

Créateur de solutions
pour les **"mini"** endroits...

BCGEC60

Notice d'emploi

**Avant l'installation ou la première utilisation de cet appareil,
lire attentivement cette notice. La conserver soigneusement par la suite.**

www.brandybest.com

Français

Consignes de sécurité 3

Introduction 6

Installation de votre appareil 6

Description 6

Mise en place 7

Mise à niveau du produits 7

Installation de l'anti-basculement 8

Instructions d'installation 8

Connection to the electrical grid 9

Raccordement au gaz 10

Le gaz distribué par une canalisation en ville (gaz naturel) 10

Le gaz en bouteille en cuve (Butane-Propane) 10

Changement des injecteurs 11

Montage des injecteurs 11

Réglage du ralenti des brûleurs 11

Conseil pour la cuisson 12

Utilisation de votre appareil 13

Description du panneau de commande 13

Utilisation des brûleurs gaz 13

Utilisation du four 14

Le thermostat 14

Le sélecteur de cuisson 14

Conseils d'utilisation du four 15

Cuisson traditionnelle 15

Cuisson des gâteaux 15

Cuisson de la viande 16

Cuisson du poisson 16

Temps de cuisson 16

Entretien de l'appareil 17

Nettoyage du four 17

Nettoyage de l'appareil 17

Démontage de la porte 17

Résolution des problèmes techniques 18

Spécifications techniques 19

Schéma électrique 20

Étiquette énergétique 21

Sécurité 22

Mise au rebut 22

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2012/19/EU 22

Consignes de sécurité

1. Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au manuel utilisateur.
2. Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur.
3. Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par un centre de service après-vente agréé.
- 4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de cet appareil en sécurité et aux risques associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
Le nettoyage et la maintenance ne devront pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- 5. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.**
6. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
7. Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.
8. Prévoyez une distance de 2cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure du four.
9. Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeur de neuf se dégage lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois. Ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.
10. Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille), thermostat sur +/- 230°C pendant 15 à 20 min. environ.
11. Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- 12. Si le cordon d'alimentation est défectueux ou endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.**
13. Assurez-vous que l'installation électrique soit suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
14. Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
15. Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes de l'appareil.
16. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon mais en tenant la prise.
17. N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- 18. Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant**

toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires

19. Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

20. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

21. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau, ou tout autre liquide, pour le nettoyer. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.

22. N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N'utilisez pas de produit d'entretien spécifique pour métaux. N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.

23. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur (brûleur à gaz par exemple), à proximité d'éléments électriques ou directement à proximité d'un ventilateur. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.

24. Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures malgré la haute protection thermique.

25. Ne pas toucher les parties métalliques ni la vitre quand elles sont chaudes.

26. La température de la porte et des surfaces extérieures peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

27. Faire preuve de la plus grande prudence lors du retrait de la lèchefrite. De la graisse chaude peut s'être déposée à l'intérieur. Utilisez des gants, si nécessaire.

28. Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.

29. Manipulez avec précaution la porte de votre four. Ne pas projeter d'eau sur le verre de la porte pendant ou immédiatement après utilisation : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessifs peuvent générer la casse de la vitre. Celle-ci est en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et donc tout danger pour l'utilisateur.

30. S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un linge humide. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte.

31. Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.

32. Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...

33. Ne placez jamais de papier, carton, bougie, plastique ou tout autre matériau inflammable dans l'appareil. Ne posez rien dessus (ustensiles, grille, objets...). N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.

34. Ne poser aucun objet lourd sur la porte ouverte.

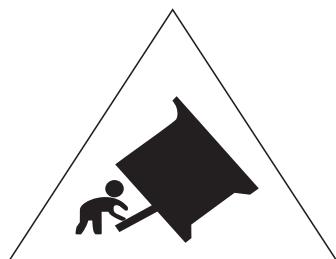
35. N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
36. Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un centre de service agréé.

37. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques ou similaires telles que :

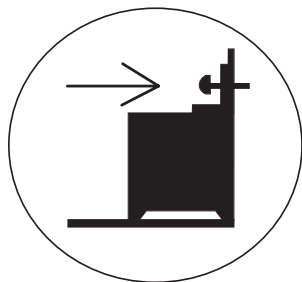
- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail,
- maisons d'hôtes,
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel,
- les environnements de type chambre d'hôte.

40. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

En ce qui concerne les informations relatives à l'installation et le nettoyage de l'appareil, merci de se référer au paragraphe ci-après du manuel.



Attention, possibilité de basculement



Contraintes anti-basculement

AVERTISSEMENT: pour éviter tout renversement de l'appareil, vous devez installer ce moyen de stabilisation. Veuillez vous reporter aux instructions d'installation.

LISEZ ET SUIVEZ CES CONSIGNES DE SECURITE ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Introduction

Félicitations pour l'achat de cet appareil, nous espérons qu'il vous donnera une entière satisfaction.

Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- 2006/ 95/ EC (Directive bas voltage)
- 2009/ 142/ EC (Directive appareil à gaz)

Veuillez lire ce manuel attentivement et le garder précieusement pour de futures questions.

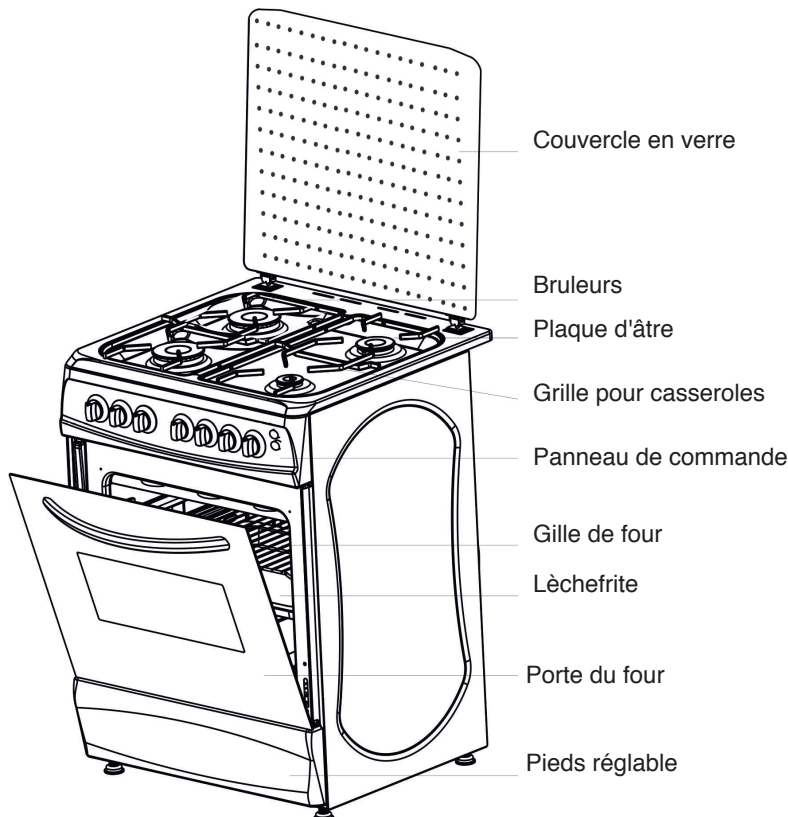
Si cet appareil devait être vendu ou donné à une autre personne, assurez-vous que la notice soit transmise à son nouvel acquéreur pour qu'il puisse s'informer sur les fonctions de l'appareil et être aussi prévenu des dangers.

Cette notice contient les informations nécessaires à propos de l'installation, l'usage et l'entretien de votre cuisinière. Elle vous donne également des conseils utiles.

IMPORTANT : Ce nouvel appareil est facile d'utilisation, cependant, pour obtenir des résultats, il est important de lire cette notice et de suivre toutes les instructions avant la première utilisation. Ce produit a été conçu dans le but de préparer la nourriture et ne peut être utilisé à d'autres fins.

Installation de votre appareil

Description



Cette description est générale et peut ne pas correspondre exactement à votre modèle

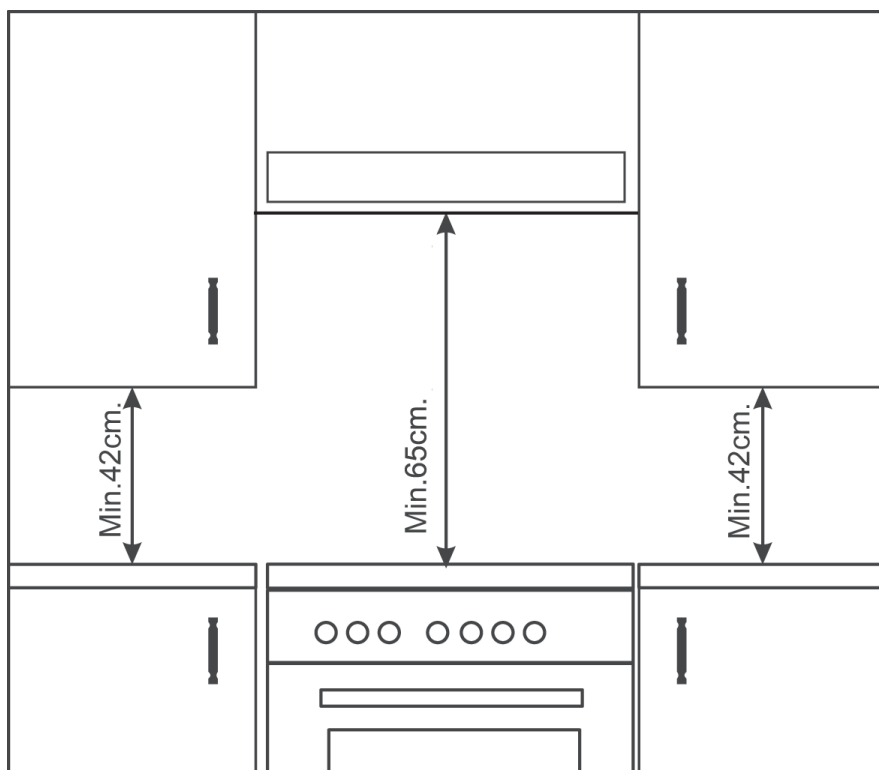
Mise en place

L'installation doit être effectuée par un installateur compétent et qualifié en suivant la réglementation en vigueur au moment de l'installation.

Des modifications aux circuits électriques domestiques pourraient s'avérer nécessaires pour l'installation de cet appareil et doivent être effectuées par des personnes compétentes. Il est très dangereux de modifier, ou tenter de modifier, les caractéristiques de cet appareil. Ces caractéristiques sont visibles sur une étiquette collée à l'arrière votre cuisinière.

Votre appareil doit être installé de façon à avoir un espace libre de 7cm derrière et 5cm sur les côtés et un espace libre d'environ 65 cm au-dessus des foyers.

Placez l'appareil sur une surface stable, totalement horizontale et loin d'objets inflammables. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.



Mise à niveau du produits

Placez l'appareil sur une surface stable, totalement horizontale et loin d'objets inflammables. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.

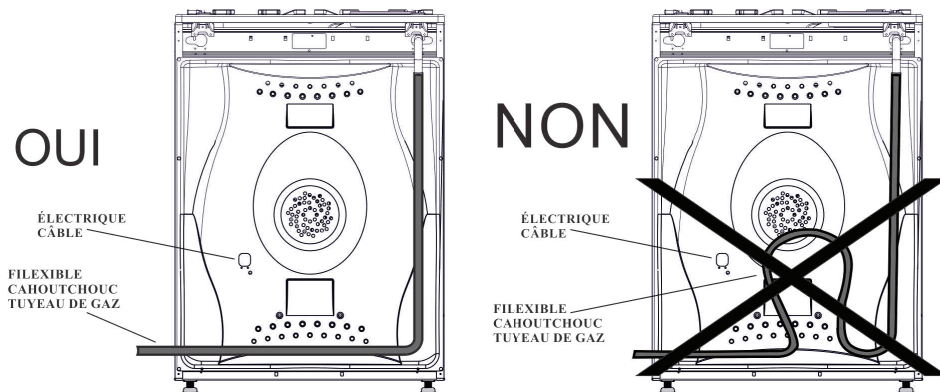
Le réglage en hauteur et la stabilité de l'appareil aux pieds ajustables situés aux 4 coins de la cuisinière.

