

SOGEDIS vous met à disposition la notice d'utilisation de la plaque induction FAURE FAUTBI4IB31 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: **FAUTBI4IB31**

No de série --851989.....

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



NOTICE D'UTILISATION

Modèle :
FAUTBI4IB31

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 des plaques de cuisson.....	15
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	20
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	22
6.1. Dépannage.....	22
6.2. Transport	22
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	23
7.1. Fiche énergie.....	23
8. GARANTIE.....	24

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 agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé 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.
- 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.

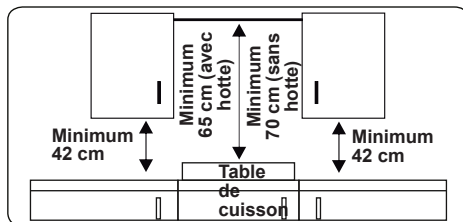
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou 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.

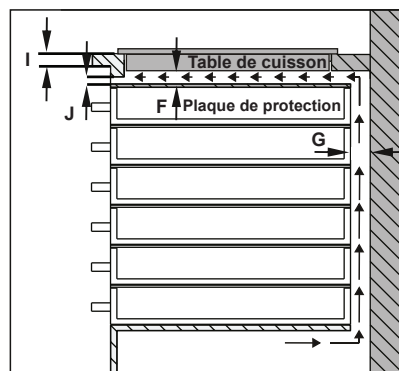
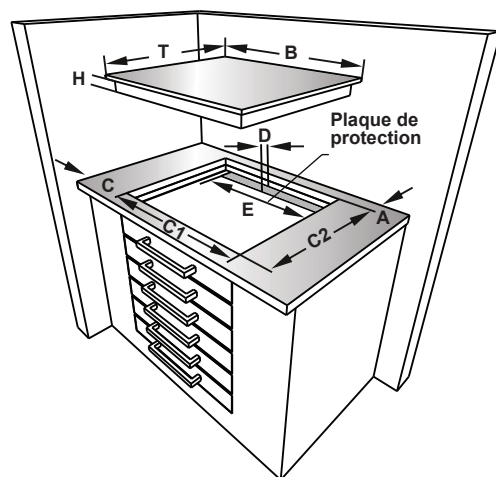
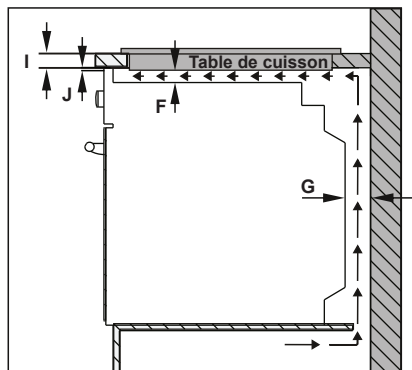
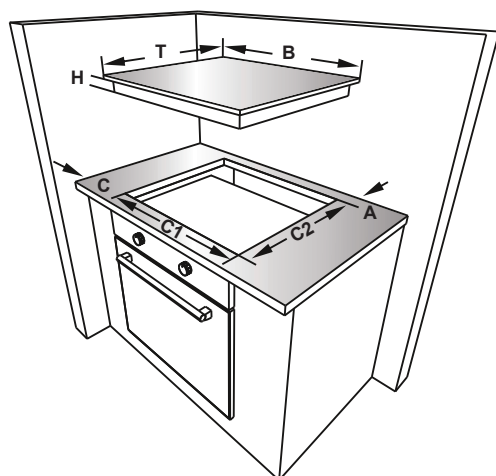
2.2. Installation de la table de cuisson

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

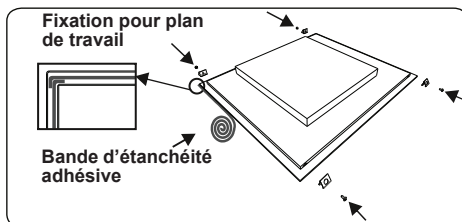
- Découper les dimensions de l'ouverture comme indiqué sur la figure. Repérer l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées.

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.

