

TABLES ELECTRIQUES

INSTALLATION UTILISATION ENTRETIEN

Sauter

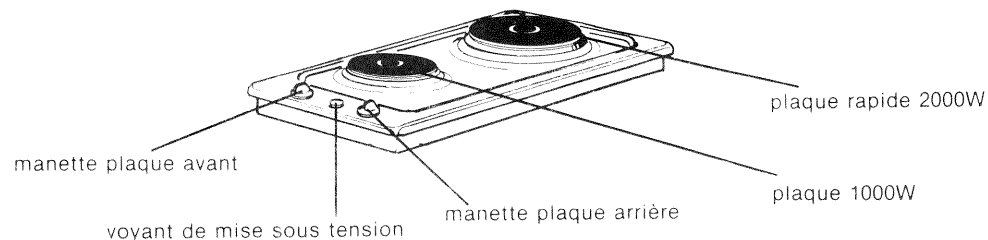
*Madame, Mademoiselle, Monsieur,
Vous venez d'acquérir une de nos tables de cuisson et nous Vous en félicitons.*

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que Vous êtes en droit d'en attendre, nous Vous conseillons de lire très attentivement la notice d'utilisation jointe à l'appareil qui a été rédigée spécialement à Votre intention, en tenant compte des suggestions et des remarques exprimées par des utilisateurs; les instructions et les conseils qu'elle contient Vous aideront efficacement à découvrir les qualités de Votre nouvel appareil.

SOMMAIRE

DESCRIPTIF	page 3
INSTALLATION	page 3-4
— Encastrement	
— Mise en place du joint	
— Fixation	
RACCORDEMENT ELECTRIQUE	page 5
UTILISATION	page 5
RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES	page 6
ENTRETIEN	page 6

DESRIPTIF



Lorsque l'une des plaques fonctionne, le voyant s'allume

INSTALLATION

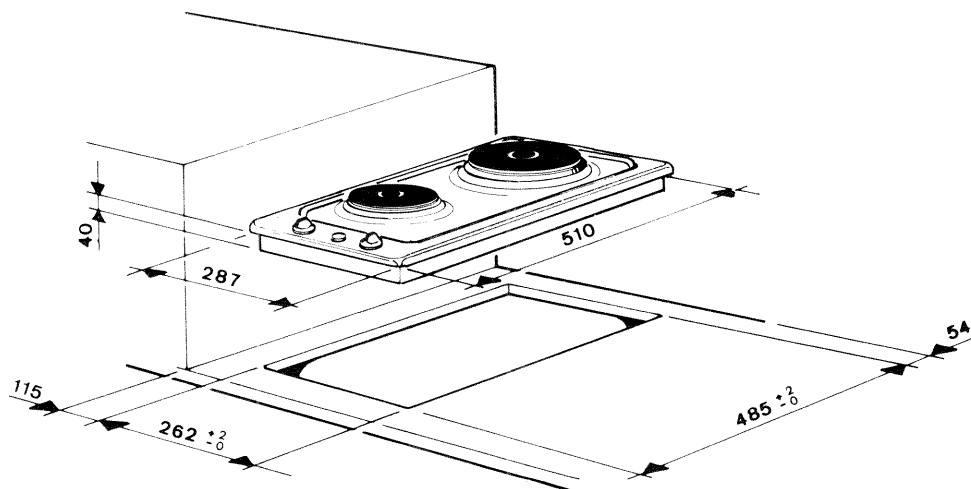
Ce qui suit concerne exclusivement les installateurs ou les techniciens qualifiés, qui devront se conformer aux normes d'installation en vigueur et aux instructions de cette notice.

Cet appareil est conforme à l'Arrêté du 16 août 1989, relatif à la limitation des perturbations radioélectriques (Directive n° 76.889 modifiée par la Directive CEE n° 87.308).

ENCASTREMENT

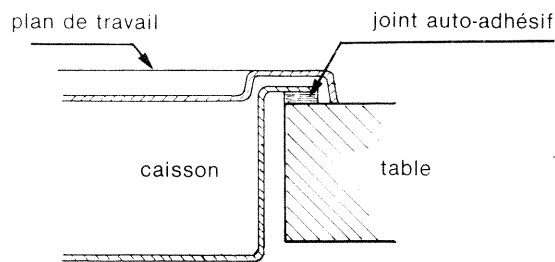
Le meuble ou le support dans lequel est encastré la table, ainsi que les parois des meubles qui pourraient jouxter celui-ci doivent résister à la chaleur. Pour encastrer la table, réaliser une ouverture rectangulaire dans le plan de travail selon les cotes précisées ci-dessous.

Si l'appareil est installé à proximité d'un meuble haut, une distance minimale de 10 cm. entre le meuble haut et le bord de la table est à respecter.



