

INSTRUCTIONS UTILISATEUR

Table
avec Hotte
intégrée



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.

Retrouvez-nous sur



www.sauter-electromenager.com



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.



TABLES DES MATIÈRES



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	4
-------------------------------	---



ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	7
Environnement	7
Conseils économie d'énergie	7



PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL	8
Dessus	8



INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL.....	9
Déballage	9
Encastrement	9
Raccordement électrique	10
Vue ensemble	11
Opérations techniques	13
Opérations finales	15



UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....	16
Choix du récipient	16
Sélection du foyer	16
Mise en marche / arrêt	17
Réglage de la puissance	17
Réglage de la minuterie	17
Fonction Bouillir	17
Fonction Horizon Piano	18
Sécurité enfants	19
Sécurité et recommandations	20
Utilisation hotte	21



ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	22
---	----



MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	23
--	----



RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE	24
-----------------------------	----



SERVICE APRES VENTE.....	25
--------------------------	----



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

• **Instructions de sécurité importantes.** Lire avec attention et garder pour de futures utilisations.

• La notice de cet appareil est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

Votre appareil est con-forme aux Directives et réglementations euro-péennes auxquelles il est soumis.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Il doit être possible de déconnecter l'appareil en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) doit être relié à la borne de terre de l'installation.

La fiche de prise de courant doit

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

MISE EN GARDE : Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

AVERTISSEMENT : Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

AVERTISSEMENT : Non surveillée, une cuisson sur une table de cuisson et utilisant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie.

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

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.

Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

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.

Cet appareil est destiné à être installé sur un plan de travail uniquement.

MISE EN GARDE : Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Risque d'incendie : Ne rien stocker sur les surfaces de cuisson.

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table. L'utilisation de protections non appropriées peut provoquer des accidents.

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

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

Risques électriques :

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

- La déconnexion peut être obtenue en prévoyant une fiche de prise de courant accessible ou en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

- Votre table de cuisson est prévue pour fonctionner en l'état sous une fréquence de 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz), sans aucune intervention particulière de votre part.

- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

- Les réparations doivent être exclusivement effectuées par un spécialiste agréé.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Débranchez toujours la hotte avant de procéder à son nettoyage ou à son entretien.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer votre appareil (exigences relatives à la sécurité électrique).

Risque d'asphyxie :

- Les réglementations concernant l'évacuation de l'air doivent être respectées. L'air ne doit pas être envoyé dans un conduit utilisé pour évacuer les fumées d'appareils utilisant du gaz ou un autre combustible (ne s'applique pas aux appareils qui renvoient uniquement l'air dans la pièce).
- Une ventilation convenable de la pièce doit être prévue lorsqu'une hotte de cuisine est utilisée simultanément avec des appareils utilisant du gaz ou un autre combustible (ne s'applique pas aux appareils qui renvoient uniquement l'air dans la pièce).

Risques d'incendie :

- Il y a risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions, respectez la fréquence de nettoyage et de remplacement des filtres. L'accumulation de dépôts de graisse risque d'occasionner un incendie.

Conservez ces instructions avec l'appareil. Si l'appareil est vendu ou transmis à des tiers, veillez à ce qu'il soit accompagné de cette notice. Nous vous remercions de prêter attention à ces recommandations avant d'installer et d'utiliser l'appareil, car elles ont été rédigées pour votre sécurité et celle des autres.

Lors de la livraison du produit, l'emballage et son aspect général doivent être vérifiés. Toute objection doit être inscrite sur le document de livraison, dont vous devez conserver une copie. L'appareil est destiné à un usage domestique normal. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou industrielles et il ne peut pas servir à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

Aucune garantie ne sera accordée pour les dommages ou autres conséquences découlant d'une installation incorrecte ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Dans le but d'améliorer constamment nos produits, nous nous réservons le droit de modifier leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles et esthétiques. L'appareil est déjà prévu pour fonctionner soit en mode recyclage, soit en mode évacuation. Avant de procéder à l'installation, tous les composants de l'appareil doivent être vérifiés. En cas de composants endommagés ou manquants, prenez contact avec le revendeur et ne procédez pas à l'installation.



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 en vigueur 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.

L'étiquetage énergétique et la réglementation sur l'écoconception

Comme les règlements de la Commission européenne n° EU65 «Label énergétique» et n° EU66 «Ecoconception» sont entrés en vigueur le 1er janvier 2015, les produits ont été mis à jour, afin qu'ils puissent être conformes et répondre aux critères des règlements. Tous les produits dans la version Label Energie sont équipés d'une électronique capable de temporiser des vitesses de conduits supérieures à 650 m3/h.

