

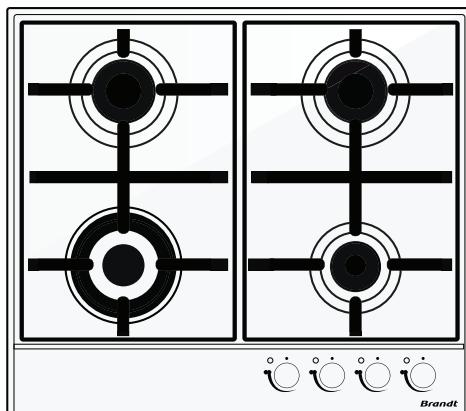
BPE6543XA/BMA  
BPE7553XA/BMA  
BPG6543BA

Français

## TABLE DE CUISSON

---

### MANUEL DE L'UTILISATEUR



---

Prière de lire ce manuel avant toute utilisation.  
Gardez-le en cas de besoin



**AVERTISSEMENT** : Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi, car il vous permettra d'apprendre rapidement son utilisation correctement et en toute sécurité.

## 1) CONSIGNES DE SÉCURITÉ

• Votre appareil est destiné à un usage domestique normal, non à usage commercial ou autre. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation de l'appareil.

Même si l'utilisation de l'appareil est très simple, nous vous conseillons fortement de lire attentivement cette notice pour éviter tous types de dommages.

- Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.
- Merci de prendre en compte les consignes de précautions ci-dessous pour réduire tout risque de brûlure, d'incendie, de décharge électrique ou de blessure.
- L'appareil est ajusté à 220-240 Volt

 **ATTENTION:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement.

- Ne pas toucher les brûleurs et leurs abords.

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

- NE JAMAIS essayez d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle humide ou une couverture ignifuge.

 **ATTENTION:** Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, sur ou à proximité de l'appareil.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne pas utiliser l'appareil en cas d'absorption d'alcool ou de drogues.
- L'appareil a une prise de terre et doit donc être relié à la terre.
- Faites attention à ne pas passer le câble dans des zones chaudes.
- Vérifier que le tuyau est conforme à la réglementation en cours.
- Il est important qu'une vérification minutieuse des fuites éventuelles soit effectuée sur toutes les parties de l'appareil.
- L'appareil est conçu pour fonctionner en gaz naturel GNL, la pression du gaz à la sortie est de 200 mmSS /20mbar.
- Pour une conversion du gaz naturel GNL au gaz butane GPL, contactez avec un centre de service agréé ou un professionnel.
- Vérifier que le régulateur de pression GPL est conforme à la réglementation en cours; la pression à la sortie de gaz doit être 300 mmSS (30mbar) pour le gaz butane.

**Note :** L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, de l'humidité et des gaz brûlés dans la pièce où il est installé, veillez à assurer une bonne aération de la cuisine; maintenez ouverts les orifices d'aération naturel ou installez un dispositif d'aération mécanique (un hotte d'extraction).

**Consignes générales de sécurité:** Avant utilisation de l'appareil, contrôlez que l'intégralité de l'emballage a été retirée.

- Contrôlez que la plaque de cuisson et/ou le cordon est en bon état et complet; et assurez-vous que la partie inférieure de l'appareil est en bon état. Si non, contactez votre vendeur.
- Ne pas passer le tuyau de gaz et le cordon électrique près des zones chaudes.
- Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

## 1) CONSIGNES DE SÉCURITÉ (SUITE)

- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de causer les mêmes effets sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne pas changer la place de l'appareil en cours de fonctionnement et/ou lorsqu'il est encore chaud.
- Lors de la mise à l'arrêt de l'appareil, mettre tous les boutons en mode « off » ; fermer le robinet d'alimentation, et débrancher le câble électrique.
- Vérifiez régulièrement lors de l'utilisation que l'appareil fonctionne.
- Débranchez la prise de l'appareil lors de nettoyage ou entretien de ce dernier.
- Ne jamais essayer de débrancher la prise en tirant sur le câble.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des mains et/ou pieds mouillés ou humides.
- Pour les tables de cuisson en verre: en cas de fissure ou cassure de la surface, mettez l'appareil hors tension. Ne manipulez pas l'appareil.
- Ne pas utiliser de casseroles poussant l'excès de chaleur sur la plaque.
- Mettez tous les récipients sur le milieu des brûleurs.
- Ne pas placer d'objets pointus sur la plaque de cuisson.
- Attention à ne pas cogner/faire tomber de lourd récipient sur la plaque.
- Les chiffres figurant dans cette notice sont schématiques et peuvent ne pas être entièrement en accord avec le modèle de votre produit. Toutes les données communiquées avec cette notice et autres documents fournis avec l'appareil résultent des tests réalisés dans des laboratoires. Ces données peuvent changer en fonction des conditions d'utilisation et environnementales.
- Ne pas chauffer de boîtes de conserve fermées et de bocaux en verre. La pression dans le pot peut faire exploser ce dernier.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement; évitez donc de placer à proximité des substances inflammables.
- Ne faites jamais fonctionner brûleurs avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- La surface en verre peut être endommagée.
- Ne jamais poser sur la plaque de récipients plastiques et aluminium qui peuvent fondre.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

