

Brandt



GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION FR
GUIDE FOR INSTALLATION AND USE EN
GUÍA DE INSTALACIÓN Y USO ES

Table de Cuisson
Cooking Hob
Placa de Gas

BPE3410X
BPE3410W
BPE3410B
BPE3411XM
BPE3411WM
BPE3411BM



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table de cuisson **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



Important : avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

MATIERES:

Pag. 3	DESCRIPTION DES PLAQUES CHAUFFANTES
Pag. 4	AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS
Pag. 5	UTILISATION
Pag. 9	NETTOYAGE
Pag. 10	INSTALLATION, FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON
Pag. 13	RÉGLAGES
Pag. 14	CONVERSIONS
Pag. 15	MAINTENANCE
Pag. 18	DONNÉES TECHNIQUES
Pag. 20	TABLEAU DE DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT:

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent jamais s'approcher de l'appareil sans être constamment supervisés.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dépourvues d'expérience et de connaissances spécifiques à condition qu'il soient supervisés ou qu'ils aient reçu des directives pour l'utilisation de l'appareil dans des conditions de sécurité et compris les dangers.

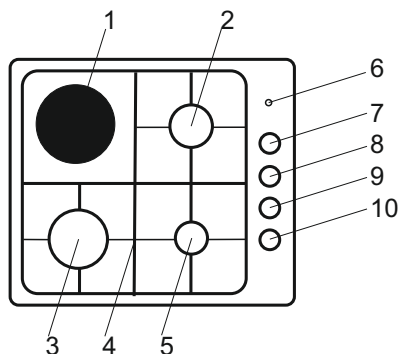
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent pas effectuer sans supervision les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur.

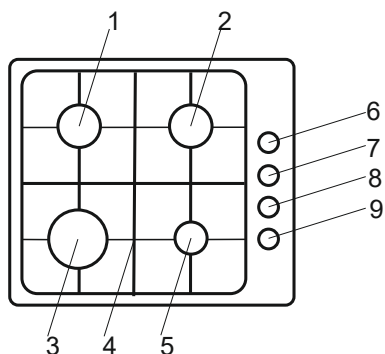
DESCRIPTION DES PLAQUES CHAUFFANTES

BPE3411XM - BPE3411WM - BPE3411BM

BPE3410X - BPE3410W - BPE3410B



- 1) Plaque électrique 145 mm (1500W)
- 2) Brûleur à gaz semi-rapide (1750W)
- 3) Brûleur à gaz rapide (2800W)
- 4) Supports de casseroles en acier émaillé
- 5) Contrôles d'exploitation du brûleur
- 6) Témoin d'allumage de plaque électrique
- 7) Brûleur n. 1 bouton de commande.
- 8) Brûleur n. 2 bouton de commande.
- 9) Brûleur n. 3 bouton de commande.
- 10) Brûleur n. 5 bouton de commande.



- 1) Brûleur à gaz semi-rapide (1750W)
- 2) Brûleur à gaz semi-rapide (1750W)
- 3) Brûleur à gaz rapide (2800W)
- 4) Supports de casseroles en acier émaillé
- 5) Brûleur à gaz auxiliaire (1000W)
- 6) Brûleur n. 2 bouton de commande.
- 7) Brûleur n. 1 bouton de commande.
- 8) Brûleur n. 3 bouton de commande.
- 9) Brûleur n. 5 bouton de commande.

Attention : cet appareil a été fabriqué uniquement pour un usage domestique et pour un emploi individuel.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS



AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR L'UTILISATEUR

Attention: pendant le fonctionnement, le plan de travail chauffe très fort à l'endroit de la cuisson: garder les enfants à distance de sécurité!

● ATTENTION!

En cas de rupture du verre du plan de cuisson:

- éteindre immédiatement tous les feux et les éléments chauffants électriques, puis mettre l'appareil hors tension;
- ne pas toucher la surface de l'appareil;
- ne pas utiliser l'appareil.

● **IMPORTANT:** pour une installation parfaite, le réglage ou la transformation de la plaque de cuisson pour l'emploi d'autres types de gaz, il est nécessaire de faire appel à un INSTALLATEUR QUALIFIÉ : le non respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.

● **IMPORTANT:** l'installation doit s'effectuer conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des blessures corporelles aux gens et aux animaux, ou des dégâts matériels dont le fabricant ne peut être tenu pour responsable.

● Si l'installation de l'appareil requiert des modifications de l'installation électrique domestique ou en cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, s'adresser à du personnel qualifié pour le remplacement. Ce dernier devra notamment vérifier que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

● L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Il faut donc assurer une bonne aération du local sans encombrer les ouvertures de ventilation naturelle (fig. 3) et activer le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou électro-ventilateur fig. 4 et fig. 5).

● Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique existante.

● Ne jamais tenter de modifier les caractéristiques techniques du produit: cela pourrait s'avérer dangereux.

● Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un ancien modèle) avant de le porter à la démolition, il est recommandé de le rendre inutilisable comme le prévoient les réglementations en vigueur en matière de protection de la santé et de pollution de l'environnement.

● Pour ce faire, il faut rendre inoffensives les parties dangereuses, spécialement pour les enfants, qui pourraient vouloir jouer avec l'appareil hors d'usage.

● Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.

● Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.

● Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages imputables à des emplois incorrects, erronés ou irraisonnables.

● Pendant le fonctionnement, ou immédiatement après, certaines parties de la plaque de cuisson atteignent des températures très élevées: ne pas y toucher.

● Après avoir utilisé la plaque de cuisson, s'assurer que l'index des boutons soit en position de fermeture et fermer le robinet principal du conduit de gaz ou le robinet de la bouteille.

● En cas de problèmes de fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service après-vente.

● Conserver le Certificat de Garantie, ou la fiche technique, avec la notice d'emploi pendant toute la durée de vie de l'appareil. Il/elle contient d'importantes données techniques.

IMPORTANT:

Tous nos produits sont conformes aux normes européennes et aux endements correspondants. Le produit est donc conforme aux exigences des Directives européennes en vigueur en ce qui concerne :

- la compatibilité électromagnétique (CEM) ;
- la sécurité électrique (directive basse tension) ;
- la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses ;
- l'écoconception.

● L'appareil est conforme aux dispositions des sous-règlements pour les directives européennes:

- Règlement (UE) 2016/426.

UTILISATION

1) BRÛLEURS

Un schéma est sérigraphié au-dessus de chaque bouton sur le panneau avant. Ce schéma indique le brûleur correspondant au bouton en question. Après avoir ouvert les canalisations de gaz ou le robinet de la bouteille de gaz, allumez les brûleurs comme indiqué ci-dessous :

- Allumage manuel :

Poussez et tournez le bouton correspondant au brûleur choisi dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il atteigne la position Débit maximum (grande flamme : fig. 1), ensuite placez une allumette allumée près du brûleur.

- Allumage électrique

Poussez et tournez le bouton correspondant au brûleur choisi dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il atteigne la position Débit maximum (grande flamme : fig. 1), ensuite enfoncez puis relâchez le bouton d'allumage.

- Allumage électrique automatique

Poussez et tournez le bouton correspondant au brûleur choisi dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il atteigne la position Débit maximum (grande flamme : fig. 1), ensuite enfoncez le bouton.

- Brûleurs d'allumage équipés d'un dispositif de contrôle de la flamme

Les boutons des brûleurs équipés d'un dispositif de contrôle de la flamme doivent être tournés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils atteignent la position Débit maximum (grande flamme : fig. 1) et s'arrêtent. Enfoncez ensuite le bouton en question et répétez opérations indiquées précédemment.

Maintenez le bouton relâché pendant environ 10 secondes une fois que le brûleur pris feu.

UTILISATION DES BRÛLEURS

Gardez à l'esprit les indications suivantes afin d'atteindre une efficacité maximale avec la plus petite consommation de gaz possible :

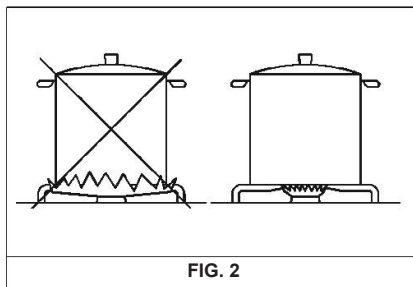
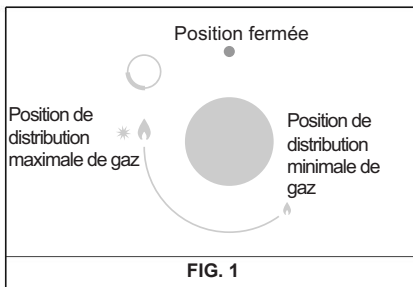
- Utilisez des casseroles appropriées pour chaque brûleur (consultez le tableau ci-dessous et la fig. 2).

- Lorsque la casserole entre en ébullition, mettez le bouton en position Débit réduit (petite flamme : fig. 1).

Brûleurs	Puissances nominales	Ø de la casserole en cm
Rapide	2800	20 ÷ 22
Semi-rapide	1750	16 ÷ 18
Auxiliaire	1000	10 ÷ 14

AVERTISSEMENTS :

- Les brûleurs équipés du dispositif de contrôle de la flamme ne peuvent s'allumer que si le bouton correspondant a été mis en position Débit maximum (grande flamme : fig. 1).
- Des allumettes peuvent être utilisées pour allumer les brûleurs en cas de panne d'électricité.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque les brûleurs sont en cours d'utilisation. Assurez-vous que des enfants ne sont pas à proximité de l'appareil. Assurez-vous surtout que les anses de la casserole sont correctement positionnées et gardez un œil sur les aliments dont la cuisson nécessite de l'huile ou de la graisse, puisque ces produits peuvent facilement prendre feu.
- N'utilisez jamais des aérosols à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Si la plaque chauffante intégrée est munie d'un couvercle, tous les déversements d'aliments doivent être dégagés avant de l'ouvrir. Si l'appareil est muni d'un couvercle en verre, celui-ci peut éclater lorsque la plaque chauffante devient chaude. Éteignez toujours tous les brûleurs avant de refermer le couvercle.
- Utilisez uniquement des marmites à fond plat.



UTILISATION

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles chauffent pendant le fonctionnement.

Évitez dans ces conditions de toucher aux éléments chauffants.

À défaut de surveiller les enfants de moins de 8 ans en permanence, les éloigner de l'appareil.

Le présent appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de 8 ans, les personnes souffrant de déficiences physiques, auditives ou mentales, ou celles manquant d'expérience ou de connaissance, tant qu'ils sont surveillés ou conscients des dangers qu'ils encourent. Les enfants devraient éviter de jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas non plus effectuer le nettoyage ou l'entretien sans encadrement préalable.

AVERTISSEMENT : Évitez de cuire avec une certaine négligence les aliments contenant de l'huile ou de la graisse. Si vous le faites sur le four, il peut s'avérer dangereux et entraîner un incendie.

Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau. Au contraire, fermez le circuit de l'appareil et couvrez la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture antifeu.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : Évitez de poser des objets sur la surface de cuisson.

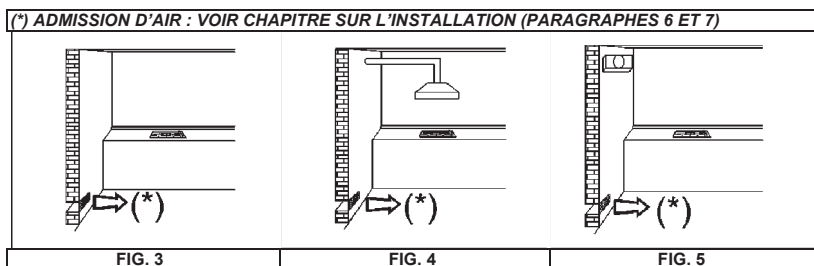
AVERTISSEMENT : En cas de fissure sur la surface de l'appareil, ouvrez-en la surface pour éviter tout risque d'électrocution.

Remarques :

L'utilisation d'une cuisinière à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où elle est installée.

Par conséquent, la pièce doit être bien ventilée en dégageant les événements de ventilation naturelle (fig. 3) et en activant le dispositif d'aération mécanique (hotte d'aspiration ou ventilateur électrique : fig. 4 et fig. 5).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire. Cet effet peut être obtenu en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance du dispositif mécanique de ventilation s'il est installé.



UTILISATION

AVERTISSEMENTS :

Lorsque la plaque est allumée pour la première fois ou si elle est restée inutilisée pendant une longue période, elle doit être séchée pendant 30 minutes en position d'allumage n° 1. Cette précaution éliminera toute humidité qui a pu être absorbée par le matériau isolant.

Pour utiliser correctement l'appareil, gardez à l'esprit les points suivants :

- Placer une casserole sur la plaque avant de l'allumer.
- Toujours utiliser des casseroles à fond plat et très épais (voir fig. 6a).
- Ne jamais utiliser des casseroles plus petites que les diamètres des plaques.
- Sécher le fond de la casserole avant de la placer sur la plaque.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque les plaques sont en cours d'utilisation. Assurez-vous que des enfants ne sont pas à proximité de l'appareil.

