The logo for 'Eternal' is displayed in a stylized, italicized font. The letter 'E' is white and set against a black oval background, while the letters 'ternal' are black and set against a white background. The entire logo is centered within a larger, light gray, rounded rectangular frame that has a semi-circular top and bottom.

Eternal

**TABLE VITROCERAMIQUE
TE 36 HL1**

AVANT PROPOS

Vous venez d'acquérir un appareil à la marque Eternal, nous vous en remercions vivement et sachez que ce produit a été conçu et construit pour vous apporter le meilleur service tout au long de son utilisation.

Nous vous prions de lire attentivement ce manuel d'emploi avant la mise en service de votre matériel pour obtenir une meilleure facilité d'usage et de remettre l'installation à un technicien qualifié.

Cet appareil marqué du logo CE est conforme aux directives européennes suivantes:

- 93/68 CEE (marquage CE)
- 73/23 CEE (directive DBT)
- 89/336 CEE (directive CEM)

Avertissements:

- La table vitrocéramique reste chaude après l'extinction du foyer. Cette chaleur peut causer des brûlures. Attendez donc son refroidissement avant toute intervention de nettoyage.
- Ne laissez jamais un foyer allumé sans récipient.
- N'utilisez pas votre table vitrocéramique à d'autres fins que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- N'utilisez pas votre appareil à l'extérieur.
- Ne jamais cuire directement sur votre table vitrocéramique.
- Abstenez-vous de l'utiliser comme table de travail.
- Débranchez immédiatement votre appareil en cas de chocs (fêlure sur la surface vitro) et contactez le service après-vente.
- Veuillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec d'autres appareils chauffants.
- Veuillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses (ex: fritures). Elles s'enflamment facilement.

SOMMAIRE

1-VOTRE APPAREIL

1-1 Schéma général

2-INSTALLATION

2-1 Comment procéder à l'installation

2-2 Branchement électrique

3-UTILISATION

3-1 Les commandes

3.2 Tableau descriptif des cuissons

3.3 Précautions d'emploi

3.4 Entretien et nettoyage

3.5 En cas de dysfonctionnement

3.6 Caractéristiques techniques

1. VOTRE APPAREIL

1-1 SCHEMA GENERAL TE 36 HL1

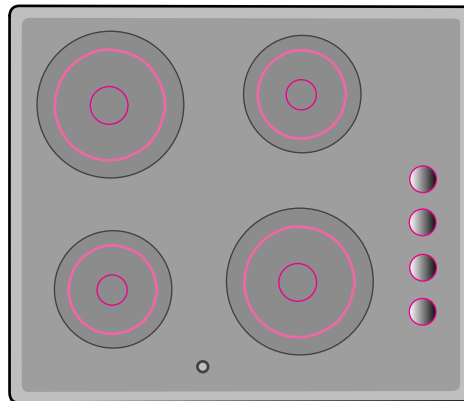


Fig.1

2.INSTALLATION

2-1 COMMENT PROCEDER A L'INSTALLATION

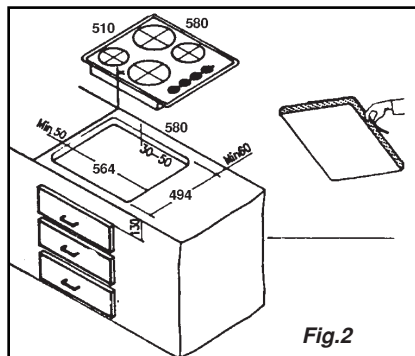


Fig.2

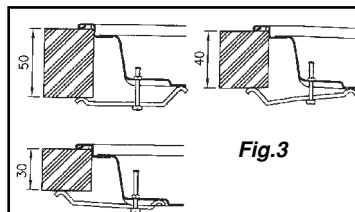
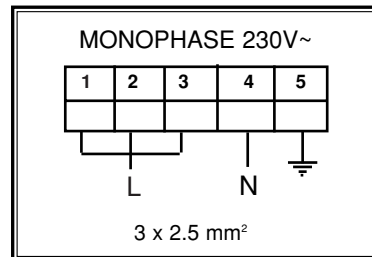


Fig.3

Faites dans le meuble de votre élément de cuisine une ouverture correspondant aux mesures indiquées fig.2. Appliquez les joints autocollants aux bords de l'ouverture. Posez soigneusement la table de cuisson dans l'ouverture et fixez-la bien en serrant modérément les vis de fixations (fig.3). Le dessus de votre élément de cuisine doit avoir 30-50 mm. d'épaisseur. S'il a moins de 30 mm. d'épaisseur, vous pouvez insérer des cales entre le crochets et le dessous de votre élément de cuisine. Si, par contre, l'épaisseur dépasse 50 mm, vous pouvez effectuer des entailles sous votre plan de travail afin de pouvoir fixer les crochets (fig.3).

2-2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

- **Le branchement de votre appareil au réseau d'alimentation ne doit être réalisé que par un électricien professionnel. L'installation doit être en conformité avec les règles et les normes en vigueur.**
- Assurez-vous avant tout que le voltage indiqué sur la plaque signalétique soit le même que celui de l'alimentation électrique.
- Votre appareil a une puissance électrique de 6000 Watts et doit être connecté au réseau d'alimentation électrique 230 V~ ou 400 V, 3N~. Le schéma électrique que vous pouvez voir ci-dessous se trouve également au dos de votre appareil.



- Veuillez utiliser un câble de type H05VV - F3G2.5 ou H05VV - F3G1.5.

