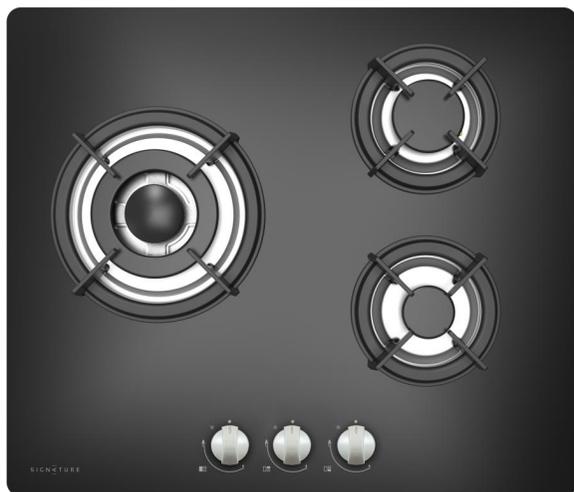


MANUEL D'UTILISATION - FR



SIGNATURE

Table de cuisson gaz

STG3VN Noir

TABLE DES MATIERES

Consignes importantes de sécurité	-3-
Description de l'appareil	-6 -
Nettoyage et entretien	-10-
Installation de l'appareil	-15-
Guide de dépannage	-22-

NOTE : Le fabricant, conformément à une politique de développement permanent de mise à jour du produit peut effectuer toute modification nécessaire sans donner de notification préalable.



**FAITES UN GESTE ECOCITOYEN
EN TRIANT VOS EMBALLAGES CARTON**

**À LA FIN DE VIE DE VOTRE PRODUIT, PENSEZ À
LE RAPPORTER DANS UN POINT DE COLLECTE
OU DÉPOSER LE À LA DÉCHETERIE PROCHE DE
VOTRE DOMICILE**



**CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE
DOMESTIQUE UNIQUEMENT!**

**Veillez lire attentivement toutes les instructions
avant la première utilisation et conservez-les pour
une référence ultérieure.**

LECTURE DE LA NOTICE

Cette notice comporte des chapitres relatifs aux consignes de sécurité, aux consignes d'utilisation, aux consignes d'installation et aux conseils de dépannage. Une lecture attentive de cette notice avant d'utiliser cette table de cuisson vous aidera à utiliser et à entretenir le produit correctement.

AVANT DE CONTACTER VOTRE SERVICE APRES VENTE

Le chapitre concernant les conseils de dépannage vous aidera à résoudre vous-même certains problèmes courants sans avoir besoin de recourir au service de techniciens professionnels.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des habitations domestiques et similaires telles que:
 - des coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements de type chambres d'hôtes.
- La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible après l'installation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu

des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

- Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- En cas de dommages du verre de la plaque de cuisson :
 - Eteindre immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isoler l'appareil de toute source d'énergie ;
 - ne pas toucher la surface de l'appareil ;
 - ne pas utiliser l'appareil.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et produit de la combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

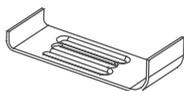
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15s. Si à l'issue de ces 15s le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou attendre au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.
- Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.
- Attention : l'usage de protections inadaptées pour les plaques chauffantes peut provoquer des accidents. Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.
- Pour l'installation de l'appareil, se référer au chapitre « Installation de l'appareil ».
- En ce qui concerne les instructions relatives au nettoyage et l'entretien de l'appareil, se référer au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Description de l'appareil



Modèle	STG3VN Noir
Support d'ustensile	Émail
Support de wok	N/A
Plaque supérieure	Verre
Dimensions (Largeur x Diamètre x Hauteur)	600*510*90
Dispositif d'allumage	Type d'allumage continu
Connexion au gaz	Fil G1/2
Alimentation électrique	220-240V~, 50-60Hz, 2W
Fonction des brûleurs	Couronne triple (1), semi-rapide (1), Auxiliaire (1)
EQn	6,35kW

Accessoires



Fixation (4)



Joint adhésif (4)



Vis (4)



Injecteur (3)



Manuel d'instructions (1)

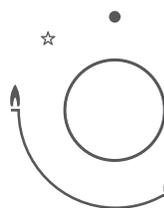


Raccord coudé (1)

Comment utiliser l'appareil

Les symboles suivants apparaîtront sur le panneau de contrôle, près de chaque poignée de contrôle :

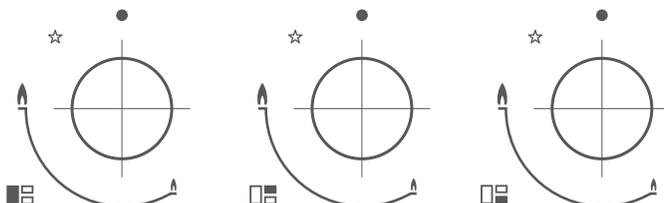
- (●) Cercle noir: Gaz éteint
- (🔥) Grande flamme: Réglage maximum
- (🔥) Petite flamme: Réglage minimum
- (☆) Ignition



- Le réglage minimum est à l'extrémité de la rotation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre du bouton de contrôle.
- Toutes les positions d'opération doivent être sélectionnées entre la position maximale et la position minimale.
- Le symbole sur le panneau de contrôle, près de la poignée de contrôle indiquera le brûleur qui est en marche.

