

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.

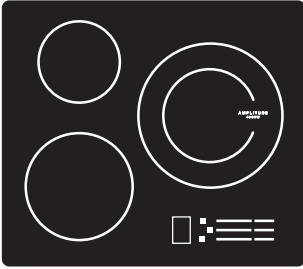
Choisir SAUTER, c'est faire pleinement confiance à sa technologie de pointe pour mieux se concentrer sur l'essentiel : la recette, les saveurs et la convivialité. C'est pour vous permettre, jour après jour, d'exprimer vos talents et vos souhaits de réussite culinaire que nous avons créé cette nouvelle 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).

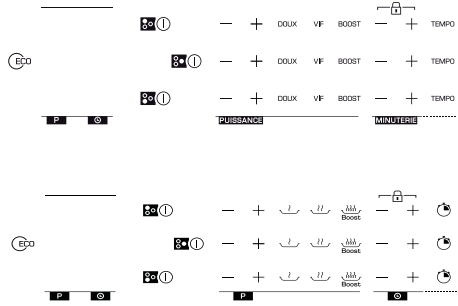
Connectez-vous aussi sur notre site où vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles pour vous permettre d'exercer vos talents de chef.

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

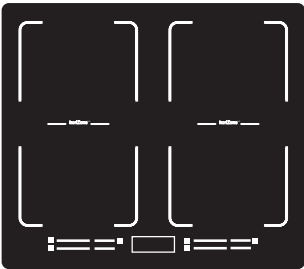
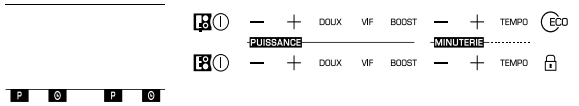
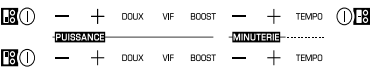
0



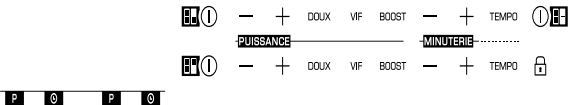
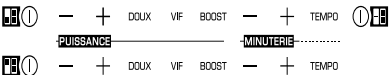
a

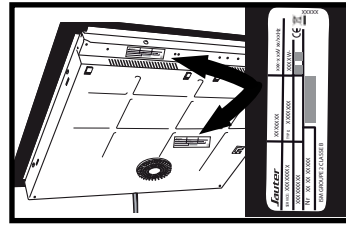
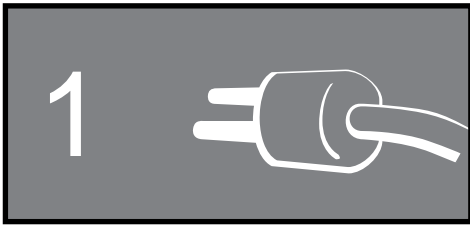


