



SCHNEIDER

SCTGI622SM

Panneaux de cuisson – Manuel d'instructions
Kookplaten – Handleiding
Kochfelder – Bedienungsanleitung
Cooking panels – Instruction manual

CE

FRANÇAIS

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.



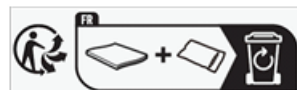
TABLE DES MATIERES AVERTISSEMENTS GENERAUX

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



Instructions de sécurité importantes lire avec attention et garder pour de futures utilisations.

1. SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS :

AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER VOTRE APPAREIL, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET LES CONSERVER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

LE FABRICANT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES LIÉS AU NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET D'INSTALLATION.

1.1 SÉCURITÉ DES PERSONNES VULNÉRABLES ET DES ENFANTS

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.

CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS ÂGÉS DE 8 ANS ET PLUS, ET PAR DES PERSONNES AUX CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU

MENTALES RÉDUITES, OU DÉNUÉES D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCE, SI ELLES ONT PU BÉNÉFICIER D'UNE SURVEILLANCE OU D'INSTRUCTIONS PRÉALABLES CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL DE FAÇON SÛRE ET EN ONT COMPRIS

LES RISQUES ENCOURUS.LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL.

LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET DE MAINTENANCE NE DOIVENT PAS ÊTRE FAITES PAR DES ENFANTS LAISSÉS SANS SURVEILLANCE.

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.

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.

RISQUE D'INCENDIE. NE PLACEZ AUCUN OBJET SUR LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON.

1.2 SÉCURITÉ GÉNÉRALE

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.

Avertissements de Sécurité

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.
- Une utilisation incorrecte peut causer des blessures ou des coupures.

- Les matériaux ou produits inflammables ne doivent jamais être mis à proximité de 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 disjoncteur conçu avec des distances de contact qui permettront de couper complètement le courant.
- La garantie ou les demandes de responsabilité pourront être annulées si l'appareil n'est pas correctement connecté.

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.

1.2 SÉCURITÉ GÉNÉRALE

Risque Pour la Santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou d'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.

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 de la table d'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
- 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.

Risque de Coupure

- La lame tranchante du grattoir de la table de cuisson est accessible 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 graisseux peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'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).

1.2 SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Ne comptez pas sur la fonctionnalité de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- 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.
- Ne réparez aucune ou ne remplacez cela ne soit pièce de l'appareil, à moins que spécifiquement recommandé dans le manuel. Toutes les autres réparations doivent être faites par un technicien qualifié.
- 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 de casseroles avec des bords irréguliers ou ne traînez pas de casseroles sur la surface en verre à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'autres produits ou tampons à récurer pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ils peuvent rayer le verre vitrocéramique.

ATTENTION :

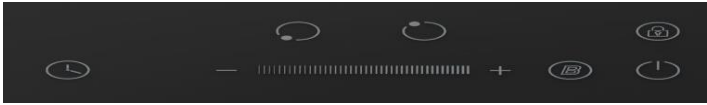
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.
- Une cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie.
- Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et puis couvrez la flamme, par exemple, avec un couvercle ou une couverture.
 - L'appareil est conçu pour fonctionner sous une tension de 230 V.
 - Le raccordement à un réseau électrique conforme et correctement mis à la terre est obligatoire.
 - Veillez à maintenir le cordon d'alimentation éloigné de toute surface chaude.
 - Assurez-vous que le tuyau de gaz est conforme aux normes en vigueur dans votre pays.
 - Maintenez le tuyau de gaz à distance des surfaces chaudes et vérifiez l'absence de fuite à l'aide d'eau savonneuse.
 - Après avoir serré le tuyau de gaz sur la buse, fixez-le à l'aide d'un collier adapté et contrôlez de nouveau l'étanchéité.

- Le régulateur de gaz naturel utilisé doit être conforme à une pression de sortie de 300 mm Hg (30 mbar).
- La pression d'alimentation en gaz naturel doit être comprise entre 200 mm Hg (20–25 mbar).
- Pour toute conversion au gaz naturel ou au GPL, veuillez contacter le Service technique agréé.
- Le tuyau de gaz doit être le plus court possible et ne pas dépasser 120 cm.
- Une ventilation supplémentaire peut être nécessaire en cas d'utilisation intensive de l'appareil.
- En cas de dysfonctionnement, veuillez contacter le service après-vente Schneider.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial ou un ensemble fourni par le fabricant ou un service agréé.
- 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.

2.UTILISATION

2.1 - Explication des Principales Parties de l'Appareil

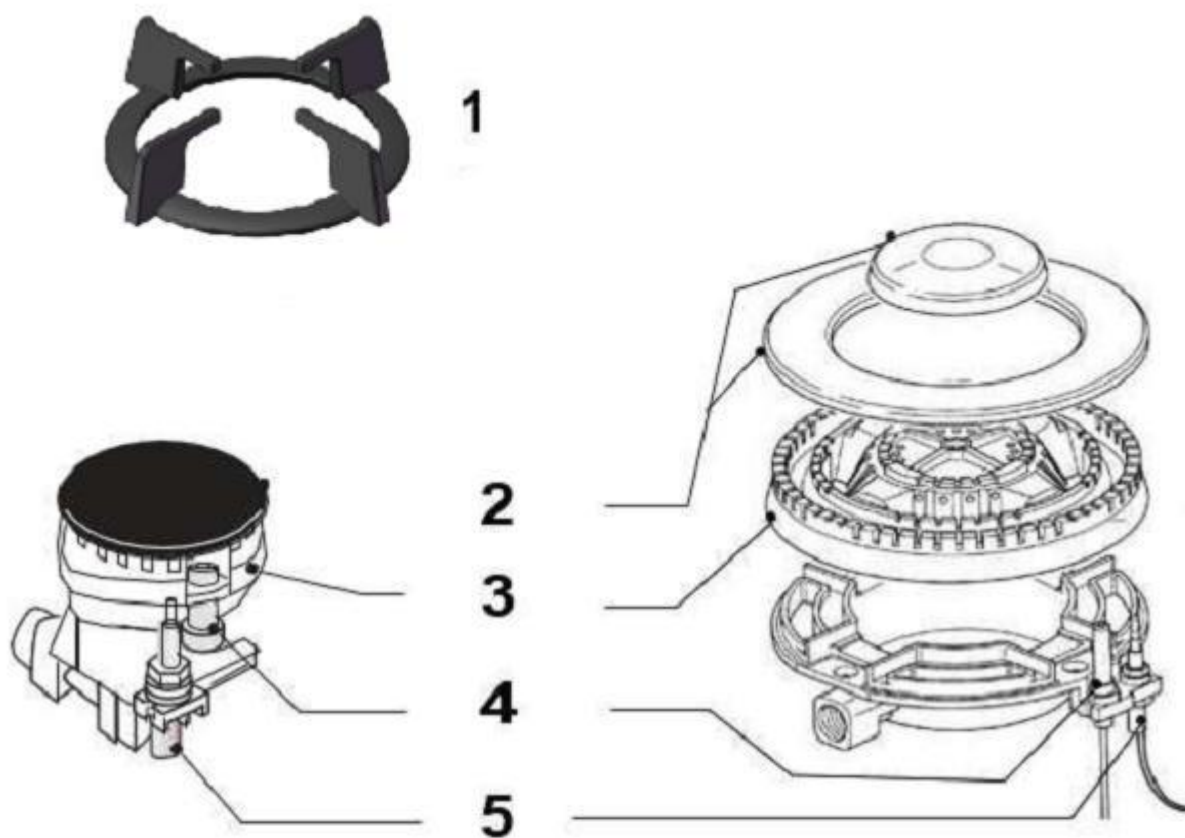
Interface Utilisateur



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

Puissance des zones de caisson

	1200W/1500W (Booster)
	2000W/2300W (Booster)



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

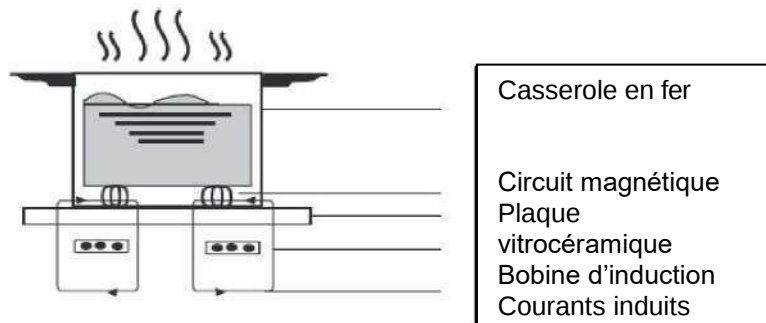
2. UTILISATION

2.2. À propos de la cuisson à induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sécuritaire, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par des champs électromagnétiques produisant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement par le chauffage de la surface du verre. Le verre devient chaud car il est chauffé par la casserole.

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson à induction

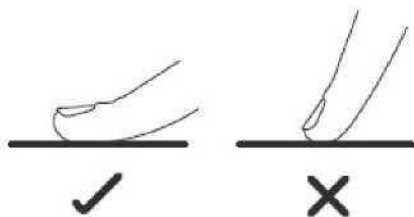
- Lisez ce Casserole, en portant une attention particulière aux "Consignes de sécurité".



- 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 soient toujours propres et sèches, et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) les couvrant.
- Même un mince film d'eau peut rendre l'utilisation des touches difficile.



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.

2. UTILISATION

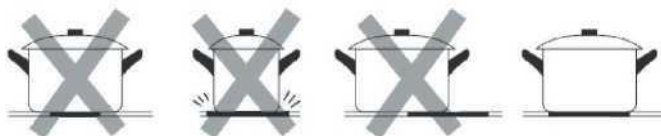


- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez un peu d'eau dans la casserole, que vous voulez vérifier.
 2. Si rien ne clignote à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.
- Les batteries de cuisine fabriquées à partir des matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur,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

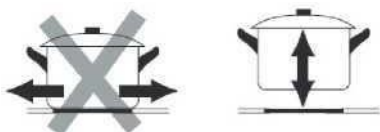
N'utilisez pas de batteries de cuisines avec des bords dentelés ou une base courbée.



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 casserole avec une taille légèrement plus large servira à son maximum d'efficacité. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole 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.

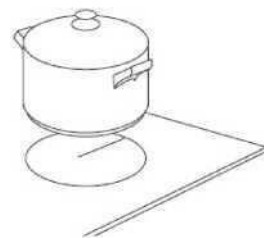


2. UTILISATION

2.3 - Fonctionnement de la plaque à induction

Pour démarrer la cuisson :

1. Appuyez sur l'interrupteur **MARCHE/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.
3. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de cuisson soient propres et sèches.



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



Réduire la puissance



Augmenter la puissance

- Si vous ne sélectionnez pas de niveau de puissance dans la minute qui suit, la plaque à induction s'arrête automatiquement. Vous devrez recommencer la procédure à partir de l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le niveau de puissance à tout moment pendant la cuisson..

2. UTILISATION

L'affichage de la puissance réglée clignote

Cela signifie que:

1. Vous n'avez pas placé une casserole sur la zone correcte de cuisson ou,
2. La casserole que vous utilisez ne convient pas pour la cuisson par induction ou,
3. 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 :

- Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson (A) que vous désirez éteindre.
- Faites glisser votre doigt sur le curseur vers la gauche (D) jusqu'au niveau "0".
- 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.

2. UTILISATION

2.4 Utilisation de la Fonction Verrouillage Enfant

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'empêcher toute utilisation involontaire (par exemple par des enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la touche **MARCHE/ARRÊT (ON/OFF)**, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes :

Touchez la touche de verrouillage des commandes. « **Lo** » apparaît sur l'indicateur du minuteur.

Pour déverrouiller les commandes :

- Vérifiez que la plaque de cuisson à induction est allumée.
- Touchez et maintenez la touche de verrouillage des commandes pendant quelques secondes.
- Vous pouvez maintenant 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 supplémentaire.

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

2. UTILISATION

2.5 Utilisation du Minuteur

1. Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :
2. Vous pouvez l'utiliser comme un simple rappel. Dans ce cas, le minuteur n'arrête pas une zone de cuisson lorsque le temps réglé est écoulé.
3. Vous pouvez le configurer pour arrêter une zone de cuisson après un temps défini.
4. Vous pouvez régler le minuteur jusqu'à **99 minutes**.
5. .

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 aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.

2. Appuyez sur le bouton de commande du minuteur (F). L'indicateur du minuteur de rappel commence à clignoter et affiche « 10 ». Vous pouvez maintenant régler la durée souhaitée.

3. À l'aide des boutons « + » ou « - », vous pouvez régler la durée de 1 à 99 minutes.

Conseil :

- Appuyez une fois sur le bouton « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer la durée par intervalles d'une minute.
- Maintenez le bouton « + » ou « - » enfoncé pour augmenter ou diminuer la durée par intervalles de 10 minutes.
- En appuyant simultanément sur les touches « + » et « - », le minuteur est annulé et l'indicateur s'éteint.

4. Lorsque la durée est réglée, le minuteur commence immédiatement le compte à rebours. Le temps restant s'affiche à l'écran.

5. Lorsque le temps programmé est écoulé, des signaux sonores sont émis pendant 30 secondes et l'affichage s'éteint.

Remarque : Le minuteur fonctionne uniquement en mode 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 la durée est réglée, le minuteur commencera immédiatement à compter à rebours. Le temps restant s'affichera sur l'écran.

REMARQUE : Lorsque le minuteur est réglé pour un foyer, un point rouge à côté du niveau de puissance indique que l'affichage du minuteur concerne ce foyer-ci.

6*

5. Lorsque le temps du minuteur est écoulé, la zone de cuisson correspondante sera éteinte automatiquement.
6. 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.

2. UTILISATION

2.6- Messages d'erreur / Causes / Solutions

En cas d'anomalie, la plaque à induction passe automatiquement en mode de sécurité et affiche les codes de protection correspondants :

Message d'erreur	Causes Possibles	Que 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 trouve 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.	- Le câble de connexion n'est pas monté correctement ou il est défectueux; - Remplacez la capteur de la bobine si le câble de connexion n'est pas endommagé; - 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 tout dommage pour la table à induction.

2. UTILISATION

2.7 - Fonctionnement des plaques à gaz

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.

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.

2. UTILISATION

2.8- 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 casserole (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)
Brûleurs Auxiliaire (Ø = 55)	80	140
Brûleurs Grand (Ø = 100)	200	240

2. 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.

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.

2. UTILISATION

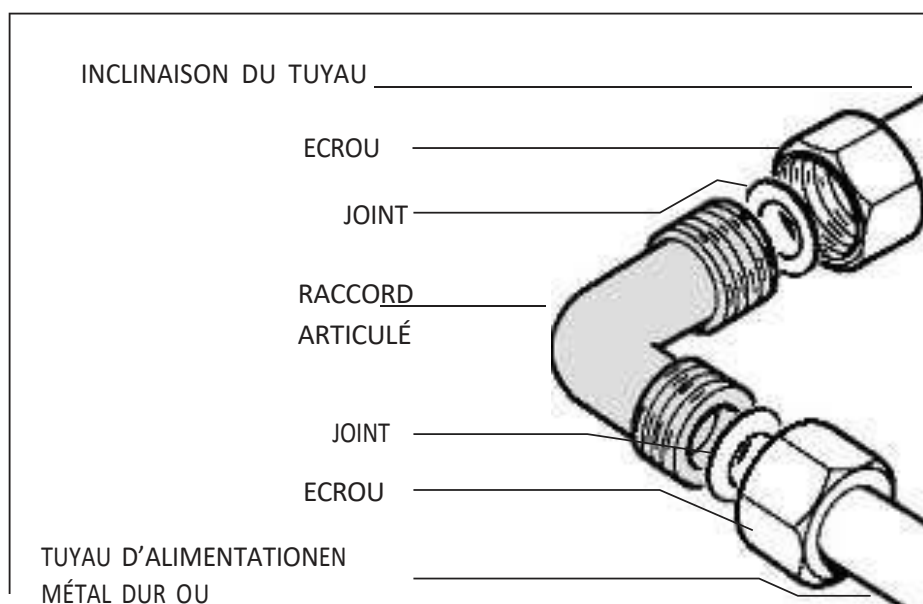
Le dispositif est raccordé au tube d'entrée de gaz au moyen d'un écrou d'extrémité (gaz mâle 1/2 fil) qui est relié au cantilever. Il peut être ouvert en fonction des besoins de l'installation.

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.

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



2.9 - Raccordement électrique

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:

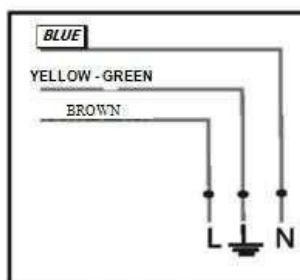
- La fiche et la prise murale doivent être adaptées à un courant de 16 A;
- Il doit être facilement accessible et placé de manière à ce qu'aucune partie électrique ne soit accessible lors du branchement ou du débranchement de la même prise;
- La fiche peut être facilement retirée;
- Aucune pression ne doit être appliquée sur la fiche lorsqu'elle est branchée si la table de cuisson est placée sur le meuble;
- 2 appareils électriques ne doivent pas être connectés à la même prise murale en même temps;
- Un câble H05VV-F de type 3xl, 5 mm² doit être utilisé si le cordon d'alimentation doit être remplacé;
- 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.

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.

Connexion Electrique



2.10 - Adaptation à différents types de gaz

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.

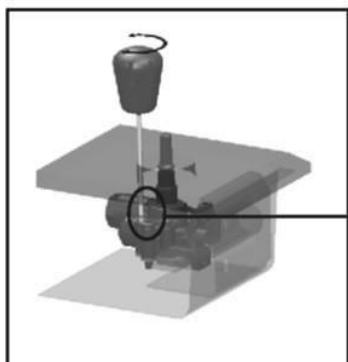


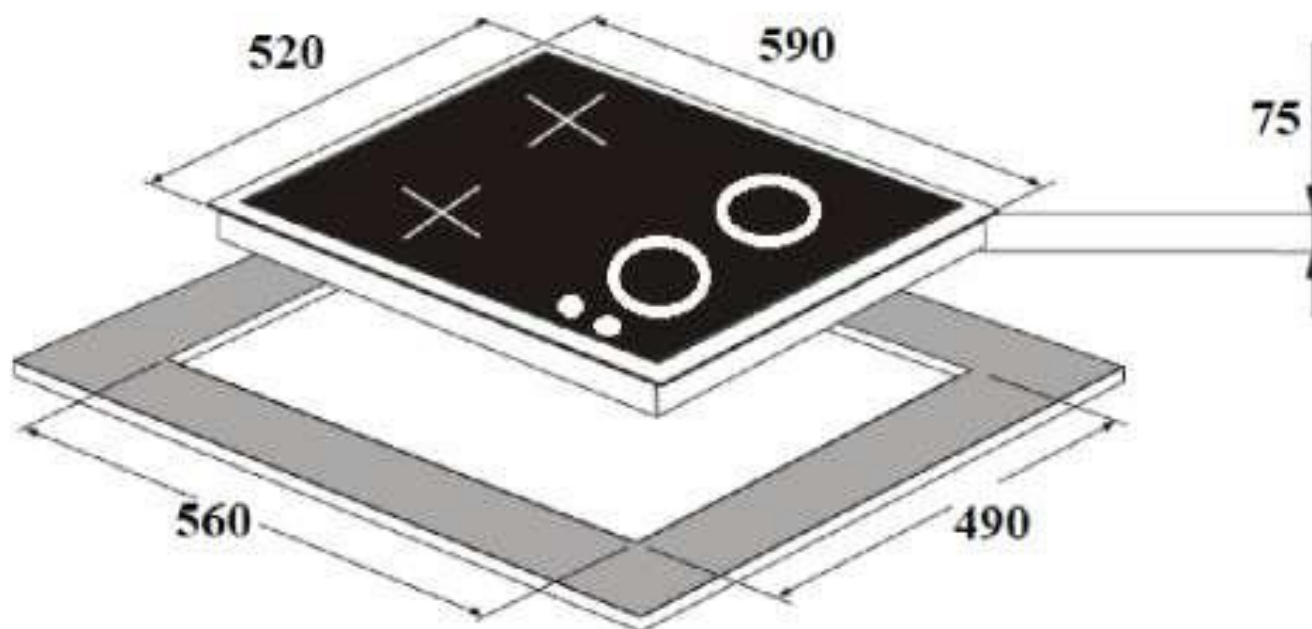
Figure 3

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

3.INSTALLATION

Les figures ci-dessous illustrent les procédures à suivre pour l'installation.

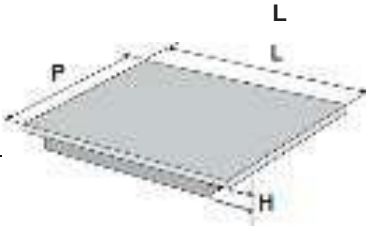
Préparez la découpe du plan de travail conformément aux dimensions indiquées dans les schémas.



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 rature supérieure de 65 ° C à la température ambiante (UNI EN 30-1-1 e / o CEI EN 60335-2-6).

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



Dimensions de la découpe

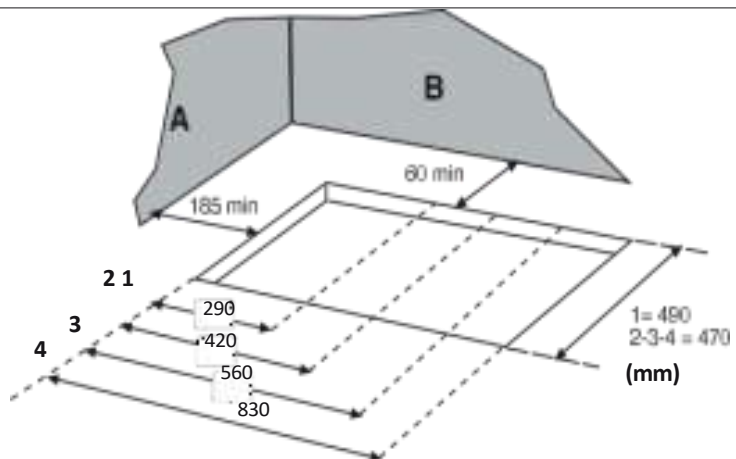
1=Plaque de cuisson 30 cm (290x490)

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.

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.



