

# **BLUESKY**

**NOTICE D'UTILISATION BCG 600**

## SOMMAIRE

1. PRECAUTIONS D'EMPLOI
2. INSTALLATION
3. UTILISATION
4. REGLAGES
5. TABLEAU DES CONVERSIONS
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN
7. CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

## PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Les conditions de branchement de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.
- Cet appareil doit avoir un branchement de mise à terre. Tout branchement incorrect ne sera pas couvert par la garantie.
- Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion.
- L'utilisation d'une cuisinière à gaz provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle elle se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée.

Pour ce faire, utilisez un moyen de ventilation naturelle ou une hotte électrique.

La puissance de ventilation doit être réglée suivant la durée d'utilisation de l'appareil (ouverture d'une fenêtre, d'une porte, ou augmentation de la puissance de la hotte).

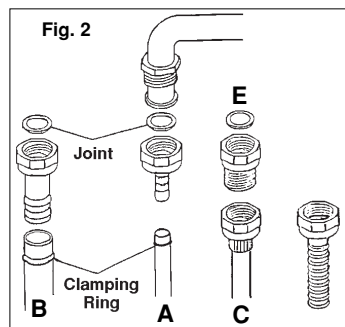
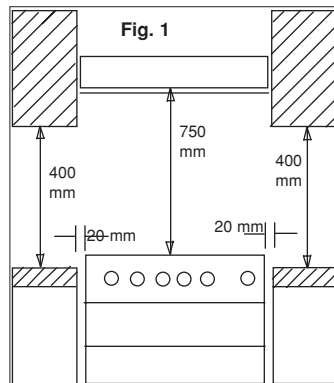
Lorsque le four fonctionne, les trous d'aération de l'appareil ne doivent être couverts en aucun cas.

En cours de fonctionnement, la vitre de la porte du four étant chaude, il est vivement recommandé de tenir les enfants éloignés de l'appareil.

Si par accident, un des brûleurs s'éteint, veuillez tourner la manette adéquate pour l'éteindre. Ne tentez pas de rallumer le brûleur avant au moins une minute.

## INSTALLATION

1. Cet appareil doit être installé suivant les normes en vigueur.
2. La distance entre l'appareil et les murs ou meubles adjacents doit être comme suit : (cf fig 1)
  - a.) La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 750 mm.
  - b.) La distance entre les parois de la cuisinière et des murs doit être d'au moins 20 mm.
3. Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le



placer le plus près possible des deux sources d'énergie.

4. L'Espagne, L'Italie, Le Portugal, le Luxembourg, la Grèce autorisent leur raccordement au moyen d'un embout et d'un tuyau souple comme indiqué en B (fig.2). Pour ces pays, les embouts doivent être conformes aux normes nationales en vigueur. Pour le Danemark, les Pays-Bas, l'Irlande, le raccordement est obligatoirement réalisé en utilisant la pièce E (fig. 2) et des tuyaux flexibles comme indiqué en C (fig. 2) ou des tubes rigides. Ce type de raccordement peut aussi être utilisé en Espagne, en Italie, au Portugal, en Grèce et au Luxembourg.


En France, le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant soit un tuyau flexible avec embout comme indiqué en CE, soit un tuyau rigide. Le raccordement au gaz butane se fera au moyen d'un tuyau NF-GAZ auquel vous ajouterez un collier. En aucun cas, le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le four, ni être en contact avec les parois adjacentes.

Après que le raccordement ait été effectué, il faut en vérifier l'étanchéité.

Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant. Aucune bulle ne doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier le serrage de l'écrou de raccordement ou éventuellement l'état du joint.

Cet appareil doit être installé par un professionnel qualifié, conformément aux règles de sécurité en vigueur et utilisé dans un endroit bien aéré. Veuillez consulter la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

**ATTENTION : NE JAMAIS VERIFIER L'ETANCHEITE AU MOYEN D'UNE FLAMME**

5. Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière.
6. Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut brûler avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four:
  - Laissez la porte du four ouverte,
  - Enfoncez le bouton de commande du four et tournez-le jusqu'à la position . Approchez une allumette du trou du brûleur.
  - Gardez le bouton de commande enfoncé durant environ 10 secondes après l'allumage.
  - Vérifiez que le brûleur soit bien allumé.
  - Laissez le four fonctionner durant 10 minutes. Eteignez-le et laissez-le refroidir.
  - Si le brûleur du four ne s'allume pas après 15 secondes ou s'éteint, vous devez tourner le bouton jusqu'à la position "0". Attendez quelques minutes avant de rallumer le four.
  - Lorsque votre four est complètement refroidi, essayez-le avec un chiffon propre et humide.








