INSTRUCTIONS UTILISATEUR

Tables

CZ2100053_02-07/22

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

1 IDENTIFICATION DE VOTRE APPAREIL 7
- Dessus 7
- Bandeau de commande 7

2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL 8
- Déballage 8
- Encastrement 8
- Raccordement électrique 10

3 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL 11
- Choix du récipient 11
- Sélection du foyer 11
- Mise en marche / arrêt 12
- Réglage de la puissance 12
- Touche Horizone 12
- Fonction Horizone Piano 12
- Réglage de la minuterie 13
- Fonction Bouillir 13
- Fonction Rappel 14
- Verrouillage des commandes 14
- Sécurité et recommandations 15

4 ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL 16

5 MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS 17

RENDEMENT ÉNERGETIQUE 18

SERVICE APRÈS-VENTE 19

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'usager 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.

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.

Votre table de cuisson est prévue pour fonctionner en l'état sous une fréquence de 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz), sans aucune intervention particulière de votre part.

Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

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.

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.

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.

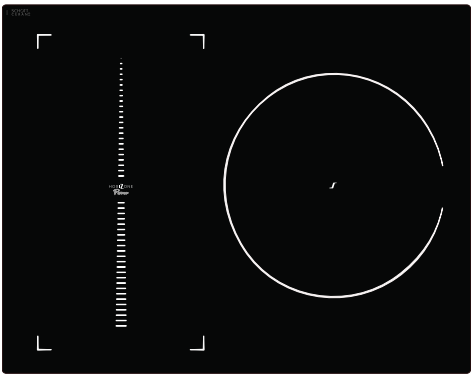
Si vous imprimez ce document, pensez à trier!

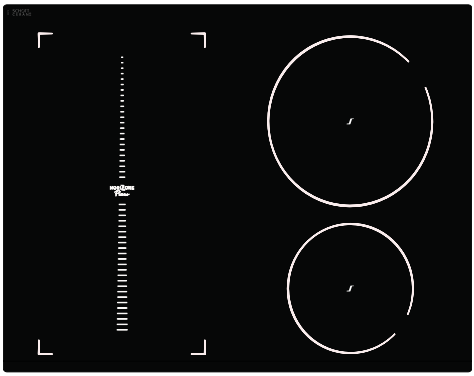
• Conseils économie d'énergie

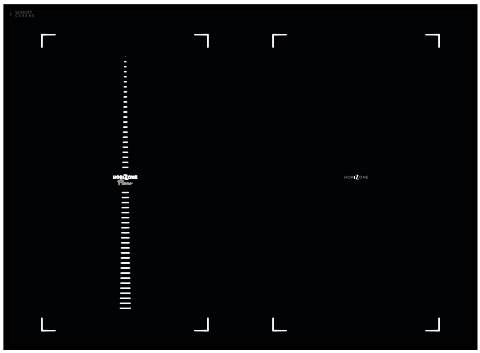
Cuisiner avec un couvercle bien ajusté économise de l'énergie. Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez parfaitement contrôler votre cuisson.

1 IDENTIFICATION DE VOTRE APPAREIL

• Dessus







• Bandeau de commande

Touche Marche / Arrêt table

Touche sélection foyer Horizone

Touche sélection de foyer

Puissance

Touche réglage de la puissance "+" / "-"

Touches de puissance programmée

DOUX : puissance 6 (modifiable)

VIF : Puissance 10 (modifiable)

BOOST : Puissance maximale

Touche Fonction Bouillir

: Touche Fonction Horizone Piano

Minuterie

Touche réglage de la minuterie "+" / "-"

