

INDUCTION



A M P L I T U D E

Sauter

Utilisation / installation

Sommaire

Présentation **2**

Utilisation **3/4**

Mise en marche
Réglage de la puissance
Arrêt de la table
Zone de cuisson Amplitude
Quels sont les récipients les plus adaptés à Amplitude
Avantages d'Amplitude

Sécurité **5**

Conseils d'utilisation **6/7**

Précautions d'emplois
Conseils de cuisson
Nettoyage

Casserolerie induction **8**

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

Nettoyage **9**

Pour l'installateur **10/16**

Précautions d'installation
Encastrement de la table dans un plan de travail
Choix d'installation
Au-dessus d'un meuble
Au-dessus d'un four de même marque
Au-dessus d'un four d'une autre marque
Raccordement électrique
Service après vente

Ces tables de cuisson ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Ces tables de cuisson sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires. Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.



Pour l'utilisateur

PRINCIPE DE L'INDUCTION

INDUCTION " AMPLITUDE"

Votre table de cuisson à induction " Amplitude" , dernière innovation de SAUTER a été conçue pour répondre à toutes vos exigences de cuissons. Grace à cette avance technologique, vous allez retrouver tous les avantages de la gastronomie traditionnelle, de la cuisson la plus puissante, au mijotage le plus doux.

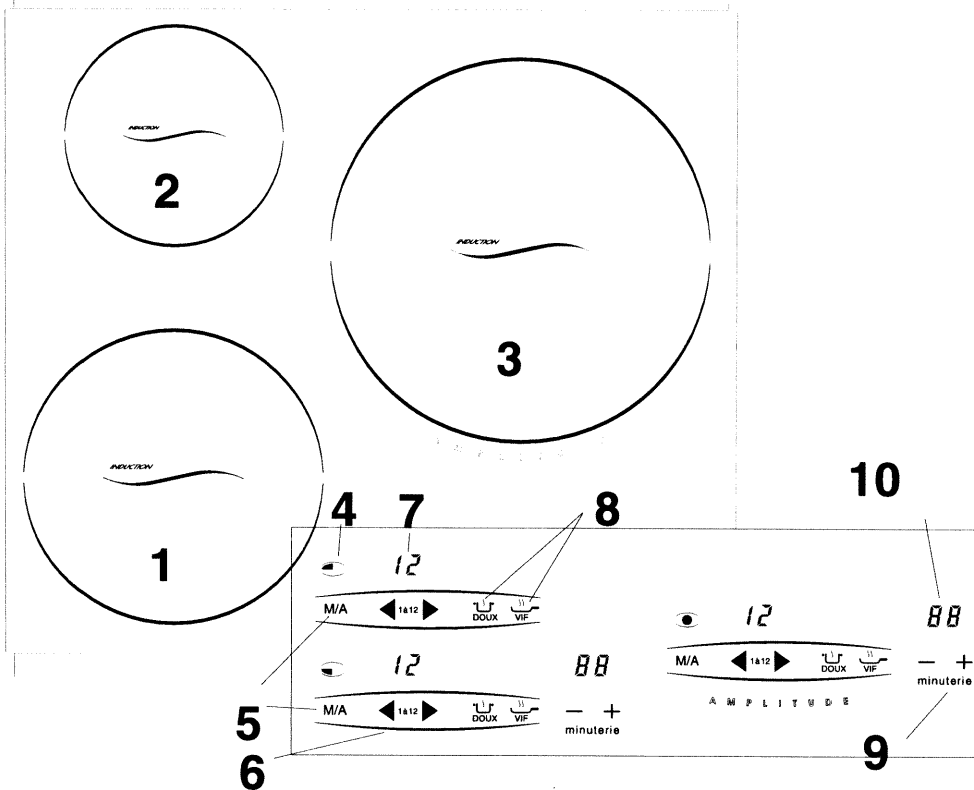
● Principe de l'induction

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

* La plupart des récipients que vous possédez fonctionnent sur les tables à induction : casseroles en acier émaillé, cocottes en fonte, poêles en inox ferreux

Le dessus verre ne joue qu'un rôle de support pour le récipient à chauffer. Il ne s'échauffe à la longue que par contact avec le récipient

Ce système fonctionne avec les récipients décrits au chapitre casserolierie.



