

FISHER & PAYKEL

**SURFACE DE CUISSON
EN CÉRAMIQUE**

Modèles CE244DTB1, CE304DTB1 et CE365DTB1

GUIDE D'UTILISATION

US CA

592140A 05.20

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde	6
Première utilisation	9
Utilisation de la surface de cuisson	10
Chaleur Douce	14
Réduction Automatique de la Chaleur	15
Ustensiles de cuisson	18
Zone de cuisson double	19
Verrouillage du panneau de commande	20
Réglages de chaleur	21
Entretien et nettoyage	22
Dépannage	23
Garantie et service	25

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.
- 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 coupure

Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures ou coupures.

- 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 de surface brûlante

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

- Ne touchez pas les éléments de surface ou les zones à proximité de ceux-ci. Les éléments de surface peuvent être brûlants même s'ils sont d'une couleur foncée.
- Les surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment brûlantes pour provoquer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants et ne les touchez pas avant qu'ils soient refroidis.
- 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.
- 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 très brûlants rapidement.

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.

- Soyez prudent lors de la friture : l'huile et les matières grasses chauffent très rapidement, plus particulièrement à un réglage élevé. À des températures extrêmement élevées, l'huile et les matières grasses peuvent s'enflammer spontanément, ce qui représente un sérieux risque d'incendie.
- 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 appropriés — Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois pour cuisiner sur votre surface de cuisson.
- 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.
- Utilisez des casseroles d'une taille appropriée — Cet appareil est équipé d'un ou plusieurs éléments de surface de différentes tailles. Placez toujours les petites casseroles au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez des ustensiles à fond plat suffisamment larges pour couvrir leur élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles de trop petite taille vous expose à une partie de l'élément chauffant, qui risque alors d'enflammer vos vêtements.
- 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.
- Ne montez pas sur votre surface de cuisson.
- Pour éviter de causer des égratignures, n'utilisez pas de casseroles aux bords saillants et ne glissez pas les casseroles sur la surface en céramique.
- 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 céramique.
- Ne faites pas fonctionner votre surface de cuisson en utilisant une minuterie externe ou un système de contrôle à distance distinct.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson endommagée — Lorsqu'une surface de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et déversements peuvent pénétrer dans l'appareil endommagé et causer un risque de choc électrique. Interrompez l'alimentation électrique de l'appareil et contactez immédiatement un technicien qualifié.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

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.

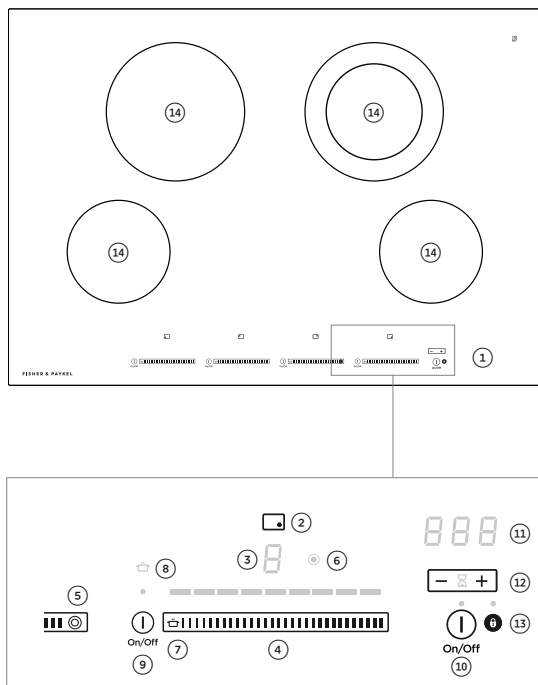
Nettoyage

- 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.

Entretien

- Ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le présent 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, puis communiquez avec un centre de service ou l'assistance à la clientèle pour obtenir une réparation. N'utilisez pas votre appareil avant qu'il soit réparé par un technicien formé et supporté par Fisher & Paykel.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson de courte durée doit être continuellement supervisé.

