

*Le guide d'utilisation de votre
table vitroceramique*

de

Sauter

Sommaire

Votre table en toute sécurité	2
Comment se présente votre table	3
Installez facilement votre table	7
Dimensions utiles pour encastrer votre table	7
Conseils d'encastrement	7
Choix d'installation	8
Raccordement électrique	9
Utilisez votre table en toute simplicité	
Comment mettre en marche?	10
Utilisez au mieux le foyer vitroceramique	12
Utilisez au mieux vos récipients	12
Comment préserver votre table ?	13
Comment entretenir votre table ?	14
Petites pannes et remèdes	15
Guide de cuisson	16
Service après vente	
Qui appeler en cas de panne	

tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Cher Client,

Vous venez d'acquérir la nouvelle table vitroceramique et nous vous en remercions. Sauter l'a conçue pour répondre au mieux à vos exigences de qualité, de confort d'utilisation et de réussite culinaire, pour justifier pleinement notre signature " Nous cuisinons si bien ensemble ".

Nos équipes de recherche, à l'écoute des consommateurs, ont créé cette table de cuisson pour qu'elle réponde au mieux à vos attentes de fiabilité et de simplicité d'utilisation.

Sauter a pensé votre appareil dans le souci constant de l'amélioration de votre qualité de vie et du respect de notre environnement en vous garantissant une consommation d'énergie réduite.

Nous vous remercions de votre confiance et vous invitons à lire très attentivement ce guide. Il vous permettra d'installer et d'utiliser au mieux votre nouvelle table de cuisson, et de découvrir et vous familiariser avec toutes les possibilités qu'elle vous offre.

Votre table en toute sécurité

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

Si une fêlure dans la surface du verre apparaissait, déconnectez immédiatement l'appareil ,pour éviter un risque de choc électrique

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur

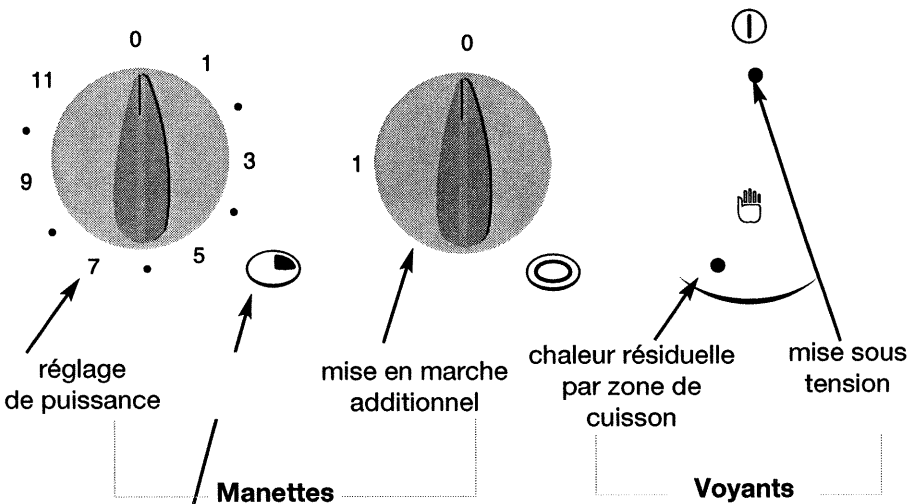
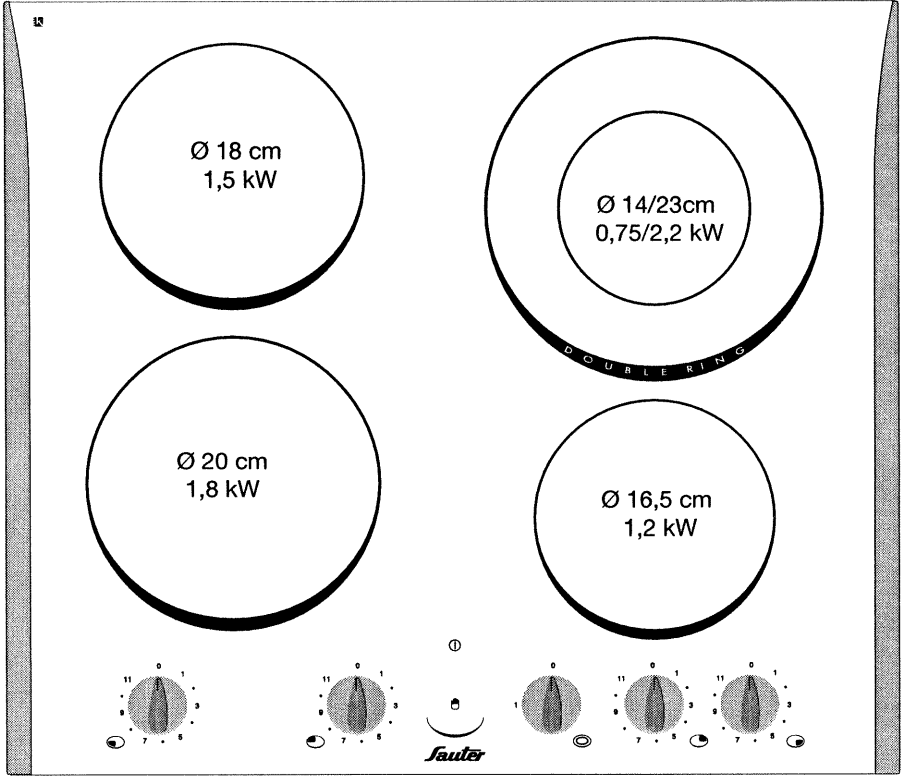
Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

