

# BRASERO

## MANUEL PLANCHA À GAZ



**MODELE : PLANCHA OZAN INOX 2 BRULEURS PLAQUE FONTE**

**Référence : 8620025**

**CONSULTER LA NOTICE AVANT UTILISATION  
A N'UTILISER QU'A L'EXTERIEUR DES LOCAUX**

**ATTENTION :**

**DES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ETRE TRES CHAUDES  
EVITER DE TOUCHER LE CORPS DE LA PLANCHA PENDANT L'UTILISATION ET ELOIGNEZ LES  
JEUNES ENFANTS**

**NE PAS DEPLACER LA PLANCHA LORS DE L'UTILISATION  
CONSERVER CES INSTRUCTIONS VOUS POURRIEZ EN AVOIR BESOIN**

## **SOMMAIRE**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>I. INFORMATIONS TECHNIQUES :</b>               | <b>2</b>  |
| <b>II. VUE ECLATEE :</b>                          | <b>3</b>  |
| <b>III. ASSEMBLAGE :</b>                          | <b>4</b>  |
| <b>IV. RACCORDEMENT :</b>                         | <b>5</b>  |
| <b>V. BOUTEILLE DE GAZ :</b>                      | <b>6</b>  |
| <b>VI. REMPLACEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ :</b>  | <b>7</b>  |
| <b>VII. TEST D'ETANCHEITE :</b>                   | <b>7</b>  |
| <b>VIII. PREPARATION AVANT UTILISATION :</b>      | <b>7</b>  |
| <b>IX. UTILISATION DE LA PLANCHA :</b>            | <b>8</b>  |
| <b>A) ALLUMAGE :</b>                              | <b>8</b>  |
| <b>B) EXTINCTION :</b>                            | <b>8</b>  |
| <b>C) ENTRETIEN :</b>                             | <b>8</b>  |
| <b>X. STOCKAGE DE L'APPAREIL :</b>                | <b>10</b> |
| <b>XI. DEBALLAGE ET MISE AU REBUT :</b>           | <b>11</b> |
| <b>XII. DEPANNAGE</b>                             | <b>12</b> |
| <b>XIII. GARANTIE</b>                             | <b>13</b> |
| <b>A) CONDITIONS D'APPLICATION DE LA GARANTIE</b> | <b>13</b> |

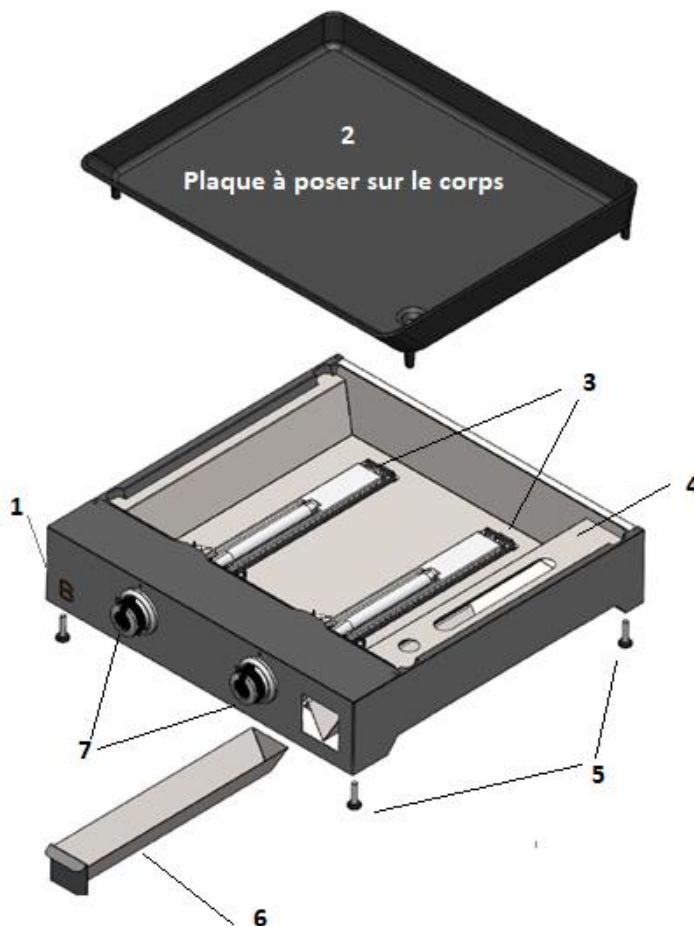
## I. INFORMATIONS TECHNIQUES :

