

INSTRUCTIONS UTILISATEUR



BYCert.6011825

Tables



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.

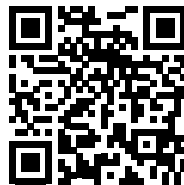


Le label « Origine France Garantie » assure au consommateur la traçabilité d'un produit en donnant une indication de provenance claire et objective.

La marque SAUTER est fière d'apposer ce label sur les produits issus de nos usines françaises basées à Orléans et Vendôme.

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 ECONOMIE D'ENERGIE	8
	DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	9
	Dessus.....	9
	Manette.....	9
	Vue d'ensemble des brûleurs.....	9
	INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	10
	Encastrement.....	10
	Raccordement électrique.....	15
	Raccordement gaz.....	16
	Changement de gaz.....	18
	UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	21
	Mise en marche des brûleurs gaz.....	21
	Récipients pour les brûleurs gaz.....	22
	Mise en marche des foyers induction.....	23
	Verrouillage des commandes.....	25
	Sécurité et recommandations.....	25
	ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL	27
	ANOMALIES ET SOLUTIONS	28
	NOTES	31
	SERVICE APRÈS-VENTE	32
	Interventions.....	32
	Relations consommateurs FRANCE.....	32



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des 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.

Raccordement électrique :

- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit 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 la

fiche de prise de courant ou à la borne de terre de l'installation.

- La fiche de prise de courant doit être accessible après l'installation.

Appareil dont le boîtier de raccordement est accessible :

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble de type H05V2V2F.
- L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220-240V~ par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation en vigueur. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de terre de l'appareil et doit être relié à la borne de terre de l'installation.

Appareil dont le boîtier de raccordement n'est pas accessible :

- 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.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Raccordement au gaz :

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles).
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique ou sur l'étiquette collée sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenir ouverts les orifices d'aération mécanique. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Consignes générales de sécurité :

- Cet appareil est destiné à être installé sur un plan de travail uniquement.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- 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.

⚠ 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 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.

⚠ MISE EN GARDE :

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

- N'utilisez pas des récipients qui dépassent les bords de la table de cuisson.
- Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT :

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

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

⚠ MISE EN GARDE :

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

Tables de cuisson équipées d'un dessus verre :

⚠ ATTENTION :

En cas de bris du verre de la plaque de cuisson :

- éteindre immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isoler l'appareil de toute source d'énergie,
- ne pas toucher la surface de l'appareil,
- ne pas utiliser l'appareil.

⚠ MISE EN GARDE :

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

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



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

INFORMATIONS IMPORTANTES

- Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires et des boissons ne contiennent aucun composant à base d'amiante.
- Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'ENTRETIEN ou INFLAMMABLES (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).
- Si vous utilisez un tiroir placé sous la table, nous vous déconseillons le rangement d'objets craignant la température (plastiques, papiers, bombes aérosols, etc...).
- Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.
- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.
- Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.
- La marque de conformité CE est apposée sur ces tables.
- L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.
- Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, NE FORCEZ PAS. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.
- Cette table est conforme à la norme EN 60335-2-6 en ce qui concerne les échauffements des meubles de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).
- Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais de 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.

Tables de cuisson équipées d'un dessus verre :

- N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain, de grilloirs à viandes en acier et des faitouts avec des pieds reposant ou effleurant le dessus verre.



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.

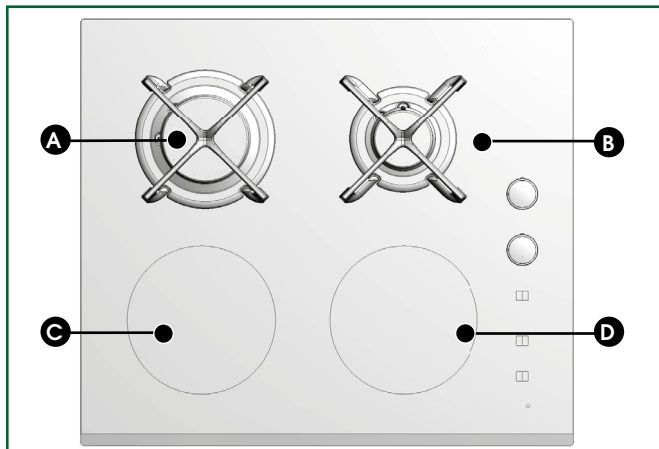
Conseil d'économie d'énergie

Pour éviter des déperditions de chaleur pendant la cuisson, couvrez les récipients avec un couvercle (de préférence en verre ce qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.).

1

DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

Dessus



A Brûleur Grand rapide

B Brûleur Semi-rapide

C Foyer induction 2 800 W

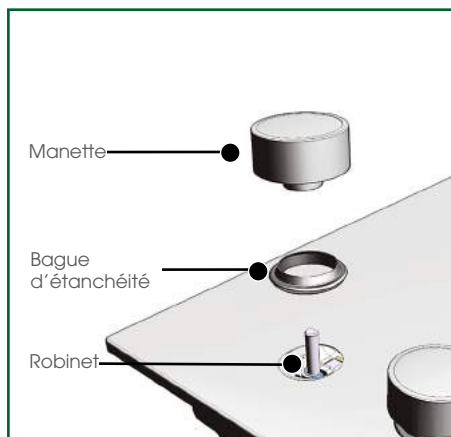
D Foyer induction 2 800 W

Puissance électrique totale absorbée : 3 400 W.