ZONES DE CUISSON

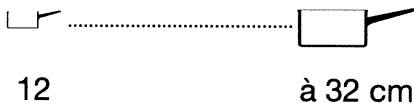
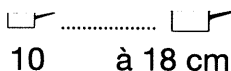
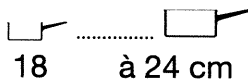
1 Zones de cuisson avant gauche
 Ø 220 mm - 50 W à 2800 W

— 2800 W Maxi réparti sur zone 1 et 2

2 Zones de cuisson arrière gauche
 Ø 160 mm - 50 W à 2000 W

3. zone de cuisson droite .
 Ø 280 mm - 50 W à 2800 W

POUR CASSEROLES DE :



TOUCHES

4. **Symboles** indiquant l'emplacement des zones de chauffe sur la table.
5. **Touches marche / arrêt**
6. **Touches** de sélection de la puissance sur les zones de cuisson.
7. **Afficheurs** visualisant la puissance demandée sur les zones de cuisson
8. **Touches** de pré sélection de la puissance sur les zones de cuisson.
9. **Touches** de réglage minuterie
10. **Afficheurs** minuterie

Pour l'utilisateur

Utilisation

Utilisation des zones de cuisson

Posez et centrez le récipient sur la zone de cuisson.

Pour se servir d'une touche de fonction, posez votre doigt à plat sur la touche choisie

● **Mise en marche**

Grâce aux symboles, repérez les touches correspondantes au foyer choisi.

Agissez sur la touche marche / arrêt ; l'afficheur clignote et indique **0**.

Vous avez quelques secondes pour choisir la puissance désirée.

● **Réglage de la puissance**

Deux possibilités :

- Pour un réglage rapide, maintenez le doigt sur la touche ◀^{1A2}▶
- Pour un réglage présélectionné, appuyez sur:



DOUX

réglage doux **6 = MIJOTAGE**



VIF

réglage vif **10 = CUISSON**

Arrêt des zones de cuisson

Vous pouvez arrêter chacune des zones par les touches **M/A**.

Zone de cuisson Amplitude

● Principe de cette zone de cuisson

"Amplitude", zone de cuisson de 28 cm, **s'adapte** et **reconnait automatiquement le diamètre du récipient** utilisé de 12 à 32 cm de manière à :

- Restituer **la meilleure répartition de chaleur au récipient**,
- Déterminer automatiquement le mode de fonctionnement le plus adapté pour obtenir **le meilleur résultat de cuisson**.
- Cuire de façon homogène en toute tranquillité.

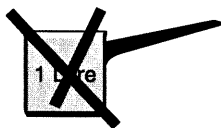
La chaleur est transmise sur l'ensemble du récipient et par conséquent vous pouvez y préparer aussi bien des crêpes de grands diamètres, des poissons plats de grandes tailles (soles..) etc., ou des grandes quantités de petites pièces (steaks, tournedos, petits blocs de poisson panés..), ceux-ci seront **cuits de manière uniforme**

Dans l'utilisation d'un grand récipient cette zone de chauffe «Amplitude» alterne périodiquement la puissance pour assurer une EXCELLENTE RÉPARTITION DE CUISSON DANS VOTRE RÉCIPIENT.

■ Quels sont les récipients les plus adaptés au foyer "amplitude"?

Tous les récipients décrits précédemment de 120 à 320 mm conviennent parfaitement, cependant les meilleures performances sont obtenues avec des récipients dont le fond est supérieur à un diamètre de 260 mm

■ Quels sont les avantages d'amplitude



Cette zone de cuisson de **diamètre de cuisson très important** vous permet, pour une même quantité d'aliment à chauffer, d'**utiliser de préférence un récipient large** (voir croquis) et d'augmenter ainsi la répartition et l'homogénéité de cuisson.



