

UTILISATION et INSTALLATION de votre table vitrocéramique

Utilisation

COMMENT SE PRÉSENTE VOTRE TABLE DE CUISSON ? p. 2 à 4

COMMENT UTILISER LE FOYER VITROCÉRAMIQUE ? p. 5 / 6

QUELS RÉCIPIENTS UTILISER ? p. 7

COMMENT NETTOYER VOTRE TABLE DE CUISSON ? p. 8 / 9

- Projections et débordements.
- Quels produits utiliser ?
- Pour bien nettoyer.
- Salissures plus prononcées.

RECOMMANDATIONS p. 10

Installation

COMMENT ENCASTRER ET INSTALLER VOTRE TABLE DE CUISSON ? p. 11/12

- Précautions
- Dimensions d'encastrement
- Mise en place du joint

COMMENT RACCORDER VOTRE TABLE DE CUISSON ? p. 13

- Le raccordement électrique.
- Branchement

VOTRE SERVICE APRES-VENTE. p. 15

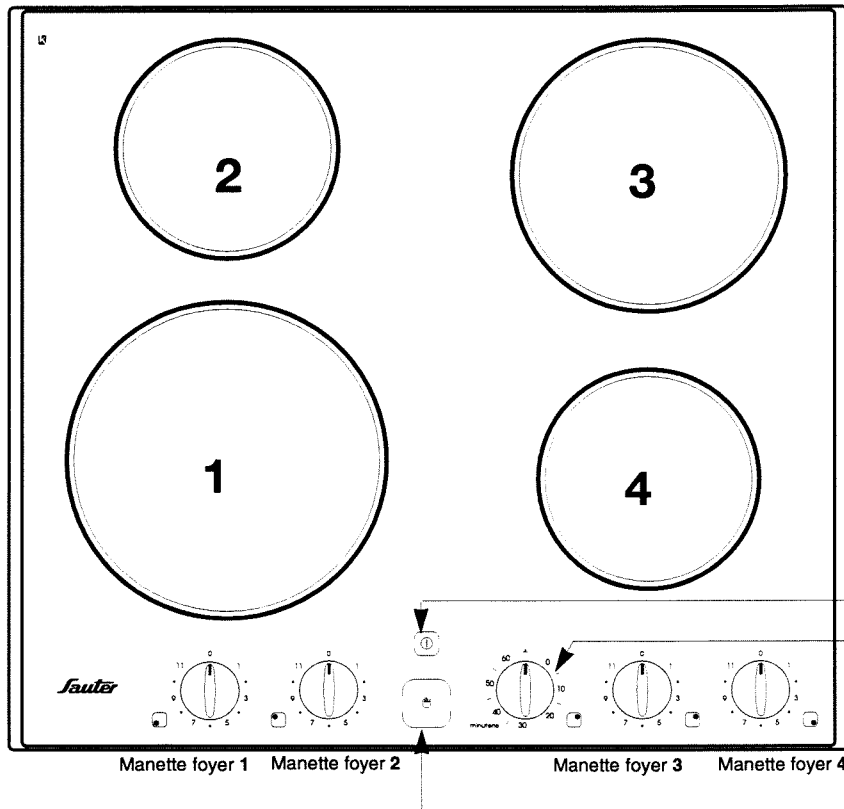
Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Vous venez d'acquérir une de nos tables de cuisson et nous vous en félicitons.

Pour obtenir la plus grande satisfaction de votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire très attentivement les informations contenues dans cette notice.

Avant la première utilisation, se reporter à la partie " Installation " de ce livret

Comment se présente votre table vitrocéramique?



V431 N/B

1 halogène + 3 radiants

1 halogène	Ø 210 mm - 2,2 kW
2 radiant	Ø 145 mm - 1,2 kW
3 radiant	Ø 180 mm - 1,8 kW
4 radiant	Ø 145 mm - 1,2 kW

V432 N/B

2 halogènes + 2 radiants

1 halogène	Ø 210 mm - 2,2 kW
2 radiant	Ø 145 mm - 1,2 kW
3 radiant	Ø 180 mm - 1,8 kW
4 halogène	Ø 145 mm - 1,2 kW