Brancher la plaque de cuisson à l'alimentation

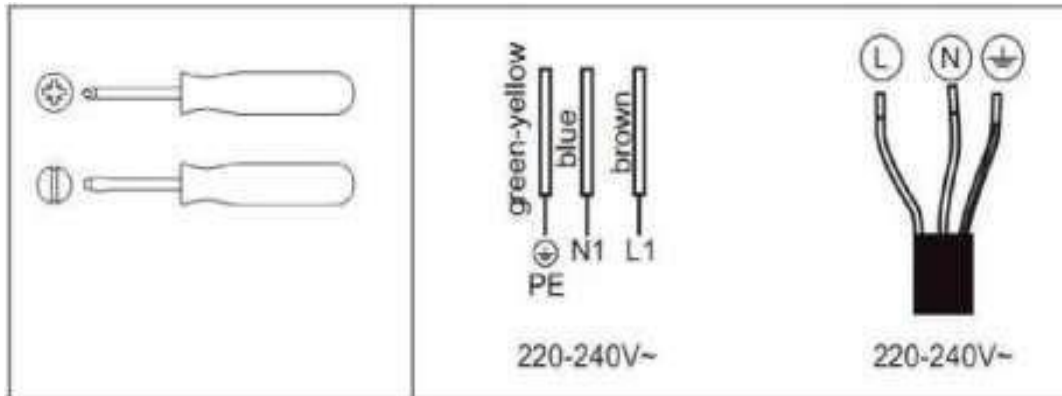
Cette plaque de cuisson doit être branchée à l'alimentation électrique uniquement par une personne qualifiée. Avant de brancher la plaque de cuisson à la prise de courant, vérifiez que :

- Le système de câblage intérieur est adapté à la puissance absorbée par la plaque de cuisson.
- La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
- 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.

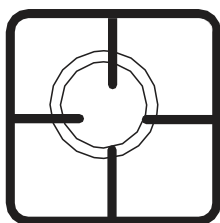


- Si le câble est endommagé ou à remplacer, l'opération doit être effectuée par l'agent du service après-vente avec des outils dédiés pour éviter des accidents.
- Si l'appareil est branché directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre 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

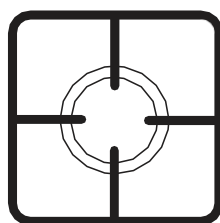
4. ENTRETIEN

- 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 flammes.
- 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'acide 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.

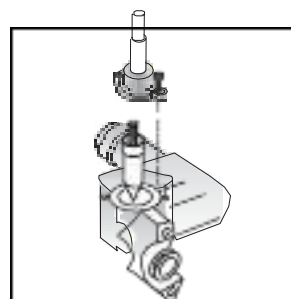
Contactez un ingénieur qualifié pour faire face à d'autres problèmes pouvant survenir pendant l'utilisation.



NON



OUI



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.

5. GARANTIE

Garantie du produit et pièces de rechange disponibles

Selon les termes de la garantie du fabricant applicable au lieu, l'utilisation du Service est gratuite. La durée minimale de la garantie (garantie du fabricant pour les consommateurs privés) dans l'Espace économique européen est de 2 ans selon les termes de garantie applicables au lieu. Les conditions de garantie n'affectent pas les autres droits ou réclamations détenus par vous-même en vertu de la législation locale.

Des informations détaillées sur la période de garantie et les conditions de garantie pays sont disponibles auprès du service à la clientèle, de votre revendeur ou de notre Les pièces de rechange d'origine fonctionnelles selon la directive écoconception correspondante peuvent être obtenues auprès du service à la clientèle pendant une période d'au moins compter de la date de mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

EXCLUSIONS DE GARANTIE :

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 aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ;
- (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 branchement à une tension incorrecte ;
- (5)** toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par Schneider.

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

Service après-vente

Pour une intervention technique en raison d'un dysfonctionnement, contactez-nous au 04 88 78 59 99.

En vertu de 2009/125/EC Loi Portant sur la Conception des Produits Consommateur d'Energie, 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	SCTGI622SM		
Type de la table de cuisson	Table de cuisson gaz + induction		
	Symbole	Valeur	unité
Nombre de brûleurs à gaz		2	
Efficacité énergétique de l'élément chauffant grand	EE Buleur à gaz	59	%
Efficacité énergétique de l'élément chauffant auxillaire	EE Buleur à gaz	x	%
Efficacité énergétique de la table de cuisson	EE Table de cuissonr à gaz	59	%
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		2	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm es plus proches	Ø	Zone1:16 Zone2:18	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg	EC cuisson électrique	Zone1:193 Zone2:192	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC plaque électrique	192,5	Wh/kg

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 cuisson gaz&induction**

Réf finale / réf fabricant: B64222 - SCTGI622SM IMPORTATEUR: **G3**

CONCEPTS- ZAC de la Madeleine 9-11

rue de la Tuilerie - 77500 CHELLES

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 : 15 Décembre 2025

SCHNEIDER

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité de G3 CONCEPTS.
Schneider, et le logo Schneider sont des marques utilisées sous licence par G3 CONCEPTS.

Tous les autres produits, services, dénominations sociales, marques, noms commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.

Importé par

G3 CONCEPTS

ZAC de la Madeleine - 9-11 rue de la Tuilerie - 77500 Chelles-France

Contact tel: +33 (0)1 72 84 90 43

formulaire.contact@g3concepts.fr

Dit apparaat is getest en goedgekeurd door gekwalificeerd en bekwaam personeel om de beste gebruikresultaten te garanderen voordat het de fabriek verlaat. Alle reparaties of aanpassingen die daarna nodig mochten zijn, moeten zeer zorgvuldig worden uitgevoerd. Daarom raden wij u aan contact op te nemen met de dealer waar u het apparaat hebt gekocht of met het dichtstbijzijnde servicecentrum, onder vermelding van het type probleem en het model van uw apparaat. Vergeet niet dat onze originele reserveonderdelen alleen verkrijgbaar zijn in onze technische servicecentra. Laat verpakkingsmateriaal niet onbeheerd achter om de veiligheid van kinderen en het milieu te beschermen, maar breng het naar een centrum voor afbreekbaar afval.



Het symbool op het product of de verpakking betekent dat het product niet als normaal huishoudelijk afval mag worden beschouwd en dat het moet worden ingeleverd bij een geschikt inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Een correcte verwijdering van dit product kan helpen om negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen die het gevolg kunnen zijn van een onjuiste verwijdering van het product. Neem contact op met de gemeentelijke diensten, de lokale afvalverwerkingsdienst of de winkel waar u het product hebt gekocht voor meer informatie over het recyclen van het product.

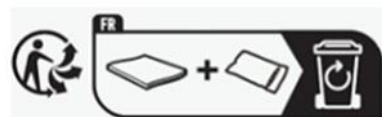
INHOUDSOPGAVE ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Gebruiksaanwijzing:

- Uitleg van de belangrijkste onderdelen van het apparaat
- Gasfornuis (ontsteking, verbranding, tips)
- Werking van de elektrische kookplaten
- Onderhoud en reiniging

Installatie-instructies:

- Plaatsing en aansluiting op het gasnet
- Elektrische aansluiting
- Aanpassing aan verschillende soorten gas pagina
- Installatie-instructies voor de units



Belangrijke veiligheidsinstructies: lees deze aandachtig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

1. VEILIGHEID EN VOORZORGSMATREGELEN:

LEES DEZE BELANGRIJKE
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG
DOOR VOORDAT U HET APPARAAT

INSTALLEERT EN GEBRUIKT EN BEWAAR
ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

DE FABRIKANT KAN IN GEEN
GEVAL AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD
VOOR SCHADE ALS GEVOLG VAN HET NIET
OPVOLGEN VAN DE VEILIGHEIDS EN INSTALLATIE.

1.1 VEILIGHEID VAN KWETSBARE PERSONEN EN KINDEREN

ALLE TOEGANKELIJKE ONDERDELEN VAN UW
KOOKTOESTEL WORDEN HEET TIJDENS HET
GEBRUIK. HOUD KLEINE KINDEREN UIT DE BUURT VAN
HET TOESTEL.

HOUD KINDEREN JONGER DAN 8 JAAR UIT DE BUURT
VAN HET APPARAAT ALS ZE NIET CONSTANT IN DE
GATEN WORDEN GEHOUDEN.

DIT APPARAAT KAN WORDEN GEBRUIKT DOOR
KINDEREN VAN 8 JAAR EN OUDER, EN DOOR PERSONEN
MET BEPERKTE FYSIEKE, ZINTUIGLIJKE OF MENTALE
OF ERVARING EN KENNIS ONTBREKEN ALS ZIJ
VOORAF BEGELEIDING OF INSTRUCTIES
HEBBEN GEKREGEN.

1.2 ALGEMENE VEILIGHEID

OVER HET VEILIG GEBRUIK VAN HET APPARAAT EN DE RISICO'S ZIJN, DIE DAARAAN VERBONDEN . HEBBEN ONDERSTREPEN.

KINDEREN MOGEN NIET MET HET APPARAAT SPELEN . REINIGING EN ONDERHOUD MOGEN NIET WORDEN UITGEVOERD DOOR KINDEREN DIE ZONDER TOEZICHT ZIJN.

ONBEWAARD BAKKEN OP EEN KOOKPLAAT MET VET OF OLIE KAN GEVAARLIJK ZIJN EN BRAND VEROORZAKEN.

PROBEER IN GEEN GEVAL VLAMMEN MET WATER HET VUUR/DE TE BLUSSEN .

SCHAKEL HET APPARAAT UIT EN DEK DE VLAMMEN AF MET EEN DEKSEL OF EEN BRANDWERENDE DEKEN.

BRANDGEVAAR. PLAATS GEEN VOORWERPEN OP KookPLAATOPPERVLAK.

ALS HET GLAS OF HET DE GLASKERAMIEK BARST, SCHAKEL HET APPARAAT ELEKTRISCHE SCHOKKEN VOORKOMEN .

HET APPARAAT MAG NIET WORDEN OM BEDIENEN MET EEN EXTERNE TIMER OF EEN AFZONDERLIJK AFSTANDSBEDIENINGSSYSTEEM.

1.2 ALGEMENE VEILIGHEID

GEBRUIK GEEN STOOMSTRAAL OM HET APPARAAT TE REINIGEN.

HET APPARAAT MAG NIET WORDEN BEDIEND MET EEN EXTERNE TIMER OF EEN AFZONDERLIJK AFSTANDBEDIENINGSSYSTEEM.

GEBRUIK GEEN STOOMREINIGERS OM HET APPARAAT TE REINIGEN.

Veiligheidswaarschuwingen

Risico op elektrische schok

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat u werkzaamheden of onderhoud aan het apparaat uitvoert.
- Aansluiting op een correct geaard elektrisch systeem is noodzakelijk en verplicht.
- Wijzigingen aan de elektrische bedrading in huis mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot een elektrische schok of zelfs tot de dood.

Risico op snijwonden

- Wees voorzichtig – de randen van het paneel zijn scherp.
- Onjuist gebruik kan verwondingen of snijwonden veroorzaken.
- Ontvlambare materialen of producten mogen nooit in de nabijheid van dit apparaat worden geplaatst.
- Geef deze informatie door aan de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat, aangezien dit de installatiekosten kan verlagen.

- Het apparaat moet overeenkomstig deze instructies worden geïnstalleerd om elk gevaar te vermijden.
- Dit apparaat mag uitsluitend correct worden geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een stroomonderbreker die is ontworpen met contactafstanden die een volledige uitschakeling van de stroom mogelijk maken.
- De garantie of aansprakelijkheidsclaims kunnen vervallen indien het apparaat niet correct is aangesloten.

Risico op elektrische schok

- Gebruik geen gebroken of gebarsten kookplaat.
Indien het kookoppervlak breekt of scheurt, koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet (wandcontactdoos) en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Koppel de kookplaat los van het stopcontact voordat u deze reinigt of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Het niet naleven van deze instructie kan leiden tot elektrische schokken of de dood.

Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan de normen voor elektromagnetische veiligheid.

1.2 ALGEMENE VEILIGHEID

- Personen met een pacemaker of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) dienen vóór gebruik van dit apparaat hun arts of de fabrikant van het implantaat te raadplegen om ervoor te zorgen dat hun implantaat niet wordt beïnvloed door het elektromagnetische veld.
- Het niet naleven van deze instructie kan leiden tot de dood.

Heet oppervlak

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen van dit apparaat voldoende heet om brandwonden te veroorzaken.
- Laat geen lichaamsdelen, kleding of andere voorwerpen dan geschikt kookgerei in contact komen met het glas van de inductiekookplaat zolang het oppervlak niet is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien deze heet kunnen worden.
- De handgrepen van pannen kunnen heet aanvoelen. Zorg ervoor dat de handgrepen niet uitsteken boven andere ingeschakelde kookzones.

Risico op snijwonden

- Het scherpe mes van de schraper voor de kookplaat is toegankelijk wanneer de veiligheidskap is verwijderd. Gebruik het met voorzichtigheid en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
- Onvoldoende voorzichtigheid kan leiden tot verwondingen of snijwonden.

1.2 ALGEMENE VEILIGHEID

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik. Overkoken kan rook veroorzaken en vetresten kunnen vlam vatten.
- Gebruik het apparaat nooit als werkblad of opslagoppervlak.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het apparaat liggen.
- Plaats of laat geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv. computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat, aangezien deze door het elektromagnetische veld kunnen worden beïnvloed.
- Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met behulp van de bedieningstoetsen).
- Vertrouw niet op de panherkenningsfunctie om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pannen verwijdt.
- Berg geen voorwerpen die aantrekkelijk zijn voor kinderen op in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.
- Laat kinderen nooit alleen of zonder toezicht in de ruimte waar het apparaat in gebruik is.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij dit uitdrukkelijk in deze handleiding wordt aanbevolen. Alle andere reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.

- Plaats of verplaats geen zware voorwerpen op de kookplaat.
- Ga niet op de kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met onregelmatige bodems en schuif geen pannen over het inductieglas, aangezien dit krassen kan veroorzaken.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, producten of schuursponsjes om de kookplaat te reinigen, omdat deze het glaskeramische oppervlak kunnen beschadigen.

LET OP :

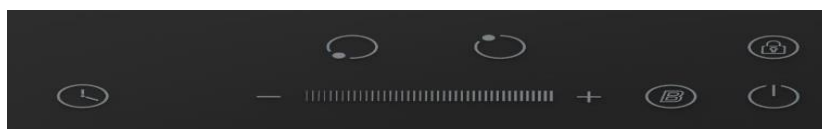
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Vermijd contact met de verwarmingselementen.
- Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer NOOIT een brand met water te blussen; schakel het apparaat uit en bedek de vlam bijvoorbeeld met een deksel of een blusdeken.
- Het apparaat is ontworpen om te werken op een spanning van **230 V**.
- Aansluiting op een conform en correct geaard elektriciteitsnet is verplicht.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zorg ervoor dat de gasslang voldoet aan de geldende normen in uw land.
- Houd de gasslang uit de buurt van hete oppervlakken en controleer op lekkages met behulp van zeepsop.

1.2 ALGEMENE VEILIGHEID

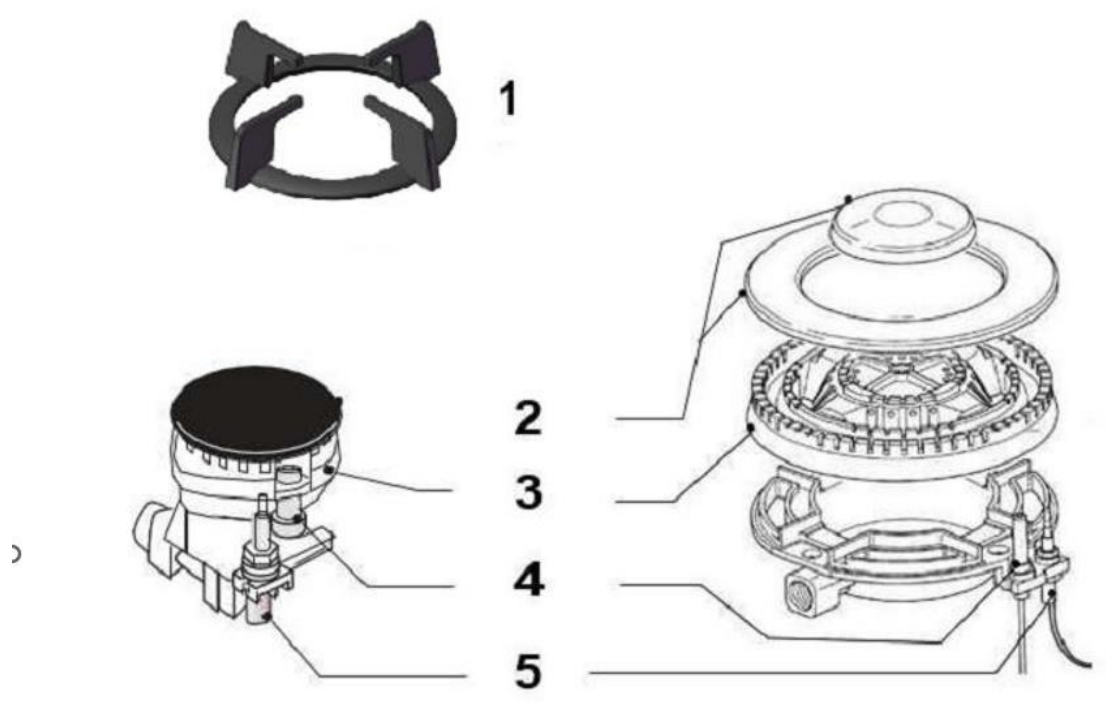
- Nadat de gasslang op de aansluiting is vastgedraaid, bevestigt u deze met een geschikte slangklem en controleert u opnieuw de dichtheid.
- De gebruikte aardgasregelaar moet voldoen aan een uitlaatdruk van 300 mm Hg (30 mbar).
- De voedingsdruk van aardgas moet tussen 200 mm Hg (20–25 mbar) liggen. Neem voor elke ombouw naar aardgas of LPG contact op met de erkende technische dienst.
- De gasslang moet zo kort mogelijk zijn en mag niet langer zijn dan 120 cm.
- Bij intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn.
- Neem bij een storing contact op met de Schneider klantenservice.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal snoer of een set geleverd door de fabrikant of een erkende servicedienst.
- Wij raden u aan de tijd te nemen om deze gebruikshandleiding / installatiehandleiding zorgvuldig door te lezen, zodat u begrijpt hoe het apparaat correct wordt geïnstalleerd en gebruikt.

2. GEBRUIK

2.1 – Uitleg van de belangrijkste onderdelen van het apparaat



Referentie	Referentie
A 	Toets voor selectie van de kookzone
B 	Kinderbeveiliging (vergrendelingstoets)
C 	AAN / UIT-toets
D	Toets voor instelling van vermogen / timer
	
E 	Boostertoets
F 	Timertoets



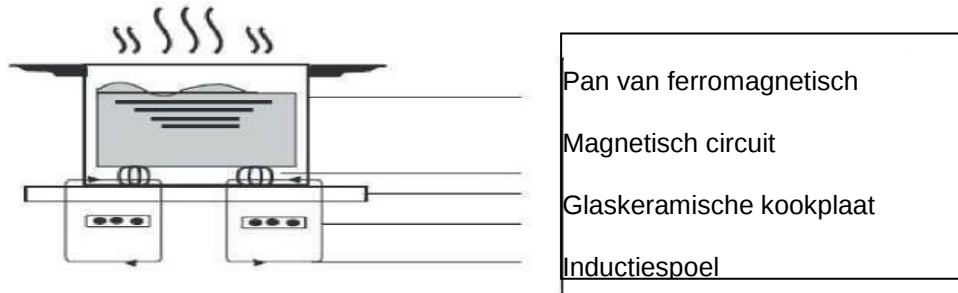
1. Pannendrager (rooster)
2. Branderkap
3. Branderring
4. Ontstekingspen (*voor automatische uitvoeringen*)
5. Thermokoppel
6. Bedieningsknop voor ontsteking en vlamregeling

2.2 - Over inductiekoken

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en energiezuinige kooktechnologie.

De warmte wordt opgewekt door elektromagnetische velden en rechtstreeks in de pan geproduceerd, in plaats van via het glazen kookoppervlak.

Het glas wordt warm doordat het door de pan wordt verwarmd.

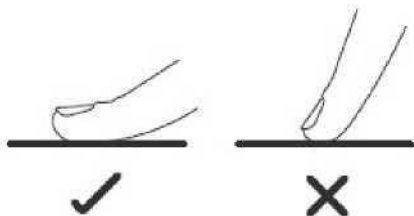


Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

- Lees deze **handleiding** zorgvuldig door, met bijzondere aandacht voor de **veiligheidsinstructies**.
- Verwijder alle beschermfolies die zich nog op de inductiekookplaat bevinden.

Gebruik van de aanraaktoetsen

- De bediening reageert op aanraking; u hoeft de toetsen niet in te drukken. Gebruik het **platte deel van uw vinger**, niet de vingertop.
- U hoort een pieptoon telkens wanneer een toets wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bediening altijd **schoon en droog** is en dat er geen voorwerpen (bijv. keukengerei of een doek) op liggen.
- Zelfs een dun laagje water kan het gebruik van de aanraaktoetsen bemoeilijken.



2. GEBRUIK



Het juiste kookgerei kiezen

- Gebruik uitsluitend kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie. Let op het **inductiesymbool** op de verpakking of op de onderzijde van de pan.
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door de **magnetest** uit te voeren. Houd een magneet tegen de bodem van de pan. Als de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductiekoken.

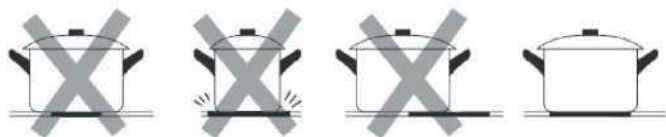


Als u geen magneet heeft :

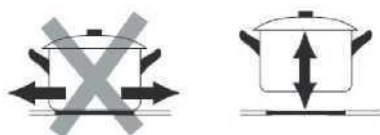
Zorg ervoor dat de bodem van uw pan **glad** is, **vlak tegen het glas** ligt en **dezelfde grootte** heeft als de kookzone.

Gebruik pannen waarvan de diameter **groter is dan de markering van de geselecteerde kookzone**. Het gebruik van een pan met een iets grotere diameter zorgt voor **maximale efficiëntie**.

Wanneer u een kleinere pan gebruikt, kan de efficiëntie lager zijn dan verwacht. Een pan met een diameter van **minder dan 140 mm** wordt mogelijk niet door de kookplaat herkend.



