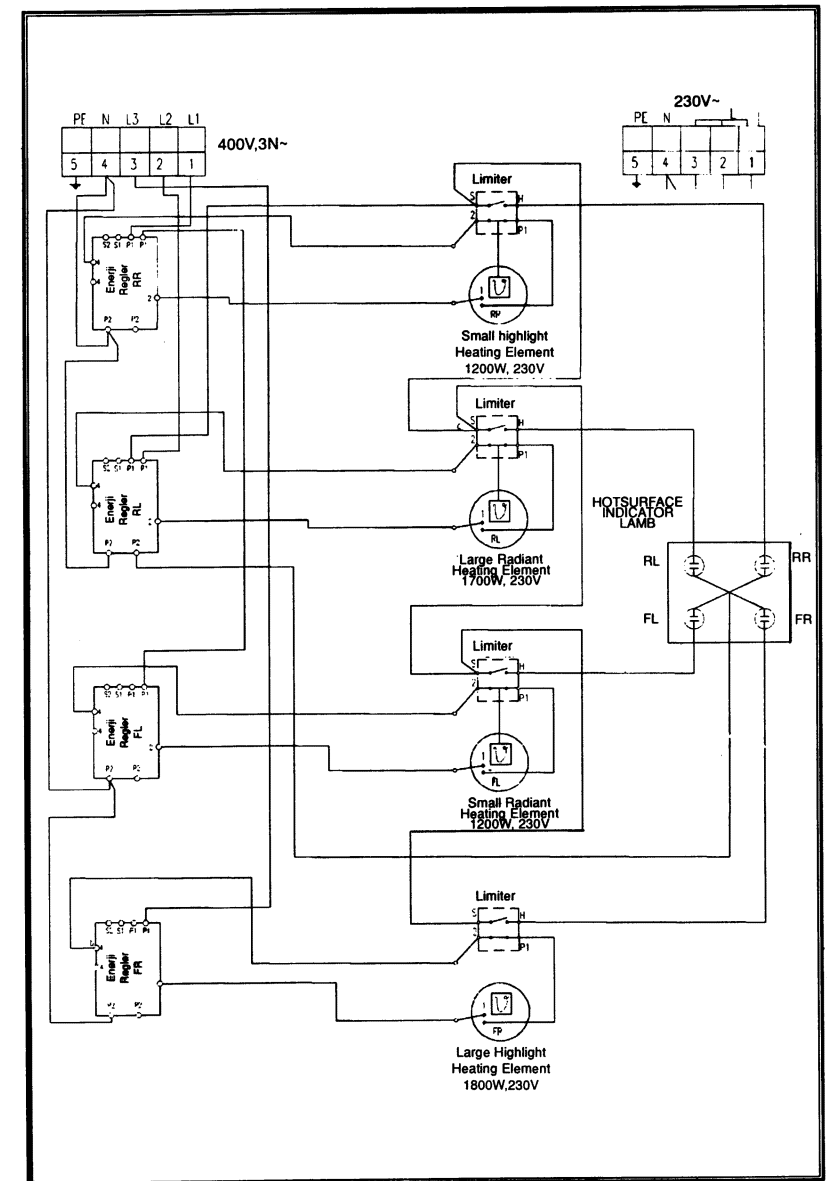


3-7. SCHEMA ELECTRIQUE



3-6. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES :	T-7636
Dimensions :	
- de la plaque (L x P x H)	580 x 510 x 70
- de l'emballage (L x P x H)	618 x 569 x 129
Poids en kg :	
- Net :	7.8
- Brut :	9.2
Voltage	230 V ~
Puissance en Watts :	
- totale	6000
-foyer radiant 145mm	1200
-foyer radiant 180mm	1700
-foyer highlight 180mm	1800
-foyer highlight 145mm	1200

AVANT PROPOS

Vous venez d'acquérir un appareil à la marque FAR, 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.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec d'autres appareils chauffants.
- Veillez 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.

3-5. EN CAS DE DISFONCTIONNEMENT

→ En cas de dysfonctionnement, suivez les instructions ci-dessous :

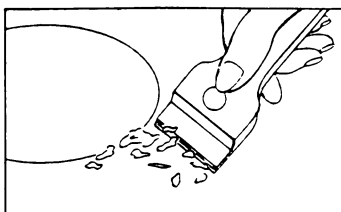
- Vérifier d'abord si votre appareil est bien branché ;
- Si votre table ne fonctionne toujours pas, assurez-vous que vous avez du courant;
- Si les foyers ne s'allument pas, appelez votre service après-vente.

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

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

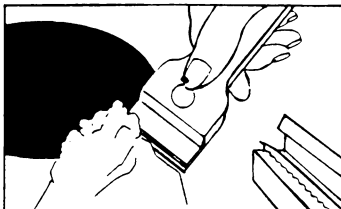
3-4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- 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 :

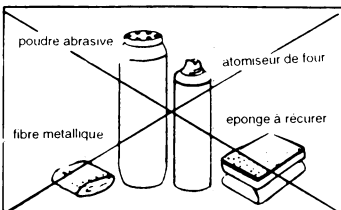


Enlevez toutes les taches d'aliments et de de gras avec un racloir de préférence un type à lame de rasoir ou un type à lame de couteau fixe (non fourni).

Nettoyez toujours votre table vitro quand elle est tiède avec une serviette. Rincez-la et essuyez-la bien 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 recurer. Cette restriction s'applique aussi aux atomiseurs de four et aux détachants.