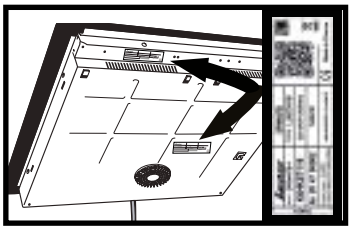
: Touche fonction Rappel

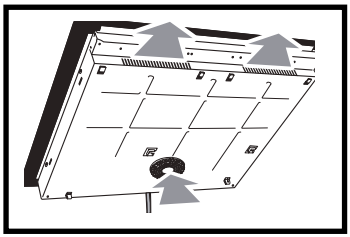
: Touche de verrouillage

2 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• Déballage

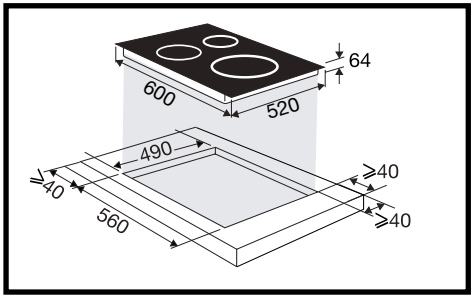
Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique .



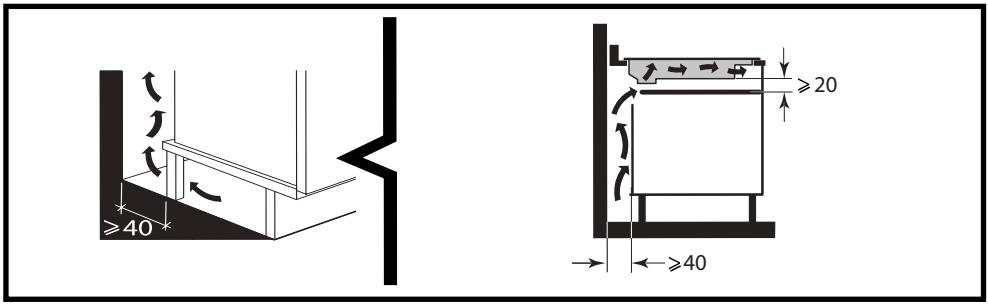


• Encastrement

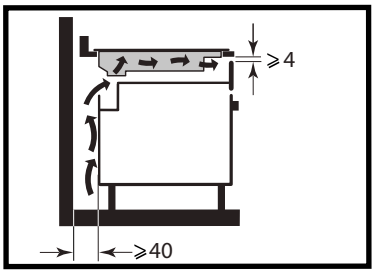
Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées. Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson. Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.



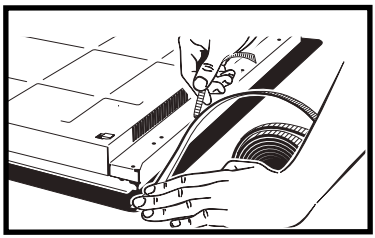
En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir



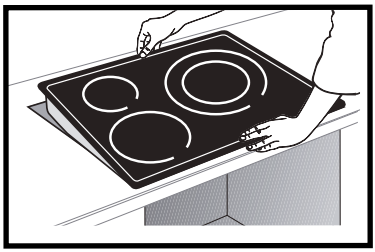
ou au-dessus d'un four encastrable, respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante à l'avant.



Collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour 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 (8 cm x 5 cm).

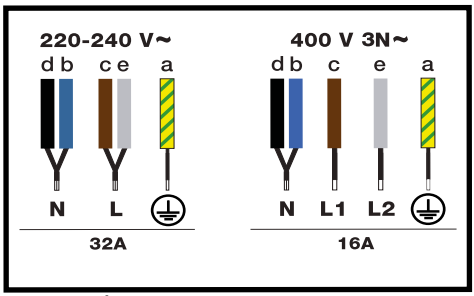
• Raccordement électrique

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.

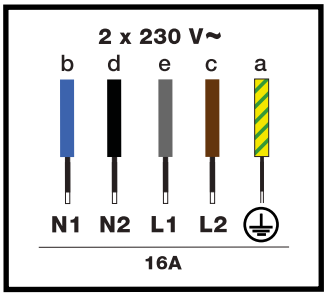
Identifiez le type de câble de votre table de cuisson, selon le nombre de fils et les couleurs :

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.



