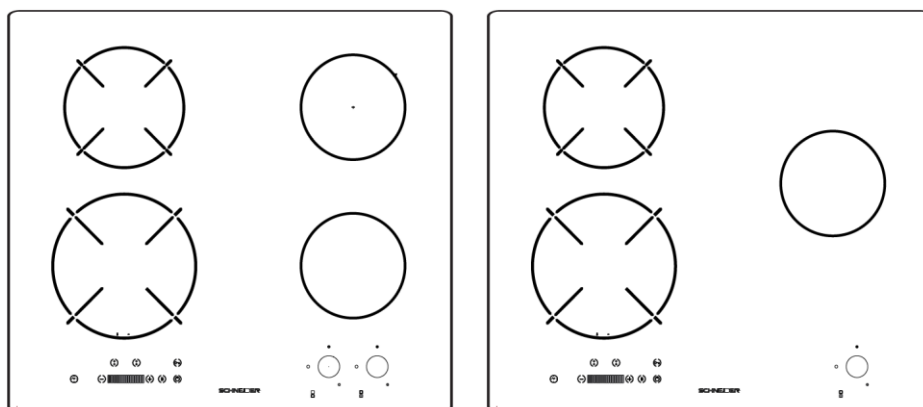


# SCHNEIDER



Installation - Entretien

## MANUEL D'INSTRUCTIONS

**SCTGI640S**  
**SCTGI63WS**

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

Veillez conserver ces instructions pour toute future référence

CE

## **Avertissements de Sécurité**

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

## **Montage**

### **Risque de Choc Electrique**

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant de procéder à tout travail ou entretien sur celui-ci.
- La connexion à un système de câbles relié à la terre correctement est nécessaire et obligatoire.
- Les modifications du câblage dans la maison doivent seulement être effectuées par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner un choc électrique ou la mort.

### **Risque de Coupure**

- Soyez prudent - les bords du panneau sont coupants.
- Ne pas utiliser avec attention peut causer des blessures ou des coupures.

### **Consignes de Sécurité Importantes**

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Les matériaux ou produits inflammables ne doivent jamais être mis à cet appareil.
- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil, car elles pourront réduire les coûts d'installation.
- L'appareil doit être installé conformément à ces instructions pour éviter tout danger.
- Cet appareil ne doit être correctement installé et mis à la terre que par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit à l'aide d'un interrupteur d'isolement qui permet une connexion complète à partir de l'alimentation.
- La garantie ou les demandes de responsabilité pourront annuler si l'appareil n'est pas correctement connecté.

## **Fonctionnement et Entretien**

### **Risque de Choc Electrique**

- Ne pas utiliser une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson venait à se casser ou se fendre, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Débranchez la plaque de cuisson de la prise de courant murale avant tout nettoyage ou entretien.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des chocs électriques ou le décès.

### **Risque Pour la Santé**

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou

le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

- Le non-respect de ce conseil peut entraîner un décès.

### **Danger : Surface Chaude**

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout élément autre que l'ustensile de cuisson approprié en contact avec le verre induction tant que la surface n'est pas refroidie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur le plan de cuisson car ils peuvent devenir chauds
- Éloignez les enfants.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Veillez à ce que les poignées des casseroles ne surplombent pas les autres foyers qui sont allumés. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des blessures et des brûlures.

### **Risque de Coupure**

- La lame tranchante du grattoir de la table de cuisson sort lorsque le cache de sécurité est retiré. Utilisez-le avec précaution et stockez-le toujours hors de la portée des enfants et en toute sécurité.
- Ne pas faire preuve de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

### **Consignes de Sécurité Importantes**

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez. Un débordement provoque de la fumée et les résidus gras peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez pas ou ne laissez pas d'objets magnétisables (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareils électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson tel que décrit dans ce manuel (c'est-à-d. en utilisant les touches de commande). Ne comptez pas sur la fonctionnalité de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas les articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en cours d'utilisation.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil, doivent être accompagnés d'une personne responsable et


compétente pour les instruire à son utilisation. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.

- Ne réparez pas ou ne remplacez pas toute pièce de l'appareil, à moins que spécifiquement recommandé dans le manuel. Toutes les autres réparations doivent être faites par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas ou ne déplacez pas des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas des casseroles avec des bords irréguliers ou ne traînez pas des casseroles sur la surface en verre induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou autres produits ou tampons à récurer pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ils peuvent rayer le verre vitrocéramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **ATTENTION** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.  
Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.  
Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou inexpérimentées et manquant de connaissances, si elles sont sous surveillance ou formées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques qu'il entraîne.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **ATTENTION** : 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. Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture.
- **ATTENTION** : Danger d'Incendie : Ne stockez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION** : Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité de choc électrique, pour les surfaces de cuisson vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les parties sous tension
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
- L'appareil n'est pas censé être actionné par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce Mode d'Emploi / manuel d'Installation afin de bien comprendre comment l'installer et la faire fonctionner correctement.

Veuillez lire la section installation pour l'installation.

Lisez toutes les instructions de sécurité attentivement avant utilisation et conservez ce Mode d'Emploi / Manuel d'Installation pour toute référence ultérieure.

