

---

# SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

## PREMIÈRE UTILISATION

---

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Apprenez à connaître votre appareil  | 43 |
| Ustensiles de cuisine                | 47 |
| Utilisation de la surface de cuisson | 48 |
| Auto RapidHeat                       | 52 |
| SmartZone                            | 54 |
| Régler les minuteries                | 55 |
| Maintenir la performance de cuisson  | 59 |

**FISHER & PAYKEL**

US CA

## **SURFACE DE CUISSON À INDUCTION**

---

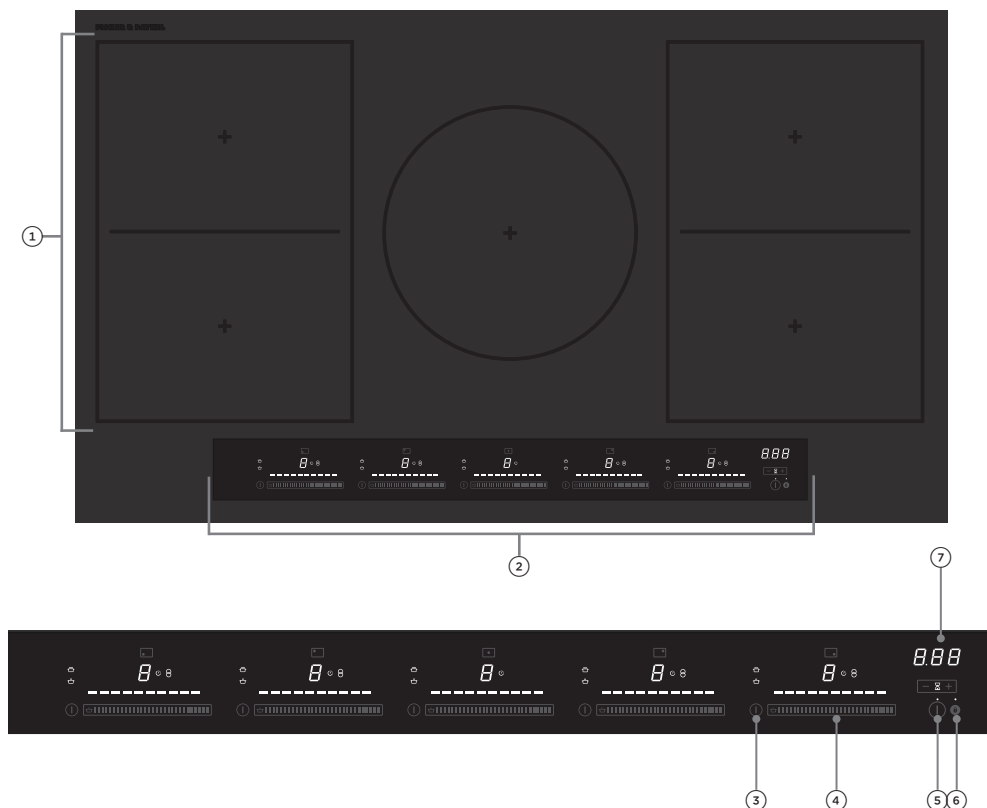
CI365ZZDTB5, CI304ZZDTB5, CI244ZZDTB5, CI122ZZDTB5

## Comment tirer le meilleur parti de votre surface de cuisson



- Vérifiez que le matériau de vos ustensiles de cuisine est adapté à la surface de cuisson.
- Veillez à utiliser la base de votre doigt, et non la pointe, pour manipuler les commandes tactiles.
- Ne placez pas d'objets métalliques sur le panneau de commande lorsque la surface de cuisson est allumée.
- Effectuez un nettoyage régulier de la surface de cuisson en utilisant un chiffon doux.

Model: CI365ZZDTB5



## FONCTIONNALITÉS

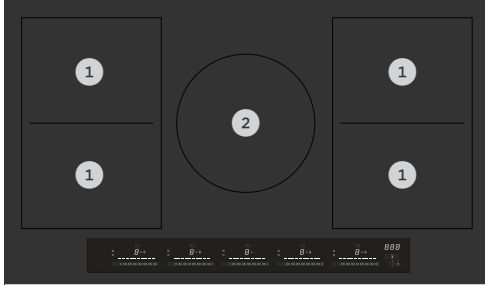
- |                       |  |                            |
|-----------------------|--|----------------------------|
| ① Zones de cuisson    | ④ Réglage de puissance de la zone de cuisson | arrêt                      |
| ② Panneau de commande | ⑤ Alimentation marche/                       | ⑥ Verrouillage des touches |
| ③ Chaud               |  | ⑦ Minuterie                |

\* La disposition des zones de cuisson varie selon le modèle.

