

# SCHNEIDER

## Table de cuisson induction Induktionskochfeld Inductie kookplaat Cocina de inducción



## SCTI63STSO

**Manuel d'instructions**

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

**Bedienungsanleitung**

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden und bitte heben Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

**Handleiding**

Lees eerst de volgende instructies zorgvuldig door om dit apparaat te gebruiken. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

**Manual de instrucciones**

Lea atentamente las siguientes instrucciones antes para utilizar este dispositivo. Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

**Toutes nos félicitations** pour l'achat de votre nouvelle plaque à Induction.

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

Pour l'installation, veuillez lire le chapitre Installation.

Lisez toutes les instructions de sécurité attentivement avant l'utilisation et conservez ce mode d'emploi / manuel d'installation pour une future référence.

## **Consignes de sécurité**

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

**MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance permanente . Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales

réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

**MISE EN GARDE:** 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.

**AVERTISSEMENT:** Veuillez surveiller les cuissons. En particulier les cuissons de courte durée doivent être surveillées sans interruption. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

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

Ne pas utiliser un appareil de nettoyage à la vapeur.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

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

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.

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.

**MISE EN GARDE:** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

**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.

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

**MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre de la table de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Pour le raccordement électrique, se référer au chapitre « BRANCHEMENT ELECTRIQUE » dans la notice

Pour l'entretien et nettoyage de l'appareil, se référer au chapitre « ENTRETIEN ET NETTOYAGE »

## **Installation**

### **Risque de choc électrique**

- Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant d'y effectuer tout travail ou entretien.
- Le raccordement à un réseau électrique en norme avec mise à la terre est obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne peuvent être réalisées que par un électricien qualifié.



- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des chocs électriques mortels.

## **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 accident mortel.

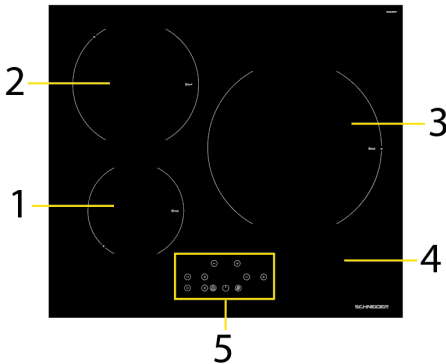
## **Danger : Surface chaude**

- 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 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 brûlures.

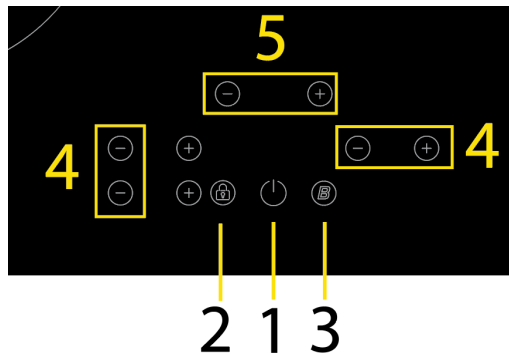
## Présentation du produit

### Vue de dessus



1. Max. 1400/1500W
2. Max. 2400/2600W
3. Zone max. 3000/3600W
4. Dessus vitrocéramique
5. Panneau de contrôle

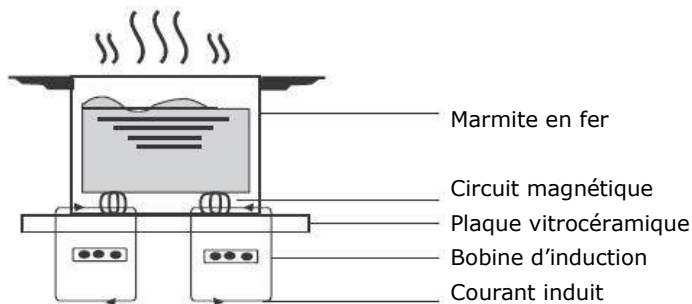
### Panneau de contrôle



1. Touche marche/arrêt
2. Verrouillage du bandeau de commande
3. (Dés)Activation du Booster
4. Réglage de la puissance
5. Réglage de la minuterie

## Un mot sur 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 l'échauffement de la surface du verre. Le verre devient chaud parce qu'il est réchauffé par la casserole.

