

MANUEL D'UTILISATION - FR



SIGNATURE®

Table de cuisson gaz

STGV4N

TABLE DES MATIERES

Consignes importantes de sécurité	-3-
Description de l'appareil	-10-
Nettoyage et entretien	-13-
Installation de l'appareil	-16-
Spécifications techniques	-21-
Guide de dépannage	-23-
Enlèvement des appareils ménagers usagés	-24-

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.



Séparez les éléments avant de trier



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 applications domestiques et analogues telles que :
 - les coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - les environnements de type chambres d'hôtes ;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- 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 un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. 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.
- **AVERTISSEMENT** : Laisser cuire des aliments

sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

- **NE JAMAIS** tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple, avec un couvercle ou une couverture antifeu.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION** : Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne pas placer de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Un brûleur doit présenter une flamme régulière. Eviter tout courant d'air. Si la flamme présente une anomalie, nettoyer le brûleur. Si l'anomalie persiste, faites appel au service après - vente.
- 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.
- **AVERTISSEMENT** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de 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. Une utilisation intensive et

prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en augmentant la ventilation mécanique, si elle existe, ou en utilisant une ventilation supplémentaire capable d'évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur tout en renouvelant l'air de la pièce. Consulter un professionnel avant l'installation de cette ventilation supplémentaire.

- 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.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril et/ou le four sont en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- Cet appareil doit être installé par un technicien agréé ou un installateur.
- Nous attirons votre attention sur le fait que le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux instructions données dans la notice d'installation. A défaut de suivre précisément ces instructions, il existe des risques d'explosion, d'incendie et d'empoisonnement.

Avertissements

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de 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.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de bris de la surface en verre :
 - éteindre 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.
- En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

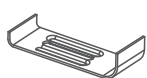
Cet appareil est conforme aux Directives Européennes relativeauxappareilsfonctionnantaugaz,()EU2016/426 2014/35/CE relative à la sécurité électrique et 2014/30/CE relative à la compatibilité électromagnétique.

- **AVERTISSEMENT** : En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Nous vous recommandons de faire installer votre appareil par un professionnel qualifié. Nous attirons votre attention sur le fait que le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux instructions données dans la notice d'installation. A défaut de suivre précisément ces instructions, il existe des risques d'explosion, d'incendie et d'empoisonnement.

Description de l'appareil



Accessoires



Support (4)



Mousse (4)



Vis (4)



Injecteur (4)



joint (1)



Notice d'utilisation (1)

Le raccord de tuyau du n° 4 ne peut être utilisé que dans les produits contenant des sources de gaz liquéfié.

La forme et la taille du connecteur doivent suivre le ou les pays nationaux. Le régulateur utilisé doit être conforme à la norme EN 16129 / exigence nationale locale.

Vérifiez la pression de sortie du régulateur, elle doit être conforme à la « Séparation des gaz »

Si un tuyau flexible est utilisé, il se tord et s'use. Vérifiez la fuite avec de l'eau savonneuse.

avant chaque utilisation. Remplacez un nouveau tuyau s'il n'est plus valide ou endommagé.

Le tuyau doit être conforme aux exigences nationales du ou des pays.

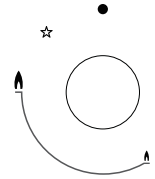
La longueur maximale du tuyau flexible est de 1,5 m, pour la Finlande : 1,2 m.

Le tuyau flexible doit être monté de manière à ne pas entrer en contact avec une partie de l'unité d'habitation (par exemple un tiroir) et ne doit pas traverser un espace susceptible de devenir congestionné. Gardez le tuyau à l'écart de la surface chaude et des bords tranchants.

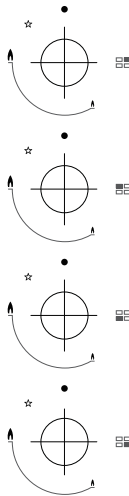
Comment utiliser l'appareil

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



- 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.

