

# **FISHER & PAYKEL**

## **TABLE DE CUISSON MODULAIRE CONFIGURATION À PLUSIEURS PRODUITS**

---

### **TABLES DE CUISSON PRINCIPALES**

CI905DTTB1, CI764DTTB1, CI604DTTB1, CI392DTTB1, CI905DTTG1,  
CI764DTTG1, CI604DTTG1, CI392DTTG1

### **TABLES DE CUISSON AUXILIAIRES**

CIT392DX1, CIT302DX1, CI392DB1, CI302DB1, CI392DG1, CI302DG1

### **VENTILATIONS AUXILIAIRES**

CD13DB2, CD13DG2

### **GUIDE D'UTILISATION**

**UK IE EU SG**



## SOMMAIRE

---

Sécurité et avertissements	5
Aperçu du produit	11
Panneau de commande	12
Menu	13
Recommandations de zones	14
Utilisation de l'induction	16
Ustensiles de cuisine	17
Options de cuisson	18
Utilisation du teppanyaki	20
Utilisation de la ventilation escamotable	22
Réglages de la ventilation escamotable	24
Mode de liaison	25
Utilisation du capteur de température	26
Mode basse consommation	28
Connexion Wi-Fi	29
Nettoyage	30
Nettoyage du filtre escamotable	31
Restaurer les paramètres d'usine	32
Dépannage	33
Codes d'erreur	37
Déchets d'équipements électriques et électroniques	38
Garantie du fabricant et guide d'entretien	41
Service client	42

---

### Enregistrement

Pour enregistrer votre produit, visitez notre site Web : [fisherpaykel.com/register](http://fisherpaykel.com/register)



**⚠ ATTENTION !**



**Risque d'électrocution**

Le non-respect de ce conseil peut entraîner une électrocution ou un accident mortel.

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, mettre l'appareil immédiatement hors tension au niveau de l'alimentation secteur (interrupteur mural) et contacter un technicien qualifié.
- Mettre l'appareil hors tension avant le nettoyage ou l'entretien.

**⚠ ATTENTION !**



**Risque d'incendie**

Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures graves ou un accident mortel.

- La cuisson sans surveillance sur une plaque avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- Ne tentez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. Mettez l'appareil hors tension. Couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture antifeu, ou utilisez un extincteur à mousse ou à produit chimique sec.
- Ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

### ⚠ ATTENTION !

#### Risque de surface chaude

Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures.

- Lors de l'utilisation, les pièces accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne pas laisser le corps, des vêtements ou tout autre objet autre que des ustensiles de cuisine appropriés entrer en contact avec la zone de cuisson tant que la surface n'est pas froide.
- Ne jamais laisser d'objets métalliques (comme des ustensiles de cuisine) ou des poêles vides sur la table de cuisson car ils peuvent très vite devenir brûlants.
- Attention : des objets métalliques portés sur le corps et pouvant être magnétisés peuvent devenir brûlants à proximité de la table de cuisson. Les bijoux en or et en argent ne seront pas concernés.
- Les enfants doivent rester à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être brûlantes au toucher. Vérifier que les poignées des casseroles ne surplombent pas des zones de cuisson allumées. Les poignées doivent rester hors de portée des enfants.



**⚠ ATTENTION !**



**Risque de coupure**

Procéder avec précaution pour éviter toute blessure.

- La lame acérée d'un racleur pour table de cuisson est exposée lorsque le cache de sécurité est rentré. Utiliser avec beaucoup de précautions, toujours ranger en toute sécurité et hors de portée des enfants.

**⚠ ATTENTION !**



**Risque sanitaire**

Le non-respect de ce conseil peut entraîner la mort.

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un implant électrique (comme une pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant pour vérifier que ce dernier ne sera pas affecté par le champ électromagnétique.

## LISEZ ET CONSERVEZ CE GUIDE

### **AVERTISSEMENT !**

**Pour limiter tout risque d'incendie, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de l'appareil, respecter les importantes consignes de sécurité ci-dessous. Lire tous les conseils avant d'utiliser l'appareil.**

#### **Installation**

- Enlevez l'emballage de la table de cuisson.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Si un tiroir est placé sous un appareil intégré, assurez-vous que l'espace entre le contenu du tiroir et l'appareil est assez grand (2 cm) pour fournir une ventilation correcte.