Assurez-vous surtout que les anses de la casserole sont correctement positionnées et gardez un œil sur les aliments dont la cuisson nécessite de l'huile ou de la graisse, puisque ces produits peuvent facilement prendre feu.

- Les plaques resteront brûlantes pendant une longue période même après utilisation ; ne les touchez jamais de vos mains ou avec d'autres objets pour éviter les brûlures.
- Déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique dès que vous observez des fissures sur les surfaces des plaques.

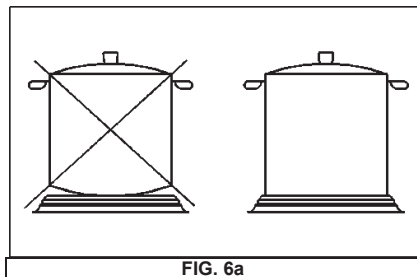


FIG. 6a

UTILISATION

2) COMMENT UTILISER LES PLAQUES ELECTRIQUES

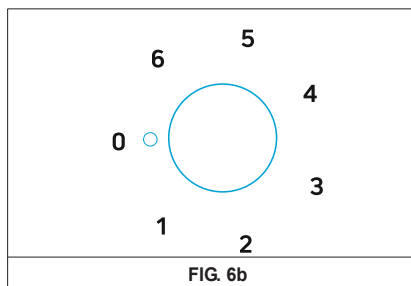
Les plaques chauffantes mixtes peuvent être équipées d'une plaque électrique normale ou rapide. Il est commandé par des interrupteurs à différentes positions (voir fig. 6b) et s'allume en tournant le bouton sur la position souhaitée. Un

diagramme est sérigraphié au-dessus de chaque bouton sur le panneau avant. Ce schéma indique à quelle plaque électrique correspond le bouton en question (voir fig. 6). Un voyant rouge s'allumera pour indiquer que la plaque fonctionne.

Un tableau de régulation purement indicatif pour la plaque électrique normale est donné ci-dessous.

TABLEAU

PLAQUE NORMALE OU RAPIDE	INTENSITÉ DE CHALEUR	PROCESSUS DE CUISSON POSSIBLES
0	Désactivé	
1	Faible	Pour dissoudre du beurre, du chocolat, etc. Pour chauffer de petites quantités de liquide.
2	Faible	Pour chauffer de plus grandes quantités de liquide. Pour préparer des crèmes et des sauces nécessitant de longs temps de cuisson lente.
3	Lent	Pour décongeler des aliments surgelés et préparer des ragoûts, faites chauffer jusqu'au point d'ébullition ou laissez mijoter.
4	Moyen	Pour chauffer les aliments jusqu'au point d'ébullition. Pour dorer viandes et poissons délicats.
5	Fort	Pour escalopes et steaks. Pour mijoter de grandes quantités d'aliments.
6	Haut	Porter à ébullition de grandes quantités de liquide. Faire frire.



NETTOYAGE

IMPORTANT :

Déconnectez toujours l'appareil des réseaux de distribution de gaz et d'électricité avant de procéder à toute opération de nettoyage.

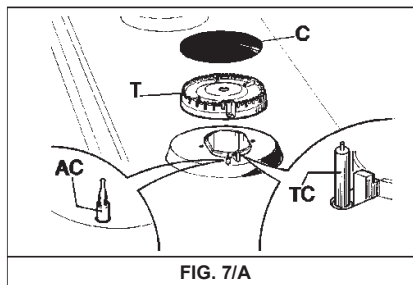
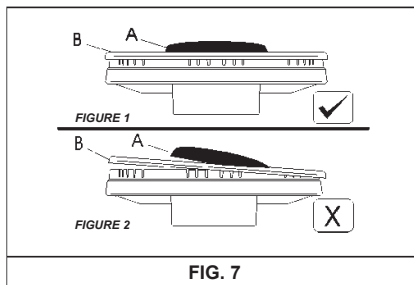
3) PLAQUE CHAUFFANTE

Lavez périodiquement la plaque chauffante, le support de casserole en acier émaillé, les chapeaux de brûleur émaillés « A », « B » et « C » et les têtes de brûleur « T » (voir fig. 7 et 7/A) à l'eau savonneuse tiède. Ensuite, toutes les pièces doivent être abondamment rincées et séchées. Ne les lavez jamais lorsqu'elles sont encore chaudes et n'utilisez jamais de poudres abrasives. Ne laissez pas du vinaigre, du café, du lait, de l'eau salée, du citron ou jus de tomate en contact prolongé avec les surfaces émaillées pendant une longue période.

AVERTISSEMENTS :

Respectez les instructions suivantes avant le remontage des pièces :

- Vérifiez que les fentes de la tête du brûleur n'ont pas été obstruées par des corps étrangers.
- Vérifiez que les chapeaux de brûleur émaillés « A », « B » et « C » (fig. 8 et 8/A) ont été correctement positionnés sur la tête du brûleur. Elle doit être stable.
- La position du support de casserole est définie par les angles arrondis, qui doivent être décalés vers le bord latéral de la plaque chauffante.
- Ne forcez pas les robinets s'ils sont difficiles à ouvrir ou à fermer. Contactez le service d'assistance technique pour des réparations.
- Préservez correctement la plaque après usage en la traitant à l'aide de produits spéciaux, aisément disponibles sur le marché. Ce traitement maintiendra la surface de la plaque dans un état propre et brillant. Cette opération évitera également la formation de la rouille.
- N'utilisez pas des jets de vapeur pour le nettoyage de l'appareil.



INSTALLATION

INFORMATIONS À CARACTÈRE TECHNIQUE À L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

L'installation, les réglages de commandes et l'entretien doivent être uniquement effectués par un personnel qualifié.

Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens dont le Fabricant ne saurait être tenu responsable.

Au cours de la vie du système, les dispositifs automatiques de sécurité ou de régulation de l'appareil ne peuvent être modifiés que par le fabricant ou par son concessionnaire dûment autorisé.

4) INSTALLATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Vérifiez que l'appareil est en bon état après avoir retiré le conditionnement extérieur et les emballages internes des différentes pièces libres. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez un personnel qualifié.

Ne laissez jamais les matériaux d'emballage (cartons, sacs, mousse de polystyrène, clous, etc.) à la portée des enfants, dans la mesure où ils peuvent devenir des sources potentielles de danger.

Les mesures de l'ouverture figurant au-dessus du coffre modulaire et dans lequel la plaque chauffante sera installée sont indiquées à la fig. 8. Respectez toujours les mesures indiquées pour le trou dans lequel l'appareil sera encastré (voir fig. 9).

L'appareil appartient à la classe 3 et est par conséquent soumis à toutes les dispositions prévues par les dispositions régissant lesdits appareils.

5) FIXATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

La plaque chauffante est dotée d'un joint d'étanchéité spécial qui empêche les liquides d'entrer dans le coffre. Respectez scrupuleusement les instructions suivantes afin d'appliquer correctement ce joint d'étanchéité :

- Détachez les joints d'étanchéité de leur revêtement, en vérifiant que la protection transparente adhère encore au joint d'étanchéité lui-même.
- Renversez la plaque chauffante et positionnez correctement le joint d'étanchéité « E » (fig. 10) sous bord de la plaque chauffante elle-même, de telle sorte que le côté externe du joint d'étanchéité épouse parfaitement le bord externe de la plaque chauffante. Les extrémités des bandes doivent tenir ensemble sans déborder.
- Fixez le joint d'étanchéité uniformément et en toute sécurité sur la plaque chauffante en l'enfonçant avec les doigts ; retirez ensuite la bande du papier de protection du joint d'étanchéité et glissez la plaque dans le trou prévu dans le coffre.
- Les parois potentielles (gauche ou droite) qui dépassent la table de travail en hauteur doivent se trouver à une distance minimale de la coupure tel que mentionné à la fois dans les colonnes et dans le plan.
- Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond surchauffé de la table de cuisson, lors du travail, il est nécessaire de mettre une garniture en bois, fixée par des vis, à une distance minimale de 50 mm à partir du haut (voir fig. 8)

RESPECTEZ LES DIMENSIONS

	A	B	C	D	E
4F	553	473	65	62	65 min.

BPE3411XM - BPE3411WM - BPE3411BM - BPE3410X - BPE3410W - BPE3410B

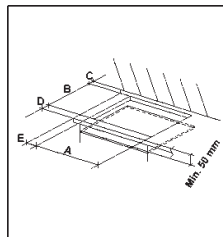


FIG. 8

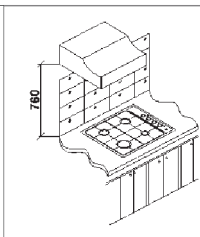


FIG. 9

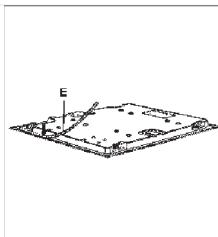


FIG. 10

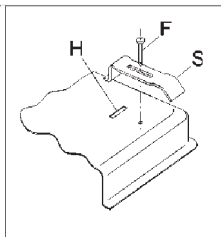


FIG. 11

INSTALLATION

SPÉCIFICATIONS IMPORTANTES DE L'INSTALLATION

L'installateur doit garder à l'esprit que les parois latérales ne doivent pas être plus hautes que la plaque chauffante elle-même. De plus, la paroi arrière, les surfaces environnantes et adjacentes à l'appareil doivent être capables de résister à une surchauffe de 65 K. La colle adhésive utilisée pour fixer le laminé plastique au coffre doit pouvoir résister à une température d'au moins 150° C, sinon le laminé pourrait se détacher.

L'appareil doit être installé conformément aux dispositions en vigueur.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif capable d'éliminer les émanations de la combustion. Il doit par conséquent être raccordé conformément aux normes d'installation susmentionnées. Une attention particulière doit être accordée aux dispositions suivantes régissant la ventilation et l'aération.

6) VENTILATION DE LA PIÈCE

Il est essentiel de s'assurer que la pièce dans laquelle l'appareil est installé est en permanence ventilée afin de permettre à l'appareil lui-même de fonctionner correctement, la quantité d'air nécessaire est celle qui est requise pour la combustion régulière du gaz et la ventilation de la pièce concernée, dont le volume ne doit pas être inférieur à 20 m³. L'air doit circuler naturellement à travers les ouvertures permanentes des murs de la pièce en question. Ces ouvertures doivent canaliser les émanations vers l'extérieur et leur taille doit être d'au moins 100 cm² (voir fig. 3). La construction des ouvertures doit veiller à ce que celles-ci ne soient jamais bloquées elles-mêmes. Une ventilation indirecte par aspiration d'air d'une pièce adjacente est également permise, dans le strict respect des dispositions en vigueur.

7) EMPLACEMENT ET AÉRATION

Les cuisinières à gaz doivent toujours évacuer leurs émanations de combustion à travers des hottes. Celles-ci doivent être raccordées à des conduits, à des cheminées ou donner directement sur l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte, un ventilateur électrique peut être installé sur une fenêtre ou un mur donnant sur l'extérieur (voir fig. 4). Celui-ci doit être activé en même temps que l'appareil (voir fig. 5), pour autant que les spécifications des dispositions en vigueur sont strictement respectées.

8) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de connecter l'appareil, vérifiez que les valeurs figurant sur l'étiquette de données collée sous la plaque chauffante correspondent à celles du réseau de distribution de gaz et d'électricité dans la maison.

Une étiquette sur l'appareil indique les conditions de réglementaires, notamment : le type de gaz et la pression nominale. Le raccordement au gaz doit respecter les normes et dispositions pertinentes en vigueur.

Lorsque le gaz est fourni à travers des conduits, l'appareil doit être raccordé au système de distribution de gaz de la manière suivante :

- o À l'aide d'un tuyau rigide en acier. Les raccords de ce tuyau doivent être constitués d'accessoires filetés conformes aux normes.
- o À l'aide d'un tuyau en cuivre. Les raccords de ce tuyau doivent être constitués de couples avec des joints d'étanchéité mécaniques.
- o À l'aide d'un tuyau flexible en acier sans étain. La longueur de ce tuyau doit être d'au plus 2 mètres et les joints d'étanchéité doivent être conformes aux normes.

Lorsque le gaz est fourni à l'aide d'une bouteille, l'appareil doit être alimenté par un régulateur de pression conforme aux dispositions en vigueur et doit être raccordé de la manière suivante :

- o À l'aide d'un tuyau en cuivre. Les raccords de ce tuyau doivent être constitués de couples avec des joints d'étanchéité mécaniques.
- o À l'aide d'un tuyau flexible en acier sans étain. La longueur de ce tuyau doit être d'au plus 2 mètres et les joints d'étanchéité doivent être conformes aux normes. Il est conseillé d'appliquer l'adaptateur spécial au tuyau flexible. Il est aisément disponible dans les magasins et facilite le raccordement avec l'accord tubulaire du régulateur de pression sur la bouteille.
- o À l'aide d'un tuyau en caoutchouc conformément aux normes. Le diamètre de ce tuyau doit être de 8 mm et sa longueur doit être d'au moins 400 mm et d'au plus 1500 mm. Il doit être fermement fixé à l'accord tubulaire à l'aide d'une collerette de sécurité spécifiée par les normes.