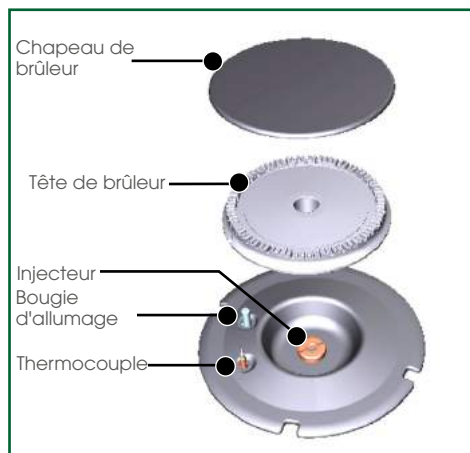
Les puissances de chauffe sont données seulement à titre indicatif. Elles dépendent de la nature et de la forme du récipient.

Les puissances des brûleurs gaz sont indiquées dans le tableau "Caractéristiques gaz", chapitre "Installation de votre appareil".

Manette

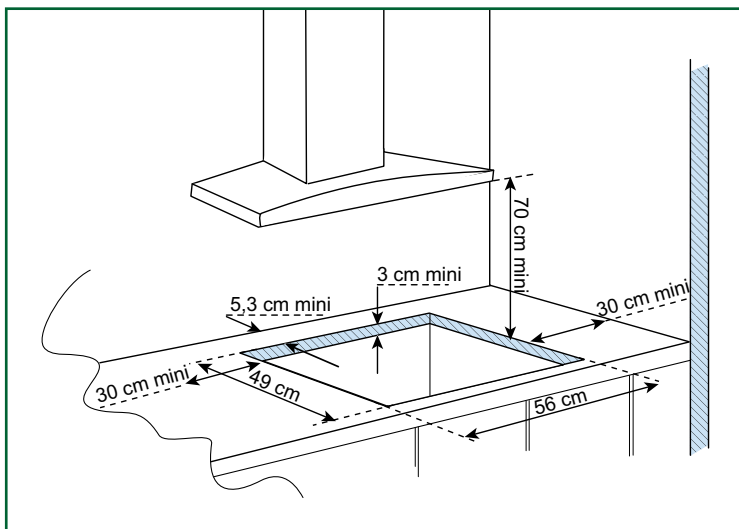


Vue d'ensemble des brûleurs



Encastrement

• Dimensions d'encastrement



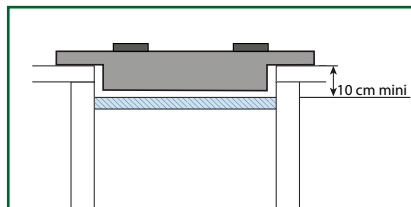
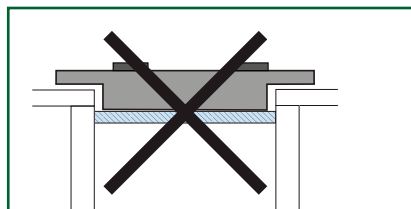
• Choix de l'emplacement

Votre appareil doit être encastré dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière.

Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.

Votre table doit impérativement être en appui sur le plan de travail. Si une cloison horizontale ou une traverse se trouve sous votre appareil, elle doit être située à 10 cm mini du dessus du plan de travail.

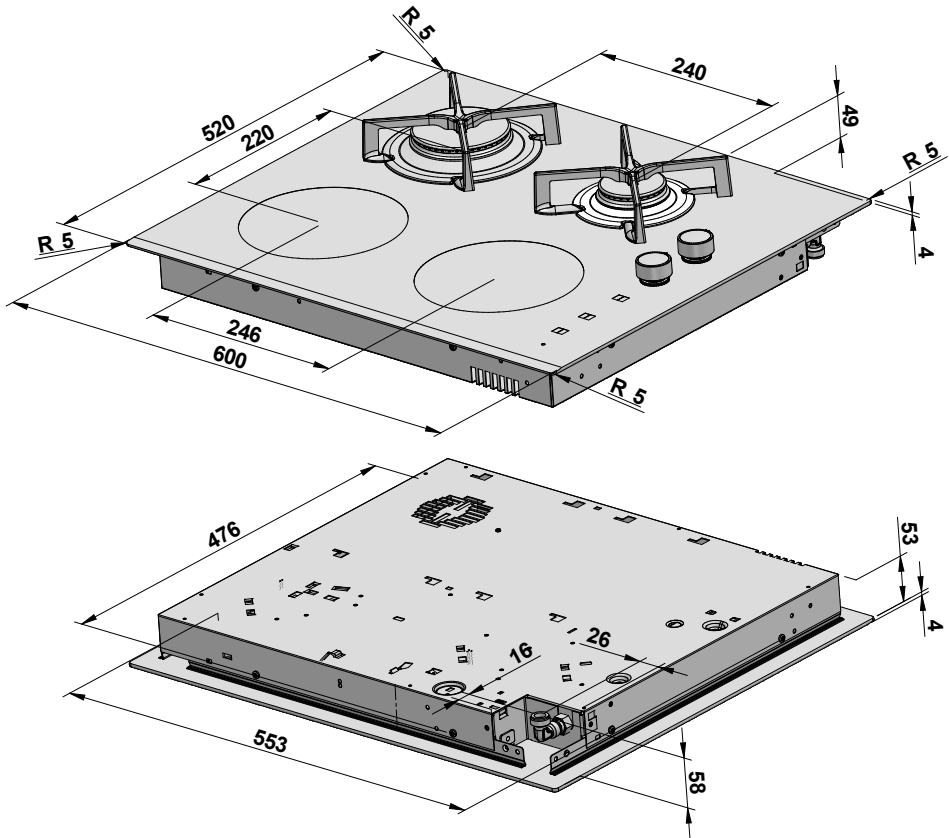
Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table (voir chapitre "Consignes de sécurité").



