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.

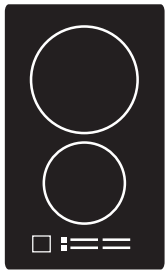
Choisir SAUTER, c'est faire pleinement confiance à sa technologie de pointe pour mieux se concentrer sur l'essentiel : la recette, les saveurs et la convivialité. C'est pour vous permettre, jour après jour, d'exprimer vos talents et vos souhaits de réussite culinaire que nous avons créé cette nouvelle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

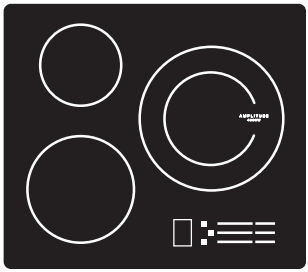
Nous sommes heureux de vous accompagner dans vos réalisations gourmandes et nous espérons que votre achat vous apporte entière satisfaction.

www.sauter-electromenager.com

0

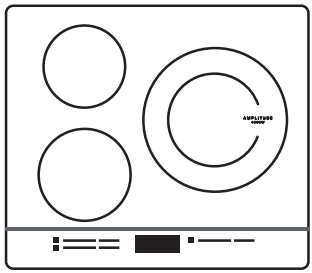


a

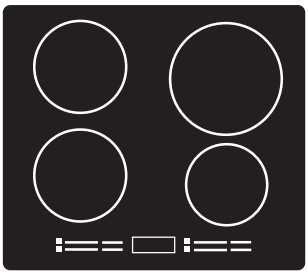


b
= 4000 W

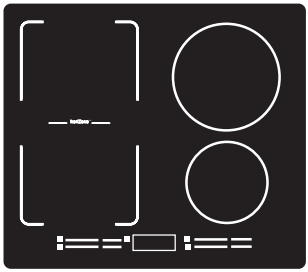
b
= 5000 W



c

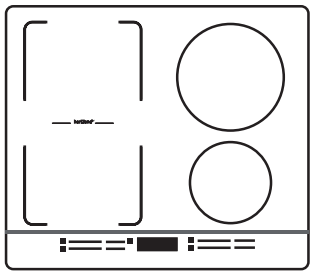


d

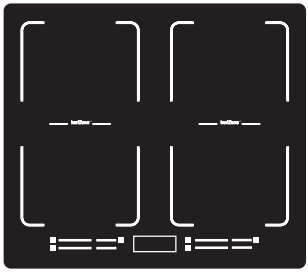


e
= 4000 W

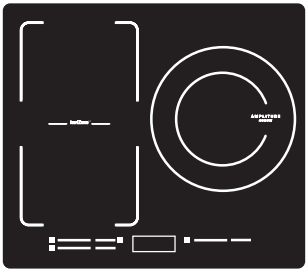
e
= 5000 W



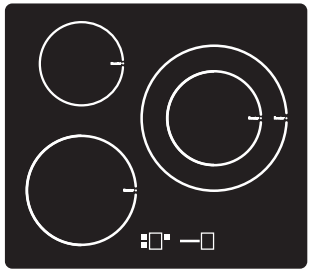
f



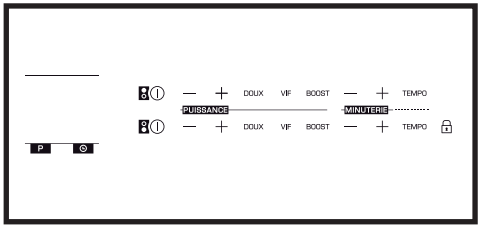
g



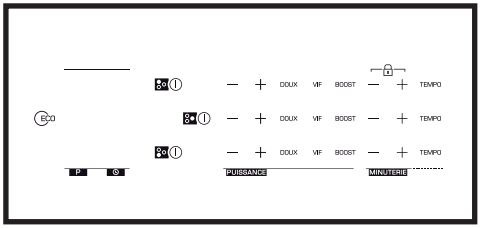
h



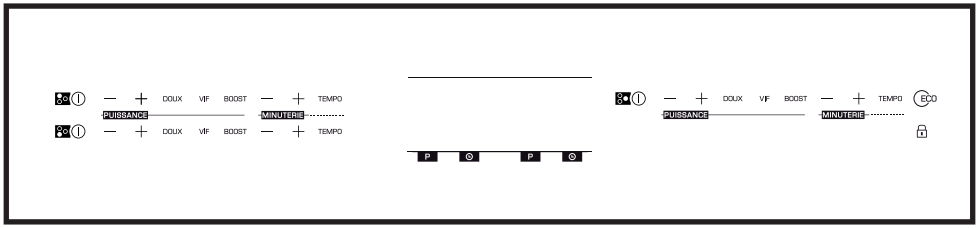
i


DOUX
VIF
BOOST
TEMPO
PUISSANCE
MINUTERIE
P

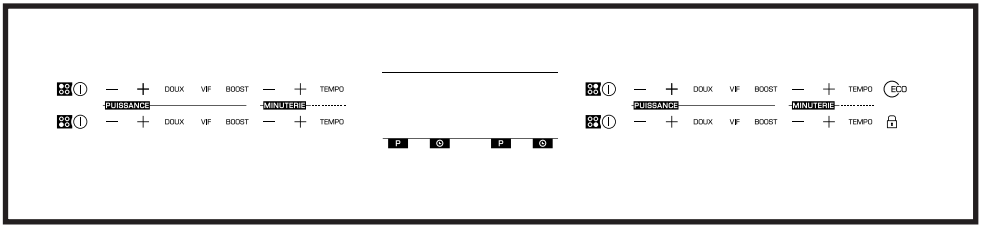
a


ECO
DOUX
VIF
BOOST
TEMPO
PUISSANCE
MINUTERIE
P

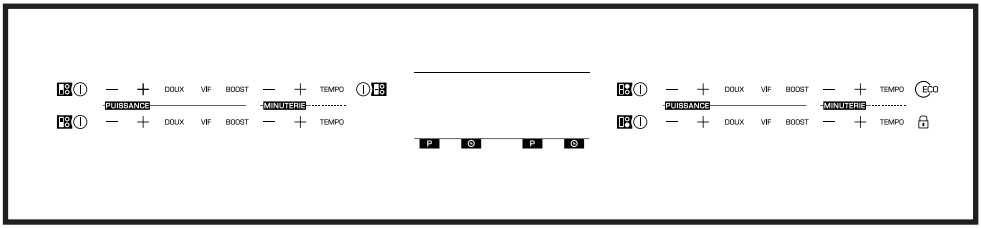
b b


DOUX
VIF
BOOST
TEMPO
PUISSANCE
MINUTERIE
ECO
P

c

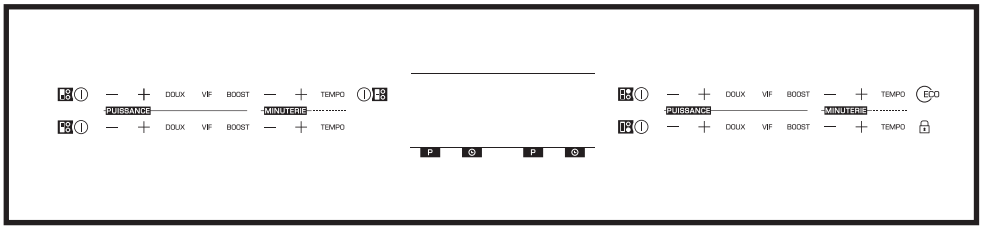

DOUX
VIF
BOOST
TEMPO