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 ou produit congelé en barquette aluminium.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

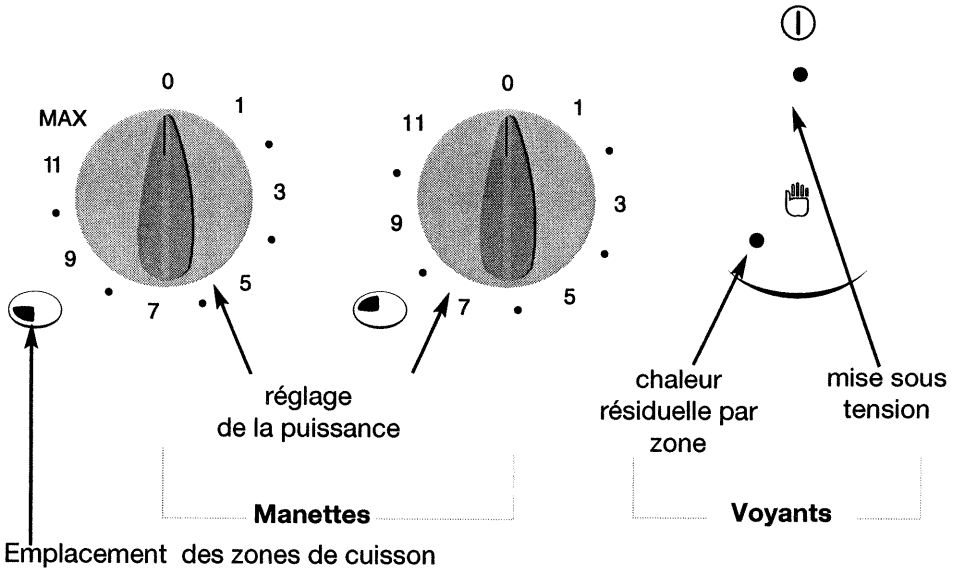
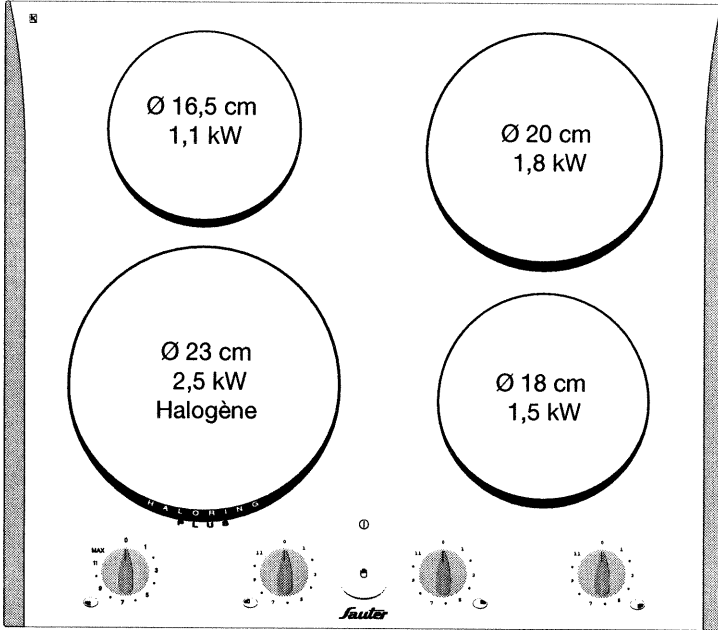
Comment se présente votre table ?