|  |   |                  |
|--|---|------------------|
| DENOMINATION COMMERCIALE   | OZAN INOX 2 BRÛLEURS PLAQUE FONTE - 8620025 |                  |
| CATEGORIE DE L'APPAREIL  | I3+ (28-30/37)                              |                  |
| TYPES DE GAZ   | Butane (G30)                                | Propane (G31)    |
| PRESSION DE GAZ  | 28-30 mbar                                  | 37 mbar          |
| PUISSANCE NOMINALE   | 4,6 kW / 335 g/h                            | 4,6 kW / 329 g/h |
| REPERE DES INJECTEURS  | 76 B  |                  |
| PAYS DE DESTINATION  | FR  |                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- A N'UTILISER QU'A L'EXTERIEUR DES LOCAUX</li><li>- CONSULTER LA NOTICE AVANT L'UTILISATION</li><br/><li>- ATTENTION : DES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRES CHAUDES.<br/>ELOIGNER LES JEUNES ENFANTS</li><br/><li>- NE PAS DEPLACER L'APPAREIL LORS DE L'UTILISATION</li></ul> |   |                  |
| Fabriquée en France par : FAVEX SA 75016 PARIS   |   |                  |



**FABRIQUÉE EN FRANCE**

## II. VUE ECLATEE :



|   |                     |   |                                 |
|---|---------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Corps de la plancha | 2 | Plaque de cuisson               |
| 3 | Brûleurs            | 4 | Caisson interne amovible        |
| 5 | Pieds à visser      | 6 | Tiroir récupérateur de graisses |
| 7 | Boutons de commande |   |                                 |

### III. ASSEMBLAGE :

1. Après avoir déballé votre plancha, commencez par visser les 4 pieds sous la plancha.
2. Insérez une pile dans le boîtier piezo. Il est situé sous la plancha sur le côté gauche, vous devez simplement dévisser le bouton et y insérer une pile AA (non fournie), côté négatif vers le fond. Revissez ensuite le bouton et essayez le piezo électronique en appuyant sur les boutons de commande. Si l'allumage électronique ne fonctionne pas, vérifiez le sens de mise en place de la pile ou changez la pile.
3. Placez la plancha sur un support en métal stable pouvant supporter le poids de l'ensemble complet avec la plaque (33kg).
4. Positionnez la plaque sur le corps en vérifiant que les pieds de la plaque sont bien positionnés dans les logements prévus sur le corps de la plancha.
5. Vous pouvez maintenant effectuer le raccordement de la plancha à la bouteille de gaz en effectuant bien un test d'étanchéité avant d'essayer d'allumer la plancha, voir « Test d'étanchéité » page 7.




## ATTENTION

| <b>FAIRE</b>   | <b>NE PAS FAIRE</b>  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>● Utiliser une clé pour tous les raccords de gaz en serrant modérément pour éviter d'écraser le joint d'étanchéité.</li><li>● Vérifier tous les tuyaux pour les dommages tels que des coupures ou fissure.</li><li>● Toujours faire les tests d'étanchéité avec de l'eau savonneuse.</li><li>● Vérifier régulièrement que des araignées, ou fourmis ne se nichent pas dans votre appareil. À nettoyer régulièrement.</li><li>● Utiliser l'appareil dans des zones ventilées.</li><li>● Garder l'appareil loin des produits inflammables, essence, flamme.</li><li>● Certaines parties peuvent être très chaudes. Tenir éloignés les enfants</li><li>● Toujours porter des gants de protection lors de la manipulation de composants chauds.</li><li>● Fermer le robinet de gaz après usage.</li><li>● Nettoyer régulièrement le récupérateur de graisse.</li><li>● Dégraisser les aliments très gras avant cuisson (côte de bœuf, magret de canard, agneau...) pour éviter d'éventuelles projections.</li><li>● Laisser la plancha allumée après chaque usage (pendant 15 minutes) cela nettoiera les résidus de nourriture.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>● Incliner l'appareil lors de son fonctionnement.</li><li>● Garder des matériaux combustibles près de la plancha</li><li>● Utiliser l'appareil avec une protection dessus.</li><li>● Utiliser des ustensiles en plastique ou en verre sur la plancha.</li><li>● Utiliser l'appareil quand il y a beaucoup de vent.</li><li>● Utiliser avec un bouton contrôle démontée.</li><li>● Tester les fuites avec une flamme nue.</li><li>● Coucher la bouteille de gaz (toujours la tenir debout)</li><li>● Utiliser l'appareil à l'intérieur.</li><li>● Modifier les constructions de l'appareil ou la taille des brûleurs,</li><li>● Bouger l'appareil pendant l'usage</li><li>● Obstruer la ventilation de l'appareil</li><li>● Laisser le tuyau de gaz ou n'importe quel fil électrique toucher une partie chaude de la plancha.</li><li>● Laisser cuire de la nourriture sans surveillance.</li><li>● Utiliser du charbon pour cet appareil.</li><li>● Déconnecter le tuyau de gaz pendant que l'appareil est en fonctionnement.</li><li>● Utiliser une bouteille de gaz rouillée ou bosselée, cela risque d'endommager la valve de gaz</li></ul> |

