

**Integriertes Kochfeld
Plaque chauffante encastrée
Inbouwkookplaat**

**HIG 75220
HIG 75221**

BEKO

**BEDIENUNGSANLEITUNG
NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING**

Geachte Klant

Gefeliciteerd met de keuze van een kwaliteitstoestel dat ontworpen werd om u vele jaren van trouwe dienst te verschaffen.

Het toestel moet worden geïnstalleerd door een bevoegde pers oon in overeenkomst met de huidige reglementeringen en worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte.

Lees deze instructies zorgvuldig voor u het toestel gebruikt of installeert – en houd ze bij de hand als referentie. Zorg ervoor dat u de bedieningen kent voor u het apparaat gebruikt. Dit toestel mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het bestemd is, d.w.z. het bereiden van voedsel thuis. Als u zich niet houdt aan deze gebruiksaanwijzing kan uw recht op gratis service tijdens de garantieperiode ongeldig worden verklaard.

Als u vragen hebt of als u niet zeker bent over sommige van de informatie in deze handleiding, neem dan contact op met ons - u vindt de contactgegevens op de achtercover.

veiligheidssymbolen

Het gebruik van elk elektrisch apparaat vooral één dat hoge temperaturen gebruikt, vereist dat gezond verstand wordt gebruikt en veiligheidsregels worden nageleefd.

Er is gevaar op verwondingen en schade aan het toestel, de keuken en uw woning.

Deze staan vermeld in het eerste deel 'Veiligheid in de woning'. Waar de ongevallen het meeste voorkomen, herhalen we deze waarschuwingen in de hoofdtekst en gebruiken we de volgende symbolen:



Waar u, andere mensen, peuters en kinderen risico lopen



Waar er gevaar is voor schade aan het apparaat, kookgerei, de omgeving en bezittingen

Schenk er a.u.b. aandacht aan voor uw eigen veiligheid.



Introductie

Welkom/Veiligheidssymbolen	2
Veiligheid in de woning	4

Installatie

Ken uw apparaat	5
specificatie	6
Ventilatie	8
Installatie	8
Elektrische aansluiting	9
Gasaansluiting	10

Voor eerste gebruik

Vorbereiding en wegbranden	12
----------------------------	----

Werking

Werking van het toestel	13
Soorten potten	14
Frituren	15

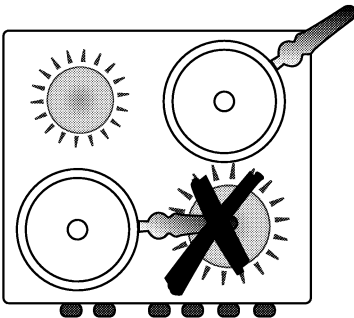
Onderhoud van het fornuis

Schoonmaak en onderhoud	15
Problemen oplossen	17
Toekomstig transport	17



Zorg voor uzelf, familie en vrienden

- **Zorg ervoor dat kinderen op een afstand worden gehouden tijdens het gebruik van het apparaat tot het afgekoeld is gezien de onderdelen ervan zeer heet worden. Laat de kinderen niet zonder toezicht.**
- Tijdens het gebruik worden de oppervlakken heet. Raak de hete oppervlakken tijdens het gebruik niet aan.
- Een nauw toezicht tijdens het koken is altijd van essentieel belang.
- Bij het bereiden van vette en olieachtige voedingsmiddelen moet goed worden opgelet omdat het oververhitten van deze voedingsmiddelen ze vuur kan doen vatten.
- Zorg ervoor dat de handgrepen van potten niet gegrepen of gestoten of verwarmd kunnen worden door aangrenzende kookplaten.
- Zorg ervoor dat alle knoppen van het apparaat uitgeschakeld zijn na het gebruik.
- Gebruik geen water om olie- of vetbranden te blussen.
- Verwarm geen ongeopende voedselblikken omdat druk zich kan opbouwen in het blik en het kan doen ontploffen.
- Gebruik geen traditionele woks met ronde bodem. Gebruik types met platte bodem..
- Plaats geen items boven het apparaat die kinderen zullen proberen te nemen.