Til pannen altijd van de inductiekookplaat – schuif ze niet, omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken



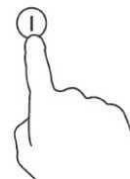
2. GEBRUIK

2.3 – Werking van de inductiekookplaat

Om het koken te starten :

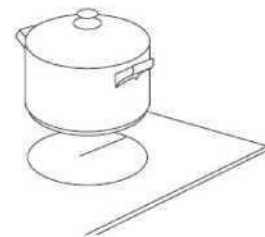
1. Druk op de **AAN/UIT-schakelaar**.

- Nadat de kookplaat is ingeschakeld, klinkt er één pieptoon en verschijnt “—” of “—” op het display, wat aangeeft dat de inductiekookplaat zich in **stand-by-modus** bevindt.



2. Plaats een pan op de kookzone die u wilt gebruiken.

3. Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het kookoppervlak **schoon en droog** zijn.



4. Druk op de toets voor selectie van de kookzone; de indicator  bij de overeenkomstige zone begint te knipperen.

Het symbool **0** verschijnt op het display.

5. Stel het vermogensniveau in door met uw vinger over de **schuifregelaar (D)** te glijden.



Vermogen verminderen



Vermogen verhogen

- Als u **binnen één minuut** geen vermogensniveau selecteert, schakelt de inductiekookplaat **automatisch uit**. U moet de procedure opnieuw starten vanaf **stap 1**.
- U kunt het **vermogensniveau op elk moment** tijdens het koken aanpassen.

2. GEBRUIK

Het ingestelde vermogensniveau knippert

Dit betekent dat:

1. u geen pan op de juiste kookzone hebt geplaatst, of
2. de pan die u gebruikt niet geschikt is voor inductiekoken, of
3. de pan te klein is of niet correct in het midden van de kookzone is geplaatst.

De kookzone zal **niet verwarmen** wanneer ongeschikt kookgerei op de kookplaat wordt geplaatst.

Het display schakelt **automatisch uit na 1 minuut** als er geen geschikte pan op de inductiekookplaat wordt geplaatst.

Wanneer het koken is beëindigd :

- Druk op de toets voor selectie van de kookzone (A) die u wilt uitschakelen.
- Schuif uw vinger over de schuifregelaar naar links (D) tot niveau "0".
- Wees voorzichtig met **hete oppervlakken**.

"H" geeft aan welke kookzone nog **heet is om aan te raken**.

Dit symbool verdwijnt zodra het oppervlak is afgekoeld tot een voldoende lage temperatuur.

Dit kan ook helpen om **energie te besparen** wanneer u de nog warme kookzone opnieuw gebruikt.

Gebruik van de boosterfunctie

De boosterfunctie inschakelen :

- Kies de kookzone door op de toets voor kookzoneselectie (A) te drukken.
- Wanneer u de **boostertoets (E)**  aanraakt, verschijnt "P" op het overeenkomstige display en wordt het **maximale vermogen** geactiveerd.

Boosterfunctie uitschakelen

- a. Druk op de toets voor kookzoneselectie (A) van de kookzone die u wilt uitschakelen.
 - b. Raak de **schuifregelaar (D)** aan om de boosterfunctie te annuleren; de kookzone keert vervolgens terug naar **niveau 9**.
- a. Deze functie is **compatibel met elke kookzone**.
 - b. De kookzone keert **automatisch terug naar niveau 9 na 5 minuten**.

2. GEBRUIK

2.4 Gebruik van de kinderbeveiligingsfunctie

- U kunt de bediening vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld door kinderen die de kookzones per ongeluk inschakelen).
- Wanneer de bediening is vergrendeld, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, met uitzondering van de **AAN/UIT-toets (ON/OFF)**.

Om de bediening te vergrendelen :

Raak de toets voor bedieningvergrendeling aan. “Lo” verschijnt op de timerindicator.

Om de bediening te ontgrendelen :

- Controleer of de inductiekookplaat is ingeschakeld.
- Raak de toets voor bedieningvergrendeling aan en houd deze **enkele seconden** ingedrukt.
- U kunt nu uw inductiekookplaat gebruiken.

Wanneer de kookplaat is vergrendeld, zijn **alle bedieningselementen uitgeschakeld behalve de ON/OFF-toets**.

In noodgevallen kunt u de inductiekookplaat altijd uitschakelen met de ON/OFF-toets, maar u moet de kookplaat **ontgrendelen vóór het volgende gebruik**.

Bescherming tegen oververhitting

De kookplaat is uitgerust met een temperatuursensor die de temperatuur binnenin de inductiekookplaat bewaakt.

Wanneer een **te hoge temperatuur** wordt gedetecteerd, schakelt de inductiekookplaat **automatisch uit**.

Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer de grootte van een pan ongeschikt is, wanneer de pan niet magnetisch is (bijvoorbeeld aluminium), of wanneer andere kleine voorwerpen (zoals een mes, vork of sleutels) op de kookplaat worden achtergelaten, schakelt de kookplaat automatisch over naar de stand-by-modus na 1 minuut.

De ventilator blijft de kookplaat nog gedurende korte tijd koelen.

Bescherming door automatische uitschakeling

De automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie van uw inductiekookplaat.

De kookplaat schakelt automatisch uit wanneer u vergeet deze uit te zetten.

De standaard bedrijfstijden voor de verschillende vermogensniveaus worden weergegeven in de onderstaande tabel.:

Vermogensniveau	1~ 3	4~ 6~	7~ 8	9
Standaard bedrijfstijd (minuten)	240	180	120	90

Wanneer de pan wordt verwijderd, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk met verwarmen en schakelt de kookplaat na 2 minuten automatisch uit.

2. GEBRUIK

2.5 Gebruik van de timer

- U kunt de timer op **twee verschillende manieren** gebruiken:
 - Als **eenvoudige herinnering**. In dit geval schakelt de timer **geen kookzone uit** wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
 - Om een **kookzone automatisch uit te schakelen** na een ingestelde tijd.
 - De timer kan worden ingesteld tot **99 minuten**.

Gebruik van de timer als eenvoudige herinnering

Wanneer geen kookzone is geselecteerd :

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.

Opmerking : U kunt de herinneringstimer gebruiken, zelfs als er geen kookzone is geselecteerd.

2. Druk op de **timertoets (F)**. De indicator van de herinneringstimer begint te knipperen en geeft **"10"** weer. U kunt nu de gewenste tijd instellen.

3. Met behulp van de toetsen **"+"** of **"–"** kunt u de tijd instellen van **1 tot 99 minuten**.

Tip :

- Druk één keer op **"+"** of **"–"** om de tijd met stappen van **1 minuut** te verhogen of te verlagen.
 - Houd **"+"** of **"–"** ingedrukt om de tijd met stappen van **10 minuten** te verhogen of te verlagen.
 - Door **"+"** en **"–"** tegelijkertijd in te drukken, wordt de timer geannuleerd en dooft de indicator.
4. Zodra de tijd is ingesteld, start de timer **onmiddellijk met aftellen**. De resterende tijd wordt op het display weergegeven.
 5. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinken er **gedurende 30 seconden** geluidssignalen en schakelt het display uit.

Opmerking : De timer werkt uitsluitend in de **normale modus**.

Instellen van de timer om één of meerdere kookzones uit te schakelen



Wanneer de timer aan een kookzone is toegewezen :

1. Druk op de toets voor kookzoneselectie (**A**)  van de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen.
2. Druk op de **timertoets (F)**. De timerindicator begint te knipperen en geeft **"10"** weer. U kunt nu de gewenste tijd instellen.
3. Met behulp van de toetsen **"+"** of **"–"** kunt u de tijd instellen van **1 tot 99 minuten**.

Tip :

- Druk één keer op **"+"** of **"–"** om de tijd met stappen van 1 minuut te verhogen of te verlagen.
- Houd **"+"** of **"–"** ingedrukt om de tijd met stappen van 10 minuten te verhogen of te verlagen.
- Door **"+"** en **"–"** tegelijkertijd in te drukken, wordt de timer geannuleerd en dooft de timerindicator.

2. GEBRUIK

4. Zodra de tijd is ingesteld, begint de timer **onmiddellijk met aftellen**. De resterende tijd wordt op het display weergegeven.

OPMERKING : Wanneer de timer is ingesteld voor een kookzone, geeft een **rood punt** naast het vermogensniveau aan dat de timerweergave **op deze kookzone** betrekking heeft.

6*

5. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de **betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld**. Andere kookzones blijven werken indien zij eerder zijn ingeschakeld.

Wanneer de timer voor meerdere kookzones is ingesteld :

1. Wanneer u de timer gelijktijdig voor meerdere kookzones instelt, worden de **decimale punten** van de betreffende kookzones weergegeven.

Het display toont de minuten. Het punt van de bijbehorende kookzone **knippert**.

15* 15* 45*

(Timer ingesteld op 15 minuten) (Timer ingesteld op 45 minuten)

2. Wanneer de ingestelde tijd van de timer is verstreken, wordt de **betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld**. Vervolgens knipperen de **nieuwe timer** en het **punt van de bijbehorende kookzone**.

30* 30*

- Druk op de **bedieningstoets van de overeenkomstige kookzone**; de timer geeft de **ingestelde tijd** weer.

2. GEBRUIK

2.6 – Foutmeldingen / Oorzaken / Oplossingen

Bij een storing schakelt de inductiekookplaat automatisch over naar de veiligheidsmodus en worden de bijbehorende beschermingscodes weergegeven:

Foutmelding	Mogelijke oorzaken	Wat te doen?
u	Er staat geen pan op de kookzone of de pan is niet geschikt.	Plaats een geschikte pan op de kookzone.
ER03	Er bevindt zich water of een pan op het bedieningspaneel.	Reinig de gebruikersinterface.
F1	Er is geen verbinding tussen de displayprintplaat en de linker hoofdprintplaat.	• De verbindingskabel is niet correct aangesloten of is defect. • Vervang de spoelsensor indien de verbindingskabel niet beschadigd is. • Vervang de hoofdprintplaat of de voedingseenheid indien de spoelsensor niet beschadigd is.
F3E	Storing van de temperatuursensor van de inductiespoel(<i>kookzone waarop de indicator "E" wordt weergegeven</i>).	Vervang de spoelsensor.
F4E	Temperatuurstoring van de hoofdprintplaat (<i>kookzone waarop de indicator "E" wordt weergegeven</i>).	Vervang de hoofdprintplaat.
E1E	De temperatuursensor van de glaskeramische kookplaat geeft een te hoge temperatuur aan.	Reset het apparaat nadat de inductiekookplaat is afgekoeld.
E2 E	De temperatuursensor van de IGBT geeft een te hoge temperatuur aan.	Reset het apparaat nadat de inductiekookplaat is afgekoeld.
E3 E	Abnormale voedingsspanning (te hoog).	Controleer of de voedingsspanning normaal is. Schakel de elektrische voeding opnieuw in wanneer de spanning normaal is.
E4 E	Abnormale voedingsspanning (te laag).	Controleer of de voedingsspanning normaal is. Schakel de elektrische voeding opnieuw in wanneer de spanning normaal is.
E5 E	Storing van de temperatuursensor (<i>kookzone waarop de indicator "E" wordt weergegeven</i>).	De verbindingskabel is niet correct aangesloten of is defect.

De algemene storingen en bijbehorende oplossingen zijn hierboven weergegeven.

Demonteer het apparaat niet zelf en neem contact op met de klantenservice om gevaar en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

2. GEBRUIK

2.7 – Werking van de gasbranders

In het bedieningspaneel van het kooktoestel bevinden zich bedieningsknoppen en -elementen voor de werking van de gasbranders en/of elektrische kookplaten.

De bedieningsknop van het kooktoestel kan vanuit de gesloten stand met de klok mee worden gedraaid tot de maximale open stand; hetzelfde geldt in omgekeerde richting (draai de knop naar de gewenste stand).



= geen gastoevoer



= maximale gastoevoer



= minimale gastoevoer

Ontsteken van de branders

Voor modellen met automatische ontsteking wordt de brander ontstoken door de knop in te drukken en te draaien tot de maximale stand is bereikt.

Voor uitvoeringen zonder automatische ontsteking (of in geval van een stroomstoring) kunt u de kookplaat ontsteken door de beschreven stappen te volgen met een lucifer of een aparte aansteker
(let op dat u zich hierbij niet verbrandt).

Bij modellen met een veiligheidsklep dient u de knop 3–4 seconden ingedrukt te houden totdat de vlam automatisch blijft branden.

Wanneer de vlam per ongeluk dooft, treedt de veiligheidsklep in werking en onderbreekt de gastoevoer (bijv. door overkoken of morsen van vloeistoffen).

De aansteker mag nooit langer dan 15 seconden worden gebruikt.

Als een brander per ongeluk uitgaat of niet ontsteekt, zet de bedieningsknop op de OFF-stand en probeer deze na 1 minuut opnieuw te ontsteken.

Draai de knop met de klok mee naar « » om de gastoevoer te sluiten.

2.8 – Aanbevelingen voor het gebruik van de gasbranders

Om het gasverbruik te verminderen en een hogere efficiëntie te verkrijgen, gebruikt u branders van de juiste grootte en voorkomt u dat de vlammen buiten de randen van de pan komen (zie de pannentabel). Gebruik uitsluitend pannen met een vlakke bodem.

Zodra de vloeistof begint te koken, stelt u de vlam af op het vereiste niveau om het koken voort te zetten.

Wees zeer voorzichtig bij het bereiden van vaste en vloeibare vetten, aangezien deze extreem heet kunnen worden en brandgevaar kunnen veroorzaken.

Zorg ervoor dat de pannen niet uitsteken en het bedieningspaneel niet blokkeren.

Pannentabel (gebruik pannen met een vlakke bodem):

Branders (hoogte) mm	Ø min. pan (mm)	Ø max. pan (mm)
Hulpbrander (Ø = 55)	80	140
Grote brander (Ø = 100)	200	240

2. GEBRUIK

De onderstaande instructies zijn bedoeld voor installatiepersoneel om ervoor te zorgen dat de installatie, afstelling en het onderhoud correct en in overeenstemming met de geldende voorschriften worden uitgevoerd.

Plaatsing

Dit apparaat mag niet worden aangesloten op afzuigsystemen voor explosieve producten.

Het apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd in een permanent geventileerde ruimte, overeenkomstig de geldende lokale voorschriften.

De natuurlijke luchttoevoer moet rechtstreeks van buitenaf plaatsvinden via permanente openingen in de muren van de te ventileren ruimte, of via ventilatiekanalen met één of meerdere uitlaten.

De ventilatieopeningen moeten een vrije doorlaat van minimaal 100 cm² hebben en beschermd zijn tegen onbedoelde blokkering (bijv. metalen roosters of draadafscherming).

Voor apparaten zonder veiligheidsklep in de kookplaat moet de opening worden vergroot tot minimaal 200 cm².

Indien er directe ventilatie is in aangrenzende ruimten van de ruimte waar het apparaat wordt geïnstalleerd, kan indirecte luchttoevoer worden toegestaan, op voorwaarde dat er geen brandgevaar bestaat en dat deze ruimten geen slaapkamers zijn.

De luchtstroom tussen de aangrenzende ruimte en de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd moet vrij zijn via permanente openingen

(dit kan bijvoorbeeld worden gerealiseerd door de opening tussen deur en vloer te vergroten).

In de ruimte moet een systeem aanwezig zijn om verbrandingsgassen naar buiten af te voeren.

Dit kan een afzuigkap zijn of een elektrische ventilator die automatisch in werking treedt wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.

Aansluiting op het gasnet

Dit apparaat moet worden aangesloten op een gasaansluiting of gasfles, nadat het beschikbare gastype en de geldende normen zijn gecontroleerd.

Het apparaat is ingesteld voor gebruik met het gastype dat is aangegeven op zowel de verpakking als op het kalibratielabel aan de achterzijde van het apparaat.

Dit apparaat kan worden gevoed met LPG-gas (propan/butaan) of aardgas.

Een ombouw voor gebruik met LPG of aardgas mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.

Om dit te doen, moet een gekwalificeerde installateur de instructies volgen die worden beschreven in het hoofdstuk "Aanpassing aan verschillende gastypen".

Voor een veilig gebruik dient u ervoor te zorgen dat de toevoerdruk overeenkomt met de waarden die zijn vermeld in de tabel met technische gegevens van de kookplaat en de injectoren.

Wanneer het apparaat wordt gevoed met vloeibaar gas (LPG), dient u ervoor te zorgen dat de drukregelaar van de gasslang voldoet aan de geldende lokale voorschriften.

2. GEBRUIK

Het apparaat moet op het gassysteem worden aangesloten op een zodanige manier dat er geen trekkracht op het apparaat wordt uitgeoefend, met behulp van een starre metalen leiding (koper of staal) of een doorlopende flexibele roestvrijstalen slang.

Het apparaat wordt op de gasingangsbuis aangesloten met behulp van een eindmoer (1/2" mannelijke gasdraad) die is verbonden met de bochtverbinding. Deze kan, afhankelijk van de installatievereisten, worden gedraaid.

Een starre metalen of flexibele voedingsleiding (*max. lengte = 2 m*) wordt in de tegenovergestelde richting van de bocht aangesloten.

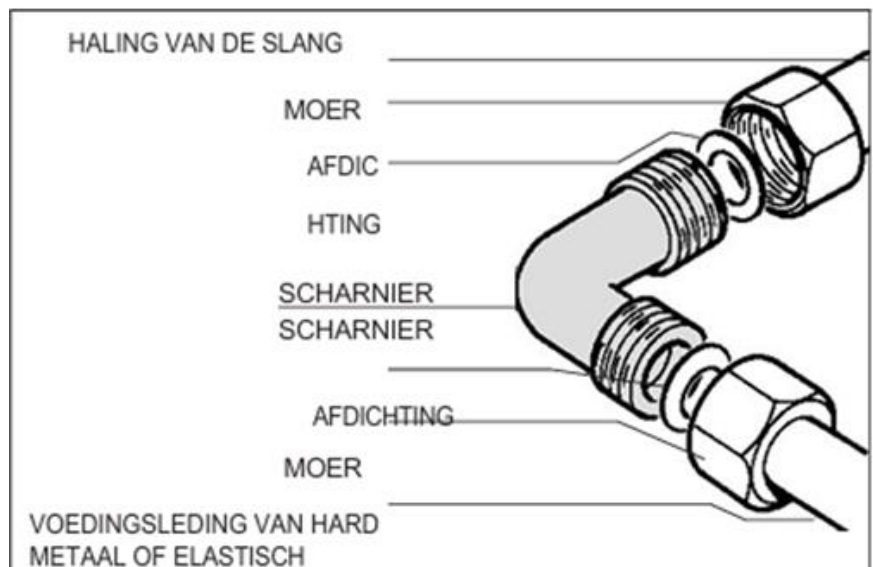
Vergeet niet om de meegeleverde afdichtringen aan beide uiteinden van de draaikoppeling te plaatsen.

Zorg ervoor dat de afdichtringen worden vervangen door nieuwe wanneer deze onderdelen worden gedemonteerd en opnieuw geïnstalleerd.

Controleer bij de installatie dat de gasslang niet wordt samengedrukt, verdraaid of beschadigd door handvast aangedrukte onderdelen.

BELANGRIJK.

Controleer de dichtheid met een
zee p oplossing wanneer de
installatie is voltooid



2.9 – Elektrische aansluiting

De gebruikte kookplaat is uitgerust met een driepolig netsnoer met vrije aders.

Installeer een installatieautomaat (stroomonderbreker) met contactafstanden die een volledige onderbreking van de stroom mogelijk maken, indien het apparaat permanent op het elektriciteitsnet is aangesloten, bijvoorbeeld in gevallen zoals overspanningscategorie III.

Controleer de volgende punten :

- a. De stekker en het stopcontact moeten geschikt zijn voor een stroom van 16 A;
- b. Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn en zo geplaatst worden dat geen enkel elektrisch onderdeel toegankelijk is tijdens het aansluiten of loskoppelen van de stekker;
- c. De stekker moet eenvoudig kunnen worden verwijderd;
- d. Er mag geen druk op de stekker worden uitgeoefend wanneer deze is aangesloten en de kookplaat op het meubel is geplaatst;
- e. Twee elektrische apparaten mogen niet gelijktijdig op hetzelfde stopcontact worden aangesloten;
- f. Indien het netsnoer moet worden vervangen, dient een H05VV-F kabel van het type $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ te worden gebruikt;
- h. Het is belangrijk de aansluitpolen correct te identificeren:
Bruin = Fase, Blauw = Neutraal, Geel/Groen = Aarde.

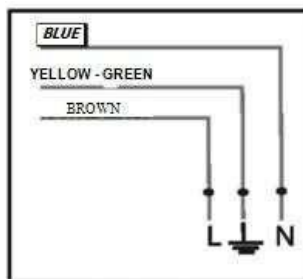
OPMERKING : Controleer of de waarden van uw netaansluiting (spanning, maximaal vermogen en stroom) overeenkomen met de specificaties van uw **Schneider** kookplaat.

Wanneer het apparaat boven een inbouwoven wordt geïnstalleerd, moeten de twee apparaten afzonderlijk worden aangesloten, zodat de elektrische veiligheid wordt gewaarborgd en de beveiligingen gemakkelijker kunnen worden verwijderd.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor directe of indirecte schade die wordt veroorzaakt door een onjuiste installatie of aansluiting.

Dit betekent dat alle installatie- en aansluitwerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, in overeenstemming met de geldende lokale en algemene voorschriften.

Elektrische aansluiting



2. GEBRUIK

2.10 – Aanpassing aan verschillende gastypen

OPMERKING :

Deze producten zijn in de fabriek reeds geconfigureerd voor gebruik met **aardgas NG (G20–25 mbar)**.

Indien u een ander type gas gebruikt, vervang dan de injectoren als volgt:

- Verwijder het pannenkooster en de branders;
- Schroef de injectoren los en monteer de nieuwe meegeleverde injectoren overeenkomstig het gebruikte gastype; zorg ervoor dat de markeringen overeenkomen met de opgegeven waarden;
- Plaats de branders en het pannenkooster opnieuw;
- Voor deze branders is geen luchtinstelling vereist.

Waarschuwing

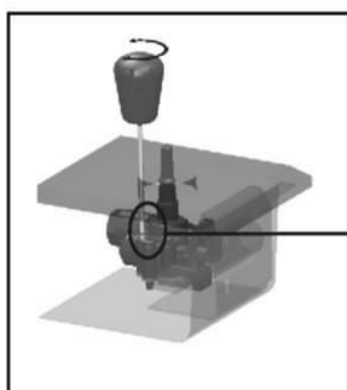
Wanneer het gastype van het apparaat wordt omgezet naar een ander type, moet het meegeleverde zelfklevende etiket op de kookplaat worden aangebracht.

Bij gebruik met LPG (G30) moet de stelschroef volledig worden ingedraaid.