 **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

### Sécurité pour les enfants et personnes à capacités réduites:

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.
- Cet appareil peut toutefois être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales ou dont les connaissances sont réduites, à condition de les assister ou les surveiller, ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants doivent être tenus éloignés de l'appareil lors de son fonctionnement et jusqu'à ce qu'il refroidisse.
- Les enfants peuvent se blesser en voulant manipuler les poêles et les casseroles sur la table de cuisson.
- Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants. Gardez-les dans un endroit hors de la portée des enfants ou jetez-les dans un bac de recyclage approprié.

## 1) CONSIGNES DE SÉCURITÉ (SUITE)

### Sécurité lors des travaux de gaz

- L'équipement et les installations de tout préréglage de gaz doivent être effectués par une personne qualifiée et compétente.
- Pour un bon fonctionnement de la plaque de cuisson à gaz, l'entretien de l'appareil doit être effectué par une personne qualifiée et compétente.
- Demandé à votre fournisseur de gaz local le numéro pour appeler.

### En cas de fuite de gaz

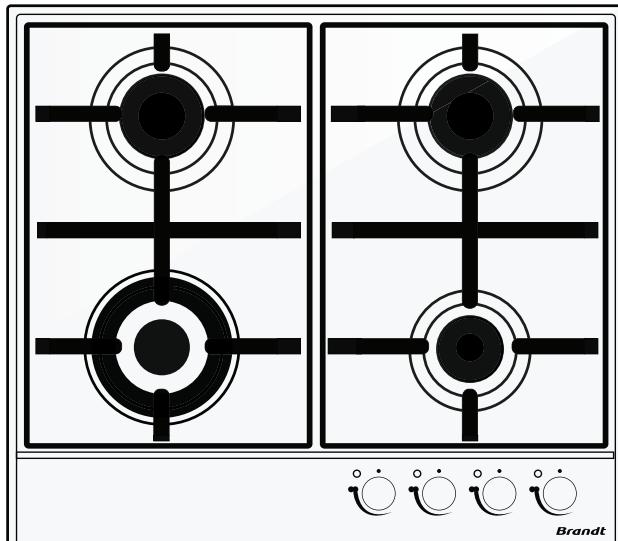
Si vous sentez une odeur de gaz suspecte:

- Ne produisez pas d'étincelles de bougies d'allumage, n'utilisez pas d'interrupteur électrique (éclairage, sonnette, etc.), ni d'allumettes, éloigner les migots pour les éteindre dehors et fumez pas.
- N'utilisez ni votre téléphone portable ni votre téléphone fixe.
- Fermez les vannes principales.
- Ouvrez toutes les portes et fenêtres.
- Prévenez vos voisins et évacuez le bâtiment.
- appelez les pompiers. Utilisez un téléphone hors de votre logement.

## 2) CONSIGNES DE TRANSPORT

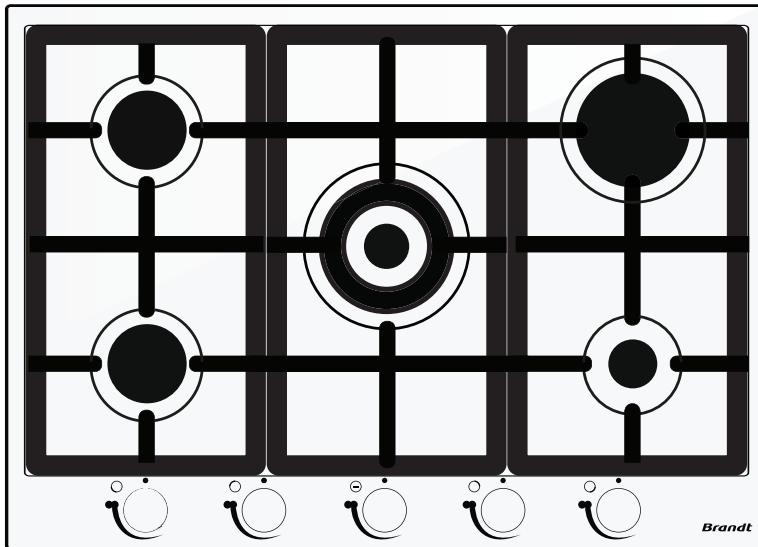
- Gardez l'emballage original du produit.
- Transportez le produit avec son emballage original et suivez les indications de transport qui se trouvent sur l'emballage.
- S'il n'y a pas d'emballage original; Prenez toutes les mesures de précautions nécessaires contre tous types d'impact. Ne rien mettre de lourd sur la plaque.
- Tenez la plaque en parallèle de façon à garder la face supérieur vers le haut.
- Transportez les grilles support de casseroles séparément de façon à ce qu'elles ne se frottent pas entre elles et avec l'appareil.

