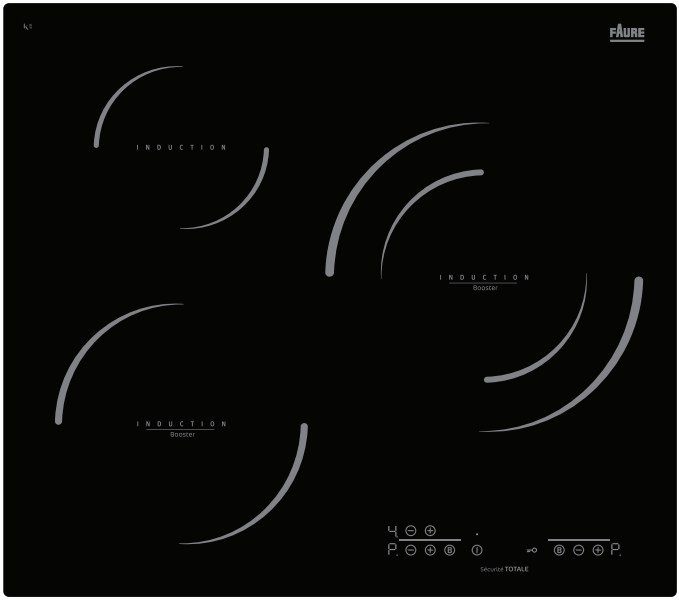
FAURE

# Informations pour les utilisateurs

# Table de cuisson à induction




**FIE 63 F**

**Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil.**

Nous vous souhaitons de profiter pleinement de votre nouvel appareil et nous espérons que vous choisirez de nouveau notre marque lors de votre prochain achat d'appareil électroménager.

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation et conservez-la comme documentation de référence pendant toute la durée de vie du produit. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

# Sommaire


Notice d'utilisation - - - - - - - - - - - - - - - - - 3
Avertissements importants - - - - - - - - - - - 3
Description de l'appareil - - - - - - - - - - - - - 5
Utilisation de l'appareil - - - - - - - - - - - - - - 7
Conseils de cuisson - - - - - - - - - - - - - - - - 12
Nettoyage et entretien - - - - - - - - - - - - - - 15
Que faire si ... - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - 17
Protection de l'environnement - - - - - - - - - 20
Instructions d'installation - - - - - - - - - - - - 21
Montage - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - 22
Service après-vente - - - - - - - - - - - - - - - - 27


Les symboles suivants sont utilisés dans ce guide d'utilisateur :

⚠ Attention ! A lire impérativement ! Remarques importantes relatives à la sécurité des personnes et informations destinées à prévenir les dommages causés à l'appareil

Remarques générales et recommandations

Remarques relatives à la protection de l'environnement

Risque dû à l'alimentation électrique

# Notice d'utilisation

## ⚠ Avertissements importants

Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

### Utilisation réglementaire

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique habituel et pour faire cuire et rôtir des aliments.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne pas procéder à des transformations ou à modifications de l'appareil.
- Ne pas placer de liquides susceptibles de brûler, de matériaux facilement inflammables ou d'objets susceptibles de fondre (par ex. du papier aluminium, des matières synthétiques ou de l'aluminium) sur ou à promité de l'appareil.

### Sécurité enfants

- Eviter systématiquement que les enfants en bas âge s'approchent de l'appareil.
- Les enfants plus âgés ne doivent être autorisés à utiliser l'appareil qu'accompagnés et sous surveillance.
- Afin d'éviter une mise en marche involontaire par des enfants en bas âge ou des animaux domestiques, nous vous conseillons d'activer le verrouillage parental.

### Consignes générales de sécurité

- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été montés dans des armoires et des plans de travail homologués et adaptés.
- En cas de panne de l'appareil ou de dommages à la vitrocéramique (cassures, fêlures ou déchirures), mettre l'appareil hors et débranchez-le pour éviter un éventuel choc électrique.
- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.

### Précautions d'utilisation.

- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- La graisse et l'huile trop chaudes sont facilement inflammables. Attention! Danger d'incendie!
- Mettre les foyers hors fonctionnement après chaque utilisation.

- Il est recommandé aux utilisateurs portant un pace-maker de ne pas s'approcher des foyers à induction en fonctionnement à moins de 30 cm de distance.
- Danger de brûlures ! Ne pas poser d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles sur la table de cuisson car ils sont conducteurs.

## Précautions de nettoyage

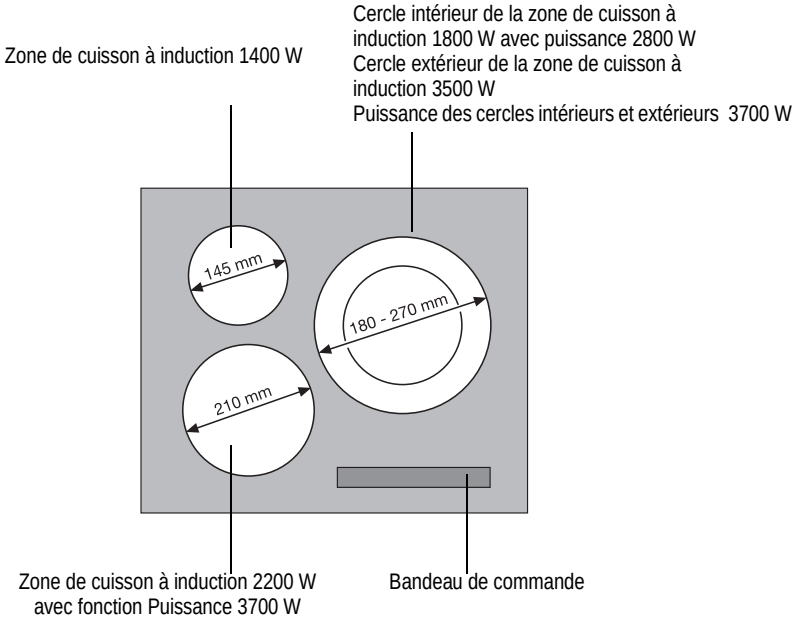
- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

