

*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.**

• 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
• Description des commandes	10
• Mise en marche	10
• Réglage de la puissance	10
• Arrêt d'une zone de cuisson	10
• Zone de cuisson avec extensions	10
• Minuteur indépendant	10
• Réglage des minuteries	11
• Utilisation "sécurité enfants"	11
• Utilisation touche Mémo	12
<b>3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Préserver votre appareil	13
• Entretien votre appareil	13
<b>4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS</b>	
• A la mise en service	14
• A la mise en marche	14
• En cours d'utilisation	14
<b>5 / TABLEAU DE CUISSON</b>	
• Tableau de cuisson par plats	15

## 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

Une zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes après son utilisation.

Un "H" s'affiche durant cette période.

Évitez alors de toucher les zones concernées.

### ⚠ 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 élevées.

### • 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.

### • Auto-Stop system

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité "Auto-Stop system" qui coupe automatiquement, la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "AS" ou "A" dans la zone de commande et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.

Un double bip sonore confirmera votre manœuvre.



### 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.

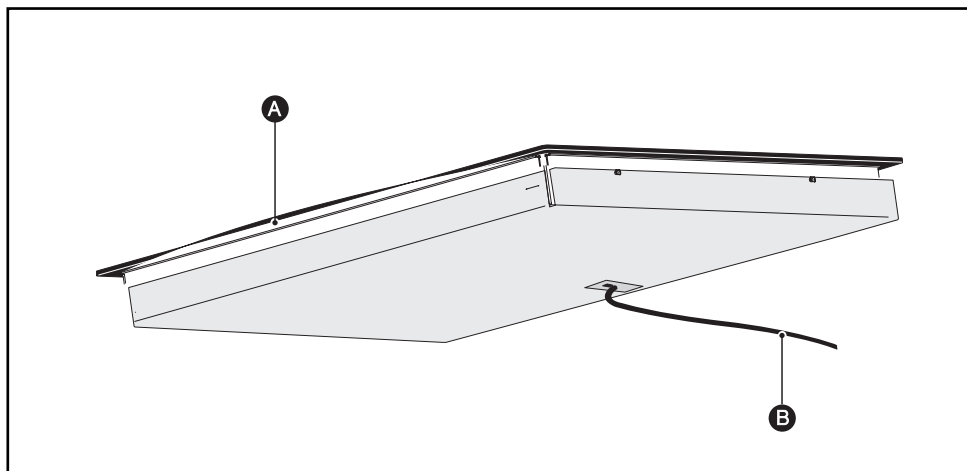


– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

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.

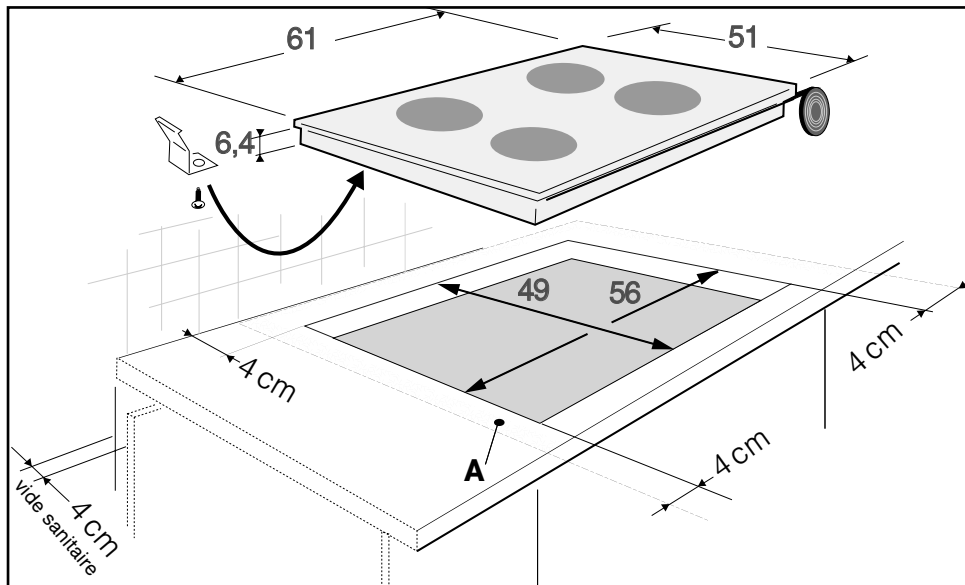
– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• **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.

