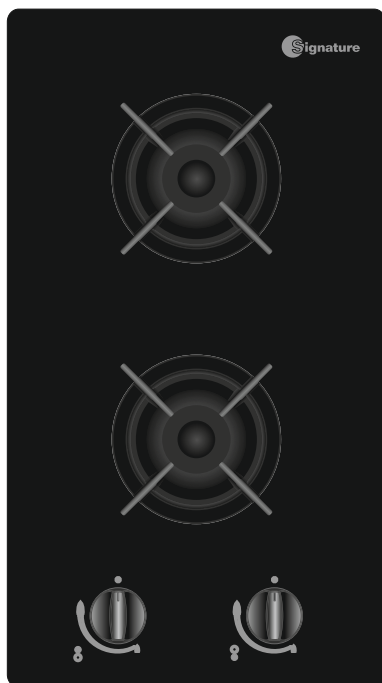




**STG2VN**

**MANUEL D'UTILISATION ET  
D'INSTALLATION DES PLAQUES DE  
CUISSON GAZ ENCASTRABLES (30cm)**



# **SOMMAIRE**

- 1. PRÉSENTATION DU PRODUIT**
- 2. MESURES DE SÉCURITÉ**
- 3. INSTALLATION**
- 4. UTILISATION**
- 5. NETTOYAGE & ENTRETIEN**

**Attention : Votre appareil est équipé dorénavant d'un dispositif de sécurité au niveau de chacun des brûleurs.  
Il s'agit de la sécurité thermocouple, qui répond à une nouvelle réglementation sur les brûleurs gaz.**

Ce dispositif est une sécurité qui permet de couper l'arrivée du gaz , au niveau de chaque brûleur :  
si la flamme s'éteint , en cas de débordement d un liquide sur le brûleur ou en cas de courant d'air par exemple,  
si la manette est tournée accidentellement

Pour allumer un brûleur :

Tournez la manette du bruleur gaz sur la position maximum.

Allumez le gaz en à l'aide d'une allumette ou à l'aide du bouton d'allumage si votre appareil en est équipé, et maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes ( maximum 10 secondes)

Relâchez la manette et assurez-vous que le brûleur reste allumé.

Si votre brûleur ne reste pas allumé, attendez quelques instants ( environ 40 secondes ) et répétez la procédure.

## ***Chère cliente, cher client,***

*Merci d'avoir acheté cette table de cuisson. Les précautions de sécurité et les recommandations contenues dans les présentes instructions visent la garantie de votre sécurité et de celle des autres. Elles vous donneront par ailleurs le moyen d'utiliser au maximum les options offertes par votre appareil.*

*Veuillez conserver le présent document en lieu sûr. Il peut être utile à l'avenir, pour vous-même, ou pour des tiers, en cas de doute relatif à son fonctionnement.*

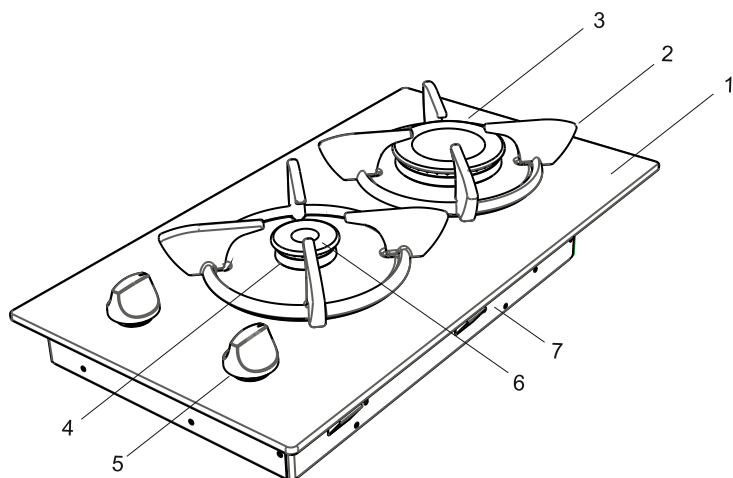
*Cet appareil doit uniquement être utilisé dans l'objectif pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire pour la cuisson domestique d'aliments. Toute autre forme d'utilisation sera considérée comme inappropriée et, par conséquent, dangereuse.*

*La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommage occasionné par une utilisation inadaptée ou incorrecte de l'appareil.*

### Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.