PUISSANCE
MINUTERIE
ECO
P

d

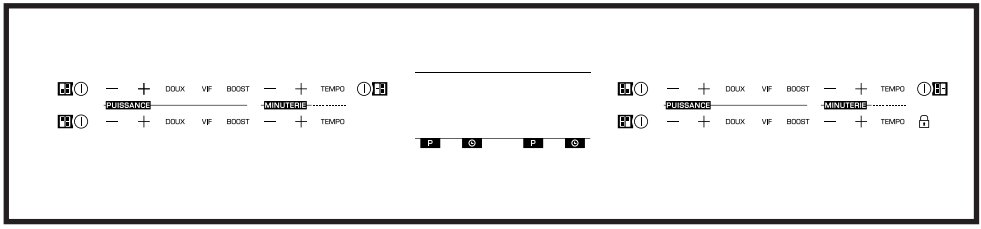

DOUX
VIF
BOOST
TEMPO
PUISSANCE
MINUTERIE
ECO
P

e e

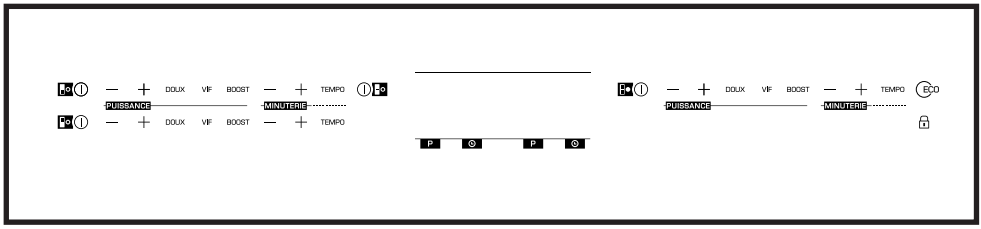
*


DOUX
VIF
BOOST
TEMPO
PUISSANCE
MINUTERIE
ECO
P

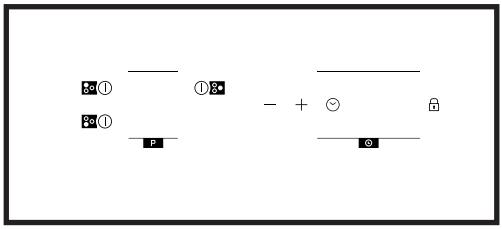
f


DOUX
VIF
BOOST
TEMPO
PUISSANCE
MINUTERIE
P

g

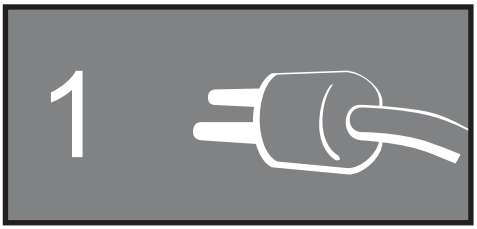

DOUX
VIF
BOOST
TEMPO
PUISSANCE
MINUTERIE
ECO
P

h

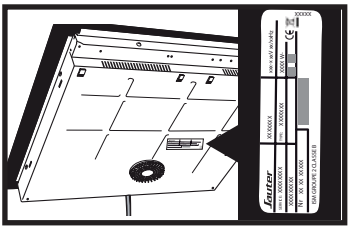

TEMPO
P

i

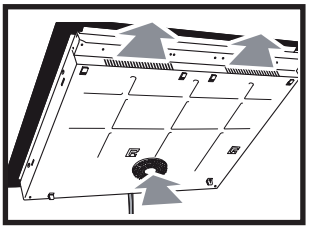
*



1.1

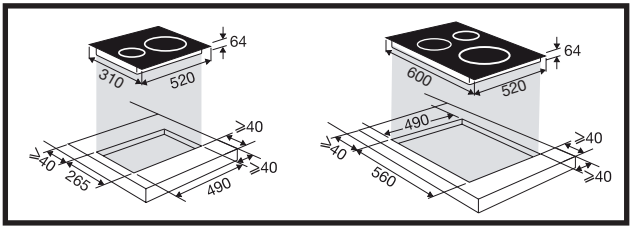


1.1.1

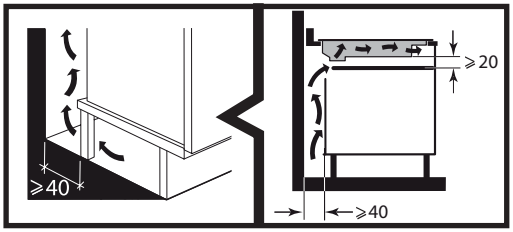


1.2

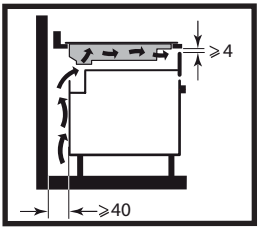
1.2.1



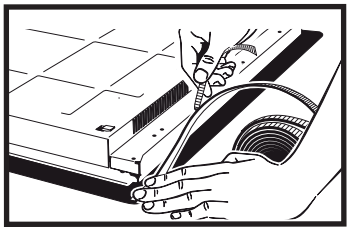
1.2.2



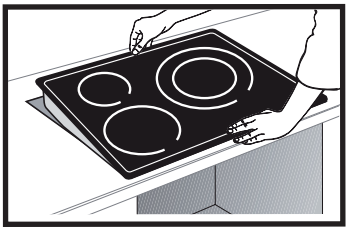
