

---

**BERTAZZONI**  
**HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK**

---

**INBOUW GASKOOKPLATEN**

**TYPE P93V (METAAL)**

**TYPE P94GV (GLAS)**

**NL**



## **INHOUDSOPGAVE**

<b>WAARSCHUWINGEN</b>	<b>4</b>
<b>VERANTWOORDELIJKHEID VAN DE FABRIKANT</b>	<b>4</b>
<b>MILIEUBESCHERMING</b>	<b>4</b>
<b>ALGEMENE WAARSCHUWINGEN OMTRENT DE VEILIGHEID</b>	<b>5</b>
<b>WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK</b>	<b>5</b>
<b>IDENTIFICATIEPLAATJE</b>	<b>5</b>
<b>PLASTIC VERPAKKINGEN</b>	<b>5</b>
<b>TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR</b>	<b>6</b>
<b>PLAATSEN VAN DE KOOKPLAAT</b>	<b>6</b>
<b>BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN</b>	<b>6</b>
<b>INSTALLATIE BOVEN DE OVEN</b>	<b>7</b>
<b>INSTALLATIE BOVEN EEN MEUBEL MET OPEN RUIMTE OF LADES</b>	<b>7</b>
<b>BEVESTIGING VAN DE KOOKPLAAT</b>	<b>8</b>
<b>VENTILATIE VAN DE RUIMTEN</b>	<b>8</b>
<b>LIGGING EN VERLUCHTING</b>	<b>9</b>
<b>AANSLUITINGEN VAN HET TOESTEL OP HET GASNET</b>	<b>9</b>
<b>VOORZORGSMAATREGELEN VOOR HET GEBRUIK VAN HET PRODUCT MET LPG-GAS</b>	<b>10</b>
<b>GASCONVERSIE</b>	<b>11</b>
<b>ELEKTRISCHE AANSLUITING</b>	<b>12</b>
<b>ONDERHOUD</b>	<b>12</b>
<b>VERVANGEN VAN ONDERDELEN</b>	<b>12</b>
<b>BESCHRIJVING VAN DE KOOKPLAAT</b>	<b>13</b>
<b>GEBRUIK</b>	<b>14</b>
<b>BRANDERS EN ROOSTERS</b>	<b>14</b>
<b>GEBRUIK VAN DE BRANDERS</b>	<b>14</b>
<b>VEILIGHEIDSSYSTEEM</b>	<b>15</b>
<b>MANUELE AANSCHAKELING</b>	<b>15</b>
<b>ACCESSOIRES</b>	<b>15</b>
<b>REINIGING VAN HET TOESTEL</b>	<b>15</b>
<b>STORINGEN</b>	<b>16</b>

## VANAF DE SCHRIJFTAFEL VAN DE PRESIDENT

Beste eigenaar van een Bertazzoni toestel,  
Bedankt voor het kiezen van één van onze prachtige producten voor je huis.

Mijn familie begon in 1882 met de productie van keukens in Italië en met de tijd bouwde ons bedrijf een reputatie op waar kwaliteit van techniek en passie voor lekker eten centraal staan.

Heden onderscheiden onze producten zich door de unieke combinatie van authentiek Italiaans design en hoogstaande apparaattechnologie. Onze missie bestaat erin producten te ontwerpen die perfect functioneren en die de eigenaars met veel plezier gebruiken.

Door ook mooie toestellen te ontwerpen spelen we in op de esthetische verlangens van onze klanten, die op zoek gaan naar een uitmuntend design.

En door hun veelzijdig en gebruiksvriendelijk karakter wordt koken met Bertazzoni een waar genoegen.

Deze handleiding leert je de Bertazzoni apparatuur te gebruiken en onderhouden op de veiligste en meest efficiënte wijze, voor een maximale voldoening tijdens de komende jaren.

Veel plezier!

Paolo Bertazzoni  
De President



## WAARSCHUWINGEN

LEES DE HANDLEIDING ALVORENS HET TOESTEL TE INSTALLEREN EN TE GEBRUIKEN. Deze instructies gelden enkel voor de landen waarvan de identificatieletters op het etiket van het toestel staan vermeld. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden geacht voor schade aan zaken of personen tengevolge van een niet correcte installatie of een verkeerd gebruik van het toestel. De fabrikant is niet aansprakelijk voor onjuistheden in deze handleiding, te wijten aan drukfouten of kopieerfouten. De esthetica van de aanwezige figuren is louter indicatief. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen uit te voeren op zijn producten wanneer hij dit nodig of nuttig acht, zonder de essentiële vereisten op vlak van veiligheid en werking te wijzigen.

**DIT TOESTEL WERD ONTWERPEN VOOR NIET-PROFESSIONEEL GEBRUIK IN EEN HUISELIJKE OMGEVING.**

Deze handleiding voor gebruik maakt integraal deel uit van het toestel en moet ongeschonden bewaard worden op een plek binnen handbereik van de gebruiker voor de volledige levensduur van het toestel. Lees deze handleiding alvorens het toestel te gebruiken.

### VERANTWOORDELIJKHEID VAN DE FABRIKANT

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid van zich af voor schade aan personen of zaken veroorzaakt door:

- Het gebruik van het toestel verschillend van de voorziene gebruiksdoeleinden.
- De niet-naleving van de voorschriften uit de handleiding voor gebruik.
- De uitvoering van niet-geautoriseerde handelingen, zelf op één enkel onderdeel van het toestel.
- Het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.
- Dit toestel is bestemd voor het bereiden van voedingsmiddelen in een huiselijke omgeving. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- Het toestel werd niet ontworpen om te werken met externe timers of besturingssystemen van op afstand.

**OPGELET:** Door aanbrenging van de CE markering op dit product wordt onder onze eigen verantwoordelijkheid verklaard dat het product overeenstemt met alle Europese veiligheids- en gezondheidsnormen en de milieubeschermingseisen opgelegd door de regelgeving van dit product.

## MILIEUBESCHERMING



Gelieve de verpakking correct weg te gooien met respect van het milieu.

Dit toestel is gemarkeerd conform de Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende elektrische en elektronische apparatuur (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur AEEA / waste electrical and electronic equipment -WEEE). Deze richtlijn definieert de regels voor het inzamelen en recycleren van afgedankte apparaten, geldig in de hele Europese Unie.