Allumage automatique avec le dispositif de sécurité en cas d'échec

L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas d'échec d'allumage sur chaque brûleur, qui est conçu pour arrêter l'écoulement de gaz vers la tête du brûleur dans le cas où la flamme ne s'allume pas.



Allumage automatique avec le dispositif de sécurité en cas d'échec

L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas d'échec d'allumage sur chaque brûleur, qui est conçu pour arrêter l'écoulement de gaz vers la tête du brûleur dans le cas où la flamme ne s'allume pas.

Pour allumer un brûleur :

- o Appuyez sur le bouton de contrôle du brûleur que vous souhaitez allumer et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers la position maximale.
- o Si vous gardez le bouton de contrôle enfoncé, l'allumage automatique du brûleur fonctionnera.
- o Vous devez maintenir le bouton de contrôle pendant 15 secondes après que la flamme sur le brûleur se soit allumée. Si après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez le

fonctionnement du dispositif et ouvrez la porte du compartiment et / ou attendez au moins 1 minute avant de tenter d'allumer de nouveau le brûleur.

- Après cette intervalle de 15 secondes, pour réguler la flamme, vous devez continuer à tourner le bouton de contrôle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flamme soit à un niveau approprié. La position d'opération DOIT être dans une position entre la position maximale et minimale.
- Pour allumer le brûleur, tournez le bouton de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à éteindre le gaz.
- En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés en utilisant une allumette.

Conseils de sécurité et d'économie d'énergie

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre à celui du brûleur.

BRÛLEURS	USTENSILES DE CUISSON	
	min.	max.
Rapide/Triple-crown	200 mm	240 mm
Semi-rapide	160 mm	180 mm
Auxiliaire	120 mm	160 mm



N'utilisez pas d'ustensile de cuisson qui dépasse des bords du brûleur.

NON	OUI
 <p>N'utilisez pas d'ustensile de petit diamètre sur les grands brûleurs. La flamme ne doit jamais brûler sur les côtés de l'ustensile de cuisson.</p>	 <p>Utilisez toujours un ustensile de cuisson qui est approprié pour chaque brûleur, pour éviter de gâcher du gaz et de décolorer l'ustensile de cuisson.</p>
 <p>Évitez de faire cuire sans mettre de couvercle ou avec le couvercle couvrant à moitié, car cela gâche de l'énergie</p>	 <p>Placez un couvercle sur l'ustensile de cuisson.</p>
 <p>N'utilisez pas un ustensile de cuisson avec un fond convexe ou concave.</p>	 <p>Utilisez uniquement des casseroles, des marmites et des poêles à frire avec un fond épais et plat.</p>
 <p>Ne placez pas l'ustensile de cuisson sur le bord d'un brûleur car il pourrait basculer.</p>	 <p>Placez toujours l'ustensile de cuisson au centre du brûleur et non sur un bord.</p>

 <p>N'utilisez pas d'ustensile d'un grand diamètre sur les brûleurs près des contrôles, qui placé au milieu du brûleur peut toucher les contrôles ou être si proche des boutons de contrôle que cela pourrait augmenter la température dans cette zone et pourrait l'endommager.</p>	
<p>Ne placez jamais d'ustensile directement sur le brûleur.</p>	
 <p>Ne placez aucun objet, comme un retardateur de flamme ou une plaque d'amiante entre la casserole et le support d'ustensile car l'appareil pourrait être endommagé.</p>	 <p>Placez l'ustensile sur la grille du brûleur.</p>
 <p>N'utilisez pas de poids excessif et ne frappez pas la plaque de cuisson avec des objets lourds.</p>	 <p>Maniez l'ustensile de cuisson soigneusement lorsqu'il est sur le brûleur.</p>

- Il n'est pas recommandé d'utiliser de plats à rôtir, de poêles à frire ou de pierres à grill chauffés simultanément sur plusieurs brûleurs car la chaleur qui en résulterait pourrait endommager l'appareil.
- Ne touchez pas la plaque et les grilles lors de l'utilisation durant un moment après l'utilisation.
- Aussitôt qu'un liquide commence à bouillir, réduisez la flamme pour que le liquide frémisses.

Nettoyage et entretien

- ⚠ Les opérations de nettoyage doivent être seulement effectuées une fois que l'appareil a complètement refroidi.
- L'appareil doit être déconnecté de la source d'alimentation avant de commencer l'opération de nettoyage.
- Nettoyez régulièrement l'appareil, de préférence après chaque utilisation.
- Les nettoyants abrasifs ou les objets coupants peuvent endommager la surface de l'appareil; vous devez le nettoyer en utilisant de l'eau et un peu de liquide vaisselle.