Conseils économie d'énergie

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

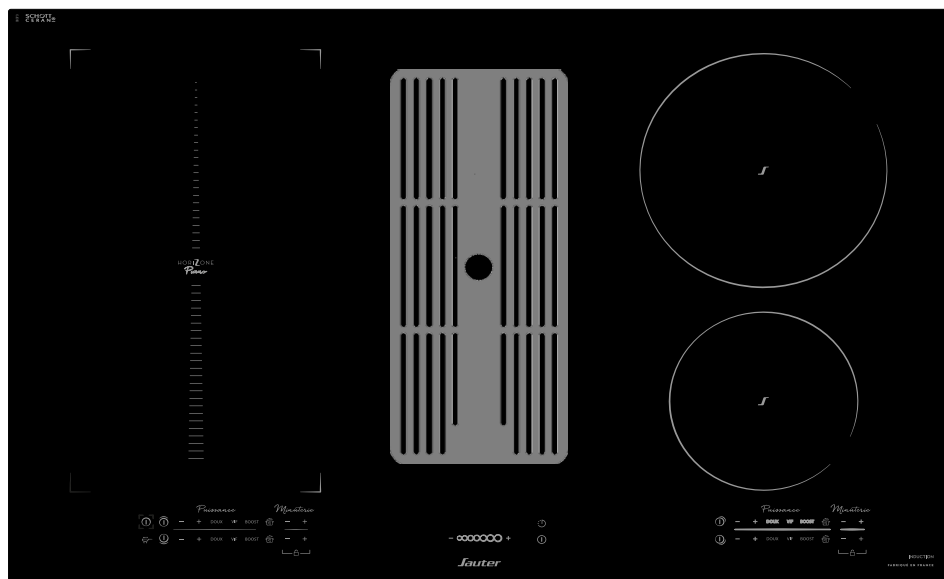
Si vous imprimez ce document, pensez à trier !



1

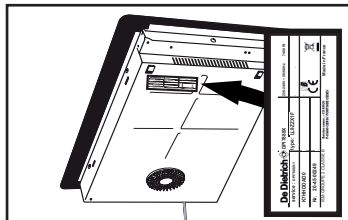
PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

Dessus



Déballage

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



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

Service :

Type :

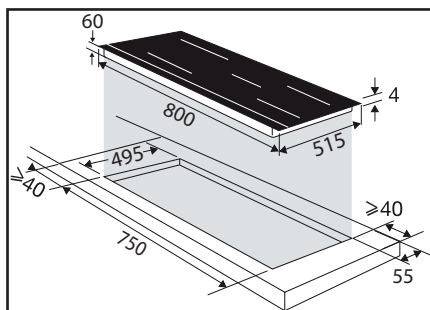
Encastrement

Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées. Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson.

Il faut penser que votre plaque nécessite un encastrement particulier. En effet, il ne s'agit pas là d'une plaque de cuisson classique. Il faut penser que le moteur de système d'aspiration devra trouver sa place. Cela implique donc de prévoir un meuble réalisé sur-mesure en dessous. Généralement nous plaçons un élément avec deux tiroirs et casserolier sous la table de cuisson. Dans le cas présent, sachez que le tiroir supérieur sera condamné. Par ailleurs, la profondeur du meuble devra être réduite. De même qu'un four ne trouvera jamais sa place sous ce type d'appareil. Mais cela est un point que votre cuisiniste saura vous détailler en fonction du modèle choisi ainsi que des meubles dont il dispose dans son catalogue.

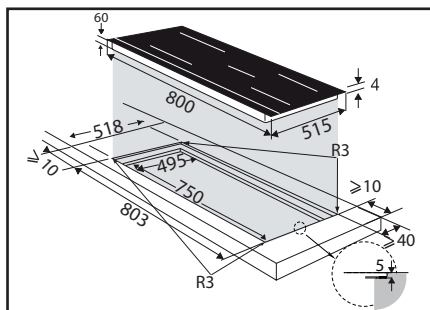
- Encastrement sur plan de travail

Voir schéma

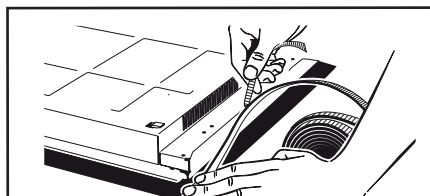


- Encastrement à fleur de plan de travail

Voir schéma



Coller le joint d'étanchéité sur le pourtour du verre de la table de cuisson.

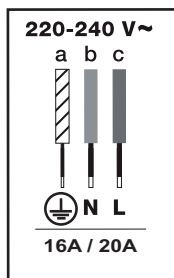


Raccordement électrique

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 déconnection doit être incorporée dans la canalisation fixe.

