

INSTRUCTION UTILISATEUR TABLE DE CUISSON



Nous cuisinons si bien ensemble ***Sauter***

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit SAUTER et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

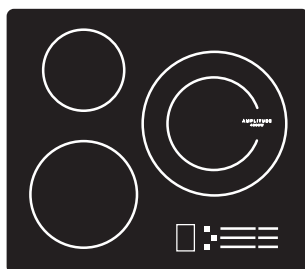
Choisir SAUTER, c'est faire pleinement confiance à sa technologie de pointe pour mieux se concentrer sur l'essentiel : la recette, les saveurs et la convivialité. C'est pour vous permettre, jour après jour, d'exprimer vos talents et vos souhaits de réussite culinaire que nous avons créé cette nouvelle génération d'appareils ergonomiques et intuitifs, qui s'intègrent harmonieusement dans votre cuisine. Pour répondre à vos attentes, notre gamme de produits s'étend aujourd'hui des fours, tables de cuisson, cuisinières et hottes aux micro-ondes, lave-vaisselle et aux réfrigérateurs intégrables. Tous sont conçus et fabriqués avec une attention extrême au service de votre plaisir et de votre confort.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

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

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

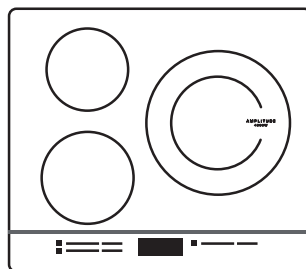
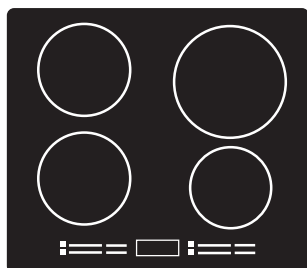
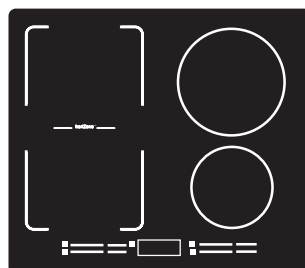
0

**a****b**

= 4000 W

b

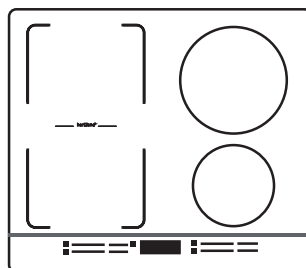
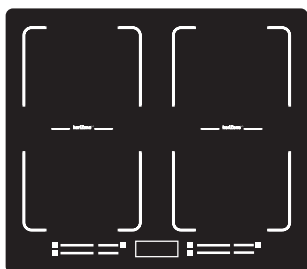
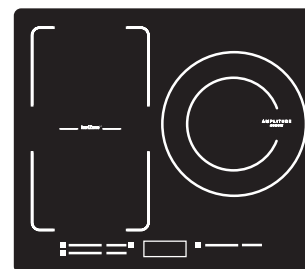
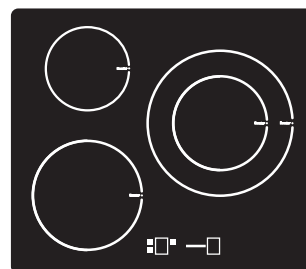
= 5000 W

**c****d****e**

= 4000 W

e

= 5000 W

**f****g****h****i**

 _____

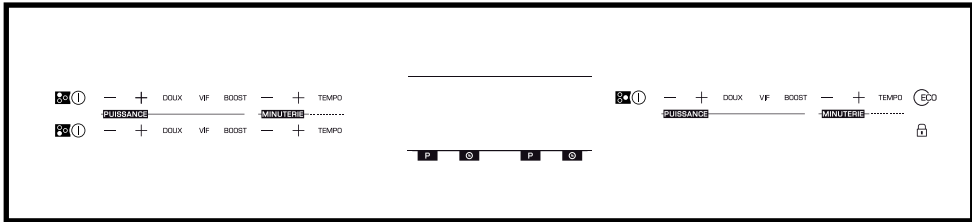
S&A ① — + DOLBY VIF BOOST — + TEMPLO

S&A ② — + DOLBY VIF BOOST — + TEMPLO

S&A ③ — + DOLBY VIF BOOST — + TEMPLO

PURCHASE _____ **MEDIASTORE** _____

b



The diagram shows a 12-channel audio mixing console with two rows of controls. Each row has a master fader, a solo button, a mute button, and a channel selector. The top row is labeled 'PUISSANCE' and the bottom row is labeled 'MINUTERIE'. The master faders are labeled 'P' and 'G'.