2

INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

- Dimensions d'encombrement



- A** Boîtier de raccordement électrique avec câble de raccordement L = 93 cm
- B** Raccordement au gaz G 1/2"

• Encastrement dans le plan de travail

Pour assurer l'étanchéité entre la table et le plan de travail, collez le joint fourni dans la pochette avant l'installation de la table :

— Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleur et les têtes de brûleurs en repérant leur position (voir paragraphe "Description de votre appareil").

— Retournez la table et posez-la avec précaution au-dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes et les bougies d'allumage.

— 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. Se conformer au croquis (Fig. 1).

— Placez votre table de cuisson dans la découpe du plan de travail en prenant soin de la tirer vers l'avant au maximum.

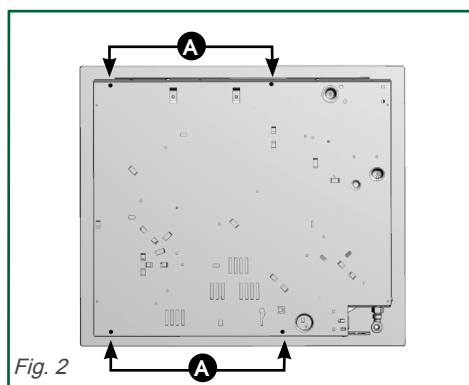
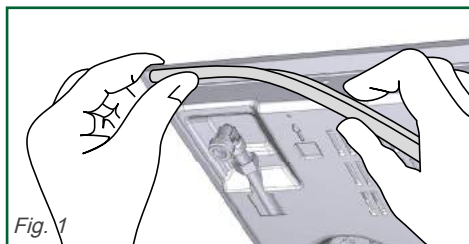
— Placez les têtes de brûleurs, les chapeaux, et les grilles support casserole.

— Raccordez votre table au gaz (voir chapitre "Raccordement gaz") et à l'électricité (voir chapitre "Raccordement électrique").

— Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de pattes de fixation. Vous pourrez vous les procurer auprès de votre Service Après-Vente. Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet (voir figures 2 et 3).

— Arrêtez de visser quand la patte de fixation commence à se déformer.

Ne pas utiliser de visseuse.



A Trous pour pattes de fixation

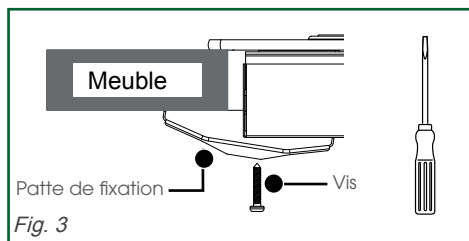


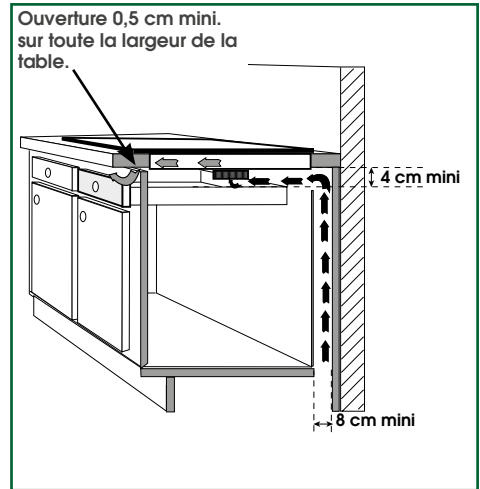
Fig. 3

2

INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

Encastrement au-dessus d'un meuble vide ou d'un tiroir.

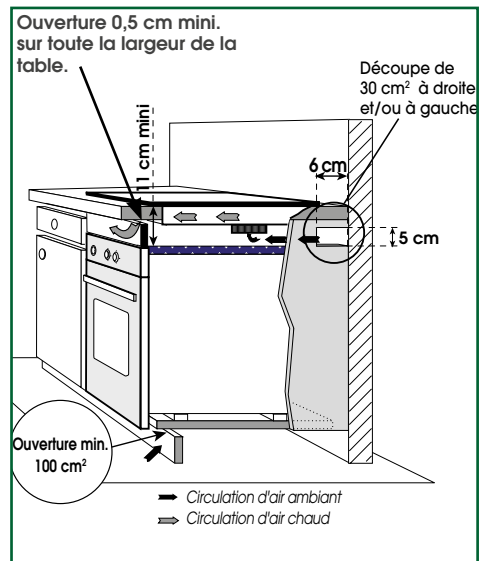
Un vide sanitaire de 8 cm minimum est nécessaire ainsi qu'une ouverture de 0,5 cm sur la largeur de la table..



