

BLUESKY

NOTICE D'UTILISATION BCG 601

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).

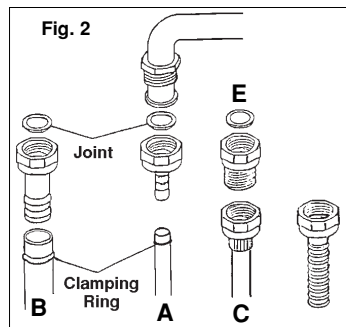
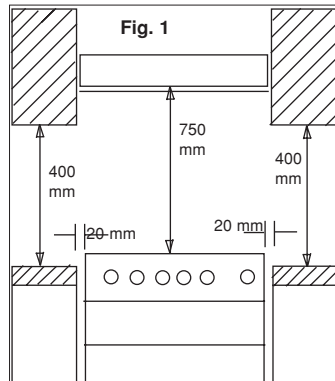
Lorsque le four fonctionne, les trous d'aération de l'appareil ne doivent être couverts en aucun cas.

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, veuillez 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

- **Pour four à gaz :**

- Allumez le brûleur du four comme indiqué dans ce mode d'emploi.
- Laissez le four fonctionner durant 10 minutes. Eteignez votre four 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.

- **Pour gril à gaz :**

- Allumez le brûleur du gril comme indiqué dans ce mode d'emploi.
- Laissez la porte du four ouverte et laissez fonctionner le gril durant 10 minutes. Eteignez-le et laissez votre four refroidir.
- Si le brûleur du gril 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 le rallumer.

- Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière.
- 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, essuyez-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 SÉCURITÉ 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 PAYS DE DESTINATION	II2E+3+	II2H3+
	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

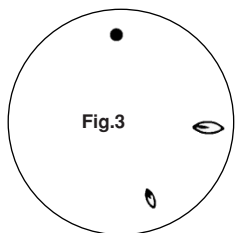
Tableau 1



UTILISATION

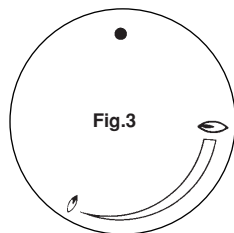
Panneau de contrôle

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

Manette des brûleurs



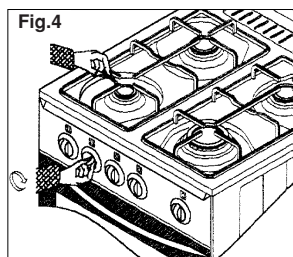
-  position forte
-  position faible



Allumage des brûleurs

- 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 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.

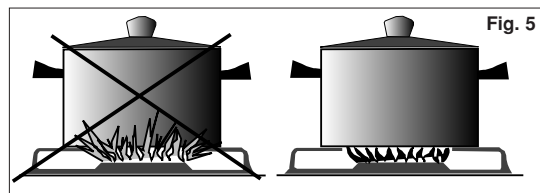
Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après l'allumage. Assurez-vous que le brûleur soit bien allumé.

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.

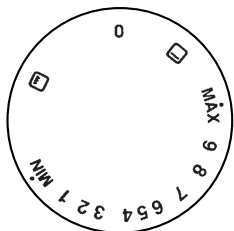
-RECOMMANDATION :

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



Manettes de commande du four




- Four à gaz avec thermostat

La température du four est contrôlée par un thermostat. Vous pouvez tourner la manette jusqu'à la température désirée entre 130°C et 280 °C.

Le four dispose de 11 niveaux de température.

Four à gaz sans thermostat

Vous pouvez contrôler la température du four en tournant la manette (entre les symboles  et ). La température minimale est de 130°C et la température maximale est de 290 °C.

Recommandation

Le four à gaz dispose d'un système coupe-gaz. Si le four s'éteint, l'arrivée du gaz est coupée automatiquement et ne peut être réactivée que manuellement.

Pour économiser de l'énergie, éteignez votre four 5 minutes avant la fin de la cuisson et laissez la porte du four fermée. Lorsque vous désirez contrôler la cuisson, faites fonctionner la lampe du four (si votre cuisinière en possède) en allumant temporairement votre four. Cela vous évitera d'ouvrir la porte du four et empêchera la perte de chaleur.

Tableau 2

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

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.6).