### 3) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



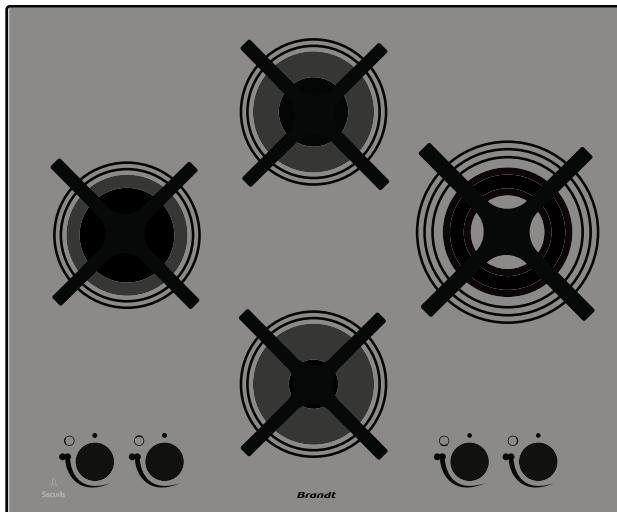
|                         |   |
|-------------------------|---|
| MODÈLE                  | BPE6543XA - BPE6543BMA                    |
| PRODUIT                 | PLAQUE INTÉGRÉ - 60cm                     |
| COULEUR                 | Acier inoxydable / Acier émaillé noir mat |
| VOLTAGE                 | 220-240V - 50-60 Hz                       |
| BRULEUR AUXILIAIRE      | 1 kW                                      |
| BRULEUR SEMI RAPID      | 1,75 KW                                   |
| BRULEUR RAPIDE          | 3 KW                                      |
| BRULEUR TRIPLE FLAMME   | 3,5 kw                                    |
| TOTAL                   | 9.25 Kw                                   |
| SÉCURITÉ DE FLAMME      | ✓   |
| PRESSION DE GAZ         | G20-20 mbar                               |
| PRÉRÉGLAGE DE GAZ       | Gaz naturel                               |
| TYPE                    | A   |
| CLASSE ÉLECTRIQUE       | 3   |
| ALLUMAGE                | ✓   |
| CONSOMMATION ÉLECTRIQUE | 0,6 VA                                    |

### 3) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (SUITE)



|                         |   |
|-------------------------|---|
| MODÈLE                  | BPE7553XA - BPE7553BMA                    |
| PRODUIT                 | PLAQUE INTÉGRÉ - 70cm                     |
| COULEUR                 | Acier inoxydable / Acier émaillé noir mat |
| VOLTAGE                 | 220-240V - 50-60 Hz                       |
| BRULEUR AUXILIAIRE      | 1 kW                                      |
| BRULEUR SEMI RAPID      | 1,75 KW (2 foyers)                        |
| BRULEUR RAPIDE          | 3 KW                                      |
| BRULEUR TRIPLE FLAME    | 3,5 kw                                    |
| TOTAL                   | 11 Kw                                     |
| SÉCURITÉ DE FLAMME      | ✓   |
| PRESSION DE GAZ         | G20-20 mbar                               |
| PRÉRÉGLAGE DE GAZ       | Gaz naturel                               |
| TYPE                    | A   |
| CLASSE ÉLECTRIQUE       | 3   |
| ALLUMAGE                | ✓   |
| CONSOMMATION ÉLECTRIQUE | 0,6 VA                                    |

### 3) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (SUITE)



|                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| MODÈLE                   | BPG6543BA             |
| PRODUIT                  | PLAQUE INTÉGRÉ - 60cm |
| COULEUR                  | Verre noir            |
| VOLTAGE                  | 220-240V - 50-60 Hz   |
| BRULEUR AUXILIAIRE       | 1 kW                  |
| BRULEUR SEMI RAPID       | 1,75 KW               |
| BRULEUR RAPIDE           | 3 KW                  |
| BRULEUR TRIPLE FLAME/WOK | 3,5 kw                |
| TOTAL                    | 9.25 Kw               |
| SÉCURITÉ DE FLAMME       | ✓                     |
| PRESSION DE GAZ          | G20-20 mbar           |
| PRÉRÉGLAGE DE GAZ        | Gaz naturel           |
| TYPE                     | A                     |
| CLASSE ÉLECTRIQUE        | 3                     |
| ALLUMAGE                 | ✓                     |
| CONSOMMATION ÉLECTRIQUE  | 0,6 VA                |

## 4) NOTICE D'EMPLOI

### Mode d'emploi

#### Brûleurs à gaz:

Pour allumer un brûleur, il suffit d'appuyer et détourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la manette correspondant jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec la position de maximum, maintenir pendant environ 3/5 secondes. La décharge électrique entre la bougie et l'épandeur allume le brûleur adéquat, au moment où vous relâchez la manette, assurez-vous que le brûleur est allumé.

