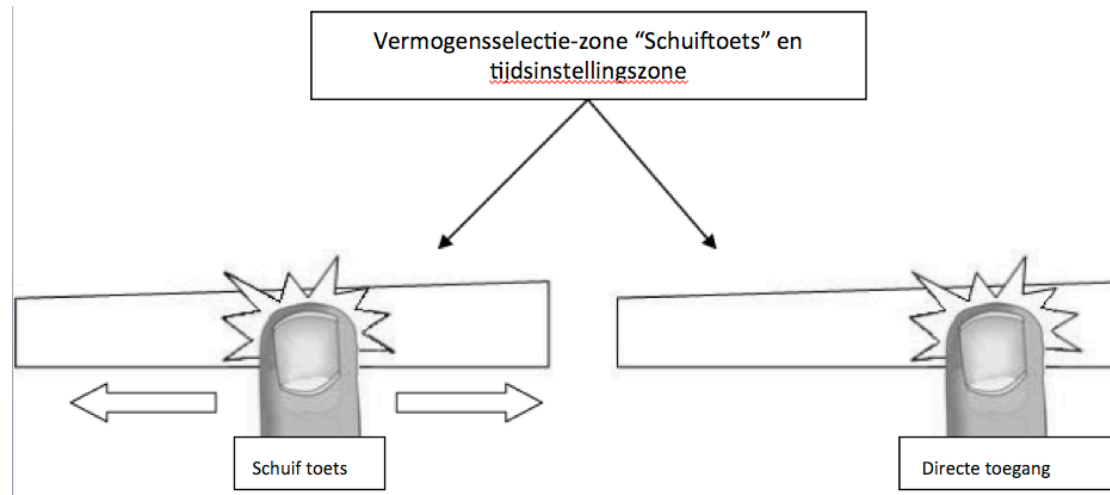
De inductiekookzone past zich automatisch aan de afmeting van de pan aan. Is de diameter van de pan te klein, dan werkt de inductiezone niet. Deze diameter varieert afhankelijk van de diameter van de kook zone.

Als de pan niet geschikt is voor een inductiekookplaat, toont het display [ U ].

### Tiptoetsen

Uw keramische kookplaat is uitgerust met een elektronisch bedieningspaneel met tiptoetsen. Als uw vinger de toets aanraakt, wordt de overeenkomstige functie geactiveerd. Deze activering wordt aangeduid door een indicatielampje, een letter of nummer en/of een geluidssignaal.

**In het algemeen geldt dat u niet op meerdere toetsen tegelijk moet drukken.**



### Inwerkingstelling

In- en uitschakelen van de kookplaat

Actie

| Actie        | Bedieningspaneel | Display        |
|--------------|------------------|----------------|
| Inschakelen  | Druk op [ 0/I ]  | [ 0 ] knippert |
| Uitschakelen | Druk op [ 0/I ]  | Niets of [ H ] |

Een kook zone in- of uitschakelen

| Actie            | Bedieningspaneel                                   | Display         |
|------------------|----------------------------------------------------|-----------------|
| Zone kiezen      | Druk op geselecteerde zone [ 0 ]                   | [ 0 ] licht op  |
| Stel vermogen in | Schuif over de "Schuiftoets van links naar rechts  | [ 0 ] tot [ 9 ] |
| Uitschakelen     | Schuif naar [0] op de schuiftoets of druk op [ 0 ] | [ 0 ] of [ H ]  |

Als er binnen 20 seconden niets gebeurt, keert de elektronica in de ruststand.



## Pandetectie

De pandetectie zorgt voor een optimale veiligheid. De inductie werkt niet:

- Als er geen pan op de kook zone staat of als de pan ongeschikt is voor inductie. In dat geval is het niet mogelijk het vermogen te verhogen, op het display verschijnt [ U ]. Dit symbool verdwijnt wanneer er een pan op de kook zone wordt geplaatst.
- Als de pan van de kook zone wordt verwijderd, wordt de werking onderbroken. Op het display verschijnt [ U ]. Het symbool [ U ] verdwijnt wanneer de pan wordt teruggeplaatst op de kook zone. Het koken gaat verder met de vermogensstand die was ingesteld voordat de pan werd weggenomen.