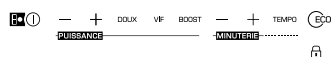
E



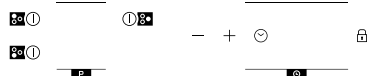
f



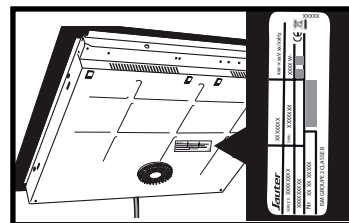
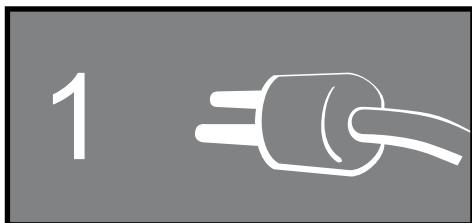
g



h

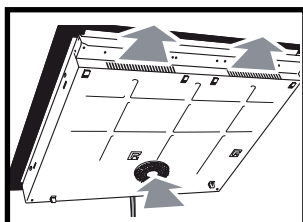


i



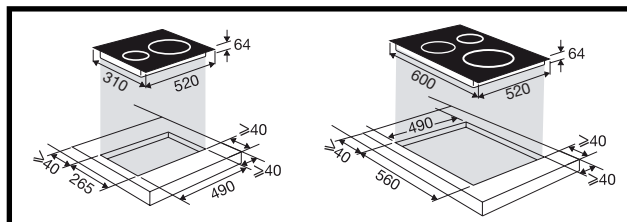
1.1

1.1.1

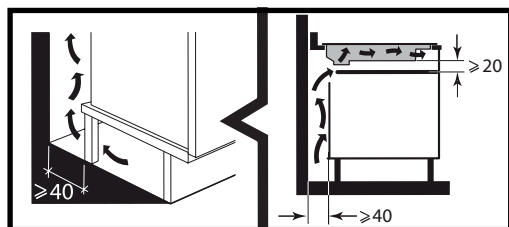


1.2

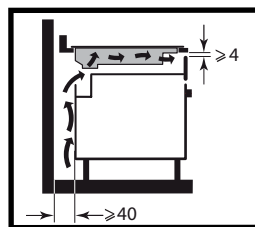
1.2.1



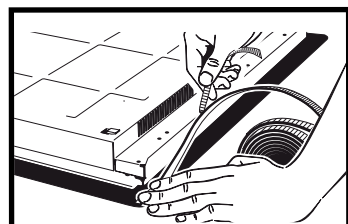
1.2.2



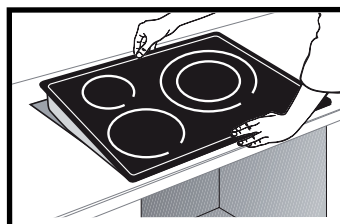
1.2.3



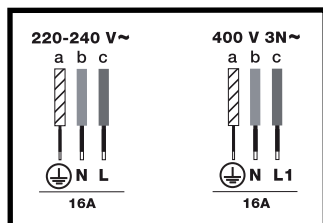
1.2.4



1.2.5

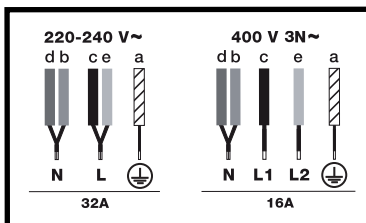


1.2.6

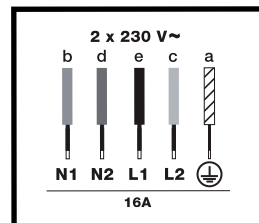


1.3

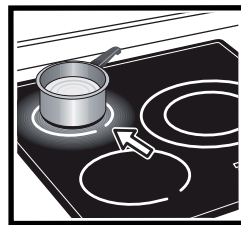
1.3.1



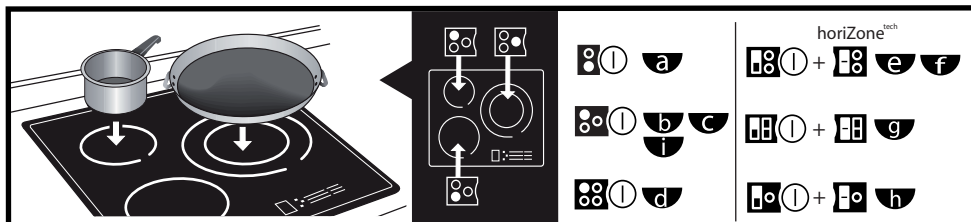
1.3.2



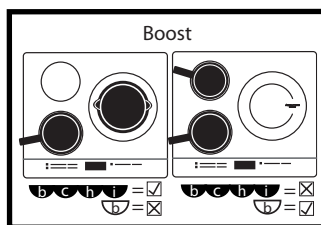
1.3.3



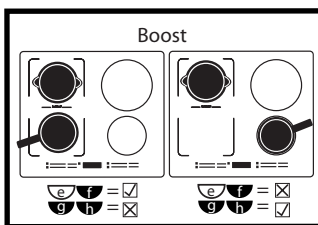
2.1



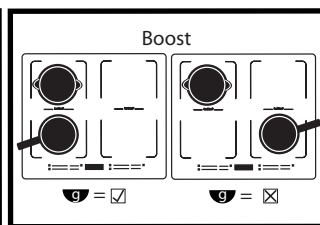
2.2



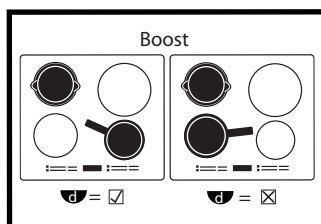
2.2.1



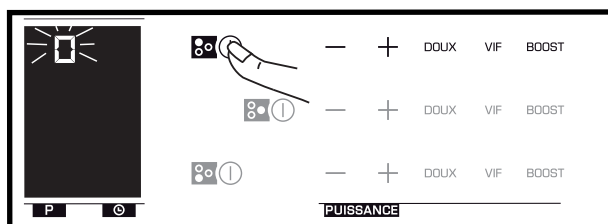
2.2.2



2.2.3

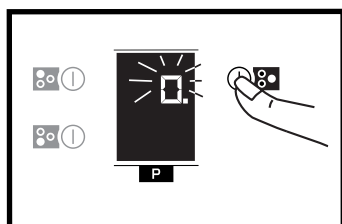


2.2.4

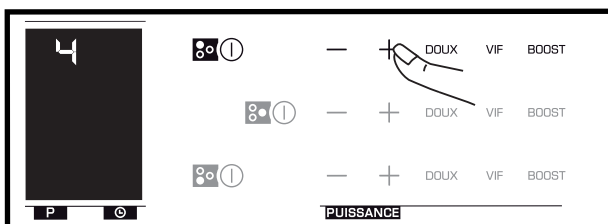


2.3

2.3.1

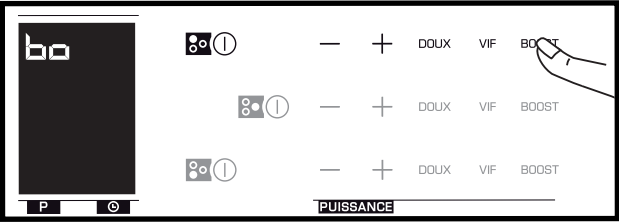


2.3.1

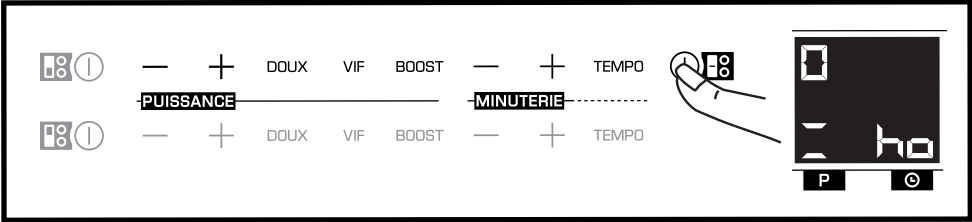


2.4

2.4.1

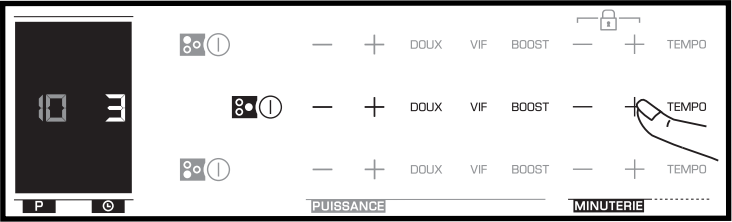


2.4.2



2.4.3

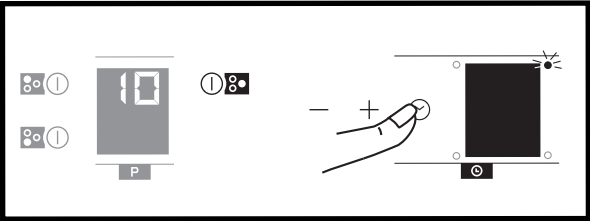
efgh



2.5

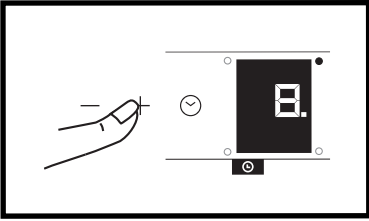
abcdefgh

2.5.1



2.5.2

i



2.5.3

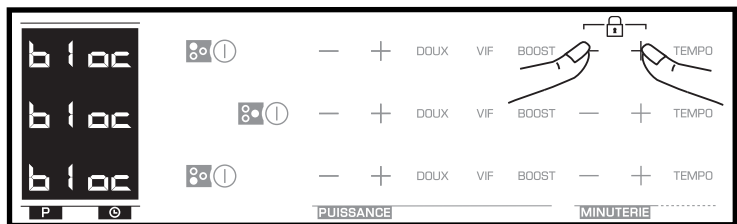
i



2.6

acdefgh

2.6.1



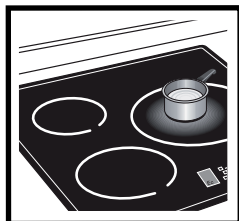
b

2.6.2



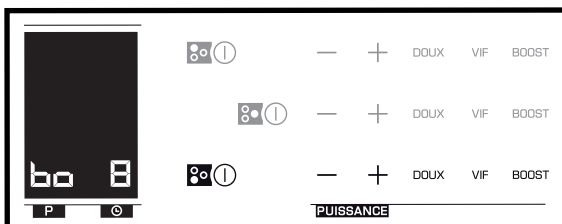
i

2.6.3



