

*Sauter*

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

# Table de cuisson



**Sauter**

Nous cuisinons si bien ensemble

Chère Cliente, Cher Client,

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

C'est pour vous que nous avons conçu cette nouvelle génération d'appareils pour vous permettre jour après jour d'exercer sans retenue vos talents de chef et votre créativité, pour vous faire plaisir et faire plaisir à vos amis et votre famille.

Votre nouvelle table **SAUTER** s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

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

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible 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).

Et retrouvez-nous aussi sur notre site **www.sauter-electromenager.com** sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

**SAUTER****Nous cuisinons si bien Ensemble**

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 leur évolution.

**Important**

**Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.**

**SOMMAIRE****FR**

• Consignes de sécurité	04
• Respect de l'environnement	04
• Description de votre appareil	05
<b>1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Choix de l'emplacement	06
• Encastrement	06
• Branchement	07
<b>2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Description de votre dessus	08
• Récipients pour la vitrocéramique	09
• Mise en marche	09
• Zone additionnelle	09
<b>3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Préserver votre appareil	10
• Entretien votre appareil	10
<b>4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS</b>	
• A la mise en service	11
• A la mise en marche	11
• En cours d'utilisation	11
<b>5 / TABLEAU DE CUISSON</b>	
• Tableau de cuisson par plats	12

## FR CONSIGNES DE SECURITE

### • CONSIGNES DE SÉCURITÉ

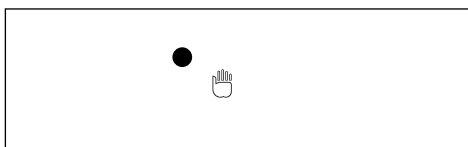
Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

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

#### • Chaleur résiduelle

Aussi longtemps qu'une zone de cuisson en marche est brûlante, un voyant lumineux ou "H" (selon les modèles) correspondant à cette zone, est allumé dans l'indicateur.

Quand une zone de cuisson est en position arrêt, si sa température est élevée, cet affichage reste allumé.



#### ⚠ Attention

**Sur les zones de cuisson radiant, ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.** Après une coupure de courant prolongée, un autre affichage lumineux peut apparaître, il s'éteindra après un appui sur une touche quelconque. Néanmoins, la température des zones de cuisson radiant peut rester élevée.

#### • Sécurité enfant

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre : utilisation de la sécurité enfant).

Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.

#### ⚡ Danger électrique

**Assurez vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.**

**Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement votre 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.**



#### Attention

**Ne pas regarder fixement les lampes halogènes des zones de cuisson.**

### • 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.

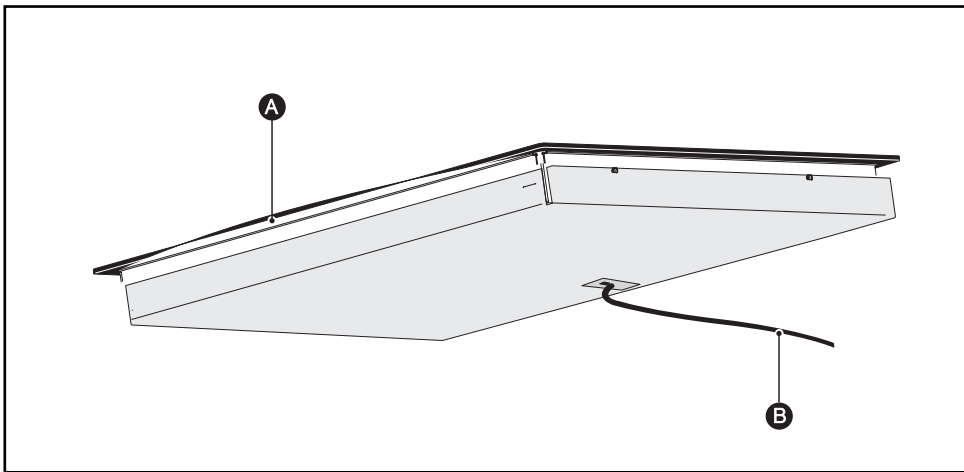


– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

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.