AVERTISSEMENTS :

N'oubliez pas que le raccord d'admission de gaz sur l'appareil est de type parallèle mâle d'1/2 de pouce conformément aux normes ISO 228-1. L'installation du tuyau en acier inoxydable et du tuyau en caoutchouc doit veiller à ce qu'il n'entre jamais en contact avec des pièces mobiles du coffre intégré (par exemple, les tiroirs). En outre, il ne doit pas passer par des compartiments qui pourraient être utilisés à des fins de stockage.

En utilisant un tuyau en caoutchouc, il est essentiel de respecter les instructions suivantes :

- aucune partie du tuyau ne doit pouvoir toucher des pièces dont la température est supérieure à 65 K.
- Le tuyau ne doit pas être tiré ou tordu, étranglé ou plié fermement.
- Il ne doit pas entrer en contact avec des bords ou des angles tranchants.
- Il doit être facile d'inspecter toute la longueur du tuyau afin de vérifier son état d'usure.
- Le tuyau doit être remplacé avant la date qui y est estampillée.

INSTALLATION

9) CONNEXION ÉLECTRIQUE

Les connexions électriques de l'appareil doivent être effectuées conformément aux dispositions et normes en vigueur.

Avant de connecter l'appareil, vérifiez les points suivants :

- La capacité électrique de l'alimentation du réseau et les prises actuelles correspondent à la puissance nominale maximale de l'appareil (consultez l'étiquette de données collée sous la plaque chauffante) ;
- La prise ou le système dispose d'une mise à terre efficace conformément aux dispositions et normes en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces dispositions.

Lorsque l'appareil est connecté au réseau électrique par une prise :

- Connectez une fiche standard adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette de données au câble.
- Connectez les fils selon la figure n. 12, en respectant soigneusement les correspondances suivantes :

Lettre L (phase) = fil marron ;

Lettre N (neutre) = fil bleu ;

Symbole de la Terre ⚡ = vert – fil jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de telle sorte qu'aucune pièce ne puisse atteindre une surchauffe de 75 K.
- N'utilisez jamais des réducteurs ou des adaptateurs de dérivation pour la connexion car ils peuvent créer de faux contacts et entraîner une surchauffe dangereuse.

Lorsque l'appareil est connecté directement au réseau électrique :

- Installez un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et le réseau électrique. Ce disjoncteur doit avoir une taille proportionnelle à la charge nominale de l'appareil et avoir un écart minimal de 3 mm entre ses contacts.
- Gardez à l'esprit que le fil de mise à terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.
- À l'inverse, la connexion électrique peut également être protégée par un disjoncteur différentiel de haute sensibilité.

Il vous est fortement conseillé de fixer le fil de mise à terre jaune-vert correspondant à un système de mise à terre efficace.

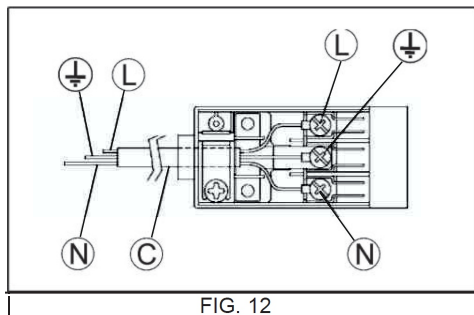
AVERTISSEMENTS :

L'installateur doit garder à l'esprit que l'appareil mixte est le Y. La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent par conséquent être en mesure de résister à une surchauffe de 65 K.

Tous nos appareils sont conçus et fabriqués conformément aux normes européennes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6, ainsi qu'aux modifications correspondantes.

L'appareil est conforme aux dispositions des Directives CEE suivantes :

- 2004/108/CE relatives à la compatibilité magnétique.
- 2006/95/CE relative à la sécurité électrique.



RÉGLAGES

Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique avant de procéder à d'éventuels réglages. Tous les joints d'étanchéité doivent être remplacés par le technicien à l'issue d'éventuels réglages ou régulations. Nos brûleurs ne nécessitent aucun réglage d'air préalable.

10) ROBINETS

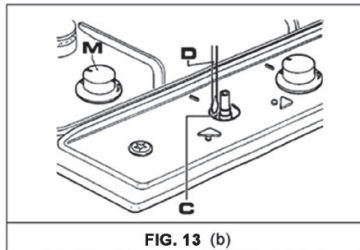
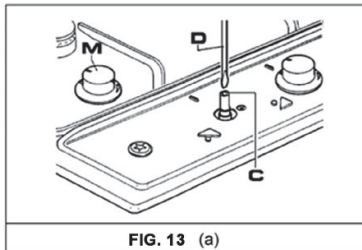
Réglage « Débit réduit »

- Allumez le brûleur et tournez le bouton correspondant jusqu'à la position « Débit réduit » (petite flamme fig. 1).
- Retirez le bouton « M » (fig. 13 a/b) du robinet, qui est simplement appuyé sur sa tige.

- Insérez un petit tournevis « D » dans le trou « C » (fig. 14) et tournez la vis de l'accélérateur vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit bien réglée en position « Débit réduit ».

Vérifiez que la flamme ne parvient pas à l'extérieur lorsque le bouton est brusquement tourné de la position « Débit maximum » à la position « Débit réduit ».

Il est entendu que seuls les brûleurs fonctionnant au gaz G20 doivent être soumis aux réglages susmentionnés. La vis doit être complètement fermée lorsque les brûleurs fonctionnent au gaz G30 ou G31.



CONVERSIONS

11) REMPLACEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz en montant des injecteurs correspondant au type de gaz en question. Pour y procéder, retirez d'abord les couvercles des brûleurs à l'aide d'une clé « B ». Dévissez ensuite l'injecteur « A » (voir fig. 14) et mettez un injecteur correspondant au type de gaz utilisé à sa place. Il est recommandé de serrer énergiquement l'injecteur en place.

Après le remplacement des injecteurs, les brûleurs doivent être réglés selon les explications des paragraphes 10. Le technicien doit réinstaller tous les joints d'étanchéité sur les dispositifs de régulation ou de prérégulation des appareils. L'enveloppe contenant les injecteurs et les étiquettes peut être incluse dans le kit ou mise à la disposition centre du service client autorisé. Pour les besoins de commodité, le tableau des taux nominaux indique également les apports thermiques des brûleurs, le diamètre des injecteurs et les pressions nominales des différents types de gaz.

**DISPOSITION DU BRÛLEUR SUR LA
TABLEAU**

BRÛLEURS		GAZ	PRESSION NORMALE mbar	TAUX NORMAL		DIAMÈTRE DE L'Injecteur 1/100 mm	APPORT THERMIQUE NOMINAL (W)		MARGE 1/100 mm
N°	DESCRIPTION			g/h	l/h		Min.	Max.	
1	RAPIDE	BUTANE	30	218		83	900	2800	45
		NATUREL	20		286	117 S	900	2800	45
2	SEMI-RAPIDE	BUTANE	30	127		65	550	1750	35
		NATUREL	20		167	97 Z	550	1750	35
3	AUXILIAIRE	BUTANE	30	73		50	450	1000	32
		NATUREL	20		95	72 X	450	1000	32

MAINTENANCE

Déconnectez toujours l'appareil des réseaux de distribution de gaz et d'électricité avant de procéder à toute opération de nettoyage.

12) REMPLACEMENT DES PIÈCES DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Pour remplacer les composants qui se trouvent à l'intérieur de la table de cuisson, enlevez les boutons, toutes les pièces amovibles des tables de cuisson (trépieds, brûleurs et chapeaux) et les vis « V » sur les brûleurs (voir fig. 15).

Après avoir effectué les opérations énumérées ci-dessus, le remplacement des composants électriques et des robinets est possible.

REMARQUES : avant de remplacer les robinets sur la table de cuisson sans le dispositif de contrôle de la flamme, enlevez les micro-interrupteurs [commutateurs] sur les robinets.

Il est conseillé de changer le joint d'étanchéité « D » chaque fois qu'un robinet est remplacé pour garantir une parfaite étanchéité.

Graissage des robinets (voir fig. 16 - 17)

Si un robinet devient dur à manier, il doit être immédiatement graissé conformément aux instructions suivantes :

- Retirer le robinet.
- Nettoyer le cône et son encastrement à l'aide d'un chiffon trempé dans du solvant.
- Étaler légèrement la graisse indiquée sur le cône.
- Remettre le cône à sa place, le faire fonctionner plusieurs fois et le retirer encore. Éliminer tout excès de graisse et s'assurer que les conduits de gaz n'ont pas été obstrués.
- Remettre toutes les pièces en place, en respectant l'ordre de démontage renversé.
- Le test de fermeture étanche doit être effectué à l'aide d'un liquide moussieux.

Pour faciliter la tâche au technicien d'entretien, voici un tableau avec les types et les sections de câbles d'alimentation, ainsi que les valeurs des composants électriques.

Retirez les vis et boutons associés à la lettre « V » qui relient les brûleurs à la plaque. Après avoir retiré les vis inférieures, vous pouvez remplacer les composants électriques.

Les tasses de brûleur sont collées à la plaque avec de la silicone, ne les retirez pas.

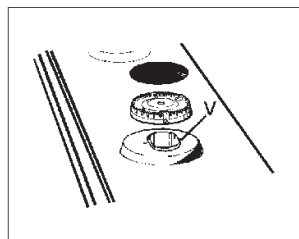


FIG. 15

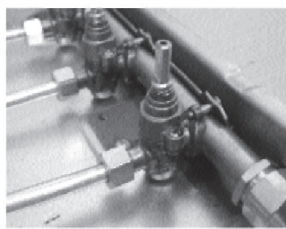


FIG. 16

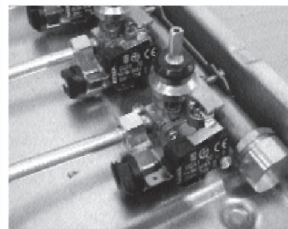


FIG. 17

Information Produit	
Identification du modèle	BPE3410X - BPE3410W - BPE3410B
Type de plaque	Plaque de cuisson domestiques au gaz
Nombre de brûleurs à gaz	4
Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EBrûleur à gaz)	
Avant gauche	55,1
Arrière gauche	55,1
Avant centre	
Arrière centre	
Avant droit	
Arrière droit	55,1
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz (EEplaque de cuisson au gaz)	55,1

INFORMATION PRODUIT			
Description du modèle (version incluse)		BPE3411XM - BPE3411WM - BPE3411BM	
Type de plaque de cuisson			Table de cuisson mixte
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson électriques			1
Technologie de chauffage par zone de cuisson électrique et/ou zone			Plaque solide
Zones ou zone de cuisson circulaires			
diamètre de la surface utile par zone de cuisson à chauffage électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Symbole	Valeur	Unité
Avant gauche	∅	X,X	cm
Arrière gauche	∅	14,5	cm
Milieu devant	∅	X,X	cm
Milieu arrière	∅	X,X	cm
Avant droite	∅	X,X	cm
Arrière droite	∅	X,X	cm
Consommation d'énergie (cuisson électrique) par zone de cuisson ou surface calculée par kg			Unité
Avant gauche			Wh/kg
Arrière gauche	Cuisson électrique CE	194,5	Wh/kg
Avant droite	Cuisson électrique CE		Wh/kg
Arrière droite	Cuisson électrique CE		Wh/kg
Nombre de brûleurs à gaz			3
Efficacité énergétique par brûleur à gaz (Brûleur à gaz EE)			
Avant gauche			55,1
Arrière gauche			
Centre avant			
Centre arrière			
Avant droit			
Arrière droit			55,1
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz (EEplaque de cuisson au gaz)			55,1

MAINTENANCE

TYPES DE CÂBLES ET SECTIONS

TYPE DE PLAQUE CHAUFFANTE	TYPE DE CÂBLE	ALIMENTATION MONOPHASÉE
Plaque chauffante à gaz	H05 RR - F	Section 3 x 0,75 mm ²
Plaque chauffante mixte avec 1 plaque électrique (1 500 W)	H05 RR - F	Section 3 x 1 mm ²

ATTENTION !!!

Si le câble d'alimentation est remplacé, l'installateur doit laisser le fil de mise à terre plus long que les conducteurs de phase (fig. 18) et se conformer aux recommandations données au paragraphe 9.