b



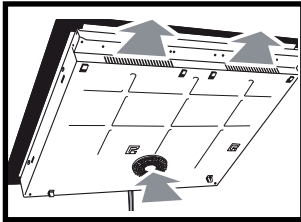
c





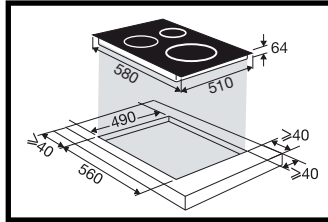
1.1

1.1.1

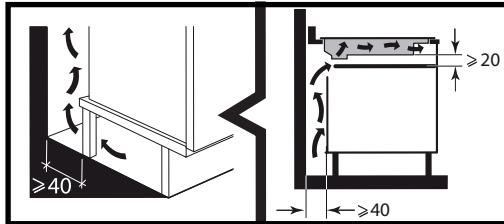


1.2

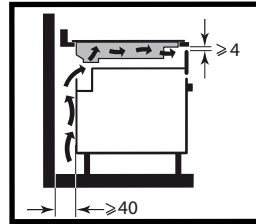
1.2.1



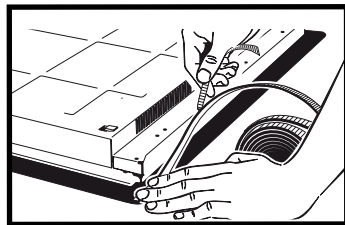
1.2.2



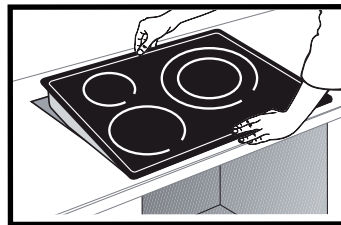
1.2.3



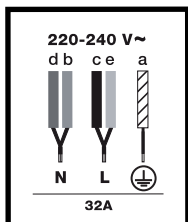
1.2.4



1.2.5

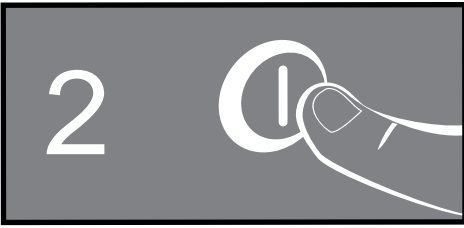


1.2.6

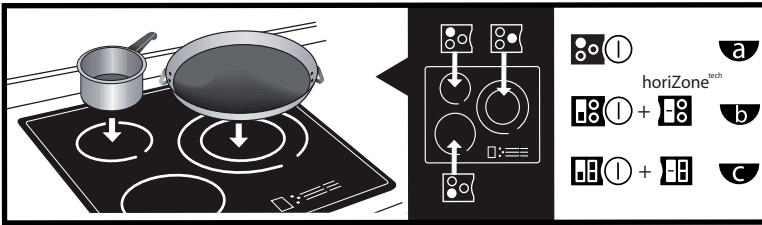


1.3

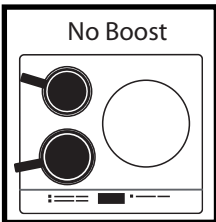
1.3.1



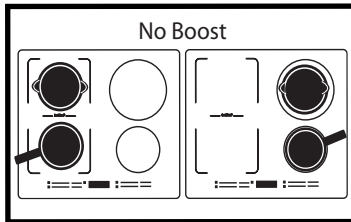
2.2



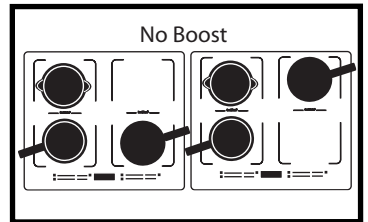
2.3



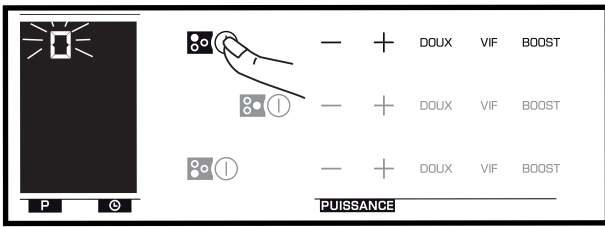
2.3.1



2.3.2



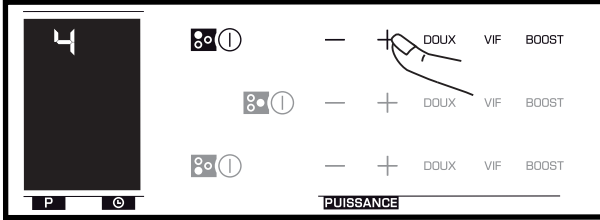
2.3.3



2.4

2.4.1

abc



2.5

2.5.1

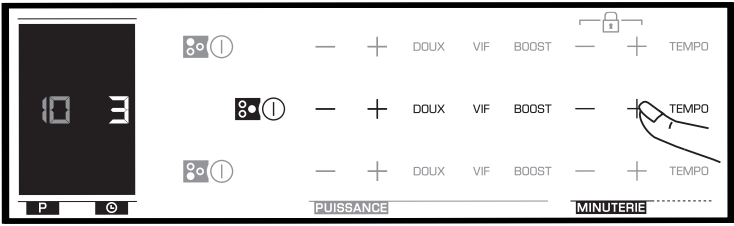


2.5.2



bc

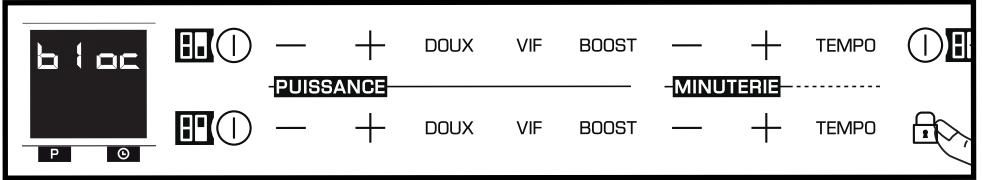
2.5.4



2.6

abc

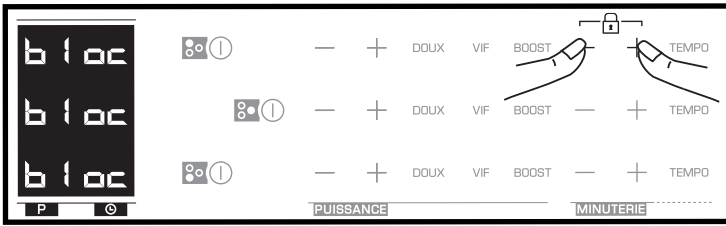
2.6.1



2.7

bc

2.7.1



2.7.2

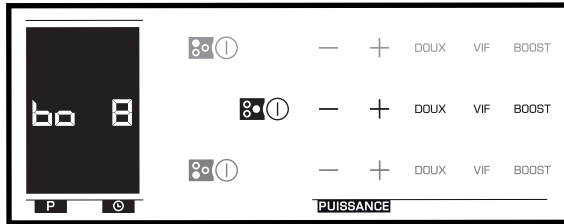
a

2.7.2



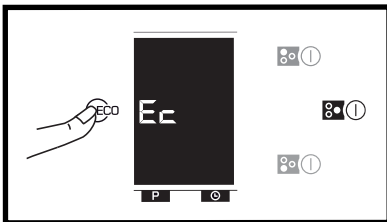
2.8

2.8.1.



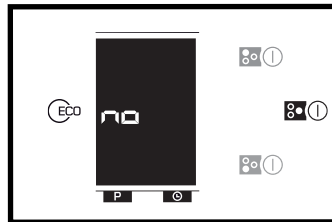
2.8.2

ab



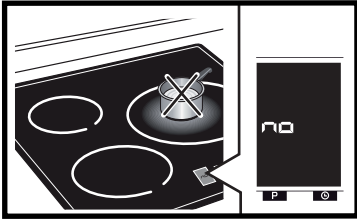
2.8.3

ab



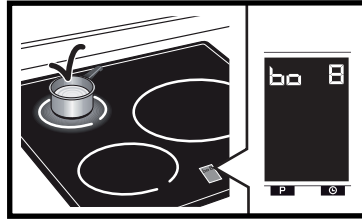
2.8.4

ab



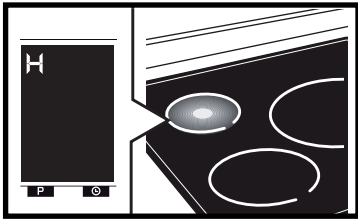
a b

2.8.5



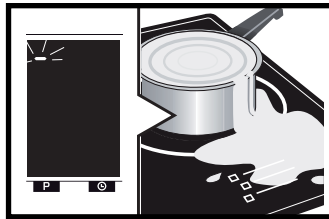
a b

2.8.6

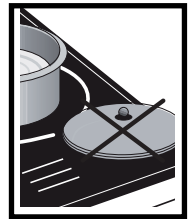


2.9

2.9.1



2.9.2

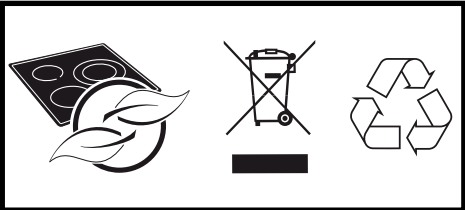


2.9.3



3.1

3.1.1





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 par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes sans expérience et connaissance, si elles ont été correctement informées ou formées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

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

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

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

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

devenir chauds.

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).

Votre appareil est conforme aux Directives et réglementations européennes auxquelles il est soumis.

Afin qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, ce dernier doit être conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne. Renseignez vous auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Une cuisson avec de l'huile ou de la matière grasse effectuée sur une table, et sans surveillance peut être dangereuse et donner lieu à un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais coupez l'alimentation de l'appareil avant de couvrir la flamme avec par exemple un couvercle ou une couverture anti feu.

ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte nécessite une surveillance continue.

Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les zones de cuisson.

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.

Si la surface est fissurée, déconnecter l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

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.

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.

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

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.

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.

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




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.

MISE EN GARDE : Utilisez uniquement des protections de tables conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson, référencées dans la notice d'utilisation comme étant adaptées, ou incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections non appropriées peut provoquer des accidents.

0

Identification



Identifiez votre type de table de cuisson    en comparant le nombre et la disposition des foyers de votre appareil avec les illustrations.
Les symboles peuvent varier selon les modèles.

insuffisamment isolé. Le code «F7» s'affiche 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).