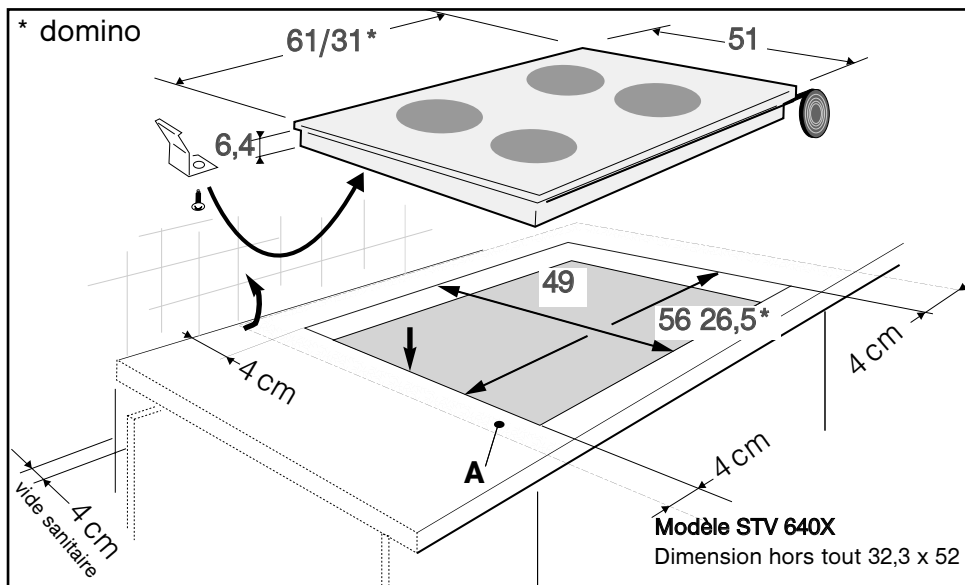
– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• **DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL**



- A** Verre vitrocéramique
- B** Cordon d'alimentation

## FR 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



### • CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.

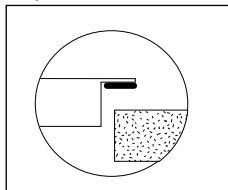
La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).

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

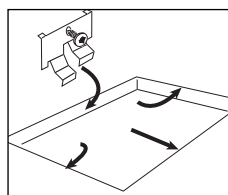
### • ENCASTREMENT

- Se conformer au croquis ci-dessus.

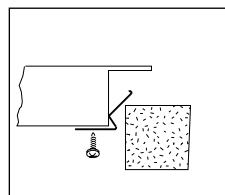
- collez le joint fourni dans la pochette sous la table de cuisson. Il garantit l'étanchéité avec le plan de travail.



- Vissez les clips fournis dans la pochette, suivant modèle:



Vissez les 4 clips sur le plan de travail



Vissez les clips sur la table

## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

FR

### • BRANCHEMENT

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.

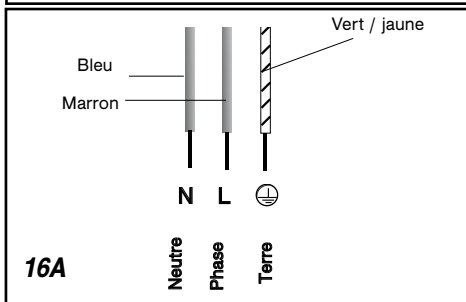
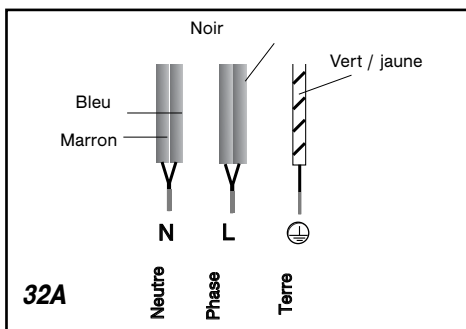
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre service après vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte).



