

Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Table de cuisson



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.

• Respect de l'environnement	03
• Consigne de sécurité	04
• Description de votre appareil	06
1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement	07
• Encastrement	07
• Branchement	08
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre dessus	09
• Récipients pour l'induction	10
• Description des commandes	11
Mise en marche/arrêt	
Durée de cuisson	
Pasta	
Choix des zones de cuisson	
Minuteur indépendant*	
Maintien au chaud	
Tempo	
Réglages	
Présélection de puissance	
Sécurité enfants	
• Sécurités en fonctionnement	16
3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	
• Entretien de votre appareil	17
4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	
• A la mise en service	18
• A la mise en marche	18
• En cours d'utilisation	18

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.



Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et des personnes à capacités physiques sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et connaissance suffisante, si elles ont été formées à l'utilisation de cet appareil, de façon sécuritaire en comprenant les risques impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.



Chaleur résiduelle

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

Pour arrêter le fonctionnement d'un ou des foyers, appuyer longuement sur la touche marche/arrêt.

L'utilisateur est avisé de l'arrêt de la fonction par un bip et le changement d'état de l'afficheur.

Un "🖐️" s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.



Sécurité enfant

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence

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.



Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 2004/108/CE).

Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne.

A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit.

En ce qui concerne celle du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Votre appareil est conforme aux Directives Européennes 2006/95/CE (Directives Basse tension) et 2004/108/CE (Compatibilité Electromagnétique).



La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.

Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez par exemple la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Danger d'incendie: ne pas stocker d'objets sur l'appareil de cuisson. Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface, car ils peuvent devenir chauds.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service-Après-Vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

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 taches ou des rayures sur votre table.

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

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.

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.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.



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.

• RELATIONS CONSOMMATEURS

PIÈCES D'ORIGINE

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



• 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.

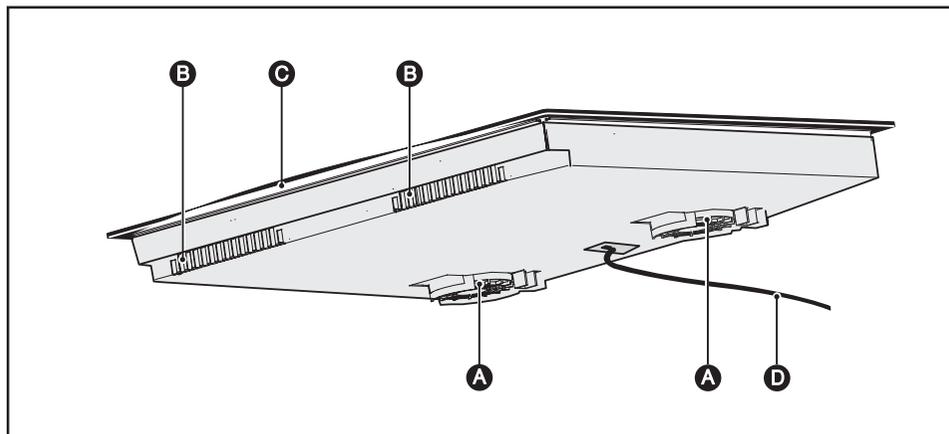
> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs SAUTER
5, avenue des Bétumes
BP 69526 St Ouen L'Aumône
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

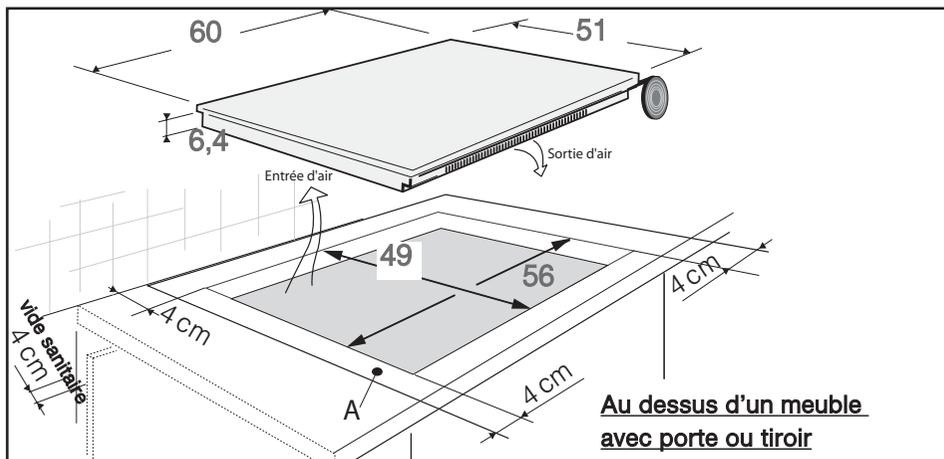
0892 02 88 05
0,337€ TTC/mm depuis un poste fixe

• DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL



- A** Entrée d'air
- B** Sortie d'air
- C** Verre vitrocéramique
- D** Cordon d'alimentation

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

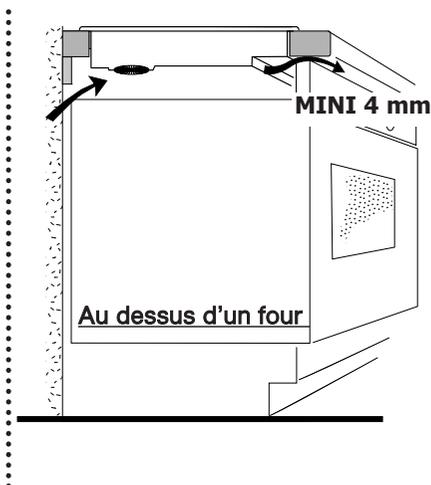
La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).

Votre appareil peut être encastré sans aucune contrainte au dessus d'un meuble, d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable. Vérifiez seulement que les entrées d'air et sorties d'air soient bien dégagées (voir chapitre "description de votre appareil").

• ENCASTREMENT

Se conformer au croquis ci-dessus.

Collez le joint mousse en dessous de votre appareil en suivant le pourtour des surfaces en appui sur votre plan de travail. Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail. Fixez les clips sur la table (Suivant modèle).



Conseil

Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.

Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe.

Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Des petits traits s'affichent alors dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm), et/ou vous pouvez également installer le kit d'isolation four disponible en SAV (Réf. 75X1652).

Vous pouvez également installer votre table de cuisson sur un lave-vaisselle. Dans ce cas, votre plan de travail doit au minimum mesurer 900mm de hauteur pour une bonne aération de votre table de cuisson et vous pouvez également installer le kit d'isolation lave-vaisselle disponible en SAV (Réf. 77X7781).

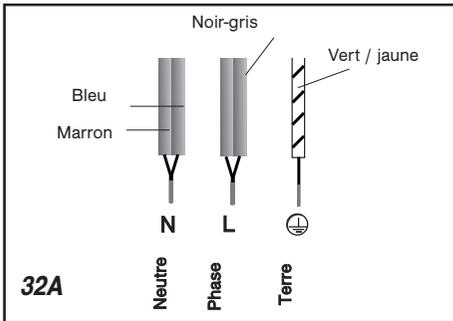
• BRANCHEMENT

Ces tables doivent être branchées sur le réseau d'alimentation par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.

Une déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.

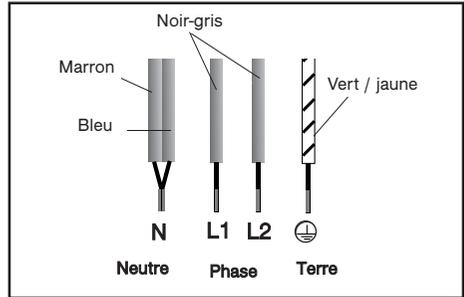
Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible. A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commandes. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour 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).