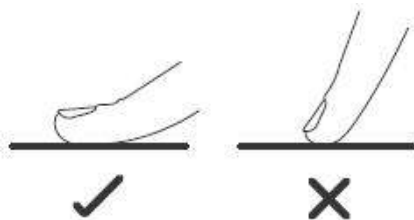


### Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson à induction

- 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 de commande

- 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) qui les couvre. Même un mince film d'eau peut compliquer l'utilisation des commandes sensibles.



# 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

Si 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.

2. Si  ne clignote pas sur le bandeau de commande et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

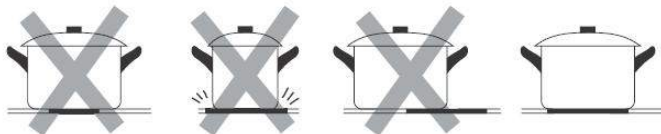
• Les batteries de cuisine fabriquées à partir des matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



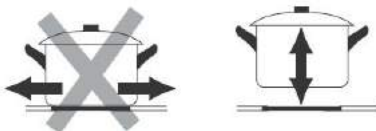
N'utilisez pas de batteries de cuisines avec des bords dentelés ou une base courbée.



Assurez-vous que le fond de votre casserole soit lisse, repose à plat contre le verre et soit de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est plus grand que la sérigraphie de la zone sélectionnée. L'utilisation d'une marmite de taille légèrement supérieure à la taille du foyer sera le plus efficace. Si vous utilisez une marmite plus petite, l'efficacité pourrait être réduite. Une marmite inférieure à 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.



## Dimensions des ustensiles de cuisson

Les foyers s'adaptent, jusqu'à une certaine limite, aux dimensions de votre ustensile de cuisson (poêle, casserole, ...). Cependant, le fond de cet ustensile doit avoir un diamètre minimum afin d'être détecté. Ce diamètre minimum dépend de la taille du foyer. Pour obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson, placez l'ustensile au centre du foyer.

Le diamètre minimum (fond) des ustensiles en fonction des foyers est le suivant:

Foyer 1 : 120 mm

Foyer 2 : 140 mm

Foyer 3 : 180 ~220mm

## Utiliser votre plaque de cuisson à induction

### Pour commencer la cuisson

1. Appuyer sur la commande Marche / Arrêt.

L'avertisseur sonore émet un signal et tous les écrans affichent "-" ou "- -", ce qui indique que la plaque de cuisson à induction est prête à l'usage.

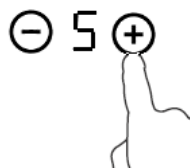


2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



3. Réglez la puissance souhaitée en appuyant sur la touche "-" ou "+".



- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

## Si clignote en alternance avec le réglage de température

Cela signifie que:

- vous n'avez pas placé la casserole correctement sur la zone 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.

La table de cuisson ne chauffera pas tant qu'une casserole appropriée est détectée sur la zone de cuisson.  
L'écran s'éteint automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

### Une fois la cuisson terminée

1. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler l'affichage jusqu'à "0" ou en touchant simultanément les commandes "-" et "+".  
Assurez-vous que l'écran affiche "0".



2. Éteignez toute la table de cuisson en touchant la commande marche/arrêt.



3. Faites attention aux surfaces chaudes :

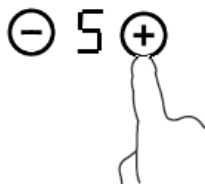
La lettre "**H**" indique quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé comme une fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.



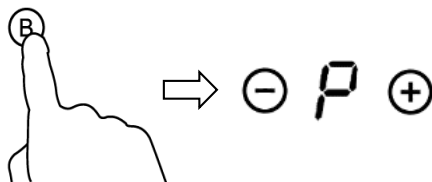
# Utilisation di Booster

## ➤ Utilisation de la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone de chauffage en touchant la commande "-" ou "+".



2. En appuyant sur la touche Booster, l'indicateur de zone affiche "P" et la puissance atteint le maximum.

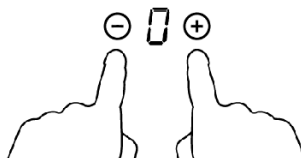


## ➤ Annuler la fonction Boost

1. En touchant la commande "Boost" ou la touche "-", vous annulez la fonction Boost, puis la zone de cuisson revient à son réglage initial.



2. Touchez simultanément les commandes "-" et "+". La zone de cuisson s'éteint et la fonction boost s'annule automatiquement.