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>

	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.	
Ne placez jamais d'ustensile directement sur le brûleur.		 Placez l'ustensile sur la grille du brûleur.
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.		 Maniez l'ustensile de cuisson soigneusement lorsqu'il est sur le brûleur.
N'utilisez pas de poids excessif et ne frappez pas la plaque de cuisson avec des objets lourds.		

- 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.

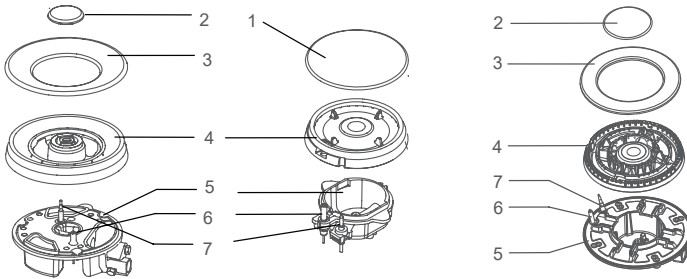
Plaque de cuisson

- 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.

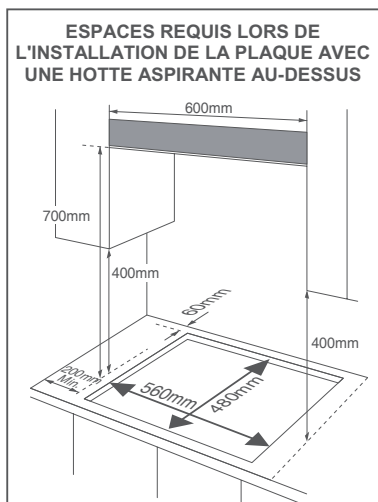
- Réassemblez les brûleurs auxiliaires, semirapide, rapide et comme suit :



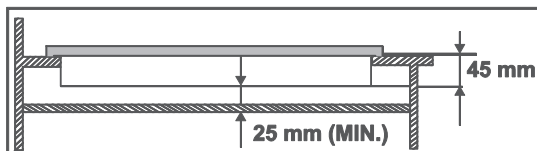
1. Placez le diffuseur de flamme (4) sur la coupelle du brûleur (5) afin que le dispositif d'allumage et le dispositif de surveillance des flammes s'alignent sur leur trou respectif dans le diffuseur de flamme. Le diffuseur de flamme doit s'enclencher correctement en place.
2. Positionnez le couvercle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

INSTALLATION DE L'APPAREIL



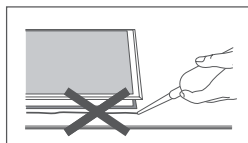
- **Cet appareil doit être intégré dans un placard de cuisine ou un plan de travail de 600mm, si les dimensions minimales suivantes sont respectés;**
- Les bords de la plaque doivent être à une distance minimale de 60mm d'un côté ou d'un mur.
- 700 mm entre le point le plus haut de la surface de la plaque (incluant les brûleurs) et le fond de toute surface horizontale directement au-dessus.
- 400 mm entre les surfaces de la plaque, si le fond de toute surface horizontale est alignée avec le bord externe de la plaque. Si le dessous de la surface horizontale est inférieur à 400 mm, il doit alors être **au moins** à 50 mm des bords externes de la plaque.
- Un espace de 50 mm autour de l'appareil et entre la surface de la plaque et tout matériau combustible.
- Vous devez avoir un écart d'au moins 25 mm et au plus de 74 mm entre le dessous de l'appareil et toute surface qui est en-dessous.



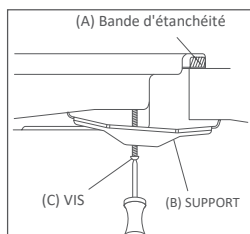
- Un four doit être équipé d'une ventilation forcée pour installer la plaque au-dessus.
- Vérifiez les dimensions du four dans le manuel d'installation.

- 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.



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.