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 " surchauffe"**

Une sonde surveille en permanence la température des composants de votre table. Si la température devient excessive, la puissance délivrée par la table sera diminuée.

- **Sécurité "casserole vide"**

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

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

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 votre 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 :*

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur

Votre table de cuisson à induction répond ainsi, parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Elle est conçue pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre table à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement.

Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne.

A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Pour l'utilisateur

Conseil d'utilisation

■ Précautions d'emploi

- La surface verre est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable : évitez les chocs avec les récipients.
- Les fonds de récipients dont l'aspect est trop rugueux, peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront 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 n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

**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
verre.***

Pour l'utilisateur

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 types 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 d'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 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 sur la table 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 REVETEMENT ANTIADHÉRENT.
- RÉCIPIENTS EN FONTE AVEC OU SANS FOND ÉMAILLÉ.

Un fond émaillé évite de rayer le dessus verre de votre table.

- RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS A L'INDUCTION.

La plupart des récipients inox conviennent s'il répondent au test récipient. (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) .

- *LES RÉCIPIENTS DONT LE FOND N'EST PAS PLAN PEUVENT FONCTIONNER MAIS IL FAUT CEPENDANT QUE CELUI-CI NE SOIT PAS TROP DÉFORMÉ*

En choisissant un récipient possédant le logo **CLASS INDUCTION** sur son fond ou sur son emballage, 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 matériaux sont incompatibles ?

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

■ Le test "récipient"

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** en induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant, s'il «n'accroche pas» le récipient, celui-ci est incompatible avec l'induction.

Pour l'utilisateur

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 sanitaire, puis essuyer. | éponges sanitaires racloir spécial verre |
| Auréoles et traces de calcaire | - Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux - Utiliser un produit du commerce | Pâte spécial verre vitrocéramique |
| Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu | - Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur) | produit spécial verre vitrocéramique * |



Pour l'utilisateur

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 voir principe de l'induction |
| Le dessus de votre table est tiède en permanence (même à l'arrêt). | Electronique sous tension comme tout autre appareil électronique (télé, transfo...) | |
| Votre table émet un léger clic clac. | Il est produit par la répartition de puissance . | |
| 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. | |
| A la mise en service un affichage lumineux apparaît | Fonctionnement normal | RIEN : voir chapitre remarques raccordement. |
| 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. | Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique. |
| 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 | Appuyez sur n'importe quelle touche et le "BIP" s'arrête . Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson. |
| La minuterie affiche le message F7 | Les circuits électroniques se sont échauffés. | Voir encastrement de votre table |
| La table ne fonctionne pas , la minuterie affiche un autre message. | Le circuit électronique fonctionne mal. | Faites appel au Service Après-Vente. |
| 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 au minimum requis | Voir casserolerie |
| Les casseroles font du bruit lors de la cuisson | C'est une vibration due au passage de l'énergie de la table vers le récipient | A forte puissance ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. il n'y a aucun danger pour la table |
| La table dégage une odeur lors des premières cuissons | Appareil neuf | Faire chauffer chaque foyer pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau |

Encastrement

■ Précautions

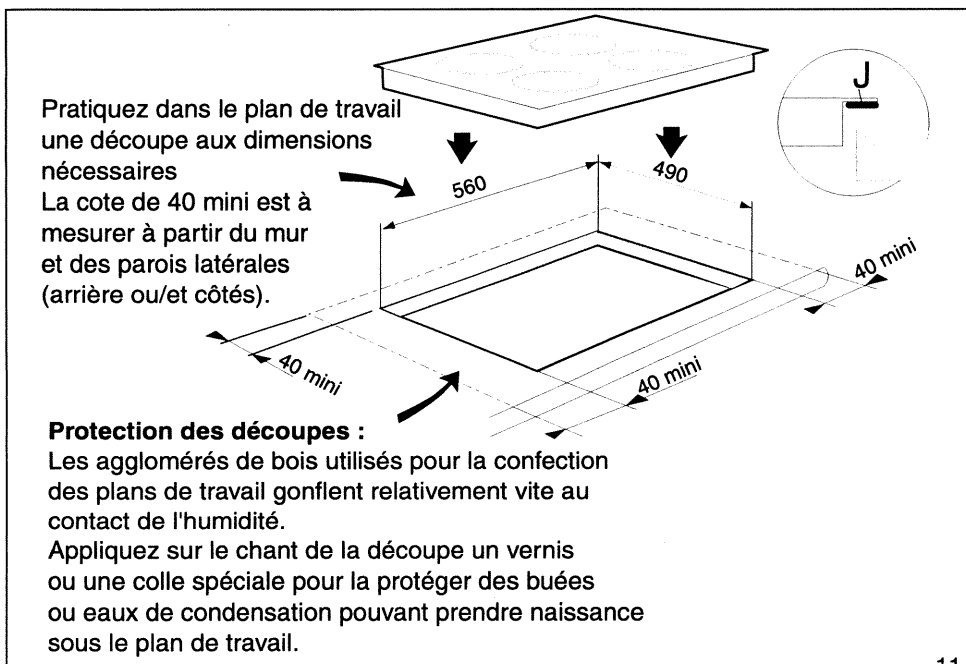
Veillez respecter scrupuleusement les points suivants :

- 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-linge, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur.
- Protection contre les échauffement du type Y

■ Encastrement général de la table dans le plan de travail

Un joint J garantit l'étanchéité avec le plan de travail.

- Ce joint est collé sous votre table, insérez directement la table dans la découpe.
- Ce joint est fourni dans la pochette, collez celui-ci sous la table (fig ci-dessous).



■ Choix de votre installation

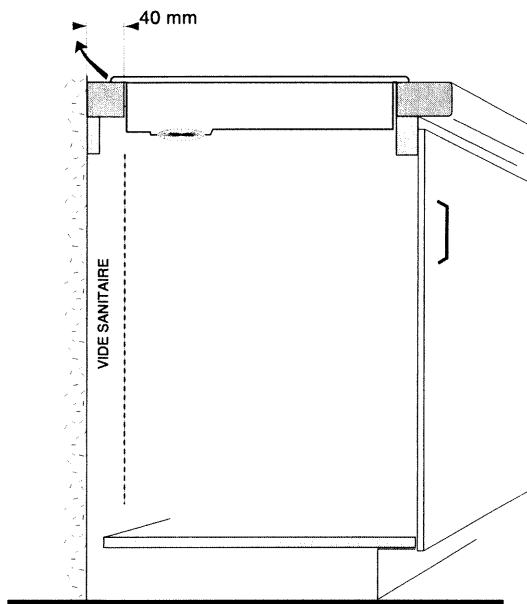
- au dessus d'un meuble avec porte ou avec tiroir
- au dessus d'un four Sauter
- au dessus d'un four d'une autre marque
- au dessus d'un lave vaisselle

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

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

La table ne doit pas être installée au dessus d'un lave-linge, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur.

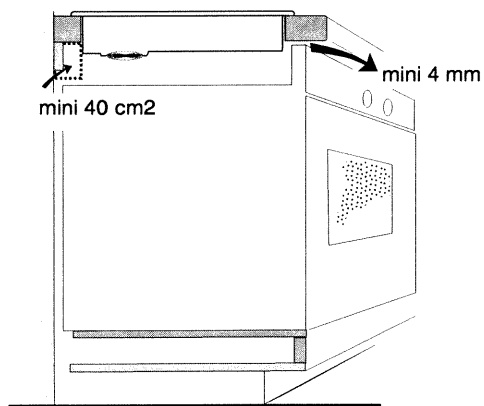
Au dessus d'un meuble avec porte ou avec tiroir



Aucune contrainte particulière.

Ex. au dessus d'un meuble avec porte

Au-dessus d'un four Sauter



La table peut être encastrée directement dans le plan de travail au dessus d'un four de marque **SAUTER**.