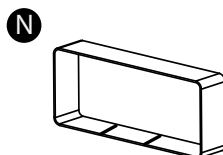
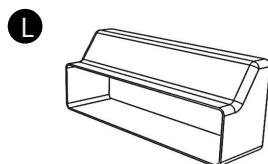
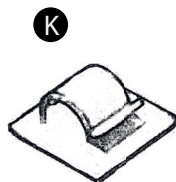
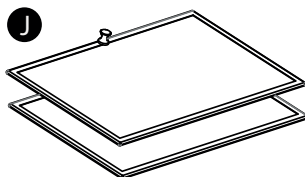
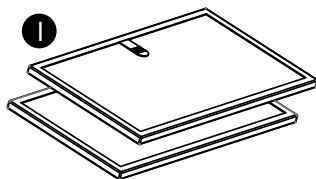
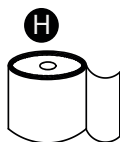
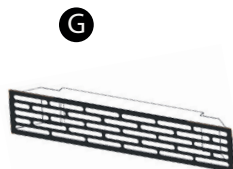
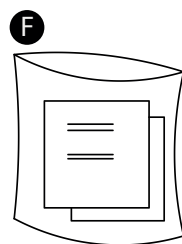
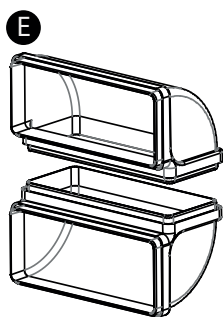
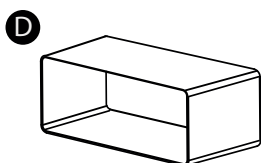
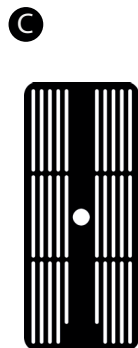
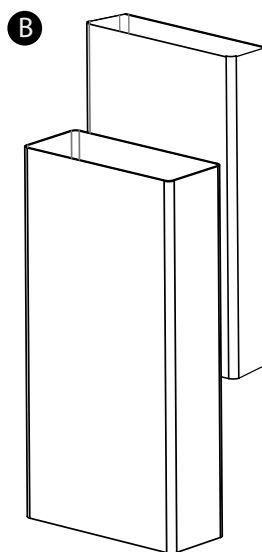
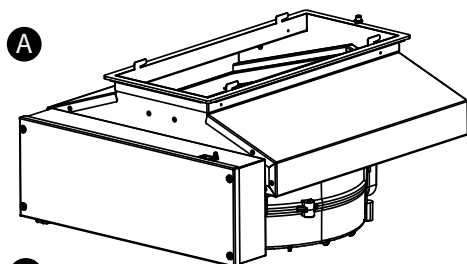
Identifiez le type de câble de votre table de cuisson (selon modèle), selon le nombre de fils et les couleurs.

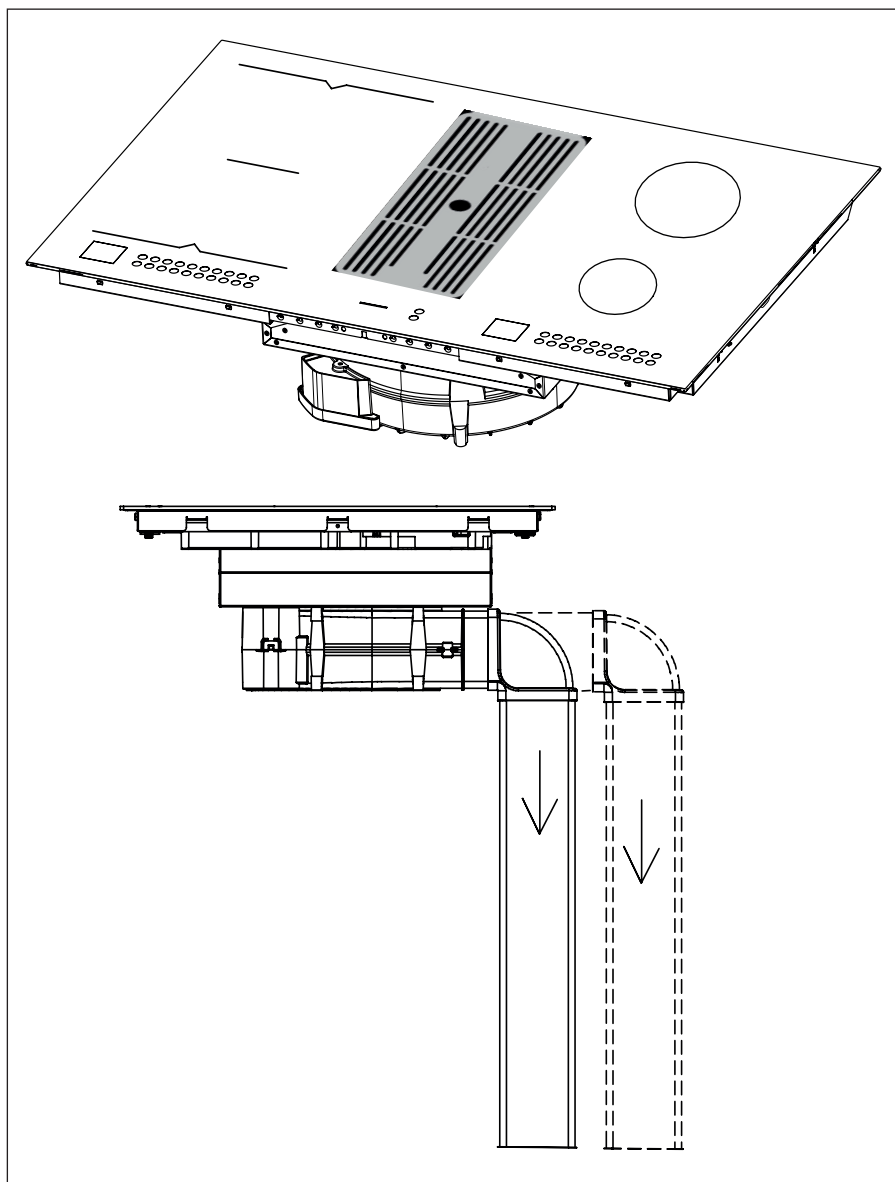
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ ou appuyez sur une touche pour que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (cet affichage est normal et il est réservé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