## Comment éviter d'endommager l'appareil

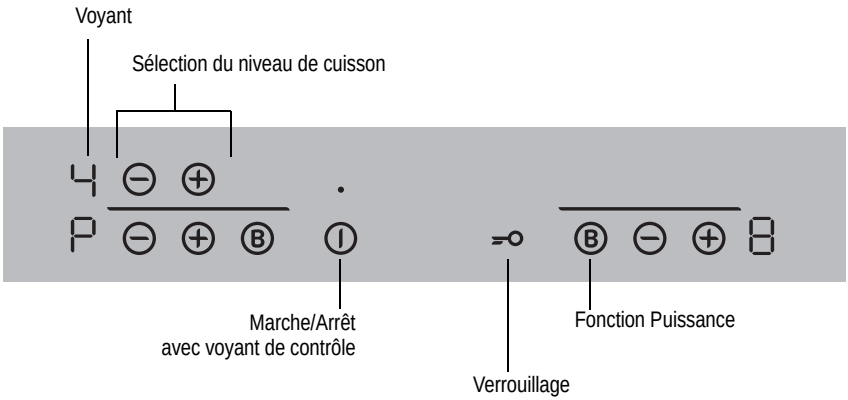
- Des objets peuvent endommager la vitrocéramque en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.
- Les plats de cuisson en fonte ou pourvus d'un fonds abîmé peuvent érafler la vitrocéramique lorsqu'on les déplace.
- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- Ne pas placer de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne pas mettre ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- Eviter de faire chauffer à vide les casseroles et les poêles. Cela peut endommager l'ustensile de cuisson ou la vitrocéramique.
- Ne recouvrez pas l'espace de 5 cm permettant d'aérer l'espace entreestiné le plan de travail et la face avant du meuble.

# Description de l'appareil

## Equipement du plan de cuisson




## Bandeau de commande



## Touche sensitive “Touch Control”

Les touches sensitives Touch Control permettent de commander l’appareil. Une pression sur les touches sensitives permet d’activer les fonctions et le fonctionnement de ces dernières est confirmé par des voyants ou par des signaux sonores.
Appuyez sur les touches sensitives par un mouvement de haut en bas, en évitant de recouvrir les autres touches.

| Touche sensitive | | Fonction |
|---|---|---|
| ⏻ | Marche / Arrêt | Mettre l’appareil sous/hors tension |
| ⊖ | Diminuer les réglages | Diminuer le niveau de cuisson |
| ⊕ | Augmenter les réglages | Augmenter le niveau de cuisson |
| 🔑 | Verrouillage | Verrouillage/ déverrouillage du bandeau de commande |
| Ⓑ | Puissance | Activation/désactivation de la fonction Puissance |

## Voyants

| Voyant | | Description |
|---|---|---|
| 0 | | La zone de cuisson est désactivée |
| 1 - 9 | Niveaux de cuisson | Le niveau de cuisson est sélectionné |
| E | Erreur | Apparition d’une anomalie de fonctionnement |
| F | Détection des plats de cuisson | Les plats de cuisson ne sont pas adaptés ou trop petits ou bien il n’y a pas de plat de cuisson sur la zone de cuisson. |
| H | Chaleur résiduelle | La zone de cuisson est encore chaude |
| L | Sécurité enfants | Verrouillage/la sécurité enfants est activée |
| P | Puissance | La fonction Puissance est activée |
| - | arrêt automatique | Arrêt activé |

### Indicateur de chaleur résiduelle

⚠ **Avertissement !** Danger de brûlures dû à la chaleur résiduelle ! Les zones de cuisson mettent un peu de temps à se refroidir après avoir été désactivées. Surveillez le voyant indiquant la chaleur résiduelle [H] .

ℹ La chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre un ingrédient et pour conserver les plats au chaud.

Les **foyers à induction** génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La chaleur résiduelle des plats de cuisson suffit pour chauffer la vitrocéramique.
Le **ventilateur de refroidissement** se met en fonctionnement et s'arrête automatiquement en fonction de la température du système électronique.

# Utilisation de l'appareil

ℹ Utilisez des plats de cuisson adaptés aux zones de cuisson à induction.

## Mettre l'appareil sous/hors tension

| | Bandeau de commande | Affichage | Voyant de contrôle |
|---|---|---|---|
| Activer | Appuyez sur ⏻ pendant 2 secondes | [0] / [H] | s'allume |
| Désactiver | Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde | [H] / aucun | s'éteint |

ℹ Après la mise sous tension, il est nécessaire d'activer un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes environ qui suivent dans le cas contraire l'appareil se déconnecte automatiquement.

## Sélectionner le niveau de cuisson

| | Bandeau de commande | Affichage |
|---|---|---|
| Augmenter | Appuyez sur ⊕. | 1 jusqu'à 9 / P |
| Réduire | Appuyez sur ⊖. | 9 jusqu'à 0 |
| Désactiver | Appuyez simultanément sur ⊕ et ⊖. | 0 |

## Verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande

Il est possible à tout moment de verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche sensitive „Marche/Arrêt", ce qui permet d'éviter de modifier une sélection, par ex. en le nettoyant avec un chiffon.

| | Bandeau de commande | Affichage |
|---|---|---|
| Activation | Appuyez sur ⊸ | L (pendant 5 secondes) |
| Désactivation | Appuyez sur ⊸ | le niveau de cuisson précédent |

ℹ La désactivation de l'appareil déclenche automatiquement le verrouillage.