• Branchement 220-240V ~



• Branchement 400V 2N ~ - 16A

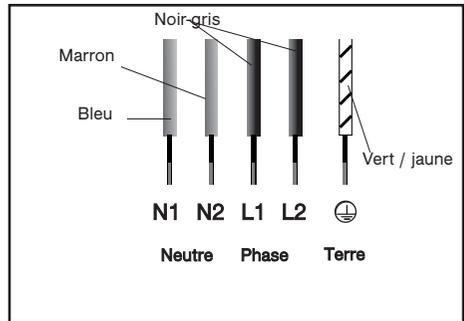
Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



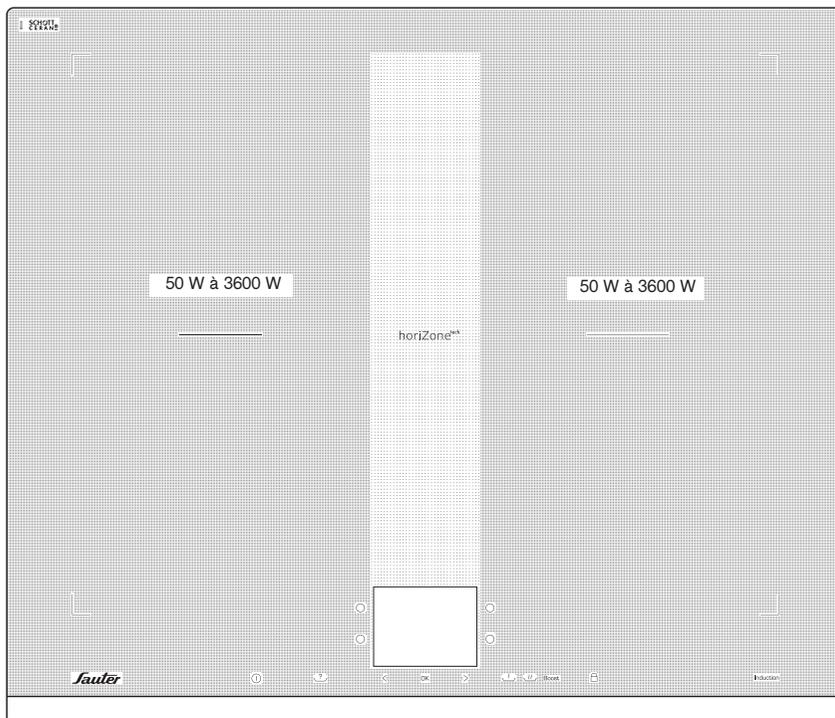
Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

• Branchement 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Séparez les fils avant branchement.



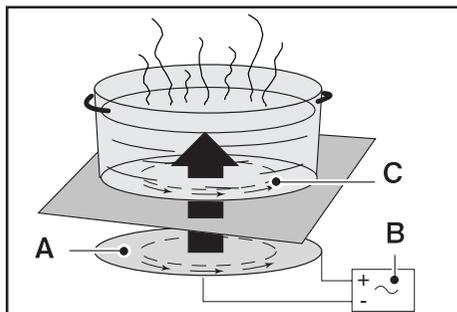
• DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS



STI998VG

• RÉCIPIENTS POUR L'INDUCTION

• Principe de l'induction



- A** Inducteur
- B** Circuit électronique
- C** Courants induits

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.

Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants "induits" dans le fond du récipient et élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments qui mijotent ou sont saisis en fonction de vos réglages.

• Les récipients

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.

Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction.

Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène.



Conseil

Pour vérifier si votre récipient convient :

Posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.

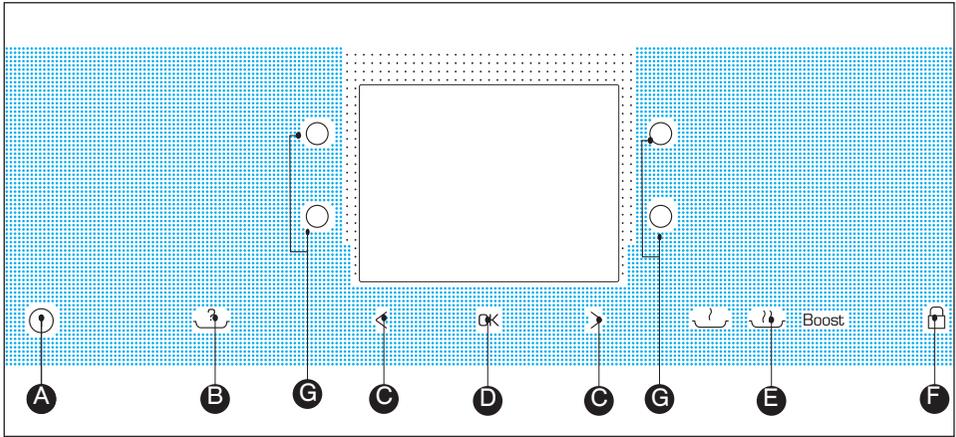
Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.

