

SOGEDIS vous met à disposition la notice d'utilisation de la plaque de cuisson FAURE FAUTBI3VB31 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: [FAUTBI3VB31](#)

[No de série --851992.....](#)

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








## NOTICE D'UTILISATION

Modèle :  
FAUTBI3VB31

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

## Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.  
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	<b>AVERTISSEMENT</b>	Risque de blessures graves ou danger de mort
	<b>RISQUE D'ÉLECTROCUTION</b>	Risque d'électrocution
	<b>INCENDIE</b>	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	<b>MISE EN GARDE</b>	Risque de blessures ou de dommages matériels
	<b>IMPORTANT / REMARQUE</b>	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.....	10
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	12
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	12
2.2. Raccordement au gaz.....	14
2.3. Remplacement de l'arrivée gaz.....	16
2.4. Branchement électrique et sécurité (si disponible).....	17
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	18
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	19
4.1. Utilisation des brûleurs.....	19
4.2. Commandes de la table de cuisson.....	19
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	20
5.1. Nettoyage.....	20
5.2. Entretien.....	21
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	22
6.1. Dépannage.....	22
6.2. Transport.....	22
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	23
7.1. Table des injecteurs.....	23
7.2. Fiche énergie.....	24
8. GARANTIE.....	25



# 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 : MISE EN GARDE:** 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.

- 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 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.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **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.

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Le brûleur est équipé d'un dispositif de surveillance de flamme, le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou attendre au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.
- Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.
- Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figurant sur l'appareil est correct. Si le symbole ne figure pas sur l'appareil, se reporter aux instructions techniques qui décrivent comment

modifier l'appareil pour l'adapter aux conditions d'utilisation de ce pays.

- 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. 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.
- Si l'appareil est en verre ou en vitrocéramique :  
 **ATTENTION** : En cas de bris du verre de la plaque de cuisson :
  - éteindre immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isoler l'appareil de toute source d'énergie,
  - ne pas toucher la surface de l'appareil,
  - ne pas utiliser l'appareil.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

## **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 éléments 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 minimale 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.
- Ne pas utiliser d'aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



**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.

- 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. Couper l'alimentation du gaz lorsque l'appareil à gaz n'est pas utilisé.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

 **ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion" dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

- **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.
- 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.
  - **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.


#### **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.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement les 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/ou nature du gaz et pression du gaz) 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

#### Ventilation

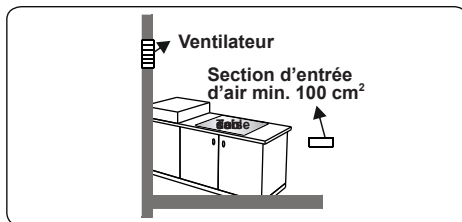
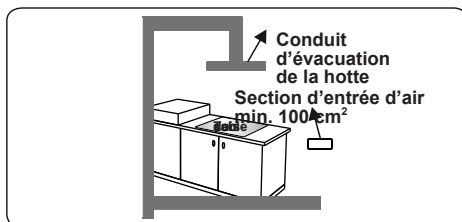
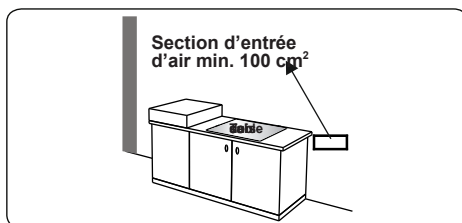
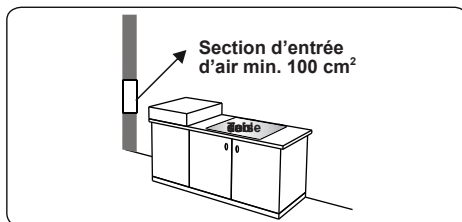
- Pour les pièces dont le volume est inférieur à 5 m<sup>3</sup>, une ventilation permanente de 100 cm<sup>2</sup> est nécessaire.
- Pour les pièces dont le volume est compris entre 5 m<sup>3</sup> et 10 m<sup>3</sup>, une ventilation permanente de 50 cm<sup>2</sup> est nécessaire, sauf si la pièce comporte une porte qui ouvre directement sur l'extérieur, auquel cas la ventilation permanente n'est pas nécessaire.
- Pour les pièces dont le volume est supérieur à 10 m<sup>3</sup>, aucune ventilation permanente n'est nécessaire.