- Cette fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.
- Si le réglage initial de la chaleur est égal à 0, il revient à 9 après 5 minutes.



## Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande marche/arrêt, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez la commande de verrouillage	L'indicateur de la minuterie affiche " Lo ".
Pour déverrouiller les commandes	
Touchez et maintenez la commande de verrouillage pendant un moment.	



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande marche/arrêt (ⓘ), vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction avec la commande marche/arrêt (ⓘ) en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de la prochaine opération.

## Utilisation de la minuterie

a) Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur indépendant. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson à la fin du temps programmé.

b) Vous pouvez le régler pour qu'il éteigne une ou plusieurs zones de cuisson à la fin du temps programmé.

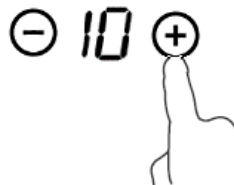
La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes.

### ❖ Utilisation de la minuterie comme minuteur indépendant (Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson )

Assurez-vous que la table de cuisson soit allumée.

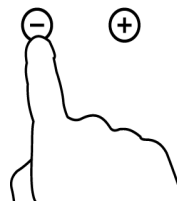
**Remarque:** pour pouvoir utiliser le minuteur indépendant, il faut qu'au moins une zone soit active.

Appuyez sur la touche Minuterie. L'affichage correspondante indique "10" en clignotant.

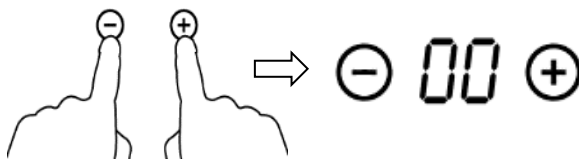


Réglez l'heure en appuyant sur les touches "-" ou "+" de la minuterie.

**Conseil:** Appuyez une seule fois sur la touche "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'une minute. Touchez et maintenez la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



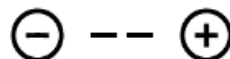
En appuyant simultanément sur les touches "-" et "+", la minuterie est annulée, et "00" s'affiche.



Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le témoin de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



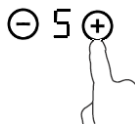
Lorsque le compte à rebours est terminé, la table de cuisson émet un signal sonore pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "--".



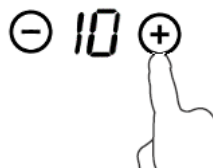
### ❖ Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

#### ➤ Régler une zone:

Touchez le "-" ou le "+" de la zone de cuisson correspondante pour laquelle vous voulez régler la minuterie.

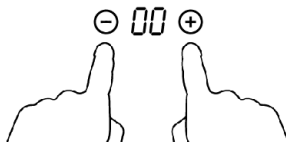


Réglez la durée en appuyant sur les touches de la minuterie.



**Conseil:** Appuyez une seule fois sur la touche "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'une minute. Touchez et maintenez la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

En appuyant simultanément sur les touches "-" et "+", la minuterie est annulée et "00" s'affiche à l'écran.

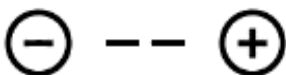


Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de la minuterie clignote pendant 5 secondes.

**REMARQUE:** Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.



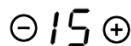
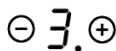
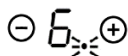
Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées précédemment.

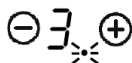
### ➤ Définir plus d'une zone:

Lorsque vous réglez le minuteur pour plusieurs zones de cuisson, le point représentant les décimaux est allumé. La durée la plus courte est affichée sur l'écran de la minuterie. Le point de décimal de la zone correspondante clignote.



(réglé sur 15 minutes) (réglé sur 45 minutes) (affichage minuteur)

Lorsque le compte à rebours du premier foyer a expiré, la zone s'éteint. Ensuite, la deuxième durée la plus courte est affichée sur l'écran de la minuterie. Le point de décimal de la zone correspondante clignote.



(réglé sur 30 minutes)

## Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la plaque à induction arrête automatiquement de chauffer.

## 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 de la plaque à induction à nouveau pendant 1 minute.

## Arrêt automatique

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

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsqu'une marmite est retirée, la plaque à induction arrête la cuisson immédiatement et s'éteint automatiquement après 2 minutes.



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

## Consignes pour la cuisson



Faites attention quand vous faites frire car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, particulièrement si vous utilisez la fonction Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, et cela peut causer un risque d'incendie.

