

Séduction
de
Sauter

.....
Notice d'utilisation et d'installation

SED 2 N

SED 2 B

SED 4 N

SED 4 B

Sommaire

Présentation **1**

Présentation **2/4**

Comment mettre en marche une zone de chauffe
Comment arrêter une zone de chauffe
Comment utiliser les minuteries
Utilisation simultanée d'une zone avant et d'une zone arrière

Sécurité **5**

Conseils d'utilisation **6/7**

Précautions d'emplois
Conseil de cuisson

Casserolerie **8**

Quels sont les récipients adaptés
Quels sont les matériaux incompatibles
Le test récipient

Nettoyage **9**

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table **10**

Pour l'installateur **11/12**

Précautions d'installation
Encastrement de la table dans un plan de travail
Choix de votre installation
Au dessus d'un meuble vide ou tiroir
Au dessus d'un four de même marque
Au dessus d'un four d'une autre marque
Raccordement électrique

PRINCIPE DE L'INDUCTION

● Nous vous félicitons d'avoir choisi une table à induction qui révolutionne la cuisson. Avec votre table la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments étant produite directement à l'intérieur du récipient, **le verre vitrocéramique ne chauffe pratiquement pas** car il reçoit **JUSTE** la chaleur du récipient posé dessus.

Comparée aux plaques de cuisson classique votre table à induction est :

PLUS ECONOMIQUE : le retrait d'un récipient arrête immédiatement la zone de chauffe

PLUS RAPIDE: puissance de 2800 w disponible immédiatement sur la zone de chauffe

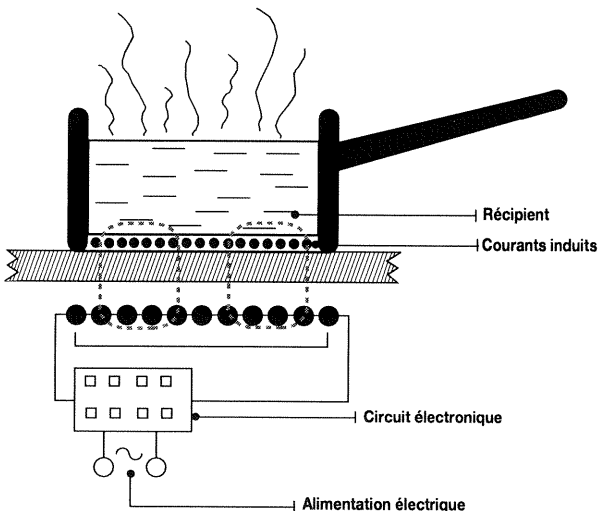
PLUS PRECISE: la table réagit immédiatement à vos commandes

PLUS SURE température du dessus verre peu élevée

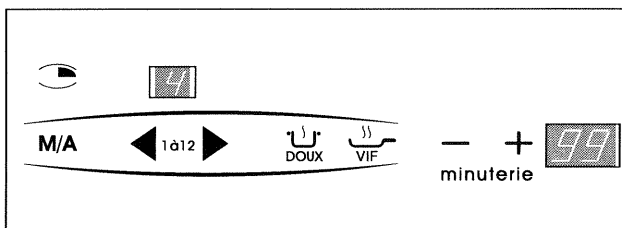
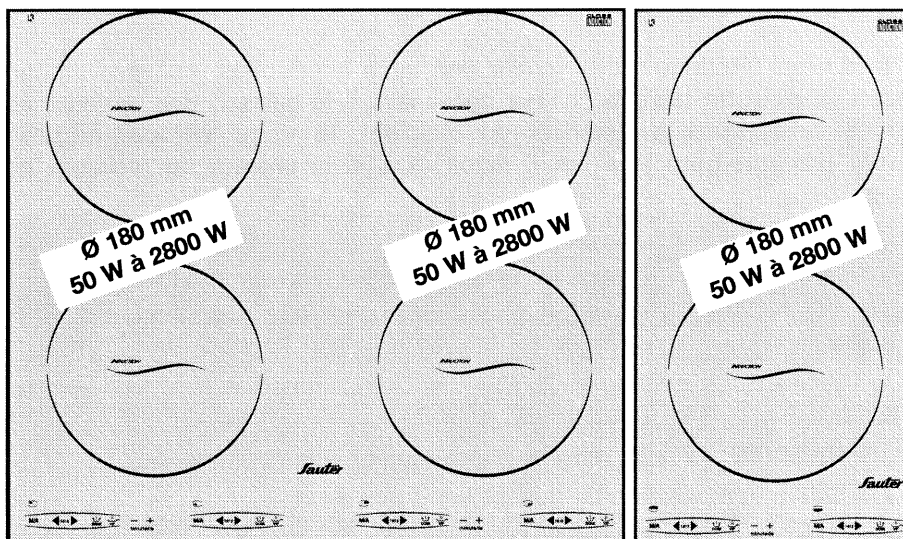
● Principe