**Important :** Quelle que soit la taille de la pièce, toutes les pièces contenant cet appareil doivent disposer d'un accès direct à l'air extérieur via une fenêtre qu'il est possible d'ouvrir ou un dispositif équivalent.

#### Évacuation des gaz brûlés

Les appareils au gaz évacuent les émanations des gaz brûlés dans l'air extérieur, soit directement, soit via une hotte avec cheminée. S'il n'est pas possible

d'installer une hotte, installer un ventilateur sur la fenêtre ou sur un mur avec accès direct à l'extérieur. Le ventilateur doit pouvoir être capable de renouveler le volume d'air de la cuisine un minimum de 4 à 5 fois par heure.

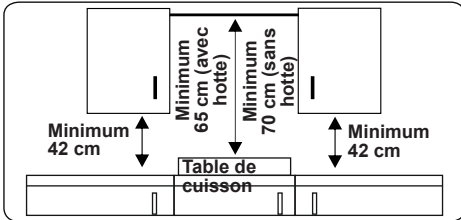


#### Instructions générales

- 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.

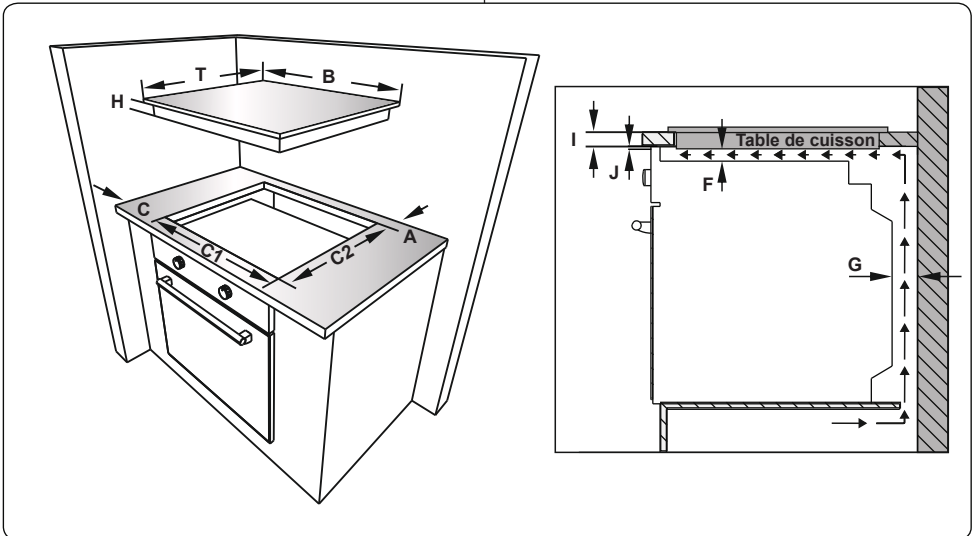
- L'appareil peut être placé près d'un meuble, à condition que dans la zone d'installation de l'appareil, la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur du plan de cuisson.