## Utilisation de la sécurité enfants

La sécurité enfants évite toute activation non souhaitée de l'appareil.

### Activer la sécurité enfants

| Etape | Bandeau de commande | Voyant/Signal |
|---|---|---|
| **1.** | ⏻ Mettre l'appareil sous tension (sans activer de niveau de cuisson) | 0 |
| **2.** | Appuyez sur ⊸ jusqu'à ce que le signal retentisse | Signal sonore |
| **3.** | Appuyez sur ⊕. | L |
| L'appareil se déconnecte. La sécurité enfants est activée. | | |

## Brider la sécurité enfants

Cette touche permet de désactiver la sécurité enfants le temps d'une cuisson seulement, elle reste active ensuite.

| Etape | Bandeau de commande | Voyant/Signal |
|---|---|---|
| **1.** | Ⓘ Mettre l'appareil sous tension | L |
| **2.** | Appuyez simultanément sur ⊕ et ⊖ | 0 / signal sonore |
| Peut être utilisé normalement jusqu'à la prochaine mise hors tension de l'appareil. | | |

## Désactiver la sécurité enfants

| Etape | Bandeau de commande | Voyant/Signal |
|---|---|---|
| **1.** | Ⓘ Mettre l'appareil sous tension | L |
| **2.** | Appuyez sur ⊸ jusqu'à ce que le signal retentisse | Signal sonore |
| **3.** | Appuyez sur ⊖ . | |
| L'appareil se déconnecte. La sécurité enfants est désactivée. | | |

# Activer/désactiver la fonction Puissance

La Puissance Ⓑ donnent davantage de puissance aux zones de cuisson par induction situées à l'avant, par exemple pour porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau.
La puissance est active pendant des durées différentes:

- pour la zone de cuisson avant gauche 10 minutes
- pour la zone de cuisson droite 8 minutes

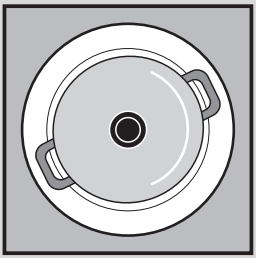
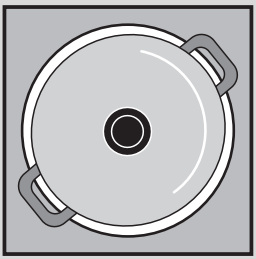
Ensuite, la zone de cuisson par induction repasse automatiquement au niveau de cuisson sélectionné préalablement de 1 jusqu'à 9

| | Bandeau de commande | Affichage |
|---|---|---|
| Activer | Appuyez sur Ⓑ | P |
| Désactiver | Appuyez sur Ⓑ | 9 |
| | Appuyez sur ⊖ | 1 - 9 |

**La puissance des grandes zones de cuisson**

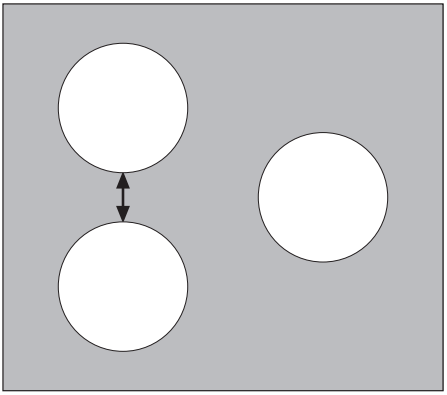
La grande zone de cuisson combinent les fonctions de deux zones de cuisson en cercle avec le mode de fonction induction. Vous avez ainsi la possibilité avec la fonction puissance d'obtenir une puissance plus élevée même avec des petites casseroles.

Faites attention: Les données relatives au diamètre des casseroles se réfèrent aux fonds des casseroles. Il s'agit de données approximatives étant donné que le noyau inductible du fond d'une casserole peut être plus petit que le diamètre de son fond.

| | |
|---|---|
|  | **Casseroles ayant un diamètre jusque env. 180 mm**<br>(inférieur au cercle moyen de la zone de cuisson)<br>Si vous appuyez sur Ⓑ,<br>la puissance de la zone de cuisson passe<br>de 1800 Watt à maximum 2800 Watt. |
|  | **Casseroles ayant au moins un diamètre d'env. 210 mm** r<br>(supérieur au cercle moyen de la zone de cuisson)<br>La zone de cuisson fonctionne<br>avec une puissance pouvant atteindre 3700 Watt<br>Si vous appuyez sur Ⓑ, le voyant passe entre P et 9 |

**Gestion de la puissance**

Les zones de cuisson de la plaque de cuisson disposent d'un niveau de puissance maximum.

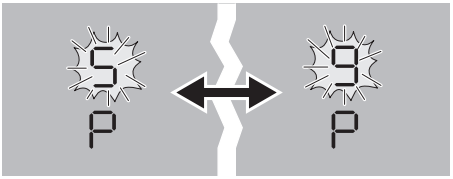


La puissance maximale est atteinte lorsque le niveau de puissance 9 est activé pour toutes les zones de cuisson

Deux zones de cuisson forment une paire, (voir graphique), c'est-à-dire que le dispositif de gestion de puissance répartit la puissance maximale disponible entre ces deux zones de cuisson.

Lorsque la fonction de puissance est activée pour une zone de cuisson, ce dispositif de gestion lui fournit un supplément de puissance au détriment de l'autre zone de cuisson de la paire.