Peut être utilisé	Ne doit pas être utilisé
 Chiffon doux  Détergent neutre	 Brosse en nylon  Huile comestible  Abrasif  Brosse métallique  détergent acide / alcalin  Diluant / essence

Support d'ustensile, poignées de contrôle

- Enlevez le support d'ustensile.
- Nettoyez les supports et les poignées de contrôle avec un chiffon humide, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Pour des taches tenaces, faites tremper les pièces avant de les nettoyer.
- Séchez-les avec un chiffon propre et doux.

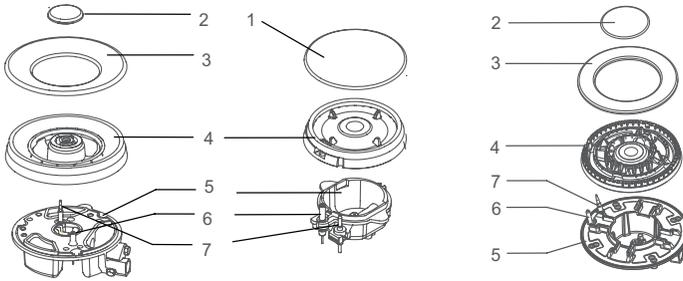
Plaque de cuisson

- Essuyez la plaque de cuisson avec un chiffon doux bien essoré avec de l'eau chaude à laquelle du liquide vaisselle a été ajouté.
- Séchez la plaque de cuisson après le nettoyage.
- Enlevez tous les résidus d'aliments et de liquides de la plaque aussitôt que possible pour éviter tout risque de corrosion.
- Les parties en acier inoxydable de l'appareil peuvent se décolorer au fil du temps. cela est normal à cause des fortes températures. Après chaque utilisation, ces pièces doivent être nettoyées avec un produit approprié à l'acier inoxydable.

BRÛLEURS

- Enlevez les couvercles des brûleurs et les diffuseurs de flammes en les retirant par le haut et éloignez-les des brûleurs.
- Faites-les tremper dans de l'eau chaude et un peu de détergent ou de liquide vaisselle.
- Après les avoir nettoyés et lavés, essuyez-les et séchez-les soigneusement. Assurez-vous que les trous des flammes sont nettoyés et séchés complètement.
- Essuyez les parties fixes et les coupelles des brûleurs avec un chiffon humide puis séchez-les.
- Essuyez doucement le dispositif d'allumage et de surveillance des flammes avec un chiffon bien essoré puis séchez avec un chiffon sec.
- Avant de remettre les brûleurs en place sur la plaque de cuisson, assurez vous que l'injecteur n'est pas bloqué.

- Réassemblez les brûleurs auxiliaire, semi-rapide, rapide et comme suit :



1. Placez le diffuseur de flamme (4) sur la coupelle du brûleur (5) afin que le dispositif d'allumage et le dispositif de surveillance des flammes s'aligne sur leur trou respectif dans le diffuseur de flamme. Le diffuseur de flamme doit s'enclencher correctement en place.
2. Positionnez le couvercle du brûleur (1, 2, 3) sur le diffuseur de flamme (4) afin que les tiges de maintien s'insèrent dans leur renforcement respectif.

⚠ Remplacez les pièces dans l'ordre correct après le nettoyage. Ne mélangez pas le haut et le bas. Les tiges de maintien doivent s'insérer exactement dans les encoches.

⚠ Avertissements

- Ne modifiez pas cet appareil.
- Cet appareil doit être installé par un technicien agréé ou un installateur.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et que le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage pour cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou plaque signalétique).
- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et connecté selon les normes d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être donnée aux normes en vigueur concernant la ventilation.
- Avant l'installation, éteignez le gaz et la source d'alimentation électrique de l'appareil.

