

**Integriertes Kochfeld
Plaque chauffante encastrée
Inbouwkookplaat**

**HIG 75220
HIG 75221**

BEKO

**BEDIENUNGSANLEITUNG
NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING**

Chère cliente, cher client

Nous vous félicitons d'avoir choisi un appareil de qualité conçu pour vous procurer un service durable.

L'installation de cet appareil est réservée à une personne qualifiée conformément aux réglementations en vigueur et son utilisation à un espace bien aéré.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant son installation ou utilisation – et conservez-les comme référence pratique. Assurez-vous de bien comprendre les commandes avant d'utiliser votre appareil. L'utilisation de cet appareil est réservée uniquement à l'usage prévu, c'est-à-dire à la cuisson de denrées au domicile. Le non-respect de ces instructions pourrait annuler votre droit au service gratuit pendant la période de garantie.

Si vous avez des questions ou des doutes à propos de toute information contenue dans ce livret, n'hésitez pas à nous contacter –vous trouverez les détails au dos.

symboles de sécurité

L'utilisation de tout appareil électrique (en particulier les appareils utilisés à hautes températures) impose le respect des consignes de sécurité élémentaires.

Il y a des risques de blessure corporelle et de dommage de l'appareil, de la cuisine et de votre domicile.

Ceux-ci sont détaillés dans la première partie 'Sécurité au domicile'. Là où les accidents sont les plus courants, ces avertissements sont répétés dans le texte principal par le biais des symboles suivants :



En cas de danger pour vous, pour les autres, pour les jeunes enfants et enfants



En cas de risque de dommage de l'appareil, ustensiles, zones et propriétés environnantes

Veuillez en prendre connaissance pour votre sécurité.

sommaire



Introduction

Bienvenue/Symbole de sécurité	2
Sécurité au domicile	4

Installation

Connaître votre appareil	5
Spécification	6
Connaître votre appareil	7
Ventilation	8
Installation	8
Branchement électrique	9
Raccordement au gaz	10

Pour la première fois

Préparer et consumer	13
----------------------	----

Fonctionnement

Utilisation de la table de cuisson	13
Ustensiles	14
Types de récipients/friture	15

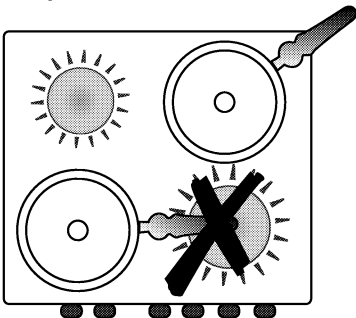
Entretien de la cuisinière

Entretien & nettoyage	15
Localiser une panne	17
Déplacement ultérieur	17



Prenez soin de vous, votre famille et amis

- **Assurez-vous de tenir les enfants à l'écart pendant l'utilisation de l'appareil et jusqu'à ce qu'il refroidisse car les pièces deviennent très chaudes. Ne les laissez pas sans surveillance.**
- Pendant l'utilisation, les surfaces s'échauffent. Ne touchez pas les surfaces chaudes lors de l'utilisation.
- Pendant que vous cuisinez, une surveillance rapprochée est indispensable en permanence.
- Faites particulièrement attention lorsque vous cuisinez des aliments gras car la surchauffe de tels aliments risque de les enflammer.
- Assurez-vous que les poignées des récipients ne puissent pas être accrochées ou butées par accident et ne soient pas chauffées par les zones de cuisson adjacentes.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre les feux d'huile ou de graisse.
- Ne chauffez pas de récipients fermés car la pression pourrait s'accumuler et faire exploser le récipient.
- N'utilisez pas de woks traditionnels à fond rond. Utilisez ceux dont le fond est plat.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient essayer d'atteindre.



