

SOMMAIRE

1)	A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	2
a)	Consignes de sécurité.....	2
b)	Données techniques.....	6
c)	Protection de l'environnement.....	7
2)	PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL	7
a)	Description de votre table à induction.....	7
b)	Avant la première utilisation.....	8
c)	Récipients compatibles et incompatibles.....	9
d)	Le pack sécurité.....	9
3)	UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	10
a)	Utilisation du bandeau de commande.....	10
b)	Démarrage de l'appareil.....	10
c)	Intensité de chauffe.....	11
d)	Utilisation des fonctions.....	11
e)	Arrêt de l'appareil.....	12
4)	ENTRETIEN ET DEPANNAGE DE VOTRE APPAREIL	12
a)	Nettoyage de l'appareil.....	12
b)	Résolution des problèmes.....	13
5)	GARANTIE ET RELATIONS CONSOMMATEURS	14
a)	Garantie.....	14
b)	Relations consommateurs.....	14

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. 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.

a) Consignes de sécurité

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES A LIRE ATTENTIVEMENT ET A GARDER POUR UN USAGE ULTERIEUR

INFORMATIONS GENERALES

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage d'aliments et de liquides. Utilisez cet appareil uniquement pour les usages décrits dans le manuel. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications. Le

fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée.

- Après avoir retiré votre produit de son emballage, vérifiez que l'appareil soit en parfait état et particulièrement que la fiche ou le câble d'alimentation ne soient pas endommagés. En cas de doute, s'adresser au service après-vente de votre revendeur.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée d'enfants de moins de 8 ans.

Conseils de sécurité pour installer l'appareil



Installer ou placer cette table en adéquation avec les instructions d'installation recommandée.

Voir la partie 'PREPARATION DE VOTRE APPAREIL'.

- Cet appareil ne doit être pas posé dans un meuble.
- Ne pas obstruer les entrées d'air de votre appareil.
- Si cet appareil est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable y compris rideaux, tenture et éléments similaires, il existe un risque d'incendie lors de son fonctionnement.

- Eloigner le cordon d'alimentation de la surface chaude.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Conseils de sécurité pour utiliser l'appareil



L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être éloignés.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, seulement après leur avoir donné les informations nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils aient conscience des dangers.
- Les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir chaudes pendant son fonctionnement.
- S'assurer que les récipients utilisés soient compatibles pour une utilisation avec une plaque à induction.
- Des précautions doivent être prises lorsque vous manipulez la casserole pour éviter des brûlures.
- Des objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la plaque chauffante car ils peuvent devenir chauds.
- A la fin de l'utilisation, la zone de cuisson est

chaude. Afin d'éviter de vous brûler, il est recommandé de ne pas la toucher.

- Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter un probable choc électrique.

Conseils de sécurité pour nettoyer l'appareil

 **Eteindre la plaque et débrancher la prise d'alimentation avant le nettoyage.**

 **Un manque d'entretien de la plaque de cuisson peut conduire à une détérioration de la surface et ainsi endommager l'appareil.**

- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Cet appareil doit être nettoyé régulièrement et tout résidu de nourriture doit être retiré.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la plaque céramique car ils peuvent érafler la surface, ce qui peut causer une fêlure du verre.
- Pour votre sécurité, le nettoyeur vapeur ne peut pas être utilisé.
- Le câble d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le câble est endommagé, il convient de mettre l'appareil au rebut. Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.

UTILISATION NON CONFORME

Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme. Cet appareil est exclusivement destiné à des usages décrits dans le manuel. Tenez compte des recommandations générales et de sécurités listées dans ce chapitre.