PAYS DE DESTINATION	CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER	LES PAYS POUR LESQUELLES LE RACCORD ISO 228/ISO 7 EST NÉCESSAIRE	LES PAYS OU LE DISPOSITIF DE SECURITÉ EST DEMANDÉ
AT	II2H3B/P	*	*
BE	II2E+3+	*	
DE	II2E3B/P	*	*
DK	II2H3B/P	*	*
ES	II2H3+		
FI	II2H3B/P		*
FR	II2E+3+		
GB	II2H3+	*	
GR	II2H3+		
IE	II2H3+	*	
IT	II2H3+		
LU	II2E3B/P		
NL	II2L3B/P	*	
NO	I3B/P	*	*
PT	II2H3+		
SE	III1ab2H3B/P		*

\* La catégorie des autres pays.

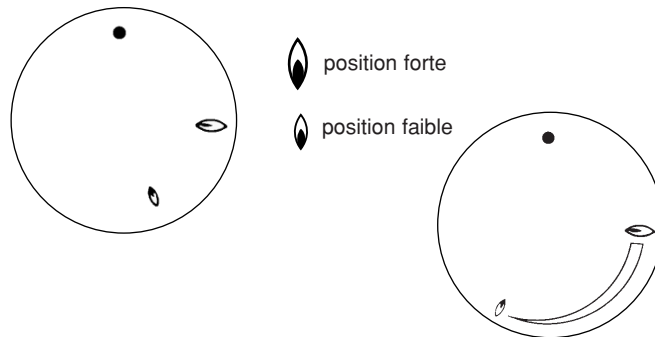
CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER	II2E+3+	II2H3+
PAYS DE DESTINATION	AL, LET, RU, ON, RP, IND, EAT, LT, BG, ETH, HR, U, RL, M, RO, ET, EST, BRN, ZA, SA, WAN, NZ, IR, SGR, T, KWT,RI,SF, GH, MAL, CS,ET, USA	BOL

## UTILISATION

### Panneau de contrôle

-  - brûleur arrière gauche.
-  - brûleur avant gauche
-  - brûleur arrière droit
-  - brûleur avant droit
-  - manette du four
-  - Bouton de l'éclairage intérieur
-  - Bouton de l'allumage électrique

### Manette des brûleurs



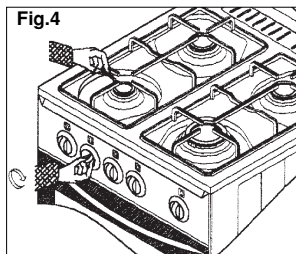
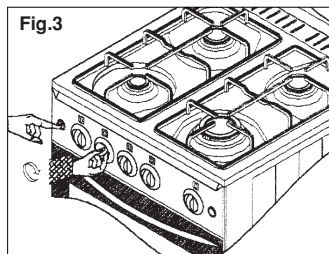
## Allumage des brûleurs

### - Allumage électrique des brûleurs à gaz

Appuyez ensuite sur le bouton du dispositif d'allumage Enfoncez la manette correspondant au brûleur à utiliser et tournez-la (fig.3).

### - Allumage manuel des brûleurs

Pour allumer un des brûleurs, il suffit d'en approcher une allumette. Appuyez ensuite sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens voulu jusqu'à la position désirée (fig.4).



### - Allumage électrique des brûleurs avec sécurité coupe gaz

Enfoncez la manette correspondant au brûleur à utiliser et tournez-la. Simultanément, appuyez sur le bouton du dispositif d'allumage électrique afin d'allumer le brûleur.

Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après l'allumage. Assurez-vous que le brûleur soit bien allumé.

Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes ou si il s'éteint, ramenez la manette à la position « • ». Attendez quelques minutes avant de le rallumer (fig.3).

### - Allumage manuel des brûleurs avec sécurité coupe gaz

Pour allumer un des brûleurs, il suffit d'en approcher une allumette (fig.4). Appuyez ensuite sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens voulu jusqu'à la position désirée.

Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après l'allumage. Assurez-vous que le brûleur soit bien allumé.

Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes ou si il s'éteint, ramenez la manette à la position « • ». Attendez quelques minutes avant de le rallumer.