ATTENTION : Cet appareil doit être posé par terre.

IMPORTANT : Votre appareil doit être installé dans un endroit suffisamment aéré, en conformité avec la réglementation en vigueur au moment de l'installation.

ATTENTION : Evitez l'installation de la cuisinière près de matériaux inflammables (ex : rideaux, serviettes, etc.)

ATTENTION : Avant de brancher votre appareil, déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en gaz comme le schéma ci-dessous et branchez la prise.

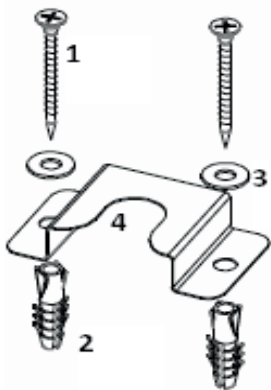


L'appareil devrait être positionné de telle sorte que la prise soit toujours accessible.

Ne passez pas de câbles électriques derrière ou près des parties chauffantes de l'appareil et à travers les trous ou parties couvertes qui pourraient couper ou endommager les câbles.

Assurez-vous que les grilles du four soient correctement insérées.

Installation de l'anti-basculement



Pour votre sécurité, votre cuisinière doit être installée avec un dispositif mécanique d'accrochage au sol pour éviter un basculement du produit vers l'avant.

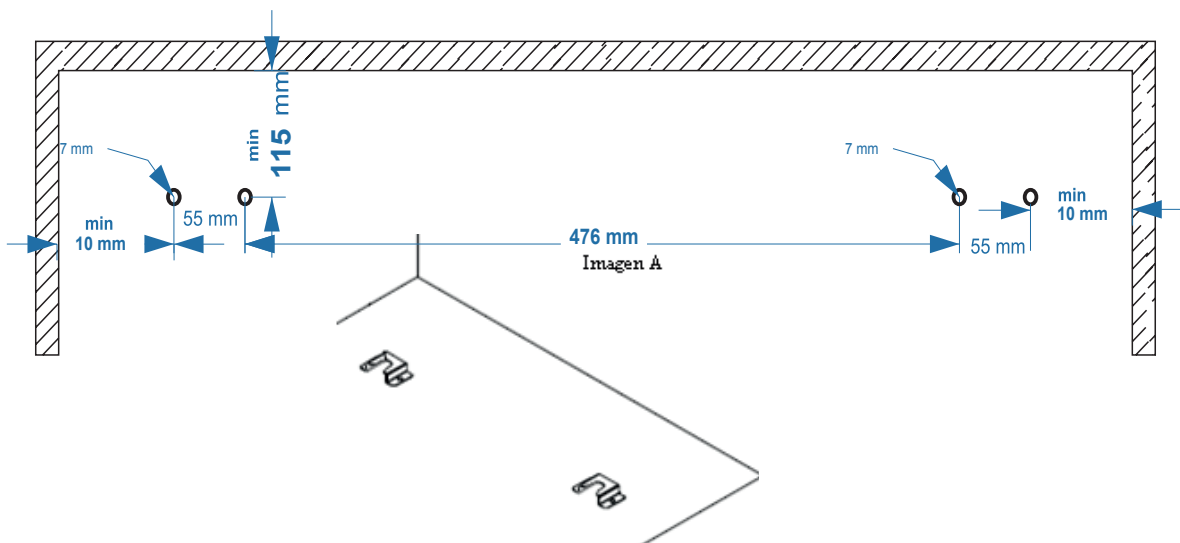
Vous trouverez ce dispositif dans la pochette d'accessoires inclus avec votre produit.

Voir la description ci-contre

- 1- Vis
- 2- Chevilles
- 3- Rondelles
- 4- Dispositif d'accrochage

Instructions d'installation

- 1- Les outils nécessaires à l'installation sont un tournevis cruciforme et une perceuse.
- 2- Selon les mesures ci-dessous, placez les dispositifs de maintien sur le sol aux mesures correspondantes (image A).
- 3- Fixez-les au sol à l'aide des vis et des chevilles



4- Une fois que les supports sont montés, déplacez le produit vers eux (Image B)

5- Assurez-vous que les deux pieds arrière du produit sont insérés dans le dispositif de sécurité comme indiqué sur (Image C)

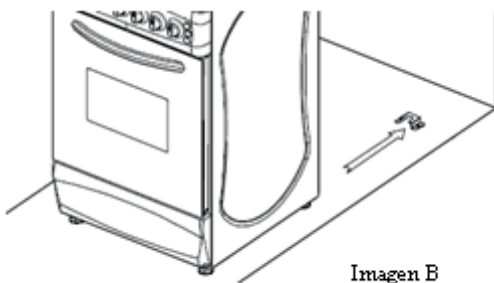


Imagen B

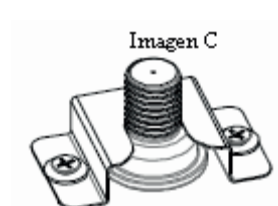


Imagen C

Connection to the electrical grid

This equipment is supplied with the plug

Avant de faire la connexion, assurez-vous bien que la puissance de votre installation électrique soit suffisamment dimensionnée pour faire fonctionner votre appareil en toute sécurité.

En cas de doute, demandez à votre installateur, la connexion électrique doit être effectuée en respectant les normes EN60335

La section des câbles d'arrivée est très importante et doit être suffisante pour ne pas créer d'échauffement et de risque d'incendie dans votre habitation.

ATTENTION : Cet appareil doit être connecté à la terre via une prise adéquate.

Cette prise devra être branchée à un connecteur respectant les normes en vigueur au moment de l'installation.

ATTENTION : Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être positionné afin qu'il soit pas en contact direct avec les zones chaudes. A aucun moment la température proche du câble doit être supérieure à 50°C .

ATTENTION : Placez votre appareil suffisamment près de l'alimentation pour que le câble de branchement ne soit pas distendu. N'utilisez pas de rallonges de câble.

Raccordement au gaz

L'installation est normalement réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

ATTENTION : L'appareil est livré préréglé en gaz de ville (gaz naturel).

Le gaz distribué par une canalisation en ville (gaz naturel)

Le raccordement s'effectue (fig. 1) :

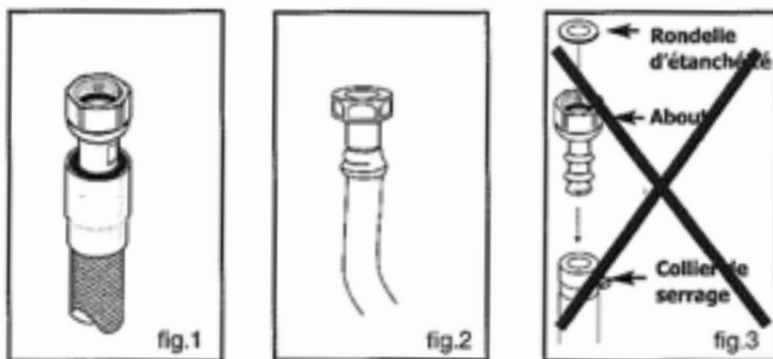
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1)
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre) (fig. 2).

Le gaz en bouteille en cuve (Butane-Propane)

Le raccordement s'effectue :

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1)
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre) (fig. 2).

ATTENTION : comme il est indiqué sur la figure 3, il est interdit de raccorder un tuyau souple avec un about.



Le tuyau flexible doit être utilisé hermétiquement selon les normes en vigueur au moment de l'installation

Le tuyau flexible doit répondre à différentes conditions :

- Il ne peut atteindre la température autre que celle de la pièce plus haute que 30°C
- Il ne peut pas être plus grand que 1.5 m
- Il n'est pas sujet à une traction ou force
- Il peut être facilement inspecté afin de vérifier sa condition.

Contrôle de la préservation du tuyau flexible :

Il ne montre pas de craquelures, coupures, marques, ou brûlures aussi bien sur les parties extérieures que sur tout son long.

IMPORTANT : Si une anomalie de plus est constatée, ne réparez pas le tuyau, remplacez-le.

IMPORTANT : Une fois l'installation complète, vérifiez la parfaite étanchéité de chaque tuyau, en utilisant une solution savonneuse, jamais une flamme.

Changement des injecteurs

Adaptation aux différents types de gaz :

Cette cuisinière est livrée préréglée pour le gaz de réseau (gaz naturel).

Pour tout changement de gaz, vous devez impérativement effectuer les trois opérations suivantes :

1. Adapter le raccordement gaz (paragraphe précédent)
2. Changer les injecteurs
3. Régler les ralenti des robinets

Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane / propane sont dans la pochette contenant la notice.

Montage des injecteurs

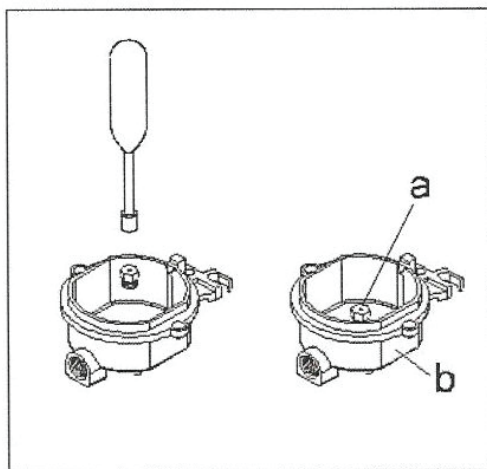
Chaque injecteur est identifié par un numéro gravé dessus.

Changez les injecteurs avec une clé appropriée en procédant comme suit :

Retirez les grilles, chapeaux et têtes de tous les brûleurs.

Dévissez à l'aide de la clé appropriée les injecteurs situés dans le fond de chaque support et ôtez-les.

Montez à la place les injecteurs fournis. Pour cela, vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur puis engagez la clé sur l'injecteur et serrez.



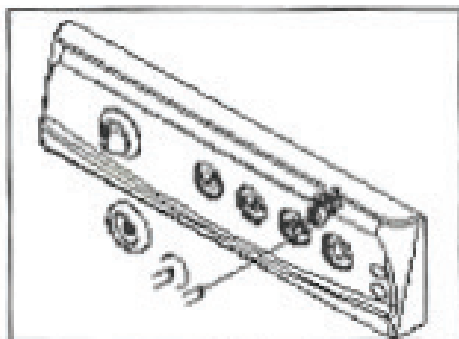
Réglage du ralenti des brûleurs

Pour ajuster au niveau minimum :

Tourner le bouton jusqu'à la position de flamme minimum

Enlever le bouton

- En cas de conversion du gaz naturel vers le LPG (gaz en bouteilles), vissez à fond la vis en laiton de chaque robinet
- En cas de conversion du LPG vers le gaz naturel, dévissez d'un quart de tour la vis en laiton de chaque robinet jusqu'à obtenir une flamme régulière.



Remettez les manettes et tournez vite le bouton de la position maximum à la position minimum de sorte que la flamme ne s'éteigne pas et que le réglage soit correct.

NOTE : il est recommandé que l'exécution des opérations soit confiée à un service agréé spécialisé.

Conseil pour la cuisson

Commencez la cuisson avec une grande flamme si nécessaire. La partie extérieure de la flamme est beaucoup plus chaude que l'intérieur. En conséquence, le haut de la flamme engendre un gaspillage du gaz. Ici, les brûleurs à gaz ne nécessitent pas de casserole à fond plat, les flammes lèchent le fond de la casserole et étendent la chaleur sur toute sa surface.

Aucune casserole spéciale n'est nécessitée pour des brûleurs à gaz. Cependant, des casseroles à parois minces transmettent la chaleur à la nourriture plus rapidement que des casseroles aux parois épaisses. Une casserole à fond épais prévient une surchauffe partielle car elle garantit une compensation thermique suffisante.