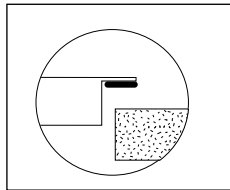
La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).

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

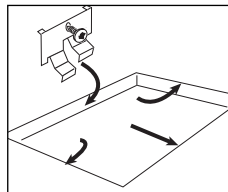
### • ENCASTREMENT

- Se conformer au croquis ci-dessus.

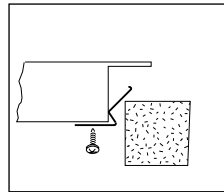
- collez le joint fourni dans la pochette sous la table de cuisson. Il garantit l'étanchéité avec le plan de travail.



- 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.

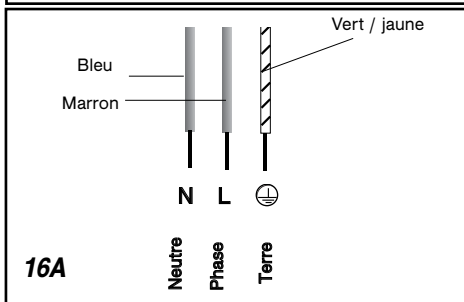
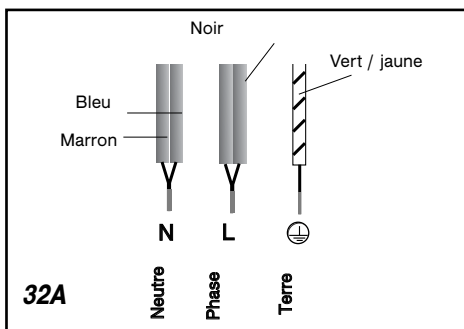
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre service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



### Attention

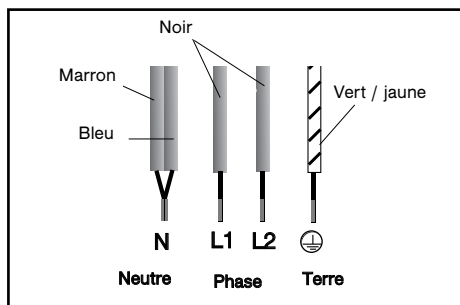
*Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.*

#### • Branchement 220-240V ~



#### • Branchement 400V 2N ~ - 16A

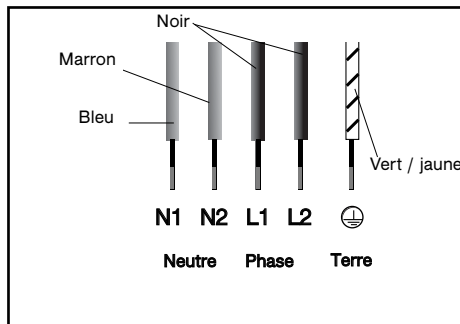
Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



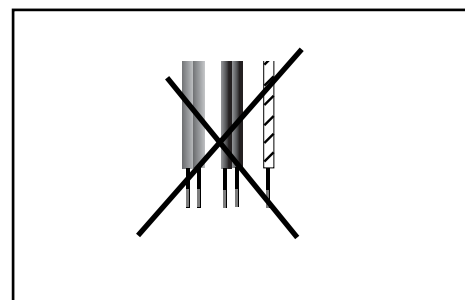
Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

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

Séparez les fils avant branchement.