La plancha doit être raccordée à partir du raccord situé à l'arrière de l'appareil.

## **Attention !**

Pour bien connecter le tuyau de gaz à l'appareil, regardez bien le sens de circulation du gaz qui est généralement indiqué par une flèche sur le  tuyau de la bouteille de gaz vers l'appareil. Les 2 raccords sont munis de pas de vis différents que vous ne devez pas inverser. Si vous raccordez le tuyau de gaz à l'envers vous risquez d'endommager les filetages et vous provoquerez automatiquement des fuites de gaz.

Raccordez les 2 raccords en serrant bien fort à la main, vous pouvez utiliser une clé pour terminer le raccordement mais ne pas serrer trop fort pour ne pas endommager le joint souple d'étanchéité. Effectuez toujours un test d'étanchéité, voir paragraphe C-2.

Vissez le tuyau flexible sur l'extrémité de l'alimentation de la plancha (raccordement G1/2) et vissez l'autre côté au détendeur en suivant les informations fournies avec le détendeur. Ensuite, raccordez le détendeur à la bouteille de gaz en vérifiant le serrage de connexion ainsi que la présence du joint sur le détendeur.

Faire un essai d'étanchéité à la fin du raccordement avec de l'eau savonneuse.

Le tuyau gaz normalisé doit être visible et facilement accessible sur toute sa longueur sans courbes excessives et sans contact avec le corps de la plancha.

Pour le gaz Butane G30, utiliser un détendeur de sécurité (NF) 28 mbar et un tuyau flexible à choisir suivant les modèles ci-dessous :

- Tuyau flexible sans date de limite d'emploi NFD36-125 + NF EN 14800
- Tuyau flexible NFD 36-112

Pour le gaz Propane G31, utiliser un détendeur de sécurité (NF) 37 mbar et un tuyau flexible à choisir suivant les modèles ci-dessous :

- Tuyau flexible sans date de limite d'emploi NFD36-125 + NF EN 14800
- Tuyau flexible NFD 36-112

## ***La longueur du tuyau flexible doit être adaptée à votre utilisation sans jamais dépasser 1.5m***

Vérifiez le bon état du tuyau de gaz et n'hésitez pas à le changer s'il présente des craquelures ou des signes d'usure et il devra être changé lorsque la date de péremption inscrite sur le tuyau sera atteinte.

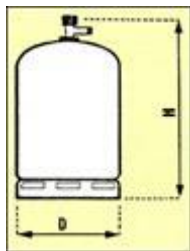
Veillez à ce que le tuyau de gaz ne soit pas en contact avec des parties chaudes de la plancha et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion exagérés.

## **V. BOUTEILLE DE GAZ :**

Ne pas utiliser une bouteille de gaz endommagé ou rouillé. En cas de détérioration ou de présence de rouille sur la bouteille, faites-la vérifier par votre fournisseur de gaz. Ne pas utiliser une bouteille de gaz dont le robinet serait endommagé.

Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur en position verticale et hors de la portée des enfants. La bouteille ne doit jamais être stockée dans un endroit où les températures peuvent atteindre plus de 50 °C. Ne pas conserver la bouteille à proximité des flammes, feux ou autres sources combustibles.

Ne fumez pas lorsque vous l'utilisez, ou la déplacez.



UTILISER DES BOUTEILLES GAZ DE 13 KG (BUTANE OU PROPANE) D'UNE HAUTEUR MAXIMALE DE 615 MM SUR UN DIAMETRE EXTERIEUR DE 310 MM

## VI. REPLACEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ :

Le changement doit se faire dans un endroit aéré et éloigné de toute source d'inflammation tel que des flammes nues, cigarettes ou toutes sources de chaleur. Vérifier l'étanchéité à la fin du remplacement.

## VII. TEST D'ETANCHEITE :

L'étanchéité doit être vérifiée à l'extérieur des locaux, loin de toute source de chaleur, cigarette, étincelle ou flamme. S'assurer que les manettes sont en position fermée. Après ouverture du robinet de la bouteille de gaz, à l'aide d'eau savonneuse, vérifiez l'absence de bulles sur tous les points de raccordement de la bouteille, du détendeur et de l'appareil. Si des bulles apparaissent, cela indique qu'il y a des fuites de gaz. Fermez votre bouteille de gaz, vérifiez l'état des joints et resserrez les raccords. Refaire un test d'étanchéité. Si la fuite provient d'une autre pièce, ne plus utiliser votre plancha et contacter le service après-vente.

**ATTENTION :** Ne jamais présenter une flamme nue pour vérifier l'étanchéité.  
Ne jamais utiliser un appareil qui fuit.

## VIII. PREPARATION AVANT UTILISATION :

Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

La plancha doit être installée sur un support stable, horizontal et constitué de matériaux non inflammables de type brique réfractaire, plaque en inox, ... **Ne jamais poser l'appareil sur un support inflammable et utiliser un support en métal pour poser votre plancha.**

La bouteille de gaz doit être éloignée au maximum de toute source de chaleur et placée sur une surface horizontale du côté gauche de la plancha.

L'accès à la bouteille de gaz doit être libre pour pouvoir intervenir rapidement pour fermer la bouteille de gaz si nécessaire.



## **IX. UTILISATION DE LA PLANCHA :**

### **A) ALLUMAGE :**

- 1) S'assurer que les manettes de commande sont en position OFF (●).
- 2) Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
- 3) Appuyez sur la manette, vous allez entendre le piezo électronique s'enclencher. Tournez la manette de commande de votre choix en position plein débit (grande flamme) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le brûleur doit alors rester allumé (vérifiez visuellement l'allumage par l'ouverture sous la plaque de cuisson).
- 4) Si l'allumage ne se fait pas, attendez 5 min puis procédez une nouvelle fois à l'opération d'allumage.
- 5) Répétez la procédure d'allumage pour chaque brûleur. Ne jamais allumer tous les brûleurs de la plancha en même temps, vous devez les allumer les uns après les autres.
- 6) Vous pouvez allumer aussi le brûleur avec une longue allumette en passant cette dernière entre la plaque et le corps de la plancha, en l'approchant des brûleurs et en tournant la manette de commande du brûleur au débit nominal (grande flamme).
- 7) Vous pouvez ensuite choisir l'allure de chauffe par rotation des manettes de commande entre la position grande flamme et petite flamme.
- 8) Ne pas manipuler la plancha pendant l'utilisation. Si vous deviez le faire, utiliser obligatoirement des gants protecteurs.
- 9) **ATTENTION : VIDEZ LE RECUPERATEUR DE GRAISSE QUE LORSQU'IL EST TOTALEMENT FROID !**

### **B) EXTINCTION :**

- Fermez le robinet de la bouteille de gaz ou du détendeur (si détendeur à clipser)
- Ramenez tous les boutons en position OFF (●)

### **C) ENTRETIEN :**

Après chaque utilisation :

- **PLANCHA CHAUDE** : Raclez les produits de cuisson à l'aide d'une spatule en bois ou inox vers le trou d'évacuation (ne pas utiliser de spatule plastique ou teflon) puis déglacez plusieurs fois votre plancha à l'eau claire en la raclant, ou au vinaigre blanc pour couper les odeurs entre les cuissons.
- **PLANCHA FROIDE** : Nettoyez avec une éponge humide et du produit vaisselle en évitant les produits abrasifs, puis essuyez soigneusement.