S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable en induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.

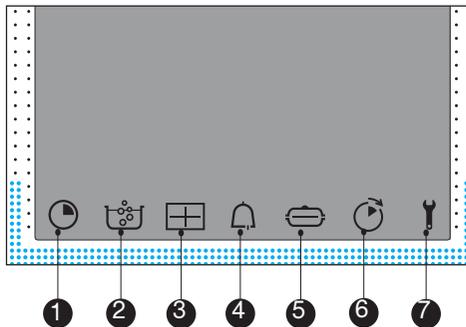
S'il « accroche » le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.

• **DESCRIPTION DES COMMANDES**



- A** Touche de marche/arrêt de la table.
- B** Touches de détection de récipient
- C** Touches de défilement de fonctions
- D** Touches de validation de fonctions
- E** Touches de présélection puissance
- F** Touches de verrouillage
- G** Touches de sélection, d'arrêt et de validation de foyer

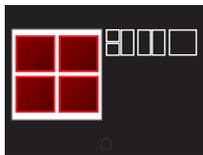
• **DESCRIPTION DES FONCTIONS**



- 1** Fonction minuterie
- 2** Fonction Pasta
- 3** Fonction sélection de la zone de cuisson
- 4** Fonction minuteur indépendant
- 5** Fonction maintien au chaud
- 6** Fonction Tempo
- 7** Fonction réglages

* Cette page est détachable à la fin du livret

A LA PREMIERE MISE SOUS TENSION



4 Zones
Pour des
casseroles de
12 à 24cm de fond



1 Horizone tech + 2 Zones
Pour la partie gauche:
poissonnière, gril ou
récipients de 12 à 24cm de fond



2 Horizone tech
gauche ou droite:
poissonnières
grils, ou récipients
de 12 à 24cm de fond



Zone Gril
1 ou 2 grils
verticalement

Appuyez sur les flèches **C** pour sélectionner la configuration désirée.
Validez sur OK (**D**)

OU

MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche marche/arrêt(**A**)de la table.

Appuyez sur OK(**D**).

L'écran s'allume et vous propose **4** différents modes d'utilisation.

Choisissez votre configuration puis validez (**D**).

Appuyez sur les flèches (**C**) pour sélectionner la configuration désirée.

Validez sur OK (**D**)

Posez votre casserole sur la table et appuyez sur la touche **B** pour détecter l'emplacement du récipient. Un chiffre rouge apparait dans la zone choisie.

Vous pouvez alors régler la puissance désirée en appuyant sur les flèches (**C**).

Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après quelques secondes.

ARRÊT DU FOYER

Faites un appui long sur la touche Arrêt (**G**) de la zone utilisée.

ARRÊT DE LA TABLE

Faites un appui long sur la touche Marche/Arrêt (**A**) de la table : passage en veille de l'écran. Un appui sur la Marche/Arrêt (**A**) permet l'arrêt de tous les foyers sans le passage en mode veille de l'écran.

DUREE DE CUISSON (fonction 1)

Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée. Celle-ci peut être mise dès que la zone concernée est en fonctionnement.

Appuyez sur OK (**D**).

Appuyez sur les flèches jusqu'à la fonction **1**, validez puis réglez le temps désiré en appuyant sur les flèches, validez à nouveau sur **D** (ou la validation se fera automatiquement au bout de quelques secondes).

NOTA : Vous pouvez toujours intervenir sur vos réglages quand les indications de l'afficheur sont rouge. Quand l'affichage des réglages est blanc, vos réglages sont validés.

Si vous avez 2 casseroles ou plus sur votre table, les réglages se feront toujours sur l'afficheur rouge. Vous pouvez utiliser les touches **G** qui sélectionnent le foyer sur lequel vous pouvez intervenir pour des réglages (puissance, minuterie etc...)



PASTA (fonction 2)

Cette fonction permet de faire bouillir et de maintenir l'ébullition de l'eau pour faire cuire des pâtes par exemple.