PUISSANCES NOMINALES DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

TAPER	DIAMÈTRE (mm)	PUISSANCE NOMINALE (W)
plaque à 7 positions	145	1000-1500

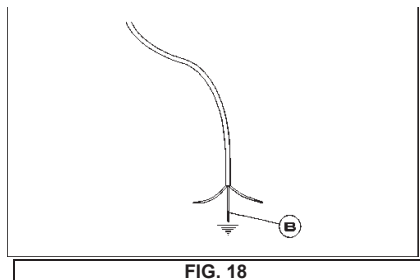


FIG. 18

DONNÉES TECHNIQUES SUR L'ÉTIQUETTE DE DONNÉES

Plaque de cuisson à gaz

ΣQ_n **7.3 kW**
(HS)

TYP.ST6EG

CLASSE 3



220-240 V~ 50/60 Hz 0.6W

G-20	20 mbar	696 l/h
G-25	25 mbar	809 l/h
G-30	30 mbar	531 g/h
G-31	37 mbar	521 g/h

Plaque de cuisson électrique
à gaz

ΣQ_n **5.55 kW**
(HS)

TYP.ST6XC

CLASSE 3



220-240 V~ 50/60 Hz 194.5Wh/Kg
1500 W

G-20	20mbar	529 l/h
G-25	25mbar	615 l/h
G-30	30mbar	404 g/h
G-31	37mbar	396 g/h

CAT.	Country
I12H3+	ES
I12E+3+	FR

DONNÉES TECHNIQUES POUR LA RÉGULATION DU GAZ DE L'APPAREIL



Points de collecte sur www.quafairedesdechets.fr
réparation ou le don de votre appareil !

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

Avant de quitter l'usine, cet appareil aura été testé et réglé par un personnel expert et spécialisé afin de garantir ses meilleures performances.

Toutes les réparations et tous les réglages qui peuvent être nécessaires par la suite ne doivent être effectués que par un personnel qualifié avec le plus grand soin et la plus grande attention.

Pour cette raison, contactez toujours votre Concessionnaire ou le Centre de service après-vente le plus proche chaque fois que des réparations ou des réglages sont nécessaires, en précisant le type de panne et le modèle d'appareil en votre possession.

Veuillez également noter que des pièces de rechange d'origine ne sont disponibles qu'auprès de nos Centres de service après-vente et points de vente de détail autorisés.

Les données ci-dessus sont imprimées sur l'étiquette de données figurant au bas de l'appareil et sur l'étiquette d'emballage.

Les informations ci-dessus donnent à l'assistant technique la possibilité d'obtenir des pièces de rechange adaptées et une intervention providentielle. Nous vous suggérons de remplir le tableau ci-dessous.

MARQUE :

MODÈLE :

SÉRIE :

TABLEAU DE DÉPANNAGE

POUR LES UTILISATEURS

Problèmes	Causes	Solutions
L'anneau de gaz brûle de manière inégale	La couronne du brûleur peut être obstruée par la saleté.	Nettoyez la couronne du brûleur avec du métal Agent de nettoyage
	Mauvaise régulation du gaz	Appelez l'assistance
La flamme du brûleur change soudainement	Assemblage incorrect des composants du brûleur	Assemblez correctement les composants du brûleur
L'allumage des brûleurs prend excessivement de temps	Assemblage incorrect des composants du brûleur	Assemblez correctement les composants du brûleur
La flamme s'éteint après l'allumage	Libération anticipée du bouton. Le bouton n'est pas enfoncé fermement	Maintenez le bouton enfoncé plus longtemps. Avant de relâcher le bouton, donnez-lui une dernière pression ferme.
	Dimension pan incorrecte	Si la flamme s'éteint avec une casserole plus grande que celles indiquées dans le livret, l'utilisateur doit utiliser la grille "paellero" appropriée
	Problèmes de thermocouple	Thermocouple problems Appelez l'assistance
La couleur du support de casserole a changé	Situation normale, causée par la température élevée	Nettoyez le support de la casserole avec des produits de nettoyage pour métaux
Le brûleur ne s'allume pas après avoir appuyé sur le bouton (la bougie émet une étincelle).	Manque de gaz ou saleté sur la bougie d'allumage	Nettoyez la bougie d'allumage comme décrit dans le chapitre sur le nettoyage du manuel d'instructions.
Le brûleur ne s'allume pas après avoir appuyé sur le bouton (la bougie n'émet pas d'étincelle).	Problèmes de bougie d'allumage ou de générateur d'allumage	Appelez l'assistance
Le générateur d'allumage ne fonctionne pas	Manque d'électricité	Vérifiez que la fiche est insérée. Vérifiez que le compteur est allumé.
	Assemblage ou rupture incorrecte du générateur d'allumage	Appelez l'assistance

Relations consommateurs France

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

- consulter notre site : www.brandt.fr
- nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

- nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 01

Service 0,50 € / min
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros

RCS Nanterre 801 250 531.

INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25

Service gratuit
+ prix appel

Pièces d'origine :

Lors d'une intervention, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.



Brandt

Dear Customer,

You have just acquired a **BRANDT** product and we would like to thank you.

We have designed and made this product with you, your lifestyle and your requirements in mind so that it meets your expectations. We have devoted our know-how, our innovative spirit and the passion that has been guiding us for over 60 years.

In an effort to ensure that our products meet your requirements in the best possible way, our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions.

Visit our website www.brandt.com where you will find our latest innovations, as well as useful and complementary information.

BRANDT is delighted to assist you every day and hopes you get the most out of your purchase.



Important: Before using your appliance, read this user guide carefully to familiarise yourself more quickly with its operation.

INDEX:

Pag. 24	DESCRIPTION OF THE HOT PLATES
Pag. 25	IMPORTANT SAFETY WARNINGS
Pag. 26	USE
Pag. 29	CLEANING
Pag. 30	INSTALLATION
Pag. 33	ADJUSTMENTS
Pag. 34	CONVERSIONS
Pag. 35	SERVICING
Pag. 38	TECHNICAL DATA
Pag. 40	TROUBLESHOOTING



WARNING:

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

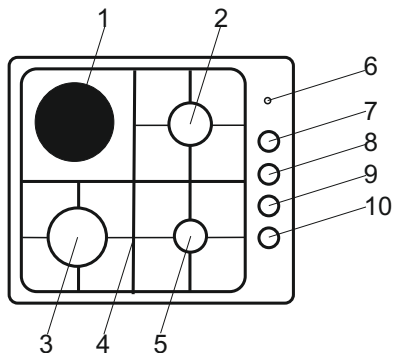
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

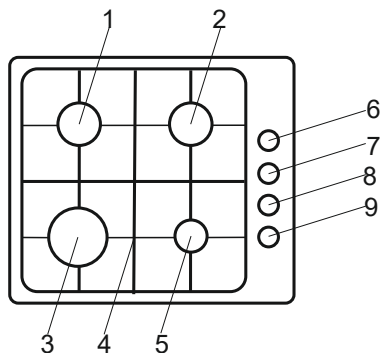
DESCRIPTION OF THE HOT PLATES

BPE3411XM - BPE3411WM - BPE3411BM

BPE3410X - BPE3410W - BPE3410B



- 1) 145 mm electric plate (1500W)
- 2) Semirapid gas burner(1750W)
- 3) Rapid gas burner (2800W)
- 4) Enamelled steel pan supports
- 5) Auxiliary gas burner (1000W)
- 6) Electric plate ignition warning light
- 7) Burner no. 1 control knob
- 8) Burner no. 2 control knob
- 9) Burner no. 3 control knob
- 10) Burner no. 5 control knob



- 1) Semirapid gas burner (1750W)
- 2) Semirapid gas burner (1750W)
- 3) Rapid gas burner (2800W)
- 4) Enamelled steel pan supports
- 5) Auxiliary gas burner (1000W)
- 6) Burner no. 2 control knob
- 7) Burner no. 1 control knob
- 8) Burner no. 3 control knob
- 9) Burner no. 5 control knob

Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and its employment by private person,

IMPORTANT SAFETY WARNINGS



IMPORTANT WARNINGS FOR THE USER

During operation the work surfaces of the cooking area become very hot: keep children away!

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;
- do not touch the appliance surface;
- do not use the appliance.

IMPORTANT!

A perfect installation, adjustment or transformation of the cook top to use other gases requires a **QUALIFIED INSTALLER**: a failure to follow this rule will void the warranty.

● **IMPORTANT:** the appliance must be installed following the manufacturer's instructions. The manufacturer will not be liable for injury to persons or animals or property damage caused by an incorrect installation.

● If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.

● Use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (see fig. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).

● Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.

● Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.

● If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.

CAUTION:

Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet. Do not use the appliance barefoot

● The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.

● During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.

● After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.

● If the gas taps are not operating correctly, call the Service Department.

● Keep the Warranty Certificate or the sheet of technical data with the Instructions Handbook during the appliance life. It contains important technical data.

IMPORTANT:

All our products are conform with the European Norms and relative amendments.

The product is therefore conform with the requirements of the European Directivesin force relating to:

- compatibility electromagnetic (EMC);
- electrical security (LVD);
- restriction of use of certain hazardous substances (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

The appliance complies with the provisions of the sub-regulations for European Directives:

- Regulation (EU) 2016/426.

USE

1) BURNERS

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- Manual ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then place a lighted match near the burner.

- Electrical ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then depress and release the ignition button.

- Automatic electrical ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then depress the knob.

- Lighting burners equipped with flame failure device

The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (large flame fig. 1) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.

HOW TO USE THE BURNERS

Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:

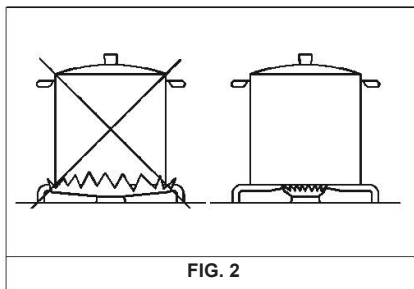
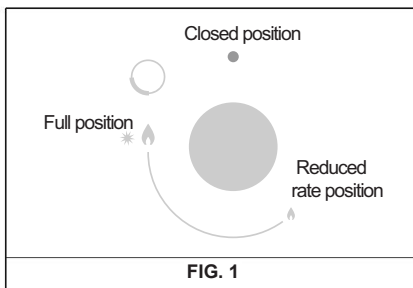
- Use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).

- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (small flame fig. 1).

<u>Burners</u>	<u>Power ratings</u>	<u>Pan Ø in cm</u>
Rapid	2800	20 + 22
Semirapid	1750	16 + 18
Auxiliary	1000	10 + 14

WARNINGS:

- **Burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (large flame fig. 1).**
- **Matches can be used to ignite the burners in a blackout.**
- **Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.**
- **Never use aerosols near the appliance when it is operating.**
- **If the built-in hot plate has a lid, any spilt food should be immediately removed from this before it is opened. If the appliance has a glass lid, this could shatter when the hot plate becomes hot. Always switch off all the burners before closing the lid.**
- **Utilize pots with flat bottom only.**



USE

WARNING: Device and its accessible parts are hot during operation. Touching the heating elements should be avoided. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers. Children should not tamper with the device. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children without supervision.

WARNING: Cooking operation conducted on the stove carelessly with fat or oil can be dangerous and can cause fire. NEVER try to put out the fire with water, only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

WARNING: Fire hazard: Do not store the material on cooking surface.

WARNING: If the surface is cracked, open the device circuit to avoid risk of electric shock.

Notes:

Use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (fig. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5). Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.

(*) AIR INLET: SEE INSTALLATION CHAPTER (PARAGRAPHS 6 AND 7)

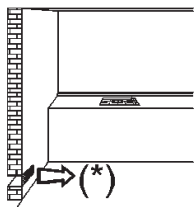


FIG. 3

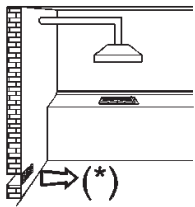


FIG. 4

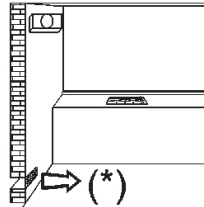


FIG. 5

USE

WARNINGS:

When the plate is switched on for the first time, or if it has remained unused for a long period, it should be dried for 30 minutes on switch position n° 1. This will eliminate any moisture that may have been absorbed by the insulating material.

To correctly use the appliance, remember:

- To place a pan on the plate before switching this on.
- To always use pans with flat and very thick bottoms (see fig. 6).
- To never use pans that are smaller than the plate diameters.
- To dry the bottom of the pan before placing it on the plate.
- Never leave the appliance unattended when the plates are being used. Make sure that there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grase to cook since these products can easily catch fire.
- The plates will remain hot for a long period of

time even use after use, never touch them with the hands or other objects in order to prevent burns.

- Immediately disconnect the appliance from the electricity main as soon as cracks are noted on the surfaces of the plates.

2) HOW TO USE THE ELECTRIC PLATES

Mixed hot plates may be equipped with a normal or rapid electric plate. It is controlled by switches with various positions (see fig. 6) and is switched on by turning the knob to the required setting. A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which electric plate the knob in question corresponds (see fig. 6). A red warning light will come on to indicate that the plate is operating. A purely indicative regulation table for the normal electric plate is given below.