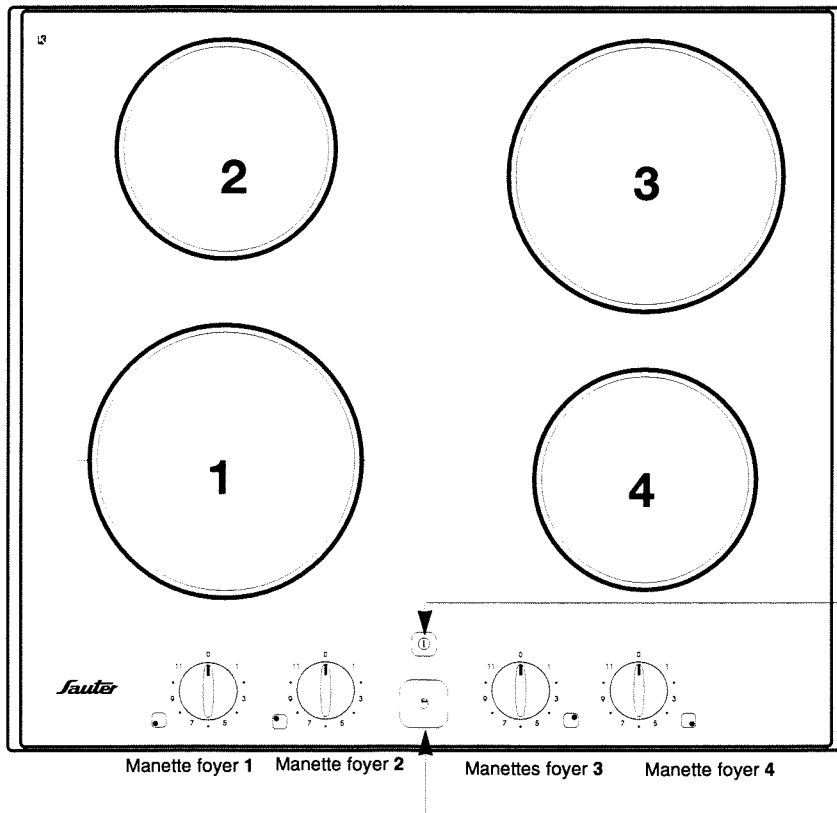
Voyant de mise sous tension

Minuteur foyer AR droit

Voyants de chaleur résiduelle

Tables 4 foyers à commandes frontales (230 V ~ 50 Hz)

▶ Comment se présente votre table vitrocéramique?



V 411 N

1 halogène + 3 radiants

1 halogène	Ø 180 mm - 1,8 kW
2 radiant	Ø 145 mm - 1,2 kW
3 radiant	Ø 180 mm - 1,8 kW
4 radiant	Ø 145 mm - 1,2 kW

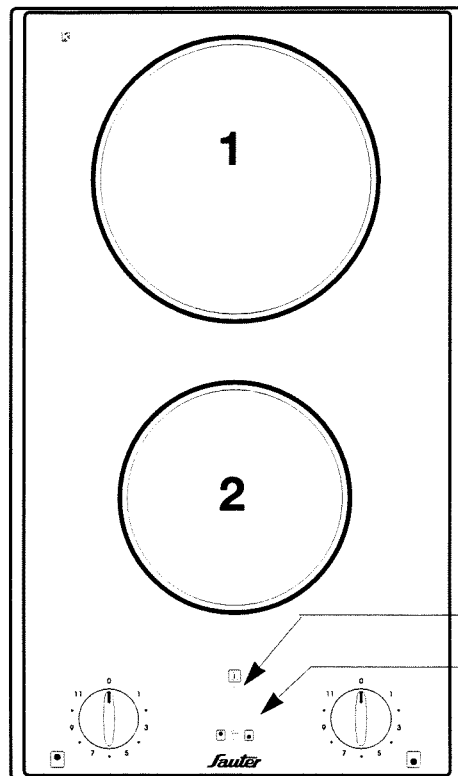
Voyant de mise sous tension

Voyants de chaleur résiduelle

Tables 4 foyers à commandes frontales (230 V ~ 50 Hz)



Comment se présente votre table de cuisson ?