Encastrement au-dessus d'un four

Celui-ci doit être impérativement en position basse. Il est impératif de disposer à l'avant d'une ouverture de 0,5 cm sur toute la largeur du meuble et à l'arrière du meuble d'une entrée d'air de 30 cm² minimum. Si le four n'est pas équipé d'une ventilation avec sortie d'air à l'avant, vous devez obligatoirement utiliser un kit d'isolation entre le four et la table (à commander auprès du revendeur).

Si le four est équipé d'une fonction "pyrolyse", ne jamais utiliser la table de cuisson pendant toute la durée de la pyrolyse.



2

INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

Encastrement au-dessus d'un lave-vaisselle

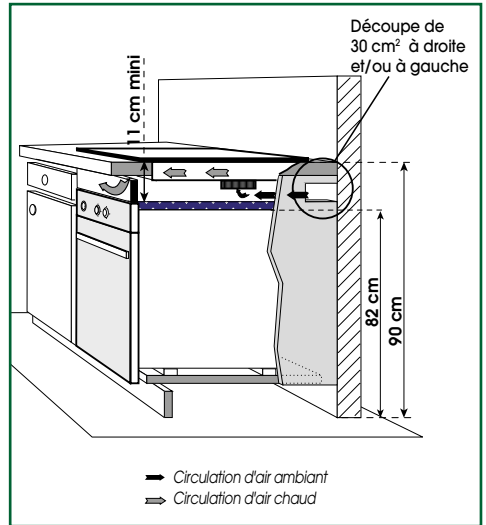
L'installation de votre table est possible sur un lave-vaisselle à condition que soient respectées les précautions élémentaires suivantes :

— La hauteur de votre plan de travail doit être supérieure ou égale à 90 cm.

— Vous devez recouvrir le dessus de votre lave-vaisselle d'une plaque d'isolation afin d'éviter que les particules provenant de l'isolation thermique de celui-ci, ne soient aspirées par les ventilateurs de la table. Cette plaque est disponible auprès de votre Service Après-Vente.

— Vous devez assurer une entrée d'air frais minimale, afin que le ventilateur de votre table puisse refroidir correctement les composants électroniques qui se trouvent à l'intérieur.

Nous suggérons à cet effet une découpe de 30 cm² à l'arrière d'un des côtés de la niche d'encastrement.



Raccordement électrique

L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
Tension	220-240 V~ - 50 HZ
Câble H05V2V2F-T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1,5
Fusible	16 A

Branchez les fils sur l'installation en respectant les couleurs des fils (Fig. 1).

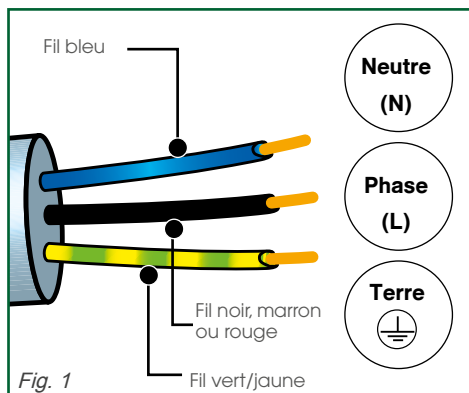




Fig. 1

Attention

Le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre  de l'appareil et doit être relié à la borne de terre  de l'installation.

Raccordement gaz

• Remarques préliminaires

Si votre table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou si la proximité d'autres éléments chauffants risque de provoquer un échauffement du raccordement, il est impératif de réaliser celui-ci en tube rigide.

Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, il ne doit pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ni passer dans un endroit susceptible d'être encombré.

Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation.

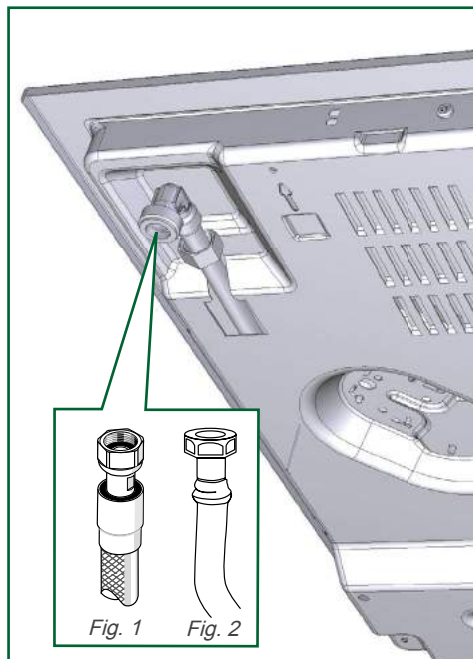
• Gaz distribué par canalisation, gaz naturel

Pour votre sécurité, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

— Raccordement avec un tube rigide en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2). Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

— Raccordement avec un tube flexible métallique (inox) onduleux à embouts mécaniques vissables (conforme à la norme NF D 36-121) dont la durée de vie est illimitée (Fig. 1).

— Raccordement avec un tuyau flexible caoutchouc renforcé à embouts mécaniques vissables (conforme à la norme NF D 36-103) dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. 2).



Important

Lors du raccordement gaz de votre table, si vous devez changer l'orientation du coude monté sur l'appareil :

1 - Changez la rondelle d'étanchéité.