De verpakking van het apparaat bestaat uit de elementen die strikt noodzakelijk zijn voor een effectieve bescherming tijdens het transport. De verpakkingsmaterialen zijn volledig recycleerbaar en zijn daarom minder belastend voor het milieu. Wij verzoeken u zorg te dragen voor het milieu, door ook rekening te houden met het volgende advies:

- gooi de verpakkingselementen weg in de bijbehorende containers voor recycling;
- maak het afgedankte apparaat onbruikbaar alvorens u het afgeeft aan het milieu-/containerpark; Informeer bij de bevoegde plaatselijke diensten waar het dichtstbijzijnde milieu-/containerpark zich bevindt voor inlevering van het apparaat;
- gooi geen gebruikte olie in de gootsteen. Bewaar het in een gesloten container en breng het naar een milieu-/containerpark of, indien dit niet mogelijk is, gooi het weg in de vuilnisbak (op deze manier wordt het afgevoerd naar een gecontroleerde stortplaats; hoewel dit niet de beste oplossing is, vermijd men wel waterverontreiniging).

## WAARSCHUWINGEN

### ALGEMENE WAARSCHUWINGEN OMTRENT DE VEILIGHEID

- Dit toestel en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik erg heet.
- Kom tijdens de werking niet aan de verwarmingselementen.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het toestel indien ze niet permanent onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet spelen met het toestel.
- Het gebruik van dit toestel is toegestaan voor kinderen vanaf 8 jaar en voor mensen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan van of geïnstrueerd worden door een volwassene die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Leg tijdens het gebruik geen metalen voorwerpen op het toestel. Zij kunnen immers heel heet worden.
- Schakel het toestel uit na gebruik.
- Tracht nooit om een vlam/brand te doven met water: schakel het toestel uit en dek de vlam af met een deksel of een brandwerend deken.
- Werkzaamheden voor reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
- Zorg ervoor dat de oppervlakken zijn afgekoeld voordat u het toestel schoonmaakt.
- Laat de werkzaamheden voor installatie en bijstand enkel uitvoeren door gekwalificeerd personeel conform de geldende normen. Tracht nooit om zelf het toestel te herstellen of zonder bijstand van een gekwalificeerde technicus.
- Voer geen wijzigingen uit op het toestel.
- Steek geen voorwerpen in de aanwezige sleuven.
- Blokkeer nooit de openingen, sleuven voor ventilatie en warmteafvoer.
- Indien de voedingskabel beschadigd is, neem dan onmiddellijk contact op met de technische bijstandsdienst die de kabel zal vervangen.
- Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, vlekverwijderaars en schuursponsjes).
- Ga nooit zitten op het toestel.
- Gebruik geen stoomstralen om het toestel schoon te maken.
- Laat geen voorwerpen achter op het oppervlak van het toestel.
- Gebruik het toestel nooit om de omgeving te verwarmen.
- Indien de glasplaat scheurtjes of barsten

vertoont moet u onmiddellijk alle branders uitschakelen, de kookplaat loskoppelen van het gas- en elektriciteitsnet. Neem contact op met de bijstandsdienst.

- Temperatuurschommelingen kunnen het glas breken. Giet tijdens het gebruik nooit koude vloeistoffen op de kookplaat.
- Potten/pannen die beschadigd zijn, verkeerde afmetingen hebben en over de randen van de kookplaat uitsteken of slecht gepositioneerd zijn kunnen ernstige letsels veroorzaken.
- Het gebruik van de gaskookplaat genereert warmte, vocht en verbrandingsproducten. Zorg voor voldoende verluchting van de ruimte tijdens het gebruik ervan.

### WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Gebruik potten/pannen met een platte bodem.
- Plaats de potten alvorens de branders aan te steken.
- Blijf steeds in de buurt van de kookplaat tijdens de bereiding van gerechten met olie en vet, die makkelijk ontvlambaar zijn.
- Gebruik geen sprays in de nabijheid van het werkende toestel.
- De vlamsterkte moet zo worden ingesteld dat de vlam niet verder komt dan de potrand, zodat de handvatten niet kunnen verbranden.
- Plaats geen potten rechtstreeks op de branders.
- Controleer dat de pot centraal ligt ten opzichte van het midden van de brander.

### IDENTIFICATIEPLAATJE

Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het identificatieplaatje bevindt zich op de onderste behuizing en mag nooit worden verwijderd (een kopie hiervan vindt u in de handleiding).

### PLASTIC VERPAKKINGEN

Gevaar voor verstikking

- Laat de verpakking of onderdelen ervan niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic verpakkingszakjes.

## TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR

Alle werkzaamheden voor installatie, afstelling, ombouw en onderhoud die hier worden vermeld mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel (conform de geldende regelgeving). Een verkeerde installatie kan schade veroorzaken aan personen, dieren of zaken. De fabrikant kan hiervoor niet worden aansprakelijk gesteld. Veiligheidsinrichtingen of automatische afstelinrichtingen mogen tijdens de levensduur van het toestel enkel gewijzigd worden door de fabrikant of door een specifiek geautoriseerde leverancier.

**Trek de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen aan alvorens de installatiewerkzaamheden uit te voeren.**

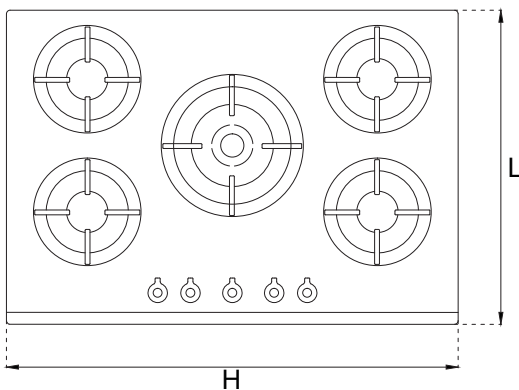
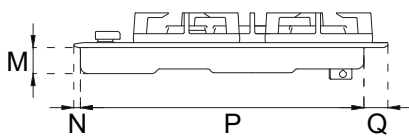
### PLAATSEN VAN DE KOOKPLAAT

Verwijder de binnen- en buitenverpakking van alle beweegbare onderdelen en controleer de intactheid van de kookplaat. Gebruik het toestel niet bij twijfels, maar neem contact op met de bijstandsdienst. Maak een opening in het bovenpaneel van het meubel (zie figuur). Hou hierbij rekening met de kritische afmetingen van het toestel vermeld in de tabellen.