 <p><b>MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit au milieu des ordures ménagères ne faisant pas l'objet de tri sélectif. La collecte de ce genre de déchet nécessite un traitement spécial.</b></p>	<p>Cet appareil est marqué comme étant en conformité avec la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En mettant au rebut cet appareil de manière responsable, vous aidez à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et la santé humaine, résultant d'une élimination incorrecte de ce produit.</p> <p>Ce symbole sur l'appareil indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères normales. Il doit être apporté à un centre de récupération et de recyclage des équipements électriques et électroniques.</p> <p>Cet appareil nécessite une mise au rebut particulière. Pour plus de détails concernant le traitement, la collecte et le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec l'administration locale, le service de ramassage des poubelles de votre commune ou le magasin d'achat.</p> <p>Pour plus d'informations concernant le traitement, la collecte et le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec la municipalité, le service de ramassage des poubelles de votre commune ou le magasin d'achat.</p>
--	--

## *DECLARATION UE DE CONFORMITE*



### **DANS LE CADRE DE L'APPLICATION DES DIRECTIVES:**

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

**DESCRIPTION DE L'APPAREIL:**

Désignation: **Plaque de caisson gaz**

Réf finale / réf fabricant: SCTGI640S- SCTGI63WS

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+A11:2014+A13:2017  
EN 60335-2-102:2016  
EN 62233:2008

**Directive CEM:** EN 55014-1:2017+A2:2011; EN 55014-2:2015  
EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013

**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

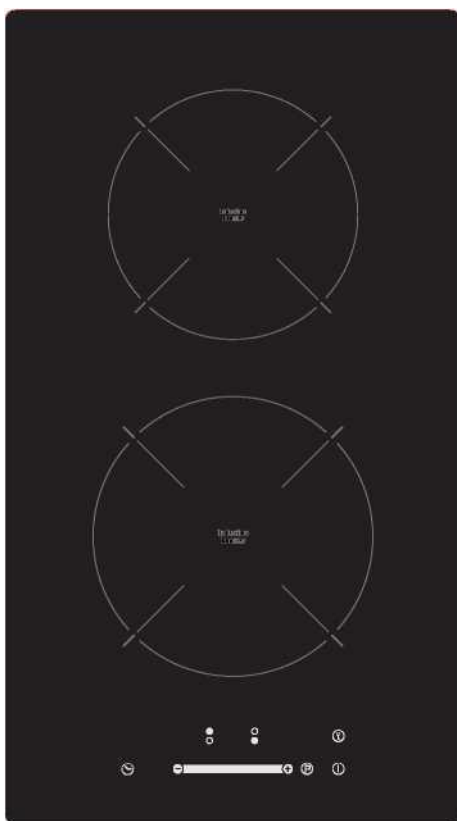
Nom du signataire: **Edmond Ng**

Rôle dans la société: **Responsable Qualité**

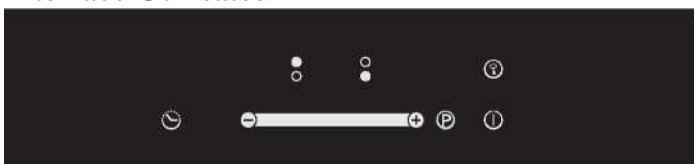
Le : **7 March 2020**







## Présentation général de la table à induction

Vue de dessus





## Interface Utilisateur



Référence	Description
A 	Touche de sélection de zone:
B 	Clé de verrouillage enfant
C 	Touche MARCHE / ARRET:
D	Touche de réglage d'alimentation / Minuterie 
E 	Touche de commande de booster
F 	Touche minuterie:

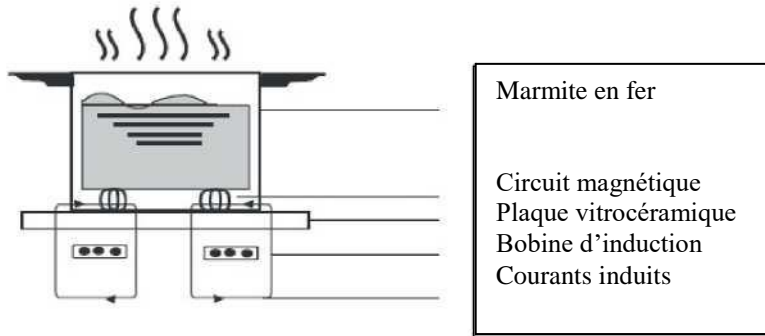
### Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance maximale
	1200W/1500W (Booster)
	2000W/2300W (Booster)

### A Propos de la Cuisson à Induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sécuritaire, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques produisant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement par le biais du chauffage de la surface du verre. Le verre devient chaud seulement parce que la casserole finalement le réchauffe.



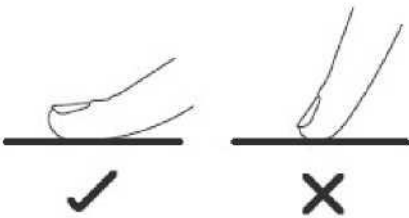


### Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson à induction

- Lisez ce guide, en portant une attention particulière aux "Consignes de sécurité".
- Enlevez tout film protecteur pouvant encore se trouver sur votre plaque de cuisson à induction.

### Utilisation des Touches Tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer. Utilisez le bout rond de votre doigt, pas à son extrémité.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches, et qu'il n'y a aucun objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) les couvrant.
- Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à faire fonctionner.



