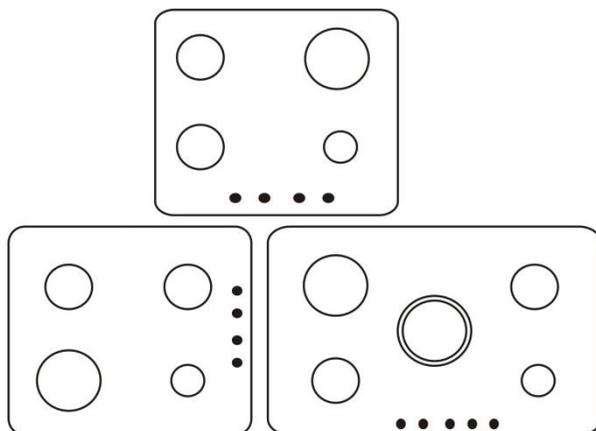


SCHNEIDER



Installation - Entretien

MANUEL D'INSTRUCTIONS

SCTG6040N1 - SCTG6040X1 - SCTG7051X3 - SCTG6040N3 - SCTG640ACN -
SCTG7051N3 - SCTG741ACN - SCTG640ICN - SCTG741ICN - SCTG6040B1 -
SCTG6040X3 - SCTG6031N3 - SCTDG6N31F - SCDG30BG - SCDG30IX-
SCTG6040N4 - SCTG6031N4- SCTG7051N4

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.
Veillez conserver ces instructions pour toute future référence.



Cet appareil a été testé et établi par un personnel qualifié et compétent afin de garantir les meilleurs résultats d'utilisation avant de quitter l'usine. Toutes les réparations ou les arrangements qui pourraient être nécessaires par la suite devraient être faits très soigneusement. Pour cette raison, nous vous conseillons de contacter le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil ou le centre de service le plus proche en indiquant le type de problème et le modèle de votre appareil. N'oubliez pas que nos pièces de rechange originales sont uniquement disponibles dans nos Centres de Service Technique. Ne laissez pas les matériaux d'emballage de manière inattentive afin de protéger soit la sécurité des enfants soit l'environnement, envoyez-les à un centre pour les déchets décomposables.



Le symbole  sur le produit ou l'emballage signifie que le produit ne doit pas être considéré comme un déchet ménager normal et qu'il doit être fourni à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

L'élimination appropriée de ce produit pourrait aider à prévenir les effets négatifs sur l'environnement et la santé qui pourraient être causés par une élimination inadéquate du produit.

Veuillez contacter les services municipaux, le service local de collecte des déchets ou le magasin où l'on a acheté le produit afin d'obtenir plus d'informations sur le recyclage du produit.

TABLE DES MATIERES

AVERTISSEMENTS GENERAUX

Consignes d'Utilisation:

- Explication des principales parties de l'appareil
- Plaque de cuisson à gaz (démarrage, combustion, conseils)
- Fonctionnement des plaques électriques
- Entretien et Nettoyage

Instructions pour l'Installation:

- Positionnement et raccordement au gaz
- Raccordement Electrique
- Adaptation aux différents types de gaz page
- Instructions pour l'installation des unités

Avertissements Généraux

Chère Cliente, Cher Client;

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits. L'utilisation de ce produit est facile, mais vous devriez lire ce manuel avant de l'installer et de l'utiliser. Il s'agit des informations sur l'installation du produit de la meilleure façon possible, son utilisation et les instructions concernant le service dans ce manuel.

AVERTISSEMENT: Tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds pendant l'utilisation. Gardez les petits enfants loin de l'appareil. Gardez les enfants de moins de 8 ans loin de l'appareil tant qu'ils ne sont pas constamment surveillés.

AVERTISSEMENT: Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et de plus, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT: Une cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie.

AVERTISSEMENT: N'essayez **EN AUCUN CAS** d'éteindre le feu / les flammes avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture en matériau résistant au feu.

Avertissements Généraux

AVERTISSEMENT: Risque d'incendie. Ne placez aucun objet sur la surface de la table de cuisson.

AVERTISSEMENT: Si la surface vitrée ou vitrocéramique se fissure, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

L'appareil ne peut pas être commandé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.

La conservation de ce manuel d'instructions est très importante pour la future prise en charge de l'appareil.

Ces instructions ne s'appliquent qu'aux pays avec des pictogrammes sur la couverture et sur l'appareil. Cet appareil est destiné à une utilisation non professionnelle par des particuliers à domicile et est destiné à cuisiner et à chauffer. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.

L'appareil doit être installé par un personnel d'installation qualifié et connaissant les instructions d'installation.

L'appareil doit être débranché du secteur et laissé refroidir avant de procéder au nettoyage ou à la mise en service.

Assurez-vous qu'il est correctement formé pour le type de gaz disponible dans votre région (voir le chapitre correspondant) avant d'ouvrir l'appareil.

Assurez-vous que la flamme est droite lorsque vous ouvrez les brûleurs.