	A (cm)	B(cm)	H(cm)	L(cm)
Kookplaat van 60 cm	56	48	60,5	52,5
Kookplaat van 75 cm	56	48	75,5	52,5
Kookplaat van 90 cm	85	48	89,3	52,5

C min (cm)	8,5
D min (cm)	3
E min (cm)	18
F min (cm)	70
G min (cm)	8,5

M (cm)	4,4
N (cm)	1,1
P (cm)	47,4
Q (cm)	4



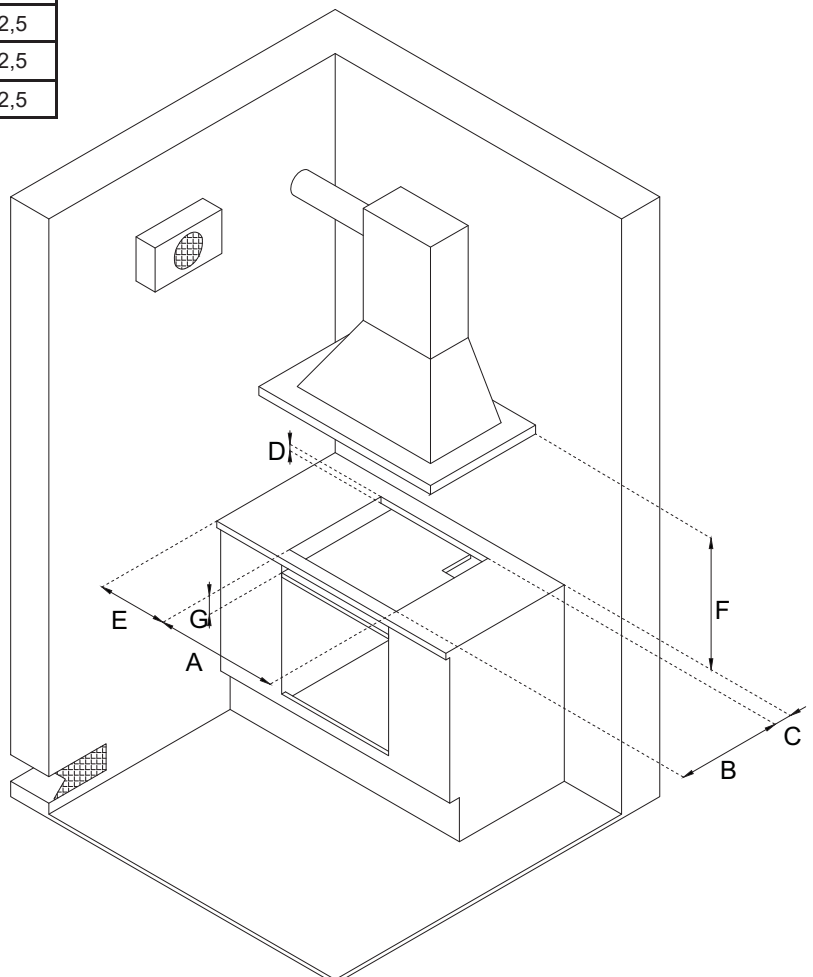
### BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

De kookplaat kan geïnstalleerd worden in keukenmeubels of tussen een meubel en een wand in metselwerk. De wand achteraan en omliggende oppervlakken moeten bestendig zijn aan een temperatuur van 90°C. Om te vermijden dat de laminaatlaag van het meubel zou loskomen, moet de gebruikte lijm bestendig zijn aan temperaturen van minstens 150°C.

Het toestel moet worden geïnstalleerd conform de geldende normen.

Dit toestel is niet aangesloten op een afvoersysteem voor de verbrandingsproducten. Het moet derhalve worden aangesloten conform de bovenvermelde installatienormen. In het bijzonder moeten de voorschriften inzake luchtafvoer en verluchting van de ruimten worden nageleefd.

De top van het meubel moet bestendig zijn aan een temperatuur van 90°C (120°C voor de versie 75 cm).



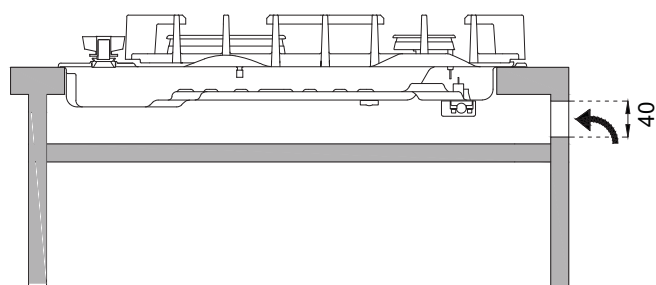
## TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR

### INSTALLATIE BOVEN DE INBOUWOVEN

De afstand tussen de kookplaat en de keukenmeubels of inbouwapparaten moet een voldoende verluchting en luchtafvoer toelaten.

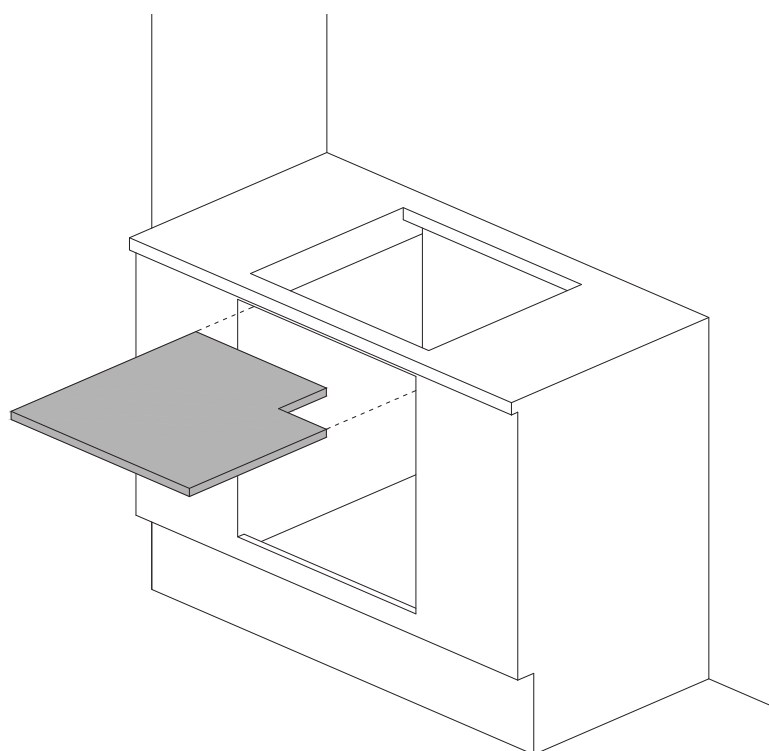
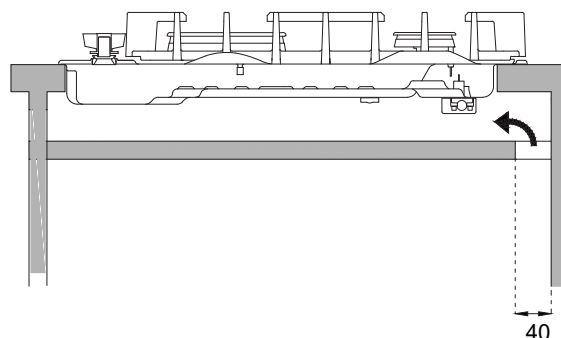
Indien de kookplaat wordt geïnstalleerd boven een oven moet een ruimte worden vrijgelaten tussen de onderkant van de kookplaat en de bovenkant van het onderliggende geïnstalleerde toestel, en moet een goede ventilatie van de volledige ruimte worden gegarandeerd (zie figuur).