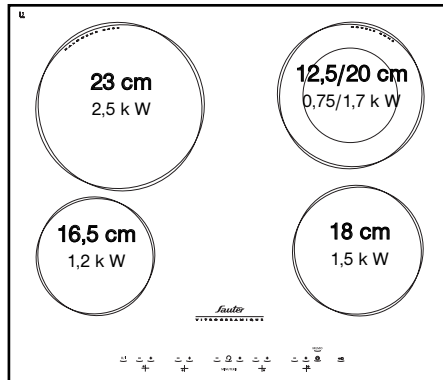
#### • Branchement 400V 3 ~ - 16A



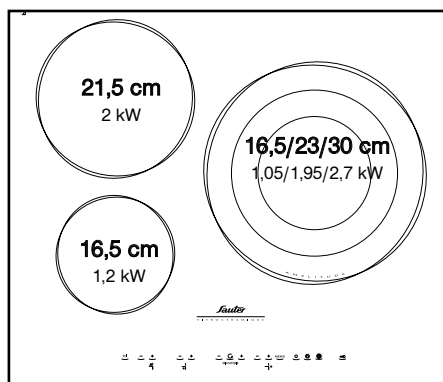
**FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL**

**• DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS**

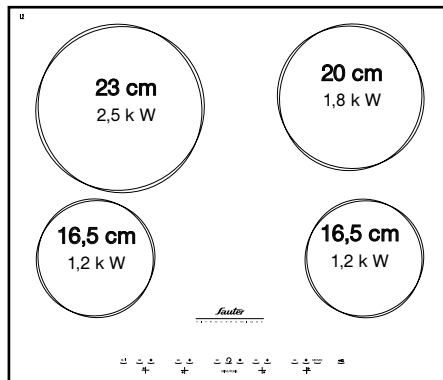
**STV 645**



**STV 644**



**STV 636**





## 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

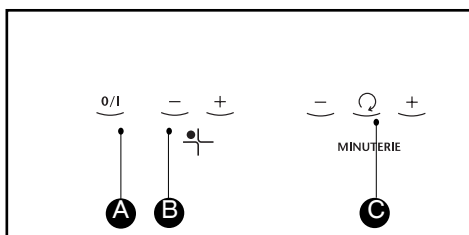
*Utiliser un récipient de taille adaptée. Le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à la zone sérigraphiée*

*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.*

## FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

## • DESCRIPTION DES COMMANDES



- A** Touche de marche/arrêt de la table.
- B** Touches de puissance - +.
- C** Touches de minuterie.

## • MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la table.

Sans demande de puissance de votre part sur une zone de cuisson, la table s'éteindra automatiquement.

## • RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur les touches de puissance + ou - de la zone à utiliser.

## • ARRÊT D'UNE ZONE DE CUISSON

Appuyez sur la touche de puissance "-" ou simultanément sur les touches "-" et "+" de la zone à éteindre, l'affichage de puissance disparaît pour confirmer l'arrêt de la zone de cuisson.

## ZONES DE CUISSONS AVEC EXTENSION

La ou les zone(s) de cuisson avec extension sont utilisable uniquement lorsque la zone principale est en marche.

### • Pour les utiliser:

- 1 - Mettre en marche la zone de chauffe
- 2 - Mettre une puissance
- 3 - Appuyez sur la touche d'extension :

#### Pour les zones doubles

Utilisez la touche , un bip confirme votre

manoeuvre, alternativement la puissance et un "E" s'affiche.

#### Pour zones triple

Utilisez les touches , , , pour 1, 2, ou 3 zones.

Des traits lumineux correspondant à votre demande s'affichent et confirme votre choix. Vous pouvez à tout moment réajuster votre puissance.

### • Pour les modifier

#### Zones de cuisson double

Appuyez sur la touche , un bip confirme votre manoeuvre et l'affichage "E" disparaît, seule la zone centrale est en marche.

#### Zones de cuisson triples

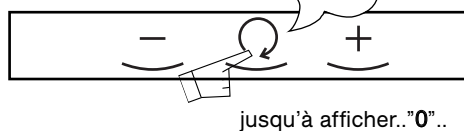
Appuyez sur la touche , ou , correspondant aux nombres de zones que vous voulez utiliser.

