

FISHER & PAYKEL

SURFACE DE CUISSON MODULAIRE

MODÈLES DE SURFACE DE CUISSON PRINCIPALE

CI365DTTB1, CI304DTTB1, CI244DTTB1, CI152DTTB1

MODÈLES DE SURFACE DE CUISSON AUXILIAIRE

CIT122DX1, CIT152DX1, CI122DB1, CI152DB1

MODÈLES DE VENTILATION AUXILIAIRE

CD5DB1

GUIDE D'UTILISATION

US CA

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde	3
Présentation du produit	9
Panneau de commande	10
Menu	11
Recommandations de zones	12
Utilisation de la cuisson par induction	14
Ustensiles de cuisson	15
Options de cuisson	16
Utilisation du teppanyaki	18
Utilisation de la ventilation par aspiration descendante	20
Réglages de ventilation par aspiration descendante	22
Mode de liaison	23
Utilisation du capteur de température	24
Connexion Wi-Fi	26
Nettoyage	27
Nettoyage du filtre d'aspiration descendante	28
Dépannage	29
Codes d'erreur	33
Guide de garantie et d'entretien du fabricant	34

Enregistrement

Pour enregistrer votre produit, visitez notre site Web : fisherpaykel.com/register

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée ou craquée. Si la surface de cuisson venait à se briser ou à craquer, éteignez immédiatement l'appareil en interrompant l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Interrompez l'alimentation électrique de l'appareil avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures graves ou la mort.

- La cuisson sans surveillance avec une matière grasse ou de l'huile peut être dangereuse et risque de causer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil. Couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu, ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- Ne rangez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.

▲ MISE EN GARDE!

Risque de surface brûlante

Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures et ébouillantage.

- Pendant l'utilisation, des pièces accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez aucune partie du corps, aucun vêtement ou aucun article autre qu'un ustensile de cuisson approprié entrer en contact avec la surface de cuisson avant que la surface soit refroidie.
- Ne laissez jamais d'objets métalliques (tels que des ustensiles de cuisine) ou des casseroles vides sur la surface de cuisson, car ils pourraient devenir brûlants très rapidement.
- Attention : les objets métalliques magnétisables portés sur le corps peuvent devenir brûlants lorsqu'ils se trouvent à proximité de la surface de cuisson. Les bijoux en or ou en argent ne seront pas affectés.
- Gardez les enfants à distance.
- Les poignées des casseroles peuvent être brûlantes au toucher. Assurez-vous de ne pas placer les poignées des casseroles au-dessus des zones de cuisson activées. Gardez les poignées hors de la portée des enfants.



▲ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

Des blessures peuvent survenir si vous ne faites pas preuve de prudence.

- La lame très coupante d'un grattoir à surface de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec beaucoup de prudence, puis rangez-le toujours de façon sécuritaire, hors de la portée des enfants.

▲ MISE EN GARDE!



Risque pour la santé

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique. Toutefois, les personnes possédant un stimulateur cardiaque ou tout autre implant électrique (tel qu'une pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou fabricant d'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leur implant ne sera pas affecté par le champ électromagnétique.

LISEZ ET CONSERVEZ CE GUIDE

MISE EN GARDE!

Pour réduire les risques d'incendie, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil, respectez les consignes de sécurité importantes indiquées ci-dessous. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Installation

- Retirez les matériaux d'emballage de la surface de cuisson.
- Veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Si un tiroir est situé sous un appareil encastré, assurez-vous que l'espace entre le contenu du tiroir et l'appareil est suffisamment grand (13/16 po) pour assurer une ventilation adéquate.

Utilisation générale

- Cet appareil ménager est exclusivement destiné à la cuisson d'aliments, à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Retirez la totalité des étiquettes et autocollants du verre céramique.
- Ne changez ou ne modifiez pas l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou rangement.
- Portez des vêtements convenables — Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez ou laissez aucun objet magnétisable (ex. : cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareils électroniques (ex. : ordinateurs, téléphones intelligents) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- Rangement sur l'appareil — Ne rangez pas de matières inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité des éléments de surface.
- Ne placez ou laissez aucun papier d'aluminium sur la surface de cuisson.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- N'essayez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau — Étouffez le feu ou la flamme, ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- Utilisez uniquement des gants de cuisine secs — N'utilisez pas de gants de cuisine humides ou mouillés sur les surfaces brûlantes, car la vapeur pourrait causer des brûlures. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les éléments chauffants qui sont brûlants. N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant.
- Après l'utilisation, éteignez toujours la surface de cuisson en vous reportant aux instructions de ce guide (ex. : en utilisant la touche d'alimentation).
- Ne vous fiez pas à la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre surface de cuisson.
- Ne placez ou n'échappez aucun objet lourd sur votre surface de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles aux bords saillants, car cela pourrait égratigner le verre.
- Ne montez pas sur votre surface de cuisson.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou tout autre produit de nettoyage corrosif/abrasif pour nettoyer votre surface de cuisson, car ces derniers pourraient égratigner la surface de cuisson.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

- Ne faites pas fonctionner votre surface de cuisson en utilisant une minuterie externe ou un système de contrôle à distance distinct.
- Allumez toujours le capot lorsque vous cuisinez à feu élevé ou lorsque vous enflamez des aliments (c.-à-d. crêpes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe’).
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson endommagée. Si la surface de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et déversements peuvent pénétrer dans celle-ci et causer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson de courte durée doit être continuellement supervisé.

Sécurité des enfants

- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil ou de s'asseoir, monter ou grimper sur celui-ci.
- Ne rangez pas d'articles pouvant attirer les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants pourraient se blesser sérieusement en grimpant sur l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, à moins qu'ils ne soient continuellement supervisés. Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore ne possédant pas l'expérience et les connaissances requises, s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sécuritaire et s'ils comprennent bien les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

Nettoyage

- Nettoyez la surface de cuisson avec précaution — Lorsque vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des déversements sur une surface de cuisson brûlante, assurez-vous d'éviter les brûlures causées par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface brûlante.
- Nettoyer fréquemment les ventilateurs. La graisse ne doit pas s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.

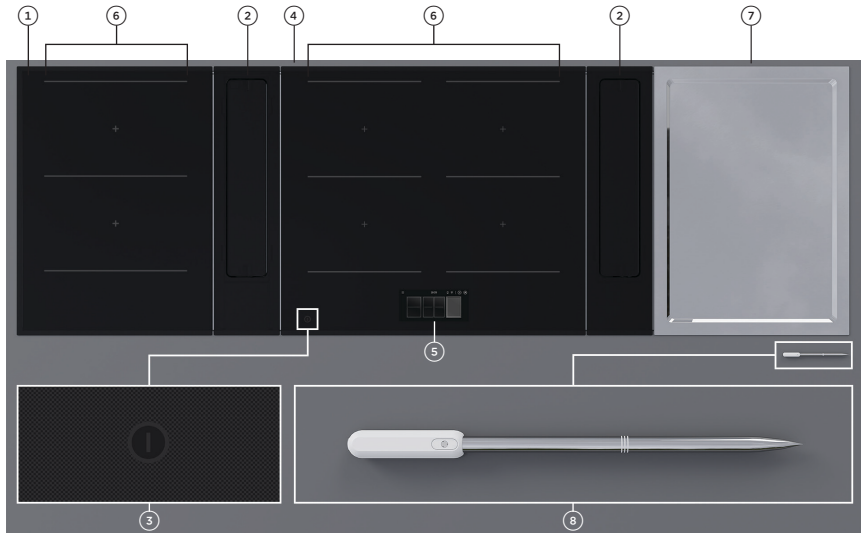
Entretien

- N'utilisez pas de pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (par exemple, des pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D).
- Ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le guide d'utilisation. Tous les autres travaux doivent être effectués par un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou une personne qualifiée.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé uniquement par un technicien qualifié.
- L'appareil affiche un code d'erreur lorsqu'il ne fonctionne pas correctement; notez alors le code d'erreur (consultez la section 'Codes d'erreur' de ce manuel), puis contactez votre Centre de service autorisé ou l'Assistance à la clientèle pour obtenir une réparation. N'utilisez pas votre appareil avant qu'il soit réparé par un technicien autorisé de Fisher & Paykel.