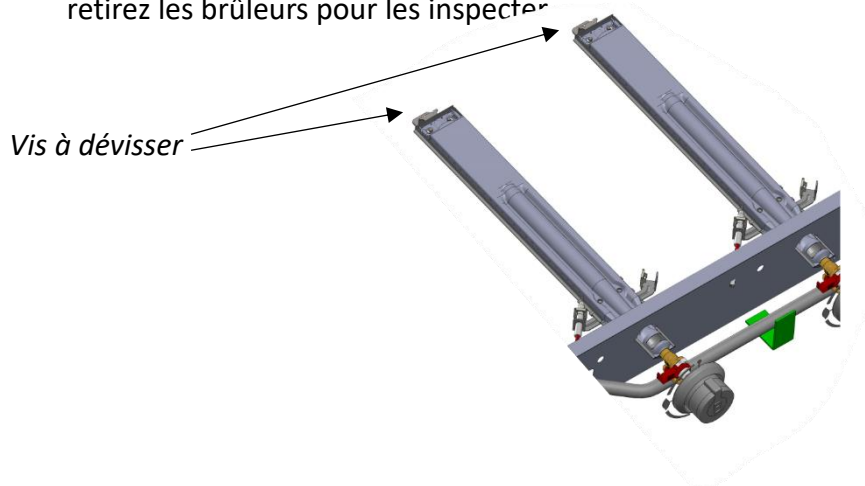
Nettoyez les brûleurs, notamment après un entreposage de longue durée.



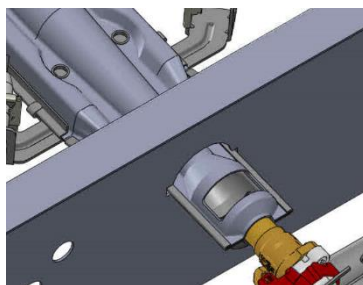
Parfois les araignées et autres insectes se nichent au niveau des brûleurs. Les araignées tissent leurs nids et pondent leurs œufs : les orifices de passage d'air, les venturis et les trous du brûleur peuvent être obstrués par des saletés, nids d'insectes ou toiles d'araignées.

Instructions pour nettoyer les brûleurs :

1. Retirez la plaque de cuisson et le tiroir récupérateur de graisse.
2. Soufflez au niveau des venturis, des orifices autour et la base des brûleurs, si malgré tout vous constatez que les trous semblent encore bouchés, utilisez un fil rigide tel qu'un trombone ou une petite brosse.
3. Vous pouvez également démonter simplement les brûleurs pour vérifier la présence de cocons d'araignées dans le tube et effectuer un nettoyage au compresseur. Les brûleurs sont fixés par une simple vis à l'arrière des brûleurs. Dévissez ces 2 vis puis retirez les brûleurs pour les inspecter



Attention : Lors du remontage des brûleurs, bien s'assurer que les injecteurs rentrent bien dans les brûleurs avant de les revisser.



*Ici l'injecteur en jaune rentre bien dans le brûleur*

4. En cas de dommages des brûleurs, appelez le Service Après-Vente pour les remplacer.

## **Soins et protection de l'inox (Selon le modèle)**

Le composant majeur de votre plancha est l'acier inoxydable. Toutes les nuances d'acier inoxydable requièrent un niveau de soins et de protection pour conserver leur apparence.

Ils ne sont pas à l'abri de la corrosion et ils nécessitent un entretien, contrairement à la perception de l'utilisateur courant.

Même les plus hautes teneurs en acier inoxydable marin nécessitent un nettoyage fréquent avec de l'eau fraîche pour éviter l'oxydation et d'autres corrosions.

L'acier inoxydable n'est certainement pas un matériau sans entretien.

Il est recommandé d'utiliser une housse ou une couverture de protection lorsque la plancha n'est pas utilisé.

Cependant, il est essentiel de comprendre qu'à moins que la plancha soit froide, propre et sec, l'utilisation d'une housse peut en effet être préjudiciable. Une housse de protection sur un appareil chaud, humide ou sale (ou toute combinaison de ces facteurs) peut en effet être un amplificateur de corrosion !