IDENTIFICATION

- A - Moteur
- B - Canalisation
- C - Grille métallique
- D - Adaptateur
- E - Coudes
- F - Guide d'utilisation
- G - Grille évacuation
- H - Adhésif
- I - Filtres à charbon
- J - Filtre à graisse
- K - Clips adhésifs
- L - Réducteur
- M - Vis de fixation du moteur
- N - Jonction

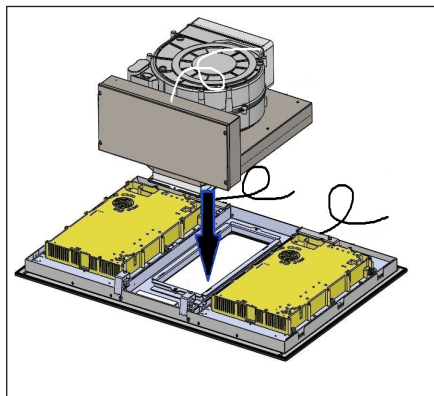




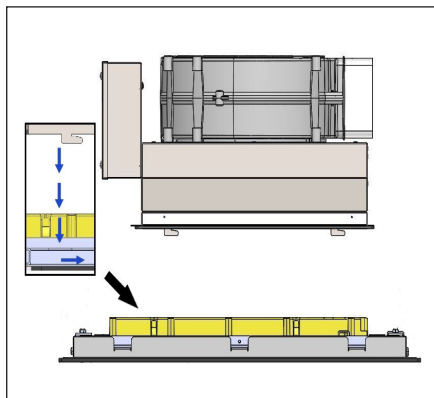
Avant toute opération d'installation, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.

OPÉRATIONS TECHNIQUES

Placez la plaque de cuisson renversée sur une surface adéquate, en préservant le verre de toute rayure. Sortez la hotte de l'emballage et installez-la comme indiqué.

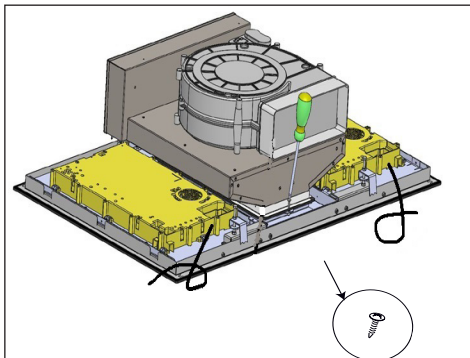


Les crochets métalliques de la hotte filtrante doivent être insérés dans les fentes spécifiques, comme indiqué.

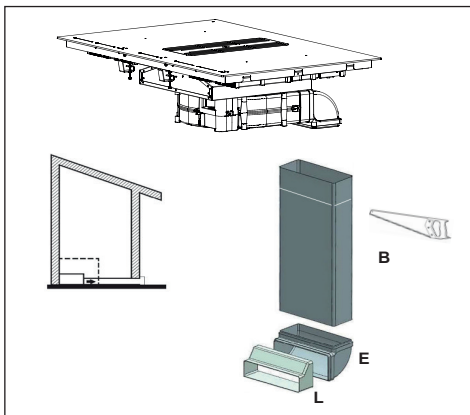
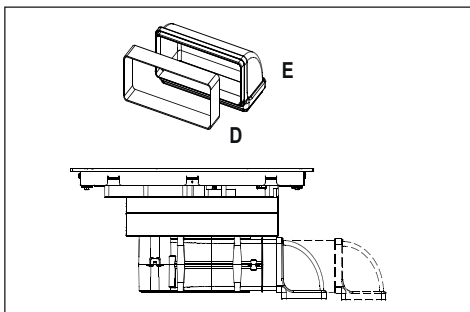


Après avoir accroché la hotte (A) à la plaque de cuisson, fixez-la à l'aide de la

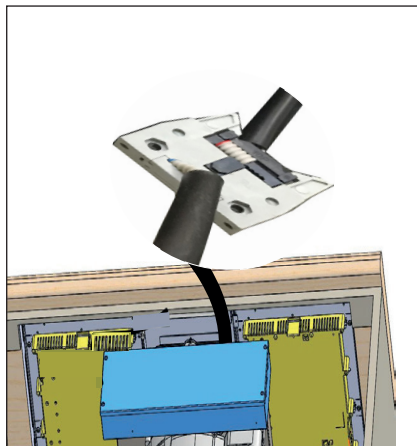
vis métrique (M) fournie, à utiliser comme indiqué.



Poursuivez en mettant l'adaptateur (D) et le coude (E).