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 5 fils (1.3.1) :

- 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. 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.

1

Installation



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).

Veillez noter dans les cadres ci-dessus les

Service:

Type:

références de service et de type norme figurant sur cette plaque pour un usage futur.

1. 2 ENCASTREMENT DANS LE MEUBLE

Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées (1.2.1). Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson (1.2.2). Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson. 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 afin d'assurer une sortie d'air suffisante à l'avant. Collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table (1.2.5).

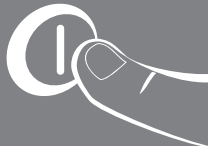
Introduisez la table dans le meuble (1.2.6).



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

2

Utilisation



2.1 GESTION DE PUISSANCE

La puissance totale de votre table doit s'adapter à la puissance de votre installation électrique. Veuillez à ce que la valeur du disjoncteur de votre installation électrique soit bien calibré (Voir tableau ci-dessous).

Puissance table kW	Fusibles / Disjoncteur (A)
7,2	32

2.2 CHOIX DU RECIPIENT

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. Ne jamais mettre à chauffer un récipient vide sans surveillance.



Évitez de poser des récipients sur votre cadre et sur les zones de commande (suivant modèle).

2.3 SELECTION DU FOYER

Vous disposez de plusieurs 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. Veuillez à ne pas utiliser de récipients au diamètre inférieur à celui du foyer (voir tableau - * selon modèle).

Diamètre du foyer	Puissance max. du foyer (Watt)	Diamètre du fond du récipient
16 cm	2200	10 à 18 cm
21 cm	3100	12 à 24 cm
28 cm	4600/5000*	11 à 32 cm
Horizone	5000	18 cm, ovale, poissonnière
1/2 zone	2800	11 à 22 cm




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

Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients et éviter les configurations (2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3).

2.4 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

Mise en marche:

Appuyez sur la touche marche/arrêt  de la zone à utiliser (2.4.1).

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 : Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt de la zone, un bip long retentit.

2.5 REGLAGE DE LA PUISSANCE


Appuyez sur la touche + ou - pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 14 (2.5.1).


Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance 9 / 14 ou P en appuyant 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):

 ou DOUX = puissance 6

 ou VIF = puissance 10

 ou BOOST = puissance maximale

(2.5.2)

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.

La touche HORIZONE

b c Un appui sur la touche HorizOne permet d'activer les foyers avant et arrière simultanément (2.5.4).

2.6 REGLAGE DE LA 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 (2.6.1).

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, appuyez simultanément sur les touches + et - (sauf pour le modèle **a**) ou revenir à 0 avec la touche -.

La touche TEMPO-TIMER **b**

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 ou **b**. 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 ou **b** 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 ou **b**. Passé ces 5 secondes, le temps de cuisson est modifiable.

2.7 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:

b c Appuyez sur la touche de verrouillage (cadenas) jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans l'afficheur et qu'un bip confirme votre manœuvre (2.7.1).

a Appuyez simultanément sur les touches + et - sous le cadenas jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans l'afficheur et qu'un bip confirme votre manœuvre (2.7.2).

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:

b c «bloc» apparaît 2 secondes puis disparaît.

Déverrouillage:

a Appuyez simultanément sur les touches + et - sous le cadenas jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» disparaisse dans l'afficheur et qu'un bip confirme votre manœuvre.

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

Fonction CLEAN LOCK:

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

Pour activer Clean lock :

a Faites un appui court simultanément sur les touches + et - situées sous le cadenas. 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 les touches + et - sous le cadenas.

b c Faites un appui court sur la touche de verrouillage (cadenas), 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.

2.8 LA FONCTION EASY COOK - (touche



Cette fonction permet d'optimiser le choix du foyer en fonction du récipient utilisé lorsque le diamètre de votre récipient n'est pas le plus adapté au foyer choisi.

Procédez ainsi:

- Posez le récipient sur le foyer (ex.: Ø 28 cm) **(2.8.1)**.
- Sélectionnez la puissance (de préférence Boost) et éventuellement une durée **(2.8.2)**.
- Appuyez sur la touche **(2.8.3)**.

Le symbole «Ec» apparaît dans l'afficheur:

- soit le foyer choisi est le mieux adapté au récipient et «Ec» disparaît pour laisser apparaître les paramètres de cuisson initiaux.
- soit le foyer choisi n'est pas le mieux adapté au récipient et «no» apparaît dans l'afficheur en alternance avec «Ec» **(2.8.4)**.

Il vous est alors conseillé de choisir un autre foyer **(2.8.5)**.