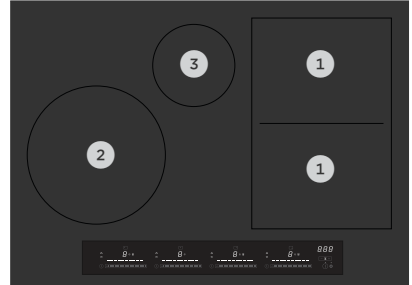
# APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE APPAREIL MÉNAGER



Différents modèles de surface de cuisson présentent des configurations de zones de cuisson variées pour répondre à vos besoins de cuisson.



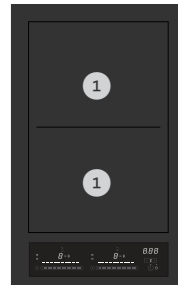
CI365ZZDTB5



CI304ZDTB5



CI244ZZDTB5



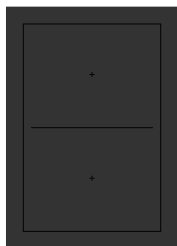
CI22ZDTB5

# APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE APPAREIL MÉNAGER

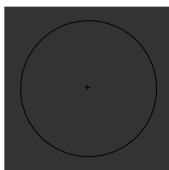


Les différentes zones de cuisson varient en dimensions, puissance et fonctions PowerBoost, afin de vous aider à choisir les meilleurs ustensiles et la zone adaptée à votre cuisson désirée.

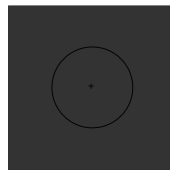
1



2



3



| ZONE | DIAMÈTRE DE LA ZONE       | PUISSANCE | PUISSANCE MAXIMALE | TAILLE MINIMUM RECOMMANDÉE DE LA POËLE |
|------|---------------------------|-----------|--------------------|--|
| 1    | SmartZone :<br>210x190 mm | 2100 W    | 3000 W*            | 120 mm                                 |
|      | SmartZone combinée        | 3000 W    | -                  | 250 mm                                 |
| 2    | 250 mm                    | 2300 W    | 3 000 W*           | 220 mm                                 |
| 3    | 145 mm                    | 1400 W    | 1850 W*            | 120 mm                                 |

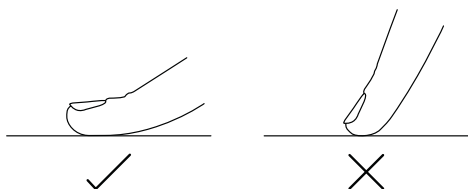
\* Puissance maximale lorsqu'activée en mode PowerBoost

## APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE APPAREIL MÉNAGER



La surface de cuisson affichera différents chiffres et icônes lorsque ses fonctions seront sélectionnées.

| Afficheur de zone | Description   |
|-------------------|---|
| 1-9               | Niveaux de puissance                                  |
| P                 | Boost d'alimentation                                  |
| H                 | Surface chaude  |
| U                 | Poêle non détectée / Poêle non adaptée à l'induction. |
| n                 | Zone de cuisine pontée                                |
|                   | Indicateur de chaleur douce                           |
|                   | Verrouillé  |
|                   | Détecteur de zone combiné                             |
|                   | Indicateur du gardien des minutes                     |
|                   | Indicateur de minuterie de zone                       |



### Utilisation des contrôles tactiles

Les commandes réagissent au toucher : assurez-vous d'utiliser la pulpe de votre doigt et non la pointe lorsque vous sélectionnez une fonction.