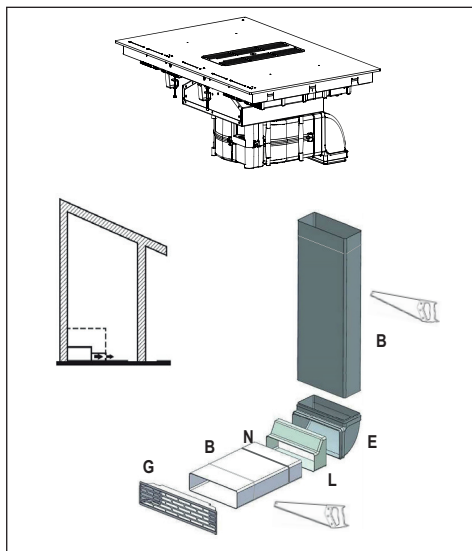


Les commandes situées sous la vitre de la plaque de cuisson ont un câble, qui doit être connecté au boîtier de commande.



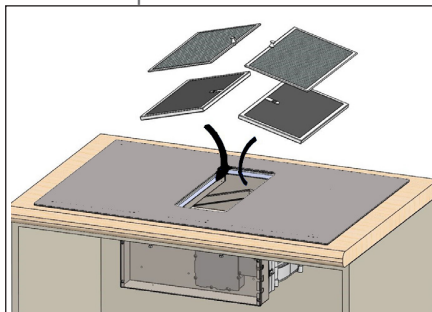
Encastrez la table avec la hotte intégrée.

EN CAS DE FONCTIONNEMENT PAR RECYCLAGE



La sortie d'air du produit doit être reliée à l'ouverture du meuble afin de recycler l'air évacué dans la cuisine. Des filtres à

charbon (I) sont nécessaires dans cette configuration. Ils doivent être installés comme indiqué.



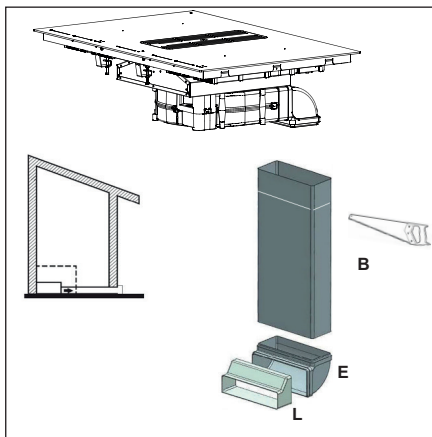
Les filtres à charbon (I) sont situés juste en dessous des filtres à graisse (J), ils doivent donc être installés avant les filtres à graisse. Un kit de canalisation (B) avec grille (G) (à l'extrémité à installer dans le meuble) est fourni avec le produit.



Conseil

Utilisez une scie à métaux pour effectuer la découpe des canalisations.

EN CAS DE FONCTIONNEMENT PAR EVACUATION



La sortie d'air du produit doit être reliée à l'extérieur de la maison. Le conduit à installer entre la sortie d'air du produit et l'extérieur de la maison n'est pas fourni avec l'appareil.



Conseil

En cas de fonctionnement en gaine, le nombre de coudes doit être limité, car chaque courbe diminue l'efficacité de la canalisation d'un mètre linéaire. Évitez tout changement brusque de direction dans la canalisation.

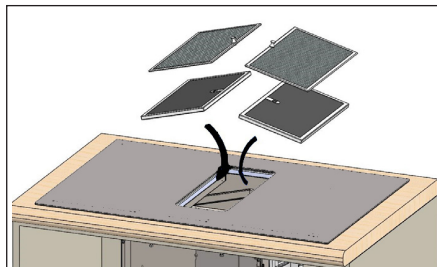
Le conduit relié à la sortie d'air du ventilateur doit avoir une section constante de 220x90 mm. Le conduit doit être fabriqué dans un matériau approuvé par la réglementation en vigueur. Le non-respect des instructions mentionnées ci-dessus peut entraîner des problèmes de performance ou de bruit, pour lesquels aucune garantie ne sera fournie.

Nous vous conseillons de coller les conduits et les coudes entre eux (sauf l'adaptateur (D) à la sortie de la hotte) ou d'utiliser l'adhésif (H) fourni pour faciliter une éventuelle intervention SAV.

Le produit est équipé de conduits de section 220 x 90 mm et 220 x 55 mm.

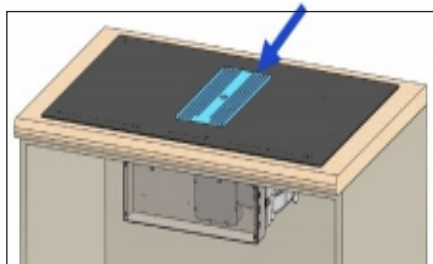
LES OPÉRATIONS FINALES

Installez les filtres à graisse (J) dans leur support, en les laissant passer par l'ouverture centrale de la plaque de cuisson.



Pour fermer l'ouverture centrale de la plaque

de cuisson, placez la grille métallique (C) sur celle-ci, comme indiqué.



CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

Le raccordement du produit à l'alimentation électrique doit être effectué dans le respect des réglementations internationales et locales en vigueur.

L'interconnexion de toute partie séparée de cet appareil peut être effectuée par un technicien qualifié conformément aux règles de câblage.

Le raccordement à l'alimentation électrique doit se faire au moyen d'une fiche et peut également être effectué par l'utilisateur final.

Vous trouverez joint avec le produits des clips adhésifs (K) pour ranger et ordonner les câbles le long des parois du meuble.