Selon modèle



• 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 foyer (cm)	Puissance max (Watt)	Diamètre du fond du récipient (cm)
16	2200	10 à 18
21	3700	12 à 24
28	4000	15 à 32
Horizone 4000	4000	18, Ovale, Poissonière
Horizone 5000	5000	18, Ovale, Poissonière

Conseils

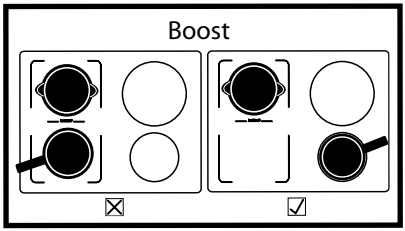
Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci.

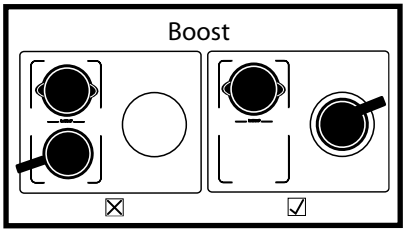
Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients selon le modèle de votre table comme indiqué sur les illustrations.

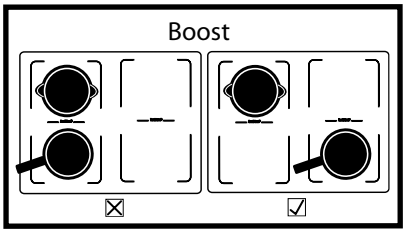
Vous éviterez ainsi une limitation automatique de puissance sur un des foyers si le positionnement n'est pas optimal:

☑ = positionnement recommandé.

☒ = positionnement à éviter.





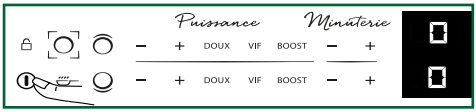


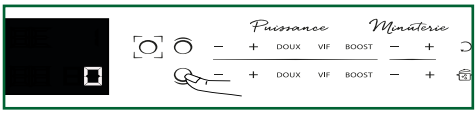
Mise en marche / arrêt

• Mise en marche

Appuyez sur la touche marche/arrêt, puis sur ou de la zone à utiliser.

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.





Réglage de la puissance

Puissance

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

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

• Pré-sélection de puissances

Trois touches sont à votre disposition pour accéder directement à des niveaux de puissances pré-établies :

DOUX = puissance 6
VIF = puissance 10
BOOST = puissance maximale

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.

Touche Horizone

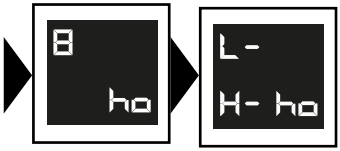
Un appui court sur la touche permet d'activer les foyers avant et arrière simultanément. Le réglage de la puissance et de la minuterie se fait sur les commandes du foyer arrière gauche, comme pour un foyer normal. Le réglage du foyer avant gauche est inactif.

Pour désactiver la fonction "Horizone" appuyer sur la touche ou .

Fonction Horizone Piano

Activez la fonction Horizone par un appui court sur la touche , puis un appui sur la touche pour activer la fonction Horizone Piano.

Cette fonction permet de cuire à feu vif sur la partie avant de la zone Horizone et maintenir au chaud sur la partie arrière de la zone Horizone. Cette configuration est proposée par défaut. Vous pouvez personnaliser les puissances de la fonction Horizone Piano avec les touches "+" et "-" de puissance



L = zone de maintien au chaud (arrière Horizone - trait au milieu de l'afficheur).

H = zone de cuisson à feu vif.

Un appui sur "+" du réglage de la puissance permet de passer à la puissance supérieure (le trait sera en haut) et un appui sur le "-" de passer à la puissance inférieure (le trait sera en bas).