V40



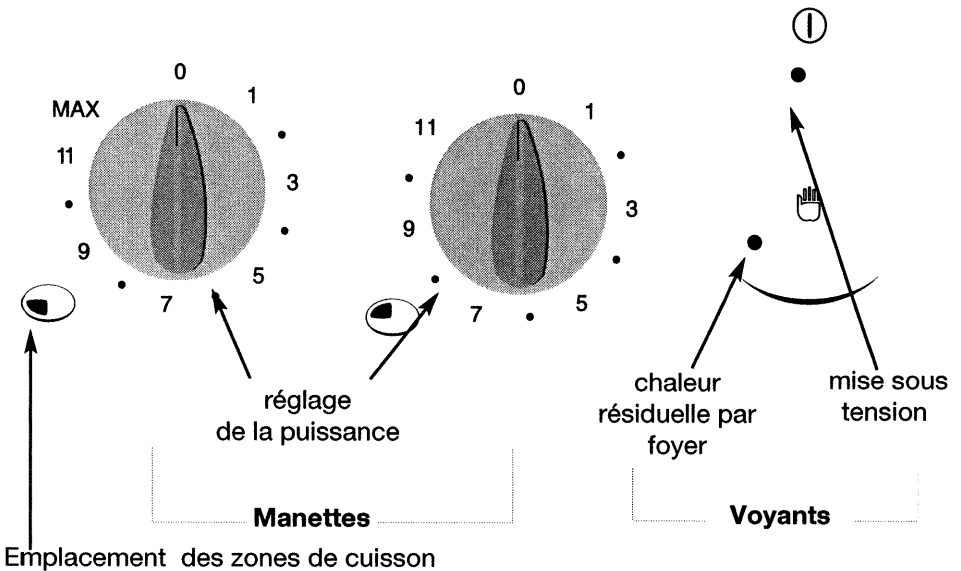
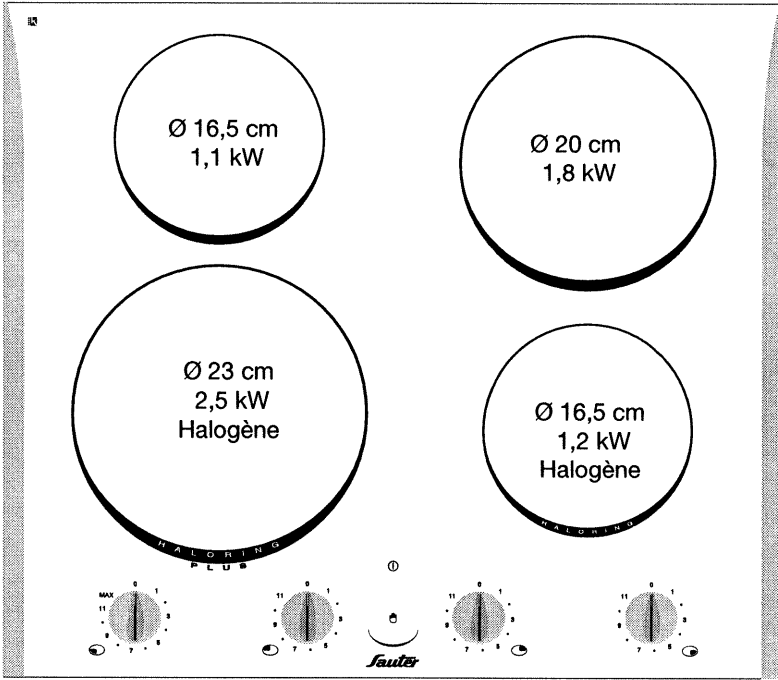
Emplacement des zones de cuisson