2 - Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.

• Gaz distribué par bouteille ou réservoir (gaz butane/propane)

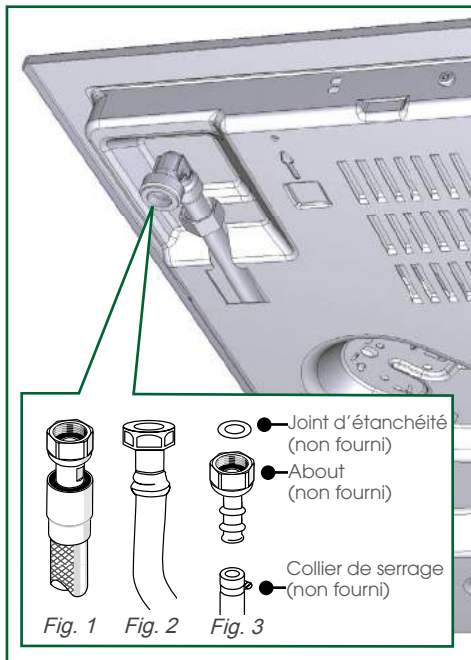
Pour votre sécurité, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

— Raccordement avec un tube rigide en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2). Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

— Raccordement avec un tube flexible métallique (inox) onduleux à embouts mécaniques vissables (conforme à la norme NF D 36-125) dont la durée de vie est illimitée (Fig. 1).

— Raccordement avec un tuyau flexible caoutchouc renforcé à embouts mécaniques vissables (conforme à la norme XP D 36-112) dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. 2).

Dans une installation existante, un tube souple équipé de ses colliers de serrage (conforme à la norme XP D 36-110) dont la durée de vie est de 5 ans peut être utilisé. Il est nécessaire dans ce cas d'utiliser un about sans oublier de mettre en place une rondelle d'étanchéité entre l'about et le coude de la table (Fig. 3).



Conseil

Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité auprès de votre Service Après-Vente.



Important

Vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 25 N.m.



Important

Tous les tubes souples et tuyaux flexibles dont la durée de vie est limitée doivent avoir une longueur maximum de 2 mètres et être visitables sur toute la longueur. Ils doivent être remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau). Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse.

En France, vous devez utiliser un tube ou un tuyau portant l'estampille NF Gaz



Changement de gaz



Important

Votre appareil est livré pré-réglé pour le gaz naturel.

Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant ce guide.

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

- Adapter le raccordement gaz
- Changer les injecteurs
- Régler les ralentis des robinets.

• Adaptez le raccordement gaz :

Reportez-vous au paragraphe "Raccordement gaz".

• Changez les injecteurs :

— Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs (voir paragraphe "Description de votre appareil").

Pour le brûleur triple couronne, veuillez utiliser une clé à tube de 7 (non fournie). Pour les autres brûleurs, veuillez utiliser la clé fournie.

— Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (Fig. 1).

— Montez à la place les injecteurs du gaz correspondant, conformément au repérage des injecteurs et au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre ; pour cela :

— Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

— Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

— Tracez une ligne sur la plaque d'être à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (Fig. 2).

— Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (Fig. 3).



Important

Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.

- Remontez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casserole.

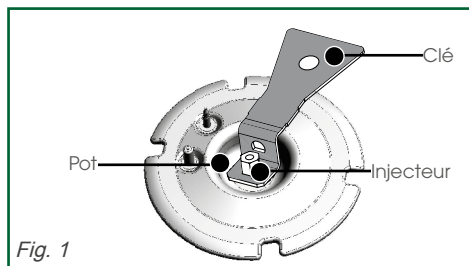


Fig. 1

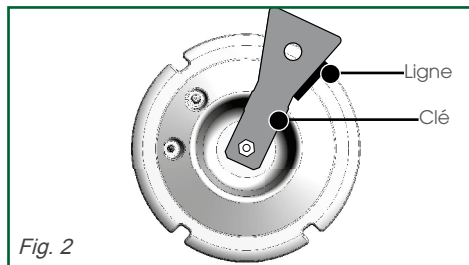


Fig. 2

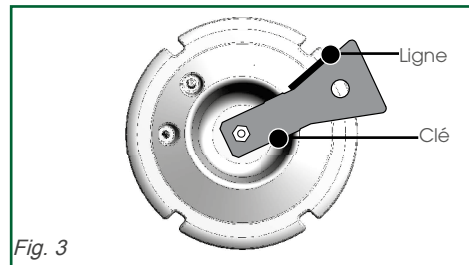


Fig. 3



Important

A chaque changement de gaz, cochez la case correspondante sur l'étiquette collée sur l'appareil. Reportez-vous aux paragraphes "Raccordement Gaz" et "Changement de Gaz" de la notice.

• Réglez les ralentis des robinets :

Les robinets sont situés sous les manettes (voir paragraphe "Description de votre appareil").

- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez les manettes, les bagues d'étanchéité, en les tirant vers le haut.

Passage du gaz naturel ou en gaz butane/ propane

— A l'aide d'un petit tournevis plat, vissez à fond la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune), dans le sens des aiguilles d'une montre.

— Remontez les bagues d'étanchéité, les manettes en veillant à leur sens d'orientation et assurez-vous que les manettes soient bien enfoncées.