#### **Usage général**

- Cet appareil domestique est exclusivement destiné à la cuisson des aliments et exclut toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Retirez toutes les étiquettes et les autocollants de la vitre en céramique.
- Ne changez ou n'altérez pas l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Les débordements par bouillonnement provoquent de la fumée et des débordements graisseux pouvant s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Portez des vêtements appropriés. Des vêtements amples ou qui pendent ne doivent jamais être portés en utilisant l'appareil.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne laissez pas d'objets pouvant être magnétisés (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou de dispositifs électroniques (par ex. ordinateurs, smartphones) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- Stockage sur ou dans l'appareil : aucun matériau inflammable ne doit être stocké sur la table de cuisson ou près des éléments de surface.
- Ne laissez pas de feuille d'aluminium sur la table de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- N'utilisez pas d'eau sur des flammes de graisse. Éteindre le feu ou les flammes ou bien utiliser un extincteur à produit chimique sec ou à mousse.
- N'utilisez que des poignées sèches. Des poignées humides ou mouillées sur des surfaces brûlantes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas une poignée entrer en contact avec des éléments chauffants brûlants. N'utilisez pas de serviette ou de linge épais.
- Après utilisation, éteignez toujours la table de cuisson comme décrit dans ce guide (par exemple, en utilisant le bouton d'alimentation).
- Ne vous fiez pas à la fonction de détection de poêle pour couper les zones de cuisson lorsqu'une poêle est retirée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Ne laissez pas tomber d'objets lourds sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles aux bords irréguliers, car cela peut rayer le verre.

# SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

---

- Ne vous tenez pas sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'agents de nettoyage durs/abrasifs pour nettoyer la table de cuisson, car ils peuvent rayer la surface de la table de cuisson.
- N'utilisez pas votre table de cuisson au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas une table de cuisson endommagée. Si la surface est cassée, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dedans et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- ATTENTION : le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être supervisé en continu.

## Sécurité des enfants

- Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir dessus, se tenir dessus ou y grimper.
- Ne stockez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent être gravement blessés.
- Ne laissez pas des enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil s'ils ne sont pas sous surveillance continue. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes possédant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont appris à utiliser en toute sécurité cet appareil et ont compris les dangers que cela implique. Le nettoyage et l'entretien courant de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

## Nettoyage

- Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Si un chiffon ou une éponge humide sert à essuyer les éclaboussures sur une zone brûlante de cuisson, faire attention à éviter toute brûlure par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des émanations toxiques si on les applique sur une surface brûlante.

## Entretien

- Ne réparez pas et ne remplacez pas une pièce de l'appareil si cela n'est pas spécifiquement recommandé dans le guide d'utilisation. Toutes les autres interventions d'entretien doivent être effectuées par une personne qualifiée ou un technicien d'entretien formé et agréé par Fisher & Paykel.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
- Si l'appareil fonctionne mal, il indiquera un code d'alerte : notez tout d'abord ce code, (voir la section 'Codes d'erreur' de ce guide), puis contactez le centre d'entretien agréé ou le service client pour convenir d'un rendez-vous. N'utilisez pas votre appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien agréé Fisher & Paykel.

## SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

---

### Exigences standard

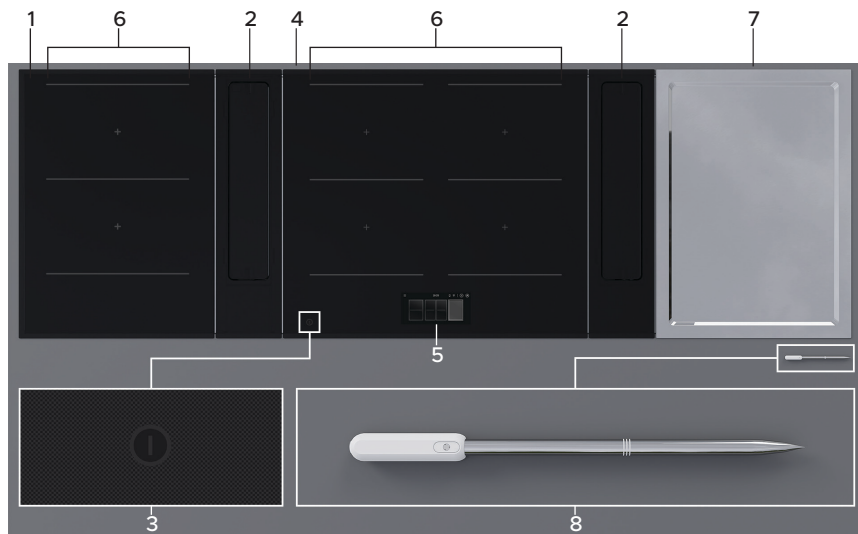
- Cette table de cuisson à induction génère et utilise une énergie de fréquence ISM qui chauffe les ustensiles de cuisine grâce à un champ électromagnétique. Elle a été testée et est conforme à la section 18 de la réglementation FCC pour les équipements ISM. Cette table de cuisson à induction est conforme à la réglementation FCC afin de réduire au minimum les interférences avec d'autres dispositifs de l'installation résidentielle. Les tables de cuisson à induction peuvent provoquer des interférences avec la télévision ou la réception radio. En cas d'interférences, l'utilisateur doit essayer de les corriger en :
  - Déplaçant l'antenne réceptrice de la radio ou de la télévision.
  - Augmentant la distance entre la table de cuisson et le récepteur.
  - Connectant l'appareil à une prise différente de celle de la plaque à induction.

### Cybersécurité

- Ce produit conserve un identifiant de cookie susceptible de révéler les identifiants de connexion des dernières 24 heures. Vous devez restaurer les paramètres d'usine pour supprimer toutes les données avant leur destruction.

## APERÇU DU PRODUIT

---



Disposition indicative de la table de cuisson avec les modules principaux et auxiliaires d'induction, de ventilation escamotable et de teppanyaki .

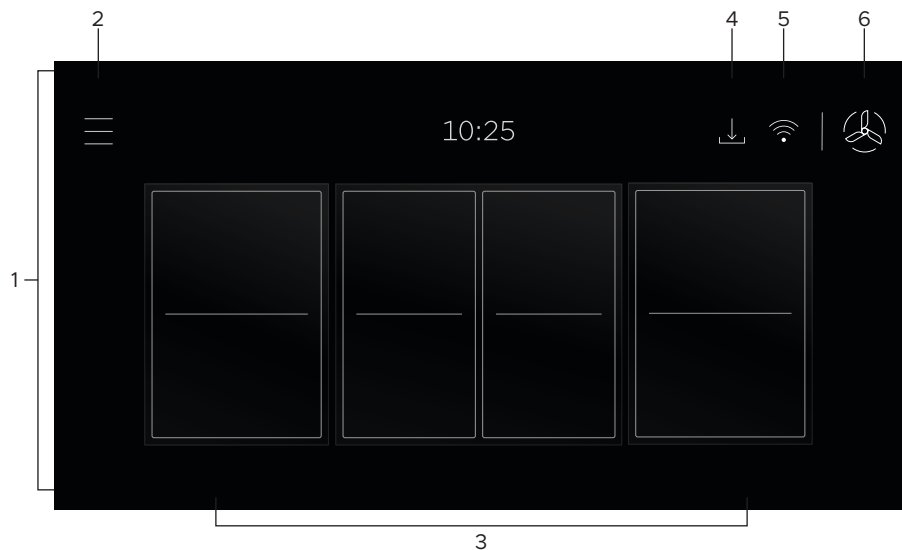
---

### Fonctions et accessoires

---

- |   |                                      |   |                                  |
|---|--------------------------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Plaque à induction auxiliaire        | 5 | Commandes de la table de cuisson |
| 2 | Ventilation auxiliaire (escamotable) | 6 | Zones de cuisson                 |
| 3 | Bouton marche/arrêt                  | 7 | Table de cuisson teppanyaki      |
| 4 | Plaque à induction principale        | 8 | Capteur de température           |