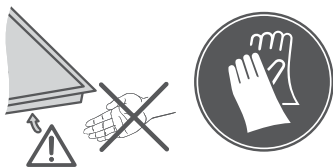
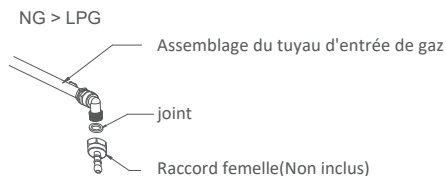
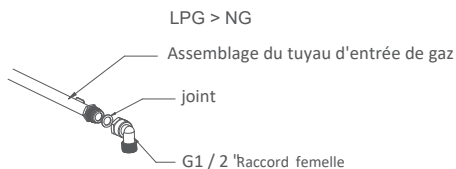


1. Placez la fixation (B) sur les trous qui correspondent à la taille des vis. Il y a un set de vis pour les trous dans chaque coin de la plaque (H). Serrez légèrement une vis (C) à travers la fixation (B) afin que la fixation s'attache à la plaque mais de manière à ce que la plaque puisse encore être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

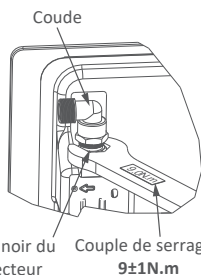
- ! • Cet appareil doit être installé et raccordé conformément aux normes d'installation en vigueur dans le pays où l'appareil doit être utilisé.
- Cet appareil est fourni pour fonctionner au GPL et au gaz naturel. La conversion pour une utilisation sur le GPL et les gaz naturels ne doit être entreprise que par une personne qualifiée.

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



Installation de l'appareil

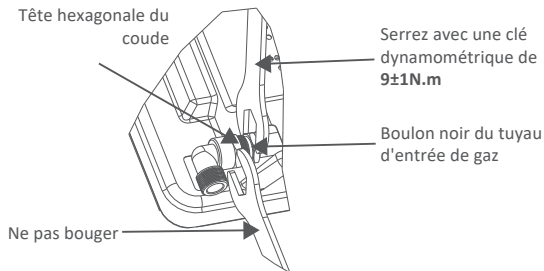
Remarque : Portez des gants de protection pour installer la table de cuisson.



Attention!

S'il est nécessaire d'ajuster ou d'installer le coude, il est permis d'utiliser uniquement une clé dynamométrique de $9\pm 1\text{N.m}$, et de travailler sur l'écrou noir du collecteur plutôt que sur le coude.

(1) Réglage de la direction du coude

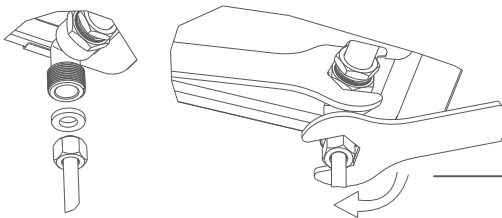


Après avoir desserré le coude, réglez l'interface du coude dans la direction voulue et maintenez la tête hexagonale du coude immobile à l'aide d'une clé. Utilisez une clé dynamométrique de $9\pm 1\text{N.m}$ pour serrer le boulon noir du tuyau d'entrée de gaz. Veillez à ce que le couple de serrage de la clé se situe dans la plage requise afin d'éviter toute rupture du coude ou tout dommage causé par une force excessive.

Après le serrage de l'installation, vérifiez si les pièces sont en bon état et testez l'étanchéité à l'air pour vous assurer de l'étanchéité de l'installation. L'installateur est responsable des résultats de ce processus.

(2) Installation de la table de cuisson au gaz

Cet appareil doit être installé par un ingénieur agréé en matière de sécurité du gaz !



Raccordement au gaz

Le raccordement au gaz doit être situé dans une position où le robinet d'arrêt est accessible.

L'extrémité du point de raccordement d'entrée de la table de cuisson au gaz est dotée d'un filetage de $1/2''$ qui permet de :

- Un raccordement fixe
- Un raccordement à l'aide d'un tuyau flexible (L min. 1 m - max. 3 m)

Le joint d'étanchéité fourni doit être inséré entre la sortie du collecteur et l'alimentation en gaz.