### Choisir le bon ustensile de cuisson



- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson avec une base adaptée pour l'induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre récipient est adapté en effectuant le test de l'aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.

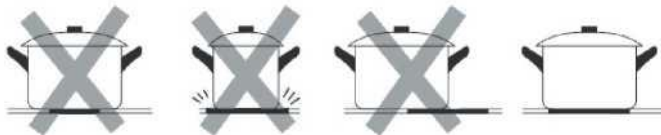


- Si vous n'avez pas d'aimant :
  1. Mettez un peu d'eau dans la casserole, que vous voulez vérifier.
  2. Si rien ne clignote à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.
- Les batteries de cuisine fabriquées à partir des matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

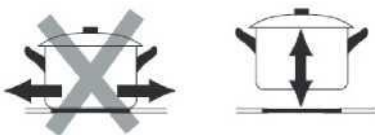
N'utilisez pas de batteries de cuisines avec des bords dentelés ou une base courbée.



Assurez-vous que le fond de votre casserole est lisse, repose à plat contre le verre et est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est plus grand que le graphique de la zone sélectionnée. L'utilisation d'une marmite d'une énergie légèrement plus large servira à son maximum d'efficacité. Si vous utilisez une marmite plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une marmite de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



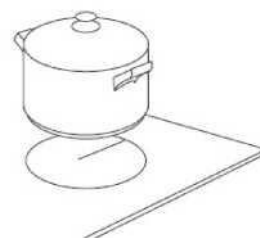
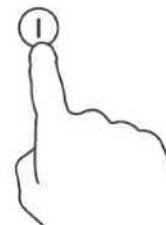
Levez toujours les casseroles de la plaque à induction – ne les glissez pas, ou elles risqueraient de rayer le verre.




## Utilisation de votre plaque à induction

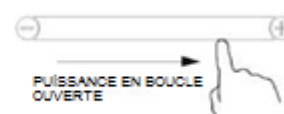
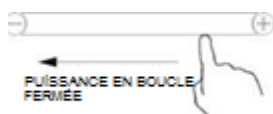
### Pour démarrer la cuisson

1. Appuyez sur l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT
  - Après avoir mis la plaque en marche, un bip sonore sera émis une fois, et “ – “ ou “ – – “, s'affichera indiquant que la plaque à induction est en mode veille.
2. Placez une casserole sur la zone de cuisson que vous désirez utiliser.
  - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de cuisson soient propres et sèches.



3. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson  et l'indicateur près de la zone correspondante clignotera. Le symbole 0 s'affiche.

4. Réglez la température en faisant glisser votre doigt sur le curseur (D).



Réduire la puissance

Augmenter la puissance

- Si vous ne sélectionnez pas de puissance dans la minute qui suit, la plaque à induction s'arrêtera automatiquement. Vous devrez recommencer la procédure à partir de l'étape 1.

- Vous pouvez modifier le niveau de température à n'importe quel moment durant la cuisson.

## **L'affichage de la puissance réglée clignote**

Cela signifie que:

- Vous n'avez pas placé une casserole sur la zone correcte de cuisson ou,
- La casserole que vous utilisez ne convient pas pour la cuisson par induction ou,
- La casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

Le foyer ne chauffera pas si un ustensile de cuisson non approprié est placé sur la plaque. L'affichage s'éteindra automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée sur la plaque à induction.


### **Lorsque la cuisson est terminée :**

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson (A) que vous désirez éteindre.
2. Faites glisser votre doigt sur le curseur vers la gauche (D) jusqu'au niveau "0".
3. Faites attention aux surfaces chaudes.

"H" indique quelle zone de cuisson est encore chaude au toucher. Ce symbole disparaîtra lorsque la surface aura refroidi jusqu'à une température suffisamment basse. Cela peut également permettre de réaliser des économies d'énergie, si vous utilisez de nouveau la plaque de cuisson encore chaude.

## **Utilisation de la Fonction Booster**

La fonction du booster a été activée:

1. Choisissez la zone de cuisson en appuyant sur le bouton de sélection de la zone de cuisson (A).
2. L'affichage correspondant indique "P" lorsque vous avez touché sur le bouton Boost (E)  et la puissance maximale est enclenchée.

### **Annulation de la fonction Booster**

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson (A) que vous voulez annuler.
2. Touchez le curseur (D) pour annuler la fonction Booster, la zone de cuisson retournera ensuite au niveau 9.
  - Cette fonction est compatible avec chaque zone de cuisson.
  - La zone de cuisson retournera automatiquement au niveau 9 après 5 minutes.

## Utilisation de la Fonction Verrouillage Enfant

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'empêcher une utilisation involontaire (par exemple des enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande ON/OFF sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes :

Touchez la commande de verrouillage des touches. « Lo » apparaît sur l'indicateur de minuterie.

Pour déverrouiller les commandes :

1. Vérifiez que la plaque de cuisson à induction est allumée.
2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage des touches pendant un certain temps
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson à induction.



Toutes les commandes sont désactivées sauf la commande ON/OFF lorsque la plaque de cuisson est verrouillée, vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson à induction avec la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller la plaque de cuisson avant la prochaine utilisation.

## Protection Contre la Surchauffe

La table de cuisson est dotée d'un capteur de température pour surveiller la température à l'intérieur de la plaque à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la plaque à induction s'éteint automatiquement.