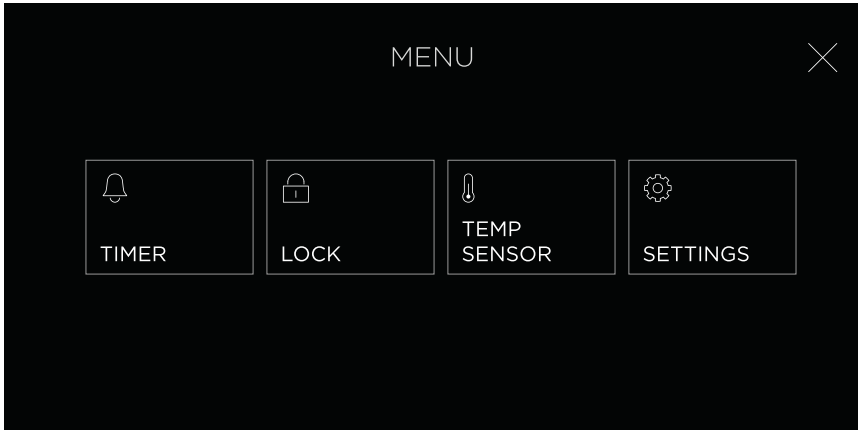
## PANNEAU DE COMMANDE








### Panneau de commande

1	Écran tactile	Pour faire fonctionner les zones de cuisson, la ventilation et les réglages.
2	Menu	Pour accéder à d'autres fonctions et réglages.
3	Sélecteurs de zones de cuisson	Pour sélectionner les zones de cuisson et régler les paramètres de la zone.
4	Indicateur de mise à jour	S'allume lorsqu'une mise à jour est disponible.
5	Indicateur Wi-Fi	S'allume lorsque le Wi-Fi est connecté.
6	Ventilation	Pour accéder aux commandes de ventilation et aux réglages.

## MENU



### Menu

MINUTEUR		Utilisez le minuteur pour suivre le temps de cuisson. Vous pouvez l'enclencher à tout moment, même sans zone de cuisson active.
VERROUILLAGE		Verrouillez les commandes pour désactiver les commandes et éviter toute activation accidentelle de la table de cuisson. Appuyez sur  de façon prolongée pour déverrouiller les commandes.
CAPTEUR DE TEMPÉRATURE		Utilisez le capteur de température pour surveiller la cuisson ou vous prévenir si une certaine température est atteinte.
PARAMÈTRES		Ajustez les paramètres selon vos préférences ou configurez une connexion Wi-Fi. Reportez-vous à la section 'Connexion Wi-Fi'.

## RECOMMANDATIONS DE ZONES

### Modèles de table de cuisson primaire



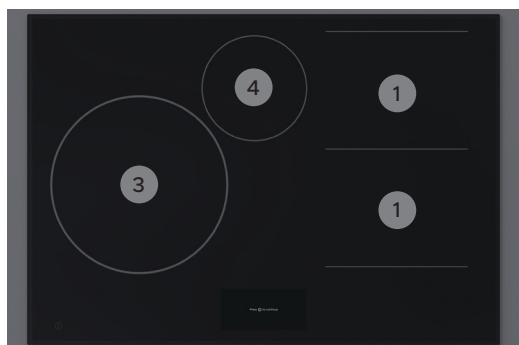
CI905DTTB1

CI905DTTG1



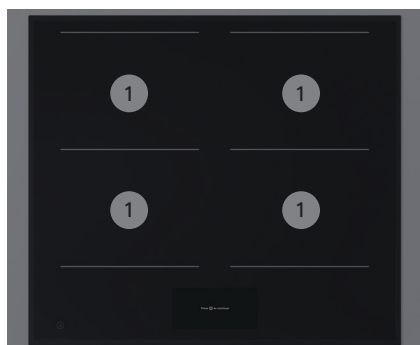
CI392DTTB1

CI392DTTG1



CI764DTTB1

CI764DTTG1



CI604DTTB1

CI604DTTG1

ZONE	DIAMÈTRE DE LA ZONE	POUVOIR	AUGMENTATION DE LA PUISSANCE	TAILLE MINIMALE RECOMMANDÉE DE LA CASSEROLE
1	Smartzone: 220x184mm	2100 W	3700 W*	120mm
	Smartzone pontée	3700 W	- **	250mm
2	zone intérieure: 180mm	1850 W	3000 W*	125mm
	Deux zones: 260mm	2600 W	5500 W*	250mm
3	260mm	2600 W	3700 W*	180mm
4	145mm	1400 W	2200 W*	120mm

