

# **BLUESKY**

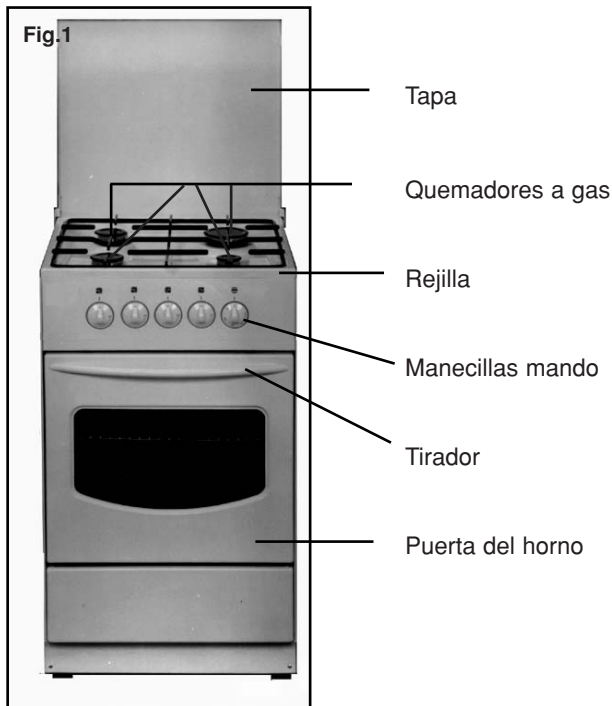
**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**Cocina BCG 504**

## INDICE

1. DESCRIPCION
2. PRECAUCIONES DE EMPLEO
3. INSTALACION
4. REGLAJES
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 1.- DESCRIPCION



## 2.- PRECAUCIONES

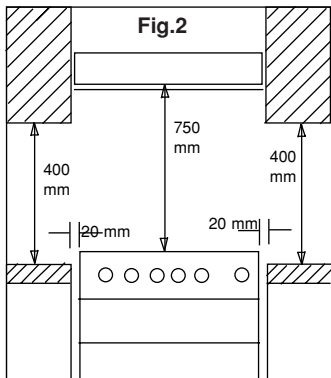
Lea atentamente todos los consejos importantes de seguridad y todas las instrucciones de empleo antes de utilizar la cocina.

- Las condiciones de conexión de este aparato están indicadas en la plaquita de características. Este aparato debe ser instalado según las normas en vigor y utilizado únicamente en una habitación bien ventilada. Lea atentamente este MANUAL antes de instalar el aparato.
- Este aparato no está conectado a un sistema de evacuación de productos de la combustión. Asegure una buena ventilación de la habitación.
- El uso de una cocina a gas produce calor y vapor en la habitación donde está instalada. Asegúrese que la habitación esté bien aireada. Para ello, use un medio de ventilación natural o bien una campana extractora. La ventilación debe estar asegurada durante el tiempo de utilización del aparato (apertura de una ventana, de una puerta, o puesta en funcionamiento de la campana extractora). Durante el funcionamiento del horno, los agujeros de ventilación del aparato no deben estar cubiertos en ningún caso.
- En funcionamiento del horno, el vidrio de la puerta estará caliente. Es muy importante que los niños estén alejados del aparato.
- Si por accidente uno de los quemadores se apaga, volver la manecilla de mando a la posición "cerrada". No volver a encender inmediatamente: esperar al menos un minuto.
- Retirar todos los restos de embalaje antes de utilizar el aparato.
- No almacenar en el interior del horno ni cerca de los quemadores, aerosoles, productos inflamables, papel, plástico, ropas, etc.
- No verificar jamás la correcta instalación del tubo de conexión del gas mediante unallama.

### 3.- INSTALACION

ANTES DE INSTALAR LA COCINA, ASEGURESE QUE LAS CONDICIONES DE DISTRIBUCION LOCALES DEL GAS (NATURALEZA Y PRESIÓN DEL GAS) ASI COMO LOS REGLAJES DEL GAS, SEAN COMPATIBLES.

