

NOTICE D'UTILISATION

DIRECTION OF USE

GEBRAUCHSANWEISUNG

GEBRUIKSHANDLEIDING

EVERTON

TY-EVER

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre TEPAN YAKI induction.

Grâce à sa technologie à induction votre appareil vous permet une cuisson parfaite, rapide et économique, saine et diététique.

Afin de bien connaître cet appareil nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

SECURITE	4
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	4
UTILISATION DE L'APPAREIL	4
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	5
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL	5
AUTRES PROTECTIONS.....	5
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	5
DESCRIPTION TECHNIQUE.....	5
BANDEAU DE COMMANDE	6
UTILISATION DE L'APPAREIL	6
TOUCHES SENSITIVES.....	6
AFFICHAGE	6
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	6
VENTILATION	7
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....	7
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	7
PRINCIPE DE L'INDUCTION.....	7
MISE EN ROUTE	7
FONCTION MINUTERIE	8
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE	9
CONSEILS DE CUISSON	9
REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON / TEMPERATURES.....	9
TEMPERATURES MAXIMUM ET « POINT DE FUMEE »	9
CONSEILS DE CUISSONS.....	10
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	10
NETTOYAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.	10
NETTOYAGE DE LA ZONE DE CUISSON.....	10
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME	11
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	11
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	12
CONNEXION ÉLECTRIQUE	13

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- L'appareil ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

Utilisation de l'appareil

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique pour cuire, frire et griller les aliments.
- L'appareil peut émettre des bruits pendant son fonctionnement. Ces bruits ne signalent pas un dysfonctionnement de l'appareil et n'influencent en aucun cas son bon fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer une pièce.
- Coupez toujours les zones de cuisson après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement spécialement lorsque vous flambez des aliments.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la zone de chauffe.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Eloignez toute matière inflammable de l'appareil (plastique, feuille d'aluminium, tissu,...). Si un objet devait toutefois rentrer en contact avec la zone de chauffe, l'enlever avec une spatule métallique.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés l'appareil puisqu'ils peuvent devenir chauds.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- N'utilisez pas de casseroles en fer ou avec un dessous détérioré, rugueux ou présentant des aspérités. Des rayures apparaîtraient sur la zone de chauffe.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles ou tout autre objet.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur l'appareil.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous l'appareil.
- Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper la ligne d'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium: ils pourraient fondre sur les zones de cuissons encore chaudes.

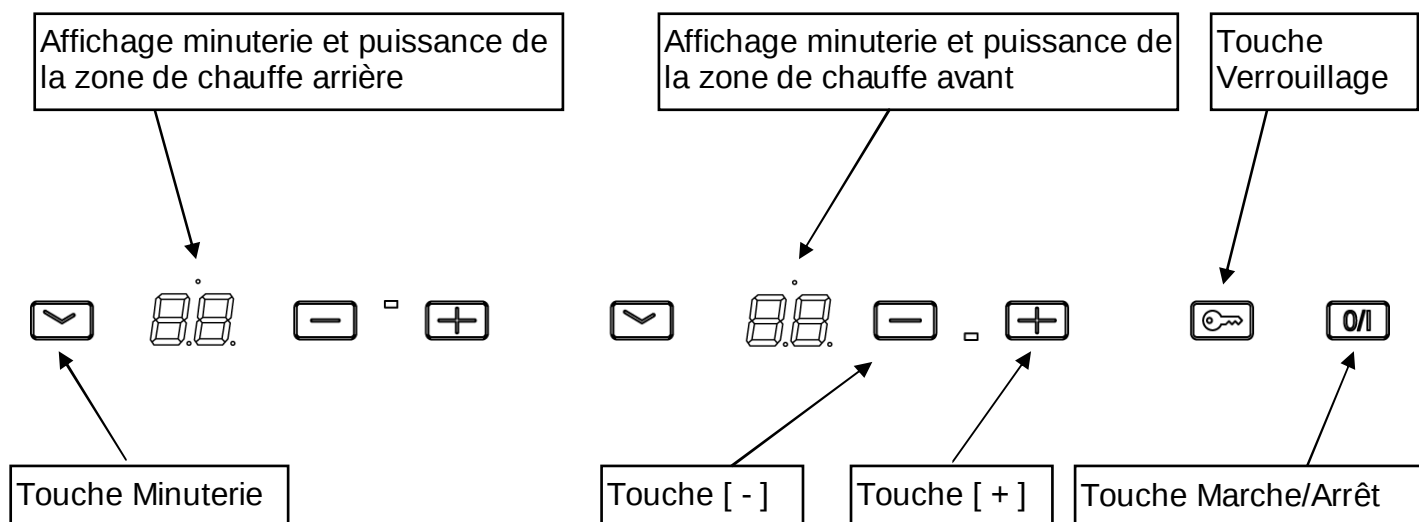
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description technique