Les courants, dits "d'induction", chauffent instantanément le récipient* qui cède sa chaleur aux aliments qu'il contient.

*Récipient en acier émaillé, fonte, inox adapté à l'induction.



Présentation



M/A

Touche marche / arrêt par zone de chauffe



DOUX (6)

Touche accès direct : **DOUX (6)**



VIF (10)

Touche accès direct : **VIF (10)**



Réglage de puissance par zone de chauffe.

(-) (+)



Afficheur visualisant (1 à 12) la puissance demandée par zone de chauffe.



Emplacement des zones de chauffe sur la table (exemple arrière gauche)

Minuteries sur zones de chauffe arrières uniquement



Afficheur minuterie



Réglage de la minuterie

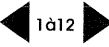
Pour se servir d'une touche de fonction...


Posez votre doigt à plat sur la touche choisie.


■ Comment mettre en marche une zone de chauffe ?

Repérez les touches de clavier correspondant à la zone de cuisson où vous avez posé votre récipient.

- Appuyez sur la touche **M/A** .
- Réglez la **puissance de chauffe désirée**.

- Pour un réglage rapide, maintenez le doigt sur la touche 

- La touche  permet d'obtenir **directement** la position **doux**

- La touche  permet d'obtenir **directement** la position **vif**

Après avoir appuyé sur la touche **M/A** si vous ne sélectionnez pas de puissance, la commande sera annulée automatiquement au bout de 10 secondes.

- **Ajustez la puissance en cours de cuisson**

Vous pouvez à tout moment de la cuisson ajuster le réglage de puissance de chauffe de 1 à 12 à l'aide des touches 

■ Comment arrêter une zone de chauffe ?

- Appuyez sur la touche **M/A** de la zone concernée.


■ Comment utiliser les minuteries?

Chaque zone de cuisson arrière est équipée d'une minuterie (durée maximale de 99 minutes), toutefois elle peut fonctionner sans celle-ci.

- **Sélectionnez une position de cuisson (de 1 à 12)**


- +

- **Appuyez sur la touche minuterie de la minuterie**

Dès que vous appuyez sur cette touche, la minuterie se met en service et la durée (en minutes) défile sur l'affichage .

Maintenez votre doigt jusqu'à la durée souhaitée.


NOTA

L' affichage lumineux  permet de connaître la durée de cuisson restante.


Lorsque le temps est écoulé, la zone de cuisson s'arrête et l'affichage de puissance disparaît, l'afficheur de minuterie clignote sur "0" Vous entendez alors des "bips" discontinus.

Pour les arrêter, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée.

- **Modifiez la durée de cuisson**

Vous pouvez modifier à tout instant la durée de la cuisson, en appuyant sur la touche  minuterie .

- **Arrêtez la minuterie en cours de cuisson**

Appuyez sur le moins (-) de la touche  minuterie jusqu'à 0 pour éteindre la minuterie.

La zone de chauffe continue à fonctionner sans minuterie.

■ Utilisation simultanée de 2 zones inductions

Ces 2 zones disposent d'une **puissance totale de 2800W répartie automatiquement** entre les zones avant et les zones arrière.

Cela implique que l'utilisation en puissance maximale de l'une des zones entraîne une auto-limitation de l'autre .

La dernière commande est toujours prioritaire.

S é c u r i t é

Vérifiez périodiquement qu'il n'y ait pas d'objets (torchon, papier, ...) qui risque d'obstruer l'entrée d'air située sous votre table (voir encastrement).

- **Sécurité "électronique"**

Une sonde surveille en permanence la température des circuits électroniques. Si la température devient excessive, la puissance délivrée par la table sera diminuée.