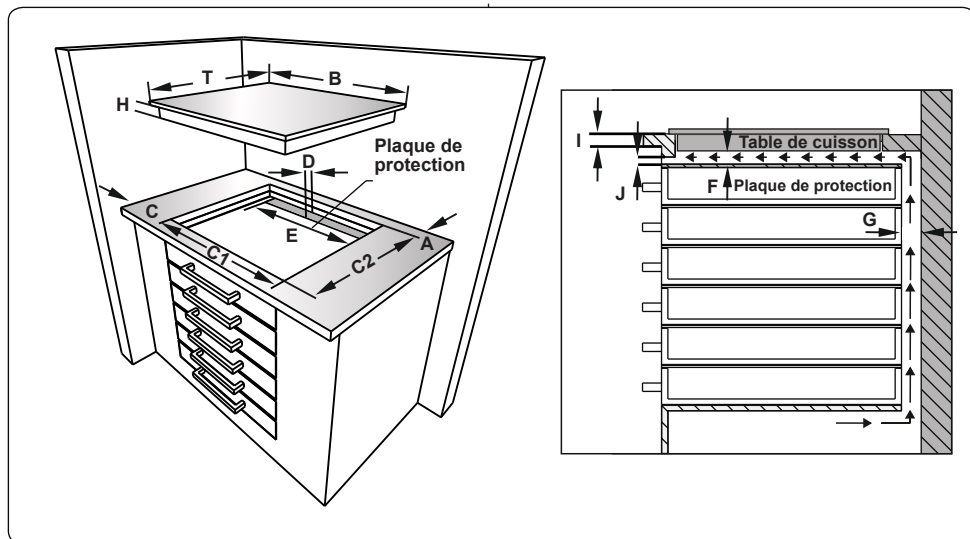
### Installation de la table de cuisson

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

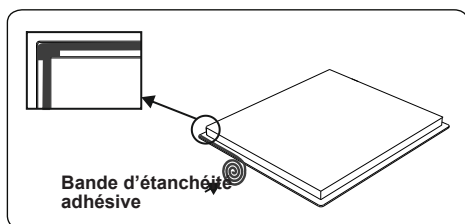
- Découper les dimensions de l'ouverture comme indiqué sur la figure. Repérer l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées.

B (mm)	594	min. A (mm)	50
T (mm)	523	min. C (mm)	100
H (mm)	44	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		

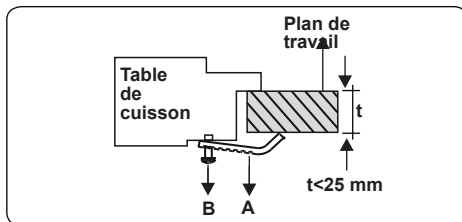
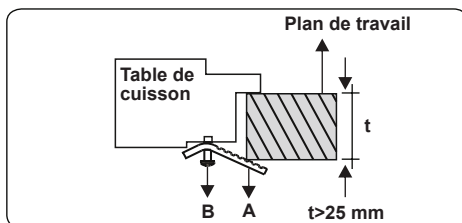




- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas l'étirer.



- Insérer l'appareil dans l'ouverture et le fixer en position finale à l'aide des supports (A) et des vis (B). Ajuster la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail et serrer les vis de façon homogène.
- Attention la plaque de cuisson ne DOIT PAS être collée sur le plan de travail.



**Important :** Si l'appareil doit être installé au-dessus d'un placard ou d'un tiroir, il est essentiel de placer une plaque de protection entre la base de l'appareil et l'élément qui se trouve en dessous.

## 2.2. RACCORDEMENT AU GAZ

### Montage de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite

Raccorder l'appareil conformément aux normes et réglementations locales et internationales. Vérifier tout d'abord le type de gaz de l'installation. Ces informations se trouvent sur une étiquette

sous la table de cuisson. Toutes les informations relatives aux types de gaz et aux injecteurs à utiliser sont disponibles dans le tableau des données techniques. Vérifier que la pression du gaz en entrée est conforme aux valeurs du tableau des données techniques afin que l'utilisation soit optimale, avec une consommation de gaz minimale. Si la pression du gaz est différente des valeurs mentionnées ou qu'elle n'est pas stable là où l'appareil est installé, il peut être nécessaire d'ajouter un régulateur de pression sur l'arrivée gaz. Contacter un centre de réparation pour effectuer ces réglages.

