

INSTRUCTION UTILISATEUR TABLE DE CUISSON



Nous cuisinons si bien ensemble **Sauter**

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit SAUTER et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Choisir SAUTER, c'est faire pleinement confiance à sa technologie de pointe pour mieux se concentrer sur l'essentiel : la recette, les saveurs et la convivialité. C'est pour vous permettre, jour après jour, d'exprimer vos talents et vos souhaits de réussite culinaire que nous avons créé cette nouvelle génération d'appareils ergonomiques et intuitifs, qui s'intègrent harmonieusement dans votre cuisine.

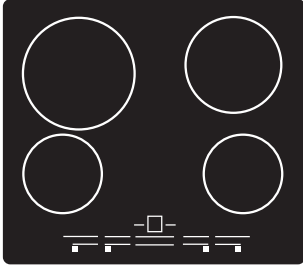
Pour répondre à vos attentes, notre gamme de produits s'étend aujourd'hui des fours, tables de cuisson, cuisinières et hottes aux micro-ondes, lave-vaisselle et aux réfrigérateurs intégrables. Tous sont conçus et fabriqués avec une attention extrême au service de votre plaisir et de votre confort.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, 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).

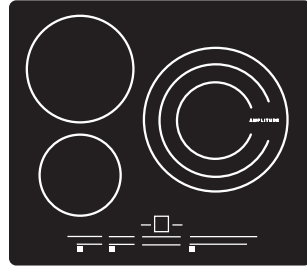
Connectez-vous aussi sur notre site où vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles pour vous permettre d'exercer vos talents de chef.

Nous sommes heureux de vous accompagner dans vos réalisations gourmandes et nous espérons que votre achat vous apporte entière satisfaction.

0



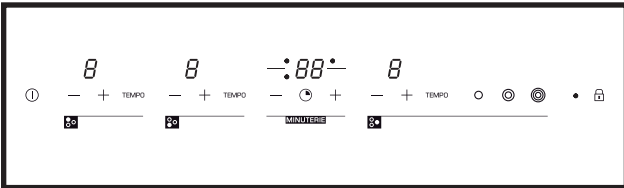
a



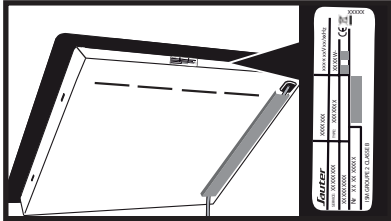
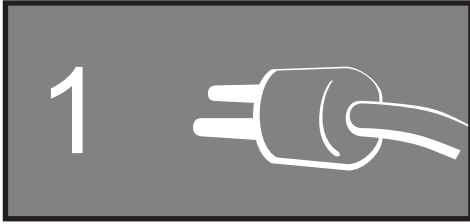
b