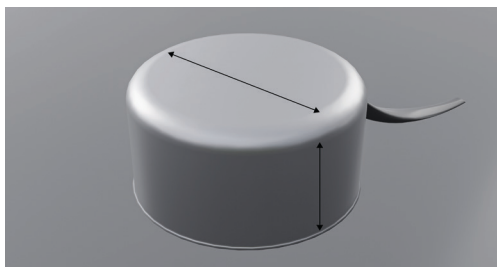
## USTENSILES DE CUISSON



Utilisez des ustensiles de cuisine compatibles à induction avec une base lisse et plate et des dimensions similaires à la zone de cuisson pour garantir une performance optimale. Si les ustensiles de cuisine ne sont pas compatibles ou ne sont pas détectés, la surface de cuisson affichera l'icône de la poêle non détectée .

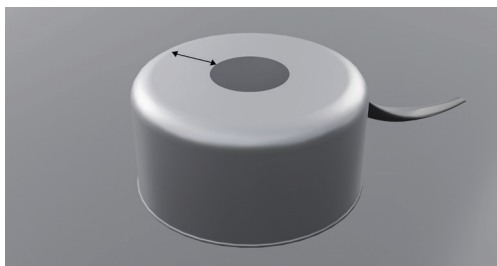
### MATÉRIAUX APPROPRIÉS POUR LES USTENSILES DE CUISINE

- Acier inoxydable
- Aluminium et cuivre avec base magnétique
- Acier au carbone
- Fonte
- Fonte émaillée
- Acier émaillé



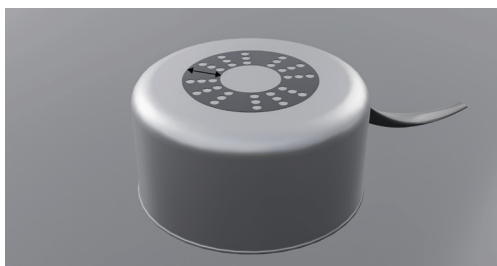
#### Performance de cuisson la plus rapide

Une forte teneur magnétique assure une chaleur uniforme à la base et sur les côtés de la poêle.



#### Performance de cuisson moyenne

Un contenu magnétique moyen réduit la zone de chauffage et entraîne un chauffage plus lent.



#### Performance de cuisson lente

Un contenu magnétique limité entraîne une performance de chauffage extrêmement lente.

## Pour commencer à cuisiner

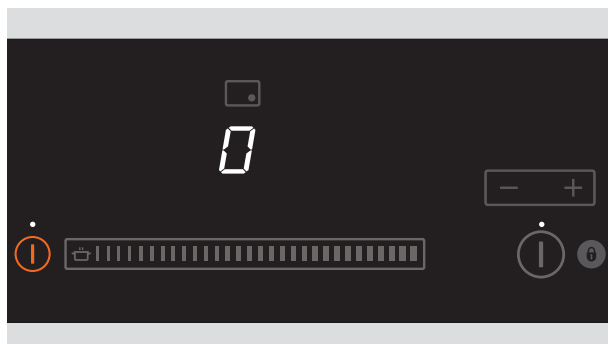


- Suivez les étapes ci-dessous pour commencer à utiliser votre surface de cuisson.
- Après avoir allumé la surface de cuisson, si un réglage de chaleur n'est pas sélectionné dans les 20 secondes, la surface de cuisson s'éteindra automatiquement.
- Le réglage de la température peut être modifié pendant la cuisson.