De oven moet beschikken over een geschikt koelsysteem. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid van zich af bij installatie van een oven van een ander merk.



### INSTALLATIE BOVEN EEN MEUBEL MET OPEN RUIMTE OF LADES

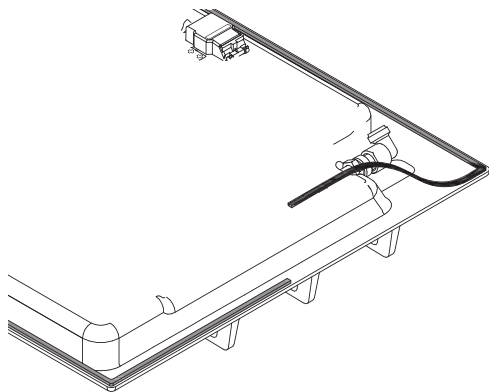
De afstand tussen de kookplaat en de keukenmeubels moet voldoende verluchting en luchtafvoer toelaten. Wanneer er andere meubels (zijwanden, lades, enz.), vaatwasmachines of koelkasten onder de kookplaat liggen, moet een dubbele houten bodem worden geplaatst op een afstand van minstens 20 mm van de onderkant van de kookplaat, om te vermijden dat deze ongewenst contact maken met elkaar. De dubbele bodem mag enkel kunnen worden verwijderd met behulp van gereedschap.



## BEVESTIGING VAN DE KOOKPLAAT

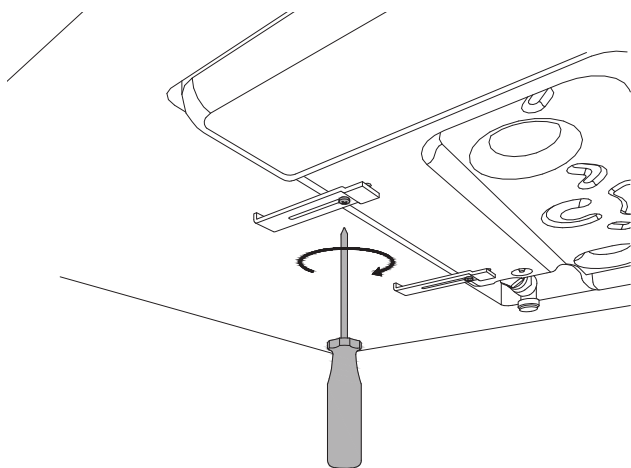
Om vloeistofinfiltraties te vermijden in het onderliggende meubel is het toestel voorzien van een speciale pakking.

1) Plaats de hermetische pakking langs de onderste rand van de inbouwkeukplaat, nadat zijn oppervlak werd schoongemaakt.



2) Plaats de kookplaat in de opening van het meubel.

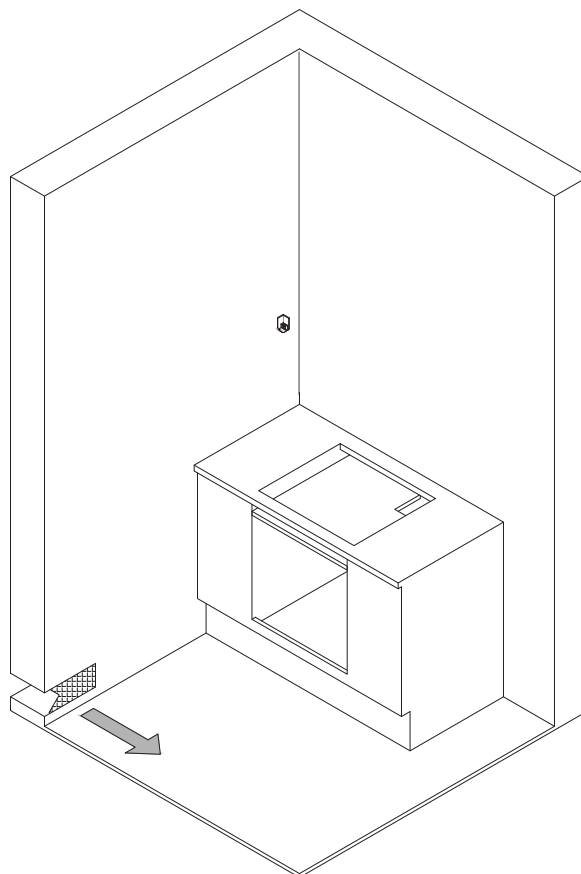
3) Bevestig de kookplaat als volgt aan de top: bevestig met behulp van een schroevendraaier en de bijbehorende schroeven de 4 plaatjes in de onderkant van de kookplaat.



## VENTILATIE VAN DE RUIMTEN

Om een goede werking van het toestel te garanderen moet de betreffende ruimte continu voldoende worden geventileerd. Het volume van de ruimte moet minstens 25 m<sup>3</sup> bedragen en de hoeveelheid vereiste lucht wordt bepaald door de normale verbranding van het gas en de ventilatie van de ruimte. De natuurlijke luchttoevoer moet plaatsvinden via permanent aanwezige openingen aangebracht op de wanden van de te ventileren ruimte: deze openingen moeten verbonden zijn met de open lucht en een minimum doorsnede hebben van 100 cm<sup>2</sup>.

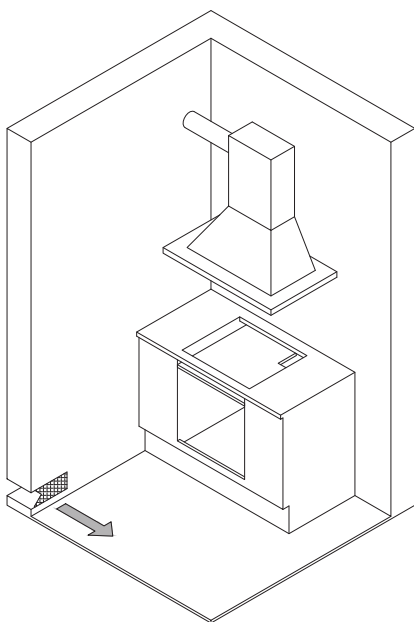
Ook indirecte ventilatie wordt toegestaan door aanvoer van lucht uit de omliggende ruimten, mits de bovenvermelde geldende normen strikt worden gerespecteerd.