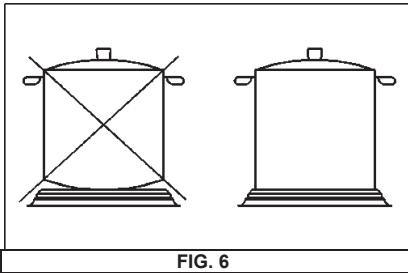


FIG. 6

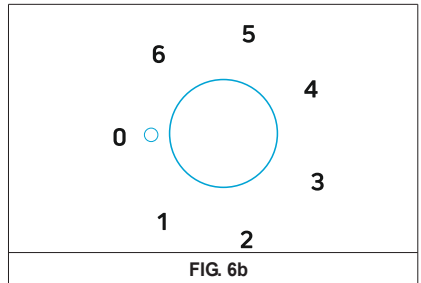


FIG. 6b

NORMAL OR RAPID PLATE	HEAT INTENSITY	POSSIBLE COOKING PROCESSES
0	Off	
1	Weak	To dissolve butter, chocolate, etc.. To heat small amounts of liquid.
2	Low	To heat larger amounts of liquid. To prepare cremes and suces requiring long slow cooking times.
3	Slow	To thaw frozen foods and prepare stews, heat to boiling point or simmer.
4	Medium	To heat foods to boiling point. To brown delicate meats and fish.
5	Strong	For escalopes and steaks. To simmer large amounts of food.
6	High	High To bring large amounts of liquid to the boil. For frying.

CLEANING

IMPORTANT:

Always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

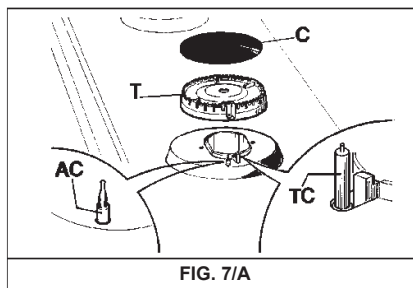
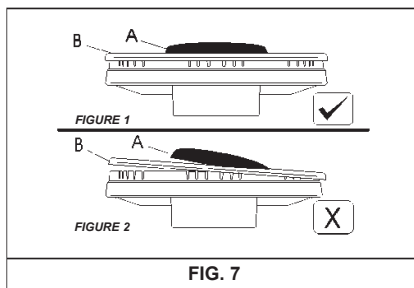
3) HOT PLATE

Periodically wash the hot plate, the enamelled steel pan support, the enamelled burner caps "A", "B" and "C" and the burner heads "T" (see fig. 7 and 7/A) with lukewarm soapy water. Following this, all parts should be thoroughly rinsed and dried. Never wash them while they are still warm and never use abrasive powders. Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

WARNINGS:

Comply with the following instructions, before remounting the parts:

- Check that burner head slots have not become clogged by foreign bodies.
- Check that enamelled burner cap "A", "B" and "C" (fig. 7 and 7/A) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.
- The exact position of the pan support is established by the rounded corners, which should be set towards the side edge of the hot plate.
- Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.
- Correctly preserve the plate after use by treating it with special products, easily available on the market. This will keep the surface of the plate clean and bright. The operation will also prevent the formation of rust.
- Don't use steam jets for the equipment cleaning.



INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.

During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

4) INSTALLING GAS HOB

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 8. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig.9).

The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

5) FIXING GAS HOB

The hot plate has a special seal which prevents liquid from getting into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- Detach the seals from their backing, checking that the transparent protection still adheres to the seal itself.
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 10) under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer edge of the hot plate. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the hot plate, pressing into place with the fingers and remove the strip of protective paper from the seal and set the plate into the hole made in the cabinet.
- The prospective walls (left or right) that exceed the working table in height must be at a minimum distance from the cutting as mentioned both in the columns and the scheme.
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the top (see fig. 8)

COMPLY WITH THE DIMENSIONS

	A	B	C	D	E
4F	553	473	65	62	65 min.

BPE3411XM - BPE3411WM - BPE3411BM - BPE3410X - BPE3410W - BPE3410B

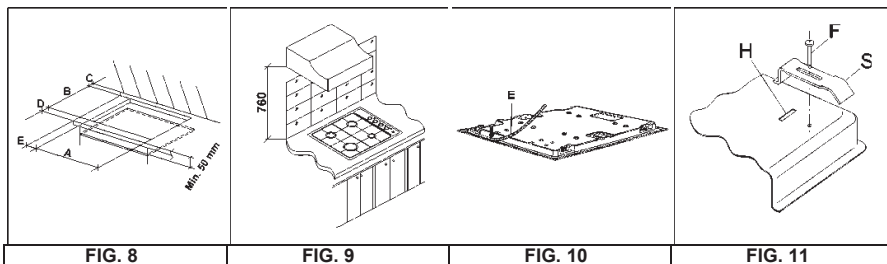


FIG. 8

FIG. 9

FIG. 10

FIG. 11

INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION SPECIFICATIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an over temperature of 65 K. The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150° C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with the provisions in force.

This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

6) ROOM VENTILATION

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly, the necessary amount of air is that required for regular gas combustion and ventilation of the relative room, the volume of which must not be less than 20 m³. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm² (see fig. 3). Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

7) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside. If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 4). This must be activated at the same time as the appliance (see fig. 5), so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

8) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the hot plate correspond to those of the gas and electricity mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure. Gas connection must comply with the pertinent standards and provisions in force.

When gas is supplied through ducts, the appliance must be connected to the gas supply system:

- o with a rigid steel pipe. The joints of this pipe must consist of threaded fittings conforming to the standards.
- o With copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- o With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

When the gas is supplied by a bottle, the appliance must be fuelled by a pressure governor conforming to the provisions in force and must be connected:

- o with a copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- o With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards. It is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. This is easily available from the shops and facilitates connection with the hose nipple of the pressure governor on the bottle.
- o With rubber hose pipe in compliance with standards. The diameter of this hose pipe must be 8 mm and its length must be no less than 400 mm and no more than 1500 mm. It must be firmly fixed to the hose nipple by means of the safety clamp specified by standards.

WARNINGS:

Remember that the gas inlet union on the appliance is a 1/2" gas parallel male type in compliance with ISO 228-1 standards. Installation of stainless steel pipe and rubber hose pipe must ensure that it is never able to touch mobile parts of the built-in cabinet (eg. drawers). Furthermore, it must not pass through compartments that could be used for storage purposes.

When using a rubber hose pipe, it is essential to comply with the following instructions:

- no part of the pipe must be able to touch parts the temperature of which exceeds 65 K.
- The pipe must not be pulled or twisted, throttled or tightly bent.
- It must not come into contact with sharp edges or corners.
- It must be easy to inspect the entire pipe length in order to check its state of wear.
- The pipe must be replaced within the date stamped on the pipe itself.

INSTALLATION

9) ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.

Before connecting the appliance, check that:

- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the hot plate);
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:

- Fit a standard plug suited to the load indicated on the data label to the cable.
- Fit the wires following figure n.12, taking care of respecting the following correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

Earth symbol \oplus = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an overtemperature of 75 K.
- Never use reductions, adapters or shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- Install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized according to the load rating of the appliance and possess a minimum 3 mm gap between its contacts.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- Alternatively, the electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit-breaker.

You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system.

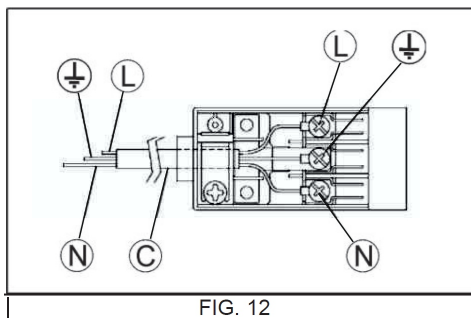
WARNINGS:

The installer should bear in mind that the mixed appliance is the Y. The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an overtemperature of 65 K.

All our appliances are designed and manufactured in compliance with European standards EN 60 335-1 and EN 60 335-2-6 plus the relative amendments.

The appliance complies with the provisions of the following EEC Directives:

- 2004/108/EC regarding to electromagnetic compatibility.
- 2006/95/EC regarding electrical safety.



ADJUSTMENTS

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments. All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations. Our burners do not require primary air adjustment.

10) TAPS

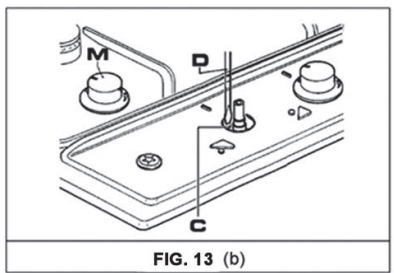
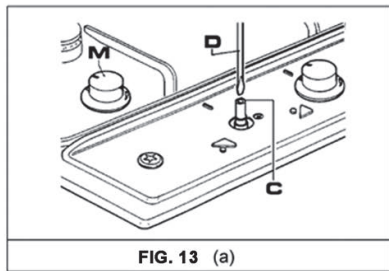
“Reduced rate” adjustment

- Switch on the burner and turn the relative knob to the “Reduced rate” position (small flame fig.1).
- Remove knob “M” (fig. 13 a/b) of the tap, which is simply pressed on to its rod.

- Insert a small screwdriver “D” into hole “C” (fig. 14) and turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the “Reduced rate” position.

Check that the flame does not go out when the knob is sharply switched from the “Full on” to the “Reduced rate” position.

It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31.



CONVERSIONS

11) REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using a wrench "B". Now unscrew injector "A" (see fig. 14) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place.

It is advisable to strongly tighten the injector in place.

After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 10. The technician must reset any seals on the regulating or pre-regulating devices. The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized customer Service Centre. For the sake of convenience, the nominal rate table also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

BURNER ARRANGEMENT

TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER 1/100 mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)		BY PASS 1/100 mm
N°	DESCRIPTION			g/h	l/h		Min.	Max.	
1	RAPID	BUTANE	30	218		83	900	2800	45
		NATUREL	20		286	117 S	900	2800	45
2	SEMIRAPID	BUTANE	30	127		65	550	1750	35
		NATUREL	20		167	97 Z	550	1750	35
3	AUXILIARY	BUTANE	30	73		50	450	1000	32
		NATUREL	20		95	72 X	450	1000	32

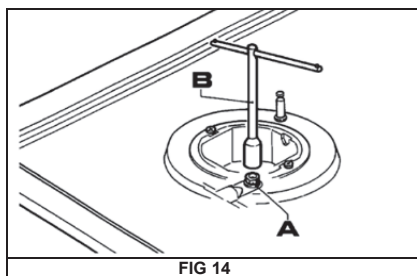


FIG 14

SERVICING

Always disconnect the appliance from the electricity and gas mains before proceeding with any servicing operation.

12) REPLACING HOB PARTS

To replace the components fit inside the hob, take off the knobs, all the movable parts of the hobs (trivets, burners and caps) and the screws "V" on the burners (see fig. 15).

After having carried out the above listed operations, the replacement of the electrical components and the taps is possible.

REMARKS: before replace the taps on the hob without flame failure device, take off the micro switches fit on the taps.

It is advisable to change seal "D" whenever a tap is replaced to ensure a perfect tightness.

Greasing the taps (see fig. 16 - 17)

If a tap becomes stiff to operate, it must be immediately greased in compliance with the following instructions:

- Remove the tap.
- Clean the cone and its housing using a cloth soaked in solvent.
- Lightly spread the cone with the relevant grease.
- Fit the cone back in place, operate it several times and then remove it again. Eliminate any excess grease and check that the gas ducts have not become clogged.
- Fit all parts back in place, complying with the demounting order in reverse.
- The tight closure test must be done using a foamy liquid.

To facilitate the servicing technician's task, here is a chart with the types and sections of the powering cables and the ratings of the electrical components.

Remove the screws and buttons shown with V that connect the burners to the plate then you can replace the electric components.

Pool cups are bonded to the glass with silicone, do not remove them.