a

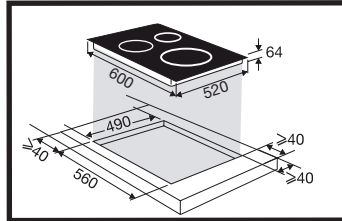


b



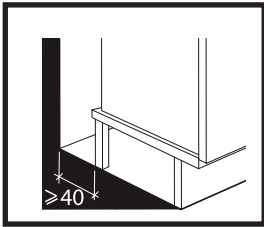
1.1

1.1.1

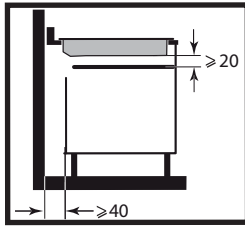


1.2

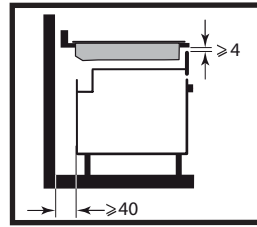
1.2.1



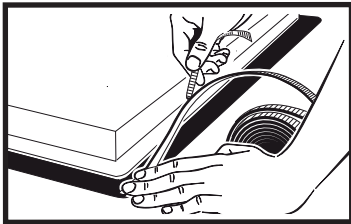
1.2.2



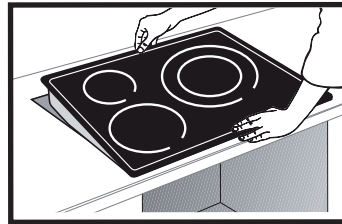
1.2.3



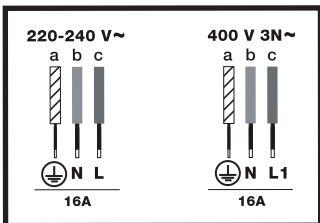
1.2.4



1.2.5

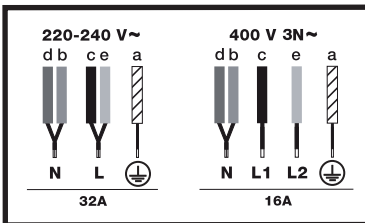


1.2.6

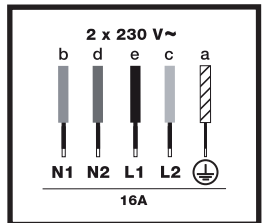


1.3

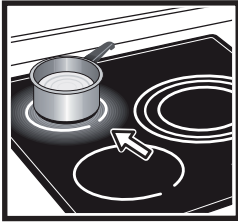
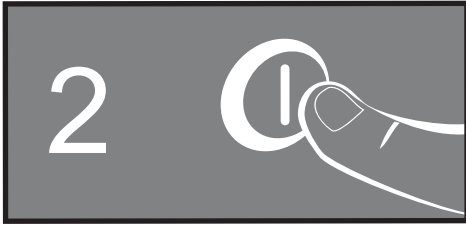
1.3.1