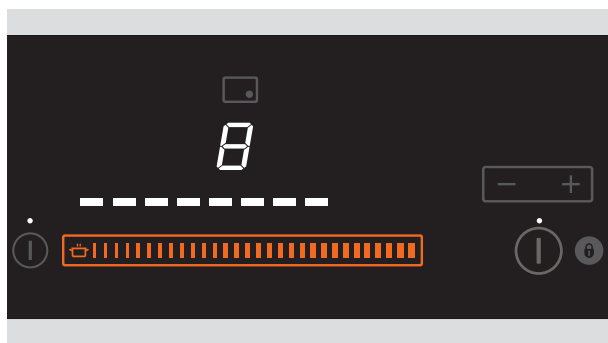


### Activer/désactiver les zones de cuisson.

1. Appuyez sur **ON/OFF** (1) pour allumer la plaque de cuisson, puis placez les ustensiles sur une zone de cuisson.

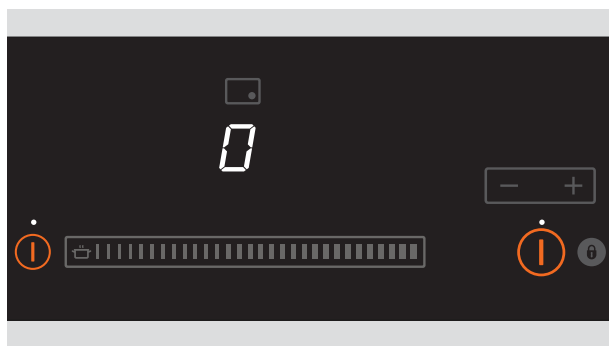


2. Appuyez sur la zone de cuisson **ON/OFF** (1) pour activer la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.



3. Appuyez sur le curseur du sélecteur de chaleur et faites glisser un doigt pour sélectionner un réglage de chaleur de 1 à 9 ou **P** pour Powerboost.





### Éteindre la plaque de cuisson ou la zone de cuisson.

1. Désactivez la zone de cuisson en appuyant sur les zones de cuisson **ON/OFF** (I)

Éteignez toute la plaque de cuisson en appuyant sur **ON/OFF** (I)



## Paramètres de la surface de cuisson

La surface de cuisson offre différents réglages selon vos besoins. Ils sont accessibles depuis le tableau de commande.



### POWERBOOST

Utilisez **POWERBOOST** pour cuire au-dessus de la puissance maximale pendant jusqu'à 10 minutes.

Ça revient au niveau 9 après 10 minutes.

Réglez le curseur au maximum jusqu'à ce que **P** apparaisse à l'affichage. Réduisez le réglage de la chaleur pour désactiver le **POWERBOOST**.

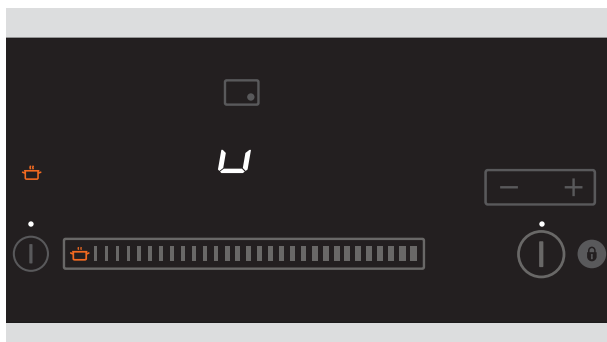


### CHALEUR DOUCE

1. Avec la zone de cuisson activée, touchez la **CHALEUR DOUCE** (🔥) du sélecteur de réglage de chaleur.

L'indicateur de réglage Moyen ci-dessus va s'illuminer et s'afficher à l'écran.

Idéal pour des tâches de cuisine délicates comme faire fondre du beurre ou du chocolat.

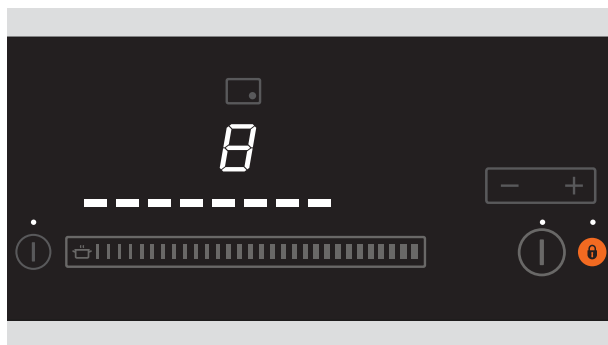


2. Touchez le réglage **CHALEUR DOUCE** (🔥) sur le sélecteur de réglage thermique.

L'indicateur de réglage bas ci-dessus va s'illuminer et celui de mode moyen s'éteindra.

Idéal après la cuisson pour garder les aliments chauds à feu doux.

Appuyez de nouveau pour l'éteindre.



### Verrouillage des commandes

Appuyez et maintenez le verrouillage pour verrouiller les commandes et éviter toute utilisation accidentelle.

Appuyez et maintenez verrouillé à nouveau pour déverrouiller.

ON/OFF (1) reste disponible tant que le verrou est activé.



## Auto RapidHeat

Permet à la zone de cuisson de chauffer rapidement la nourriture ou le liquide aux réglages les plus élevés, puis de baisser automatiquement la température à un réglage pré-sélectionné. Le temps de chauffage rapide varie selon le réglage de chaleur choisi. Les fonctions Auto RapidHeat et Powerboost ne peuvent pas être utilisées ensemble.

