

SOGEDIS vous met à disposition la notice d'utilisation de cette plaque induction FAURE FAUTBI3IB31 afin de vous aider à installer, utiliser et entretenir votre appareil en toute simplicité. Consultez facilement les instructions détaillées pour optimiser les performances de votre appareil et prolonger sa durée de vie.

FAURE

TABLE DE CUISSON



Informations techniques de votre appareil: **FAUTBI3IB31**

No de série --851985.....

- Vue éclatée
- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



NOTICE D'UTILISATION

Modèle :
FAUTBI3IB31

Avant l'installation ou la première utilisation de cet appareil, lire attentivement cette notice. La conserver soigneusement par la suite.

Nous vous remercions d’avoir choisi la qualité FAURE.

Ce produit a été créé par notre équipe de professionnels et selon la réglementation européenne en vigueur. Pour une meilleure utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d’instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation	7
1.3. En cours d'utilisation.....	8
1.4. Nettoyage et entretien	9
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	11
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	11
2.2. Installation de la table de cuisson.....	11
2.3. Branchement électrique et sécurité	13
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
4.1. COMMANDES de la table de cuisson	15
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	20
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	21
6.1. Dépannage.....	21
6.2. Transport	21
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	22
7.1. Fiche énergie.....	22
8. GARANTIE.....	22

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil et la conserver pour toute consultation ultérieure.
- Certaines fonctions décrites peuvent ne pas être disponibles selon le modèle. Reportez-vous aux illustrations pour identifier les caractéristiques de votre appareil.

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

 **AVERTISSEMENT** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

  **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

  **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

  **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Votre appareil a été produit conformément à

toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.

- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance qualifiés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non qualifié peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à la table de cuisson peuvent provoquer des accidents.

 **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

- Lorsque la table de cuisson à induction est en marche, tenez les objets sensibles aux champs magnétiques (tels que les cartes de crédit, les cartes bancaires, les montres, et les objets similaires) éloignés de l'appareil. Il est fortement recommandé qu'une personne portant un stimulateur cardiaque consulte son cardiologue avant d'utiliser la plaque de cuisson à induction.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant d'une installation incorrecte effectuée par une personne non qualifiée.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles (disjoncteur coupe circuit) doit être prévu sur l'installation électrique conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des conditions atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.

- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

1.3. EN COURS D'UTILISATION

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil.

L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à des techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

CE Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

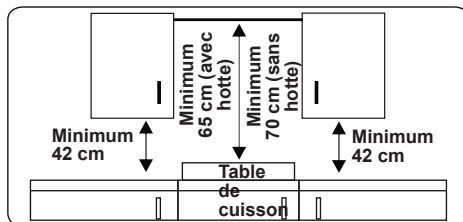
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Une installation non conforme peut entraîner des dysfonctionnements non couverts par la garantie
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil semble endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement votre magasin.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.



- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur.
- Vérifiez que la table de cuisson est correctement ventilée et que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées.

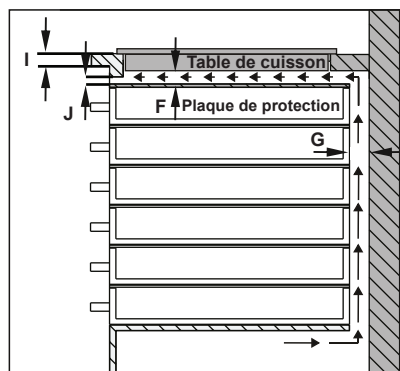
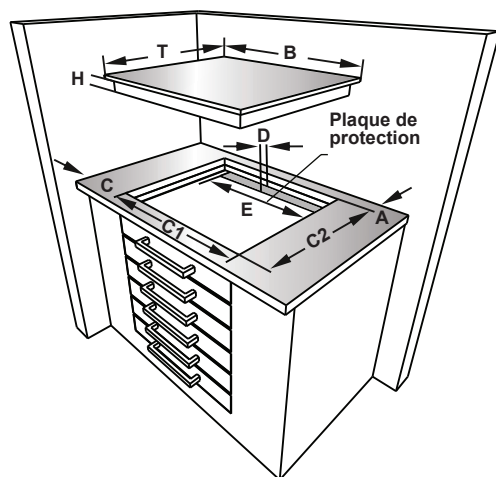
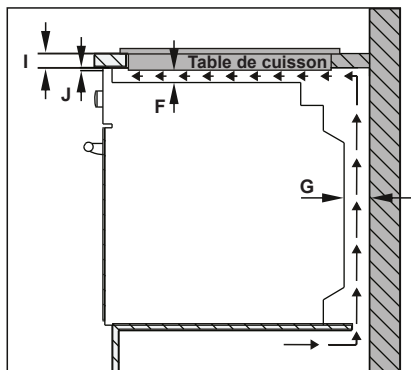
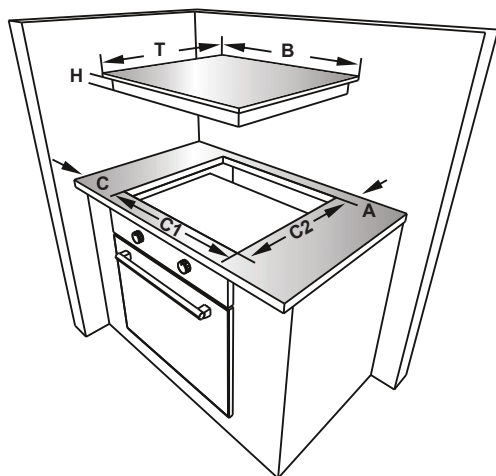
2.2. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