Exemple : le niveau de puissance 9 est sélectionné pour une zone de cuisson. La fonction Puissance est activée pour la zone de cuisson correspondante. La fonction Puissance est exécutée. 9 Cependant, la puissance maximale est dépassée tant pour la zone de cuisson pour laquelle le niveau de puissance 9 a été sélectionné que pour l'autre zone de cuisson de la paire pour laquelle la fonction Puissance a été activée. Dans ce cas, le dispositif de gestion de la puissance réduit la puissance de la première zone de cuisson activée, en le faisant passer de 5 à 5, par exemple. 9 L'indicateur affiche 5, ce qui correspond au niveau de puissance maximum possible en ce moment. (L'indicateur 9 passera de 5 à 3 ou de 9 à 6 ou à une autre valeur en fonction du type d'appareil et de la dimension de la zone de cuisson. )



## Arrêt automatique

### Table de cuisson

- Si, après activation de la table de cuisson, une zone de cuisson ou un niveau de cuisson n'est pas sélectionné dans les 10 secondes environ qui suivent, la table de cuisson se désactive automatiquement.
- Lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, la table de cuisson se désactive automatiquement au bout de 10 secondes environ.

### Zones de cuisson à induction

- Si vous utilisez de la vaisselle non adaptée, F s'allume sur l'indicateur et le voyant des foyers de cuisson s'éteint au bout de 2 minutes.
- Si, après quelques instants, l'une des zones de cuisson n'est pas désactivée ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson en question se désactive automatiquement. - s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur 0 .

| Niveau de cuisson | Désactivation après |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 heures |
| 3 - 4 | 5 heures |
| 5 | 4 heures |
| 6 - 9 | 1 heure 30 |

# Conseils de cuisson

## Plats pour cuisson sur zones de cuisson à induction

### Matériaux des ustensiles de cuisson

| Matériaux des ustensiles de cuisson | pouvant convenir |
|---|---|
| fonte | + |
| acier, acier émaillé | + |
| acier inoxydable | +* |
| Fond de casserole multicouches | +* |
| aluminium, cuivre, laiton | - |
| verre, céramique, porcelaine | - |

i Les ustensiles de cuisine pour zones de cuisson à induction portent un marquage spécial apposé par leur fabricant.

**Test d'aptitude**

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si ...

- ... une petite quantité d'eau déposée sur un foyer à induction devient chaude en un court laps de temps après avoir sélectionné le niveau de cuisson 9.
- ... un aimant adhère au fond de l'ustensile de cuisson.

**Fond de l'ustensile de cuisine**

Le fond de l'ustensile de cuisine doit être aussi épais et plan que possible.

**Taille des casseroles**

Jusqu'à une limite déterminée, les zones de cuisson par induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de l'ustensile de cuisine. Cependant, selon la taille de la zone de cuisson, il faut que la partie magnétique sur le fond de cet ustensile dispose d'un diamètre minimal.

| Diamètre de la zone de cuisson [mm] | Diamètre minimal du fond du récipient [mm] |
|---|---|
| 270 | 145 |
| 210 | 180 |
| 145 | 120 |

i Placez votre plat de cuisson bien au centre de la zone de cuisson.

## Conseils d'économie d'energie

- Placez votre plat de cuisson sur la zone de cuisson avant d'activer cette dernière.
- Dans la mesure du possible, couvrez toujours votre plat de cuisson avec un couvercle.

## Exemples d'utilisation pour la cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau suivant sont indicatives.

| Niveau de cuisson | Type de cuisson | adapté à | Durée | Remarques/conseils |
|---|---|---|---|---|
| 0 | | en position | | |
| 1 | **Conserver au chaud** : | Conserver des plats cuits au chaud | si nécessaire | les recouvrir |
| 1-2 | **Faire fondre** | de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine | 5-25 min | Remuez de temps en temps |
| | **Conserver** | une omelette norvégienne, royale | 10-40 min | Couvrez-la avec un couvercle |
| 2-3 | **Faire gonfler** | Faire gonfler du riz ou des plats à base de riz<br>Faire réchauffer des plats cuisinés | 25-50 min | Versez au moins le double de quantité d'eau que de riz, remuez le riz au lait de temps en temps. |
| 3-4 | **Cuire à l'étuvée**<br>**Cuire à la vapeur** | Cuire des légumes ou du poisson à la vapeur<br>Cuire de la viande à l'étouffée | 20-45 min | Pour les légumes, utilisez juste un peu d'eau (quelques cuillères à soupe) |
| 4-5 | **Cuire à l'eau** | Faire cuire des pommes de terre à l'étuvée | 20-60 min | Utilisez juste un peu d'eau, par ex. max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre |
| | | Faire cuire des quantités assez importantes d'aliments, ragoûts et soupes | 60-150 min | Jusqu'à 3 l d'eau plus les ingrédients |
| 6-7 | **Faire cuire à feu doux** | des escalopes, des cordons bleus, des steaks de viande hâchée, des saucisses, du foie, des roux, des œufs, des gâteaux aux œufs, faire frire des beignets. | cuisson continue | Retournez de temps en temps |

| Niveau de cuisson | Type de cuisson | adapté à | Durée | Remarques/conseils |
|---|---|---|---|---|
| 7-8 | **Faire cuire à température élevée** | des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes | 5-15 min poêle pro | Retournez de temps en temps |
| 9 | **Porter à ébullition Faire revenir Faire frire** | Porter des quantités importantes d'eau à ébullition, faire revenir de la viande (goulasch, bœuf brais), faire frire des pommes frites | | |

La fonction Puissance peut également permettre de porter à ébullition des quantités importantes de liquide.

# Nettoyage et entretien

⚠ **Attention !** Risque de brûlure dû à la chaleur résiduelle.

⚠ **Attention !** Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyez l'appareil avec de l'eau et de la lessive.