PREMIÈRE UTILISATION



FONCTIONS DE LA SURFACE DE CUISSON

- ① Panneau de commande
- ② Témoin de zone
- ③ Afficheur de zone
- ④ Sélecteur de chaleur de zone
- ⑤ Commande de zone double
- ⑥ Témoin de zone double
- ⑦ Commande Chaleur Douce
- ⑧ Témoin Chaleur Douce
- ⑨ COOKING ZONE ON/OFF (Marche/Arrêt de zone de cuisson)
- ⑩ COOKTOP ON/OFF (Marche/Arrêt de surface de cuisson)
- ⑪ Afficheur de minuterie
- ⑫ Commande de minuterie
- ⑬ Verrou des touches
- ⑭ Zones de cuisson

Afficheur de zone

Chaque zone de cuisson possède un afficheur qui s'active lorsque la zone de cuisson est allumée.

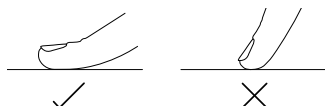
SYMBOLE	DESCRIPTION
	Zone de cuisson éteinte (non activée)
	Zone de cuisson allumée (activée mais pas en fonction)
	Niveaux de puissance
	Témoin de surface brûlante

Écran tactile

Votre surface de cuisson fonctionne à l'aide d'un écran tactile intuitif. Utilisez le panneau de commande pour naviguer dans les réglages de cuisson.

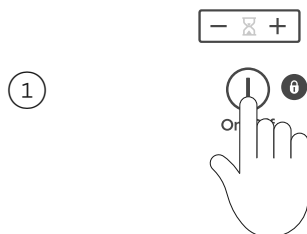
Utilisation des commandes tactiles

Touchez-les avec la partie arrondie de votre doigt, et non l'extrémité. Comme les commandes répondent au toucher, aucune pression n'est requise.

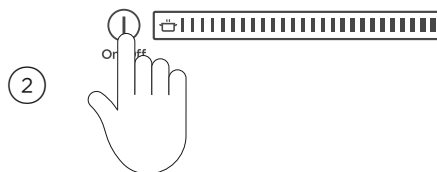


UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

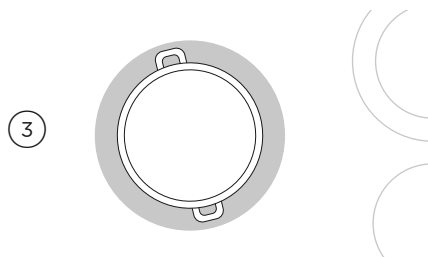
Mise en marche de la surface de cuisson



Touchez de manière prolongée à la commande **COOKTOP On/Off** pendant 2 secondes. Un témoin rouge s'allumera au-dessus de la commande.



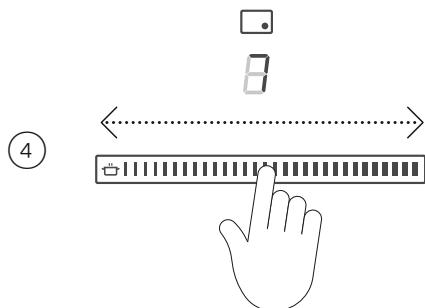
Touchez à la commande **COOKING ZONE On/Off** de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Un témoin rouge s'allumera au-dessus de la commande.



Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson.

Assurez-vous que la partie inférieure de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et sèches.

Placez toujours les petites casseroles au centre de la zone de cuisson.

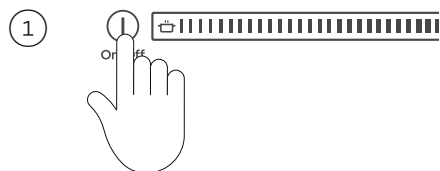


Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant au sélecteur de réglage ou en glissant votre doigt sur celui-ci.