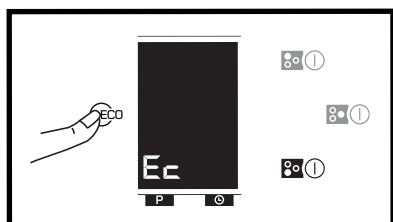
2.7

2.7.1



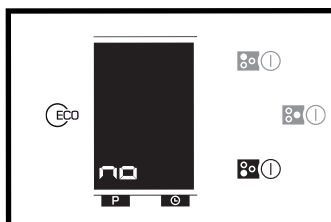
bcdefh

2.7.2



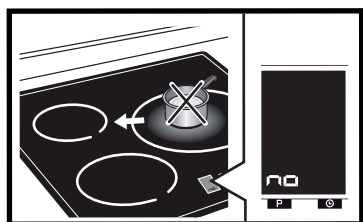
bcdefh

2.7.3



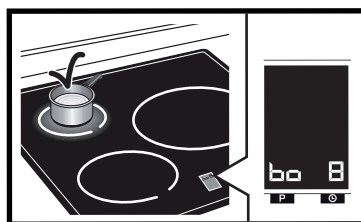
bcdefh

2.7.4



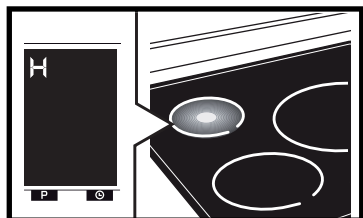
bcdefh

2.7.5



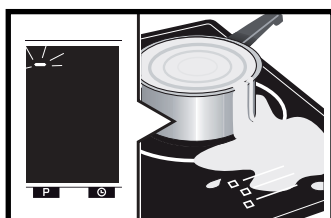
bcdefh

2.7.6



2.8

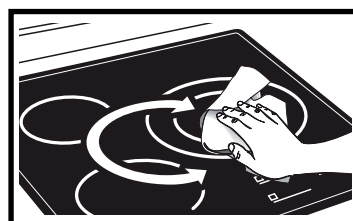
2.8.1



2.8.2

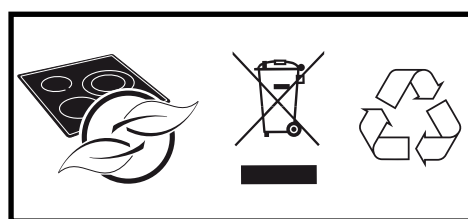
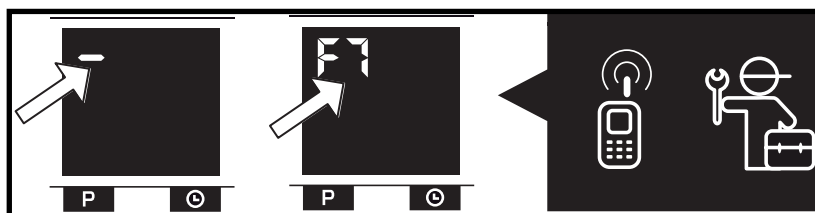


2.8.3



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 perturbation 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 les 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.

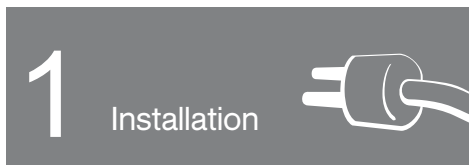
Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.

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.



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.



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
 sur cette plaque pour un usage futur.

Service:

Type:

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 déconnexion doit être incorporée dans la
 canalisation fixe.

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

- Câble à 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.

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



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		2000	10 à 18 cm
	a-b-c-d-e-f	2200	
18 cm		2800	12 à 22 cm
21 cm		3100	18 à 24 cm
1/2 zone		2800	12 à 20 cm
HoriZone 4000		4000	18 cm, ovale,
HoriZone 5000		5000	poissonnière
Amplitude 4000		4000	15 à 32 cm
