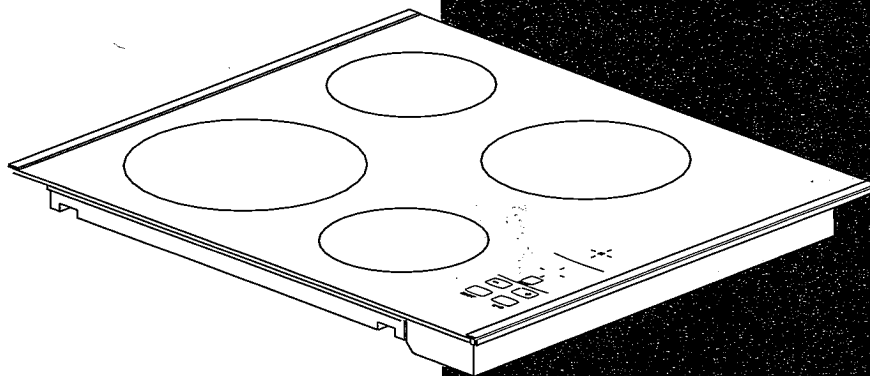




Table de cuisson vitrocéramique électronique
4 foyers high lights électriques



FTV 40 TS

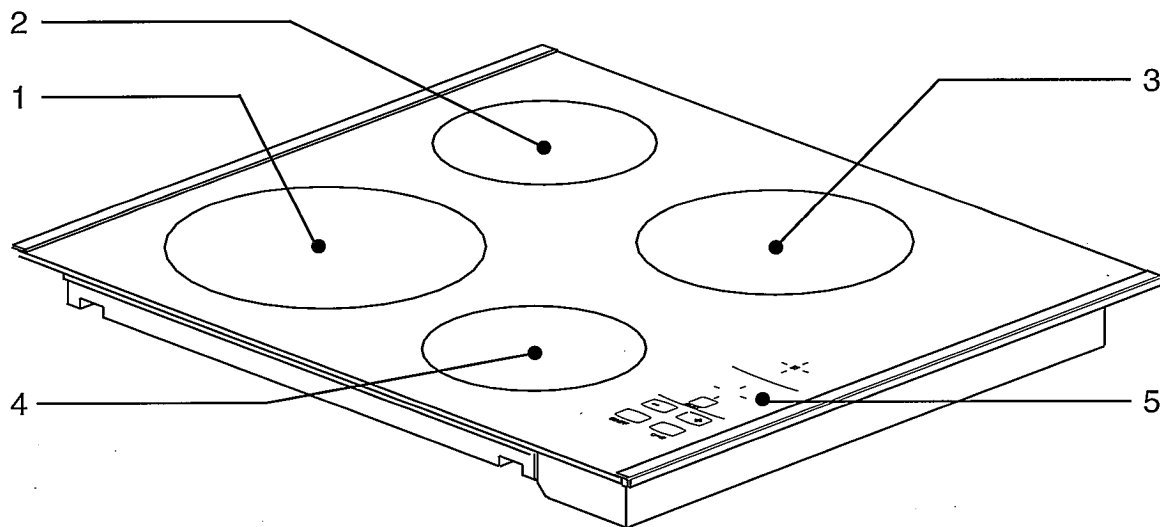


En choisissant cet appareil FIRSTLINE, vous avez opté pour le confort d'utilisation. Conçu selon les normes strictes de qualité, il vous apportera longtemps toute la satisfaction que vous êtes en droit d'attendre. Lisez attentivement ce livret d'installation et d'emploi avant la mise en service de votre table de cuisson. Il vous facilitera son utilisation.