Il faut éviter que le tuyau n'entre en contact avec les parties mobiles de l'unité de cuisine (par exemple, un tiroir) et empêcher l'accès à tout espace susceptible d'être obstrué.

Risque de fuite !



Si un raccordement est manipulé, vérifiez le joint d'étanchéité.

Le fabricant n'est pas responsable d'une fuite au niveau d'un raccord qui aurait été manipulé.

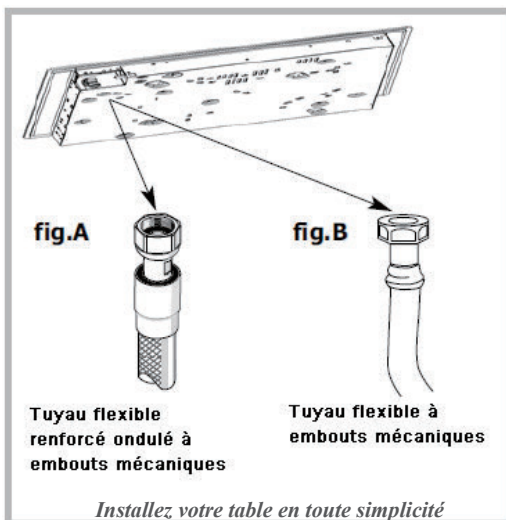
Installez votre table en toute simplicité Raccordement gaz

• Remarques préliminaires

Le tuyau de raccordement doit rester accessible sur toute sa longueur et doit être changé avant sa date limite d'utilisation (indiquée sur le tuyau). Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse.

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou si la proximité d'autres appareils chauffants risque de chauffer et d'endommager le raccordement, il est impératif de réaliser celui-ci avec un tube rigide.

Si un tuyau souple est utilisé (cas du gaz butane), celui-ci ne doit pas être installé à un endroit où il risquerait d'entrer en contact avec une partie mobile du meuble, ni passer dans un endroit susceptible d'être encombré.



Raccordement gaz (suite)

• Raccordements possibles

GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION (GAZ NATUREL)

Utilisez l'un des 3 types de raccordement suivants:

- *raccordement en tube rigide* (appellation norme gaz G1/2).

Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil,

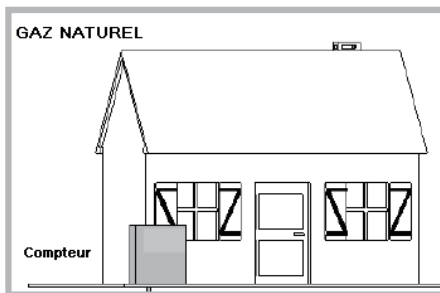
ou - *raccordement par tuyau*

flexible renforcé ondulé à embouts mécaniques (fig. A sur la page précédente).

Vous pouvez également utiliser un tuyau flexible en inox (de type "Gazinox") disponible auprès de votre distributeur local,

ou - *raccordement par tuyau flexible à embouts mécaniques* (fig. B sur la page précédente).

Ces tuyaux doivent avoir et une longueur maximale de **2 mètres** une date de validité non expirée.



Installez votre table en toute simplicité Raccordement gaz (suite)

• Raccordements possibles

GAZ DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR (GAZ BUTANE/PROPANE).

Pour la sécurité de l'utilisateur, nous conseillons un raccordement soit en tube rigide si cela est possible, soit avec un tuyau flexible renforcé ondulé (longueur maximum 2 mètres) (fig. A).

Dans le cas d'une installation existante où le montage d'un tube rigide est impossible, il est toujours possible d'effectuer le raccordement avec un tuyau souple (longueur maximum 2 mètres) muni de deux colliers de serrage: l'un sur le connecteur (fig. B), et l'autre sur le détendeur, sans oublier de mettre en place une rondelle d'étanchéité entre le connecteur et le coude de la table.