Présentation du produit :

1. Vitre de sécurité
2. Support de la casserole
3. Chapeau du brûleur
4. Structure du brûleur
5. Manette de commande
6. Brûleur gaz
7. Couvercle inférieur

## TABLEAU DE CONSOMMATION DE GAZ

|                                                       |             |                          |
|-------------------------------------------------------|-------------|--------------------------|
| Puissance totale:<br>G30 28~30 mbar<br>3,9 kW 284 g/h | GN          | GPL                      |
| Catégorie de gaz: II 2E+3+                            |             |                          |
| Destination: FR Classe:3                              | G20 20 mbar | G30/G31<br>28-30/37 mbar |
| <b>BRÔLEUR RAPIDE</b>                                 |             |                          |
| Repère d'injecteur (1/100 mm)                         | 115         | 85                       |
| Puissance Nominale(Kw)                                | 2,75        | 3                        |
| Débit Nominal                                         | 261,9 l/h   | 218,1 g/h                |
| <b>BRÔLEUR AUXILIAIRE</b>                             |             |                          |
| Repère d'injecteur (1/100 mm)                         | 72          | 50                       |
| Puissance Nominale(Kw)                                | 0,9         | 0,9                      |
| Débit Nominal                                         | 85,7 l/h    | 65,4 g/h                 |

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

#### Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- Pour les appareils électriques : La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
- **ATTENTION:** Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

---

. Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.
- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation
- Si au bout de 15 secondes le brûleur gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

**. MISE EN GARDE :** L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés. **AVERTISSEMENT:** Pendant l'utilisation,

---

tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

.AVERTISSEMENT: Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

.MISE EN GARDE: Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

.AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

---

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

. **AVERTISSEMENT:** Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

. Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

. Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

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

---

branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

. Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installées. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas. **MISE EN GARDE:** Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.

• Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

• Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

. N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des

---

surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

**.MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

**.MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

• Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

• Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle pyrolyse.

• Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé)

• Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le

---

câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

## **Avertissements d'installation**

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)
- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.
- Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).  
Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz).  
Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

---

## Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.  
Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

---

Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veuillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

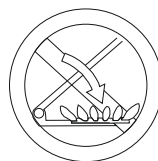
- Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.
- **ATTENTION:** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique

• Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.

• Si vous utilisez le grill gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. Ne jamais utiliser le grill gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson gaz avec grill gaz).

• Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).

**ATTENTION:** Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir



• Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

• Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

• Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

### **Pendant le nettoyage et l'entretien**

• Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.

Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

• N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

---

## EMPLACEMENT

- L'appareil peut être installé en toute sécurité dans une cuisine ou dans une pièce avec coin séjour, mais en aucun cas dans une salle ou à un endroit proche de la douche ou de la salle de bains.
- L'appareil ne doit pas être installé dans une chambre-salon de moins de 20 m<sup>3</sup>.
- L'appareil a été fabriqué et approuvé pour être utilisé à des fins domestiques uniquement. Par conséquent, il ne doit pas être installé dans un environnement commercial, semi-commercial, ou communal. Votre produit ne sera pas couvert par la garantie si vous l'installez dans l'un des cadres cités ci-dessus ;en conséquence, il pourrait affecter toute assurance de responsabilité civile vis-à-vis des tiers dont vous pourriez jouir.

## EXIGENCES EN MATIÈRE DE VENTILATION

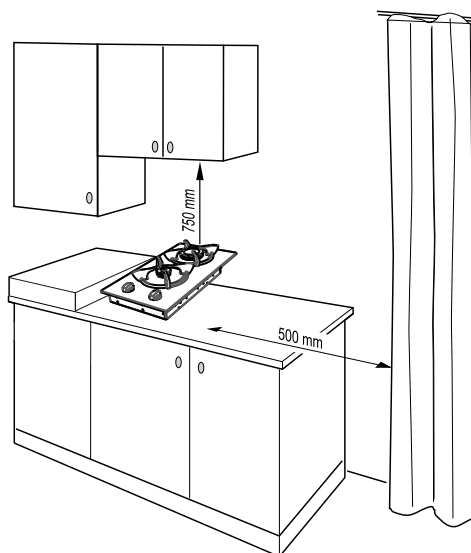
- Pour les pièces de moins de 5 m<sup>3</sup> - une ventilation permanente de 100 mm<sup>2</sup> d'espace libre sera requise.
- Pour les pièces comprises entre 5 m<sup>3</sup> et 10 m<sup>3</sup> au contraire, une ventilation permanente de 50 cm<sup>2</sup> d'espace libre sera nécessaire à moins que la salle ne soit dotée d'une porte qui donne au dehors, auquel cas aucune ventilation n'est requise.
- Pour les pièces dont le volume excède 10 m<sup>3</sup> - aucune ventilation permanente n'est requise.