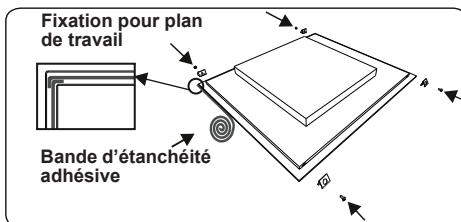
- Découper les dimensions de l'ouverture comme indiqué sur la figure. Repérer l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		

- Attention la plaque de cuisson ne DOIT PAS être collée sur le plan de travail



- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas l'étirer.



- Visser les 4 fixations pour plan de travail sur les parois latérales du produit.

- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT :

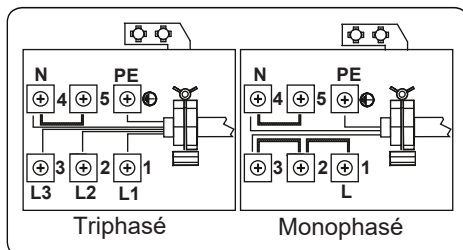
Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.



AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Le sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.

Le schéma de branchement ci-dessous est également placé sur le boîtier de jonction.

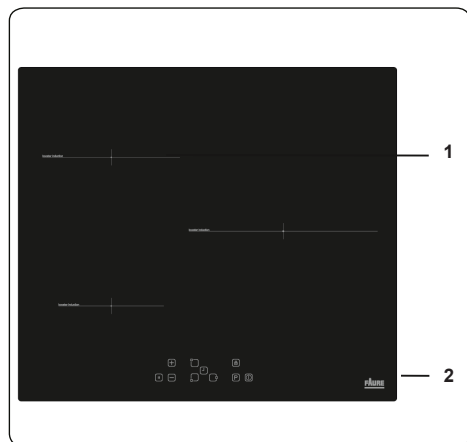


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



Important : Les caractéristiques peuvent varier selon le modèle et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Zone à induction

2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Zone d'induction

Les informations présentées dans le tableau suivant ne sont données qu'à titre indicatif.

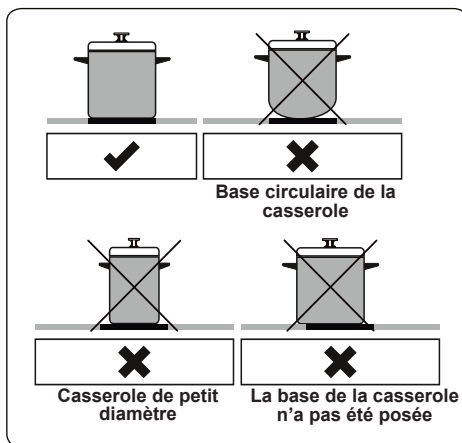
Réglages	Utilisé pour
0	Foyer à l'arrêt
1-3	Maintien au chaud / chauffe douce
4-5	Léger frémissement, réchauffement lent
6-7	Réchauffage et frémissement
8	Bouillonnement, cuisson à la poêle et grillades
9	Chaleur maximale
P	Fonction boost