V41



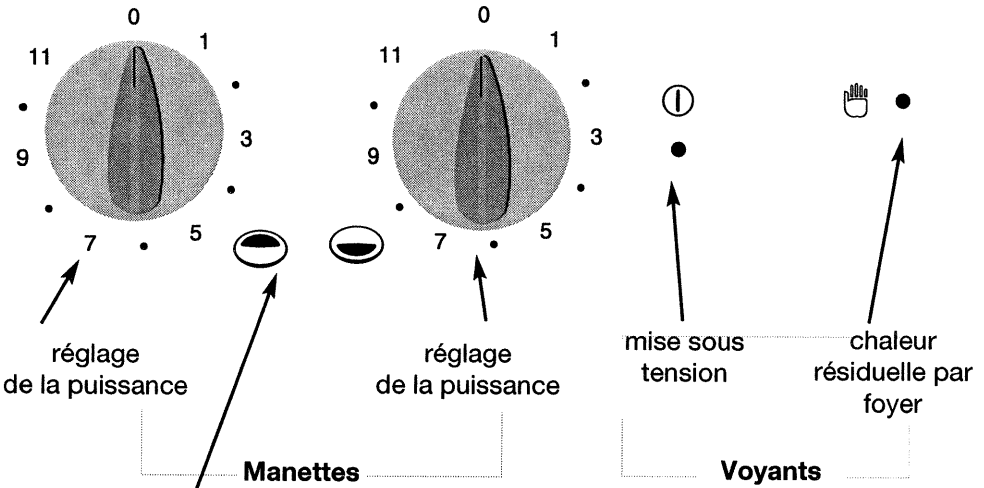
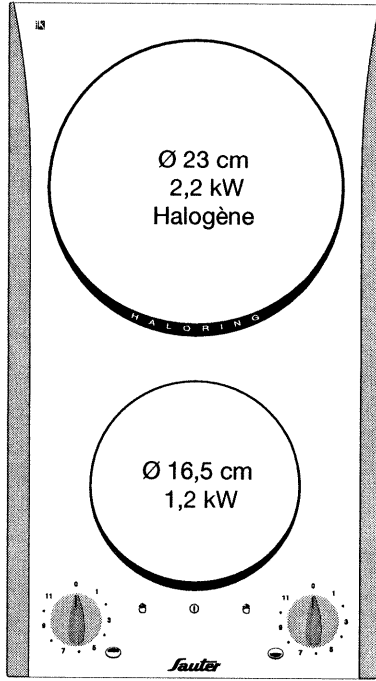
Installer votre table en toute sécurité