- Cette plaque à induction n'est pas destinée à être utilisée en extérieur.
- Cette table à induction est exclusivement destinée à un usage domestique dans des habitations privées. Son utilisation dans des locaux communs tels que dans un local professionnel, une salle de pause, un atelier, un local de camping, hôtel, etc... ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.

b) Données techniques

Modèle	Tension /Fréquence	Puissance	Poids net	Dimensions mm (HxLxP)
TIST2000*	220-240V ~ 50/60Hz	2000W	3,2 Kg	40x300x410mm

Informations Eco Design :

	<i>Symbole</i>	<i>Valeur</i>	<i>Unité</i>
Marque	Sauter		
Modèle	TIST2000*=QHW2007		
Type de plaque	Posable		
Technologie de chauffage	Induction		
Nombre de zones de chauffage		1	-
Diamètre de la surface utile de chauffage (zone unique ou droite)	∅	21,5	cm
Diamètre de la surface utile de chauffage (zone gauche)	∅	/	cm
Consommation d'énergie par zone de chauffage (zone unique ou droite)	ECzone	<210	Wh/kg eau
Consommation d'énergie par zone de chauffage (zone gauche)	ECzone	/	Wh/kg eau
Consommation d'énergie de la table de cuisson	ECTable	<210	Wh/kg eau

c) Protection de l'environnement



Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et pour la santé, découlant d'une élimination inappropriée, et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit

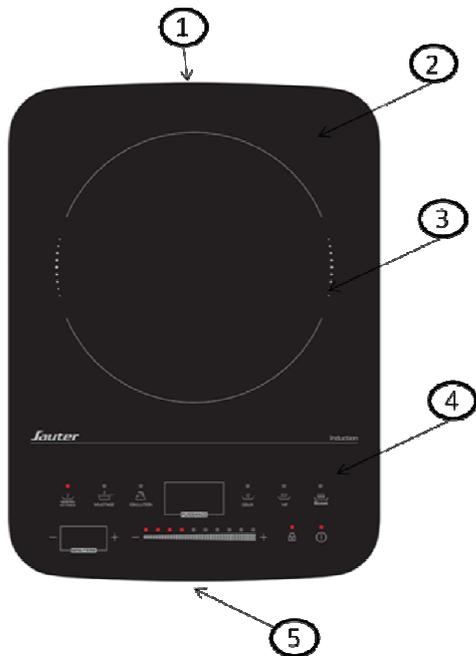


Conseils économie d'énergie

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

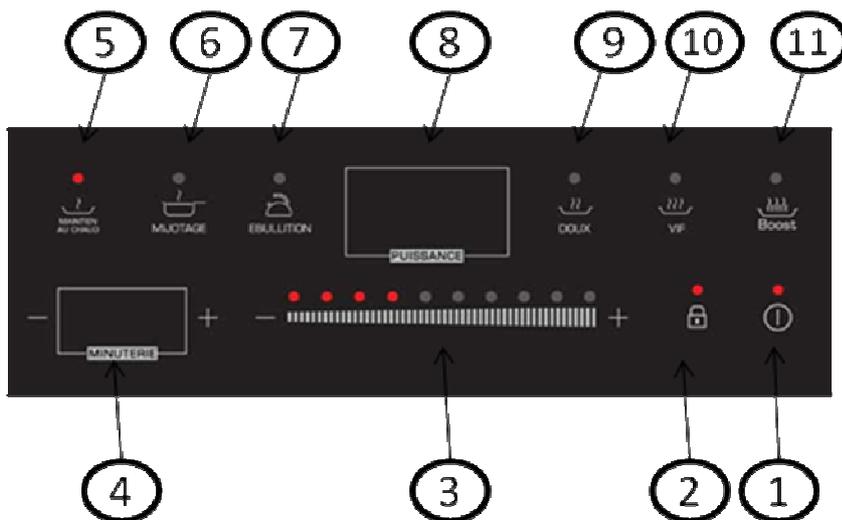
2) PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

a) Description de votre table à induction



1. Grille d'aération
2. Plaque céramique
3. Zone de cuisson
4. Table de commandes
5. Entrée d'air

Bandeau de commande :