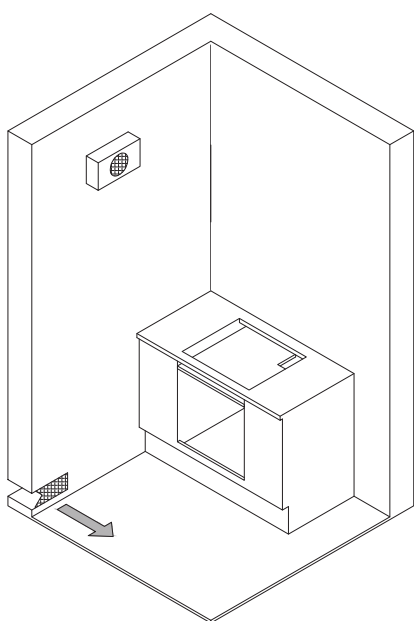


## LIGGING EN VERLUCHTING

Zorg ervoor dat de gaskooktoestellen steeds hun verbrandingsproducten kunnen afvoeren via een dampkap die aangesloten is op een schoorsteen of rookafvoer, of door rechtstreekse afvoer naar buiten (zie Figuur A). Indien het onmogelijk is een dampkap te installeren mag ook een ventilator worden gebruikt, geïnstalleerd boven een raam of gericht naar de open lucht, die simultaan in werking treedt met het toestel (zie Figuur B), op voorwaarde dat de richtlijnen inzake ventilatie, beschreven in de geldende normen, worden gerespecteerd.



Figuur A



Figuur B

## AANSLUITINGEN VAN HET TOESTEL OP HET GASNET

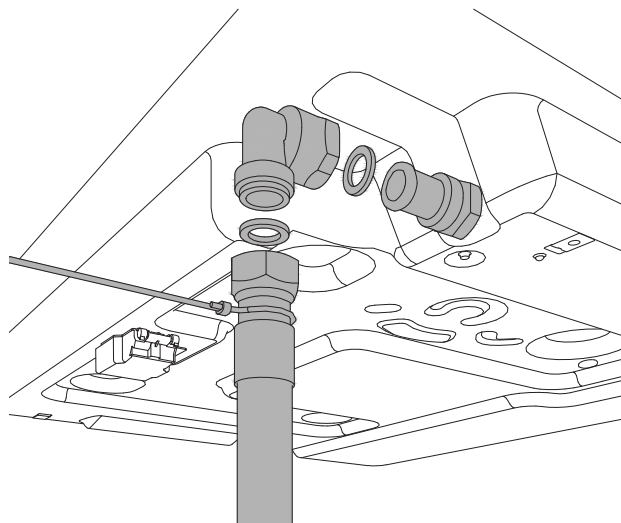
Alvorens het toestel aan te sluiten op het gasnet moet u controleren dat de identificatiegegevens compatibel zijn met die van het gasdistributienet. Wanneer het gas wordt aangevoerd via een kanalisatiesysteem, dan moet het toestel worden aangesloten op de gasaanvoerleiding via een rigide metalen koperbuis of een buigzame stalen buis, conform de geldende normen.

Bij voeding door een gasfles moet het toestel, uitgerust met een drukregelaar conform de geldende norm, aangesloten worden op de gasfles via buigzame leidingen in roestvrij staal, geplaatst langs de wand. We raden aan een speciale adapter te voorzien op de buigzame stalen leidingen. Deze adapter is makkelijk verkrijgbaar op de markt en maakt de aansluiting met het aansluitstuk van de drukregelaar, gemonteerd op de gasfles, eenvoudiger.

De leiding mag niet worden geplaatst in overvolle kasten en mag niet in aanraking komen met de bewegende delen van lades.

Nadat de installatie werd voltooid moet u controleren of er gaslekken aanwezig zijn met behulp van een zeepoplossing (nooit met behulp van een vlam).

**OPGELET:** De aansluiting van de gasinlaat van het toestel heeft een mannelijke cilindrische schroefkoppeling 1/2 voor gas conform de Italiaanse UNI-ISO 228-1 norm.



## VOORZORGSMAATREGELEN VOOR HET GEBRUIK VAN HET PRODUCT MET LPG-GAS:

De gaskranen gemonteerd op de kookplaat zijn voorzien voor werking op vloeibaar gas met gecontroleerde kwaliteit vrijgegeven met de correcte nominale druk.

De juiste druk moet worden gegarandeerd door een gecertificeerde drukregelaar (niet bijgeleverd bij het product)

Het gebruik van gassen afkomstig van niet gecertificeerde bronnen en/of het oneigenlijk gebruik van LPG-glasflessen of de betreffende drukregelaar kunnen de garantie van het product doen vervallen. Zo moeten in het bijzonder alle situaties worden vermeden waarbij het gas kan worden vervuild door residuen en onzuiverheden, die wanneer ze in het gascircuit terechtkomen kunnen leiden tot onherstelbare schade aan stuurcomponenten zoals kranen en thermostaten.

Daarom maken wij de volgende aanbevelingen:

- Gebruik enkel LPG-flessen afkomstig van de officiële verkopers die geautoriseerd werden door de fabrikanten.
- Gebruik de gasflessen tot ze volledig leeg zijn, zonder ze te kantelen of ondersteboven te plaatsen.
- Maak regelmatig de filter aan de inlaat van de drukregelaar schoon.

### Aanpassing aan verschillende gassoorten

### Toestellen categorie II 2EK3B/P

Brander	Type gas	Druk	Diameter mondstuk	Nominale debiet				Debiet gereduceerd		By-pass diameter
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	1/100mm
Hulp	Aardgas G20	20	77	-	95	1,00	860	0,3	258	27 reg
	Aardgas G25.3	25	78	-	111	1,00	860	0,3	258	27 reg
	Butaan G30	30	50	73	-	1,00	860	0,3	258	27
	Propaan G31	37	50	71	-	1,00	860	0,3	258	27
Semi-snel	Aardgas G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Aardgas G25.3	25	100	-	194	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Butaan G30	30	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	Propaan G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31
Snel	Aardgas G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	42 reg
	Aardgas G25.3	25	132	-	332	3	2580	0,75	645	42 reg
	Butaan G30	30	87	218	-	3	2580	0,75	645	42
	Propaan G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	42
Kroon	Aardgas G20	20	145	-	381	4	3440	1,5	1290	65 reg
	Aardgas G25.3	25	147	-	443	4	3440	1,5	1290	65 reg
	Butaan G30	30	101	290	-	4	3440	1,5	1290	65
	Propaan G31	37	101	286	-	4	3440	1,5	1290	65
Dual Wok	Aardgas G20	20	ext 2x110	-	476	5,0	4300	0,48	413	ext 65 reg
			int 70							int 34 reg
	Aardgas G25.3	25	ext 2x118	-	554	5,0	4300	0,48	413	ext 65 reg
			int 71							int 34 reg
	Butaan G30	30	ext 2x69	334	-	4,6	4300	0,48	413	ext 65
			int 46							int 34
	Propaan G31	37	ext 2x69	328	-	4,6	3956	0,48	413	ext 65
			int 46							int 34

## GASOMSCHAKELING

### OPGELET!

Alvorens enig onderhoud uit te voeren moet u het toestel loskoppelen van het gas- en elektriciteitsnet.