Vous trouverez l'adaptateur et la rondelle d'étanchéité dans la pochette livrée avec l'appareil.

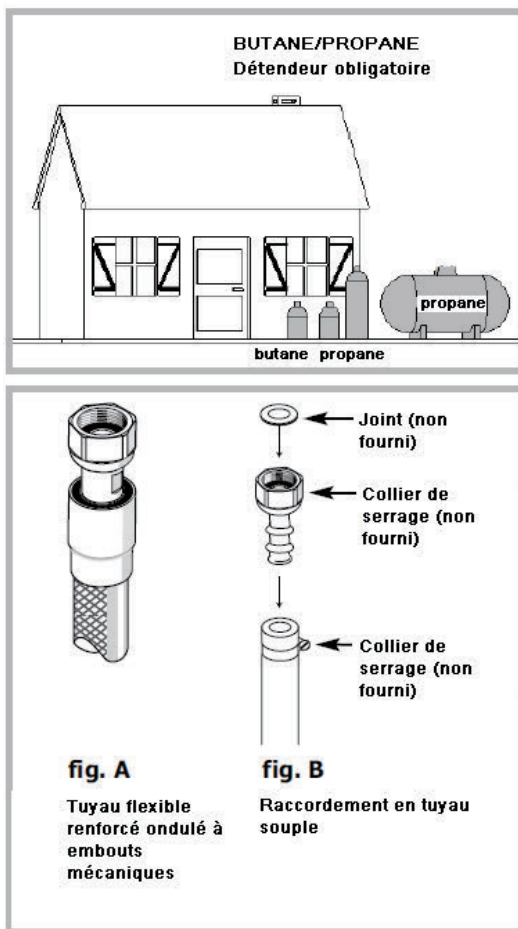
ATTENTION :

Les températures supérieures à 30°C peuvent entraîner une surchauffe du tuyau. Pour éviter cela, assurez-vous qu'aucun appareil chauffant n'est situé à proximité.

Vissez le connecteur avec un couple ne dépassant pas 2,5 m/daN (m/kgF).

En France, vous devez utiliser un tube ou un tuyau portant l'estampille "NF Gaz".

Un régulateur de gaz NF doit être utilisé.



Spécifications techniques

Modèle	STGV4N
Support d'ustensile	Émail
Support de wok	N/A
Plaque supérieure	Verre
Dimensions (Largeur x Diamètre x Hauteur)	600*510*95
Dispositif d'allumage	Type d'allumage continu
Connexion au gaz	Fil G1/2
Alimentation électrique	220-240V~, 50-60Hz, 2W
Fonction des brûleurs	Rapide (1), semi-rapide (2), Auxiliaire (1)
ΣQn	7,5kW

Information pour plaques de cuisson gaz domestiques					
Modèle	STGV4N				
Nombre de brûleurs	4				
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson gaz				
L'efficacité énergétique par brûleur	Rapide	Semi rapide 1	Semi rapide 2	Auxiliaire	%
	56.71	59.89	60.13	N/A	
L'efficacité énergétique par plaque de cuisson	58.91				%

Spécifications du gaz

Modèle	Type de gaz & 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	
STGV4N		220-240V~ 50-60Hz	/	3.0kW (219g/h)	1.75kW (127g/h)	1.0kW (73g/h)	7.5kW (546g/h)
	G30 28-30mbar G31 37mbar		/	0.87	0.66	0.50	NA
	G20 20 mbar		/	1.30	1.00	0.78	

Connexion électrique

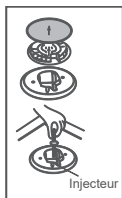
- Cet appareil doit être relié à la terre.
- Cet appareil est conçu pour être connecté à une source électrique 220-240V~, 50-60Hz CA.
- Les fils dans le câble principal sont colorés avec le code suivant :

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



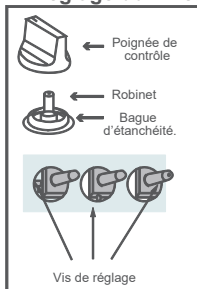
Enlevez les supports d'ustensiles, les couvercles des brûleurs et le diffuseur de flamme.