Si un brûleur s'éteint accidentellement, fermez le bouton de commande et attendez au moins une minute avant de la rallumer.

Il est recommandé d'éteindre le brûleur avant d'enlever la casseroleserie de l'appareil de chauffage.

Le cordon d'alimentation de l'appareil ne doit pas être modifié par l'utilisateur, mais seulement d'un électricien qualifié.

Avertissements Généraux

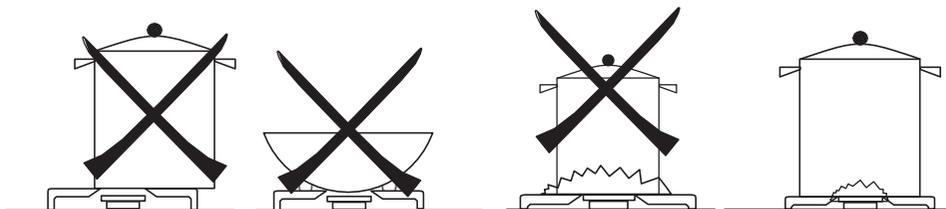
Pendant l'utilisation, les appareils à gaz génèrent de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils sont installés. Assurez-vous que les espaces d'air naturels sont maintenus ouverts ou qu'une hotte avec un conduit d'évacuation des gaz permettant une ventilation est disponible.

Lorsque les appareils à gaz sont utilisés pendant de longues périodes, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire (soit en ouvrant une fenêtre, soit en augmentant le degré de ventilation artificielle).

Assurez-vous de ne pas mettre de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs de cuisinière à gaz ou électriques. Ils peuvent se retourner ou déborder et causer des accidents.

Utilisez des casseroles avec le diamètre approprié pour les brûleurs de cuisson. N'utilisez jamais de casseroles d'un diamètre inférieur à ces derniers et ne faites jamais fonctionner la plaque de cuisson sans casserole.

Assurez-vous de ne pas mettre de casseroles instables ou déformées sur les surfaces chauffantes. Ils peuvent se retourner ou déborder et causer des accidents. N'ouvrez pas les brûleurs sans casserole sur eux.



Si une réparation est nécessaire, appelez toujours le centre d'assistance technique agréé et insistez sur les pièces de rechange d'origine. Les réparations par des personnes non autorisées peuvent causer des dommages.

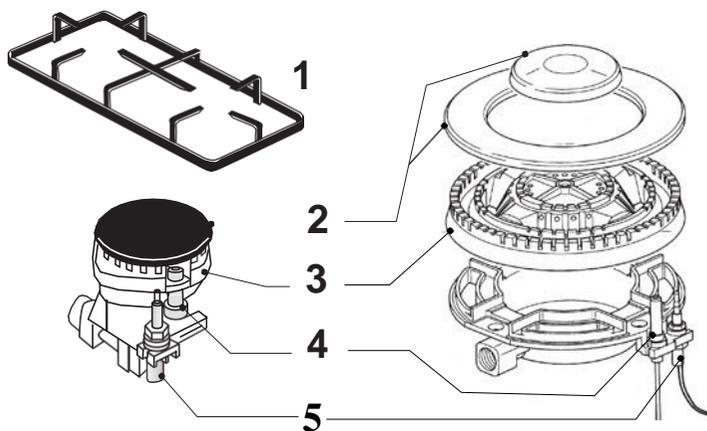
L'appareil est éteint lorsque tous les boutons sont en position 0 ●.

L'appareil est conforme aux directives et règlements européens suivants:

- 2014/35 / EC Directive (Basse Tension)
- 2014/30 /EC Directive (Compatibilité électromagnétique)
- 2012/19 / EC Directive (DEEE - Déchets d'équipements électriques et électroniques)
- 2009/125 / EC Directive (ERP - Économique Design)
- 2011/65 / EC Directive (RoHS - restriction des substances nocives)
- 1935/2004/EC Règlement (Matériaux en contact avec les aliments)
- 1907/2006 /EC Règlement (REACH - Restriction des produits chimiques)
- 2016/426 /EC Règlement (GAR - Appareils à gaz)

Utilisation

Explication des Principales Parties de l'Appareil



- 1 = Grille
- 2 = Chapeau de brûleur
- 3 = Couronne de brûleur
- 4 = Bougie d'allumage (pour les versions automatiques)
- 5 = Thermocouple
- 6 = Bouton pour l'allumage et le réglage de la flamme

Utilisation

Il y a des dispositifs et des boutons pour le fonctionnement des plaques à gaz et / ou des plaques électriques dans la zone de contrôle de la cuisinière.

Fonctionnement des Cuisinières à Gaz

Le bouton de commande de la cuisinière peut être tourné vers sa position la plus ouverte lorsqu'il est tourné dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée et c'est également le cas pour le contraire (amenez l'aiguille à la position requise):

● = pas d'alimentation en gaz

⬆ = alimentation maximale en gaz

⬇ = alimentation en gaz minimum

Allumage des brûleurs

Pour les modèles avec allumage automatique, la combustion des foyers se fait en poussant et en tournant le bouton jusqu'à ce que la position de sortie maximale soit atteinte.