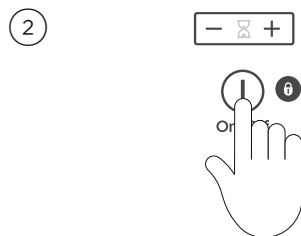
- Si vous ne sélectionnez pas de réglage de chaleur dans les 20 secondes, la surface de cuisson s'éteindra automatiquement. Recommencez à partir de l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de chaleur à n'importe quel moment pendant la cuisson.

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

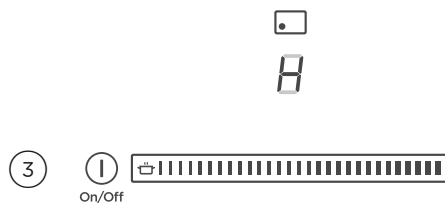
Mise en arrêt de la surface de cuisson



Éteignez la zone de cuisson en touchant la commande **COOKING ZONE On/Off**.



Éteignez la totalité de la surface de cuisson en touchant la commande **COOKTOP On/Off**.

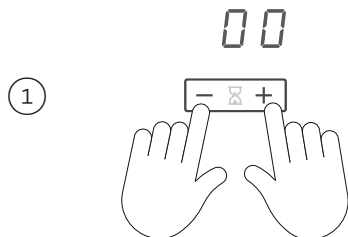


Faites attention aux surfaces brûlantes : **H** clignotera dans la fenêtre des zones de cuisson brûlantes que vous ne devez pas toucher. Cette indication demeure allumée de manière continue même lorsque la surface de cuisson est éteinte. Elle disparaît lorsque la surface refroidit à une température sécuritaire.

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

Réglage de la minuterie

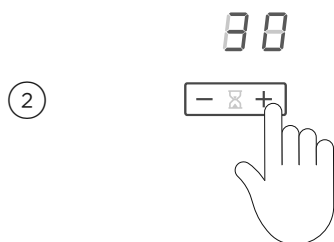
- Vous pouvez régler la minuterie lorsque vous n'utilisez aucune zone de cuisson.
- Vous pouvez régler la minuterie pour une durée maximale de 1 heure 59 minutes.
- La durée s'affiche en heures et minutes lorsque la minuterie est réglée pour une durée supérieure à 10 minutes.
- La surface de cuisson s'éteindra automatiquement après 20 secondes, mais la minuterie continuera le compte à rebours.



Mettez en marche la surface de cuisson en touchant la commande **COOKTOP On/Off**.

Touchez les commandes **-** et **+** de la minuterie en même temps; **00** apparaîtra dans l'afficheur des minutes.

La minuterie  s'allumera.



Réglez la durée.

Les minutes défilent plus rapidement si vous touchez de manière prolongée à **-** et **+**.



Le compte à rebours commence quelques secondes après le réglage de la durée.

L'afficheur indiquera la durée restante en heures et minutes, ou si la durée est inférieure à 10 minutes, en minutes et secondes.



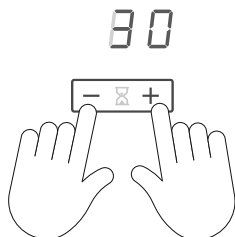
Lorsque la durée réglée est écoulée, **00** clignote et la minuterie émet des bips.

Touchez aux commandes **-** et **+** pour arrêter les bips.

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

Modification ou annulation d'un réglage de minuterie

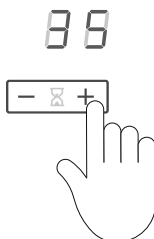
①



Mettez en marche la surface de cuisson en touchant la commande **COOKTOP On/Off**.

Touchez aux commandes **-** et **+** de la minuterie en même temps jusqu'à ce que la minuterie s'arrête et qu'un bip soit émis.

②



Pour le modifier

Régalez une nouvelle durée et la minuterie démarrera après quelques secondes.