Toute responsabilité en cas d'accident causé par une mauvaise disposition de la connexion à la terre ou par une mauvaise disposition de celle-ci est déclinée par la présente.

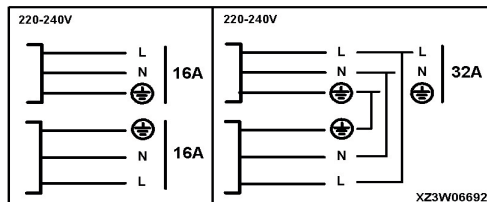
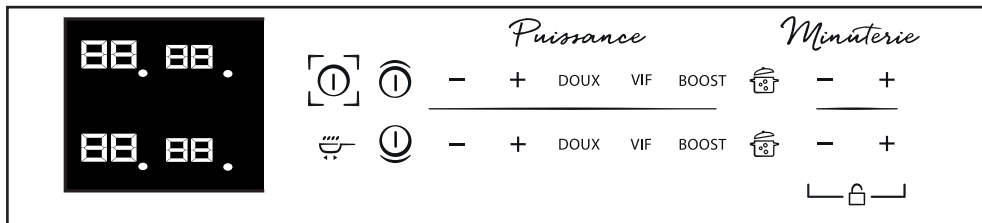


TABLE DE CUISSON



Touche Marche arrêt foyer Horizone

Touche Marche / arrêt de foyer

Puissance

Touche réglage de la puissance "+" / "-"

Touches de puissance programmée

DOUX : puissance 6 (modifiable)

VIF : Puissance 10 (modifiable)

BOOST : Puissance maximale

Touche Fonction **Bouillir**

: Touche Fonction **Horizone Piano**

Minuterie

Touche réglage de la minuterie "+" / "-"

: Touche de verrouillage

Choix du récipient

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.



Conseils

Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène. Ne jamais mettre à chauffer un récipient vide sans surveillance.

Sélection du foyer

Vous disposez de deux foyers sur lesquels déposer les récipients. Sélectionnez celui qui vous convient, en fonction de la taille du récipient. Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se

mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient est préconisé pour l'induction. Veillez à ne pas utiliser de récipients au diamètre inférieur à celui du foyer (voir tableau).

Diamètre foyer (cm)	Puissance max (Watt)	Diamètre du fond du récipient (cm)
16	2500	10 à 18
21	3700	12 à 24
Horizone	3750	18 cm, ovale, poissonnières



Conseils

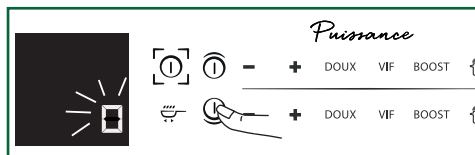
Lors de l'utilisation simultanée des deux foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci.



Mise en marche / arrêt

Appuyez sur la touche marche/arrêt **I** de la zone à utiliser.

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.



Réglage de la puissance

Puissance

Appuyez sur la touche + ou - pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 14.

Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance 14 sur la touche "-".

Pré-sélection de puissances

Trois touches sont à votre disposition pour accéder directement à des niveaux de puissances pré-établies (selon modèle):

DOUX = puissance 6

VIF = puissance 10

BOOST = puissance maximale

Ces valeurs de puissance sont modifiables (excepté pour le BOOST)

Procédez ainsi :

Votre zone de cuisson doit être éteinte.

- Sélectionnez « DOUX » ou « VIF » par un appui long sur celle-ci.

- Réglez la nouvelle puissance par appui sur la touche + ou - .

- Un bip valide votre action après quelques instants.

Nota : Les puissances doivent être comprises entre

1 et 7 pour DOUX,
8 et 14 pour VIF.

Réglage de la minuterie

Minuterie

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

Pour la mettre en marche ou la modifier, appuyez sur les touches + ou - de la minuterie.

Pour faciliter le réglage de temps très longs, vous pouvez accéder directement à 99 minutes en appuyant dès le départ sur la touche -.

En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip vous prévient. Pour effacer ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. A défaut, elles s'arrêteront au bout de quelques instants.

Pour arrêter la minuterie manuellement, revenir à 0 avec la touche -.



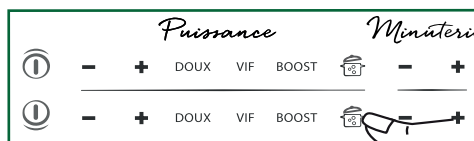
Fonction Bouillir

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

Sélectionnez votre foyer, faites un appui court sur la touche «Bouillir» .

Par défaut la quantité d'eau proposée est de 2 litres mais vous avez la possibilité de la modifier à l'aide des touches + ou - .

Réglez la quantité d'eau désirée (de 0.5 à 6 litres).



Validez en appuyant sur le symbole «Bouillir» ou attendez quelques secondes et la validation se fera automatiquement.

La cuisson démarre.

Un bip retentit lorsque l'eau est à ébullition et «Boil» défile dans l'afficheur.

Versez alors les pâtes puis validez en appuyant sur la touche «Bouillir».

Par défaut l'afficheur propose une puissance et une durée de cuisson de 8 minutes.