Quand le brûleur fonctionne, et au besoin de changer l'intensité de la flamme, régler la flamme selon la nécessité en tournant et lâcher la manette. La position de minimum se trouve à la fin de la rotation.

Coupure d'électricité: En cas d'insécurité du courant, on allume le brûleur en approchant une petite flamme ou allumette des trous de l'épandeur.



#### IMPORTANT:

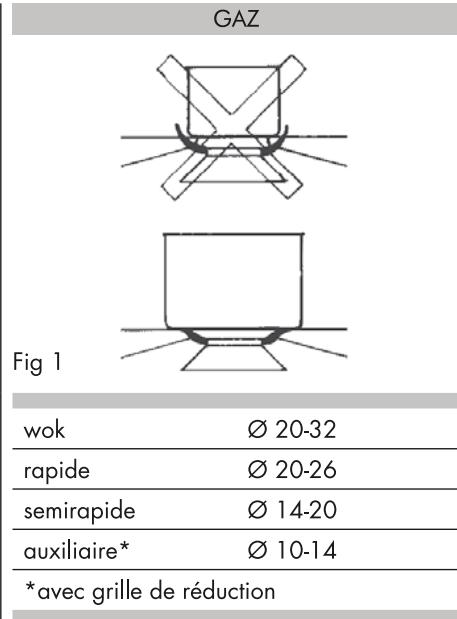
Le temps d'attente pour que la flamme tient en allumant le brûleur est technique, votre appareil est doté de la sécurité de flamme, le thermocouple réagisse avec la température, il permet de couper le gaz automatiquement en cas de l'extinction de la flamme.



**NB:** On vous conseille d'utiliser des casseroles avec un diamètre proportionné aux brûleurs évitant que la flamme au maximum déborde de leur fond (Fig 1).

Ne laissez jamais de casseroles vides sur le feu allumé

A la fin de la cuisson il faut fermer le robinet principal du conduit et/ou de la bouteille.



#### IMPORTANT:

- L'utilisation de l'appareil produit de la chaleur et de l'humidité dans le local d'installation. S'assurer que la cuisine est suffisamment aérée ; ne pas obstruer les orifices d'aération naturelle ou installer des dispositifs mécaniques d'aération (ex. une hotte).
- L'utilisation prolongée de l'appareil peut exiger un supplément d'aération, comme l'ouverture d'une fenêtre.



#### GAS PROTEKT

- sur les plaques dotées de sécurité thermoélectrique, ne pas activer l'allumage pendant plus de 15 secondes. Si, après 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, ouvrir la porte de la pièce pour aérer.

## 5) MODALITÉ D'INSTALLATION

### Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (branchement électrique, raccordement gaz, adaptation au type de gaz, réglages nécessaires, etc...) doivent être effectuées par des spécialistes suivant les normes en vigueur.

Pour les instructions spécifiques, voir la partie qui concerne les modalités d'installation.

Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion.

On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur.

La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m<sup>3</sup>/h pour chaque kW de puissance utilisée. Voir tableau puissances brûleurs.



**NB:** l'appareil appartient à la Classe 3 d'installation. Les modalités de réglage de l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique collée sous l'appareil.

### Positionnement et encastrement:

L'appareil est conçu pour être encastré dans un plan de travail, comme indiqué dans les Fig 2a et Fig 2b selon la plaque que vous avez acquise, la fixation se fera comme indiqué dans la (fig. 2). Avant d'installer le plaque de cuison, placer le joint d'étanchéité (⊗) sur tout le périmètre de l'ouverture d'encastrement.