### Points à vérifier lors du montage du flexible :

- Si le raccordement au gaz se fait par un flexible fixé sur l'arrivée gaz de la table de cuisson, il doit être fixé à l'aide d'un collier.
- Raccorder votre appareil à l'aide d'un flexible court et résistant, le plus près possible de la source de gaz.
- La longueur maximale autorisée de ce flexible est de 1,50 m.
- L'appareil doit être raccordé conformément aux normes locales applicables relatives au gaz.
- Le flexible ne doit pas se trouver dans des zones dont la température peut dépasser 90 °C.
- Le flexible ne doit pas être fissuré, déchiré, plié, ni vrillé.
- Ne pas placer le flexible près d'angles aigus ni d'objets susceptibles de bouger.
- Avant d'effectuer le raccordement, vérifier que le flexible n'est pas endommagé. Utiliser de l'eau savonneuse ou un fluide spécialisé pour effectuer cette vérification. Ne pas réaliser le contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.
- Tous les éléments métalliques utilisés pour le raccordement au gaz doivent être exempts de rouille. Vérifier la date d'expiration de tous les éléments utilisés pour le raccordement.

### Raccordement fixe au gaz :

La méthode de raccordement au gaz peut varier selon le pays d'installation (par exemple raccord fileté).

Les pièces les plus couramment utilisées dans votre pays sont fournies avec l'appareil. Si nécessaire, d'autres pièces peuvent être commandées en tant que pièces détachées.

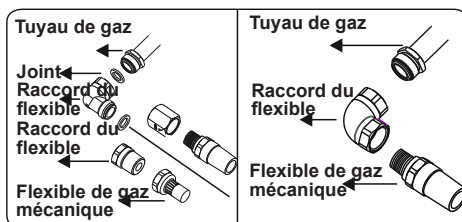
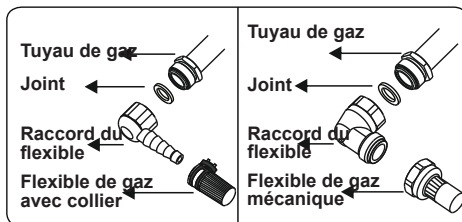
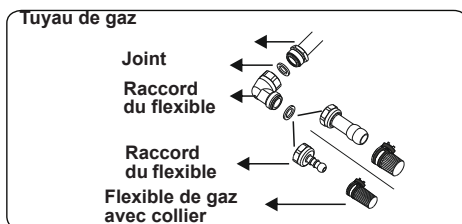
Pendant le raccordement, toujours laisser bloqué l'écrou du conduit de gaz tout en faisant tourner l'écrou équivalent sur l'autre partie. Afin d'assurer la sécurité du raccordement, utiliser les clés adaptées. Pour les surfaces entre les différents composants, utiliser les joints fournis dans le kit de conversion.

Les joints utilisés dans le raccordement doivent également être certifiés pour utilisation dans les circuits de gaz. Ne pas utiliser de joints de plomberie pour les raccordements au gaz.

Cet appareil est réglé en usine pour fonctionner avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Avant l'installation, vérifiez que le type de gaz et la pression du réseau correspondent aux caractéristiques de l'appareil.

Si nécessaire, l'appareil peut être adapté à un autre type de gaz conformément aux instructions de conversion.



**⚠ AVERTISSEMENT :** Le raccord conique doit être appliqué avec un produit d'étanchéité liquide.

La table de cuisson doit être installée et entretenue par un technicien qualifié et certifié pour le gaz, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité.

**⚠ AVERTISSEMENT :** Ne pas réaliser le contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.

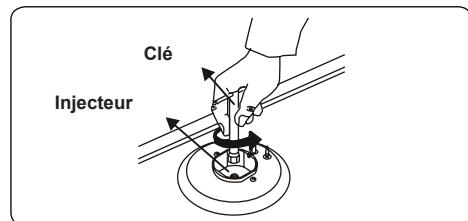
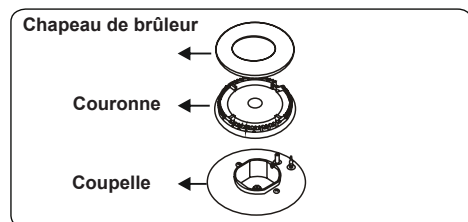
### Conversion du gaz (si disponible)

Votre appareil est conçu pour utiliser du gaz bouteille (butane) ou du gaz naturel. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz en remplaçant les injecteurs et en réglant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. C'est pour cette raison que la procédure suivante doit être appliquée.