IMPORTANT

- Pour la connexion électrique, suivez exactement les schémas ci-dessus.
- Le raccordement de terre doit être connecté à la borne marquée
- Avant d'effectuer la connexion, assurez-vous que le câble utilisé ait une bonne isolation.
- Au cas où l'installation électrique serait faite de manière incorrecte, votre appareil risque d'en être endommagé, ce qui ne sera pas couvert par notre garantie.

3. UTILISATION

3-1 LES COMMANDES

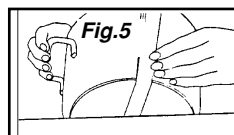
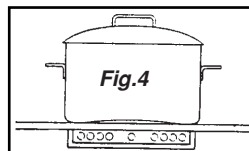
Votre appareil est composé de 4 foyers: 4 foyer highlight (cfr. fig.1). Attention! Cette chaleur peut causer des brûlures. Le foyer lumière élevée et foyers lumière élevée s'éteindront lorsqu'il n'y a plus de danger. Votre appareil fonctionne entre les positions. Dans cet intervalle, 20% à 100% de l'énergie peut être utilisée.

3-2 TABLEAU DESCRIPTIF DES CUISSONS SELON LE TYPE DE FOYER

FOYER RADIANT (POSITION)	FOYER HIGHLIGHT (POSITION)	TYPES DE CUISSON
1	1	Fondre du beurre, du chocolat...
2		Chauffer des liquides et préparer des crèmes et des sauces.
3	2	Dégeler des aliments et porter à ébullition.
4		Cuire viandes et poissons.
5	3	Pour griller des steaks.
6		Faire bouillir rapidement.

3-3 PRECAUTIONS D'EMPLOI

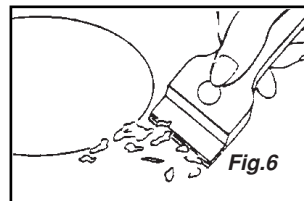
- **Avant de nettoyer votre table de cuisson, veuillez à ce que l'appareil soit débranché.**
 - **Profitez au maximum de votre table de cuisson avec une batterie de cuisine de bonne qualité.**
Pour cela, veuillez suivre les conseils ci-dessous:
 - N'utilisez jamais de casseroles à fond regueux parce qu'ils peuvent rayer la surface vitrocéramique de votre plaque. Avant l'utilisation, assurez-vous qu'ils soient bien propres et secs.
 - Il est préférable que vos casseroles aient le même diamètre que celui du foyer utilisé.
 - Les fonds des casseroles doivent être légèrement concaves en raison de la dilatation qu'ils subissent quand ils sont chaud. La chaleur sera ainsi mieux répartie.
 - L'épaisseur recommandée pour les fonds des casseroles est de 2-3 mm s'il s'agit d'acier inoxydable.
 - Pour vérifier la concavité du fond de votre casserole (à l'état froid); mettez les casseroles sur une table de façon à ce que le centre du fond soit placé contre le bord de la table;
 - glissez quelques bandes de papier machine sous la casserole (fig.5).
- En général, 5-10 bandes sont nécessaires pour les casseroles en acier émaillé et 2-5 bandes pour l'acier inoxydable.



- **ATTENTION ! En cas de fêlure ou de bris de la surface vitrocéramique, débranchez immédiatement votre table de cuisson.**

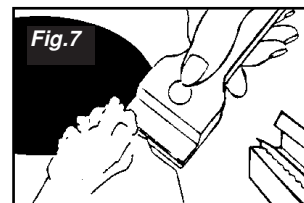
3-4 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant de nettoyer votre table vitrocéramique, débranchez-la.
- La table vitro est facile à nettoyer et à entretenir. Pour la préserver, veuillez suivre les instructions ci-dessous:



Enlevez toutes les taches d'aliments et de gras avec un racloir de préférence un type à lame de rasoir ou un type à lame de couteau fixe (non fourni).

Nettoyez toujours votre table vitro quand elle est tiède avec un chiffon doux et propre.



Si, par hasard, du papier aluminium ou des matières plastiques fondent sur votre table, il faut les enlever immédiatement avec un racloir. Vous éviterez ainsi d'endommager la surface. Cela vaut également pour le sucre, les sirops,...

N'utilisez jamais de poudre abrasive ou d'éponge à récurer. Cette restriction s'applique aussi aux atomiseurs de four et aux détachants.

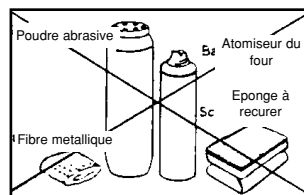


Fig.8

3-5 EN CAS DE DISFONCTIONNEMENT

- En cas de disfonctionnement, suivez les instructions ci-dessous:
- Vérifier d'abord si votre appareil est bien branché;
- Si votre table ne fonctionne toujours pas, assurez-vous que vous avez du courant;
- Si les foyers ne s'allument pas, appelez votre service après-vente

N'ESSAYER EN AUCUN CAS DE REPARER VOTRE APPAREIL VOUS-MEME!

3-6 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES:	TE 36 HL1
Dimensions : - de la plaque (L x P x H) - de l'emballage (L x P x H)	580 x 510 x 70 618 x 569 x 129
Poids en kg. - Net : - Brut :	7.8 9.2
Voltage	230V~
Puissance en Watts: - totale - foyers hight-light 145 mm - foyer hight-light 180 mm	6000 2 x 1200 2 x 1800