Les valeurs par défaut peuvent être modifiées table éteinte de la même façon que les préselections par appui long sur .Les zones peuvent être interverties en même temps que le réglage

des valeurs par défaut. Lorsque l'on modifie la valeur par défaut de L (3) à la puissance minimum (1), un appui sur la touche - ne permet pas de diminuer la puissance, le trait reste donc au milieu.
De même, lorsque l'on modifie la valeur par défaut de H (12), à la puissance maximum (14), un appui sur la touche « + » ne permet pas d'augmenter la puissance, le trait reste au milieu.
Les fonctions Boost et Bouillir ne fonctionnent pas avec la fonction Horizone Piano.
Une seule minuterie fonctionne pour les 2 zones Horizone Piano.

Réglage de la minuterie

Minuterie

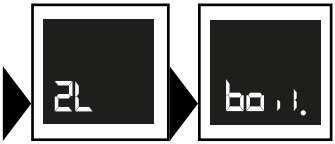
Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée. Celle-ci peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement. Pour la mettre en marche ou la modifier, appuyez sur les touches + ou - de la minuterie.
Pour faciliter le réglage de temps très longs, vous pouvez accéder 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 - (selon modèle) ou revenir à 0 avec la touche -.

Fonction Bouillir

Cette fonction permet de faire bouillir et de maintenir l'ébullition de l'eau pour faire cuire des pâtes par exemple.

Sélectionnez votre foyer, faites un appui court sur la touche «Bouillir» .

Par défaut la quantité d'eau proposée est de 2 litres mais vous avez la possibilité de la modifier à l'aide des touches + ou - .
Réglez la quantité d'eau désirée (de 0.5 à 6 litres).



Validez en appuyant sur le symbole «Bouillir» ou attendez quelques secondes et la validation se fera automatiquement.

La cuisson démarre.

Un bip retentit lorsque l'eau est à ébullition et «Boil» défile dans l'afficheur.

Versez alors les pâtes puis validez en appuyant sur la touche «Bouillir» .

Par défaut l'afficheur propose une puissance et une durée de cuisson de 8 minutes.

Vous pouvez néanmoins ajuster la puissance et le temps de cuisson proposés.

Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.

NOTA : Il est important que l'eau soit à température ambiante au départ de la cuisson. Pour cette fonction, ne pas utiliser de récipient en fonte.
Vous pouvez également utiliser cette fonction pour faire cuire tout aliment nécessitant une cuisson dans l'eau bouillante.

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.

Fonction Rappel

(selon modèle)

Cette fonction permet d'afficher les derniers réglages «puissance et minuterie» de tous les foyers éteints (Table éteinte) depuis moins de 3 minutes.

Lorsque la table fonctionne, la fonction permet de rappeler les réglages de puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 30 secondes.

Pour utiliser cette fonction, la table doit être dévérouillée. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt , puis faites un appui court sur la touche .

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

Appuyez sur la touche de verrouillage ou (selon modèle) similtanément sur les touches "+" et "-" au dessus du verrou , jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans l'afficheur et qu'un bip confirme votre manoeuvre.

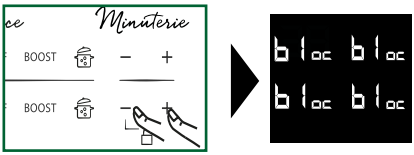


Table verrouillée en fonctionnement :

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 :

«bloc» apparait 2 secondes puis disparait.

Seule la touche «arrêt» est toujours active. Sur les zones de cuisson qui ne fonctionnent pas, le symbole «bloc» apparait quand vous appuyez sur les touches marche/arrêt. Cet affichage s'éteindra au bout de quelques secondes.

• Déverrouillage

Appuyez sur la touche de verrouillage ou simultanément sur les touches "+" et "-" au dessus du verrou jusqu'à ce que le symbole «bloc» disparaisse dans l'afficheur et qu'un bip confirme votre manoeuvre.