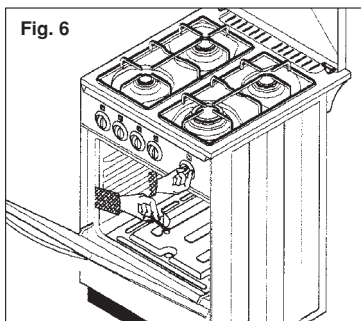


Fig. 6

-Le grill à gaz

Choisissez la fonction grill. Lorsque vous préchauffez et utilisez le grill, il est recommandé de placer le panneau de déflexion de chaleur afin de protéger le panneau de contrôle et les boutons. La porte du four doit toujours rester entrouverte (fig. 7). Si le grill s'éteint, l'arrivée de gaz est automatiquement coupée et ne peut être réactivée que manuellement.

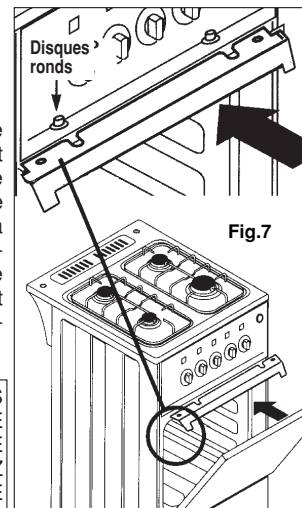
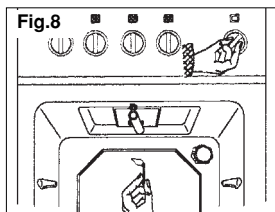


Fig.7

ATTENTION: LES PARTIES ACCESSIBLES DU VOTRE CUISINIÈRE PEUVENT ÊTRE CHAUDES LORSQUE VOUS UTILISEZ LE GRILL. VEUILLEZ TENIR LES ENFANTS ÉLOIGNÉS DE L'APPAREIL.

-Allumage manuel du gril

Présentez une allumette à l'entrée du brûleur du gril. Enfoncez la manette du four et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position gril. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après l'allumage et vérifiez que le brûleur soit bien allumé (Fig.8).



Recommandations :

Lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés, le robinet d'alimentation générale doit toujours être fermé. Si le four ou le gril ne s'allument pas après 10 secondes ou si ils s'éteignent, tournez la manette jusqu'à la position «0». Attendez quelques minutes avant de rallumer. Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lorsque le gril fonctionne. Veillez à maintenir les enfants éloignés de l'appareil.

5.REGLAGES

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

1. Débranchez votre appareil.
2. Retirez les manettes des brûleurs, dévissez les vis du panneau et retirez-le.
3. Allumez les brûleurs en position faible.
4. A l'aide d'un tournevis, vissez ou dévissez la vis de réglage 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.

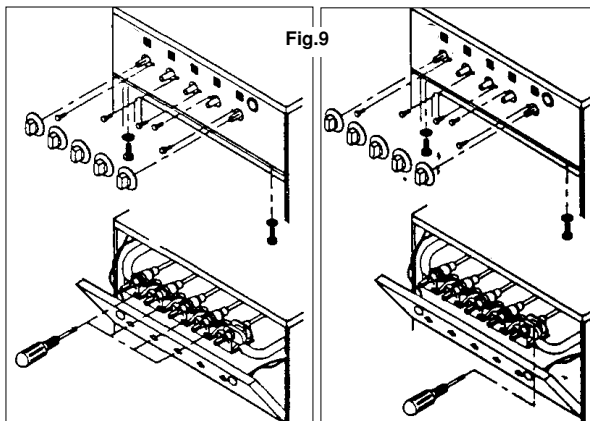
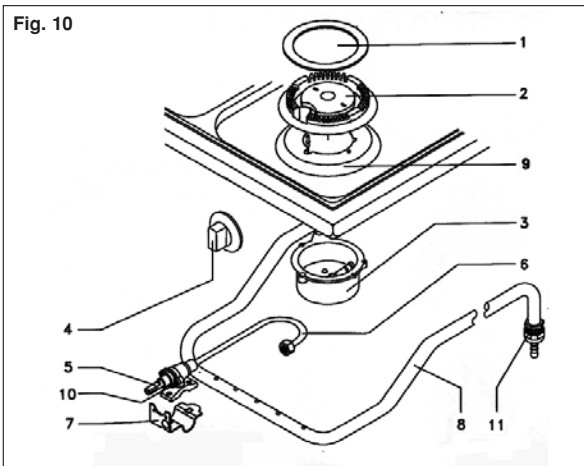