Ustensiles

- Utilisez des ustensiles de cuisine épais, plats, à fond lisse et de bonne qualité, en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition des ustensiles de cuisson influencent directement les performances de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond concave ou convexe. Les ustensiles de cuisine en aluminium et en acier inoxydable à fond non ferromagnétique, le verre, le cuivre, le laiton, la céramique, la porcelaine ne sont pas adaptés au chauffage par induction.
- Pour vérifier la compatibilité d'un ustensile avec l'induction, placez un aimant sous son fond. Si l'aimant adhère, l'ustensile est généralement compatible. Ou vous pouvez mettre un peu d'eau dans l'ustensile sur une zone de cuisson réglée au niveau maximum. L'eau doit chauffer en quelques secondes.
- Certains types de casseroles émettent des bruits lors de l'utilisation, en raison de leur conception. Dans tous les cas, la performance ou la sécurité de la plaque de cuisson n'est pas affectée.
- Pour obtenir les meilleures performances de cuisson, la casserole

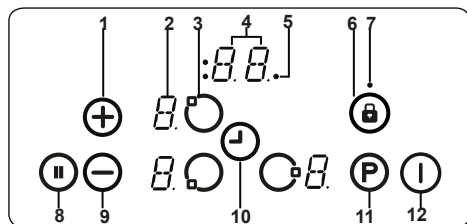
doit être placée au centre de la zone de cuisson.

- Le symbole  clignote lorsque le niveau de puissance est sélectionné dans l'affichage de la zone de cuisson si la casserole ne convient pas ou si aucune casserole n'est placée sur la zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement après 2 minutes.
- Si une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson, le symbole  disparaît et la cuisson se poursuit au niveau de puissance sélectionné.
- Pour obtenir le meilleur transfert d'énergie, le diamètre de la base de l'ustensile de cuisine doit correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Le diamètre minimal des ustensiles de cuisine doit être de 120 mm pour les zones de cuisson de 160 mm, de 140 mm pour les zones de cuisson de 210 mm et de 160 mm pour les zones de cuisson de 290 mm.



Pour faire fonctionner votre appareil, appuyez sur les touches et les fonctions sélectionnées seront confirmées par des affichages et des signaux sonores.

Unité de commande tactile



- 1- Minuterie/réglage de l'augmentation de la chaleur
- 2- Affichage de l'élément chauffant
- 3- Sélection de l'élément chauffant
- 4- Affichage de la minuterie
- 5- Indicateurs de la fonction de la minuterie sur la zone de cuisson
- 6- Verrouillage
- 7- Indicateur de verrouillage
- 8- Pause intelligente
- 9- Diminution du réglage de chaleur/minuterie
- 10- Sélection minuterie
- 11- Boost (amplification)
- 12- Marche/Arrêt

Utilisez les zones de cuisson par induction avec l'ustensile approprié.

Lorsque la table de cuisson est mise sous tension, tous les affichages s'allument brièvement. L'appareil passe ensuite en mode veille et est prêt à fonctionner.

La table de cuisson se commande à l'aide des touches tactiles du bandeau de commande.

Chaque pression sur une touche est confirmée par un signal sonore.

MISE EN MARCHÉ de l'appareil

Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT ①. Tous les affichages de l'élément chauffant présentent un « 0 » statique et les points du coin inférieur droit clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée pendant 20 secondes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.)

MISE A L'ARRÊT de l'appareil

Éteignez la table de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche ①.

La touche MARCHE/ARRÊT ① est toujours prioritaire sur la fonction de mise à l'arrêt.

MISE EN MARCHÉ des zones de cuisson

Appuyez sur la touche de sélection de l'élément chauffant correspondant à l'élément chauffant que vous voulez utiliser. Un point statique s'affiche sur l'affichage de l'élément chauffant sélectionné, et les points clignotants sur tous les autres affichages ne s'allument plus.

Sélectionnez le réglage de la température en utilisant la touche de réglage de l'augmentation de chaleur (+) ou la touche de réglage de la diminution de chaleur (-). Maintenant, l'élément est prêt et peut être utilisé. Pour porter à ébullition plus rapidement, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité et appuyez sur la touche « P » pour activer la fonction Boost.

MISE A L'ARRÊT des zones de cuisson

Sélectionnez l'élément que vous voulez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de l'élément chauffant. À l'aide de la touche (-), réglez la température à « 0 ». (Vous pouvez également appuyer simultanément sur les touches (+) et (-) pour régler la température à « 0 »).

Si la zone de cuisson est chaude, « H » s'affiche au lieu de « 0 ».

MISE A L'ARRÊT de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson à la fois, appuyez sur la touche ①.

En mode veille, une lettre « H » apparaît sur toutes les zones de cuisson qui sont chaudes.

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle indique que la surface vitrocéramique a une température dangereuse au toucher.