Type	Puissance totale	Position de la zone	Puissance Nominale *
TY-EVER	2800W	Avant Arrière	1400W 1400W

* la puissance peut varier en fonction du réseau électrique.

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore. N'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
— = ≡	Niveau de température dynamique.	La température augmente
— = ≡	Niveau de température dynamique.	La température diminue
≡	Niveau de température dynamique.	La température désirée est atteinte

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de l'appareil, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H]

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque zone de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits sur la zone de chauffe. Il en résulte un échauffement de la zone de chauffe.

Mise en route

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur [0/I]	2 x [0]
Arrêter	appuyer sur [0/I]	aucun ou [H]

Enclencher / arrêter une zone de chauffe :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Augmenter	appuyer sur [+] de la zone	[4] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyer simultanément sur [+] et [-] ou appuyer sur [-]	[0] ou [H] [0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 10 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 2 zones de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [+] ou [-]	[4] ou [9]
Sélectionner la puissance	Appuyer sur [+] ou [-]	[1] ... [9]
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer sur []	Minuterie [00] minutes, voyant clignote
Augmenter la durée	Appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [99]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[99] jusqu'à [00]

En démarrant avec la touche [-] l'afficheur passe directement à [30].

Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Désactiver « Minuterie »	Appuyer sur [-]	De [xx] à [00] puis s'éteint
Désactiver « Minuterie »	Appuyer sur [-] et [+] Simultanément	Passe à [00] puis s'éteint

Lorsque plusieurs minuteriers sont activées il suffit de répéter l'opération.

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Le signal sonore et le clignotement s'arrêtent automatiquement au bout de 2 minutes.

Sinon pour stopper le son et le clignotement il suffit d'appuyer sur une touche.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson	Appuyer sur [0/I]	Voyants de zone [0]
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer sur []	Minuterie [00] minutes, et le voyant clignote
Augmenter la durée	Appuyer sur [+]	de [1] jusqu'à [99]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	de [99] jusqu'à [00]

Lorsque vous démarrez avec la touche [-] l'afficheur de la minuterie indique directement [30] minutes et ensuite diminue ce temps.

Le voyant de contrôle clignote, puis s'éteint après quelques secondes, la minuterie démarre.

Verrouillage du bandeau de commande

- **Verrouillage de la table:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	Appuyer sur [0/I]	[0] ou [H] sur 2 afficheurs
Verrouiller la table	Appuyer sur []	Voyant verrouillage allumé

- **Déverrouillage de la table:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Déverrouiller la table	Appuyer sur []	Voyant verrouillage éteint

CONSEILS DE CUISSON

Réglage des puissances de cuisson / températures

Puissance	Température (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

La cuisson des aliments peut se faire directement sur la zone de chauffe avec ou sans matières grasses (huile, graisse).

Eviter d'atteindre le « point de fumée » (température trop élevée) lors de l'utilisation des huiles et de graisses. Ces dernières perdraient leurs précieux éléments nutritifs.

Afin de conserver toutes les saveurs ainsi que les qualités des aliments, veillez à bien ajuster la température en fonction du type de cuisson.