Prenez soin de votre appareil et de votre domicile

- Nettoyez votre appareil régulièrement, de préférence après chaque usage. Coupez toujours l'alimentation du courant et vérifiez que les grilles de support, brûleurs et autres surfaces soient froids avant de les toucher.
- Il est préférable de s'occuper d'un déversement dès qu'il se produit, en prenant les précautions nécessaires comme la surface de l'appareil peut être chaude. Tout déversement laissé sur la surface après avoir cuisiné doit être nettoyé avant que l'appareil soit utilisé de nouveau afin d'en arrêter la cuisson.
- N'utilisez pas de poudres détergentes biologiques ou décolorants, d'abrasifs ou de produits chimiques corrosifs pour nettoyer l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.
- Ne placez pas de substances inflammables, aérosols, etc. dans les placards adjacents.
- Ne posez pas d'objets inflammables ou plastiques sur ou près de l'appareil, et ne faites jamais sécher de chiffons mouillés etc. sur l'appareil.
- Ne laissez pas un appareil en marche pendant une durée prolongée sans y poser de récipient.

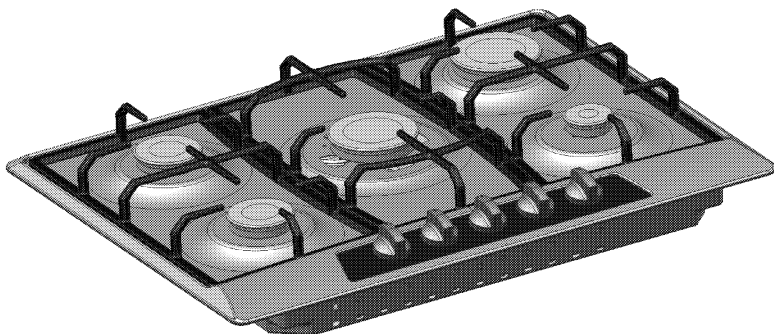
Hygiène alimentaire

- Assurez-vous que la viande et volaille soient entièrement décongelées avant de les faire cuire.
- Vérifiez que l'aliment soit cuit entièrement et bien chaud.
- **Faites toujours appel à un ingénieur qualifié pour tout service concernant votre appareil.**

Connaître votre appareil

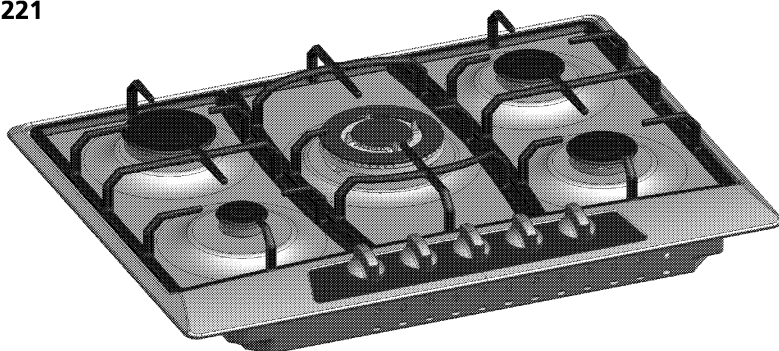
GEB 3536

HIG 75220



48509-3

HIG 75221



5.00105

	HIG 75220	HIG 75221
Dimensions externes		
Largeur	: 680 mm	: 680 mm
Profondeur	: 510 mm	: 510 mm
Hauteur	: 99 mm	: 99 mm
Dimensions des mesures d'installation		
Largeur	: 560 mm	: 560 mm
Profondeur	: 490 mm	: 490 mm
Tension d'alimentation	: 230 V ~ 50 Hz	: 230 V ~ 50 Hz
Capacité du brûleur semi-rapide avant droit		
Débit nominal	: 2000 W	: 2000 W
Capacité du brûleur rapide arrière gauche		
Débit nominal	: 2000 W	: 2900 W
Capacité du brûleur semi-rapide arrière droit		
Débit nominal	: 1000 W	: 2000 W
Capacité du brûleur auxiliaire avant gauche		
Débit nominal	: 1000 W	: 1000 W
Capacité du brûleur à wok central		
Débit nominal	: 2900 W	: 3300 W

Précision

Notez que les temps de cuisson et les températures suggérés dans ce manuel ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Connaître votre appareil

- L'appareil a été conçu pour être intégré dans des meubles de cuisine espacés de plus de 600 mm. Il peut être monté avec des placards d'un côté ou des deux côtés, ainsi que dans une configuration de coin.
- Les parois latérales adjacentes au dessus de l'appareil doivent se trouver à plus de 55mm de l'appareil et doivent être composé de matériau résistant à la chaleur. Prévoyez une hauteur minimale de 750 mm au dessus de l'appareil.

