

*Le guide d'utilisation de votre  
table vitrocéramique*

***Sauter***

# sommaire

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

*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.

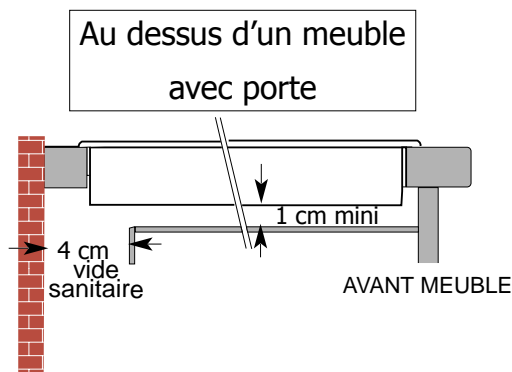
Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

# Installer votre table en toute sécurité

## Choix d'installation

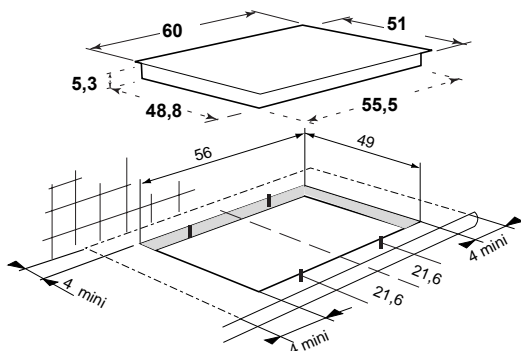
En fonction de la disposition de votre cuisine, vous allez installer votre table :

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



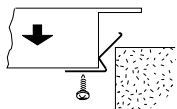
## Encastrement

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

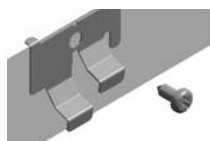


cotes en cm

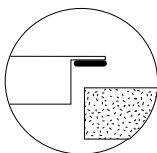
Suivant le modèle des clips fournis dans la pochette :



A visser sur la table



A visser sur le plan de travail conformément aux positions.



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 .

## Branchement

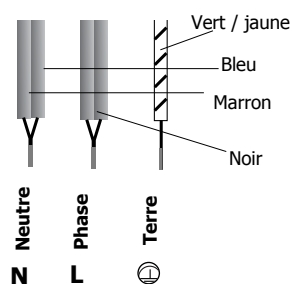
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60 083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

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

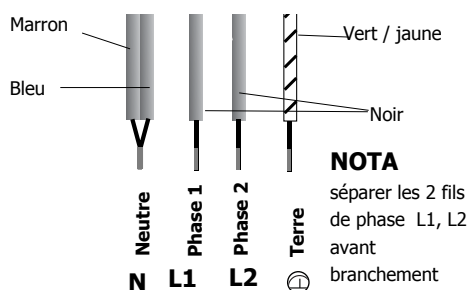
Lors d'un branchement 400 V2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table vérifier que le fil neutre est bien connecté.

" 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:**

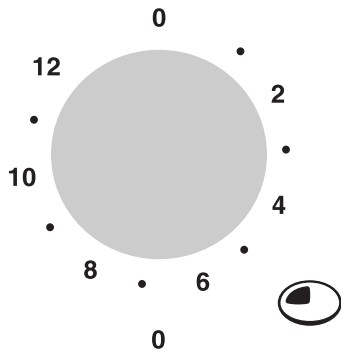
**PVR B1.....6,5 kW**

**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.

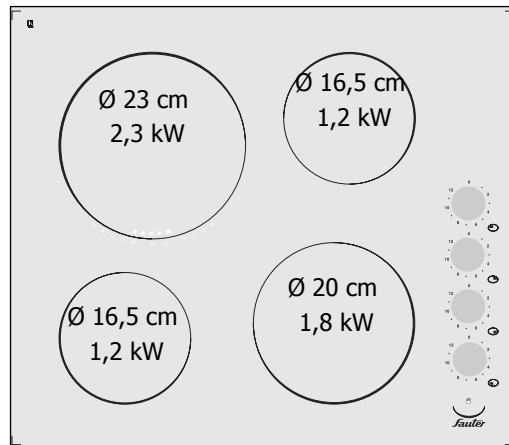
Quand une zone de cuisson est en position arrêt, si sa température est élevée, le voyant de chaleur résiduelle reste allumé.

### **ATTENTION**

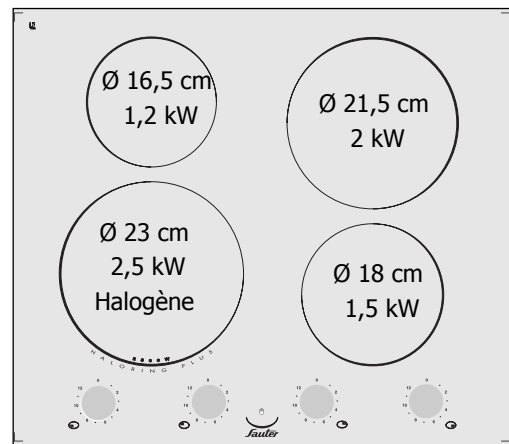
**Ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.**

Utiliser votre table en toute simplicité

**PVR**



**PVH**

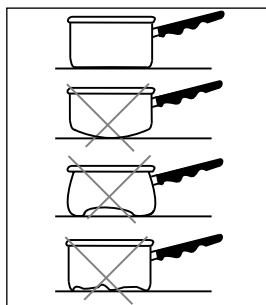


## Utiliser au mieux vos foyers vitroceramique

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 ?
<b>A la mise en service</b> , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
<b>A la mise en service</b> 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 la longue générer une dégradation du décor sur le dessus 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.

**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

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 coté 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

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** (0,20 ☐a 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

# Guide de cuisson

PRÉPARATIONS		MONTAGE							TENIR AU CHAUD 2-1
		MAXI 12	TRES VIF 11-10	VIF 9-8-7	MOYEN 6-5	RECHAUFFAGE 4-3			
SOUPE	BOUILLONS POTAGES ÉPAIS								
POISSONS	COURT-BOUILLON SURGELÉS								
SAUCES	ÉPAISSE À BASE DE FARINE AU BEURRE AVEC ŒUFS (BERNAISE, HOLLANDAISE)								
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS LÉGUMES SECS; POMMES DE TERRE À L'EAU POMMES DE TERRE RISSOLÉES POMMES DE TERRE SAUTÉES DÉGONGLATION DE LÉGUMES								
VIANDES	VIANDES PEU ÉPAISSES STEAKS POBLES GRILLADE (GRIL FONTE)								
FRITURE	Frites surgelées Frites fraîches								
VARIANTES	AUTO-CUISEUR COMPOTES CRÊPES CRÈME ANGLAISE CHOCOLAT FONDU CONFITURES LAIT ŒUFS SUR LE PLAT PÂTES PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE) RAGOUTS RIZ AU LAIT TENUE AU CHAUD								

cuisson douce

cuisson vive

bouillir ou frire

mettre les aliments

bouillir avec couvercle