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	Essuyez 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.

Enlèvement des appareils ménagers usagés

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/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (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 valorisation et de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et sur l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective .

Conformément à l'Article L. 217 du code de la consommation, votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans.

Retrouvez également cette notice d'utilisation sur notre site internet : www.but.fr

Pour contacter notre Service Après-Vente, avant de vous déplacer à votre magasin BUT, appelez le : 09 78 97 97 97 du lundi au vendredi de 09h00 à 19h00 et le samedi de 09h00 à 18h00, prix d'un appel local.

USER MANUAL-EN



SIGNATURE®

Gas hob

STGV4N

TABLE OF CONTENTS

Important safety warnings	-2-
Description of the appliance	-9-
Cleaning and maintenance	-12-
Product installation	-14-
Technical specifications	-17-
Troubleshooting	-19-
Correct disposal of this product	-20-



THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

Please read these instructions carefully before the first use of this product and save this manual for your future reference.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

- 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.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** To prevent from explosion and fire risk, do not place flammable products or items soiled with flammable products inside, nearby or on the appliance.
- A steam cleaner is not to be used.
- The burner flame must be regular. Avoid any air draft. If the flame shows abnormality, clean the burner. Should the abnormality continue, contact the after - sales service.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.
- CAUTION: In case the glass surface breaks:
 - shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply,
 - do not touch the appliance surface,
 - do not use the appliance.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.
- Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation.

Consult a professional before installation of the additional ventilation.
- 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: This appliance is for cooking purposes only. It shall not be used for other purposes, for example room heating.
- CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill and/or the oven are in use. Young children shall be kept away.
- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- The gas connection must be made in accordance with the instructions given in the installation instructions. If these instructions are not followed precisely, there is a risk of explosion, fire and poisoning.
- 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 ventilation.

- 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

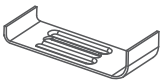
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- 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.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- For information on installation, handling, maintenance and disposal of the appliance, please refer to the following paragraph of the product manual.
- For detailed information on how to clean food contact surfaces, refer to the following paragraph of the package leaflet.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- We recommend to have your appliance installed by a qualified professional. We draw your attention to the fact that gas connection must be done in accordance with the instructions in this manual. Otherwise, there might be risks of explosion, fire and poisoning.

Description of the appliance



Accessories



Bracket (4)



Sponge(4)



Screw (4)



Injector (4)



Seal (1)



Instruction Manual (1)

The hose connector in No. 4 can only be used in products with liquefied gas sources.

The shape and size of the connector shall follow the national country / countries.

The regulator used shall comply with EN 16129 / local national requirement.

Check up the regulator outlet pressure, it shall comply with the 'Gas Specification'

If a flexible hose is used, avoid twisting and worn out. Check the leakage with soapy water. before each use. Replace a new hose if it is out of validity or damaged.

The hose shall comply with national country / countries requirement.

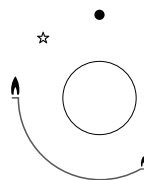
The maximum length of the flexible hose is 1.5m, for Finland: 1.2m.

The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a movable part of the housing unit (e.g. a drawer) and shall not pass through any space susceptible of becoming congested. Keep the hose away from hot surface and sharp edge.

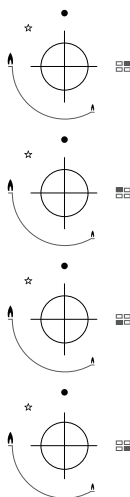
How to use the appliance

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



- 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.

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.
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  Edible Oil  Abrasive  Metal Brush  Acidic/Alkali Detergent  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.