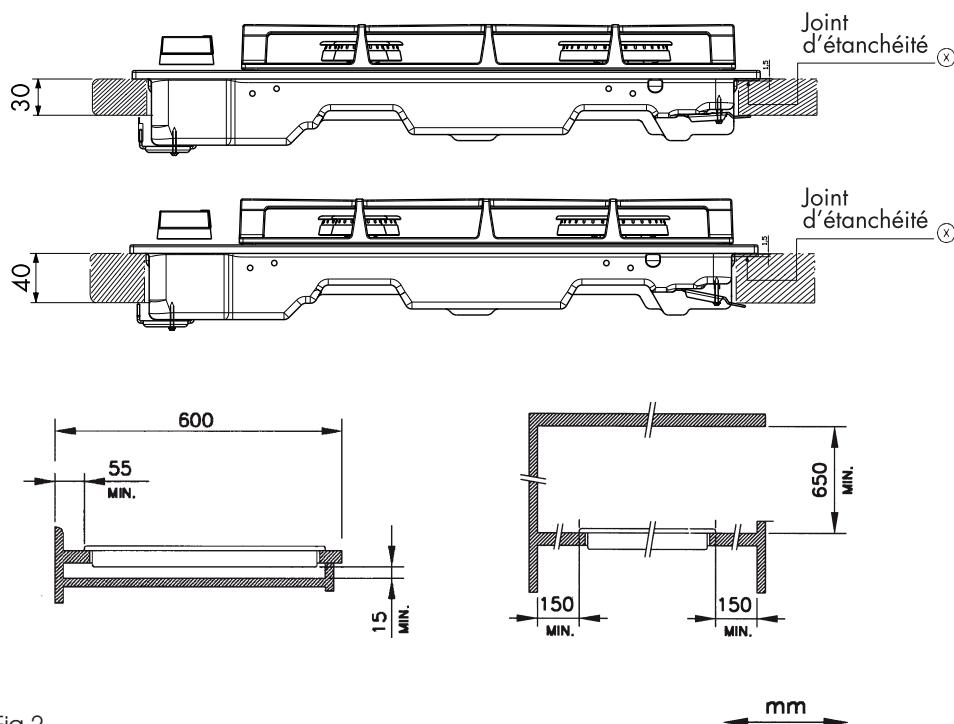


Fig 2

## 5) MODALITÉ D'INSTALLATION

MOD : 60 CM INOX / EMAILLE

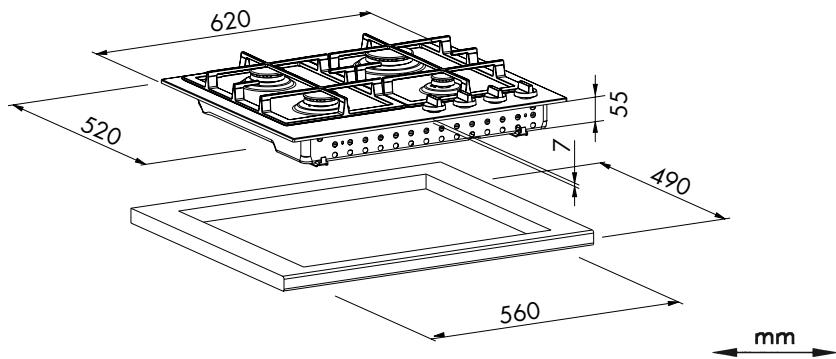


Fig 2a

MOD : 70 CM INOX / EMAILLE

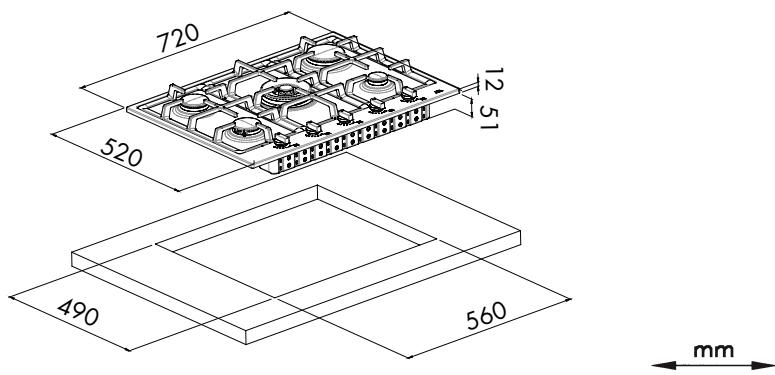


Fig 2b

MOD : 60 CM INOX / EMAILLE

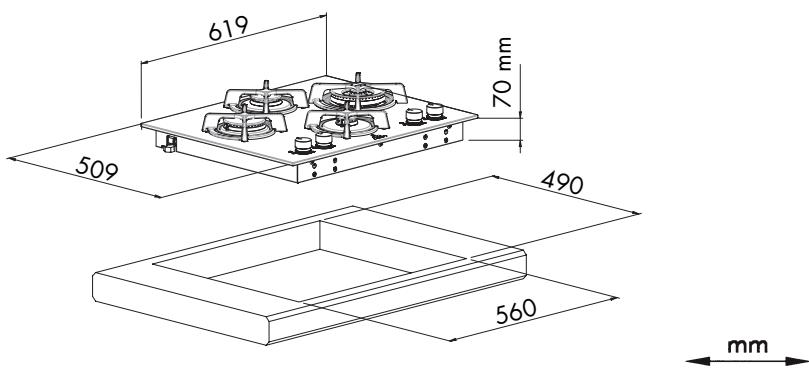


Fig 2c

## 5) MODALITÉ D'INSTALLATION

### Connexion gaz:

(Fig. 3) L'appareil est conçu et pré réglé pour fonctionner avec le type de gaz défini dans la plaque signalétique à savoir le GNL, pour la reconversion autorisée vers GPL, un réglage est nécessaire et ne sera effectué que par un professionnel et de l'utiliser que les accessoires d'origine accompagnant le produit. Vérifier aussi que la pression d'alimentation correspond aux valeurs du tableau: "Caractéristiques utilisateurs".

