

INSTRUCTIONS UTILISATEUR

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.

Retrouvez-nous sur  

www.sauter-electromenager.com












Important :

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



TABLES DES MATIÈRES

	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
	ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	6
	Environnement	6
	Conseils économie d'énergie.....	6
	IDENTIFICATION DE VOTRE APPAREIL	7
	Dessus.....	7
	Bandeau de commande	7
	INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	8
	Déballage.....	8
	Encastrement	8
	Branchement électrique.....	10
	UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	11
	Choix du récipient	11
	Sélection du foyer	11
	Mise en marche / arrêt.....	12
	Réglage de la puissance	12
	Réglage de la minuterie	12
	Verrouillage des commandes	13
	Sécurité et recommandations	14
	ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	15
	MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	16
	RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE	17
	SERVICE APRÈS-VENTE	18
	Interventions	18
	Relations consommateurs FRANCE	18



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 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.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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.

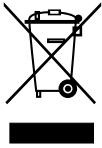
⚠ MISE EN GARDE :

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.



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.

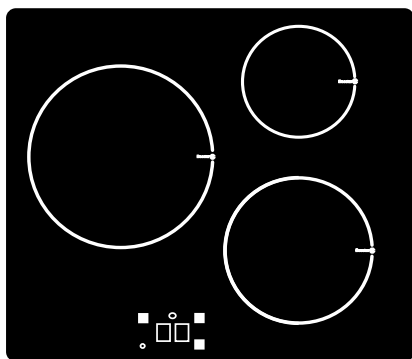
Conseils économie d'énergie

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

1

IDENTIFICATION DE VOTRE APPAREIL

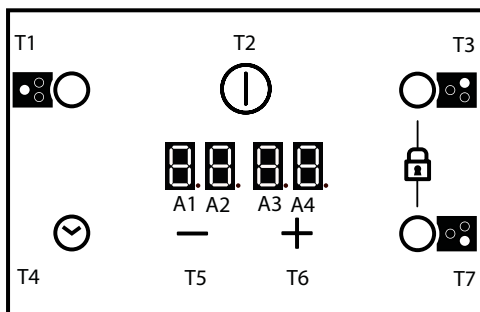
Dessus



a
5900 W

b
7200 W

Bandeau de commande



T1: Touche Foyer Gauche

T2: Touche Marche / arrêt

T3: Touche Foyer arrière droit

T4: Touche Minuterie

T5: Touche -

T6: Touche +

T7: Foyer avant droit

A1: Afficheur «puissance»

A2: Afficheur foyer actif

A3: Afficheur dizaine «minuterie»

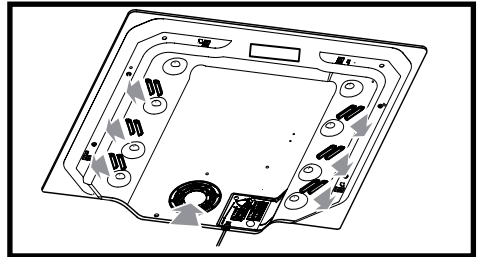
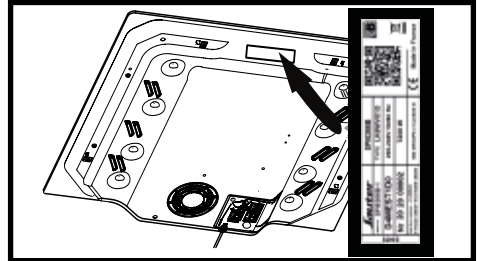
A4: Afficheur unité «minuterie»

2

INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

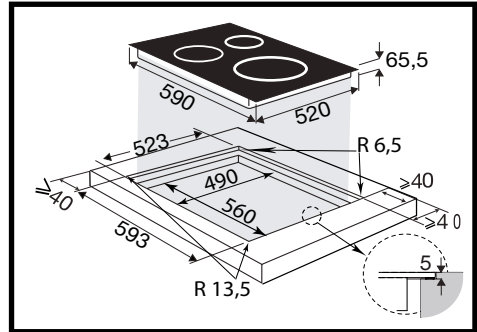
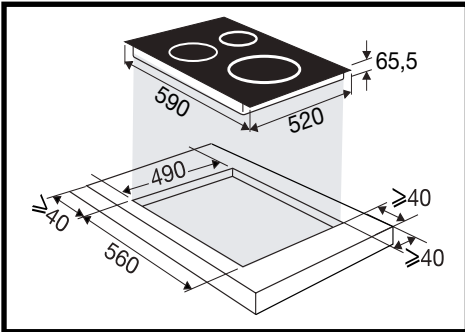
Déballage