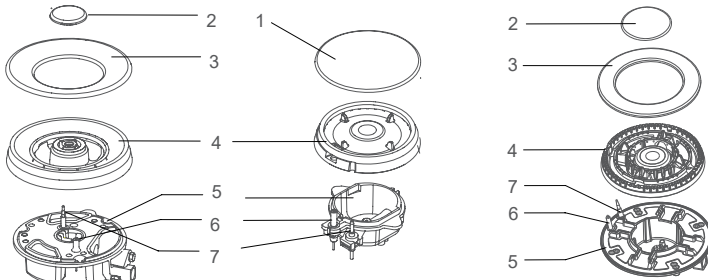
Top plate

- 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 :



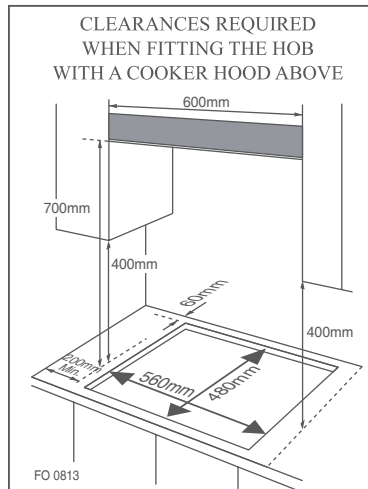
1. Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader.
The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid (1, 2, 3) onto the flame spreader (4) so that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



Replace parts in the correct order after cleaning.

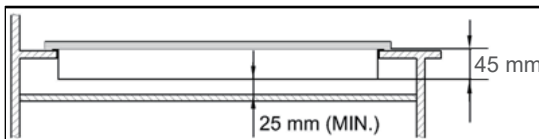
- Do not mix up the top and bottom.
- The locating pins must fit exactly into the notches.

PRODUCT INSTALLATION



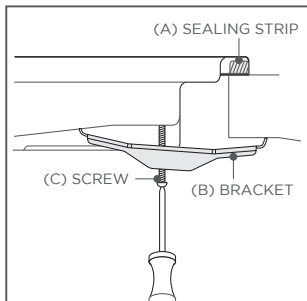
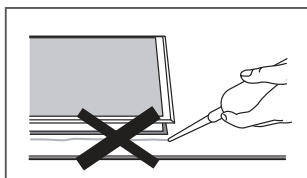
■ This appliance is to be built into a kitchen unit or 600 mm worktop, providing the following minimum distances are allowed ;

- 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.

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.



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

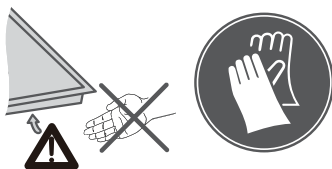
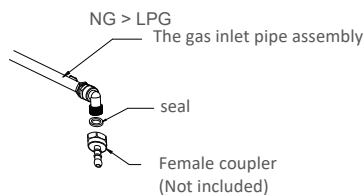
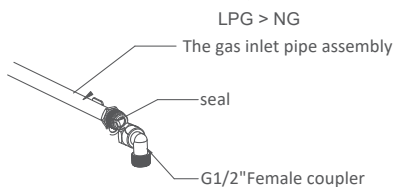
This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.

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.



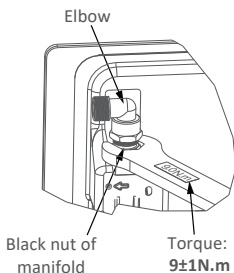
- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on LPG and natural gas. Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.

Gas supply replacement and installation guidelines:



Installation of appliance

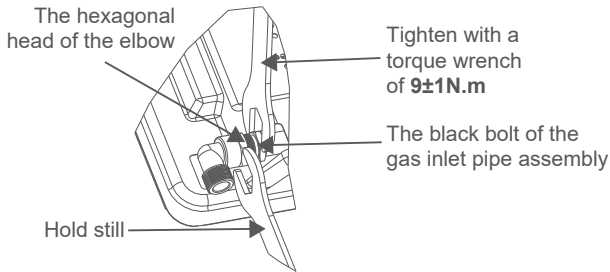
Note: Wear protective gloves to fit the hob.