Amplitude 5000		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 MARCHÉ - ARRÊT

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  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 )

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:



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

2.5 REGLAGE DE LA MINUTERIE



Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée. Celle-ci peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement. Pour la mettre en marche ou la modifier, appuyez sur les touches + ou - de la minuterie (2.5.1).

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 -.

 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

réglér 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:

a b c d e f g h

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 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, le temps de cuisson est modifiable.

26 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:

a b c d e f g h

Appuyez sur la touche de verrouillage (cadenas) jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans l'afficheur et qu'un bip confirme votre manœuvre **(2.6.1)**.

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 manœuvre **(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 manœuvre **(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:

a b c d e f g h «bloc» apparaît 2 secondes puis disparaît.

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:

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

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 manœuvre.

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:

a b c d e f g h 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)

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 (ex.: Boost) et éventuellement une durée **(2.7.2)**.

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

Le symbole «EC» apparaît dans l'afficheur:

- soit le foyer choisi est le mieux adapté au récipient et «EC» disparaît pour laisser apparaître les paramètres de cuisson initiaux.

- soit le foyer choisi n'est pas le mieux adapté au récipient et «no» apparaît dans l'afficheur en alternance avec «EC» **(2.7.4)**.

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)**.

Évitez alors de toucher les zones concernées.

Limiteur de température:

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur

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

Protection en cas de débordement:

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

- Débordement qui recouvre les touches de commande **(2.8.2)**.

- 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 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.

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)**.

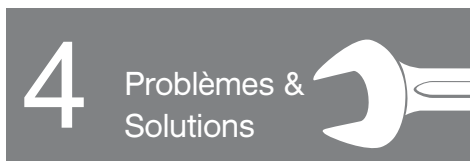
Pour une accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés, du plastique fondu, utilisez

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.



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.

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.



- 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.



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**.