Après avoir éteint la zone de cuisson, l'affichage respectif présente la lettre « H » jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson correspondante soit à un niveau sécuritaire.

Pause intelligente

Lorsqu'elle est activée, la pause intelligente réduit la puissance de tous les brûleurs qui ont été mis en marche.

Si vous désactivez alors la pause intelligente, les foyers retourneront automatiquement au niveau de température précédent. Si la pause intelligente n'est pas désactivée, les plaques s'éteignent après 30 minutes.

Appuyez sur la touche ② pour activer la pause intelligente. La puissance des

éléments chauffants activés passe au niveau 1 et « II » apparaît sur les affichages.

Appuyez à nouveau sur la touche **II** pour désactiver la pause intelligente. « II » disparaît ensuite et les éléments chauffants fonctionnent désormais au niveau précédemment défini.

Fonction d'arrêt de sécurité

(Safety switch off function)

Une zone de cuisson s'arrêtera automatiquement si le réglage de la chaleur n'a pas été modifié pendant une durée spécifiée. Toute modification apportée au réglage de la température de la zone de cuisson réinitialise la durée de temps à la valeur initiale. Cette valeur initiale est fonction du niveau de température

Réglage de chaleur	Arrêt de sécurité après
1-2	6 Heures
3-4	5 Heures
5	4 Heures
6-9	1,5 heure

Sécurité enfant

Une fois les plaques de l'appareil sous tension, la fonction Sécurité Enfant peut être activée. Pour activer la Sécurité enfant, appuyez simultanément sur la touche de réglage de l'augmentation de chaleur **+** et la touche de réglage de la diminution de chaleur **-**, puis appuyez de nouveau sur la touche de réglage de l'augmentation de chaleur **+**. La lettre « L » signifiant VERROUILLÉ apparaît sur tous les affichages de l'élément chauffant et les commandes ne peuvent être utilisées. (Si une zone de cuisson est chaude, « L » et « H » s'afficheront successivement.

La table de cuisson restera verrouillée jusqu'à ce qu'elle se déverrouille, même si l'appareil a été éteint, puis rallumé.

Pour désactiver le verrouillage enfants, allumez d'abord la table de cuisson, Appuyez simultanément sur la touche de réglage de l'augmentation de chaleur **+** et la touche de réglage de la diminution de chaleur **-**, puis appuyez de nouveau sur la touche de réglage de diminution de chaleur **-**.

La lettre « L » ne s'affichera plus et la table de cuisson s'arrêtera.

Verrouillage

La fonction de verrouillage est utilisée pour régler le mode « sécurité » sur l'appareil pendant qu'il est en marche. Il sera impossible d'effectuer un réglage en appuyant sur les boutons (par exemple les réglages de la chaleur). Il n'est possible que d'éteindre l'appareil.

La fonction de verrouillage **Ⓐ** est active si le bouton de verrouillage **Ⓐ** est appuyé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est indiquée par une sonnerie. Après un fonctionnement réussi, l'indicateur de verrouillage clignote et l'élément de chauffage est verrouillé.

Fonction minuterie

La fonction Minuterie est disponible en deux versions, comme suit.

Compte-minutes (1 - 99 min.)

Le compte-minutes peut fonctionner si les zones de cuisson sont éteintes. L'affichage de la minuterie affiche « 00 » avec un point clignotant.

Appuyez sur la touche **+** pour augmenter la durée ou appuyez sur la touche **-** pour réduire le temps. La plage de réglage est comprise entre 0 et 99 minutes. S'il n'y a pas de réglage de la durée affichée dans les 10 secondes, le compte-minutes sera réglé et le point clignotant disparaîtra. Une fois la minuterie programmée, elle commence le compte à rebours.

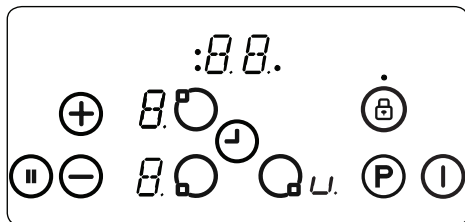
Lorsque la minuterie atteint zéro, un signal sonore retentit et l'affichage de la minuterie clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur n'importe quelle touche.

Le compte-minutes peut être changé ou éteint à tout moment à l'aide de la touche de réglage de la minuterie **Ⓜ** et/ou la touche Diminution de la minuterie **-**. Éteindre la table de cuisson en appuyant sur la touche **Ⓜ** à tout moment éteindra également le compte-minutes.