③



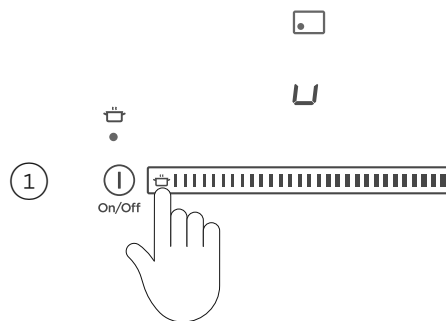
Pour l'annuler

Touchez à la commande **-** de la minuterie jusqu'à ce que l'afficheur des minutes indique **00**.

CHALEUR DOUCE

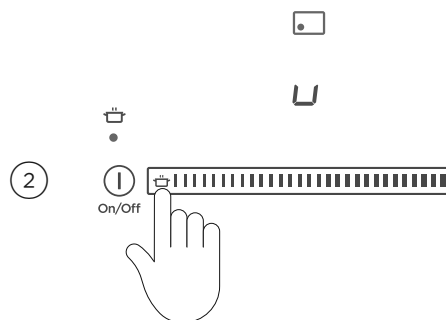
Le mode Chaleur Douce est idéal pour les tâches de cuisson délicates, car la zone de cuisson produira de manière continue une chaleur douce très faible.

Utilisation d'une zone de cuisson en mode Chaleur Douce



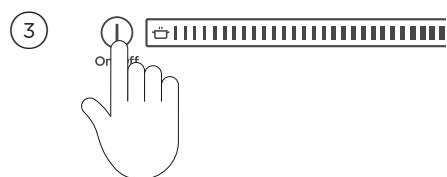
Pendant que la zone de cuisson est allumée, touchez au réglage **CHALEUR DOUCE** sur le sélecteur de réglage.

Le témoin du réglage s'allumera au-dessus et l'afficheur indiquera **U**.



Pour passer d'un réglage de chaleur supérieure au mode Chaleur Douce

Touchez le réglage **CHALEUR DOUCE** sur le sélecteur. Le témoin Chaleur Douce s'allumera et l'afficheur indiquera **U**.



Pour désactiver le réglage Chaleur Douce Éteignez la ZONE DE CUISSON.

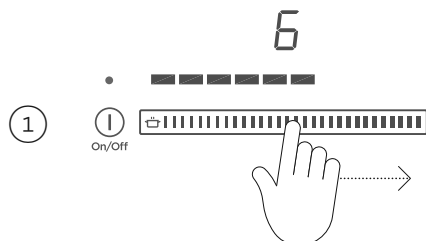
RÉDUCTION AUTOMATIQUE DE LA CHALEUR

Cette fonction permet aux zones de cuisson :

- De chauffer rapidement les aliments ou les liquides au réglage le plus élevé, puis
- De réduire automatiquement la chaleur à un réglage inférieur présélectionné pour bien cuire les aliments.

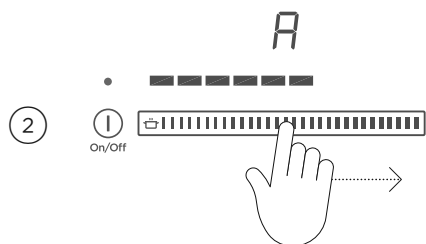
RÉGLAGE DE CHALEUR	DURÉE APPROXIMATIVE DE CHAUFFAGE RAPIDE
1	50 secondes
2	1 minute
3	2 minutes
4	3 minutes
5	5 minutes
6	9 minutes
7	2 minutes
8	4 minutes

Utilisation d'une zone de cuisson en mode Réduction Automatique de la Chaleur



Allumez la ZONE DE CUISSON, puis touchez et glissez le doigt sur le sélecteur de réglage pour choisir le niveau souhaité de chaleur réduite.

Gardez votre doigt sur le sélecteur.

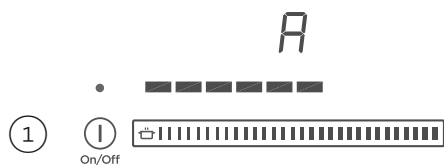


Maintenez votre doigt sur le sélecteur pendant 3 secondes jusqu'à ce que la lettre *A* commence à clignoter, en alternance avec la température sélectionnée.