Sommaire

• Description de l'appareil	3
• Avant la première mise en service	4
• Pour votre sécurité	5
• Installation et raccordement	
° Installation dans le plan de travail	6
° Branchement au réseau électrique	7
• Utilisation de la table vitrocéramique	8
• Clavier de commandes par touches sensibles	9
• Entretien et nettoyage	13
• Garantie	14
• Mise au rebut	16

Description de l'appareil



1 Foyer 210 mm ; 2300 W

2 Foyer 145 mm ; 1200 W

3 Foyer 180 mm ; 1800 W

4 Foyer 145 mm ; 1200 W

5 Clavier de contrôle par touches sensibles. - voir à la page 9

Avant la première mise en service

- **L'utilisation de votre appareil est très simple. Cependant, nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice. Elle vous fournira des indications très importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre table de cuisson. Conservez cette notice avec soin, elle vous sera utile à tout moment.**
- L'installation de votre table de cuisson doit être effectuée par une personne qualifiée.
- La table de cuisson doit toujours être installée dans un local aéré où le volume d'air est suffisant, qu'il soit naturel ou forcé.
- Après avoir extrait l'appareil de son emballage, assurez-vous qu'il est en parfait état. En cas de doute, ne l'installez pas, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un technicien qualifié du service après-vente.
- Les éléments de l'emballage (carton, polystyrène...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent un danger potentiel.

Pour votre sécurité

- **Si vous constatez une fissure ou toute autre anomalie sur la surface de cuisson, éteignez immédiatement l'appareil afin d'éviter tous chocs électriques, retirez le fusible de protection afin d'éviter toute utilisation intempestive et adressez-vous à une personne qualifiée du service après dans les plus brefs délais”.**
- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls et sans surveillance près d'une table de cuisson surtout en fonctionnement.
- Eviter de porter des vêtements amples ou trop larges pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Ne pas réparer, ni remplacer aucune pièce de la table de cuisson sauf si le manuel le spécifie. Toute autre opération devra être confiée au service après-vente de votre magasin Carrefour.
- Ne jamais poser=
 - Sur l'appareil (que la surface soit chaude ou froide): des ustensiles de cuisine, des papiers en aluminium et tout objet pouvant altérer l'utilisation de l'appareil.
 - Sur ou près de l'appareil: des matériaux ou liquides inflammables.
- En cas de dégâts provoqués par des graisses ayant débordées et pouvant s'enflammer: étouffer les flammes en employant un extincteur à mousse.
- Les manches des casseroles devront être tournés de manière à ne pas être exposé à la chaleur des foyers voisins et ne doivent pas dépasser du plan de travail afin d'éviter tout risque de renversement.
- Eviter de heurter la surface avec des objets lourds ou pointus en tous genres, car ils pourraient endommager la surface de cuisson de la table de cuisson.

Installation et raccordement

Installation dans le plan de travail

- *La table de cuisson, en ce qui concerne le degré de protection contre le danger d'incendie, peut être encastrée relativement près de la cloison.*
 - a. 70 mm minimum pour la cloison latérale
 - b. 40 mm minimum pour la cloison arrière
- Pour l'encastrement se référer aux instructions ci-dessous:
 - Découper la surface du plan de travail (fig.1) suivant les dimensions indiquées (fig. 1).
 - Introduire la table de cuisson dans la découpe et la fixer à l'aide des quatre attaches (fig. 2 repère 1) en serrant **modérément** les quatre vis (fig. 2 repère 2).
 - S'assurer que les joints en caoutchouc (fig. 2 repère 3) sont bien positionnés et que le câble d'alimentation n'est ni écrasé et ni trop tordu.