Minuterie de la zone de cuisson (1 - 99 min.)

Lorsque la table de cuisson est allumée, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson.

Sélectionnez une zone de cuisson. Ensuite, choisissez un réglage de température et activez, enfin, la touche de réglage de la minuterie **Ⓜ** ; la minuterie peut être programmée pour désactiver une zone de cuisson. Quatre voyants à LED sont disposés autour de la minuterie et indiquent la zone de cuisson pour laquelle la minuterie a été réglée.



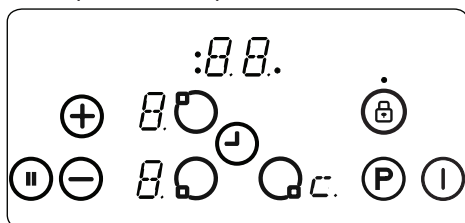
L'image ci-dessus montre l'écran de l'élément chauffant avant droit indiquant la fonction de maintien au chaud.

Mode Fonte douce

Cette fonction permet de faire fondre le chocolat ou des aliments similaires à une température d'environ 40 °C.

Pour activer cette fonction, appuyez cinq fois sur la touche de sélection de la zone de cuisson.

Lorsque la fonction est activée, l'affichage correspondant indique « c ».



Dans l'image ci-dessus, l'affichage avant droit de l'élément chauffant indique la fonction de fonte douce.



Les performances et le temps peuvent varier en fonction de la quantité d'aliments contenus dans l'ustensile de cuisine et de la qualité de ce dernier. Avec 1,5 litre d'eau ou 0,5 litre d'huile, il est possible d'obtenir les meilleurs rendements de cuisson grâce à ces fonctions.

Codes d'erreurs	
En cas d'erreur, un code d'erreur apparaît sur les afficheurs du foyer	
E0	La fonction de limitation de l'ampérage doit être sélectionnée au moment où le produit est mis sous tension. Sinon, l'erreur E0 apparaît. En même temps, cette fonction doit être sélectionnée sur l'écran et la carte mère. S'il y a une erreur dans le logiciel d'une carte, le produit affichera une erreur. Le client ne peut pas intervenir sur cette erreur. Il faut faire appel à un service qualifié.

E1	Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service qualifié.
E2	Cette erreur apparaît lorsque le radiateur devient trop chaud. Dans ce cas, il faut laisser refroidir le radiateur. Il pourra fonctionner à nouveau uniquement après le refroidissement.
E3	La tension d'alimentation est différente des valeurs nominales. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche ① et attendez que « H » disparaisse de toutes les zones ; mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche ① et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service qualifié.
E4	La fréquence d'alimentation est différente des valeurs nominales. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche ① et attendez que « H » disparaisse de toutes les zones ; mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche ① et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, éteignez et rallumez l'appareil. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service qualifié.
E5	Si la température interne de la plaque de cuisson est trop élevée, arrêtez la plaque en appuyant sur la touche ①, et laissez les éléments chauffants refroidir.
E6	Erreur de communication entre la commande tactile et l'élément chauffant. Appelez un technicien qualifié.
E7	Le capteur du ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un technicien qualifié.
E8	Le capteur du ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un technicien qualifié.
EA	Erreur de saturation de la grande bobine. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien qualifié.
EC	Erreur de tension d'alimentation. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien qualifié.
C1-C8	Alerte microprocesseur. Après cet avertissement, coupez l'alimentation du produit, puis remettez-le sous tension. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un technicien qualifié.

Mode	Consommation électrique	Temps nécessaire pour passer à ce mode
Mode arrêt	0,5 W	0,2 min (10 secondes)

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

 **AVERTISSEMENT :** Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez uniquement des nettoyeurs liquides ou des crèmes nettoyantes non abrasives. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage du verre céramique

Le verre céramique peut porter des ustensiles lourds mais peut se casser s'il est heurté par des objets contondants.

 **AVERTISSEMENT :** Plaque de cuisson en céramique - si la surface est fissurée, pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez l'appareil et contactez un technicien qualifié.

- Utilisez des crèmes de nettoyage ou nettoyeurs liquides pour nettoyer le verre céramique, puis rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  N'utilisez pas de matériaux de nettoyage destinés à l'acier, car ils peuvent endommager le verre.
- Les aliments sucrés déversés doivent être nettoyés immédiatement après le refroidissement du verre.

- La poussière sur la surface doit être nettoyée à l'aide d'un tissu humide.
- Tout changement de couleur du verre céramique n'affecte pas la structure ou la durabilité de la céramique et ne résulte pas d'un changement de matériau.