De procedure voor gasomschakeling bestaat uit 2 stappen:

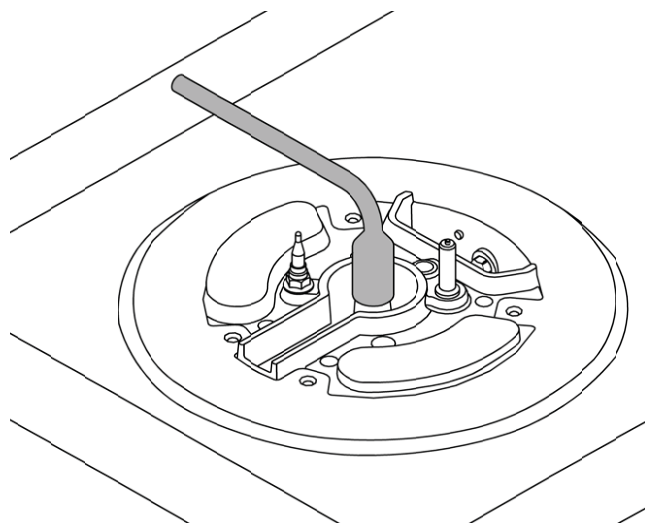
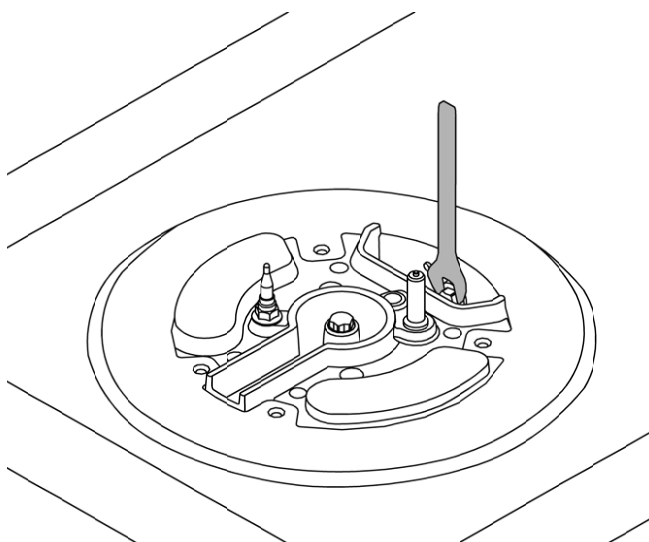
- vervanging van de mondstukken;
- afstelling van het minimum van de branders.

**OPGELET:** Nadat bovenvermelde omschakeling werd uitgevoerd moet de technicus een nieuw etiket aanbrengen op het toestel, ter vervanging van het oude, met daarop de nieuwe gasafstelling. Dit etiket zit in de verpakking van de vervangende mondstukken.

### Stap 1: vervanging van de mondstukken

Ga als volgt te werk om de mondstukken te vervangen: verwijder de vlamverdelers en schroef de mondstukken los met een steeksleutel van 7 mm. Vervang deze door de mondstukken geschikt voor de nieuwe gassoort volgens de instructies uit de TABEL (elk mondstuk vermeldt het nummer van de diameter).

Bewaar de verwijderde mondstukken voor gebruik in de toekomst.



### Stap 2: afstelling van het minimum van de branders

Schakel de brander aan en draai de draaiknop op de stand MINIMUM (kleine vlam).

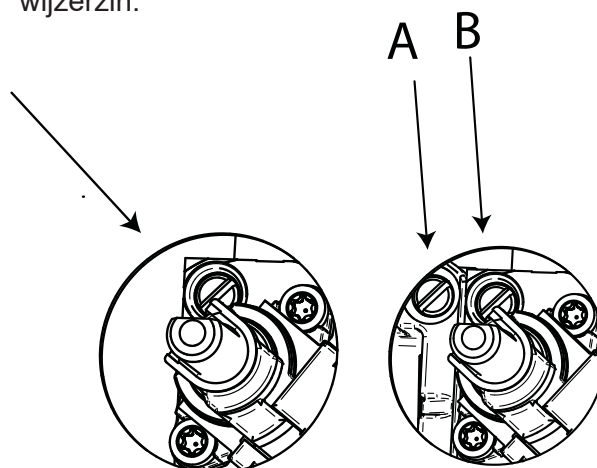
2) Verwijder de knop van de kraan door gewoonweg op het staafje te drukken.

3) Gebruik een kleine schroevendraaier naast het staafje van de kraan van het werkvlak, ter hoogte van de (gouden) schroef aan de onderkant van de kraan (zie figuren hiernaast) en draai de smoorschroef naar rechts of links totdat de vlam van de brander is afgesteld op zijn MINIMUM.

De Dual kranen hebben twee smoorschroeven, de schroef A voor afstelling van de interne kroon, de schroef B voor afstelling van de externe kroon.

4) Let op dat de vlam niet uitdooft bij een te snelle overgang van de MAXIMUM naar MINIMUM stand.

**OPGELET:** De hogervermelde afstelling mag enkel worden uitgevoerd bij branders op metaangas. Voor branders op vloeibare gassen moet de schroef volledig worden vastgedraaid in wijzerzin.



## ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd conform de van kracht zijnde normen en beschikkingen. Controleer de volgende aspecten, alvorens de elektrische aansluiting uit te voeren:

- Dat de kenmerken van het elektrische voedingsnet overeenstemmen met de gegevens vermeld op het identificatieplaatje.
- Dat het stopcontact en de installatie zijn uitgerust met een aarding conform de geldende regelgeving.

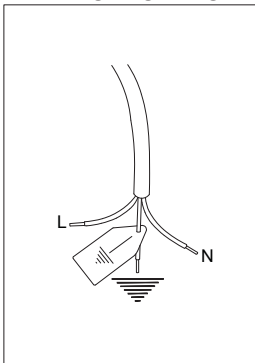
Indien de aansluiting op het elektrische voedingsnet gebeurt via een stopcontact:

- Sluit de voedingskabel aan op een genormaliseerde stekker geschikt voor de belasting vermeld op het etiket. Sluit de draden aan volgens het schema in de figuur en respecteer de volgende aanwijzingen:

letter L (fase) = bruine draad;

letter N (neuter) = blauwe draad;

symbool "⏚" aarding = geel-groene draad;



- De voedingskabel moet zo worden geplaatst dat hij op geen enkele plaats een temperatuur kan bereiken van 90°C.
- Gebruik voor de aansluiting geen reductors, adapter of shuntweerstand, daar ze kunnen zorgen voor een slecht contact en gevaarlijke oververhitting.

Bij rechtstreekse aansluiting op het voedingsnet:

- Plaats een meerpolige stroomonderbreker tussen het toestel en het voedingsnet, geschikt voor de belasting van het toestel.
- De aardgeleider mag niet onderbroken worden door de stroomonderbreker en moet zijn aangesloten op het aardingsstelsel.
- Als alternatief mag het elektrisch systeem ook beveiligd worden door een differentiaalschakelaar.