#### Attention

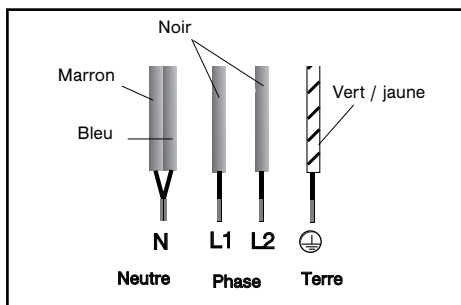
*Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.*

#### • Branchement 220-240V ~



#### • Branchement 400V 2N ~ - 16A

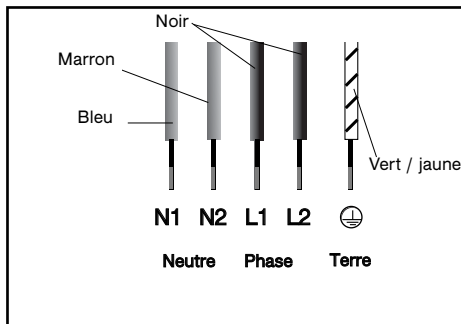
Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



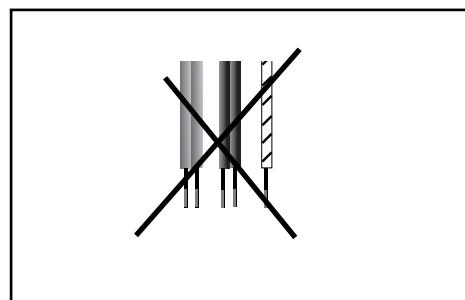
Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

#### • Branchement 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Séparez les fils avant branchement.



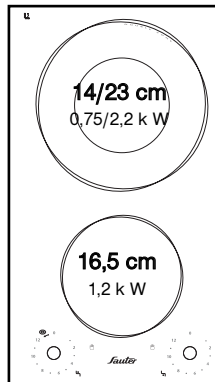
#### • Branchement 400V 3 ~ - 16A



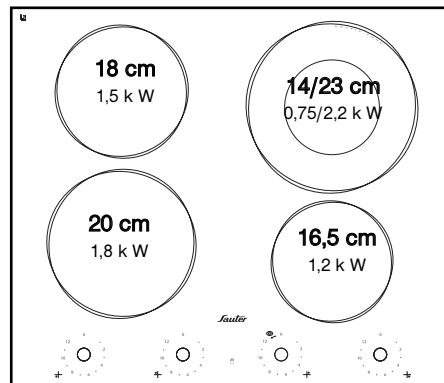
**FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL**

• **DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS**

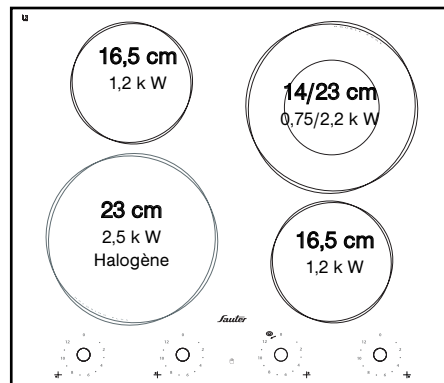
**STV 640**



**STV 642**



**STV 643**





## • RECIPIENTS POUR LA VITROCÉRAMIQUE

### • Les récipients

Ils doivent être conçus pour la cuisine électrique.

Leurs fonds doit être plat.

Utilisez de préférence des récipients en :

- Acier inoxydable avec fond trimetal épais ou "sandwich".
- Aluminium avec fond lisse épais.
- Acier émaillé

### • Utilisation

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, mettre sur la position 0, en laissant 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

Les foyers se régulent automatiquement, ils s'allument et s'éteignent pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.

La fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.