1.2.3



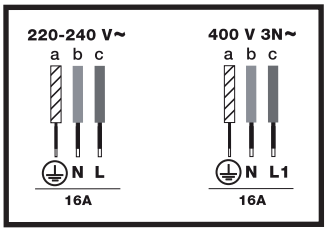
1.2.4



1.2.5

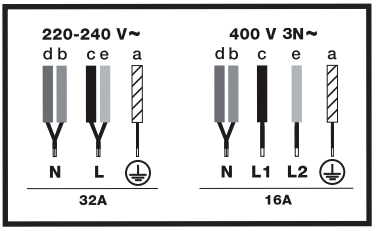


1.2.6

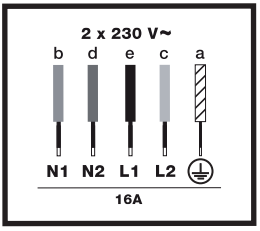


1.3

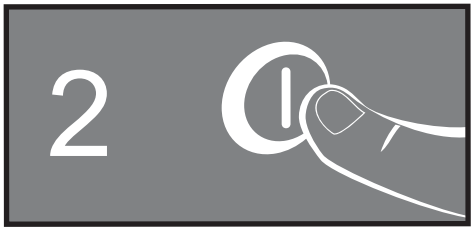
1.3.1

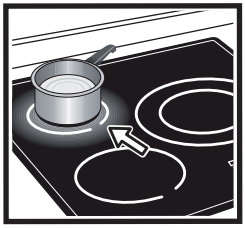


1.3.2

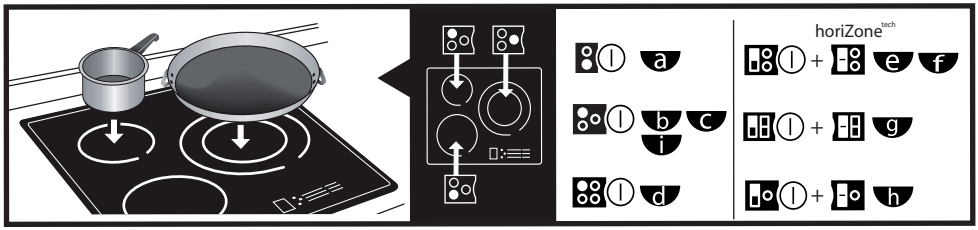


1.3.3

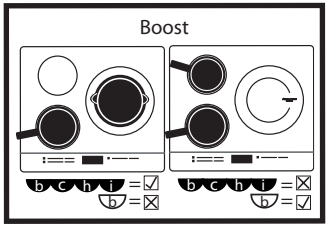




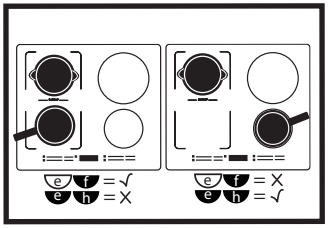
2.1



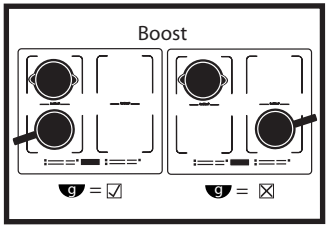
2.2



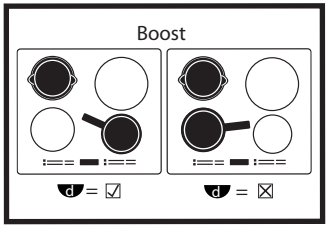
2.2.1



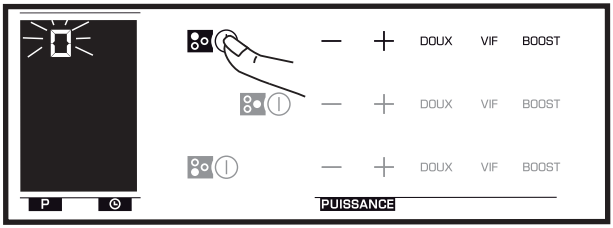
2.2.2



2.2.3



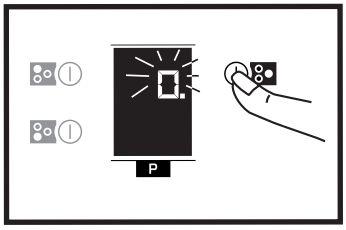
2.2.4



2.3

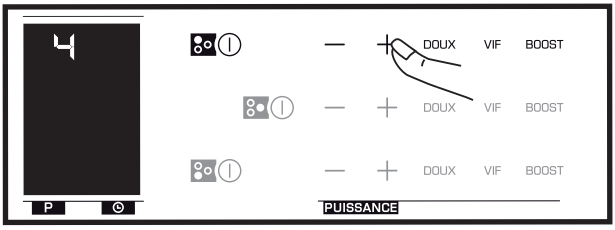
a b c d e f g h

2.3.1



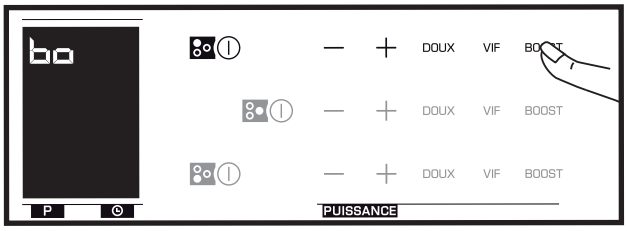
i