Évitez les très petites casseroles. Les casseroles épaisses et peu profondes sont mieux adaptées que les casseroles étroites et très profondes car elles garantissent une chauffe plus rapide. La cuisson n'est pas accélérée en plaçant des casseroles étroites sur des brûleurs larges. Le résultat n'est juste qu'un gaspillage de gaz. Pour un usage approprié, placez les petites casseroles sur des petits brûleurs et des grandes casseroles sur des grands brûleurs.

Souvenez-vous aussi de mettre un couvercle sur les casseroles pour réduire la consommation de gaz.

Durant l'utilisation, l'appareil devient chaud, la porte ou la surface extérieure peuvent être brûlantes.

Vous devez prendre soin d'éviter de toucher les éléments chauffant dans le four.

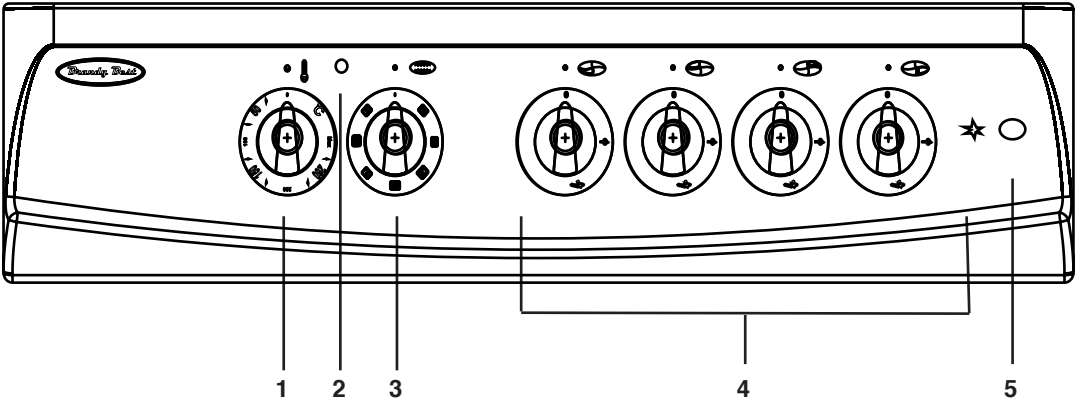
Des objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne devraient pas être placés sur la surface car celui-ci peut être brûlant.

Pour faciliter l'allumage, allumez le brûleur avant de placer les casseroles sur les grilles. Après avoir allumé, vérifiez si les flammes sont normales.

Baissez toujours la flamme ou éteignez-la avant de retirer la casserole.

Utilisation de votre appareil

Description du panneau de commande

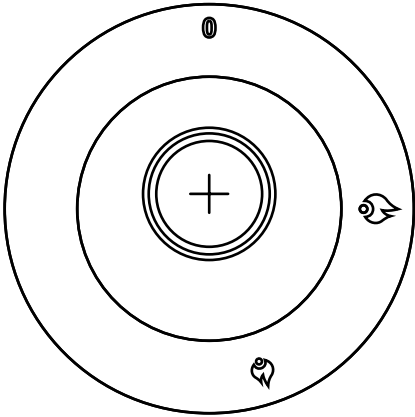


1. Thermostat	4. Manette de réglage des foyers
2. Témoin d'allumage du four	5. Allumage électronique
3. Sélecteur de fonction du four	

Utilisation des brûleurs gaz

Allumez le brûleur en appuyant sur le bouton « allumage » et maintenez-la poussée au moins 10 secondes afin que la sécurité thermocouple maintienne la flamme allumée.

Vous pouvez ensuite ajuster la grandeur de la flamme en tournant le bouton montré dans le schéma ci-dessous.



- Aucun apport de gaz
-  Apport maximun de gaz
-  Apport minimun de gaz

ATTENTION : Au premier usage, faites fonctionner vos brûleurs quelques minutes afin que la flamme se stabilise. Également, une légère fumée et odeur pourraient s’échapper au moment de l’allumage, ceci correspond au rodage de l’appareil.

Utilisez des casseroles plates avec un diamètre égal à la plaque chauffante.

Ne mettez rien entre la plaque chauffante et la casserole.

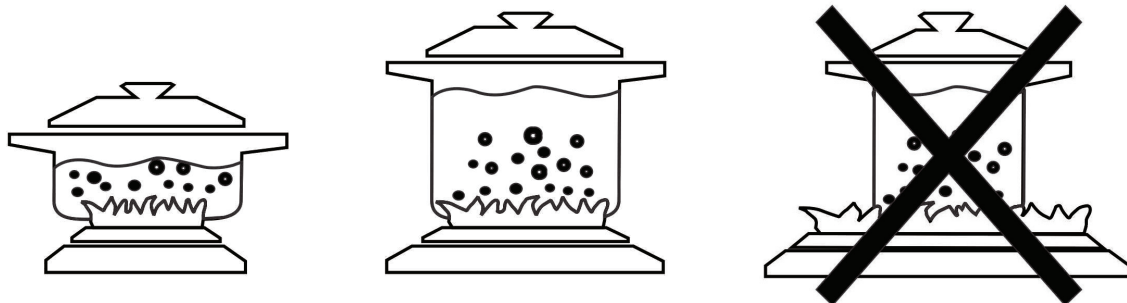
Veillez particulièrement à ce que les casseroles ne soient pas trop petites pour les liquides, car les liquides peuvent vite déborder.

Les casseroles ne doivent pas non plus être trop larges pour une cuisson rapide. En fait, les graisses et les

jus pourraient s'étendre sur le fond et brûler facilement.

ATTENTION : Évitez de mettre des casseroles dont les manches sont en plastique, dans le four car elles ne sont pas résistantes à la chaleur.

Vous devez utiliser des casseroles avec le bon diamètre pour vous adapter au brûleur, afin d'assurer la meilleure cuisson possible et de réduire la consommation de gaz comme dans montré dans les schémas ci-dessous.



Il est également conseillé de couvrir tout liquide porté à ébullition et, dès que ce liquide commence à bouillir, de diminuer la flamme de façon à rester à température d'ébullition.

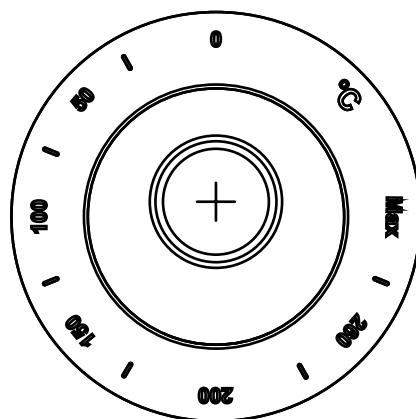
IMPORTANT : Ne placez jamais une casserole vide si le four ou le brûleur sont en route.

Après l'utilisation des plaques chauffantes et quand les surfaces sont froides. Vous pouvez effectuer le nettoyage avec une éponge humide ou un chiffon doux, vous pouvez utiliser un produit détergent mais non corrosif, n'utilisez pas non plus de matériaux abrasifs.

Utilisation du four

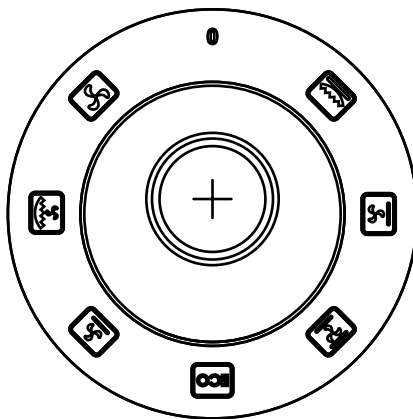
Le thermostat

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre en sélectionnant la température voulue.



Le sélecteur de cuisson

Le four électrique est équipé d'un élément chauffant supérieur appelé « voûte » et d'un élément chauffant inférieur appelé « sole ». Ceux-ci peuvent fonctionner ensemble ou séparément.



Utilisation du grill



Utilisation du grill + ventilation



Ventilation



Utilisation de la résistance de voûte + ventilation



Utilisation de la résistance de voûte + sole + ventilation



Utilisation de la résistance de sole + ventilation



Fonction économie d'énergie utilisation de la résistance de sole et la résistance de voûte

ATTENTION : Quand le grill fonctionne, les parties accessibles peuvent devenir brûlantes. Gardez les enfants éloignés du four.

Conseils d'utilisation du four

Cuisson traditionnelle

La chaleur provient du haut comme du bas. Il est dès lors préférable d'utiliser la glissière centrale. Si la cuisson requiert plus de chaleur du haut ou du bas, utilisez le guide supérieur ou inférieur.

Cuisson des gâteaux

Préchauffez le four, sauf s'il est indiqué autre chose, pendant au moins 10 minutes avant l'utilisation. N'ouvrez pas la porte du four quand vous cuisinez les plats qui doivent « monter » (par ex : des soufflés),

le jet d'air froid bloquerait le processus de la « montée ». Pour vérifier si le gâteau est prêt, insérez un cure-dent dans la mixture, s'il ressort propre, le gâteau est prêt. Attendez au moins que $\frac{3}{4}$ de la cuisson soit passée avant de vérifier.

Comme règle générale, retenez cela, un plat qui est bien cuit à l'extérieur mais pas suffisamment à l'intérieur aurait dû nécessiter une température plus basse et un temps de cuisson plus long. Si au contraire, la texture est « sèche » elle aurait dû cuire moins longtemps à une température plus élevée.

Cuisson de la viande

Si vous voulez un rôti avec une bonne couleur, utilisez très peu d'huile.

Si la pièce est maigre, utilisez de l'huile ou du beurre ou un peu des deux. Beurre ou huile ne sont pas nécessaires si la pièce a une couche de graisse.

Si la pièce a une couche de graisse d'un côté uniquement, mettez-le au four avec ce côté vers le haut, quand la graisse fondra, elle graissera le bas suffisamment.

De la viande rouge doit être enlevée du frigo une heure avant la cuisson. Sinon, le changement de température brutal causerait le fait qu'elle devienne dure.

Un rôti (spécialement si composé de viande rouge) ne doit pas être salé au début de la cuisson car le sel engendre le fait que les jus et le sang ne s'échappent de la viande et donc empêche la formation d'une croûte bien brunie. Il est conseillé de saler l'extérieur de la viande juste après la moitié de la cuisson.

Placez le rôti dans le four dans un plat profond, un plat profond protège du dessèchement et donne une cuisson plus progressive.

La viande doit être placée dans un plat résistant au four ou directement sur la grille en dessous duquel la lèchefrite sera insérée pour collecter le jus, les ingrédients pour la sauce qui doit être uniquement mis sur le plat directement si le temps de cuisson est bref, sinon ils doivent être ajoutés durant la dernière demi-heure.

Commencez à cuisiner de la viande crue à une température élevée, la réduire ensuite pour finir la cuisson en profondeur. La température de cuisson pour de la viande blanche doit être modérée tout au long de la cuisson. Le degré de cuisson peut être vérifié en pressant la viande avec une fourchette. A la fin de la cuisson, il est conseillé d'attendre au moins 15 minutes avant de couper la viande afin de ne pas perdre la saveur.

Avant de servir, les plats peuvent être gardés au chaud dans le four à une température minimum.

Cuisson du poisson

Cuisinez les petits poissons du début à la fin à une température élevée.

Cuisinez les poissons de taille moyenne initialement à une température élevée et graduellement diminuez-la du début à la fin.

Vérifiez que le poisson cuisiné est cuit, la viande doit être blanche et opaque, sauf dans le cas d'un saumon, truite ou similaire.

Une bonne cuisson pour un poisson est une cuisson rosée sur l'arrête.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson peut varier selon le type de nourriture, sa consistance et son volume. Il est recommandé de regarder en cuisinant pour la première fois et vérifier le résultat dans des conditions similaires, pour voir les résultats obtenus.

Néanmoins, suivez attentivement les indications données dans la recette que vous comptez suivre.