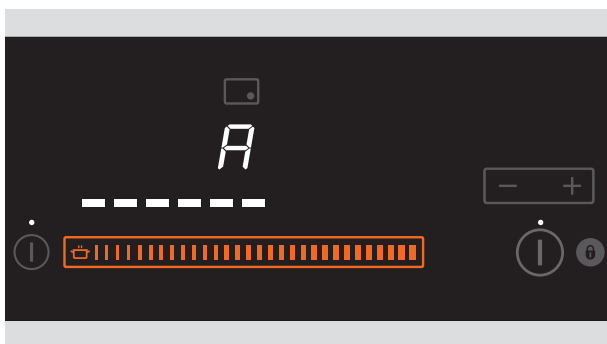
| FIXATION THERMIQUE | TEMPS APPROXIMATIF À CHALEUR RAPIDE | FIXATION THERMIQUE | TEMPS APPROXIMATIF À CHALEUR RAPIDE |
|--------------------|-------------------------------------|--------------------|-------------------------------------|
| 1                  | 40 Secondes                         | 5                  | 4 Procès-verbal                     |
| 2                  | 1 minute                            | 6                  | 7 Procès-verbal                     |
| 3                  | 2 Procès-verbal                     | 7                  | 2 Procès-verbal                     |
| 4                  | 3 Procès-verbal                     | 8                  | 3 Procès-verbal                     |



## AUTO RAPIDHEAT

1. Avec la zone de cuisson activée, touchez et faites glisser le sélecteur de réglage de la chaleur au niveau désiré de température réduite pour la zone de cuisson.

Garde ton doigt sur le sélecteur.

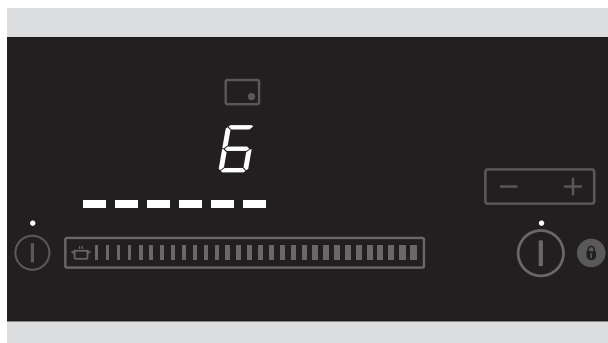


2. Maintenez votre doigt sur le sélecteur pendant 3 secondes jusqu'à ce que la lettre **A** commence à clignoter en alternance avec la température sélectionnée.

Levez le doigt une fois la pose terminée.



3. Au début, pendant que la zone de cuisson est au réglage le plus élevé, **A** clignote alternativement avec le réglage inférieur choisi. La durée au réglage le plus élevé dépend du réglage de chaleur inférieur choisi.




4. Ensuite, lorsque la période de réglage le plus élevé est terminée, **A** cesse de clignoter et la zone de cuisson réduit automatiquement la chaleur à votre réglage inférieur présélectionné.

---

Si vous souhaitez un réglage de chaleur plus bas ou plus élevé que celui initialement sélectionné, il suffit de glisser jusqu'au nouveau réglage et de maintenir jusqu'à ce que le **A** commence à clignoter. Sinon, attendez que **A** cesse de clignoter puis modifiez le réglage de la chaleur.

---

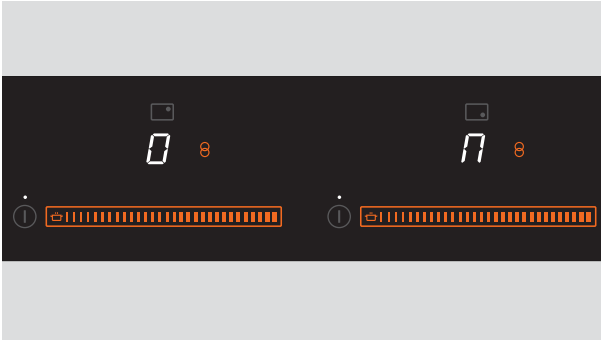
**Pour quitter le réglage Auto RapidHeat pendant que **A** clignote.**

Faites glisser le sélecteur de réglage de la chaleur à un nouveau réglage ou appuyez sur les zones de cuisson **ON/OFF**  pour désactiver la zone de cuisson.