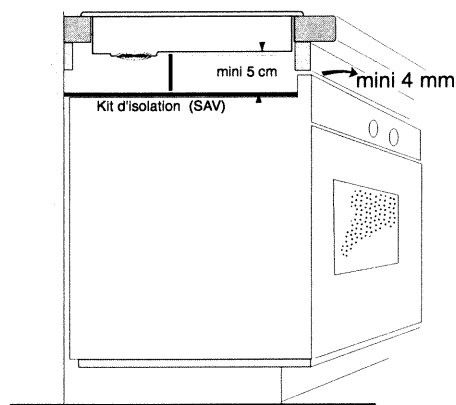
Ce four disposant d'une ventilation supérieure peut être installé en **position haute**.

- **Retirez la traverse avant** du meuble pour dégager un passage de 4 mm minimum
- **Pratiquez** sur la paroi droite ou gauche du meuble du four, **une entrée d'air de 40 cm²**

Exemple : entrée d'air par l'arrière gauche

Rappel : les sécurités thermiques de la table interdisent son utilisation pendant la phase pyrolyse du four.

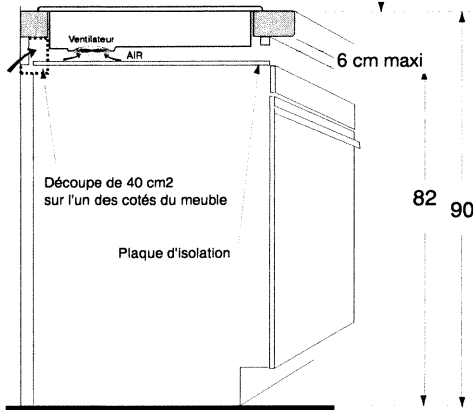
Au-dessus d'un four d'une autre marque



Vous devez impérativement **installer un kit d'isolation(75X1652)** 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 lave vaisselle



L'installation de votre table à induction est possible sur un lave-vaisselle à condition que soient respectées les précautions élémentaires suivantes :

- La hauteur de votre plan de travail doit être supérieure ou égale à 90 cm.
 - Vous devez recouvrir le dessus de votre lave-vaisselle d'une plaque d'isolation afin d'éviter que les particules provenant de l'isolant thermique de celui-ci, ne soient aspirées par les ventilateurs de la table. Cette plaque est jointe à votre table.
 - Vous devez assurer une entrée d'air frais minimale, afin que le ventilateur de votre table puisse refroidir correctement les composants électroniques qui se trouvent à l'intérieur.
- Nous vous demandons d'effectuer à cet effet une découpe de 40 cm² à l'arrière d'un des cotés de la niche d'encastrement.

Raccordement électrique

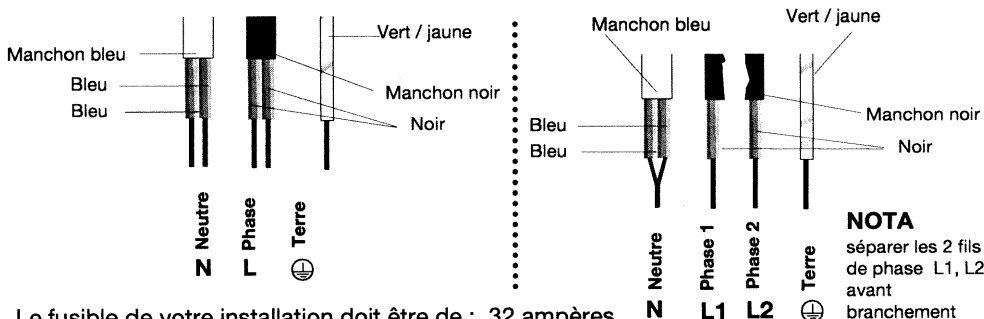
Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation type 05 VVF (section 1,5 mm²) à 5 conducteurs (dont 1 pour la terre : jaune/vert) et doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une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



Le fusible de votre installation doit être de : 32 ampères

- 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. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte.