### Conseils pour la cuisson

- Lorsque la nourriture arrive à ébullition, réduisez le réglage de la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduit le temps de cuisson et économise de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à haute température et réduisez le réglage lorsque l'aliment est réchauffé.

### Feu doux, cuisson du riz

- Mijoter se fait en-dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque les bulles remontent juste occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et ragoûts tendres parce que les saveurs se développent sans sur cuisson des aliments. Vous devriez également cuire les sauces à base d'œufs et les épaissir en-dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent exiger un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour s'assurer que les aliments sont cuits correctement dans la durée recommandée.

### Saisir les steaks

Pour cuire des steaks juteux savoureux:

1. Placez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Chauffez une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Arrosez d'un peu d'huile dans la poêle chaude et puis déposez la viande dans la poêle chaude.

4. Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et de la cuisson que vous souhaitez. Le temps peut varier d'environ 2 à 8 minutes de chaque côté. Appuyez sur le steak pour évaluer comment il est cuit –plus il semble ferme plus il sera « bien cuit ».

5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes afin qu'il puisse se détendre et devenir tendre avant de servir.

### **Pour les sautés**

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle.

2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. Faire sauter les aliments rapidement. Si vous devez cuire de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs lots plus petits.

3. Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.

4. Faites cuire toutes les viandes en premier, réservez et gardez au chaud.

5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds, mais encore croquants, tournez la zone de cuisson à un réglage inférieur, retournez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.

6. Mélangez les ingrédients doucement pour vous assurer qu'ils sont chauffés à l'intérieur.

7. Servir immédiatement.

## **Réglage des puissances**

Les paramètres ci-dessous sont uniquement des indications. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, dont vos batteries de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

<b>Réglage des puissances</b>	<b>Convient à</b>
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• réchauffer de petites quantités d'aliments délicats</li><li>• faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement</li><li>• mijotage doux</li><li>• réchauffement lent</li></ul>

3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réchauffage</li> <li>• mijotage rapide</li> <li>• cuisson du riz</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• crêpes</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• faire sauter</li> <li>• cuisson des pâtes</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautés</li> <li>• saisir</li> <li>• porter la soupe à ébullition</li> <li>• bouillir de l'eau</li> </ul>

## Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
<p>Tous les jours, les salissures sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou les débordements non sucrés sur le verre)</p> <p>Les débordements, les déversements de fondant, et sucres chauds sur le verre)</p>	<p><b>1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson.</b></p> <p>2. Appliquer un nettoyant pour plaques de cuisson tant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant!)</p> <p>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout.</p> <p>Rallumez la plaque de cuisson. Retirez-les salissures immédiatement avec une tranche de pain, un couteau ou une</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque l'alimentation électrique de la plaque de cuisson est coupée, il n'y aura aucune indication « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Faites extrêmement attention.</li> <li>• Les éponges à récurer, certaines lavettes à récurer en nylon et les agents de nettoyage abrasifs durs risqueraient de rayer le verre. Lisez</li> </ul>

	<p>lame de rasoir adaptée pour les plaques de cuisson à induction en verre, mais méfiez vous des surfaces chaudes de la zone de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson.</li> <li>2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la saleté ou le liquide répandu sur la surface froide de la plaque de cuisson.</li> <li>3. Nettoyez les salissures ou déversement avec un torchon de papier ou de tissu.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 « les salissures de tous les jours sur le verre » ci-dessus</li> </ol>	<p>toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou récurant est adapté.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne laissez jamais de résidus de nettoyeur sur la surface de cuisson : le verre peut se tacher.</li> <li>• Enlevez les taches laissées par le fond et les aliments sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à retirer ou même définitivement endommager la surface du verre.</li> <li>• Réduire le risque: lorsque le capuchon de sécurité est rétracté, la lame dans le grattoir est tranchante. Utilisez-la avec une extrême précaution et rangez-la toujours en toute sécurité et hors de la portée des enfants.</li> </ul>
Les débordements sur	1. Coupez	• La plaque de cuisson



<p>les commandes tactiles</p>	<p>l'alimentation de la plaque de cuisson.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Absorbent le déversement.</li> <li>3. Essuyez la surface des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge propre et humide.</li> <li>4. Essuyez la zone complètement sèche avec une serviette en papier.</li> <li>5. Rallumez la plaque de cuisson.</li> </ol>	<p>peut émettre un bip et s'éteindre elle-même et les touches de commande peuvent ne pas fonctionner en présence de liquide dessus. Assurez-vous d'avoir essuyé la surface des commandes tactiles avant de rallumer la plaque de cuisson.</p>
-------------------------------	---	---