⚠ **Attention !** Les restes de produits de nettoyage endommagent l'appareil. Nettoyez les restes avec de l'eau et un produit de nettoyage.

## Nettoyez l'appareil après chaque utilisation

1. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
2. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

## Enlever les salissures

1. Placez le grattoir de nettoyage obliquement par rapport à la surface de la vitrocéramique.
2. Enlevez les salissures en faisant glisser la lame.
3. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
4. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

| | enlevez | | |
|---|---|---|---|
| Type de salissure | immédiatement | lorsque l'appareil a refroidi | avec |
| Sucre, mets contenant du sucre | oui | --- | Grattoir de nettoyage* |
| Matériaux en plastique, feuilles en aluminium | oui | --- | |
| Bords calcaires et d'eau | --- | oui | Produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable* |
| Burette à graisse | --- | oui | |
| Colorations métalliques luisantes | --- | oui | |

* grattoir de nettoyage, produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable sont disponibles dans les magasins spécialisés.

i Nettoyez les salissures tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

i Même s'il n'est plus possible de faire disparaître les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique, cela n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

# Que faire si ...

| Symptôme | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Les plaques de cuisson ne se mettent pas en marche et ne fonctionnent pas | Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise en marche de l'appareil | Mettez l'appareil à nouveau en marche. |
| | Le verrouillage est activé [L] | Désactivez le verrouillage (cf. chapitre " verrouillage/déverrouillage du champ d'utilisation") |
| | Le verrouillage parental est activé [L] | Désactivez le verrouillage parental (cf. chapitre " verrouillage parental") |
| | Plusieurs zones de capteurs ont été touchées en même temps | Veuillez ne toucher qu'une zone de capteur |
| | Le système d'arrêt automatique s'est enclenché | Veuillez éventuellement retirer des objets se trouvant sur le champ d'utilisation (casseroles, maniques etc.). Mettez l'appareil à nouveau en marche |
| | Bandeau de commande sale | Les touches à effleurement doivent être sèches et exemptes de traces graisse. |
| Les zones de cuisson réduisent elles-mêmes le niveau de cuisson de [0] | Les capteurs ont été partiellement couverts d'un chiffon humide ou de liquide | Retirez le chiffon ou essuyez le liquide. Réglez à nouveau le niveau de cuisson souhaité. |
| L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'affiche pas | La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est par conséquent pas encore chaude | Si la zone de cuisson est chaude, contactez le service après-vente. |
| Un signal retentit, l'appareil s'éteint. | Un ou plusieurs capteur(s) ont été couverts pendant plus de 10 secondes | Dégagez les capteurs |
| Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt | Le bandeau de commande est partiellement ou complètement recouvert par des objets. | Retirez les objets. |
| L'appareil se met à l'arrêt, le signal sonore retentit de nouveau. | Le bandeau de commande a été couvert pendant trop longtemps. | Après 50 secondes environ, l'appareil redevient totalement opérationnel. |
| Les touches sensitives ne fonctionnent pas | Une touche sensitive a été brièvement couverte | Après 10 secondes environ, les touches sensitives s'activeront de nouveau automatiquement. |
| L'affichage alterne entre deux niveaux de cuisson | La commande de la fonction Puissance réduit la puissance de cette zone de cuisson | Voir chapitre „Activer/désactiver la fonction Puissance" |

| Symptôme | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| F s'allume | Vaisselle de cuisson non adaptée | Utiliser de la vaisselle adaptée |
| | Ne pas placer de vaisselle de cuisson sur le foyer de cuisson | Placer la vaisselle de cuisson |
| | Le diamètre du fond du plat de cuisson est trop petit pour le foyer | Utiliser un foyer de cuisson plus petit |
| | | Utiliser de la vaisselle adaptée |
| - s'allume | L'arrêt automatique s'est déclenché. | Éteindre la zone de cuisson. Remettre la zone de cuisson en marche. |
| Affichage de E et d'un chiffre | Erreur du système électronique | Débranchez l'appareil pendant quelques minutes (enlevez le fusible de l'installation domestique).<br>Si E s'affiche de nouveau après avoir rebranché l'appareil, contactez le service après-vente |

**Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.**

⚠ **Avertissement !** L'installation, le branchement et les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

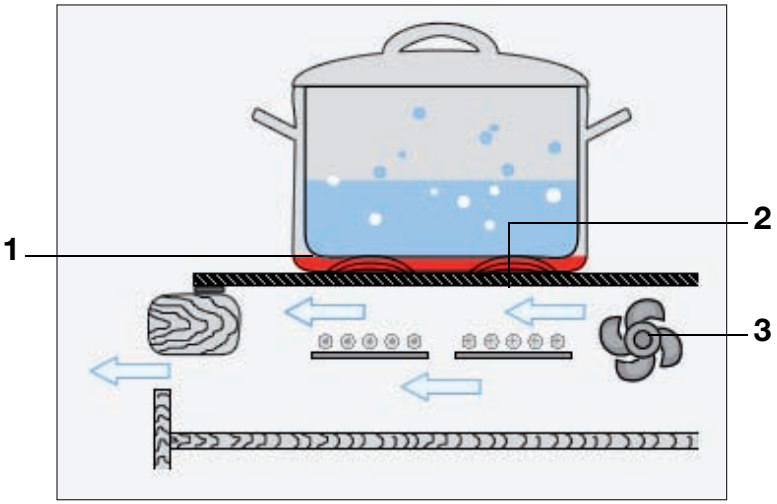
ℹ En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

## Bruits lors du fonctionnement

Selon le matériau et l'usinage du fond de l'appareil de cuisson les bruits suivants peuvent être perçus lorsque les zones de cuisson par induction sont en marche :

- Crépitement (1)
  lorsque la batterie de cuisson est composée de plusieurs matériaux (usinage en sandwich)
- Sifflement (1)
  lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson sont utilisées à haute puissance et que la batterie de cuisson est composée de plusieurs matériaux (usinage en sandwich)
- Bourdonnement (2)
  peut être perçu lorsqu'on utilise un niveau de puissance élevé
- Cliquetis (2)
  lors de commutations électroniques
- Souffle, ronronnement (3)
  L'appareil est équipé d'un ventilateur pour refroidir le système électronique. Lorsque le ventilateur est en marche, un souffle ou un ronronnement peut être perçu. Ce bruit peut varier selon la puissance en jeu et durer encore un certain temps après que l'appareil a été éteint.