Zorg voor uw apparaat en uw woning

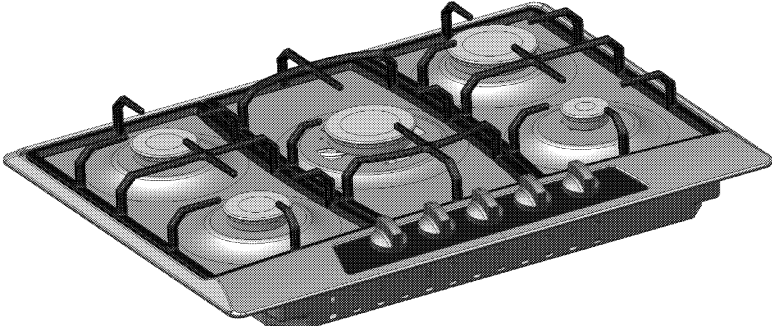
- Reinig uw toestel regelmatig, liefst na elk gebruik. Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet en zorg ervoor dat de pannendragers, branders en andere oppervlakken koud zijn voor u ze aanraakt.
- Bij het overlopen moet dit onmiddellijk verwijderd worden en wees voorzichtig gezien het apparaatoppervlak heet kan zijn. Als er resten van het overlopen op het oppervlak gebleven zijn, moeten ze verwijderd worden voor het apparaat terug ingeschakeld wordt, zodat ze niet kunnen aanbakken.
- Gebruik geen biologisch waspoeder, bleekmiddelen, ruwe schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen om het apparaat te reinigen.
- Zorg ervoor dat er zich geen ontvlambare materialen bevinden aangrenzend aan het apparaat omdat de zijkanen heet worden tijdens de werking.
- Bewaar geen ontvlambare materialen, aërosol enz. in aangrenzende kasten.
- Gebruik geen ontvlambare of plastic items op of nabij het toestel en plaats ook nooit natte doeken enz. op het toestel om te drogen.
- Laat het toestel niet lang ingeschakeld staan als er geen pot op staat.

Voedselhygiëne

- Zorg ervoor dat vlees en gevogelte grondig ontdooid zijn voor het bereiden.
- Controleer dat de voedingsmiddelen voldoende gekookt zijn en zeer heet zijn.
- **Laat het onderhoud en reparatie steeds uitvoeren door een bevoegde onderhoudstechnicus.**

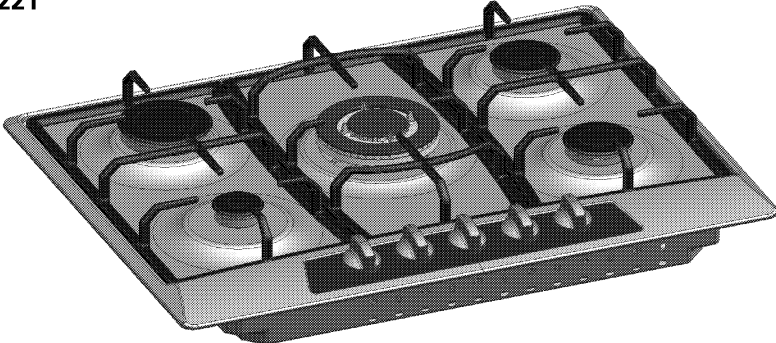
ken uw apparaat

HIG 75220



302061-2

HIG 75221



302061-2

	HIG 75220	HIG 75221
Externe afmetingen		
Breedte	: 680 mm	: 680 mm
Diepte	: 510 mm	: 510 mm
Hoogte	: 99 mm	: 99 mm
Afmetingen van de installatie-instelling		
Breedte	: 560 mm	: 560 mm
Diepte	: 490 mm	: 490 mm
Netspanning	: 230 V ~ 50 Hz	: 230 V ~ 50 Hz
Vooraan rechts halfsnelle brandercapaciteit		
Normale snelheid	: 2000 W	: 2000 W
Achteraan links snelle brandercapaciteit		
Normale snelheid	: 2000 W	: 2900 W
Achteraan rechts halfsnelle brandercapaciteit		
Normale snelheid	: 1000 W	: 2000 W
Vooraan links hulpbrandercapaciteit		
Normale snelheid	:1000 W	:1000 W
Midden wokbrandercapaciteit		
Normale snelheid	:2900 W	: 3300 W

Nauwkeurigheid

Merk op dat de tijden en temperaturen in dit boek enkel als richtlijn dienen.