## Restwarmte-indicatie

Nadat een kook zone of de gehele kookplaat is uitgeschakeld, zijn de kookzones nog warm en verschijnt op het display [ H ]. Het symbool [ H ] verdwijnt wanneer de kookzones zonder gevaar aangeraakt kunnen worden. Zolang het indicatielampje van de restwarmte brandt, mogen de kookzones niet worden aangeraakt en mogen er geen warmtegevoelige voorwerpen op worden geplaatst. Kans op brand of brandwonden.

## Boosterfunctie

De boosterfunctie [ B ] en de dubbele Booster [ ,, | | ] geven aan de gekozen kook zone een groter vermogen. Als deze functie wordt geactiveerd, werkt de kook zone gedurende 10 minuten met een zeer hoog vermogen. De boosterfunctie is ideaal voor het snel verhitten van een grote hoeveelheid water, zoals bij het koken van pasta, enz.

### In en uitschakelen van de Boosterfunctie

| Actie                   | Bedieningspaneel                            | Display         |
|-------------------------|---------------------------------------------|-----------------|
| Zone kiezen             | Druk op geselecteerde zone [ 0 ]            | [ 0 ] licht op  |
| De booster inschakelen  | Druk op [ B ]                               | [ P ]           |
| De booster uitschakelen | Schuif over de schuiftoets of druk op [ B ] | [ 9 ] tot [ 0 ] |

### In en uitschakelen van de Boosterfunctie

| Actie                          | Bedieningspaneel                 | Display             |
|--------------------------------|----------------------------------|---------------------|
| Zone kiezen                    | Druk op geselecteerde zone [ 0 ] | [ 0 ] licht op      |
| De booster inschakelen         | Druk op [ B ]                    | [ P ]               |
| De dubbele booster inschakelen | Druk nogmaals op [ B ]           | [ ,,     ] en [ P ] |
| Dubbele booster uitschakelen   | Druk op [ B ]                    | [ P ]               |
| Booster uitschakelen           | Schuif over de schuiftoets       | [ 9 ] tot [ 0 ]     |

## Vermogensregeling:

De gehele kookplaat is uitgerust met een maximaal vermogen. Als de boosterfunctie wordt geactiveerd, zorgt het elektronisch systeem ervoor dat het vermogen van een andere kook zone afneemt, om te voorkomen dat het maximale vermogen wordt overschreden. De aanduiding van de zone waar het vermogen afneemt, knippert een paar seconden op [ 9 ] en duidt daarna het maximumvermogen aan:

Geselecteerde kook zone De andere kook zone: (voorbeeld: vermogensstand 9)  
[ P ] wordt getoond [ 9 ] gaat naar [ 6 ] of [ 8 ] afhankelijk van het type zone

### Timer

De timer kan voor alle kookzones tegelijkertijd worden gebruikt met een verschillende tijdsinstelling (van 0 tot 99 minuten) voor elke zone.

- De kooktijd instellen en wijzigen: Bijvoorbeeld 16 minuten op stand 7

| Actie                       | Bedieningspaneel                        | Display                     |
|-----------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------|
| Zone kiezen                 | Druk op geselecteerde zone [ 0 ]        | [ 0 ] licht op              |
| Selecteer de vermogensstand | schuif over de "SCHUIFTOETS" naar [ 7 ] | [ 7 ]                       |
| Selecteer « Timer »         | druk op display [ CL ]                  | [ 00 ]                      |
| Stel de eenheden in         | schuif de "SCHUIFKNOP" naar [ 6 ]       | [ 0 brandt ] [ 6 knippert ] |
| Bevestig de eenheden        | druk op display [ 06 ]                  | [ 0 knippert ] [ 6 brandt ] |
| Stel de tienden in          | schuif de "SCHUIFTOETS" naar [ 1 ]      | [ 1 knippert ] [ 6 brandt ] |
| Bevestig de tienden         | druk op display [ 16 ]                  | [ 16 ]                      |

De tijd is bevestigd en het koken begint.