### Branchement métallique rigide/semirigide

Effectuer le branchement avec des raccords à conduits métalliques (même flexibles) de façon à ne pas provoquer de contraintes aux organes internes de l'appareil.

**NB:** Quand l'installation est terminée, contrôler, avec une solution savonneuse, la parfaite étanchéité de tout le système de branchement.

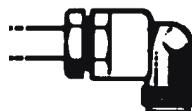


Fig 3

### Branchement électrique

(Fig. 4) Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que:

- La tension de l'installation électrique correspond au voltage indiqué sur la plaque signalétique.
- L'installation de la mise à la terre efficace suivant les normes et les dispositions de lois en vigueur. La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.

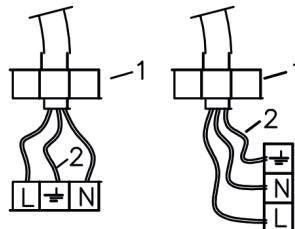
Si l'appareil n'a pas de câble et /ou de prise correspondante, n'utiliser que des câbles et

des prises, selon les données indiquées sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne devra jamais atteindre une température supérieure de 50°C à celle de l'ambiance.

Pour le raccordement direct au réseau, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire d'une puissance adaptée aux données figurant sur la plaque pour déconnecter l'appareil en cas de besoin; conformément aux règles d'installation, la distance d'ouverture des contacts doit permettre une déconnexion complète dans les conditions de surtension de la catégorie III (le câble jaune et vert de mis à la terre ne doit pas être interrompu). La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil.

**IMPORTANT :** Si le câble d'alimentation est endommagé, le constructeur, le service d'assistance technique ou un technicien qualifié devra le remplacer afin d'éviter toute sorte de risque portant atteinte à l'utilisateur ou à l'appareil.

#### 1 - SERRE - FILS



#### 2 - JAUNE ET VERT

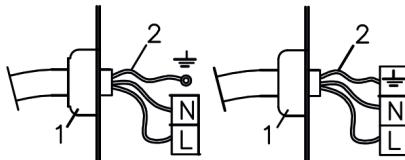


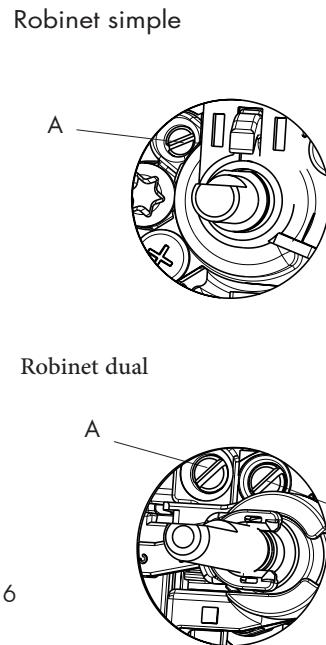
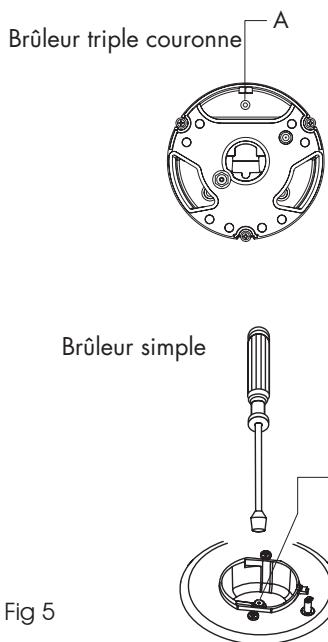
Fig 4

## 5) MODALITÉ D'INSTALLATION

### Adaptation à un différent type de gaz:

Si l'appareil doit être alimenté à un type de gaz autorisé et différent de celui pré réglé, on doit procéder:

- à la substitution des injecteurs (Fig. 5) avec ceux correspondants au type de gaz qu'il faut utiliser (voir tableau "Caractéristiques utilisateurs").
- pour le réglage au minimum, tournez à l'aide d'un tournevis approprié la vis dans l'axe du robinet (Fig. 6) après avoir placé le robinet sur la position du minimum. Pour GPL (butane / propane) serrez à fond, régler les deux vis A et B pour le robinet dual.