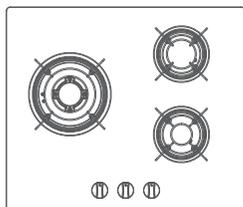
- Tous les appareils contenant des composants électriques doivent être reliés à la terre.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz et le câble électrique sont installés d'une telle manière qu'ils ne touchent aucune pièce de l'appareil pouvant devenir chaude.
- Le tuyau de gaz ou le connecteur ne doit pas être plié ou bloqué par tout autre appareil.
- Vérifiez les dimensions de l'appareil ainsi que les dimensions de l'écart à couper dans le placard de cuisine.
- Les panneaux situés au-dessus du plan de travail, directement à proximité de l'appareil, doivent être composés de matériaux non inflammables. La surface stratifiée et la colle utilisée pour fixer la plaque doivent être résistantes à la chaleur pour éviter toute détérioration.
- Ouvrez le robinet de l'appareil et allumez chaque brûleur. Vérifiez que la flamme est bleue transparente sans pointe jaune. Si les brûleurs semblent dysfonctionner, vérifiez ce qui suit :
 - Le couvercle du brûleur est correctement positionné.
 - Le diffuseur de flamme est correctement positionné.
 - Le brûleur est aligné verticalement avec l'embout de l'injecteur.
- Un essai complet de fonctionnement et un teste de détection de fuite doivent être effectués après l'installation.
- Le tuyau flexible doit être placé de telle manière qu'il ne puisse pas entrer en contact avec une partie mobile du boîtier et qu'il ne passe pas à travers tout espace pouvant devenir bloqué.
- Des traces de colle produites durant la fabrication en usine répondent aux normes de toutes les plaques de cuisson.
- Ces instructions sont uniquement légales si le symbole national apparaît sur l'appareil. Il faut vous référer aux spécifications techniques qui vont fournir les manuels nécessaires concernant les conditions de l'utilisation nationale si le symbole n'apparaît pas.
- Assurez-vous que les conditions locales de distribution du gaz et l'ajustement de l'appareil soient compatibles avant la première utilisation.
- Les conditions d'ajustement de l'appareil sont portées à la plaquette indicatrice.

- L'appareil ne doit pas être connecté au dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il faut le connecter conformément aux règles de l'installation actuelle. Nous devons faire particulièrement attention aux demandes concernées sur la ventilation.
- N'utilisez pas le garde-feu. L'utilisation inappropriée du garde-feu peut provoquer des accidents.

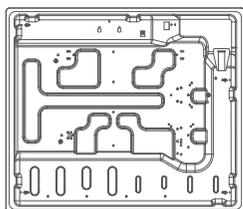
ATTENTION: En cas de bris de verre à chaud de la plaque: (pour la plaque chauffante de cuisson en verre / céramique de verre)

- Interrompre immédiatement tous les brûleurs et tout élément de chauffage électrique et d'isoler l'appareil du source de courant
- Ne pas toucher la surface de l'appareil,
- Ne pas utiliser l'appareil.

- La taille de la découpe doit être conforme aux indications.



1. Enlevez les supports d'ustensiles, les couvercles des brûleurs et le diffuseur de flamme et tournez soigneusement l'appareil à l'envers en le plaçant sur une surface matelassée. Prenez garde à ce que les dispositifs de surveillance des flammes ne sont pas endommagés durant cette opération.
2. Appliquez du joint adhésif fourni sur les bords de l'appareil.
3. Ne laissez pas d'écart dans l'agent de mastic et ne faites pas chevaucher l'épaisseur.



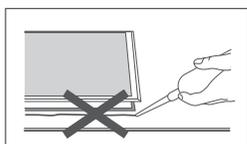
Vue de dessous

Joint adhésif

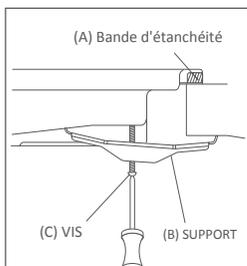
L'épaisseur de du joint adhésif est de 3 mm.

La largeur de du joint adhésif est de 10 mm.

N'utilisez pas de colle silicone pour fixer l'appareil sur le plan de travail, cela rendra difficile d'enlever l'appareil de l'ouverture dans le futur, surtout s'il doit être réparé.



1. Placez la fixation (B) sur les trous qui correspondent à la taille des vis. Il y a un set de vis pour les trous dans chaque coin de la plaque (H). Serrez légèrement une vis (C) à travers la fixation (B) afin que la fixation s'attache à la plaque mais de manière à ce que la plaque puisse encore être ajustée.



2. Remettez la plaque à l'endroit puis baissez doucement dans l'ouverture que vous avez découpée dans votre plan de travail.
3. Sous la plaque, ajustez les fixations dans la position appropriée pour votre plan de travail. Puis resserrez complètement les vis (C) pour sécuriser la plaque de cuisson en position.

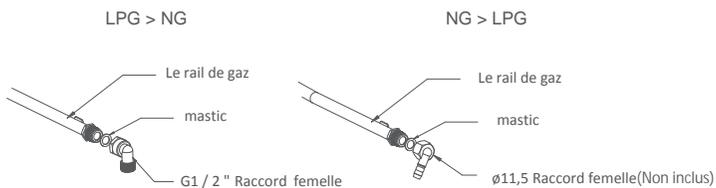
Connexion au gaz



- Cet appareil doit être installé et connecté selon les normes d'installation en vigueur dans le pays dans lequel l'appareil est utilisé.

- **Cet appareil est alimenté par du gaz GPL ou du gaz naturel. La conversion pour une utilisation avec du GPL et du gaz naturel doit seulement être réalisée par une personne qualifiée.**

Remplacement d'alimentation en gaz et lignes directives de l'installation :



- La loi stipule que tous les appareils à gaz doivent être installés par des personnes compétentes, conformément au Règlement de sécurité des installations et d'utilisation des appareils à gaz.
- Il est dans votre intérêt et celui de la sécurité d'assurer la conformité avec la loi.