Passage du gaz butane/propane en gaz naturel

— Dévissez la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune), à l'aide d'un petit tournevis plat, de 2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

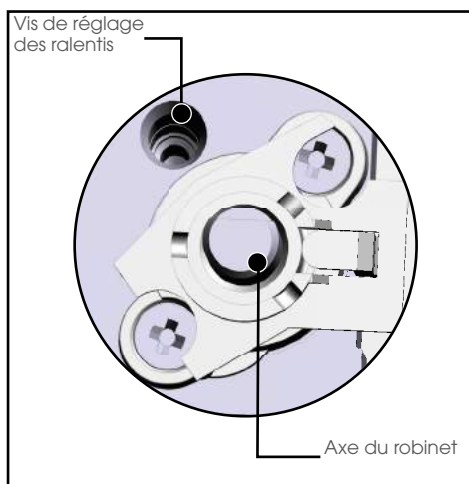
- Remontez la manette.
- Allumez le brûleur, en position maximum, et passez en position ralenti.

— Enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes.

— Remontez la bague d'étanchéité et la manette.

— Exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : il ne faut pas que la flamme s'éteigne ; sinon dévissez la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.

— Remontez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casserole.

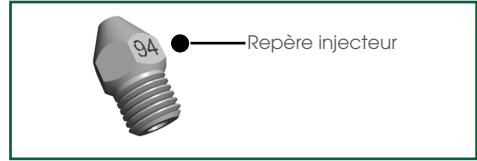


2

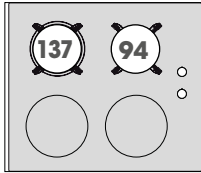
INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• Repérage des injecteurs

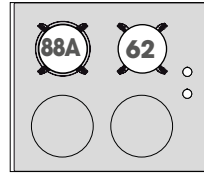
Les schémas ci-dessous indiquent les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé. Chaque numéro est marqué sur l'injecteur (cf exemple ci-contre).



Gaz naturel



Gaz butane propane



• Caractéristiques gaz

Appareil destiné à être installé en : FR..... cat : II2E+3+	Butane G30	Propane G31	Gaz Naturel G20	Gaz Naturel G25
Débit horaire ci-dessous à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
Brûleur grand rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	88A	88A	137	137
Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,10	3,10
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,870	0,870
Débit horaire (g/h)	229	225		
Brûleur Semi-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (kW)	0,620		0,615	0,615
Débit horaire (g/h)	109	107		
Table 2 feux gaz + 2 foyers induction				
Débit calorifique total (kW)	4,65	4,65	4,60	4,60
Débit maximum (g/h)	338	332		

Mise en marche des brûleurs gaz

Chaque brûleur est alimenté par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Le point "●" correspond à la fermeture du robinet.

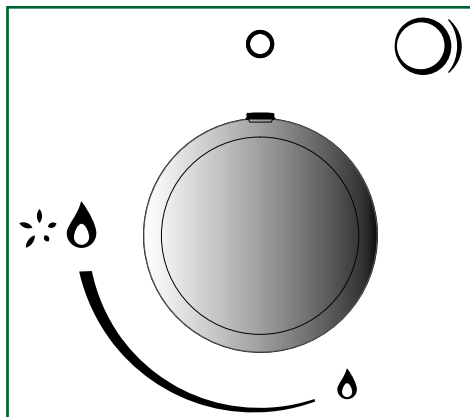
Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex. : brûleur droit ○).

Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes. Pour allumer un brûleur :

— appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ↶ jusque vers la position maximum ✨💧.

— maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole ✨💧 et le symbole 💧.



Conseils

— Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, ne forcez pas. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

— Maintenez la manette complètement enfoncée après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

— En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de réallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.

— En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette du brûleur choisi et maintenir en même temps l'appui sur la manette correspondante..

Récipients pour les brûleurs gaz

- Quel brûleur utiliser en fonction de votre récipient ?

Diamètre du récipient	Brûleur	Usage
20 à 30 cm	Triple couronne (selon modèle)	
18 à 28 cm	Grand rapide (selon modèle)	Fritures - Ebullition
16 à 22 cm	Rapide	Aliments à saisir
12 à 20 cm	Semi-rapide	Sauces - réchauffage
8 à 14 cm	Auxiliaire	Mijotage



Conseils

- Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient (Fig. 1).
- N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe sans le support adéquat (Fig. 2).
- N'utilisez pas de récipients qui recouvrent partiellement les manettes.
- Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.

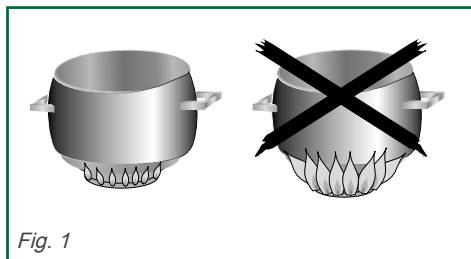


Fig. 1

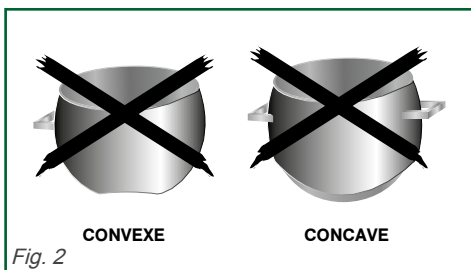


Fig. 2

Mise en marche des foyers induction

• Choix du récipient

Les récipients avec le symbole  sont compatibles avec l'induction.