SOMMAIRE

1- VOTRE APPAREIL

- 1-1 Schéma général p. 4
- 1-2 Descriptif des commandes p. 4

2- INSTALLATION

- 2-1 Comment procéder à l'installation p. 5
- 2-2 Branchement électrique p. 6

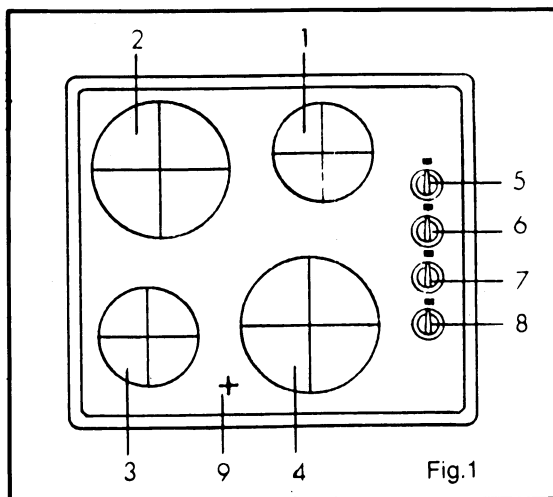
3- UTILISATION

- 3-1 Les commandes p. 7
- 3-2 Tableau descriptif des cuissons p. 8
- 3-3 Précautions d'emploi p. 9
- 3-4 Entretien et nettoyage p.10
- 3-5 En cas de dysfonctionnement p.11
- 3-6 Caractéristiques techniques p.12
- 3-7 Schéma électrique p.13

1- VOTRE APPAREIL

1-1. SCHEMA GENERAL

T7636



1-2. DESCRIPTIF DES COMMANDES

1. Ø 145 mm Foyer highlight
2. Ø 180 mm Foyer radiant
3. Ø 145 mm Foyer radiant
4. Ø 180 mm Foyer highlight
5. Bouton de commande du foyer 1
6. Bouton de commande du foyer 2
7. Bouton de commande du foyer 3
8. Bouton de commande du foyer 4
9. Lampes témoins pour les foyers

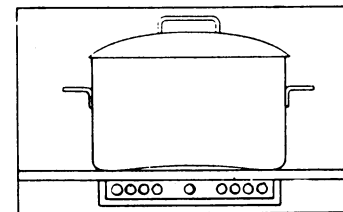
3-3. PRECAUTIONS D'EMPLOI

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

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

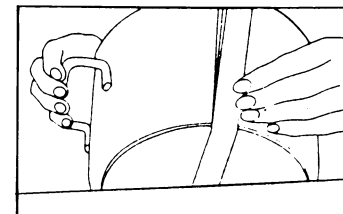
Pour cela, veuillez suivre les conseils ci-dessous :

- N'utilisez jamais de casseroles à fond rugueux 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 chauds. 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 émaillé, mais de 4-6 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.

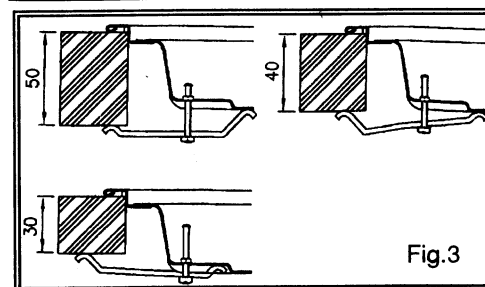
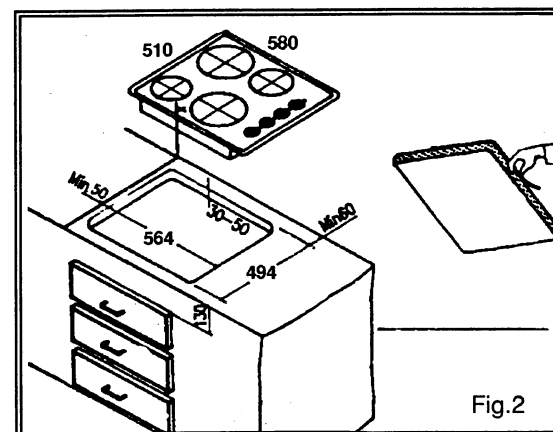


3-2. TABLEAU DESCRIPTIF DES CUISSONS SELON LE TYPE DE FOYER

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		Dégeler des aliments et porter à ébullition.
4	2	Cuire viandes et poissons.
5		Pour griller des steaks
6	3	Faire bouillir rapidement

2. INSTALLATION

2-1. COMMENT PROCEDER A L'INSTALLATION



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 les appliques (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 d'épaisses cales entre l'applique 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 appliques (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.

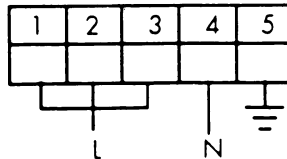
→ Assurez-vous avant tout que le voltage indiqué sur la plaque signalétique soit le même que celui de l'alimentation électrique.

→ 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.

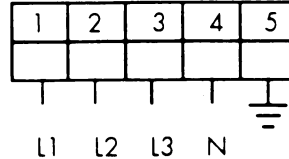
Monophasé 230V~

ou

Triphasé 400 V, 3N~



3 x 2,5 mm



5 x 1,5 mm

→ 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 : 2 foyers radiants et 2 foyer highlight (cfr. fig. 1).

Tournez le bouton du foyer que vous désirez utiliser. Au bout de quelques secondes, une petite lampe témoin située sous la plaque vitrocéramique s'allumera pour indiquer que le foyer est chaud.

Même après avoir éteint le foyer, cette lampe témoin restera allumée quelque temps pour indiquer que la surface vitrocéramique est encore chaude. **Attention ! Cette chaleur peut causer des brûlures.**

La lampe s'éteindra lorsqu'il n'y a plus de danger.

Votre appareil fonctionne entre les positions 1 et 6. Dans cet intervalle, 20 % à 100 % de l'énergie peut être utilisée. En ce qui concerne le foyer halogène, l'énergie disponible est plus grande. Cela permet une cuisson ou un rôtissage rapide.