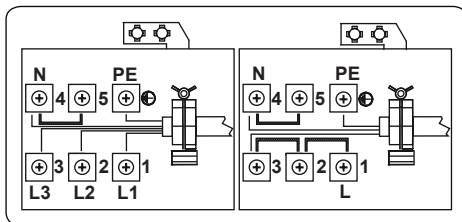
2.3. Branchement électrique et sécurité

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.

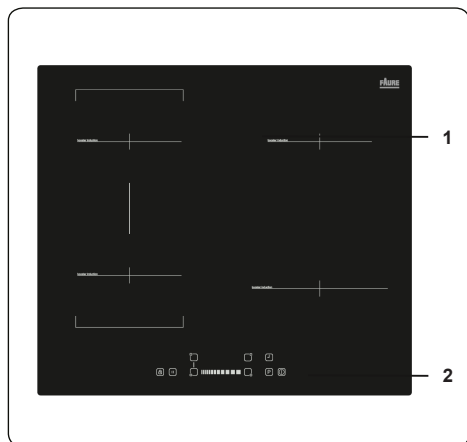


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



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 des plaques de cuisson

Zone d'induction

Les informations fournies dans le tableau suivant ne sont fournies qu'à titre d'indication.

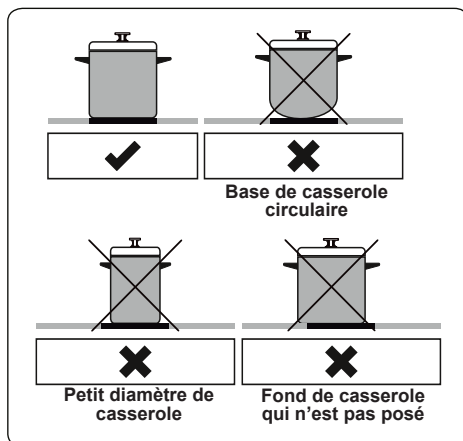
Réglages	Utilisez pour
0	Foyer à l'arrêt
1-3	Réchauffage léger
4-5	Léger frémissement, réchauffement lent
6-7	Réchauffage et frémissement
8	Bouillonnement, cuisson à la poêle et grillades
9	Température maximum
P	Fonction Boost

Batterie de cuisine

- Utilisez des ustensiles de cuisine épais, plats et de bonne qualité à fond lisse 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 en aluminium et en acier inoxydable à fond non ferromagnétique, en verre, en cuivre, en laiton, en céramique ou en porcelaine ne conviennent pas 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 devrait commencer à chauffer après quelques secondes.
- Lors de l'utilisation de certaines poêles, il est possible d'entendre de petits bruits durant la cuisson. Cela est dû à la conception des poêles et n'affecte en rien les performances ou la sécurité des plaques.
- Pour obtenir les meilleures performances de cuisson, la casserole

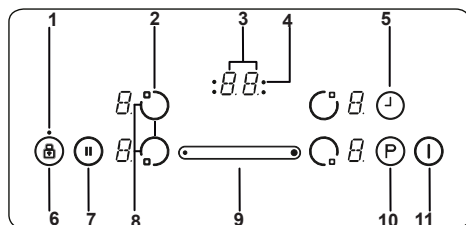
doit être placée au centre de la zone de cuisson.

- Le symbole  clignote lorsque le niveau de puissance est sélectionné dans l'affichage de la zone de cuisson si une casserole inappropriée est présente 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 doit correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Le diamètre minimum de l'ustensile doit être de 120 mm pour les foyers de 160 mm, 140 mm pour les foyers de 210 mm et 160 mm pour les foyers de 290 mm.



L'appareil fonctionne via des touches tactiles, dont les fonctions sont confirmées par des afficheurs et signaux audibles.

Unité de commande tactile



- 1 - Symbole de verrouillage des touches
- 2 - Sélection du foyer
- 3 - Afficheur de la minuterie
- 4 - Indicateurs de zone de cuisson de la fonction de minuterie
- 5 - Fonction minuterie
- 6 - Verrouillage des touches
- 7 - Pause intelligente
- 8 - Fonction de couplage de zone
- 9 - Curseur
- 10 - Booster
- 11- Marche/arrêt

Utilisez les zones de cuisson à induction avec des articles de cuisine appropriés.