Les récipients en verre, en terre, en aluminium sans fond spécial, en cuivre ou en inox non magnétique ne fonctionnent pas avec la cuisson induction.



Conseil

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

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.

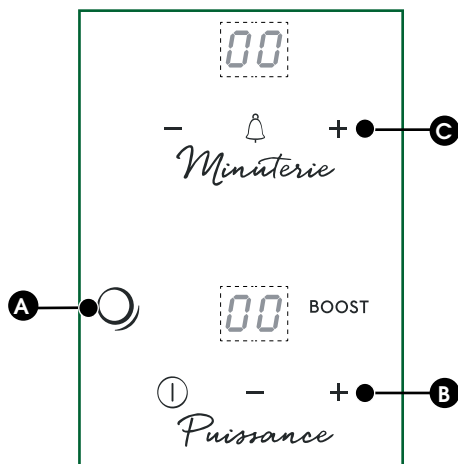
Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant. S'il «accroche» le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.

• Sélection du foyer

Sélectionnez le foyer adapté à la dimension du fond de votre récipient (voir tableau ci-après). 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 compatible avec l'induction.

Zone de cuisson	Récipients à utiliser
18 cm	11 à 22 cm

• Description des commandes



- A** Touche marche/arrêt
- B** Touches de réglage de puissance
- C** Touches de réglage de la minuterie

• Mise en marche - arrêt

Mise en marche

Après avoir posé votre récipient sur la zone de cuisson choisie, appuyez sur la touche ① de la zone à utiliser. Un affichage 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

Appuyez sur la touche ① de la zone utilisée ou sur la touche — de la puissance jusqu'à l'arrêt de la zone.

• Réglage de la puissance

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

Lors de la mise en marche, vous pouvez passer directement en puissance 14 en appuyant sur la touche —.

Position Boost


Un appui sur BOOST sélectionne la position maxi "bo" (Ebullition).

L'utilisation en puissance maximale d'une zone de cuisson entraîne une auto-limitation de l'autre, visible sur les afficheurs de puissance.

• Réglage de la minuterie

Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson et s'affecte sur une seule zone de cuisson à la fois.



Par appuis successifs sur la touche , vous sélectionnez la zone de cuisson à laquelle vous voulez affecter la minuterie.

Le symbole tournant de la minuterie peut être affecté uniquement sur les zones en fonctionnement.

Pour utiliser la minuterie :

— Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.

— Positionnez le symbole tournant sur cette zone de cuisson.

— Réglez la durée par appui sur — ou +. Un point s'allume sur l'afficheur de puissance pour confirmer votre manoeuvre.

La minuterie ne décompte que si la zone de cuisson est recouverte d'un récipient.

En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient.

Appuyez sur la touche — ou + de la minuterie pour arrêter ce bip.

Pour modifier les réglages de la minuterie :


Appuyez sur les touches — ou + de la minuterie.

Pour arrêter la minuterie :

Appuyez plusieurs secondes simultanément sur les touches — ou + de la minuterie ou sur la touche — de la minuterie jusqu'à **0**.

Pour affecter la minuterie à l'autre foyer :

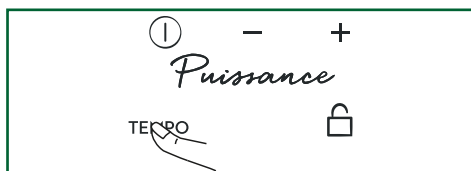
— Arrêtez la minuterie en cours.

— Par un appui sur la touche , affectez la minuterie à la nouvelle zone de cuisson en fonctionnement.

• Utilisation de 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, faite un appui sur la touche **TEMPO**. Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné.



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

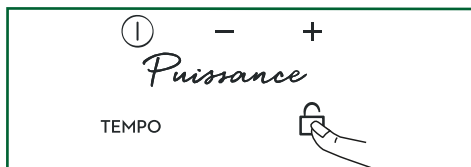
Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

Remarque : si un temps est affiché sur la minuterie, il n'est pas possible de changer ce temps dans les 5 secondes après appui sur **TEMPO**. Passé ces 5 secondes, il vous sera possible de modifier votre temps de cuisson.




Verrouillage des commandes

• Verrouillage 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 verrouillé.



Verrouillage


— Appuyez sur  pendant 3 à 4 secondes. L'afficheur   apparaît et disparaît au bout de quelques secondes. Toute action sur les touches entraîne le réaffichage du symbole verrouillage.


Déverrouillage

— Appuyez sur  pendant 3 à 4 secondes. L'afficheur   disparaît.

• 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. Vous avez la possibilité d'arrêter la fonction Clean lock à tout moment en appuyant sur  pendant 3 à 4 secondes..



Conseil

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation

Sécurités et recommandations

• Indicateur de chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes. Un "H" s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.

• Automatic-stop

Automatic-stop est une fonction de sécurité de votre table. Elle se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours.

Puissance utilisée	Le foyer s'éteint automatiquement au bout de
entre 1 et 7	8 heures
entre 8 et 11	2 heures
au-delà de 12	1 heure

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson concernée indique "AS" et un bip sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cet affichage "AS" restera visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné. Un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

• Sécurité "électronique"


Si la température des circuits électroniques devient excessive, une sécurité diminue automatiquement la puissance délivrée par la table.