Figure 1

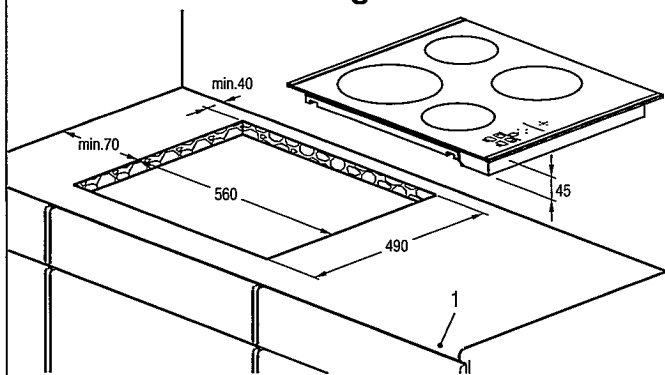
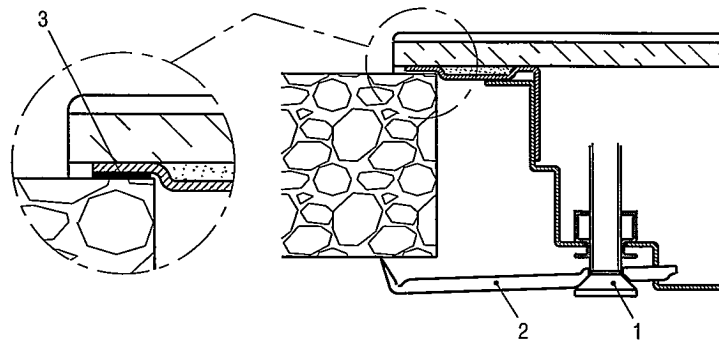


Figure 2



Installation et raccordement

Branchement au réseau électrique

! Le branchement et l'installation de la table de cuisson doivent être exécutés par un électricien compétent, conformément aux normes en vigueur. Elle doit être branchée au réseau électrique par l'intermédiaire d'un disjoncteur omnipolaire avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts. Tous les fils électriques doivent être de section appropriée. En cas de non respect de ces conditions, le constructeur ne sera pas tenu pour responsable des dommages corporels et matériels causés.

- La table de cuisson devra être reliée à la terre et protégée par des fusibles correspondant à sa puissance (conforme aux réglementations en vigueur).

! Avant de brancher la table de cuisson, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique corresponde à la tension du réseau électrique de votre habitation.

- Le câble d'alimentation devra avoir une section conforme à la puissance totale de l'appareil (voir plaque signalétique et la figure 4) et sera entouré d'un isolant de type HO5RRF ou HO5RN-F. La longueur du câble sera calculée de façon à permettre de relier l'appareil à la borne de branchement. Pour raccorder ce câble au bornier électrique de l'appareil, se référer aux instructions ci-dessous (voir fig. 3) ➔

DESSOUS DE L'APPAREIL

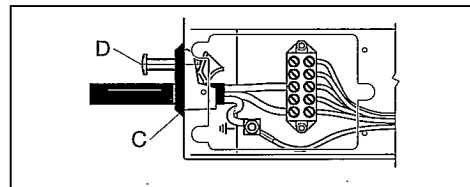
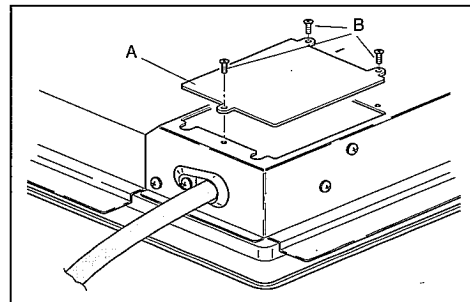


Figure 3

- Dévisser les 3 vis (B) et retirez le couvercle (A).
- Desserrer la vis (D) puis introduire le câble dans le serre-câble (C).
- Dénuder la gaine du câble en vous assurant qu'il est intact dans le serre-câble. Connecter les fils électriques au bornier en suivant le schéma d'installation sur la plaquette qui correspond au système d'alimentation électrique utilisé (monophasé - triphasé - triphasé avec neutre - biphasé avec neutre). **Reliez le fil de terre à sa borne.**
- remettre le couvercle (A) après avoir serré la vis (D). **S'assurer que le système électrique est muni d'une prise de terre (obligatoire par la loi).**