**OPGELET:** Het toestel is conform de voorschriften van de verordening (EU) 2016/426/EU (GAR) betreffende gasverbrandingstoestellen voor huishoudelijk gebruik en 2014/35/EU (Laagspanningsrichtlijn) betreffende de elektrische veiligheid en 2014/30/EU, (EMC-richtlijnen) betreffende de Elektromagnetische compatibiliteit.

## ONDERHOUD

### VERVANGING VAN DE ONDERDELEN

Alvorens enig onderhoud uit te voeren moet u het toestel loskoppelen van het gas- en elektriciteitsnet.

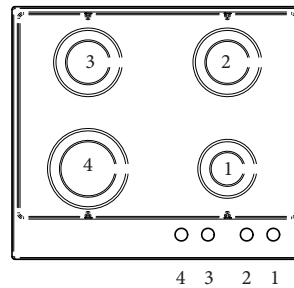
Neem contact op met een geautoriseerd bijstandscentrum voor de vervanging van functionele onderdelen zoals branders, kranen en elektrische onderdelen.

**OPGELET:** Bij vervanging van de voedingskabel moet de installateur/technicus een kabel van het type H05VV-F 3x0,75 mm<sup>2</sup> gebruiken en moet de aardgeleider ongeveer 2 cm langer zijn dan de fasegeleiders. De waarschuwingen omtrent de elektrische aansluiting moeten steeds worden gerespecteerd.

## BESCHRIJVING VAN DE KOOKPLATEN

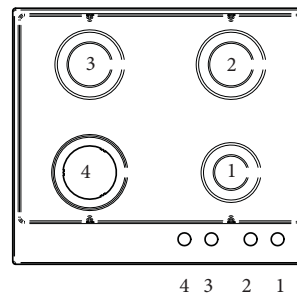
### BEDIENINGS- / VERWARMINGSELEMENTEN

- 1 Hulpbrander vooraan rechts
- 2 Semisnelle brander achteraan rechts
- 3 Semisnelle brander achteraan links
- 4 Snelle brander vooraan links



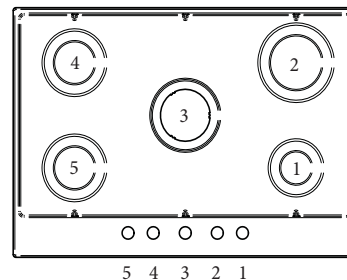
### BEDIENINGS- / VERWARMINGSELEMENTEN

- 1 Hulpbrander vooraan rechts
- 2 Semisnelle brander achteraan rechts
- 3 Semisnelle brander achteraan links
- 4 Kroonbrander vooraan links



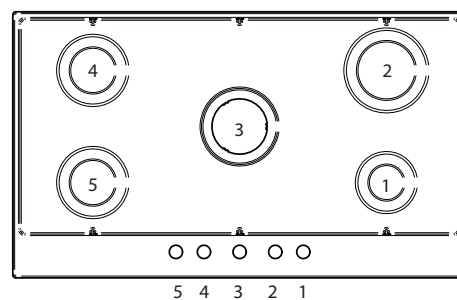
### BEDIENINGS- / VERWARMINGSELEMENTEN

- 1 Hulpbrander vooraan rechts
- 2 Snelle brander achteraan rechts
- 3 Centrale kroonbrander
- 4 Semisnelle brander achteraan links
- 5 Semisnelle brander vooraan links



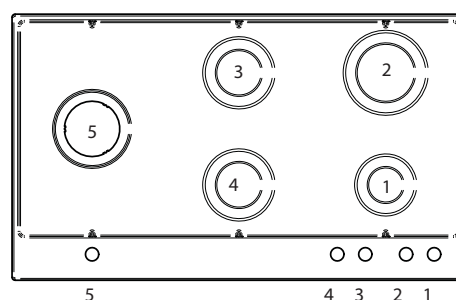
### BEDIENINGS- / VERWARMINGSELEMENTEN

- 1 Hulpbrander vooraan rechts
- 2 Snelle brander achteraan rechts
- 3 Centrale dual brander of kroonbrander
- 4 Semisnelle brander achteraan links
- 5 Semisnelle brander vooraan links



### BEDIENINGS- / VERWARMINGSELEMENTEN

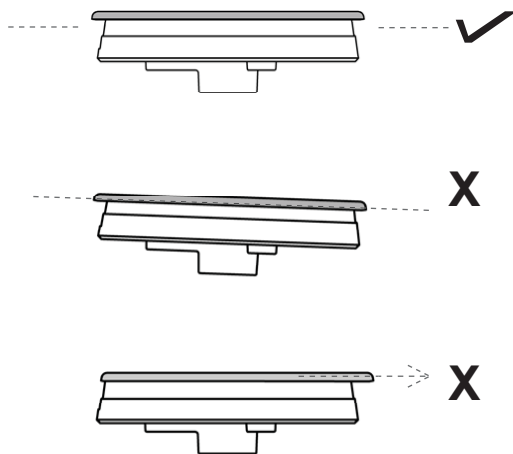
- 1 Hulpbrander vooraan rechts
- 2 Snelle brander achteraan rechts
- 3 Semisnelle brander achteraan centraal
- 4 Semisnelle brander vooraan centraal
- 5 Dual brander of kroon lateraal links



## GEBRUIK

### BRANDERS EN ROOSTERS

De vlamverdelers en brandersdeksels moeten correct worden geplaatst, zodat de kookplaat correct kan werken.



Bij verkeerde positionering van de vlamverdelers en het branderdekseel kan de brander worden beschadigd.

De roosters moeten worden geplaatst in de overeenstemmende zitting op de kookplaat.

### GEBRUIK VAN DE BRANDERS

Op het bedieningspaneel wordt in overeenkomst met elke draaiknop vermeld welke brander deze bedient.

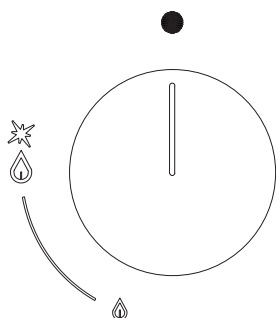
Draai de draaiknop van de gewenste brander in tegenwijzerzin tot op de MAXIMUM stand (grote vlam).

Druk op de draaiknop voor de gasuitvoer en om de ontsteking te activeren.

Houd na de ontsteking de draaiknop nog circa 10 seconden ingedrukt en laat hem vervolgens los.

Indien de brander uitdooft nadat u de draaiknop loslaat, dan moet u de handeling herhalen.

Om de brander uit te doven moet u de draaiknop in wijzerzin draaien tot op de nulstand.