- **Sécurité "casserole vide"**

Chaque zone de chauffe est équipée d'une sonde qui détecte en permanence sa température, ainsi plus de risque de surchauffe dûe à des casseroles vides .

- **Détection d'un objet ou d'un récipient sur zone de chauffe**

Un objet de petites dimensions comme : une fourchette, une cuillère ou encore une bague..., posé seul sur la table, n'est pas détecté comme un récipient. L'affichage clignote et aucune puissance de chauffe n'est délivrée.

Le système de sécurité agit de la même façon lorsqu'il détecte un récipient qui n'est pas adapté à la cuisson par induction.

IMPORTANT : Si un four est situé sous votre table de cuisson (voir possibilités d'encastrement) les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.

*A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques
et implants actifs :*

Votre table à induction génère des courants induits dans son très proche environnement.

Les essais effectués avec des stimulateurs conformes aux normes, montrent qu'il n'y a aucun risque pour les porteurs de tels appareils.

Si vous souhaitez néanmoins être confortés sur la conformité de votre stimulateur, un avis médical compétent le permettra.

Conseil d'utilisation

■ Précautions d'emplois

- La surface vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable : évitez les chocs avec les récipients.
- Les fonds de récipients dont l'aspect est trop grossier, peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueraient des taches ou des rayures sur la table.
- Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

la table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

- Ne rangez pas, dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'*ENTRETIEN* ou *INFLAMMABLES*.
- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones de chauffe.

**Si une fêlure dans la surface du verre apparaissait,
déconnectez immédiatement l'appareil
de la source d'alimentation électrique,
en enlevant les fusibles ou en actionnant le disjoncteur**

N'utilisez aucune partie de la table avant changement du dessus vitrocéramique.

Conseil d'utilisation

■ Conseil de cuisson

- Il est déconseillé de laisser un récipient vide sur une zone de chauffe.
- Le récipient doit être centré sur la zone de chauffe.
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tous type de mode de cuisson.
- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position **9 ou 10**, un court instant.
N'utilisez jamais la position **12** : vous risquez d'endommager votre récipient.
- Il est recommandé de ne pas déposer des ustensiles de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques semblables sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.
- L'utilisation d'un récipient plus petit que la taille du foyer dessiné sur le verre vitrocéramique est tout à fait possible et n'entraîne pas de pertes d'énergie, contrairement aux autres foyers classiques (électricité, gaz).

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement des produits emballés avec de l'aluminium.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

■ Quels sont les récipients les plus adaptés ?

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés :

- RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS REVÊTEMENT ANTIADHÉRENT.

cocotte, friteuse, poêle, gril viande..

- RÉCIPIENTS EN FONTE .

Pour ne pas risquer de rayer le dessus verre de votre table, choisissez un récipient avec un fond émaillé ou évitez de le glisser sur la surface de la table.

- RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS A L'INDUCTION.

La plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casseroles, fait tout, poêle, friteuse.

- RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM A FOND SPÉCIAL.

VOUS CHOISIREZ DES ARTICLES À FOND ÉPAIS, QUI ASSURENT UNE CUISSON PLUS HOMOGENE (LA CHALEUR Y EST MIEUX RÉPARTIE) .

- *NOTA : MÊME LES RÉCIPIENTS DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT PLAN PEUVENT CONVENIR; À CONDITION CEPENDANT QUE CELUI-CI NE SOIT PAS TROP DÉFORMÉ*

Un sigle "CLASS INDUCTION"  , figure sur la table.

En choisissant un récipient possédant ce même logo, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles vous est fournie avec cette notice.

■ Quels sont les matériaux incompatibles ?

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUE .

■ Le test "récipient"

Grâce à sa technologie de pointe votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Poser votre récipient sur une zone de chauffe en puissance 4, **si l'afficheur reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** pour la cuisson à induction

Nettoyage

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer	éponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l' eau chaude , utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge, puis essuyer .	éponges sanitaires Racloir
Auréoles et trace de calcaire	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux • Ou utiliser un produit du commerce 	Pâte "impéca" spécial verre vitrocéramique*
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	<ul style="list-style-type: none"> • utiliser un racloir spécial verre pour décoller les résidus • Ou appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant des silicones (effet protecteur) 	produit spécial verre vitrocéramique *

* PRODUITS SPECIAUX VERRE VITROCERAMIQUE

Saint Marc (livré avec grattoir)

Jex vitrocéramique

Cera Fix, WK-TOP (livré avec grattoir)

Impéca, Buhler

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table..