Pour cette raison, la plancha doit toujours être froide, nettoyée et être parfaitement sèche avant de mettre une housse. Ceci est particulièrement important avant un stockage de longue durée.

Afin de maintenir sa qualité et son acier inoxydable, vous devez être vigilant avec le soin et l'entretien de la plancha.

Vous pouvez utiliser un produit d'entretien de l'inox ou de l'eau chaude savonneuse et un tampon savonneux en fine laine d'acier, en faisant attention de ne surtout pas érafler les surfaces où se trouvent les tâches.

N'utilisez jamais un nettoyant abrasif sur votre plancha.

## **X. STOCKAGE DE L'APPAREIL :**

Lorsque vous ne vous servez plus de votre plancha, rangez-la dans un endroit sec ou recouvrez-la d'une housse en matière plastique en ayant préalablement vérifié que l'appareil est bien froid.

Le stockage de l'appareil à l'intérieur n'est possible que si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil. Lorsque l'appareil ne va pas être utilisé pendant une certaine période, il doit être stocké sous sa forme originale d'emballage dans un environnement sec et exempt de poussière.


## **XI. DEBALLAGE ET MISE AU REBUT :**

Votre produit doit être déballé et manipulé avec précautions, afin d'éviter tout risque de déformation ou de choc.

Assurez-vous que tous les éléments en plastique ne restent pas en contact avec le produit.

### ➤ Matériaux d'emballage

- Le carton d'emballage est recyclable.

- Les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables :

>PE< = polyéthylène ; >PS< = polystyrène ; >PP< = polypropylène ; ...

Cela signifie qu'ils peuvent être recyclés en se débarrassant d'eux dans des conteneurs de collecte appropriés.

- Les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches...) doivent être jetés avec les déchets ménagers.

En fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

- En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

- Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.



Pour en savoir plus :  
[www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr)

## XII. DEPANNAGE

Chaque appareil est contrôlé à tous les stades de fabrication.

Veillez à vérifier votre appareil annuellement. Contacter votre distributeur en cas de défauts, problèmes d'assemblage ou d'emploi :

| Problème   | Cause possible   | Prévention/Solution   |
|--|--|---|
| Les brûleurs ne s'allument pas en utilisant le piezo | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Câble et/ou électrode couvert par des résidus de nourriture</li> <li>• Electrode cassée</li> <li>• Electrode dans une mauvaise position</li> <li>• Câble déconnecté</li> <li>• Pile HS</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyer les câbles et/ou électrodes</li> <li>• Remplacer la/les électrode(s)</li> <li>• Reconnecter les câbles/électrodes</li> <li>• Remplacer la pile dans le boîtier</li> </ul>   |
| Les brûleurs ne s'allument pas avec une allumette    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bouteille de gaz vide</li> <li>• Détendeur mal connecté</li> <li>• Evacuation de gaz obstruée</li> <li>• Brûleurs mal assemblés aux robinets</li> <li>• Non-amorçage du détendeur</li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regarder si la bouteille de gaz est vide</li> <li>• Vérifier que les boutons de contrôle fonctionnent bien</li> <li>• Nettoyer le brûleur</li> <li>• Réassembler les brûleurs aux robinets</li> <li>• Regarder si toutes les instructions d'assemblage ont été respectées</li> <li>• Faire un essai avec un autre détendeur</li> </ul> |
| Arrêt soudain ou petite flamme                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bouteille de gaz vide</li> <li>• Impureté dans la bouteille de gaz</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler la bouteille de gaz</li> <li>• Tourner tous les boutons sur « OFF ». Si la flamme est toujours petite, éteindre la plancha et la bouteille de gaz. Déconnecter le détendeur puis le reconnecter</li> <li>• Purger la bouteille de gaz à l'extérieur 15-20 secondes</li> </ul>  |
| Flammes instables                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Courant d'air</li> <li>• Faible niveau de gaz</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tourner la plancha face au vent</li> <li>• Changer de bouteille de gaz</li> </ul>  |
| Odeur de Gaz   | Fuite de gaz   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermer le robinet du récipient de gaz</li> <li>• Procéder au test d'étanchéité</li> </ul>  |

## XIII. GARANTIE

### A) CONDITIONS D'APPLICATION DE LA GARANTIE

Nos produits sont garantis 2 ans pièces et mains d'œuvres à compter de la date d'achat. Vous pouvez vous rapprocher de notre service SAV :

[service-client@favex.fr](mailto:service-client@favex.fr) – tél. : 09 69 36 56 60 Appel non surtaxé) pour obtenir la procédure de prise en charge.