Dans le cas où le nouveau foyer choisi est adapté, les paramètres de cuisson seront automatiquement transférés sur ce foyer **(2.8.6)**.

Si le nouveau foyer n'est pas mieux adapté «no» s'affiche.

Cependant, il vous est possible d'ignorer le conseil de changement de foyer et de poursuivre votre cuisson sur le foyer initial.

NOTA: La table doit être froide pour utiliser cette fonction.



Conseil 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.

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.

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:

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

- Débordement qui recouvre les touches de commande **(2.9.2)** .
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande **(2.9.3)** .

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.



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.



Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

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 dégrossir, finir avec une éponge sanitaire, puis essuyez.

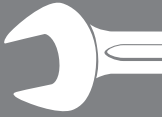
Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquez du vinaigre blanc chaud sur la salissure, laissez agir, et essuyez avec un chiffon doux.

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.

4

Problèmes & Solutions



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 branchement).

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 cliquent 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.

La ventilation continue de fonctionner après l'arrêt de votre table.

C'est normal. Cela permet le refroidissement de l'électronique.

En cas de dysfonctionnement persistant.

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

**Protection de l'environnement**

Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager.

■ Votre appareil contient de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce symbole afin de vous indiquer que les appareils usagés doivent être remis à un point de collecte habilité.

Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou des services techniques de votre ville pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Certains matériaux d'emballage de cet appareil sont également recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs prévus à cet effet.

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 :

0 892 02 88 05

Service 0,50 € / min
+ prix appel

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 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25

Service gratuit
+ prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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



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 _____ 08
- Récipients pour l'induction _____ 10
- Quelle zone de cuisson utiliser en fonction de votre récipient ? _____ 10
- Description des commandes _____ 11
- Mise en marche/arrêt _____ 11
- Réglage de la puissance et préselection _____ 11
- Préchauffage _____ 12
- Réglage des minuteries et fonction "TEMPO" _____ 12
- Utilisation "sécurité enfants" et "CLEAN LOCK" _____ 13
- Sécurités en fonctionnement _____ 14

3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL

- Entretien votre appareil _____ 15

4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS

- A la mise en service _____ 16
- A la mise en marche _____ 16
- En cours d'utilisation _____ 16

• 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 "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 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 couvrir 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 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 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.

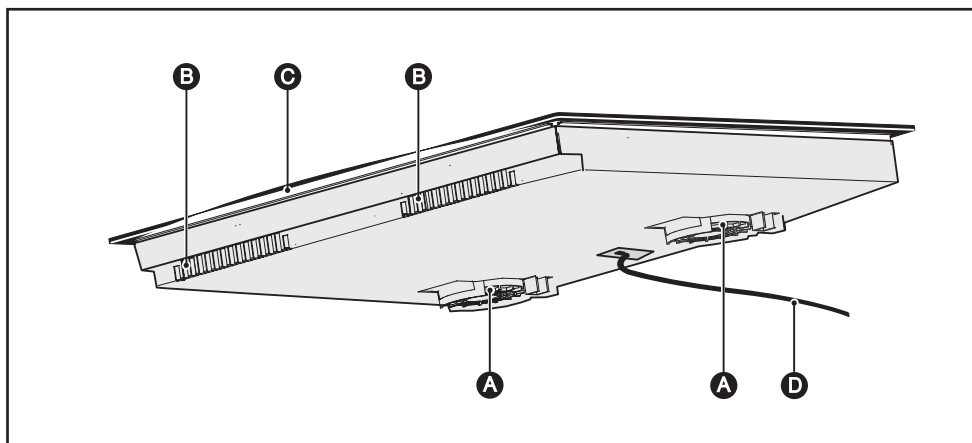
> Vous pouvez nous écrire :

FagorBrandt Service
Consommateurs SAUTER
5 Avenue des Béthunes, 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

Service fourni par **FagorBrandt SAS**, locataire gérant, société par actions simplifiée au capital de 20.000.000€, 89/91 bld Franklin Roosevelt, 92500 Rueil Malmaison - RCS Nanterre 440 303 196

• DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL



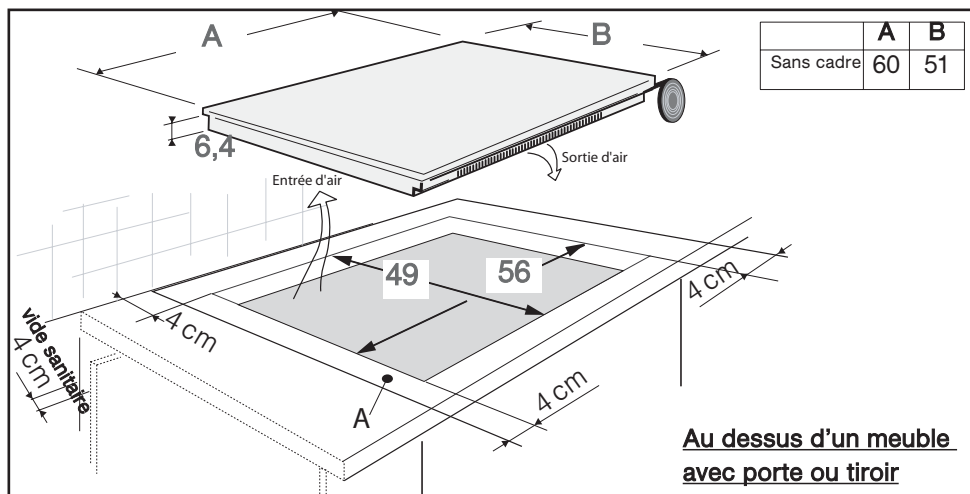
A Entrée d'air

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).

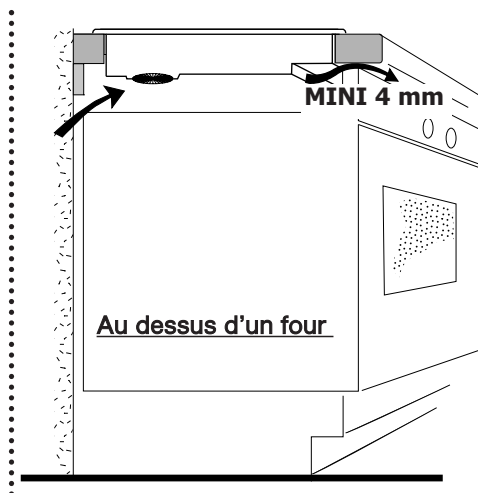
Votre appareil peut être encastré sans aucune contrainte au dessus d'un meuble, d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable. Vérifiez seulement que les entrées d'air et sorties d'air soient bien dégagées (voir chapitre "description de votre appareil").

• 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 interdisent 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.



Attention

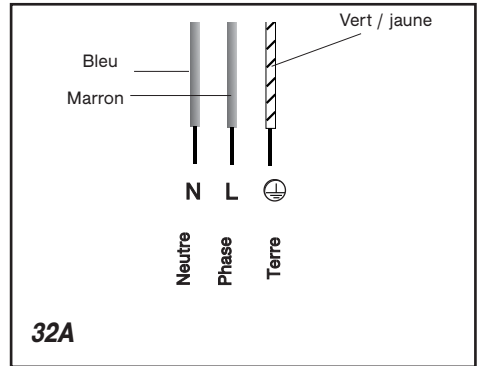
Veillez impérativement à ce que les entrées d'air situées sous votre appareil de cuisson restent toujours bien dégagées. Dans tous les cas d'installation, votre table à induction a besoin d'une bonne aération.

• BRANCHEMENT

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.

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 commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre service après vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte).

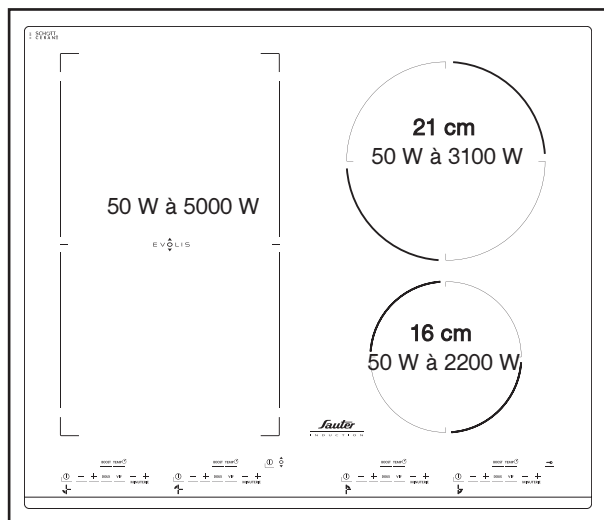
• Branchement 220-240V ~



Attention

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

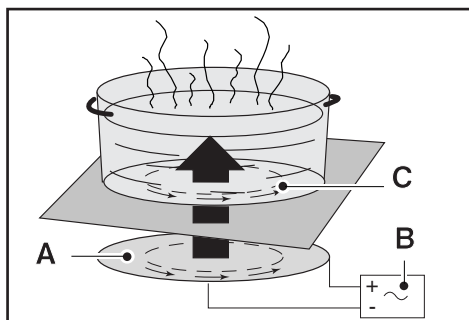
• **DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS**



STI 986

• 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.