1. Se trata de un aparato de clase 1, y debe instalarse según las normas en vigor.
2. La distancia entre el aparato y las paredes o los muebles adyacentes deben estar como se indica:
  - a. La distancia que separa la cocina de la campana o cualquier mueble superior debe ser superior o igual a 750 mm.
  - b. La distancia entre los lados de la cocina y las paredes debe ser de al menos 20 mm.
  - c. La distancia entre la pared de atrás y el aparato debe ser al menos de 20 mm.



3. Si el aparato funciona con gas y con electricidad, poner lo más cerca posible las tomas de ambas fuentes de energía.
4. A fin de evitar que el aparato bascule hacia delante, debe instalarse correctamente una pata de fijación, que se suministra opcionalmente con el aparato. Consultar el capítulo adecuado para la instalación de esta fijación.

- 5.- En España se utiliza la conexión del gas mediante un tubo flexible homologado, que se conecta a una boquilla del tipo

C (ver figura 3), que se suministra con el aparato. En ningún caso el tubo de alimentación puede pasar por detrás de la pared del horno ni estar en contacto con las paredes laterales. Después de efectuada la conexión, es preciso verificar la estanqueidad. Para hacerlo, aplicar sobre el tubo agua jabonosa. No debe aparecer ninguna burbuja. Si salen burbujas, verificar y apretar la abrazadera de sujeción del tubo a las boquillas.

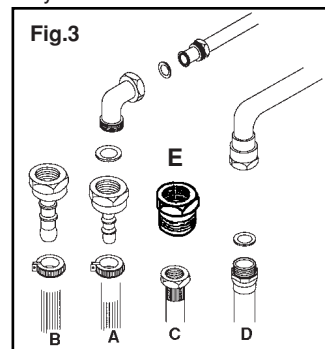
6. Antes de la primera utilización, asegúrese que no queda ningún material de embalaje sobre la cocina.
7. Los elementos calefactores del horno están recubiertos de una película protectora que es preciso quemar antes de su empleo. Es importante airear bien la habitación durante esta operación por el humo que se produce. Es muy recomendable seguir el siguiente procedimiento, antes de emplear el horno.

#### • Para el horno a gas.

- Encender el quemador del horno tal como se indica en el modo de empleo.
- Dejar funcionar el horno durante 10 minutos. Apagarlo y dejarlo enfriar.
- Si el quemador del horno no se enciende después de 15 segundos, o se apaga, volver la manecilla a la posición "0". Esperar algunos minutos antes de volver a encender.

#### • Para el grill a gas.

- Encender el quemador del grill tal como se indica en el modo de empleo.
- Dejar la puerta del horno abierta y dejar funcionar el grill durante 10 minutos. Apagarlo y dejarlo enfriar.
- Si el quemador del grill no se enciende después de 15 segundos, o se apaga, llevar la manecilla hasta la posición "0". Esperar algunos minutos y volver a encender.



PAIS DE DESTINO	CATEGORIAS PARA LAS QUE LE APARATO PUEDE FUNCIONAR	PAISES EN LOS QUE EL RACOR ISO 228/ISO 7 ES NECESARIO	PAISES EN LOS QUE ES NECESARIO EL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD
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.

CATEGORIA POR LA CUAL EL APARATO PUEDE FUNCIONAR	II2E+3+	II2H3+
PAIS DE DESTINO	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, USA	BOL

Tableau 1

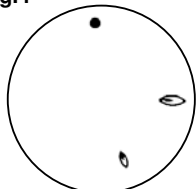
#### 4. UTILIZACION

##### A. PANEL DE CONTROL

-  Quemador izquierdo la parte posterior o la placa caliente
-  Quemador delantero izquierdo
-  Quemador delantero derecho
-  Quemador trasero derecho
-  Horno y grill a gas

##### B. ENCIMERA: MANECILLAS DE LOS QUEMADORES

Fig.4



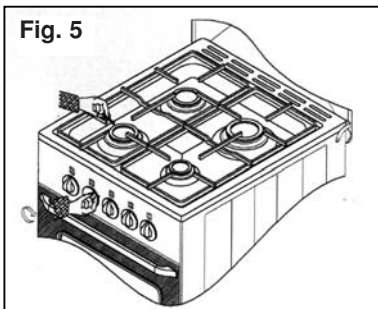
 Posición máximo

 Posición mínimo

##### Encendido de los quemadores

Para encender uno de los quemadores, es suficiente aproximar una cerilla encendida. Presione seguidamente sobre la manecilla de mando y gírela hasta la posición de mínimo.(fig. 5)