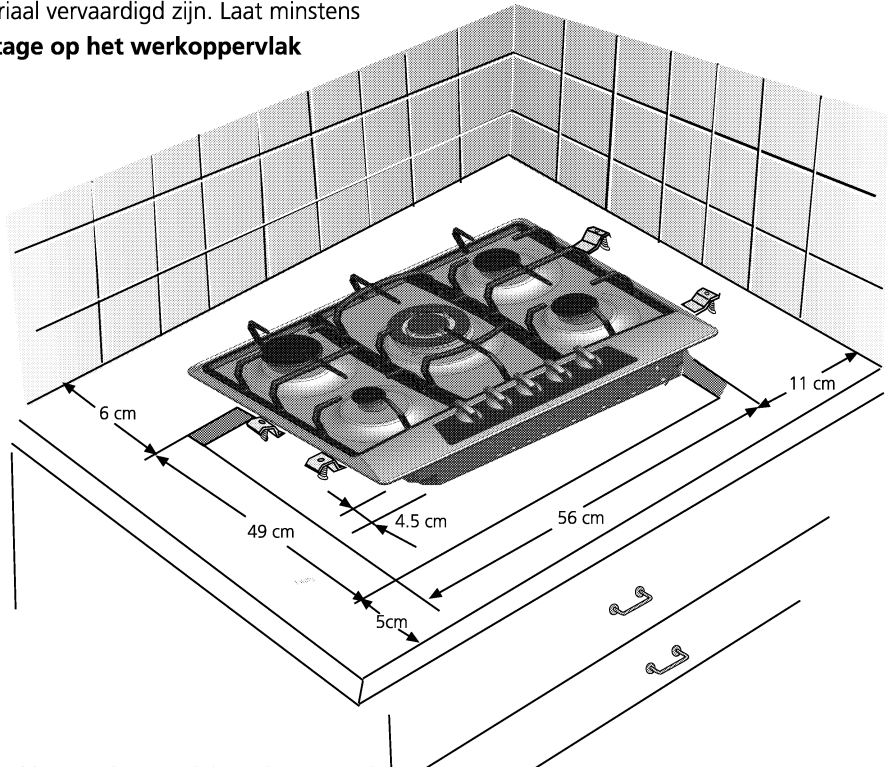
ken uw apparaat

- Het apparaat werd ontworpen om te passen in werkbladen van keukenkasten met tussenruimtes van 600 mm. Het apparaat kan worden gebruikt met keukenkasten aan één kant of aan beide kanten of in een hoekopstelling.
- Aangrenzende zijmuren boven het apparaat moeten zich op minstens 55mm afstand bevinden en uit een hittebestendig materiaal vervaardigd zijn. Laat minstens



750 mm vrij boven het apparaat. Installeer dit apparaat niet in een ruimte onder de grond tenzij deze open is naar het grondniveau aan minstens één zijde. Indien de apparaten niet correct geïnstalleerd worden, kan dit gevaar opleveren en resulteren in gerechtelijke vervolging.

Montage op het werkoppervlak

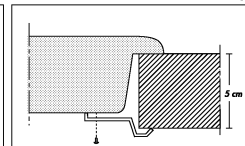
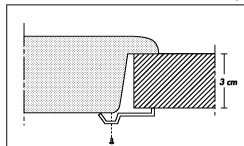
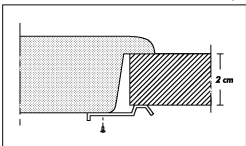


1. Bereid het werkoppervlak zoals getoond
2. Verwijder de pakkingdichting van de verpakking.
3. Verwijder de tape van de dichting en plaats rond de basis van het apparaat.
4. Monteer uw apparaat in het werkoppervlak met de bevestigingsbeugel.

1. Als het werkblad 2 cm dik is;

2. Als het werkblad 3 cm dik is;

3. Als het werkblad 5 cm dik is;



Gebruik het tweede gat in de beugel voor een 5 cm dik werkblad.



Natuurlijk ventilatie is belangrijk voor het correct functioneren van het apparaat en voor uw eigen veiligheid.

Een lang intensief gebruik van het apparaat kan bijkomende ventilatie vergen, bijvoorbeeld het openen van een venster of het gebruik van een permanent vast mechanisch ventilatiesysteem, bijvoorbeeld een luchtzuiger of afzuigkap die naar buiten ventileert

installatie



Verpakking verwijderen

Alle verpakkingsmaterialen, beschermende film en transitbescherming moet worden verwijderd.

Installatie

Het toestel mag enkel worden geïnstalleerd door een bevoegde persoon.

Reglementeringen

Het apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenkomst met de reglementering voor gasveiligheid en de geldende bouwreglementeringen.

elektrische verbinding

Elektrische verbinding

☛ Voor het toestel aangekoppeld is aan de elektriciteitsvoorziening, controleert u dat het voltage en de frequentie op het typeplaatje overeenkomt met uw stroomtoevoer. U vindt het typeplaatje onder de deur aan de voorkant. Wanneer u de deur opent, kunt u typeplaatje zien aan de linkeronderkant van de holte-ingang.