Exigences standard

- Cette surface de cuisson à induction génère et utilise de l'énergie de fréquence ISM qui chauffe les ustensiles de cuisson à l'aide d'un champ électromagnétique. Elle a été testée et déclarée conforme à la Partie 18 des réglementations de la FCC pour les équipements ISM. Cette surface de cuisson à induction répond aux exigences de la FCC destinées à minimiser les interférences avec les autres appareils dans une installation résidentielle. Les surfaces de cuisson à induction pourraient causer des interférences risquant de perturber la réception radiophonique ou télévisuelle. En cas d'interférence, l'utilisateur doit tenter de corriger le problème en procédant ainsi :
 - Déplacez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
 - Augmentez la distance entre la surface de cuisson et le récepteur.
 - Branchez l'appareil à une prise de courant différente de celle utilisée par la surface de cuisson à induction.

PRÉSENTATION DU PRODUIT

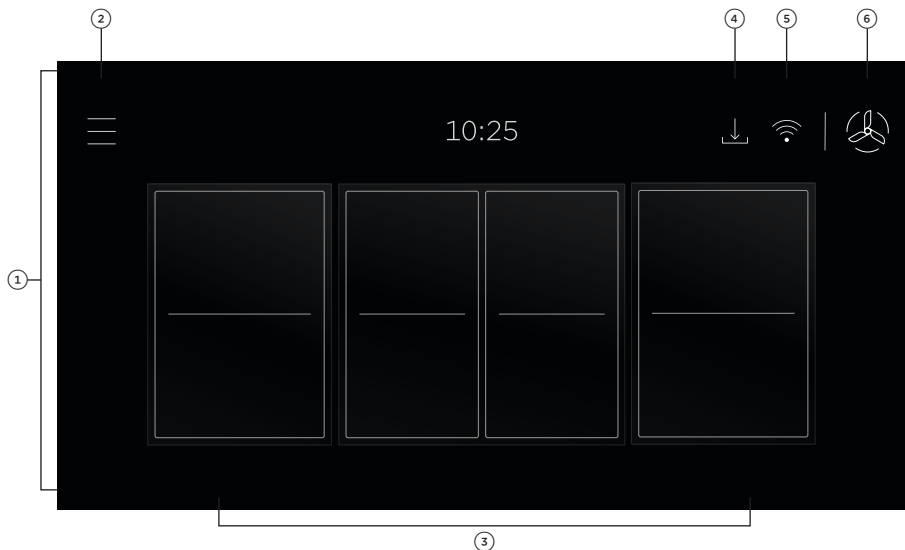


Caractéristiques et accessoires

- ① Surface de cuisson à induction auxiliaire
- ② Ventilation auxiliaire (aspiration descendante)
- ③ Touche d'alimentation
- ④ Surface de cuisson à induction principale
- ⑤ Commandes de surface de cuisson
- ⑥ Zones de cuisson
- ⑦ Surface de cuisson teppanyaki
- ⑧ Capteur de température

*Disposition indicative de la surface de cuisson avec modules à induction principal et auxiliaire, aspirations descendantes et teppanyaki.

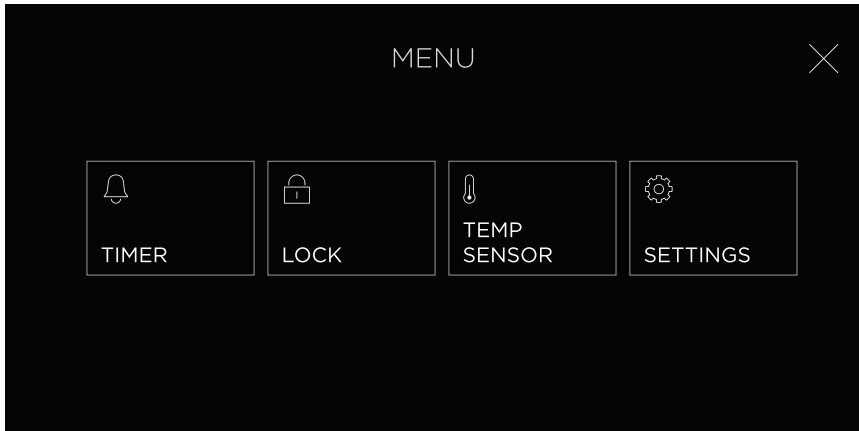
PANNEAU DE COMMANDE








Panneau de commande

① Écran tactile	Utilisez pour faire fonctionner les zones de cuisson, la ventilation et les réglages.
② Menu	Appuyez pour accéder aux fonctionnalités et réglages supplémentaires.
③ Sélecteurs de zone de cuisson	Appuyez pour sélectionner les zones de cuisson et ajuster les réglages de zone.
④ Voyant de mises à jour	S'allume lorsqu'une mise à jour est disponible.
⑤ Voyant Wi-Fi	S'allume lorsque la fonction Wi-Fi est connectée.
⑥ Ventilation	Appuyez pour accéder aux commandes et réglages de ventilation.

MENU



Menu

TIMER (MINUTERIE)		Utilisez la minuterie pour vérifier les temps de cuisson. Vous pouvez l'utiliser à tout moment, même lorsque vous n'utilisez aucune zone de cuisson.
LOCK (VERROU)		Verrouillez les commandes pour éviter toute utilisation accidentelle. Lorsqu'elles sont verrouillées, les commandes sont inopérantes et la surface de cuisson ne s'allume pas. Maintenez enfoncée  pour déverrouiller.
TEMP SENSOR (CAPTEUR TEMP.)		Utilisez le capteur de température pour surveiller la cuisson ou vous avertir lorsqu'une certaine température est atteinte.
SETTINGS (RÉGLAGES)		Ajustez les réglages selon vos préférences ou configurez une connexion Wi-Fi. Reportez-vous à 'Connexion Wi-Fi'.

RECOMMANDATIONS DE ZONES

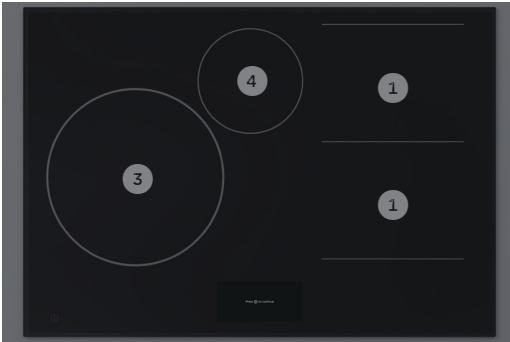
Modèles de table de cuisson primaire



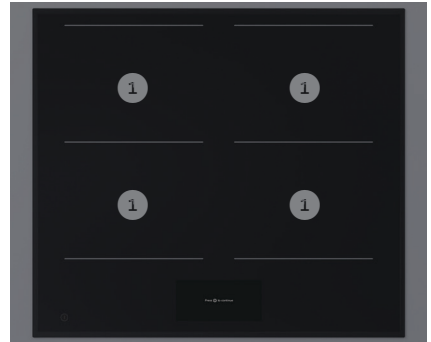
CI365DTTB1



CI152DTTB1



CI304DTTB1



CI244DTTB1

ZONE	DIAMÈTRE DE LA ZONE	PUISSANCE	COUP DE POUCE	TAILLE MINIMALE RECOMMANDÉE DE LA CASSEROLE
①	Smartzone: 8 11/16 x 7 1/4" (220x184mm)	2100 W	3700 W*	4 3/4" (120mm)
	Smartzone pontée	3700 W	- **	9 7/8" (250mm)
②	Zone intérieure: 7 1/16" (180mm)	1850 W	3000 W*	5" (125mm)
	Double zone: 10 1/4" (260mm)	2600 W	5500 W*	9 7/8" (250mm)
③	10 1/4" (260mm)	2600 W	3700 W*	7 1/16" (180mm)
④	5 3/4" (145mm)	1400 W	2200 W*	4 3/4" (120mm)