## Trucs et astuces

<b>Problème</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Ce qu'il faut faire</b>
<p>La plaque à induction ne peut pas être allumée.</p>	<p>Pas d'alimentation électrique.</p>	<p>Assurez-vous que la plaque à induction est branchée à l'alimentation et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.</p>

<p>Les touches de commandes ne répondent pas.</p>	<p>Les commandes sont verrouillées.</p>	<p>Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre plaque de cuisson à induction » pour obtenir des instructions.</p>
<p>Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.</p>	<p>Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous pourriez avoir utilisé la pointe de votre doigt quand vous touchez les commandes.</p>	<p>Assurez-vous que la surface des commandes tactiles est sèche et utilisez le bout rond du doigt pour toucher les commandes.</p>
<p>Le verre est rayé.</p>	<p>Batterie de cuisine à bords rugueux. Tampon à récurer non adapté, abrasif ou produits de nettoyage utilisés.</p>	<p>Utilisez des batteries de cuisine avec des bases plane et lisses. Voir « Comment choisir le bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».</p>
<p>Certaines casseroles font des bruits de crépitements ou des cliquetis.</p>	<p>Ceci peut être causé par la construction de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).</p>	<p>Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.</p>

<p>La plaque à induction fait un faible bruit de bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à un réglage de température élevée.</p>	<p>Ceci est causé par la technologie de cuisson par induction.</p>	<p>Ceci est normal, mais le bruit devrait se calmer ou disparaître complètement quand vous diminuez le réglage de la chaleur.</p>
<p>Bruit de ventilateur venant de la plaque à induction.</p>	<p>Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en route pour empêcher l'électronique de surchauffer. Il peut continuer à tourner même si vous avez éteint la plaque à induction.</p>	<p>Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas la plaque de cuisson à induction de la prise de courant mural pendant que le ventilateur tourne.</p>
<p>Les casseroles ne chauffent pas et s'affiche à l'écran.</p>	<p>La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle n'est pas adaptée pour la cuisson par induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou pas correctement centrée sur la zone.</p>	<p>Utilisez des batteries de cuisine pour la cuisson par induction. Voir la section « Choisir le bon ustensile de cuisson ». Centrez la poêle et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.</p>

<p>La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte d'elle-même de façon inattendue, un bip retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson)</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Veillez noter le code de l'erreur les lettres et chiffres, débranchez la plaque à induction de la prise de courant murale et contactez un technicien qualifié.</p>
--	--------------------------	---

## Anomalies et codes d'erreurs

Si une anomalie apparaît, la plaque à induction entre en mode sécurité automatiquement et affiche les codes erreurs correspondants :

<b>Problème</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Ce qu'il faut faire</b>
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - circuit ouvert.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit.	
Eb	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique	
E3	Température élevée du capteur à plaque céramique.	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Appuyez sur la touche "MARCHE/ARRÊT" pour redémarrer l'appareil.
E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT-- circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.

E5	Capteur de température de l'IGBT défaillant - court-circuit	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Appuyez sur le bouton "ON/OFF" pour redémarrer l'unité. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; Si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
E6	Température élevée de l'IGBT.	
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Mettez sous tension après que l'alimentation électrique soit normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
U1	Erreur de communication.	Réinsérez la connexion entre le tableau d'affichage et le tableau d'alimentation. Remplacez le tableau d'alimentation ou le tableau d'affichage.

## Spécification technique

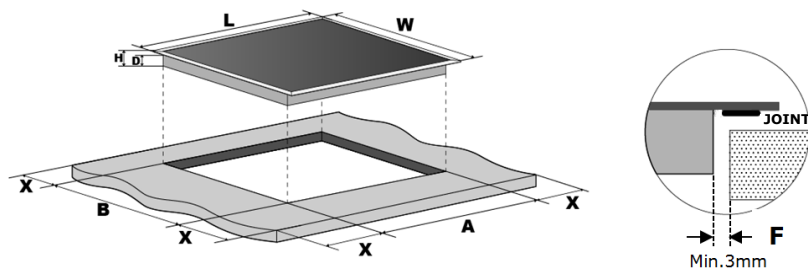
Plaque de cuisson	SCTI63STSO
Zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220-240V~,380-415V 3N~
Puissance électrique installée	7400W
Dimensions L x l x H(mm)	590X520X62
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	560 X 490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