1. Touche Marche/Arrêt
2. Touche de verrouillage des commandes
3. Réglage de la puissance
4. Affichage et réglage de la minuterie
5. Fonction maintien au chaud
6. Fonction Mijotage
7. Fonction Ebullition
8. Affichage des niveaux de puissance
9. Mode doux
10. Mode vif
11. Fonction Boost : puissance maximale

b) Avant la première utilisation

- Déballer l'appareil, enlever tous les papiers et plastiques. Vérifier qu'il ne reste pas de morceaux d'emballages sur les parties de l'appareil.
- Avant d'utiliser la table à induction pour la première fois, il convient de s'assurer qu'elle soit à une distance d'au moins 10 centimètres de toutes parois ou matériaux inflammables (rideaux, tentures...).
- Puis, brancher la table sur une prise de courant de 10 ampères (minimum) reliée à la terre. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait indispensable, s'assurer que celle-ci soit en bon état et qu'elle soit conforme. Votre appareil doit reposer sur une surface propre, horizontale, plane, stable et résistante à la chaleur. Ne pas déplacer votre appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Lors de l'utilisation de l'appareil vous pouvez entendre un léger bruit qui est dû à la haute fréquence électromagnétique. Cela est normal et ne représente pas une source de danger.

c) Récipients compatibles et incompatibles

Il est nécessaire d'utiliser des récipients compatibles. Afin de déterminer si vos récipients sont compatibles ou non, il vous suffit de vous servir d'un aimant. Si l'aimant accroche le fond du récipient cela signifie que votre récipient est compatible avec les tables à induction.

Vous pouvez aussi vous référer au schéma ci-dessous montrant les récipients compatibles :



Poêle à frire en métal

Récipient en acier inoxydable

Récipient en métal

Bouilloire en métal



Bouilloire en émail et en acier inoxydable



Casserole en émail



Plaque de cuisson

La compatibilité des ces récipients se réfère à des tests exécutés sur des récipients contenant de l'acier inoxydable 430 avec une base 180+/-10 mm. Les autres ustensiles de cuisson ne garantissent pas une qualité de résultats équivalente.

Les récipients en aluminium, cuivre ou alliage d'aluminium ne doivent pas être utilisés avec cet appareil, ainsi que ceux dont le diamètre est inférieur à 12cm ou supérieur à 26cm.

Cet appareil peut en effet accueillir des casseroles d'un diamètre allant de 12 à 26 cm.

d) Le pack sécurité

L'appareil est doté d'un pack sécurité complet :

- **Système anti-surchauffe.** Si la température à l'intérieur de l'appareil est trop haute, celui-ci va cesser de chauffer.
- **Protection contre la surintensité ou les anomalies de tension.** Lorsque le voltage est anormal ou lorsque le courant est coupé brutalement, la table à induction va s'arrêter afin d'éviter tous dommages. Une fois ces problèmes réglés, la table à induction fonctionnera à nouveau normalement.
- **Le système de détection de récipient.** Si un récipient est enlevé alors que l'appareil est en fonctionnement, ce dernier va cesser de chauffer. Après quoi il se mettra en veille.
- **Arrêt automatique.** Lorsque la minuterie arrive à son terme, l'appareil s'arrêtera automatiquement jusqu'à ce que l'utilisateur enclenche à nouveau

la minuterie. De même, l'appareil s'éteint automatiquement en cas d'oubli prolongé d'un plat en cours de cuisson.

- **Verrouillage des commandes.** Cette touche permet de verrouiller l'intégralité des commandes afin de simplifier le nettoyage mais aussi de préserver les enfants de tous risques.

3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

a) Utilisation du bandeau de commande

- Les touches de contrôle tactiles fonctionnent au toucher. Il n'est pas nécessaire d'exercer de pression.
- Utiliser la base de votre doigt et non le bout comme indiqué sur les images ci-dessous.



- Faire glisser le doigt sur le slider pour augmenter ou diminuer la puissance.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une action sera enregistrée.
- Le bandeau de commande doit être toujours propre, sec et non recouvert par un objet ou un tissu ; même une fine pellicule d'eau peut créer des dysfonctionnements.

b) Démarrage de l'appareil

Après avoir mis l'appareil sous tension, l'avertisseur sonore retentit et l'écran affiche « L », indiquant que l'appareil est en veille. Pour que l'appareil soit prêt à être programmé, appuyez sur la touche Marche/Arrêt. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Ne jamais placer un récipient vide sur la plaque céramique avant d'avoir mis l'appareil en marche.