Spécifications du gaz

Modèle	Type de gas & pression	Puissance électrique	L'apport de chaleur et la taille de l'orifice				L'apport total de chaleur
			Brûleur	Brûleur rapide	Semi-brûleur	Auxiliaire-rapide	
STG3VN Noir		220-240V~ 50-60Hz 2W	3.6kW (262g/h)	/	1.75kW (127g/h)	1.0kW (73g/h)	6.35kW (462g/h)
	G30 29 mbar		0.97	/	0.66	0.50	NA
	G20 20 mbar		1.41	/	1.00	0.78	

Connexion électrique

- Cet appareil doit être relié à la terre.
- Cet appareil est conçu pour être connecté à une source électrique 220-240V~, 50-60Hz CA.
- Les fils dans le câble principal sont colorés avec le code suivant :

- Vert/jaune = Terre
- Bleu = Neutre
- Marron = Phase



- **Le fil qui est coloré en vert et jaune doit être connecté à la borne qui est marquée avec la lettre E ou par le symbole de la terre.**

Réglage du gaz



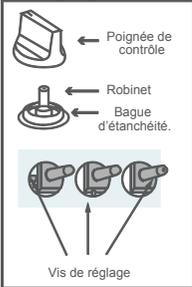
- Prenez des précautions pour les opérations et les réglages à effectuer lors de la conversion d'un gaz à un autre.
- Tous les travaux doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Avant de commencer, éteignez le gaz et la source électrique de l'appareil.

1. Changez l'injecteur des brûleurs



Enlevez les supports d'ustensiles, les couvercles des brûleurs et le diffuseur de flamme.
Dévissez l'injecteur en utilisant une clé à pipe de 7 mm et remplacez-le avec l'injecteur stipulé pour la nouvelle alimentation en gaz.
Réassemblez soigneusement tous les composants.
Une fois que les injecteurs sont remplacés, il est conseillé de serrer solidement l'injecteur en place.

2. Réglage du niveau minimum de la flamme



1. Tournez les robinets jusqu'au niveau minimum.
2. Enlevez le bouton du robinet et placez un petit tournevis au centre du manche de robinet.
3. Le réglage correct est obtenu lorsque la flamme a une longueur d'environ 3 à 4 mm.
 - Pour le gaz butane/propane, la vis de réglage doit être solidement serrée.
 - Remettez le bouton de contrôle en place.
 - Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas rapidement lorsque vous tournez le bouton du niveau maximum au niveau minimum. Si cela est le cas, enlevez le bouton de contrôle et réajustez le flux de gaz, puis testez de nouveau une fois que le réglage est effectué.
4. Répétez cette procédure pour chacun des robinets à gaz.



- Ne démontez pas le manche du robinet : en cas de dysfonctionnement, changez le robinet entier.
- Avant de replacer les brûleurs sur la plaque, assurez-vous que l'injecteur n'est pas bloqué.
- Un test opérationnel complet doit être réalisé après la conversion de gaz pour détecter toute fuite de gaz (utilisez du savon et de l'eau ou un détecteur de fuite de gaz)

Après avoir réalisé la conversion, un technicien qualifié ou un installateur doit marquer d'un " V " sur la catégorie de gaz correcte pour faire correspondre le réglage sur la plaque signalétique. Enlevez la marque " V " précédente.

Guide de dépannage

- Les réparations doivent être effectuées par un technicien agréé
-
-
- **uniquement. Toute réparation incorrecte peut entraîner des dangers considérables pour vous et d'autres personnes.**
- **Cependant, certains problèmes mineurs peuvent être résolus comme suit :**

Problème	Cause probable	Solution
Pas d'allumage	Pas d'étincelle	Vérifiez l'alimentation électrique
	Le couvercle du brûleur n'est pas correctement assemblé	Assemblez correctement le couvercle
	L'alimentation en gaz est désactivée	Ouvrez complètement l'alimentation en gaz
L'appareil s'allume incorrectement	L'alimentation en gaz n'est pas complètement ouverte	Ouvrez complètement l'alimentation en gaz
	Le couvercle du brûleur n'est pas correctement assemblé	Assemblez le couvercle du brûleur correctement
	La prise d'allumage est contaminée avec des substances étrangères	Essayez les substances avec un chiffon sec
	Les brûleurs sont mouillés	Séchez soigneusement les brûleurs
	Les trous dans le diffuseur de flamme sont bouchés	Nettoyez le diffuseur de flamme
Il y a du bruit lors de la combustion et l'allumage	Le couvercle du brûleur n'est pas correctement assemblé	Assemblez le couvercle du brûleur correctement
La flamme s'éteint lors de l'utilisation	Le dispositif de surveillance de flamme est contaminé avec des substances étrangères	Nettoyez le dispositif de surveillance de flamme
	Les produits en train de cuire ont bouilli et ont éteint la flamme.	Éteignez le bouton du brûleur. Attendez une minute et allumez de nouveau le brûleur.
	Un fort courant d'air peut avoir éteint la flamme	Veillez éteindre le bouton et vérifiez la zone de cuisson pour vérifier s'il n'y a pas une fenêtre ouverte. Attendez une minute et allumez de nouveau le brûleur.
Flamme jaune	Les trous du diffuseur de flamme sont bouchés	Nettoyez le diffuseur de flamme