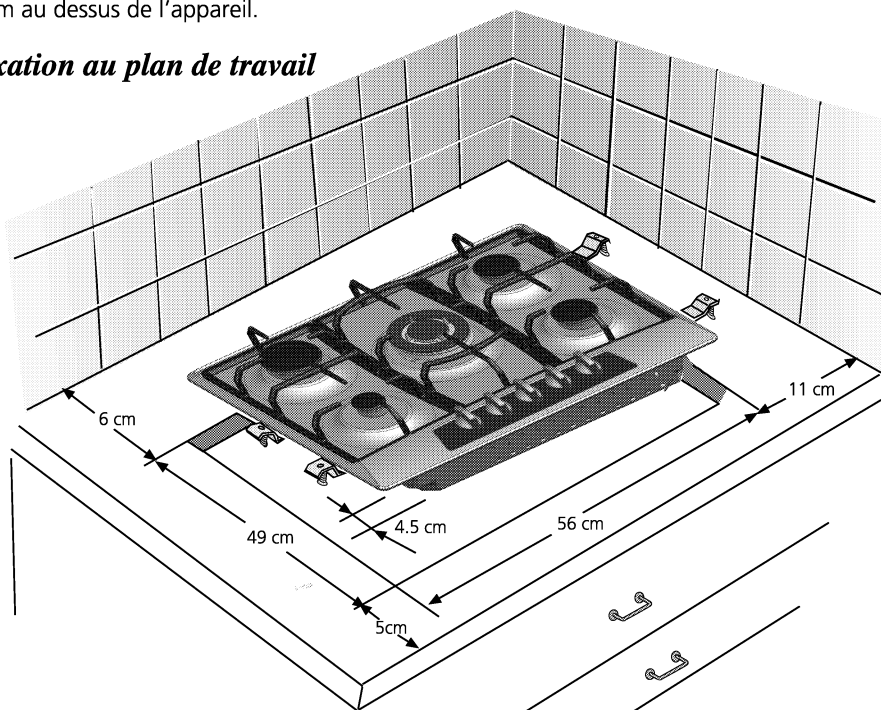
Propane/butane seulement



N'installez pas cet appareil dans une pièce située en dessous du rez-de-chaussée sauf si elle a au moins un accès au rez-de-chaussée.

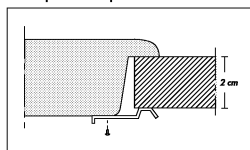
Une mauvaise installation des appareils constitue un danger et peut être passible de poursuites.

Fixation au plan de travail

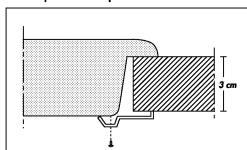


1. Préparez la surface de travail selon le schéma
2. Otez le joint d'étanchéité de l'emballage.
3. Enlevez l'adhésif du joint d'étanchéité et appliquez-le autour de la base de l'appareil.
4. Assemblez votre appareil au plan de travail à l'aide du crochet de fixation.

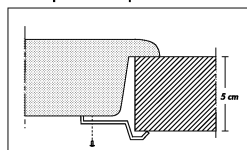
1. Si l'épaisseur du plan de travail est de 2 cm ;



2. Si l'épaisseur du plan de travail est de 3 cm ;



3. Si l'épaisseur du plan de travail est de 5 cm ;



Utilisez le deuxième trou du crochet pour un plan de travail de 5 cm d'épaisseur.



La ventilation naturelle est importante au fonctionnement normal de l'appareil et pour votre sécurité.

L'utilisation prolongée et intensive de l'appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, en ouvrant une fenêtre par exemple ou bien en ayant recours à un système d'aération mécanique, comme un ventilateur ou une hotte, qui ventile vers l'extérieur.

installation



Déballage

Tous les emballages, films protecteurs et protections de transport doivent être enlevés.

Installateurs

L'installation de l'appareil est réservée à une personne compétente.

Règles

L'appareil doit être installé conformément aux Règles de sécurité relatives au gaz ainsi que les Règles de Construction applicables en vigueur.

Branchement électrique

☛ Avant de raccorder votre appareil au réseau d'alimentation électrique, vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à votre alimentation électrique. La plaque signalétique se trouve sous la porte avant. En ouvrant la porte, vous verrez la plaque signalétique en bas à gauche de l'ouverture.