• Sécurité "casserole vide"

Chaque zone de chauffe est équipée d'une sécurité qui détecte en permanence la température de la zone de chauffe. Ainsi, plus de risque de surchauffe due à des casseroles vides.

• Protection en cas de débordement :

Dans les cas suivants :

- débordement qui recouvre les touches,
 - chiffon mouillé posé sur les touches,
 - objet métallique posé sur les touches,
- un symbole  clignote dans l'afficheur, la table émet un bip puis s'arrête de fonctionner. Enlevez l'objet ou nettoyez et séchez les touches puis relancez la cuisson.

• Précautions d'utilisation

— Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 9 ou sur la position 10, un court instant. N'utilisez jamais la position 11 ou 12, vous risquez d'endommager vos récipients.

— Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

— Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent s'échauffer.



Important

— La table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

— Si un four est situé sous votre table de cuisson (voir "Encastrement"), les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode "pyrolyse".

— En cours d'utilisation de la table à induction, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus verre (ex. : cartes de crédit, cassettes...).

— A l'attention des porteurs d'implants actifs (stimulateurs cardiaques, pompes à insuline...) : votre table à induction génère un champ électromagnétique dans son très proche environnement. En conséquence, nous vous recommandons de prendre contact avec le fabricant de votre implant actif afin d'identifier les éventuelles incompatibilités.

ENTRETIEN	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS/ ACCESSOIRES A UTILISER
Des bougies et des injecteurs	En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table.	Petite brosse à poils durs.
Des grilles et des brûleurs gaz	Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.	Crème à récurer douce. Eponge sanitaire.
Du dessus verre (vitrocéramique)	Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux pour le verre vitrocéramique. N'utilisez pas de poudre à récurer ni d'éponge abrasive. <i>Accumulation de salissures recuites</i> : bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude. Utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finissez avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez. <i>Auréoles et traces de calcaire</i> : appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux. Puis utilisez un produit du commerce (pâte spéciale verre vitrocéramique). <i>Incrustations suite aux débordements de sucre, aluminium ou plastique fondu</i> : appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).	Eponge sanitaire. Produits spéciaux verre vitrocéramique.

Entretien général :

- Nettoyez régulièrement vos brûleurs : c'est essentiel pour leur bon fonctionnement et pour garantir une flamme stable et régulière.
- N'oubliez pas les bougies d'allumage. Séchez correctement les brûleurs et les chapeaux de brûleurs avant leur remise en place.
- Terminez le nettoyage en passant un papier absorbant sur le dessus verre pour enlever toute trace d'humidité.



Important

Ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.



Conseils

- Préférez un nettoyage des éléments de la table à la main plutôt qu'au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponge grattante pour nettoyer votre table de cuisson.

VOUS CONSTATEZ QUE :	QUE FAUT-IL FAIRE :
Allumage des brûleurs : il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui des manettes.	<p>Vérifiez le branchement électrique de votre appareil</p> <p>Vérifiez la propreté des bougies d'allumage.</p> <p>Vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs.</p> <p>Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées.</p> <p>Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.</p>
Lors de l'appui sur la manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois.	C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.
Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.	<p>Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas coincé.</p> <p>Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 mètres.</p> <p>Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz.</p> <p>Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide. Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs.</p> <p>Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.</p>
Lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée.	<p>Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes.</p> <p>Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place.</p> <p>Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.</p> <p>Évitez les courant d'air violents dans la pièce.</p> <p>Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.</p>
Les flammes ont un aspect irrégulier.	<p>Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc...</p> <p>Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans la bouteille.</p>

5

ANOMALIES ET SOLUTIONS

VOUS CONSTATEZ QUE :	QUE FAUT-IL FAIRE :
Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.	Évitez les courants d'air violents dans la pièce. Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans chapitre "Changement de gaz"). Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel). Vérifiez le bon réglage des vis au ralenti (voir paragraphe "Changement de gaz").
Lors de la cuisson, les manettes deviennent chaudes.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez de petites casseroles sur les brûleurs à proximité des manettes. • Bien installer la casserole au centre du brûleur. Elle ne doit pas déborder sur les manettes.
La table dégage une odeur lors des premières cuissons.	Faites chauffer chaque foyer induction pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.
Votre table émet un léger clic clac.	C'est normal. Ce bruit est produit par la répartition de puissance entre les deux foyers induction.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson sur les foyers induction.	A la forte puissance, ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour la table.
Votre appareil neuf fait disjoncter	Le branchement de votre table est défectueux. Vérifiez sa conformité (voir chapitre branchement).
Lors de la mise en service un affichage lumineux apparaît sur le dessus	C'est normal. Il disparaîtra au bout de 30 secondes.
Le branchement de votre table est défectueux. Vérifiez sa conformité (voir chapitre branchement).	<ul style="list-style-type: none"> • 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.



Conseil : Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez le Service Après-Vente.

5

ANOMALIES ET SOLUTIONS

VOUS CONSTATEZ QUE :	QUE FAUT-IL FAIRE :
Code défaut F9	Tension inférieure à 170 V.
Code défaut F0	Température inférieure à 5°C.
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.
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.



Conseil : Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez le Service Après-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.



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 l'adresse 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