

BEKO

TAQUE ENCASTRABLE INBOUWKOOKPLATEN

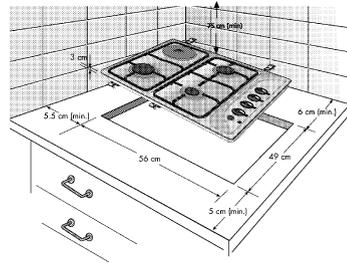
**HIG 64110 X
HIG 64110 W
HIE 64100 X
HIE 64100 W**

HANDLEIDING

**AUF ANFRAGE STEHEN
EINBAUANLEITUNGEN UND
GEBRAUCHSANWEISUNGEN IN DEUTSCHER
SPRACHE ZUR VERFUGUNG**

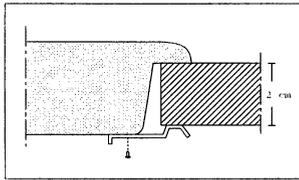
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Largeur : 580 mm.
 Profondeur : 510 mm.
 Hauteur : 71 mm.

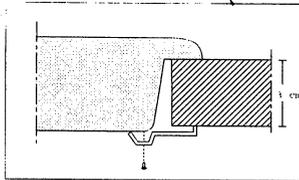


ENCASTREMENT

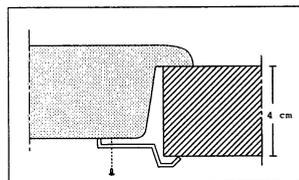
1. Coller le joint d'étanchéité sous le bord de la table de cuisson.
2. Encastrer la table de cuisson dans le plan de travail avec le collier d'encastrement. Selon l'épaisseur de votre plan de travail l'usage du collier d'encastrement est illustré ci-dessous
 - i) Si l'épaisseur de votre plan de travail est de 2 cm.



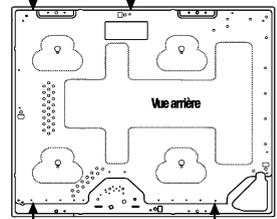
- ii) Si l'épaisseur de votre plan de travail est de 3 cm.



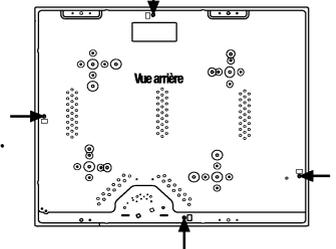
- iii) Si l'épaisseur de votre plan de travail est de 4 cm. Dans ce cas, il faut visser du deuxième trou.



HIG 64110 X/HIG 64110 W

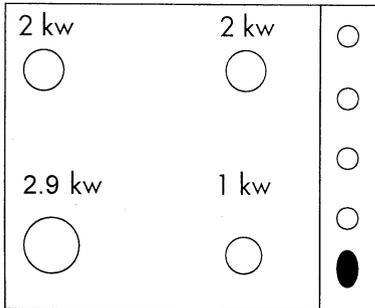


HIE 64100 X/HIE 64100 W

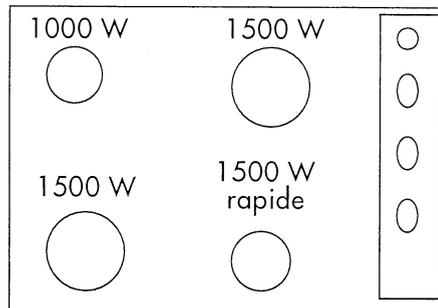


EMPLOI

HIG 64110 X/HIG 64110 W



HIE 64100 X/HIE 64100 W



HIG 64110 X/HIG 64110 W

La table de cuisson est munie d'un allumage automatique. Pour l'allumer, tourner le bouton de brûleur intéressé en pressant et en tournant vers le gauche. Presser en même temps le bouton d'allumage automatique. Quand l'allumage s'est produit, libérer le bouton en réglant la flamme à la hauteur désirée.

Il est conseillé d'utiliser des casseroles avec un diamètre proportionné aux brûleurs évitant que la flamme au maximum déborde de leur fond:

Sur le brûleur à 1 kw, utilisez des casseroles de fond 12 - 18 cm.

Sur le brûleur à 2 kw, utilisez des casseroles de fond 18 - 24 cm.

Sur le brûleur à 2.9 kw, utilisez des casseroles de fond 24 - 28 cm.

HIE 64100 X/HIE 64100 W

Faire tourner la manette correspondante jusqu'à la position désirée, Les plaques ont 7 positions (0+6) voir le tableau cidessous:

POSITION	INTENSITECHALEU R	TYPE DE CUISSON
1	FAIBLE	faire fondre des graisses, réchauffer des petites quantités de liquid
2	DOUX	réchauffer des quantités moyennes de liquid crèmes et sauces à longue cuisson.
3	LENT	décongeler - réchauffer de grandes quantités de liquid.
4	MOYEN	cuisson de rôtis tendres cuisson à lastempérature d'ébullition
5	FORT	cuisson de rôtis - cuisson de boullis cuisson de viande en poêle.
6	VIF	

- Dans l'emploi des plaques électriques, on conseille des récipients à fond plat avec diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la plaque.
- Eviter des débordements de liquide. Quand l'ébullition s'est produite, réduire la distribution de la chaleur.
- Ne laissez pas les plaques électriques connectées à vide ou avec des marmites et poêles vides.
- A la fin de cuisson, reporter le bouton en position initiale (non allumé)

ENTRETIEN

Avant chaque opération, il faut débrancher l'appareil pour assurer une longue vie à l'appareil il faut effectuer de temps en temps un nettoyage général comme suit :

Les parties en acier et ou émaillées doivent être nettoyées avec un chiffon savoneux.