* Puissance maximale en mode Power Boost

** Power Boost n'est pas disponible lorsque les zones de cuisson sont pontées.

RECOMMANDATIONS DE ZONES

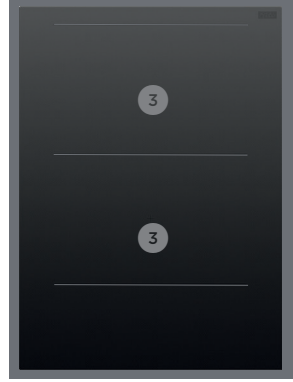
Modèles de table de cuisson auxiliaire



CIT152DX1



CIT122DX1



CI122DB1
CI152DB1

ZONE	DIAMÈTRE DE LA ZONE	PUISSANCE	COUP DE POUCE	TAILLE MINIMALE RECOMMANDÉE DE LA CASSEROLE
①	10 1/2 x 16 3/8" (267x416mm)	1400 W	-	-
②	7 5/8 x 16 3/8" (193x416mm)	1400 W	-	-
③	Smartzone: 8 11/16 x 7 1/4" (220x184mm)	2100 W	3700 W*	4 3/4" (120mm)
	Smartzone pontée	3700 W	-**	9 7/8" (250mm)

* Puissance maximale en mode Power Boost

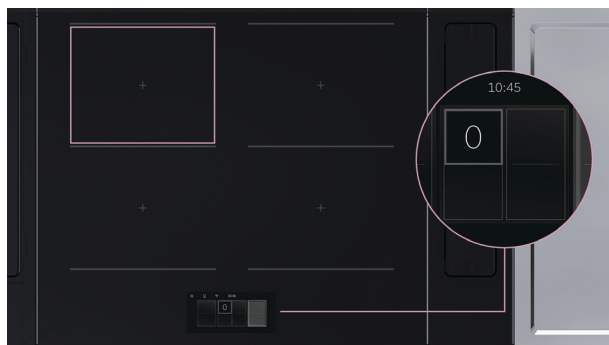
** Power Boost n'est pas disponible lorsque les zones de cuisson sont pontées.

UTILISATION DE LA CUISSON PAR INDUCTION

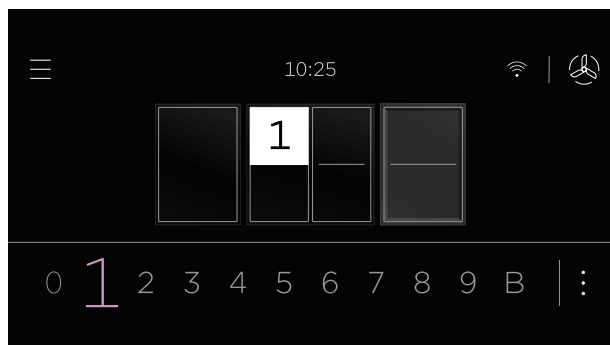
Soulevez toujours l'ustensile de cuisson pour le déplacer sur la surface de cuisson, car le déplacement en le faisant glisser pourrait égratigner la surface en verre ou l'ustensile de cuisson.

Assurez-vous que l'ustensile de cuisson se trouve à l'intérieur des repères de la zone de cuisson. Un ustensile de cuisson chaud placé le long de la partie avant de la surface de cuisson peut provoquer une surchauffe des commandes.

Pour les ustensiles de cuisson de plus grande taille, nous vous recommandons d'utiliser les zones arrière ou les zones jumelées. Consultez 'Options de cuisson' pour plus d'informations sur le jumelage.



1. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson et sélectionnez la zone correspondante sur l'afficheur.



2. Utilisez le sélecteur pour régler un niveau de puissance. Sélectionnez 0 pour éteindre la zone de cuisson.



3. Appuyez sur **:** pour accéder aux options de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous à 'Options de cuisson'.

USTENSILES DE CUISSON

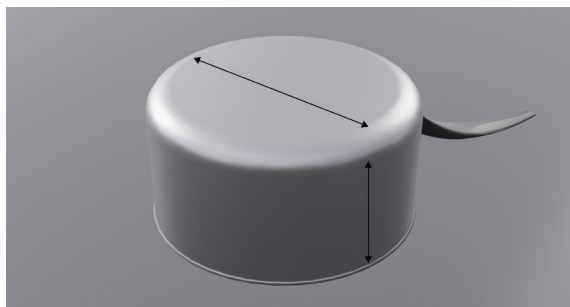
Ustensiles de cuisson compatibles

Utilisez des ustensiles de cuisson compatibles avec la cuisson par induction, comportant un fond lisse et plat, de taille similaire à la zone de cuisson pour garantir des performances optimales.

Ustensiles de cuisson compatibles avec la cuisson par induction et dotés d'un fond ou noyau magnétique :

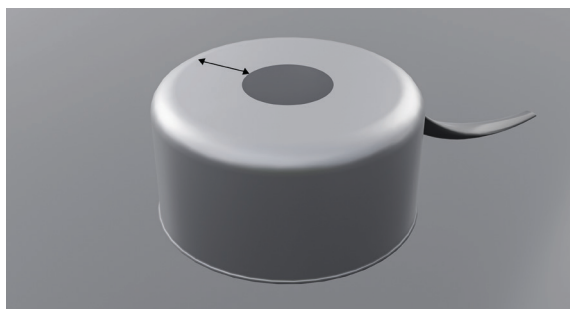
- Acier inoxydable
- Acier au carbone
- Fonte
- Acier émaillé
- Fonte émaillée
- Aluminium et cuivre avec fond magnétisable.

Si l'ustensile de cuisson n'est pas compatible ou n'est pas détecté, U clignote sur l'afficheur.



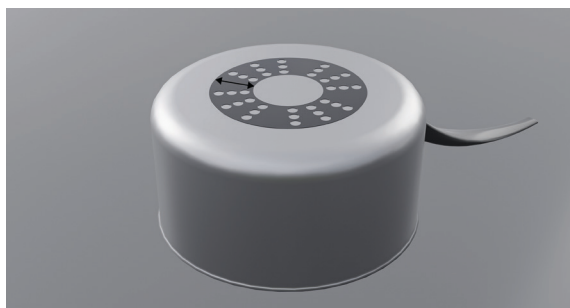
Performance de cuisson la plus rapide

La haute teneur magnétique procure une zone de chauffage uniforme sur le fond et jusqu'aux parois de la casserole.



Performance de cuisson moyenne

La teneur magnétique moyenne réduit la zone de chauffage et entraîne un chauffage plus lent.

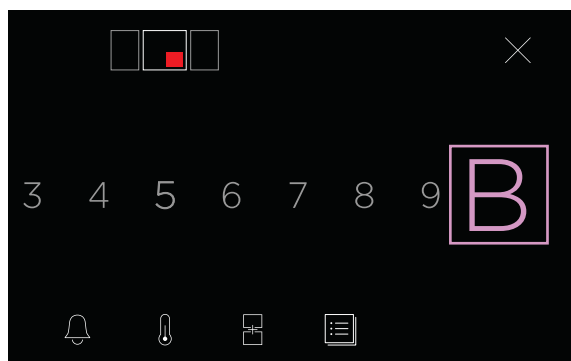


Performance de cuisson lente

La teneur magnétique limitée entraîne des performances de cuisson très lentes.

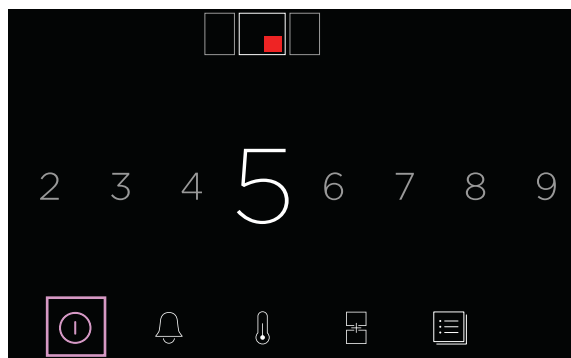
OPTIONS DE CUISSON

Les options de cuisson offrent des fonctionnalités et commandes pour des zones de cuisson spécifiques. Le voyant de zone indique quelle zone de cuisson est en cours de réglage. Appuyez sur ou X pour revenir à l'écran d'accueil du panneau de commande.