Manette foyer 1

Manette foyer 2

V 1310 N/B

1 halogène + 1 radiant

1 halogène	Ø 180 mm - 1,8 kW
2 radiant	Ø 145 mm - 1,2 kW

Voyant de mise sous tension

Voyants de chaleur résiduelle

Tables 2 foyers à commandes frontales (230 V ~ 50 Hz)

Comment utiliser les foyers vitrocéramique ?

LES FOYERS

Tous les foyers radiants ou halogènes sont équipés de limiteur de température.

- **Les radiants**

Ils sont constitués de résistances chauffantes .

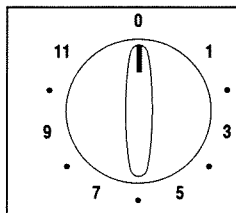
- **Les halogènes**

Ils sont constitués de lampes contenant un gaz halogène régénérant un fil de tungstène à haute température, complétées par une résistance .

LES COMMANDES DES FOYERS

- **Fonctionnement**

Chaque foyer à chauffage très rapide est commandée par un doseur à réglage progressif et continu repéré de 1 à 11 qui permet de choisir la puissance adaptée à la cuisson désirée. A chaque déplacement de la manette correspond une puissance différente croissant de 1 à 11.



- **Utilisation**

Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche sur la position désirée. Le voyant de mise sous tension s'allume.

- **Arrêt**

Ramenez la manette de commande sur position **O**. Le voyant de mise sous tension s'éteint (si toutefois aucune autre zone n'est en fonctionnement).

MINUTERIE

Certains modèles sont équipés d'une minuterie sur le foyer arrière droit. Cette minuterie coupe cette zone de chauffe, elle peut être mise à n'importe quel moment de la cuisson (maxi 60 mn).

INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE

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 les zones, tant que le voyant de chaleur résiduelle n'est pas complètement éteint, car il y a risque de brûlures.



Comment utiliser le foyer vitrocéramique ?

CONSEILS

- **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 :**

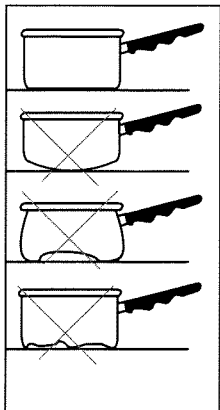
Pour finir la cuisson, placez la manette sur la position 0, et laissez le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée.(vous ferez ainsi des économies d'énergie).

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

POSITION	MODE	PLATS
0	ARRET	
1	TENUES AU CHAUD	Mises en attente, plats prêts à servir, mijotage doux
2 - 3	MIJOTAGES	Béchamel, ragoûts, légumes secs, riz au lait, mijotages moyens, réchauffage
4	LENT	Pâtes, pommes de terre à l'eau, potages, confiture, ébullition à petits bouillons
5 - 6	MOYEN	Escalopes, croquettes, légumes frais, potages, fritures de surgelés, pommes de terre sautées
7 - 8	FORT	Omelettes, ébullition du lait
9 - 10 - 11	VIF	Côtes d'agneau, grillades, steaks, Fritures

Quels récipients utiliser sur le foyer vitrocéramique ?

CHOIX DES RÉCIPIENTS



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

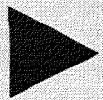
Utilisez des récipients à fond plat qui épousent parfaitement à la surface du foyer :

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

- Les fonds d'ustensiles dont l'usinage est trop grossier, peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches sur la table.

CONSEILS

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de cuisson sont secs et propres.
- Utilisez un récipient suffisamment grand pour recevoir les aliments à cuire et choisissez le réglage convenable de façon à éviter les débordements et les éclaboussures.
- Utilisez un récipient avec une taille adaptée :
le diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre du foyer électrique.
Centrez le récipient sur la surface de cuisson s'adaptant le mieux à sa dimension.



Comment nettoyer votre table vitrocéramique?

L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez avant son refroidissement complet. Cependant, ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à 0 toutes les commandes électriques.

PROJECTIONS ET DEBORDEMENTS :

- Le dessus de votre table de cuisson est en verre vitrocéramique. Lors de son utilisation, il peut arriver que la cuisson entraîne certaines salissures telles que des éclaboussures (projections de matières grasses, sauce, aliments...) et des débordements.
- Egalement, l'eau laisse après son évaporation des traces superficielles de calcaire.