**NB. Indépendamment de leurs tailles, toutes les pièces dans lesquelles l'appareil a été installé doivent avoir un accès direct à l'air externe au moyen d'une fenêtre ouverte ou d'une ouverture équivalente.**

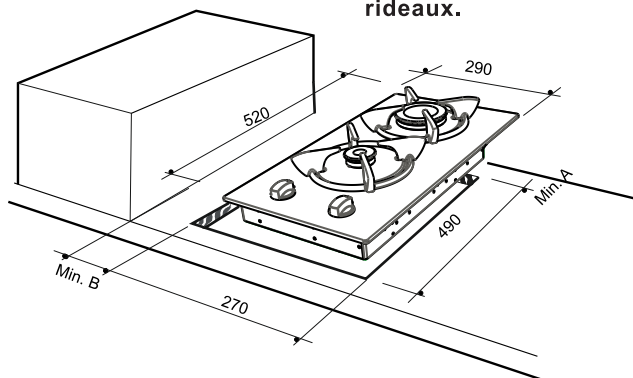
## INFORMATIONS À CARACTÈRE TECHNIQUE À L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

Pour installer la plaque de cuisson dans le meuble de cuisine, il faut prévoir un trou aux dimensions indiquées dans le schéma 3.2, en gardant à l'esprit :

- qu'à l'intérieur du meuble, entre le coin inférieur de la table de cuisson et la surface supérieure de tout autre appareil ou étagère interne, il faut qu'il y ait une distance d'au moins 100 mm;
- pour l'écart minimum entre les parois arrière et latérales, reportez-vous à la figure 3.2.
- il faut prévoir une distance d'au moins 750 mm entre la table de cuisson et tout placard mural ou hotte aspirante placée immédiatement au-dessus (voir schéma 3.1);
- il est tout à fait essentiel que vous mettiez un séparateur entre la base de la table de cuisson et le tiroir unit.



**Évitez d'installer l'appareil à proximité des matières inflammables comme les rideaux.**



| Murs du voisinage               | A [mm] | B [mm] |
|---------------------------------|--------|--------|
| Bois                            | 60     | 150    |
| Béton ou carrelage de céramique | 40     | 50     |

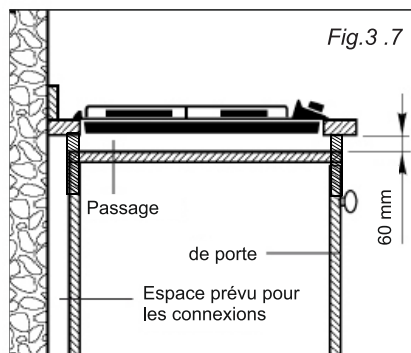
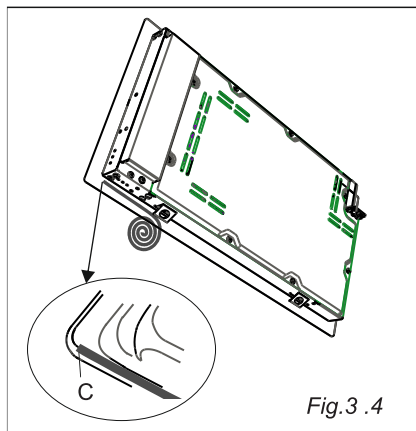
Schéma. 3.2

## FIXER LE PLAN DE CUISSON

- Appliquez le ruban autoadhésif "C" tout autour du coin inférieur de la plaque de cuisson. N'étirez pas la bande. ( Fig 3.4)
- Insérez le plan de cuisson dans l'orifice et positionnez-le correctement. (Fig 3.2)
- Ajustez la position des supports « A » et serrez les vis « B » pour fixer fermement le plan de cuisson (Fig 3.5,3.6)

## INSTALLATION DANS L'ARMOIRE DE CUISINE AVEC PORTE (Fig.3.7)

La distance entre le fond de la plaque et la surface de l'appareil doit être d'au moins 60mm.



## **INSTALLATION DU GAZ**

### **REMARQUE IMPORTANTE**

Les paramètres d'ajustement par défaut du présent appareil figurent sur la plaque signalétique en dessous de l'appareil. Pour le type de gaz utilisé chez vous, contactez votre négociant en gaz agréé.