Remarque :

Une fois que l'appareil est prêt à être utilisé et si vous n'appuyez sur aucun autre bouton au cours des 60 secondes suivantes, celui-ci s'éteindra automatiquement pour des raisons de sécurité. L'écran affichera « L », indiquant que l'appareil s'est remis en veille.

De la même manière, s'il n'y a pas de récipient sur la plaque ou si vous placez un récipient incompatible, l'appareil ne chauffera pas, un bip sonnera et l'appareil s'éteindra automatiquement.

c) Intensité de chauffe

Afin de définir l'intensité de chauffe, deux possibilités s'offrent à vous :

- Appuyez sur les touches de température + et - **(3)**
- Réglez l'intensité de chauffe à l'aide du slider, en passant simplement le doigt de gauche à droite.

Pour vous guider, des voyants lumineux apparaîtront au-dessus de chaque niveau de température.

d) Utilisation des fonctions

• Minuterie

Afin d'utiliser la minuterie, il vous suffit de cliquer sur les touches +/- de la Minuterie **(4)**. L'écran digital indiquera alors « 0 : 00 ». Dans les 4 secondes, appuyer sur les touches +/- pour ajuster le temps de cuisson. Chaque pression augmente ou diminue le temps de 1 minute. Si vous maintenez la touche plus longuement, le temps augmentera ou diminuera par incréments de 10 minutes. La minuterie est réglable de 1 minute à 180 minutes.

Après avoir réglé la minuterie, l'écran de la minuterie clignotera pendant quelques secondes avant que l'appareil commence à chauffer.

A la fin du temps sélectionné, un bip sonore retentira et le système s'arrêtera automatiquement.

• Fonction maintien au chaud

Lorsque l'appareil est en cours de chauffe, appuyez sur la touche Maintien au chaud **(5)** si vous souhaitez maintenir au chaud votre préparation. La puissance de chauffe est réglée par défaut sur 2 et l'appareil s'arrêtera au bout de 120 minutes. Pour régler à nouveau la puissance, appuyez directement sur les touches +/-.

• Fonction mijotage

Pour utiliser cette fonction, appuyer sur la touche **(6)**. Un indicateur lumineux s'allume au-dessus de la touche. La puissance de chauffe est réglée par défaut sur 1. Le fait d'appuyer sur les touches +/- désactive le mode.

• Fonction ébullition

Cette fonction vous permet de faire bouillir de l'eau. Pour l'utiliser, appuyer sur la touche **(7)**. Un indicateur lumineux s'allume au-dessus de la touche. La puissance de chauffe est réglée par défaut sur 10. Au bout de quelques minutes, elle se règle par défaut sur 8. Pour ce mode, le temps de chauffe est réglé à 15 minutes.

Remarque : Pour éviter tout risque de débordement, ne pas remplir votre récipient à plus du trois quart.

- **Fonction boost**

La touche Boost (**11**) permet de mettre directement l'appareil en pleine puissance. En appuyant à nouveau sur la touche Boost (**11**), l'appareil retrouvera le niveau de puissance d'origine. Après quelques minutes d'utilisation, la puissance se réduira automatiquement.

- **Fonction Doux**

La touche Doux (9) permet de mettre l'appareil en puissance douce. La puissance de chauffe est réglée par défaut sur 5. Après quelques minutes d'utilisation, la puissance se réduira automatiquement.

- **Fonction Vif**

La touche Vif (10) permet de mettre l'appareil en puissance vive. La puissance de chauffe est réglée par défaut sur 6. Après quelques minutes d'utilisation, la puissance se réduira automatiquement.

- **Fonction verrouillage**

Pour verrouiller l'ensemble des touches de contrôle pendant la cuisson, appuyez sur la touche verrouillage (**2**). L'indicateur « Loc » s'affichera sur l'écran.