## Détection de Petits Objets

Lorsque la taille d'une casserole est inadaptée ou si la casserole n'est pas magnétique (par exemple en aluminium), ou certains autres petits éléments (par exemple couteau, fourchette, clés) ont été laissés sur la plaque, la plaque de cuisson passe automatiquement en mode veille pendant 1 minute. Le ventilateur maintiendra la cuisson au ralenti pendant une autre minute.

## Protection Par Arrêt Automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque de cuisson à induction. Elle s'arrête automatiquement si jamais vous oubliez de l'éteindre. Le temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de Puissance	1~ 3	4~ 6	7~ 8	9
Temps de fonctionnement par défaut (minute)	240	180	120	90

Lorsque la marmite est retirée, la plaque à induction arrête le chauffage immédiatement et la plaque de cuisson s'éteint automatiquement après 2 minutes.



Les personnes avec un stimulateur cardiaque devraient consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

## Utilisation du Minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un simple minuteur. Dans ce cas, le minuteur n'arrêtera pas une des zones de cuisson lorsque le temps réglé est écoulé.
- Vous pouvez le configurer pour arrêter une zone de cuisson après un temps défini.
- Vous pouvez régler le minuteur jusqu'à 99 minutes.

## Utilisation du minuteur comme simple rappel

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.  
Remarque : Vous pouvez utiliser le minuteur de rappel même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton de contrôle du minuteur (F), l'indicateur du minuteur de rappel se mettra à clignoter et affichera "10". Vous pouvez maintenant régler la durée souhaitée.
3. En utilisant les boutons "+" ou "-", vous pouvez régler la durée de 1 à 99 minutes.

Conseil : Appuyez une fois sur le bouton de contrôle "+" ou "-" du minuteur pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle d'une minute.

Maintenez le bouton de contrôle "+" ou "-" du minuteur enfoncé pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle de 10 minutes.

En appuyant simultanément sur les touches "-" et "+", la minuterie est annulée et l'indicateur de minuterie s'éteint.

4. Lorsque l'heure est réglée, le minuteur commencera immédiatement à compter à rebours. Le temps restant s'affichera sur l'écran.


5. Des bips sonores seront émis pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur sera éteint lorsque le temps défini sera écoulé.

Note : les gardiens de minute ne travaillent qu'avec un modèle normal.



## Réglage du minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Si le minuteur est affecté à une zone de cuisson :

1. Appuyez sur le bouton de contrôle de la zone de cuisson (A)  pour laquelle vous désirez régler le minuteur.
2. Appuyez sur le bouton de contrôle du minuteur (F), l'indicateur du minuteur de rappel se mettra à clignoter et affichera "10". Vous pouvez maintenant régler la durée souhaitée.



3. En utilisant les boutons "+" ou "-", vous pouvez régler la durée de 1 à 99 minutes.

Conseil : Appuyez une fois sur le bouton de contrôle "+" ou "-" du minuteur pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle d'une minute.

Maintenez le bouton de contrôle "+" ou "-" du minuteur enfoncé pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle de 10 minutes.

En appuyant simultanément sur les touches "-" et "+", la minuterie est annulée et l'indicateur de minuterie s'éteint.

4. Lorsque l'heure est réglée, le minuteur commencera immédiatement à compter à rebours. Le temps restant s'affichera sur l'écran.

**REMARQUE :** Le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance signifie que l'indicateur du minuteur indique le compte à rebours de la zone de cuisson.

# 6\*

5. Lorsque le temps du minuteur est écoulé, la zone de cuisson correspondante sera éteinte automatiquement.  
D'autres zones de cuisson continuent de fonctionner si elles ont été allumées plus tôt.

### Si la minuterie est réglée sur plusieurs zones:

1. Si vous réglez le minuteur pour plusieurs zones de cuisson en même temps, les points décimaux des zones de cuisson correspondantes s'affichent. L'affichage montre les minutes. Le point de la zone correspondante clignote.

# 15\* 15\* 45\*

(Minuteur réglé sur 15 minutes)

(Minuteur réglé sur 45 minutes)

2. Lorsque le temps du minuteur est écoulé, la zone de cuisson correspondante sera éteinte automatiquement. Puis, le nouveau minuteur et le point de la zone correspondante clignotent.

# 30\* 30\*

- Appuyez sur le bouton de contrôle de la zone correspondant, le minuteur indiquera le temps réglé.

## Contrôle et Affichage par Défaut

Si une anomalie apparaît, la plaque à induction entre en état de sécurité automatiquement et affiche les codes de protection correspondants :