- Le nombre de traits lumineux réajusté confirme cette manoeuvre

## MINUTEUR INDEPENDANT

1 - Table à l'arrêt uniquement

2 -



3 - Régler la durée jusqu'à 99 minutes

Pour arrêter le minuteur, appuyez simultanément sur "-" et "+" de la minuterie.



### Conseil

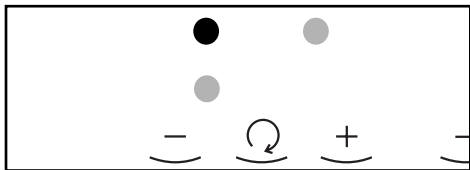
***Vous ne pouvez pas vous servir du minuteur indépendant si les zones de cuisson sont en marche***


## 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

FR

## • RÉGLAGE DES MINUTERIES

Une minuterie par zone de cuisson est disponible pour régler un temps de cuisson.



Par appuis successifs sur la touche , vous sélectionnez par surbrillance la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie. La LED s'affiche uniquement dans les zones en fonctionnement.

## • Pour utiliser la minuterie :

- 1 - Mettre la zone de cuisson en fonctionnement
- 2 - réglez la puissance.
- 3 - Positionnez l'affichage tournant sur cette zone de cuisson.
- 4 - Réglez la durée par appui sur "+" ou "-".

En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique "0" clignotant et un bip vous prévient.

- 5 - Appuyez sur la touche "+" ou "-" de minuterie pour arrêter ce bip.

## • Pour modifier les réglages de minuterie :

- 1 - Positionnez le symbole tournant en surbrillance sur la zone de cuisson à modifier.
- 2 - Appuyez sur les touches "+" ou "-" de la minuterie.

## • Pour arrêter la minuterie :

- 1 - Positionnez le symbole tournant en surbrillance sur la zone de cuisson à modifier.
- 2 - Appuyez plusieurs secondes simultanément sur les touches "+" et "-" de la minuterie ou sur la touche "-" de la minuterie jusqu'à 0.

## • Pour mettre une autre minuterie

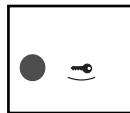
Positionnez l'affichage tournant sur une autre zone. L'affichage se met en surbrillance, réglez la durée.

**Attention**

Lorsque plusieurs minuteries sont en cours de fonctionnement, l'affichage en surbrillance indique la zone où la minute-

## • UTILISATION "SÉCURITÉ ENFANTS"

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt (pour le nettoyage par exemple) ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages).




Pour des raisons de sécurité, seule la touche "arrêt" est toujours active et autorise la coupure d'une zone de chauffe même verrouillée.


## • Comment verrouiller ?

Maintenez appuyée la touche de verrouillage jusqu'à ce que la led placée au dessus s'allume et qu'un bip confirme votre manoeuvre.

## - Table verrouillée en fonctionnement

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage .

Quand vous appuyez sur les touches de **puissance** ou de **minuterie** des zones en fonctionnement, la led de verrou s'allume, elle s'éteindra au bout de quelques secondes, Seule la touche "arrêt" est toujours active

Sur les zones de cuisson qui ne fonctionnent pas, le symbole  et la led s'allume quand vous appuyez sur les touches "marche/arrêt". Cette affichage s'éteindra au bout de quelques secondes,

## - La table verrouillée à l'arrêt

La led au dessus de la touche de verrouillage est éteinte. Une impulsion courte sur cette touche allume la led.

La led s'affiche quand vous appuyez sur une touche **marche / arrêt** de n'importe quelle zone.

## • Comment déverrouiller ?

Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu'à l'extinction de la led et un double bip confirme votre manoeuvre.

**Conseil**

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre "utilisation sécurité enfants").

## FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • UTILISATION TOUCHE MEMO

Cette touche, dédiée uniquement à une seule zone de cuisson, permet de mémoriser le cycle complet d'une préparation. Un seul cycle de mémorisation peut être effectué à la fois.

#### • Fonctionnement :

- De 1 à 5 phases de cuisson successives peuvent être enregistrées dans un même cycle de cuisson "MEMO". Au-delà de 5 phases, un tripple "bip" se fait entendre, l'enregistrement s'arrête.