## 6) CARACTÉRISTIQUES DES UTILISATEURS

| CARACTÉRISTIQUES DES UTILISATEURS |         |              |              |                         |                               |     |     |  |
|-----------------------------------|---------|--------------|--------------|-------------------------|-------------------------------|-----|-----|--|
| ALIMENTATION                      |         |              | BRÛLEURS GAZ |                         |                               |     |     |  |
| TYPE PRESSION mbars               |         | NORM.        | BRÛLEUR      | Ø INJECTEUR<br>1/100 mm | DÉBIT<br>THERMIQUE<br>NOMINAL |     |     |  |
| Gaz naturel                       | G20     | 20           | rapide       | 129                     | 3000 W                        | 286 | l/h |  |
|                                   |         |              | semi-rapide  | 101                     | 1750 W                        | 167 |     |  |
|                                   |         |              | auxiliaire   | 77                      | 1000 W                        | 95  |     |  |
|                                   |         |              | couronne 3   | 141                     | 3500 W                        | 333 |     |  |
|                                   |         |              | couronne 3   | 150                     | 4000 W                        | 381 |     |  |
|                                   |         |              | couronne 2   | 137                     | 3500 W                        | 333 |     |  |
|                                   |         |              | couronne 2   | 145                     | 4000 W                        | 381 |     |  |
|                                   |         |              | dual         | 2x95                    | 4000 W                        | 381 |     |  |
|                                   |         |              |              | 71                      |                               |     |     |  |
| Gaz liquide                       | G30/G31 | 28-30/<br>37 | rapide       | 87                      | 3000 W                        | 218 | g/h |  |
|                                   |         |              | semi-rapide  | 66                      | 1750 W                        | 127 |     |  |
|                                   |         |              | auxiliaire   | 50                      | 1000 W                        | 73  |     |  |
|                                   |         |              | couronne 3   | 94                      | 3500 W                        | 254 |     |  |
|                                   |         |              | couronne 3   | 102                     | 4000 W                        | 291 |     |  |
|                                   |         |              | couronne 2   | 94                      | 3500 W                        | 254 |     |  |
|                                   |         |              | couronne 2   | 101                     | 4000 W                        | 291 |     |  |
|                                   |         |              | dual         | 2x65                    | 4000 W                        | 291 |     |  |
|                                   |         |              |              | 46                      |                               |     |     |  |

## 7) ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage et l'entretien de l'appareil, lisez attentivement les conseils ci-dessous:

- Coupez l'arrivée de gaz.
- Débranchez la prise.
- Si la plaque est chaude, attendez qu'elle refroidisse.
- Utilisez des produits de nettoyage adaptés.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage trop abrasif.
- La plaque doit être régulièrement nettoyée pour assurer un usage à long terme.
- Pour ne pas endommager le système automatique d'allumage, n'essayez pas d'allumer le brûleur sans chapeau et couronne.
- Après nettoyage, veiller soigneusement aux bougies et thermocouples pour ne pas les abîmer
- N'utilisez pas d'acide, essence ou autres produits chimiques.
- Pour la plaque en verre et les grilles, utilisez des produits de nettoyage adaptés.
- Ne versez pas de liquides froids sur la plaque lorsqu'elle est chaude ; la plaque en verre peut se fissurer ou se casser à cause du choc thermique.

Ne surtout pas enlever les boutons de commande lors du nettoyage de la plaque de cuisson.

### Pièces émaillés :

Toutes les pièces émaillées doivent être nettoyé avec de l'eau savonneuse et détergent doux adapté. Utilisez une éponge.

### Les grilles :

Les grilles émaillées peuvent être lavé dans un lave-vaisselle.

### Les brûleurs :

- Les brûleurs et les épandeurs peuvent être nettoyés avec un détergent adapté.
- Séchez les brûleurs avant de les replacer.

Pour les modèles avec allumage électronique, veillez à toujours garder l'électrode propre.

- Pour les modèles avec soupape de sécurité,

té, nettoyez la soupape pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.

Après le nettoyage, replacez les brûleurs correctement.

- Pour ne pas endommager le système d'allumage électronique, ne pas faire marcher le système tant que les brûleurs ne sont pas correctement placés.



- Conforme à la réglementation AEEE



- La plaque de cuisson à gaz doit être régulièrement nettoyée.

Avant de toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.

Pour assurer une longue vie à l'appareil il faut absolument effectuer de temps en temps un nettoyage général soigneux en gardant à l'esprit ce qui suit:

- les parties en verre, acier et/ou émaillées doivent être nettoyées avec des produits appropriés (faciles à trouver dans les magasins) non abrasifs ni corrosifs. Eviter les produits qui contiennent du chlore (eau de Javel, etc.)
- éviter de laisser sur la table de travail des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.)
- les orifices du brûleur et les chapeaux (pièces mobiles du brûleur) doivent être fréquemment lavés avec de l'eau bouillante et du détergent, en prenant soin d'enlever tout incrustation, ensuite ils doivent être essuyés soigneusement, en contrôlant que tous les trous soient débouchés.