Message d'Erreur	Causes Possibles	Ce qu'il faut faire
u	Il n'y a pas de casserole ou la casserole ne convient pas;	Placez une casserole appropriée sur le foyer;
ER03	L'eau ou la casserole se trouvent sur le bandeau de contrôle.	Nettoyez l'interface utilisateur;
F1	Il n'y a pas de connexion entre la carte d'écran et la carte principale gauche.	1. Le câble de connexion n'est pas monté correctement ou il est défectueux; 2. Remplacez le capteur de la bobine si le câble de connexion n'est pas endommagé; 3. Remplacez la carte principale ou l'alimentation si le capteur de la bobine n'est pas endommagé.
F3E	Panne de capteur de température de la bobine (Zone de cuisson où l'indicateur "E" s'est affiché).	Remplacez le capteur de la bobine.
F4E	Panne de température de la carte principale (Zone de cuisson où l'indicateur "E" s'est affiché).	Remplacez la carte principale.
E1E	Le capteur de température de la plaque vitrocéramique est élevé.	Veillez réinitialiser l'appareil après que la plaque à induction est refroidie.
E2 E	Le capteur de température d'IGBT est élevé.	Veillez réinitialiser l'appareil après que la plaque à induction est refroidie.
E3 E	Tension d'alimentation anormal (très élevée)	Veillez vérifier si la source de puissance est normale ; Rallumez l'alimentation électrique lorsque l'alimentation est normale.
E4 E	Tension d'alimentation anormal (très basse)	Veillez vérifier si la source de puissance est normale ; Rallumez l'alimentation électrique lorsque l'alimentation est normale.
E5 E	Panne de capteur de température (Zone de cuisson où l'indicateur "E" s'affiche)	Le câble de connexion n'est pas monté correctement ou il est défectueux ;

Les pannes générales et les solutions sont indiquées ci-dessus.

Veillez ne pas démonter l'unité vous-même et contacter le service après-vente pour éviter tout danger et dommage pour la table à induction.



## Informations de Sécurité

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances à moins que la supervision et les conseils concernant l'utilisation de l'appareil ne soient fournis par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants même sous surveillance ne doivent pas être autorisés à jouer avec l'appareil.
- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Le nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.
- a) L'appareil est réglé sur 230 volts.
- b) Le raccordement à un réseau électrique en norme avec mise à la terre est obligatoire.
- c) Prenez soin de garder le cordon loin des surfaces chaudes.
- d) Assurez-vous que le tuyau de gaz répond aux normes de votre pays et veillez à garder le tuyau de gaz loin des surfaces chaudes et utilisez du savon pour vérifier les fuites de gaz.
- e) Après avoir serré le tuyau de gaz avec la buse, fixez-le avec le clip de tuyau. Utilisez de nouveau du savon pour vérifier les fuites de gaz.
- f) Assurez-vous que le régulateur de gaz naturel que vous utiliserez pour votre appareil est conforme à la pression de sortie de 300 mmHg (30 mbar).
- g) La pression du gaz naturel est de 200 mmHg (20-25 mbar).  
Veillez contacter le service technique pour convertir votre appareil au gaz naturel.
- h) Veillez à ce que le branchement de l'appareil soit le plus court et le plus hermétique possible. Pour votre sécurité, le tuyau de gaz doit être inférieur à 120 cm. En cas d'une utilisation excessive, une nouvelle ventilation supplémentaire peut être nécessaire. Pour cela, vous pouvez utiliser le système de climatisation ou un appareil d'aspiration afin de renouveler l'air de la pièce.
- i) Le service après-vente de Schneider peut effectuer cette transaction moyennant une participation financière lorsqu'une conversion au GPL (gaz de pétrole liquéfié) est requise pour votre appareil.
- j) Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de l'appareil, veuillez nous contacter.  
Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un

cordon spécial ou un jeu de cordons du fabricant ou du service.

## Conseils d'Utilisation

### Brûleurs de Gaz

Tournez la manette de commande correspondant au foyer sélectionné pour allumer le gaz.

Les symboles inscrits sur le bandeau de commande indiquent la puissance de la flamme :

- Arrivée de gaz fermée
- Grande flamme : distribution maximale de gaz
- Petite flamme : distribution minimale de gaz.

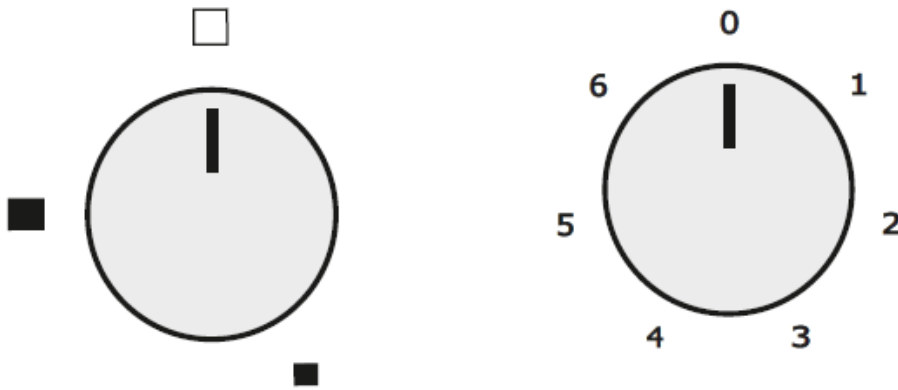
### Allumer des Brûleurs

Si le contact n'est pas automatique ou si l'alimentation est coupée, appuyez sur la manette et tournez-la dans le sens antihoraire pour régler la flamme sur le réglage souhaité.

Le réglage de la flamme doit se situer entre la grande flamme et la petite flamme. Tournez le bouton dans le sens horaire pour éteindre la flamme.

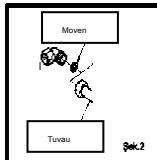
### Allumage Automatique

Maintenez le bouton enfoncé et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole ■.