Figure 4

	400V - 3N~ cable 5x1,5mm ²		230V - 3~ cable 4x2,5mm ²
	230 - 240V ~ cable 3x2,5mm ²		400V - 2N~ cable 4x1,5mm ²

Utilisation de la table vitrocéramique

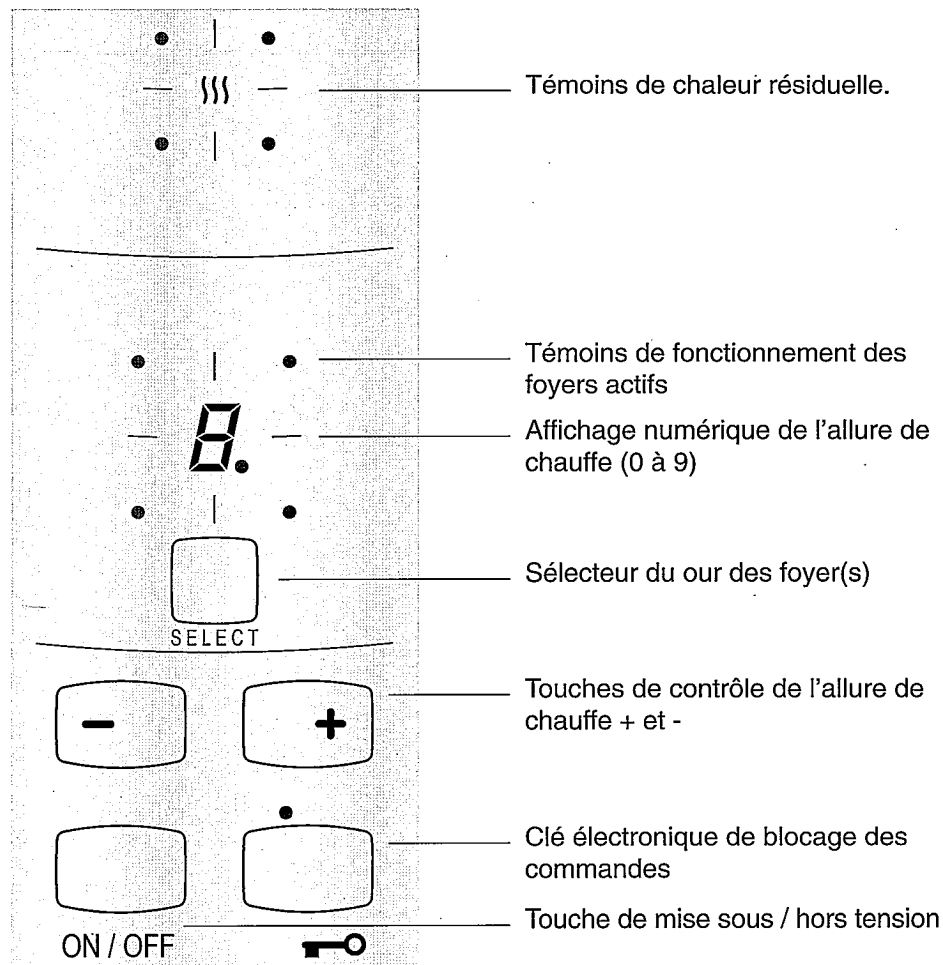
- **Utilisation des foyers:**

- N'utiliser que des récipients adaptés à la cuisson vitrocéramique
- Utiliser des récipients de diamètre approprié. L'appareil est muni de 4 plaques de tailles différentes. Employer des casseroles à fond plat et d'un diamètre légèrement plus important que celui du foyer. L'efficacité de l'appareil sera ainsi augmentée.
- L'utilisation de casseroles trop petites pourrait provoquer, au cours de leur manipulation des risques. Il faut limiter les débordements au cours de la cuisson afin d'éviter tous risques d'émanation de fumées et de flammes.