• QUELLE ZONE DE CUISSON UTILISER EN FONCTION DE VOTRE RÉCIPIENT ?

Zone de cuisson*	Diamètre du fond du récipient
16 cm	10 18 cm
18 cm	12 22 cm
21 cm	18 24 cm
22 cm	12..... 26 cm
23 cm	12..... 26 cm
28 cm	12 32 cm
EVOLIS AV ou AR	12.....20 cm
EVOLIS complète	ovale, poissonnière

* suivant modèle



Conseil

Pour vérifier si votre récipient convient :

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

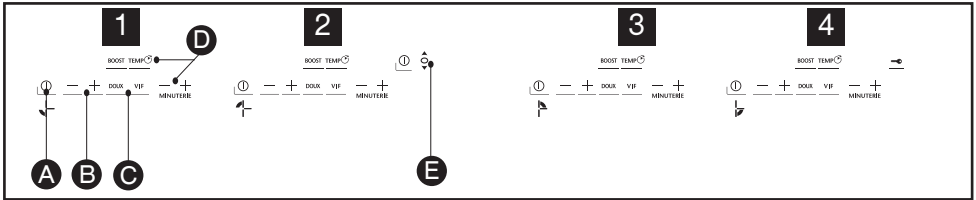
Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.

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.
- B** Touches de puissance.
- C** Touches de présélection puissance
- D** Touches de minuterie.
- E** Touche zone complète 5000W

- 1** Zone **Avant**
- 2** Zone **Arrière** ou zone **complète**
- 3** Zone 21cm
- 4** Zone 16cm

• MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un 0 clignotant et un bip signalent que la zone est allumée. Vous pouvez alors choisir la puissance désirée.

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

• ARRÊT

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone utilisée ou sur la touche "0" de la puissance jusqu'à affichage 0.

• RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur les touches + ou - de puissance. Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance "12" en appuyant sur la touche "0"

Réglage de la présélection de puissance

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

- Votre zone de cuisson doit être éteinte.
- Sélectionnez la présélection $\frac{DOUX}{VIF}$ à modifier 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 entre :

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

• PRÉCHAUFFAGE

Cette fonction permet une montée rapide de la température de votre préparation, puis la poursuite de la cuisson avec le niveau de puissance que vous aurez choisi.

Pour l'utiliser :

- Après avoir réglé en puissance 12, mettre en fonction préchauffage "PC" par une impulsion supplémentaire sur la touche "+".

L'affichage indique "PC".

- Tant que celui-ci reste fixe, vous pouvez régler votre niveau de puissance pour la cuisson.

- Un Bip confirme votre réglage.

- L'affichage indique en alternance "PC" et votre puissance de cuisson : vous êtes en phase "préchauffage".

- A la fin du cycle automatique de préchauffage, votre table affiche uniquement la puissance de cuisson que vous avez préalablement sélectionnée. Vous êtes alors revenu en mode de cuisson classique.



ATTENTION

- Lorsque l'affichage indique "PC" (préchauffage), si vous ne réglez pas la puissance de cuisson, la zone de cuisson s'éteint.

- Le temps de préchauffage est calculé automatiquement par votre table en fonction de la puissance de cuisson choisie.

- La fonction de préchauffage ne peut pas être utilisée si la puissance de cuisson est inférieure à 6.

- Quand le préchauffage est en cours, toute action sur les touches de puissance annule ce "préchauffage". Vous revenez en mode classique de réglage de puissance.



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. Cette limitation automatique intervient également lors de l'utilisation de la fonction de préchauffage.

• RÉGLAGE DES MINUTERIES

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 la touche "+" ou "-" de la minuterie.

Pour faciliter le réglage de temps très longs, vous pouvez accéder directement à 99 min en appuyant immédiatement 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, appuyez simultanément sur "+" et "-" ou revenir à 0 avec 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, faites un appui sur la touche **TEMP** . 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 **TEMP**  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 **TEMP** . Passé ces 5 secondes, il vous sera possible de modifier votre temps de cuisson.

• UTILISATION “SÉCURITÉ ENFANTS”





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

Pour des raisons de sécurité, 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 jusqu'à ce que la led placée au dessus s'allume et qu'un bip confirme votre manoeuvre.