MISE EN PLACE DU JOINT

Un joint autoadhésif est livré avec l'appareil. Celui-ci doit être placé sous le rebord du caisson, le plus près possible du bord.
Il est nécessaire que ce joint fasse le tour complet et exact pour obtenir une parfaite étanchéité. Celui-ci évite la pénétration d'humidité sous la table.



FIXATION

Sous le caisson électrozingué, 2 orifices rectangulaires sont prévus pour la mise en place des étriers de fixation (fig. A).

Si le plan de travail a une épaisseur de 4 cm, les étriers doivent être placés suivant la fig. B, c'est-à-dire avec la partie la plus longue dans l'ouverture.

Si le support a une épaisseur de 3 cm, les étriers doivent être positionnés comme indiqué sur la fig. C, c'est-à-dire avec la partie la plus courte dans le caisson.

Assurez-vous que le joint adhésif offre une bonne étanchéité entre le bord de la table et la surface du plan de travail.

Terminer la fixation en serrant les vis des étriers pour bloquer la table.

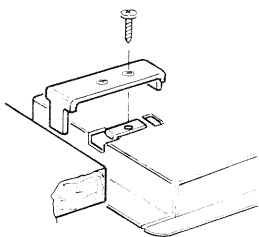


Fig. A

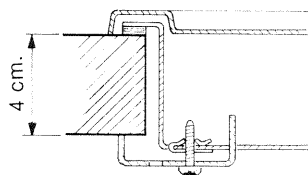


Fig. B

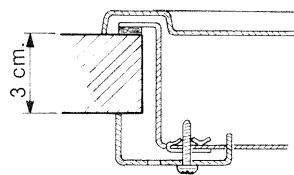


Fig. C

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La table de cuisson est livrée équipée d'un cordon d'alimentation type H 05 section 1,5 mm² à 3 conducteurs (2 phases + terre); elle doit être branchée sur le réseau 220 V monophasé. Le fil de protection est vert/jaune.

La puissance totale de l'appareil étant de 3 kW, raccordez le cable fourni à une prise de courant 16 A normalisée CEE 7 ou intercalez un dispositif de coupure minipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

La table doit obligatoirement être reliée à la terre. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident et les conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou de prise de terre défectueuse.

UTILISATION

A la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, faites fonctionner les plaques à vide, commutateur en position 1, pendant environ une demi-heure afin d'éliminer l'humidité éventuelle.

Les plaques rapides (point rouge au centre) ou ordinaires sont commandées par une manette à 6 positions. La position 0 correspond également à l'arrêt de la plaque.

Les différentes allures des plaques correspondent approximativement aux utilisations ci-dessous.

RAPIDE OU ORDINAIRE					
0	1 - 2	2 - 3 - 4	3 - 4 - 5	4 - 5	6
ARRET	TENUES AU CHAUD	MIJOTAGES	MOYEN	FORT	VIF
	Mise en attente Plats prêts à servir Mijotages doux	Béchamel Beignets Ragoûts Légumes secs Riz au lait Mijotages moyens Réchauffage	Pâtes Pommes de terre à l'eau Potages Confiture Ebullition à petits bouillons	Escalopes Croquettes Légumes frais Potages Fritures de surgelés Pommes de terre sautées	Côtes d'agneau Grillades Omelettes Steaks Ebullition du lait

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Pour cuisiner économiquement:

— Utiliser des récipients à fond plat qui adhèrent parfaitement à la surface du foyer:

- en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou "sandwich".
- en aluminium avec fond dressé épais
- en acier émaillé.

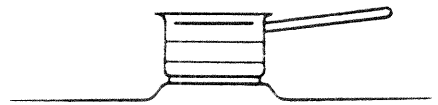
— Adaptez la taille du récipient au besoin réel: le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à celui du foyer utilisé.

— Effectuez la fin des cuissons en coupant l'alimentation électrique.

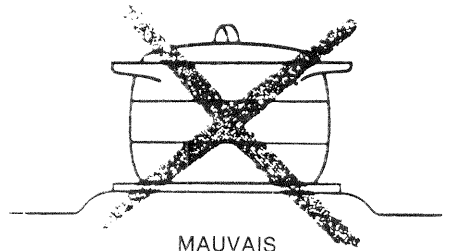
— Utilisez le plus fréquemment possible un couvercle pour réduire les pertes par évaporation.

— Ne fournissez jamais plus de puissance que celle qui peut être absorbée par les aliments: trop de chaleur entraîne des pertes d'eau, de graisse et des déperditions d'énergie. N'utilisez pas plus d'eau que nécessaire.

— Evitez de faire fonctionner les plaques sans récipient à température élevée.