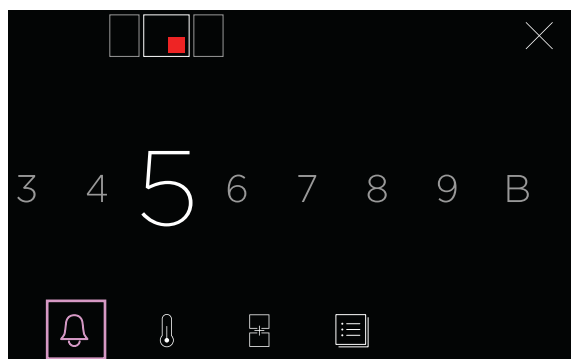
BOOST (AUGMENTATION)

Permet d'effectuer la cuisson au-dessus de la puissance maximale pendant 10 minutes. Idéale pour faire bouillir l'eau rapidement. Non disponible sur les zones jumelées.



POWER BUTTON (TOUCHE D'ALIMENTATION)

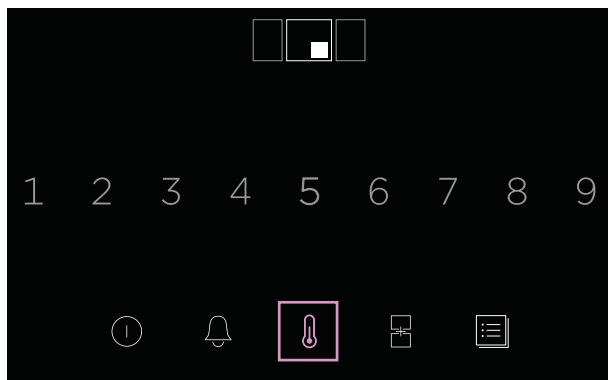
Permet d'éteindre la zone sélectionnée et d'annuler les réglages de zone.



ZONE TIMER (MINUTERIE DE ZONE)

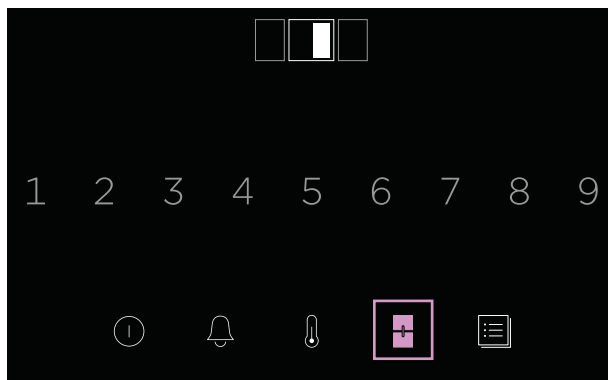
Permet de régler la minuterie individuelle pour la zone de cuisson sélectionnée. Cette fonction n'éteint pas la zone de cuisson.

OPTIONS DE CUISSON



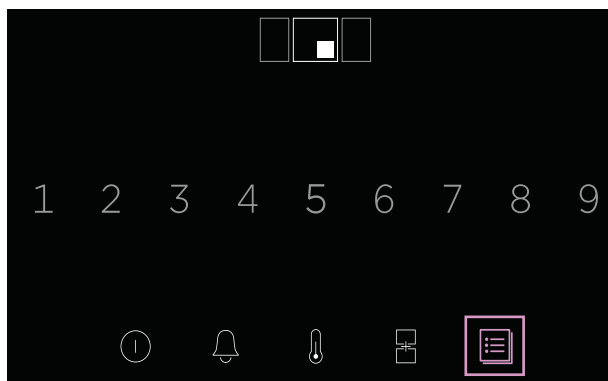
TEMPERATURE SENSOR (CAPTEUR TEMPÉRATURE)

Utilisez pour surveiller la température d'une zone de cuisson spécifique, vous avertir lorsqu'elle atteint une certaine température ou ajuster les réglages de zone de façon à maintenir les liquides à une température réglée.



SMARTZONE PAIRING (JUMELAGE DE ZONE INTELLIGENTE)

Associez les zones de cuisson avant et arrière pour créer une grande zone de cuisson avec contrôle unique de la température. Indisponible lorsqu'une zone est déjà utilisée.



COOK BY METHOD (CUIRE PAR MÉTHODE)

Accédez aux fonctionnalités de cuisson guidée et aux fonctions spécialisées telles que **SOUS VIDE**, **POACH (POCHER)**, **MELT (FONDRE)** et **WARM (CHAUFFER)**.

UTILISATION DU TEPPANYAKI

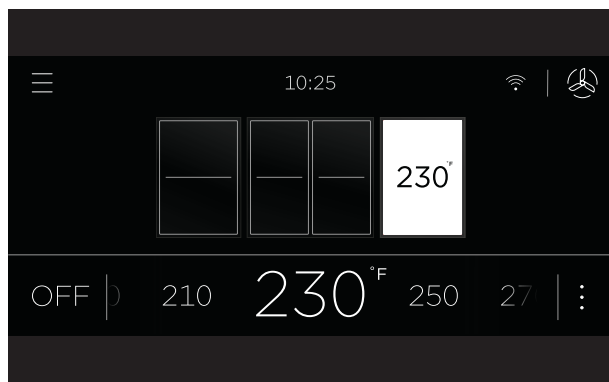
Le teppanyaki vous permet de cuire directement sur la surface entière ou sur une moitié, en procurant un contrôle précis de la température.

Avant de l'utiliser pour la première fois, nettoyez-le avec un chiffon humide et un détergent doux, puis chauffez-le à 428 °F pendant 30 minutes en utilisant les zones jumelées (par défaut). Laissez refroidir jusqu'à ce que H disparaisse de l'afficheur. Le teppanyaki peut émettre des sons de cliquetis et dégager une odeur. Cela est normal.

Pendant la cuisson, prenez soin de déplacer les ustensiles le long du teppanyaki dans le sens des lignes de poli de l'acier.



1. Appuyez pour sélectionner le teppanyaki. Pour utiliser une seule zone, consultez 'Options de cuisson'.

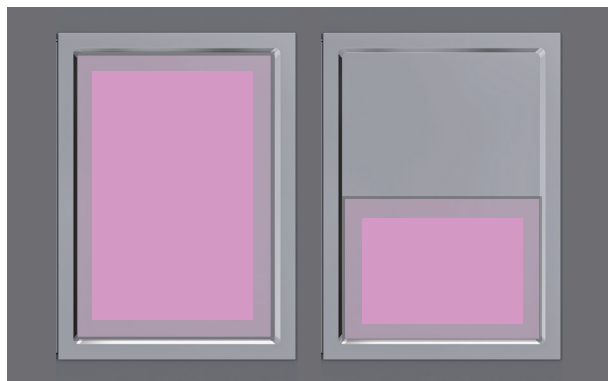


2. Faites défiler pour régler la température souhaitée.

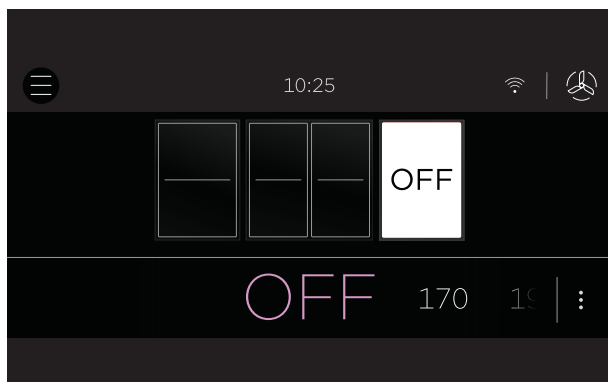
UTILISATION DU TEPPANYAKI



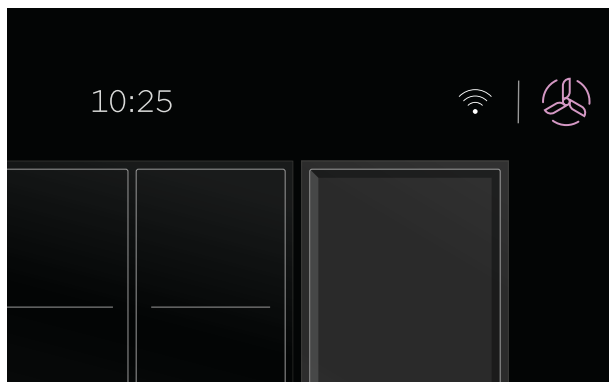
3. Attendez que le préchauffage du teppanyaki se termine. L'afficheur alternera entre la température réelle et la température souhaitée pendant le chauffage.