Deze apparaten worden geleverd in categorie II 2H3+.

Minimumafstelling

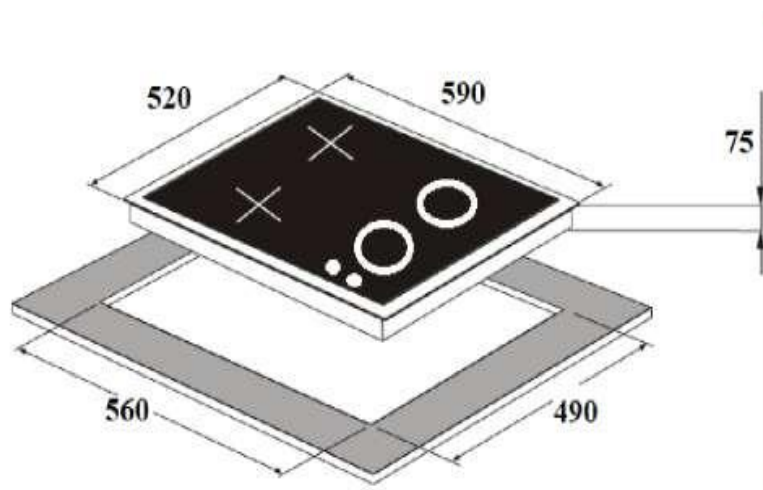
- Verwijder de bedieningsknoppen (deze kunnen worden verwijderd doordat ze vastzitten door aandrukken).
- Steek de branders aan en draai de stelschroef met de klok mee om de vlam te verkleinen en tegen de klok in om de vlam te vergroten (zie figuur 3).
U kunt de afstelling uitvoeren met een schroevendraaier.



U kunt de branders afstellen door aan de schroeven te draaien om de vlam te verkleinen of te vergroten

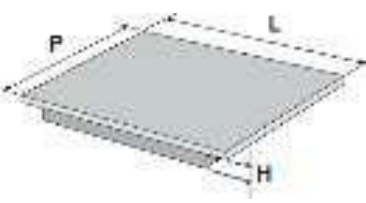
3. INSTALLATIE

De onderstaande afbeeldingen illustreren de procedures die gevolgd moeten worden voor de installatie.
Bereid de uitsparing in het werkblad voor overeenkomstig de afmetingen die in de schema's zijn aangegeven.



Het apparaat kan worden geïnstalleerd met één zijwand (rechts of links van de kookplaat) die hoger is dan de kookplaat, mits deze op de minimale afstand wordt geplaatst zoals aangegeven in de afbeelding.

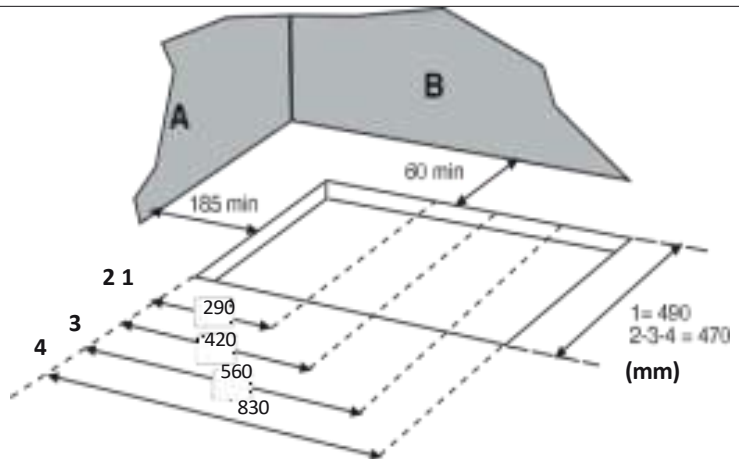
Het apparaat kan worden ingebouwd in alle meubelen waarvan de wanden bestand zijn tegen een temperatuur van meer dan 65 °C boven de omgevingstemperatuur (UNI EN 30-1-1 en/of CEI EN 60335-2-6)

	L (mm)	P (mm)	S (mm)		
Branderreeks			Staal of glas	glas	
30	320	520	40	40	
45	450	520	40	40	
60	590	520	40	40	

Afmetingen van de uitsparing

- 1 = Kookplaat 30 cm (290 × 490)**
2 = Kookplaat 45 cm (420 × 490)
3 = Kookplaat 60 en 70 cm (560 × 490)
4 = Kookplaat 90 cm (830 × 490)

- ☐ **A = Zijwand**
☐ **B = Achterwand**



Vermijd het installeren van het apparaat in de nabijheid van ontvlambare materialen (gordijnen, kleding, enz.).

De afmetingen naast de uitsparing voor de kookplaat geven de minimale afstand aan tussen de uitsparing en de wanden.

Plaats de speciale afdichtingspakking (meegeleverd) op de rand van de kookplaat en zorg ervoor dat de uiteinden niet overlappen.

Plaats de kookplaat gecentreerd in de uitsparing.

Bevestig de kookplaat aan het meubel met de montagebeugels.

De wrijving van de schroeven is voldoende om de afdichtingspakking door te snijden en het overtollige materiaal eenvoudig te verwijderen.

3. INSTALLATIE

Waarschuwingen

Indien er een hangkast boven de kookplaat is geplaatst, moet deze zich op een minimale afstand van 700 mm bevinden.

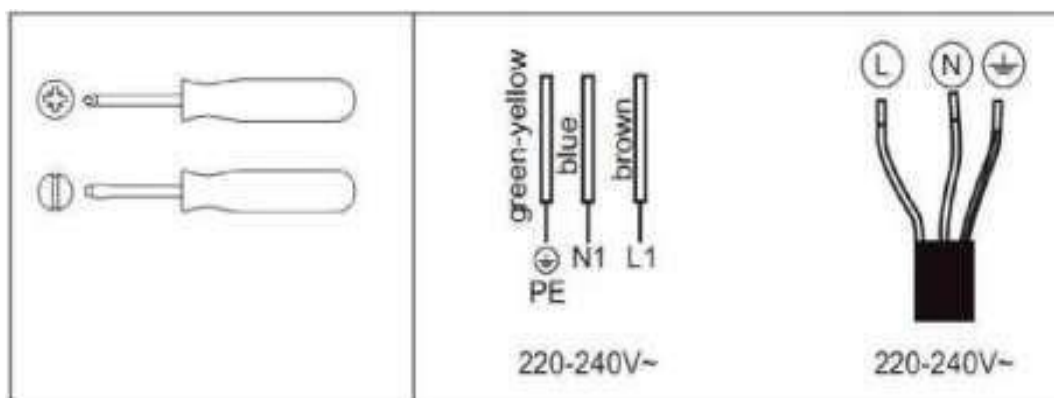
Het is noodzakelijk om een minimale ventilatieruimte onder de kookplaat te voorzien om oververhitting te voorkomen, zelfs wanneer er geen oven onder de kookplaat is geïnstalleerd.

De kookplaat aansluiten op de stroomvoorziening

Deze kookplaat mag uitsluitend door een gekwalificeerd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Controleer vóór het aansluiten van de kookplaat op het stopcontact het volgende:

- Het interne elektrische bedradingssysteem is geschikt voor het door de kookplaat opgenomen vermogen.
- De netspanning komt overeen met de waarde die op het typeplaatje staat vermeld.
- De doorsnede van de voedingskabel is bestand tegen de belasting die op het typeplaatje is aangegeven.
- Gebruik geen adapters, verloopstekkers of aansluitapparaten om de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, aangezien deze oververhitting en brand kunnen veroorzaken.
- De voedingskabel mag geen hete onderdelen raken en moet zodanig worden geplaatst dat de temperatuur nergens hoger is dan 75 °C.

Controleer bij een elektricien of het interne bedradingssysteem zonder aanpassingen geschikt is. Eventuele aanpassingen mogen uitsluitend door een gekwalificeerd elektricien worden uitgevoerd.



Indien de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet deze handeling worden uitgevoerd door een medewerker van de aftersales-/servicedienst met speciaal gereedschap om ongevallen te voorkomen.

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet is aangesloten, moet een meervoudige stroomonderbreker (omnipolaire schakelaar) worden geïnstalleerd met een minimale contactopening van 3 mm.

De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting correct is uitgevoerd en voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.

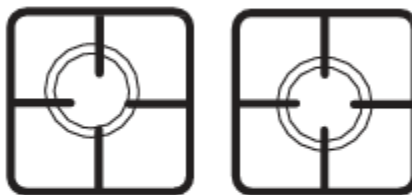
De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en indien nodig worden vervangen door erkende elektriciens.

4. ONDERHOUD

- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat u enige handeling uitvoert. Reinig glazen onderdelen met warm water en een reinigingsmiddel.
- Gebruik geen schurende producten.
- Spoel de vlamverdelers regelmatig met kokend water en reinigingsmiddel en verwijder alle resten die de vlamverdeling kunnen belemmeren.
- Spoel roestvrijstalen onderdelen grondig af en droog ze met een zachte doek.
- Gebruik een vochtige spons en een doek om de kookplaat te reinigen; bij gebruik van te veel water kunnen interne onderdelen binnendringen in elektrische componenten en deze beschadigen.
- Het pannenrooster kan in de vaatwasser worden gereinigd.
- Gebruik normale, niet-corrosieve reinigingsmiddelen, speciale producten die algemeen verkrijgbaar zijn, of warme azijn voor hardnekkige vlekken.
- Reinig de glazen kookplaat uitsluitend met warm water en vermijd het gebruik van ruwe doeken.
- Gebruik geen roestvrijstalen schuursponsjes of zure middelen voor het reinigen.
- Reinig de ontstekingsbougies (keramiek en elektrode) regelmatig en zorgvuldig om problemen bij het ontsteken van de branders te voorkomen.

Neem contact op met een gekwalificeerde technicus voor andere problemen die tijdens het gebruik kunnen optreden.

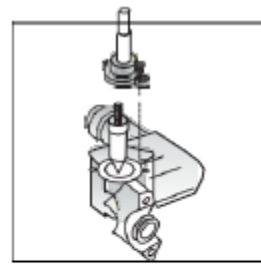


NEE

JA

BELANGRIJK.

ALS U DE RUBRICATOREN VERWIJDEERT TIJDENS HET REINIGEN, ZORG ER DAN VOOR DAT ALLE ZET DE ONDERDELEN CORRECT TERUG VOORDAT U DE BRANDERS OPNIEUW AANSTEKT. ZORG ERVOOR DAT HET PANNENROOSTER CORRECT IS GEPLAATST EN GECENTREERD NADAT U HET HEEFT VERWIJDERD VOOR REINIGING EN/OF ONDERHOUD.



5. GARANTIE

Productgarantie en beschikbare reserveonderdelen

Volgens de voorwaarden van de toepasselijke fabrieksgarantie is het gebruik van de service kosteloos.

De minimale garantieperiode (fabrieksgarantie voor particuliere consumenten) in de Europese Economische Ruimte bedraagt 2 jaar, overeenkomstig de lokaal geldende garantievoorwaarden.

De garantievoorwaarden doen geen afbreuk aan andere rechten of vorderingen die u mogelijk heeft op grond van de lokale wetgeving.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en de landspecifieke garantievoorwaarden is verkrijgbaar bij de klantenservice, uw dealer of onze servicepartners.

Functionele originele reserveonderdelen, in overeenstemming met de toepasselijke ecodesignrichtlijn, zijn verkrijgbaar via de klantenservice gedurende een periode van ten minste vanaf de datum waarop uw apparaat in de Europese Economische Ruimte op de markt is gebracht.

UITSLUITINGEN VAN DE GARANTIE :

De garantie dekt geen slijtageonderdelen van het product en evenmin problemen of schade die het gevolg zijn van:

Oppervlakkige beschadigingen als gevolg van normale slijtage;

Defecten of beschadigingen door contact met voedingsmiddelen of vloeistoffen en door corrosie veroorzaakt door roest;

Elk incident, misbruik, onjuiste toepassing, wijziging, demontage of ongeautoriseerde reparatie;

Onjuist onderhoud, gebruik in strijd met de instructies voor het product of aansluiting op een onjuiste spanning;

Gebruik van accessoires die niet door Schneider zijn geleverd of goedgekeurd.

De garantie vervalt indien het typeplaatje en/of het serienummer van het product is verwijderd.

After-sales service

**Voor een technische interventie in geval van een storing kunt u contact met ons opnemen via:
04 88 78 59 99.**

Merk	SCHNEIDER		
Mode	SCTGI622SM		
Type kookplaat	Kookplaat gas + inductie		
	Symbool	Waarde	eenheid
Aantal gasbranders		2	
Energie-efficiëntie van de grote brander	EE Gasbrander	59	%
Energie-efficiëntie van de hulpbrander	EE Gasbrander	x	%
Energie-efficiëntie kookplaat	EE Gaskookplaat	59	%
Aantal kookzones en/of kookgebieden		2	
Voor cirkelvormige kookzones of kookgebieden: diameter van het bruikbare oppervlak per elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	Ø	Kookzone1:16 Kookzone2:18	cm
Energieverbruik per kookzone of kookgebied, berekend per kg	EC elektrische kookplaat	Kookzone1:193 Kookzone2:192	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	EC elektrische kookplaat	192,5	Wh/kg



IN HET KADER VAN DE TOEPASSING VAN DE RICHTLIJNEN

- **Gasapparaten (GAR)** 2016/426/EU van 9 maart 2016
- **Elektromagnetische compatibiliteit (EMC)** 2014/30/EU van 26 februari 2014
- **Laagspanning (LVD)** 2014/35/EU van 26 februari 2014
- **Energiegerelateerde producten (ErP)** 2009/125/EU van 21 oktober 2009
- **Beperking van gevaarlijke stoffen (RoHS)** 2011/65/EU van 8 juni 2011

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT:

Benaming: Gaskookplaat

Eindreferentie / referentie fabrikant: B64222 – SCTGI622SM

IMPORTEUR: G3 CONCEPTS ZAC de la Madeleine, 9–11Rue de la Tuilerie -77500 CHELLES

REFERENTIES VAN DE TOEGEPASTE GEHARMONISEERDE NORMEN :

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

EN 30-2-1:2015

DBT-richtlijn: EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017

EN 60335-2-102:2016

EN 62233:2008

EMV-richtlijn: EN 55014-1:2017+A2:2011; EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013

ErP-richtlijn: Verordening (EG) nr. 66/2014 van de Commissie

EN 30-2-1:2015

RoHS-richtlijn : 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

IDENTIFICATIE VAN DE ONDERTEKENAAR: Importeur

Naam van de ondertekenaar: Edmond Ng

Functie binnen het bedrijf: Kwaliteitsverantwoordelijke

Datum: 15 december 2025

SCHNEIDER

Dit product is geproduceerd en verkocht onder verantwoordelijkheid van G3CONCEPTS. Schneider en het Schneider-logo zijn handelsmerken die onder licentie van G3 CONCEPTS worden gebruikt.

Alle andere producten, diensten, bedrijfsnamen, handelsmerken, handelsnamen, productnamen en logo's waarnaar hierin wordt verwezen, zijn eigendom van hun respectievelijke eigenaren.

Geïmporteerd door: G3 CONCEPTS ZAC de la Madeleine - 9-11 rue de la Tuilerie - 77500 Chelles-Frankrijk

Contacttel: +33 (0)1 72 84 90 43 formulaire.contact@g3concepts.fr

DEUTSCH

Dieses Gerät wurde von qualifiziertem und kompetentem Personal getestet und geprüft, um vor Verlassen des Werks beste Ergebnisse bei der Verwendung zu gewährleisten. Alle Reparaturen oder Anpassungen, die später erforderlich werden könnten, sollten mit größter Sorgfalt durchgeführt werden. Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich unter Angabe der Art des Problems und des Modells Ihres Geräts an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder an das nächstgelegene Servicecenter zu wenden. Bitte beachten Sie, dass unsere Originalersatzteile nur in unseren Technischen Servicezentren erhältlich sind. Lassen Sie Verpackungsmaterialien nicht achtlos liegen, um die Sicherheit von Kindern und die Umwelt zu schützen, sondern geben Sie diese bei einer Entsorgungsstelle für biologisch abbaubare Abfälle ab.



Das Symbol  auf dem Produkt oder der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf und an einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts kann dazu beitragen, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, die durch eine unsachgemäße Entsorgung des Produkts entstehen können. Weitere Informationen zum Recycling des Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem örtlichen Entsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



INHALTSVERZEICHNIS ALLGEMEINE

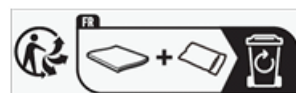
WARNHINWEISE

Gebrauchsanweisung:

- Erläuterung der wichtigsten Teile des Geräts
- Gasherd (Zündung, Verbrennung, Tipps)
- Funktionsweise der Elektroherdplatten
- Wartung und Reinigung

Installationsanleitung:

- Positionierung und Gasanschluss
- Elektrischer Anschluss
- Anpassung an verschiedene Gasarten Seite
- Anweisungen für die Installation der Geräte



Wichtige Sicherheitshinweise sorgfältig lesen und für den späteren Gebrauch aufbewahren.

1. SICHERHEIT UND VORSICHTSMASSNAHMEN:

VOR DER INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME DES GERÄTS
BITTE DIESE WICHTIGEN SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG
LESEN UND FÜR DEN SPÄTEREN BEDIENUNGSBEDARF
AUFBEWAHREN

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR
SCHÄDEN, DIE AUS DER NICHTBEACHTUNG DER
SICHERHEITS- UND INSTALLATIONSHINWEISE ENTSTEHEN

1.1 SICHERHEIT VON GEFÄHRDETEN PERSONEN UND KINDERN

ALLE ZUGÄNGLICHEN TEILE IHRES
KOCHGERÄTS WERDEN WÄHREND DES
BETRIEBS HEISS. HALTEN SIE KLEINKINDER
VOM GERÄT FERN.

HALTEN SIE KINDER UNTER 8 JAHREN VOM GERÄT
FERN, WENN SIE NICHT STÄNDIG BEAUF SICHTIGT
WERDEN.

DIESES GERÄT KANN VON KINDERN AB 8 JAHREN
UND VON PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTER
PHYSISCHER, SINNES- ODER GEISTIGER
FÄHIGKEIT ODER ERFAHRUNG UND WISSEN
VERFÜGEN, WENN SIE VORHER UNTER AUFSICHT
ODER ANWEISUNGEN
BEI DER SICHEREN VERWENDUNG DES GERÄTS
ERHALTEN HABEN UND DIE GEFAHREN
VERSTEHEN. KINDER DÜRFEN NICHT MIT DEM
GERÄT SPILEN.

REINIGUNG UND WARTUNG DÜRFEN
NICHT VON UNBEAUF SICHTIGTEN
KINDERN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

1.2 ALLGEMEINE SICHERHEIT

DAS UNBEAUF SICHTIGTE GAREN AUF EINER
KOCHPLATTE MIT FETT ODER ÖL KANN
GEFÄHRLICH SEIN UND EINEN BRAND
VERURSACHEN. VERSUCHEN SIE NIEMALS, DAS
FEUER/DIE FLAMMEN MIT WASSER ZU LÖSCHEN
SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUS UND DECKEN SIE
DIE FLAMME MIT EINEM DECKEL ODER EINER
FEUERFESTEN DECKE AB.

BRANDGEFAHR. STELLEN SIE KEINE GEGENSTÄNDE
AUF DIE KOCHFLÄCHE.

WENN DIE GLAS- ODER GLASKERAMIKOBERFLÄCHE
RISSIG WIRD, SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUS, UM
EINEN STROMSCHLAG ZU VERMEIDEN

DAS GERÄT DARF NICHT MIT EINER EXTERNEN
TIMER-ODER FERNBEDIENUNGSANLAGE
GESTEUERT WERDEN

**VERWENDEN SIE KEINE DAMPFSTRAHLER ZUR
REINIGUNG DES GERÄTS**

WENN DIE GLAS- ODER GLASKERAMIKOBERFLÄCHE RISSIG IST,
SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUS, UM JEDLICHE
STROMSCHLAGGEFAHR ZU VERMEIDEN.

DAS GERÄT DARF NICHT ÜBER EINE EXTERNE ZEITSCHALTUHR
ODER EIN SEPARATES FERNBEDIENUNGSSYSTEM BETRIEBEN
WERDEN.

VERWENDEN SIE KEINE DAMPFSTRAHLER ZUR REINIGUNG DES GERÄTS.

Sicherheitswarnungen

Gefahr eines elektrischen Schlags

- Trennen Sie das Gerät vor allen Arbeiten oder Wartungsarbeiten vom Stromnetz.
- Der Anschluss an ein ordnungsgemäß geerdetes Kabelsystem ist erforderlich und verpflichtend.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen ausschließlich von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Schnittgefahr

- Seien Sie vorsichtig – die Kanten des Geräts sind scharf.
- Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.
- Entflammbare Materialien oder Produkte dürfen niemals in die Nähe dieses Geräts gebracht werden.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der für die Installation des Geräts verantwortlichen Person zur Verfügung, da sie zur Reduzierung der Installationskosten beitragen können.
- Das Gerät muss gemäß diesen Anweisungen installiert werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden. Dieses Gerät darf nur von einer qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.

- Das Gerät muss an einen Leitungsschutzschalter angeschlossen werden, der so ausgelegt ist, dass er den Stromkreis vollständig unterbrechen kann.
- Die Garantie oder Haftungsansprüche können erlöschen, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß angeschlossen wird..

Gefahr eines elektrischen Schlags

- Verwenden Sie keine beschädigte oder gesprungene Kochplatte. Sollte die Kochoberfläche brechen oder Risse aufweisen, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz (Wandschalter) und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Trennen Sie die Kochplatte vor jeder Reinigung oder Wartung vom Stromnetz.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Gesundheitsgefahr

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsnormen.
- Personen mit einem Herzschrittmacher oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen.

Heiße Oberfläche

- Während des Betriebs können die zugänglichen Teile dieses Geräts so heiß werden, dass Verbrennungsgefahr besteht.
- Lassen Sie Ihren Körper, Kleidung oder andere Gegenstände – außer geeignetem Kochgeschirr – nicht mit der Glasoberfläche des Induktionskochfelds in Kontakt kommen, solange die Oberfläche nicht abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Die Griffe von Töpfen und Pfannen können heiß sein. Achten Sie darauf, dass die Griffe nicht über andere eingeschaltete Kochstellen ragen.

Schnittgefahr

- Die scharfe Klinge des Kochfeldschabers ist zugänglich, wenn die Sicherheitsabdeckung entfernt wurde. Verwenden Sie ihn mit Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Unachtsamkeit kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Überkochende Speisen können Rauchentwicklung verursachen und Fettrückstände können sich entzünden.

- Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
 - Lassen Sie niemals Gegenstände oder Kochutensilien auf dem Gerät liegen.
 - Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden können.
 - Verwenden Sie das Gerät niemals zum Beheizen des Raumes.
 - Schalten Sie nach der Benutzung stets alle Kochzonen und das Kochfeld wie in diesem Handbuch beschrieben aus (d. h. über die Bedientasten).
 - Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennungsfunktion, um die Kochzonen auszuschalten, wenn Sie das Kochgeschirr entfernen.
-
- Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
 - Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist.
 - Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts selbst, es sei denn, dies wird ausdrücklich im Handbuch empfohlen. Alle anderen Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
 - Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und bewegen Sie diese nicht darüber.
 - Steigen Sie nicht auf das Kochfeld.

- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit unebenen Böden und ziehen Sie Töpfe oder Pfannen nicht über die Glaskeramikoberfläche, da diese verkratzt werden kann.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme zur Reinigung des Kochfelds, da diese die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.

ACHTUNG:

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente zu berühren.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Das Gerät ist für den Betrieb mit einer Spannung von 230 V ausgelegt.
- Der Anschluss an ein geeignetes und ordnungsgemäß geerdetes Stromnetz ist zwingend erforderlich.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch den in Ihrem Land geltenden Normen entspricht.
- Halten Sie den Gasschlauch von heißen Oberflächen fern und prüfen Sie die Dichtheit mit Seifenwasser.
- Nachdem der Gasschlauch auf den Anschlussstutzen aufgesetzt wurde, befestigen Sie ihn mit einer geeigneten

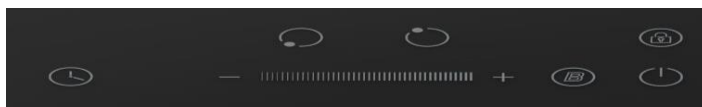
Schlauchschele und überprüfen Sie die Dichtheit erneut.

- Der verwendete Erdgasdruckregler muss einer Ausgangsdruck von 300 mm Hg (30 mbar) entsprechen.
- Der Versorgungsdruck für Erdgas muss zwischen 200 mm Hg (20–25 mbar) liegen.
- Für jede Umstellung auf Erdgas oder Flüssiggas (LPG) wenden Sie sich bitte an den autorisierten technischen Kundendienst.
- Der Gasschlauch sollte so kurz wie möglich sein und darf eine Länge von 120 cm nicht überschreiten.
- Bei intensiver Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein.
- Im Falle einer Fehlfunktion wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Schneider.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine vom Hersteller oder einem autorisierten Service bereitgestellte Einheit ersetzt werden.
- Wir empfehlen, sich die Zeit zu nehmen, diese Bedienungs- und Installationsanleitung sorgfältig zu lesen, um das Gerät korrekt zu installieren und sicher zu bedienen.

2. VERWENDUNG

2.1 – Erklärung der Hauptbestandteile des Geräts

Benutzeroberfläche



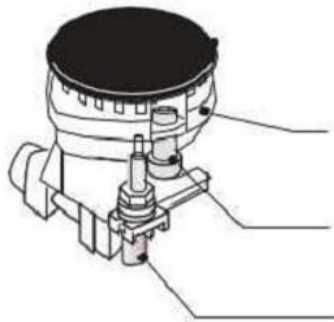
Referenz	Beschreibung
A 	A – Taste zur Auswahl der Kochzone
B 	B – Kindersicherungstaste
C 	C – EIN-/AUS-Taste
D – Taste zur Leistungs-/Timer-Einstellung 	
E 	E – Booster-Bedientaste
F 	F – Timer-Tast

Leistung der Kochzonen

	1200W/1500W (Booster)
	2000W/2300W (Booster)



1

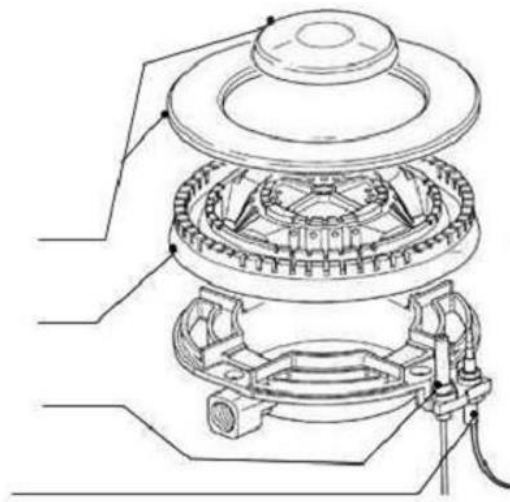


2

3

4

5



1. Topfträger (Gitterrost)

2. Brennerkappe

3. Brennerring

4. Zündstift (bei automatischen Ausführungen)

5. Thermoelement

6. Bedienknopf für Zündung und Flammenregelung

2. VERWENDUNG

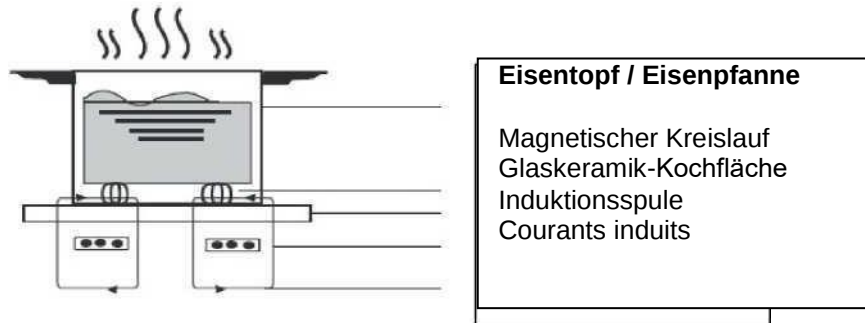
2.2 – Über das Induktionskochen

Das Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie.

Es funktioniert mit elektromagnetischen Feldern, die die Wärme direkt im Kochgesch.

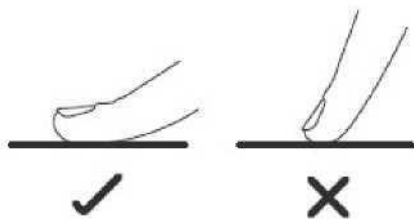
Vor der ersten Inbetriebnahme Ihres neuen Induktionskochfelds

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, insbesondere den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien, die sich noch auf dem Induktionskochfeld befinden könnten.



Verwendung der Touch-Bedienelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, ein Drücken ist nicht erforderlich. Verwenden Sie die Fingerkuppe, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder erkannten Berührung ertönt ein akustisches Signal.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. Kochutensilien oder Tücher) sie abdecken.
- Bereits ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Tasten beeinträchtigen.



Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für Induktion geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Topfes.
- Sie können prüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie den Magnettest durchführen: Halten Sie einen Magneten an den Boden des Topfes. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf für Induktion geeignet.

2. VERWENDUNG

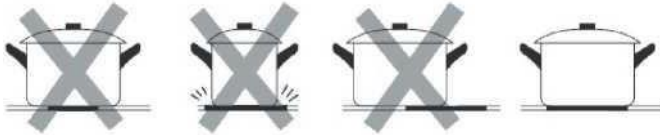


Wenn Sie keinen Magneten haben:

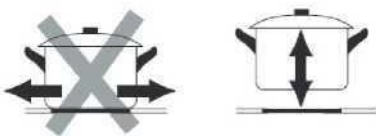
1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf, den Sie überprüfen möchten.
2. Wenn auf dem Display nichts blinkt und das Wasser sich erwärmt, ist der Topf geeignet.
 - Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
 - Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Rändern oder mit einem gewölbten (nicht ebenen) Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, plan auf der Glasoberfläche aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe oder Pfannen, deren Durchmesser größer ist als die Markierung der ausgewählten Kochzone. Die Verwendung eines Kochgeschirrs mit etwas größerem Durchmesser gewährleistet eine maximale Effizienz. Wenn Sie ein kleineres Kochgeschirr verwenden, kann die Effizienz geringer als erwartet sein. Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm wird möglicherweise vom Kochfeld nicht erkannt. Zentrieren Sie das Kochgeschirr stets auf der Kochzone. Heben Sie Töpfe und Pfannen stets vom Induktionskochfeld an – schieben Sie sie nicht, da sonst die



Glasoberfläche verkratzt werden kann.

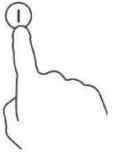


2. VERWENDUNG

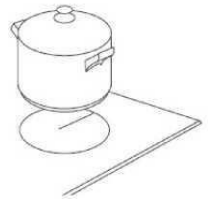
2.3 – Betrieb des Induktionskochfelds

So starten Sie den Kochvorgang: :

1. • Drücken Sie die **EIN-/AUS-Taste**.
• Nach dem Einschalten des Kochfelds ertönt ein einmaliger Signalton, und „–“ oder „—“ wird angezeigt, was bedeutet, dass sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus befindet.



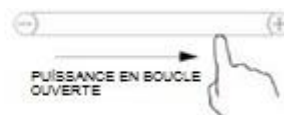
2. Stellen Sie einen Topf auf die gewünschte Kochzone.



3. Vergewissern Sie sich, dass der Topfboden und die Kochoberfläche sauber und trocken sind.

4. Drücken Sie die **Taste zur Auswahl der Kochzone**. Die Anzeige neben  der entsprechenden Kochzone beginnt zu blinken, und das Symbol „0“ wird angezeigt.

5. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler (D) gleiten.



- Wenn Sie innerhalb einer Minute keine Leistungsstufe auswählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch ab. Sie müssen den Vorgang ab Schritt 1 erneut beginnen.
- Sie können die Leistungsstufe jederzeit während des Kochens ändern.

2. VERWENDUNG

Die Anzeige der eingestellten Leistungsstufe blinkt

Dies bedeutet, dass:

1. kein Kochgeschirr auf der richtigen Kochzone platziert wurde oder
2. das verwendete Kochgeschirr nicht für Induktionskochen geeignet ist oder
3. das Kochgeschirr zu klein ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert wurde.

Die Kochzone heizt nicht, wenn ungeeignetes Kochgeschirr auf dem Kochfeld steht. Die Anzeige schaltet sich automatisch nach 1 Minute aus, wenn kein geeignetes Kochgeschirr auf dem Induktionskochfeld platziert wird.

Wenn der Kochvorgang beendet ist:

- Drücken Sie die Taste zur Auswahl der Kochzone (A), die Sie ausschalten möchten.
- Gleiten Sie mit dem Finger über den Schieberegler (D) nach links bis zur Stufe „0“.
- Achten Sie auf heiße Oberflächen.

„H“ zeigt an, welche Kochzone noch heiß ist. Dieses Symbol verschwindet, sobald die Oberfläche auf eine ausreichend niedrige Temperatur abgekühlt ist. Dies kann auch zur Energieeinsparung beitragen, wenn Sie die noch warme Kochzone erneut verwenden.

Verwendung der Booster-Funktion

Die Booster-Funktion wird wie folgt aktiviert:

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone, indem Sie die Taste zur Kochzonenauswahl (A) drücken.
2. Wenn Sie die **Booster-Taste (E)**  berühren, zeigt das entsprechende Display „P“ an und die maximale Leistung wird aktiviert.

Deaktivierung der Booster-Funktion

1. Drücken Sie die Taste zur Auswahl der Kochzone (A), für die Sie den Booster deaktivieren möchten.
2. Berühren Sie den Schieberegler (D), um die Booster-Funktion zu beenden. Die Kochzone kehrt anschließend zur Leistungsstufe **9** zurück.

- Diese Funktion ist mit jeder Kochzone kompatibel.

- Nach **5 Minuten** kehrt die Kochzone automatisch zur Leistungsstufe **9** zurück.

2. VERWENDUNG

2.4 – Verwendung der Kindersicherungsfunktion

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Nutzung zu verhindern (z. B. durch Kinder, die die Kochzonen versehentlich einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Tasten mit Ausnahme der **EIN-/AUS-Taste (ON/OFF)** deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente:

Berühren Sie die **Sperrtaste**. Auf der Timeranzeige erscheint „Lo“.

So entsperren Sie die Bedienelemente:

- Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
- Berühren und halten Sie die Sperrtaste einige Sekunden lang gedrückt.
- Sie können Ihr Induktionskochfeld nun wieder verwenden.

Alle Bedienelemente sind deaktiviert, außer der **EIN-/AUS-Taste**, wenn das Kochfeld gesperrt ist. In einem Notfall können Sie das Induktionskochfeld jederzeit mit der **EIN-/AUS-Taste** ausschalten; vor der nächsten Verwendung müssen Sie das Kochfeld jedoch wieder entsperren.

Überhitzungsschutz

Das Kochfeld ist mit einem Temperatursensor ausgestattet, der die Temperatur im Inneren des Induktionskochfelds überwacht. Wird eine übermäßige Temperatur festgestellt, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch ab.

Erkennung kleiner Gegenstände

Ist die Größe des Kochgeschirrs ungeeignet oder besteht es nicht aus magnetischem Material (z. B. Aluminium), oder befinden sich andere kleine Gegenstände (z. B. Messer, Gabeln, Schlüssel) auf dem Kochfeld, schaltet das Kochfeld automatisch für 1 Minute in den Standby-Modus. Der Lüfter läuft während dieser Zeit weiter im Niedrigbetrieb.

Automatische Abschaltfunktion

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Induktionskochfelds. Sie schaltet das Gerät automatisch ab, wenn Sie vergessen, es auszuschalten. Die standardmäßigen Betriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle angegeben:

Leistungsstufe:		1~ 3	4~ 6	7~ 8	9
Standard-Betriebszeit (Minuten):		240	180	120	90

Wird das Kochgeschirr entfernt, stoppt das Induktionskochfeld die Erwärmung sofort und schaltet sich nach **2 Minuten** automatisch aus.

2. VERWENDUNG

2.5 – Verwendung des Timers

1. Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:
2. Als einfachen Erinnerungs-Timer. In diesem Fall schaltet der Timer die Kochzone nicht aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
3. Sie können ihn so einstellen, dass eine Kochzone nach einer festgelegten Zeit automatisch ausgeschaltet wird.
4. Der Timer kann auf bis zu **99 Minuten** eingestellt werden.

Verwendung des Timers als einfacher Erinnerungs-Timer

(Wenn keine Kochzone ausgewählt ist)

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können den Erinnerungs-Timer auch verwenden, wenn keine Kochzone ausgewählt ist.
2. Drücken Sie die **Timer-Taste (F)**. Die Anzeige des Erinnerungs-Timers beginnt zu blinken und zeigt „10“ an. Sie können nun die gewünschte Dauer einstellen.
3. Mit den Tasten „+“ oder „-“ können Sie eine Zeit von **1 bis 99 Minuten** einstellen.

Tipp:

- Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“ einmal, um die Zeit in Schritten von 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern.
 - Halten Sie die Taste „+“ oder „-“ gedrückt, um die Zeit in Schritten von 10 Minuten zu verändern.
 - Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten „+“ und „-“ wird der Timer aufgehoben und die Anzeige erlischt.
4. Sobald die Dauer eingestellt ist, startet der Timer sofort den Countdown. Die verbleibende Zeit wird auf dem Display angezeigt.
 5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen für **30 Sekunden** akustische Signale, anschließend erlischt die Anzeige.

Hinweis: Der Timer funktioniert nur im Normalbetrieb.

Einstellung des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Wenn der Timer einer Kochzone zugewiesen ist:

1. Drücken Sie die **Taste zur Auswahl der Kochzone (A)**,  für die Sie den Timer einstellen möchten.
 2. Drücken Sie die **Timer-Taste (F)**. Die Timeranzeige beginnt zu blinken und zeigt „10“ an. Sie können nun die gewünschte Zeit einstellen.
 3. Mit den Tasten „+“ oder „-“ können Sie die Dauer von **1 bis 99 Minuten** einstellen.
-

Tipp:

1. Drücken Sie die „+“- oder „-“-Taste des Timers einmal, um die Einstellung in Schritten von **1 Minute** zu erhöhen oder zu verringern.
 - Halten Sie die „+“- oder „-“-Taste gedrückt, um die Einstellung in Schritten von **10 Minuten** zu ändern.
 - Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten „+“ und „-“ wird der Timer gelöscht und die Timeranzeige erlischt.
2. Sobald die Dauer eingestellt ist, startet der Timer sofort den Countdown. Die verbleibende Zeit wird auf dem Display angezeigt.

HINWEIS:

Wenn der Timer für eine Kochzone eingestellt ist, zeigt ein **roter Punkt** neben der Leistungsstufe an, dass die Timeranzeige dieser Kochzone zugeordnet ist.

3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.
4. Andere Kochzonen, die zuvor eingeschaltet wurden, bleiben weiterhin in Betrieb.

Wenn der Timer für mehrere Kochzonen eingestellt ist:

1. Wenn Sie den Timer gleichzeitig für mehrere Kochzonen einstellen, werden die Dezimalpunkte der entsprechenden Kochzonen angezeigt. Das Display zeigt die Minuten an, und der Punkt der jeweiligen Kochzone blinkt.

15* 15* 45*

(Timer auf 15 Minuten eingestellt) (Timer auf 45 Minuten eingestellt)

2. Nach Ablauf der Timerzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet. Anschließend blinken der neue Timerwert und der Punkt der entsprechenden Kochzone.

30* 30*

- Drücken Sie die **Taste zur Auswahl der entsprechenden Kochzone**, um die für diese Zone eingestellte Timerzeit anzuzeigen.

2. VERWENDUNG

2.6-Fehlermeldung | Mögliche Ursachen | Was ist zu tun?

Im Falle einer Störung schaltet das Induktionskochfeld automatisch in den Sicherheitsmodus und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Was ist zu tun?
U	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder das Kochgeschirr ist nicht geeignet.	Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone.
ER03	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder das Kochgeschirr ist nicht geeignet.	Reinigen Sie die Benutzeroberfläche.
F1	Es besteht keine Verbindung zwischen der Anzeigeplatine und der linken Hauptplatine.	Das Verbindungskabel ist nicht korrekt angeschlossen oder defect Ersetzen Sie den Spulentemperatursensor, wenn das Verbindungskabel nicht beschädigt ist. Ersetzen Sie die Hauptplatine oder die Stromversorgung, wenn der Spulentemperatursensor nicht beschädigt ist.
F3E	Fehler des Temperaturfühlers der Induktionsspule (Kochzone, bei der die Anzeige „E“ erscheint).	Ersetzen Sie den Spulensensor .
F4E	Temperaturfehler der Hauptplatine (Kochzone, bei der die Anzeige „E“ erscheint).	Ersetzen Sie die Hauptplatine .
E1E	Der Temperatursensor der Glaskeramikplatte zeigt einen zu hohen Wert an.	Setzen Sie das Gerät zurück, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
E2 E	Der IGBT-Temperatursensor zeigt einen zu hohen Wert an.	Setzen Sie das Gerät zurück, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
E3 E	Anormale Versorgungsspannung (zu hoch).	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie die Stromversorgung wieder ein, sobald sie normal ist.
E4 E	Anormale Versorgungsspannung (zu niedrig).	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie die Stromversorgung wieder ein, sobald sie normal
E5 E	Fehler des Temperaturfühlers (Kochzone, bei der die Anzeige „E“ erscheint).	Das Anschlusskabel ist nicht korrekt montiert oder ist defekt.

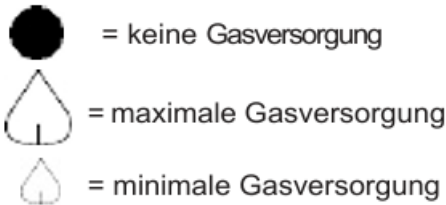
Die allgemeinen Störungen und die entsprechenden Lösungen sind oben aufgeführt.

Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst und wenden Sie sich an den Kundendienst, um jegliche Gefahr sowie Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

2. VERWENDUNG

2.7- Funktionsweise von Gasherden

Im Bedienbereich des Herdes befinden sich Vorrichtungen und Knöpfe für den Betrieb der Gas- und/oder Elektrokokchplatten. Der Bedienknopf des Herdes kann durch Drehen im Uhrzeigersinn aus der geschlossenen Position in die vollständig geöffnete Position gebracht werden, ebenso wie umgekehrt. (Nadel in die gewünschte Position bringen)



Zündung der Brenner

Bei Modellen mit automatischer Zündung erfolgt die Verbrennung der Brenner durch Drücken und Drehen des Knopfes bis zur maximalen Ausfahrposition. Bei Modellen mit automatischer Zündung (oder bei Stromausfall) zünden Sie die Kochstelle mit einem Streichholz oder einem separaten Feuerzeug, indem Sie die beschriebenen Schritte ausführen (achten Sie dabei darauf, sich nicht zu verbrennen). Bei Modellen mit Sicherheitsventil drücken Sie den Knopf 3-4 Sekunden lang, bis die Flamme automatisch aktiviert wird. Wenn die Flamme versehentlich erlischt, wird das Sicherheitsventil aktiviert und unterbricht die Gaszufuhr (z. B. bei Überlaufen, Verschütten von Flüssigkeiten usw.).

Das Feuerzeug darf nie länger als 15 Sekunden benutzt werden.

Wenn sich ein Herd versehentlich schließt oder nicht zündet, stellen Sie den Bedienknopf auf OFF und versuchen Sie nach 1 Minute erneut zu zünden. Drehen

Sie den Knopf im Uhrzeigersinn. bis zu << .>> , um die Gaszufuhr zu schließen

2. VERWENDUNG

2.8- Empfehlungen für die Verwendung von Gasherdpplatten

Um den Gasverbrauch zu senken und eine höhere Effizienz zu erzielen, verwenden Sie Brenner der richtigen Größe und achten Sie darauf, dass die Flammen nicht über den Rand des Kochgeschirrs hinausragen (siehe Tabelle auf dem Behälter). Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit flachem Boden. Stellen Sie die Flamme auf die erforderliche Stufe ein, sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt. Seien Sie beim Kochen mit festen und flüssigen Fetten besonders vorsichtig, da diese extrem heiß werden und einen Brand verursachen können.

Achten Sie darauf, dass die Behälter nicht über die Ränder hinausragen und das Bedienfeld nicht verdecken

Topfrost (verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden)

Brenner (Höhe) mm	Ømin Topfaufsatz (mm)	Ømax Topfhalter (mm)
Zusatzbrenner (Ø = 55)	80	140
Großbrenner (Ø = 100)	200	240

2. VERWENDUNG

Die nachfolgenden Anweisungen richten sich an das Anlagenpersonal und sollen sicherstellen, dass Installation, Justierung und Wartung ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

Aufstellung

Dieses Gerät darf nicht an Anlagen zur Reinigung explosionsgefährdeter Stoffe angeschlossen werden. Es darf nur in Räumen installiert werden, die gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften permanent belüftet sind. Die natürliche Luftzirkulation muss direkt nach außen durch permanente Öffnungen in den Wänden des zu belüftenden Raums oder durch Lüftungskanäle mit einem oder mehreren Auslässen geleitet werden.