Lorsque la table de cuisson est mise sous tension, tous les afficheurs 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 marche de l'appareil

Allumez la plaque en appuyant sur la touche Marche/Arrêt. ①. Tous les afficheurs de foyer indiquent "0" et les points en bas à droite clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans les 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.)

Mise à l'arrêt de l'appareil

Vous pouvez éteindre la plaque à tout moment en appuyant sur ①.

La touche Marche/Arrêt ① a toujours priorité en mode d'arrêt.

Mise en marche des zones de cuisson

Appuyez sur le bouton de sélection de foyer correspondant à la zone que vous souhaitez utiliser. Un point statique apparaîtra sur l'afficheur du foyer sélectionné et les points clignotants de

tous les autres afficheurs de foyer ne s'allumeront plus.

Pour le foyer sélectionné, vous pouvez régler le niveau de chaleur en appuyant sur les touches coulissantes ④. L'élément peut alors être utilisé. Pour accélérer l'ébullition de l'eau, sélectionnez le niveau de puissance désiré puis appuyez sur la touche "P" pour activer la fonction Booster.

Mise à l'arrêt des zones de cuisson

Sélectionnez le foyer que vous souhaitez éteindre en pressant la touche de sélection de foyer correspondante. En utilisant le bouton coulissant ④, diminuez la température sur 0. (Appuyez simultanément sur les boutons droit et gauche du curseur pour régler la puissance sur 0).

Si la zone de cuisson est chaude, H s'affichera à la place de 0.

Mise à l'arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson en même temps, appuyez sur la touche ⑪.

En mode veille, un "H" apparaîtra sur toutes les zones de cuisson chaudes.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

Une fois la zone de cuisson éteinte, l'afficheur correspondant indique "H" jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson ne soit plus dangereuse.

Pause intelligente

Lorsque la pause intelligente est activée, elle réduit la puissance de tous les foyers allumés.

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 ② pour activer la pause intelligente. La puissance du ou des foyer(s) activé(s) passera au niveau 1 et "II" apparaîtra sur tous les afficheurs.

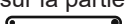
Appuyez sur ② à nouveau pour désactiver la pause intelligente. "II" disparaîtra et les foyers fonctionneront désormais au niveau précédemment réglé.

Fonction d'arrêt de sécurité

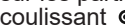
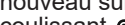
Une zone de cuisson s'éteint automatiquement si le niveau de cuisson n'a pas été modifié pendant une durée spécifiée. Un changement dans le réglage de la chaleur de la zone de cuisson remettra la durée à sa valeur initiale. Cette valeur initiale dépend du niveau de température sélectionné, comme indiqué ci-dessous.

Réglage de température	Arrêt de sécurité après
1-2	6 heure
3-4	5 heure
5	4 heure
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 les parties gauche et droite du bouton coulissant  puis appuyez à nouveau sur la partie droite du bouton coulissant . "L" signifiant verrouillé ("locked") apparaît dans tous les afficheurs de foyer et les contrôles ne peuvent pas être modifiés. (Si une zone de cuisson est chaude, "L" et "H" s'affichent en alternance.)

La plaque restera verrouillée jusqu'à ce qu'elle soit déverrouillée, même si l'appareil a été éteint et rallumé.

Pour désactiver la Sécurité enfant, allumez d'abord la plaque. Appuyez simultanément sur les parties gauche et droite du bouton coulissant  puis appuyez à nouveau sur la partie droite du bouton coulissant . "L" ne s'affichera plus et la plaque sera éteinte.

Verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches est utilisée pour régler le "mode sans échec" sur l'appareil pendant le fonctionnement. Il ne sera pas possible d'effectuer des réglages en appuyant sur les touches (par exemple les réglages de chaleur). Il n'est possible que de mettre l'appareil à l'arrêt.

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,

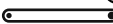
l'indicateur de verrouillage clignote et l'élément de chauffage est verrouillé.

Fonction minuterie

La fonction de minuterie dispose des deux versions suivantes.

Minuterie de rappel (1 - 99 min)

La minuterie de rappel peut être utilisée lorsque les zones de cuisson sont à l'arrêt. L'afficheur de la minuterie affiche "00" avec un point clignotant.

