

The logo for 'Eternal' is displayed in a stylized, italicized font. The letter 'E' is large and features a distinctive curved cutout on its left side. The word 'ternal' follows in a similar italicized style. The entire logo is white and is set against a black, horizontally-oriented oval background. This oval is positioned at the top of a larger, grey, vertically-oriented oval shape that serves as a backdrop for the entire graphic.

Eternal

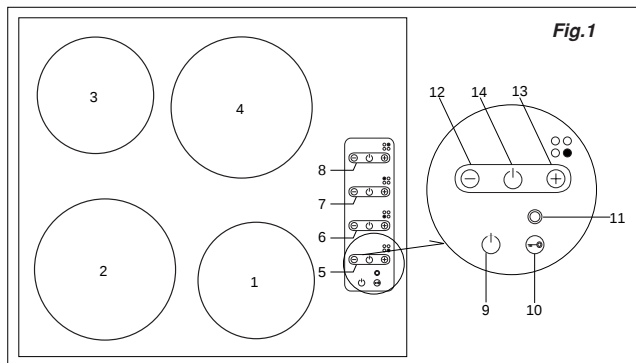
The product name is contained within a white, horizontally-oriented oval with a thin black border. This oval is centered within the lower portion of the larger grey oval background. The text is in a bold, black, sans-serif font.

**TABLE VITROCERAMIQUE
TE 46**

SOMMAIRE

- 1- Description
- 2- Conseils de sécurité
- 3- Installation
- 4- Utilisation
- 5- Nettoyage et entretien

1. DESCRIPTION



- 1- Surface de chauffe de 145 mm de Ø
- 2- Surface de chauffe de 180 mm de Ø
- 3- Surface de chauffe de 145 mm de Ø
- 4- Surface de chauffe de 180 mm de Ø
- 5- Eléments de contrôle de la surface de chauffe no 1
- 6- Eléments de contrôle de la surface de chauffe no 2
- 7- Eléments de contrôle de la surface de chauffe no 3
- 8- Eléments de contrôle de la surface de chauffe no 4
- 9- Détecteur principal
- 10- Détecteur de fermeture (ou de verrouillage)
- 11- Le témoin lumineux de fermeture
- 12- Détecteur (-)
- 13- Détecteur (+)
- 14- Détecteur on/off - Détecteur I/O

F

2. CONSEILS DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUS LES CONSEILS IMPORTANTS DE SECURITE ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaquette signalétique. Cet appareil doit être branché conformément aux règles en vigueur et utilisé dans un endroit bien ventilé. Lisez les instructions avant d'utiliser ou d'installer votre appareil.
- Cet appareil doit avoir un branchement de mise à la terre. Les problèmes dus à une mauvaise connexion ne seront pas couverts par la garantie.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de la combustion. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Retirez toutes les bandes et papiers d'emballage avant d'utiliser votre appareil.
- Ne stockez aucune bombonne sous pression tels que des aérosols, des matériaux inflammables comme du papier, du plastique et des vêtements près de la surface de chauffe de votre table encastrable.

3. INSTALLATION

Faites une ouverture dans votre plan de travail en respectant les mesures indiquées sur les schémas 2 et 3. Appliquez le joint autoadhésif sur les quatre bords de l'ouverture. Placez délicatement la table de cuisson dans l'ouverture et fixez-la en serrant modérément les vis des fixations comme indiqué sur le schéma 3. L'épaisseur du dessus de votre plan de travail doit correspondre aux dimensions indiquées par le schéma 3. Si votre plan a une épaisseur inférieure à celle donnée, vous pouvez mettre des cales entre la fixation et la sous-surface. Si votre plan a une épaisseur supérieure à celle donnée, vous pouvez faire des entailles sous le plan de travail pour maintenir les fixations.

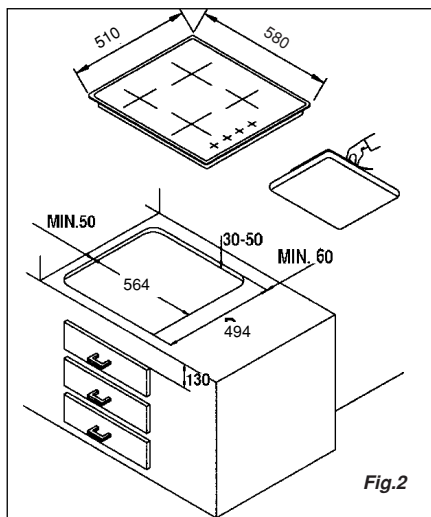


Fig.2

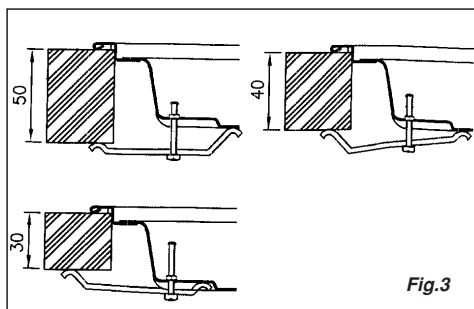


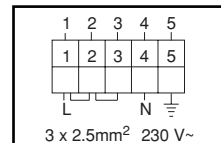
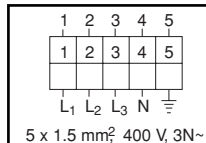
Fig.3

Connexions électriques de votre table encastrable

L'appareil a été conçu pour fonctionner sous une tension de 230V ~ of 400 V, 3N ~.