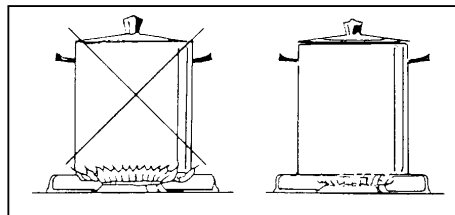
Fig. 5



##### RECOMENDACIÓN:

Para obtener el máximo aprovechamiento de los quemadores, utilizar cacerolas con los diámetros siguientes:

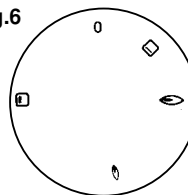
- Quegador rápido : 22-28 cm.
- Quegador semi-rápido : 14-22 cm.
- Quegador auxiliar : 10-14 cm.





##### C. EL HORNO:

- Manecillas de mando del horno:

Fig.6



##### • Funciones:

-  1) Resistencia de la solera o quemador del horno,
-  2) Grill

### • Horno a gas sin termostato.

Puede controlarse la temperatura del horno girando la manecilla horno. La temperatura mínima es de 140°C y la temperatura máxima es de 270°C.

### • Recomendación.

El horno a gas dispone de un sistema de corte de gas. Si el horno se apaga, la llegada de gas se corta automáticamente y tiene que ser reactivado manualmente,

Para economizar energía, apague el horno 5 minutos antes de finalizar la cocción y deje la puerta del horno cerrada. Si desea controlar el estado de la cocción, haga funcionar la lámpara del horno (opcional), para iluminar temporalmente el horno. De esta manera evitará abrir la puerta del horno con la consiguiente pérdida de calor.

### • Encendido manual del quemador del horno.

Presentar una cerilla en la entrada del agujero del quemador del horno. Presionar la manecilla de mando del horno y girarla en el sentido contrario a las manecillas del reloj. Mantener la manecilla presionada durante 10 segundos después de que el quemador se haya encendido. Verificar que el quemador se haya encendido bien.

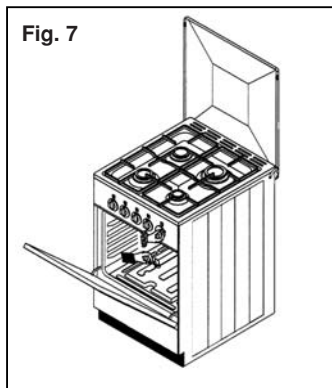


Fig. 7

### • El grill a gas.

Seleccionar la función "grill". Mientras se utiliza el grill, aunque sea en el precalentado, es necesario colocar el panel de reflexión del calor con el fin de proteger el panel de control y las manecillas.

**La puerta del horno debe siempre quedar entreabierta** (fig. 8).

Si el grill se apaga, la llegada de gas al grill se cierra automáticamente y debe reactivarse manualmente.

CUANDO EL GRILL FUNCIONE, NO CERRAR TOTALMENTE LA PUERTA DEL HORNO. UTILIZAR EL PANEL DE REFLEXION DEL CALOR.

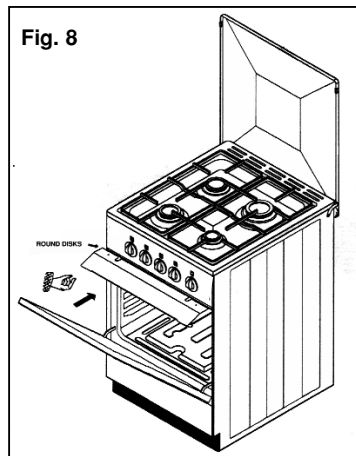


Fig. 8

ATENCIÓN: LAS PARTES ACCESIBLES DE LA COCINA PUEDEN ESTAR CALIENTES MIENTRAS UTILIZA VD. EL GRILL. ALEJAR LOS NIÑOS DEL APARATO.