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

Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.

NOTA : Il est important que l'eau soit à température ambiante au départ de la cuisson car cela fausserait le résultat final.

Pour cette fonction, ne pas utiliser de récipient en fonte.

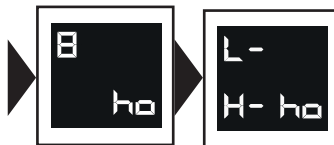
Vous pouvez également utiliser cette fonction pour faire cuire tout aliment nécessitant une cuisson dans l'eau bouillante.



Fonction Horizonte Piano

Activez la fonction Horizonte par un appui court sur la touche , puis un appui sur la touche  pour activer la fonction Horizonte Piano.

Cette fonction permet de cuire à feu vif sur la partie avant de la zone Horizonte et maintenir au chaud sur la partie arrière de la zone Horizonte. Cette configuration est proposée par défaut. Vous pouvez personnaliser les puissances de la fonction Horizonte Piano avec les touches "+" et "-" de puissance



L = zone de maintien au chaud (arrière Horizonte - trait au milieu de l'afficheur).

H = zone de cuisson à feu vif.

Un appui sur "+" du réglage de la puissance permet de passer à la puissance supérieure (le trait sera en haut) et un appui sur le "-" de passer à la puissance inférieure (le trait sera en bas).

Les valeurs par défaut peuvent être modifiées table éteinte de la même façon que les préselections par appui long sur . Les zones peuvent être interverties en même temps que le réglage des valeurs par défaut. Lorsque l'on modifie la valeur par défaut de L (3) à la puissance minimum (1), un appui sur la touche - ne permet pas de diminuer la puissance, le trait reste donc au milieu.

De même, lorsque l'on modifie la valeur par défaut de H (12), à la puissance maximum (14), un appui sur la touche « + » ne permet pas d'augmenter la puissance, le trait reste au milieu.

Les fonctions Boost et Bouillir ne fonctionnent pas avec la fonction Horizonte Piano.

Une seule minuterie fonctionne pour les 2 zones Horizonte Piano.

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  jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans l'afficheur et qu'un bip confirme votre manœuvre.



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 : «bloc» apparaît 2 secondes puis disparaît.

Seule la touche «arrêt» est toujours active. Sur les zones de cuisson qui ne fonctionnent pas, le symbole «bloc» apparaît quand vous

appuyez sur les touches marche/arrêt. Cet affichage s'éteindra au bout de quelques secondes.

Déverrouillage

Appuyez sur la touche de verrouillage  jusqu'à ce que le symbole «bloc» disparaisse dans l'afficheur et qu'un bip confirme votre manœuvre.

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation.

Fonction 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 de verrouillage , un bip est émis et le symbole «bloc» clignote dans l'afficheur. Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et «bloc» s'éteint. Vous avez la possibilité d'arrêter le Clean lock à tout moment par un appui long sur la touche de verrouillage.

Sécurité et recommandations

• Chaleur résiduelle

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

Un "H" s'affiche durant cette période.

Evitez alors de toucher les zones concernées.

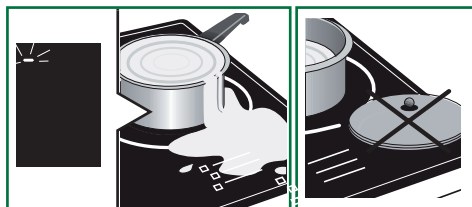
Limiteur de température

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 limite ainsi tout risque de détérioration de l'ustensile ou de la table.

Protection en cas de débordement:

La table s'arrête, un affichage spécial (symbole ) et un signal sonore 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.



Enlevez l'objet ou nettoyez et séchez les touches de commandes puis relancez la cuisson.

Système «Auto-Stop»

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité «Auto-Stop» 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 signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.



Conseils

Des sons semblables à ceux des aiguilles d'une horloge peuvent se produire.

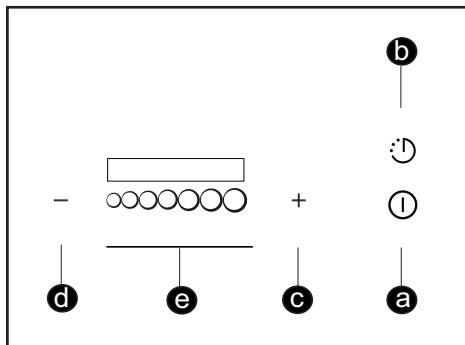
Ces bruits interviennent que lorsque la table est en fonctionnement et disparaissent ou diminuent en fonction de la configuration de chauffe. Des sifflements peuvent également apparaître selon le modèle et la qualité de votre récipient. Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.



Conseils

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

HOTTE



Lexique clavier

- a** = Mise en Marche / Arrêt
- b** = Minuterie
- c** = Touche +
- d** = Touche -
- e** = Slider modification vitesse

Afficheur led

① Mise en marche / arrêt

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt ①. La hotte démarre à la vitesse 2. Un nouvel appui sur la touche Marche/arrêt ① permet d'arrêter la hotte, quelque soit le niveau de puissance.