Pour les versions avec allumage automatique (ou en cas de panne de courant), allumez la plaque en appliquant les étapes décrites avec une allumette ou un briquet séparé (attention à ne pas vous brûler dans un tel cas).

Pour les modèles avec soupape de sécurité, appuyer sur le bouton pendant 3-4 secondes jusqu'à ce que la flamme soit automatiquement activée.

Lorsque la flamme se ferme accidentellement, la soupape de sécurité démarre et arrête l'alimentation en gaz (par ex. Débordement, déversement de fluides, etc.)

Le briquet ne doit jamais être utilisé pendant plus de 15 secondes.

Si une cuisinière se ferme accidentellement ou ne se déclenche pas, déplacez le bouton de commande sur la position OFF et essayez de brûler à nouveau après 1 minute.

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à << ● >> pour fermer l'alimentation en gaz.

Utilisation

Recommandations pour l'utilisation des plaques à gaz

Pour réduire la consommation de gaz et obtenir plus d'efficacité, utilisez des brûleurs du calibre approprié, en évitant que les flammes ne dépassent les bords de la casserolierie (voir le tableau du récipient). Utilisez uniquement des casseroles à fond plat.

Ajustez au niveau requis pour continuer l'ébullition de la flamme dès que le liquide commence à bouillir.

Soyez très prudent lorsque vous cuisez des graisses solides et liquides, car elles peuvent devenir extrêmement chaudes et provoquer un incendie.

Assurez-vous que les récipients ne dépassent pas des bords et n'obstruent pas le panneau de commande.

Table de Récipient (utilisez des casseroles à fond plat)

Brûleurs (hauteur) mm	Ø min. Casserole (mm)	Ø max Casserole (mm)
Brûleur Auxiliaire (Ø = 55)	80	140
Brûleur Semi-rapide (Ø = 75)	140	200
Brûleur Grand (Ø = 100)	200	240
Brûleur Triple couronne (Ø = 132)	240	280

Utilisation

Entretien et Nettoyage

N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.

Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer toute opération. Nettoyez les pièces vitrées avec de l'eau chaude et un détergent. N'utilisez pas de produits abrasifs.

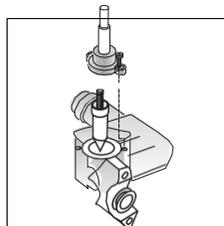
Rincez fréquemment l'épandeur de flammes avec de l'eau bouillante et du détergent et enlevez tout résidu pouvant empêcher les projections de flamme. Rincez soigneusement les pièces en acier inoxydable et séchez-les avec un chiffon doux.

Utilisez une éponge humide et un chiffon pour nettoyer la plaque : les composants internes peuvent pénétrer à l'intérieur des composants électriques si trop d'eau est utilisée et peuvent endommager les composants électriques.

La grille support casserole peut être lavée dans un lave-vaisselle.

Utilisez des détergents normaux et non corrosifs, des produits spéciaux que l'on trouve couramment sur le marché ou du vinaigre chaud pour les taches tenaces. Nettoyez la table de cuisson en verre uniquement avec de l'eau chaude, en évitant d'utiliser des chiffons grossiers. N'utilisez pas de tampons en acier inoxydable ou d'acides pour le nettoyage.

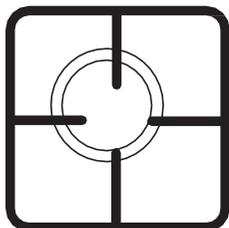
Nettoyez régulièrement et soigneusement les bougies d'allumage (céramique et électrode) afin d'éviter des difficultés lors de l'allumage des brûleurs.



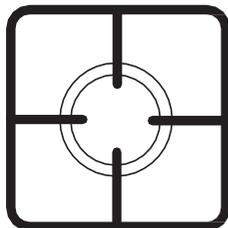
Contactez un ingénieur qualifié pour faire face à d'autres problèmes pouvant survenir pendant l'utilisation.

Important. SI VOUS ENLEVEZ LES BRULEURS PENDANT LE NETTOYAGE, ASSUREZ VOUS QUE TOUTES LES PIECES SONT CORRECTEMENT REMISES EN PLACE AVANT DE RALLUMER LES BRULEURS. ASSUREZ VOUS QUE LA GRILLE SUPPORT CASSEROLE EST CORRECTEMENT MISE EN POSITION (FIXE ET CENTREE) APRES L'AVOIR RETIREE POUR LE NETTOYAGE ET /OU ENTRETIEN.

NON



OUI



Utilisation

Les instructions ci-dessous sont destinées au personnel de l'installation pour s'assurer que l'installation, les réglages et la maintenance sont effectués correctement et en conformité avec les réglementations en vigueur.

Placement

Cet appareil ne doit pas être connecté aux dispositifs de nettoyage des produits explosifs.

L'appareil ne doit être installé que dans une pièce ventilée en permanence conformément aux réglementations locales en vigueur.