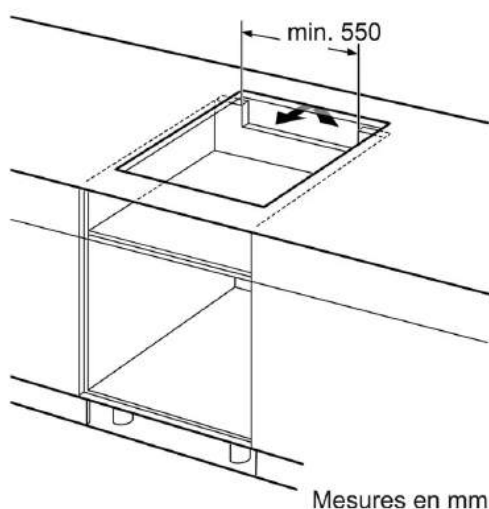
# Installation

## Choix du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le schéma. Aux fins d'installation et d'utilisation, un minimum de 5 cm d'espace doit être prévu autour de la découpe. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit supérieur à 30 mm. Veuillez sélectionner des matériaux de plan de travail résistants à la chaleur pour éviter une déformation causée par le rayonnement de chaleur de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous:

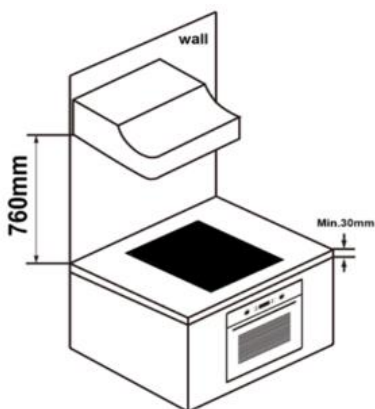
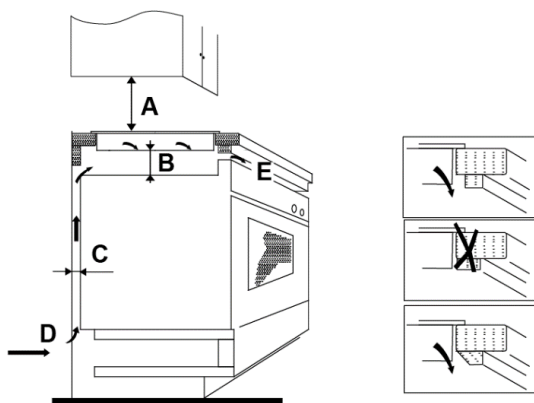


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560 +4 +1	490 +4 +1	50 mini	3 mini





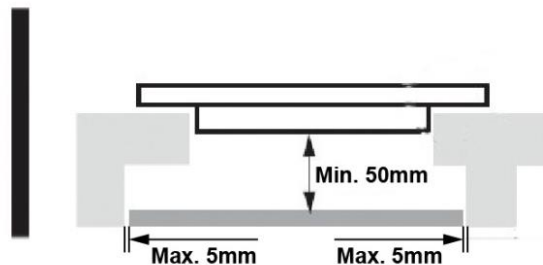
**Remarque:** la distance de sécurité entre la plaque et le meuble au-dessus de la plaque de cuisson doit être au moins de 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

### **AVERTISSEMENT : Assurer une ventilation adéquate**

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond surchauffé de la table de cuisson, ou tout risque d'électrocution pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la table de cuisson. Suivez les instructions ci-dessous.



Des trous de ventilation se trouvent à l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail lorsque vous mettez la table de cuisson en place.

Veillez à ce que les colles utilisées pour fixer les parties en plastique ou en bois au meuble résistent à des températures supérieures à 150°C, afin d'éviter le décollement du lambris.

## Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que

- La surface de travail est carrée et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation est conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur approprié permettant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné de manière à respecter les règles et réglementations locales en matière de câblage.
- Le sectionneur doit être d'un type approuvé et fournir une séparation de contact à lame d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- Le sectionneur sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée.
- En cas de doute sur l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
- Utilisez des revêtements résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.