- De kooktijd beëindigen: Bijvoorbeeld 13 minuten op stand 7

| Actie                | Bedieningspaneel                   | Display                     |
|----------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| Zone kiezen          | Druk op geselecteerde zone [ 0 ]   | [ 0 ] licht op              |
| Selecteer « Timer »  | Druk op toets [ 13 ]               | [ 13 ]                      |
| Zet eenheden uit     | schuif de "SCHUIFKNOP" naar [ 0 ]  | [ 1 brandt ] [ 0 knippert ] |
| Bevestig de eenheden | druk op display [ 10 ]             | [ 1 knippert ] [ 0 brandt ] |
| Zet de tienden uit   | schuif de "SCHUIFTOETS" naar [ 0 ] | [ 0 knippert ] [ 0 brandt ] |
| Bevestig de tienden  | druk op display [ 00 ]             | [ 00 ]                      |

- Automatisch stoppen aan het einde van de kooktijd:

Zodra de geselecteerde kooktijd is beëindigd, begint de timer te knipperen [ 00 ] en klinkt er een geluidssignaal. Om het knipperen en het geluidssignaal te stoppen, hoeft u alleen op toets [ 00 ] te drukken.

- eierwekkerfunctie: Bijvoorbeeld 29 minuten

| Actie                | Bedieningspaneel                   | Display                           |
|----------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| Schakel kookplaat in | Druk [ 0/I ]                       | Zone indicatie lampjes lichten op |
| Selecteer « Timer »  | Druk op toets [ CL ]               | [ 00 ]                            |
| Stel de eenheden in  | schuif de "SCHUIFKNOP" naar [ 9 ]  | [ 0 brandt ] [ 9 knippert ]       |
| Bevestig de eenheden | druk op display [ 09 ]             | [ 0 knippert ] [ 9 brandt ]       |
| Stel de tienden in   | schuif de "SCHUIFTOETS" naar [ 2 ] | [ 2 knippert ] [ 9 brandt ]       |
| Bevestig de tienden  | druk op display [ 29 ]             | [ 29 ]                            |

Na een paar seconden stopt het indicatielampje met knipperen. Zodra de geselecteerde kooktijd is beëindigd, begint de timer te knipperen [ 00 ] en klinkt er een geluidssignaal. Om het knipperen en het geluidssignaal te stoppen, hoeft u alleen op het display [ 00 ] in te drukken. De kookplaat schakelt uit.

### Automatisch koken

Alle kookzones zijn uitgerust met een automatisch “go and stop”-kookapparaat. De kook zone functioneert eerst een bepaalde tijd op vol vermogen en vermindert daarna automatisch het vermogen tot de vooraf ingestelde stand.

- Inwerkingstelling:

| Actie                                  | Bedieningspaneel                        | Display                        |
|----------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------|
| Zone kiezen                            | druk op het geselecteerde display [ 0 ] | [ 0 ] indicatielampje licht op |
| Stel het vol vermogen in               | schuif de “SCHUIFTOETS” naar [ 9 ]      | ga van [ 0 ] naar [ 9 ]        |
| Automatisch koken                      | druk opnieuw op de “SCHUIFTOETS” [ 9 ]  | [ 9 ] knippert met [ A ]       |
| Vermogensstand kiezen (bijvoorbeeld 7) | schuif de “SCHUIFTOETS” naar [ 7 ]      | [ 9 ] ga naar [ 8 ] [ 7 ]      |

- Automatisch koken uitschakelen:

| Actie                | Bedieningspaneel                   | Display                  |
|----------------------|------------------------------------|--------------------------|
| Zone kiezen          | druk op [ 7 ] bij de zone          | [ 7 ] knippert met [ A ] |
| Vermogenstand kiezen | schuif de “SCHUIFTOETS” naar [ 9 ] | [ 1 ] naar [ 9 ]         |

### Pauze functie

Deze functie stopt alle kookactiviteiten van de kookplaat, waarna het koken met dezelfde instellingen kan worden voortgezet.