Le flux d'air naturel doit être fait directement et vers l'extérieur à travers les ouvertures permanentes dans les murs de la pièce à ventiler, ou à travers des conduits de ventilation avec une ou plusieurs sorties.

Les ouvertures de ventilation doivent avoir un effet transversal d'au moins 100 cm² et doivent être protégées contre tout blocage accidentel (grilles métalliques ou protection de fils). L'ouverture doit être retirée en deux couches d'au moins 200 cm² pour les appareils qui n'ont pas de soupape de sécurité dans la table de cuisson.

En outre, s'il y a une ventilation directe dans les pièces adjacentes à la pièce où l'appareil doit être installé, il peut y avoir un flux d'air indirect s'il n'y a pas de risque d'incendie dans ces pièces et qu'il ne s'agit pas de chambres à coucher.

Le flux d'air entre la pièce latérale et la pièce où l'appareil doit être installé doit être libre avec des ouvertures permanentes (ceci peut être réalisé en élargissant l'écart entre la porte et le plancher).

Il doit y avoir un système dans la salle du bâtiment pour diriger les fumées brûlantes vers l'extérieur. Cela peut être une hotte ou un ventilateur électrique commençant à fonctionner lorsque l'appareil est allumé.

Raccordement au Réseau

Cet appareil doit être raccordé à l'alimentation en gaz ou à une bouteille de gaz après vérification du type de gaz disponible et des normes en vigueur.

L'appareil est configuré pour fonctionner avec le gaz indiqué à la fois sur l'emballage et sur l'étiquette d'étalonnage à l'arrière de l'appareil.

Cet appareil peut être alimenté par du gaz GPL (propane / butane) ou du gaz naturel. La conversion pour l'utilisation avec du GPL ou du gaz naturel doit seulement être réalisée par une personne qualifiée.

Utilisation

Pour ce faire, un personnel d'installation qualifié doit suivre les instructions données dans le chapitre «Adaptation aux différents types de gaz».

Pour une utilisation en toute sécurité, assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le tableau des caractéristiques de la table et de l'injecteur.

Si l'appareil est alimenté en gaz liquide, assurez-vous que le régulateur de pression du tube est conforme aux réglementations locales en vigueur.

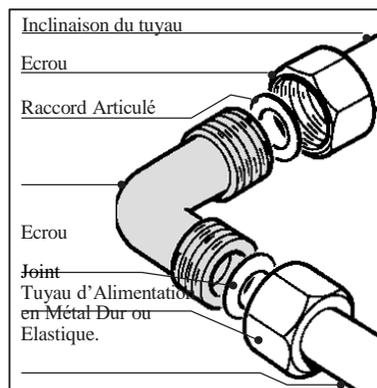
L'appareil doit être raccordé au système de gaz de manière à ce que l'appareil ne soit pas étiré de quelque manière que ce soit au moyen d'un tuyau métallique solide (cuivre ou acier) ou d'un tuyau flexible continu en acier inoxydable.

Le dispositif est raccordé au tube d'entrée de gaz au moyen d'un écrou d'extrémité (gaz mâle 1/2 fil) qui est relié au cantilever. Il peut être ouvert en fonction des besoins de l'installation.

Un tube d'alimentation en métal rigide ou flexible (l max = 2 mT) est connecté dans la direction opposée du porte-à-faux. N'oubliez pas de placer également les joints fournis aux deux extrémités du raccord articulé.

Veillez à remplacer les joints par des neufs lorsque ces pièces sont démontées et réinstallées,

Assurez-vous que le tuyau de gaz n'est pas serré ou endommagé par des pièces tenues à la main lorsque l'appareil est installé.



Important: Vérifiez l'étanchéité de tous les joints à l'aide d'une solution à base de savon lorsque l'installation est terminée.

Utilisation

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les appareils disposent d'un câble d'alimentation tripolaire et fonctionnent avec le courant alternatif et la tension indiqués sur le produit et dans le rapport «Plaque signalétique du produit» à la fin du manuel d'utilisation.

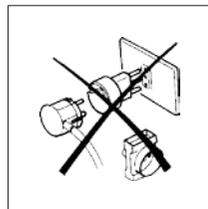
Le conducteur de mise à la terre du câble est marqué avec des couleurs jaune / vert.

RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION AU RESEAU

Connectez un câble d'alimentation approprié pour la charge spécifiée sur la plaque signalétique du produit. Dans le cas d'une connexion directe au réseau (sans fil), un interrupteur omnipolaire approprié avec un écart de contact minimum de 3 mm doit être installé devant l'appareil (le fil de terre ne doit pas être interrompu par un interrupteur).

Avant de vous connecter au réseau, assurez-vous que:

- Le compteur d'électricité, la soupape de sécurité, la conduite d'alimentation et la prise conviennent à la charge maximale requise (voir la plaque signalétique).
- Le système d'alimentation est correctement mis à la terre conformément aux réglementations en vigueur.
- La prise ou l'appareillage omnipolaire est facilement accessible après l'installation.
- Si le câble d'alimentation ne touche pas les parties exposées à la chaleur après le raccordement au réseau.
- N'utilisez pas des raccourcis de connexions parallèles ou d'adaptateurs susceptibles de provoquer une surchauffe ou une brûlure.