\* Puissance maximale en mode Power Boost

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

## RECOMMANDATIONS DE ZONES

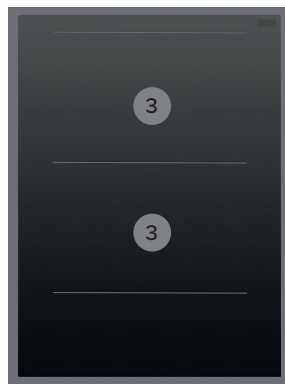
### Modèles de table de cuisson auxiliaire



CIT392DX1



CIT302DX1



CI392DB1 / G1  
CI302DB1 / G1

ZONE	DIAMÈTRE DE LA ZONE	POUVOIR	AUGMENTATION DE LA PUISSANCE	TAILLE MINIMALE RECOMMANDÉE DE LA CASSEROLE
1	267x416mm	1400 W	-	-
2	193x416mm	1400 W	-	-
3	Smartzone: 220x184mm	2100 W	3700 W*	120mm
	Smartzone pontée	3700 W	-**	250mm

\* Puissance maximale en mode Power Boost

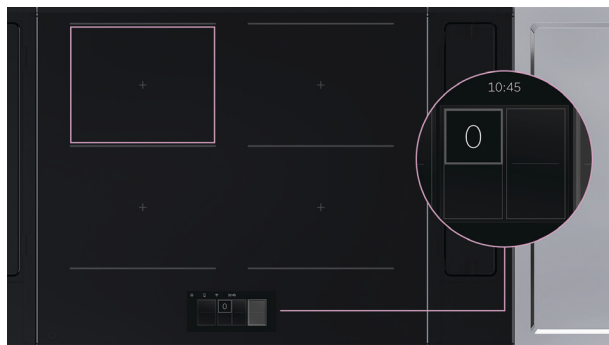
\*\* Power Boost n'est pas disponible lorsque les zones de cuisson sont pontées.

## UTILISATION DE L'INDUCTION

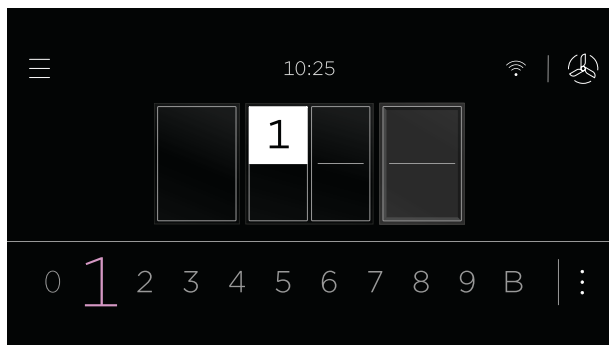
Soulevez toujours les ustensiles de cuisine pour les déplacer sur la surface de cuisson : tout glissement pourrait rayer la surface en verre ou votre outil de cuisine.

Placez bien les ustensiles de cuisine à l'intérieur de la zone de cuisson : un contenant chaud posé sur l'avant de la table de cuisson peut provoquer une surchauffe des commandes.

Pour les ustensiles de cuisine plus grands, nous vous conseillons d'utiliser les zones arrière ou jumelées. Consultez la section 'Options de cuisson' pour plus d'informations sur le jumelage.



1. Placez votre ustensile sur une zone de cuisson et sélectionnez-la sur l'écran.



2. Utilisez le sélecteur pour définir un niveau de puissance. Sélectionnez 0 pour désactiver la zone de cuisson.



3. Appuyez sur  $\vdots$  pour accéder aux options de cuisson. Pour plus d'informations, consultez la section 'Options de cuisson'.

## USTENSILES DE CUISINE

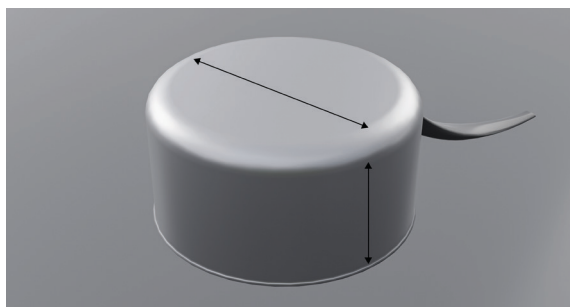
### Ustensiles de cuisine compatibles

Utilisez des ustensiles de cuisine compatibles avec l'induction avec une base lisse et plate et une taille similaire à la zone de cuisson pour garantir des performances optimales.