Fig. 10



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

A. TABLEAU DES CONVERSIONS

Tableau 3

GAZ TYPE	PRESION	BRULEUR	REPERE DES INJECTEUR, MM	NOMINAL kW	REDUIT kW	CONSUMMATION				
LPG (BUTANE) G30	28 MBAR	RAPIDE	0.92	3.0	0.75	218	g/h			
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	145				
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	145				
		AUXILIAIRE	0.55	1.15	0.29	83				
		WOK	1.00	3.5	0.75	254				
		FOUR	AVEC THERMOSTAT SIN THERMOSTAT	0.85	3.0	0.80		218		
				0.80	2.5	0.80		182		
		GRIL		0.80	2.5	-		182		
		LPG (PROPANE) G31	37 MBAR	RAPIDE	0.92	3.0		0.75	214	g/h
				STANDARD	0.72	2.0		0.50	143	
STANDARD	0.72			2.0	0.50	143				
AUXILIAIRE	0.55			1.15	0.29	82				
WOK	1.00			3.5	0.75	250				
FOUR	AVEC THERMOSTAT SIN THERMOSTAT			0.85	3.0	0.80	214			
				0.80	2.5	0.80	179			
GRIL				0.80	2.5	-	179			
GAS NATUREL G20	20 MBAR			RAPIDE	1.30	3.0	0.75	286	l/h	
				STANDARD	1.05	2.0	0.50	190		
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	190				
		AUXILIAIRE	0.80	1.15	0.29	110				
		WOK	1.60	4.5	0.75	429				
		FOUR	AVEC THERMOSTAT SIN THERMOSTAT	1.30	3.0	0.80	286			
				1.20	2.5	0.80	238			
		GRIL		1.20	2.5	-	238			
		GAS NATUREL G25	25 MBAR	RAPIDE	1.30	3.0	0.75	333		l/h
				STANDARD	1.05	2.0	0.50	221		
STANDARD	1.05			2.0	0.50	221				
AUXILIAIRE	0.80			1.15	0.29	127				
WOK	1.60			4.5	0.75	498				
FOUR	AVEC THERMOSTAT SIN THERMOSTAT			1.30	3.0	0.80	333			
				1.20	2.5	0.80	278			
GRIL				1.25	2.5	-	278			
LPG (BUTANE) G30	50 MBAR			RAPIDE	0.80	3.0	1.20	218	g/h	
				STANDARD	0.62	2.0	0.60	145		
		STANDARD	0.62	2.0	0.60	145				
		AUXILIAIRE	0.50	1.15	0.35	83				
		FOUR	AVEC THERMOSTAT SIN THERMOSTAT	0.75	3.0	0.80	218			
				-	-	-	-			
		GRIL		0.70	2.5	-	182			
		LPG (PROPANE) G31	50 MBAR	RAPIDE	0.80	3.0	1.20	214		g/h
STANDARD	0.62			2.0	0.60	143				
STANDARD	0.62			2.0	0.60	143				
AUXILIAIRE	0.50			1.15	0.35	82				
FOUR	AVEC THERMOSTAT SIN THERMOSTAT			0.75	3.0	0.80	214			
				-	-	-	-			
GRIL				0.70	2.5	-	179			
EUROPEAN TOWN GAS G110	8 MBAR			RAPIDE	2.80	3.0	0.70	682	l/h	
		STANDARD	1.70	1.5	0.50	341				
		STANDARD	1.70	1.5	0.50	341				
		AUXILIAIRE	1.25	0.9	0.30	205				
		FOUR	AVEC THERMOSTAT	3.20	2.6	0.90	590			
		GRIL		2.80	2.4	-	538			
		EUROPEAN TOWN GAS G120	8 MBAR	RAPIDE	2.80	3.4	0.80	680		l/h
STANDARD	1.70			1.7	0.60	343				
STANDARD	1.70			1.7	0.60	343				
AUXILIAIRE	1.25			0.9	0.30	180				
FOUR	AVEC THERMOSTAT			3.20	3.2	0.90	646			
GRIL				2.80	2.7	-	545			

La quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h-kW.