Utilisez la minuterie  et le bouton coulissant  pour augmenter/diminuer la durée. La plage de réglages est de 0 à 99 minutes. Si aucun changement au temps affiché n'est détecté sous 10 secondes, la minuterie de rappel sera réglée et le point clignotant disparaîtra. Une fois la minuterie réglée, le compte à rebours commence.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un signal sonore se déclenche et l'afficheur de la minuterie clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur une touche quelconque.

La minuterie de rappel peut être changée ou éteinte à tout moment en utilisant la minuterie  et le bouton coulissant . Éteindre la plaque en appuyant sur la touche  à tout moment éteint aussi la minuterie de rappel.

Minuterie de cuisson (1 - 99 min)

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

Sélectionnez une zone de cuisson, puis sélectionnez le réglage de la température et activez la touche de réglage de la minuterie  du foyer correspondant. La minuterie peut être programmée pour éteindre une zone de cuisson. Quatre LED sont disposées autour de la minuterie pour indiquer la zone de cuisson pour laquelle la minuterie a été réglée.

10 secondes après la dernière opération, l'afficheur de la minuterie passe à la minuterie se terminant la première (lorsqu'une minuterie pour plus d'une zone de cuisson doit être programmée)

Lorsque la minuterie s'est écoulée, un signal sonore se déclenche, l'afficheur de la minuterie indique "00" de manière statique et la LED de la minuterie de cuisson assignée clignote. La zone de cuisson programmée s'éteint et "H" s'affiche si la zone de cuisson est chaude.

Le signal sonore et la LED de minuterie clignotante s'arrêtent automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur une touche quelconque.

Sonnerie

Pendant que la table de cuisson est en cours de fonctionnement, les activités ci-après seront signalées au moyen d'une sonnerie.

- L'activation normale des touches sera accompagnée d'un bref signal sonore.
- L'opération continue des touches pendant une longue période (plus de 10 secondes) est accompagnée d'un signal sonore long et intermittent.

Fonction Boost

Pour utiliser cette fonction, sélectionnez une zone de cuisson, réglez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche "P" (Booster).

La fonction Boost ne peut être activée que si elle peut s'appliquer à la zone de cuisson sélectionnée. Si la fonction Booster est active, un "P" s'affiche sur l'afficheur correspondant.

L'activation de la fonction Booster peut entraîner une limitation automatique de la puissance afin de protéger l'appareil. La réduction de puissance nécessaire est indiquée par la zone de cuisson correspondante qui clignote. Le clignotement sera actif pendant 3 secondes pour permettre d'autres adaptations des paramètres avant la réduction de puissance.

Zone modulable

Mise en marche de la Zone modulable

Touchez les touches de sélection du foyer avant gauche et arrière droit simultanément. Un point statique s'affichera sur l'afficheur du foyer gauche. Les autres afficheurs indiquent 'b' et 'r', et les points clignotants ne sont plus affichés.

Sélectionnez le réglage de la température à l'aide du curseur. Augmentez le réglage de la puissance en appuyant sur le côté droit du curseur ou diminuez le réglage de la puissance en appuyant sur le côté gauche du curseur.

L'élément modulable sera prêt à être utilisé. Pour accélérer l'ébullition de l'eau, sélectionnez le niveau de puissance désiré puis appuyez sur la touche "P" pour activer la fonction Booster.

Mise à l'arrêt de la zone modulable

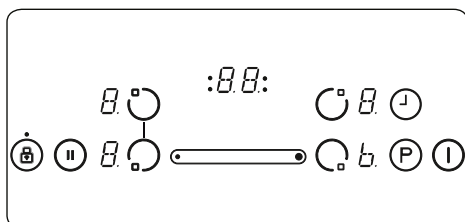
Pour sélectionner la zone modulable, appuyez sur la touche de sélection du foyer arrière gauche ou avant gauche et, à l'aide du côté gauche du bouton coulissant, baissez le niveau jusqu'à "0". Si la zone modulable de cuisson est chaude, "H" s'affichera.

Modes spéciaux de cuisson

Appuyez sur et relâchez le bouton de sélection du foyer pour faire défiler les fonctions de cuisson spéciales Ébullition, Friture, Maintien au chaud et Fonte douce. Les fonctions de cuisson spéciales ne sont disponibles que sur le côté droit de la table de cuisson. L'ébullition et la friture ne peuvent être sélectionnées simultanément qu'après avoir entendu un bip de la table de cuisson.