Dans tous les cas, essuyez dès que possible ces projections et ces débordements avant qu'ils ne sèchent ou ne durcissent sur la table.

QUELS PRODUITS UTILISER ?

- Pour nettoyer et entretenir votre table, préférez toujours des produits de qualité.

Nous vous recommandons :

- Produits de nettoyage doux : *Cif Ammoniacal, Ajax Crème jaune, Curémail, Impeca, Cera-Fix,*
- Eponge de nettoyage *Scotch-Brite Sanitaire* pour **NETTOYER** et **RINCER**,
- Chiffon pour **DÉTREMPER** et **ESSUYER**,
- Papier absorbant pour **ESSUYER** et **SÉCHER**.

POUR BIEN NETTOYER :

- Les salissures légères s'enlèvent avec un chiffon de papier humide ou une éponge de nettoyage *Scotch-Brite Sanitaire bleu*.
- Pour les salissures plus résistantes, utilisez la valeur d'une noisette de produit de nettoyage doux.
- Les traces d'eau et de calcaire disparaissent facilement à l'aide d'un peu de vinaigre d'alcool blanc.

Comment nettoyer votre table de cuisson ?

SALISSURES PLUS PRONONCÉES

- Vous pouvez éviter ces salissures en nettoyant régulièrement votre table vitrocéramique et en employant des récipients à fond plats dégagés de toute trace d'eau et dont le diamètre correspond à celui de la zone de cuisson.
- **Les débordements de sucre, confiture, gelée, etc. doivent être enlevés immédiatement de la zone de cuisson chaude à l'aide d'un grattoir, pour éviter que la surface de la table ne soit attaquée.**

NE PAS UTILISER :

- De laine d'acier ou d'éponge abrasive (ex : *Scotch Brite Vert*), de produits abrasifs ou de poudres récurantes (ex : *Vim, Bref, Ajax*), d'objets tranchants.
- Des résidus de feuille d'aluminium ou de matière plastique provenant d'objets posés malencontreusement sur la zone de chauffe encore chaude, doivent être enlevés **immédiatement** à l'aide d'un grattoir.



Recommandations

AVERTISSEMENTS :

- Ne laissez jamais de casserole ou de poêle contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur les zones de cuisson.
- Evitez de regarder fixement les lampes à halogène des foyers de cuisson
- 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 chaudes.

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

- **Ne posez pas d'objet en plastique sur les surfaces de cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes.**
- La surface vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable; éviter les chocs avec les récipients.

Ne vous en servez pas pour entreposer quoi que ce soit.

- Les frottements de récipients peuvent à la longue générer une dégradation des dessins sur le dessus vitrocéramique.

ATTENTION :

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 qu'une nouvelle plaque vitrocéramique ait été posée.

Comment encastrer et installer votre table de cuisson ?

PRECAUTIONS

Veillez respecter scrupuleusement les points suivants :

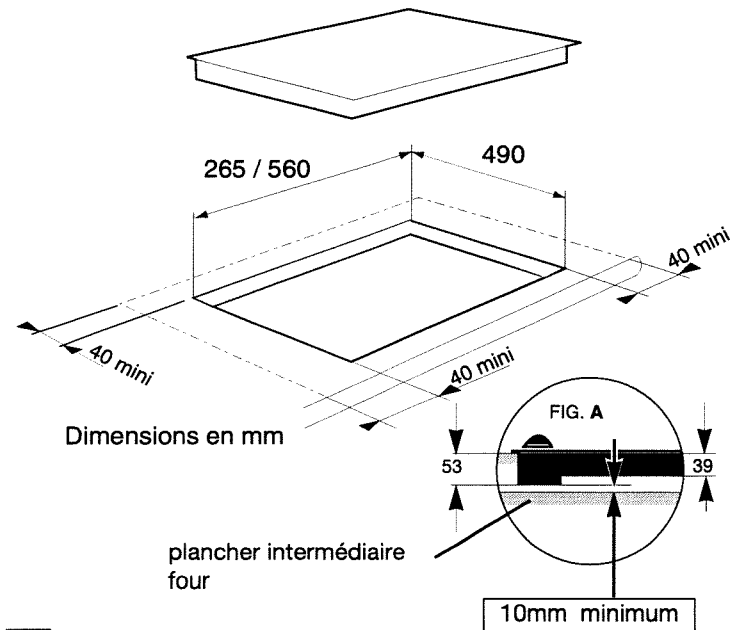
- Les parois au-dessus du plan de travail et à proximité immédiate de la table de cuisson doivent résister à la chaleur.
- Les revêtements en stratifié ainsi que la colle fixant ceux-ci, doivent résister à la chaleur pour éviter toute détérioration.
- L'espace d'air frais situé sous et à l'arrière de la table permet d'améliorer sa fiabilité en garantissant son refroidissement dans toutes les configurations d'encastrement.
- Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir ni à droite, ni à gauche, à moins de 30 cm de la table de cuisson, un meuble plus haut que celui-ci.
- **La table ne doit pas être installée au dessus d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur.**
- Distance entre le dessous du caisson de la table vitrocéramique et un plancher intermédiaire (en matériau résistant à la chaleur) ou un four : **10 mm minimum (FIG. A)**
- Garantisiez à l'arrière un vide d'air MAXIMUM.