Avertissement !

Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre !

☛ Un câble sans fiche est fourni avec votre cuisinière (HOVV-F)
Veillez à effectuer les branchements suivants :

- * Câble Marron = L (Live)
- * Câble Bleu = N (Neutre)
- * Câble Vert/Jaune = E (Terre)

* L'installation de ce produit est réservée à un électricien qualifié, par ex. la compagnie d'électricité locale, pour une unité de commande bipolaire adéquate dotée d'une ouverture minimale de 3 mm entre les pôles, devant être adjacent à (mais pas au dessus de) la cuisinière conformément à la réglementation IEE. Le non-respect de cette instruction peut entraîner des problèmes de fonctionnement et l'annulation de la garantie du produit.

Si l'appareil est branché à l'aide d'une prise, celle-ci doit être facile d'accès après l'installation (mais pas au dessus de la table de cuisson).

La longueur du câble doit être de 2 m maximum en terme de sécurité de l'isolation.

La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour tout dommage occasionné par l'utilisation du four sans raccord adéquat de mise à la terre.

☛ Avant d'avoir recours au Service Agréé, préparez l'installation électrique de votre domicile pour le raccordement.

Raccordement gaz

Précautions particulières

Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

Aération de la pièce

Le combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air.

Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de la combustion soient évacués. Le volume de renouvellement d'air doit être au moins de 2 m³/h par kW.

Belgique

Domaine d'application

Conformément aux dispositions de la norme NBN D 51-003, les tuyaux flexibles en élastomère (caoutchouc) à embouts mécaniques sont destinés uniquement au raccordement en gaz des appareils de cuisson mobiles à usage domestique alimentés au gaz naturel sous une pression maximale de 200 mbar.

Utiliser uniquement des flexibles en élastomère agréée, ceux ci sont identifiés par l'inscription « AGB/BGV ».

Deux générations de flexibles en élastomère

L'ancienne génération de flexibles en élastomère est équipé avec un écrou libre avec un joint d'étanchéité intégré et un écrou fixe. La nouvelle génération de flexibles en élastomère est par les deux

côtés équipés avec un écrou libre avec un joint d'étanchéité intégré.

Lors du remplacement ou lors du déplacement de l'appareil la norme exige de remplacer le flexible par un nouveau flexible de la nouvelle génération.

Raccordement

Des anciens appareils sont équipés de filet ISO-7/1, ce filet est légèrement conique. Suivez les phases suivantes lors du montage

a) Appliquez un produit d'étanchéité sur le filet de l'appareil : bande de Téflon ou pâte d'étanchéité pour filetage (Colmat) + de la laine acrylique

b) Serrer la pièce de transition avec une clef sur la cuisinière

c) Contrôler si le joint d'étanchéité est bien inséré dans le raccord mobile.

d) Serrer le flexible en élastomère (nouvelle génération) des deux côtés à la main

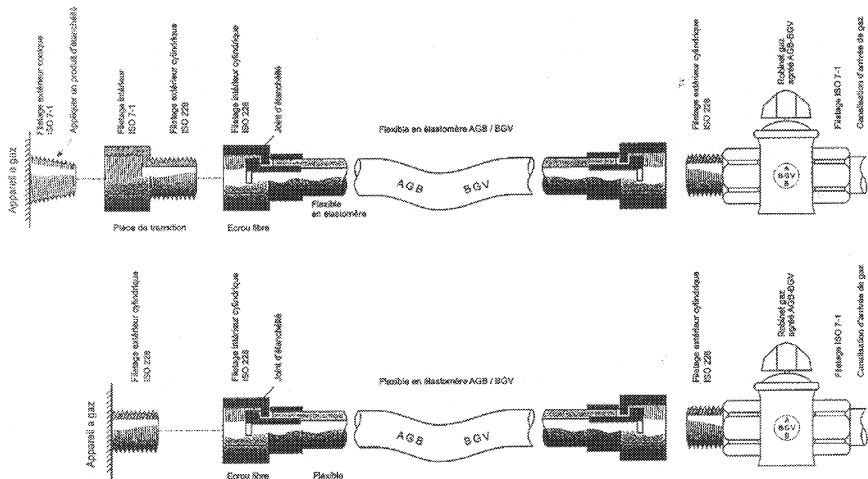
e) Serrer encore une demi-tour avec une clef

f) Ouvrez le robinet et vérifier avec de l'eau savonneuse et une brosse s'il n'y a pas de fuite (bulle de savon) lors du savonnage des connections