- In- en uitschakelen van de pauze functie

| Actie               | Bedieningspaneel                                                                                          | Display                                                            |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Pauze inschakelen   | druk op toets “Pauze/hervatten” gedurende 2 sec                                                           | toont [ II ] in de kook zone                                       |
| De pauze beëindigen | druk op toets “Pauze/hervatten” gedurende 2 sec<br>druk op een andere toets of<br>schuif de “SCHUIFTOETS” | pauze-indicatielampje knippert<br><br>pauze-indicatielampje is uit |

### Hervatten-functie

Nadat de kookplaat is uitgeschakeld (0/I), kunnen de laatste instellingen opnieuw worden gebruikt.

- kookstanden van alle kookzones (vermogen)
- geprogrammeerde minuten en seconden van de timers bij de kookzones
- Opwarmfunctie

De procedure voor het hervatten is als volgt:

- Druk op toets [0/I]
- Druk dan binnen 6 seconden op toets [ II ]

De vorige instellingen worden geactiveerd.

**Functie « Warmhouden »**

Deze functie zorgt ervoor dat automatisch een temperatuur van 42 of 70°C wordt bereikt en gehandhaafd. Dit voorkomt overkoken en het aanbranden van de bodem van de pan.

- Om de functie « Warmhouden » in te schakelen:

| Actie            | Bedieningspaneel                                                                                            | Display                  |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Zone kiezen      | druk op geselecteerde display [ 0 ]                                                                         | [ 0 ] tot [ 9 ] of [ H ] |
| 42°C inschakelen | Druk op de warmhoud toets  | [ U ]                    |
| 70°C inschakelen | Druk op de warmhoud toets  | [ U ]                    |
| Uitschakelen     | Schuif over schuiftoets                                                                                     | [ 0 ] to [ 9 ] or [ H ]  |

Deze functie kan op alle kookzones apart worden ingeschakeld.

Wanneer de pan van de kookplaat wordt genomen terwijl die in de functie “Warmhouden” staat, blijft de functie nog circa 10 minuten actief. De maximale warmhoudduur is 2 uur.

**Koppel functie zones**

Deze functie maakt het mogelijk twee linker zones aan elkaar te koppelen en te bedienen als één zone. Booster is niet mogelijk.

| Actie                    | Bedieningspaneel                                  | Display                                                      |
|--------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Zet kookplaat aan        | Druk op [ 0/I ]                                   | [ 0 ] knippert op 4 zones                                    |
| Activeren koppel functie | Druk op toetsen linker kookzones                  | [ 0 ] verschijnt op de voorste zone en [ Π ] op de achterste |
| Verhoog vermogen         | Schuif over de “Schuiftoets van links naar rechts | [ 0 ] tot [ 9 ]                                              |
| Ontkoppel zones          | Druk op toetsen linker kookzones                  | [ 0 ] of [ H ] op beide zones                                |

**Vergrendeling bedieningspaneel**

Om te voorkomen dat u een instelling van de kookzones verandert, met name tijdens het schoonmaken, of om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (met uitzondering van de aan/uit-toets [ 0/I ]).

