

Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble


GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Table de cuisson



9963 0052 11/05

sommaire

Votre table en toute sécurité.....	3	
Installez votre table en toute sécurité.....	4-5	
Utilisez votre table en toute simplicité.....	6	
Utilisez au mieux vos foyers vitrocéramique.....	7	
Petites pannes et remèdes.....	8	
Comment préserver et entretenir votre table ?.....	9	
Guide de cuisson.....	12	

tout au long de la notice,



*vous signale les
consignes de sécurité,*



*vous signale les conseils
et les astuces*

.....

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une nouvelle table SAUTER et nous vous en remercions.

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour vous permettre d'exercer pleinement vos talents culinaires et vous régaler chaque jour.

Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouvelle table SAUTER s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

Vous trouverez également dans la gamme des produits SAUTER, un vaste choix de cuisinières, fours, hottes aspirantes, lave-vaisselle, fours micro-ondes et réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table SAUTER.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Spécialiste de tout l'univers de la cuisson, SAUTER contribue ainsi à la réussite culinaire, au plaisir partagé, à la convivialité en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque SAUTER.

Votre table en toute sécurité

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation 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 liées à l'évolution technique.

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

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.

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

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.

Ne pas mettre de casseroles sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle)

Ne pas 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.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

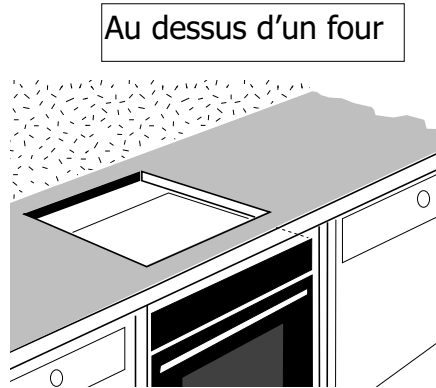
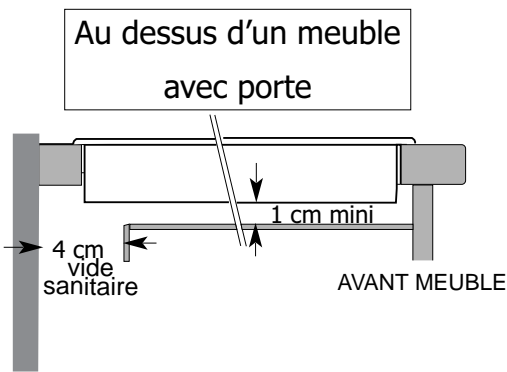
– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Installer votre table en toute sécurité

Choix d'installation

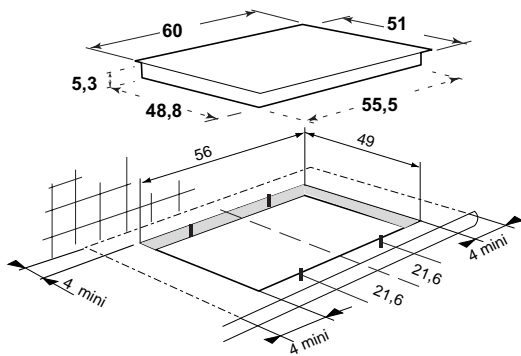
En fonction de la disposition de votre cuisine, vous allez installer votre table :

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



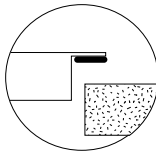
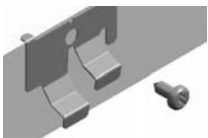
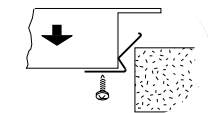
Encastrement

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



cotes en cm

Suivant le modèle des clips fournis dans la pochette :



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 .

Installer votre table en toute sécurité

Branchement

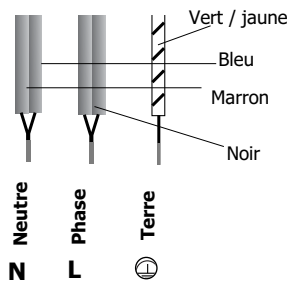
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60 083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

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

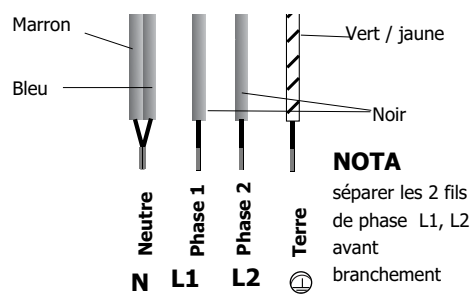
Lors d'un branchement 400 V2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table vérifier que le fil neutre est bien connecté.