**Les bruits décrits ci-dessus sont normaux et n'indiquent pas un défaut quelconque.**



# Protection de l’environnement

**Elimination du matériel d’emballage**

Les matériaux d’emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d’emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containeurs prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).

**Appareils usagés**

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l’achat.

# Instructions d'installation

## ⚠ Conseils de sécurité

Attention! A lire impérativement!
L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays de destination de l'appareil (dispositions réglementaires en matière de sécurité, de recyclage, etc.)
Le montage doit être exclusivement effectué par un spécialiste.
La distance minimum requise par rapport aux autres appareils et aux meubles adjacents doit être respectée.
La protection contre les contacts doit être garantie par l'installation ; par exemple, des tiroirs peuvent être montés uniquement avec un fond de protection directement sous l'appareil.
Il faut protéger l'appareil contre l'humidité avec du mastic pour joints au niveau des découpes sur le plan de travail.
Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
Montez sur la partie inférieure de l'appareil un élément de protection contre la vapeur et l'humidité susceptibles d'être dégagées par ex. par un lave-vaisselle ou un four.
Eviter de monter l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Autrement, l'ouverture d'une porte ou d'un battant de fenêtre peuvent arracher le plat de cuisson posé sur la plaque de cuisson.

**Risque de blessure par courant électrique.**

- La borne de raccordement au réseau est sous tension.
- Mettre la borne de raccordement au réseau hors tension.
- Respecter le schéma de raccordement.
- Respecter les consignes de sécurité du domaine électrotechnique.
- Assurer une protection contre les contacts électriques par une installation conforme.
- Le raccordement électrique doit exclusivement être effectué par un électricien qualifié.

**Dommages matériels par courant électrique.**

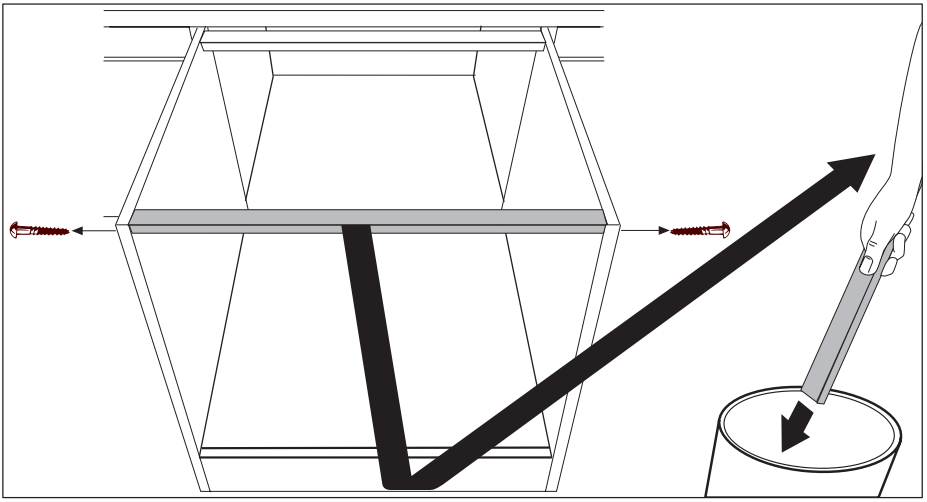
- Des connecteurs à fiche mal fixés ou non conformes peuvent provoquer une surchauffe de la borne.
- Fixer les raccords boulonnés de manière adéquate.
- Procéder à la décharge de traction des câbles.
- Pour les raccordements 1 ou 2 phases, utilisez respectivement un câble approprié de type H05BB-F T de max. 90°C (ou de plus grande capacité).
- En cas d'endommagement du câble de raccordement de l'appareil, remplacez impérativement ce dernier par un câble spécifique (de type H05BB-F Tmax. 90°C ou de plus grande capacité). Ce type de câble est disponible auprès du service après-vente.

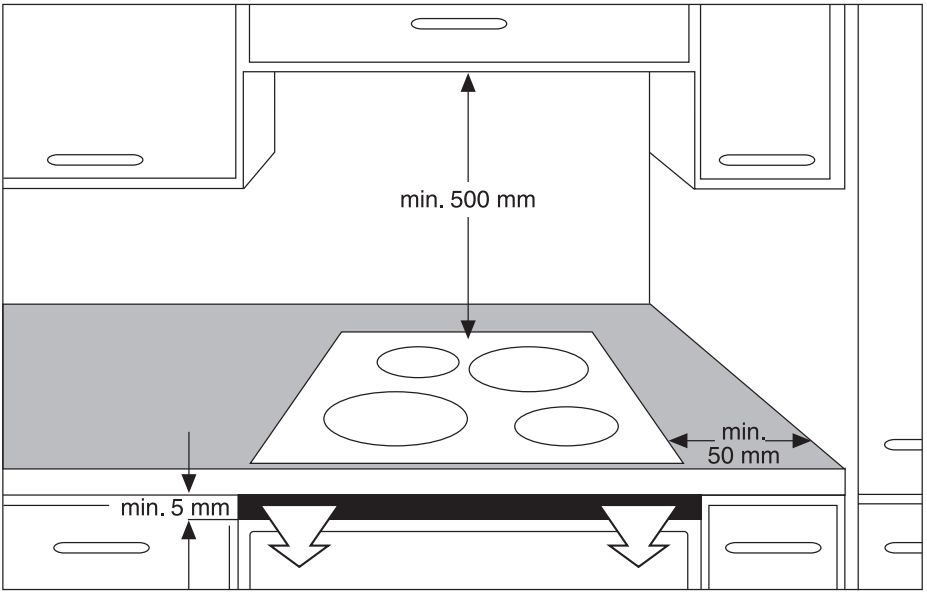
Au niveau de l'installation électrique, prévoir un dispositif qui permette de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Des dispositifs de protection appropriés sont par exemple les disjoncteurs, les fusibles (les fusibles vissés doivent être retirés de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