### Remplacement des injecteurs

#### Brûleurs de la table de cuisson

- Couper l'alimentation en gaz et débrancher l'appareil de l'alimentation sur secteur.
- Retirer les chapeaux des brûleurs et les couronnes.
- Dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 mm.
- Remplacer les injecteurs par ceux du kit de conversion, en choisissant le diamètre adapté au type de gaz à utiliser, conformément au tableau des injecteurs à gaz.



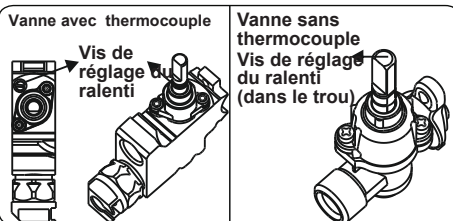
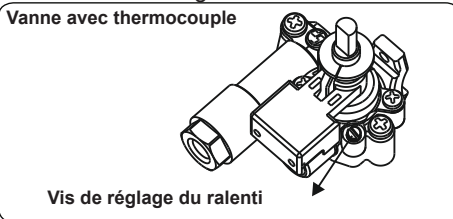
### Réglage de la position réduite de la flamme

Tout d'abord, vérifier que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte. Une vis plate sur la vanne permet de régler la position minimale de la flamme. Pour les vannes avec thermocouple, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet, comme illustré. Pour les vannes sans thermocouple la vis se trouve à l'intérieur de la tige du robinet comme illustré. Pour faciliter le réglage de la position de la flamme, il est conseillé de démonter le bandeau de commandes (et le microcontact si votre modèle en est équipé) lors de la modification.

Pour déterminer la position minimale, allumer les brûleurs et les laisser en position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrer ou desserrer la vis de réglage du ralenti d'environ 90 degrés. L'arrivée de gaz est correcte lorsque la longueur de la flamme est d'au moins 4 mm. Vérifier que la flamme ne s'éteint pas lors du passage de la position maximum

à la position minimum. Agiter la main pour créer un courant d'air en direction de la flamme afin de vérifier si elle est stable.

La vis de réglage du ralenti doit être desserrée pour la conversion du gaz bouteille au gaz naturel. Pour la conversion du gaz naturel au gaz bouteille, la vis de réglage du ralenti doit être resserrée. Vérifier que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et que l'alimentation du gaz est ouverte.



### 2.3. REMPLACEMENT DE L'ARRIVÉE GAZ

Pour certains pays, le type d'arrivée gaz peut être différent en fonction du

gaz utilisé. Dans ce cas, démonter les composants du raccordement actuel, ainsi que les écrous (le cas échéant) et raccorder la nouvelle alimentation en gaz. Dans tous les cas, tous les composants utilisés dans les raccordements au gaz doivent être certifiés par les autorités locales et/ou internationales. Pour tous les raccordements au gaz, se reporter à la section « Montage de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite ».

#### 2.4. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ (SI DISPONIBLE)

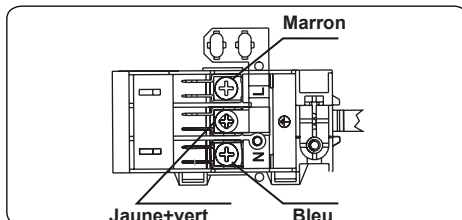
**⚠ AVERTISSEMENT :** Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