### GEBRUIK VAN DE DUAL BRANDER (indien voorzien)

Voor meer flexibiliteit kan de dual brander op twee wijzen werken: volledig brandend of enkel met de interne kroon brandend.

Draai de overeenkomstige draaiknop in tegenwijzerzin tot op de MAXIMUM stand (1).

Druk op de draaiknop voor de gasuitvoer en om de ontsteking te activeren.

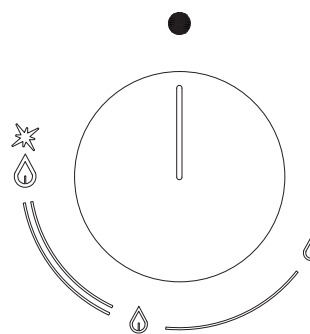
Houd na de ontsteking de draaiknop nog circa 10 seconden ingedrukt en laat hem vervolgens los.

Indien de brander uitdooft nadat u de draaiknop loslaat, dan moet u de handeling herhalen.

In stand 2 brandt de externe kroon op een minimum en de interne kroon op een maximum.

In stand 3 brandt de interne kroon op een maximum en is de externe kroon uitgedoofd.

In stand 4 brandt de interne kroon op een minimum en is de externe kroon uitgedoofd.



Tips voor een optimaal gebruik van de branders:

- Gebruik voor elke brander geschikte potten (zie tabel).
- Draai wanneer het kookpunt werd bereikt de draaiknop op de MINIMUM stand.
- Plaats steeds een dekseel op de potten.

BRANDER	DIAMETER POTTEN (AANBEVOLEN) cm
Hulpbrander	12 - 14
Semisnelle	14 - 26
Snelle	18 - 26
Kroon	22 - 26
Dual	22 - 26

## VEILIGHEIDSSYSTEEM

Een sensor voor vlamdetectie (thermokoppel) werd geïnstalleerd op elke brander om te vermijden dat er gas kan vrijkomen indien de vlam per ongeluk wordt gedoofd.

Bij stroomuitval blijft de kookplaat correct verder werken zonder gevaar.

## MANUELE AANSCHAKELING

Bij stroomuitval kunnen de branders manueel worden aangeschakeld:

Draai de draaiknop van de gewenste brander in tegenwijzerzin tot op de MAXIMUM stand (grote vlam).

Druk op de draaiknop voor de uitloop van het gas en breng een aansteker of brandende lucifer bij de brander.

Houd na de ontsteking de draaiknop nog circa 10 seconden ingedrukt en laat hem vervolgens los.

## ACCESSOIRES

### Adapter Wok

Extra rooster voor gebruik op de kroonbranders voor potten met een bolle bodem.

### Reductie voor Italiaans koffiepotje

Extra rooster voor gebruik op de hulpbrander voor potten met diameter kleiner dan 12 cm.

## REINIGING VAN HET TOESTEL

Alvorens gelijk welke interventie voor reiniging van de kookplaat uit te voeren moet u wachten totdat alle onderdelen zijn afgekoeld en de plaat loskoppelen van het gas- en elektriciteitsnet.

### Reiniging van het werkvlak:

Maak regelmatig de branders, roosters in gelakt staal, branderdeksels en vlamverdelers schoon met lauw water en zeep. Soepel ze vervolgens af en droog ze goed.

Vloeistoffen die overkoken moeten steeds worden verwijderd met een doek.

Vraag onmiddellijk technische bijstand aan indien een kraan moeizaam opent of sluit. Tracht nooit een kraan te forceren.

### Reiniging van de gelakte onderdelen:

Om de eigenschappen van de gelakte onderdelen te behouden moet u ze regelmatig schoonmaken met water en zeep. Gebruik nooit schuurpoeders. Laat geen zure of alkalische stoffen (zoals azijn, citroensap, zout, tomatensaus, enz.) achter op de gelakte onderdelen en vermijd de gelakte onderdelen te reinigen wanneer ze nog heet zijn.

### Reiniging van de onderdelen in roestvrij staal:

Maak deze onderdelen schoon met een water-en-zeepoplossing en maak ze vervolgens droog met een zacht doek. De glans wordt behouden door regelmatig de oppervlakken in te wrijven met de specifieke producten verkrijgbaar op de markt. Gebruik nooit schuurpoeders of schuurspunten.

### Reiniging van de vlamverdelers en branders:

Verwijder deze onderdelen en maak ze schoon in een water-en-zeepoplossing. Dompel ze niet onder of was ze niet onder stromend water. Droog ze goed en controleer dat de openingen niet zijn verstopt. Plaats ze correct terug.

### Reiniging van de glazen plaat:

Gebruik een afwasmiddel, eventueel samen met wat azijn, om het glas te ontvetten, spoel het vervolgens, wrijf het schoon met een vochtig doek en droog het.

Om korsten te verwijderen moet u de betreffende zone bevochtigen met een water-en-zeepoplossing of met afwasmiddel. Spoel na enkele minuten en maak de kookplaat schoon.

Vermijd het gebruik van antikalkproducten, schuurmiddelen en multifunctionele schoonmaakmiddelen. Zij maken het glas met de tijd onesthetisch.

### Reiniging van de roosters:

Was de roosters niet in de vaatwasser.

Witte resten op de roosters zijn te wijten aan de normale wrijving van potten en worden niet beschouwd als defecten of schade aan de lakafwerking.

## STORINGEN

In sommige gevallen kunnen storingen makkelijk worden opgelost.

Alvorens contact op te nemen met de technische bijstand moet u de volgende controles uitvoeren.

### **De brander wordt niet aangeschakeld.**

Controleer dat er geen voedingsresten aanwezig zijn tussen bougie en brander.

Controleer dat er een correcte gastoevoer en elektrische voeding is.

Controleer dat de branders niet nat zijn en correct zijn gepositioneerd.

### **De ontsteker blijft continu geactiveerd.**

Waarschijnlijk is er tijdens de schoonmaak water gesijpeld in de kookplaat. Koppel de elektrische voeding los en wacht enkele uren, zodat het aanwezige vocht kan opdrogen.

### **De ontsteker werkt niet.**

Controleer dat de schakelaar van de elektrische voeding op "aan" staat en dat er geen stroomuitval plaatsvond.

### **De vlam van de brander is niet uniform.**

De brander werd niet correct gepositioneerd.

De openingen van de brander zijn vuil of zitten verstopt door water.

### **De draaiknop blijft niet staan op een stand.**

De clip van de draaiknop is stuk, neem contact op met de bijstandsdienst voor de vervanging.

### **Geen gasuitloop.**

Controleer dat de kraan van het gasvoedingsnet niet werd dichtgedraaid of controleer dat de gasfles niet leeg is.

**GARANTIE EN KLANTENDIENST:  
WWW.BERTAZZONI.COM**