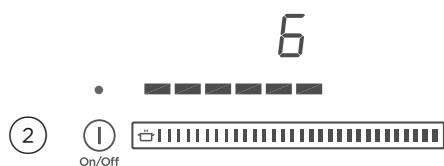
Soulevez votre doigt une fois le réglage terminé.

RÉDUCTION AUTOMATIQUE DE LA CHALEUR

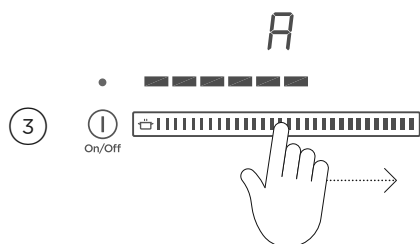
Lorsque la fonction Réduction Automatique de la Chaleur est activée



Initialement, pendant que la zone de cuisson est au réglage le plus élevé, un **A** clignotera en alternance avec le réglage plus faible sélectionné. La durée d'utilisation au réglage le plus élevé varie en fonction du réglage de chaleur plus faible sélectionné.

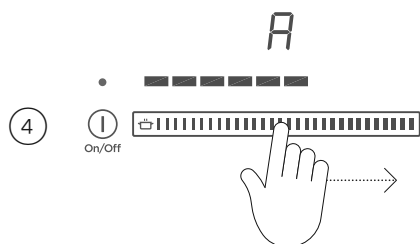


Lorsque la durée d'utilisation au réglage le plus élevé se termine, le **A** cesse de clignoter et la zone de cuisson réduit automatiquement la chaleur au réglage plus faible présélectionné.



Pour ajuster le réglage de chaleur initial pendant que le **A** clignote.

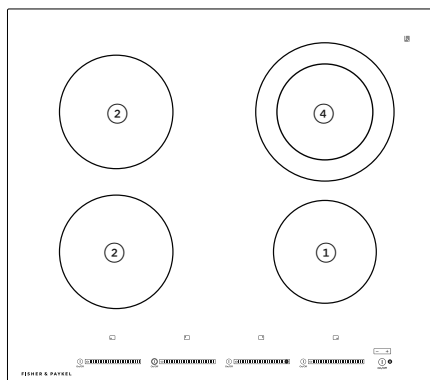
Glissez le doigt vers le nouveau réglage et maintenez-le sur la commande jusqu'à ce qu'un **A** commence à clignoter. Ou encore, attendez que le **A** cesse de clignoter, puis modifiez le réglage de chaleur.



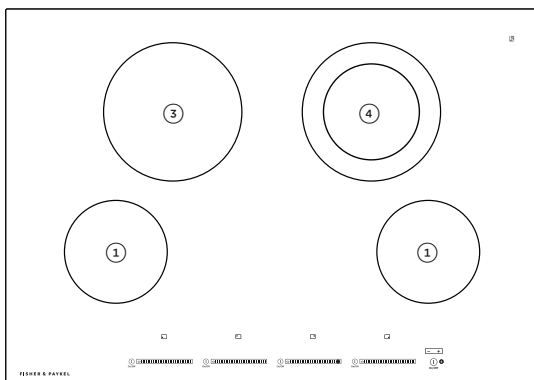
Pour arrêter le réglage Réduction Automatique de la Chaleur pendant que le **A** clignote.

Touchez ou glissez le doigt sur le sélecteur de réglage pour choisir un nouveau réglage ou touchez à la commande **COOKING ZONE On/Off** pour éteindre la zone de cuisson.