**⚠ 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.

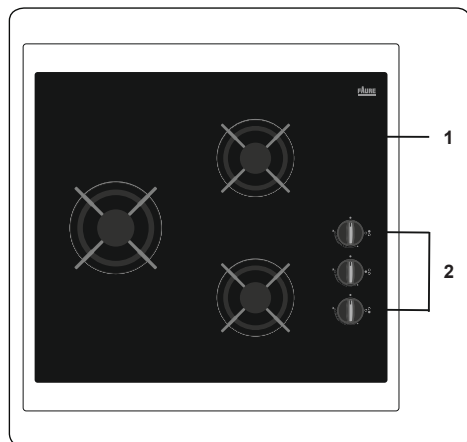


### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



**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. Brûleur à gaz
2. Bandeau de commande

## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

### 4.1. UTILISATION DES BRÛLEURS

#### Allumage des brûleurs

Le symbole de position au-dessus de chaque manette indique le brûleur commandé par cette manette.

#### Allumage manuel des brûleurs

Si votre appareil ne dispose pas de système d'aide à l'allumage ou en cas de panne du réseau électrique, appliquer les procédures qui suivent.

#### Pour les brûleurs de la table de cuisson :

Appuyer sur le bouton correspondant au brûleur à allumer et le maintenir enfoncé tout en le tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il se trouve en position maximum. Maintenir la manette enfoncée et approcher une allumette, une bougie ou tout autre support enflammé de la partie supérieure du brûleur. Éloigner cette flamme dès que la flamme du brûleur est stable.

#### Fonction allumage une main

Appuyer sur la manette correspondant au brûleur à allumer et la maintenir enfoncée tout en la tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'elle se trouve en position à 90 degrés. Le microswitch sous la manette génère des étincelles via l'électrode d'allumage tant que la manette reste enfoncée. Appuyer sur le bouton jusqu'à ce que la flamme sur le brûleur soit stable.

#### Thermocouple

#### Brûleurs de la table de cuisson

Les tables de cuisson équipées d'un dispositif en cas d'extinction des flammes offrent une sécurité en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Pour cette raison, pendant l'allumage, maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que vous voyiez des flammes stables.

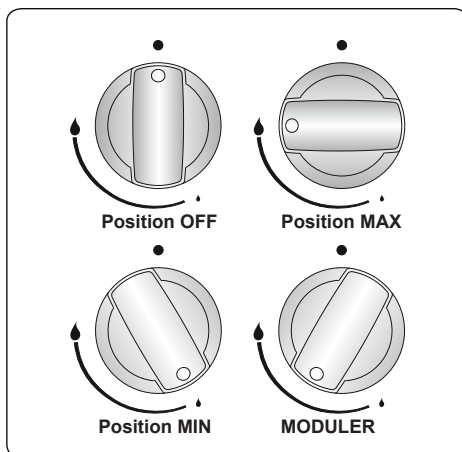
Maintenez la commande enfoncée pendant environ 10 à 15 secondes après l'allumage du brûleur. Si vous relâchez la commande trop tôt, la flamme s'éteindra.

Si un tel cas se produit, le dispositif bloquera les conduites de gaz des brûleurs et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Attendez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

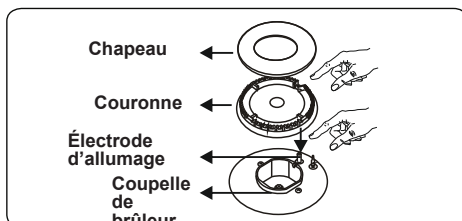
## 4.2. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

### Brûleur de la table de cuisson

Le bouton dispose de 3 positions : éteint (0), maximum (symbole avec grande flamme) et minimum (symbole avec petite flamme). Placer le bouton en position maximum pour allumer le brûleur. Il est ensuite possible de régler la longueur de la flamme en le plaçant entre la position maximum et la position minimum. Ne pas utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre la position maximum et la position arrêt.



Après l'allumage, vérifier visuellement les flammes. Si la flamme présente une pointe jaune, qu'elle monte ou qu'elle n'est pas stable, arrêter l'alimentation en gaz et vérifier le montage des chapeaux et des couronnes des brûleurs une fois qu'ils ont refroidi. Vérifier que les chapeaux de brûleur ne contiennent pas de liquide. Si la flamme du brûleur s'éteint de façon accidentelle, arrêter les brûleurs, ventiler la cuisine et attendre au minimum 90 secondes avant d'essayer de la rallumer.