Pas op!

Dit apparaat moet worden geaard!

☛ Een kabel zonder stekker wordt bij uw kookfornuis (HOVV-F) Koppel aan zoals hieronder beschreven:

- * Bruine kabel = L (Live = onder stroom)
- * Blauwe kabel = N (Neutraal)
- * Groen/Gele kabel = E (Earth = aardaansluiting)

* Dit product moet enkel worden geïnstalleerd door een bevoegde elektricien, bijv. plaatselijke elektrische maatschappij op een geschikte tweepolige regeleenheid met een minimum tussenruimte van 3 mm in alle polen die aangrenzend aan het fornuis (maar niet erboven) moeten zijn in overeenstemming met de IEE-regelgeving. Het niet naleven van deze instructie kan resulteren in werkingsproblemen en de ongeldigheid van de productgarantie.

Als het apparaat aangesloten is via een plug, moet deze plug na de installatie gemakkelijk bereikbaar zijn (maar niet boven de kookplaat).

De kabel mag maximum 2 m lang zijn voor isolatieveiligheid.

Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door het gebruik van het fornuis zonder een aardleiding.

☛ Voor u een beroep doet op een erkende service, zorgt u dat de elektrische bedrading klaar is voor aankoppeling.

Aansluiting op gas

Voorzorgen:

De wanden die het apparaat raken moeten uit warmtebestendig materiaal zijn of hiermede bedekt.

Verluchting

Verbranding van gas gebruikt zuurstof. Daarom is een voldoende toevoer van zuurstof noodzakelijk, alsook de afvoer van de verbrande gassen. De luchttoevoer moet minimum 2m³ per kW zijn.

België:

Toepassingsgebied

Overeenkomstig de bepalingen van de norm NBN D 51-003 "Aardgas binneninstallaties", zijn elastomeren (rubberen) slangen met mechanische opzetstukken enkel bestemd voor de aansluiting van verplaatsbare huishoudelijke kooktoestellen gevoed met aardgas onder een maximale druk van 200 mbar.

Gebruik uitsluitend goedgekeurde elastomeren flexibels, deze zijn te erkennen door het opschrift "AGB/BGV".

Twee generaties elastomeren flexibels

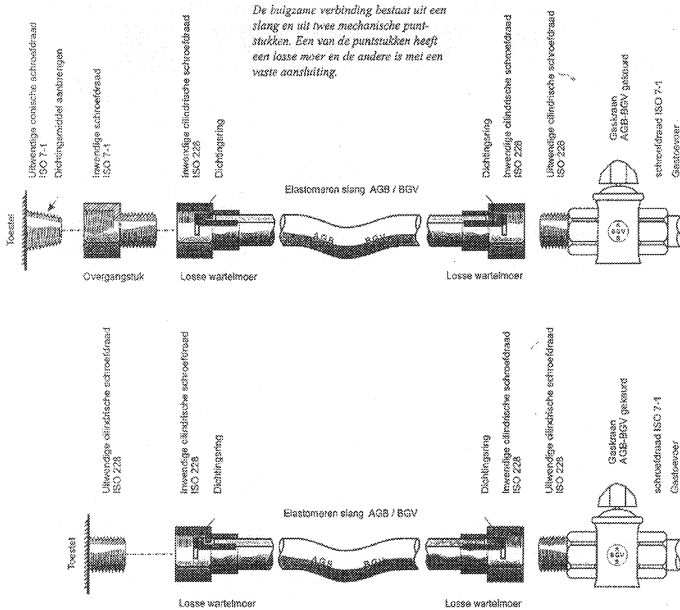
De oude generatie elastomeren flexibels is uitgerust met een losse wartelmoer met een geïntegreerde dichtingsring en een vaste wartelmoer.

De nieuwe generatie elastomeren flexibels is langs beide zijden uitgerust met een losse wartelmoer met geïntegreerde dichtingsring. Bij het vervangen of het verplaatsen van een toestel verplicht de norm om de flexibel te vervangen door een nieuwe flexibel van de nieuwe generatie.