B. Changement des injecteurs

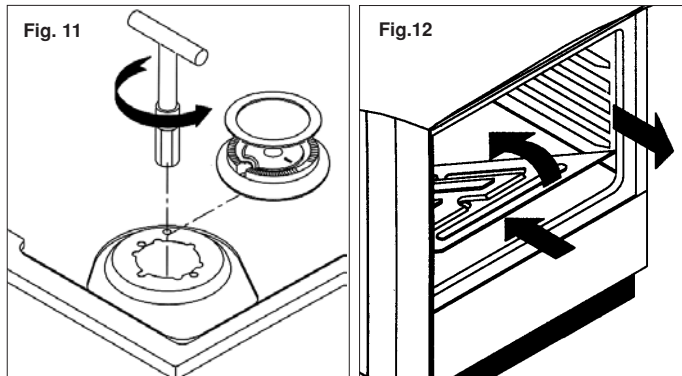
Cette cuisinière s'adapte aux différents types de gaz grâce au remplacement des injecteurs par une personne qualifiée.

Si ce remplacement n'est pas fait correctement, la garantie ne sera pas valide et l'utilisateur final pourrait être sujet à des poursuites.

1. Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

Utilisez les injecteurs fournis avec cette cuisinière. Veillez à ce que la cuisinière ne soit pas branchée à l'alimentation électrique ou à gaz. Dévissez l'injecteur. Remplacez-le avec le nouveau. Procédez de même avec les trois autres brûleurs (Fig.11).

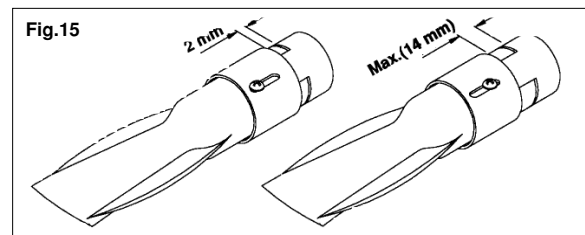
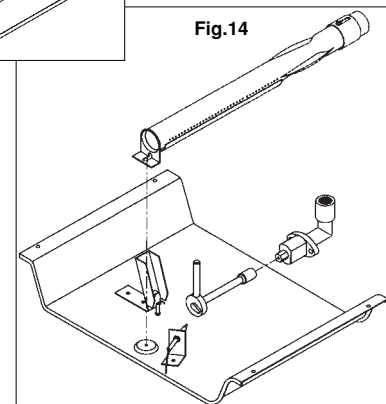
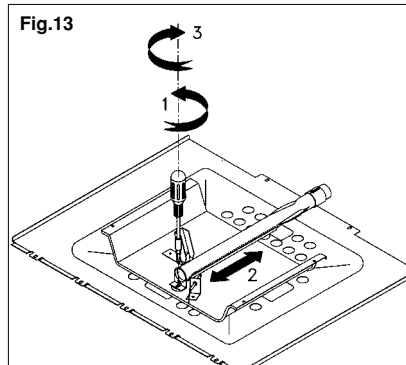
2. Remplacement de l'injecteur du four



Retirez le couvercle inférieur du four. Pour cela, poussez-le vers l'arrière, ensuite soulevez-le et retirez-le. Desserrez la vis qui maintien le brûleur en place et retirez-le brûleur.

Dévissez et retirez l'injecteur qui se trouve dans le bas du four. Utilisez une clé no 7. Remplacez-le par l'injecteur fourni avec cette cuisinière. Desserrez la vis qui se trouve sur l'anneau de réglage de brûleur. D'après les valeurs données sur le Tableau 4 pour types de gaz et pressions relatives (Fig.15), régler la mise au point primaire de l'ain en faisant glisser l'anneau vers le brûleur pour augmenter ou bien vers le bout du brûleur pour décroître la valeur.

