

NOTICE D'UTILISATION

Table à induction

TIS2000B



Nous cuisinons si bien ensemble **Sauter**

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit SAUTER et nous vous en remercions.

Choisir Sauter, c'est faire pleinement confiance à sa technologie de pointe et s'en remettre à sa maîtrise de l'art délicat de la cuisine, pour mieux se concentrer sur l'essentiel : la recette, les saveurs et la convivialité !

C'est pour vous permettre, jour après jour, d'exercer sans retenue vos talents de chef et votre créativité, que nous avons conçu cette nouvelle génération d'appareils qui s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine.

SAUTER met toutes ses compétences pour concevoir des produits innovants, ergonomiques et intuitifs répondant à vos attentes et vos souhaits de réussite culinaire. Qu'il s'agisse de fours, mais aussi de micro-ondes, de hottes, de lave-vaisselle, et de froid intégrable, nous élaborons et fabriquons des produits à très haute valeur ajoutée, portant pour certains le label « Origine France Garantie ».

Dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis-à-vis de nos produits, 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 sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et gourmandes.

www.sauter-electromenager.com

SOMMAIRE

I. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ...ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.	
II. PRÉSENTATION DU PRODUIT	8
III. CONSIGNES D'UTILISATION.....	11
IV. RÉCIPIENTS COMPATIBLES	14
V. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
VI. DÉPANNAGE	15
VII. FICHE PRODUIT	17
VIII. GARANTIE	18
IX. MENTION SPÉCIALE	18
X. RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE	17

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 générales :

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.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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 'PRESENTATION 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.
- Éloigner 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.



Attention, surface très chaude

Risque d'incendie: Ne pas stocker d'objet sur les surfaces de cuisson

AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

MISE EN GARDE: Non surveillée, une cuisson sur une table de cuisson et utilisant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

- 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.
- À 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.

MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique

Conseils de sécurité pour nettoyer l'appareil :



- Éteindre 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 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il est remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. 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.

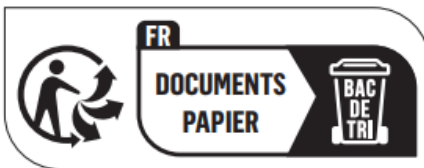
c) **Protection de l'environnement**



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 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.



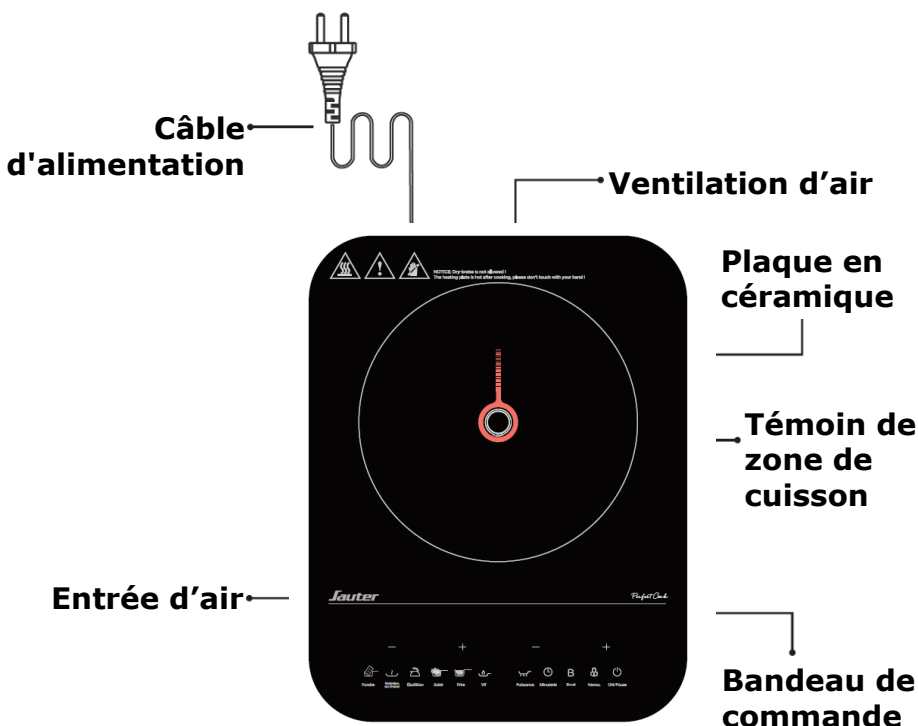
II. PRÉSENTATION DU PRODUIT

La plaque à induction permet de réaliser différentes cuissons grâce au chauffage électromagnétique et à une efficacité thermique élevée. En outre, elle est sûre, fiable et facile à nettoyer.