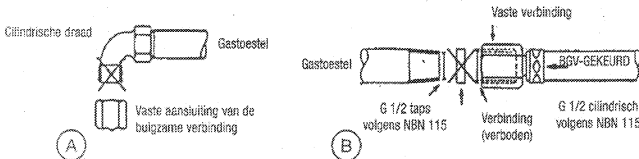
Aansluiting

Oudere toestellen zijn uitgerust met een schroefdraad ISO-7/1, deze schroefdraad is lichtjes conisch. Volg volgende stappen bij de montage:

- a) Breng een dichtingsmiddel aan op de schroefdraad van het toestel: teflonband, of schroefdraadpasta (colmat) + acrylkoord
 - b) Schroef de adapter met een sleutel vast op het gastoestel
 - c) Ga na of de rubberen dichtingsring goed in het koppelstuk van de elastomeren flexibel zit
 - d) Schroef de elastomeren flexibel (nieuwe generatie) langs beide zijden handmatig vast
 - e) Schroef nog een halve draai vast met een sleutel
 - f) Open de kraan en ga met zeepwater en een borstel na of er geen lekken (zeepbellen) optreden bij het inzepen van alle verbindingen
- Nieuwe toestellen zijn uitgerust met een parallelle schroefdraad ISO228-1 (verplicht vanaf 1 januari 2005). Volg hiervoor de stappen c, d, e en f zoals hierboven beschreven.



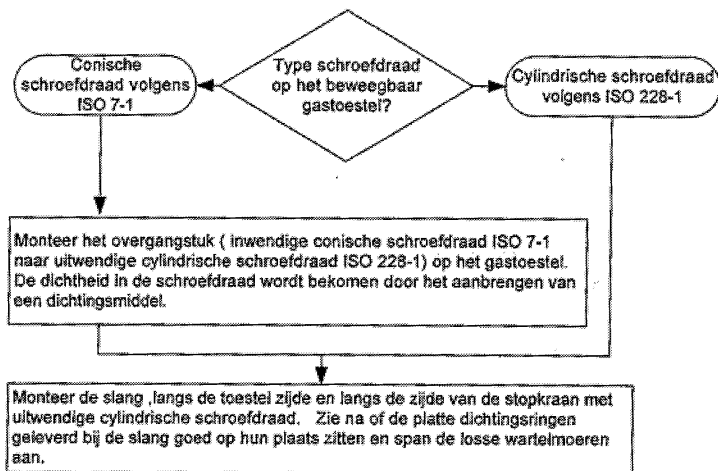
Voor de montage is het onontbeerlijk in de eerste plaats de vaste aansluiting van de buigzame verbinding op de ingang van het toestel te vijzen na er de onderdelen op gemonteerd te hebben die eventueel nodig waren door de vorm van de aansluiting; de dichtheid in de draad wordt gerealiseerd met een goedgekeurd product.



De verbinding mag niet gebeuren met een haaks hulpstuk met cilindrische draad zoals vroeger gebruikt bij de buigzame verbindingen in de handel (geval A). Anderzijds mag men bij de huidige montage geen dichtingsring gebruiken (geval B).

Montage

In functie van het type schroefdraad voor de aansluiting op het toestel (ISO 7/1 of NBN EN ISO 228-1), moet de slang gemonteerd worden zoals aangegeven in Fig. 2.



Figuur 2 – Montageschema

De aansluiting op butaan/propana gas: I3, butaan (28-30 mbar), propana (37 mbar) dient uitgevoerd te worden door een erkend installateur. De aansluiting gebeurt door de installatie van de moer en de butaanadapter op de losse wartelmoer.

Te nemen voorzorgen

De slang moet zodanig gemonteerd worden dat zij niet wordt blootgesteld aan mechanische belastingen zoals wringen, samendrukken, trekkracht. Zij moet een kromtestraal hebben die ten minste gelijk is aan tien maal haar buitendiameter. De slang mag niet in contact komen met warme wanden. Zij moet beschermt zijn tegen de zon en de ultravioletstralen en mag niet in een te warme omgeving geplaatst worden.

Periodieke controle en vervanging

Minstens één maal per jaar moet er nagekeken worden of de slang geen zichtbare beschadiging vertoont. De slang wordt vervangen uiterlijk op de aangegeven vervangingsdatum.

voorbereiding en wegbranden

Belangrijk voor astmalijders

Voor het eerste gebruik, moet een beschermende laag worden afgebrand. Hierdoor komen dampen vrij maar dit is vrij normaal.
Zorg ervoor dat de kamer tijdens dit wegbrandproces goed verlucht wordt. Vermijd

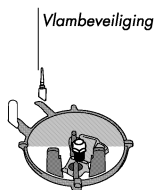
het rechtstreeks inhaleren van de dampen tijdens dit proces.