### **REGLEMENTATION EN MATIERE D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN**

La loi exige que l'installation et l'entretien de tous les appareils à gaz se fassent par un technicien compétent conformément aux éditions actuelles des règlements uniformes ou de ceux adaptés à la région géographique dans laquelle ils doivent être installés :

- Réglementation en matière de sécurité liée à l'utilisation du gaz (installation & utilisation)
- Règlement de construction
- Normes nationales
- Règlements sur les installations électriques

L'installation et l'entretien de tout produit fonctionnant au gaz doivent être assurés par un technicien compétent en la matière ou par une personne détentrice d'un diplôme valide lui conférant une certaine compétence en ce qui concerne le travail qui lui est confié.

### **Raccordement au gaz**

#### **Branchement gaz et vérification des fuites**

Le branchement gaz de la plaque de cuisson doit également être fait selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et aux règles de l'art D.T.U 61-1 imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque La cuisinière n'est pas utilisée).

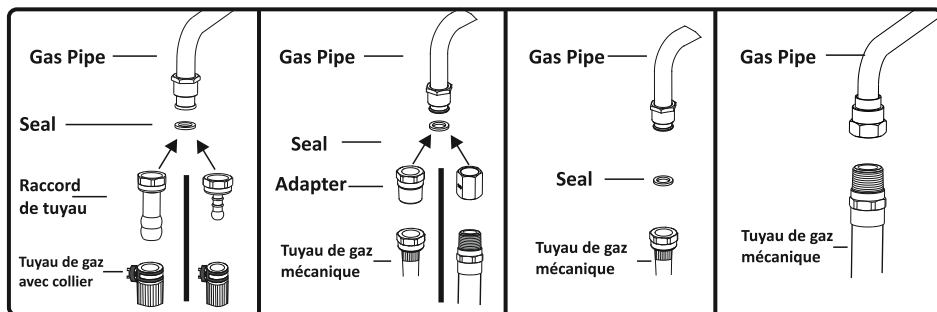
Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la plaque de cuisson. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la plaque de cuisson (d'origine, la plaque de cuisson est équipée d'injecteurs pour la gaz naturel). Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée soit conforme aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'avoir la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation de gaz. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devrez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

## Branchement gaz butane (G30) – propane (G31)

Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre plaque de cuisson. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation doit obligatoirement être faite avec un tuyau gaz spécifique TFEM butane/propane (Normes NF D 36112 ou NF D 36125) (tuyau flexible à embouts mécaniques) suivants les normes « produits encastrables ». La longueur maximale autorisée est de 1,5m. Il est **très important de surveiller la date limite de péremption** indiqué sur le tuyau et le changer avant cette date pour assurer la sécurité.

## Branchement gaz naturel (G20/G25)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36100 / 36103 / 36121 et brancher la cuisinière selon les normes en vigueur.



## Points à respecter lors de la connexion du tuyau alimentation gaz :

Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 50°C (la distance minimum entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20mm).

- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5m.  
Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas toucher de bords pointus, coupants, des objets mobiles, et ne doit pas être défectueux.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il n'y ait pas de défaut de fabrication.

- 
- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlé avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître.
  - Si des bulles apparaissent, vérifier le joint de connexions et refaire le test. Ne jamais utiliser de briquet, d'allumette, etc. lors de ce contrôle.
  - Le tuyau doit être visitable sur toute sa longueur.
  - La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.

**ATTENTION!!! Ne pas utiliser de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.**

## **IMPORTANT**

- L'appareil doit être installé, réglé et adapté pour fonctionner avec les autres types de gaz par un **TECHNICIEN QUALIFIÉ EN MATIÈRE D'INSTALLATION** d'un tel appareil.
- Le non-respect de la présente condition annulera la garantie.
- L'appareil doit être installé en conformité avec la réglementation en vigueur.
- Les ingénieurs chargés de l'installation doivent respecter les lois actuelles en vigueur concernant la ventilation et l'évacuation des gaz d'échappement.
- Toujours débrancher l'appareil avant de procéder à tout travail de maintenance ou de réparation.
- Après le raccordement, procédez au test.
- Ce test peut être effectué en appliquant un liquide savonneux à la connexion. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et refaites le test au besoin.
- Pour tous les raccordements au gaz, assurez-vous que les pièces de raccordement et les composantes de livraison de gaz sont en conformité avec les exigences locales et internationales.

**ÉVITEZ DE RECOURRIRE AUX FLAMMES NUES POUR VÉRIFIER  
D'ÉVENTUELLES FUITES DE GAZ**

## CONVERSION DE GAZ

**Attention : Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.**

Votre plaque de cuisson a été conçu pour fonctionner soit avec du gaz de pétrole liquéfié (butane ou propane), soit avec du gaz naturel. Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à ces différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en réglant la longueur de flamme minimale de chaque brûleur.