Appuyez sur la touche **B** pour détecter votre récipient. Appuyez sur **OK** pour entrer dans le menu de choix de fonctions

Appuyez sur les flèches jusqu'à la fonction **2** puis validez (**D**).

Appuyez sur les flèches pour indiquer la quantité d'eau (0.5 à 6litres).

Par défaut on vous propose 2 litres. Validez.

La cuisson démarre. Un bip retentit quand l'eau est à ébullition.

Mettez les pâtes puis validez sur la touche **G** du foyer concerné.

Vous pouvez ajuster la puissance et le temps de cuisson proposés.

Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.

NOTA : il est important que la température de l'eau soit ni trop chaude ni trop froide au départ de la cuisson car cela fausserait le résultat final.

Ne pas utiliser de récipient en fonte.

Cette fonction n'est utilisable que sur 1 seul foyer à la fois.

Vous pouvez également utiliser cette fonction pour faire cuire tout aliment nécessitant une cuisson dans l'eau bouillante.



CHOIX DES ZONES DE CUISSON (fonction 3)

Cette fonction permet de sélectionner une des quatre configurations proposées (voir chapitre «Mise en marche»).

Ajout d'une casserole supplémentaire :

Posez votre casserole sur la zone désirée et appuyez sur la touche **B** pour détecter l'emplacement du récipient. Un chiffre rouge apparaît dans la zone choisie. Vous pouvez alors régler la puissance désirée en appuyant sur les flèches puis validez. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après quelques secondes.

Déplacement d'une casserole en cours de cuisson :

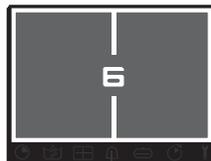
Vous pouvez déplacer un récipient d'une zone vers une autre en cours de cuisson, votre table détectera automatiquement le déplacement ainsi que les réglages attribués (si un chiffre clignote, il est nécessaire de validez à l'aide de la touche **G** correspondante).

NOTA : afin de détecter automatiquement le déplacement d'un récipient, celui-ci doit être soulevé vers la nouvelle zone de cuisson.

ZONE GRIL : Ce mode a été spécialement développé pour vous permettre de griller poisson, viande, légumes etc...sur 1 ou 2 grils placés verticalement. La puissance de cette fonction est limitée à 12. Une fois déterminée, celle-ci sera identique sur les 2 zones.

Seule la fonction «Minuteur indépendant» est active sur cette fonction.

Nota : Votre gril ne doit pas être posé au centre de la table.



Conseil

Lorsque vous utilisez plusieurs récipients en même temps sur votre table, privilégiez les zones de cuisson situées sur des côtés différents. Sur un même côté, l'utilisation du booster d'une zone entraîne une limitation automatique de la puissance de l'autre zone visible dans l'afficheur.

MINUTEUR INDEPENDANT (fonction 4)

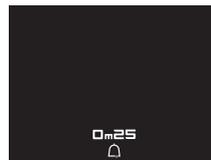
Cette fonction vous permet de régler un compte à rebours à n'importe quel moment, même si la table n'est pas en fonctionnement.

Pour accéder à cette fonction, appuyez sur **OK**, puis sur les flèches jusqu'à la fonction 4.

- Validez (**D**).
- Réglez le temps désiré avec les flèches (affichage rouge).
- Validez (**D**).
- L'affichage devient blanc et le compte à rebours commence.

A la fin du temps désiré des bips sonores retentissent, 0.00 clignote puis s'éteint automatiquement.

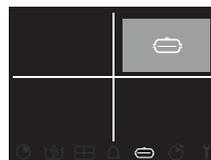
NOTA : il est également possible d'accéder à cette fonction à partir de l'écran du choix de mode de cuisson.



MAINTIEN AU CHAUD (fonction 5)

Cette fonction vous permet de garder au chaud à la puissance 2. Par mesure de sécurité, elle s'éteindra automatiquement au bout de 2 heures.

Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche **B** puis sur les flèches jusqu'à la fonction 5. Pour arrêter, appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

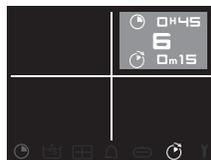


TEMPO (fonction 6)

Cette fonction permet d'afficher le temps écoulé depuis la dernière modification de puissance sur un foyer choisi.