Pour arrêter les brûleurs de la table de cuisson, tourner le bouton dans le sens

horaire jusqu'à la position « 0 » ou de façon à ce que le symbole sur le bouton de la table de cuisson soit tourné vers le haut.

La table de cuisson est équipée de brûleurs de différents diamètres. La façon la plus économique d'utiliser le gaz est de choisir une taille de brûleur adaptée à votre ustensile et de régler la flamme au minimum une fois le point d'ébullition atteint. Il est conseillé de toujours couvrir votre ustensile de cuisson pour éviter toute perte de chaleur.

Pour tirer les performances maximales des brûleurs, il est conseillé d'utiliser des ustensiles dont le diamètre de la base se présente comme suit. Les ustensiles de dimensions inférieures au minimum engendrent une perte de chaleur.

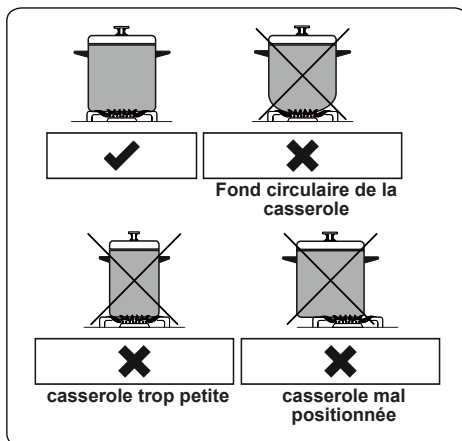
Brûleur rapide/wok	22-26 cm
Brûleur semi-rapide	14-22 cm
Brûleur auxiliaire	12-18 cm

S'assurer que la pointe des flammes ne dépasse pas de l'ustensile, car ceci pourrait endommager les accessoires en plastique, comme les poignées.

Couper l'alimentation du gaz lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés pendant une période prolongée.


### **AVERTISSEMENT :**

- Utiliser uniquement des ustensiles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifier que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur le brûleur.
- En cours d'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Il est impératif de tenir les enfants et les animaux à l'écart des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant une longue période. Ne pas la toucher et ne pas y placer d'objets.
- Ne pas placer de couteaux, de fourchettes, de cuillères ou de couvercles sur la table de cuisson, car ils peuvent provoquer de sérieuses brûlures.
- Ne pas laisser le manche des ustensiles ou de tout autre ustensile dépasser du bord de la table de cuisson.





## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 5.1. NETTOYAGE

 **AVERTISSEMENT :** Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de procéder au nettoyage.

#### Instructions générales

- Avant d'utiliser le produit de nettoyage sur votre appareil, assurez-vous qu'il est approprié et recommandé par le fabricant.
- Utilisez des nettoyants liquides ou crèmes nettoyantes non abrasives. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique ou d'objets durs, car ils peuvent endommager la surface de la table de cuisson.
-  N'utilisez pas de nettoyants contenant des particules, car ils peuvent éroder le verre ou les pièces émaillées et/ou peintes de votre appareil.
- En cas de débordement de liquide, nettoyez immédiatement afin d'éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.

### Nettoyage de la table de cuisson à gaz

- Nettoyez régulièrement la table de cuisson à gaz.
- Retirez les supports de casseroles, les couvercles et les têtes du brûleur de la table de cuisson.
- Essuyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, essuyez à nouveau la surface de la table de cuisson à l'aide d'un tissu humide et séchez-la.
- Lavez et rincez les couvercles des brûleurs de la table de cuisson. Évitez de les laisser mouillés. Séchez-les immédiatement à l'aide d'un tissu sec.
- Après le nettoyage, assurez-vous de monter à nouveau correctement les pièces.
- Les surfaces des supports de casserole peuvent s'user avec le temps du fait de l'utilisation. Ceci ne constitue pas un défaut de production.



Ne vous servez pas d'une éponge métallique pour nettoyer une pièce de la table de cuisson.