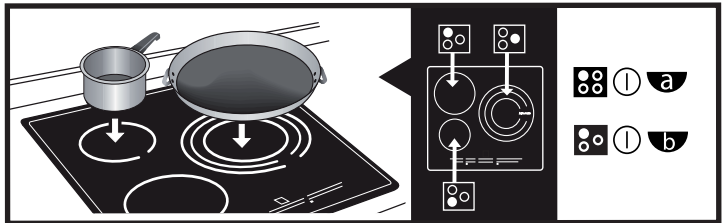
1.3.2



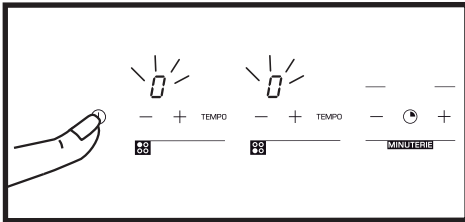
1.3.3



2.1

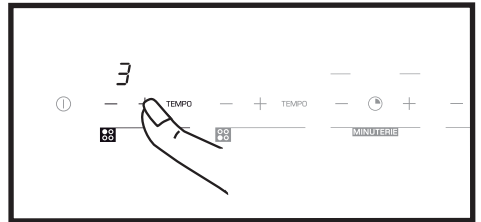


2.2



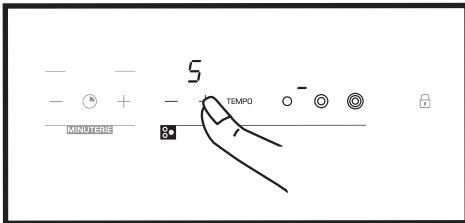
2.3

2.3.1



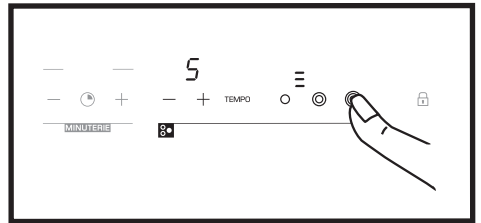
2.4

2.4.1

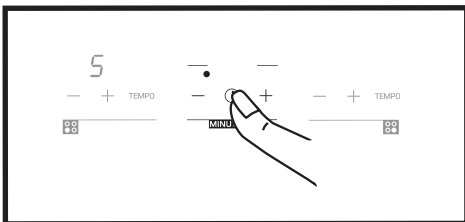


2.5

2.5.1

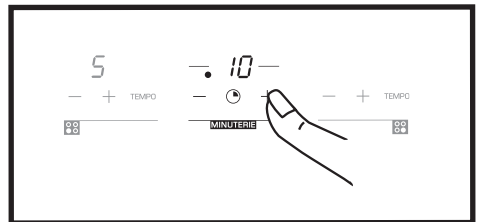


2.5.2

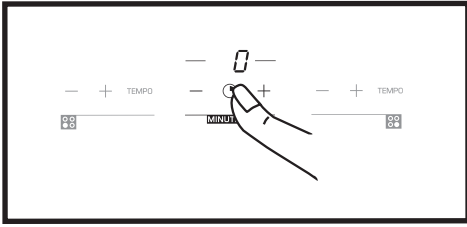


2.6

2.6.1

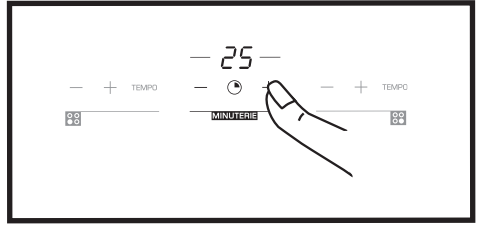


2.6.2

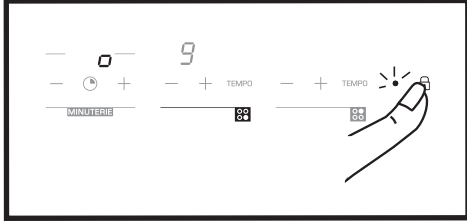


2.7

2.7.1

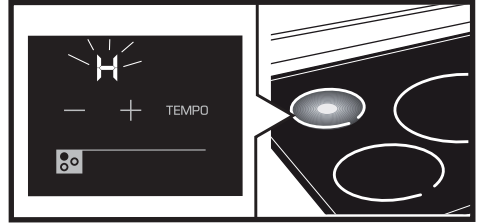


2.7.2



2.8

2.8.1



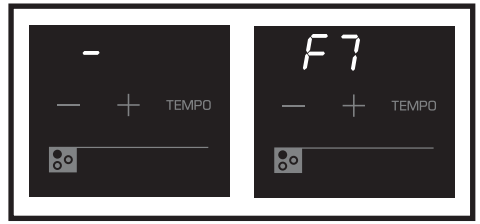
2.9

2.9.1



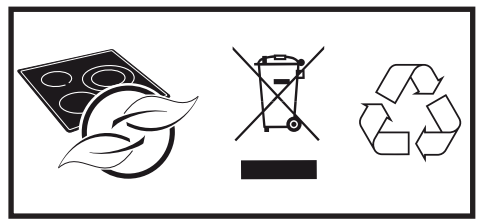
3.1

3.1.1



4.1

4.1.1



Instructions de sécurité



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.


 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 "H" 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 p e r t u r b a t i o n s électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales. 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 et réglementations européennes auxquelles il est soumis.



La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'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. Evitez 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. Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Evitez de poser des récipients sur votre cadre et sur les zones de commande (suivant modèle). Evitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés: ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches 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 de boîtes de conserve fermées, elles risquent 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.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

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.

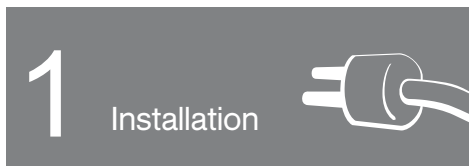
Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

MISE EN GARDE : N'utilisez des protections de tables que si elles ont été conçues par le fabricant de ces appareils de cuisson ou si elles sont recommandées par ce fabricant dans les instructions d'utilisation incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.



Identifiez votre type de table de cuisson **a** **b** en comparant le nombre et la disposition des foyers de votre appareil avec les illustrations.



1.1 DEBALLAGE

Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.1.1).

Veuillez noter dans les cadres ci-dessous les références de service et de type norme figurant sur cette plaque pour un usage futur.

Type:

1.2 ENCASTREMENT DANS LE MEUBLE

Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson (1.2.1).

Vérifiez que la distance entre le bord de votre table de cuisson et le mur (ou cloison) latéral ou arrière soit au moins de 40 mm (1.2.2).

En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir (1.2.3) ou au-dessus d'un four encastrable (1.2.4), respectez les dimensions notées sur les illustrations.

Collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table (1.2.5).

Introduisez la table dans le meuble (1.2.6).