Si l'appareil est installé sur un four encastré, deux appareils doivent être connectés séparément pour rendre la sécurité électrique et les dispositifs plus faciles à retirer.

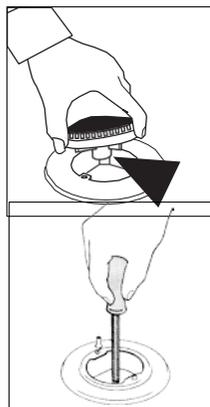
Le fabricant n'est pas responsable des dommages directs ou indirects causés par une mauvaise installation ou connexion. Cela signifie que toutes les procédures d'installation et de raccordement doivent être effectuées par du personnel qualifié conformément aux réglementations locales et générales en vigueur.

Utilisation

Adaptation à Différents Types de Gaz

Faites les opérations suivantes pour adapter un autre boîtier à l'installation de l'appareil (voir à la fois l'emballage et le bas de l'appareil) :

- Retirez les fils.
- Dévisser les volets et les diffuseurs de flammes.
- Retirez les vis avec une clé à douille de 7 mm et retirez les injecteurs.
- Changez les injecteurs fournis conformément au gaz (Voir le tableau de brûleur et de caractéristiques d'injecteur)
- Changez les différentes pièces en suivant les étapes en arrière.



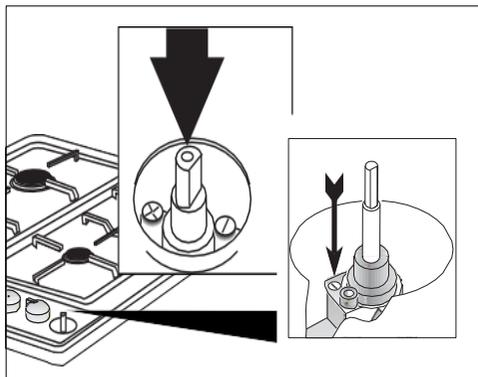
Installez un régulateur de pression conformément aux réglementations locales en vigueur par rapport au tuyau d'entrée si une pression de gaz différente (ou différente) est utilisée.

Utilisation

Paramètres Minimum

La petite flamme de sortie est réglée en usine. Il peut être nécessaire de réajuster la valeur minimale lorsque les injecteurs sont remplacés ou lorsque des conditions spéciales de pression du réseau sont présentes. Les opérations suivantes doivent être effectuées pour faire les opérations nécessaires:

- Allumez la plaque de cuisson
- Amenez le bouton à la position minimum
- Retirez le bouton (et le joint s'il existe)
- Tournez la vis de réglage à l'intérieur ou sur la sortie de gaz jusqu'à obtenir une petite flamme à l'aide d'un tournevis de taille appropriée
- Remplacez le bouton et passez rapidement de la position maximale à la position minimale, vérifiez l'extinction de la flamme
- Assurez-vous que le réglage effectué pour les brûleurs est suffisant si le thermocouple continue à chauffer. Si non, augmentez la valeur minimale.



Réglage minimum pour GPL

Serrez bien la vis (dans le sens des aiguilles d'une montre) à l'intérieur ou sur la goupille de sortie de gaz pour ajuster la valeur minimale pour le GPL.

Les opérations décrites ci-dessus peuvent être facilement réalisées indépendamment de la façon dont la cuisinière est positionnée ou connectée dans la cabine.

LES BRULEURS N'EXIGENT PAS L'AJUSTEMENT DES AIRS PRIMAIRES.

Utilisation

Table Caractéristique des Brûleurs et des Buses

CATÉGORIE CAT. I12H3B/P

Brûleur (hauteur) (mm)	Évit er 1/100 mm	Puissance thermique (*) (kW)		Gaz liquide		Gaz naturel	
		Nominale	Diminuée	Sortie (g/h) G30 - G31	Injecteur 1/100mm	Sortie (lt/heure) G20-25	Injecteur 1/100m m
Brûleur rapide	44	2,48	0,80	207	0,85	248	1,1
Semi rapide	34	1,53	0,60	120	0,65	158	0,92
Auxiliaire	29	0,86	0,40	65	0,50	92	0,72
Wok Triple couronne	64	2,79	1,45	218	0,90	281	1,2
Pression d'Alimentation Nominale (mbar) (1 mbar \cong 10,197mm H ₂ O)				G30 = 28 - 30		G20 = 25	
(*) = À 15 ° C et 1013.25 mbar gaz, sec et plus fort calorifique (*)							

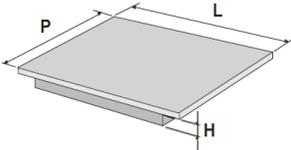
Utilisation

Instructions Pour Installation des Unités

L'appareil peut être installé avec une seule partie latérale (à droite ou à gauche de la table de cuisson), plus haut que la table de cuisson et placé aussi à une distance minimale comme indiqué sur la figure.