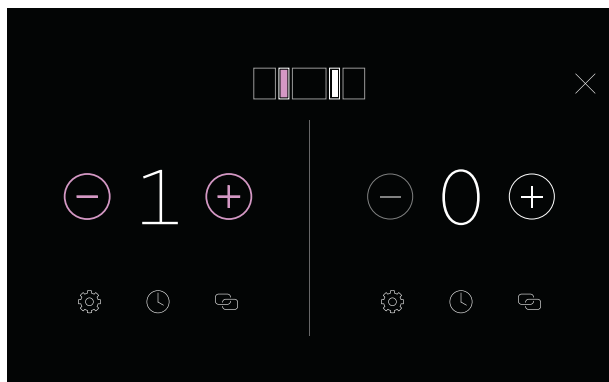
4. Placez les aliments au centre de la zone de teppanyaki active pour les cuire. Déplacez les aliments cuits sur les bords de la zone pour les garder au chaud.







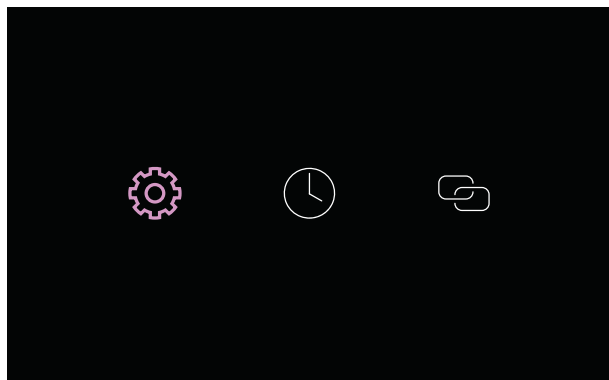
5. Appuyez sur OFF (ARRÊT) pour éteindre le teppanyaki.




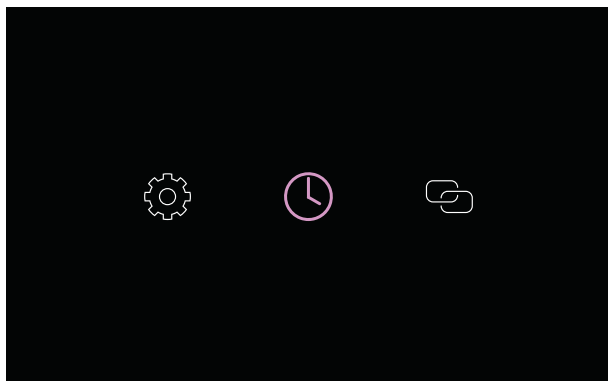
1. Poussez légèrement sur le capot d'aspiration descendante pour l'ouvrir. Appuyez sur  pour accéder aux commandes de ventilation.



2. Appuyez sur  ou  pour régler la vitesse du ventilateur. Vous disposez de 5 vitesses et d'une fonction **BOOST (AUGMENTATION)**. Maintenez enfoncée  ou  pour passer à 0 ou **BOOST (AUGMENTATION)**, respectivement.

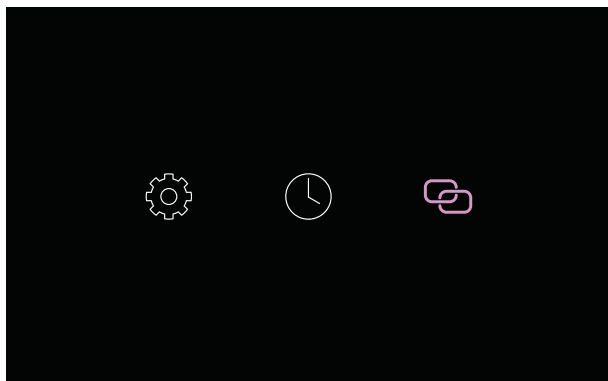


3. Appuyez sur  pour accéder au menu des réglages. Consultez 'Réglages de ventilation par aspiration descendante' pour plus de détails.

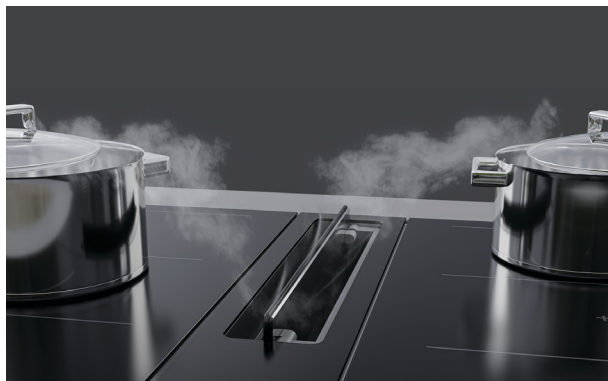


4. Appuyez sur 🕒 pour démarrer ou arrêter la minuterie **DELAYED OFF** (DÉSACTIVATION DIFFÉRÉE). Maintenez enfoncée pour régler la durée du délai.

Si **LINK MODE** (MODE DE LIAISON) est activé, la minuterie démarre lorsque les zones liées sont éteintes.



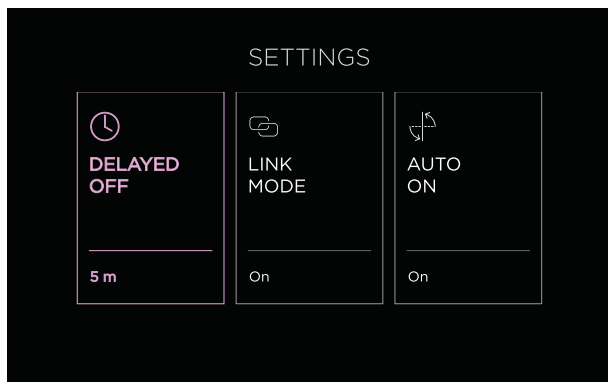
5. Appuyez sur 🔗 pour régler le Mode de liaison à **ON/OFF** (MARCHE/ARRÊT) pendant la cuisson.



6. L'aspiration descendante ne convient qu'aux zones de cuisson adjacentes.

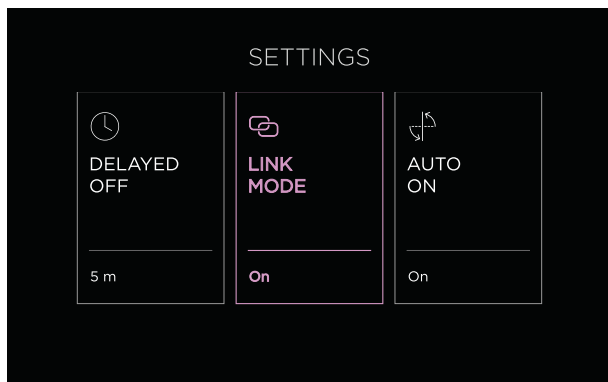
Si vous utilisez une grande casserole, inclinez le couvercle pour diriger la vapeur vers l'aspiration descendante.

RÉGLAGES DE VENTILATION PAR ASPIRATION DESCENDANTE



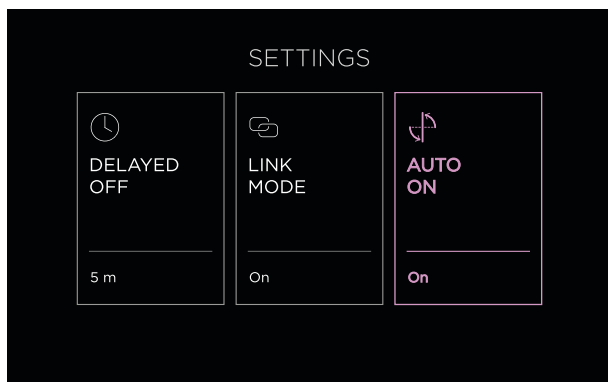
DELAYED OFF (DÉSACTIVATION DIFFÉRÉE)

Permet de régler la durée de la ventilation lorsque **DELAYED OFF (DÉSACTIVATION DIFFÉRÉE)** est activée ou que les zones liées sont éteintes.