1.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Ces tables doivent être branchées sur le réseau 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.

Identifiez le type de câble de votre table de cuisson, selon le nombre de fils et les couleurs:

- Câble à 3 fils (1.3.1) :

a) vert-jaune, b) bleu, c) marron.

- Câble à 5 fils (1.3.2 et 1.3.3) :

a) vert-jaune, b) bleu, c) marron, d) noir, e) gris.

À la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Appuyer sur une touche pour que ces informations disparaissent et 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.



2.1 CHOIX DU RECIPIENT

Les récipients doivent être conçus pour la cuisine électrique. Leur fond doit être plat.

Utilisez de préférence des récipients en :

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

2.2 SELECTION DU FOYER

Vous disposez de plusieurs foyers sur lesquels déposer les récipients.

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

Ne jamais mettre à chauffer un récipient vide sans surveillance.

2.3 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

Mise en marche: appuyez sur la touche marche/arrêt de la table (2.3.1).

Un 0 clignotant et un bip signalent que la zone est allumée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Arrêt d'une zone de cuisson: appuyez simultanément sur les touches + et - de la zone à éteindre ou revenir à 0 avec la touche -.

L'affichage de puissance disparaît pour confirmer

l'arrêt de la zone de cuisson.

Arrêt complet de la table: appuyez sur la touche marche/arrêt de la table.

2.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 9 **(2.4.1)**.

Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance 9 en appuyant sur la touche - .

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).

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 économie d'énergie

Pour terminer une cuisson, mettez la puissance sur la position 0, en laissant le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée.

Cuisiner avec un couvercle bien ajusté économise de l'énergie. Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez parfaitement contrôler votre cuisson.

2.5 ZONE DE CUISSON MODULABLE

Votre table possède une zone de cuisson modulable comprenant 3 foyers de tailles différentes:

PETIT ○

MOYEN ◎

GRAND ⊙ .

Pour les utiliser:

- Mettez la table en marche et sélectionnez une

puissance sur le foyer modulable.

Par défaut le petit foyer s'allume et un trait lumineux s'affiche sur l'écran.

Pour sélectionner le foyer moyen (ou grand), appuyez sur la touche correspondant au foyer désiré, un trait lumineux supplémentaire apparaîtra dans l'afficheur **(2.5.1)**.

2.6 REGLAGE DE LA MINUTERIE

Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson. Toutes les minuteries peuvent être utilisées ensemble. Par appuis successifs sur la touche minuterie vous sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie. Les leds de la minuterie peuvent être affectées uniquement sur les zones en fonctionnement. La minuterie en cours d'affichage a sa led en surbrillance. Pour utiliser la minuterie: mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance. Sélectionnez la led minuterie de la zone de cuisson **(2.6.1)**. Appuyez sur les touches + ou - jusqu'au réglage souhaité pour régler votre temps de cuisson **(2.6.2)**. Pour les longues durées, appuyez sur la touche - pour accéder directement à 99 minutes. La minuterie ne décompte que si la zone de cuisson est recouverte d'un récipient. En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique 0 et un bip vous prévient. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter ce bip. Pour modifier les réglages de minuterie: sélectionnez votre minuterie puis appuyez sur les touches + ou -. Pour arrêter la minuterie: sélectionnez votre minuterie puis appuyez simultanément sur les touches + et - ou revenir à 0 avec la touche -.

Pour mettre une autre minuterie: positionnez l'affichage tournant sur une autre zone. L'affichage se met en surbrillance, réglez la durée.

Lorsque plusieurs minuteries sont en cours de fonctionnement, l'affichage en surbrillance indique la zone où la minuterie peut être modifiée ou supprimée.

La touche TEMPO:

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

Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche TEMPO. Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné.

Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur la touche TEMPO

puis, dans les 5 secondes, appuyez sur + de la minuterie pour incrémenter le temps de cuisson que vous voulez obtenir. L'affichage du temps devient fixe pendant 3 secondes puis l'affichage du temps restant apparaît. Un bip est émis pour confirmer votre choix.

Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

Remarque : Si un temps est affiché sur la minuterie, il n'est pas possible de changer ce temps dans les 5 secondes après appui sur TEMPO. Passé ces 5 secondes, le temps de cuisson est modifiable.