" Lors de l'installation de la table, des précautions doivent être prises pour éviter d'endommager le câble d'alimentation avec des arêtes vives "

- 220-240 V monophasé fusible : 32 ampères



- 400 V 2N triphasé fusible : 16 ampères



220-240 V~ 50 Hz
Puissance électrique totale
absorbée:

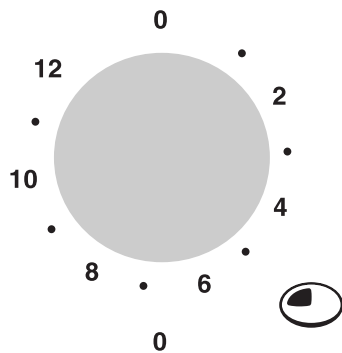
PVR B1.....6,5 kW

PVH B1.....7,2 kW

PVH X1.....7,2 kW

Utiliser votre table en toute simplicité

Mise en marche Arrêt



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.

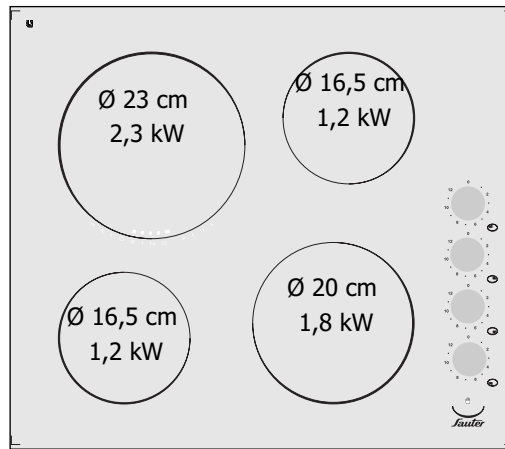
Quand une zone de cuisson est en position arrêt, si sa température est élevée, le voyant de chaleur résiduelle reste allumé.

ATTENTION

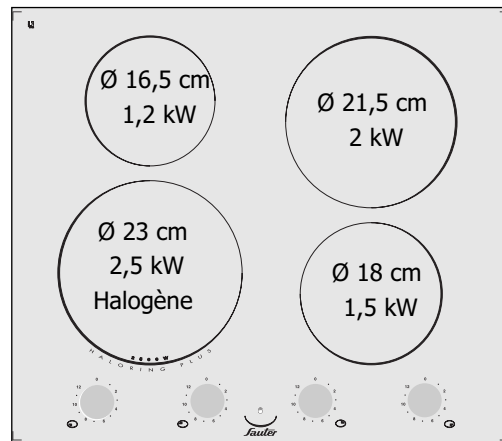
Ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.

Utiliser votre table en toute simplicité

PVR



PVH

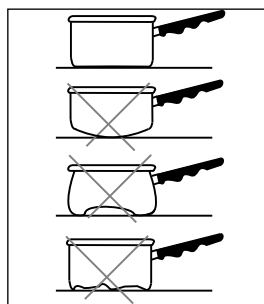


Utiliser au mieux vos foyers vitroceramique

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.



Pour votre confort d'utilisation nous avons prévu des zones de cuisson adaptées à vos besoins, néanmoins:

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 enlevez la casserole, puis baissez 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.

Régulation automatique des foyers

Le foyer radiant se régule automatiquement, il s'allume et s'éteint pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.

Enfin, la fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.

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...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
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.	

Comment préserver et entretenir votre table

● Vous devez

Eviter les chocs avec les récipients:

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

Eviter les frottements de récipients qui peuvent à long terme générer une dégradation du décor sur la surface vitrocéramique.

Eviter 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**.

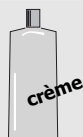
Laisser un récipient vide sur une zone de chauffe.

Chauffer 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

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

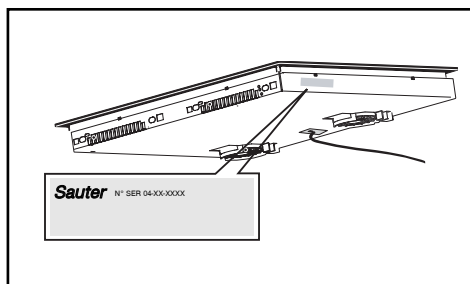
TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	UTILISEZ
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Eponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer.	Eponges 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



Service après vente

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique



PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées d'origine** de **pièces certifiées**



Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien **Clearit**.



L'expertise des professionnels au service des particuliers

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• **Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :**
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• **Pour communiquer :**
nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> **Vous pouvez nous écrire :**

**Service Consommateurs
SAUTER
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> **ou nous téléphoner au :**

0892 02 88 05
0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

⇒ tarif en vigueur à la date d'impression du document.

Guide de cuisson

PRÉPARATIONS	MAXI 12	TRES VIF 11-10	VIF 9-8-7	MOYEN 6-5	MIJOTAGE		TENIR AU CHAUD 2-1
					RECHAUFFAGE 4-3		
SOUPE							
BOUILLONS POTAGES ÉPAIS							
POISSONS							
SAUCES							
SAUCES							
LÉGUMES							
LÉGUMES							
VIANDES							
VIANDES							
FRITURE							
FRITURE							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							
VARIANTES							