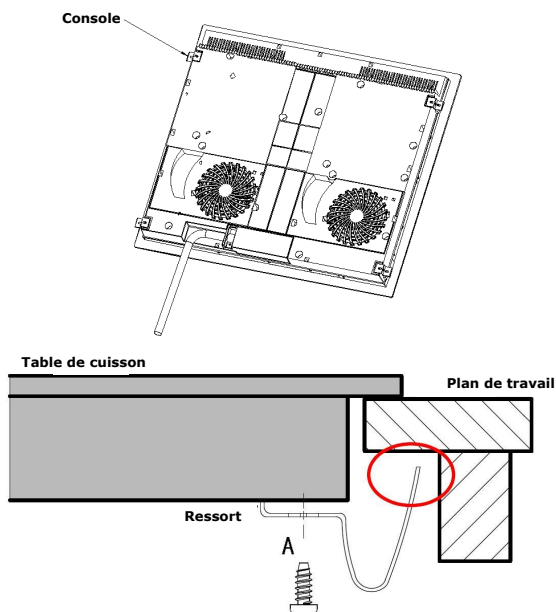
## Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

- Le câble d'alimentation électrique n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- L'air frais provenant de l'extérieur de l'armoire circule suffisamment vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'une armoire, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- L'interrupteur d'isolement est facilement accessible par le client.

## Réglage des ressorts

Après l'installation, fixer la plaque de cuisson sur le plan de travail en fixant des vis dans les deux ressorts qui se trouvent sur la partie inférieure de la plaque.

Ajustez la position des ressorts en fonction de la hauteur du plan de travail.





En aucun cas, les supports ne doivent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir photo).

## Précautions à prendre

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
2. La plaque de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager l'électronique de la plaque.
3. La plaque de cuisson à induction sera installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin de renforcer sa fiabilité.
4. La paroi et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. L'utilisation d'un nettoyeur à vapeur est interdit.

## Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

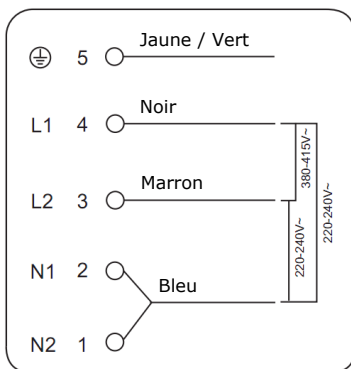
Cette table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique uniquement par un persol qualifié. Avant de raccorder la table de cuisson au réseau électrique, vérifiez que:

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

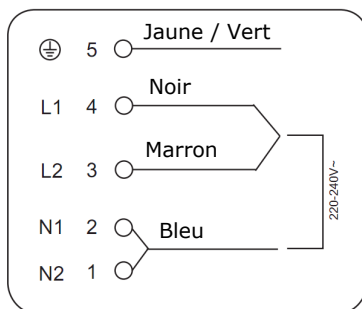
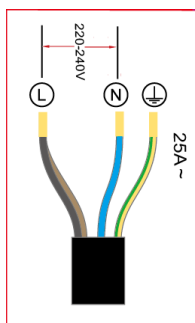
Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse en aucun point 75°C.



Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification. Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.



Si le nombre total d'unités de chauffage de l'appareil que vous choisissez n'est pas inférieur à 4, l'appareil peut être raccordé directement au réseau par un raccordement électrique monophasé, comme indiqué ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou s'il doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par le service après-vente avec des outils spécifiques pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, il faut installer un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et qu'il est conforme aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens autorisés.



La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.



**Mise au rebut: Ne pas jeter cet appareil dans les ordures ménagères. La collecte de tels déchets se fait séparément car un traitement spécial est nécessaire.**

Cet appareil est étiqueté en conformité avec la directive européenne 2012/19/UE pour les déchets électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, pouvant résulter autrement d'une manipulation inappropriée des déchets de ce produit.

Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme les ordures ménagères. Il doit être remis au point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une élimination des déchets spécialisée. Pour toute information concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit renseignez-vous auprès de votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.

## Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		SCTI63STSO	
Type de plaque		Induction	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		3	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Zones de cuisson par 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 Zone 2 : 21 Zone 3 : 20	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</sub> électrique	Zone 1 : 190.5 Zone 2 : 184.7 Zone 3 : 177.5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC <sub>plaque</sub> électrique	184.2	Wh/kg

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de:

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

Importé par: SCHNEIDER CONSUMER GROUP  
12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny-Sous-Bois, FRANCE

**SCHNEIDER**