



MARQUE: SAUTER

REFERENCE: STV938B NOIR

CODIC: 3606236

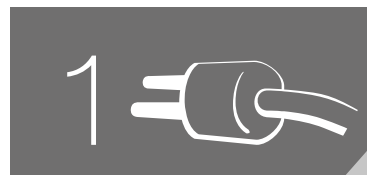
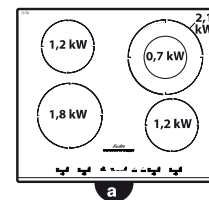


Sauter

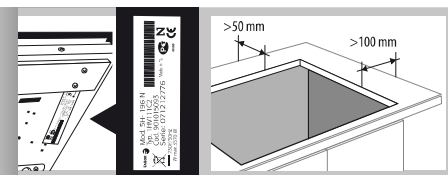
Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Table de cuisson

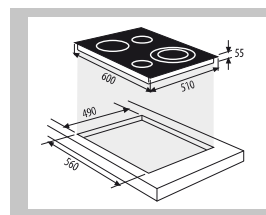


1.2

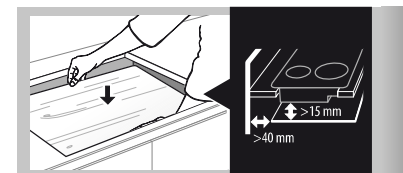


1.2.1

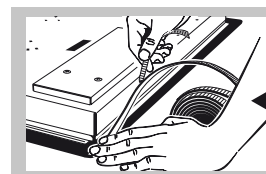
1.2.2



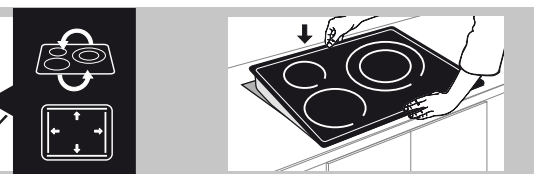
1.2.3



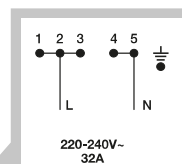
1.2.4



1.2.5

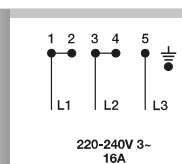


1.2.6

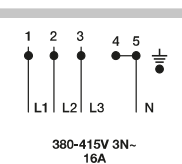


220-240V-
32A

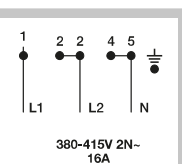
1.3.1



220-240V 3-
16A



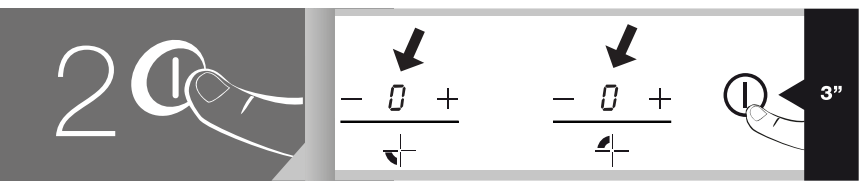
380-415V 3N-
16A



380-415V 2N-
16A

1.3.2

1.3



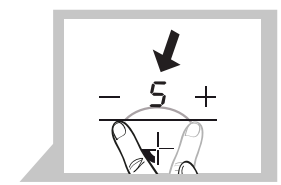
2.2

2.2.1



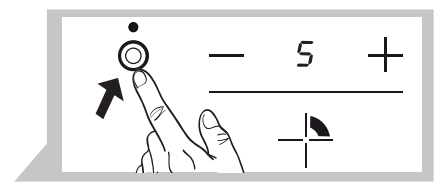
3.1.1

3.1.2



2.4

2.4.1



2.5

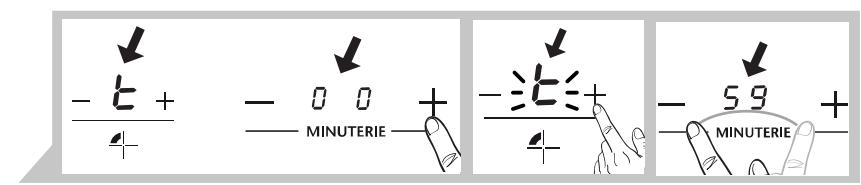
2.5.1



4.1.1

4.1.2

4.1.3

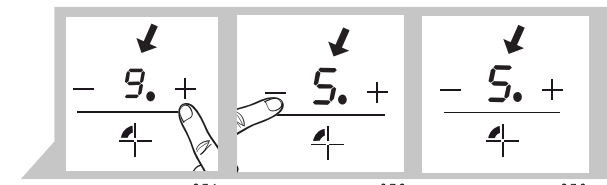


2.6

2.6.1

2.6.2

2.6.3

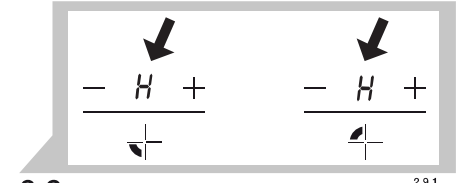


2.7

2.7.1

2.7.2

2.7.3



2.9

2.9.1



2.10

2.10.1

Notice d'utilisation

Très important: Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser votre table de cuisson.

Tous les dessins de cette notice sont en étroite relation avec le texte voisin.

Note: Charger la notice sur le site web suivant www.sauter.electromenager.com

Sécurité



Important

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

- L'installation électrique qui alimente la table de cuisson doit comporter un dispositif de coupure conformément aux règles d'installation locales en vigueur.
- Cette plaque doit être installée par un installateur agréé, conformément aux instructions et schémas du fabricant.
- L'installation doit être dimensionnée pour la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, avec prise de terre en conformité avec les normes en vigueur.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou du personnel dûment qualifié, afin d'éviter tout risque électrique.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrocéramique est fissurée ou cassée, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant, pour éviter un éventuel choc électrique. Ne pas utiliser la plaque et faire remplacer le verre par le service après-vente du fabricant ou du personnel dûment qualifié (4.1.1).
- Veillez à ne poser aucun récipient chaud sur les touches de commande, pour éviter d'endommager le circuit électronique (4.1.3).