- Vergrendelen

| Actie                     | Bedieningspaneel                                         | Display                       |
|---------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Inschakelen               | druk op toets [ 0/I ]                                    | [ 0 ] of [ H ] aan verschijnt |
| De kookplaat vergrendelen | Hou een vinger op de schuiftoets en druk 3 maal op [ P ] | [ L ] verschijnt              |

**Ontgrendelen**

| Actie                               | Bedieningspaneel                                         | Display                                                       |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Inschakelen                         | druk op toets [ 0/I ]                                    | [ L ] verschijnt                                              |
| Binnen 10 seconden na inschakeling: |                                                          |                                                               |
| De kookplaat ontgrendelen           | Hou een vinger op de schuiftoets en druk 3 maal op [ P ] | [ 0 ] of [ H ] aan verschijnt<br>er gaat geen lichtje branden |

## Kookadvies

### Kwaliteit van de pannen

Geschikte materialen:

staal, geëmailleerd staal, gietijzer, magnetisch rvs, aluminium met magnetische bodem.

Ongeschikte materialen:

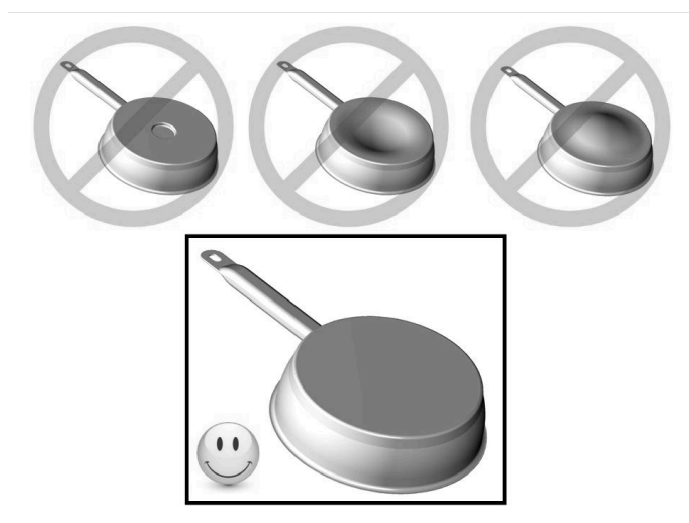
Aluminium en rvs zonder magnetische bodem, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

De meeste fabrikanten vermelden of hun producten wel of niet geschikt zijn voor inductiekoken.

Om te controleren of pannen geschikt zijn:

- Giet een beetje water in een pan en plaats deze op een inductiekookzone op stand [ 9 ]. Het water moet binnen een paar seconden koken.
- Controleer of een magneet aan de bodem van de pan blijft plakken.

Sommige pannen maken lawaai als ze op een inductiekookzone worden geplaatst. Dit lawaai wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het heeft ook geen invloed op de werking van het apparaat.



### Afmetingen van de pan

De kookzones zullen zich, tot een bepaalde hoogte, automatisch aanpassen aan de diameter van de pan. De bodem van de pan moet echter wel een minimale diameter hebben die afhankelijk is van de betreffende kook zone. Voor een optimale werking van de kookplaat dient u de pan goed in het midden van de kook zone te plaatsen.

### Voorbeelden van vermogensstanden

(de onderstaande waarden zijn uitsluitend indicatief)

|         |                                             |                                                                               |
|---------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1 tot 2 | smelten, opwarmen                           | Sauzen, boter, chocolade, gelatine, eerder bereide gerechten                  |
| 2 tot 3 | sudderend, ontdooien                        | Rijst, pudding, suikersiroop, Gedroogde groenten, vis, diepgevroren producten |
| 3 tot 4 | stomen                                      | Groenten, vis, vlees                                                          |
| 4 tot 5 | water zachtjes koken, sudderen              | Gestoomde aardappelen, soep, pasta, verse groenten                            |
| 6 tot 7 | water zachtjes koken, sudderen              | Vlees, lever, eieren, worstjes, Goulash, rollade, pens                        |
| 7 tot 8 | koken                                       | Aardappelen, beignets, wafels                                                 |
| 9       | braden, bakken en water aan de kook brengen | Rundvlees, omeletten, gebakken gerechten, water                               |
| Booster | Grote hoeveelheden aan de kook brengen      | Een grote hoeveelheid water aan de kook brengen                               |

## Onderhoud en reiniging

### Voor reiniging het apparaat eerst uitschakelen.

Reinig de kookplaat niet als het glas heet is, wegens kans op verbranding.