Il peut être intégré dans toutes les unités dont les parois résistent à une température supérieure de 65 ° C à la température ambiante (UNI EN 30-1-1 e / o CEI EN 60335-2-6).

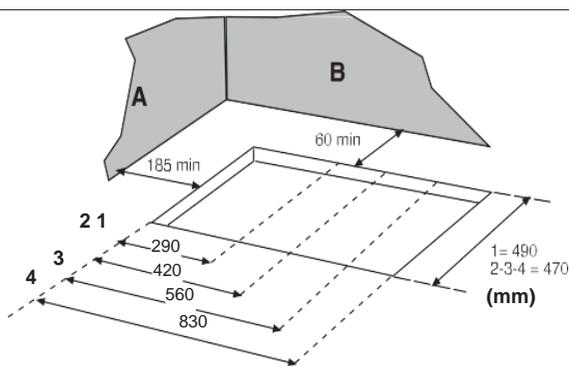
Série de Brûleur	L (mm)	P (mm)	S (mm)	
			En acier ou vitré	verre
30	320	520	40	40
45	450	520	40	40
60	590	520	40	40
70	680	520	40	40
90	860	520	40	40



Dimensions de la découpe

- 1=Plaque de cuisson 30 cm (290x490)
- 2=Plaque de cuisson 45 cm (420x490)
- 3=Plaque de cuisson 60 et 70 cm (560x490)
- 4=Plaque de cuisson 90 cm (830x490)

A = Mur latéral
B = Mur arrière

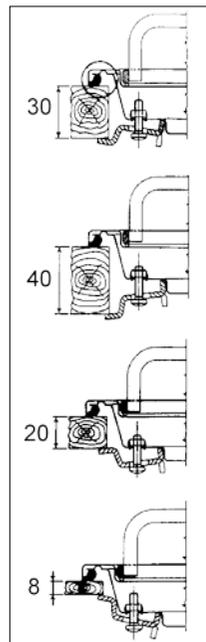


Évitez d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (rideaux, vêtements, etc.)

Les dimensions à côté de la découpe pour la plaque de cuisson sont données comme la distance minimale entre la découpe et les murs.

Utilisation

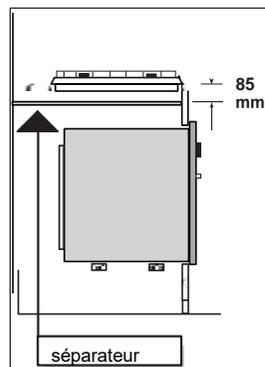
- Placez le joint spécial scellé (fourni) sur le bord de la table de cuisson, en veillant à ce que les extrémités ne se chevauchent pas.
- Placez le brûleur de la plaque de cuisson en centrant dans l'ouverture.
- Fixez la table de cuisson à l'unité avec les supports de montage. Le frottement des vis sera suffisant pour couper le joint scellé et enlever facilement l'excès.

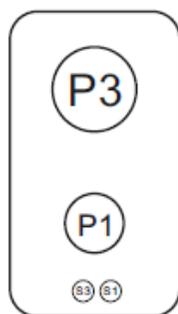


Avertissements

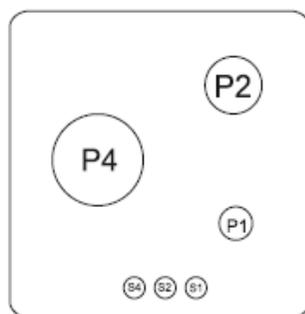
S'il y a une unité suspendue sur la table de cuisson, elle doit être à au moins 700 mm.

Il est nécessaire de prévoir un espace de séparation minimum en-dessous de la plaque de cuisson pour éviter la surchauffe, même s'il n'y a pas de four installé sous la plaque de cuisson.

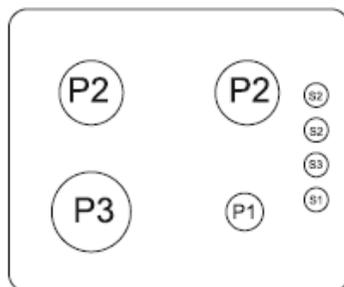




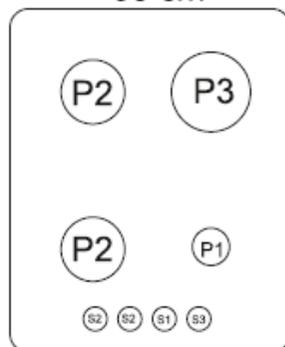
30 cm



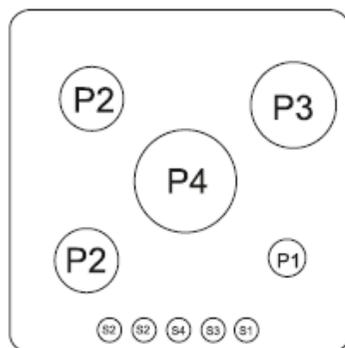
60 cm



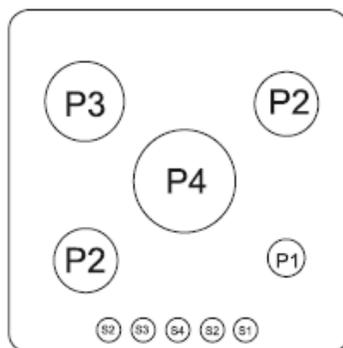
60 cm



60 cm



70 cm



70 cm

P1) Brûleur auxiliaire
 P2) Brûleur semi rapide
 P3) Brûleur rapide
 P4) Brûleur rapide Wok