Les étapes ci-après doivent être impérativement effectuées:

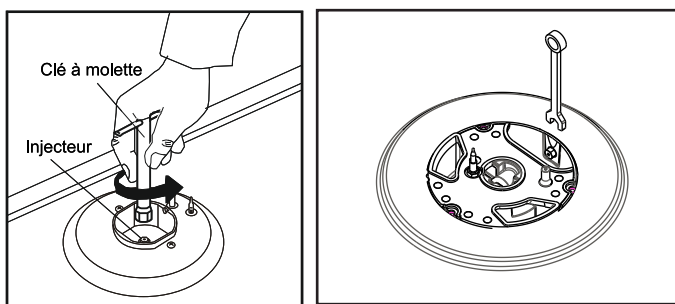
### Procédure changement des injecteurs:

Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez la prise électrique.

Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur.

Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm.

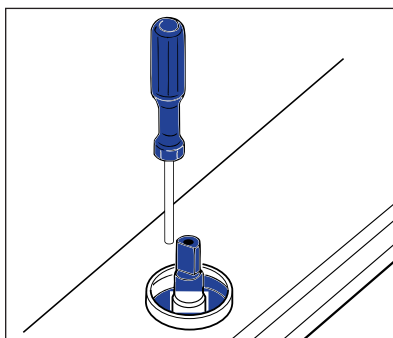
Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau des informations techniques. Attention de bien visser droit les nouveaux injecteurs car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filetage du support et le support sera à changer (et cela ne sera pas couvert par la garantie).



### Réglage de la flamme position minimale sur le robinet

Quand il y a changement de gaz (injecteurs) il faut vérifier et régler le réglage de la flamme quand on met le robinet gaz sur la position minimum. Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte. Allumez les brûleurs un par un et mettez les sur la position minimum. Retirez les manettes afin de pouvoir accéder aux vis. A l'aide d'un tournevis très fin, vissez ou dévissez la vis de réglage, afin que la flamme du brûleur soit correctement sur le minimum.

Lorsque la flamme atteint une longueur d'au moins 4 mm, le réglage gaz est correct. Pour contrôle, assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.

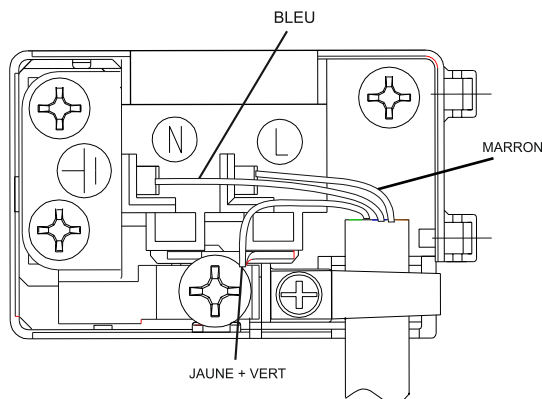


Lors de la transformation de GN à GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum.

## Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique, vérifiez que:

- La capacité de transport du système et la prise sont adaptées à l'alimentation maximale de la table de cuisson.
- La tension indiquée sur la fiche signalétique est la même que la tension d'alimentation.
- Ne pas utiliser de réduction, d'adaptateurs ou de shunts, vous risqueriez de provoquer une surchauffe.
- La prise est dotée d'une borne de terre.



---

Après le positionnement de la cuisinière, assurez-vous que le bouton se trouve à la position d'arrêt "0" et branchez l'appareil.

Veuillez vérifier que la tension figurant sur la plaque signalétique est la même que la tension d'alimentation avant d'effectuer tout branchement.

L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation et une fiche. Le remplacement du câble secteur doit se faire par un technicien agréé.

Mettez l'appareil hors service avant chaque entretien. Veuillez respecter scrupuleusement les diagrammes de rebranchement. La mise à la terre protectrice doit être raccordée à la borne marquée.

Lors de l'installation, vérifiez si les câbles isolés sont utilisés.

## Utilisation de vos brûleurs à gaz

### Allumage manuel et contrôle des brûleurs à gaz

Pour allumer l'un des brûleurs, approchez une bûchette d'allumette, un cierge, ou tout autre dispositif d'allumage manuel vers sa circonférence supérieure et poussez le bouton de contrôle correspondant, puis tournez dans le sens antihoraire. Pour effectuer un réglage moyen de la flamme, tournez le bouton de contrôle entre la position maximale (grosse flamme) et la position minimale (petite flamme).