LINK MODE (MODE DE LIAISON)

Permet de régler la ventilation afin qu'elle s'active automatiquement et s'ajuste aux zones adjacentes lorsque la surface de cuisson est allumée et que le couvercle d'aspiration descendante est ouvert.



AUTO ON (ACTIVATION AUTO)

Permet de régler la ventilation de façon à ce qu'elle s'active lorsque le couvercle d'aspiration descendante est ouvert.

MODE DE LIAISON

Cette fonction permet aux tables de cuisson Fisher & Paykel compatibles d'être jumelées à des hottes aspirantes ou à des hottes de cuisine Fisher & Paykel compatibles. Une fois jumelées, les lumières, la vitesse du ventilateur et les réglages de la hotte peuvent être contrôlés à partir de l'interface utilisateur de la table de cuisson.

Auto On/Off:

En fonction des réglages du mode de liaison, la table de cuisson active automatiquement le ventilateur lorsqu'une zone de cuisson est activée et l'éteint une fois la cuisson terminée. La lumière s'allume ou s'éteint en fonction de l'activité de la table de cuisson et comprend une fonction d'arrêt automatique pour continuer à éliminer les odeurs de cuisson après utilisation.

Commande manuelle:

La fonction automatique peut être réglée manuellement à tout moment pour modifier les réglages du ventilateur ou de l'éclairage en fonction des préférences de l'utilisateur. Ces réglages préférés peuvent être enregistrés comme nouveaux réglages par défaut, s'ajustant automatiquement à chaque fois que la table de cuisson est allumée.

Raccordement de la hotte:

Pour savoir comment connecter le mode Link et la hotte, allumez la table de cuisson, suivez les instructions de l'interface utilisateur et reportez-vous au guide d'utilisation de la hotte.

UTILISATION DU CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

Le capteur permet d'utiliser les fonctions **MONITOR** (SURVEILLER), **REACH** (ATTEINDRE) ou **HOLD** (MAINTENIR) pour assurer un contrôle précis de la température. Assurez-vous de le charger avant l'utilisation.

MONITOR (SURVEILLER)

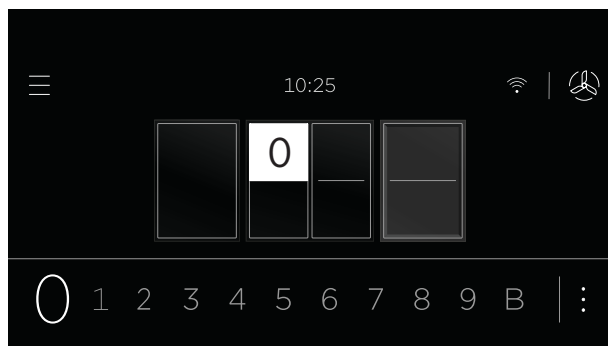
Insérez le capteur dans vos aliments ou liquides de cuisson pour surveiller leur température interne.

REACH (ATTEINDRE)

Insérez le capteur dans vos aliments ou liquides de cuisson pour atteindre une température interne réglée. La fonction vous avertit lorsque les aliments ou liquides de cuisson atteignent la température cible, afin que vous puissiez éteindre la zone de cuisson. Le capteur n'éteint pas la zone de cuisson.

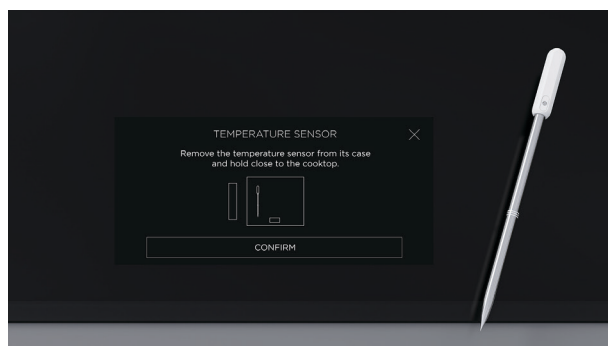
HOLD (MAINTENIR)

Insérez le capteur dans le liquide de cuisson pour le maintenir à une température réglée.



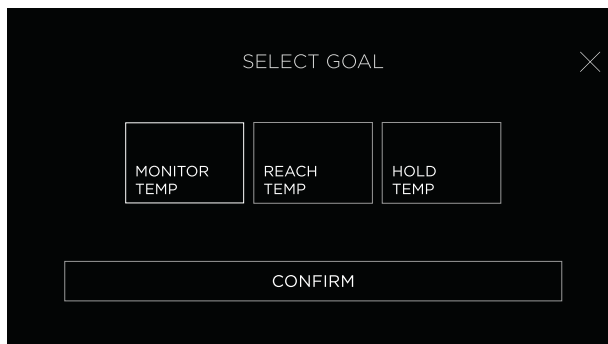
1. Sélectionnez une zone de cuisson.

Appuyez sur **:** pour accéder aux options de cuisson.



2. Appuyez sur **:**. Maintenez le capteur près de la surface de cuisson et appuyez sur **CONFIRM** (CONFIRMER) pour connecter.

UTILISATION DU CAPTEUR DE TEMPÉRATURE



3. Sélectionnez un objectif et suivez les instructions à l'écran.

CONNEXION WI-FI

Votre surface de cuisson peut être connectée à votre réseau sans fil domestique et surveillée à distance à l'aide de l'appli.

Connectez votre surface de cuisson pour assurer qu'elle reste à jour avec les plus récents logiciels et fonctionnalités.

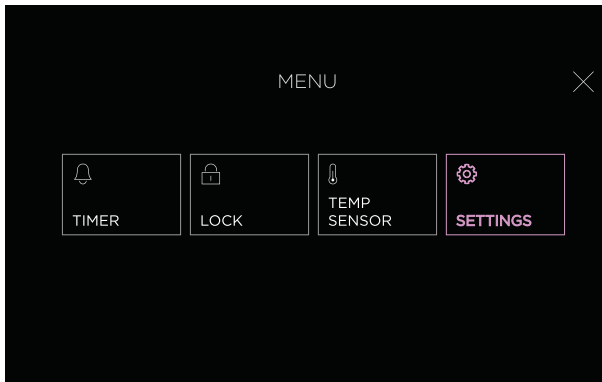
Démarrage

- Assurez-vous que votre réseau Wi-Fi domestique est activé.
- Des instructions étape par étape s'afficheront sur l'appareil et l'appareil mobile.
- La connexion de votre surface de cuisson pourrait prendre jusqu'à 10 minutes.
- Pour davantage d'instructions et d'informations de dépannage, veuillez vous reporter à l'appli.

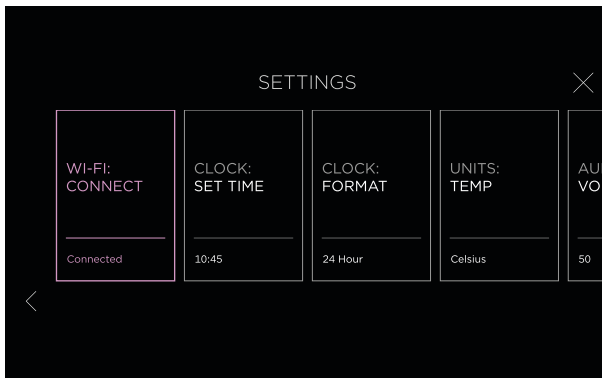
Sur votre appareil mobile :

- ① Téléchargez l'appli. Scannez le code QR ou visitez www.fisherpaykel.com/connect
- ② Enregistrez-vous et créez un compte.
- ③ Ajoutez votre appareil et configurez la connexion Wi-Fi.

Connexion à votre réseau Wi-Fi domestique



1. Sélectionnez **SETTINGS** (RÉGLAGES) dans le menu.



2. Sélectionnez **WI-FI CONNECT** (CONNEXION WI-FI) et suivez les instructions à l'écran.

Surfaces

Nettoyez avec un chiffon humide et un détergent doux. Asséchez avec un chiffon propre et non pelucheux.