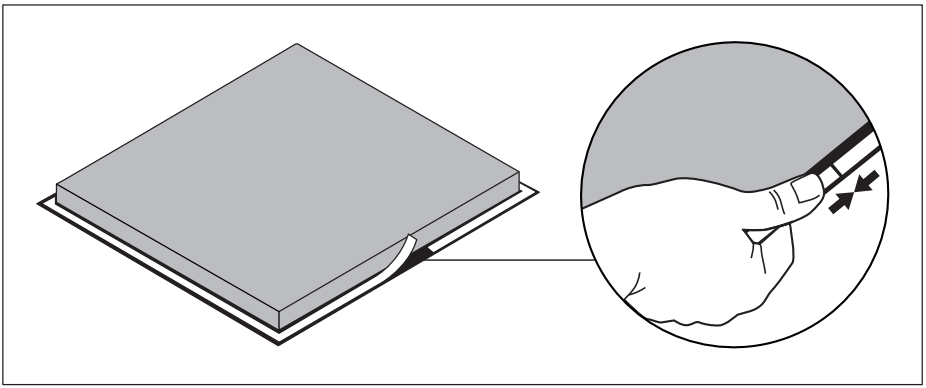
## Application du joint

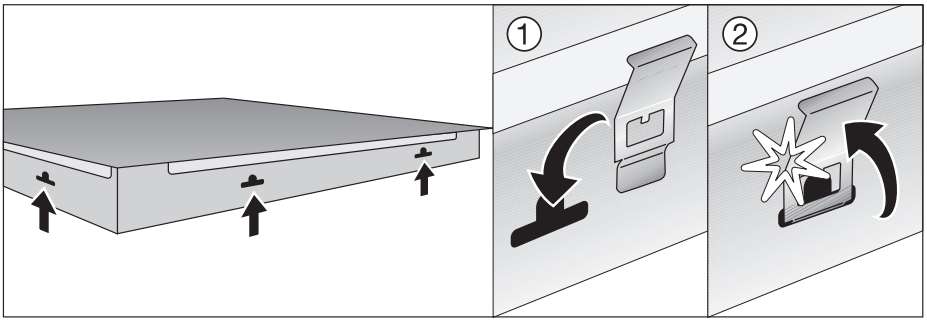
- Nettoyez le plan de travail dans la zone de coupe.
- Coller immédiatement le joint d'étanchéité autocollant d'un côté livré sur la partie inférieure du plan de travail, le long du bord extérieur de la vitrocéramique. Ne pas l'étirer. Le point de jonction doit se trouver au milieu d'un côté. Après avoir mesuré la longueur (laissez quelques mm), poussez fermement les deux extrémités l'une contre l'autre.