Foyers	Diamètre des casseroles
PETIT	plus de 14 cm
MOYEN	plus de 18 cm
GRAND	plus de 21 cm

- Les foyers high lights réagissent instantanément aux commandes électroniques, permettant une montée en température rapide. La souplesse d'utilisation due aux commandes électroniques permet également de mijoter.

Clavier de contrôle par touches sensibles



Utilisation de la table vitrocéramique

Utilisation du clavier de contrôle

1 - Déverrouillage des commandes

- Maintenir un doigt pendant quelques secondes sur la touche représentée d'une clé (🔑) jusqu'à extinction du point lumineux rouge.
- Une fois le point rouge éteint, la table de cuisson peut-être utilisée, sans quoi il est impossible de la mettre sous tension.



2 - Mise en service

- Presser la touche ON/OFF pour mettre en service la table de cuisson et sélectionner le ou les foyer(s) avec la touche SELECT.

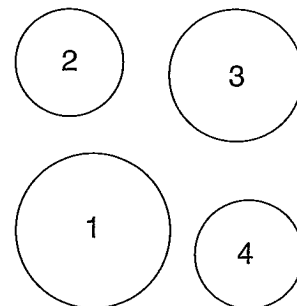


ON / OFF

⚠ Si aucune touche n'est activée, la table s'éteint automatiquement. Il faut donc recommencer l'opération.

3 - Sélection du / des foyer(s)

- Les foyers sont "électroniquement" numérotés dans le sens des aiguilles d'une montre (voir schéma).
- Les foyer n°1 est le grand foyer en bas à gauche, le n°2 en haut à gauche, le n°3 en haut à droite et le dernier (n°4) est en bas à droite.
- Pour sélectionner le foyer n°3 par exemple, appuyer 2 fois sur la touche SELECT. Un point rouge clignotant, permet de visualiser le foyer n°1 puis le n°2 et enfin le n°3, indiquant le foyer sélectionné.
- Appuyer ensuite sur la touche + pour sélectionner l'allure de chauffe (voir chap, 4 pour plus de précisions).



Utilisation de la table vitrocéramique

- La validation du foyer s'effectue automatiquement dès que le point rouge s'arrête de clignoter.
- Pour utiliser un ou d'autres foyers, appuyer à nouveau sur la touche SELECT et répéter l'action précédente.

! Pour une mise en service de plusieurs foyers, il faut les sélectionner un par un.

4 - Contrôle de l'allure de chauffe, fonction spéciale et indications de la chaleur résiduelle

L'allure de chauffe se règle à l'aide des touches "+" & "-" et se visualise digitalement.

Le réglage du niveau de chauffe est compris entre 0 et 9.

Fonction spéciale "BOOSTER"

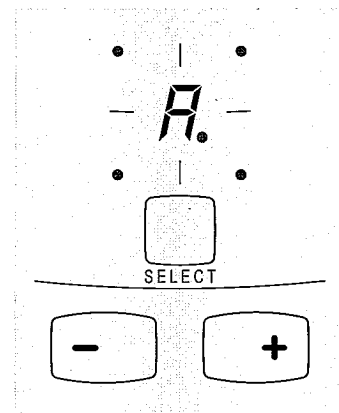
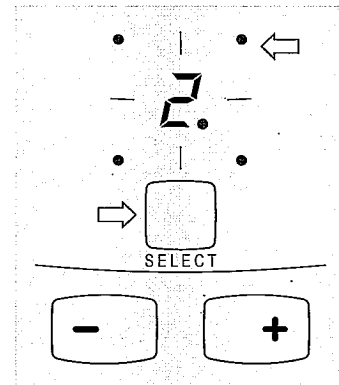
Cette table de cuisson bénéficie d'une fonction de montée en température ultra-rapide gérée par électronique.

- Pour actionner cette fonction:

Appuyer sur la touche "+" jusqu'à la position 9. Appuyer à nouveau sur la touche "+" pour faire apparaître un point rouge après le 9.