### • Encendido manual del grill.

Presentar una cerilla en la entrada del quemador del grill. Presionar la manecilla de mando del horno y girarla en el sentido de las agujas del reloj, hacia la posición "grill". Mantener la manecilla presionada durante 10 segundos después del encendido y verificar que el quemador esté todo bien encendido. (fig.9)

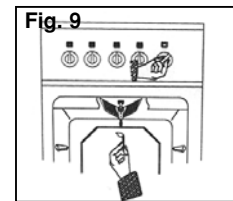


Fig. 9

### • Recomendaciones.

Mientras los quemadores no se usen, el grifo general de alimentación debe estar cerrado. Si el horno o el grill no se encienden después de 15 segundos, o se apagan, volver la manecilla a la posición "0". Esperar algunos minutos antes de intentar de nuevo el encendido. Las partes accesibles de la cocina pueden estar calientes mientras el grill funciona. Alejar los niños del aparato.

## 5. AJUSTES

Los quemadores pueden ser adaptados a todo tipo de gas, por un técnico del Servicio Oficial . Para éllo:

1. Desconectar el aparato.
2. Retirar las manecillas de los quemadores, sacar los tornillos del panel, y sacarlo.
3. Encender los quemadores en posición mínimo.
4. Con un destornillador, apretar o aflojar el tornillo de reglaje hasta que la llama se reduzca al mínimo. El gas estará correctamente regulado cuando la llama tenga una longitud de unos 4 mm. Asegurarse de que pasando de la posición de máximo a la de mínimo, la llama no se apague.
5. Para el gas butano es suficiente apretar el tornillo de ajuste. Para el gas natural, es suficiente aflojar 3/4 de vuelta el tornillo de ajuste.

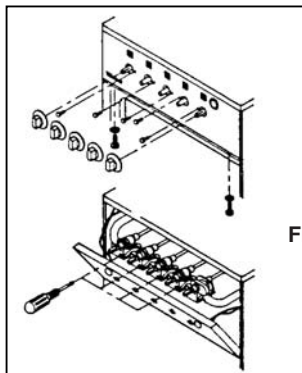
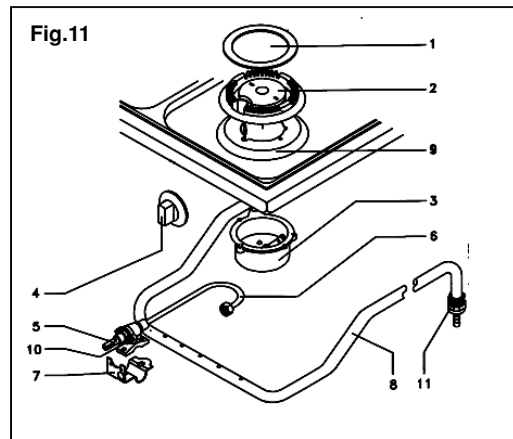
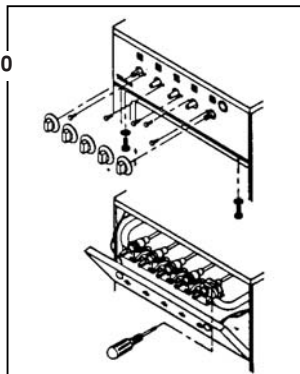


Fig.10



- |                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1. Sombrero del quemador | 6. Tubo distribución             |
| 2. Corona quemador       | 7. Fijación                      |
| 3. Cuerpo quemador       | 8. Rampa alimentación            |
| 4. Manecilla             | 9. Encimera                      |
| 5. Grifo                 | 10. Tornillo "by-pass" del grifo |
|                          | 11. Boquilla de acoplamiento     |