Températures maximum et « point de fumée »

Graisses / Huiles	Températures max préconisée (°C) / puissance	Point de fumée (°C)
Beurre	130 / 4	150
Graisse de porc	170 / 6	200
Graisse de bovin	180 / 6	210
Huile d'olive	180 / 6	200
Huile de tournesol	200 / 7	220
Huile d'arachide	200 / 7	235
Graisse de noix de coco	200 / 7	240

Conseils de cuissons

Nature du plat	Température (°C)	Puissance
Poisson et crustacés	170-180	6
Viande de veau	160-180	6
Viande de boeuf	200-210	8
Viande de porc	180-210	7
Agneau	180-200	7
Volaille	160-180	6
Saucisses	200	7-8
Oufs au plat	140	4-5
Crêpes / omelletes	140-160	5
Fruits	140-160	5
Légumes	140-160	5
Faire revenir du riz précuit	140-160	5
Faire revenir des pâtes précuites	140-160	5

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du bandeau de commande.

Nettoyez le bandeau de commande avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

Nettoyage de la zone de cuisson.

A froid : nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou dégraissant. Rincez ensuite avec de l'eau froide et séchez soigneusement la surface dans le sens du polissage.

A chaud : Eteindre l'appareil avant le nettoyage et laisser refroidir l'appareil en dessous de 90°C (position 2).

Posez des glaçons sur la zone de cuisson et enlever les salissures avec une spatule et poussez les dans la rigole. Nettoyer la rigole avec par exemple du papier absorbant. De l'eau froide peut remplacer les glaçons.

Nettoyer ensuite vigoureusement la surface avec un chiffon propre et légèrement humide dans le sens du polissage.

Certaines tâches laissées par les acides contenus dans les aliments peuvent être enlevées, une fois refroidies, en utilisant du jus de citron.

Ne pas nettoyer la zone de cuisson si elle est trop chaude : **RISQUE DE BRULURE.**

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

N'utilisez pas d'appareil à vapeur ou de produits sous pression pour l'entretien de votre appareil.

N'utilisez pas d'objets qui pourraient rayer la zone de cuisson.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

L'appareil ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- la table est mal connectée au réseau électrique
- le fusible de protection a sauté
- vérifiez si le verrouillage n'est pas activé
- les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensibles

Le symbole [E] s'affiche :

- débranchez et rebranchez l'appareil
- appelez le Service Après-vente

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

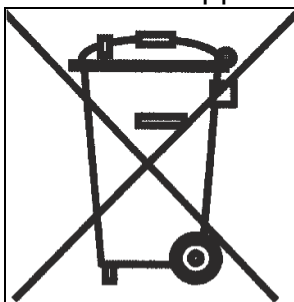
- le déclenchement de sécurité a fonctionné
- celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes
- une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- la table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

- ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil
- la soufflerie s'arrête automatiquement

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables
- les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil



- ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers
- faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

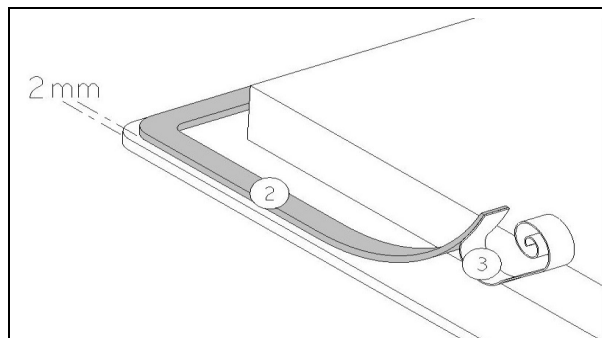
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement :

- La découpe du plan de travail sera de **360 x 490 mm**
- La distance entre l'appareil et le mur doit être au minimum de **50mm**.
- Cet appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C)
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas l'appareil au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur
- L'écart de sécurité entre l'appareil et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760mm
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir

CONNEXION ELECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnements omnipolaires. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Utilisez le câble de raccordement qui est fixé à l'appareil.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~1P+N 50/60Hz	1 Phases + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV – F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6/1990

Utiliser le fil vert/jaune comme fil "terre", le fil bleu comme neutre N, le fil brun comme phase L.

Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.