ATTENTION : Ne placez aucun ustensile comme une lèchefrite, moule à gâteau, casserole, plats en pyrex, papier aluminium ou autre sur la base du four lorsque le four est en cours d'utilisation. Une stagnation de la chaleur pourrait endommager le résultat de votre cuisson et aussi endommager le four lui-même.

Entretien de l'appareil

Avant chaque opération, débranchez l'appareil.

Nettoyage du four

Attendez que le four soit refroidi avant de retirer les accessoires, lavez-les séparément dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.

Votre four est équipé de parois autonettoyantes par catalyse (revêtement rugueux), celles-ci ont l'avantage de consommer les projections de graisse de cuisson lors que le four est en servie.

Elles ne nécessitent aucun autre entretien que de retirer les morceaux d'aliments qui pourraient y être collés

Les autres éléments lisses peuvent être nettoyés avec un détergent approprié.

Ne grattez jamais les parties intérieures du four car cela pourrait les endommager.

Nettoyez les accessoires du four (grilles, plaques..) avec de l'eau chaude et du détergent.

Ne couvrez jamais une partie du four avec du papier aluminium. Cela résulterait en une accumulation de chaleur qui pourrait endommager l'émail.

Nettoyage de l'appareil

Vous devez essuyer régulièrement le panneau de commande, la porte du four et les côtés du four, à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent liquide doux afin d'éviter d'endommager les surfaces peintes ou émaillées.

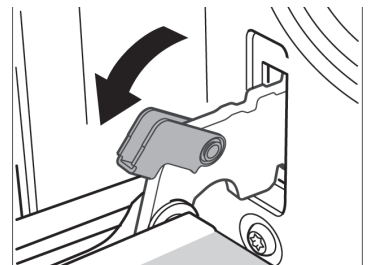
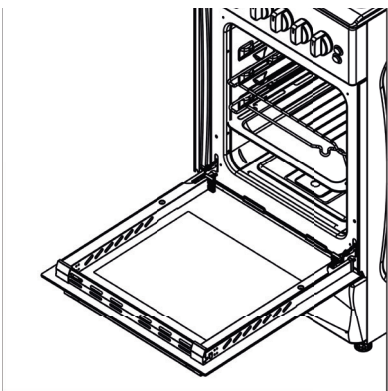
Nettoyez l'appareil avec de l'eau chaude savonneuse ou avec des détergents non abrasifs.

N'utilisez jamais de tampons abrasifs pour nettoyer les surfaces en émail, en chrome ou en acier inoxydable.

Démontage de la porte

Nous vous recommandons d'avoir quelqu'un pour vous aider lors de l'enlèvement de la porte.

2. Les charnières de porte ont un petit loquet, soulevez-les comme le montre l'image ci-contre.



3. Ouvrez la porte complètement et fermez partiellement la porte à un angle de 30°, soulevez la porte et enlevez-la. Remettez la porte en refaisant les étapes ci-dessus à l'envers.

Résolution des problèmes techniques

Avant de contacter votre service technique, veuillez vérifier la cause du problème ne peut pas être trouvé et résolu grâce aux divers points de vérifications suivants:

Problèmes	Solutions
Légère odeur ou petite quantité de fumée lors de la première utilisation de l'appareil de cuisson.	Ceci est normal et s'arrêtera après les 2 ou 3 premières utilisations.
Le débit de gaz semble anormal	Assurez-vous que : Les trous du brûleur ne sont pas obstrués Le régulateur de pression fonctionne La valve est complètement ouverte
S'il y a une odeur de gaz dans la pièce	Assurez-vous que : La valve du gaz n'est pas ouverte Le tuyau d'approvisionnement du gaz soit bien positionné et en bonne condition. Rappelez-vous de le remplacer au moins une fois par an.
Le four ne chauffe pas	Assurez-vous que : les boutons du four sont en correcte position. Le temps de cuisson n'est pas trop long Vérifiez que la température est correcte pour le type de nourriture devant être cuisinée.
Fonctionnalité intermittente du gril.	Lorsque le gril fonctionne à un réglage thermostatique inférieur au maximum, cela est régulé par le thermostat qui active ou n'active pas le gril, provoquant ainsi cette intermittence.
La condensation se forme entre les panneaux de verre.	Ce phénomène est causé par l'humidité contenue dans certains aliments.

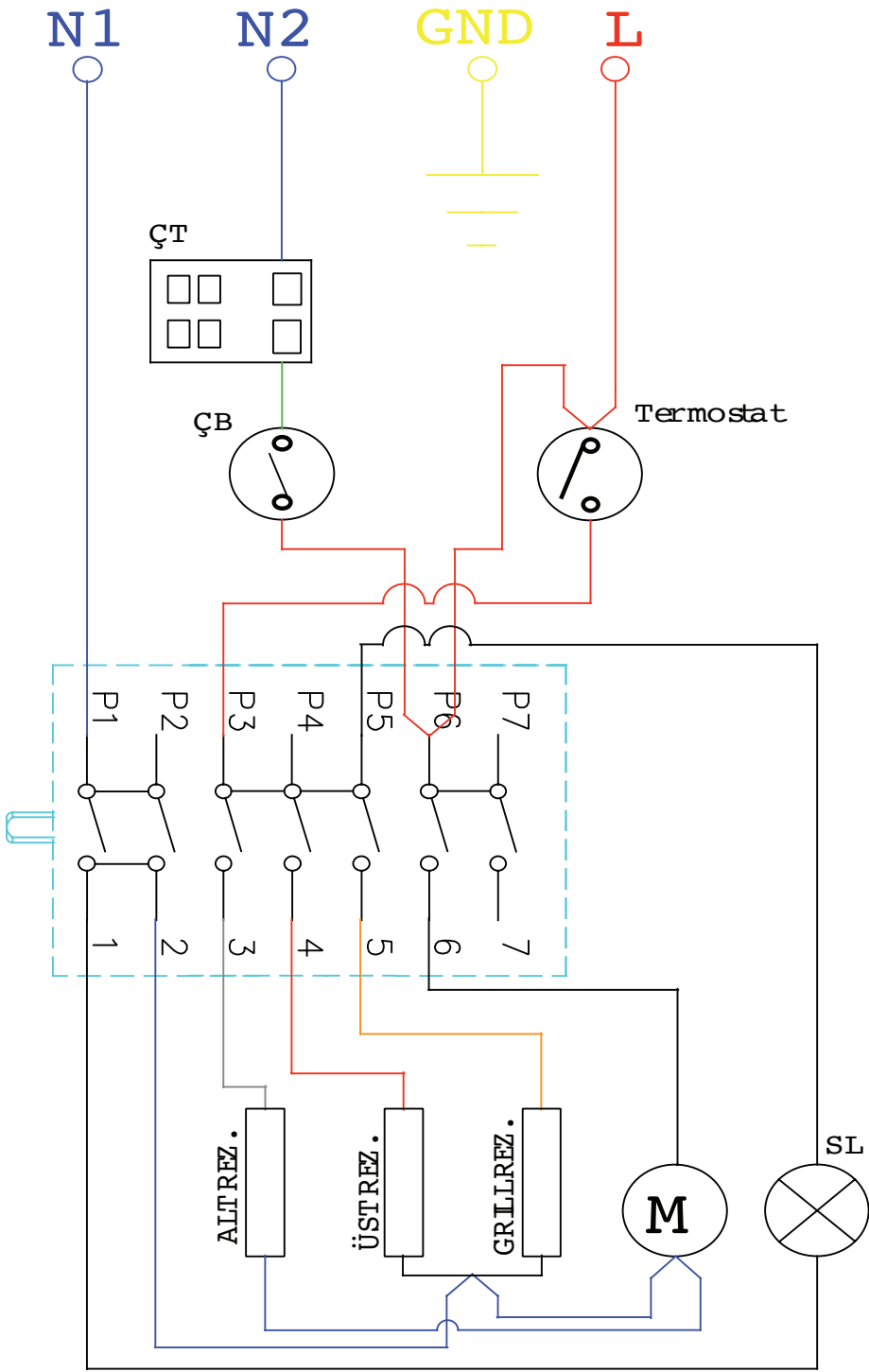
Si après avoir suivi toutes les vérifications ci-dessus, l'appareil ne marche toujours pas, appelez votre revendeur ou le service technique le plus proche afin de vous faire assister.

Spécifications techniques

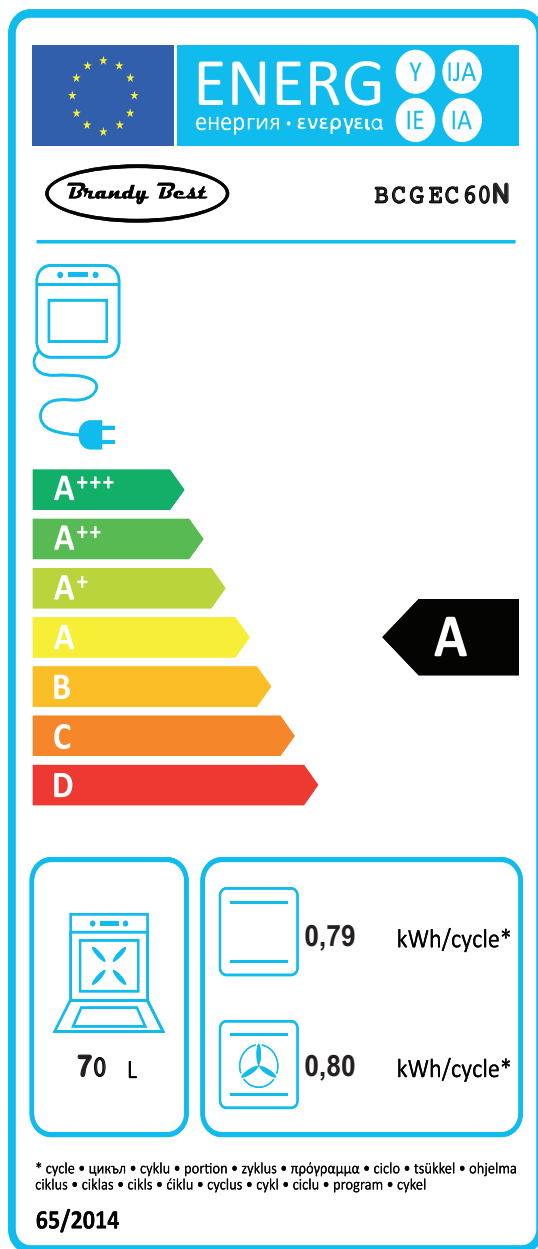
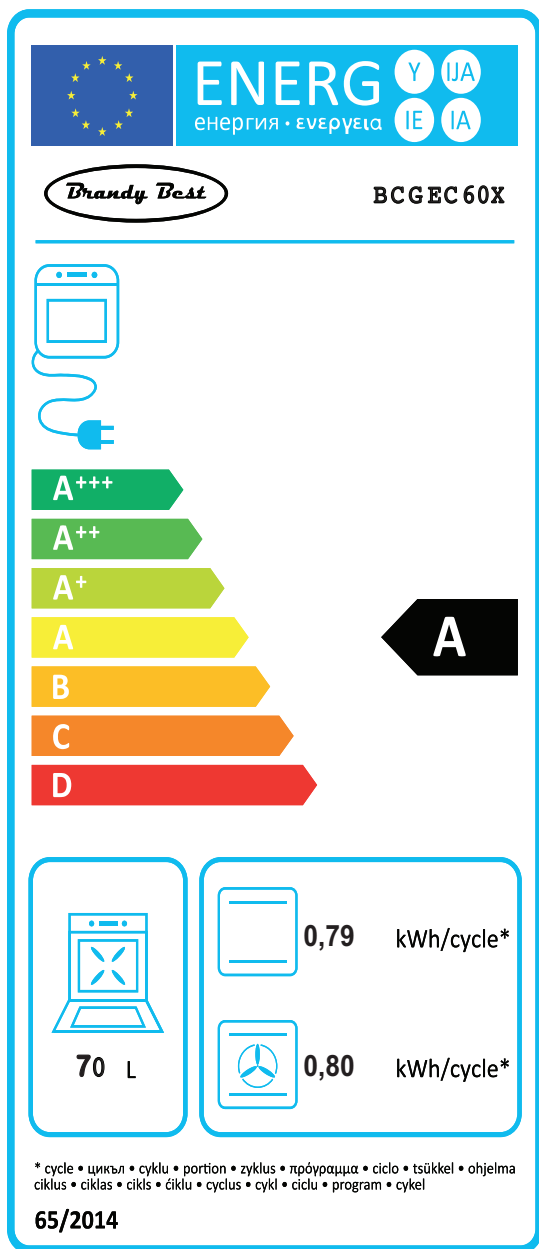
En fonction des séries et des pays de distribution, le constructeur se réserve le droit de modifier certaines caractéristiques.