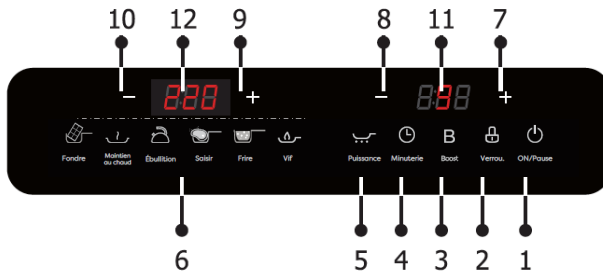
Paramètres de performance

Modèle	Tension / fréquence appliquées	Puissance nominale	Dimensions (mm)	Poids (kg)
TIS2000B	220-240 V- 50/60 HZ	2 000 W	391x307x41	2,8

Schéma du produit



Bandeau de commande



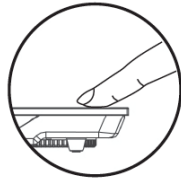
1. ON/PAUSE
2. VERROUILLAGE
3. BOOST
4. MINUTERIE
5. PUISSANCE
6. TEMPERATURE
7. Touche de réglage niveau de puissance +
8. Touche de réglage niveau de puissance -
9. Touche de réglage TEMPERATURE +
10. Touche de réglage TEMPERATURE -
11. Affichage de niveau PUISSANCE / MINUTERIE / LOCK
12. Affichage TEMPERATURE

Avant d'utiliser une plaque à induction neuve

- Lisez ce guide, en étant attentif à la section « Avertissements de sécurité ».
- Enlevez le film de protection qui pourrait se trouver sur votre plaque vitrocéramique.

Utiliser les commandes tactiles

- Les touches fonctionnent par simple contact. Vous n'avez pas besoin d'appuyer.
- Utilisez la pulpe du doigt, pas l'ongle.
- Vous entendrez un signal sonore chaque fois qu'une touche est utilisée.
- Veillez à ce que les touches soient toujours propres, sèches, et à ce qu'aucun objet (ex. : ustensile ou tissu) ne les couvre. Même un mince filet d'eau peut affecter le fonctionnement des touches.



III. CONSIGNES D'UTILISATION

Placer la casserole sur la plaque vitrocéramique

- Vérifiez que les ventilations d'air ne sont pas obstruées et maintenez les ustensiles à l'écart des bords immédiats de la plaque vitrocéramique.
- Vérifiez que le récipient contenant de la nourriture ou du liquide est placé au centre de la plaque vitrocéramique.

Brancher

- Un bip retentira lors du branchement. L'affichage indique « L » pour indiquer que la plaque à induction est en mode veille.

Allumer

- Après avoir appuyé sur la touche « ON/STANDBY », la plaque à induction est prête à l'emploi. Appuyez sur la touche de fonction, la plaque à induction passe en mode de chauffage.
- Après avoir appuyé sur la touche « ON/STANDBY », si aucune touche de fonction n'est utilisée pendant 1 minute, la plaque à induction s'éteindra automatiquement.
- Après avoir appuyé sur la touche de fonction, s'il n'y a aucun plat posé sur la plaque vitrocéramique, la plaque à induction ne chauffera pas et l'alarme retentira pour indiquer qu'un plat est manquant. Au bout d'une minute, elle s'arrêtera automatiquement.

Mode de puissance

- Appuyez sur la touche « 5 », sélectionnez le mode « POWER ». Le bip retentit, la plaque à induction passe en mode de chauffage, le niveau de puissance par défaut sera 10. Vous pouvez le régler en appuyant sur la touche « 7 » ou « 8 ».

