

BLUESKY

**MODE D'EMPLOI INSTALLATION
ENTRETIEN**

TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES

BLP 400BL

BLP 400N

SOMMAIRE	PAGE
DESCRIPTION	1
INSTALLATION	2
INTRODUCTION DE LA TABLE DE CUISSON ENCASTRABLE	3
EMPLOI	3
REGLAGES	4
ENTRETIEN	5

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

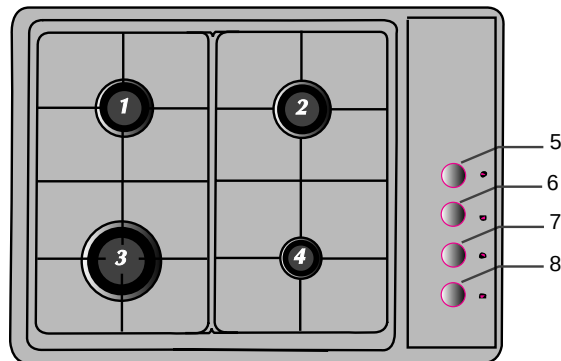
Les consignes de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé conformément aux règles en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique) .

DESCRIPTION

Fig.1



- 1.Brûleur semi-rapide 2.00 kW
- 2.Brûleur semi-rapide 2.00 kW
- 3.Brûleur rapide 3.00 kW
- 4.Brûleur auxiliaire 1.15 kW
- 5.Bouton commande brûleur N. 2
- 6.Bouton commande brûleur N. 1
- 7.Bouton commande brûleur N. 3
- 8.Bouton commande brûleur N. 4

INSTALLATION

1 - RACCORDEMENT A LA BOUTEILLE (G.P.L)

Cet appareil doit être installé dans le respect de la réglementation et des normes en vigueur.

Le tube d'alimentation de gaz conforme aux règles en vigueur «A» portant l'estampille «NF-GAZ» enfilé sur le porte-tube doit être absolument visible sur toute sa longueur (voir fig. 2). Il doit être également placé de façon à ce qu'il ne soit pas en contact avec les pièces chauffantes. Il est nécessaire de bloquer le tube à l'aide d'une gaine) Il est recommandé de mettre toujours le joint entre porte-tube et coude.

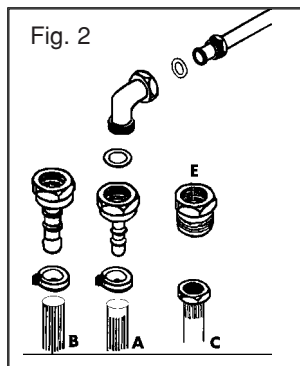
2 - RACCORDEMENT A LA CANALISATION GAZ (gaz naturel)

- L'ESPAGNE, L'ITALIE, le PORTUGAL, le LUXEMBOURG, la GRECE autorisent le raccordement au moyen d'un embout et d'un tube souple comme indiqué en «B». Pour ces pays, les profils des 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» et des tuyaux flexibles comme Indiqué en «C» ou des tubes rigides. Ce type de raccordement peut aussi être utilisé en: FRANCE, ESPAGNE, ITALIE, PORTUGAL, GRECE et LUXEMBOURG.

Dans tous les cas, le tuyau d'alimentation ne doit pas passer derrière un four ni être en contact avec les parois adjacentes.

La distance minimale entre l'appareil et les parois chaudes doit être de 20 mm. Après que le raccordement ait été effectué, il faut en vérifier



l'étanchéité. Cette vérification doit être réalisée au moyen d'un liquide moussant appliqué sur le raccordement. Aucune bulle ne doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier l'enfoncement du tube souple ou le serrage de l'écrou de raccordement ou éventuellement l'état du joint.

La vérification de l'étanchéité ne doit jamais être effectuée au moyen d'une flamme.