Die Lüftungsöffnungen müssen eine Querschnittsfläche von mindestens 100 cm² aufweisen und gegen versehentliches Verstopfen (z. B. durch Metallgitter oder Drahtgitter) gesichert sein. Bei Geräten ohne Sicherheitsventil im Kochfeld muss die Öffnung in zwei Ebenen von jeweils mindestens 200 cm² unterteilt sein.

Ist in angrenzenden Räumen eine direkte Belüftung vorhanden, ist eine indirekte Luftzufuhr zulässig, sofern in diesen Räumen keine Brandgefahr besteht und es sich nicht um Schlafzimmer handelt.

Der Luftaustausch zwischen dem angrenzenden Raum und dem Aufstellungsraum muss durch dauerhafte Öffnungen ungehindert sein (dies kann beispielsweise durch Vergrößern des Spalts zwischen Tür und Boden erreicht werden).

Im Raum muss ein System vorhanden sein, das die heißen Dämpfe nach draußen leitet. Dies kann beispielsweise eine Dunstabzugshaube oder ein elektrischer Ventilator sein, der sich beim Einschalten des Geräts automatisch einschaltet.

Anschluss an das Gasnetz

Dieses Gerät muss an die Gasversorgung oder eine Gasflasche angeschlossen werden, nachdem die verfügbare Gasart und die geltenden Vorschriften geprüft wurden.

Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf der Verpackung und dem Kalibrierungsaufkleber auf der Geräterückseite angegebenen Gasart konfiguriert.

Dieses Gerät kann mit Flüssiggas (Propan/Butan) oder Erdgas betrieben werden. Die Umrüstung auf Flüssiggas oder Erdgas darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

Qualifiziertes Installationspersonal muss hierzu die Anweisungen im Kapitel „Anpassung an verschiedene Gasarten“ befolgen.

Für einen sicheren Betrieb muss sichergestellt sein, dass der Versorgungsdruck den in der Tabelle der Spezifikationen für Tisch und Injektor angegebenen Werten entspricht.

Bei Betrieb des Geräts mit Flüssiggas muss sichergestellt sein, dass der Schlauchdruckregler den geltenden lokalen Vorschriften entspricht.

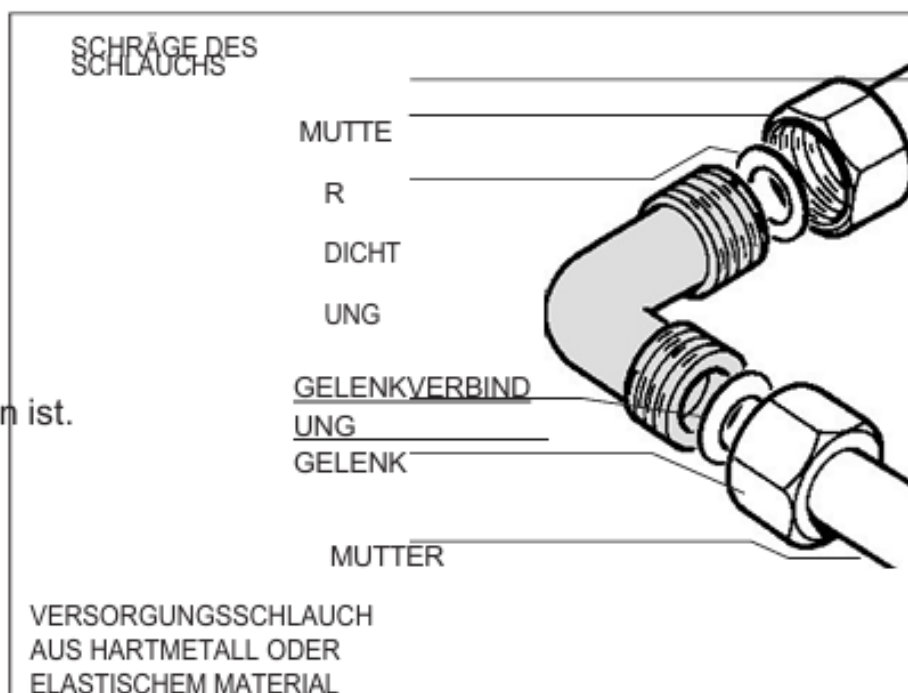
Das Gerät muss so an das Gasnetz angeschlossen werden, dass es nicht gedehnt wird. Verwenden Sie hierfür ein starres Metallrohr (Kupfer oder Stahl) oder einen durchgehenden, flexiblen Edelstahlschlauch.

2. VERWENDUNG

Das Gerät wird über eine Überwurfmutter (Gas-Außengewinde 1/2) an das Gas Eingangsrohr angeschlossen, die mit dem Ausleger verbunden ist. Sie kann je nach den Anforderungen der Anlage geöffnet werden. Ein starres oder flexibles Metallversorgungsrohr (l max= 2 mT) wird in entgegengesetzter Richtung zum Ausleger angeschlossen. Vergessen Sie nicht, auch die mitgelieferten Dichtungen an beiden Enden des Gelenkanschlusses anzubringen. Achten Sie darauf, die Dichtungen durch neue zu ersetzen, wenn diese Teile demontiert und wieder eingebaut werden. Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch bei der Installation des Geräts nicht durch handgehaltene Teile geklemmt oder beschädigt wird

WICHTIG.

Überprüfen Sie die Dichtheit
alle Verbindungen mit
einer Seif e n lösung,
wenn
die Installation abgeschlossen ist.



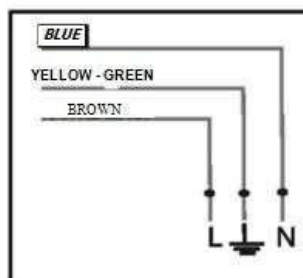
2. VERWENDUNG

2.9 – Elektrischer Anschluss

- Das Kochfeld ist mit einem dreiadrigen Netzkabel mit freier Aderendhülse ausgestattet. Installieren Sie einen Leitungsschutzschalter, der so ausgelegt ist, dass er die Stromzufuhr vollständig unterbricht, wenn das Kochfeld dauerhaft an das Stromnetz angeschlossen bleibt, z. B. bei Hochspannungskategorie III.
- **Prüfen Sie Folgendes:**
 - Stecker und Steckdose müssen für einen Strom von 16 A geeignet sein;
 - Sie müssen leicht zugänglich und so positioniert sein, dass beim Ein- und Ausstecken keine elektrischen Teile berührt werden;
 - Der Stecker lässt sich leicht herausziehen;
 - Beim Einstecken des Kochfelds auf dem Schrank darf kein Druck auf den Stecker ausgeübt werden;
 - An derselben Steckdose dürfen nicht gleichzeitig zwei elektrische Geräte angeschlossen werden;
 - Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, muss ein Kabel vom Typ 3XL, 5 mm² H05VV-F verwendet werden;
 - Es ist wichtig, die Stützpole von den leeren Klemmen zu unterscheiden (Braun = Phase Blau = Neutral Gelb / Grün = Erde).

HINWEIS: Prüfen Sie, ob die Netzanschlusswerte (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit den Spezifikationen Ihres Schneider-Kochfelds übereinstimmen.

Wenn das Gerät über einem Einbaubackofen installiert wird, müssen die beiden Geräte aus Sicherheitsgründen und zur einfacheren Demontage separat angeschlossen werden. Der Hersteller haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden, die durch unsachgemäße Installation oder fehlerhaften Anschluss entstehen. Daher müssen alle Installations- und Anschlussarbeiten von qualifiziertem Fachpersonal gemäß den geltenden lokalen und nationalen Vorschriften durchgeführt werden.



2. VERWENDUNG

2.10 - Anpassung an verschiedene Gasarten

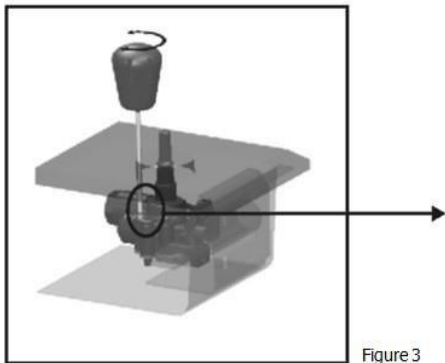
HINWEIS: Diese Produkte sind werkseitig für die Verwendung mit Erdgas (G20-25 mbar) konfiguriert. Bei Verwendung einer anderen Gasart gehen Sie wie folgt vor, um die Einspritzdüsen auszutauschen:

1. Topfträger und Brenner entfernen;
2. Die Einspritzdüsen herausschrauben und die mitgelieferten neuen Einspritzdüsen entsprechend der verwendeten Gasart einsetzen. Achten Sie darauf, dass die Markierungen übereinstimmen.
3. Brenner und Topfträger wieder anbringen;
4. Für diese Brenner ist keine Luftregulierung erforderlich.

Warnung: Bei Umstellung der Gasart muss das mitgelieferte Etikett auf dem Kochfeld angebracht werden. Bei Verwendung von Flüssiggas (G30) muss die Einstellschraube vollständig herausgedreht werden. Diese Geräte fallen unter die Kategorie II 2H3+.

Minimale Einstellung •

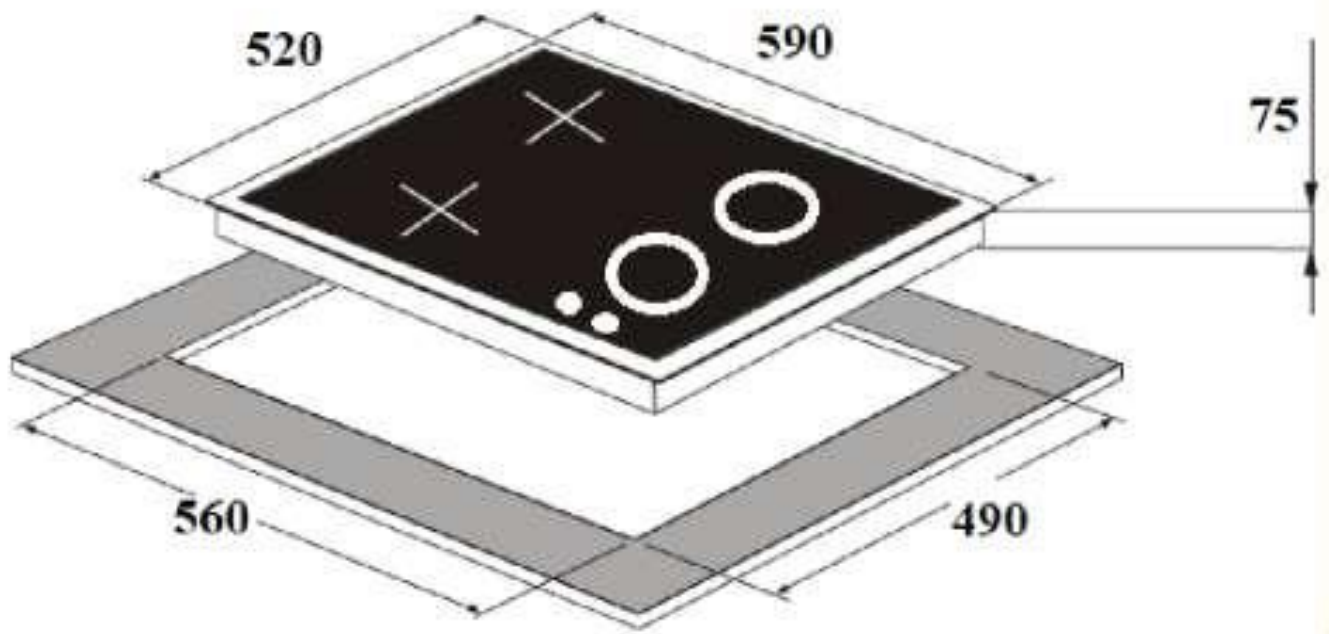
- **Knöpfe entfernen (sie sind eingedrückt und lassen sich leicht entfernen).**
- **Brenner anzünden und die Einstellschraube im Uhrzeigersinn drehen, um die Flamme zu verringern, und gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu erhöhen. (Abbildung 3)**
- **Die Einstellung kann mit einem Schraubendreher vorgenommen werden.**



Die Brenner können durch Drehen der Schrauben reguliert werden, um die Flamme zu verringern oder zu vergrößern.

3.INSTALLATION

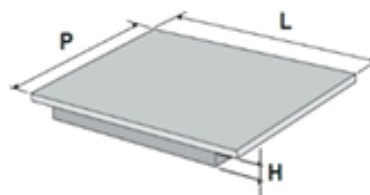
Die folgenden Abbildungen veranschaulichen die Montageschritte. Bereiten Sie den Ausschnitt für die Arbeitsplatte gemäß den in den Diagrammen angegebenen Maßen vor.



Das Gerät kann mit nur einer Seitenwand (rechts oder links vom Kochfeld) installiert werden, die höher als das Kochfeld ist und den in der Abbildung dargestellten Mindestabstand einhält.

Es kann in alle Küchenmöbel integriert werden, deren Wände Temperaturen von mehr als 65 °C über der Umgebungstemperatur standhalten (UNI EN 30-1-1 und/oder IEC EN 60335-2-6).

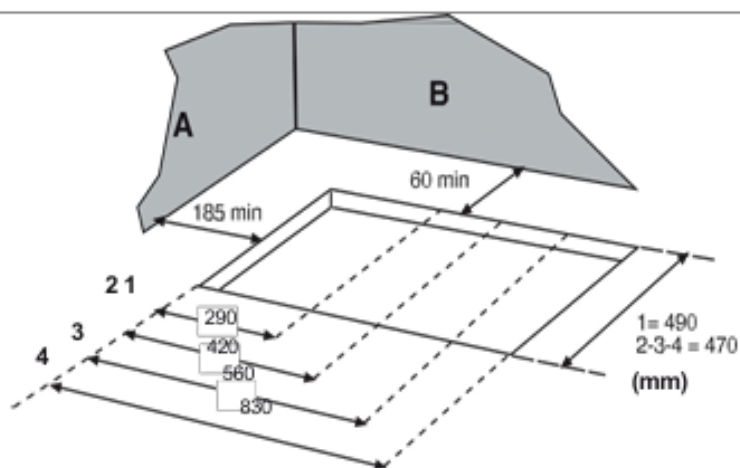
	L (mm)	P (mm)	S (mm)	
Reihe von Brenner			Aus Stahl oder Glas	Glas
30	320	520	40	40
45	450	520	40	40
60	590	520	40	40
70	680	520	40	40
90	860	520	40	40



Abmessungen des Ausschnitts

- 1=Kochplatte 30 cm (290x490)
 2=Kochplatte 45 cm (420x490)
 3=Kochplatte 60 und 70 cm (560x490)
 4=Kochplatte 90 cm (830x490)

A = Seitenwand
 B = Rückwand



Vermeiden Sie die Installation des Geräts in der Nähe von brennbaren Materialien (Vorhänge, Kleidung usw.).

Die Maße neben dem Ausschnitt für die Kochplatte sind als Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt und den Wänden angegeben.

Legen Sie die spezielle Dichtung (vier Stück) leicht versetzt an den Rand des Kochfelds, sodass die Enden nicht zu stark sichtbar sind.

Positionieren Sie die Kochfeldhalterung mittig in der Öffnung.

Befestigen Sie das Kochfeld mithilfe der Halterung an der Halterung.

Die Reibung der Schrauben reicht aus, um die Dichtung zu durchtrennen und überschüssiges Material zu entfernen.

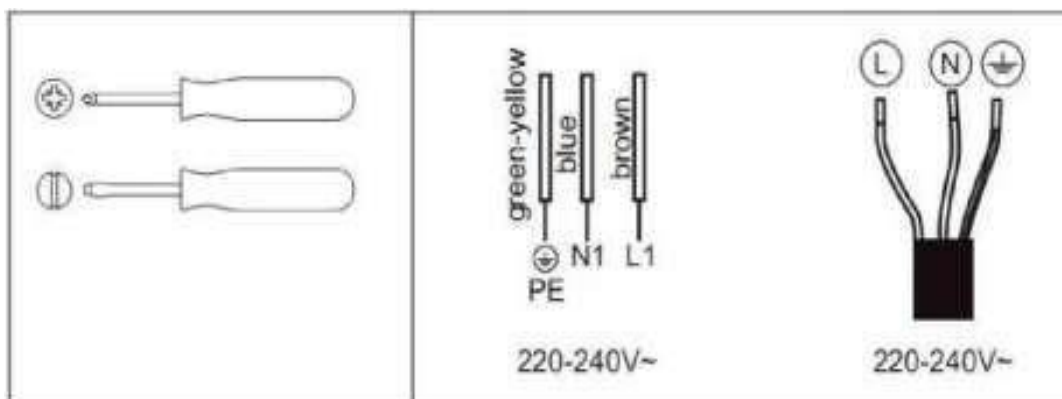
Warnhinweise: Diese Halterung ist für Kochfelder mit einer Höhe von mindestens 700 mm geeignet.

Es muss ein Mindestabstand zwischen Kochfeld und Oberfläche eingehalten werden, um einen Kontakt zu vermeiden. Das Kochfeld darf jedoch nicht an vier Punkten befestigt werden.

Anschluss des Kochfelds an die Stromversorgung

Dieses Kochfeld darf nur von einer qualifizierten Fachkraft an die Stromversorgung angeschlossen werden. Prüfen Sie vor dem Anschluss an die Steckdose Folgendes:

- Die interne Verkabelung ist für die Leistungsaufnahme des Kochfelds geeignet.
- Die Spannung entspricht dem Wert auf dem Typenschild.
- Der Querschnitt des Netzkabels ist für die auf dem Typenschild angegebene Last ausgelegt.
- Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verbindungsstücke zum Anschluss des Kochfelds an die Stromversorgung, da diese zu Überhitzung und Brandgefahr führen können.
- Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C überschreitet. Lassen Sie die interne Verkabelung von einem qualifizierten Elektriker prüfen, um sicherzustellen, dass keine Änderungen erforderlich sind. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.



- Ist das Kabel beschädigt oder muss es ausgetauscht werden, darf dies nur von einem autorisierten Servicetechniker mit geeignetem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
 - Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein allpoliger Leitungsschutzschalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm installiert werden.
 - Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss korrekt ist und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
 - Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig von qualifizierten Elektrikern überprüft und gegebenenfalls ausgetauscht werden.

4. WARTUNG

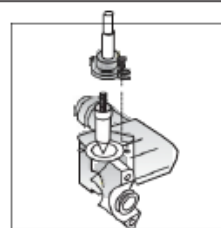
- Benutzen Sie die Dampfdüsen nicht, um das Gerät sauber zu halten.
- Verzweigen Sie das Gerät, bevor Sie den gesamten Betrieb ausführen. Reinigen Sie die Glasstücke mit frischem Wasser und einem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Schleifmittel.
- Spülen Sie den Flammenreiniger regelmäßig mit dem Brühwasser und dem Reinigungsmittel ab und entfernen Sie alle Rückstände, damit die Flammen nicht in Flammen aufgehen.
- Spülen Sie die Teile aus rostfreiem Stahl ab und bügeln Sie sie mit einem doppelten Chiffon.
- Verwenden Sie einen feuchten Schwamm und einen Chiffon, um die Plakette zu reinigen: Die internen Komponenten können in das Innere der elektrischen Komponenten eindringen, wenn Wassertropfen verwendet werden und möglicherweise die elektrischen Komponenten beschädigen.
- Der Grillrost kann in einem Spülbecken abgewaschen werden.
- Verwenden Sie handelsübliche, nicht aggressive Reinigungsmittel oder warmen Essig für hartnäckige Flecken.
- Reinigen Sie das Glaskeramikkochfeld ausschließlich mit warmem Wasser und vermeiden Sie die Verwendung rauer Tücher.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme aus Edelstahl oder Säure zur Reinigung.
- Reinigen Sie die Zündkerzen (Keramik und Elektrode) regelmäßig und gründlich, um Zündprobleme zu vermeiden.

Wenden Sie sich bei anderen Problemen
, die während des Betriebs auftreten können.



NEIN

JA



WICHTIG.

WENN SIE DIE ROLLEN WÄHREND DER REINIGUNG ENTFERNEN, STELLEN SIE SICHER, DASS ALLE TEILE SIND VOR DEM WIEDEREINSCHALTEN DER BRENNER RICHTIG EINGESETZT. VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DER TOPFSTÄNDER RICHTIG IN POSITION UND ZENTRIERT IST, NACHDEM ER ZUR REINIGUNG UND/ODER WARTUNG ENTFERNT WURDE.

5. GARANTIE

Produktgarantie und Verfügbarkeit von Ersatzteilen

Die Nutzung des Service ist kostenlos, vorbehaltlich der in Ihrem Land geltenden Herstellergarantiebedingungen. Die Mindestgarantiezeit (Herstellergarantie für Privatkunden) im Europäischen Wirtschaftsraum beträgt gemäß den in Ihrem Land geltenden Garantiebedingungen 2 Jahre. Die Garantiebedingungen beeinträchtigen nicht Ihre sonstigen Rechte oder Ansprüche nach lokalem Recht.

Detaillierte Informationen zur Garantiezeit und zu länderspezifischen Garantiebedingungen erhalten Sie von unserem Kundenservice, Ihrem Händler oder unserem [Händler/Unternehmen]. Original-Ersatzteile, die den Anforderungen der relevanten Ökodesign-Richtlinie entsprechen, sind für einen Zeitraum von mindestens [Anzahl] Jahren ab dem Datum des Inverkehrbringens Ihres Geräts im Europäischen Wirtschaftsraum beim Kundenservice erhältlich.

GARANTIEAUSSCHLÜSSE:

Die Garantie deckt keine Verschleißteile des Produkts sowie keine Probleme oder Schäden ab, die durch Folgendes verursacht werden:

- (1) oberflächliche Abnutzung durch normale Abnutzung;
- (2) Defekte oder Abnutzung durch Kontakt des Produkts mit Lebensmitteln oder Flüssigkeiten sowie durch Korrosion durch Rost;
- (3) unbefugte Eingriffe, Missbrauch, unsachgemäße Verwendung, Modifikation, Demontage oder Reparatur;
- (4) unsachgemäße Wartung, Verwendung entgegen der Produkthanleitung oder Anschluss an eine falsche Spannung; (
- 5) Verwendung von Zubehör, das nicht von Schneider geliefert oder zugelassen wurde. Die Garantie erlischt, wenn das Typenschild und/oder die Seriennummer des Produkts entfernt werden.