S1) Bouton du brûleur auxiliaire
 S2) Bouton du brûleur semi rapide
 S3) Bouton du brûleur rapide
 S4) Bouton du brûleur rapide Wok

En vertu de 2009/125/EC Loi Portant sur la Conception des Produits Consommateur d'Énergie, les renseignements sur les produits parallèlement au Règlement de la Commission numéro 66/2014 de l'Union Européenne (EU) sur les Critères de Conception Respectueuse de l'Environnement des Cuisinières Electrique Destinées à l'Usage Domestique

Marque	SCHNEIDER		
Modèle	SCTG6040N1-SCTG6040X1-SCTG6040B1		
Type de la table de cuisson	<i>TABLE DE CUISSON ENCASTRABLE À GAZ</i>		
	Symbole	Valeur	Unité
Nombre de brûleurs à gaz		4	
Efficacité énergétique de l'élément chauffant WOK	EE Brûleur à gaz	X	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant grand	EE Brûleur à gaz	57	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	62	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	62	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant auxilliare	EE Brûleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de la table de cuisson	EE Table de cuisson à gaz	60	%

Marque	SCHNEIDER		
Modèle	SCTG6040X3		
Type de la table de cuisson	<i>TABLE DE CUISSON ENCASTRABLE À GAZ</i>		
	Symbole	Valeur	Unité
Nombre de brûleurs à gaz		4	
Efficacité énergétique de l'élément chauffant WOK	EE Brûleur à gaz	X	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant grand	EE Brûleur à gaz	54	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	57	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	57	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant auxilliare	EE Brûleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de la table de cuisson	EE Table de cuisson à gaz	56	%

Marque	SCHNEIDER		
Modèle	SCTG7051X3		
Type de la table de cuisson	<i>TABLE DE CUISSON ENCASTRABLE À GAZ</i>		
	Symbole	Valeur	Unité
Nombre de brûleurs à gaz		5	
Efficacité énergétique de l'élément chauffant WOK	EE Brûleur à gaz	52	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant grand	EE Brûleur à gaz	54	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	57	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	57	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant auxilliare	EE Brûleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de la table de cuisson	EE Table de cuisson à gaz	55	%

Marque	SCHNEIDER		
Modèle	SCTG6040N3 - SCTG640ACN-SCTG6040N4		
Type de la table de cuisson	TABLE DE CUISSON ENCASTRABLE À GAZ		
	Symbole	Valeur	Unité
Nombre de brûleurs à gaz		4	
Efficacité énergétique de l'élément chauffant WOK	EE Brûleur à gaz	X	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant grand	EE Brûleur à gaz	56,6	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	56,7	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	56,7	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant auxilliare	EE Brûleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de la table de cuisson	EE Table de cuisson à gaz	56,6	%

Marque	SCHNEIDER		
Modèle	SCTG7051N3- SCTG741ACN		
Type de la table de cuisson	TABLE DE CUISSON ENCASTRABLE À GAZ		
	Symbole	Valeur	Unité
Nombre de brûleurs à gaz		5	
Efficacité énergétique de l'élément chauffant WOK	EE Brûleur à gaz	55,1	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant grand	EE Brûleur à gaz	56,6	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	56,7	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	56,7	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant auxilliare	EE Brûleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de la table de cuisson	EE Table de cuisson à gaz	56,2	%

Marque	SCHNEIDER		
Modèle	SCTG640ICN		
Type de la table de cuisson	TABLE DE CUISSON ENCASTRABLE À GAZ		
	Symbole	Valeur	Unité
Nombre de brûleurs à gaz		4	
Efficacité énergétique de l'élément chauffant WOK	EE Brûleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant grand	EE Brûleur à gaz	59	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	60	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	60	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant auxilliare	EE Brûleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de la table de cuisson	EE Table de cuisson à gaz	59	%

Marque	SCHNEIDER		
Modèle	SCTG741ICN-SCTG7051N4		
Type de la table de cuisson	TABLE DE CUISSON ENCASTRABLE À GAZ		
	Symbole	Valeur	Unité
Nombre de brûleurs à gaz		5	
Efficacité énergétique de l'élément chauffant WOK	EE Brûleur à gaz	57	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant grand	EE Brûleur à gaz	59	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	60	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	60	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant auxilliare	EE Brûleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de la table de cuisson	EE Table de cuisson à gaz	59	%