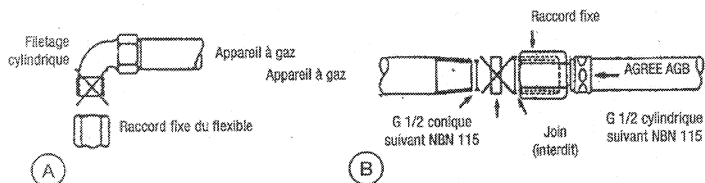
Les nouveaux appareils sont équipés de filet parallèle ISO228-1 (obligé à partir du premier janvier 2005).

Suivez les phases c, d, e, et f comme décrit ci-dessus.

Le flexible se compose d'un tuyau souple et de deux raccords mécaniques. L'un des raccords est avec écrou libre et l'autre avec raccord fixe.



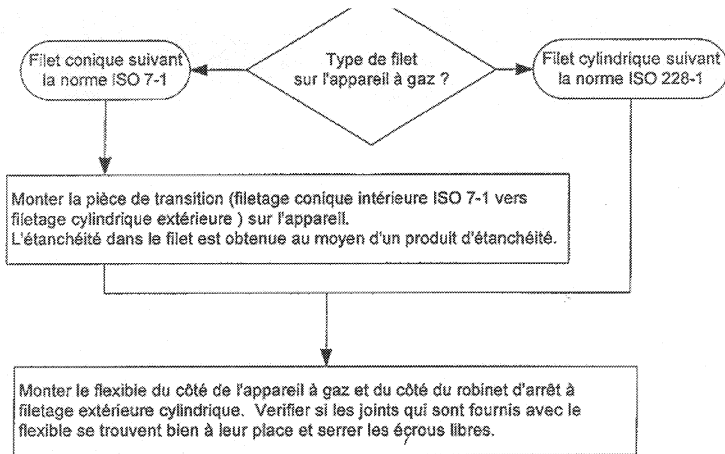
Pour le montage, il est indispensable de visser en premier lieu le raccord fixe du flexible sur l'entrée de l'appareil à gaz après y avoir monté les accessoires éventuels nécessaires par la géométrie du raccordement en réalisant l'étanchéité dans le filet au moyen d'un produit agréé (voir INFOGAZ n° 4/1982).



L'assemblage ne peut pas se faire avec un coude qui possède un filetage mâle cylindrique comme anciennement utilisé sur les flexibles du commerce (cas A). D'autre part avec le montage actuel, on ne peut pas utiliser de joint (cas B).

Montage

En fonction du type de filet pour le raccordement de l'appareil (ISO 7-1 ou NBN EN ISO 228-1) le flexible doit être monté comme décrit dans la figure 2.



Le raccordement au butane/propane : I3+, butane 28-30 mbar, propane 37 mbar doit être effectué par un technicien agréé. Placez le joint et l'embout cannelé sur l'écrou libre.

Précautions à prendre

Le tuyau flexible doit être monté de façon qu'il ne soit pas soumis à des tensions mécaniques telles que torsion, compression, traction. Il doit présenter un rayon de courbure égal à au moins dix fois son diamètre extérieur. Il ne peut pas être en contact avec des parois chaudes. Il doit être à l'abri du soleil et des rayonnements ultraviolets et ne peut être placé dans une ambiance surchauffée.

Contrôle périodique et remplacement

Une vérification de l'absence de toute détérioration visible de flexible est réalisée au moins une fois l'an. Celui-ci est renouvelé au plus tard à la date de remplacement indiquée.

Préparer et consumer



Important pour les asthmatiques

Avant la première utilisation, les films protecteurs doivent être brûlés. Des vapeurs s'échapperont, ce qui est tout à fait normal. Prenez soin de très bien aérer la pièce pendant cette procédure. Évitez d'inspirer les vapeurs directes pendant la procédure.

Nettoyage

Avant de commencer à utiliser l'appareil, nettoyez-le selon les conseils situés dans Entretien et nettoyage, page 15.

utilisation de la table de cuisson

Robinet avec dispositif de sécurité (selon modèle)



En cas de problème d'allumage au niveau des brûleurs supérieurs, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz.