Verre de la surface de cuisson

Si un nettoyage supplémentaire est nécessaire, appliquez le nettoyant pour surface de cuisson en suivant les instructions du fabricant. Nous vous recommandons de verrouiller les commandes si vous nettoyez à proximité de celles-ci.

Nous ne recommandons pas d'utiliser les produits de nettoyage suivants, car ils pourraient provoquer des dommages :

- Tampons à récurer en plastique ou en acier inoxydable
- Nettoyants domestiques abrasifs et solvants
- Nettoyants acides ou alcalins
- Savons à mains liquides ou savon
- Produits nettoyants ou à polir pour acier inoxydable
- Désinfectants ou détergents à lessive

Traces de doigts, marques, reflet métallique et déversements non sucrés

Appliquez le nettoyant pour surface de cuisson, puis essuyez avec un chiffon humide. Asséchez avec un chiffon propre et non pelucheux ou un essuie-tout.

Débordements, aliments fondus et déversements d'aliments sucrés

Nettoyez-les immédiatement avec un grattoir pour le verre, mais faites attention aux surfaces de zones de cuisson brûlantes.

- ① Verrouillez les commandes ou éteignez la surface de cuisson.
- ② Tenez le grattoir avec un angle de 30° et grattez le déversement vers une section non chauffée de la surface de cuisson.
- ③ Essuyez ensuite avec un chiffon humide ou un essuie-tout.

Teppanyaki

Nettoyez le teppanyaki après chaque utilisation pour préserver son aspect. Veillez à suivre le sens des lignes de poli de l'acier inoxydable lors du nettoyage ou de l'utilisation d'une spatule. Pendant que le teppanyaki est encore chaud :

- ① Utilisez une spatule et un essuie-tout pour enlever les débris et l'excès d'huile.
- ② Versez 5 oz liq. d'eau et un peu de détergent doux sur la surface, puis laissez tremper pendant 5 à 10 minutes. Si nécessaire, utilisez une spatule pour enlever les résidus tenaces.
- ③ Retirez l'excédent de liquide avec un essuie-tout ou un chiffon doux, puis essuyez.

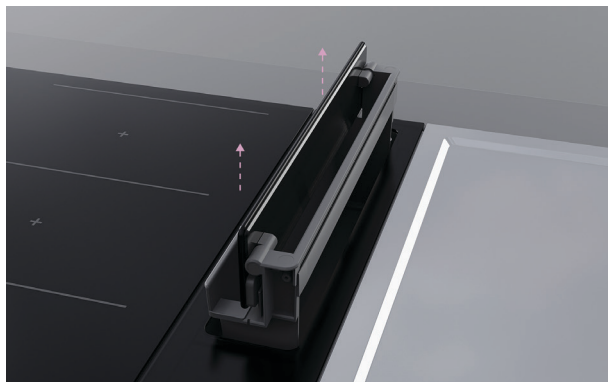
Capteur de température

Lavez à l'eau chaude avec un détergent doux, puis séchez soigneusement avec un chiffon propre avant de ranger dans l'étui, dans un endroit frais et sec.

- Attendez que le capteur refroidisse avant de le nettoyer. Ne l'immergez pas dans l'eau froide immédiatement après la cuisson.
- Ne mettez pas au lave-vaisselle.

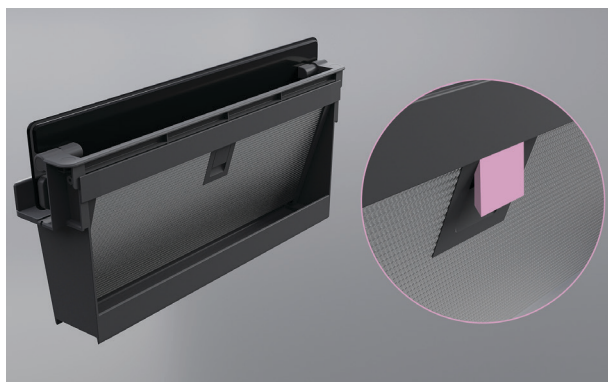
NETTOYAGE DU FILTRE D'ASPIRATION DESCENDANTE

Nettoyez régulièrement le filtre pour assurer des performances optimales.

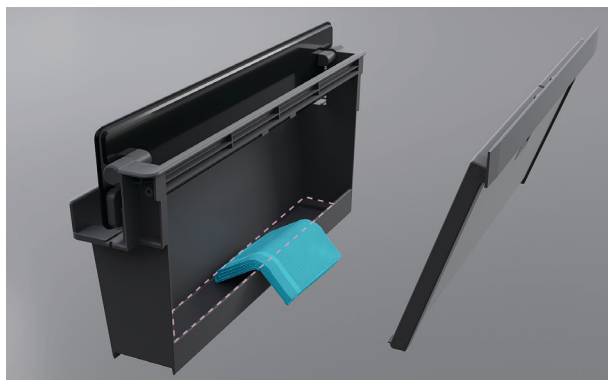


1. Ouvrez le capot d'aspiration descendante. Soulevez le boîtier de filtre par le couvercle pour accéder au filtre et à la cavité d'aspiration descendante.

Nettoyez la cavité avec un chiffon humide et un détergent doux.



2. Dégrafez le filtre à mailles et nettoyez-le dans de l'eau chaude avec un détergent doux ou au lave-vaisselle.



3. Nettoyez le boîtier de filtre avec un chiffon, dans de l'eau chaude avec un détergent doux, avant de réinstaller le filtre et de l'abaisser en place.



Ne mettez pas le boîtier de filtre au lave-vaisselle.

Utilisation générale

Pourquoi ma surface de cuisson ne s'allume-t-elle pas?

- Absence d'alimentation. Assurez-vous que la surface de cuisson est raccordée à l'alimentation électrique et qu'elle a été mise en marche au niveau de la prise murale.
 - Vérifiez le disjoncteur ou vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou votre région. Si votre surface de cuisson ne s'allume toujours pas, appelez le service à la clientèle ou un centre de service autorisé.
-

Pourquoi les commandes ne fonctionnent-elles pas lorsque l'afficheur est allumé?

- Les commandes sont verrouillées lorsque  s'affiche. Appuyez et maintenez le doigt sur l'écran pour déverrouiller.
 - Les zones sont encore chaudes ou la fonction **DELAYED OFF (DÉSACTIVATION DIFFÉRÉE)** est toujours en cours d'exécution. Appuyez sur  pour activer les commandes.
 - La surface de cuisson est en mode Démonstration. Appelez le service à la clientèle ou un centre de service autorisé.
-

Pourquoi les commandes sont-elles difficiles à utiliser?

- Présence d'humidité ou d'huile sur les commandes. Séchez-les avec un chiffon et réessayez.
 - Utilisation du bout de votre doigt pour appuyer sur les commandes. Utilisez plutôt la partie arrondie de votre doigt.
-

Pourquoi ma surface de cuisson émet-elle un bourdonnement à haute température et avec la fonction **BOOST (AUGMENTATION)**?

Cela est normal lors de la cuisson par induction. Il devrait s'atténuer ou disparaître lorsque vous diminuez le réglage de chaleur.

Pourquoi l'afficheur devient-il noir?

Surchauffe due à un ustensile de cuisson placé le long de la partie avant de la surface de cuisson. Retirez l'ustensile de cuisson ou déplacez-le sur les zones de cuisson arrière. Laissez les commandes refroidir.

Pourquoi ne puis-je pas sélectionner le réglage de chaleur souhaité?

- La surface de cuisson est à la puissance maximale. Réduisez les réglages de chaleur sur les autres zones.
 - La surface de cuisson ou le teppanyaki fonctionne à puissance réduite pour éviter une surchauffe. Laissez refroidir.
 - La fonction **BOOST (AUGMENTATION)** n'est pas disponible avec les zones de cuisson jumelées.
-

DÉPANNAGE

Pourquoi de la condensation se forme-t-elle sur les murs et armoires?