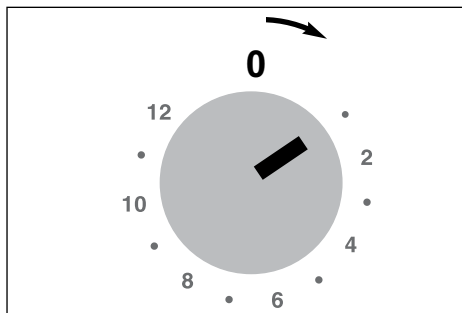
### Conseil

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

**Ne pas laisser un récipient vide sur une zone de cuisson.**

**Ne pas laisser un récipient contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur une zone de cuisson.**

## • MISE EN MARCHÉ



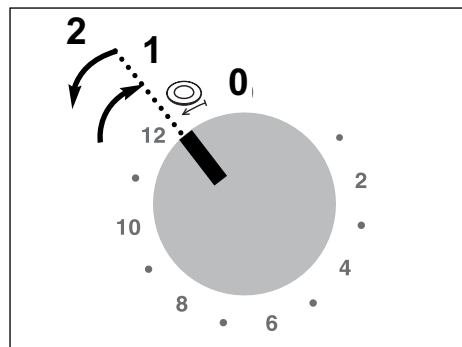
## • ZONE ADDITIONNELLE

1 Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au déclic au delà de la position 12.

2 Réglez alors la puissance de votre zone de chauffe.

**Pour supprimer les zones additionnelles:**

Remettez la manette sur la position 0, et réglez la puissance de votre zone de chauffe.



## FR 3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL

### • PRÉSERVER VOTRE APPAREIL

Évitez les chocs avec les récipients : La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet 'ventouse' risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

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

Évitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

Évitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés : ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre 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.**

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit (allumage intempestif, rayure, ...).

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

### • ENTRETENIR VOTRE APPAREIL

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCEDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).



crème



éponge sanitaire  
spéciale vaisselle délicate



~~poudre~~



~~éponge abrasive~~

**4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS****FR****• A la mise en service**

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
Votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité.
Un seul côté fonctionne.		Voir chapitre branchement.

**Attention**

***En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.***

**FR 5 / TABLEAU DE CUISSON**
**• VITROCERAMIQUE**

		FRIRE PORTER À ÉBULLITION		CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS		CUIRE/MJOTER			TENIR AU CHAUD	
		12	11	10	7	6	4	3	2	1
<b>SOUPES</b>	BOUILLONS						●			
	POTAGES ÉPAIS								●	
<b>POISSONS</b>	COURT-BOUILLON				●					
	SURGELÉS					●				
<b>SAUCE</b>	ÉPAISSE À BASE DE FARINE								●	
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)									●
	SAUCES PRÉPARÉES									●
		12	11	10	7	6	4	3	2	1
<b>LÉGUMES</b>	ENDIVES, ÉPINARDS						●			
	LÉGUMES SECS						●			
	POMMES DE TERRE À L'EAU						●			
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES					●				
	POMMES DE TERRE SAUTÉES					●				
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES						●			
<b>VIANDE</b>	VIANDES PEU ÉPAISSES	●								
	STEAKS POELÉS				●					
	GRILLADE (GRIL FONTE)	●								
<b>FRITURE</b>	FRITES SURGELÉES	●								
	FRITES FRAÎCHES	●								
		12	11	10	7	6	4	3	2	1
<b>VARIANTES</b>	AUTO-CUISEUR (DÈS LE CHUCHOTEMENT)						●			
	COMPOTES								●	
	CRÊPES			●						
	CRÈME ANGLAISE									●
	CHOCOLAT FONDU									●
	CONFITURES				●					
	LAIT						●			
	ŒUFS SUR LE PLAT				●					
	PÂTES					●				
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)									●
	RAGOÛTS						●			
	RIZ CRÉOLE					●				
	RIZ AU LAIT								●	

9963 9451 06/06