## A. TABLA DE CONVERSIONES

TIPO GAS	PRESION	QUEMADOR	DIÁMETRO DE INYECTORES MM	NOMINAL; kW	REDUCIDA, kW	CONSUMO	
GLP (BUTANO) G30	28 MBAR	RÁPIDO	0.92	3.0	0.75	218	
		ESTANDAR	0.72	2.0	0.50	145	
		ESTANDAR	0.72	2.0	0.50	145	
		AUXILIAR	0.55	1.15	0.29	84	
		HORNO CON TERMOSTATO	0.85	2.9	0.80	211	g/h
		HORNO SIN TERMOSTATO	0.80	2.5	0.80	182	
		GRILL	0.80	2.1	-	153	
GLP (PROPANO) G31	37 MBAR	RÁPIDO	0.92	3.0	0.75	214	
		ESTANDAR	0.72	2.0	0.50	143	
		ESTANDAR	0.72	2.0	0.50	143	
		AUXILIAR	0.55	1.15	0.29	82	
		HORNO CON TERMOSTATO	0.85	2.9	0.80	207	g/h
		HORNO SIN TERMOSTATO	0.80	2.5	0.80	179	
		GRILL	0.80	2.1	-	150	
GAS G20	20MBAR	RÁPIDO	1.30	3.0	0.75	286	
		ESTANDAR	1.05	2.0	0.50	190	
		ESTANDAR	1.05	2.0	0.50	190	
		AUXILIAR	0.80	1.15	0.29	110	
		HORNO CON TERMOSTATO	1.25	2.9	0.80	276	g/h
		HORNO SINS TERMOSTATO	1.15	2.5	0.80	238	
		GRILL	1.15	2.1	-	200	
GAS (NATURAL) G25	25 MBAR	RÁPIDO	1.30	3.0	0.75	333	
		ESTANDAR	1.05	2.0	0.50	221	
		ESTANDAR	1.05	2.0	0.50	221	
		AUXILIAR	0.80	1.15	0.29	127	
		HORNO CON TERMOSTATO	1.25	2.9	0.80	321	g/h
		HORNO SINS TERMOSTATO	1.15	2.5	0.80	277	
		GRILL	1.15	2.1	-	233	

Tableau 2

La cantidad de aire necesaria para la combustión es de 2 m<sup>3</sup>/h-KW

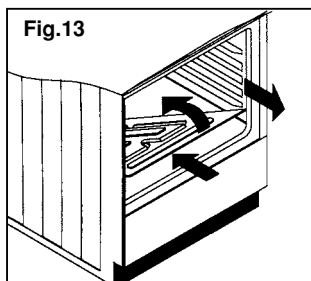
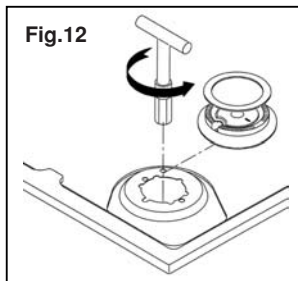


## B. CAMBIO DE INYECTORES

Esta cocina se adapta a cualquier tipo de gas, mediante el cambio de los inyectores, por personal técnico cualificado.

### 1. Cambio de inyectores en la encimera.

Utilizar los inyectores suministrados con la cocina. La cocina no debe estar conectada al gas ni a la electricidad en el momento de la transformación. Destornilla el inyector. Reemplazarlo por el que corresponda. Proceder de la misma manera con los otros. (Fig.12).



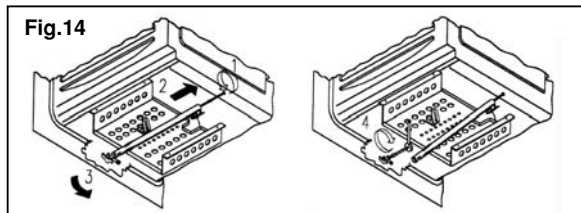
### 2.Reemplazamiento del inyector del horno.

Retirar la tapa inferior del horno. Para é ello: empujarla hacia atrás , levantarla y retirarla.

1. Desenroscar el tornillo que mantiene el quemador en su sitio, girando en sentido contrario a las agujas del reloj. (Fig. 13)
2. Poner el quemador hacia atrás del aparato.
3. La parte de delante del quemador se suelta.
4. Reemplazar el inyector. Utilizar una llave del nº 7.