• Table verrouillée en fonctionnement

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

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

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

• La table est verrouillée à l'arrêt

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

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


• Comment déverrouiller ?

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

• Clean lock

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

Pour activer Clean lock :

- Votre table doit être éteinte.
- Faites un appui court sur la touche  . Un bip est émis et le voyant clignote.
- Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et le voyant s'éteint.



Conseil

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

• **SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT**

• **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.

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.

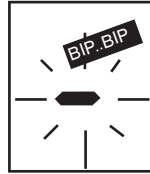
L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.



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 "**AS**" ou "**A**" dans la zone de commande et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.

Un double bip sonore confirmera votre manœuvre.

• ENTRETIEN 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

4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS



• A la mise en service

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
Un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	Rien, 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 (10 cm sur foyer 16 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.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014
CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 66/2014
DA Oplysninger for elkogeplader til husholdningsbrug - UE n° 66/2014
DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden - UE n° 66/2014
EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 66/2014
EN Information for domestic electric hobs - UE n° 66/2014
ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 66/2014
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL Informacje dotyczące domowych płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 66/2014
SK Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 66/2014
SV Information om elektriska hållar för hushållbruk - UE n° 66/2014

CS7502556-03

	Symbol	Value											Unit		
Model identification		LH30XX1B	LH6FX1B	LH6GX1B	LH6KX1B	LH6ZX1B	LH6ZX1B	LH6GX1B	LH6DX1B	LH6ZX1B	LH6GX1D				FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Simbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värde. FR: Unité CS: Jednotka DA: Enhed EL: Einheits EL: Μονάδα EN: Unit ES: Unidad IT: Unità di misura NL: Eenheid PL: Jednostka PT: Unidade SK: Jednotka SV: Enhet.
Rating plate													FR: Identification du modèle CS: Identifikace modelu DA: Modelidentifikation DE: Modellkennung EL: Ταυτοποίηση μοντέλου EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificativo del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikator modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellbeskrivning.		
Type of hob		Induction **											FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av håll. ** FR: Induction CS: Indukce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducci ón IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcji PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.		
Number of cooking zones and/or areas		2	3	3	4	4	3	3	4	4	3			FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/nebo ploch DA: Antallet af kogezone og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλάθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo ploch na varenie na varení SV: Antal kokzoner och/eller områden.	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction **											FR: Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS: Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny) DA: Opvarmningsteknologi (induktionskogezone kogeområder, strålingskogezone, massekogeplader) DE: Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL: Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος διά ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN: Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES: Tecnología calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT: Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche) NL: Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL: Technologia grzejna (indukcyjnej pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT: Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas) SK: Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné plotny) SV: Värmetechnik (induktionszoner och -områden, strålingszoner, fasta kokplattor).		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	∅	21	18	21	22	21	28	21	21			21	cm	
	2	∅	16	16	16	16	16		16	16			16	cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřevaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA: For runde kogezone eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL: Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θέρμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm EN: For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL: Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura eléctrica eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK: V prípade kruhových zón alebo ploch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV: För cirkelformade kokzoner eller -områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	3	∅		28	28	18							28	cm	
	4	∅				18								cm	
	5	∅												cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW				40x23	40x23		40x23	40x23				cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U nekrhových varných zón nebo ploch: délka šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřevaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA: For kogezone eller -områder: der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL: Μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θέρμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm EN: For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL: Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku nielowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura eléctrica eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK: V prípade nekrhových zón alebo ploch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV: För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW								40x23				cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	EC _{electric cooking}	176	170	176	176	176	169	176	176			180	Wh/kg	
	2	EC _{electric cooking}	172	172	172	179	172		172	172			191	Wh/kg	
	3	EC _{electric cooking}		169	169	170				181			173	Wh/kg	
	4	EC _{electric cooking}					170							Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS: Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu pøepøetnou na kg DA: Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES: Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL: Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL: Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT: Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK: Vypočítaná spotřeba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV: Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	5	EC _{electric cooking}												Wh/kg	
	6	EC _{electric cooking}					186	186		186	186			Wh/kg	
	7	EC _{electric cooking}									186			Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	174	170	172	174	178	178	176	178	186	181		Wh/kg	FR: Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS: Spotřeba energie varné desky pøepøetná na kg DA: Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption for the hob calculated per kg ES: Consumo de energía de la placa, calculado por kg IT: Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL: Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL: Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT: Consumo de energia da placa calculado por kg SK: Spotřeba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV: Hållens energiförbrukning beräknad per kg.	