*..... ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne.
Dans tous les cas, vérifiez les point suivants.*

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique.	C'est normal
Le dessus de votre table est tiède en permanence (même à l'arrêt).	Electronique sous tension comme tout autre appareil électronique (télé, transfo...)	C'est normal
Votre table émet un léger clic clac.	Il est produit par la répartition de puissance entre deux foyers induction.	voir principe de l'induction
A la mise en service , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
A la mise en service un seul côté de votre table fonctionne.	Le branchement de votre table est défectueux.	RIEN ; voir chapitre remarques raccordement.
A la mise en service un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table ne fonctionne pas. Les voyants lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Appuyez sur n'importe quelle touche et le "BIP" s'arrête . Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
La table s'est arrêtée de fonctionner en cours d'utilisation et elle émet un "BIP" discontinu.	- Le temps de la minuterie est écoulé - Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande	Voir encastrement de votre table
La minuterie affiche le message F7	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Faites appel au Service Après-Vente.
La table ne fonctionne pas , la minuterie affiche un autre message.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Voir casseroles
Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.	Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm	

Pour l'installateur

■ Précautions

Protection contre les échauffements type Y selon CEI 335-2-6

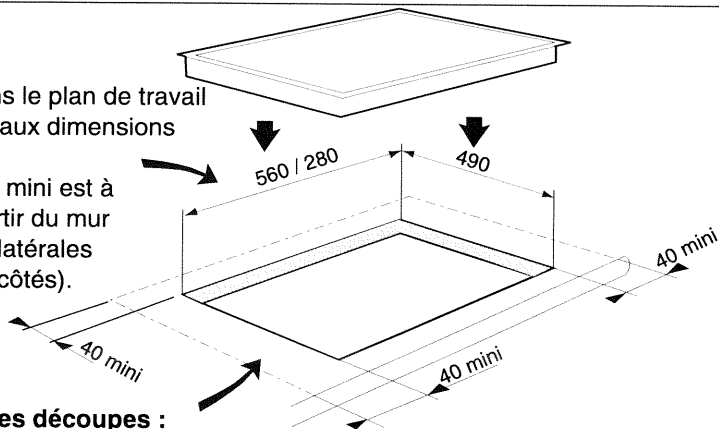
Veillez respecter scrupuleusement les points suivants :

- Les parois au-dessus du plan de travail et à proximité immédiate de la table de cuisson doivent résister à la chaleur.
- Les revêtements en stratifié ainsi que la colle fixant ceux-ci, doivent résister à la chaleur pour éviter toute détérioration.
- L'espace d'air frais situé sous et à l'arrière de la table permet d'améliorer sa fiabilité en garantissant son refroidissement dans toutes les configurations d'encastrement.
- La table ne doit pas être installée au dessus d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur.

■ Encastrement de la table dans le plan de travail

Pratiquez dans le plan de travail une découpe aux dimensions nécessaires

La cote de 40 mini est à mesurer à partir du mur et des parois latérales (arrière ou/et côtés).



Protection des découpes :

Les agglomérés de bois utilisés pour la confection des plans de travail gonflent relativement vite au contact de l'humidité.

Appliquez sur le chant de la découpe un vernis ou une colle spéciale pour la protéger des buées ou eaux de condensation pouvant prendre naissance sous le plan de travail.

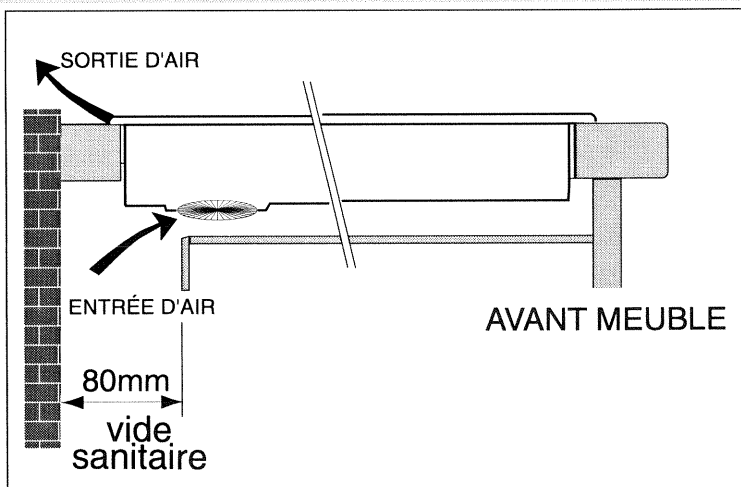
■ Choix de votre installation

- au dessus d'un meuble vide ou tiroir
- au dessus d'un four d'une autre marque
- au dessus d'un four de même marque