## Manettes de commande du four

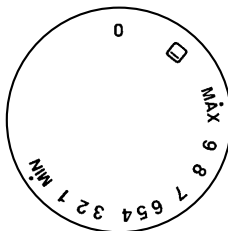


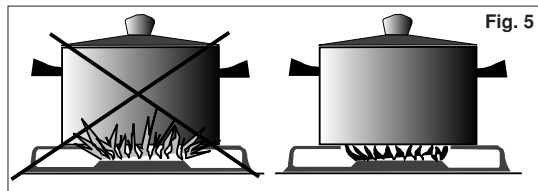
Tableau des conversions :

°C	°F	Numérotation pour gaz
130	265	MIN
140	285	1
150	300	2
160	320	3
180	355	4
190	375	5
200	390	6
220	430	7
240	465	8
250	480	9
280	535	MAX

Pour obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants:

- Brûleur rapide : 22-28 cm.
- Brûleur semi-rapide : 14-22 cm.
- Brûleur auxiliaire : 10-14 cm.

Il est conseillé de cuisiner avec des casseroles à couvercle.



## Utilisation du four

### Manette de commande du four

Brûleur

### Le four

La température du four de votre cuisinière est contrôlée par un thermostat: vous pouvez régler la température désirée entre 160°C et 290°C. Le four est muni d'un système de sécurité contre l'extinction. Ainsi, si le brûleur s'éteint, ce système coupera l'arrivée de gaz.

Afin d'économiser de l'énergie, nous vous conseillons d'éteindre votre four 5 minutes avant la fin de la cuisson et de laisser la porte de votre four fermée.

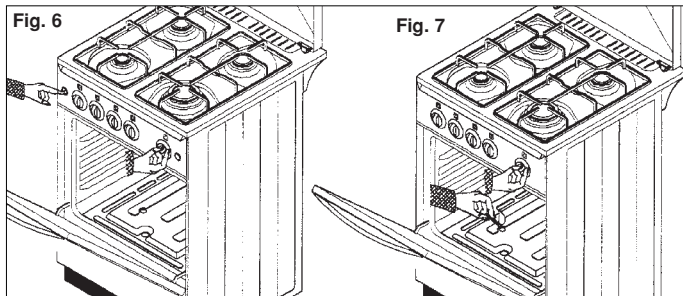
Si vous désirez contrôler la cuisson sans ouvrir la porte du four, vous pouvez utiliser l'éclairage intérieur. Cela permet d'éviter les pertes de chaleur.

### Allumage électrique du brûleur du four

Enfoncez la manette du four et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Simultanément, appuyez sur le bouton de l'allumage électrique. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après que le brûleur se soit allumé (fig.6).

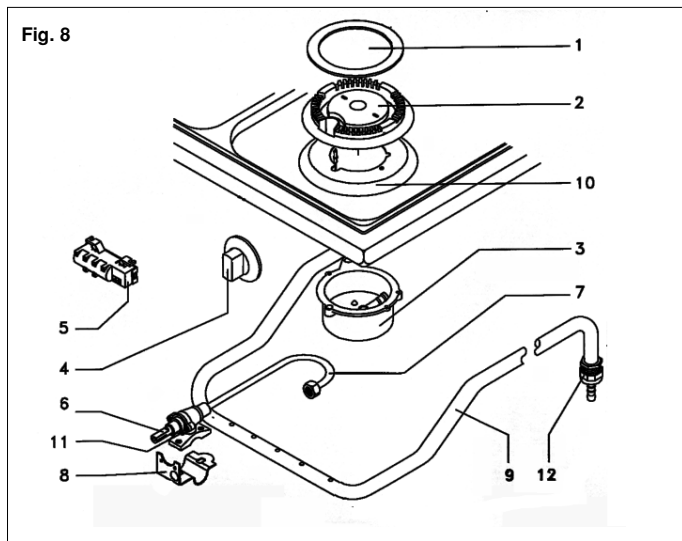
### Allumage manuel du brûleur du four

Présentez une allumette à l'entrée du trou du brûleur du four. Enfoncez la manette du four et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après que le brûleur se soit allumé. Vérifiez que le brûleur soit bien allumé (fig.7).



## Recommandation importante

Lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés, le robinet d'alimentation générale doit toujours être fermé.



1. Couvercle
2. Brûleur (couronne)
3. Corps de brûleur
4. Manette
5. Dispositif d'allumage électrique
6. Robinet
7. Tuyau de distribution
8. Fixation
9. Rampe d'alimentation
10. Table de cuisson
11. Vis "by-pass" du robinet
12. Ecrou de raccordement