Pour utiliser cette fonction, appuyez sur **OK** puis sur les flèches jusqu'à la fonction 6. Le temps écoulé est fixe dans l'afficheur du foyer sélectionné.

Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur les flèches jusqu'à la fonction 6 puis, dans les 5 secondes, appuyez sur les flèches pour incrémenter le temps de cuisson total que vous voulez obtenir. L'affichage du temps est rouge pendant 3 secondes puis devient blanc. Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

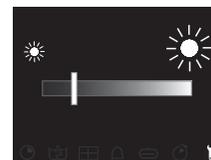
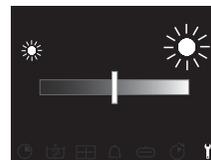


REGLAGES (fonction 7)

Luminosité

Cette fonction permet de modifier l'intensité de l'affichage dans l'écran.

- Votre zone de cuisson doit être éteinte.
- Validez (**D**).
- Sélectionnez en appuyant sur les flèches jusqu'à la fonction 7.
- Validez (**D**).
- Sélectionnez luminosité .
- Validez (**D**).
- Modifiez l'intensité désirée par appui sur les flèches.
- Validez (**D**).



Présélection de puissances :

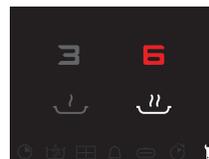
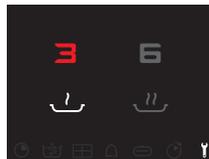
Cette fonction permet de modifier les niveaux de puissance définis dans les présélections (excepté pour le BOOST).

- Votre zone de cuisson doit être éteinte.
- Validez(D).
- Sélectionnez en appuyant sur les flèches jusqu'à la fonction 7.
- Validez(D).
- Sélectionnez présélection de puissances 1 et 2 avec les flèches (C).
- Validez(D).
- Modifiez les nouvelles puissances par appui sur les flèches.
- Validez(D).

Nota :

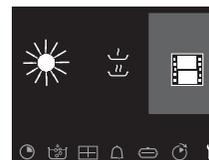
Les puissances doivent être entre :

- 1 et 7 pour la première touche.
- 8 et 12 pour la seconde.



Mode démo (réservé au service après-vente) :

Si vous entrez dans ce mode, la table reviendra au dernier écran de cuisson utilisé après quelques secondes. Si par erreur vous rentrez un code, appuyez 4 fois sur la touche D pour revenir à l'écran d'accueil.



UTILISATION “SÉCURITÉ ENFANTS” • SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT



Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille la table (pour le nettoyage par exemple).

Pour des raisons de sécurité, seules les touches “arrêt” sont toujours actives et autorisent la coupure d’une zone de chauffe même verrouillée.

• Comment verrouiller ?

Maintenez appuyée la touche de verrouillage **F** jusqu’à l’apparition d’un verrou au milieu de l’afficheur et qu’un bip confirme votre manoeuvre.

• Table verrouillée en fonctionnement

L’affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en permanence le symbole de verrouillage **F** au centre de l’écran.

Quand vous appuyez sur les touches de **puissance** ou de **minuterie** des zones en fonctionnement, le verrou clignote puis devient fixe au bout de quelques secondes, Seule la touche “arrêt” est toujours active.

• La table est verrouillée à l’arrêt

Le verrou s’affiche au centre de l’écran après un appui sur la touche Marche/Arrêt (**A**). Il est possible d’accéder à la fonction **F**.

• Comment déverrouiller ?

Appuyez sur la touche **F** jusqu’à l’extinction du verrou (uniquement sur une table en fonctionnement). Un double bip confirme votre manoeuvre .

• Clean lock

Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage. Pour activer Clean lock :

- Faites un appui court sur la touche **F**. Un bip est émis et le verrou est rouge clignotant.
- Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et le verrou s’éteint.



Conseil

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

• Chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d’utiliser peut rester chaude quelques minutes.



Un s’affiche durant cette période.

Évitez alors de toucher les zones concernées.

• Limiteur de température

Chaque zone de cuisson est équipée d’un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d’oubli d’un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et évite ainsi tout risque de détérioration de l’ustensile ou de la table.

• Sécurité “petits objets”

Un objet de petite dimension (comme une fourchette, une cuillère ou une bague ...) posé seul sur la table, n’est pas détecté comme un récipient.