Kundendienst

Bei technischen Problemen erreichen Sie uns unter 04 88 78 59 99.

Gemäß der Richtlinie 2009/125/EG über die umweltgerechte Gestaltung energiebetriebener Produkte und der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Europäischen Kommission über umweltgerechte Gestaltungskriterien für elektrische Haushaltsgeräte von Elektroherden für den Hausgebrauch

Marke	SCHNEIDER		
Modell	SCTGI622SM		
Art des Kochfelds	Gas- und Induktionskochfeld		
	Symbol	Wert	Einheit
Anzahl der Gasbrenne		2	
Energieeffizienz des großen Heizelements	EE Gas-Buleur	59	%
Energieeffizienz des Zusatzheizelements	EE Gas Warmhalter	x	%
Energieeffizienz von Kochfeldern	EE Gaskochfeld	59	%
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche		2	
Für kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche pro elektrischer Kochzone, gerundet auf die nächsten 5 mm	Ø	Bereich1:16 Bereich2:18	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg	EC-Elektrokoher	Bereich1:193 Bereich2:192	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Elektrokochfeld	192,5	Wh/kg



IM RAHMEN DER ANWENDUNG DER RICHTLINIEN:

- Gasgeräte (GAR) 2016/426/EU vom 9. März 2016
- Compatibilité Electromagnetische Verträglichkeit (EMV) 2014/30/EU vom 26. Februar 2014
- Niederspannung (DBT) 2014/35/EU vom 26. Februar 2014
- Energieverbrauchsrelevante Produkte (ErP) 2009/125/EU vom 21. Oktober 2009
- Das Vorhandensein gefährlicher Stoffe (RoHS) 2011/65/EU vom 8. Juni 2011

BESCHREIBUNG DES GERÄTS:

Bezeichnung: Gas- und Induktionskochfeld

Endgültige Referenz / Herstellerreferenz B64222 - SCTGI622SM

IMPORTEUR: G3 CONCEPTS- ZAC de la Madeleine 9-11 rue de la Tuilerie - 77500 CHELLES

REFERENZEN DER ANGEWANDTEN HARMONISIERTEN NORMEN:

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

EN 30-2-1:2015

DBT-Richtlinie: EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017

EN 60335-2-102:2016

EN 62233:2008

EMV-Richtlinie: EN 55014-1:2017+A2:2011; EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013

ErP-Richtlinie: Verordnung (EG) Nr. 66/2014 der Kommission

EN 30-2-1:2015

RoHS-Richtlinie: 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

IDENTIFIZIERUNG DES UNTERZEICHNENDEN: Importeur

Name des Unterzeichners: Edmond Ng

Position im Unternehmen: Qualitätsmanager

Am : 15 Dezember 2025

SCHNEIDER

Dieses Produkt wurde unter der Verantwortung von G3 Concepts hergestellt und verkauft.

Schneider und das Schneider-Logo sind von G3 Concepts lizenzierte Marken. Alle anderen hierin genannten Produkte, Dienstleistungen, Firmennamen, Marken, Handelsnamen, Produktnamen und Logos sind Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber.

Importiert von G3 CONCEPTS ZAC de la Madeleine – 9-11 rue de la Tuilerie – 77500 Chelles-Frankreich. Kontakt: +33 (0)1 72 84 90 43 formulaire.contact@g3concepts.fr

ENGLISH

This appliance has been tested and approved by qualified and competent personnel to ensure the best possible results before leaving the factory. Any repairs or adjustments that may be necessary afterwards should be carried out with great care. For this reason, we recommend that you contact the dealer from whom you purchased the appliance or the nearest service centre, indicating the type of problem and the model of your appliance. Please remember that our original spare parts are only available from our Technical Service Centres. Do not leave packaging materials lying around carelessly to protect both children's safety and the environment; send them to a centre for biodegradable waste.



The symbol  on the product or packaging means that the product should not be treated as normal household waste and should be taken to an appropriate collection point for recycling of electrical and electronic equipment. Proper disposal of this product could help prevent negative effects on the environment and health that could be caused by improper disposal of the product. Please contact your local municipal office, waste disposal service



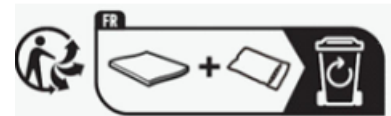
TABLE OF CONTENTS GENERAL WARNINGS

Instructions for Use:

- Explanation of the main parts of the appliance
- Gas hob (starting, combustion, tips)
- How the electric hotplates work
- Maintenance and cleaning

Installation instructions:

- Positioning and gas connection
- Electrical connection
- Adaptation to different types of gas page
- Instructions for installing the unit



Important safety instructions: read carefully and keep for future reference.

1. SAFETY AND PRECAUTIONS:

BEFORE INSTALLING AND USING YOUR APPLIANCE, PLEASE READ THESE IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY AND KEEP THEM FOR FUTURE REFERENCE.

THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE RESULTING FROM FAILURE TO FOLLOW THE SAFETY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS. AND INSTALLATION INSTRUCTIONS.

1.1 SAFETY OF VULNERABLE PERSONS AND CHILDREN

ALL ACCESSIBLE PARTS OF YOUR COOKING APPLIANCE BECOME HOT DURING USE. KEEP SMALL CHILDREN AWAY FROM THE APPLIANCE.

KEEP CHILDREN UNDER 8 YEARS OF AGE AWAY FROM THE APPLIANCE UNLESS THEY ARE CONSTANTLY SUPERVISED.

THIS APPLIANCE CAN BE USED BY CHILDREN AGED 8 YEARS AND OLDER, AND BY PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPACITIES OR WHO HAVE LESS EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, IF THEY HAVE BEEN GIVEN PRIOR SUPERVISION OR INSTRUCTIONS REGARDING THE SAFE

USE OF THE DEVICE AND UNDERSTAND THE RISKS INVOLVED.

CHILDREN MUST NOT PLAY WITH THE APPLIANCE

CLEANING AND MAINTENANCE MUST NOT BE PERFORMED BY CHILDREN LEFT UNSUPERVISED

1.2 GENERAL SAFETY

UNATTENDED COOKING ON A COOKTOP WITH FAT OR OIL CAN BE DANGEROUS AND MAY CAUSE A FIRE.

NEVER ATTEMPT TO EXTINGUISH THE FIRE/FLAMES WITH WATER.

TURN OFF THE APPLIANCE AND COVER THE FLAME WITH A LID OR A FIREPROOF BLANKET.

FIRE HAZARD. DO NOT PLACE ANY OBJECTS ON THE SURFACE OF THE COOKTOP.

IF THE GLASS OR CERAMIC SURFACE CRACKS, TURN OFF THE APPLIANCE TO AVOID THE RISK OF ELECTRIC SHOCK.

THE APPLIANCE CANNOT BE CONTROLLED BY AN EXTERNAL TIMER OR A SEPARATE REMOTE CONTROL SYSTEM.

DO NOT USE STEAM JETS TO CLEAN THE DEVICE

Safety Warnings

Risk of Electric Shock

- Disconnect the appliance from the mains power supply before performing any work or maintenance on it.
- Connection to a properly grounded cable system is necessary and mandatory.
- Wiring modifications in the home should only be carried out by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice could result in electric shock or death.

Risk of Cuts

- Be careful – the panel edges are sharp.
- Improper use may cause injury or cuts.
- Flammable materials or products should never be placed near this appliance.

Please provide this information to the person responsible for installing the appliance, as it may help reduce installation costs.

- The appliance must be installed according to these instructions to avoid hazards.
- This appliance must only be properly installed and grounded by a qualified person.
- This appliance must be connected to a circuit breaker designed with contact distances that will completely interrupt the current.

- Warranty and liability claims may be void if the appliance is not properly connected.

Risk of Electric Shock

- Do not use a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface breaks or cracks, immediately unplug the appliance from the power outlet (wall switch) and contact a qualified technician.
- Unplug the cooktop from the wall outlet before any cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electric shock or death.

Health Risks

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, people with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) should consult their doctor or the implant manufacturer before using this appliance to ensure their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice could result in death.

Hot Surface

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not allow your body, clothing, or anything other than the appropriate cookware to come into contact with the

glass of the induction hob until the surface has cooled.

- Metal objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the hob as they may become hot.
- Pan handles may be hot to the touch. Make sure that the handles of the pans do not overhang other lit burners.

Risk of Cuts

- The sharp blade of the cooktop scraper is accessible when the safety cover is removed. Use it carefully and always store it out of the reach of children and securely.
- Failure to exercise caution may result in injury or cuts.

Important Safety Instructions

- Never leave the appliance unattended while in use. Spills will cause smoke, and grease residue may ignite.
- Never use your appliance as a work surface or for storage.
- Never leave objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave magnetizable objects (e.g., credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g., computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use the appliance to heat the room.
- After use, always switch off the cooking zones and the hob as described in this manual (i.e. using the control buttons).
 - Do not rely on the pan detection feature to turn off

the cooking zones when you remove pans.

- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop can be seriously injured.
- Do not leave children alone or unsupervised in the area where the appliance is in use.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other repairs must be carried out by a qualified technician.
- Do not place or move heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with irregular edges or drag pans across the induction glass surface, as this can scratch the glass.
- Do not use abrasive detergents or other scouring products or pads to clean your cooktop, as they can scratch the ceramic glass.

CAUTION:

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Avoid touching the heating elements.
- Unattended cooking on a hob with grease or oil can be dangerous and may cause a fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water; instead, turn off the appliance and then cover the flame, for example, with a lid or blanket.
- The appliance is designed to operate on a 230V

power supply.

- Connection to a compliant and properly grounded electrical supply is mandatory.
- Keep the power cord away from any hot surfaces.
- Ensure that the gas hose complies with the standards in force in your country.
- Keep the gas hose away from hot surfaces and check for leaks using soapy water.
- After tightening the gas hose onto the nozzle, secure it with a suitable clamp and check the seal again.

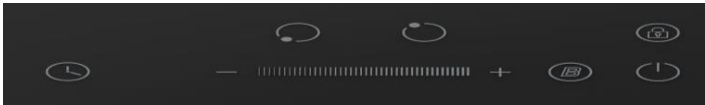
The natural gas regulator used must be rated for an outlet pressure of 300 mm Hg (30 mbar).

- The natural gas supply pressure must be between 200 mm Hg (20–25 mbar).
- For any conversion to natural gas or LPG, please contact an authorized service center.
- The gas hose should be as short as possible and no longer than 120 cm.
- Additional ventilation may be required during intensive use of the appliance.
- In case of malfunction, please contact Schneider Electric customer service.
- If the power cord is damaged, it must be replaced with a special cord or assembly supplied by the manufacturer or an authorized service center.
- We recommend that you take the time to read this Operating Instructions/Installation Manual to fully understand how to install and operate the appliance correctly.

2.USE

2.1 - Explanation of the Main Parts of the Appliance

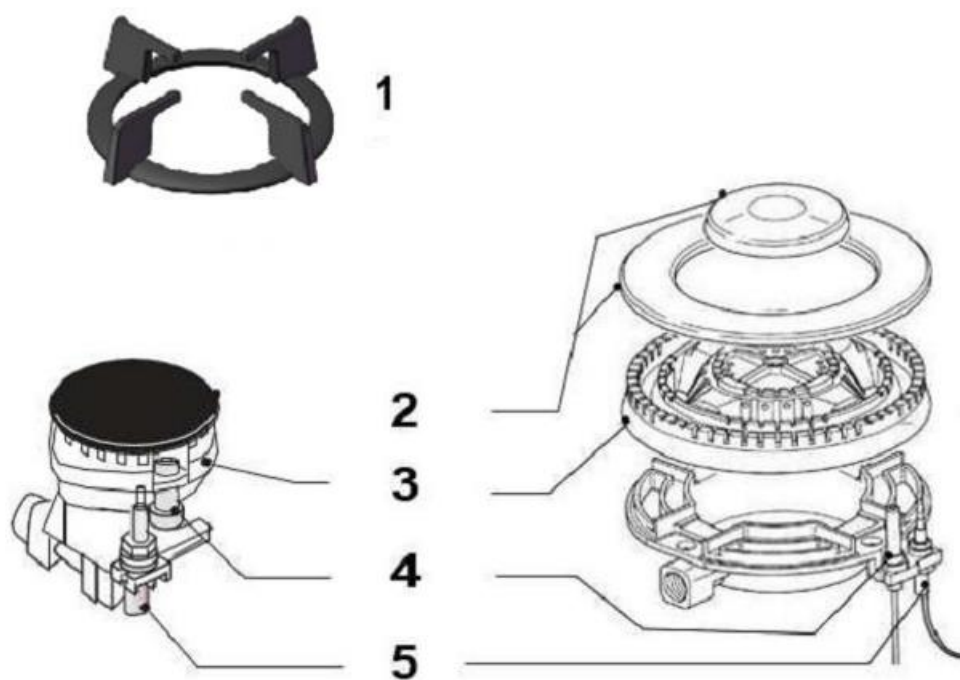
User Interface



Refrence	Description
A 	Area selection key
B 	Childlock
C 	ON/OFF button
D Power/Timer Adjustment Butto	
	
E 	Booster control button
F 	Timer button

Cooking zone power

	1200W/1500W (Booster)
	2000W/2300W (Booster)

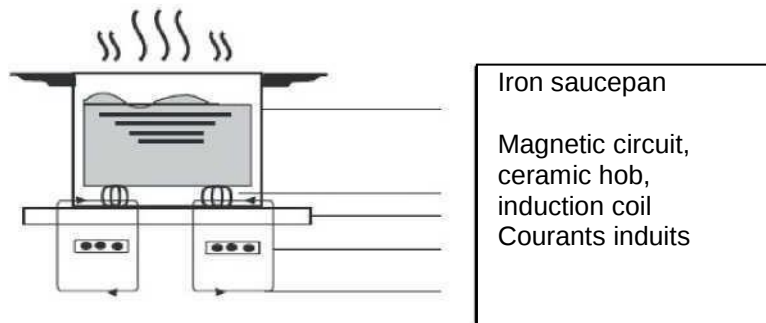


- 1= Grile
- 2= Burner cap
- 3= Burner crown
- 4= Ignition spark plug (for automatic versions)
- 5= Thermocouple
- 6= Button for ignition and flame adjustment

2.2. About induction cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by using electromagnetic fields to generate heat directly in the pan, rather than indirectly by heating the surface of the glass. The glass heats up because it is heated by the pan.

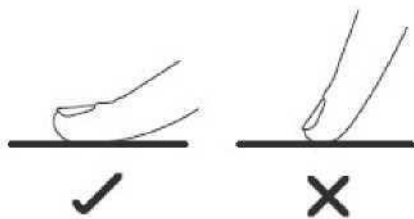
Before using your new induction cooktop



- Read this cookware manual, paying particular attention to the “Safety Instructions”.
- Remove any protective film that may still be on your induction cooktop.

Using the touch controls

- The controls are touch-sensitive, so you don't need to press them. Use the rounded end of your finger, not the tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean and dry, and that there are no objects (e.g., a utensil or cloth) covering them.
- Even a thin film of water can make the controls difficult to use.



Choosing the right cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check if your pan is suitable by performing the magnet test. Move a magnet towards the bottom of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



If you don't have a magnet:

1. Put a little water in the pan you want to test.

2. If nothing flashes on the screen and the water heats up, the pan is suitable.

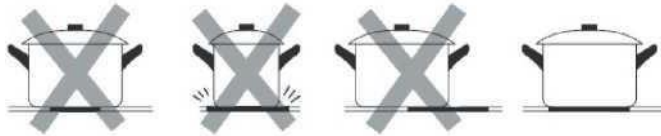
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum

or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

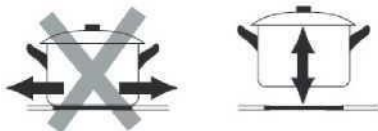
Do not use cookware with serrated edges or a curved base.



Ensure your pan has a smooth base, rests flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans with a diameter larger than the graphic for your selected zone. Using a slightly larger pan will maximize efficiency. If you use a smaller pan, efficiency may be lower than expected. A pan smaller than 140 mm may not be detected by the cooktop. Always center your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the induction hob – do not slide them, or they may scratch the glass.

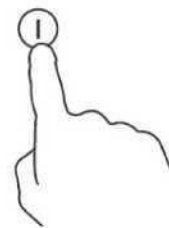


2.3 - Operation of the induction hob

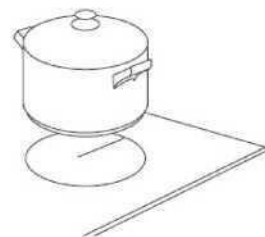
To start cooking:

1. Press the ON/OFF switch.

- After switching on the cooktop, a beep will sound once, and “-” or “--” will appear, indicating that the induction cooktop is in standby mode.



2. Place a pan on the cooking zone you wish to use.



3. Ensure that the bottom of the pan and the cooking surface are clean and dry.

4. Press the cooking zone selection button and the indicator next to the corresponding zone will flash. The symbol 0 will appear.

5. Adjust the temperature by sliding your finger along the slider (D).



- If you do not select a power level within one minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to restart the procedure from step 1.

- You can change the power level at any time during cooking.

The power setting display is flashing.

This means that:

1. You have not placed a pan on the correct cooking zone, or
2. The pan you are using is not suitable for induction cooking, or
3. The pan is too small or is not properly centered on the cooking zone.

The hob will not heat up if an unsuitable pan is placed on the hob. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on the induction hob.

When cooking is finished:

- Press the selection button for the cooking zone (A) you wish to turn off.
- Slide your finger on the slider to the left (D) until it reaches the "0" level.
- Be careful of hot surfaces.

"H" indicates which cooking zone is still hot to the touch. This symbol will disappear when the surface has cooled to a sufficiently low temperature. This can also save energy if you use the still-hot hob again.

Using the Booster Function

The booster function has been activated:

1. Select the cooking zone by pressing the cooking zone selector button (A).
2. The corresponding display will show "P" when you press the Boost button (E), and maximum power is activated.

Canceling the Booster Function

1. Press the cooking zone selector button (A) for the zone you wish to cancel.
 2. Touch the slider (D) to cancel the Booster function; the cooking zone will then return to level 9.
- This function is available for all cooking zones.
 - The cooking zone will automatically return to level 9 after 5 minutes.

2.4 Using the Child Lock Function

- You can lock the controls to prevent unintentional use (for example, by children accidentally turning on the cooking zones).
- When the controls are locked, all controls except the ON/OFF button are deactivated.

To lock the controls:

Touch the control lock button. “Lo” will appear on the timer indicator.

To unlock the controls:

- Make sure the induction cooktop is switched on.
- Touch and hold the control lock button for a few seconds.
- You can now use your induction cooktop.

All controls are disabled except the ON/OFF control when the cooktop is locked. You can still switch off the induction cooktop using the ON/OFF control in an emergency, but you must unlock the cooktop before the next use.

Overheating protection

The cooktop is equipped with a temperature sensor to monitor the temperature inside the induction zone. When an excessive temperature is detected, the induction zone switches off automatically.

Small object detection

If a pan is the wrong size, not magnetic (e.g., aluminum), or if small items (e.g., knives, forks, keys) are left on the zone, the cooktop automatically switches to standby mode for 1 minute. The fan will then maintain low heat for an additional 1 minute.

Automatic Shut-Off Protection

Automatic shut-off is a safety feature for your induction cooktop. It will automatically turn off if you forget to switch it off. The default operating time for the different power levels is shown in the table below:

Power Level			1~ 3	4~ 6	7~ 8	9
Default operating time (minutes)			240	180	120	90

When the pan is removed, the induction hob stops heating immediately and the hob switches off automatically after 2 minutes.

2.5 Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a simple reminder. In this case, the timer will not turn off a cooking zone when the set time has elapsed.
- You can set it to turn off a cooking zone after a set time.

. You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Simple Reminder

If you do not select any cooking zones:
Make sure the cooktop is switched on.

Note: You can use the reminder timer even if no cooking zones are selected.

Press the timer control button (F). The reminder timer indicator will start flashing and display "10". You can now set the desired duration.

Using the "+" or "-" buttons, you can set the duration from 1 to 99 minutes.

Tip:

- Press the "+" or "-" button once to increase or decrease the time in one-minute increments.
- Press and hold the "+" or "-" button to increase or decrease the time in 10-minute increments.
- Pressing the "+" and "-" buttons simultaneously cancels the timer and turns off the indicator.

Once the time is set, the timer immediately begins counting down. The remaining time is displayed on the screen.

When the set time has elapsed, a 30-second beep sounds and the display turns off.

Note: The timer only works in normal mode.

Setting the timer to turn off one or more cooking zones

If the timer is assigned to a cooking zone:

1. Press the control button for the cooking zone (A) for which you want to set the timer.
2. Press the timer control button (F). The reminder timer indicator will flash and display "10". You can now set the desired duration.



7. . Using the "+" or "-" buttons, you can set the timer duration from 1 to 99 minutes.

Tip: Press the "+" or "-" control button on the timer once to decrease or increase the setting in one-minute increments.

8. Press and hold the "+" or "-" control button on the timer to decrease or increase the setting in 10-minute increments.
9. Pressing the "-" and "+" buttons simultaneously cancels the timer and turns off the timer indicator.
10. 2. Once the time is set, the timer will immediately begin counting down. The remaining time will be displayed on the screen.

NOTE: When the timer is set for a specific cooking zone, a red dot next to the power level indicates that the timer display is for that zone.

6*

5. When the timer expires, the corresponding cooking zone will automatically switch off.

6. Other cooking zones will continue to operate if they were switched on earlier.

If the timer is set for multiple zones:

1. If you set the timer for multiple cooking zones simultaneously, the decimal points for the corresponding cooking zones will be displayed. The display shows the minutes. The decimal point for the corresponding zone will flash.

15* 15* 45*

(Timer set for 15 minutes) (Timer set for 45 minutes)

2. When the timer expires, the corresponding cooking zone will automatically switch off. Then, the new timer and the decimal point for the corresponding zone will flash.

30* 30*

- Press the control button for the corresponding zone; the timer will display the set time.