2.3.1

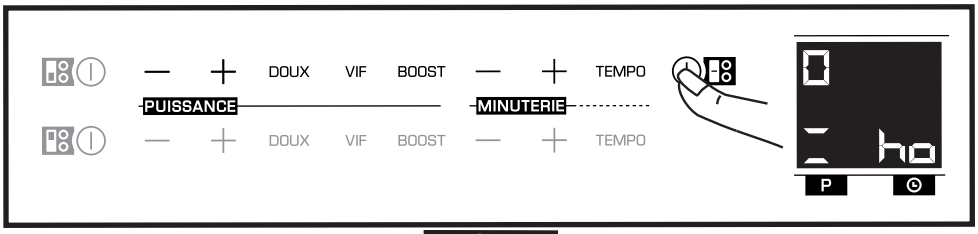


2.4

2.4.1

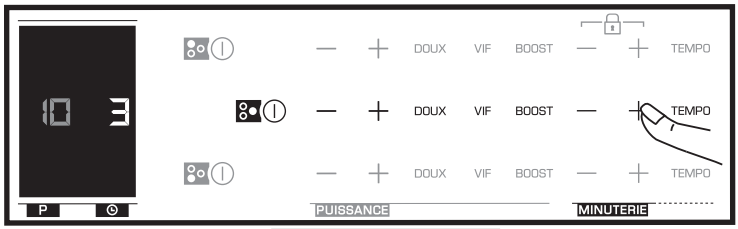


2.4.2



efgh

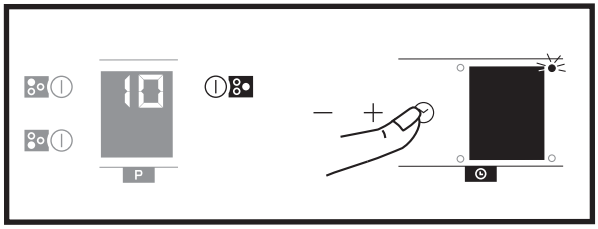
2.4.3



2.5

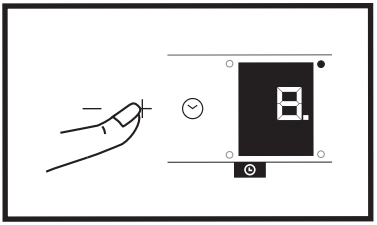
abcdefgh

2.5.1



i

2.5.2



i

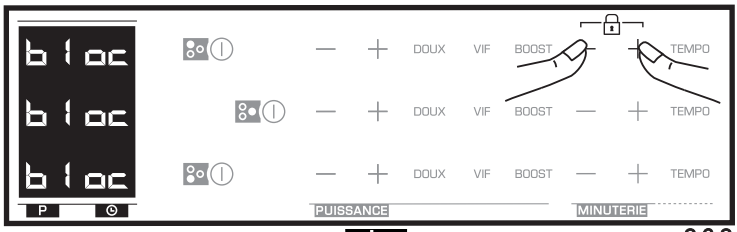
2.5.3



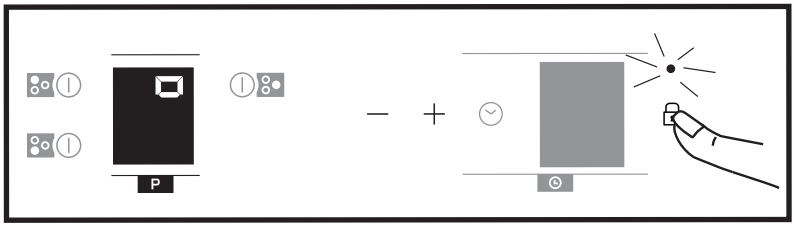
2.6

acdefgh

2.6.1



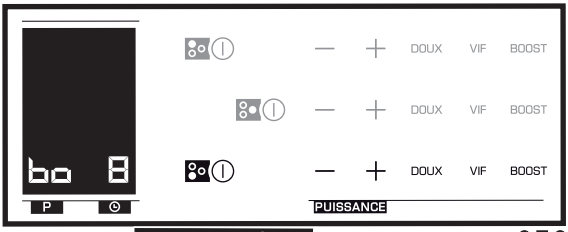
b 2.6.2



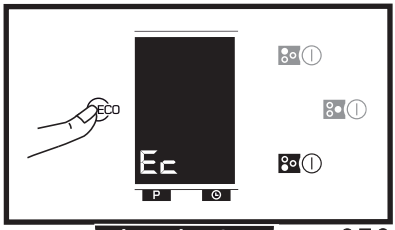
i 2.6.3



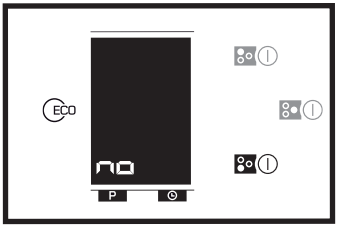
2.7 2.7.1



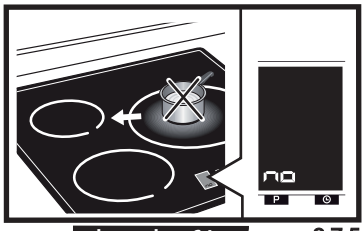
bcdefh 2.7.2



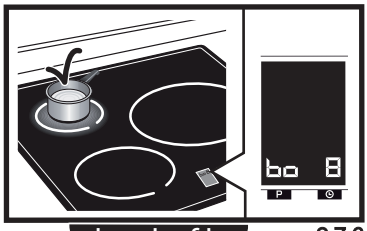
bcdefh 2.7.3



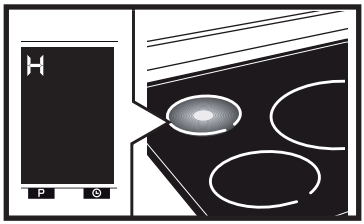
bcdefh 2.7.4



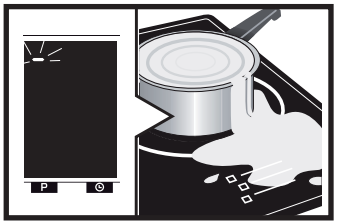