Modèle	BCGEC60	
Foyer		NG
Petit brûleur	0,095m³/h	1,00 kW / 0,75 mm
Brûleur moyen	0,167m³/h	1,75 kW / 1,00 mm
Grand brûleur	0,271m³/h	2,85 kW / 1,20 mm
Four électrique		
Élément chauffant bas (sole)	1200W	
Élément chauffant Grill	1000W	
Élément chauffant haut (voûte)	1500W	
Ventilateur	25W	
Accessoires		
Lèchefrite	V	
Grille	V	
Thermocouples	V	
Porte double vitrée	V	
Allumage gaz	V	
Thermostat four	V	
Pieds ajustables	V	
Couvercle en verre	V	
Caractéristiques générales		
Voltage	230V 50Hz	
Consommation électrique par cycle	0,79kW/24h	
Consommation gaz	0.700 m³/h	
Classe de protection	IPX0	
Catégorie de gaz	II2E+ I3+	
Poids net	37 kg	
Dimensions brutes (cm) H/L/P	89/63/66	

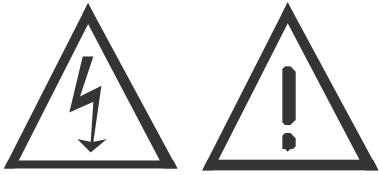
Schéma électrique



Étiquette énergétique



Sécurité

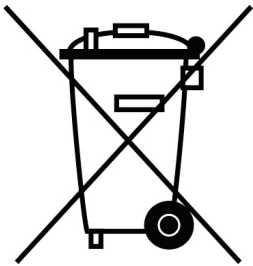


Attention!

Il est dangereux à toute personne (autre qu'un technicien qualifié) de démonter ou de tenter une réparation qui implique le démontage des panneaux de carrosserie ou de protection.

Risque de chocs électriques.

Mise au rebut



- Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2012/19/EU

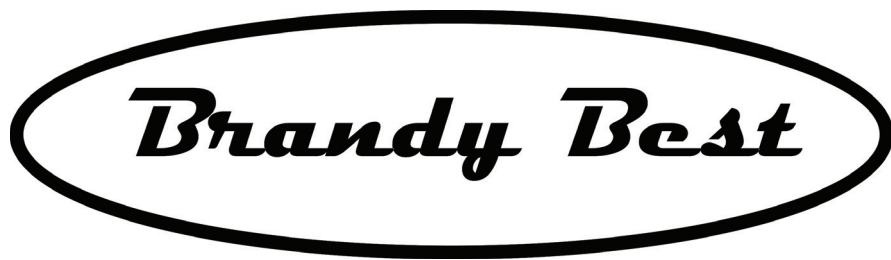
Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

HORUS sarl
P.A. Ravennes-les-Francis
1 rue de Haarlem
59200 Tourcoing - France
relation@brandybest.com
www.brandybest.com

Fabriqu  en Turquie





Designer of solutions
for "**tiny**" places...

BCGEC60

Instruction Manual

**Prior to installation or first use of this appliance,
read these instruction closely. Save them for future reference**

www.brandybest.com

English

Safety instructions 3

Introduction 6

Installation of your appliance 6

Description 6

Adjustments to the product 7

Bracket device installation 8

Gas Connection 10

The gas distributed by a city pipeline (natural gas) 10

Bottled gas in tank (Butane-Propane) 10

Changing the injectors 11

Mounting of injectors 11

Burner idle adjustment 11

Advice for cooking 12

Using your appliance 13

Control Panel Description 13

Using gas burners 13

Oven used 14

The thermostat 14

the oven function selector 14

Advice in using the oven 15

Traditional cooking 15

Baking 15

Cooking meat 16

Cooking fish 16

Cooking times 16

Appliance maintenance 17

Cleaning the oven 17

Cleaning the appliance 17

Dismounting the door 17

Troubleshooting 18

Technical specifications 19

Electrical diagram 20

Energy label 21

Security 22

Recycling 22

ENVIRONMENTAL PROTECTION – DIRECTIVE 2012/19/EU 22

Safety instructions

1. Take the time to read all safety instructions and refer to the user manual.
2. This unit complies with strict safety rules and regulations.
3. Given the diversity of standards, if this unit is used in a country other than where it was purchased, have it checked by an authorized customer service center.
4. **This unit may be used by children over the age of 8 and by people with limited physical, sensorial and mental capacity, or with lack of experience or knowledge if they have supervision or prior instruction as to the safe use of this device and the associated risks. Children should not play with this device. Cleaning and maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 and are supervised.**
5. **Keep this appliance and its power cord out of the reach of children younger than 8 years old.**
6. Do not move the appliance while in use.
7. This appliance is not intended to be installed. Place your oven on a stable work surface or on a kitchen unit that supports temperatures of at least 90°C. Allow a free flow of air to circulate around your appliance.
8. Allow a minimum distance of at least 2cm between food and the top of the appliance.
9. It is typical to have a small amount of smoke or odors of “newness” emerge when you use your appliance for the first time. This is very normal and disappears quickly.
10. We advise you to use your appliance for the first time while empty (without the grill), setting the thermostat to +/- 230°C for about 15-20 minutes.
11. Check to see that the voltage corresponds to that indicated on the device. (AC only.)
12. Do not use your oven if it has been dropped and shows visible signs of damage or if it malfunctions. In this case, the appliance must be sent to the nearest authorized after-sales service center in order to avoid any danger.
13. **If the power cord is defective or damaged, it must be replaced by the manufacturer, the after-sales service center or someone who is similarly qualified in order to avoid any danger.**
14. Make sure that your electrical current is able to supply sufficient power to this appliance.
15. Always plug the device into a grounded outlet.
16. Do not allow the power cord to hang over or touch the hot parts of the oven.

17. Do not unplug the appliance by pulling on the cord. Always unplug the oven by holding onto the plug itself.
18. Only use an extension cord in good condition, with a plug that is grounded, and with a cord whose diameter is the same as that of the cord that came with the product.
19. Unplug the power cord from the power supply before any maintenance cleaning or accessory installation.
20. To avoid electric shock, do not submerge the cord, the plug, or the appliance in water or any other liquid.
21. The temperature of exposed surfaces may be high when the appliance is in use.
22. Never immerse the appliance in water, or any other liquid, to clean it.
23. Do not place the appliance near any heat source, (a gas burner, for example), or near electrical components or a fan. Do not place on top of other appliances.
24. In spite of high levels of thermal protection, this appliance operates at elevated temperatures that can cause burns.
25. Do not touch the metal parts or the glass.
26. The temperature of the door and of the exterior surfaces may be elevated when the appliance is in use.
27. Exercise extreme caution when removing the drip pan. There could be hot grease deposits inside. Use the appropriate handle when inserting or removing it from the oven.
28. Use the handles. Use an oven mitt if necessary.
29. Be careful when handling the door to your oven. Do not spray water on the glass door while in use, nor immediately after use: any sudden shock or excessive thermal stress (like a change in temperature) can cause the glass to break. This is tempered glass, which avoids any risk of projectiles or danger for the user.
30. In the event that any part of the appliance catches fire, never try to extinguish it with water. Smother the flames with a damp cloth. Unplug the appliance and do not open the door.
31. Do not store flammable products near or beneath the cabinet where your appliance is situated.
32. Do not operate the appliance beneath a wall cabinet, a shelf, or near flammable materials such as blinds, curtains, or drapes.
33. Never place combustible materials inside the appliance, such as paper, cardboard, candles, plastic, or any other flammable materials. Do not place anything on top of the appliance (utensils, grill, objects).
34. Do not place heavy objects on the open door.
35. Do not put aluminum foil beneath the appliance to protect the work surface, nor between the heating elements, nor in contact with the interior walls, as this could seriously harm the functions

and cause the oven to overheat.

36. Never block or insert anything into the air vents.

37. Do not use aggressive cleaning agents (notably those containing baking soda). Do not use abrasive sponges or metal scouring pads. Do not use special cleaning agents made for metals.

38. For your safety, never disassemble the unit yourself. Contact an authorized service center.

39. This appliance is intended for use in domestic situations, or those similar, such as:

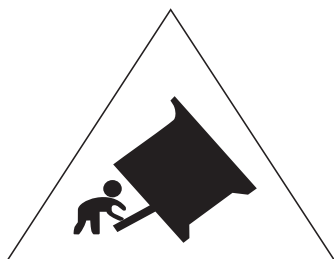
- A farmhouse
- Staff kitchens in stores, offices, and other work environments
- Guesthouses
- By hotel and motel guests, or other environments of a residential nature

40. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

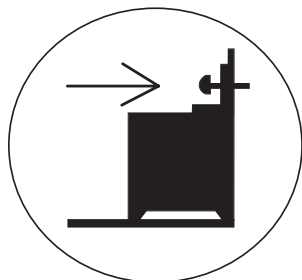
41. The oven must be placed against a wall.

42. The temperature of nearby surfaces may be higher when the oven is on.

For information on installation and cleaning, please refer to the paragraph below in the manual.



Caution, possibility of tilting



Anti-tip restraints

WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilising means must be installed. Refer to instructions for installation.

READ AND FOLLOW THESE SAFETY INSTRUCTIONS. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Introduction

Congratulations on your purchase of this appliance; we hope you will be completely satisfied.

This appliance conforms to the following CE directives:

- 2006/95/EC (Low voltage directive)

Please read this manual carefully and keep it safe for future reference.

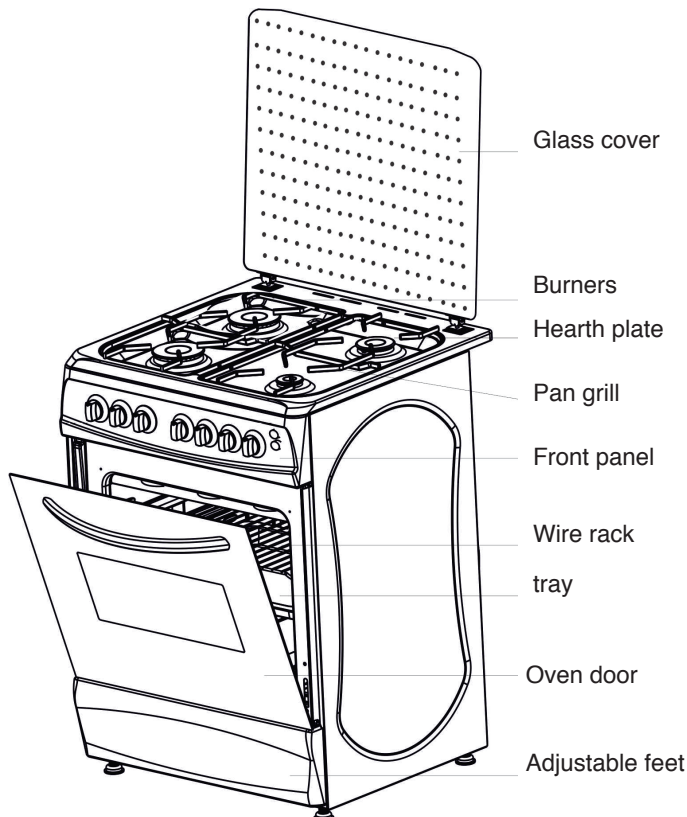
If this appliance is sold or given to another individual, ensure that this guide is also passed on in order for them to understand the functions and risks of the machine.