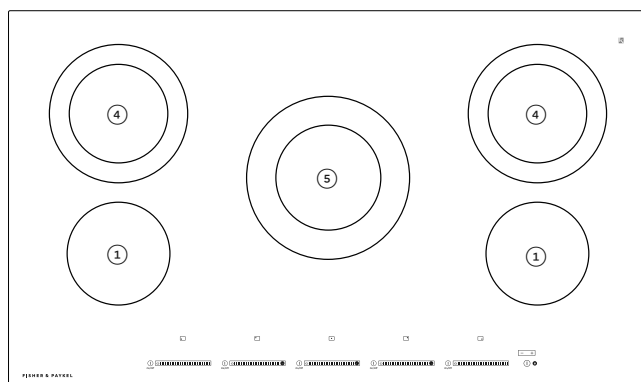
GUIDE DE CUISSON



CE244DTB1



CE304DTB1



CE365DTB1

ZONE	DIAMÈTRE DE ZONE PO (MM)	PUISSANCE	TAILLE DE CASSEROLE MINIMALE RECOMMANDÉE PO (MM)
①	5 11/16 (145)	1 200 W	4 3/4 (120)
②	6 5/16 (160)	1 500 W	5 3/4 (145)
③	7 11/16 (195)	2 000 W	5 3/4 (145)
④	Zone intérieure : 5 5/16 (135)	1 000 W	4 3/4 (120)
	Zone double : 7 11/16 (195)	2 000 W	5 3/4 (145)
⑤	Zone intérieure : 5 11/16 (145)	1 400 W	4 3/4 (120)
	Zone double : 9 1/16 (230)	3 000 W	7 7/8 (200)

USTENSILES DE CUISSON

La qualité de vos ustensiles de cuisson peut affecter le rendement de l'appareil. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson compatibles, spécialement conçus pour une surface de cuisson.

Matériaux appropriés pour les ustensiles de cuisson :

- acier inoxydable
- fonte
- acier
- acier émaillé

Matériaux inappropriés pour les ustensiles de cuisson :

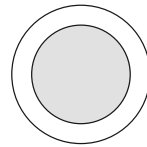
- verre
- bois
- porcelaine
- céramique ou terre cuite.

Autres points à prendre en considération pour le choix des ustensiles de cuisson

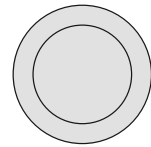
Le fond de votre ustensile de cuisson doit être lisse, conçu pour reposer à plat contre le verre et d'une taille semblable à la zone de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson et soulevez les casseroles pour les retirer de la surface de cuisson - ne les glissez pas, car vous pourriez égratigner le verre.

ZONE DE CUISSON DOUBLE

Lorsque vous utilisez une zone de cuisson double, vous pouvez choisir d'utiliser uniquement la zone intérieure ou la totalité de la zone de cuisson double.



Zone intérieure



Zone double

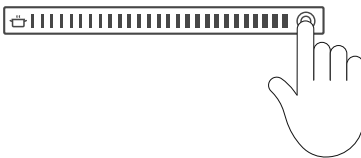
Activation de la zone de cuisson double

1



Mettez en marche la surface de cuisson en touchant la commande **COOKTOP On/Off**.

2

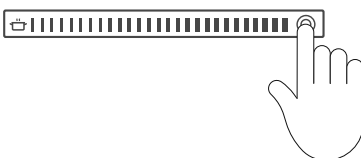


Touchez la commande **On/Off** de la zone de cuisson souhaitée.

- Sélectionnez un réglage de puissance sur le sélecteur.
- Touchez le réglage de zone de cuisson double sur le sélecteur pour l'activer.
- Le témoin de zone de cuisson double s'allumera au-dessus du sélecteur.

Désactivation de la zone de cuisson double

1



Touchez le réglage de zone de cuisson double sur le sélecteur de réglage pour la désactiver.

- L'élément extérieur s'éteindra.
- Le témoin de zone de cuisson double s'éteindra au-dessus du sélecteur.

2



Éteignez la surface de cuisson en touchant la commande **COOKTOP On/Off**.


VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Verrouillez les commandes de la surface de cuisson pour éviter une utilisation accidentelle par les enfants ou pour faciliter le nettoyage. Lorsqu'elles sont verrouillées, les commandes sont inopérantes et la surface de cuisson ne s'allume pas.

Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas verrouiller les commandes pendant que la surface de cuisson est en cours d'utilisation ou si des options de cuisson automatique sont réglées.