Dans tous les cas votre table à induction à besoin d'une bonne aération

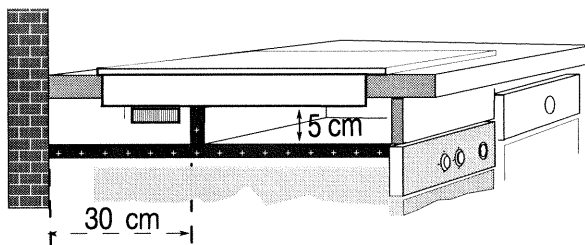
Veillez à ce que l'entrée d'air par la grille du ventilateur à l'arrière reste bien dégagée.

Au dessus d'un meuble vide ou tiroir



Au-dessus d'un four d'une autre marque

Vous devez impérativement installer un kit d'isolation entre le four et la table (disponible auprès du Service Après-Vente de votre revendeur). Cette configuration **limite** l'installation du four **en position basse** dans le meuble.



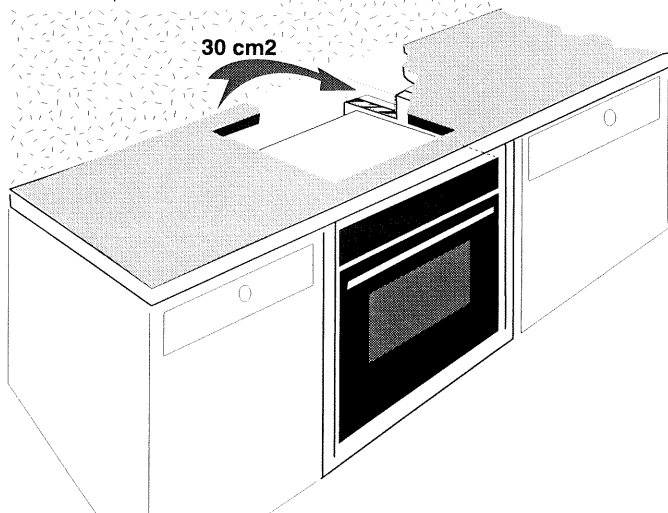
Au-dessus d'un four de même marque

Votre four est de marque SAUTER, il dispose d'une ventilation supérieure et, par conséquent la table peut être encastrée directement dans le plan de travail au dessus du four en position haute.

- Il est impératif de disposer sur la paroi droite ou gauche du meuble du four, d'une **entrée d'air de 30 cm²**

Rappel : les sécurités thermiques de la table interdisent son utilisation simultanée avec un four en mode pyrolyse.

Encastrement au dessus d'un four
Exemple : entrée d'air par l'arrière droit



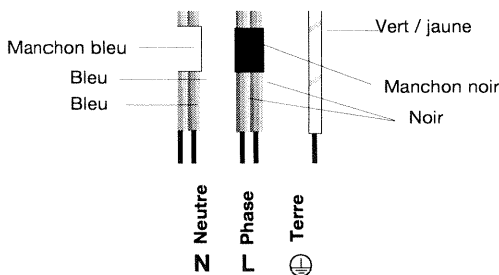
■ Raccordement électrique

Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation type H 05 VVF (section 1,5 mm²) à 5 conducteurs (dont 1 pour la terre : jaune/vert) et doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Si ce cordon d'alimentation est endommagé, ou si vous souhaitez le changer, il ne doit être remplacé que par votre Service Après-Vente car des outils spéciaux sont nécessaires.

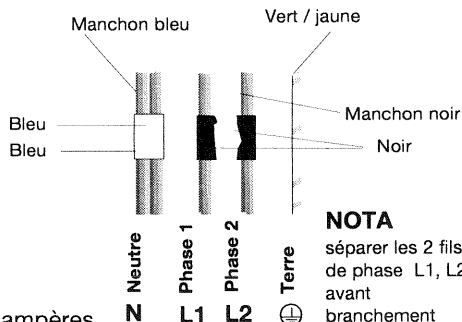
- 230 V monophasé

Branchez les 3 fils sur votre installation en respectant la couleur des fils.