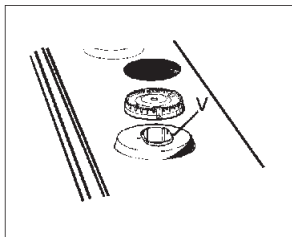


FIG. 15

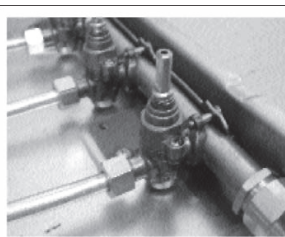


FIG. 16

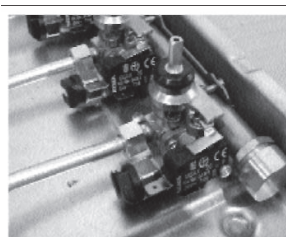


FIG. 17

PRODUCT INFORMATION	
Model description (incl. version)	BPE3410X - BPE3410W - BPE3410B
Type of hob	Gas Hob
Number of cooking zones and/or areas	4
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	
Front left	55,1
Rear Left	55,1
Front Center	
Rear Center	
Front Right	
Rear Right	55,1
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)	55,1

PRODUCT INFORMATION			
Model description (incl. version)		BPE3411XM - BPE3411WM - BPE3411BM	
Type of hob		Mixed Hob	
Number of electric cooking zones and/or areas		1	
Heating technology per electric cooking zone and/or area		Solid Plate	
Circular cooking zones or area			
diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm			
	Symbol	Value	Units
Left front	∅	X,X	cm
Left rear	∅	14,5	cm
Mid front	∅	X,X	cm
Mid rear	∅	X,X	cm
Right front	∅	X,X	cm
Right rear	∅	X,X	cm
Energy consumption (Electric Cooking) per cooking zone or area calculated per kg			Units
Left front	EC electric cooking		Wh/kg
Left rear	EC electric cooking	194,5	Wh/kg
Right front	EC electric cooking		Wh/kg
Right rear	EC electric cooking		Wh/kg
Number of gas fired burners			3
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)			
Front left			55,1
Rear Left			
Front Center			
Rear Center			
Front Right			
Rear Right			55,1
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)			55,1

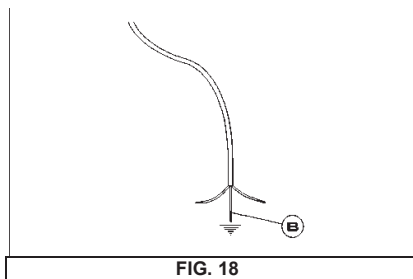
SERVICING

CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOT PLATE	TYPE OF CABLE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY
Gas hot plate	H05 RR - F	Section 3 x 0.75 mm ²
Mixed hot plate with 1 electrical plate (1500 W)	H05 RR - F	Section 3 x 1 mm ²

ATTENTION!!!

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire longer than the phase conductors (fig. 18) and comply with the recommendations given in paragraph 9.



TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

Gas Hob

ΣQ_n **7.3 kW**
(HS)

TYP.ST6EG

CLASS 3



220-240 V~ 50/60 Hz 0.6W

G-20	20 mbar	696 l/h
G-25	25 mbar	809 l/h
G-30	30 mbar	531 g/h
G-31	37 mbar	521 g/h

Gas Electric Hob

ΣQ_n **5.55 kW**
(HS)

TYP.ST6XC

CLASS 3



220-240 V~ 50/60 Hz 194.5Wh/Kg
1500 W

G-20	20mbar	529 l/h
G-25	25mbar	615 l/h
G-30	30mbar	404 g/h
G-31	37mbar	396 g/h

CAT.	Country
I12H3+	ES
I12E+3+	FR

TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE GAS REGULATION

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.

Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.

For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Center whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession.

Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets.

The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.

The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heavensent intervention. We suggest to fill the table below.

MARK:

MODEL:

SERIES:

TROUBLESHOOTING TABLE

FOR USERS

<i>Problems</i>	<i>Causes</i>	<i>Solutions</i>
The gas ring burns unevenly	Burner crown maybe occluded by dirty Wrong gas regulation	Clean the burner crown with metal cleaning agent Call the assistance
Burner flame suddenly changes	Incorrect burner components assembly	Assembly the burner components correctly
Ignition of burners takes excessively long	Incorrect burner components assembly	Assembly the burner components correctly
The flame goes off after ignition	Early release of knob. Knob is not pushed in firmly Uncorrect pan dimension Thermocouple problems	Keep the knob pressed longer. Before releasing the knob, give it one final solid push If the flame goes out with a pan larger than those indicated in the booklet, the user must use the appropriate "paellero" grid Move the thermocouple Call the assistance
The colour of the pan support has changed	Normal situation, caused by the high temperature	Clean the pan support with metal cleaning agents
The burner fails to ignite after pressing the knob (the spark-plug emit the spark)	Lack of gas or dirty on spark-plug	Clean the spark-plug like described in the cleaning chapter on instruction manual
The burner fails to ignite after pressing the knob (the spark-plug do not emit the spark)	Spark-plug or ignition generator problems	Call the assistance
The ignition generator does not work	Lack of electricity Incorrect ignition generator assembly or break	Check that the plug is inserted. Verify that the counter is turned on. Call the assistance
The spark-plug emit continuously the spark	Humidity Incorrect micro-switch assembly or break	Remove the power for 24 hours and allow the top to dry; verify that all the bushings are mounted correctly Call the assistance

Brandt


Estimado cliente,
Acaba de adquirir un producto **BRANDT** y nos gustaría darle las gracias.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en usted, su estilo de vida y sus requisitos para que cumpla con sus expectativas. Hemos dedicado nuestro saber hacer, nuestro espíritu innovador y la pasión que nos guía desde hace más de 60 años.

En el afán de que nuestros productos satisfagan sus necesidades de la mejor manera posible, nuestro departamento de Atención al Cliente está a su disposición para resolver todas sus dudas y escuchar todas sus sugerencias.

Visite nuestra web www.brandt.com donde encontrará nuestras últimas novedades, así como información útil y complementaria.

BRANDT se complace en ayudarlo todos los días y espera que aproveche al máximo su compra.

 **Importante:** Antes de usar su electrodoméstico, lea atentamente esta guía del usuario para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

CONTENIDO:

Pag. 43	DESCRIPCIÓN DE LOS PLANOS DE COCCIÓN
Pag. 44	ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD
Pag. 45	USO
Pag. 48	LIMPIEZA
Pag. 49	INSTALACIÓN
Pag. 51	REGULACIONES
Pag. 52	CONVERSIONS
Pag. 53	MANTENIMIENTO
Pag. 55	DATOS TÉCNICOS
Pag. 56	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Esta encimera se ha proyectado para ser utilizada sólo como aparato de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.

Los niños de edad inferior a 8 años deberán estar lejos cuando no estén bajo supervisión continua.

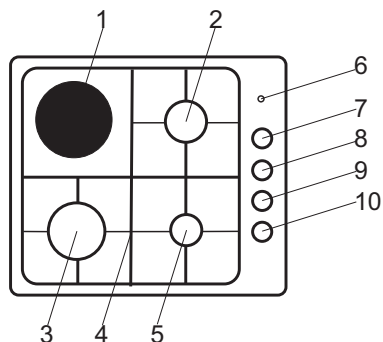
Este aparato puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y estén enterados de los riesgos existentes.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario sin supervisión.

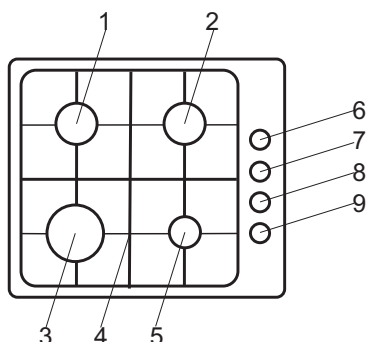
DESCRIPCION DE LOS PLANOS DE COCCION

BPE3411XM - BPE3411WM - BPE3411BM



- 1) Plancha normal 145 mm (1500W)
- 2) Quemador semirrápido (1750W)
- 3) Quemador rápido (2800W)
- 4) Parrilla de acero esmaltado
- 5) Quemador auxiliar (1000W)
- 6) Piloto de funcionamiento de la plancha eléctrica
- 7) Mando del quemador n°1
- 8) Mando del quemador n°2
- 9) Mando del quemador n°3
- 10) Mando del quemador n°5

BPE3410X - BPE3410W - BPE3410B



- 1) Quemador semirrápido (1750W)
- 2) Quemador semirrápido (1750W)
- 3) Quemador rápido (2800W)
- 4) Parrilla de acero esmaltado
- 5) Quemador auxiliar (1000W)
- 6) Mando del quemador n°2
- 7) Mando del quemador n°1
- 8) Mando del quemador n°3
- 9) Mando del quemador n°5

Atención: este aparato ha sido proyectado para uso doméstico y sólo tiene que ser utilizado por particulares.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA EL USUARIO

ATENCIÓN: durante el funcionamiento la zona de trabajo se calienta mucho en las zonas de cocción: ¡mantenga alejados a los niños!

• **ATENCIÓN:** En caso de rotura del vidrio de la placa de cocción: apague de inmediato todos los fuegos y los elementos de calefacción eléctricos, luego desconecte la alimentación del aparato, no toque la superficie del aparato, no utilice el aparato.

• **IMPORTANTE:** la instalación tiene que efectuarse según las instrucciones del fabricante. Una instalación errónea puede provocar daños en las personas, animales o cosas, frente a los que el fabricante no puede considerarse responsable.

• Si la instalación necesitara modificaciones a la instalación eléctrica doméstica o si se presentara una incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, será necesario que se ocupe de la sustitución personal cualificado profesionalmente. El profesional tendrá que comprobar, especialmente, que la sección de los cables del enchufe sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

• El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde ha sido instalado. En consecuencia, es necesario garantizar una buena ventilación del local manteniendo libres de obstáculos las ranuras de ventilación natural (fig. 3) y activando un dispositivo mecánico de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 4 y fig. 5).

• El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación suplementaria, como la abertura de una ventana, o una ventilación más eficaz aumentando la potencia de la aspiración mecánica existente.

• Si el aparato se usa de manera intensiva y prolongada, puede ser necesaria una aireación suplementaria; en dicho caso, se puede abrir una ventana o mejorar la aireación aumentando la potencia de la aspiración mecánica en caso de haberla.

• No intente modificar las características técnicas del producto, puesto que podría

resultar peligroso.

• Si se decide dejar de utilizar este aparato (o sustituir un modelo viejo) antes de llevarlo a desguazar se recomienda inutilizarlo siguiendo la normativa vigente en materia de tutela de la salud y de la contaminación medioambiental prevista en estos casos, anulando las partes que pueden suponer un peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.

• No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.

• No utilice el aparato descalzo.

• El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños que deriven de usos impropios, erróneos e irracionales.

• Durante e inmediatamente después del funcionamiento, algunas partes de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas.

• Tras la utilización de la encimera, asegúrese de que el mando rotativo se encuentra en posición de cierre y cierre la llave principal del conducto de distribución del gas o la llave de la bombona.

• En caso de anomalías de funcionamiento de las llaves de gas póngase en contacto con el servicio de asistencia.

• Su uso continuo podría provocar que la zona de los quemadores adquiriera un color distinto del original, debido a la temperatura elevada.

• Guarde el Certificado de Garantía o la ficha de datos técnicos junto con el Manual de Instrucciones durante la vida del aparato. Contiene datos técnicos importantes.

• IMPORTANTE:

todos nuestros productos son conformes a las Normas Europeas y las enmiendas correspondientes. Por lo tanto el producto es conforme a los requisitos de las Directivas Europeas en vigor referidas a:

- compatibilidad electromagnética (EMC);
- seguridad eléctrica (LVD);
- restricción de uso de ciertas sustancias peligrosas (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

IMPORTANTE:

El aparato cumple con las disposiciones de las sub-regulaciones para Directivas Europeas:

- Reglamento (UE) 2016/426.

USO

1) QUEMADORES

Sobre cada mando del frente, hay un esquema serigráfico en el cual se ilustra a cual quemador corresponde el mando. Tras abrir la llave general del gas o de la bombona del gas, hay que encender los quemadores de la manera descrita a continuación:

- Encendido manual

- Apretar el mando correspondiente al quemador que se desea usar y girarlo hacia la izquierda, hasta la posición de Máximo (llama grande fig. 1), y acercar una cerilla encendida al quemador.

- Encendido eléctrico

Apretar el mando correspondiente al quemador que se desea usar y girarlo hacia la izquierda, hasta la posición de Máximo (llama grande fig. 1), y apretar y soltar el pulsador de encendido "E".

- Encendido eléctrico automático

Apretar el mando correspondiente al quemador que se desea usar y girarlo hacia la izquierda, hasta la posición de Máximo (llama grande fig. 1), y apretar el mando a fondo.

- Encendido de los quemadores dotados con termopar de seguridad

Con los quemadores dotados con termopar de seguridad, se tiene que girar el mando del quemador que se desea usar hacia la izquierda, hasta la posición de Máximo (llama grande fig. 1), en la cual se nota un tope; luego, hay que apretar el mando y repetir las operaciones anteriores.

Una vez se haya encendido el quemador, mantener el mando apretado durante unos 10 segundos.

CÓMO USAR LOS QUEMADORES

Para obtener el máximo rendimiento con el menor consumo de gas hay que tener en cuenta las siguientes instrucciones:

-Utilizar ollas adecuadas a cada tipo de quemador (véase la tabla siguiente y la fig.2).

Cuando el contenido de la olla empiece a hervir, poner el mando en la posición de Mínimo (llama pequeña fig. 1)

-Tapar siempre las ollas.