---



Vous pouvez relier les SmartZones avant et arrière pour créer une grande zone de cuisson avec un contrôle de la température unique. Les SmartZones doivent être réglées à 0 avant le jumelage.

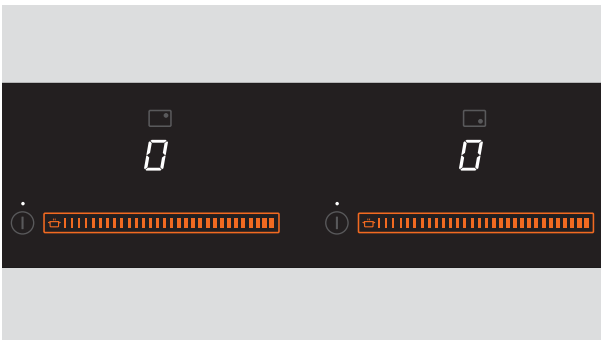


1. Touchez les sélecteurs de chaleur (n'importe où) des deux zones de cuisson en même temps.



2. Placez vos ustensiles sur la zone pontée, puis choisissez un réglage de chaleur de 1 à 9.

Assurez-vous que les ustensiles de cuisine couvrent le centre des deux zones.

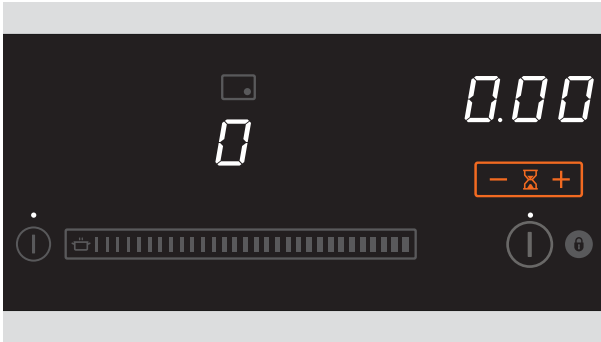


3. Pour dépasser le pont, appuyez et maintenez les sélecteurs de chaleur des deux zones de cuisson jusqu'à ce que l'indicateur SmartZone s'éteigne.

## RÉGLER LES MINUTERIES

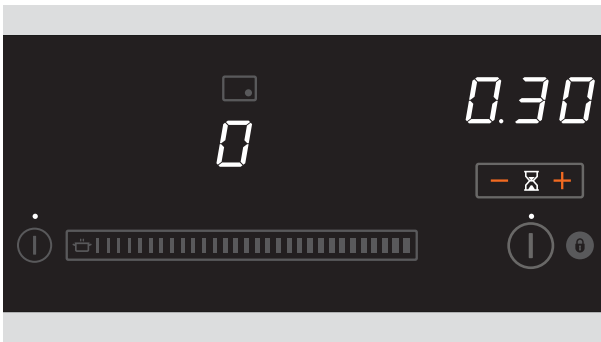


Vous pouvez définir une minuterie générale et des minuteries spécifiques aux zones de cuisson. Les deux fonctions fonctionnent indépendamment. Vous pouvez régler la durée des minuteries entre 10 secondes et 2 heures. L'affichage utilise trois chiffres pour indiquer les heures, les minutes et les secondes.



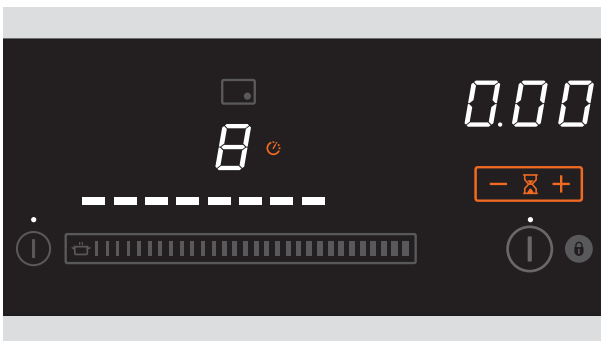
### Installer le gardien des minutes

1. Avec la plaque de cuisson allumée, avec deux doigts, appuyez et maintenez le moins - et le plus + en même temps. L'icône va briller et le 0.00 s'affichera.