## **REGLAGES**

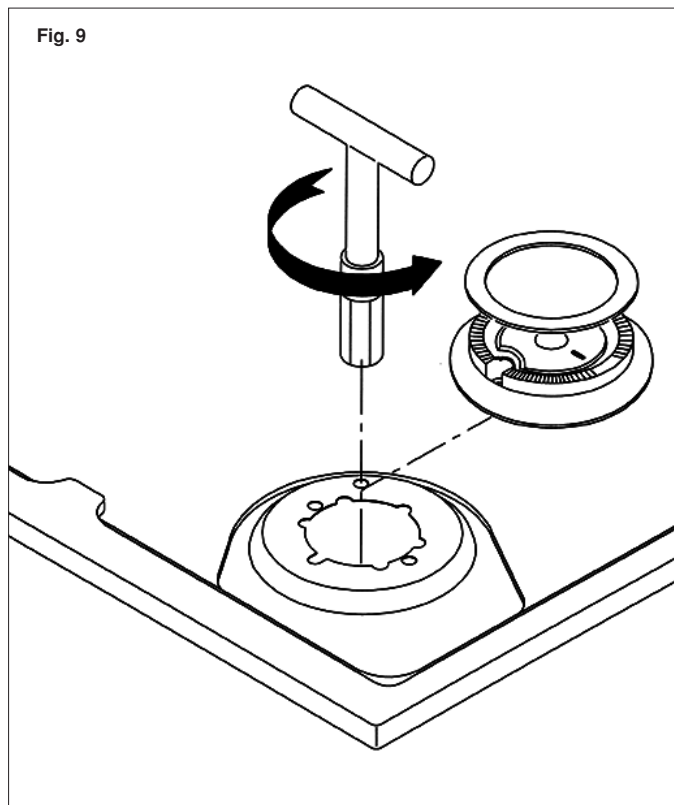
Les brûleurs peuvent être adaptés à toutes sortes de gaz par un technicien qualifié. Pour cela : (fig. 8)

1. Débranchez votre appareil.
2. Retirez les manettes des brûleurs, dévissez les vis du panneau et enlevez-le.
3. Allumez les brûleurs en position faible.
4. A l'aide d'un tournevis, vissez ou dévissez la vis de réglage (rep. 11, fig.9) jusqu'à ce que la flamme soit réduite au minimum. Le gaz est correctement distribué quand la flamme atteint une longueur minimale de 4 mm environ.  
Assurez-vous qu'en passant de la position maximale à la position minimale, la flamme ne s'éteigne pas.
5. Pour le gaz butane, il suffit de visser la vis de réglage.  
Pour le gaz naturel, il suffit de dévisser de 3/4 de tour la vis de réglage.

## **REPLACEMENT DES INJECTEURS**

Les brûleurs s'adaptent aux différents types de gaz grâce au remplacement des injecteurs par un technicien qualifié.  
Pour cela, il est nécessaire de: (fig.9)

1. Débranchez votre appareil
2. Retirez le couvercle et le brûleur (couronne)
3. Dévissez l'injecteur
4. Remplacez les injecteurs par ceux qui correspondent au type de gaz utilisé.



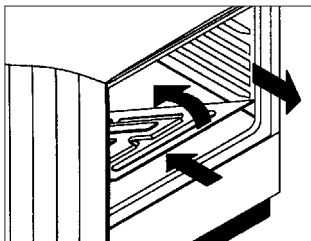
## TABLEAU DES CONVERSIONS

GAZ TYPE	PRESION	BRULEUR	REPERE DES INJECTEUR, MM	NOMINAL kW	REDUIT kW	CONSUMMATION	
LPG (BUTANE) G30	28 MBAR	STARK	0.92	3.0	0.75	218	
		NORMAL	0.72	2.0	0.50	145	
		NORMAL	0.72	2.0	0.50	145	
		SCWACH	0.55	1.15	0.29	83	
		OFEN	MIT THERMOSTAT	0.85	3.0	0.80	218
			OHNE THERMOSTAT	0.80	2.5	0.80	182
		GRILL	0.80	2.5	-	182	
LPG (PROPANE) G31	37 MBAR	STARK	0.92	3.0	0.75	214	
		NORMAL	0.72	2.0	0.50	143	
		NORMAL	0.72	2.0	0.50	143	
		SCWACH	0.55	1.15	0.29	82	
		OFEN	MIT THERMOSTAT	0.85	3.0	0.80	214
			OHNE THERMOSTAT	0.80	2.5	0.8	179
		GRILL	0.80	2.5	-	179	
GAS (NATURAL) G20	20 MBAR	STARK	1.30	3.0	0.75	286	
		NORMAL	1.05	2.0	0.50	190	
		NORMAL	1.05	2.0	0.50	190	
		SCWACH	0.80	1.15	0.29	110	
		OFEN	MIT THERMOSTAT	1.30	3.0	0.80	286
			OHNE THERMOSTAT	1.20	2.5	0.80	238
		GRILL	1.20	2.5	-	238	
GAS (NATURAL) G25	25 MBAR	STARK	1.30	3.0	0.75	333	
		NORMAL	1.05	2.0	0.50	221	
		NORMAL	1.05	2.0	0.50	221	
		SCWACH	0.80	1.15	0.29	127	
		OFEN	MIT THERMOSTAT	1.30	3.0	0.80	333
			OHNE THERMOSTAT	1.20	2.5	0.80	278
		GRILL	1.25	2.5	-	278	
LPG (BUTANE) G30	50 MBAR	STARK	0.80	3.0	1.20	218	
		NORMAL	0.62	2.0	0.60	145	
		NORMAL	0.62	2.0	0.60	145	
		SCWACH	0.50	1.15	0.35	83	
		OFEN	MIT THERMOSTAT	0.75	3.0	0.80	218
			OHNE THERMOSTAT	-	-	-	182
		GRILL	0.70	2.5	-	182	
LPG (PROPANE) G31	50 MBAR	STARK	0.80	3.0	1.20	214	
		NORMAL	0.62	2.0	0.60	143	
		NORMAL	0.62	2.0	0.60	143	
		SCWACH	0.50	1.15	0.35	82	
		OFEN	MIT THERMOSTAT	0.75	3.0	0.80	214
			OHNE THERMOSTAT	-	-	-	-
		GRILL	0.70	2.5	-	179	

La quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m<sup>3</sup>/h-kW

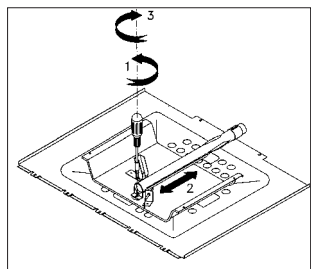
## Accès au brûleur du four

1. Enfoncez le couvercle vers la partie intérieure du four.
2. Soulevez le couvercle et retirez-le.



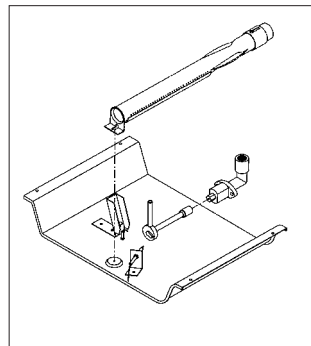
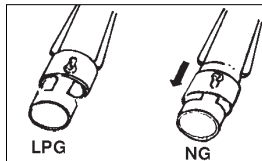
## Réglage d'air du brûleur du four

1. Dévissez l'écrou du brûleur du four.
2. Retirez le brûleur et à l'aide de l'écrou de réglage d'air, réglez la quantité d'air nécessaire. Pour les utilisateurs du gaz butane, l'entrée du brûleur doit être complètement ouverte. Pour les utilisateurs de gaz naturel, la largeur de l'entrée du brûleur doit être de 2 mm.
3. Remplacez le brûleur et vissez l'écrou.



## Remplacement de l'injecteur du four

1. Dévissez complètement l'écrou.
2. Retirez le brûleur et changez l'injecteur avec une clé no.7.
3. Remplacez le brûleur et vissez l'écrou.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer votre appareil, assurez-vous qu'il soit complètement refroidi.
2. Les parties émaillées peuvent être nettoyées à l'eau et au savon à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
3. En retirant la grille, vous pouvez facilement nettoyer la surface émaillée de la table de cuisson.
4. Les manettes doivent être nettoyées régulièrement à l'aide d'un chiffon humide et essuyées à l'aide d'un chiffon sec.
5. Le couvercle de la cuisinière peut être retiré.
6. La porte du four est également détachable :
  - Ouvrez-la complètement.
  - Abaissez la bride de chaque charnière.
  - Soulevez lentement la porte et tirez-la vers vous. La porte se détachera complètement.
  - Lorsque vous remplacez la porte, effectuez l'opération inverse.
7. Pour préserver son aspect neuf, nettoyez régulièrement votre four et laissez la porte ouverte jusqu'à ce qu'il soit complètement sec.
8. Évitez le contact des substances acides ou alcalines comme du vinaigre, du citron, du sel, etc. En cas de contact, essuyez immédiatement votre four.
9. Faites particulièrement attention à ne pas éclabousser avec de l'eau la porte lorsque le four fonctionne.

## CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

Nous nous engageons à réparer gratuitement votre appareil tant qu'il est sous garantie. La garantie couvre uniquement le remplacement des pièces défectueuses. Une réparation ou une modification non autorisée de l'appareil annule cette garantie. Cet appareil doit être branché au système électrique. Des problèmes dus à une connexion incorrecte ne seront pas cette garantie.