Les ustensiles de cuisine compatibles avec l'induction intègrent une base ou un noyau magnétique :

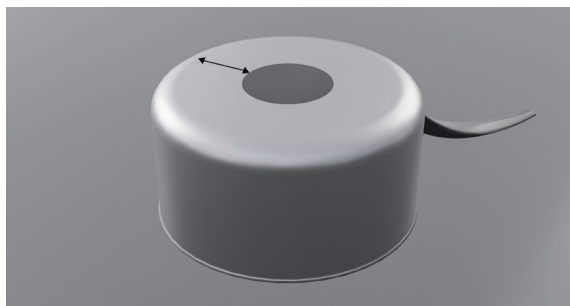
- Acier inoxydable
- Acier au carbone
- Fonte
- Acier émaillé
- Fonte émaillée
- Aluminium et cuivre avec base magnétique

Si l'ustensile de cuisine n'est pas compatible ou n'est pas détecté, le voyant **U** clignotera à l'écran.



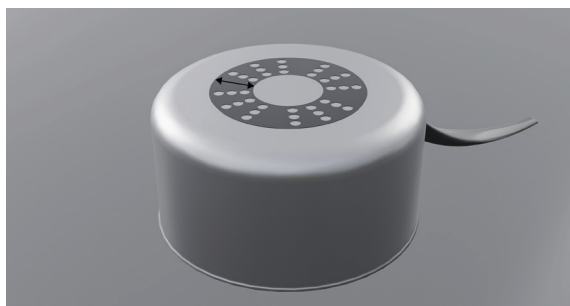
#### Vitesse de chauffe optimale

Un contenu magnétique élevé fournit une zone de chauffe continue de la base aux côtés de la casserole.



#### Vitesse de chauffe moyenne


Un contenu magnétique modéré réduit la zone active et ralentit la chauffe.

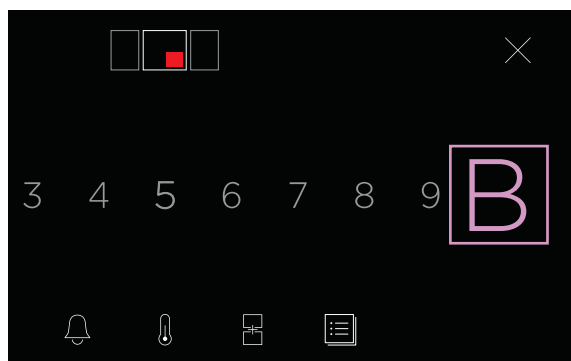


#### Vitesse de chauffe lente

Un contenu magnétique limité entraîne une chauffe très lente.

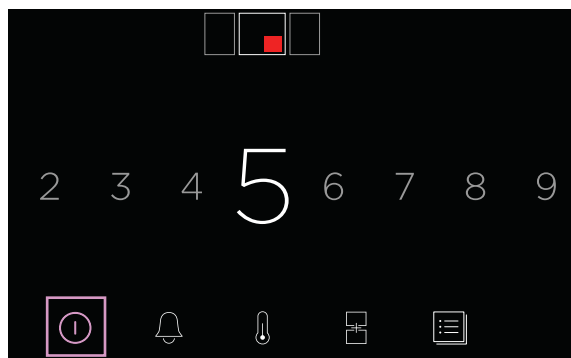
## OPTIONS DE CUISSON

Les options de cuisson offrent des fonctions et des commandes pour des zones de cuisson spécifiques. Le schéma en haut indique la zone de cuisson que vous êtes en train d'ajuster. Appuyez sur  ou X pour revenir à l'écran d'accueil du panneau de configuration.



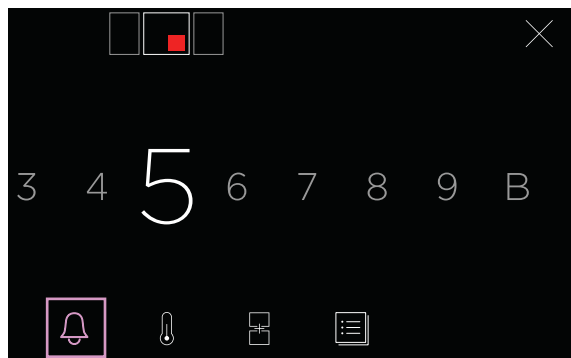
### BOOST

Pour cuire au-delà la puissance la plus élevée pendant 10 minutes maximum. Idéal pour faire bouillir de l'eau rapidement. Non disponible sur les zones jumelées.