2. Appuyez sur PLUS + ou MOINS - pour régler l'heure. Quelques secondes plus tard, le compte à rebours commencera.

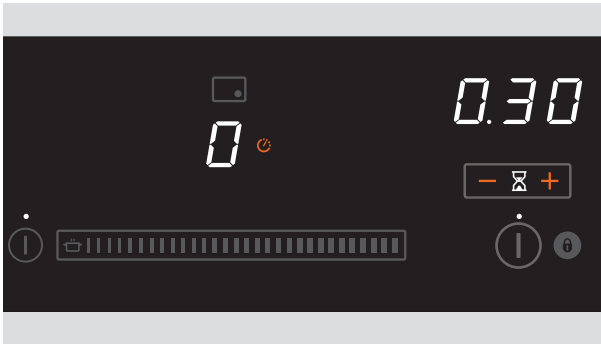
La plaque de cuisson s'éteint automatiquement après quelques secondes, tandis que le minuteur continue de compter.



### Mettre la surveillance des minutes en utilisant plusieurs zones de cuisson.

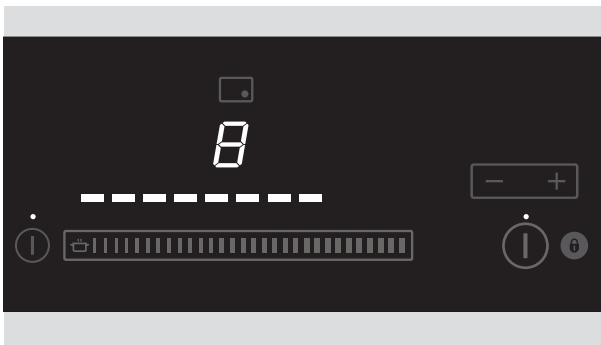
1. En utilisant deux doigts, appuyez à répétition sur moins - et plus + en même temps pour faire défiler les minuteurs individuels des zones de cuisson jusqu'à ce que le minuteur à œufs s'allume.

## RÉGLER LES MINUTERIES



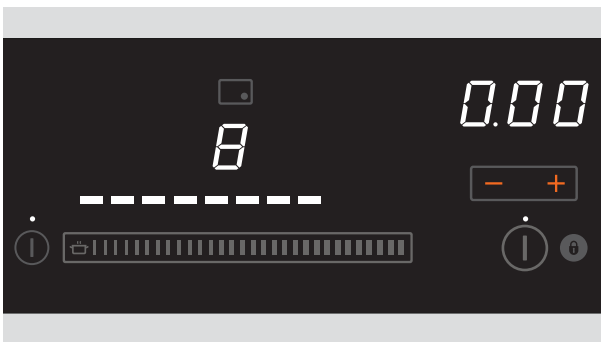
2. Appuyez sur PLUS + ou MOINS - pour régler l'heure. Quelques secondes plus tard, le compte à rebours commencera.

Quand le compte à rebours se termine, le minuteur bip.



### Régler le minuteur pour chaque zone de cuisson.

1. Assure-toi que la zone de cuisson ou les zones pour lesquelles tu veux régler un minuteur sont en service.



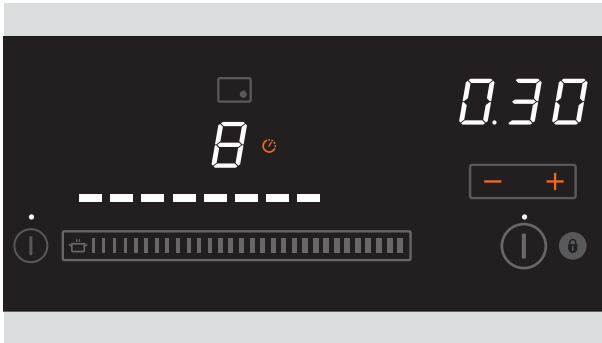
2. Appuyez MOINS - et PLUS + ensemble jusqu'à ce que l'indicateur des zones de cuisson désirées s'allume.

Appuyez sur MOINS - ou PLUS + pour régler l'heure.

Quand le compte à rebours se termine, le minuteur bip. La plaque de cuisson ne s'éteint pas.