V42



Installer votre table en toute sécurité

V21



Emplacement des zones de cuisson

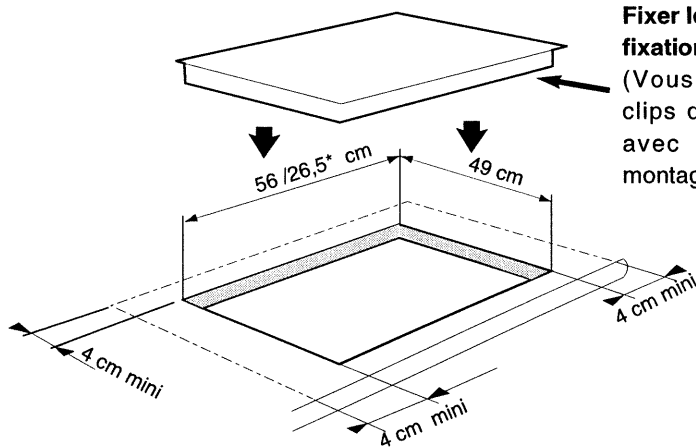
Installer facilement votre table

Dimensions utiles pour encastrer votre table

	Largeur	Profondeur
Découpe du meuble	56 / 26,5* cm	49 cm
Encombrement maxi sous plan de travail	6,3 cm	
Dimensions hors tout sous plan de travail	55,5 / 26,3* cm	48,8 cm
Dimensions hors tout au dessus du plan de travail	60 / 29* cm	51,2 cm

Conseils d'encastrement

* pour modèle V21



Fixer les clips de fixation sur la table

(Vous trouverez ces clips dans la pochette avec le schéma de montage)

Pratiquez dans le plan de travail une découpe aux dimensions nécessaires. La cote de 4 cm 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. Un joint garantit l'étanchéité avec le plan de travail.

-Ce joint est collé sous votre table, insérez directement la table dans la découpe.

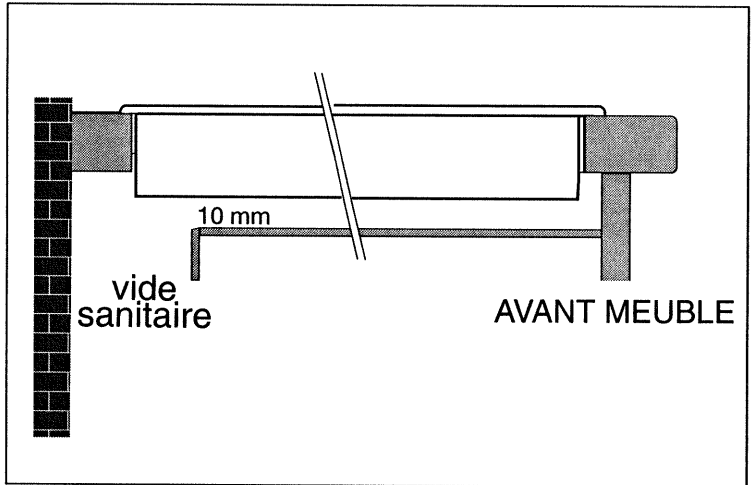
-Ce joint est fourni dans la pochette, collez celui-ci sous la table .

Choix d'installation


En fonction de la disposition de votre cuisine, vous allez installer votre table :

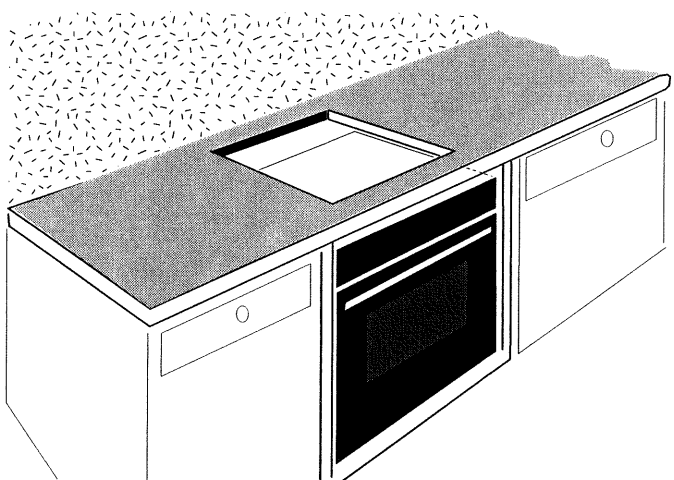
- au dessus d'un meuble avec porte ou avec tiroir
- au dessus d'un four Sauter

● Vous installez votre table au dessus d'un meuble avec porte



● Vous installez votre table au dessus d'un four

 La table peut être encastrée directement dans le plan de travail au dessus du four en position haute. (distance minimum 10 mm)