This guide contains information needed for the installation, use and maintenance of your oven. It also provides helpful advice.

IMPORTANT: This new appliance is easy to use; however in order to obtain the best results, it is important to read this guide and to follow all instructions prior to initial use.

Installation of your appliance

Description



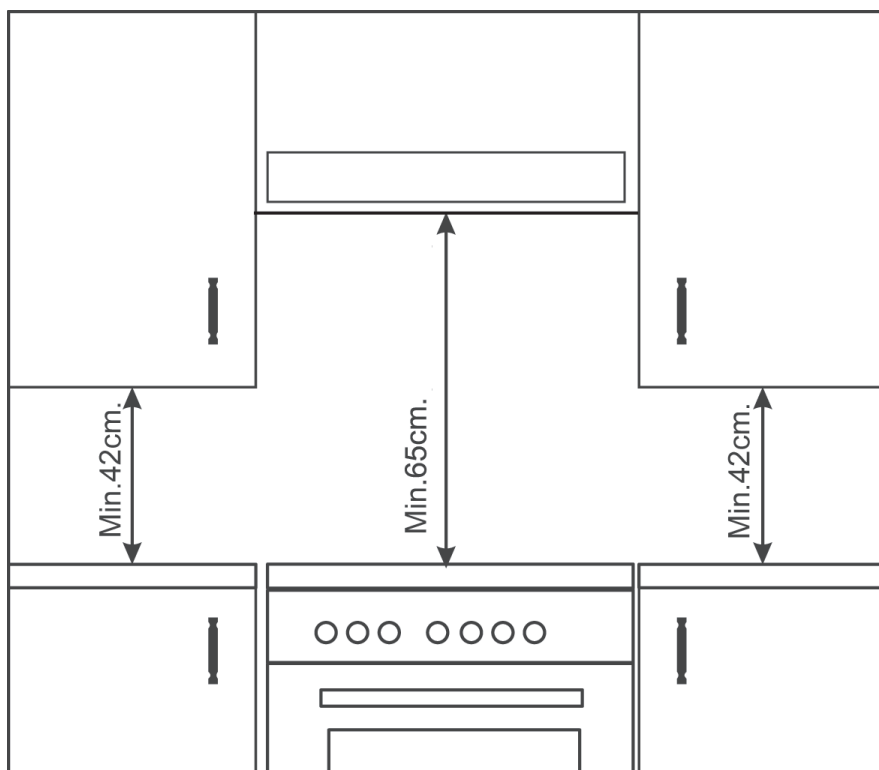
This is a general description and may not correspond exactly to your model.

This appliance must be installed by a competent and qualified installer, following regulations in place at the time of the installation.

Modifications to domestic electrical circuits may prove to be necessary for the installation of this appliance, and must be carried out by competent individuals. It is extremely dangerous to modify, or attempt to modify the technical specifications of this appliance. These specifications can be found on a sticker on the rear of your oven.

Your appliance must be installed in a manner which leaves gaps of 7cm behind and 5cm to each side, and a gap of approximately 65cm above the hob.

Position the appliance on a stable surface, completely level and far from combustible objects. Ensure that air can circulate freely around your appliance.



Adjustments to the product

Position the appliance on a stable surface, completely level and far from combustible objects. Ensure that air can circulate freely around your appliance.

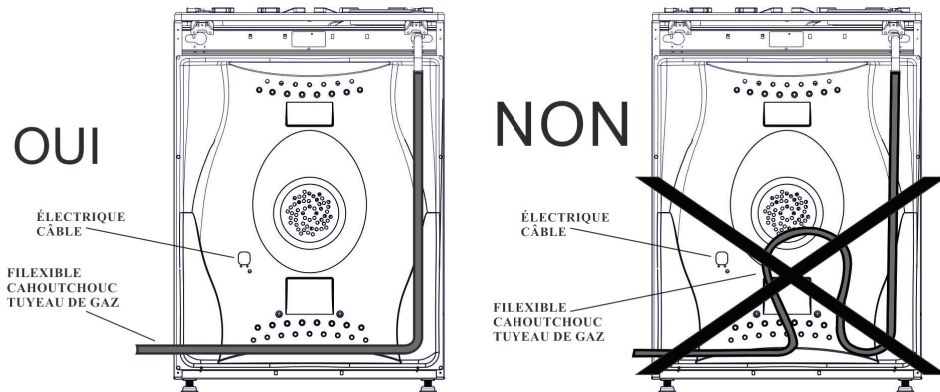
The adjustable stands located at the four corners of the base of the oven can be used to adjust the height and stability of the appliance.

CAUTION: This appliance must be positioned directly on the floor.

IMPORTANT: Your appliance must be installed in a sufficiently ventilated location, in accordance with regulations in place at the time of the installation.

CAUTION: Avoid installing the oven close to combustible materials (e.g. curtains, towels, etc.)

Completely unwind power cord and gas supply pipe as the diagram below and connect the plug.

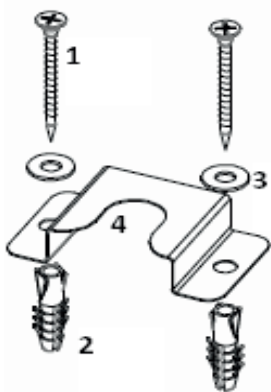


The appliance should be positioned so that the plug is always accessible.

Do not pass electrical cables behind or near hot parts of the appliance and through the holes or covered parts that could cut or damage the cables.

Make sure oven racks are properly inserted.

Bracket device installation



For your safety, your free standing cooker have to be installed with a ground support mechanical device to avoid a tilting of the product to the front.

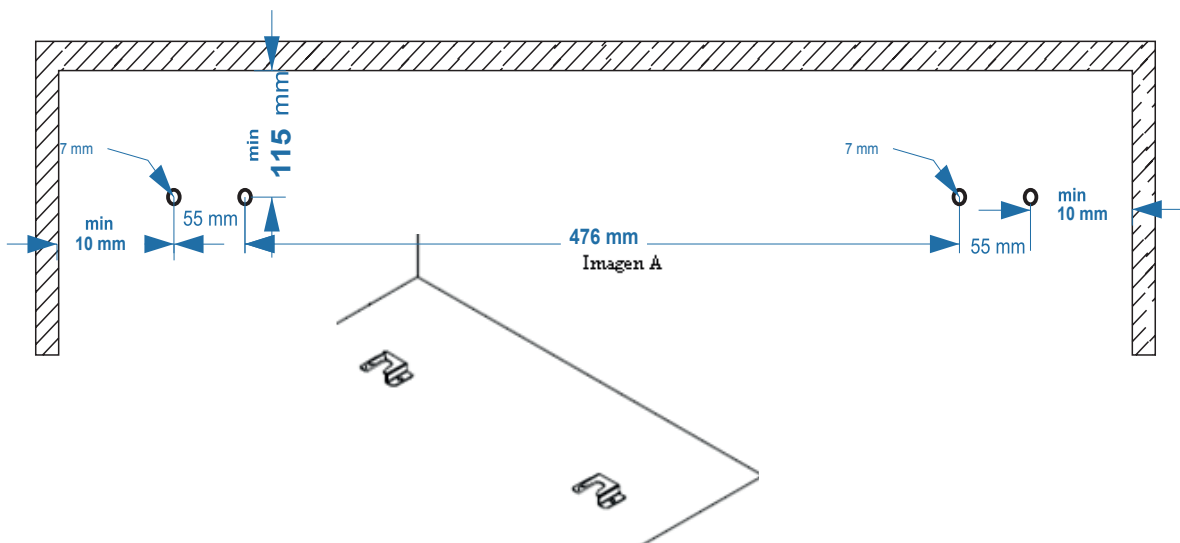
You can find it in the accessories pocket include with your product.

See the description picture at the left side

- 1- Screws
- 2- Plugs
- 3- Washers
- 4- Bracket device

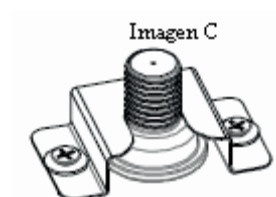
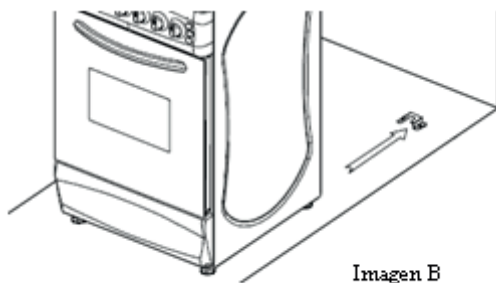
Installation instructions

- 1- The tools necessary for the installation is medium cross screw driver an a drill machine.
- 2- Place the holding devices on the floor to the corresponding measurements (imageA).
- 3- Fix them to the floor using screws and plugs.



4- Once the brackets are mount, move the product towards them (Image B)

5- Please ensure that the two rear legs of the product are inserted into the safety device as shown in (Image C)



his equipment is supplied with the plug

Before making the connection, make sure that the power of your electrical installation is sufficiently dimensioned to operate your equipment safely.

In case of doubt, ask your installer, the electrical connection must be performed in accordance with standards EN60335.

The section of supply cables is very important and must be sufficient to avoid overheating and create a fire hazard in your home.

WARNING: This device must be connected to ground via a proper outlet.

This plug must be connected to a connector complying with the standards in force at the time of installation.

WARNING : In all cases, the power cable must be positioned so that it is not in direct contact with the hot zone. At no time the temperature close to the cable must be greater than 50 ° C.

WARNING : Place your device close enough to the power so that the connecting cable is not distended. Do not use extension cables.

Gas Connection

The installation is usually reserved for qualified installers and technicians. **WARNING :** The unit comes preset to city gas (natural gas).

The gas distributed by a city pipeline (natural gas)

The connection is made :

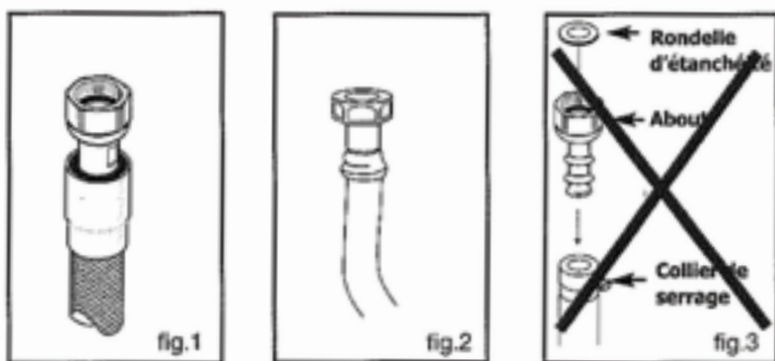
- Either by a flexible hose with threaded mechanical connectors (fig. 1)
- Or by a rigid connection (Copper Tubing) (fig. 2).

Bottled gas in tank (Butane-Propane)

The connection is made:

- Either by flexible hose with threaded mechanical connectors (fig. 1)
- Or by a rigid connection (Copper Tubing) (fig. 2).

WARNING : as shown in Figure 3, it is forbidden to connect a hose with an end piece.



The hose must be used tightly to the standards in force at the time of installation

The flexible hose must include the different requirements:

He can not reach a temperature other than that of the highest item 30 ° C

It can not be larger than 1.5 m

It is not subject to tension or force

It can be easily inspected in order to check its condition.

Checking the preservation of the flexible hose:

It does not show cracks, cuts, marks or burns on the outer parts and full length. The fixing clamps are not rusted.

The expiration time has not elapsed.

IMPORTANT : If an abnormality is found again, do not repair the pipe, replace it.

IMPORTANT : Once installation is complete, check the perfect seal of each pipe, using a soapy solution, never a flame.

Changing the injectors

Adapting to different types of gas:

This appliance is delivered preset to the network gas (natural gas).

For any change of gas, you must do the following three things:

1. Adapt the gas connection (above)
2. Change the injectors
3. Set taps idle

The injectors required for adaptation to butane / propane are in the wallet containing the instructions.