Réglage de la puissance

Faites glisser votre doigt sur le slider ② pour modifier la vitesse du ventilateur. Les leds s'éclairent en fonction de la vitesse de la hotte.

Retour automatique de vitesse :

A la vitesse maximum, la hotte effectue un retour automatique à la vitesse inférieur au bout de 9 minutes.

Timer

Faites un appui sur la touche ③ timer pour maintenir la ventilation durant 10 minutes à la vitesse sélectionnée.

Après 4 heures de fonctionnement continu, ou après 4 heures sans avoir fait une action sur une touche, votre hotte s'éteint automatiquement.

Saturation des filtres

Après 30 heures de fonctionnement et lorsque toutes les leds clignotent en même temps, cela indique que les filtres à graisse sont saturé, ils doivent être nettoyés ou changés. Un appui long sur la touche ④ timer permet d'éteindre les leds et de réinitialiser le processus.



Conseil

Eviter de frotter les récipients sur la grille.

TABLE

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

Pour une accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés, 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 dégrossir, 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.

HOTTE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, l'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation électrique.

- Si le cordon d'alimentation subit des dommages, il ne peut être remplacé que par le service après-vente ou par un personnel expérimenté.

N'essayez pas de modifier ou de réparer l'appareil, car cela pourrait entraîner un grand danger. Les opérations d'entretien ou de réparation doivent être effectuées par un personnel expérimenté.

En cas d'anomalie, l'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique.

Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

Un entretien précis est la garantie d'un bon fonctionnement et de bonnes performances de l'appareil dans le temps.

Le filtre à graisse peut être nettoyé soit à la main, soit au lave vaisselle.

Le nettoyage des filtres se fait en fonction de l'utilisation, mais au moins une fois tous les deux mois.

Le remplacement des filtres à charbon se fait en fonction de l'utilisation, mais au moins une fois tous les six mois.

Le fond du support de filtre de la grille est équipé d'un bouchon d'évacuation pour permettre de vider l'accumulation d'eau.

Il est recommandé de nettoyer l'appareil à l'eau tiède et au savon doux. Les produits abrasifs doivent être évités.

Ne pas laver la grille au lave vaisselle.

- A la mise en service

Vous constatez qu'un affichage lumineux apparaît. C'est normal. Il disparaîtra au bout de 30 secondes.

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

La table dégage une odeur lors des premières cuissons. L'appareil est neuf. Faites chauffer chaque zone pendant une demie heure avec une casserole pleine d'eau.

- 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 et un autre message s'affiche. Le circuit électronique fonctionne mal. Faites appel au Service Après-Vente.

La table ne fonctionne pas, l'information «  » ou « bloc » s'affiche. Déverrouillez la sécurité enfants.

Code défaut F9 : tension inférieure à 170 V.

Code défaut F0 : température inférieure à 5°C.

- En cours d'utilisation

La table ne fonctionne pas, le visuel affiche  et un signal sonore retentit.

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

Le code F7 s'affiche.

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

Durant le fonctionnement d'une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier clignotent toujours.

Le récipient utilisé n'est pas adapté.

Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson (voir le conseil «Sécurités et recommandations»).

C'est normal. Avec un certain type de récipient, c'est le passage de l'énergie de la table vers le récipient.



RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE



RE Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014

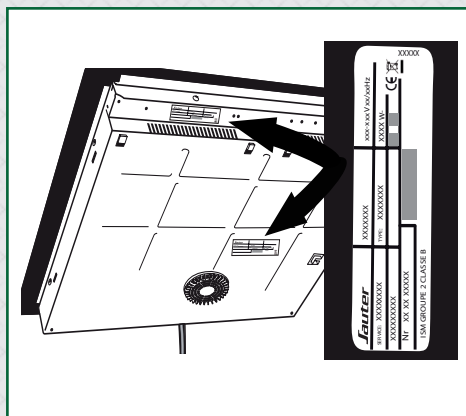
Model identification	Symbol	Value										Unit	
													
Rating plate													
Type of hob		Induction **											
Total power		7600										W	
Number of cooking zones in radiator areas		4											
Heating technology (induction cooking zones and solid plates)		Induction **											
1	Ø	21										cm	
2	Ø	16										cm	
3	Ø											cm	
4	Ø											cm	
5	Ø											cm	
6	LxW	40/23										cm	
7	LxW											cm	
8	LxW											cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg		1	EC _{cooling}	174.8								Wh/kg	
		2	EC _{cooling}	171.1								Wh/kg	
		3	EC _{cooling}									Wh/kg	
		4	EC _{cooling}									Wh/kg	
		5	EC _{cooling}									Wh/kg	
		6	EC _{cooling}	194.3								Wh/kg	
		7	EC _{cooling}									Wh/kg	
		8	EC _{cooling}									Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg			EC _{cooling}	170.70								Wh/kg	



SERVICE APRES VENTE

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 collée sous l'appareil.



B : Référence commerciale
C : Référence service
H : Numéro de série
I : QR Code

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25 Service gratuit
+ prix appel

Relations consommateurs FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez :

> consulter notre site :

www.sauter-electromenager.com

> nous écrire à postale suivante :

Service Consommateurs SAUTER
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 05

Service 0,50 € / min
+ prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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



Sauter