2.7 MINUTEUR INDÉPENDANT:

Votre table dispose d'un minuteur indépendant. Vous ne pouvez vous servir du minuteur indépendant que si les zones de cuisson sont à l'arrêt.

Pour l'utiliser:

Votre table doit être arrêtée.

Appuyez sur le symbole minuterie jusqu'à ce qu'un 0 s'affiche dans l'écran **(2.7.1)**.

Réglez la durée jusqu'à 99 minutes en appuyant sur les touches + ou - **(2.7.2)**.

Le décompte se fait automatiquement sans validation.

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

2.8 VERROUILLAGE DES COMMANDES

Sécurité enfants:

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt 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.

Verrouillage:


Appuyez sur la touche de verrouillage (cadenas) jusqu'à ce que la led placée à gauche s'allume, que le symbole «  » apparaisse et qu'un bip confirme votre manœuvre **(2.8.1)**.

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 verrouillage s'allume, elle s'éteint au bout

de quelques secondes.

Seule la touche «arrêt» est toujours active sur tous les modèles.

Déverrouillage:

Appuyez sur la touche de verrouillage (cadenas) jusqu'à l'extinction de la led et un double bip confirme votre manœuvre.

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation.

Fonction CLEAN LOCK:

Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant le nettoyage.

Pour activer Clean lock:

Table éteinte, faites un appui court sur la touche de verrouillage (cadenas), un bip est émis et la led s'allume. Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis. Vous avez la possibilité d'arrêter le Clean lock à tout moment par un appui long sur la touche de verrouillage.

2.9 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

Chaleur résiduelle:

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

Un "H" s'affiche durant cette période **(2.9.1)**.

Évitez alors de toucher les zones concernées.

3

Entretien &
Nettoyage

Pour des salissures légères, utilisez une éponge sanitaire. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez (3.1.1).

Pour une accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés, du plastique fondu, utilisez une éponge sanitaire et/ou un racloir spécial verre. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégraisser, finir avec une éponge sanitaire, puis essuyez.

Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquez du vinaigre blanc chaud sur la salissure, laissez agir, et essuyez avec un chiffon doux.

Pour des colorations métalliques brillantes et entretien hebdomadaire, utilisez un produit spécial verre vitrocéramique. Appliquez le produit spécial (qui comporte du silicone et qui a de préférence un effet protecteur) sur le verre vitrocéramique.

Remarque importante : ne pas utiliser de poudre ni d'éponge abrasive. Privilégiez les crèmes et les éponges spéciales vaisselle délicate.

4

Problèmes &
Solutions

A la mise en service :

Vous constatez qu'un affichage lumineux apparaît. C'est normal. Il disparaîtra après avoir appuyer sur une touche.

Votre installation disjoncte ou un seul côté fonctionne. Le branchement de votre table est défectueux. Vérifiez sa conformité (voir chapitre branchement).

A la mise en marche :

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. Déverrouillez la sécurité enfants.

En cours d'utilisation:

La table ne fonctionne pas, le visuel affiche — ou F7 et un signal sonore retentit (4.1.1).

Il y a eu débordement ou un objet encombre le clavier de commande. Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

Une série de — ou de F7 s'affichent.

Les circuits électroniques se sont échauffés (voir chapitre encastrement).

En cas de dysfonctionnement persistant.

Mettez votre table hors tension durant 1 minute. Si le phénomène persiste, contactez le Service Après-Vente.

5

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.

6

Service
Après-Vente

RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :

www.sauter-electromenager.com

vous pouvez nous contacter :

> Par e-mail à l'adresse suivante :
relations.consommateurs@groupebrandt.com

> Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs SAUTER
5, avenue des Béthunes
CS 69 526
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

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

L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PARTICULIERS

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit ; découvrez toute une gamme et accessoires professionnels pour entretenir et améliorer la performance de vos appareils au quotidien.

En vente sur www.clearit.com ou chez votre revendeur habituel.



INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 7h00 à 20h00 au :

 **N°Cristal** 09 69 39 25 25

APPEL NON SURTAXE

PIÈCES D'ORIGINE

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



**BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OVEN L'AUMÔNE.
SAS au capital social de 1.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.**

CZ5702570-01 - 05/15