NB: Le graissage éventuel des robinets doit être fait par des spécialistes, qui doivent être appelés en cas d'anomalie de fonctionnement.

Contrôler de temps en temps l'état de conservation du conduit flexible d'alimentation gaz. Si il y a des fuites remplacer immédiatement. Dans tous les cas ne pas oublier de la changer avant la date limite indiquée sur le tube.

NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS À VAPEUR

## 8) DÉPANNAGE

- Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien agréé. Une réparation incorrecte peut entraîner un danger considérable pour vous et les autres.
- Cependant, certains problèmes mineurs peuvent être résolus comme suit :

| <b>Problème</b>                                | <b>Causes possibles</b>  | <b>Que faire ?</b>   |
|--|--|--|
| Non enflammé                                   | Pas d'étincelle.   | Vérifiez l'alimentation en électricité.  |
|  | Le couvercle du brûleur est mal assemblé.  | Assemblez le couvercle correctement.   |
|  | L'alimentation en gaz est fermée.  | Ouvrez complètement l'alimentation en gaz.   |
| Mal enflammé                                   | L'approvisionnement en gaz n'est pas complètement ouvert.                            | Ouvrez complètement l'alimentation en gaz.   |
|  | Le couvercle du brûleur est mal assemblé.  | Assemblez le couvercle correctement.   |
|  | Le bouchon d'allumage est contaminé.   | Nettoyer le couvercle correctement.  |
|  | Les brûleurs sont mouillés.  | Sécher soigneusement les couvercles et les épandeurs des brûleurs.   |
|  | Les trous dans l'épandeur de flamme.   | Nettoyer l'épandeur de flamme.   |
| Bruit fait lors de la combustion et l'allumage | Le couvercle du brûleur est mal assemblé.  | Assembler correctement le couvercle du brûleur.  |
| La flamme s'éteint lorsqu'elle est utilisée.   | Le dispositif de surveillance des flammes est contaminé par une substance étrangère. | Nettoyer le dispositif de surveillance des flammes.  |
|  | Le produit cuit a bouilli et éteint la flamme.                                       | Éteignez le bouton du brûleur. Attendez une minute et rallumez la zone.  |
|  | Un fort courant d'air a peut-être éteint la flamme.                                  | Fermer le robinet correspondant au brûleur éteint, fermer la fenêtre, rallumer le brûleur.   |
| Flamme jaune                                   | Les trous dans l'épandeur de flamme sont bouchés.                                    | Nettoyer l'épandeur de flamme.   |
|  | Différents gaz sont utilisés.  | Vérifier le gaz utilisé.   |
| Flamme instable                                | Le couvercle du brûleur est mal assemblé.  | Assembler correctement le couvercle du brûleur.  |
| Odeur de gaz                                   | Fuite de gaz.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Couper le robinet et l'arrivée de gaz</li> <li>- Ouvrir la fenêtre pour aérer</li> <li>- Quitter le lieu</li> <li>- Contacter le SAV</li> </ul> |

Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le centre de service client.

## 9) CONSIGNES DE RECYCLAGE

### Recyclage emballage:



L'emballage utilisé est recyclable. Merci de jeter l'emballage dans un bac de recyclage approprié.

### Elimination de l'ancien appareil:

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/EU concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques DEEE) La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

- En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique.
- Dans un ancien appareils électroménager, électrique, ou électronique, certaines pièces restent en bon état donc peuvent être réutilisées. Si aucune pièce de l'appareil n'est réutilisable, il doit être mis à la disposition des services de réparation ou les centres de collecte mises à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.
- Le stockage de la notice d'utilisation est important en cas de changement du propriétaire de l'appareil.
- Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.



Ce symbole signifie qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager, et qu'il doit être livré dans un centre de collecte approprié. La destruction du produit doit être en conformité avec la réglementation environnementale locale.

- Pour plus d'information à propos de la destruction, réutilisation et recyclage de l'appareil, contactez les autorités compétentes.

# ***Brandt***

**Brandt Algérie**

Zone d'activité lots du n°21 au n°30 Dar El Beida, Alger

**Service après vente**

216, Rue Hassiba Ben Bouali, Alger - Algérie

**برندت الجيري**

منطقة النشاطات قطعة مرقمة من 21 إلى 30 بلدية الدار البيضاء، الجزائر.

**خدمة ما بعد البيع**

216، شارع بن بوعلي الجزائر العاصمة. الجزائر