- **ATTENTION** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, certaines parties accessibles peuvent devenir chaudes. Veiller à ne pas



toucher les éléments chauffants et à éloigner les enfants de moins de 8 ans de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

- Si la plaque est installée sur un tiroir ou un meuble, ne pas y ranger de produits inflammables.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition que des instructions appropriées leur aient été données concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil ni s'occuper de l'entretien ni de la maintenance de l'appareil sans surveillance.
- **ATTENTION** : La graisse ou l'huile de cuisson risquent de s'enflammer. Ne pas laisser les récipients sans surveillance. NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Débrancher l'appareil de la prise de courant et couvrir les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION** : Risque d'incendie. Ne pas déposer d'objets sur la table de cuisson.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur pour l'entretien de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ni d'un système de commande à distance.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez pendant 2 secondes sur le capteur (①). Un long BIP et le symbole éteint confirment l'arrêt de l'appareil.
- Évitez les chocs des récipients sur la vitrocéramique.
- Les foyers ne doivent pas fonctionner sans récipient.
- Utilisez cet appareil uniquement pour la cuisson d'aliments. Ne jamais utiliser cette plaque de cuisson comme table de travail.
- Ne jamais verser d'eau froide directement sur la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude.





Identification



Identifiez le modèle de votre table de cuisson (“a”) en comparant le nombre et la disposition des foyers de votre appareil avec celui des illustrations.

1

Installation



1.1 Déballage. Retirez tous les éléments de protection.

1.2 Encastrement dans un meuble. Veillez à bien respecter les caractéristiques de la plaque signalétique de l'appareil (1.2.1) et les dimensions du meuble d'encastrement (1.2.2, 1.2.3). Si vous n'allez pas installer un four sous la table de cuisson, vous devrez installer une plaque de protection, conformément aux dimensions indiquées (1.2.4). Collez le joint mousse sous l'appareil, en suivant le pourtour des surfaces en appui sur votre plan de travail, pour assurer une bonne étanchéité (1.2.5). Retournez la table de cuisson et déposez-la sur l'orifice (1.2.6). Ne pas utiliser de matériaux non amovibles comme de la silicone.