Assurez-vous que l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs, car cela pourrait bloquer les injecteurs.

### Nettoyage des pièces en verre (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre. Puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

### Nettoyage des pièces émaillées

- Nettoyez les pièces émaillées de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces émaillées à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, essuyez-les de nouveau à l'aide d'un tissu mouillé puis séchez-les.



Ne nettoyez pas les pièces émaillées après la cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes.



Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces émaillées pendant de longs moments.

### 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.



Ne nettoyez pas les pièces en acier inoxydable après la cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes



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.

## 5.2. ENTRETIEN



**AVERTISSEMENT** : L'entretien de cet appareil doit être confié à un technicien qualifié.

### Autres commandes

- Vérifiez régulièrement le tuyau de raccordement de gaz. Si vous relevez un défaut, contactez un professionnel pour le changer.
- Nous recommandons de changer les composants du raccordement de gaz annuellement. Si un défaut est détecté lors de l'utilisation des boutons de commande de l'appareil, contactez un technicien qualifié.

## 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
Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas.	Les brûleurs sont peut-être en position « off » (éteints). L'alimentation en gaz offre peut-être une pression incorrecte. L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'une connexion électrique) est coupée.	Vérifier la position de la manette des brûleurs. Vérifier l'alimentation en gaz et sa pression. Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas.	Le chapeau et la couronne de brûleur sont mal assemblés. L'alimentation en gaz offre peut-être une pression incorrecte. La bouteille de gaz (le cas échéant) est peut-être vide. L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'une connexion électrique) est coupée.	Veiller à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées. Vérifier l'alimentation en gaz et sa pression. La bouteille de gaz a peut-être besoin d'être remplacée. Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
La flamme est orange/jaune.	Le chapeau et la couronne de brûleur sont mal assemblés. Composition du gaz différente.	Veiller à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées. La conception du brûleur peut entraîner une coloration orange/jaune de la flamme sur certaines zones du brûleur. Si l'on utilise l'appareil avec du gaz naturel, le gaz naturel de ville peut présenter une composition différente. Ne pas utiliser l'appareil pendant deux heures.
Le brûleur ne s'allume qu'en partie ou pas du tout.	Certaines parties du brûleur sont peut-être sales ou humides.	Vérifier que les pièces de l'appareil sont propres et sèches.
Le brûleur est bruyant.	-	Ceci est donc parfaitement normal. Le bruit peut s'atténuer à mesure que le brûleur chauffe.

### 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. TABLE DES INJECTEURS

G30 28-30 mbar 6,25 kW 454,5 g/h II2E+3+ FR Classe: 3	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
<b>BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(kW)	1,75	1,70
Débit Nominal	166,7 l/h	123,6 g/h
<b>BRÛLEUR AUXILIAIRE</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(kW)	1	0,95
Débit Nominal	95,2 l/h	69,1 g/h
<b>BRÛLEUR WOK</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	130	96
Puissance Nominale(kW)	3,5	3,6
Débit Nominal	333,2 l/h	261,8 g/h

## 7.2. FICHE ÉNERGIE

Marque		
Modèle		FAUTBI3VB31
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de zones de cuisson		3
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Gaz
Taille - zone de cuisson 1	cm	Auxiliaire
Efficacité énergétique - zone de cuisson 1	%	N/A
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Gaz
Taille - zone de cuisson 2	cm	Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 2	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Gaz
Taille - zone de cuisson 3	cm	Wok
Efficacité énergétique - zone de cuisson 3	%	56,0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	%	56,5
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1		
<p>Conseils en matière d'économie d'énergie</p> <p>Table de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.</li> <li>- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.</li> <li>- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.</li> <li>- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.</li> <li>- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.</li> </ul>		

## 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](mailto: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](http://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](https://www.youtube.com/@sogedis_repare)



La solution réparation

Pour vos appareils du quotidien



s'abonner



[www.sogedis.fr](http://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 DECHETERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

LE TRI  
+ FACILE



NOTICE



52581872