bcdefh 2.7.5



bcdefh 2.7.6



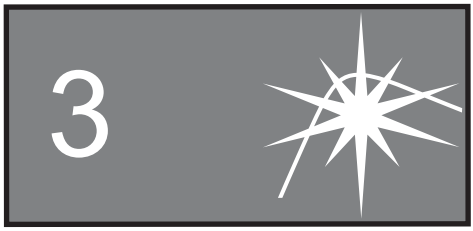
2.8 2.8.1



2.8.2



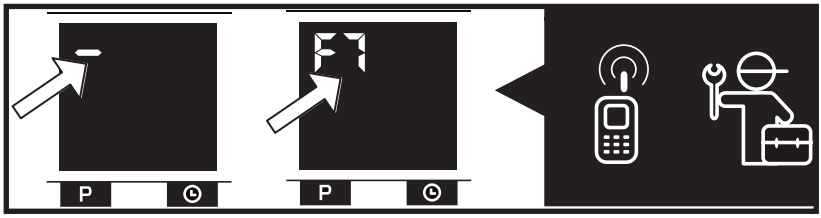
2.8.3



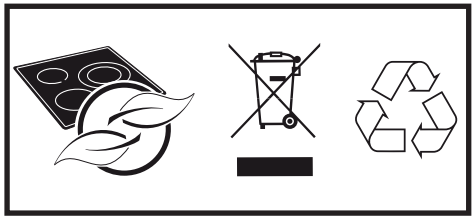


3.1 3.1.1









Instructions de sécurité



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

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

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

Chaleur résiduelle
L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
Pour arrêter le fonctionnement d'un ou des foyers, appuyer longuement sur la touche marche/arrêt. L'utilisateur est avisé de l'arrêt de la fonction par un bip et le changement d'état de l'afficheur.
Un "H" s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.