PAIS DE DESTINACION DEL APARATO	CATEGORIA DE OBLIGACION	EL PAIS EN DONDE EL ADAPTOR ISO 228/ISO 7 SE UTILIZA	EL PAIS EN DONDE EL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD ESTA OBLIGATORIO
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		★

* Categoría de los otros países

CATEGORIA DE OBLIGACION	II2E+3+	II2H3+
PAIS DE DESTINACIÓN DEL APARATO	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

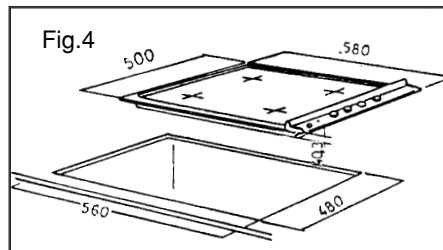
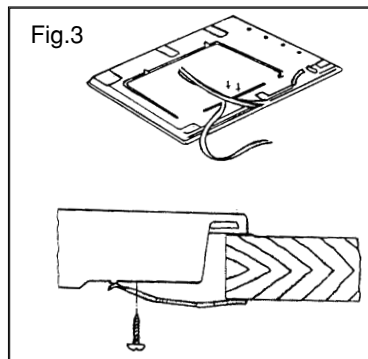
INTRODUCTION DU PLAN DE CUISSON

Pratiquez à la surface du meuble une ouverture pour l'encastrement suivant les dimensions indiquées sur la figure 4.

FIXAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Retournez la table de cuisson et appliquez le joint de scellement (voir fig. 3) sous le bord du plan en veillant à ce que les extrémités se joignent sans se chevaucher.

Introduire le plan dans l'ouverture du meuble et le bloquer avec les vis adaptées (voir fig. 3)



EMPLOI

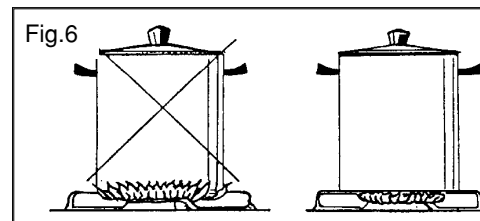
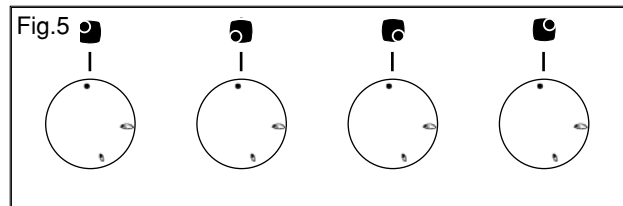
ALLUMAGE MANUEL ET REGLAGE DES BRULEURS A GAZ

Pour allumer un des brûleurs, il suffit d'approcher une allumette de leur partie supérieure. Appuyez ensuite sur le bouton correspondant et tournez le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le réglage intermédiaire de la flamme s'obtient en tournant le bouton entre la position maximum (grande flamme) et la position minimum (petite flamme).

Les petits schémas, situés sur le panneau de commande, indiquent le brûleur concerné.

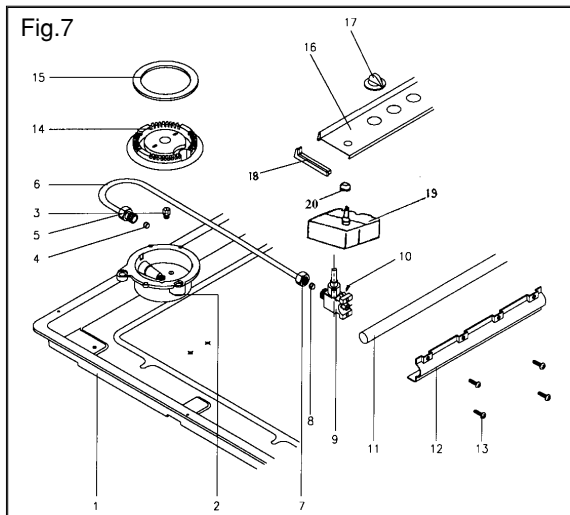
FONCTIONNEMENT DES BRULEURS A GAZ

Le plan de travail est composé de brûleurs de diamètres différents. La façon la plus économique d'employer le gaz est d'utiliser le brûleur adapté à la dimension du récipient de cuisson (voir fig.6) et de ramener la flamme sur la position minimum lorsque l'ébullition est atteinte. Il est conseillé de toujours mettre un couvercle sur les casseroles.