Dès que le point rouge apparaît, quelques secondes permettent de choisir le niveau de cuisson ("6" par exemple en appuyant sur la touche "-" jusqu'à la position "6") et d'activer le "booster" sur cette sélection.

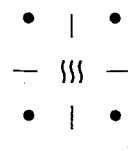
La confirmation finale de cette mise en fonction est l'affichage de la lettre "A" alternant avec la sélection de l'allure de chauffe (ex: 6).



Utilisation de la table vitrocéramique

Indications de la chaleur résiduelle

Les 4 témoins de chaleur résiduelle sont situés en haut du clavier. Ces témoins (un par foyer) ont pour but de vous signaler si un ou plusieurs foyers sont encore chauds après utilisation.



5 - Mise hors tension

- Maintenir un doigt sur la touche “-” jusqu’à l’affichage du zéro du foyer voulu.
- OU presser les “+ et -” en même temps, le foyer sélectionné s’éteint automatiquement.
- OU actionner la touche ON/OFF: tous les foyers s’éteignent en même temps.
- Activer la clé électronique du blocage des commandes () afin d’éviter toute mise en service accidentelle.

Entretien et nettoyage

- Le verre de votre table de cuisson est certainement le type de matériau le plus facile à entretenir. Nettoyer régulièrement la table de cuisson, soit pendant qu'elle est encore tiède (mais pas brûlante) soit une fois refroidie.
 - Vérifier que le dessous des casseroles soit toujours parfaitement propre et sec.
 - Ne jamais faire glisser à répétitions les casseroles, surtout si elles sont en fonte, lourdes et rugueuses, afin d'éviter de rayer le verre.
 - Enlever les résidus solides ou liquides avant chaque nouvelle utilisation. **Évitez de les laisser brûler !**
 - Nettoyer la surface de la table avec un chiffon doux ou une éponge humide **non abrasive** avec un détergent léger sur toute la surface, puis bien l'essuyer. Pour les résidus séchés ou brûlés, utiliser un grattoir.
 - Ne jamais utiliser pour le nettoyage de la table de cuisson:
 - d'instruments pointus ou coupants
 - de produits abrasifs (tampon à récurer, produits de nettoyage puissants...)
 - de grattoirs du type "gratte vitres" à manche plastique - celui-ci pourrait fondre et abîmer la surface du plan de cuisson.
 - Pour une durée optimale de la table, nous recommandons un entretien régulier avec un produit spécial pour entretien de la table de cuisson vitrocéramique à base de silicone.
- ! Tout débordement de liquide à base de sucre doit être nettoyé immédiatement avant de reprendre la cuisson.**
- Conformément à la réglementation en vigueur tout appareil hors d'usage doit être rendu définitivement inutilisable: débrancher et coupez le cordon avant de jeter l'appareil.

Garantie

- En cas d'installation et d'utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager le fabricant.
- Pour toute mise en œuvre de garantie ou de service après-vente, nous vous recommandons de vous adresser au magasin Carrefour le plus proche de votre domicile de préférence dans le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.
- Nos Centres Service Après-Vente assurent gratuitement le remplacement des pièces défectueuses et la main d'œuvre correspondante, pendant une durée de deux ans à partir de la date d'acquisition, sauf en cas de non-respect des conditions d'installation et d'utilisation ou lorsqu'une cause étrangère à l'article est responsable de la défaillance.

Garantie

Cet appareil est garanti deux ans.
Pour bénéficier de la garantie
Carrefour, il suffit de conserver
votre ticket de caisse qui tient lieu
de bon de garantie.



Collez ici votre ticket de caisse.

Mise au rebut

Lorsque vous vous séparez de votre appareil en fin de vie, nous vous remercions de le déposer dans un endroit prévu à cet effet afin d'en assurer sa mise en sécurité et son élimination de façon sûre dans le respect de l'environnement.