Lors d'un branchement 400 V2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table vérifier que le fil neutre est bien connecté. Ces précautions valent aussi bien pour vos autres appareils électroniques.

Caractéristiques techniques de la table

Tension de fonctionnement.....230 V~ 50 Hz

Puissance électrique totale absorbée.....5600 W

Dimensions de découpe du meuble.....Largeur 560 mm
Profondeur 490 mm

Encombrement maxi sous le plan de travail.....55 mm

Dimensions hors tout sous plan de travail.....Largeur 555 mm
Profondeur 488 mm

Dimensions hors tout au dessus du plan de travail.....Largeur 580 mm
Profondeur 510 mm

IMPORTANT :

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 :
 - CONNAISSANT 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)*

* → tarif en vigueur à la date d'impression du document

(Demande de catalogue-conseil pratiques-adresse diverses-suggestions..)

Vous pouvez aussi nous écrire :

SERVICE CONSOMMATEUR SAUTER

BP 9526

95069 CERGY PONTOISE CEDEX

Ou nous téléphoner au :

N° Indigo 0 825 06 16 05

Service Consommateurs SAUTER

→ tarif en vigueur à la date d'impression du document

9953 8825 01/00

PREPARATIONS

FRIRE
ET
PORTER À ÉBULLITION

CUIRE/DORER
REPRISE D'ÉBULLITION
ÉBULLITION PETITS BOUILLONS

CUIRE/MIJOTER

| | | | | | | | | |
|-----------|---|----|----|---|---|---|---|---|
| SOUPES | BOUILLONS POTAGES ÉPAIS | 12 | 10 | 4 | 3 | | | |
| | | 12 | 10 | 8 | 6 | 5 | 4 | 3 |
| POISSONS | COURT-BOUILLON SURGÈLES | 12 | 10 | 8 | 6 | 5 | 4 | 3 |
| | | 12 | 10 | 8 | 6 | 5 | 4 | 3 |
| SAUCES | ÉPAISSE À BASE DE FARINE AU BEURRE AVEC ŒUFS (BELGIANNE, HOLLANDAISE) | 12 | 10 | 8 | 6 | 5 | 4 | 3 |
| | | 12 | 10 | 8 | 6 | 5 | 4 | 3 |
| LEGUMES | ENDIVES, EPINARDS LÉGUMES SECS POMMES DE TERRE À L'EAU POMMES DE TERRE RISSOLÉES POMMES DE TERRE SAUTÉES DÉCONGÈLEMENT DE LEGUMES | 12 | 10 | 8 | 6 | 5 | 4 | 3 |
| | | 12 | 10 | 8 | 6 | 5 | 4 | 3 |
| VIANDES | VIANDES PEU ÉPAISSES STEAKS POÊLÉS GRILLADE (GRIL FONTE) | 10 | 9 | | | | | |
| | | 10 | | | | | | |
| FRITURE | FRITES SURGÈLES FRITES FRAÎCHES | 12 | | | | | | |
| | | 12 | | | | | | |
| VARIANTES | AUTO-CUISEUR COMPOTES CRÊPES CRÈME ANGLAISE CHOCOLAT FONDU CONFITURES LAIT ŒUFS SUR LE PLAT PÂTES PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE) RAGOÛTS RIZ AU LAIT RIZ AU CHAUD | 12 | 10 | 8 | 6 | 5 | 4 | 3 |
| | | 12 | 10 | 8 | 6 | 5 | 4 | 3 |

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

9953 8825 01/00

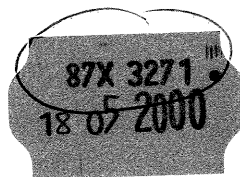
87X 0915

Sauter

REF CONSTRUCTEUR 214

230 V 50Hz 5600W

Type SED 3B / 3N



0,99 F TTC/mn
N° Indigo 0 825 06 16 05

Service Consommateurs SAUTER

→ tarif en vigueur à la date d'impression du document