Ne sont pas couverts par la garantie : les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive ; les frais d'entretien et la réparation des dommages consécutifs à un mauvais entretien, à une utilisation ou à une installation non conforme aux prescriptions de FAVEX ; la main d'œuvre afférente aux pièces non couvertes par ce contrat; le remplacement des pièces d'usure et esthétiques n'entravant pas le bon fonctionnement de l'appareil sauf si les dits dommages sont consécutifs à un événement garanti par le contrat; les parties extérieures : vernis, émail, laque, peinture ; les coups, chocs, éraflures, accidents ou oxydation ; les erreurs de branchement ou de mise en service; les dommages ayant pour origine : les actes de malveillance ou une cause externe à l'appareil (choc, chute, vol, sabotage); l'utilisation d'énergie, d'emploi ou d'installation non conforme aux prescriptions du fabricant ; la foudre, incendie, dégâts des eaux, variation climatique, ou tous risques couverts par l'assurance multirisques habitation ; la mauvaise utilisation, l'erreur de manipulation ; l'humidité provoquant une corrosion ou oxydation sauf si lesdits dommages sont consécutifs à un événement garanti par le contrat.

#### Garanties légales

Outre les garanties spécifiques, les Clients disposent, sur tous les Produits, de la garantie légale de conformité en application des articles L. 211-4 et suivants du Code de la consommation pour le Client consommateur seulement, et de la garantie des vices cachés en application des articles 1641 à 1648 du Code Civil. Grace à cette garantie, le Client qui prouve l'existence de vice caché, peut obtenir au choix, le remboursement du prix contre la restitution du Produit ou le remboursement seulement d'une partie du prix sans restitution du Produit.

#### SAV Hors Garantie

FAVEX s'engage à tenir en stock minimum 5 ans les pièces détachées de ces produits à partir de la date d'achat.

Le remplacement de certaines pièces nécessite le savoir-faire d'un professionnel pour garantir non seulement le fonctionnement de l'appareil mais également, sa sécurité et celle de ses utilisateurs.

Par conséquent, FAVEX recommande à ses clients de faire installer ces pièces (mise en garde figurant notamment sur le bon de commande / livraison de chacune des pièces concernées) par un prestataire professionnel. Elle propose à cet effet, à la demande du client, d'assurer elle-même cette prestation par son personnel.

Les parties protégées par le fabricant, ainsi que toutes transformations de l'appareil par son utilisateur, sans accord du fabricant ou de son mandataire pourraient s'avérer très dangereuses et entraîneraient la suspension immédiate de la garantie et sont strictement interdites.

En cas de moindre doute sur le montage ou la mise en service de cet appareil, appelez votre revendeur.

Adresse e-mail du SAV : [service-client@favex.fr](mailto:service-client@favex.fr)

Site pièces détachées : <http://sav.favex.fr/>

### Exclusions de garanties

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes ;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte.
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par FAVEX.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, d'utilisation à des fins professionnelles et de négligences.

### **Ne pas modifier l'appareil**

**Attention** : toute modification du produit est strictement interdite, peut s'avérer dangereuse et annule la garantie.

Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

### **Mise au rebut des piles usagées**



Afin de préserver les ressources naturelles, recyclez les piles ou mettez-les au rebut d'une manière appropriée.

Contactez l'organisme local de gestion des déchets pour obtenir des informations concernant les possibilités existantes de mise au rebut et/ou de recyclage

**En cas de moindre doute sur le montage ou la mise en service de cet appareil, appeler le**

**SAV au :**

**09 69 36 56 60**

**BRASERO**

**FABRIQUE ET DISTRIBUÉ PAR FAVEX SA**

**102 BIS RUE DU PRESIDENT KENNEDY 75016 PARIS**

Adresse électronique du SAV : [sav@favex.fr](mailto:sav@favex.fr)