- Verwijder lichte vlekken met een vochtige doek met afwasmiddel en een klein beetje water. Daarna met koud water afspoelen en het oppervlak zorgvuldig droogmaken.
- Gebruik nooit corrosieve of schurende reinigingsmiddelen of schoonmaakproducten die krassen kunnen veroorzaken.
- Gebruik geen reinigingsapparaat dat op stoom of hoge druk werkt.
- Gebruik geen voorwerp dat krassen in het keramische glas kan veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de pan droog en schoon is. Zorg dat er zich geen stofresten op de keramische kookplaat of op de pan bevinden. Door met een ruwe pan over het glas te schuiven, kunnen er krassen ontstaan.
- Gemorste suiker, jam, gelei, enz. moeten direct worden verwijderd om te voorkomen dat het oppervlak beschadigd raakt.

## Problemen oplossen

De kookplaat of zone gaan niet aan:

- Kookplaat niet aangesloten op het elektriciteitsnetwerk
- De zekering is geactiveerd
- Slot is geactiveerd
- De tiptoetsen zijn bedekt met water of vet
- Er staat iets op de AAN/Uit toets

Het controle paneel toon **U**:

- Er staat geen pan op de zone
- Pan is niet geschikt voor inductie
- De diameter van de pan is te klein

Het controle paneel toont **E**:

- Het elektronische systeem is defect
- Haal de stekker uit het stopcontact. Wacht een minuut en doe de stekker weer in het stopcontact.

Eén of alle kookzones schakelen uit:

- Veiligheidssysteem is in werking getreden
- Eén of meer toetsen zijn bedekt
- De pan is leeg en de bodem is oververhit
- De kookplaat heeft een automatische terugschakeling van Booster en oververhittingsbeveiliging

Ventilator draait door na uitschakeling van de kookplaat:

- Dit is geen defect maar de koelventilator.
- Ventilator schakelt automatisch uit

Het automatisch kook systeem start niet:

- De kook zone is nog steeds heet **H**
- De hoogste Booster staat aan [9]

Het bedieningspaneel toont [ **II** ]:

- Lees het Stop & Go hoofdstuk door

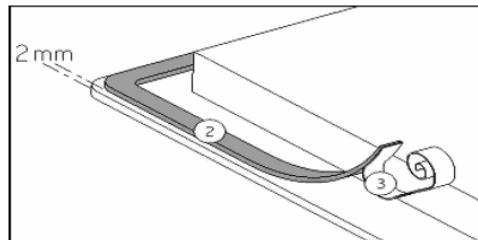
Het bedieningspaneel toont [ **Π** ]:

- Lees het hoofdstuk over koppelen zones door

### Installatievoorschriften

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerde installatiemonteurs. De installateur dient zich te houden aan de lokale wetgeving en voorschriften.