Les chapeaux de brûleurs et les grilles émaillées peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et un peu huilées quand elles sont encore tièdes.

Le plan de travail en inox peuvent prendre une coloration bleuâtre à cause de la chaleur, mais il n'y aura pas de détérioration de qualité. Pour leur rendre leur aspect original, utiliser un produit légèrement abrasif.

INSTALLATION:

Brachement électrique

- Avant de faire le branchement, vérifier que la tension du réseau est bien de 230 V et que la prise du réseau et la fiche à monter sur le cable soient pourvues d'un contact de terre.

- Dans tous les cas, il faut vérifier que l'appareil monté présente une connexion de terre efficace et une protection valable avec un fusible correspondant à la puissance nominale de l'appareil.

- Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de terre de ($\frac{\perp}{\perp}$) l'appareil.

Aération de la pièce

- L'installation de cet appareil comme celle de tous les appareils à combustion doit être conforme aux règlements en vigueur (normes NBN-51003).

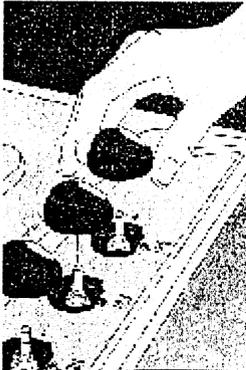
- La norme fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforation, grilles, gaines, etc.) destinées à l'évacuation de l'air des qui doit être au moins de 100 cm².

- L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.

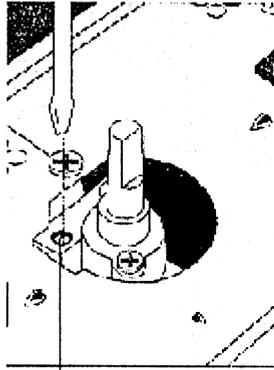
Comment transformer votre cuisinière de gaz naturel en gaz butane:

1. Remplacez les gicleurs de la cuisinière par les gicleurs butane qui sont livrés avec votre appareil comme pièces de rechange. Utilisez le mode d'emploi pour la position de chaque gicleur que vous devez remplacer.

2. Réglez les brûleurs comme suit:



Enlevez les boutons de commande



Pour les brûleurs de la table de cuisson, vissez C 1- 1/2 tour dans le sens des aiguilles d'une montre en observant les flammes jusqu'à qu'elles aient une hauteur de 5 mm. Réglez chaque brûleur à son tour.

Vis C

RACCORDEMENT GAZ:

La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de la combustion soient évacués. Le volume de renouvellement doit être au moins de 2 m³/h par kW.

En cas de raccordement par tube souple, visser sur le coude l'about correspondant au gaz utilisé: gaz de conduite ou butane, en insérant la rondelle d'étanchéité.

Sur la partie inférieure de l'appareil (sous le meuble) il faut faire un raccordement avec un tuyau rigide (voir le dessin ci-dessous).

Raccordement gaz

Précautions particulières:

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

Aération de la pièce

La 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 agréés, ceux-ci sont identifiés par l'inscription ® AGB/BGV D.

Deux générations de flexibles en élastomère

L'ancienne génération de flexibles en élastomère est équipée 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 équipée avec un écrou libre avec un joint d'étanchéité intégré.