Ce dispositif est également destiné à protéger les enfants en cas d'utilisation incorrecte. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant appuyé. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 3-5 secondes. Si la flamme s'éteint, répétez les opérations décrites ci-dessus.

Utilisation des brûleurs à gaz supérieurs

Tournez le bouton de commande correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé. La grande flamme figurant sur le bouton de commande correspond à la puissance maximum et la petite flamme à la puissance minimum.

Allumage à partir du bouton de commande

Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé. L'allumage se déclenche automatiquement au niveau du brûleur dès que vous relâchez le bouton de commande.

Si, après avoir relâché le bouton de commande, la flamme s'éteint, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si l'allumage ne se produit toujours pas, attendez une minute et répétez les opérations décrites précédemment.

Avertissement : Evitez de maintenir le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.

Allumer et éteindre

- Le brûleur à wok se caractérise par une cuisson rapide. Il est destiné particulièrement à la cuisson à haute température et de courte durée de légumes et morceaux de viande coupés en lamelles. Pour ce type de cuisson, on utilise une poêle à frire large et peu profonde. Cette poêle peut conduire rapidement la chaleur et cuire les légumes coupés en morceaux à la même température. Grâce à la cuisson rapide et à la répartition égale de la chaleur, les légumes peuvent être croquants. De plus, leur valeur nutritive peut être préservée. Si nécessaire, on peut cuisiner avec une poêle traditionnelle sur le brûleur à wok.

Contrôle de la flamme

- La sélection de la bonne hauteur de flamme est particulièrement importante en ce qui concerne la sécurité. Réglez la flamme du brûleur de façon à ce qu'elle ne dépasse pas le fond du récipient, auquel cas la flamme devient inefficace et pourrait potentiellement provoquer un incendie.
- Afin de s'assurer que l'appareil fonctionne en toute sécurité, nous vous conseillons de l'inspecter régulièrement
- Pour les réglages à flamme basse, ne laissez pas les brûleurs sans surveillance pendant une durée prolongée.
- Les flammes des brûleurs doivent former un cône bleuâtre visible à l'intérieur de la flamme principale, et ne pas être de couleur jaune. Si elles sont très bruyantes et jaunes lors du premier allumage, éteignez tout de suite et vérifiez que le couvercle du brûleur a été remis en place correctement. Si vous ne voyez toujours pas d'amélioration lorsque vous rallumer, demandez à votre fournisseur de les vérifier. Il se peut que l'intérieur des flammes décrit plus haut ne soit pas très clair, mais cela n'est aucunement néfaste. Les grilles de support ne sont pas interchangeables.