Les changements de couleur du verre céramique peuvent avoir plusieurs raisons :

1. Les aliments déversés n'ont pas été nettoyés sur la surface.
2. L'utilisation de plats non recommandés sur la table de cuisson, ce qui érode la surface.
3. L'utilisation de matériaux de nettoyage non recommandés.

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
L'afficheur de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	Sécher les commandes ou retirer l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson ou la table de cuisson émet des cliquetis pendant la cuisson.	Cela est normal avec des ustensiles pour induction. Le bruit est causé par le transfert d'énergie entre la table de cuisson et l'ustensile.	Ceci est donc parfaitement normal. Ni la table de cuisson ni les ustensiles ne courent de risque.
Le symbole « U » s'allume sur l'affichage d'une zone de cuisson.	Aucune casserole/poêle n'est posée sur la zone de cuisson ou la casserole/poêle est inadaptée.	Utiliser une casserole/poêle adaptée.
Le niveau de puissance 9 ou « P » baisse automatiquement. Si l'on sélectionne simultanément le niveau de puissance 9 ou « P » sur deux zones de cuisson du même côté.	Les deux zones ont atteint leur niveau de puissance maximal.	L'utilisation des deux zones sur le niveau de puissance « P » ou 9 dépasse le niveau de puissance maximal autorisé pour les deux zones.

6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. FICHE ÉNERGIE

Marque		FAURE
Modèle		FAUTBI3IB31
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		3
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Induction
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 16,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	182,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Induction
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø21,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	182,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Induction
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø29,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	182,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	182,0
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		
Conseils en matière d'économie d'énergie Table de cuisson - Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat. - Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée. - Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle. - Réduisez la quantité de liquides ou de graisse. - Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.		

SAV – GARANTIE

Conformément aux articles L.217-3 à L.217-20 du Code de la consommation, votre produit bénéficie de la garantie légale de conformité de 2 ans à compter de la délivrance du produit.

La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de toute garantie commerciale éventuellement consentie.

Les pièces détachées indispensables au fonctionnement de l'appareil sont disponibles pendant une durée de 15 ans à compter de la date de mise sur le marché du dernier exemplaire du modèle.

Exclusions de garantie

- Les dommages ou dysfonctionnements résultant du transport, d'un usage inapproprié ou d'une négligence.
- Le remplacement des ampoules (le cas échéant) ainsi que des parties amovibles en plastique ou en verre.
- Les appareils utilisés dans un environnement commercial ou soumis à location.
- Les pièces d'usure du produit, ainsi que les dommages résultant de :
 1. Dommages esthétiques (rayures, chocs liés à l'usage normal).
 2. Contact avec des aliments ou des liquides, corrosion ou rouille.
 3. Utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés.
 4. Entretien impropre ou branchement à une tension incorrecte.
 5. Utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

IMPORTANT : La suppression ou l'altération de la plaque signalétique ou du numéro de série peut rendre impossible l'application de la garantie.

Service après-vente

Pour toute question technique ou commande de pièces détachées : sav@faure.com

Réparation de votre appareil

Pendant la période de garantie, l'appareil doit être réparé exclusivement par le service après vente du revendeur. Tout dommage résultant d'une réparation effectuée par un tiers non agréé par le revendeur ne sera pas couvert.

Après la période de garantie, l'appareil peut être réparé par un technicien qualifié. La documentation et les pièces d'origine sont disponibles sur : <https://pieces-detachees.sogedis.fr>

Vous pouvez également consulter l'annuaire des réparateurs référencés par l'ADEME : www.annuaire-reparation.fr

Consignes de sécurité

La réparation d'un appareil électrique nécessite des connaissances spécifiques. Débranchez toujours l'appareil et utilisez des équipements de protection appropriés.

Attention : Risque de choc électrique ou d'incendie.

Responsabilité

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant d'une autoréparation, de l'utilisation de pièces non conformes ou d'une erreur d'intervention.



https://www.youtube.com/@sogedis_repare



La solution réparation

Pour vos appareils du quotidien



s'abonner



www.sogedis.fr

FAURE

Importé par WESDER SAS
13 Avenue de Fontréal
31620 VILLENEUVE-LÈS-BOULOC
France

Cette notice est aussi disponible sur le site
suivant

<https://www.faure.com>

© Copyright WESDER SAS France
Droit de reproduction réservés v1



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

LE TRI
+ FACILE



NOTICE



52581838