Dans cette situation, seule la touche Marche/arrêt (**1**) peut être utilisée pour éteindre l'appareil. Pour déverrouiller les commandes, appuyer pendant 3 secondes sur la touche verrouillage.

e) Arrêt de l'appareil

Après utilisation, la plaque électrique est chaude, l'avertisseur sonore retentit et l'indicateur « L » ou « H » s'affichera sur l'écran. Si l'indicateur « H » s'affiche à l'écran, cela signifie que la plaque est chaude. Il ne faut pas la toucher.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche Marche/Arrêt (**1**), puis débrancher la prise électrique.

A titre indicatif, vous pouvez vous référer au tableau suivant pour connaître le niveau de chauffe relatif à chaque numéro sur votre panneau de commande :

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Wattage(W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

4) ENTRETIEN ET DEPANNAGE DE VOTRE APPAREIL

a) Nettoyage de l'appareil

Veillez mettre l'appareil hors tension et le débrancher avant le nettoyage.



Effectuez le nettoyage lorsque la plaque céramique est refroidie.

A propos de la plaque vitrocéramique et du bandeau de commande :

- Saleté légère : nettoyer avec un chiffon doux et humide
- Saleté grasse : nettoyer avec un chiffon doux et humide avec un peu de dentifrice ou de détergent neutre jusqu'à élimination des résidus.

 **Remarque** : pendant le nettoyage, ne nettoyez jamais la surface de la table de cuisson avec une brosse rigide.

A propos de l'entrée d'air et de la grille d'aération :

Après une longue période d'utilisation, de la poussière et autres saletés peuvent s'accumuler dans l'entrée d'air ou la grille d'aération. Le corps de la plaque à induction doit être nettoyé avec précaution à l'aide d'un chiffon sec. La poussière autour de l'entrée d'air et de la grille d'aération peut être nettoyée avec une brosse flexible ou un nettoyeur.

 **Remarque** : ne pas immerger la table à induction dans l'eau et ne pas l'entretenir avec un nettoyeur vapeur.

b) Résolution des problèmes

Vous trouverez ci-dessous les inspections recommandées à effectuer pour les défaillances les plus courantes:



Ne pas désassembler l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou détérioration de la table à induction.

Problèmes	Points à vérifier
Après le branchement de l'appareil, l'indicateur du bouton Marche/Arrêt ne s'allume pas et il n'y a aucun affichage sur l'écran.	Vérifier que l'appareil soit correctement relié à la prise électrique. Vérifier que l'interrupteur, la prise, le fusible soient en bon état.
Le témoin du bouton Marche/Arrêt s'allume mais la chauffe ne démarre pas.	- S'assurer que les récipients soient conformes à l'utilisation des plaques à induction. - S'adresser à un service d'assistance.
L'appareil s'arrête brutalement de chauffer alors qu'il est en fonctionnement	- Laisser refroidir l'appareil. - Dégager l'entrée et la sortie d'air. - Régler à nouveau la minuterie - Se référer aux codes échecs ci-dessous.

Affichage des codes d'erreur	E3, E6	Après quelques instants, la température à l'intérieur de l'appareil va redevenir normale. L'unité pourra restaurer son travail une fois la touche marche/arrêt sélectionnée.
	E7, E8	Une fois avoir ajusté le voltage, l'unité restaurera son travail.
	E1, E2, E4, E5, EB	S'adresser à un service d'assistance.

5) GARANTIE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

a) Garantie

Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.

- Interventions

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence de votre appareil ainsi que le numéro de série en dessous (S/N).

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée sur l'appareil.

b) Relations consommateurs

- Relations consommateurs

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

Vous pouvez nous contacter :

- Via notre site, www.sauter-electromenager.com rubrique «CONTACT/SERVICES ».
- Par e-mail a l'adresse suivante : relations.consommateurs@groupebrandt.com
- Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs SAUTER
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

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

BRANDT FRANCE – SAS au capital de 1.000.000 euros
89/91 Boulevard Franklin Roosevelt – 92500 Rueil-Malmaison (France)