## Raccordement de Gaz

Connectez l'appareil au tuyau de gaz conformément aux lois en vigueur après avoir effectué les réglages requis comme il faut pour un tel appareil alimenté au gaz. Sinon, appliquez la procédure indiquée dans le paragraphe "Remplacement des injecteurs". Utilisez des régulateurs de pression conformément aux lois applicables pour faire fonctionner l'appareil avec du gaz liquide.



Remplacez le joint fourni pour assurer une connexion étanche au tuyau de gaz. Veuillez vous référer aux autres règles applicables concernant l'installation au gaz. Vérifiez s'il y a des fuites à l'aide d'eau savonneuse lorsque la connexion est terminée.

### Ventilation des Lieux

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz provoque la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée ; garder les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installer un dispositif de ventilation sous pression (bouchon de ventilation). Une utilisation intensive et à long terme de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en fournissant une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant la vitesse de la hotte.

### Démontage des pièces de la plaque gaz

Pour accéder à l'emplacement des pièces fonctionnelles, appliquez les étapes suivantes:

- Retirez les supports de casseroles, les chapeaux des brûleurs et les anneaux ;
- Démontez les manettes ;
- Démontez les vis retenant les brûleurs,
- Tirez vers le haut.

### Connexion Electrique

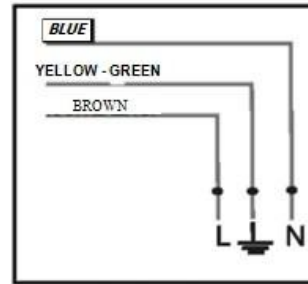
La table de cuisson utilisée est équipée d'un câble d'alimentation tripolaire à borne libre. Installez un disjoncteur conçu avec des distances de contact qui permettront de couper complètement le courant si le brûleur reste connecté en permanence au secteur dans des cas tels que la catégorie de tension élevée III.

Vérifiez les points suivants:

- a) La fiche et la prise murale doivent être adaptées à un courant de 16 A;
- b) Il doit être facilement accessible et placé de manière à ce qu'aucune partie électrique ne soit accessible lors du branchement ou du débranchement de la même prise;
- c) La fiche peut être facilement retirée;
- d) Aucune pression ne doit être appliquée sur la fiche lorsqu'elle est branchée si la table de cuisson est placée sur le meuble;

- e) 2 appareils électriques ne doivent pas être connectés à la même prise murale en même temps;
- f) Un câble H05VV-F de type 3x1, 5 mm<sup>2</sup> doit être utilisé si le cordon d'alimentation doit être remplacé;
- g) Il est important de distinguer les pôles de support des bornes vides (Marron = Phase Bleue=Neutre Jaune /Verte= Terre).

**REMARQUE:** Vérifiez si les valeurs de votre connexion au réseau (tension, puissance maximale et courant) correspondent aux spécifications de votre plaque de cuisson Schneider.



### Remplacement des Injecteurs

**REMARQUE:** Ces produits sont déjà configurés pour fonctionner avec du NG (G20-25 MBAR) en usine. Si vous utilisez un autre type de gaz, remplacez les injecteurs comme suit:

1. Retirez le support de casserole et les brûleurs;
2. Dévissez les injecteurs puis installez les nouveaux injecteurs fournis en fonction du type de gaz utilisé et assurez-vous que leurs marques correspondent à celles listées.
3. Installez les brûleurs et le support de casserole;
4. Aucun réglage d'air n'est requis pour ces brûleurs.

### Avertissement

Si le type de gaz de l'appareil est converti en un autre type, l'étiquette adhésive fournie comme accessoire doit être apposée sur la plaque. En cas d'utilisation avec du gaz GPL (G30), la vis de réglage doit être tournée jusqu'au bout. Ces appareils sont fournis en catégorie II 2H3 +.

### Réglage Minimum

- Retirez les boutons (ils peuvent être retirés car ils sont montés en appuyant dessus).
- Allumez les brûleurs et tournez la vis de réglage dans le sens horaire pour réduire la flamme et dans le sens antihoraire pour augmenter la flamme. (Figure 3) Vous pouvez effectuer le réglage avec un tournevis.

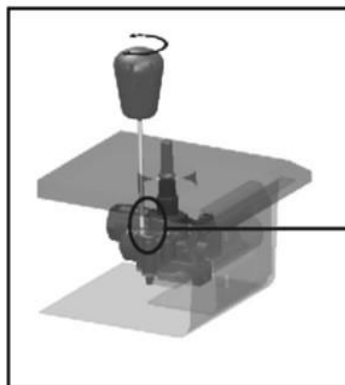


Figure 3

Vous pouvez régler les brûleurs en tournant les vis pour réduire ou augmenter la flamme.

## Caractéristiques Générales

MODELE	<b>SCTGI640S</b>	<b>SCTGI63WS</b>
LARGEUR (cm)	<b>60 cm</b>	<b>60 cm</b>
GPL – Gaz Naturel	<b>2</b>	<b>1</b>
FOYER INDUCTION	<b>2</b>	<b>2</b>
CARACTERISTIQUE DE CASSEROLE	<b>—</b>	<b>1</b>
PANNEAU DE CONTROLE	<b>MECANIQUE LATERAL</b>	<b>MECANIQUE LATERAL</b>
COULEUR	<b>VERRE NOIR</b>	<b>VERRE NOIR</b>
CARACTÉRISTIQUE DE LA TEXTURE DE LIN	<b>—</b>	<b>—</b>
SÉCURITÉ DE COUPURE DE GAZ	<b>✓</b>	<b>✓</b>
ALLUMAGE 1 MAIN	<b>✓</b>	<b>✓</b>
CABLE / FICHE D'ALIMENTATION	<b>✓</b>	<b>✓</b>