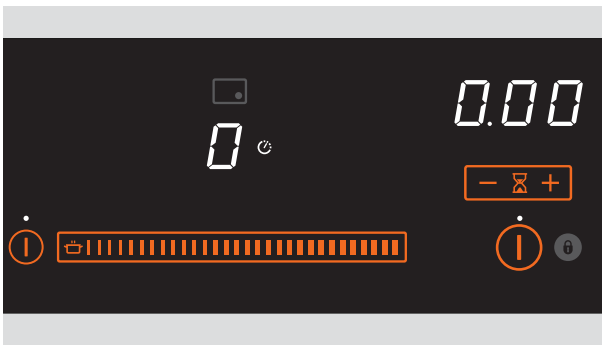


## RÉGLER LES MINUTERIES



Pour changer ou annuler un réglage de minuterie.

1. Avec la plaque de cuisson allumée, appuyez plusieurs fois sur les contrôles MOINS - et PLUS + ensemble jusqu'à ce que le voyant indicateur dans la fenêtre de la zone de cuisson désirée s'allume intensément.



Pour changer, appuyez sur MOINS - ou PLUS +.

Pour annuler, appuyez sur MOINS - maintenez jusqu'à ce que l'affichage des minutes affiche 0.00

Quand vous avez fini de cuisiner, faites glisser le sélecteur de réglage vers un nouveau réglage, ou appuyez sur la zone de cuisson ON/OFF (I) pour désactiver la zone de cuisson.

## Fixer des horaires différents pour chaque zone de cuisson.

---

### Mettre le vigilant des minutes quand d'autres minuteurs sont réglés.

- Appuyez plusieurs fois sur les commandes MOINS - et PLUS + du minuteur en alternant entre les minuteurs individuels des zones de cuisson jusqu'à ce que le minuteur à œufs s'illumine. 0.00 apparaîtra régulièrement dans l'affichage des minutes.
  - Touchez les commandes MOINS - et PLUS + pour régler le minuteur. Il fera ensuite un compte à rebours. Notez que les voyants des zones de cuisson précédemment réglées seront faiblement allumées, indiquant que les minuteurs sont réglés et comptent à rebours.
- 

### Quand le minuteur est réglé.

- Si plus d'un minuteur est réglé (y compris le gardien des minutes), l'indicateur appartenant à la zone de cuisson ou au gardien avec le réglage de temps restant le plus court allumera vivement. Les autres indicateurs de minuterie seront faiblement éclairés.
- 

### Pour vérifier le temps restant pour une autre zone de cuisson.

- Touchez simultanément les contrôles moins - et plus + du minuteur et répétez jusqu'à ce que l'indicateur dans la fenêtre de la zone de cuisson désirée brille vivement.
- 

### Quand le temps fixé est écoulé.

- 0.00 clignote dans l'affichage des minutes.
  - Le minuteur va bip. Touchez le contrôle MOINS - ou PLUS + pour arrêter le bip. L'indicateur de minuterie de la zone de cuisson concernée s'affiche. L'affichage affichera 0.00
- 

### Si le minuteur est toujours réglé et compte à rebours pour une autre zone de cuisson.

Le temps de cuisson du minuteur avec le temps restant le plus court sera affiché et l'indicateur correspondant allumera intensément.

---

Intégrez ces étapes à votre routine de nettoyage pour maximiser les résultats de votre appareil ménager.

### **Nettoyage de petits déversements ou de la saleté**

Essuyez la plaque de cuisson avec un chiffon humide et un détergent doux. Séchez avec un chiffon propre non pelucheux ou un essuie-tout. Si un nettoyage supplémentaire est requis, appliquez un nettoyant pour table de cuisson en suivant les instructions du fabricant. Nous vous recommandons de verrouiller les commandes si vous faites du nettoyage à proximité.

### **Pour les débordements, les aliments fondus et les éclaboussures de sucre chaud pendant la cuisson :**

Retirez les ustensiles de cuisine de la zone de cuisson et verrouillez les commandes ou éteignez la surface de cuisson. À l'aide d'un grattoir en verre, déplacez le débordement vers une zone froide de la plaque de cuisson, puis essuyez-le avec un chiffon humide ou une serviette en papier. Attention aux surfaces chaudes.

### **Nous vous déconseillons d'utiliser les produits de nettoyage suivants.**

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



### **Informations sur l'entretien et la maintenance**

Pour des conseils complets de dépannage et des recommandations sur l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de votre appareil, scannez le code QR ou rendez-vous sur [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com) et recherchez le code de votre modèle.