Raccordement électrique

● Caractéristiques électriques de la table

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

Puissance électrique totale absorbée:

modèle v40.....6,7 kW
modèle v41.....6,9 kW
modèle v42.....6,6 kW
modèle v21.....3,4 kW

● Branchement

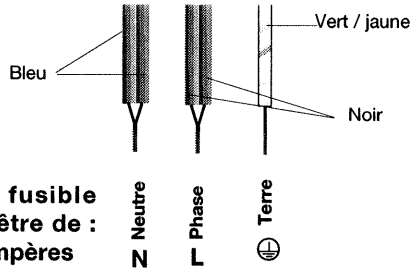
Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation type 05 VVF (section 1,5 mm²) à 5 conducteurs (dont 1 pour la terre : jaune/vert) et doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 83 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV, une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger

L'appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible

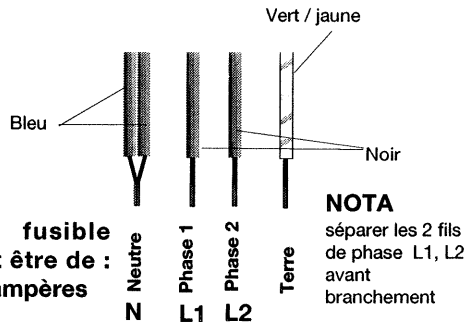
- 230 V monophasé

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.



Utiliser votre table en toute simplicité

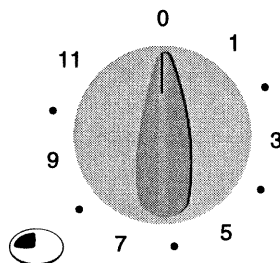
Comment mettre en marche

Posez et centrez le récipient sur la zone de cuisson.

- Réglage de puissance des zones de cuisson

Repérez la manette de la zone de cuisson choisie, grâce au symbole correspondant.

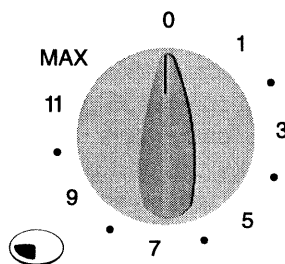
Tournez la manette de commande sur la droite ou sur la gauche, l'indicateur de mise en marche s'allume.



La fonction MAX (sur certains modèles) vous permet de vous positionner tout de suite sur la puissance nécessaire pour griller ou porter à ébullition.

- Arrêt des zones de cuisson

Remettre la manette sur la position 0



- Indicateur de chaleur résiduelle

Aussi longtemps qu'une zone de cuisson en marche est brûlante, le voyant correspondant à cette zone est allumé dans l'indicateur.

Quand une zone de cuisson est en position arrêt, si sa température est élevée, le voyant de chaleur résiduelle clignote.



ATTENTION

Ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.

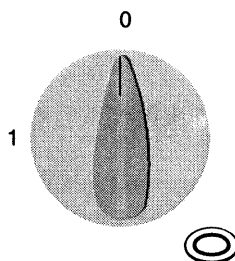
- **Zones additionnelles**

La zone de chauffe additionnelle ne peut être mise en marche sans la zone de chauffe principale.

Tournez la manette de mise en marche additionnel sur position **1** et choisissez votre puissance de cuisson sur la manette de réglage de puissance de la zone de cuisson concernée.

Ramenez la manette de commande additionnel sur position **0** pour arrêter la zone additionnelle, La zone centrale continu de fonctionner .

Lorsque la zone de chauffe additionnelle est en marche, elle est placée sous le contrôle de la commande de la zone principale.



Utiliser au mieux le foyer vitroceramique

Pour votre confort d'utilisation Sauter a prévu des zones de cuisson adaptées à vos besoins

Un réglage supérieur est nécessaire en cas :

- de quantités importantes
- de cuissons avec un récipient non couvert
- d'emploi d'une casserole en verre ou en céramique.

Un réglage inférieur est nécessaire en cas :

- de cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement (commencer avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être

augmenté si nécessaire).