Les petits diagrammes qui se trouvent sur le panneau de contrôle indiquent le brûleur à gaz en cours d'utilisation.

### Allumage à travers le bouton de la table de cuisson (microrupteur):

Appuyez sur le bouton de la table de cuisson que vous souhaitez faire fonctionner et tournez le bouton dans le sens antihoraire. Le microrupteur qui se trouve sous le bouton produira automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

### Si votre table de cuisson est dotée d'un dispositif de sécurité contre le gaz :

Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

**Durée nécessaire pour armer la sécurité du gaz pendant l'allumage: 3 secondes maximum**

**Durée nécessaire pour désarmer la sécurité du gaz une fois la flamme éteinte: pas plus de 90 secondes.**

### Pour allumer le brûleur à gaz doté d'un dispositif de sécurité contre le gaz :

- Poussez le bouton de contrôle et tournez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il atteigne la position de flamme au « maximum ».

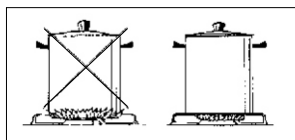
- Approchez une allumette ou utilisez un bouton d'allumage électrique si disponible et maintenez le bouton de contrôle appuyé pendant 10 secondes maximum.
- Relâchez le bouton de contrôle et veillez à ce que le brûleur à gaz reste allumé. Dans le cas contraire, reprenez la procédure.

## Recommandations:

Votre table de cuisson a des brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs à gaz aux tailles correspondantes à celles des récipients de cuisson et à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Pour une performance maximale des principaux brûleurs, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après :

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Brûleur rapide/Wok    | : 22-26 cm |
| Brûleur intermédiaire | : 14-22 cm |
| Brûleur auxiliaire    | : 12-18 cm |



Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le principal bouton de contrôle du gaz à la position d'arrêt.

## AVERTISSEMENT:

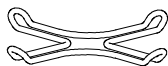
Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.

- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.

---

### 4.3 Accessoires optionnels (suivant plaque)

#### Réducteur brûleur gaz pour petite casserole



Installez le réducteur sur la grille du brûleur auxiliaire pour éviter que l'ustensile de cuisine bascule quand il a un diamètre trop petit par rapport aux grilles.

**Nettoyage :**

Avant de nettoyer, débranchez l'appareil et retirez la prise de courant.

**Bouchons du brûleur:**

Périodiquement, lavez les supports de casserole émaillés, les couvercles émaillés, les têtes de brûleur avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez bien. Après un bon séchage, remettez-les correctement à leurs emplacements respectifs.

**Parties émaillées:**

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

**Acier inoxydable :**

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées fréquemment avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties en acier inoxydable. Ne jamais utiliser de dispositif de nettoyage à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

|                                                           |   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Marque                                                    |   |  |
| Modèle                                                    |   | <b>STG2VN</b>                                                                     |
| Type de plaque de cuisson                                 |   | Gaz                                                                               |
| Nombre de zones de cuisson                                |   | 3                                                                                 |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 1              |   | Gaz                                                                               |
| Taille - zone de cuisson 1                                |   | Auxiliaire                                                                        |
| Efficacité énergétique - zone de cuisson 1                | % | N/A                                                                               |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 2              |   | Gaz                                                                               |
| Taille - zone de cuisson 2                                |   | Semi-rapide                                                                       |
| Efficacité énergétique - zone de cuisson 2                | % | 59,0                                                                              |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 3              |   | Gaz                                                                               |
| Taille - zone de cuisson 3                                |   | Rapide                                                                            |
| Efficacité énergétique - zone de cuisson 3                | % | 57,0                                                                              |
| Efficacité énergétique de la plaque de cuisson            | % | 58                                                                                |
| Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1 |   |                                                                                   |

#### Conseils en matière d'économie d'énergie

##### Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

Durée de disponibilité des pièces détachées fonctionnelles : 6 ans, à partir de la date de fabrication du produit.



Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme les autres ordures ménagères. Par conséquent, il doit être mis au rebut au point de collecte approprié afin d'être recyclé correctement. En veillant à ce que l'élimination du présent produit se fasse dans de bonnes conditions, vous participez ainsi à l'élimination de potentielles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine susceptibles d'être affectés par une manipulation inappropriée des déchets issus de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

BUT International 1 avenue SPINOZA 77 184 EMERAINVILLE – France