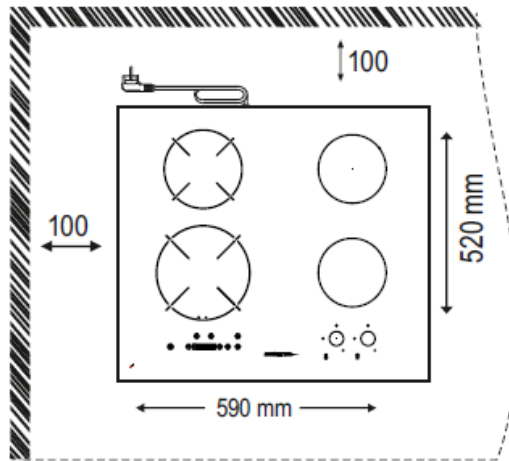
## Caractéristiques Techniques

Table de cuisson intégrable mixte induction et gaz		220-240V AC - 50-60 Hz					
Foyer électrique		1,2 / 1,5kw/hs					
Foyer électrique		2 / 2,3 (kw)/hs					
Brûleur semi-rapide		1,53 (kw)/hs		0,158(m³/h)			
Grand brûleur		2,48 kw (Hs)		0,248(m³/h)			
Wok		2,79 kw (Hs)		0,281(m³/h)			
<b>CATEGORIE CAT. I12H3B/P</b>							
Brûleur (hauteur)(mm)	By-Pass 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 1/100mm
<b>Grand Brûleur</b>	<b>44</b>	<b>2,48</b>	<b>0,80</b>	<b>207</b>	<b>85</b>	<b>248</b>	<b>1,1</b>
<b>Semi rapide</b>	<b>34</b>	<b>1,53</b>	<b>0,60</b>	<b>120</b>	<b>65</b>	<b>158</b>	<b>0,92</b>
<b>Auxiliaire</b>	<b>29</b>	<b>0,86</b>	<b>0,40</b>	<b>65</b>	<b>50</b>	<b>92</b>	<b>0,70</b>
<b>Wok Triple couronne</b>	<b>64</b>	<b>2,79</b>	<b>1,45</b>	<b>218</b>	<b>90</b>	<b>281</b>	<b>1,2</b>
<b>Pression d'Alimentation Nominale (mbar) (1 mbar ≡ 10,197mm H2O)</b>				G30 = 28 - 30		G20 = 25	
<i>(*) = À 15 ° C et 1013.25 mbar gaz sec et plus fort calorifique (*)</i>							

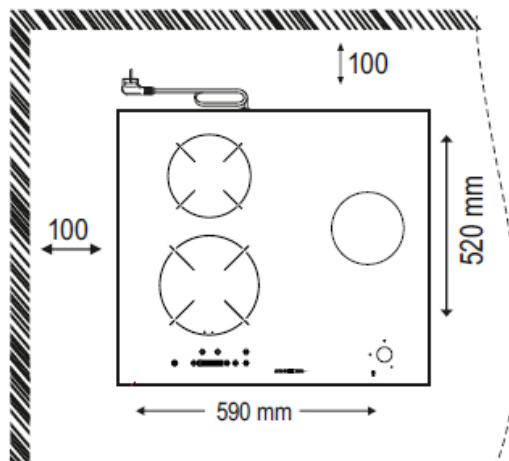
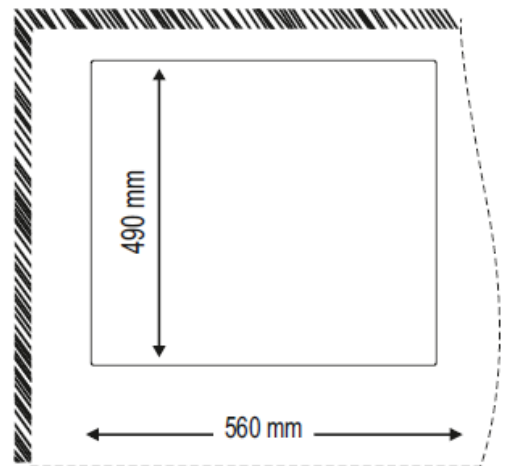
# Montage

Les figures ci-dessous sont des procédures à suivre pour l'installation

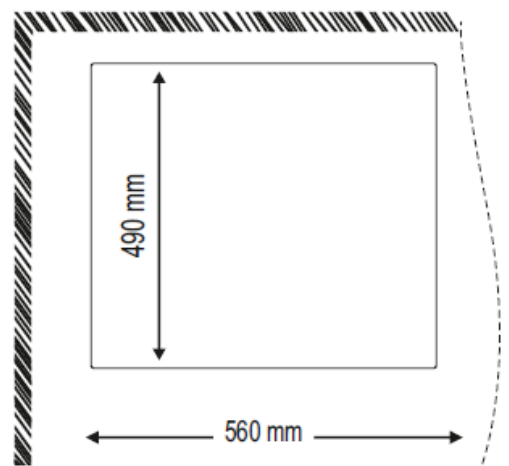
Préparez la découpe dans le plan de travail selon les mesures indiquées dans les schémas.