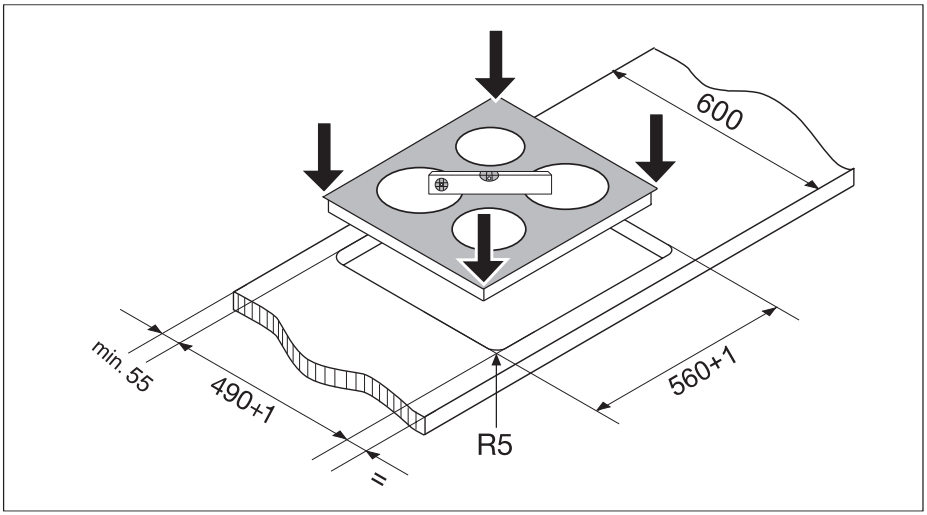
# Montage

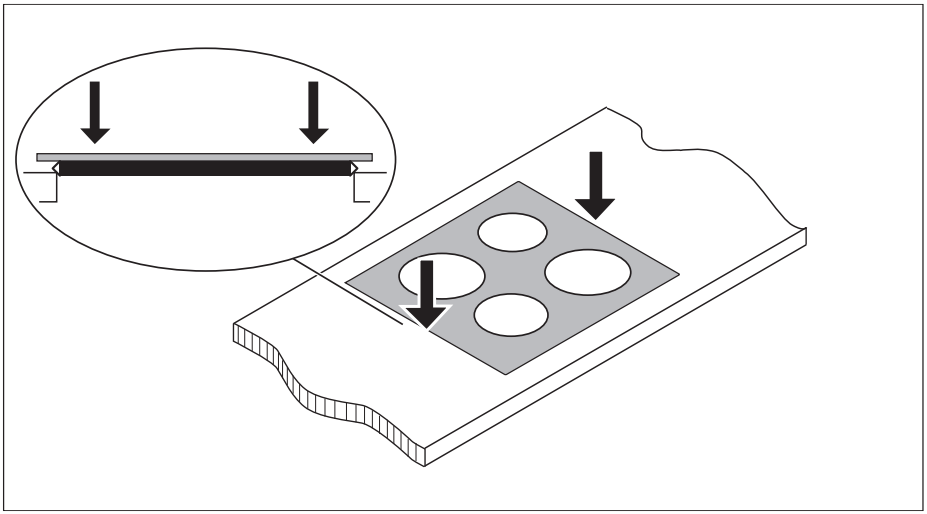


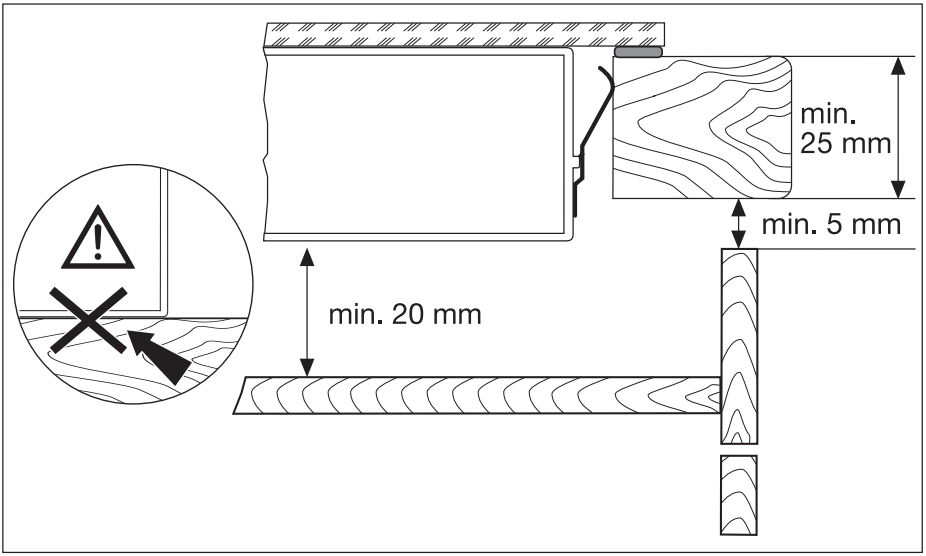


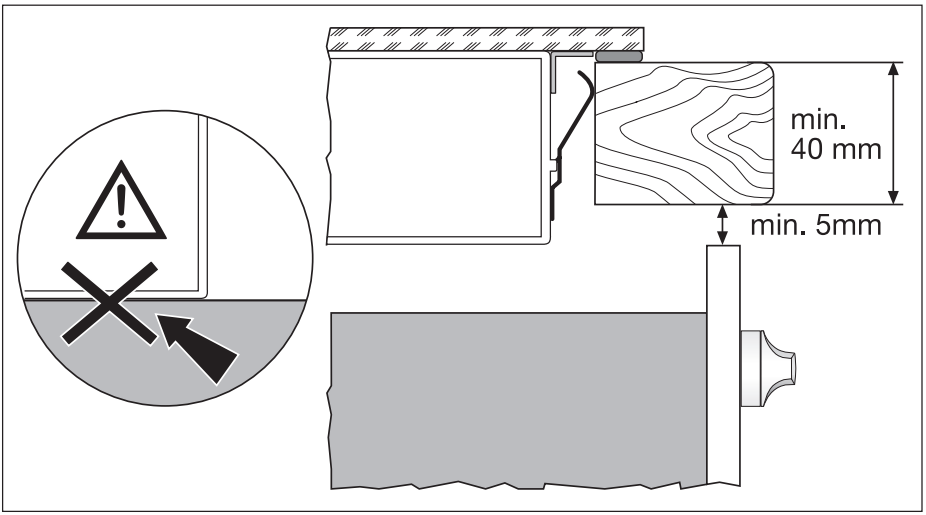



1
2


600
min. 55
490+1
560+1
R5
=




min.
25 mm
min. 5 mm
min. 20 mm


min.
40 mm
min. 5mm

# Plaque signalétique

| | | | |
|---|---|---|---|
| Modell FIE63F | | Prod.Nr. 949 592 840 | |
| Typ 55GADD7AU | 230 V | 50 Hz | Induction 7,4 kW |
| Made in Germany | Ser.Nr. …… | | 7,4 kW |

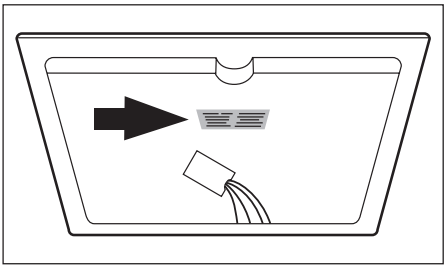
FAURE

# Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnemet vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :



- Vitrocéramique avec une combinaison de lettres et de trois chiffres
- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)
  (ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil

Pour pouvoir accéder rapidement aux numéros d'identification de l'appareil, nous vous recommandons de les consigner à cet endroit.

Désignation du modèle : .....

PNC : .....

S-No : .....

FAURE

**www.electrolux.com**