1.3 Raccordement au réseau électrique.

Modèle (a). Pour branchement 220-240V~, raccorder la plaque selon schéma 1.3.1. Si différent, remplacer le câble et procéder au raccordement selon schéma (1.3.2).

2

Mode d'emploi



La plupart des récipients en céramique, cuivre ou acier inoxydable sont aptes pour la vitrocéramique. Les récipients en aluminium ne sont pas recommandables; ils risquent de produire des taches sur la vitrocéramique.

2.1 Sélection de la zone de cuisson. Votre table de cuisson dispose de plusieurs foyers. Choisissez toujours le récipient le mieux adapté aux dimensions du foyer.

2.2 Mise en marche de la table de cuisson. Appuyez sur durant 3 secondes pour

allumer la table de cuisson, les voyants lumineux des différentes zones de cuisson s'allument (2.2.1).

Remarque : Si la fonction « sécurité enfants » est activée, il faudra la désactiver pour pouvoir manipuler les commandes. Pour ce faire, appuyez durant 3 secondes sur .

2.3 Fonctionnement des foyers. Pour activer un foyer, appuyez sur la touche correspondante , .

Remarque: Si vous attendez plus de 5 secondes avant de sélectionner le foyer, la table de cuisson s'éteint automatiquement, par mesure de sécurité.

2.4 Sélection de la puissance. Ajusté en appuyant sur ou (2.4.1).

FOYERS SPÉCIAUX

2.5 Foyer double. Après avoir sélectionné la puissance, appuyez sur pour activer le foyer double (2.5.1). Pour annuler, appuyez sur .

FONCTIONS MINUTERIE

2.6 Réglage du temps de cuisson.

Modèle (a): Après avoir activé le foyer et sélectionné la puissance souhaitée, appuyez sur la touche minuterie. L'afficheur indique et sur chaque foyer (2.6.1). Appuyez sur du foyer à programmer et commencera à clignoter (2.6.2). Réglez le temps de cuisson à l'aide de , minuterie (2.6.3). Après 5 secondes, le temps est validé et l'affichage indique alternativement la puissance et sur le foyer programmé. Le temps programmé une fois écoulé, l'appareil émet un signal sonore et fait clignoter . Pour annuler la programmation, appuyez sur minuterie jusqu'à ce que l'affichage indique .

Remarque: Vous avez 10 secondes pour sélectionner le temps de cuisson. Ensuite, la minuterie s'éteindra automatiquement.

Observations concernant la programmation: Si le niveau de puissance est 9, le temps maximum programmable est de 60 minutes. Avec d'autres niveaux de puissance, il pourra atteindre les 99 minutes.

Une fois le temps de cuisson écoulé, la table de cuisson fera retentir une alarme, jusqu'à ce que vous appuyiez sur une touche quelconque.

FONCTIONS PROGRAMMATION


2.7 Chauffage rapide. Permet d'atteindre rapidement la température maximale et de passer ensuite automatiquement à la température de maintien.

Modèle (a): Sélectionnez un foyer et sélectionnez la puissance maximale en appuyant sur **+** jusqu'à ce que l'affichage indique 9 et un point **9** (2.7.1). Réglez la puissance en appuyant sur **-**. Il est recommandé de sélectionner les niveaux 3 à 6 (2.7.2). Après 5 secondes, le chauffage rapide est validé et l'affichage indique la puissance sélectionnée accompagnée d'un point (2.7.3). Une fois la température maximale atteinte, le point disparaît et le foyer continue à fonctionner de manière conventionnelle. Pour annuler la fonction chauffage rapide, appuyez sur la touche du foyer programmé et sélectionnez une nouvelle puissance.