Mounting of injectors

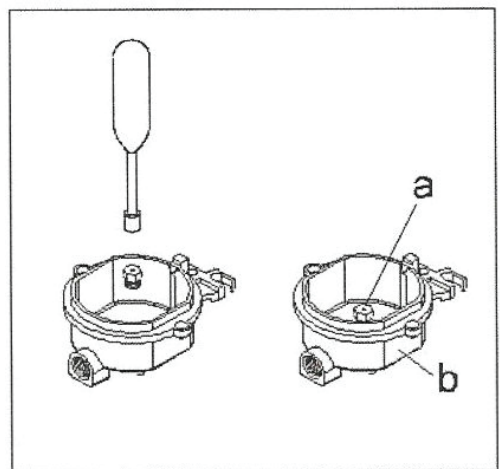
Each injector is identified by a number engraved above.

Change the injectors with an appropriate key as follows:

Remove the pan, hats and heads of all burners.

Unscrew using the appropriate key injectors located in the bottom of each pot and remove them

Climb instead the injectors provided. For this, screw them first manually until the injector blocking then insert the key on the injector and then tighten.

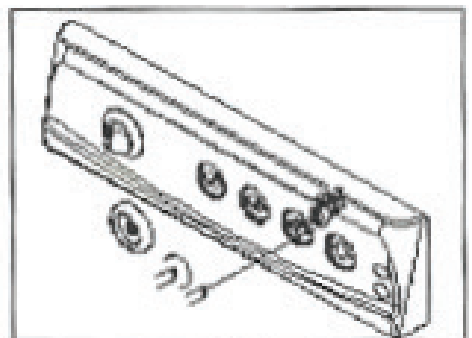


Burner idle adjustment

To adjust the minimum level:

Turn the button until the minimum flame position Reset button

- In case of conversion of the natural gas to the LPG (bottled gas), screw the brass screw on each valve
- In case of conversion of LPG to the natural gas, unscrew a quarter turn the brass screw on each faucet until a steady flame.



Replace the controllers and quickly turn the knob from the maximum position to the minimum position so that the flame will not be extinguished and the setting is correct.

NOTE : it is recommended that the execution of operations should be entrusted to an authorized specialized service.

Advice for cooking

Start cooking with a big flame if necessary. The outer part of the flame is much hotter than the interior. As a result, the top of the flame creates a waste gas. Here, the gas burners do not require flat-bottomed pans, flames lick the bottom of the pan and spread the heat over its entire surface.

No special pan is necessitated for gas burners. However, thin-walled pans, transmit heat to the food more quickly than thick walled pans.

A heavy pot prevents partial overheating as it ensures sufficient thermal compensation.

Avoid very small pans. The thick, shallow pans are more suitable than narrow and very deep pots because they ensure a more rapid heating. Cooking is not accelerated by placing narrow pans on large burners. The result is just a waste of gas. For proper usage, place small pans on small burners and large pans on large burners.

Also remember to put a lid on pans to reduce gas consumption.

During use, the machine becomes hot, the door or the outer surface may be hot.

You should avoid touching the heating elements in the oven.

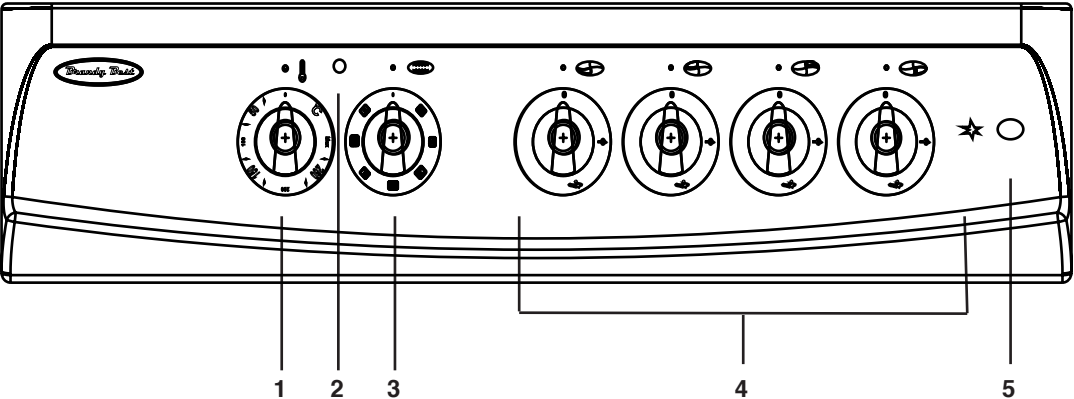
Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the surface because it may be hot.

To facilitate ignition, turn on the burner before placing pans on racks. After turning on, check if the flames are normal.

Always lower the flame or turn it off before removing the pan.

Using your appliance

Control Panel Description

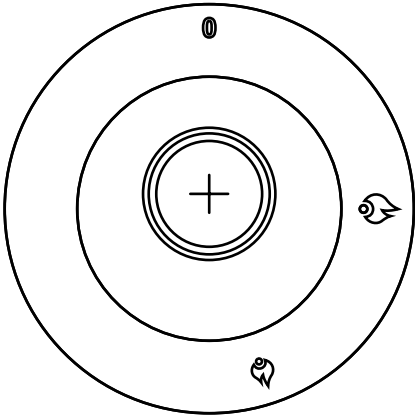


1. Thermostat	4. burner knobs
2. Oven light indicator	5. Electrical ignition
3. Selector of Oven functions	

Using gas burners

Light the burner by pressing the "Ignition" button and hold it pressed at least 10 seconds so that the safety thermocouple maintains the flame burning.

You can then adjust the flame size by turning the button shown in the figure below.



-  No gas supply
-  Maximum gas supply
-  Minimum gas supply

WARNING : At first use, run your burner a few minutes until the flame stabilizes. Also, a slight smell and smoke can escape at the time of ignition, this corresponds to the running of the appliance.

Use flat pans with a diameter equal to the hotplate.

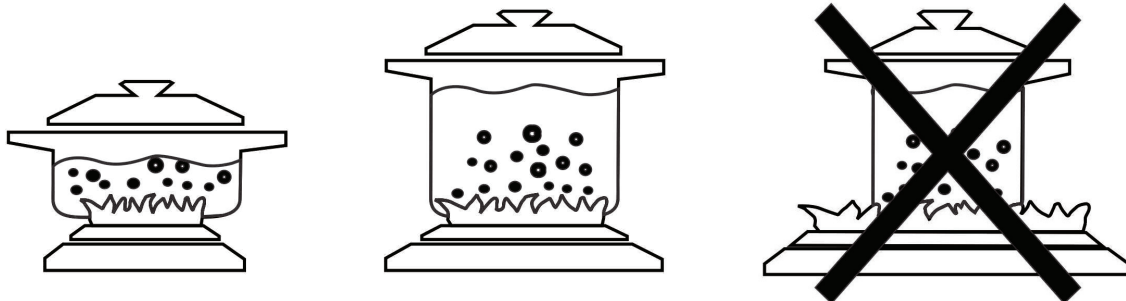
Do not put anything between the hotplate and the pan.

Be especially careful that the pans are not too small for liquids, since liquid can overflow quickly.

The pans should not be too wide for fast cooking. In fact, grease and juices may spread on the bottom and burn easily.

WARNING : Avoid putting pans with sleeves made of plastic in the oven as they are not resistant to heat.

You must use pans with the right diameter to fit the burner, to ensure the best possible cooking and reducing gas consumption as in shown in the figures below



It is also advisable to cover any boiled liquid and as soon as the liquid begins to boil, lower the flame so as to remain at boiling point.

IMPORTANT : Never place an empty pan if the oven or burner is started.

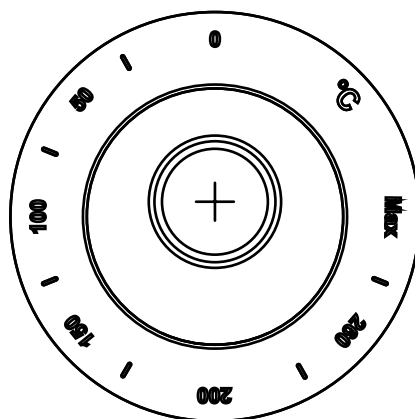
After use hotplates and when surfaces are cool. You can perform cleaning with a damp sponge or soft cloth,

you can use detergent but not corrosive, do not use either abrasive materials

Oven used

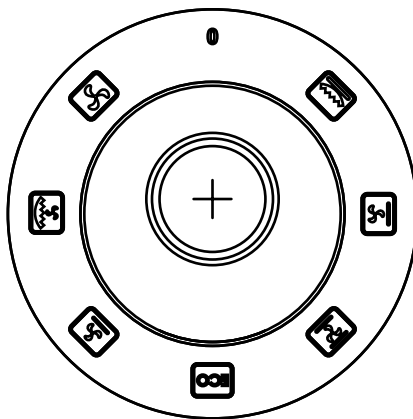
The thermostat

Turn the button in the schema in the direction of clockwise by selecting the desired temperature.



the oven function selector

The electric oven is equipped with an upper heating element and a lower heating element. These can work together or separately.



Grill



Grill + fan



Fan



Upper heating element + fan



Upper heating element + lower heating element + fan



Lower heating element + fan



Eco : Upper heating element + lower heating element

WARNING : When the grill is working, accessible parts may become hot. Keep the oven away from children.

Advice in using the oven

Traditional cooking

Heat comes from the top and from the bottom of the oven. It is thus preferable to use the central shelf. If cooking requires more heat from above or below, use the upper or lower shelf.

Baking

Preheat the oven for at least 10 minutes before use, unless otherwise indicated. Do not open the oven door

when you are baking dishes which have to rise (e.g. soufflés). The blast of cold air will prevent the rising process. In order to check if the cake is ready, insert a toothpick into the mixture; if it comes out clean, the cake is ready. Wait until at least $\frac{3}{4}$ of the cooking time has expired before checking. As a general rule, remember that a dish which is well-cooked on the outside but not sufficiently cooked on the inside should have been baked at a lower temperature for a longer time. If the opposite is true and the texture is dry, it should have been baked for a shorter time at a higher temperature.

Cooking meat

If you want a joint with a good colour, use a very small amount of oil.

For a lean cut use oil, butter or a little of each. On the other hand, neither butter nor oil is necessary if the cut has a layer of fat.

If the cut has a layer of fat only on one side, put it in the oven with this side facing up; when the fat runs it will grease the bottom sufficiently.

Red meat must be removed from the fridge one hour before cooking. If not the sudden change of temperature will cause it to become hard.

A joint (especially if it consists of red meat) must not be salted before cooking, as the salt prevents the juices and blood from escaping the meat, thereby preventing the creation of a well-browned rind. It is advised that you salt the outside of the meat just after the halfway point in cooking.

Place the joint in the oven in a deep dish, this will protect the meat from drying out, and allows for a more gradual cooking.

Meat must be placed in an ovenproof dish into the oven or on the grill, below which the drip pan will be placed collect the juices. These will be used as an ingredient in the sauce which must only be poured directly on the plate if the cooking time is brief; if not they must be added during the last half hour.

Begin cooking raw meat at a higher temperature, reducing the heat to finish cooking deeply. The cooking temperature for white meat must be controlled throughout cooking. The level of doneness can be checked by pressing the meat with a fork. At the end of the cooking time, it is advised that you wait at least 15 minutes before cutting the meat in order to avoiding losing the flavour.

Cooking fish

Cook small fish at a high temperature from start to finish.

Cook medium sized fish at a higher temperature initially, then gradually reduce the heat from start to finish. Check that the fish is cooked; the meat should be white and opaque, except in the case of salmon, trout or similar fish.

An ideal cooking time for fish is one which leaves a slight pink tint when finished.

Cooking times

Cooking times can vary according to the type of food, consistency, and volume. It is recommended that you observe when cooking for the first time, and check the result in similar conditions, in order to see the results obtained.

Nevertheless, you should still carefully follow the instructions in the recipe you are following.