Reiniging

Voor u het apparaat begint te gebruiken, reinig het zoals aanbevolen in het deel Schoonmaken en onderhoud op pagina 15.

werking van de kookplaat

Als uw fornuis is uitgerust met thermokoppel op de branders;



Als de vlam uitgaat in de bovenste branders, zal de vlambeveiliging de gasaanvoer onmiddellijk afsluiten.

Het is ook een beveiligingsapparaat voor het verkeerde gebruik door kinderen. U moet de knop tegen de klok in draaien door te drukken. U moet ontsteken door de knop in te drukken en te wachten op de ontsteking. U moet de knop gedurende 3-5 seconden ingedrukt houden nadat u de vlam rond de brander ziet. Herhaal de volgorde van de bewerkingen als de vlam uitgaat.

Gebruik van de bovenste gasbranders

Draai de relevante knop door lichtjes te drukken tegen de klok in. De grote vlam op de knop komt overeen met de positie van maximum capaciteit en de kleine vlam met deze van minimum capaciteit.

Ontsteking vanaf de knop

U moet de knop tegen de klok in draaien door te drukken. De vonk doet zich onmiddellijk voor op de branders tot u de handen van de knoppen neemt. Als de ontsteking uitgaat nadat u de knop hebt losgelaten, herhaalt u hetzelfde proces door de knop gedurende 15 seconden ingedrukt te houden. Als u nog steeds geen ontsteking hebt, wacht u **1 minuut** en herhaalt u het proces opnieuw.

Waarschuwing: Houd de knop niet langer dan 15 seconden ingedrukt.

Wokbrander

- De functie van de wokbrander is snel bereiden. Deze wordt vooral gebruikt om groenten en vleesstukken die in sneetjes gesneden zijn op korte tijd en bij hoge temperatuur te bereiden. Voor dit bereidingstype wordt een brede en ondiepe bakpan gebruikt. Deze pan kan de hitte snel geleiden en de stukjes groenten op dezelfde temperatuur bereiden. Omwille van het snelle verhitten en de gelijke temperatuurverdeling, kan de groente knapperig zijn. Bovendien kan de voedingswaarde worden beschermd. Indien vereist, kan de bereiding uitgevoerd worden met een normale pan op de wokbrander.

Vlamregeling

- De selectie van de correcte vlamhoogte is zeer belangrijk voor de veiligheid. Pas de brandervlam aan zodat ze niet buiten de onderkant van de pot uitsteekt, nog hoger en de vlam wordt ondoeltreffend en kan brandgevaar betekenen.
- Om ervoor te zorgen dat het apparaat veilig werkt, wordt aanbevolen om het periodiek te controleren.
- Bij een lage instelling, laat de branders niet gedurende lange tijd zonder toezicht.
- De brandervlammen moeten met een zichtbare blauwachtige kegel binnen in de hoofdvlam branden en met geen teken van geelheid. Indien ze bij het ontsteken zeer luidruchtig en geel zijn, schakel ze onmiddellijk uit en controleer dat het branderdekseel correct geplaatst werd. Als er nadat ze opnieuw aangestoken werden geen verbetering merkbaar is, vraag aan uw leverancier om ze te controleren. De binnenste gedeeltes van de vlammen hierboven beschreven, zijn mogelijk niet erg duidelijk, maar dit is in geen geval schadelijk. De pannendragers zijn niet onderling verwisselbaar.