- La durée de chaque phase doit obligatoirement dépasser 10 secondes pour être prise en compte.

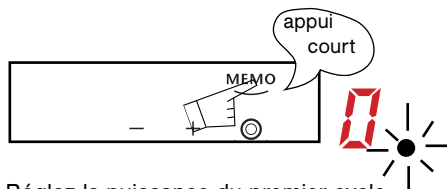
- La minuterie ne peut être utilisée que lors de la dernière phase de cuisson mémorisée.

#### • Mémoriser le premier cycle de cuisson

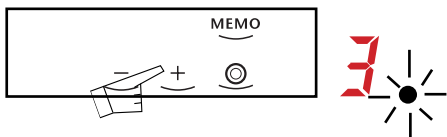
1 - Posez votre ustensile sur la zone de cuisson.

2 - Mettre la table en marche.

3 -




4 - Réglez la puissance du premier cycle



5 - Réglez les zones avec extension si nécessaire, l'ajout ou le retrait des extensions ne sera pas pris en compte dans les autres cycles.

6 - Continuez votre cuisson, chaque nouveau réglage sera enregistré ainsi que sa durée de fonctionnement.

7 - Confirmez et arrêtez la programmation, en appuyant sur la touche arrêt 

**Le point clignote tant que vous êtes en enregistrement.**



#### Attention

Sur une zone avec extension, le

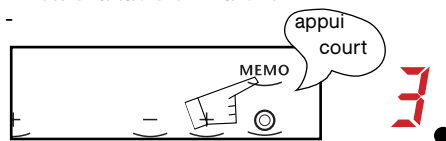
*choix de la zone utilisée n'est possible que lors du premier cycle.*

#### • Utiliser un cycle mémorisé :

1 - Posez votre ustensile sur la zone de cuisson.

2 - Mettre la table en marche.

3 -



Un point fixe apparait, les puissances mémorisées défilent.

Les zones mémorisées avec extension se mettront en marche automatiquement.

L'affichage de puissance et de minuterie devient fixe, la cuisson commence.

#### NOTA

- A la fin de la cuisson, l'affichage indique 0 et un bip est émis toutes les 5 secondes environ pendant quelques instants.

Pour arrêter ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson "MEMO".

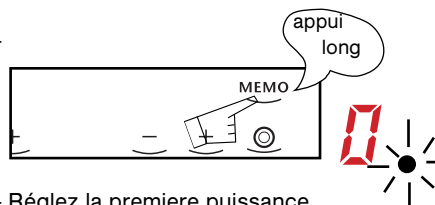
- Lors de l'utilisation MEMO vous pouvez revenir à n'importe quel moment en fonctionnement normal (hors MEMO) en appuyant sur les touches "-", "+" "présélections" pour modifier votre réglage ou "arrêt" pour stopper votre cuisson.

#### • Remplacer la mémorisation existante d'un cycle de cuisson :

1 - Posez votre ustensile sur la zone de cuisson.

2 - Mettre la table en marche.


3 -



4 - Réglez la première puissance

Chaque nouveau réglage de puissance sera enregistré ainsi que sa durée de fonctionnement.

Le point clignote tant que vous êtes en enregistrement.

Pour confirmer et arrêtez la programmation, appuyez sur la touche arrêt 

**3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL****FR****• 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.

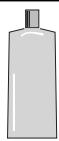
L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

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~~



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

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

**• A la mise en marche**

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
La table ne fonctionne pas et les afficheurs 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 ne fonctionne pas, l'information  s'affiche.	La table est verrouillée	voir chapitre utilisation sécurité enfant

**• En cours d'utilisation**

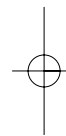
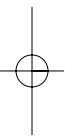
<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un  ou F7 s'affichent.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits  ou F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.

**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.**

## • TABLEAU DE CUISSON PAR PLATS

		FRIRE PORTER À ÉBULLITION		CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS		CUIRE/MJOTER			TENIR AU CHAUD	
		9	8	7	6	5	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									●
		9	8	7	6	5	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	●								
		9	8	7	6	5	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 9262 06/06**