(protection contre les échauffements type Y selon C.E.I. 335-2-6).

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.

DIMENSIONS D'ENCASTREMENT





Comment encastrer et installer votre table de cuisson ?

MISE EN PLACE DU JOINT

- **Retournez la table**
et placez-la au dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes.
- **Collez le joint**
livré avec l'appareil, tout autour du caisson dans l'angle formé par le cadre.
Ce joint assure l'étanchéité entre le caisson et le plateau du meuble.
- **Placez la table**
dans l'ouverture du meuble support et raccordez le câble d'alimentation à l'installation électrique.
- **IMPORTANT**
Il est impératif d'assurer l'encastrement de la table vitrocéramique sur une surface d'appui régulièrement plane. Les déformations provoquées par une mauvaise pose risquent d'altérer les caractéristiques du plan de travail ainsi que les performances de la table.
La découpe doit être conforme aux cotes indiquées

Comment raccorder votre table de cuisson ?

LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE :

Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation type 05 RRF (section 1,5 mm²) à 3/5 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.

Le fusible de votre installation doit être de :

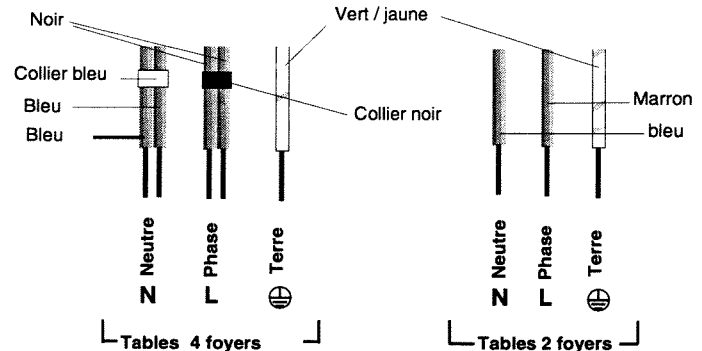
- 32 ampères pour les tables 4 foyers.
- 16 ampères pour les tables 2 foyers.

Cet appareil est conforme aux directives européennes 73/23/CEE et 89/336/CEE

BRANCHEMENTS :

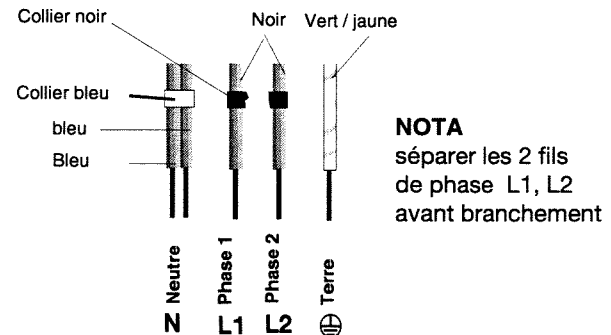
- 230 V monophasé

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



- 400V 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



Votre 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.





SAUTER

230 V 50Hz X kW

REF CONSTRUCTEUR 419

Type **XXXXXX.**



V1310N/B. 3 kW

V431N/B. 6,4 kW

V432N/B. 6,4 kW

V411N. 6 kW

87X1128 9960 2651
02 / 98