	Un gaz différent est utilisé	Vérifiez le gaz utilisé.
Flamme instable	Le couvercle du brûleur n'est pas correctement assemblé	Assemblez le couvercle du brûleur correctement
Odeur de gaz	Fuite de gaz	Arrêtez d'utiliser le produit et fermez la valve du milieu. Ouvrez la fenêtre pour ventiler. Contactez notre centre d'assistance en utilisant un téléphone à l'extérieur.



- Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.



La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil. La mise au rebut de la pile doit être effectuée de manière à respecter l'environnement. Déposez-les dans des bacs de collecte prévus pour cet effet (renseignez-vous auprès de votre revendeur afin de protéger l'environnement).

USER MANUAL-EN



SIGNATURE

Built in gas hob

STG3VN Noir

TABLE OF CONTENTS

Important safety warnings	-2-
Description of the appliance	-5-
Cleaning and maintenance	-9-
Disposal of the appliance	-13-
Troubleshooting	-18-

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- The plug must be remained easily accessible after installation of the appliance.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a qualified technician in order to avoid any danger.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above the 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

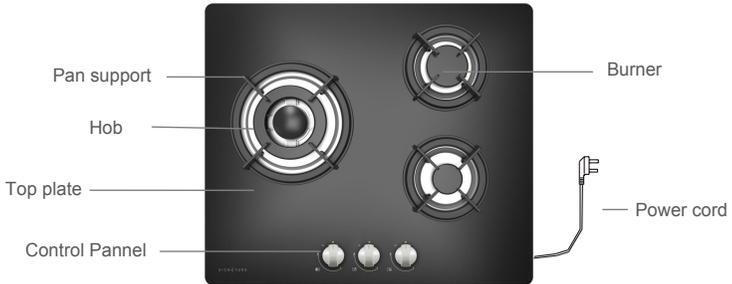
appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If the glass of the cooktop is broken:
 - Immediately turn off all burners and all electrical heating elements and isolate the appliance from any source of energy;
 - do not touch the surface of the appliance;
 - Do not use the appliance
- The use of a gas cooking appliance resulting in the heat, moisture and combustion products in the room where it is installed. Ensure proper ventilation of the kitchen, especially when using the appliance: keep open the natural ventilation openings, or install a mechanical ventilation device (mechanical ventilation hood).
- The extensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, for example by opening a window, or more efficient ventilation, for example by increasing the power of mechanical ventilation if it exists.
- The appliance must not be operated for more than 15s. If at the end of 15s, the burner has not lit, stop acting on the appliance, open the door of

the enclosure and / or wait at least 1 min before any further attempt to ignite the burner.

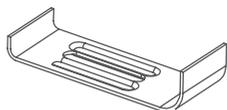
- In case of accidental switching off of the burner flames, close the burner control handle and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.
- Caution: the use of inadequate protections for hot plates can cause accidents. This appliance is for cooking purposes only. It should not be used for other purposes, such as heating the room.
- For installation of the unit, refer to the chapter " Installation of the appliance".
- For instructions concerning the cleaning and maintenance of the appliance, refer to the chapter "Cleaning and maintenance ".

Description of the appliance



Model	STG3VN Noir
Pan Support	Enamel
Wok pan Support	N/A
Top Plate	Glass
Dimension(W*D*H)	600*510*90
Ignition device	Continuous Ignition Type
Gas Connection	G1/2 thread
Electric supply	220-240V~, 50-60Hz, 2W
Burner Feature	Triple-Crown (1), Semi-rapid (1), Auxiliary (1)
ΣQn	6,35kW

Accessories



Bracket (4)



Sponge (4)



Screw (4)



Injector (3)



Instruction Manual (1)

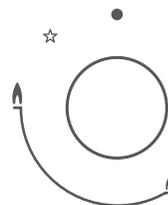


Gas-pipe bend (1)

How to use the appliance

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle :

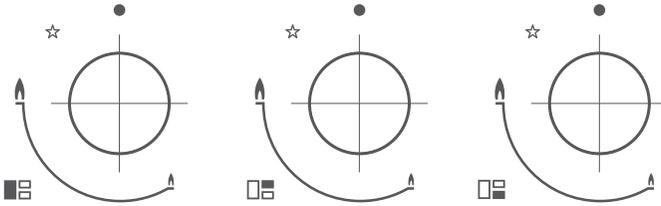
- Black circle: gas off
- 🔥 Large flame: maximum setting
- 🔥 Small flame: minimum setting
- ☆ Ignition



- The minimum setting is at the end of the anti clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.

Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.



Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

To ignite a burner:

- o Press in the control knob of the burner that you wish to light and turn it anti clockwise to the maximum position.
- o If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.
- o You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- o After this 15 second interval, to regulate the flame you should continue turning the control knob anti clockwise until the flame is at a suitable level. The operating position **MUST** be at a position between the maximum and minimum position.
- o To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position.
- o In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.

safety and energy saving advice

- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple Crown/Rapid	200mm	240mm
Semi Rapid	160mm	180mm
Auxiliary	120mm	160mm



■ **Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.**

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discolouring the cookware.	
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off as this wastes energy	Place a lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.	
	Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over. Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the trivet.	
	Do not place anything, eg. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.		
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	



■ It is not **recommended** to use roasting pans, frying pans or grill stones heated **simultaneously on several burners** because the resulting heat build-up may damage the appliance.

■ **Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.**



■ **As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.**

Cleaning and maintenance



- Cleaning operations must only be carried out when the appliance is **completely cool**.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.

Usable	Unusable
 Soft cloth  Neutral Detergent	 Nylon Brush  Metal Brush  Edible Oil  Acidic/Alkali Detergent  Abrasive  Thinner/Benzene

Pan support, Control handles

- Take off the Pan support.
- Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. For stubborn soiling, soak beforehand.
- Dry everything with a clean soft cloth.

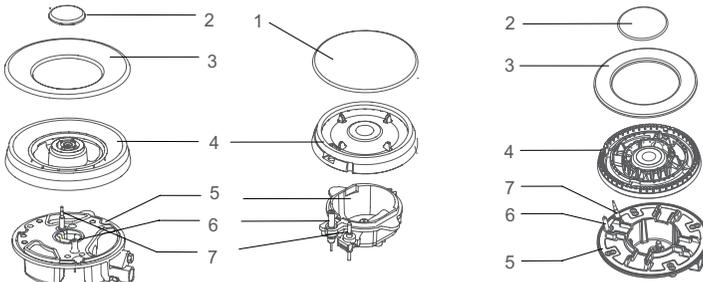
Top plate

- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

BURNERS

- Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- Soak them in hot water and a little detergent or washing up liquid
- After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

● **Re-assemble the Auxiliary, Semi-Rapid, Rapid and Triple-Crown burners as follows :**



1. Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader.
The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid (1 , 2 , 3) onto the flame spreader (4) so that the retaining pins fit into their respective recesses.



Replace parts in the correct order after cleaning.

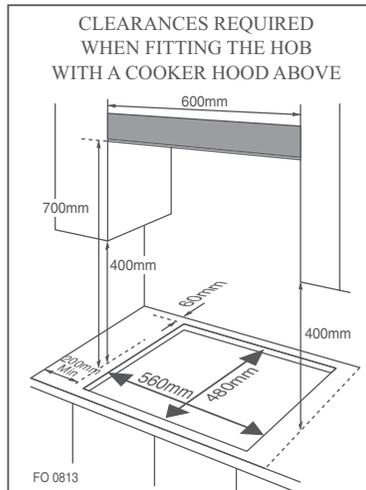
- Do not mix up the top and bottom.
- The locating pins must fit exactly into the notches.

Warnings

- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilaton.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- All appliances containing any electrical components must be earthed.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burners.
- Check for a clear blue flame without yellow tipping.
If burners shows any abnormalities check the following :
 - Burner lid on correctly
 - Flame spreader positioned correctly
 - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.

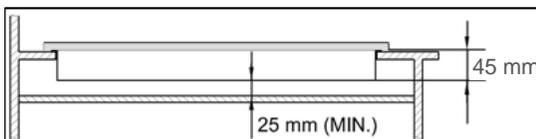
- **These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.**
- **Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.**
- **The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).**
- **This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.**
- **Hob guards cannot be used. The use of inappropriate hob guards can cause accidents.**

Disposal of the appliance

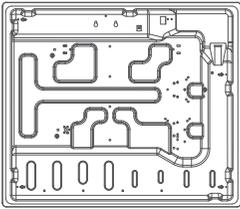
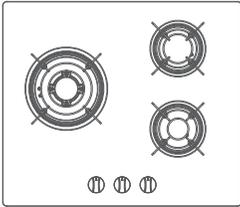


■ This appliance is to be built into a kitchen unit or 600 mm worktop, providing the following minimum distances are allowed ;

- The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.
- 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be **at least** 50 mm away from the outer edges of the hob.
- 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.
- You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.



- An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.



Bottom view

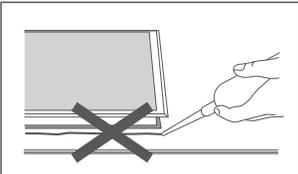
1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.

Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.

2. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.

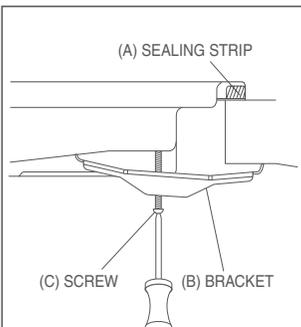
Sponge

The thickness of the sponge is 3 mm.
The width of the sponge is 10 mm.



Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.

This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.



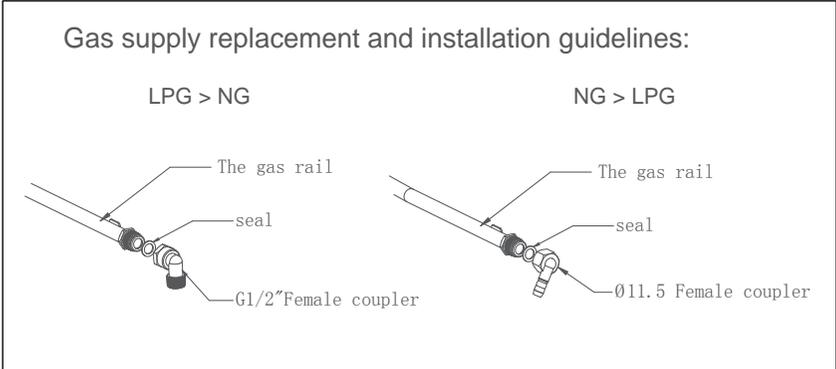
1. Place the bracket(B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob(H).

Slightly tighten a screw(C) through the bracket(B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.

2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws(C) to secure the hob into position.



- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on LPG and natural gas . Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.



- It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Gas Safety Installation and Use Regulations .
- It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.
- In the UK, GASSAFE registered installers work to safe standards of practice. The hob must also be installed in accordance with the current edition of BS 6172. Failure to install the cooker correctly could invalidate the warranty, liability claims and lead to prosecution.

Gas category, gas type and destination country (for all models)

Gas specification

Model No.	Gas type & pressure	Electrical power	Heat input and orifice size marked(mm)				Total Heat input
			Work burner	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary-rapid	
STG3VN Noir		220-240V~ 50-60Hz 2W	3.6kW (262g/h)	/	1.75kW (127g/h)	1.0kW (73g/h)	6.35kW (462g/h)
	G30 29 mbar		0.97	/	0.66	0.50	NA
	G20 20 mbar		1.41	/	1.00	0.78	

electrical connection

- This appliance must be earthed.
- This appliance is designed to be connected to a 220-240V~, 50-60Hz electricity supply.
- The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code ;
 - Green/yellow = Earth
 - Blue = Neutral
 - Brown = Live



- **The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol.**

Gas conversion



- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

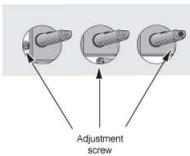
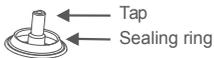
1 Change the injector of the burners.



Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

Unscrew the injector using a 7mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. Carefully reassemble the all components. After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten

2 Adjustment of minimum level of the flame



- ① Turn the taps down to minimum
- ② Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the tap shaft.
- ③ The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 - 4 mm.
 - For butane/propane gas, the adjusting screw must be tightly screwed in.
 - Refit the control knob.
 - Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.
- ④ Repeat this process for each one of the gas taps.



- Do not dismantle the tap shaft : in the event of a malfunction, change the whole tap.
- Before placing the burners back on the top place, make sure that the injector is not blocked.
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion. (such as soap water or gas detector)
- After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.

Trouble shooting

- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others.
- However, some minor problems can be resolved as follows :

Problem	Probable cause	Solution
Not ignited	No Spark.	Check the electricity supply.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The gas supply is closed.	Open the gas supply completely.
Badly ignited	The gas supply is not completely open.	Open the gas supply completely.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The ignition plug is contaminated with alien substance.	Wipe alien substance with a dry cloth .
	The burners are wet.	Dry the burners lids carefully.
	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise made when combusted and ignited	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Flame goes out when in use.	The flame supervision device is contaminated with alien substance.	Clean the flame supervision device.
	Product being cooked has boiled over and extinguished the flame.	Turn off burner knob. Wait one minute and reignite zone.
	A strong draught may have blown the flame out .	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows. Wait one minute and reignite zone
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is used.	Check the gas used.
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Gas Smell	Gas leakage	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside.



- If problem is not solved, please contact customer care centre.

We decline liability for any damage or accident derived from any use of this product which is not in conformity with the instructions contained in this booklet

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling. Please bring the batteries in the batteries disposal center (contact your retailer in order to protect the environment).



Tous les papiers
se trient et se recyclent.

BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville, France