RECOMMANDATION IMPORTANTE: Tant que les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit toujours être fermé.

Fig.7



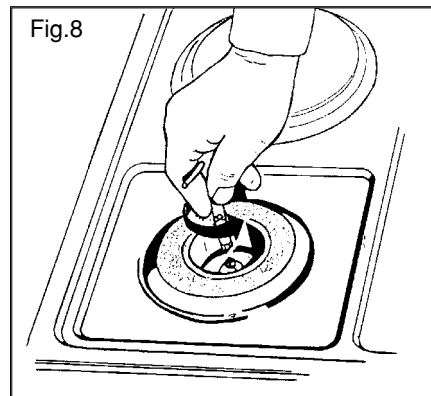
- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1- Fond | 14- Couronne |
| 2- Venturi | 15- Couvercle |
| 3- Injecteur | 16- Panneau de contrôle |
| 4-8 - Bicone | 17- Manette |
| 5- Ecrou raccord | 18- Fixation du panneau |
| 6- Tuyau de distribution | |
| 7- Ecrou raccord | |
| 9- Robinet | |
| 10- Vis "by-pass" du robinet | |
| 11- Rampe d'alimentation | |
| 12- Fixation du tuyau | |
| 13- Boulon | |

REGLAGES

Les brûleurs peuvent être adaptés à toutes sortes de gaz.
Pour cela, il est nécessaire de:

- 1) Allumer les brûleurs en position ralentie
- 2) Enlever les boutons. Les vis de réglage sont accessibles uniquement si les boutons sont retirés.

Fig.8



- 3) A l'aide d'un petit tournevis visser ou dévisser la vis de réglage (fig.7) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit convenablement réglée au minimum.

Le gaz est correctement distribué, quand la flamme atteint une longueur minimum de 4mm environ. S'assurer, qu'en passant de la position maximum à la position minimum, la flamme ne s'éteigne pas.

ALIMENTATION TYPE PRESSION M BAR	TYPE BRULEUR	REPERE DES INJECTEURS	DEBIT THERMIQUES NOMINALE REDUIT KW	CONSUMMATION
GAZ NATUREL (METHANE) 20 G-20	RAPIDE SEMI-RAPIDE AUXILIAIRE	130 105 80	3.0	286
			0.75	190 l/h
			2.0 0.50 1.15 0.29	110
GAZ LIQUEFIE 28 G-30	SNEL SEMI-RAPIDE AUXILIAIRE	92 72 55	3.0	218
			0.75	145 g/h
			2.0 0.50 1.15 0.29	83

Tableau 2

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

ENTRETIEN

REPLACEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs s'adaptent aux différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants au gaz d'utilisation .

Pour cela, il est nécessaire de:

- 1) Enlever le couvercle (fig. 7)
- 2) Dévisser l'injecteur (fig. 8)
- 3) Remplacer les injecteurs par ceux qui correspondent au type de gaz à utiliser:

PARTIES EMAILLÉES

Pour préserver leur caractéristiques il est nécessaire de nettoyer souvent les parties émaillées à l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de poudre abrasive. Eviter de laisser incruster des substances acides ou alcalines comme vinaigre, jus de citron, sel, jus de tomate etc...

COURONNES

Pour nettoyer les couronnes il suffit de les dégager de leur emplacement (elles ne sont pas fixées) et de les laver a l'eau savonneuse. Après les avoir soigneusement essuyées, les remettre correctement dans leur emplacement.