CAUTION: Do not place any implements on the base of the oven during use, including drip pans, cake moulds, pans, Pyrex dishes, aluminium foil and others. A lack of heat could affect the result of your cooking, as well as damaging the oven itself.

Appliance maintenance

Disconnect the appliance prior to each process.

Cleaning the oven

Wait until the oven has cooled down before removing the accessories, wash them separately in hot soapy water and dry them thoroughly.

Your oven is equipped with self-cleaning catalyst enamel (rough coating), these have the consumer's advantage of projecting cooking grease when the oven is in use.

They have no other maintenance than removing pieces of food that could be stuck.

The other parts can be cleaned with an appropriate detergent.

Never scratch the interior parts of the oven as this may damage them.

Clean the oven accessories (racks, plates, etc.) with hot water and detergent.

Never cover part of the oven with aluminum foil. This would result in heat buildup which could damage the enamel.

Cleaning the appliance

You should regularly wipe down the control panel, the oven door and the sides of the oven, using a soft cloth and mild liquid detergent in order to avoid damaging painted or enameled surfaces.

Clean the appliance with hot, soapy water or with non-abrasive detergents.

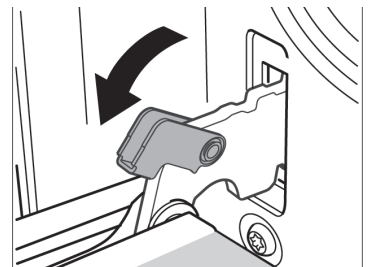
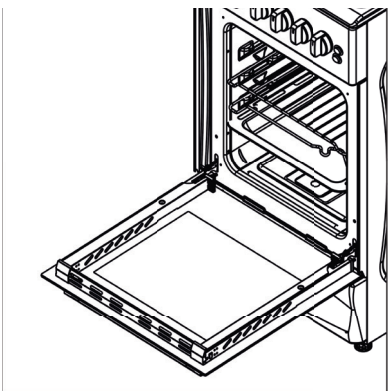
Never use abrasive pads to clean enamel, chrome or stainless steel surfaces.

Dismounting the door

We recommend that you have someone to help you when removing the door.

1. Open the door fully.

2. The door hinges have small latches; raise them as shown in the adjacent image:



3. Open the door completely and partially close the door at an angle of 30 °, lift the door and remove it. Replace the door by doing the above steps backwards.

Troubleshooting

Before contacting your technical service department, please check if the cause of the problem can be found and resolved using the following table:

Problem	Solutions
Slight odour or a small amount of smoke during the initial use of the cooking appliance.	This is normal and will stop after the first 2 or 3 uses.
The gas flow seems abnormal	Be sure that : Burner holes are not blocked The pressure regulator works The valve is fully open
If there is a smell of gas in the room	Be sure that : The gas valve is not open The gas supply hose is well positioned and in good condition. Remember to replace it at least once a year.
The oven does not heat up	Be sure that : the oven knobs are in the correct position. Cooking time is not too long Check that the temperature is correct for the type of food to be cooked.
Intermittent grill functionality.	When the grill is working at a thermostatic setting below the maximum, this is regulated by the thermostat which either does or does not activate the grill, thereby causing this intermittence.
Condensation forming between glass panels.	This phenomenon is caused by moisture contained within certain foods.

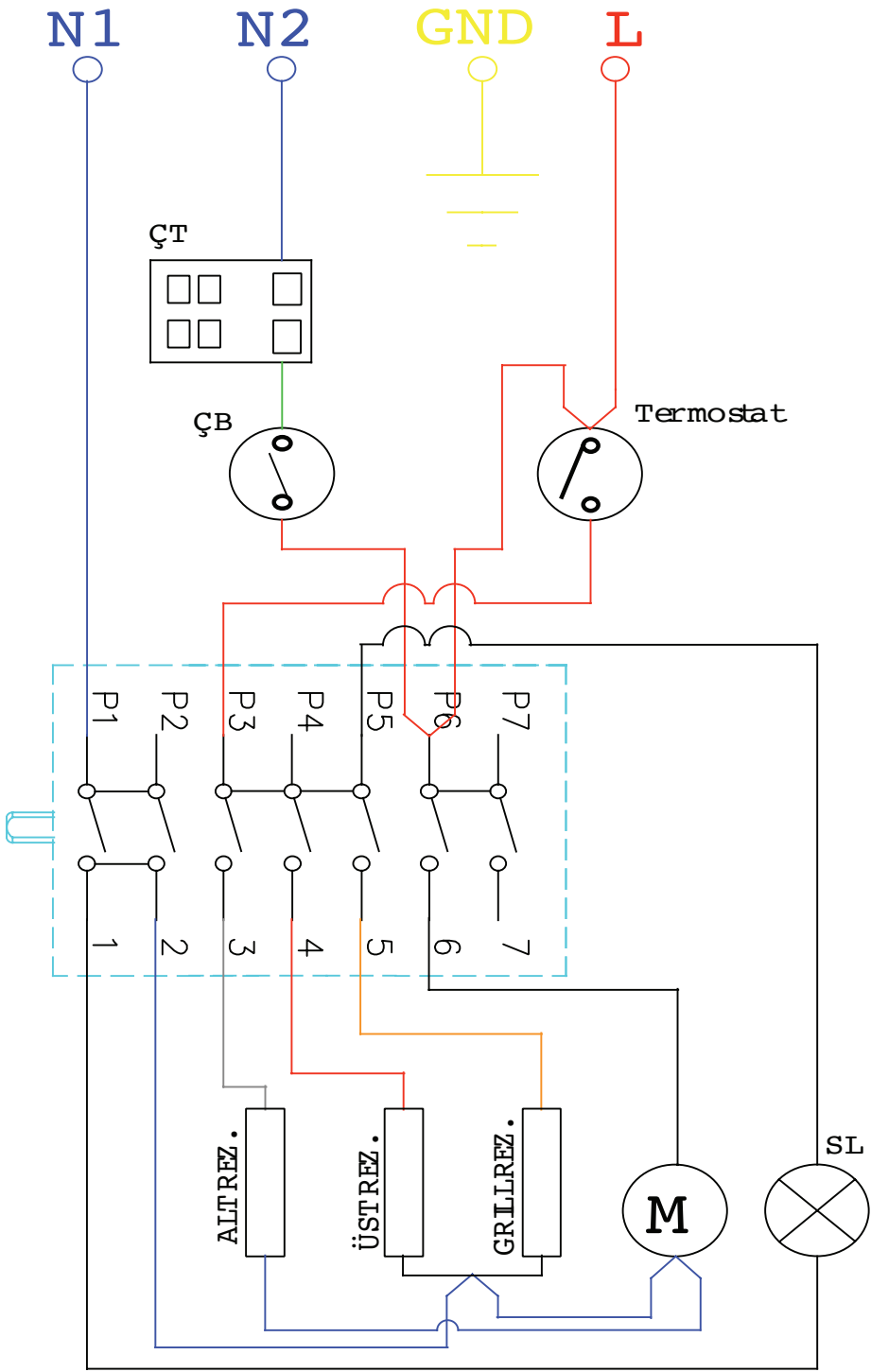
WARNING: To avoid the risk of electric shocks, ensure that all power to the appliance is cut off, and that the appliance is completely cold before removing the lamp cover.

Technical specifications

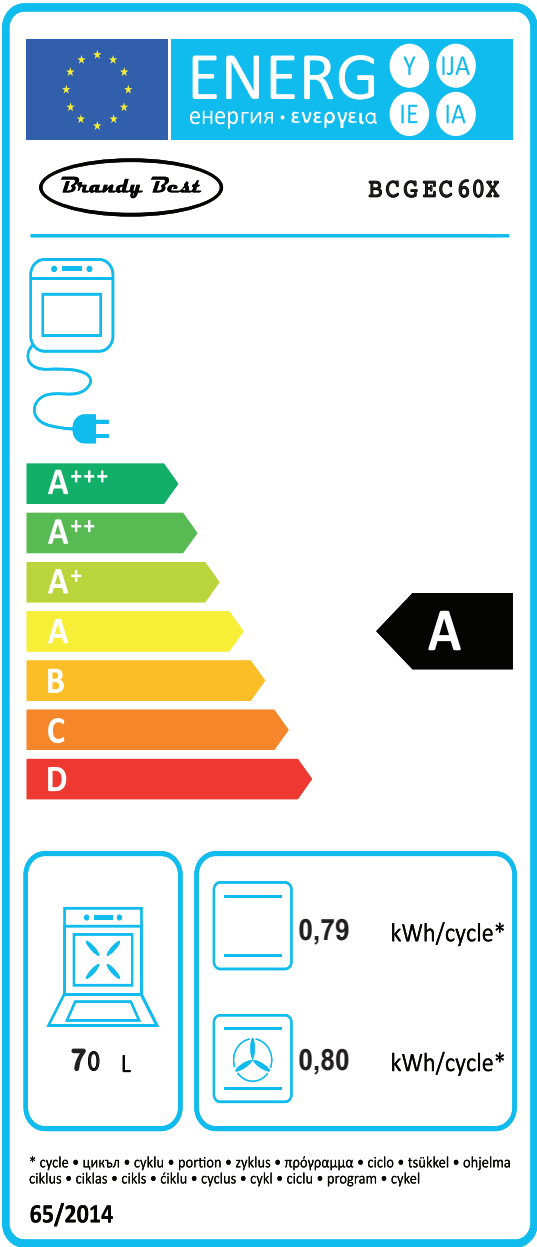
Depending on the series and the countries of distribution, the manufacturer reserves the right to modify certain characteristics.

Model	BCGEC60	
Burner		NG
Small burner	0,095m³/h	1,00 kW / 0,75 mm
Medium burner	0,167m³/h	1,75 kW / 1,00 mm
Large burner	0,271m³/h	2,85 kW / 1,20 mm
Electric oven		
Lower heating element	1200W	
Grill element	1000W	
Upper heating element	1500W	
Fan	25W	
Accessoires		
Tray	V	
Wire rack	V	
Thermocouples	V	
Double glass door	V	
Electric ignition	V	
Oven thermostat	V	
Adjustable feet	V	
glass cover	V	
General features		
Voltage	230V 50Hz	
Total power consumption	0,79kW/24h	
Gas consumpton	0.700 m³/h	
Protection class	IPX0	
Gas category	II2E+ I3+	
Net weight	37 kg	
Dimensions (cm) H/L/P	89/63/66	

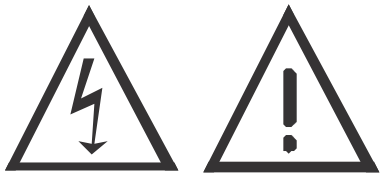
Electrical diagram



Energy label



Security

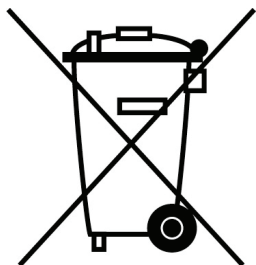


Caution!

It is dangerous for anyone, other than qualified technicians) to dismantle or attempt to repair, which involves disassembly of the cover panels.

Risk of electric shocks.

Recycling



- This appliance carries the symbol DEEE (for Waste Electrical and Electronic Equipment Directive) which signifies that at the end of life, it must not be discarded with household waste, but disposed of at the local sorting/recycling center. Waste recovery aids in helping to preserve our environment

ENVIRONMENTAL PROTECTION – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to preserve our environment and our health, end of life elimination of electric appliances and electronics must adhere to specific rules and requires everyone's involvement, whether supplier or user.

It is for this reason that your device, as noted by the symbol on the data plate or the packaging, should never be disposed of in a public or private bin for household waste. The user has the right to dispose of the device in a public electronics waste depot, which sorts and recycles or reuses it for other purposes in accordance with the law.

HORUS sarl
P.A. Ravennes-les-Francis
1 rue de Haarlem
59200 Tourcoing - France
relation@brandybest.com
www.brandybest.com

Made in Turkey