Sécurité enfant
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre: utilisation de la sécurité enfant). Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.

Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales.
Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la

réglementation qui le concerne. A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit.
En ce qui concerne celle du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.
Votre appareil est conforme aux Directives et réglementations européennes auxquelles il est soumis.

La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.
Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez par exemple la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
Danger d'incendie: ne pas stocker d'objets sur l'appareil de cuisson.
Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.
Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface, car ils peuvent devenir chauds.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après-Vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
Evitez les chocs avec les récipients: la surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.
Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet «ventouse» risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique. Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.
Evitez de poser des récipients sur votre cadre et sur le zones de commande (suivant modèle).
Evitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés: ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.
Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.
Ne réchauffez pas de boîtes de conserve fermées, elles risquent d'éclater.
Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.
Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre

table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.
L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

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

Danger électrique
Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.
Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique.
Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.
Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

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

0 Identification



Identifiez votre type de table de cuisson a b c d e f g h i en comparant le nombre et la disposition des foyers de votre appareil avec les illustrations.

* Les symboles peuvent varier selon les modèles.

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)**.
Veuillez noter dans les cadres ci-dessous les références de service et de type norme figurant

Service:	Type:

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)**.

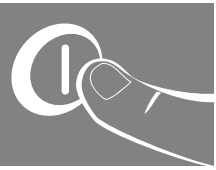
Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse. Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe. Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four 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 déconnection doit être incorporée dans la canalisation fixe.
Identifiez le type de câble de votre table de cuisson, selon le nombre de fils et les couleurs:
- Câble à 3 fils **(1.3.1) :**
  a) vert-jaune, b) bleu, c) marron.
- Câble à 5 fils **(1.3.2** et **1.3.3) :**
  a) vert-jaune, b) bleu, c) marron, d) noir, e) gris.

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.

2 Utilisation



2.1 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.

2.2 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. Veillez à ne pas utiliser de récipients au diamètre inférieur à celui du foyer (voir tableau).

Diamètre du foyer	Modèle de table	Puissance max. du foyer (Watt)	Diamètre du fond du récipient
16 cm	i	2000	10 à 18 cm
	a-b-c-d-e-f	2200	
18 cm	c d	2800	12 à 22 cm
21 cm	a-b-d-e-f-i	3100	12 à 24 cm
1/2 zone	e-f-g-h	2800	12 à 20 cm
HoriZone 4000	e h	4000	18 cm, ovale, poissonnière
HoriZone 5000	e f g	5000	
Amplitude 4000	b-c-h-i	4000	15 à 32 cm
Amplitude 5000	b	5000	12 à 32 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 ou P) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients selon le modèle de votre table comme indiqué sur les illustrations (2.2.1 - 2.2.2 - 2.2.3 - 2.2.4).
Vous éviterez ainsi une limitation automatique de puissance sur un des foyers si le positionnement n'est pas optimal:

☑= positionnement recommandé.

☒= positionnement à éviter.

2.3 MISE EN MARCHE - ARRET

Mise en marche: appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser **(2.3.1)**.
Un 0 clignotant et un bip signalent que la zone est allumée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.
Arrêt: appuyez longuement sur la touche marche/arrêt de la zone, un bip long retentit.

2.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 14 **(2.4.1)** sauf pour le modèle i allant de 1 à P.
Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance 14 ou P en appuyant sur la touche - .

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

DOUX = puissance 6

VIF = puissance 10

BOOST = puissance maximale **(2.4.2)**

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

e f g h

Un appui sur la touche HoriZone permet d'activer les foyers avant et arrière simultanément **(2.4.3).**

2.5 REGLAGE DE LA MINUTERIE

a b c d e f g h

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 **(2.5.1)**.
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 - ou revenir à 0 avec la touche -.

i Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson. Toutes les minuteries peuvent être utilisées ensemble. Par appuis successifs sur la touche minuterie vous sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie. Les leds de la minuterie peuvent être affectées uniquement sur les zones en fonctionnement. La minuterie en cours d'affichage a sa led en surbrillance. Pour utiliser la minuterie: mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance. Sélectionnez la led minuterie de la zone de cuisson **(2.5.2)**. Appuyez sur les touches + ou - jusqu'au réglage souhaité pour régler votre temps de cuisson **(2.5.3)**. Pour les

longues durées, appuyez sur la touche – pour accéder directement à 99 minutes. La minuterie ne décompte que si la zone de cuisson est recouverte d'un récipient. En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique 0 et un bip vous prévient. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter ce bip. Pour modifier les réglages de minuterie: sélectionnez votre minuterie puis appuyez sur les touches + ou -. Pour arrêter la minuterie: sélectionnez votre minuterie puis faire un double appui sur les touches + et - .