Vous trouverez le schéma de branchement au dos de votre appareil. Les réglementations locales doivent être strictement respectées.

Veillez vérifier avant de connecter votre appareil que la tension indiquée sur votre appareil corresponde bien à celle de votre installation.



Le raccordement d'une table de cuisson encastrable au réseau d'alimentation électrique se fait à l'aide d'un câble situé au dos de l'appareil (cable non fourni).

L'installation électrique de votre résidence et la prise de courant utilisée doivent être raccordées à la terre et conformes aux normes de la CEE. Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas où l'appareil serait installé sans respecter lesdites normes.

Le branchement de l'appareil au réseau d'alimentation doit être réalisé par un électricien agréé.

ATTENTION

Débranchez votre appareil avant tout entretien. Pour brancher votre appareil, suivez scrupuleusement le schéma de branchement. La connexion terre protectrice (PE) doit être branchée au terminal marqué . Durant l'installation, vérifiez que des câbles bien isolés soient utilisés. Un branchement incorrect pourrait endommager votre appareil. La garantie ne couvrira pas de tels dommages. Toutes les réparations doivent être réalisées par un technicien agréé ou le service après-vente.

4. UTILISATION

Lorsque le branchement est effectué, le contrôle électronique de la table exécute une procédure d'étalonnage (4 traits affichés + bip sonore). La table est alors en mode "Stop", toutes les zones de cuisson et les cadrans sont éteints. A chaque activations d'un des détecteurs, vous entendrez un "bip" sonore.

Pour la mise en route, activez d'abord le détecteur principal "9" en appuyant dessus (un "0" apparaît sur les "4" cadrans) et ensuite (impérativement avant 10 secondes) sur le détecteur (+) ou (-) du foyer désiré. Si vous ne faites pas fonctionner un des détecteurs durant ces 10 secondes, l'appareil se mettra en mode "Stop".

Il existe 9 positions de chauffe différentes.

Si vous actionnez en premier le détecteur (-), la puissance de chauffe affichée sera "4". Ensuite, vous pouvez régler la puissance de chauffe à l'aide des détecteurs (+) et (-) (la montée ou la descente des numéros affichés se fera toutes les 0,4 secondes). Si la position choisie est supérieure à "9", la surface de chauffe est automatiquement allumée. Si vous actionnez en premier le détecteur (+), la puissance de chauffe affichée sera "9" suivi d'un point "9." Ce détecteur est à utiliser uniquement si vous avez besoin de la chauffe maximum ou de la chauffe **MAXI/NORMAL** (voir explications point 5).

Pour éteindre la surface de chauffe, vous avez 2 solutions : partielle ou totale.

Partielle : appuyer sur le détecteur arrêt du foyer (14), un "0" apparaît sur le cadran pendant 10 secondes maximum. Si aucun détecteur n'est activé durant ces 10 secondes, la table se mettra en mode "Stop" (tous les cadrans s'éteignent).

Totale : appuyer sur le détecteur arrêt principal "9", la plaque se mettra en mode "Stop".

Après avoir utilisé une zone de cuisson, un "H" apparaît sur le cadran pour vous avertir que la surface est encore chaude (ne mettez pas les sur que le verre).

Attention : s'il y a une coupure de courant durant cette procédure, la chaleur résiduelle calculée disparaît de la mémoire lorsque le courant est rétabli et le "H" n'apparaîtra plus.

Détecteur de fermeture (ou de verrouillage). Ce détecteur a 2 fonctions :

- Empêche tout allumage accidentel de la table (sécurité enfants). Pour verrouiller, appuyez pendant 2 secondes environ sur le détecteur de fermeture (10), vous entendrez un premier bip sonore, puis un second et le témoin lumineux (11) s'allumera pendant 2 secondes. A chaque fois que vous essayerez d'appuyer sur l'un des détecteurs, vous entendrez un bip sonore plus fort, le voyant lumineux (11) s'allumera pendant 2 secondes et il n'y aura aucune possibilité de faire fonctionner la plaque. Vous êtes donc avertis que le verrouillage est opérationnel.

- Empêche toute modification du réglage des puissances en cours de fonctionnement (le verrouillage est mis en fonction après la mise en route de la table). Par contre, il est possible d'arrêter les foyers individuellement (détecteur arrêt 14) ou globalement (détecteur arrêt 9). Pour déverrouiller ce système, il suffit de ré-appuyer sur le détecteur pendant 2 secondes. Vous entendrez un bip sonore et le témoin lumineux (10) s'éteindra.