Fonction d'ébullition

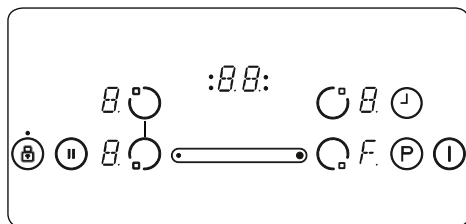
Cette fonction est utilisée pour faire bouillir de l'eau et maintenir la température proche du point d'ébullition. Pour activer la fonction d'ébullition, pressez la touche de sélection de foyer deux fois. Lorsque la fonction d'ébullition a été activée, l'afficheur correspondant indique 'b'. La table de cuisson émettra un bip pour indiquer que l'eau a bouilli, puis l'eau frémissa.



L'image ci-dessus montre l'afficheur du foyer avant droit indiquant la fonction d'ébullition.

Fonction de friture

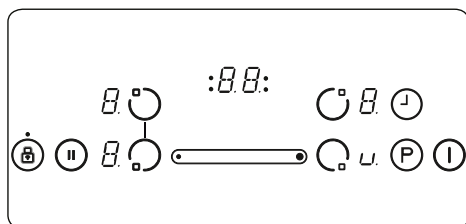
Cette fonction fera frire l'huile à environ 160°C. Pour activer cette fonction, appuyez trois fois sur le bouton de sélection du foyer. Lorsque la fonction de friture est activée, l'afficheur correspondant indique "F". La table de cuisson émet un bip lorsque l'huile est prête pour la friture.



Dans l'image ci-dessus, l'afficheur du foyer avant droit indique la fonction de friture.

Fonction de maintien au chaud

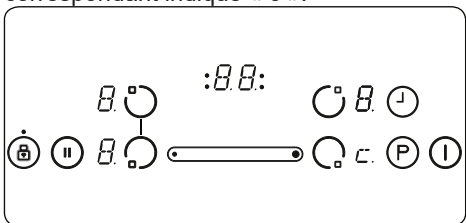
Cette fonction permet de maintenir la température des aliments à environ 50°C. Pour activer la fonction de maintien au chaud, appuyez sur la touche de sélection du foyer quatre fois. Lorsque la fonction de maintien au chaud a été activée, l'afficheur correspondant indique 'u'.



L'image ci-dessus montre l'afficheur du foyer avant droit indiquant la fonction de maintien au chaud.

Fonction 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'afficheur du foyer avant droit indique la fonction de fonte douce.



Les performances et la durée peuvent varier en fonction de la quantité de

nourriture dans la casserole et de la qualité de la casserole. 1,5 litre d'eau et 0,5 litre d'huile permettent d'obtenir les meilleures conditions de cuisson pour ces fonctions.

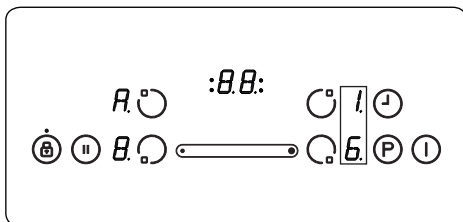
Fonction de gestion de la puissance

Grâce à la fonction de gestion de la puissance, vous pouvez régler la puissance maximale de la plaque de cuisson si nécessaire et la limite de puissance ne sera jamais dépassée.

Mode de fonctionnement

Si la puissance totale dépasse la limite définie, la dernière limite de puissance de la zone de cuisson sélectionnée est automatiquement réduite par la fonction de gestion de la puissance, puis l'afficheur clignote et le signal sonore retentit. Le niveau de puissance des autres zones de cuisson reste le même.