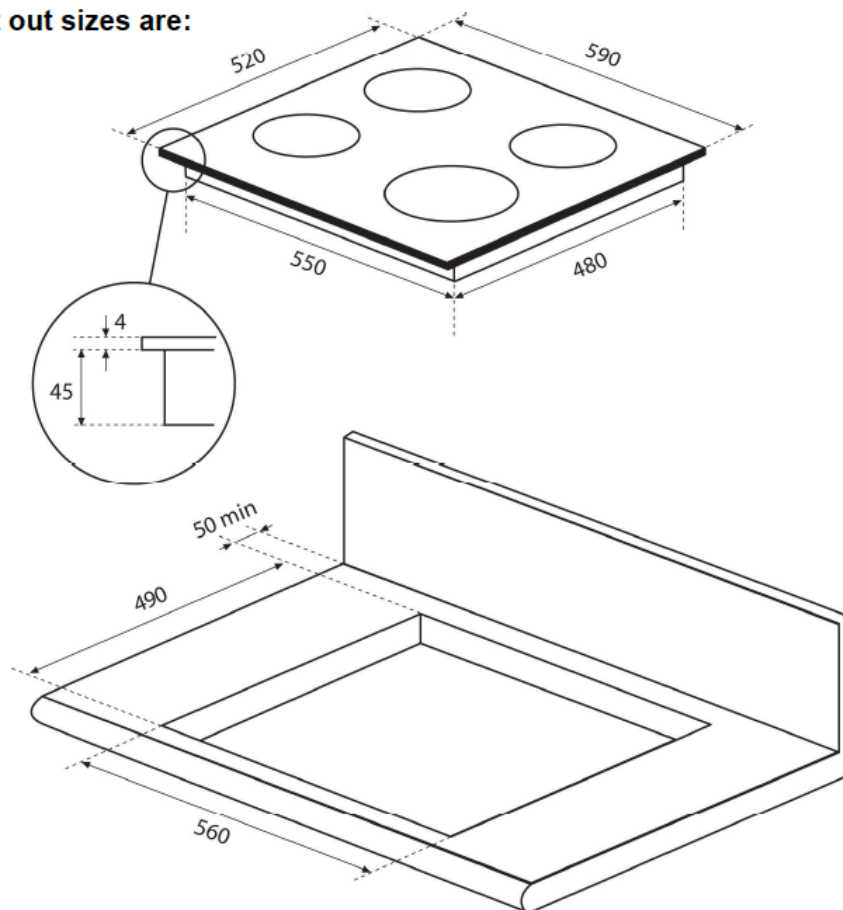
De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerde installatiemonteurs. De installateur dient zich te houden aan de lokale wetgeving en voorschriften.



Verwijder de beschermfolie (3) en plak de strip (2) twee millimeter van de buitenrand van het glas.

### Inbouwmaten

- **The cut out sizes are:**



- Zorg ervoor dat er een afstand van 50 mm bestaat tussen de kookplaat en de muur of zijwanden.
- De kookplaat is geclassificeerd als warmtebescherming klasse "Y". Idealiter moet de kookplaat worden geïnstalleerd met voldoende ruimte aan weerszijden. Er mag zich een uur aan de achterzijde bevinden en hoge kasten of een wand aan één zijde. Aan de andere zijde mag echter geen kast of meubel hoger zijn dan de kookplaat.
- Het meubel of de onderkast waarop de kookplaat wordt geïnstalleerd, alsmede de randen van het meubel, de gelamineerde coating en de gebruikte lijm moeten warmtebestendig zijn tot 100 °C.
- De stangen of randen van de muur moeten warmtebestendig zijn.

- Installeer de kookplaat niet boven een niet geventileerde oven of afwasmachine.
- Zorg voor een ruimte onder de kookplaat van 20 mm om een goede luchtcirculatie van het elektronische apparaat te garanderen.
- Indien zich een lade onder de kookplaat bevindt, mogen hierin geen ontvlambare voorwerpen worden geplaatst. (bijvoorbeeld: spuitbussen) of voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Om de rand van de uitsnijding te beschermen, moet een coating, lak of speciaal afdichtingsmiddel worden aangebracht. De lijmverbinding van de kookplaat moet zeer zorgvuldig worden aangebracht, om lekkages in het onderstaande meubel te voorkomen. Deze strip zorgt voor een juiste afdichting wanneer de kookplaat wordt gebruikt in combinatie met een glad werkblad.
- Voor de veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de erboven geplaatste afzuigkap dient u de instructies van de fabrikant van de afzuigkap in acht te nemen. Indien er geen instructies zijn gegeven, moet een minimumafstand van 760 mm worden gehandhaafd.
- De verbindingskabel mag na aansluiting aan geen enkele (mechanische) spanning onderhevig zijn.