VERROUILLAGE DE LA SURFACE DE CUISSON

Assurez-vous que toutes les zones de cuisson soient réglées à **OFF (ARRÊT)**. Touchez de manière prolongée à  pendant 5 secondes. Le témoin s'allume au-dessus de la commande pour indiquer que les commandes sont verrouillées.



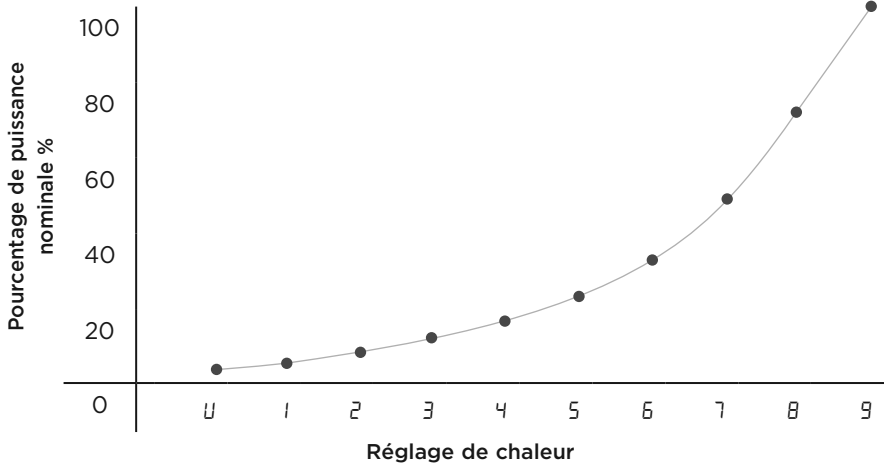
DÉVERROUILLAGE DE LA SURFACE DE CUISSON

Pour déverrouiller la surface de cuisson, touchez de manière prolongée à  pendant 3 secondes. Le témoin s'éteindra au-dessus de la commande. Votre surface de cuisson est alors déverrouillée.

Si une commande devait être touchée accidentellement pendant que la surface de cuisson est verrouillée, le témoin  clignotera et la surface de cuisson demeurera verrouillée.

RÉGLAGES DE CHALEUR

Les réglages ci-dessous sont présentés uniquement à titre de référence. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, dont le type d'ustensile de cuisson et la quantité d'aliments. Expérimentez avec la surface de cuisson pour trouver les réglages qui conviennent le mieux à vos besoins.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