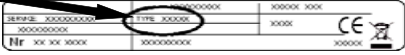
**BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.
SAS au capital social de 1.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.**

CZ5702513-00

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

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

CZ5702556-03

	Symbol	Value												Unit	
Model identification		LH3OXX1B	LH6FX1B	LH6GV1B	LH6KX1B	LH6OX1B	LH6ZX1B	LH6EX1B	LH6OX1B	LH6ZX1B	LH6GV1D				FR: Symbole CS: Značka DA: Symbol DE: Symbol EL: Σύμβολο EN: Symbol ES: Símbolo IT: Simbolo NL: Symbool PL: Oznaczenie PT: Símbolo SK: Symbol SV: Symbol. FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi DE: Wert EL: Αριθμητική τιμή EN: Value ES: Valor IT: Valore NL: Waarde PL: Wartość PT: Valor SK: Hodnota SV: Värd. FR: Unité CS: Jednotka DA: Enhed DE: Einheit EL: Μονάδα EN: Unit ES: Unidad IT: Unità di misura NL: Eenheid PL: Jednostka PT: Unidade SK: Jednotka SV: Enhet.
Rating plate															FR: Plaque signalétique CS: Výrobní štítek DA: Typeskiltet DE: Typenschild EL: Ταξινότση σήμανσης EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnaletica NL: Identificatieplaatje PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa sinalética SK: Typový štítok SV: Märkskylt
Type of hob		Induction **													FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogepladetype DE: Art der Kochmulde EL: Τύπος εστίας EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzejnej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej dosky SV: Typ av håll. ** FR: Induction CS: Induce DA: Induktion DE: Induktion EL: Επαγωγή EN: Induction ES: Inducci ón IT: Induzione NL: Inductie PL: Indukcje PT: Indução SK: Indukcie SV: Induktion.
Number of cooking zones and/or areas		2	3	3	4	4	3	3	4	4	3				FR: Nombre de zones et/ou aires de cuisson CS: Počet varných zón a/alebo ploch DA: Antallet af kogezone og/eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Πλήθος ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzejnych PT: Número de zonas e/ou áreas de cozedura SK: Počet zón a/alebo ploch na varenie na varení SV: Antal kokkzoner och/eller områden.
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction **													FR: Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) CS: Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné platny) DA: Opvarmningsteknologi (induktionskogezone kogeområder, strålingskogezone, massekogeplader) DE: Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL: Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος διά ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος) EN: Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) ES: Tecnología calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas) IT: Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione, zone di cottura a radianzi, piastre metalliche) NL: Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL: Technologia grzewia (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite) PT: Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura por radiação, placas sólidas) SK: Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne) SV: Värmetechnik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor).
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1	∅	21	18	21	22	21	28	21	21		21		cm	
	2	∅	16	16	16	16				16	16		16	cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm DA: For runde kogezone eller -områder: diameter på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL: Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm. EN: For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. ES: Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL: Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK: V prípade kruhových zón alebo ploch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV: För cirkelformade kokkzoner eller -områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	3	∅		28	28	18			28			28		cm	
	4	∅				18								cm	
	5	∅												cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6	LxW					40x23	40x23		40x23	40x23			cm	FR: Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches CS: U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm DA: For kogezone eller -områder: der har en anden form end rund: længde og bredde på anvendeligt overfladeareal pr. elopvarmet kogezone eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL: Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm. EN: For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES: Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini NL: Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku nielowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK: V prípade nekruhových zón alebo ploch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm SV: För icke-cirkelformade kokkzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.
	7	LxW									40x23			cm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1	EC _{electric} cooking	176	170	176	176	176	169	176	176		180		Wh/kg	
	2	EC _{electric} cooking	172	172	172	179	172		172	172		191		Wh/kg	
	3	EC _{electric} cooking		169	169	170			181			173		Wh/kg	
	4	EC _{electric} cooking				170								Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS: Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA: Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ES: Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL: Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL: Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy PT: Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg SK: Vypočítaná spotřeba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg SV: Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg.
	5	EC _{electric} cooking												Wh/kg	
	6	EC _{electric} cooking					186	186		186	186			Wh/kg	
	7	EC _{electric} cooking									186			Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric} hob	174	170	172	174	178	178	176	178	186	181			Wh/kg	FR: Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS: Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA: Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch der Kochmulde je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας από την εστία υπολογισμένη ανά kg EN: Energy consumption for the hob calculated per kg ES: Consumo de energía del plano cottura calculado per kg NL: Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL: Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg PT: Consumo de energia da placa calculado por kg SK: Spotřeba energie varnej dosky vypočítaná na kg SV: Hållens energiförbrukning beräknad per kg.