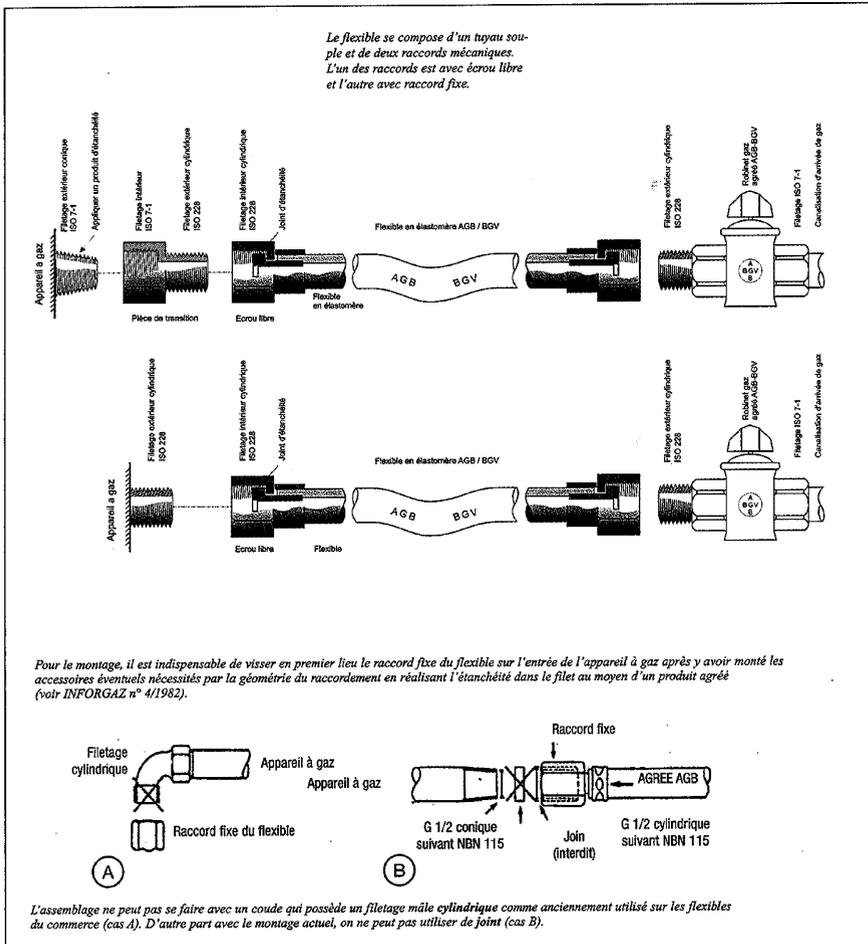
Lors du remplacement ou lors du déplacement de l'appareil la norme exige de remplacer le flexible par un nouveau flexible de la nouvelle génération.

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.



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.

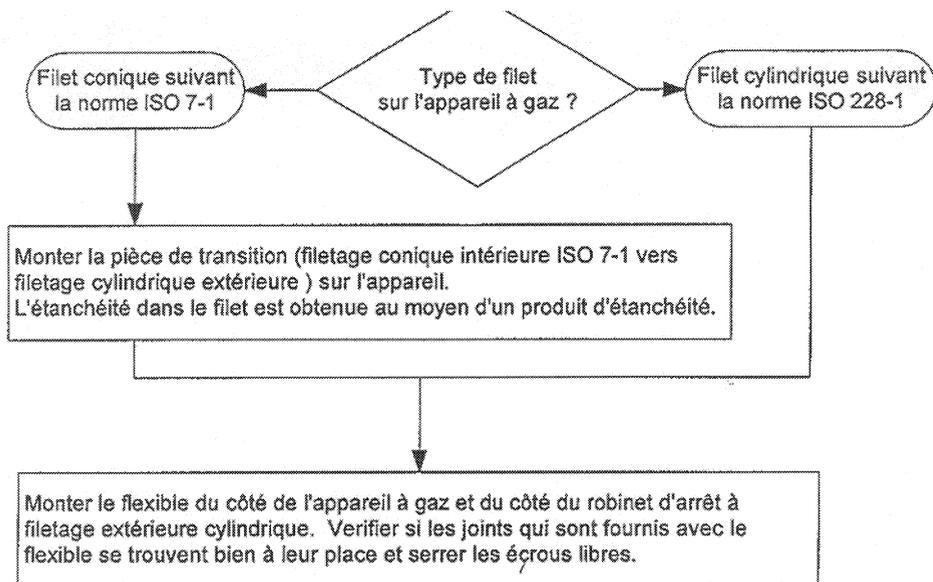


Figure 2 - Schéma de montage

Le raccordement au butane/propane : 13+, 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.

CARACTERISTIQUES DES BRULEURS

HIG 64110 X/HIG 64110 W

$1w=0,860$ mth/h ou kcal/h	Debit Réduit	Butane 28-30 m bar	Propane 37 m bar	Gaz Naturel G 20 20 m bar	Gaz Naturel G 25 25 m bar
BRULEUR (1 kw) Repère injecteur Débit thermique/PCS (KW) Débit de gaz horaire(g/h) 15 °C 760 mm Hg (l/h)	0.3	52 1 70 -	52 1 69 -	81 1 - 95	81 1 - 110
BRULEUR (A2 kw) Repère injecteur Débit thermique/PCS (KW) Débit de gaz horaire(g/h) 15 °C 760 mm Hg (l/h)	0.4	73 2 140 -	73 2 138 -	108 2 - 190	108 2 - 220
BRULEUR (2.9 kw) Repère injecteur Débit thermique/PCS (KW) Débit de gaz horaire(g/h) 15 °C 760 mm Hg (l/h)	0.6	83 2.9 210 -	83 2.9 207 -	124 2.9 - 285	124 2.9 - 330

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

HIE 64100 X/HIE 64100 W

ALLURES DE CHAUFFE (watts)

- PLAQUES : 4 modèles de plaques équipent la table de travail.

POSITIONS	6	5	4	3	2	1
Fonte ø 145, 1000W	1000	750	500	250	165	100
Fonte ø 145, 1500W	1500	750	500	250	165	135
Fonte ø 180, 1500W	1500	1150	850	300	220	135