**SCTGI640S**



**SCTGI63WS**



### Brancher la plaque de cuisson à l'alimentation

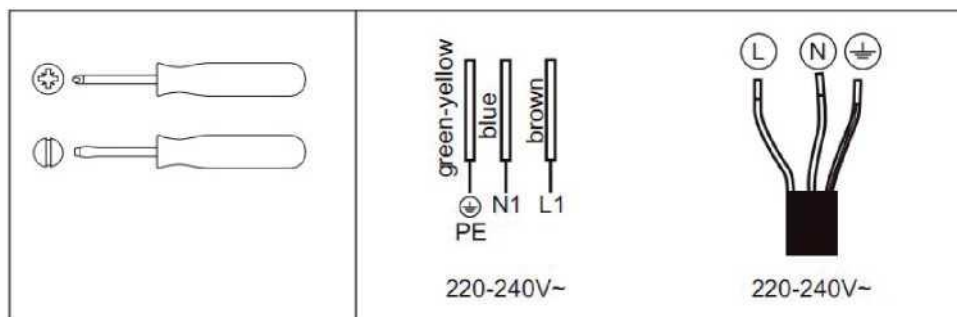


Cette plaque de cuisson doit être branchée à l'alimentation électrique uniquement par une personne qualifiée. Avant de brancher la plaque de cuisson à la prise de courant, vérifiez que :

1. le système de câblage intérieur est adapté pour la puissance absorbée par la plaque de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections de câble d'alimentation électrique peuvent résister à la charge spécifiée sur la plaque signalétique. N'utilisez pas d'adaptateurs, réducteurs ou dispositifs de branchement pour brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes et doit être placé de sorte que sa température ne dépasse pas 75°C en tout point.



Vérifiez avec un électricien si le système de câblage intérieur est adapté sans modifications. Les modifications doivent uniquement être effectuées par un électricien qualifié.



- Si le câble est endommagé ou à remplacer, l'opération doit être effectuée par l'agent du service après-vente avec des outils dédiés pour éviter des accidents.

- Si l'appareil est branché directement au secteur un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer qu'un raccordement électrique correct a été réalisé et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou compressé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par des électriciens agréés.



FR:

### Informations pour les plaques de cuisson au électrique

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		SCTGI640S	
Type de plaque		induction	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		2	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Électrique induction	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Ø	Zone 1 : 14,5 Zone 2 : 18 Zone 3 :	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	-- --	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg	EC <sub>cuisson électrique</sub>	Zone 1 : 169 Zone 2 : 162 Zone 3 :	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC <sub>plaque électrique</sub>	165,5	Wh/kg

## Information for domestic gas-fired hobs

	Symbol	Value	Unit
Model identification	SCTGI640S		
Type of hob	Gas Hob		
Number of gas burner	2		
Energy efficiency per gas burner	EE <sub>gas burner</sub>	Wok Burner : Fast Burner : Semi Fast Burner 1 : Semi Fast Burner 2 : Auxiliary Burner:	%  63 66
Energy efficiency for the gas hob	EE <sub>gas hob</sub>		% 64,5

FR:

### Informations pour les plaques de cuisson au gaz

	Symbole	Valeur	Unité
<b>Identification du modèle</b>	SCTGI640S		
<b>Type de plaque</b>	<b>plaques de cuisson au gaz</b>		
<b>Nombre de brûleurs à gaz</b>	2		
<b>Efficacité énergétique par brûleur à gaz</b>	EE <sub>brûleur à gaz</sub>	Brûleur wok: Brûleur rapide: brûleur semi-rapide 1er: brûleur semi-rapide 2er: Auxiliaire:	%  63 66
<b>Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz</b>	EE <sub>plaque de cuisson au gaz</sub>		% 64,5

FR:

**Informations pour les plaques de cuisson au électrique**

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		SCTGI63WS	
Type de plaque		induction	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		2	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Électrique induction	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	∅	Zone 1 : 14,5 Zone 2 : 18 Zone 3 :	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	-- --	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg	EC <sub>cuisson électrique</sub>	Zone 1 : 169 Zone 2 : 162 Zone 3 :	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC <sub>plaque électrique</sub>	165,5	Wh/kg

## Information for domestic gas-fired hobs

	Symbol	Value	Unit
Model identification	SCTGI63WS		
Type of hob	Gas Hob		
Number of gas burner	1		
Energy efficiency per gas burner	EE <sub>gas burner</sub>	Wok Burner : Fast Burner : Semi Fast Burner 1 : Semi Fast Burner 2 : Auxiliary Burner:	% 59
Energy efficiency for the gas hob	EE <sub>gas hob</sub>		% 59

FR:

### Informations pour les plaques de cuisson au gaz

	Symbole	Valeur	Unité
<b>Identification du modèle</b>	SCTGI640S		
<b>Type de plaque</b>	<b>plaques de cuisson au gaz</b>		
<b>Nombre de brûleurs à gaz</b>	1		
<b>Efficacité énergétique par brûleur à gaz</b>	EE <sub>brûleur à gaz</sub>	Brûleur wok: Brûleur rapide: brûleur semi-rapide 1er: brûleur semi-rapide 2er: Auxiliaire:	% 59
<b>Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz</b>	EE <sub>plaque de cuisson au gaz</sub>		% 59

# SCHNEIDER

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