Quemadores	Potencias W	Ollas (cm) Ø
Rápido	2800	20 22
Semirrápido	1750	16 18
Auxiliar	1000	10 14

ADVERTENCIAS:

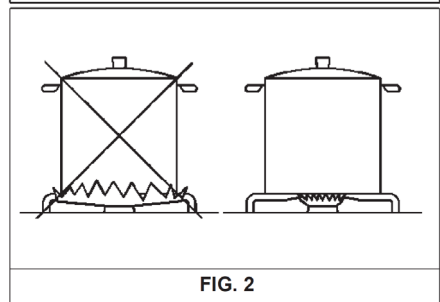
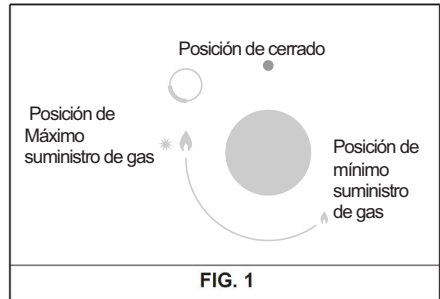
- Los quemadores con termopar de seguridad sólo se pueden encender cuando el mando está en la posición de Máximo (llama grande fig. 1).

- Si no hay corriente eléctrica, los quemadores se pueden encender con cerillas.

- Cuando los quemadores estén encendidos, hay que vigilar el aparato y no dejar que los niños se acerquen. Verificar que las asas de la olla estén orientadas hacia dentro. Poner mucha atención cuando se utiliza aceite o productos grasos ya que se inflaman con facilidad.

-No utilizar ningún spray cerca del aparato si está en marcha.

- Utilizar solamente recipientes con fondo plano.



USO

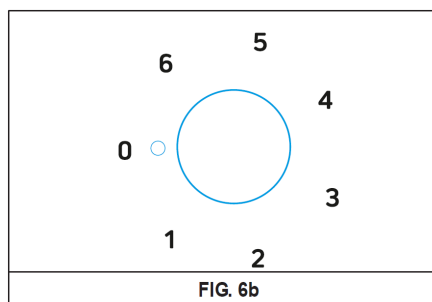
2) CÓMO ELÉCTRICA USAR LA PLANCHA

Los planos mixtos están equipados con una plancha eléctrica normal o rápida, mandada por un conmutador de 7 posiciones (véase fig. 6b). Para encenderla hay que poner el mando en la posición deseada. En el frente, al lado del mando, hay un esquema serigrabiado que indica la posición de la plancha (véase fig. 6). Un testigo de color rojo indica si la plancha está encendida.

A continuación se facilita una tabla indicativa para el uso de la plancha.

TABLA

PLANCHA NORMAL O RAPIDA	INTENSIDAD DE CALOR	TIPOS DE COCCION
0	Apagada	
1	Tenue	Para derretir mantequilla, chocolate, etc.; para calentar pequeñas cantidades de líquido.
2	Suave	Para calentar mayores cantidades de líquido; para preparar cremas y salsas de larga cocción.
3	Lento	Para descongelar alimentos y preparar estofados, para cocinar a la temperatura de ebullición o por debajo de ella.
4	Medio	Para hervir alimentos y asar carnes delicadas.
5	Fuerte	Para asados, chuletas, bistés y cocidos.
6	Vivo	Para hacer hervir gran cantidad de agua y freír alimentos.



USO

ADVERTENCIAS:

Cuando se encienda la plancha por primera vez o si ésta ha estado apagada durante mucho tiempo hay que mantenerla durante 30 minutos en la posición nº1 para que se evapore la humedad absorbida por el aislante,

Para un uso correcto:

- Girar el selector de encendido después de poner la olla sobre la plancha.

- Utilizar ollas con fondo plano y grueso (véase fig. 6).

- No utilizar ollas con un diámetro menor que el de la plancha.

- Secar el fondo de la olla antes de apoyarlo sobre la plancha.

- Nunca deje el aparato desatendido cuando se estén utilizando las placas. Asegúrese de que no haya niños en las inmediaciones.

Durante el uso de la plancha, hay que vigilar el aparato y no dejar que los niños se acerquen.

En concreto, verificar que las asas de las ollas estén orientadas hacia dentro. Poner mucha atención cuando se utiliza aceite o productos grasos ya que se inflaman con facilidad.

- Después de apagar la plancha, ésta conserva el calor durante mucho tiempo. No apoyar las manos ni otros objetos para que no se quemem.

Si la plancha se agrieta, hay que desenchufar el aparato inmediatamente.

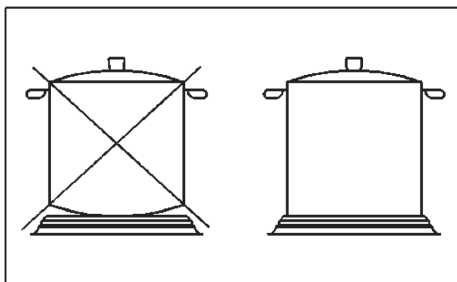


FIG. 6

LIMPIEZA

ATENCIÓN:

Antes de limpiar el aparato hay que desconectarlo de la línea de alimentación del gas y eléctrica.

3) PLANO DE TRABAJO

Limpiar periódicamente el plano de trabajo, las parrillas de acero esmaltado, las tapas del quemador esmaltadas "A", "B" y "C" y las cabezas de los quemadores "T" (véase fig.7 y 7/A) con agua templada y jabón, aclararlos bien y secarlos. No lavar las superficies esmaltadas si todavía están calientes y no usar nunca polvos abrasivos. No dejar que el vinagre, el café, la leche, el agua salina y el zumo de limón o de tomate estén en contacto con las superficies durante mucho tiempo.

ADVERTENCIAS:

Cuando se monten los componentes hay que respetar los siguientes consejos:

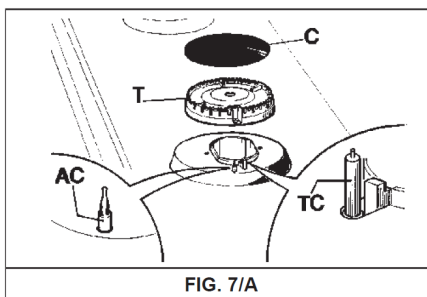
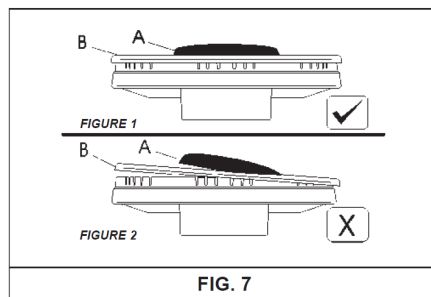
- Controlar que las cabezas de los quemadores - se hayan colocado correctamente en sus sedes y que ningún cuerpo extraño obstruya las ranuras.

- Controlar que las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" (fig. 7 y 7/A) estén correctamente colocadas en las cabezas de los quemadores. Las tapas están correctamente colocadas en las cabezas si se mantienen estables.

- Para colocar bien la parrilla los ángulos redondeados han de estar hacia el borde lateral del plano.

- Si es difícil abrir o cerrar una llave, no hay que forzar su movimiento sino que hay que solicitar la intervención del servicio de asistencia técnico.

- Para conservar en buen estado las planchas eléctricas hay que tratarlas con productos de limpieza adecuados e impedir que se oxiden.



INSTALACIÓN

INFORMACIONES TÉCNICAS PARA LOS INSTALADORES

Las operaciones de instalación, regulación, transformación y mantenimiento descritas en este apartado deben ser realizadas por personal cualificado.

El fabricante no es responsable de los daños causados a personas o cosas por la instalación incorrecta del aparato. Los dispositivos de seguridad y de regulación automática de los aparatos durante la vida del aparato solamente pueden ser modificados por el fabricante o un proveedor debidamente autorizado.

4) COLOCACIÓN DEL PLANO

Quitar el embalaje externo y los embalajes internos de las partes móviles y verificar el estado del aparato. En caso de duda, el aparato no se debe utilizar y hay que ponerse en contacto con personal especializado.

Los elementos del embalaje (cartón, bolsas, poliestireno expandido, clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños porque son fuentes de peligro.

En la superficie del mueble componible, se ha de realizar una abertura para empotrar el aparato con las dimensiones indicadas en la fig. 8; también se han de respetar las dimensiones ilustradas en la fig. 9.

El aparato ha de ser de clase 3; por lo tanto, se han de respetar todas las normas previstas para este tipo de aparatos.

5) FIJACIÓN DEL PLANO

El plano posee una junta especial para evitar que se produzcan filtraciones de líquido en el mueble.

Para aplicar correctamente esta junta, hay que respetar las siguientes instrucciones:

- Separar las tiras de la junta de su soporte prestando atención a que la protección transparente quede enganchada a la misma junta.

- Girar el plano y colocar correctamente la junta "E" (fig. 10) debajo del borde del plano, de modo que el lado externo de la junta esté alineado con el borde perimétrico externo del plano. Los extremos de la junta no deben superponerse.

- Pegar la junta al plano de modo uniforme y presionarla con los dedos, y, luego, quitar la protección de papel de la junta y poner el plano sobre el mueble.

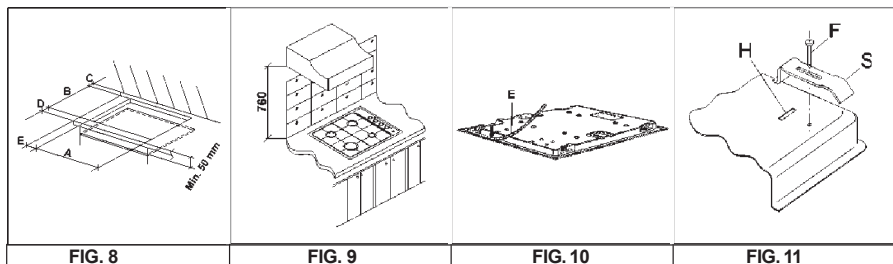
-La eventual pared (izquierda o derecha) que supera en altura el plano de trabajo deberá estar a la distancia mínima del hueco ilustrada en la columna "E" de la tabla.

- Para evitar posibles contactos accidentales con la superficie de la caja del plano recalentada durante el funcionamiento del mismo, hay que poner un espesor de madera bloqueado con tornillos a una distancia mínima de 50 mm de la encimera (fig. 8).

MEDIDAS QUE SE HAN DE RESPETAR (en mm)

	A	B	C	D	E
4F	553	473	65	62	65 mín.

BPE3411XM - BPE3411WM - BPE3411BM - BPE3410X - BPE3410W - BPE3410B



INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS

- El empalme de entrada del gas del aparato es de rosca 1/2" gas cilíndrico macho en conformidad con las normas UNI-ISO 228-1.

- El aparato es conforme con las prescripciones de las siguientes directivas europeas: CEE 90/396 + 93/68 sobre seguridad gas.

9) CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica se ha de efectuar en conformidad con las normas disposiciones legales vigentes.

Antes de efectuar la conexión controlar que:

- La capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente sea adecuada a la potencia máxima del aparato (véase la etiqueta aplicada en la parte inferior del cajón).

- La toma o la instalación posean una eficaz conexión a tierra según las normas y las disposiciones legales vigentes. Se declina cualquier responsabilidad por el incumplimiento de estas disposiciones.


Cuando la conexión a la red de alimentación se efectúa mediante una toma:

Si el cable de alimentación "C" no posee una clavija (véase fig. 13), hay que conectarle una clavija normalizada adecuada a la carga indicada en la etiqueta.

Conectar los cables según el esquema de la fig. 13 prestando atención en respetar las siguientes correspondencias:

Letra L (fase) = cable marrón;

Letra N (neutro) = cable azul;

Símbolo tierra  = cable verde-amarillo.

- El cable de alimentación se ha de colocar de manera que no pueda alcanzar nunca una temperatura mayor que 75 K.

- No es posible utilizar reducciones, adaptadores o derivaciones en las conexiones ya que pueden provocar falsos contactos y recalentamientos peligrosos.

Cuando el aparato se conecta directamente a la red eléctrica:

- Interponer, entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar, dimensionado para la carga del aparato, con apertura mínima entre los contactos de 3 mm.

- El cable de tierra no tiene que estar interrumpido por el interruptor. En alternativa, la conexión eléctrica también puede protegerse con un interruptor diferencial de elevada sensibilidad.

Se aconseja conectar el cable de tierra verde amarillo a una instalación de tierra eficaz.

ADVERTENCIAS:

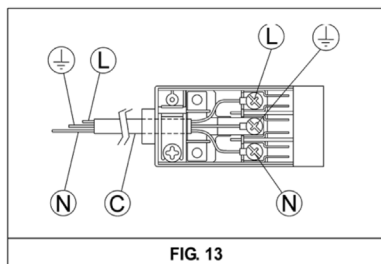
Se señala al instalador que el aparato mixto es de tipo Y. Además, las paredes posteriores y las superficies adyacentes antes del plano han de resistir una temperatura de 75 K.

Todos nuestros aparatos han sido proyectados y fabricados según las normas europeas EN 60 335-1 y EN 60 335- 2-6 y correspondientes enmiendas.