2.6 - Error Messages / Causes / Solutions

In case of a malfunction, the induction hob automatically switches to safety mode and displays the corresponding protection codes:

Error message.	Possible Causes	What to Do ?
u	There is no pan or the pan is unsuitable;	Place a suitable pan on the hob;
ER03	The water or pan is located on the control panel.	Clean up the user interface;
F1	There is no connection between the screen card and the main left card.	The connecting cable is not properly installed or is faulty; - Replace the coil sensor if the connecting cable is not damaged; - Replace the main board or power supply if the coil sensor is not damaged.
F3E	Coil temperature sensor failure (Cooking area where the "E" indicator was displayed).	Replace the coil sensor.
F4E	Main board temperature failure (Cooking zone where the "E" indicator was displayed).	Replace the main board.
E1E	The temperature sensor on the ceramic hob is high.	Please reset the device after the induction hob has cooled down.
E2 E	The IGBT temperature sensor is high.	Please reset the device after the induction hob has cooled down.
E3 E	Abnormal (very high) supply voltage	Please check if the power supply is functioning correctly; Turn the power back on when the supply is normal
E4 E	Abnormal (very low) supply voltage	Please check if the power supply is functioning correctly; Turn the power back on when the supply is normal
E5 E	Temperature sensor failure (Cooking zone where the "E" indicator is displayed)	The connection cable is not properly installed or it is defective;

Common malfunctions and solutions are listed above.

Please do not attempt to disassemble the unit yourself. Contact customer service to avoid any danger or damage to the induction cooktop.

2.7 - How gas cookers work

There are devices and buttons for operating the gas and/or electric hobs in the control area of the cooker. The cooker control knob can be turned to its most open position when turned clockwise from the closed position, and the opposite is also true. (move the needle to the required position):



= no gas supply



= maximum gas supply



= minimum gas supply

Igniting the burners

For models with automatic ignition, the burners are lit by pushing and turning the knob until the maximum output position is reached.

For versions with automatic ignition (or in the event of a power failure), light the hob by following the steps described using a match or a separate lighter (be careful not to burn yourself in this case).

For models with a safety valve, press the button for 3-4 seconds until the flame is automatically activated.

If the flame accidentally goes out, the safety valve will activate and shut off the gas supply (e.g. overflow, spillage of liquids, etc.).

The lighter must never be used for more than 15 seconds.

If a stove accidentally closes or does not ignite, move the control knob to the OFF position and try to light it again after 1 minute.

Turn the knob clockwise. up to << .>> to shut off the gas

2.8- Recommendations for using gas hobs

To reduce gas consumption and achieve greater efficiency, use burners of the appropriate size, ensuring that the flames do not extend beyond the edges of the cookware (see the table for the container). Only use flat-bottomed pans. Adjust to the required level to maintain the flame once the liquid begins to boil. Be very careful when cooking with solid and liquid fats, as they can become extremely hot and cause a fire. Ensure that containers do not protrude over the edges and do not obstruct the control panel

Cookware Table (use flat-bottomed pans)

Burners (height) mm	Ø Min. pan size (mm)	ØMax pan support (mm)
Auxiliary Burner (Ø = 55)	80	140
Big Burner (Ø = 100)	200	240

2.USE

The instructions below are intended for installation personnel to ensure that installation, adjustments and maintenance are performed correctly and in accordance with applicable regulations.

Placement

This appliance must not be connected to devices for cleaning explosive products.

The device must only be installed in a permanently ventilated room in accordance with local regulations.

Natural air flow must be directed straight outside through permanent openings in the walls of the room to be ventilated, or through ventilation ducts with one or more outlets.

Ventilation openings must have a cross-sectional area of at least 100 cm² and must be protected against accidental blockage (metal grilles or wire protection). The opening must be removed in two layers of at least 200 cm² for appliances that do not have a safety valve in the hob. In addition, if there is direct ventilation in rooms adjacent to the room where the appliance is to be installed, there may be indirect air flow if there is no risk of fire in these rooms and they are not bedrooms. The air flow between the side room and the room where the appliance is to be installed must be unobstructed with permanent openings (this can be achieved by widening the gap between the door and the floor). There must be a system in the room of the building to direct outside. This can be a hood or an electric fan hot smoke that starts operating when the appliance is turned on

Connection to the mains

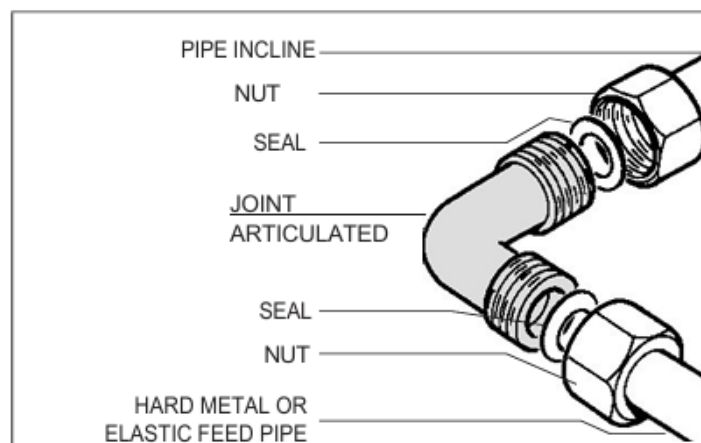
This appliance must be connected to the gas supply or a gas cylinder checking the type of gas available and the applicable standards. The appliance is configured to operate with the gas indicated packaging and the calibration label on the back of the appliance. after on both the This appliance can be fuelled by LPG (propane/butane) or natural gas. Conversion for use with LPG or natural gas must only be carried out by a qualified person

To do this, qualified installation personnel must follow the instructions given in the chapter "Adaptation to different types of gas". For safe use, ensure that the supply pressure corresponds to the values indicated in the table of characteristics for the table and injector. If the appliance is supplied with liquid gas, ensure that the pressure regulator on the pipe complies with local regulations. The appliance must be connected to the gas system in such a way that the appliance is not stretched in any way by means of a solid metal pipe (copper or steel) or a continuous stainless steel flexible pipe

The device is connected to the gas inlet pipe by means of an end nut (1/2 male thread) which is connected to the cantilever. It can be opened as required for the installation. A rigid or flexible metal supply pipe (l max= 2 mT) is connected in the opposite direction to the cantilever. Do not forget to also fit the seals supplied at both ends of the articulated joint. Be sure to replace the seals with new ones when these parts are removed and reinstalled. Make sure that the gas pipe is not pinched or damaged by hand-held parts when the appliance is installed.

IMPORTANT

Check the tightness of all joints using a soap solution when the installation is complete.



2.9 -Electrical Connection

The cooktop in use is equipped with a three-core power cord with a free terminal. Install a circuit breaker designed with contact distances that will completely cut off the power if the burner remains permanently connected to the mains supply, such as in cases of high voltage category III.

Check the following points:

The plug and wall socket must be rated for a current of 16 A;

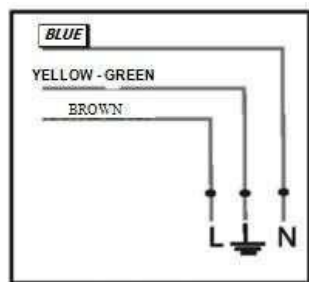
- It must be easily accessible and positioned so that no electrical parts are accessible when plugging or unplugging the same appliance;
- The plug must be easily removable;
- No pressure should be applied to the plug when it is plugged in if the cooktop is mounted on the unit;
- Two electrical appliances must not be connected to the same wall socket at the same time;
- A 3x1x, 5 mm² H05VV-F cable must be used if the power cord is to be replaced;
- It is important to distinguish the live poles from the empty terminals (Brown = Live, Blue = Neutral, Yellow/Green = Earth).

NOTE: Check that your mains connection values (voltage, maximum power, and current) match the specifications of your Schneider cooktop.

If the appliance is installed above a built-in oven, the two appliances must be connected separately for electrical safety and easier removal.

The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by incorrect installation or connection. This means that all installation and connection procedures must be carried out by qualified personnel in accordance with applicable local and general regulations.

Electrical Connection



2.USE

2.10 - Adaptation to Different Types of Gas

NOTE:

These products are factory-configured for use with natural gas (G20-25 MBAR). If you are using a different type of gas, replace the injectors as follows:

1. Remove the pan support and burners;
2. Unscrew the injectors and install the new injectors provided, according to the type of gas used, ensuring their markings match those listed.
3. Install the burners and pan support;
4. No air adjustment is required for these burners.

Warning:

If the appliance's gas type is converted to another type, the adhesive label provided as an accessory must be affixed to the cooktop. When using LPG (G30), the adjustment screw must be fully turned. These appliances are supplied as Category II 2H3+.

Minimum Setting

- Remove the knobs (they can be removed as they are press-fit).
- Light the burners and turn the adjustment screw clockwise to reduce the flame and counterclockwise to increase the flame. (Figure 3) You can make the adjustment with a screwdriver

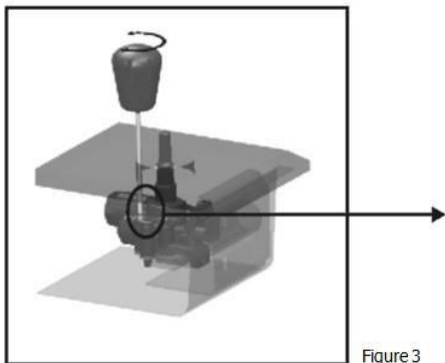


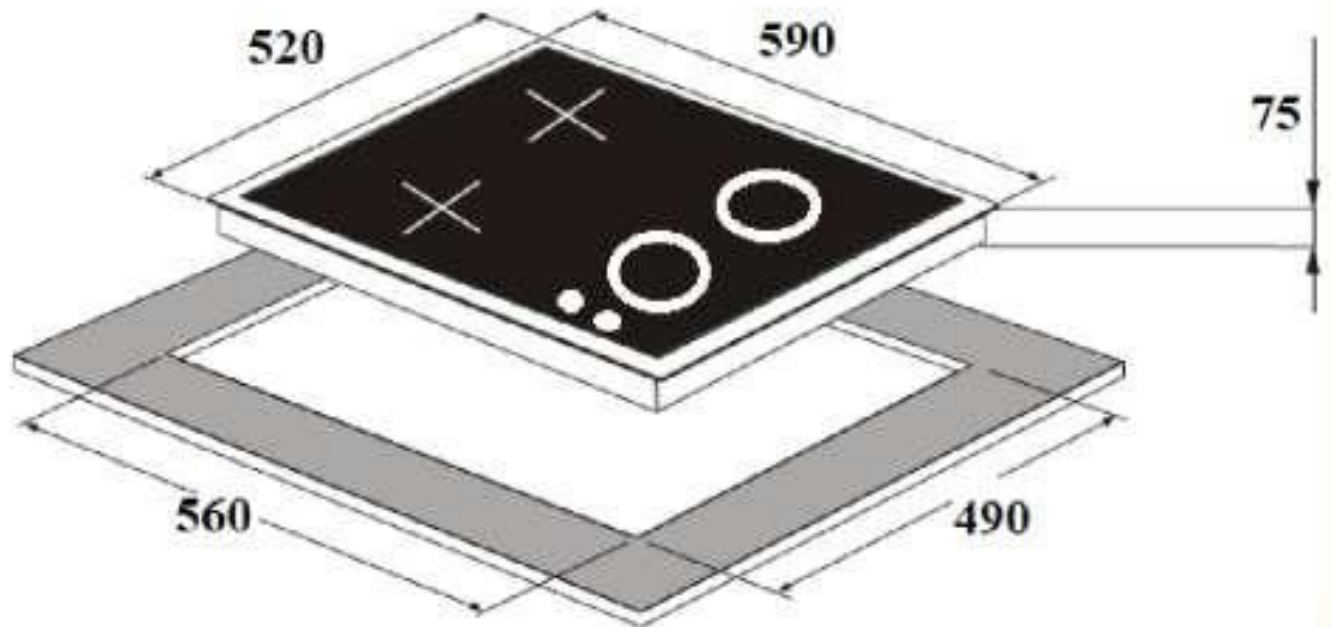
Figure 3

You can adjust the burners by turning the screws to reduce or increase the flame.

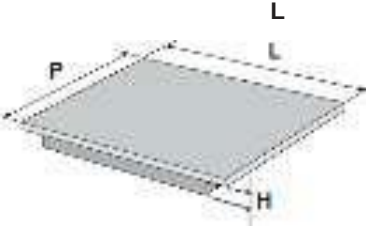
3. Installation Instructions

The figures below illustrate the installation procedures.

Prepare the worktop cutout according to the dimensions shown in the diagrams.



The appliance can be installed with a single side panel (on the right or left of the hob), higher than the hob and at a minimum distance as shown in the figure. °It can be integrated into all units with walls that can withstand a temperature greater than 65°C above ambient temperature (UNI EN 30-1-1 and/or CEI EN 60335-2-6).

	L (mm)	P (mm)	S (mm)		
Series of burner			Steel or glass	glass	
30	320	520	40	40	
45	450	520	40	40	
60	590	520	40	40	

Cutout dimensions

1=30 cm cooktop (290x490)

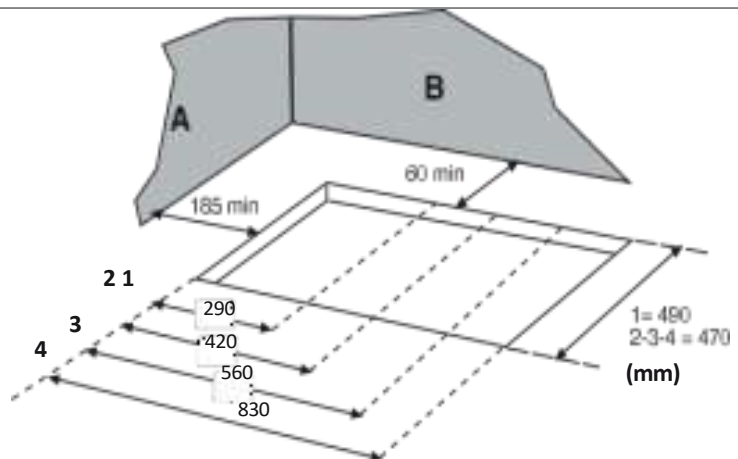
2=45 cm cooktop (420x490)

3=60 and 70 cm cooktop (560x490)

4=90 cm cooktop (830x490)

A = Side Wall

B = Back Wall



Avoid installing the appliance near flammable materials (curtains, clothing, etc.). The dimensions next to the cut-out for the hob are given as the minimum distance between the cut-out and the walls. Place the special sealed gasket (supplied) on the edge of the hob, ensuring that the ends do not overlap. Place the hob burner in the centre of the opening. Secure the hob to the unit with the mounting brackets. The friction from the screws will be sufficient to cut the sealing gasket and easily remove any excess.

Warnings

If there is a wall-mounted unit above the cooktop, it must be at least 700 mm above it.

A minimum clearance must be provided below the cooktop to prevent overheating, even if there is no oven installed beneath it.

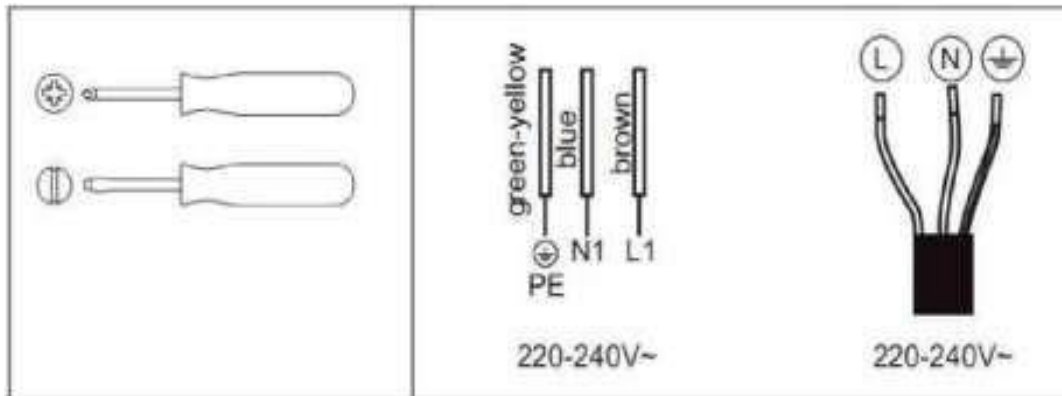
Connecting the cooktop to the power supply

This cooktop must only be connected to the power supply by a qualified person. Before connecting the cooktop to the power outlet, check that:

- The internal wiring system is suitable for the power consumption of the cooktop.
- The voltage corresponds to the value indicated on the rating plate.
- The electrical power cord sections must be able to withstand the load specified on the rating plate.

- Do not use adapters, reducers, or connecting devices to connect the cooktop to the power supply, as these can cause overheating and fire.
- The power cord must not touch hot parts and must be positioned so that its temperature does not exceed 75°C at any point.

Check with a qualified electrician to ensure the internal wiring system is suitable without modifications. Modifications must only be carried out by a qualified electrician.



If the cable is damaged or needs replacing, this must be done by an authorized service technician using appropriate tools to prevent accidents.

- If the appliance is connected directly to the mains, an all-pole circuit breaker must be installed with a minimum contact gap of 3 mm.
- The installer must ensure that the electrical connection is correct and complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by qualified electricians.

4. Maintenance and cleaning

Do not use steam jets to clean the appliance.

Unplug the appliance from the mains before performing any operations. Clean the glass parts with hot water and detergent.

Do not use abrasive products.

Rinse the flame spreader frequently with boiling water and detergent and remove any residue that could prevent the flame from spreading.. Rinse stainless steel parts thoroughly and dry them with a soft cloth.

Use a damp sponge and cloth to clean the plate:

internal components may penetrate the electrical components if too much water is used and may damage the electrical components.

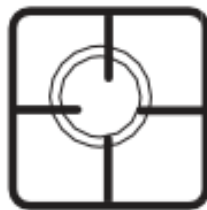
The pan support rack can be washed in a dishwasher.

Use normal, non-corrosive detergents, special products commonly available on the market or hot vinegar for stubborn stains.

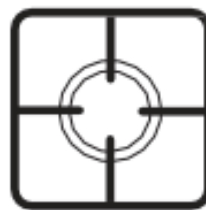
Clean the glass hob with warm water only, avoiding the use of coarse cloths. Do not use stainless steel pads or acids for cleaning.

Clean the ignition candles (ceramic and electrode) regularly and thoroughly to avoid problems when lighting the burners.

Contact a qualified engineer to deal with any other problems that may arise during use.



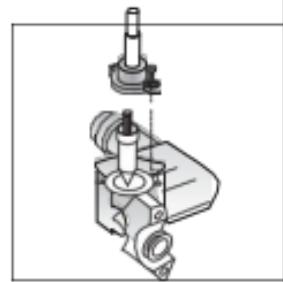
NO



YES

IMPORTANT.

IF YOU REMOVE THE BURNERS DURING CLEANING, MAKE SURE THAT ALL PARTS ARE PROPERLY REPLACED BEFORE RELIGHTING THE BURNERS. ENSURE THAT THE POT SUPPORT GRATE IS PROPERLY POSITIONED AND CENTRED AFTER REMOVING IT FOR CLEANING AND/OR MAINTENANCE.



5. WARRANTY:

WARRANTY EXCLUSIONS :

The warranty does not cover wear parts of the product, nor problems or damage resulting from: (

- 1) superficial deterioration due to normal wear of the product;
- 2) defects or deterioration due to contact of the product with food or liquids and due to corrosion caused by rust;
- (3) any incident, abuse, improper use, unauthorized modification, disassembly or repair;
- (4) any improper maintenance operation, use not in accordance with the instructions concerning the product or connection to an incorrect voltage;
- (5) any use of accessories not supplied or approved by Schneider. The warranty will be voided in the event of removal of the product name plate and/or serial number. Product warranty and spare parts available under the terms of the manufacturer's warranty applicable at the location, use of the Service is free of charge.

The minimum warranty period (manufacturer's warranty for private consumers) in the European Economic Area is 2 years according to the warranty terms applicable at the location.

The warranty conditions do not affect any other rights or claims you may have under local law.

Detailed information on the warranty period and country warranty conditions is available from customer service, your dealer, or our original spare parts that are functional according to the relevant Ecodesign Directive can be obtained from customer service for a period of at least from the date your device was placed on the market in the European Economic Area

After-sales service

For technical assistance due to a malfunction, please contact us at 04 88 78 59 99.

In accordance with 2009/125/EC Law on the Design of Energy-Using Products, product information is provided in accordance with European Union (EU) Commission Regulation No. 66/2014 on Ecodesign Criteria for Electric Cookers for Domestic Use

Brand	SCHNEIDER		
Model	SCTGI622SM		
Type of hob	Buil-in gas + induction hob		
	Symbol	Value	Unit
Number of gas burners		2	
Energy efficiency of the large heating element	EE Gas burner	59	%
Energy efficiency of auxiliary heating element	EE Gas burner	x	%
Energy efficiency of the hob	EE Gas hob	59	%
Nr.of induction zones		2	
For circular cooking zones or areas: diameter of the usable surface per electric cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone1:16 Zone2:18	cm
Energy consumption per cooking zone or area, calculated per kg	EC electric cooking	Zone1:193 Zone2:192	Wh/kg
Energy consumption of the cooktop, calculated per kg	EC electric hob	192,5	Wh/kg



IN ACCORDANCE WITH THE DIRECTIVES:

- Gas appliances (GAR) 2016/426/UE, of 9th March 2016
- Electromagnetic compatibility (EMC) 2014/30/UE, of 26 February 2014
- Low Voltage (LVD) 2014/35/EU, dated 26 February 2014
- Energy-related products (ErP) 2009/125/EU, dated 21 October 2009

The presence of any hazardous substances (RoHS) 2011/65/EU, dated 8 2011

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE:

Designation: Hobgaz&induction

Final reference / manufacturer's reference B64222 - SCTGI622SM

IMPORTER : G3 CONCEPTS- ZAC de la Madeleine 9-11 rue de la Tuilerie – 77500 CHELLES

REFERENCES OF THE HARMONISED STANDARDS APPLIED:

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

EN 30-2-1:2015

DBT Directive: EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017

EN 60335-2-102:2016

EN 62233:2008

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

EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013

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

EN 30-2-1:2015

RoHS Directive : 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

SIGNATORY IDENTIFICATION:: Importer

Signatory name: **Edmond Ng**

Role in the company: Quality Manager

On: **15 December 2025**

SCHNEIDER

This product was manufactured and sold under the responsibility of G3 Concepts.

Schneider and the Schneider logo are trademarks used under license by G3 Concepts.

All other products, services, company names, trademarks, trade names, product names, and logos referenced herein are the property of their respective owners.

Imported by G3 CONCEPTS ZAC de la Madeleine - 9-11 rue de la Tuilerie - 77500 Chelles France

Contact tel: +33 (0)1 72 84 90 43 , formulaire.contact@g3concepts.