Pottenkeuze

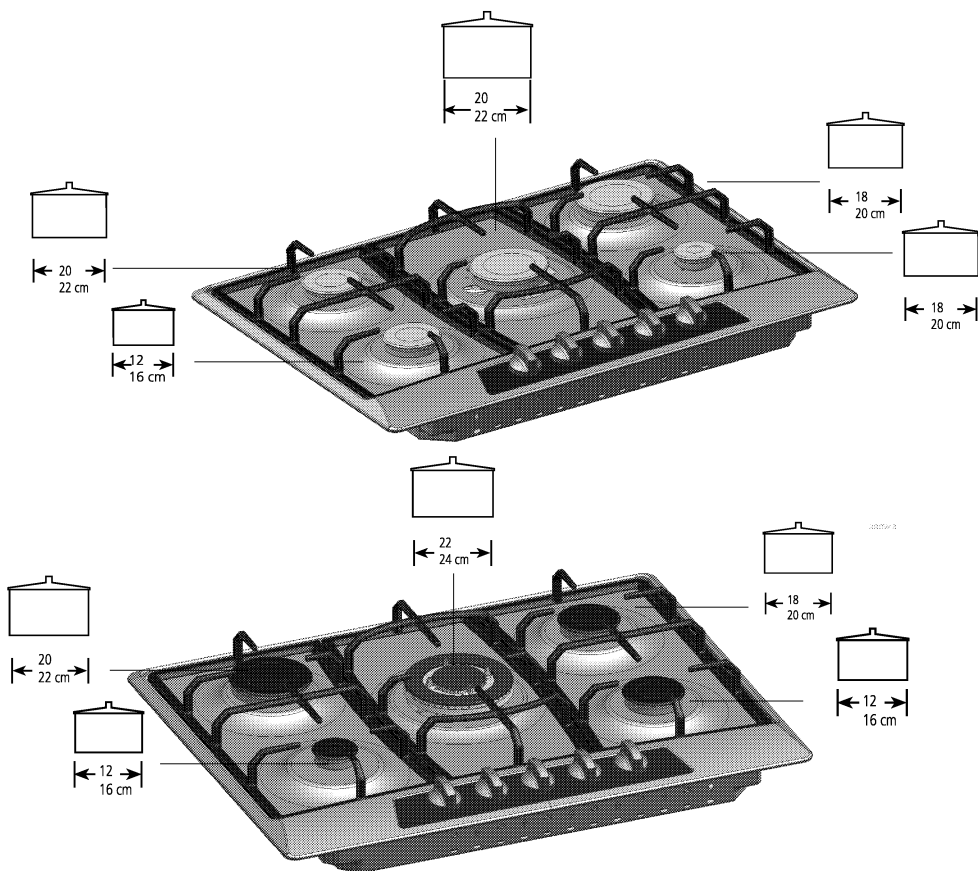
Bij het kiezen van potten, zoek naar pannenhandgrepen die gemakkelijk kunnen worden vastgehouden en koel zullen blijven. Vermijd potten die onstabiel zijn en gemakkelijk omvallen. Potten die te zwaar zijn om ze gemakkelijk te verplaatsen als ze vol zijn, kunnen ook een gevaar betekenen. Gebruik potten en pannen met een platte bodem.

Grootte van de potten

Voor een maximale doeltreffendheid en veiligheid, gebruik de aanbevolen potgrootte

voor elke brander.

- Gebruik potten die een voldoende capaciteit hebben voor de hoeveelheid voedsel dat bereid wordt, zodat ze niet overkoken en onnodige reiniging veroorzaken.
- Plaats geen deksels op de branders. Plaats de potten altijd in het midden op de branders. Wanneer potten van de ene brander naar de andere worden verplaatst, til de potten altijd op en verschuif ze niet.



frituren



- Vul de pot nooit voor meer dan een derde met vet of olie.
- Laat nooit zonder toezicht tijdens het opwarmen of bereiden.
- Bak niet teveel voedsel tegelijkertijd, vooral bevroren voedsel. Dit vermindert de temperatuur van de olie of het vet te veel zodat u vettig voedsel krijgt.
- Droog het voedsel altijd grondig voor het frituren en laat het langzaam zakken in de hete olie of vet. Vooral bevroren voedsel zal het vet of de olie doen schuimen en spatten als het te snel wordt toegevoegd.
- Verwarm het vet nooit of frituur nooit met het deksel op de pot.
- Houd de buitenkant van de pot proper en vetvrij.

In het geval een fritouse of een andere pot vuur vat

- 1 Schakel het apparaat uit.
- 2 Doof de vlammen met een branddeken of vochtige doek.
- 3 Probeer een brandende pot niet van het apparaat te verwijderen.

De brandende pot vastnemen en ermee naar buiten lopen, veroorzaakt vrijwel altijd brandwonden en verwondingen.



Gebruik geen water om de brand te doven.

Laat de pot gedurende minstens 30 minuten afkoelen.

schoonmaak & onderhoud

Trek de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.

- Voor u terug inschakelt, controleert u of alle gasknoppen in de UIT-positie staan.
- Laat de branders eerst voldoende afkoelen voor het reinigen begint.

Gebruik een vochtige doek om de buitenkant te reinigen. Gebruik nooit scherpe instrumenten, schurende ontvettingsmiddelen of detergents voor het reinigen. Gebruik geschikte reinigingsproducten voor roestvrij staal in het geval van hardnekkige vlekken. Reinig met een doek die uitgewrongen is in zeepsopwater, spoel af en droog.