#### Elektrische aansluiting

- De installatie van dit apparaat en de aansluiting ervan op het elektriciteitsnet mag uitsluitend worden uitgevoerd door een elektricien die op de hoogte is van de lokale voorschriften en deze strikt in acht neemt.
- Na het inbouwen moet er een beveiliging tegen onder spanning staande onderdelen zijn voorzien.
- De informatie die nodig is voor de aansluiting bevindt zich op de stickers op de kookplaat-behuizing vlakbij de aansluitdoos.
- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet worden uitgevoerd met een geaarde stekker of met een meerpole stroomonderbreker waarvan de contactopeningen ten minste 3 mm bedragen.
- Het elektrisch circuit moet door geschikte voorzieningen van het elektriciteitsnet zijn gescheiden, zoals bijvoorbeeld: stroomonderbrekers, zekeringen of schakelaars.

#### Let op!

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een netspanning van 230 V~ 50 Hz.

Sluit altijd de aardleiding aan. Neem altijd het aansluitschema in acht.

De aansluitdoos bevindt zich aan de onderzijde, aan de achterkant van de kookplaatbehuizing.

Gebruik een gewone schroevendraaier om het deksel te openen. Plaats deze in de gleuven en open het deksel.

| Elektriciteitsnet | Aansluiting  | Kabeldiameter           | Kabel                      | Beschermings-kaliber |
|-------------------|--------------|-------------------------|----------------------------|----------------------|
| 230V~1P+N 50Hz    | 1 fase + N   | 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A *               |
| 400V~2P+N 50Hz    | 2 fasen + N  | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *               |
| 230V~2P+2N 50Hz   | 2 fasen + 2N | 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *               |

\* berekend met de gelijktijdigheidsfactor conform TN 60 335-2-6/1990



Aansluiten van de kookplaat

**Uitvoeren van de configuraties:**

Gebruik voor de verschillende aansluitingen de messing bruggen die zich in de doos naast de aansluitklem bevinden

**1 fase 230V~1P+N (niet voor Nederland!)**

Plaats de 1e brug tussen aansluitklem 1 en 2, de 2e tussen 3 en 4. Verbind de aarddraad met de aansluitklem "aarde", de nulleiding N met aansluitklem 3 (of 4), fase L met klem 1 of 2.

**2-fasen 400V~2P+N**

Plaats een brug tussen aansluitklem 3 en 4. Verbind de aarddraad met de aansluitklem "aarde", de nulleiding N met aansluitklem 3 (of 4), fase L1 met klem 1 en fase L2 met klem 2.

**2-fasen 230V~2P+2N**

Verbind L1 met klem 1, L2 met klem 2, N1 met klem 3, N2 met klem 4 en de aarddraad met aansluitklem "aarde"

**Let op!** Zorg ervoor dat u de draden en bruggen correct aansluit. Draai de schroeven goed vast. Alvorens de aansluiting uit te voeren, raden wij u aan de fase(n), nul en aarde op het elektriciteitsnet te lokaliseren. NB: de bruggen tussen klem 4-5 en tussen klem 1-2 zijn tijdens de fabriekscontrole aangebracht.

**Bertazzoni kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor ongevallen die het gevolg zijn van een verkeerde aansluiting of van het gebruik van een apparaat dat niet geaard is of is uitgerust van een defecte aardaansluiting.**

Mocht u om wat voor reden dan ook het apparaat willen afdanken, houdt u zich dan aan het volgende:

Bezorg het apparaat bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van afgedankte huishoudelijke apparaten. Met een correcte verwerking kunnen waardevolle materialen op intelligente wijze gerecycled worden. Voordat u uw apparaat wegdoet is het belangrijk dat u de elektrische voedingskabel afsnijdt en samen met de stekker verwijderd. Dit apparaat is voorzien van het merkteken conform de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. De richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van de afgedankte apparatuur welke gelden voor het gehele territorium van de Europese Unie.