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Puissance	200	400	600	800	1 000	1 200	1 400	1 600	1 800	2 000

Mode de température

- Appuyez sur la touche « 6 », sélectionnez le mode « Température ». Le bip retentit, la plaque à induction passe en mode de chauffage. Vous pouvez la régler en appuyant sur la touche « 9 » ou « 10 ».

Touche	Fondre	Maintien au chaud	Ebullition	Saisir	Frيره	Vif
Temp.	42	63	100	140	185	220

BOOST mode

- Appuyez sur la touche « Boost » pour passer directement à la puissance max. En appuyant à nouveau, la plaque reviendra au mode de fonctionnement d'origine.

Minuterie

- Appuyez sur la touche « Timer » pour entrer dans le mode de minuterie. Lorsque les chiffres clignotent sur l'affichage, appuyez sur la touche « 7 » ou « 8 » pour régler la durée.
- Une fois le réglage terminé, le chiffre sur l'affichage apparaîtra après clignotement pendant plusieurs secondes. La plaque à induction lance le décompte.
- Lorsque le décompte est terminé, la plaque à induction s'arrête automatiquement de chauffer et s'éteint.

Verrouiller

- Appuyez sur la touche « LOCK » pour lancer la fonction de verrouillage. Le témoin de verrouillage s'allume. Désormais, seule la touche « ON/STANDBY » peut être utilisée pour arrêter la plaque à induction, toutes les autres fonctions sont verrouillées.
- Appuyez sur la touche « LOCK » pendant 3 secondes pour quitter la fonction de verrouillage. Le témoin de verrouillage s'éteint.

Arrêter

- Lorsque la durée de fonctionnement est écoulée, la plaque à induction s'arrête automatiquement.
- Appuyez sur la touche « ON/STANDBY » pour éteindre l'appareil.

Remarque : Ne touchez pas la surface vitrocéramique tant que « H » apparaît. Cela signifie que la température est élevée.

Lorsque « L » apparaît, la température est basse.

IV. RÉCIPIENTS COMPATIBLES



Poêle à frire en fer



Marmite en acier inoxydable



Poêle en acier



Bouilloire en fer



Bouilloire en acier émaillé



Ustensile de cuisine émaillé



Plat en fer

- Matériaux requis pour les récipients : matériaux à induction magnétique.
- Forme requise : fond plat, avec diamètre entre 15 et 20 cm.
- Après la première utilisation, des taches blanches peuvent apparaître dans le fond de la casserole. Ceci est normal.
- Versez du vinaigre dans la casserole, chauffez-la à environ 60-80 °C, puis essuyez les taches à l'aide d'une brosse.
- Matériaux incompatibles : verre, céramique, aluminium, cuivre et tout autre matériau non magnétique.
- Si la casserole est retirée, la plaque à induction cessera de chauffer immédiatement. Après un bip d'une minute, elle passe automatiquement en mode de veille.

V. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, arrêtez d'abord l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant. Attendez que la plaque de cuisson refroidisse pour la nettoyer.
- Après un certain temps d'utilisation, l'ouverture de l'entrée / sortie d'air accumulera de la poussière et de la saleté. Essuyez-la avec un tissu sec et doux. La

poussière présente dans l'entrée et la sortie d'air peut être nettoyée à l'aide d'une brosse souple ou d'un mini-aspirateur.

Remarque : Ne la rincez pas à l'eau.

- Pour les taches d'huile, essuyez la plaque de cuisson à l'aide d'un tissu humide doux avec un peu de dentifrice ou un détergent doux. Utilisez ensuite un tissu humide doux pour l'essuyer jusqu'à ce que toutes les taches disparaissent.
- Si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période, débranchez la fiche de la prise de courant et protégez la plaque à induction contre la poussière et les insectes.