L’affichage clignote et aucune puissance n’est délivrée.



Attention

Il est recommandé de ne pas déposer d’objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

• Protection en cas de débordement

L'arrêt de la table, un affichage spécial (symbole ci-contre) et un "bip" sonore (suivant modèle) peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants :



- Débordement qui recouvre les touches de commande.
 - Chiffon mouillé posé sur les touches.
 - Objet métallique posé sur les touches de commande.
- Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

• 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 "Auto-Stop" ou "Auto" 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 manoeuvre.

• ENTRETENIR VOTRE APPAREIL

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT procéder ?
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 coté 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, laisser 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

• A la mise en service

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
	Mode DEMO	 Appuyez sur les flèches (C). Validez sur OK (D).
Un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	Rien, l'affichage disparaît au bout de 30 secondes.
Votre installation disjoncte. Un seul côté fonctionne.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.
La table dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Chauffez une casserole pleine d'eau sur chaque zone pendant 1/2 heure

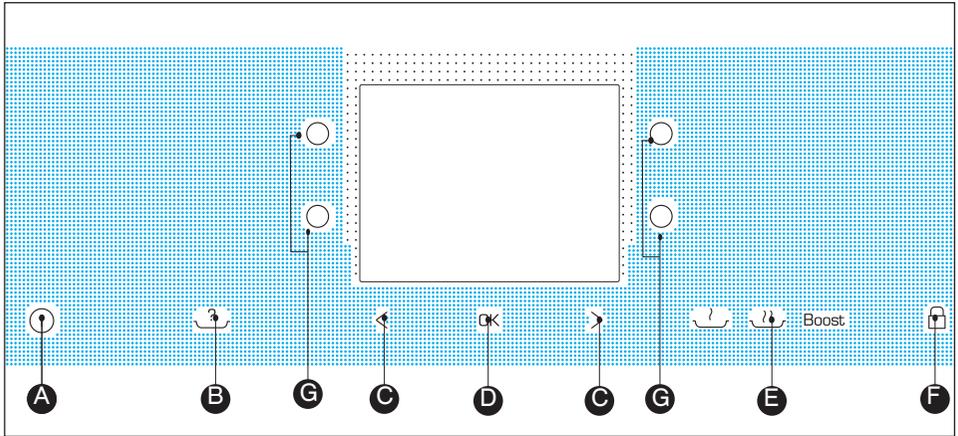
• A la mise en marche

<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 et un autre message s'affiche.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
La table ne fonctionne pas, l'information   s'affiche.	La table est verrouillée	voir chapitre utilisation sécurité enfant

• En cours d'utilisation

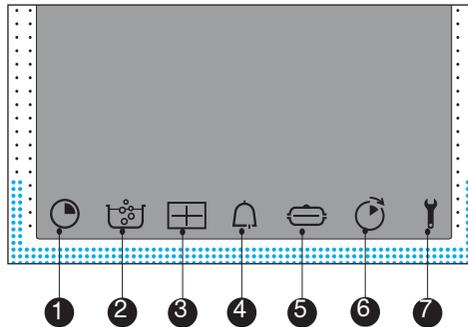
<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un  ou F7 s'affichent.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits  ou F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.
Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.	Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm.	Voir chapitre récipients pour l'induction.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson. Votre table émet un cliquetis lors de la cuisson.	Normal avec certains types de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient.	Rien. Il n'y a pas de risque, ni pour votre table de cuisson ni pour votre récipient.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique. Fonctionnement normal.	Rien.

• DESCRIPTION DES COMMANDES



- A** Touche de marche/arrêt de la table.
- B** Touches de détection de récipient
- C** Touches de défilement de fonctions
- D** Touches de validation de fonctions
- E** Touches de présélection puissance
- F** Touches de verrouillage
- G** Touches de sélection, d'arrêt et de validation de foyer

• DESCRIPTION DES FONCTIONS



- 1** Fonction minuterie
- 2** Fonction Pasta
- 3** Fonction sélection de la zone de cuisson
- 4** Fonction minuteur indépendant
- 5** Fonction maintien au chaud
- 6** Fonction Tempo
- 7** Fonction réglages



CZ5701468/03 02/13