La touche TEMPO TEMPO ou

abcdefgh

Cette fonction permet d'afficher le temps écoulé depuis la dernière modification de puissance sur un foyer choisi.
Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche TEMPO. Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné.
Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur la touche TEMPO puis, dans les 5 secondes, appuyez sur + de la minuterie pour incrémenter le temps de cuisson que vous voulez obtenir. L'affichage du temps devient fixe pendant 3 secondes puis l'affichage du temps restant apparait. Un bip est émis pour confirmer votre choix.
Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.
Remarque : Si un temps est affiché sur la minuterie, il n'est pas possible de changer ce temps dans les 5 secondes après appui sur TEMPO. Passé ces 5 secondes, le temps de cuisson est modifiable.

2.6 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:

acdefgh 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 manoeuvre **(2.6.1)**.

b 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 manoeuvre **(2.6.2)**.

i Appuyez sur la touche de verrouillage (cadenas) jusqu'à ce que la led placée au-dessus s'allume, que le symbole « 🔒 » apparaisse et qu'un bip confirme votre manoeuvre **(2.6.3)**.

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:

acdefgh «bloc» apparait 2 secondes puis disparait.

i la led de verrouillage s'allume, elle s'éteint au bout de quelques secondes.

Seule la touche «arrêt» est toujours active sur tous les modèles. Sur les zones de cuisson qui ne fonctionnent pas, le symbole «bloc» ou la led (selon modèle) s'allume quand vous appuyez sur les touches marche/arrêt. Cet affichage s'éteindra au bout de quelques secondes.

Déverrouillage:

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

b 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 manoeuvre.

i Appuyez sur la touche de verrouillage (cadenas) jusqu'à l'extinction de la led et un double bip confirme votre manœuvre.
Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation.

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

acdefgh 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.

b 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.

2.7 LA FONCTION EASY COOK - (touche ECO)

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) **(2.7.1)**.
Sélectionnez la puissance (de préférence Boost) et éventuellement une durée **(2.7.2)**.

Appuyez sur la touche ECO **(2.7.3)**.

Le symbole «Ec» apparait dans l'afficheur:
- soit le foyer choisi est le mieux adapté au récipient et «Ec» disparait pour laisser apparaitre les paramètres de cuisson initiaux.
- soit le foyer choisi n'est pas le mieux adapté au récipient et «no» apparait dans l'afficheur en alternance avec «Ec» **(2.7.4)**.

Il vous est alors conseillé de choisir un autre foyer **(2.7.5)**.
Dans le cas où le nouveau foyer choisi est adapté, les paramètres de cuisson seront automatiquement transférés sur ce foyer **(2.7.6)**. 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.

2.8 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 **(2.8.1)**.
Evitez alors de toucher les zones concernées.

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

Protection en cas de débordement:
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 **(2.8.2)** .
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande **(2.8.3)** .

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 apparaitre 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

<u>A la mise en service :</u>

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.

<u>A la mise en marche :</u>

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.

<u>En cours d'utilisation:</u>

La table ne fonctionne pas, le visuel affiche ⁃ et un signal sonore retentit.
Il y a eu débordement ou un objet encombre le clavier de commande. Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

Le code F7 s'affiche.
Les circuits électroniques se sont échauffés (voir chapitre encastrement).

Durant le fonctionnement d'une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier clignotent toujours.
Le récipient utilisé n'est pas adapté.

Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson (voir le conseil «Sécurités et recommandations»).
C'est normal. Avec un certain type de récipient, c'est le passage de l'énergie de la table vers le récipient.

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.

5 Environnement

- Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.
- Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

6 Service Après-Vente

RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :
www.sauter-electromenager.com

vous pouvez nous contacter :

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

> Par courrier à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs SAUTER
5, avenue des Béthunes
CS 69 526
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

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

L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PARTICULIERS

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

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

clearit

INTERVENTIONS

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

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

N°Cristal 09 69 39 25 25
APPEL NON SURTAXE

PIÈCES D'ORIGINE

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

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

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

CZ5702676_01 07/15