VI. DÉPANNAGE

Anomalies		Principaux points de contrôle et dépannage
Après avoir branché le câble d'alimentation et appuyé sur la touche « ON/STANDBY », le témoin et l'affichage ne s'allument pas.		<ul style="list-style-type: none"> • La fiche est-elle correctement branchée ? • Le commutateur, la prise de courant, le fusible ou le câble d'alimentation sont-ils endommagés ?
Le témoin « ON/STANDBY » s'allume et l'affichage fonctionne normalement, mais le chauffage ne démarre pas.		<ul style="list-style-type: none"> • Le matériau de la casserole est-il adapté ? • L'appareil est-il dans un état de fonctionnement « prédéfini » ? • Pour les autres causes, amenez l'appareil dans un centre de réparation et d'entretien.
Le chauffage s'arrête soudainement pendant le processus.		<ul style="list-style-type: none"> • La température de l'huile est-elle trop élevée lors de la friture ? • La température alentour est-elle très élevée ? • L'entrée ou la sortie d'air de la plaque à induction sont-elles bloquées ? • La durée de chauffage par défaut de la plaque à induction est-elle écoulée ? • La protection de sécurité automatique de la plaque à induction se déclenche, attendez quelques minutes et branchez l'alimentation pour l'utiliser.
Code de défaut	E3 E6	<ul style="list-style-type: none"> • Attendez un moment et appuyez sur la touche « ON/STANDBY ». Lorsque la température de la plaque de cuisson est normale, la plaque à induction fonctionnera normalement.
	E7 E8	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez la plaque de cuisson lorsque la tension devient normale et rallumez-la. Elle fonctionnera normalement.
	E1 E2 E4 E5 E6 U1	<ul style="list-style-type: none"> • Contactez le service d'entretien spécial.

Urgence

Pendant l'utilisation, en cas de problème, débranchez immédiatement l'appareil et coupez l'alimentation.

En cas de panne du produit, contactez le service d'entretien spécialisé ou le service à la clientèle.

VII. FICHE PRODUIT

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		TIS2000B	
Type de plaque		Autonome	
Nombre de zones et / ou surfaces de cuisson		1	
Technologie de chauffage (zones et surfaces de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques massives)		Zone de cuisson à induction	
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : le diamètre de surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près	∅	21,5	cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	Cuisson électrique EC	1B4.5	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque calculée par kg	Plaque électrique EC	1B4.5	Wh/kg

Il est recommandé de sélectionner le niveau de puissance 2 pour un rendement énergétique maximum.

La consommation d'énergie d'une plaque électrique domestique (plaque électrique EC) est mesurée en Wh par kg d'eau chauffée selon une mesure normalisée (Wh/kg) en tenant compte de tous les plats dans des conditions de test standardisées et arrondie à la première décimale. La norme 60350-2:2013 a servi de référence pour la mesure et le calcul.



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



VIII. GARANTIE

En cas de problème avec le produit, contactez notre centre de réparation et d'entretien spécifique ou le centre de service.

- Garantie d'un an pour la plaque à induction.
- La date de début de garantie est la date de la facture du produit.
- Tout problème causé par les articles suivants est exclu de la garantie :
 1. Dommages causés par une utilisation, un stockage ou entretien incorrects par le client.
 2. Démontage ou réparation de l'appareil par un agent de réparation qui n'est pas nommé par notre société, entraînant des dommages sur l'appareil.
 3. Le numéro de modèle sur la facture est différent de celui des produits à réparer ou le numéro de modèle sur la facture a été modifié.
 4. Pas de facture valide.
 5. Dommages dus à un cas de force majeure.
 6. Utilisation commerciale de la plaque à induction.
 7. Nous ne sommes pas responsables des accidents causés par l'utilisation de nos accessoires qui ne sont pas conçus pour une utilisation avec ce produit.
 8. L'utilisation du produit hors du domicile n'est pas couverte par la garantie.
 9. Les problèmes causés par une utilisation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.
- Pour les produits hors garantie, le centre de service à la clientèle de la société sera toujours à votre disposition.

IX. MENTION SPÉCIALE

En cas de modification technique du produit, celle-ci sera éditée dans la version actualisée du mode d'emploi. Notez que les clients n'en seront pas informés en dehors de la version actualisée. Si l'aspect ou la couleur du produit est modifié, utilisez le véritable appareil comme référence.

X. 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 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 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