- 400 V 2N triphasé

Branchez les 4 fils sur votre installation en respectant la couleur des fils.



NOTA
séparer les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement

Le fusible de votre installation doit être de : 32 ampères

Remarques

- A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Il disparaît automatiquement au bout de 30 secondes environ, ou dès le premier appui sur une touche quelconque du clavier. Cet affichage est normal et réservé le cas échéant à votre service après vente.

Lors d'un branchement 400 V~ triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table vérifier que le fil neutre est bien connecté. Ces précautions sont également valable pour vos autres appareils électroniques.

Caractéristiques techniques

Tension de fonctionnement	230 V~ 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée	5600 W
Dimensions hors tout	
Largeur	599/307 mm
Profondeur	513 mm
Hauteur.....	69,6 mm
Masse	env. 12 kg
Dimensions d'encastrement	
Largeur	560/280 mm
Hauteur	55 mm
Profondeur	490 mm
Constructeur	N°214

Service après vente

IMPORTANT :

- Pour bénéficier de la garantie sur votre table, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue
Les défauts d'aspect provoqués par l'utilisation de produits abrasifs ou le frottement des casseroles sur le dessus vitrocéramique **qui n'entraîne pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage n'entrent pas dans le cadre de la garantie**
- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :
 - **CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,**
 - **APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION,**
 - **UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.**
- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (type de l'appareil et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sous le caisson métallique de l'appareil.
- Les descriptions et les caractéristiques apportées dans ce "Livret" sont données seulement à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toutes modifications ou améliorations nécessaires.
- **Pièces d'origine** : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des pièces détachées certifiées d'origine sont utilisées

RELATIONS CONSOMMATEURS

vous pouvez nous consulter au **36 15 SAUTER** (1,29 F la minute)
 (Demande de catalogue-conseil pratiques-adresse diverses-suggestions..)

Vous pouvez aussi nous écrire :
SERVICE CONSOMMATEUR SAUTER
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

SAVEMA 76X3411/C99537292

PREPARATIONS

FRIRE
ET
PORTER À ÉBULLITION

CUIRE/DORER
REPRISE D'ÉBULLITION
ÉBULLITION PETITS BOUILLONS

CUIRE/MIJOTER

SOUPE	BOUILLONS POTAGES ÉPAIS	12 10	10	10	10	4	3	
POISSONS	COURT-BOUILLON SURGÈLES	12	10	8	6			
SAUCES	ÉPAISSE À BASE DE FARINE AU BEURRE AVEC ŒUFS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)		10	10	6	4	3	
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS	12	10	8	4	4		
	LEGUMES SECS,	12	10	8	4	4		
	POMMES DE TERRE À L'EAU	12	10	8	6			
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES POMMES DE TERRE SAUTÉES DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES	12	10	8	6	4	3	
VIANDES	VIANDES PEU ÉPAISSES		10					
	STEAKS POÊLÉS GRILLADE (GRIL FONTE)		10	9				
FRITURE	FRITES SURGÈLES	12						
	FRITES FRAICHES	12						
VARIANTES	AUTO-CUISEUR	12			6 (DES LE CHUCHOTEMENT)			
	COMPOTES					5		
	CRÊPES			9	8			
	CRÈME ANGLAISE			9	6		2	
	CHOCOLAT FONDU				6			
	CONFITURES			9				
	LAIT							
	ŒUFS SUR LE PLAT							
	PÂTES		12	10	8			
	PETITS POTS DE BÈRE (BAIN MARIE)					7		
	RAGOUTS			10	8		4	3
	RIZ CRÉOLE RIZ AU LAIT TENUE AU CHAUD		12	10	9		5	2 - 1

Pour obtenir toute satisfaction, suivez les exemples du tableau, et tenez compte que les repères 12 et 11 sont des positions maximales réservées aux fritures et montées rapides à ébullition.

SAVEMA 76X3411/C99537292

Sauter

230 V 50Hz XXXXW

REF CONSTRUCTEUR 214

Type **XXXX.**

SED 2N

SED 2B

SED 4N

SED 4B

2800w

5600w