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 :

Faites un appui court sur la touche de verrouillage , ou sur les touches "+" et "-" 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 sont la possibilité d'arrêter le Clean lock à tout moment par un appui long sur la touche de verrouillage.

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.

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

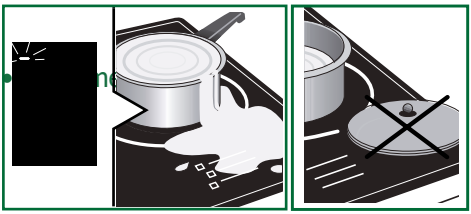
La table s'arrête, un affichage spécial (symbole ▬) et un signal sonore (suivant modèle) peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants :

- 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.



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.

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 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.

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.

5 MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS

• 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 Raccordement).

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.

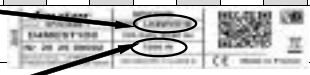
Le récipient utilisé n'est pas adapté.

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 ÉNERGETIQUE

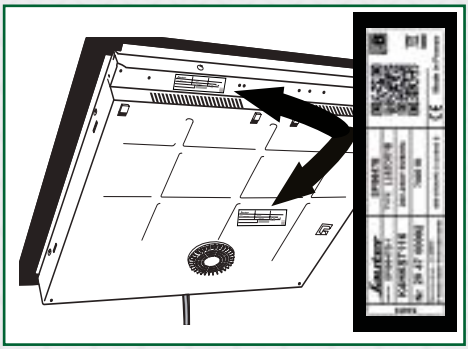
Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014

		Symbole	Valeur													Unité
Identification du modèle			**LL6GVX1B**	**LL6GVX1B**	**LL6YOX1B**	**LL3OXX1B**	**LL6FVX1B**	**LL6ZOX1D**	**LL6KOX1B**	**LL6ZOX1B**	**LL6ZOX1B**	**LL6ZVX1B**	**LL6ZZX1B**	**LK6WOX1D**	**LK6WVX1D**	
Plaque signalétique																
Type de plaque			Induction **													
Puissance totale			7200	7200	7400	3700	7200	7200	7400	7200	7400	7400	7400	7200	7200	w
Nombre de zones et/ou aires de cuisson			3	3	4	2	3	4	4	4	4	3	4	4	3	
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**	Ø	21	16	16	21	16	16	18	21	21	28		16	28	cm
	2	Ø	16	21	21	16	18	21	18	16	16			21		cm
	3	Ø	28	28			28		21							cm
	4	Ø							16							cm
	5	Ø														cm
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	**6**	LxW			40X23			40X23		40x23	40X23	40.23	40x23	37x18	37X18	cm
	7	LxW											40x23			cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	**1**	$EC_{electric\ cooking}$	173.4	177.2	177.2	170.2	177.2	191	172	173.4	170.2	166.4		164.2	172.6	Wh/kg
	2	$EC_{electric\ cooking}$	177.2	170.2	170.2	177.2	172	180	172	177.2	177.2			180		Wh/kg
	3	$EC_{electric\ cooking}$	166.4	166.4			166.4		170.2							Wh/kg
	4	$EC_{electric\ cooking}$							180.8							Wh/kg
	5	$EC_{electric\ cooking}$														Wh/kg
	6	$EC_{electric\ cooking}$			185.3			195.5		182.3	182.3	182.3	182.3	178.3	178.3	Wh/kg
	7	$EC_{electric\ cooking}$											182.3			Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg		$EC_{electric\ hob}$	172	171	178	174	171.9	189	174	178	177	174	182	175	177	Wh/kg

SERVICE APRÈS-VENTE

Interventions

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



Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25 Service gratuit + prix appel

Relations consommateurs FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez :

> consulter notre site :
www.sauter-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs SAUTER
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 05 Service 0,50 € / min + prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

Sauter

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros - RCS Nanterre 801 250 531.