Caution!

If necessary to adjust or install the elbow, it is allowed only torque wrench with $9\pm 1\text{N.m}$, and work on the Black nut of manifold instead of on the elbow.

(1) Adjusting the direction of elbow

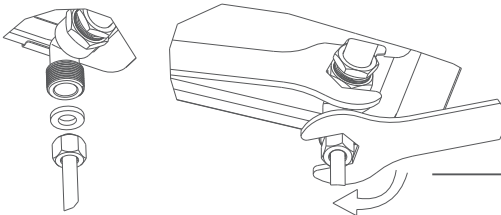


After loosening the elbow, adjust the elbow interface to the required direction as required, and keep the hexagonal head of the elbow motionless with a wrench. Use a **9±1N.m** torque wrench to tighten the black bolt of the gas inlet pipe assembly. Ensure that the torque of the wrench is within the required range to prevent elbow breakage or damage caused by excessive force.

After the installation is tightened, check whether the parts are in good condition and test the air tightness to ensure the tightness of the installation. The installer is responsible for the results of the process.

(2) Installing the gas hob

This appliance should be installed by a registered Gas Safe Engineer!



Do not use too much force when tightening; Otherwise, it will cause elbow fracture or rubber ring deformation and leakage. Note that the torque wrench must be used to tighten with a torque of **10N.m**. The maximum torque cannot exceed **20N.m**.

Gas connection

The gas connection must be located in position where the stop tap is accessible.

The end of the inlet connection point of the gas hob has a 1/2" thread that allows for:

- A fixed connection
- Connection using a flexible pipe (L min. 1 m - max. 3 m)

The watertight seal supplied must be inserted between the manifold outlet and the gas supply.

You must prevent the pipe from coming into contact with moving parts of the kitchen unit (for example, a drawer) and prevent access to any spaces which might become obstructed.



Danger of leaks!

If any connection is handled, check the seal.

The manufacturer is not liable for any connection leaking, after being handled.

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

NF gas regulator must be used.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	STGV4N
Pan Support	Enamel
Wok pan Support	N/A
Top Plate	Glass
Dimension(W*D*H)	600*510*95
Ignition device	Continuous Ignition Type
Gas Connection	G1/2 thread
Electric supply	220-240V~, 50-60Hz, 2W
Burner Feature	Rapid (1),Semi-rapid (2), Auxiliary (1)
ΣQn	7.5kW

Information for domestic gas cooktop					
Model	STGV4N				
Number of burners	4				
Type of hob	Gas hob				
Energy efficiency per burner	Rapid	Semi rapid 1	Semi rapid 2	Auxiliary	%
	56.71	59.89	60.13	N/A	
Energy efficiency per hob	58.91				%

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	
STGV4N		220-240V~ 50-60Hz	/	3.0kW (219g/h)	1.75kW (127g/h)	1.0kW (73g/h)	7.5kW(546g/h)
	G30 28-30mbar G31 37mbar		/	0.87	0.66	0.50	NA
	G20 20mbar		/	1.30	1.00	0.78	

electrical connection

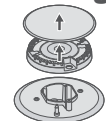
- This appliance must be earthed.
- This appliance is designed to be connected to a 220-240V~ ,50-60Hz electricity supply.

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.



Injector

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



Control handle



Tap

Sealing ring



Adjustment screw

- 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.

TROUBLESHOOTING

- 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



European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream. Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of materials that compose them, and to reduce the impact on human health and on the environment. The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection.

In accordance with Article L. 217 of the Consumer Code, your product benefits from a legal guarantee of conformity of 2 years. This instruction book is also available on our website: www.but.fr To contact our After-Sales Service, before going to your BUT store, call 09 78 97 97 97 From Monday to Friday from 9:00 to 19:00, Saturday from 9:00 to 18:00 (local call price).



LE TRI
+ FACILE



Séparez les éléments avant de trier

BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville, France

P/N:16166200A31211