Branders

De pannendragers kunnen worden verwijderd en het kookplaatoppervlak kan met zeepsop worden gereinigd en met een droge doek worden afgedroogd.

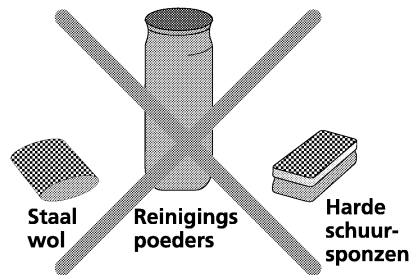
Was en spoel de gasbranderdeksels en pannendragers met zeepsop. Plaats ze nooit in de afwasmachine. Voor vuil en vlekken op de branderdeksels, gebruik reinigingsproducten voor metalen oppervlakken.

Kookplaat

Reinig met een doek die uitgewrongen is in zeepsopwater. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een crème, pasta of vloeibaar reinigingsmiddel. Controleer dat het reinigingsproduct goedgekeurd is door de Vitreous Enamel Development Council.

Reiniging van de vitrokeramische platen en branders:

- ☛ Voor u met het reinigen begint, verwijdt u de stekker uit het stopcontact.
- ☛ Wacht tot de vitrokeramische of glasplaat afgekoeld is voor u ze begint te reinigen.
- ☛ Zorg ervoor een reinigingsmiddel te gebruiken dat geen stukjes of deeltjes bevat omdat dit de vitrokeramische plaat kan beschadigen.
- ☛ Gebruik enkel een reinigungscreme of vloeibaar middel. Gebruik geen mechanische type poeders, detergenten of producten met bleekmiddelen.
- ☛ Staalwol of borstels kunnen het vitrokeramisch oppervlak beschadigen.
- ☛ Stof op het keramische oppervlak kan met een vochtige doek worden verwijderd.
- ☛ Het keramisch oppervlak zal vele jaren dienst doen als u het op de juiste manier behandelt.
- ☛ Wijzigingen van de tint van het vitrokeramisch oppervlak hebben geen effect op de functionele structuur of duurzaamheid van de kookplaat.
- ☛ Het keramisch oppervlak moet afgeveegd worden met koud water en gedroogd worden met een zachte doek.
- ☛ De spatels uit de winkels kunnen worden gebruikt voor het reinigen van gemorst voedsel en resten op het oppervlak.
- ☛ Suikerrijk voedsel zoals confituur moet onmiddellijk met de spatel worden verwijderd zonder te wachten op het afkoelen van de vitrokeramische plaat.



Gebruik de materialen hierboven niet om vitrokeramische oppervlakken en oppervlakken in roestvrij staal te reinigen.

Wijzigingen in kleur zijn niet te wijten aan wijzigingen van de materiaaleigenschappen, maar aan de onvoldoende reiniging van verbrande resten die zich op de oppervlakken vastzetten, afslijting op het glazen oppervlak veroorzaakt door potten en pannen en het gebruik van de verkeerde reinigingsmiddelen

problemen oplossen

Als het apparaat niet werkt

Als het apparaat niet werkt, controleer of:

- De stroom- en gastoevoer ingeschakeld zijn.
- De zekering/stroomverbreker gesprongen, of de hoofdschakelaar uitgeschakeld is. Als het apparaat nog altijd niet werkt na de controles hierboven, raadpleeg het deel over hoe service te verkrijgen. Verzekeer u ervan dat de hiervoor genoemde controles zijn uitgevoerd, omdat er kosten worden berekend als er geen storing wordt gevonden.

Prestatiekenmerken tijdens het gebruik

- Het is normaal dat de metalen delen geluid produceren tijdens het gebruik, dit is te wijten aan expansie en samentrekking.
- Als de stoom die tijdens het koken geproduceerd wordt, in contact komt met koele oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat, zal deze condenseren en waterdruppels produceren. Dit is normaal en geen defect.

toekomstig transport

Bewaar het originele karton en het andere verpakkingsmateriaal op een veilige plaats. Transporteer het apparaat in zijn originele doos. Volg de instructies die gedrukt staan op de doos.

Als u de originele doos niet meer bezit; Bevestig de deksels en pannendragers met kleefband. Verpak het apparaat in luchtkussenfolie of dik karton en tape goed vast om schade tijdens het transport te vermijden. Het apparaat moet rechtopstaand worden vervoerd. Plaats er geen andere items bovenop.