El aparato es conforme con las directivas europeas:

-2004/108/EC sobre la compatibilidad electromagnética.

-2006/95/EC sobre la seguridad eléctrica.



REGULACIONES

Antes de efectuar cualquier regulación hay que cortar la alimentación eléctrica del aparato. Una vez se han terminado las regulaciones o prerregulaciones, el técnico ha de restablecer todos los precintos.

En nuestros aparatos no es necesario regular el aire primario.

10) LLAVES

Regulación del "Mínimo":

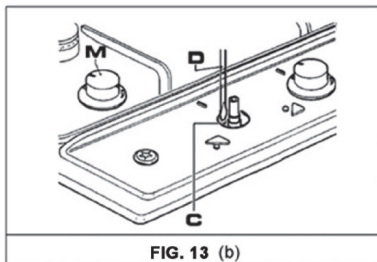
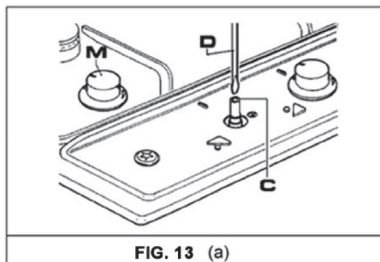
-Encender el quemador y girar el mando hasta la posición de "Mínimo" (llama pequeña fig. 1).

-Quitar el mando "M" (fig. 13 a/b) de la llave, introduciendo a presión en la varilla de la misma.

-Introducir un pequeño destornillador "D" en el orificio "C" (fig. 14) y girar hacia la derecha o la izquierda el tornillo de estrangulación hasta que la llama del quemador quede regulada correctamente al "Mínimo".

Controlar que la llama no se apague al pasar rápidamente de la posición de "Máximo" a la posición de "Mínimo".

Esta regulación se tiene que efectuar sólo en los quemadores que funcionan con G20 o G25; en los quemadores que funcionan con G30 o G31, el tornillo se ha de apretar hasta el tope (girar en el sentido de las manecillas del reloj).



CONVERSIONS

11) SUSTITUCIÓN DE LAS BOQUILLAS

Los quemadores se pueden adaptar a los diferentes tipos de gas montando las boquillas correspondientes al gas usado. Para ello, hay que quitar las cabezas de los quemadores y, con una llave recta "B", desenroscar la boquilla "A" (véase fig. 14) y sustituirla con una boquilla adecuada al gas empleado.

Se aconseja bloquear bien la boquilla.

Tras efectuar la sustitución, el técnico tiene que regular los quemadores tal como se describe en el párrafo 10, sellar los eventuales órganos de regulación o prerregulación y enganchar en el aparato la etiqueta correspondiente al nuevo tipo de gas en

lugar de la etiqueta ya existente. Esta etiqueta se encuentra en la bolsa con las boquillas de recambio.

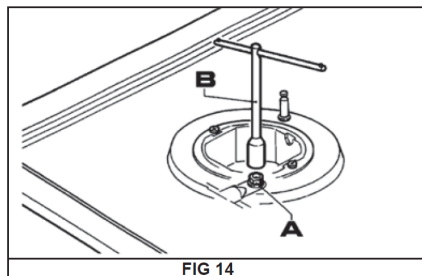
La bolsa con los inyectores y las etiquetas se puede suministrar de serie o se puede pedir a un centro de asistencia autorizado.

Para facilitar la tarea al instalador, a continuación se facilita una tabla con las potencias, las potencias térmicas de los quemadores, el diámetro de las boquillas y la presión de ejercicio de los diferentes gases.

DISPOSICIÓN DE LOS QUEMADORES

TABLA

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO	POTENCIA TÉRMICA		DIÁMETRO BOQUILLA	POTENCIA TÉRMICA(W)		BY PASS
Nº	DENOMINACION		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	1/100 mm
1	RÁPIDO	BUTANO	30	218		83	900	2800	45
		NATURAL	20		286	117 S	900	2800	45
2	SEMI RÁPIDO	BUTANO	30	127		65	550	1750	35
		NATURAL	20		167	97 Z	550	1750	35
3	AUXILIAR	BUTANO	30	73		50	450	1000	32
		NATURAL	20		95	72 X	450	1000	32



MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento hay que desconectar el aparato de la red de alimentación del gas y eléctrica.

12) CÓMO SUSTITUIR LOS COMPONENTES

Para sustituir los componentes internos del plano hay que quitar los mandos y todos los componentes móviles del plano (parrillas y cabezas y tapas de los quemadores) y quitar los tornillos "V" de los quemadores (véase fig. 16).

A continuación, es posible sustituir los componentes eléctricos y las llaves.

N.B.: antes de sustituir las llaves, para la versión normal, se tienen que quitar los microinterruptores montados en las mismas.

Se aconseja cambiar la junta "D" siempre que se sustituya una llave para asegurar una perfecta estanqueidad entre el cuerpo y la rampa.

Engrase de las llaves (véase fig. 17-18)

Si es difícil maniobrar una llave, hay que engrasarla de inmediato según las siguientes instrucciones:

- Desmontar el cuerpo de la llave.
- Limpiar el cono y su alojamiento con un trapo empapado con disolvente.
- Engrasar ligeramente el cono con la correspondiente grasa.
- Introducir el cono, maniobrarlo varias veces, extraerlo otra vez, quitar la grasa excesiva y controlar que el paso de gas no quede obstruido.
- Montar todas las piezas efectuando en orden inverso las operaciones anteriores.
- Controlar la estanqueidad con agua jabonosa; se prohíbe usar llamas.

Para facilitar la tarea al instalador, en la página siguiente hay una tabla con los tipos y las secciones de los cables de alimentación y la potencia de los componentes eléctricos.

Retire los tornillos y botones que se muestran con V que conectan los quemadores a la placa. Después puede reemplazar los componentes eléctricos. Las copas de la piscina están unidas al vidrio con silicona, no las quite.

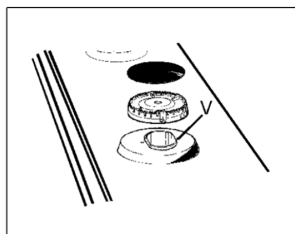


FIG. 16

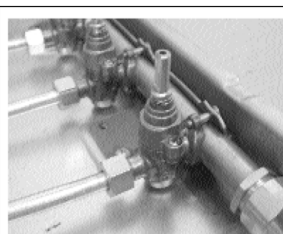


FIG. 17

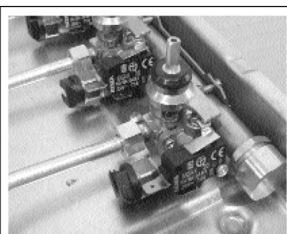


FIG. 18

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	
Descripción del modelo (incluyendo la versión)	BPE3410X - BPE3410W - BPE3410B
Tipo de encimera	Encimera a gas
Número de zonas de cocción y / o áreas	4
La eficiencia energética por quemador de gas	
Frente izquierda	55,1
Posterior izquierda	55,1
Frente central	
Posterior central	
Frente derecho	
Posterior derecho	55,1
La eficiencia energética para encimera a gas	55,1

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Descripción del modelo (Versión incluido)		BPE3410X - BPE3410W - BPE3410B	
Tipo de encimera		Mixta Encimera	
Número de zonas y / o áreas eléctricas		1	
Técnica de calefacción por zona de cocción eléctrica y / o área		Placa sólido	
Zonas de cocción circular o zona diámetro de superficie útil por climatizada eléctrica zona de cocción, redondeado al 5 mm más cercana	Símbolo	Valor	Unidades
Frente izquierdo	∅	X,X	cm
Izquierda trasera	∅	14,5	cm
frente Medio	∅	X,X	cm
trasera del medio	∅	X,X	cm
delantero derecho	∅	X,X	cm
trasero derecho	∅	X,X	cm
El consumo de energía (eléctricas) por zona de cocina o área calculada por kg			Unidades
Frente izquierdo	Cocina eléctrica CE		Peso/kg
Izquierda trasera	Cocina eléctrica CE	194,5	Peso/kg
delantero derecho	Cocina eléctrica CE		Peso/kg
trasero derecho	Cocina eléctrica CE		Peso/kg
Número de quemadores de gas despedido			3
La eficiencia energética por quemador de gas (Quemador de gas EE)			
Frontal izquierdo			55,1
Trasera izquierda			
Centro de Recepción			
Centro trasera			
Delantero derecho			
Abajo a la derecha			55,1
La eficiencia energética para encimera a gas			55,1

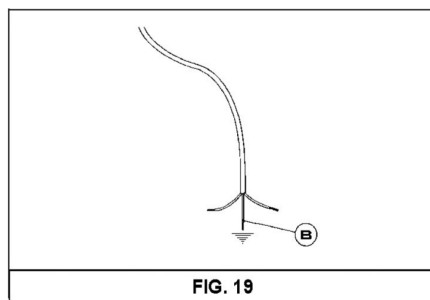
MANTENIMIENTO

TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

TIPO DE PLANO	TIPO DE CABLE	ALIMENTACIÓN MONOFASICA
Plano de gas	H05 RR-F	Sezione 3 x 0.75 mm ²
Plano mixto con 1 plancha eléctrica (1500 W)	H05 RR-F	Sezione 3 x 1 mm ²

ATENCIÓN!!!

Si se sustituye el cable de alimentación, el instalador ha de dejar el conductor de tierra más largo con relación a los conductores de fase (véase fig. 19) y, además, tiene que respetar las advertencias del párrafo 9.



DATOS TÉCNICOS ILUSTRADOS EN LA ETIQUETA

Placa de gas

ΣQ_n
(HS)

7.3 kW



TYP.ST6EG
CLASE 3

220-240 V~ 50/60 Hz 0.6W

G-20	20 mbar	696 l/h
G-25	25 mbar	809 l/h
G-30	30 mbar	531 g/h
G-31	37 mbar	521 g/h

Cocina eléctrica a gas

ΣQ_n
(HS)

5.55 kW



TYP.ST6XC
CLASE 3

220-240 V~ 50/60 Hz 194.5 Wh/Kg
1500 W

G-20	20 mbar	529 l/h
G-25	25 mbar	615 l/h
G-30	30 mbar	404 g/h
G-31	37 mbar	396 g/h



CAT.	Country
II2H3+	ES
II2E+3+	FR

TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PARA USUARIOS		
<i>Problema</i>	<i>Causas</i>	<i>Soluciones</i>
El anillo de gas quema de forma irregular	La corona del quemador puede estar sucia	Limpie la corona del quemador con limpiador de metales
	Regulación incorrecta del gas	Llame al servicio de asistencia
La llama del quemador cambia repentinamente	Montaje incorrecto de los componentes del quemador	Montar correctamente los componentes del quemador
El encendido de los quemadores tarda demasiado	Montaje incorrecto de los componentes del quemador	Montar correctamente los componentes del quemador
La llama se apaga después del encendido	El pomo se suelta antes de tiempo. El pomo no está presionado firmemente	Mantenga el mando presionado durante más tiempo. Antes de soltar el mando, presione firmemente una última vez.
	Dimensión incorrecta del plato	Si la llama se apaga con una olla mayor que las indicadas en el folleto, el usuario debe utilizar la rejilla "paellero" adecuada
	Problemas con el termopar	Mueva el termopar Llame al servicio de asistencia
El color del soporte de la olla ha cambiado	Situación normal, causada por la alta temperatura	Limpie el soporte de la olla con productos de limpieza para metales
El quemador no se enciende después de pulsar el botón (la bujía emite la chispa)	Falta de gas o suciedad en la bujía	Limpie la llama piloto como se describe en el capítulo de limpieza del manual de instrucciones.
El quemador no se enciende después de pulsar el botón (la bujía no emite chispa).	Problemas con la bujía o la llama de encendido	Llame al servicio de asistencia
El encendido no funciona	Falta de electricidad	Compruebe que la bujía esté insertada Verificar que el contador está encendido.
	Montaje incorrecto del generador de encendido o rotura	Llame al servicio de asistencia

DATOS TÉCNICOS DE LA REGULACIÓN DEL GAS DEL APARATO

ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS

Antes de que el aparato salga de fábrica, personal experto y especializado realiza la prueba de control y la puesta a punto para garantizar su funcionamiento.

Los recambios originales sólo pueden adquirirse en nuestros centros de asistencia técnica o tiendas autorizadas.

Cualquier reparación o puesta a punto posterior deben ser efectuadas por personal cualificado.

Por este motivo, aconsejamos ponerse en contacto con el vendedor o con nuestro centro de asistencia más cercano especificando la marca, el modelo, el número de serie y el tipo de problema. Los datos del aparato están estampillados sobre la etiqueta de su parte posterior y en la etiqueta aplicada en el embalaje.

Con estas informaciones el técnico podrá llevar las piezas de recambio que necesite y realizar una reparación rápida y eficaz. Se recomienda anotar estos datos para tenerlos siempre a mano:

MARCA:.....

MODELO:.....

SERIE:.....