Cela est normal lors de la cuisson par induction. La technologie économe en énergie signifie qu'il n'y a qu'une perte de chaleur minimale sur les surfaces adjacentes. Les surfaces restent froides et la vapeur de cuisson se condense sur celles-ci.

Démarrez l'aspiration descendante dès que vous allumez une zone de cuisson, utilisez les couvercles des casseroles pour diriger la vapeur vers l'aspiration descendante et essuyez la condensation si nécessaire.

Pourquoi la surface de cuisson s'éteint-elle de manière inattendue?

- Expiration du délai de sécurité. La surface de cuisson éteindra automatiquement une zone de cuisson si elle est laissée en fonctionnement pendant une période prolongée sans que le niveau de puissance soit modifié. Plus le réglage est bas, plus la zone de cuisson demeure allumée longtemps.
 - Protection de l'afficheur. La surface de cuisson s'éteint pour protéger l'afficheur en cas de surchauffe. Consultez 'Utilisation de la cuisson par induction'.
-

Pourquoi ne puis-je pas jumeler des zones de cuisson?

- L'une des zones est déjà utilisée. Éteignez la zone, puis jumelez-la.
 - Les zones que vous sélectionnez ne peuvent pas être jumelées, car elles sont circulaires ou côte à côte. Vous pouvez jumeler des zones intelligentes avant et arrière adjacentes. Consultez 'Options de cuisson'.
-

Ustensiles de cuisson

Pourquoi l'ustensile de cuisson ne chauffe-t-il pas?

- L'ustensile de cuisson est trop petit ou n'est pas centré sur la zone.
 - L'ustensile de cuisson n'est pas compatible avec la cuisson par induction. Consultez 'Ustensiles de cuisson'.
 - La surface de cuisson est en mode Démonstration. Appelez le service à la clientèle ou un centre de service autorisé.
-

Pourquoi mes ustensiles de cuisson émettent-ils des bruits de crépitement et de cliquetis?

Certains ustensiles de cuisson à induction comportent des couches métalliques qui vibrent. Cela est normal.

Alertes

Pourquoi apparaît sur l'afficheur?

- Aucun ustensile de cuisson détecté. Vérifiez qu'il est de taille adéquate et centré sur la zone de cuisson sélectionnée.
 - Vérifiez que les ustensiles de cuisson sont compatibles avec la cuisson par induction.
-

Teppanyaki

Pourquoi le teppanyaki émet-il des bruits de crépitement et de cliquetis?

La plaque en acier solide doit s'établir lors de la première utilisation. Cela est normal. Consultez 'Utilisation du teppanyaki'.

Pourquoi les aliments ne cuisent-ils pas bien sur les bords du teppanyaki?

La région extérieure du teppanyaki est la zone de cuisson inactive. Il s'agit d'une fonction de sécurité pour garder le comptoir ou les armoires au frais. Consultez 'Utilisation du teppanyaki'.

Pourquoi y a-t-il une accumulation d'huile dans le teppanyaki?

Le teppanyaki se courbe avec l'utilisation, alors que l'acier se dilate et se contracte. Cela est normal.

Pourquoi le teppanyaki se décolore-t-il?

L'acier inoxydable peut changer de couleur lorsqu'il est exposé à des températures élevées pendant des périodes prolongées. Consultez 'Nettoyage'.

Pourquoi ne puis-je pas sélectionner le réglage de température souhaité?

Le teppanyaki a réduit le réglage de température pour éviter une surchauffe. Des températures plus élevées seront disponibles une fois que le produit aura refroidi.

Ventilation par aspiration descendante

Pourquoi l'aspiration descendante n'extrait-elle pas toutes les vapeurs, fumées et odeurs de cuisson?

- Les ustensiles de cuisson bloquent l'aspiration descendante. Inclinez les couvercles des ustensiles de cuisson pour ventiler vers l'aspiration descendante.
 - L'ustensile de cuisson n'est pas adjacent à l'aspiration descendante. Consultez 'Utilisation de la ventilation par aspiration descendante'.
 - Le filtre doit être nettoyé. Consultez 'Nettoyage du filtre d'aspiration descendante' pour plus de détails.
 - Le boîtier de filtre est installé dans le mauvais sens. Soulevez-le et faites-le pivoter.
 - Le conduit présente une fuite. Utilisez du ruban adhésif en toile pour le sceller. Si le problème persiste, appelez le service à la clientèle ou un centre de service autorisé.
 - Le conduit est peut-être mal installé. Reportez-vous au Guide d'installation pour plus de détails.
-

Pourquoi le son de l'aspiration descendante est-il différent de la normale?

Il peut y avoir quelque chose dans la cavité. Retirez le boîtier de filtre et vérifiez que rien n'est tombé ou ne s'est détaché.

Pourquoi l'aspiration descendante ne s'active-t-elle pas lorsque j'ouvre le couvercle?

- La fonction **AUTO ON** (ACTIVATION AUTO) doit être activée. Consultez 'Réglages de ventilation par aspiration descendante' pour plus de détails.
-

Usure normale

Pourquoi y a-t-il des rayures sur la surface de cuisson?

- Glissement d'ustensiles de cuisson sur le dessus. Les égratignures n'affecteront pas les performances, mais vous devez toujours soulever l'ustensile de cuisson pour éviter de rayer la surface. Consultez 'Utilisation de la cuisson par induction'.
 - Les bords des ustensiles de cuisson peuvent être irréguliers. Utilisez un ustensile de cuisson avec un fond plat et lisse. Consultez 'Ustensiles de cuisson'.
 - Les produits de nettoyage peuvent ne pas convenir. Consultez 'Nettoyage'.
-

Que dois-je faire si le verre est fissuré ou ébréché?

Arrêtez d'utiliser la surface de cuisson. Éteignez l'alimentation électrique au niveau de la prise murale et appelez le service à la clientèle ou un centre de service autorisé.

Comment savoir s'il y a un problème?

Votre surface de cuisson émettra un bip et un code d'erreur apparaîtra dans l'afficheur. Vous pouvez désactiver le son de l'alerte.

Solution

Tentez de corriger le problème et d'effacer l'alerte en suivant les instructions à l'écran.

Codes d'erreur 'E'

Vous pourriez être en mesure d'effacer le code d'erreur en réinitialisant la surface de cuisson. Procédez comme suit :

- ① Maintenez enfoncée la touche d'alimentation pour éteindre la surface de cuisson.
- ② Patientez quelques secondes, puis maintenez de nouveau enfoncée la touche d'alimentation pour rallumer la surface de cuisson.

Si le code d'erreur a disparu, vous pouvez continuer d'utiliser votre surface de cuisson. Si ce n'est pas le cas, éteignez puis rallumez l'alimentation électrique au niveau de la prise murale.

Si le problème persiste

- ① Notez le code d'erreur.
- ② Communiquez avec le service à la clientèle ou un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel. Reportez-vous au manuel d'entretien et de garantie pour obtenir les coordonnées.

US



Pour accéder à votre guide de garantie et d'entretien

Scannez le code QR avec votre téléphone intelligent pour accéder à votre garantie et aux coordonnées pour le service, reportez-vous au manuel de garantie et d'entretien distinct ou consultez le guide en ligne sur <https://www.fisherpaykel.com/us/help-and-support/warranty-information>

CA



Pour accéder à votre guide de garantie et d'entretien

Scannez le code QR avec votre téléphone intelligent pour accéder à votre garantie et aux coordonnées pour le service, reportez-vous au manuel de garantie et d'entretien distinct ou consultez le guide en ligne sur <https://www.fisherpaykel.com/ca/help-and-support/warranty-information>

Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement domestique (résidentiel). Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale quelconque. Toute utilisation commerciale affectera la Garantie du fabricant de ce produit.

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Détaillant _____

Ville _____

État/Province _____

Code postal _____

Pays _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2025. Tous droits réservés.

Les modèles illustrés dans ce guide peuvent ne pas être disponibles dans tous les pays et sont sujets à modifications sans préavis.

Les caractéristiques de produit présentées dans ce guide s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration en permanence de nos produits, ces caractéristiques peuvent être modifiées à tout moment.

Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, veuillez visiter notre site Web ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel local.