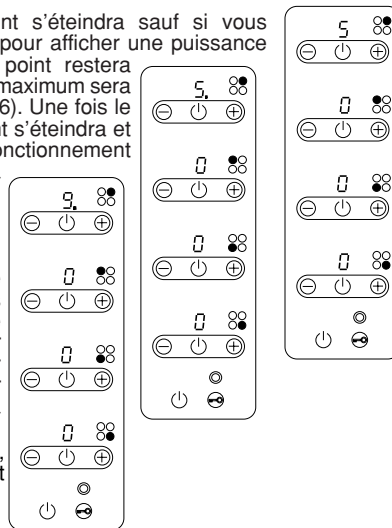
Attention : s'il y a une coupure de courant durant cette procédure, le mode verrouillage est automatiquement déverrouillé.

5) EXPLICATIONS SUR LA CHAUFFE MAXI/NORMAL

Si vous avez choisi cette option, les zones de chauffages fonctionneront en 2 temps : ensuite à la puissance maximale "9" pendant une certaine durée (cette durée dépend de la position de chauffe choisie pour le temps de cuisson - voir tableau page 6) la puissance normale que vous avez sélectionnée sur l'écran.

Mettez en route comme expliqué ci-dessus (point 4) et actionnez en premier le détecteur (+). Le cadran affichera "9" suivi d'un point "9".

Après 10 secondes, le point s'éteindra sauf si vous appuyez sur le détecteur (-) pour afficher une puissance de cuisson plus faible. Le point restera allumé tant que la puissance maximum sera en service (voir tableau page 6). Une fois le temps indiqué écoulé, le point s'éteindra et la plaque reprendra son fonctionnement normal par rapport à la position de chauffe affichée.

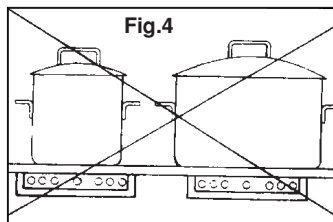


Si la fonction chauffe MAXI/NORMAL n'est pas utile, sélectionnez d'abord le détecteur (-) et appuyez sur le détecteur (+) pour augmenter la puissance. Par contre, si vous voulez cuire à la puissance maximum "9", actionnez le détecteur (+), le cadran affichera "9" et le point s'éteindra au bout de 10 secondes.

Paramètres des positions de chauffe

NIVEAUX DE CHALEUR	TEMPS DE CHAUFFE	LA MINUTE DE TEMPS D'OPERATION (H) MAXI/NORMAL
1	82	10
2	164	5
3	246	5
4	328	4
5	410	3
6	82	2
7	164	2
8	164	2
9	0	1

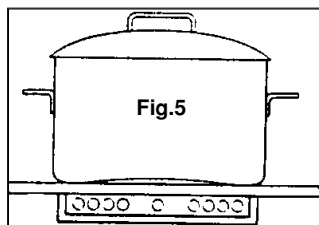
PRECAUTIONS D'EMPLOI



- Avant de nettoyer votre table de cuisson, veuillez à ce que l'appareil soit débranché.

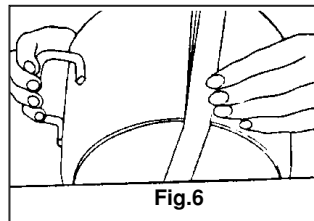
- Profitez au maximum de votre table de cuisson avec une batterie de cuisine de bonne qualité.

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.

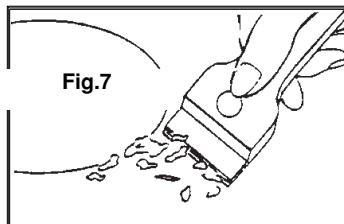
- L'épaisseur recommandée pour les fonds des casseroles est de 2-3 mm s'il s'agit d'acier inoxydable.

- 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.

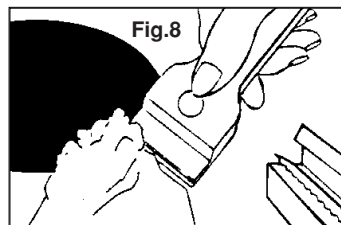
ATTENTION ! En cas de fêlure ou de bris de la surface vitrocéramique, débranchez immédiatement votre table de cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

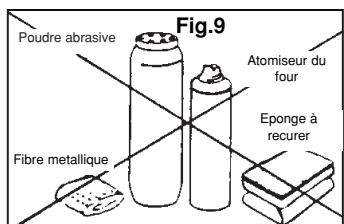
- Avant de nettoyer votre table vitrocéramique, débranchez-la.
- La table vitro est facile à nettoyer et à entretenir. Pour la préserver, veuillez suivre les instructions ci-dessous:



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.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les parties en acier inoxydable

Nettoyez les parties en acier inoxydable avec de l'eau savonneuse et essuyez-les avec un chiffon doux. Pour préserver leur aspect neuf, nettoyez-les régulièrement.

Entretien

- Avant tout nettoyage, assurez-vous que l'appareil soit bien débranché de l'alimentation électrique.
- Toutes les surfaces peuvent être nettoyées en frottant simplement l'appareil avec un chiffon doux mouillé. Nous vous recommandons d'utiliser une crème nettoyante qui ne rait pas. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- Maintenez toujours la plaque sèche.