QUELLE PIÈCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
Déversements quotidiens sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par des aliments ou déversements non sucrés sur le verre)	<ul style="list-style-type: none">• Interrompez l'alimentation électrique au niveau de la prise murale.• Appliquez le nettoyant à surface de cuisson pendant que le verre est encore chaud, mais pas brûlant.• Rincez et essuyez ensuite avec un chiffon propre ou un essuie-tout.• Rétablissez l'alimentation électrique au niveau de la prise murale.	<ul style="list-style-type: none">• Lorsque vous interrompez l'alimentation électrique, aucun témoin de surface brûlante ne s'active, mais la zone de cuisson pourrait toujours être brûlante. Soyez très prudent.• Certains types de tampons à récurer robustes, de tampons à récurer en nylon et de nettoyants corrosifs/abrasifs peuvent égratigner le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vous assurer d'utiliser un nettoyant ou tampon à récurer approprié.• Pour éviter de tacher le verre, ne laissez jamais de résidus de nettoyant sur la surface de cuisson.
Débordements, aliments fondus et déversements d'aliments sucrés sur le verre	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez-les immédiatement avec une pelle à poisson, une palette ou un grattoir conçu pour les surfaces de cuisson en verre céramique, mais faites attention aux zones de cuisson brûlantes.• Interrompez l'alimentation électrique au niveau de la prise murale.• Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et grattez le déversement vers une section non chauffée de la surface de cuisson.• Nettoyez le déversement avec une lavette ou un essuie-tout.• Reportez-vous à 'Déversements quotidiens sur le verre' ci-dessus.	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez dès que possible les taches laissées par les déversements ou aliments fondus et sucrés. Lorsqu'elles refroidissent sur le verre, ces dernières sont difficiles à nettoyer et peuvent même causer des dommages permanents à la surface en verre.• Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du grattoir est très coupante. Utilisez-le avec beaucoup de prudence, puis rangez-le toujours de façon sécuritaire, hors de la portée des enfants.
Déversement sur les commandes tactiles	<ul style="list-style-type: none">• Interrompez l'alimentation électrique au niveau de la prise murale.• Absorbent le déversement.• Essuyez la zone de commande tactile à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et propre.• Utilisez un essuie-tout pour essuyer la zone jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche.• Activez l'alimentation à la prise murale.	<ul style="list-style-type: none">• La surface de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner pendant qu'elles sont recouvertes de liquide. Essuyez la zone de commande tactile pour qu'elle soit sèche avant de rallumer la surface de cuisson.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La surface de cuisson ne s'allume 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 s'il y a une panne de courant dans votre maison ou quartier. Si le problème persiste après toutes les vérifications, appelez un centre de service ou l'assistance à la clientèle.
Les commandes tactiles sont inopérantes.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes; reportez-vous à 'Déverrouillage de la surface de cuisson'.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il est possible qu'une mince couche d'eau recouvre les commandes ou que vous utilisiez l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone de commande tactile soit sèche et utilisez la partie arrondie de votre doigt pour toucher les commandes.
Le verre est éraflé.	Les bords de l'ustensile de cuisson sont irréguliers.	Utilisez un ustensile de cuisson avec un fond plat et lisse; reportez-vous à 'Ustensiles de cuisson'.
	Des produits nettoyants ou tampons à récurer abrasifs et inappropriés sont utilisés.	Reportez-vous à 'Entretien et nettoyage'.
La surface de cuisson ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière imprévue, une tonalité est audible et un code d'erreur s'affiche (normalement E ou E_r en alternance avec un ou deux chiffres dans les afficheurs de zone de cuisson).	Défaillance technique.	Notez les lettres et numéros de l'erreur, interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale, puis communiquez avec un centre de service ou l'assistance à la clientèle pour fournir les informations du code d'erreur.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Certains ou tous les afficheurs clignotent en indiquant E_1 et l'appareil émet un bip continu.	Du liquide a été renversé sur la zone de commande tactile.	Interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale et consultez 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
	Des objets (ex. : ustensiles) recouvrent la zone de commande tactile.	Retirez les objets de la zone de commande tactile.
	Plusieurs commandes tactiles reçoivent un contact continu (ex. : quelqu'un a posé la main ou le bras sur la zone de commande tactile).	Retirez l'objet causant un contact continu.
La surface de cuisson produit un son de cliquetis lorsque les commandes sont utilisées.	Cela est normal.	
La surface de cuisson s'éteint automatiquement et la zone de cuisson affiche une erreur E_{r2} ou E_2 en alternance avec H .	Les circuits électroniques de la surface de cuisson ont surchauffé et la surface de cuisson s'éteint automatiquement par mesure de sécurité.	Laissez refroidir la surface de cuisson avant de l'utiliser de nouveau.

GARANTIE ET SERVICE

Avant d'effectuer un appel de service ou une demande d'assistance

Consultez les instructions d'installation et ce guide d'utilisation pour vous assurer que :

- Votre produit est installé correctement.
- Vous êtes familier avec son fonctionnement normal.

Si après la vérification de ces points, vous avez toujours besoin d'assistance ou de pièces, reportez-vous au manuel d'entretien et de garantie pour obtenir des informations sur la garantie et les coordonnées d'un centre de service ou de l'assistance à la clientèle, ou contactez-nous par l'entremise de notre site Web www.fisherpaykel.com

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Détaillant _____

Ville _____

État/Province _____

Pays _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2020. 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.

592140A 05.20