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

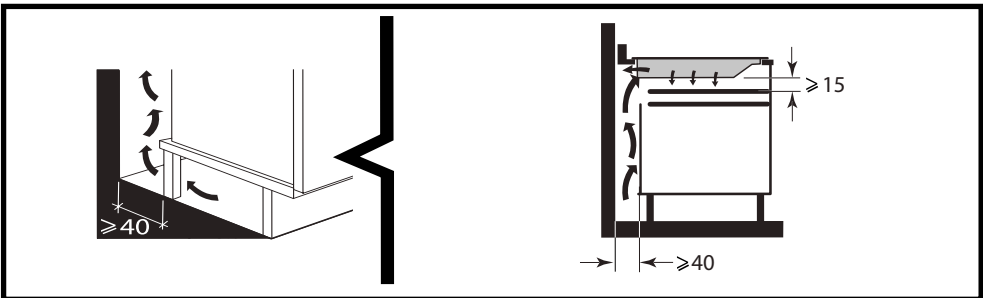


Encastrement

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



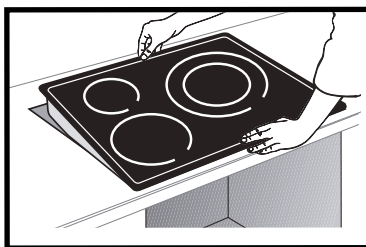
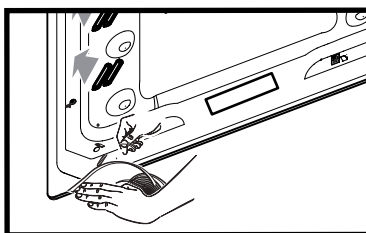
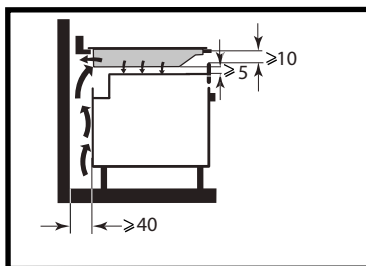
En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir.



2

INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

ou au-dessus d'un four encastrable, respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante à l'avant. Collez soigneusement le joint d'étanchéité sur tout le pourtour du verre de la table et introduisez la table dans le meuble.



Important

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).

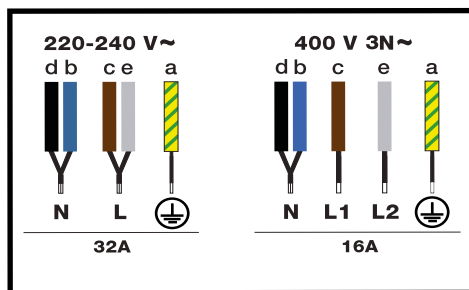
Branchement électrique

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur. Une déconnection doit être incorporée dans la canalisation fixe.

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

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.



Choix du récipient

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction. Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction.



Conseils

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

Sélection du foyer

Vous disposez de 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 (cm)	Modèle de table	Puissance max du foyer (Watt)	Diamètre fond du récipient (cm)
16		2300	11-16
18		2400	11-18
26		2400	12-26
28		3600	11-28



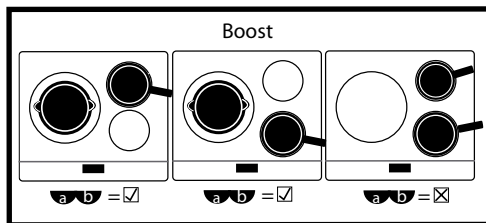
Conseils

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 selon le modèle de votre table comme indiqué sur les illustrations.

Vous éviterez ainsi une limitation automatique de puissance sur un des foyers si le positionnement n'est pas optimal:


- = positionnement recommandé.
- = positionnement à éviter.



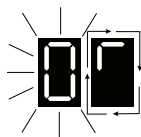
Mise en marche / arrêt

• Mise en marche :




A la première mise en marche un appui sur n'importe quelle touche annule l'affichage du codage lumineux (sans appui ils disparaissent après environ 10 secondes).

Appuyez sur la touche  (T2 marche/arrêt) de la table, un «0» s'affiche dans l'afficheur A1 et un chenillard dans l'afficheur A2.

Afficheurs A1 - A2

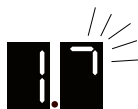


L'afficheur indique uniquement les informations concernant le dernier foyer activé. Pour consulter les valeurs d'un autre foyer en fonctionnement, il faut appuyer sur la touche du foyer concerné.

Après avoir sélectionné un foyer en faisant un appui sur la touche  T1,  T3 ou  T7 un 0 clignote dans A1, et 2 segments formant un angle clignotant dans A2 indiquant le foyer actif. Vous pouvez alors régler la puissance désirée.

Si vous sélectionnez un autre foyer l'angle du foyer déjà en fonctionnement deviendra fixe et celui du dernier foyer activé clignotant. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après quelques secondes.

Afficheurs A1 - A2



Foyer arrière droit puissance 1.