Marque	SCHNEIDER		
Modèle	SCTG6031N3-SCTG6031N4		
Type de la table de cuisson	<i>TABLE DE CUISSON ENCASTRABLE À GAZ</i>		
	Symbole	Valeur	Unité
Nombre de brûleurs à gaz		3	
Efficacité énergétique de l'élément chauffant WOK	EE Brûleur à gaz	52	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant grand	EE Brûleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	55	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant auxilliare	EE Brûleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de la table de cuisson	EE Table de cuisson à gaz	53	%

Marque	SCHNEIDER		
Modèle	SCTDG6N31F		
Type de la table de cuisson	<i>TABLE DE CUISSON ENCASTRABLE À GAZ</i>		
	Symbole	Valeur	Unité
Nombre de brûleurs à gaz		3	
Efficacité énergétique de l'élément chauffant WOK	EE Brûleur à gaz	57	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant grand	EE Brûleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	60	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant auxilliare	EE Brûleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de la table de cuisson	EE Table de cuisson à gaz	58	%

Marque	SCHNEIDER		
Modèle	SCDG30BG		
Type de la table de cuisson	<i>TABLE DE CUISSON ENCASTRABLE À GAZ</i>		
	Symbole	Valeur	Unité
Nombre de brûleurs à gaz		2	
Efficacité énergétique de l'élément chauffant WOK	EE Brûleur à gaz	X	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant grand	EE Brûleur à gaz	56,6	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	X	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant auxiliaire	EE Brûleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de la table de cuisson	EE Table de cuisson à gaz	56,6	%

Marque	SCHNEIDER		
Modèle	SCDG30IX		
Type de la table de cuisson	<i>TABLE DE CUISSON ENCASTRABLE À GAZ</i>		
	Symbole	Valeur	Unité
Nombre de brûleurs à gaz		2	
Efficacité énergétique de l'élément chauffant WOK	EE Brûleur à gaz	X	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant grand	EE Brûleur à gaz	57	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	X	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant moyen	EE Brûleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant auxiliaire	EE Brûleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de la table de cuisson	EE Table de cuisson à gaz	57	%

DECLARATION UE DE CONFORMITE



DANS LE CADRE DE L'APPLICATION DES DIRECTIVES:

- **Appareils à gaz (GAR) 2016/426/UE**, du 9th March 2016
- **Compatibilité électromagnétique (C.E.M) 2014/30/UE**, du 26th Février 2014
- **Basse Tension (DBT) 2014/35/UE**, du 26th Février 2014
- **Produits liés à l'Energie (ErP) 2009/125/UE**, du 21th Octobre 2009
- **La présence d'éventuelles substances dangereuses (RoHS) 2011/65/UE**, du 8th Juin 2011

DESCRIPTION DE L'APPAREIL:

Désignation: **Plaque de caisson gaz**

Réf finale / réf fabricant: B62140-SCTG6040N1/ B62140-SCTG6040X1/ B72250-SCTG7051X3/ B61240-SCTG6040N3/ B61240-SCTG640ACN/ B 71250-SCTG7051N3/ B71250-SCTG741ACN/ B 61240-SCTG640ICN/ B 71250-SCTG741ICN/ B62140-SCTG6040B1/ B62240-SCTG6040X3/ B61230- SCTG6031N3/B62140-SCTDG6N31F/ B31220-SCDG30BG/B32220-SCDG30IX/B62140-SCTG6040N4/ B61230-SCTG6031N4/ B71250-SCTG7051N4

IMPORTATEUR: **Schneider Consumer Group**

Adresse : **12 Rue Jules Ferry 93110 Rosny sous Bois FRANCE**

REFERENCES DES NORMES HARMONISEES APPLIQUEES :

Directive GAR: EN 30-1-1:2008+A3:2013

EN 30-2-1:2015

Directive DBT: EN 60335-1: 2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019

EN 60335-2-102:2016

EN 60335-2-6 :2015

EN 62233:2008

Directive CEM: **EN 55014-1:2017+A2:2011; EN 55014-2:2015**

EN 61000-3-2:2018; EN 61000-3-3:2019

Directive ErP : **Commission Regulation (EC) No. 66/2014**

EN 30-2-1:2015

Directive RoHS : IEC 62321-1:2013; IEC 62321-2:2013 ; ISO 17075-1 :2017

IEC 62321-3-1:2013, IEC 62321-4:2013+A1 :2017 ;
IEC 62321-5:2013 ; IEC 62321-6 :2015, IEC 62321-7-1 :2015 ;
IEC 62321-7-2 :2017 ; IEC 62321-8 :2017

IDENTIFICATION DU SIGNATAIRE : Importateur

Nom du signataire: **Edmond Ng**

Rôle dans la société: **Responsable Qualité**



Le : **7 March 2020**

SCHNEIDER

Importé par :
SCHNEIDER Consumer Group - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny-sous-Bois – France