2.8 Éteindre foyer. Sélectionnez la puissance  du foyer que vous souhaitez éteindre.

2.9 Chaleur résiduelle. Après leur utilisation intensive, les foyers restent chauds pendant un certain temps, qui varie en fonction de la puissance sélectionnée. L'affichage indique **H** ou un point sur les foyers encore chauds (2.9.1). **Ne touchez pas les foyers chauds, pour éviter de vous brûler.**

Attention: Après une panne de courant, l'appareil n'affichera pas l'indication **H** même si la zone de cuisson est encore chaude. Veillez à ne pas vous brûler.

2.10 Fonction verrouillage. Pour éviter que les enfants manipulent la table de cuisson, appuyez durant 3 secondes sur  et activer ainsi le verrouillage des commandes (2.10.1). Pour le désactiver, procédez de la même manière.

Avertissements:

- Chaque foyer est équipé d'un limiteur de température de sécurité, qui coupe automatiquement la zone de cuisson si le verre s'échauffe.
- Sur les modèles électroniques, en cas de débordement sur les touches de commande,

la table s'arrête et fait retentir un signal sonore (4.1.2).

- Sur les modèles électroniques, si vous maintenez enfoncée une touche trop longtemps, la table s'arrête et fait retentir un signal sonore.
- Les récipients en aluminium ne sont pas recommandables; ils pourraient produire des taches sur la vitrocéramique, à moins que leur fond ne soit muni d'une protection en acier inoxydable.
- La base du récipient doit être plate et sèche.
- Veillez à ce que le diamètre du récipient soit supérieur ou égal à celui du foyer à utiliser et déposez ce dernier au centre de la zone de cuisson.
- Evitez de frotter les récipients sur la vitrocéramique; ils pourraient la rayer.

Attention: Le fonctionnement discontinu des zones de cuisson n'est pas une panne. Les foyers fonctionnent par cycles de marche/arrêt plus ou moins longs, en fonction de la puissance sélectionnée.

3

Entretien et Maintenance



- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.
- Nettoyez souvent la surface de votre table de cuisson une fois refroidie. N'utilisez jamais d'éponges ou de produits abrasifs. Utilisez uniquement un chiffon humide et de l'eau savonneuse (3.1.1).
- Une fois par semaine, nettoyez votre table de cuisson en profondeur avec des produits spéciaux pour vitrocéramique, qui entretiennent et protègent la plaque. Nous vous recommandons la marque VITROCLEN pour le nettoyage et l'entretien de votre vitrocéramique.
- Enlevez les salissures recuites à l'aide d'une raclette spéciale pour vitrocéramique (3.1.2).
- Si vous brûlez fortuitement du sucre (ou des produits sucrés) ou du plastique sur la plaque, éliminez-le immédiatement, avec la raclette spéciale pour vitrocéramique, quand



Il est encore chaud. Dans le cas contraire, les taches pourraient rester.

- Veillez à ce que la lame de la raclette spéciale pour vitrocéramique soit toujours en parfait état. Remplacez-la si nécessaire.

4

Environnement



Cette table de cuisson a été conçue dans un souci de préservation de l'environnement. Soyez respectueux de l'environnement. Utilisez les puissances adaptées à chaque cuisson et des récipients adaptés à la quantité d'aliments à cuire. Utilisez des casseroles et des récipients aux diamètres identiques à ceux des foyers, pour une transmission optimale de la chaleur.

Éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, pour profiter de la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'énergie.

Placez un couvercle sur le récipient, si cela est compatible avec votre recette, pour éviter la perte de chaleur par évaporation.

Mise au rebut des appareils électriques et électroniques.

Les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Portez votre table de cuisson à un point de collecte des appareils usagés.

Le recyclage des électroménagers favorise la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine et permet d'économiser de l'énergie et des ressources. Pour plus d'informations, adressez-vous aux autorités locales ou à votre revendeur.

5

Service Consommateurs



• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs Sauter
BP 69526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au :

0892 02 88 05*

0,337 € TTC / min à partir d'un poste fixe
Tarif en vigueur au 1er avril 2004