- de débordement (retirez le couvercle ou enlever la casserole, puis baisser le réglage).

Economie d'énergie :

Pour finir la cuisson, placez la manette sur la position 0, et laissez le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée.(vous ferez ainsi des économies d'énergie).

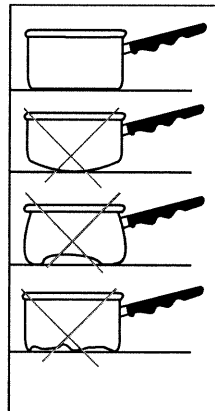
Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

Utiliser au mieux vos récipients

Les récipients doivent être conçus pour la cuisine à l'électricité.

Utilisez des récipients à fond plat qui épousent parfaitement à la surface du foyer :

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



Comment préserver votre table

• Vous devez

Éviter les chocs avec les récipients:

La surface verre est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Éviter les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Éviter Les récipients à fonds rugueux ou bosselés:

ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur la table.

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

Centrer votre récipient sur la zone de cuisson.

Utiliser un récipient de taille adaptée
Le diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre de la zone sérigraphiée

• Vous ne devez pas

Poser des ustensiles en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elles sont encore chaude


Ranger dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'**ENTRETIEN** ou **INFLAMMABLES**.

Laisser un récipient vide sur une zone de chauffe.

Chauffez une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

Laisser un récipient contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur les zones de cuisson

Regarder fixement les lampes halogènes des zones de cuisson.

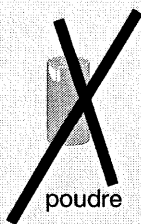
 **Ne pas brancher** des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité: assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

 **Ne pas mettre de casseroles sur votre cadre ou enjoliveur**

Comment entretenir votre table

Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Eponges 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.	Eponges sanitaires racloir spécial verre
Auréoles et traces 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 - 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



poudre



éponge abrasive



crème



éponge sanitaire
ou
spéciale vaisselle délicate

Petites pannes et remèdes

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 points suivants

VOUS CONSTATEZ QUE...

A la mise en service, votre installation disjoncte.

A la mise en service un seul côté de votre table fonctionne.

LES CAUSES POSSIBLES

Le branchement de votre table est défectueux.

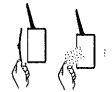
Le branchement de votre table est défectueux.

QUE FAUT-IL FAIRE ?

Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.

Guide de cuisson

PRÉPARATIONS		MAX	TRES VIF 1: - 10	VIF 9-8-7	MOYEN 6-5	MIJOTAGE RECHAUFFAGE 4-3	TENIR AU CHAUD 2-1
SOUPES	BOUILLONS POTAGES ÉPAIS						
	POISSONS						
SAUCES	COURT-BOUILLON SURGELÉS						
	ÉPAISSE À BASE DE FARINE AU BEURRE AVEC ŒUFS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)						
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS LÉGUMES SECS, POMMES DE TERRE À L'EAU POMMES DE TERRE RISSOLÉES POMMES DE TERRE SAUTÉES DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES						
	VIANDES						
FRITURE	VIANDES PEU ÉPAISSES STEAKS POBLES GRILLADE (GRIL FONTE)						
	Frites surgelées Frites fraîches						
VARIANTES	AUTO-CUISEUR COMPOSTES CRÊPES CRÈME ANGLAISE CHOCOLAT FONDU CONFITURES LAIT ŒUFS SUR LE PLAT						
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE) RAGOUTS RIZ AU LAIT TENUE AU CHAUD						



bouillir avec couvercle

bouillir ou frire

cuisson douce



mettre les aliments

cuisson vive

Service après vente

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)*

* → 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

Sauter

REF CONSTRUCTEUR 419

230 V 50Hz.....

Type

modele v40.....6,7 kW

modele v41.....6,9 kW

modele v42.....6,6 kW

modele v21.....3,4 kW

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

87 X 3363
05- 10 2000

9961 6592 07/00

Modus Media International - tel 02 38 49 42 00