Sélection du récipient

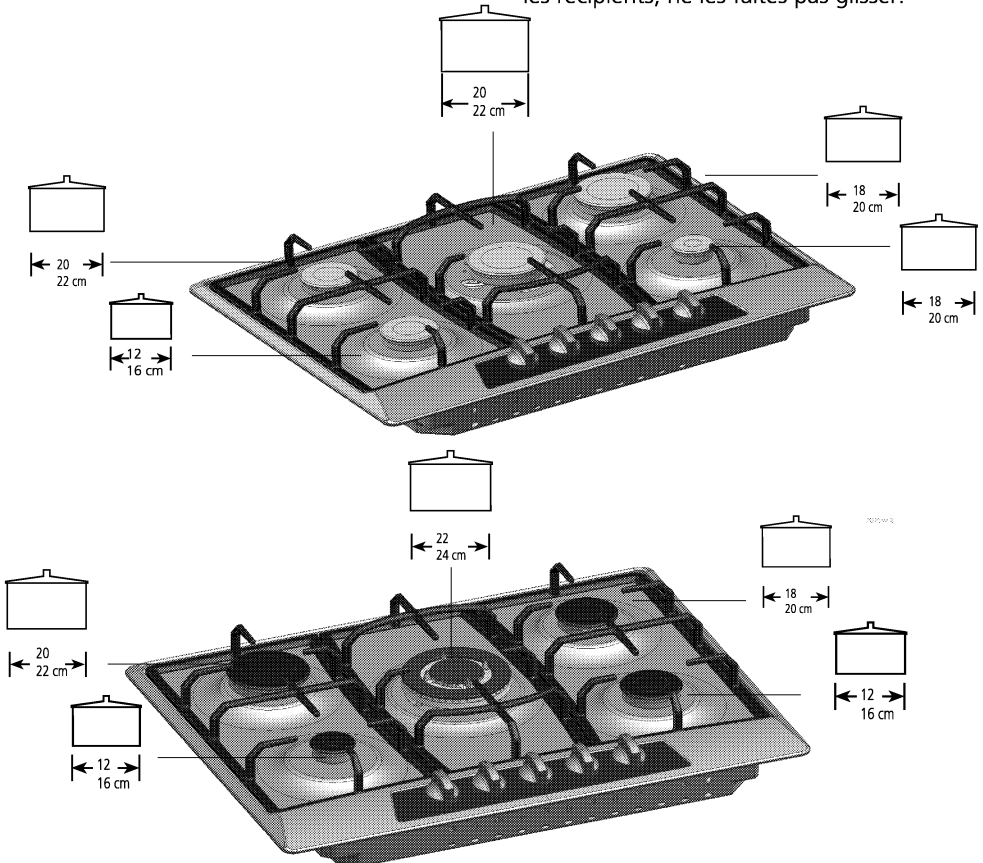
Lorsque vous choisissez des récipients, recherchez des poignées faciles à tenir et qui resteront froides. Évitez les récipients instables et facilement renversables. Les récipients trop lourds à déplacer facilement lorsqu'ils sont remplis peuvent également être dangereux. Utilisez uniquement des casseroles ou poêles à fond plat.

Taille du récipient

Pour une efficacité et sécurité optimale, respectez les tailles de récipient recommandées pour chaque brûleur.

- Utilisez des récipients dont la capacité est suffisante pour la quantité de nourriture à cuire afin d'éviter tout débordement et nettoyage inutile.
- Ne posez pas de couvercles sur les brûleurs.

Placez toujours les récipients au centre des brûleurs. Lorsque vous déplacez des récipients d'un brûleur à un autre, soulevez les récipients, ne les faites pas glisser.



fritures



- Ne remplissez jamais plus du tiers du récipient de graisse ou huile.
- Ne laissez jamais sans surveillance pendant le temps de chauffage ou de cuisson.
- Ne faites pas frire trop d'aliments en même temps, surtout pour les aliments surgelés. Cela n'entraîne qu'une baisse de température de l'huile ou la graisse et vous obtiendrez des aliments gras.
- Séchez toujours entièrement les aliments avant de les faire frire et mettez-les doucement dans l'huile ou la graisse. Les aliments surgelés en particulier formeront de la mousse et crépiteront si on les ajoute trop rapidement.
- Ne faites jamais chauffer de la graisse ou frire avec un couvercle sur le récipient.
- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de traînées d'huile ou de graisse à l'extérieur du récipient.

En cas d'incendie de friteuse ou autre récipient

- 1 Éteignez l'appareil.
- 2 Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture anti-feu ou chiffon humide.
- 3 N'essayez pas de retirer le récipient en feu de l'appareil.
Soulever le récipient en feu et se précipiter dehors provoque presque inévitablement des brûlures et blessures.



**Ne mettez pas d'eau sur le feu.
Laissez le récipient refroidir pendant
au moins 30 minutes.**

entretien & nettoyage

Coupez l'alimentation avant de procéder au nettoyage.

- Avant de rebrancher l'appareil, vérifiez que toutes les commandes de gaz soient sur la position OFF (arrêt).
- Assurez-vous que les brûleurs soient assez froids avant de commencer à nettoyer.

Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur. N'utilisez jamais d'outils tranchants, produits de nettoyage abrasifs ou détergents pour le nettoyage. Pour les tâches rebelles, utilisez un produit nettoyant approprié pour inox.

Nettoyez à l'aide d'un chiffon trempé dans l'eau savonneuse, rincez et séchez.

Brûleurs

Les grilles de support peuvent être enlevées et la plaque supérieure peut être nettoyée à l'eau savonneuse et rincée au moyen d'un chiffon humide.

Lavez et rincez les couvercles et grilles de support des brûleurs à l'eau savonneuse. Ne les mettez jamais au lave-vaisselle. Pour les résidus et tâches tenaces sur les têtes des brûleurs, utilisez un nettoyant pour surface métallique adéquate.