Après la mise sous tension de la table de cuisson, la limite de puissance par défaut est indiquée à l'afficheur pendant 4 à 5 secondes, comme illustré ci-dessous



4 limites de puissance différentes sont disponibles (13A, 15A, 16A, 32A)

Limite de puissance	Taille de câble requise
13 A	min 3G1,5mm ²
15 A	min 3G1,5mm ²
16 A	min 3G1,5mm ²
32 A	min 3G 4 mm ²

Fixer la limite de puissance ;

IMPORTANT : Si vous souhaitez sélectionner une limite de puissance supérieure au réglage par défaut, votre réseau électrique (câble, prise, fusible, etc.) doit être vérifié et modifié si nécessaire par un technicien qualifié conformément aux réglementations locales.

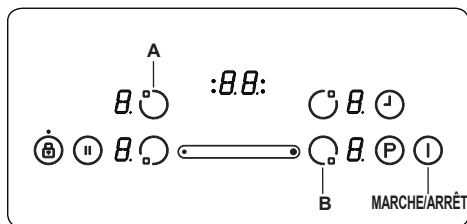
Après la mise sous tension de la table de cuisson, il est possible de définir la limite de

puissance requise dans les 60 premières secondes en procédant comme suit :

1. D'abord, vous verrez le réglage par défaut sur l'afficheur. (Figure A)
2. Une fois l'écran éteint, allumez la table de cuisson à l'aide de la touche marche/arrêt ①
3. Appuyez simultanément sur les boutons "A" et "B" pendant 2-3 secondes. La limite de puissance par défaut apparaîtra à nouveau.
4. Sélectionnez la limite de puissance en appuyant sur le côté gauche du bouton coulissant.

Appuyez ensuite simultanément sur les boutons "A" et "B" pendant 2-3 secondes pour définir la limite sélectionnée. La table de cuisson est maintenant prête à être utilisée avec le nouveau réglage de limite de puissance.

Ce réglage est possible à tout moment et est maintenu jusqu'au prochain changement.



Codes d'erreur

En cas d'erreur, le code d'erreur sera indiqué sur les afficheurs du foyer.

E0	La fonction de limitation de l'intensité doit être sélectionnée au moment où le produit est mis sous tension. Dans le cas contraire, une erreur E0 s'affiche. En même temps, cette fonction doit être sélectionnée sur l'écran et sur la carte mère. En cas d'erreur dans le logiciel d'une carte, le produit affichera une erreur. Le client ne peut pas intervenir pour corriger cette erreur. Vous devez appeler un service qualifié.
E1	Le ventilateur de refroidissement est désactivé Appelez un service qualifié.
E2	Cette erreur se produit lorsque le chauffage devient trop chaud. En cas d'erreur, l'appareil doit être refroidi. Il doit être remis en service après avoir été refroidi.

E3	La tension d'alimentation diffère des valeurs nominales Éteignez la table de cuisson en appuyant sur ①, attendez que "H" disparaisse de toutes les zones, allumez la plaque de cuisson avec ① et continuez à l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un service qualifié
E4	La fréquence d'alimentation diffère des valeurs nominales. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur ①, attendez que "H" disparaisse pour toutes les zones, allumez la plaque de cuisson avec ① et continuez à l'utiliser. Si le même message d'erreur s'affiche à nouveau, débranchez la fiche de l'appareil et branchez-la à nouveau. Allumez la table de cuisson avec ① et continuez à l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un service qualifié
E5	La température interne de la table de cuisson est trop élevée, éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et laissez les foyers refroidir.
E6	Erreur de communication entre la commande tactile et le foyer. Appelez un service qualifié
E7	Le capteur de température de la bobine est désactivé. Appelez un service qualifié
E8	Le capteur de température du refroidisseur est désactivé. Appelez un service qualifié
EA	Erreur de saturation de la grosse bobine. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt, allumez-la en appuyant sur la touche Marche/Arrêt et continuez de l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un service qualifié
EC	Erreur de tension d'alimentation. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt, allumez-la en appuyant sur la touche Marche/Arrêt et continuez de l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un service qualifié
C1-C8	Alerte du microprocesseur. Après cet avertissement, coupez l'énergie du produit, puis remettez-le sous tension. Si le problème persiste, appelez un service 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 des crèmes nettoyantes ou des nettoyeurs liquides exempts de particules. 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 le service de maintenance.

- 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 professionnel ou 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		FAUTBI4IB31
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
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	Ø 16,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	182,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Induction
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø 16,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	182,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Induction
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø21,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	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



52581865