Dans le cas de plusieurs foyers allumés en même temps, dernier foyer activé Avant Droit puissance 5.




• Arrêt d'une zone :

Appuyez longuement sur la touche de la zone à arrêter  T1,  T3 ou  T7, un bip long retentit.


• Arrêt général :

Appuyez sur la touche marche/arrêt  (T2). Un bip long retentit tous les foyers s'arrêtent simultanément, l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

Réglage de la puissance


Appuyez sur la touche  ou  pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 9 puis P (P = puissance maxi ou boost). Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maxi P en appuyant sur la touche  (T5).




• Accès rapide :

Un double clic sur la touche  permet d'accéder directement à la puissance 5 (si la puissance affichée <5) ou directement à la puissance 9 (si la puissance affichée est comprise entre 5 et 8).

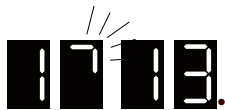
Réglage de la minuterie

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 (puissance >0).

Pour mettre la minuterie en marche, appuyez sur la touche  (T4), un 0 s'affiche dans l'afficheur A4 avec un point fixe.



Le réglage se fait ensuite par appui sur  (T6) ou  (T5). Il est possible d'accéder directement à 99 minutes en appuyant dès le départ sur la touche .

Exemple :



Foyer arrière droit Puissance 1 avec une minuterie de 13 min.

En fin de cuisson, l'affichage indique 0 dans A3 et A4 et un bip retentit pendant environ 20 sec. Pour le désactiver, appuyez sur n'importe quelle touche de commande.

Pour arrêter la minuterie manuellement, faire un appui long sur la touche  (T4) ou revenir à 0 avec la touche  (T5).



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:

Si votre table est éteinte : Appuyez longuement sur les touches  +  (T3 + T7) jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans les afficheurs et qu'un bip court confirme votre manoeuvre.

• Table verrouillée en fonctionnement :



Appuyez longuement sur les touches  +  (T3 + T7) jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans les afficheurs et qu'un bip court confirme votre

manoeuvre. L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et «bloc».

Quand vous appuyez sur les touches de puissance ou de minuterie des zones en fonctionnement:

«bloc» apparaît 2 secondes puis disparaît.





• Déverrouillage:

Appuyez simultanément sur les touches  +  (T3 + T7) jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» disparaisse dans l'afficheur et que 2 bips courts confirment votre manoeuvre.

En cas de coupure de courant le verrouillage est mémorisé.

• Fonction CLEAN LOCK:

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

Pour activer Clean lock, faites un appui court simultanément sur les touches  +  (T3 + T7), un bip est émis et le symbole «bloc» clignote dans les afficheurs. Après un temps prédéfini de 1mn, le verrou sera automatiquement annulé. 2 bip courts sont émis et «bloc» s'éteint. Vous avez la possibilité d'arrêter le Clean lock à tout moment par un appui long sur les touches  +  (T3 + T7).

Sécurité 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.

Évitez alors de toucher les zones concernées.

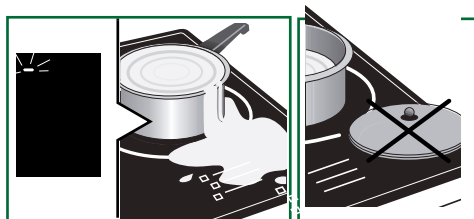
• Limiteur de température:

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 .
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande.



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

• Système «Auto-Stop»:

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité «Auto-Stop» qui coupe automatiquement la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "AS" dans la zone de commande et un signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.



Conseils

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

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



Conseils

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

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

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

• 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 clignotent toujours.

Le récipient utilisé n'est pas adapté.

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

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



RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

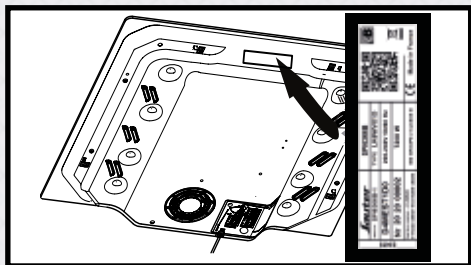
FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014

	Symbole	Valeur								Unité
Identification du modèle	LO6EKX1D	LO6EKX1D								
Plaque signalétique										
Type de plaque		Induction **								
Puissance totale	5900	7200								W
Nombre de zone et / ou aire de cuisson	3	3								
FR:Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Induction **								
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	1	∅	26	28	18					cm
	2	∅	16	16	16					cm
	3	∅	18	18	28					cm
	4	∅								cm
	1	EC _{elec} c cooking	177.9	173.9						Wh/kg
	2	EC _{elec} c cooking	182.5	182.5						Wh/kg
	3	EC _{elec} c cooking	176.7	176.7						Wh/kg
	4	EC _{elec} c cooking								Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg		EC _{elec} c hob	179	177.7						Wh/kg



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