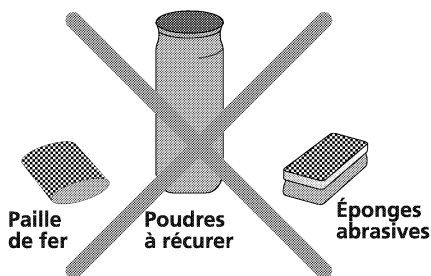
Cadre de la table de cuisson

Nettoyez à l'aide d'un chiffon trempé dans l'eau savonneuse. Les tâches rebelles peuvent être nettoyées à l'aide d'un produit sous forme de crème, de pâte ou liquide. Vérifiez que l'agent nettoyant utilisé soit approuvé par le Conseil d'Exploitation de l'Émail Vitrifié.

Nettoyage des plaques vitrocéramiques et des foyers :

- ☛ Veuillez débrancher l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder à son nettoyage.
- ☛ Attendez que le foyer ou la plaque vitrocéramique ait complètement refroidi avant de procéder à son nettoyage.
- ☛ Veillez à utiliser un produit de nettoyage qui ne contient aucune particule ni aucun élément risquant de rayer les surfaces vitrocéramiques.
- ☛ N'utilisez que des produits de nettoyage liquide ou sous forme de crème. N'utilisez ni détergents ni poudres de type mécanique ni produits de nettoyage contenant de l'eau de javel.
- ☛ La paille de fer ou les brosses en fer peuvent endommager la surface vitrocéramique.
- ☛ Retirez la poussière qui s'est déposée sur la surface vitrocéramique avec un chiffon humide.
- ☛ Si vous l'entretenez correctement, vous pourrez tirer profit de la surface céramique pendant de nombreuses années.
- ☛ Les modifications de couleur de la surface vitrocéramique n'ont aucune incidence sur la structure fonctionnelle et la résistance de la céramique.
- ☛ La surface céramique doit être nettoyée à l'eau froide, puis séchée avec un chiffon doux.

- ☛ Vous pouvez utiliser la spatule achetée dans le commerce pour nettoyer les aliments qui ont coulé et qui se trouvent toujours sur la surface de l'appareil.
- ☛ Les aliments à base de sucre comme la confiture doivent être nettoyés immédiatement avec la spatule sans attendre que la plaque vitrocéramique soit froide.



N'utilisez pas les ustensiles ci-dessus pour nettoyer la plaque vitrocéramique ou les surfaces en acier inoxydable.

Les changements de couleur ne sont pas dus aux modifications des propriétés du matériau mais à un mauvais nettoyage des résidus brûlés qui s'accumulent sur les surfaces, à l'abrasion de la surface vitrocéramique induite par les marmites et les casseroles, ainsi qu'à l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés.

Si l'appareil ne marche pas

Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez si:

- Le courant et arrivée de gaz sont en marche.
- Le fusible a sauté/le disjoncteur s'est déclenché/l'interrupteur d'alimentation général est éteint.



Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après avoir effectué les vérifications ci-dessus, veuillez vous référer à la partie consacrée à l'assistance. Veuillez vous assurer d'avoir effectué les vérifications ci-dessus car vous aurez des frais à payer si aucun défaut n'est détecté.

Caractéristiques de performance pendant l'utilisation

- La production de bruits occasionnés par les pièces métalliques est normale lors de l'utilisation, elle est due à l'expansion et la contraction.
- Si, pendant la cuisson, la vapeur produite entre en contact avec les surfaces froides à l'extérieur de l'appareil, elle se condensera et produira des gouttelettes d'eau. Cela est tout à fait normal et n'est pas un défaut.

déplacement ultérieur

Conservez soigneusement l'emballage d'origine et autres matériaux d'emballage. Transportez l'appareil dans son emballage d'origine. Suivez les instructions inscrites sur l'emballage.

Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine

Attachez les couvercles et grilles de support avec du ruban adhésif. Enveloppez l'appareil dans de l'emballage à bulles ou du carton épais et entourez-le bien de ruban adhésif afin d'éviter de l'abîmer pendant le transport.

L'appareil doit être transporté en position debout. Ne posez pas d'autres objets dessus.