BON



MAUVAIS

ENTRETIEN

L'entretien est facilité lorsqu'il est fait avant refroidissement complet. Ne tentez jamais cette opération avec l'appareil en fonctionnement.

LES PLAQUES CHAUFFANTES

— Après chaque usage, essuyez les plaques avec un chiffon gras.

— Les plaques fonte sont protégées par un revêtement anti-rouille; évitez l'emploi de tout produit abrasif.

— Les plaques doivent être maintenues bien sèches ou légèrement graissées en cas de non utilisation prolongée.

L'EMAIL

Les parties émaillées doivent être nettoyées à l'eau savonneuse tiède ou avec un produit du commerce. N'utilisez jamais d'abrasif. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, etc.

Faites briller avec un chiffon sec ou une peau de chamois.

L'INOX

N'utilisez jamais de produit abrasif ou d'éponges métalliques, ils pourraient endommager l'appareil.

CONSEILS GENERAUX

— Avant toute intervention, débrancher l'appareil.

SERVICE APRES-VENTE

Afin de bénéficier de notre garantie, n'oubliez pas de faire dater et signer votre certificat de garantie par votre installateur.

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les concessionnaires et distributeurs de votre marque:

- connaissent parfaitement le matériel,
- appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation,
- possèdent et utilisent exclusivement les pièces d'origine.

Lorsque vous alertez le service entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série); ces renseignements figurent sur la plaquette signalétique visible, sous le caisson de votre appareil.

Recopiez les dès maintenant ci-dessous:

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données 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, toute modification ou amélioration.

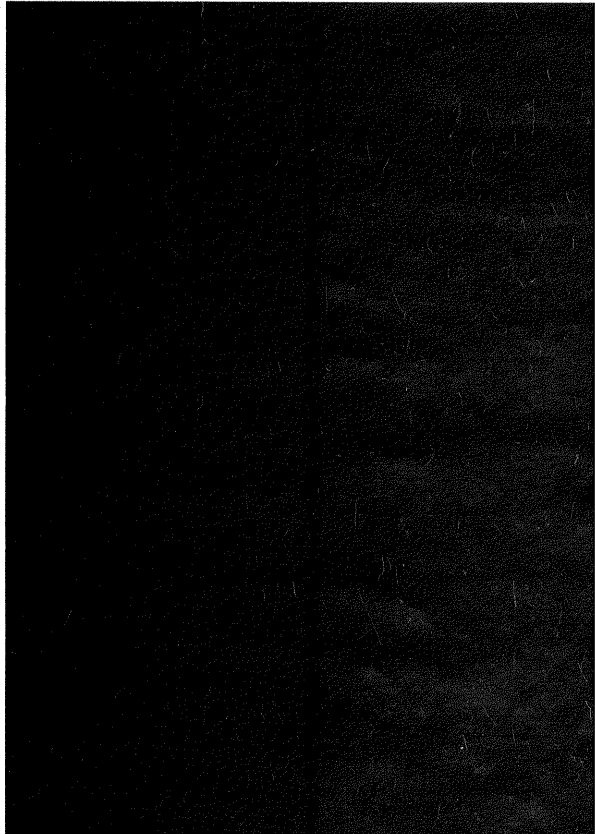
Sauter *Sauter* *Sauter* *Sauter* *Sauter*
Sauter *Sauter* *Sauter* *Sauter* *Sauter*
Sauter *Sauter* *Sauter* *Sauter* *Sauter*



Référence: E 2600 B* E 2600 S*

87x1644

Sauter *Sauter* *Sauter* *Sauter* *Sauter*
Sauter *Sauter* *Sauter* *Sauter* *Sauter*
Sauter *Sauter* *Sauter* *Sauter* *Sauter*
Sauter *Sauter* *Sauter* *Sauter* *Sauter*
Sauter *Sauter* *Sauter* *Sauter* *Sauter*
Sauter *Sauter* *Sauter* *Sauter* *Sauter*
Sauter *Sauter* *Sauter* *Sauter* *Sauter*
Sauter *Sauter* *Sauter* *Sauter* *Sauter*
Sauter *Sauter* *Sauter* *Sauter* *Sauter*
Sauter *Sauter* *Sauter* *Sauter* *Sauter*
Sauter *Sauter* *Sauter* *Sauter* *Sauter*
Sauter *Sauter* *Sauter* *Sauter* *Sauter*



ED. P. 04.1991 324558

Sauter

SDRM - 67, quai Paul-Doumer - 92402 COURBEVOIE
Tel (1) 47 88 50 69 - Fax (1) 47 89 31 67

© Sauter SA - 11200 Yvertois - K.S. N° 332 773 182 - Siret 00022 - APE 9804