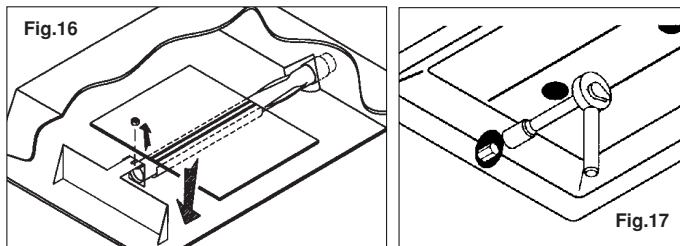
Replacez le brûleur à l'intérieur du four et vissez la vis. Remplacez le couvercle inférieur.



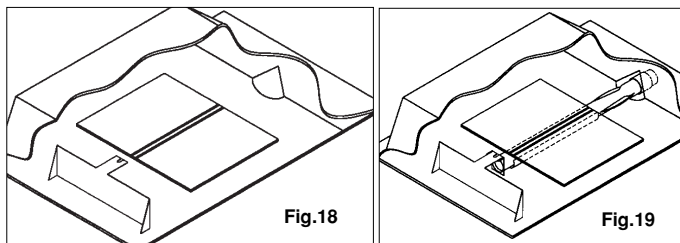
3. Remplacement de l'injecteur du grill

Retirez la vis et la rondelle qui maintien le brûleur en place. Retirez doucement le brûleur (Fig.16).

Retirez l'injecteur. Utilisez une clé no 7. Remplacez-le par l'injecteur fourni avec cette cuisinière (Fig.17).



Desserrez la vis qui se trouve sur l'anneau de réglage de brûleur. D'après les valeurs données sur le Tableau 4 pour types de gas et pressions relatives (Fig.15), régler la mise au point primaire de l'ain en faisant glisser l'anneau vers le brûleur pour augmenter ou bien vers le bout du brûleur pour décroître la valeur.



Remplacez le brûleur du grill. Remplacez la vis et la rondelle de maintien. Dimensions de l'accord de l'air primaire pour les brûleurs des fours et grills.

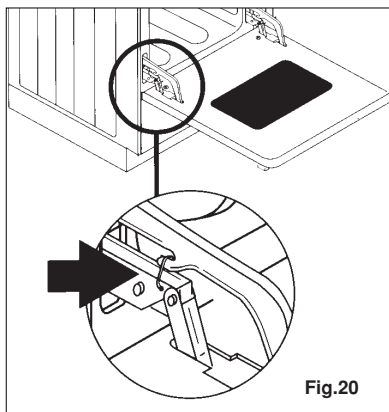
TYPE DE GAS	PRESSION MBAR	DIMENSION DU TROU POUR LE BRULEUR DU FOUR	DIMENSION DU TROU POUR LE BRULEUR DU GRIL
G30 (BUTANE)	28-30	14 (MAX.)	14(MAX.)
G30 (BUTANE)	50	2	2
G31 (PROPANE)	37	14 (MAX.)	14(MAX.)
G31 (PROPANE)	50	2	2
G20	20	2	2
G25	25	2	2

Tableau 4

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer votre appareil, assurez-vous qu'il soit débranché et 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. Les brûleurs et les grilles peuvent être nettoyés avec de l'eau et du savon.
6. Le couvercle de la cuisinière est amovible.

7. La porte du four est également amovible :
 - Ouvrez la porte complètement
 - Il existe une bride (ou anneau) sur chacune des deux charnières. Abaissez-la. N'oubliez pas de le faire sur les deux charnières avant de passer à l'étape suivante (Fig.20).
 - Soulevez lentement la porte et tirez-la vers vous. La porte se détachera complètement.
 - Lorsque vous remplacez la porte, remplacez les charnières dans leur emplacement. Poussez bien la porte et fixez les charnières grâce aux brides.
8. Il est conseillé de retirer de temps en temps les boutons de contrôle afin de nettoyer la surface qu'ils cachent. Ils ne sont pas fixés mais montés. Ils peuvent être retirés à l'aide d'un instrument en plastique comme une spatule.
9. Pour préserver son aspect neuf, nettoyez votre four régulièrement.
10. Evitez de mettre votre four en contact avec des substances acides ou alcalines comme du vinaigre, du jus de citron, du sel, etc. En cas de contact, essuyez immédiatement votre four.
11. Faites particulièrement attention à ne pas éclabousser la porte du four avec de l'eau lorsque celui-ci fonctionne.



7.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 couverts par cette garantie.