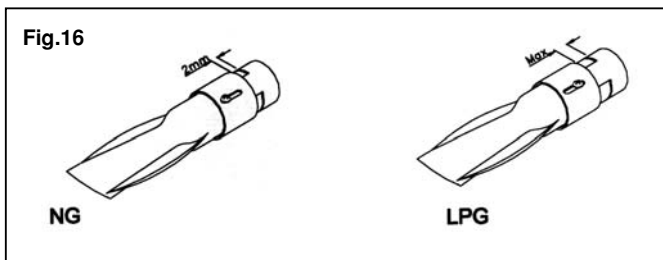
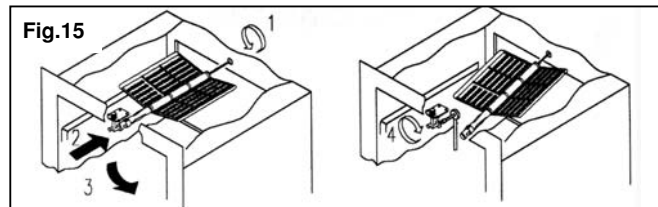
Volver a colocar el quemador del horno en su sitio y apretar la tuerca. Desenroscar el tornillo que se encuentra sobre el anillo de reglaje del quemador. Para el gas butano, el agujero del quemador debe estar completamente abierto.

(Para el gas natural, el agujero debe ser de 2 mm.) Volver a colocar la tapa inferior.



### 3. Reemplazamiento del inyector del grill.

1. Sacar el tornillo que mantiene el quemador del grill en su sitio.
2. Poner el quemador hacia atrás del aparato.
3. La parte de delante del quemador se suelta. Mantenerlo en esta posición, colgante.
4. Reemplazar el inyector. Usar una llave del nº 7. Recolocar el quemador en el interior del horno y apretar la tuerca. Desenroscar el tornillo que se encuentra sobre el anillo de reglaje del quemador. Para el gas butano, el agujero del quemador debe estar completamente abierto. Para el gas natural, el agujero debe ser de 2 mm. Recolocar la cubierta inferior.

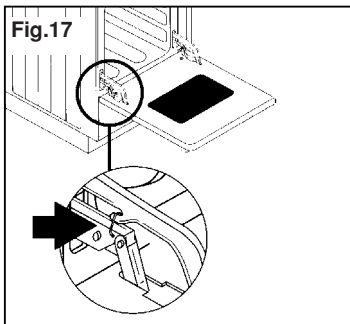


## 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar el aparato, asegurarse que está desconectado y completamente frío.
2. Las partes esmaltadas pueden ser limpiadas con agua jabonosa y un paño suave. No usar nunca productos abrasivos.
3. Retirando la parrilla, puede Vd. Limpiar fácilmente la superficie esmaltada de la encimera.
4. Las manecillas de mando pueden limpiarse fácilmente con un trapo húmedo y secadas luego con otro seco.
5. Los quemadores y las parrillas pueden limpiarse con agua y jabón.
6. Las placas eléctricas sucias pueden limpiarse con fibra de vidrio y jabón. Tener cuidado de no estropearlas.

Para protegerlas, frotarlas ligeramente con aceite mineral o cualquier otro material de protección. Efectuar esta protección mientras la placa está caliente. De esta forma penetrará más fácilmente el aceite.

7. La tapa de la cocina es extraíble.
8. La puerta del horno es igualmente extraíble:
  - Existe una brida o anillo sobre cada una de las dos bisagras. Bajarla. Hacerlo sobre las dos bisagras, antes de pasar a la etapa siguiente. (Fig. 17).
  - Levantar ligeramente la puerta, tirando de ella. La puerta saldrá completamente.
  - Cuando se vuelva a colocar la puerta, colocar las bisagras en su emplazamiento, empujar bien la puerta y fijar las bisagras medi ante las bridas.
9. Es aconsejable retirar de vez en cuando las manecillas de mando para limpiar la superficie que hay detrás de ellas. Para el desmontar, ayudarse de una espátula de plástico.
10. Para conservar el aspecto del horno, limpiarlo regularmente.
11. Evitar poner en contacto con el horno sustancias ácidas o alcalinas como vinagre, jugo de limón, sal, etc. En caso de contacto, limpiar inmediatamente.
12. Tener mucho cuidado de no salpicar la puerta del horno mientras esté funcionando.



Dirección de Producción:

Görece Köyü, Gülçırpı Mevkij No:575  
35470 MENDERES-İZMİR/TÜRKİYE

Tel : (90-232) 781 10 72

Fax : (90-232) 781 10 98 - 781 11 03 - Telex : 53938 Teba