### BOUTON MARCHÉ

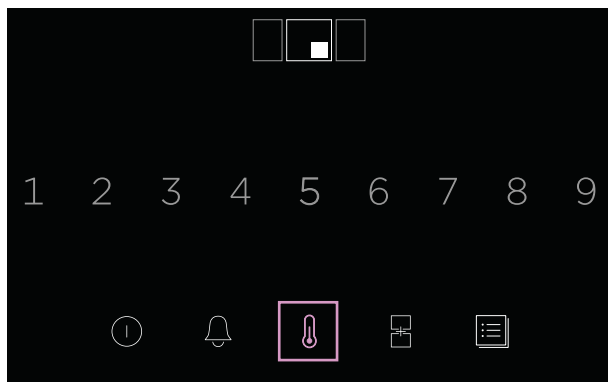
Pour désactiver la zone sélectionnée et annuler les paramètres de zone.



### MINUTERIE DE ZONE

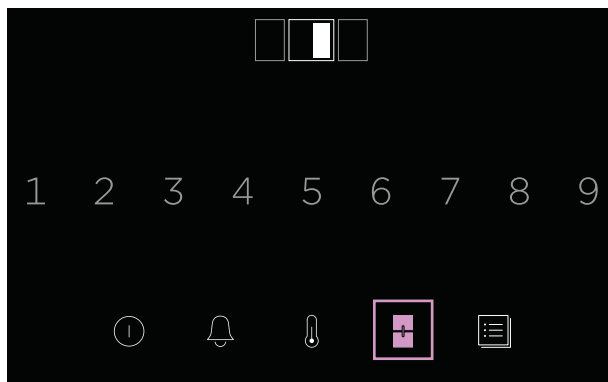
Pour programmer une minuterie sur la zone de cuisson sélectionnée. Cela ne désactivera pas la zone de cuisson.

## OPTIONS DE CUISSON



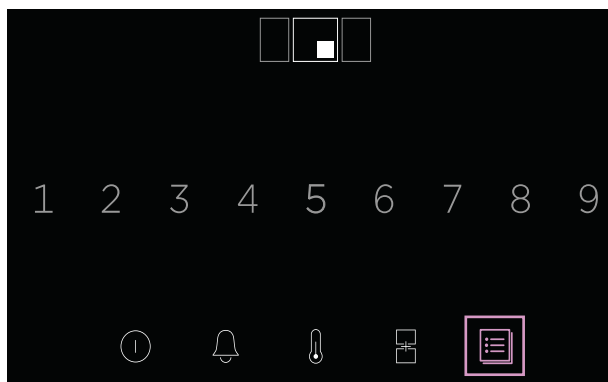
### CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

Pour suivre la température d'une zone de cuisson, recevoir une alerte quand elle atteint une température donnée ou ajuster les réglages d'une zone pour maintenir les liquides à une température donnée.



### JUMELAGE SMARTZONE

Réunissez les zones de cuisson avant et arrière pour créer une grande plaque de cuisson avec un seul contrôle de la température. Non disponible lorsqu'une zone est déjà utilisée.



### CUISSON PAR MÉTHODE

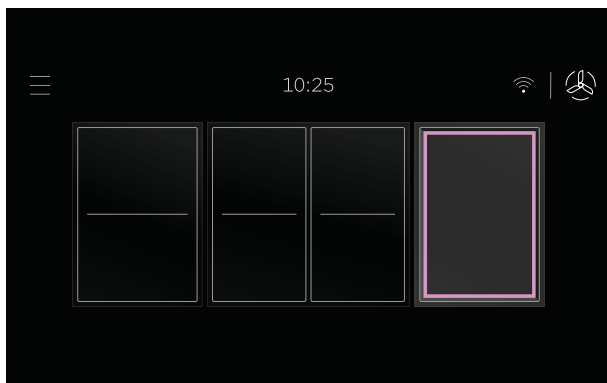
Vous pouvez accéder à des modes de cuisson guidées et à des fonctions spécialisées, notamment : SOUS VIDE, POCHER, FONDRE et RÉCHAUFFER.

## UTILISATION DU TEPPANYAKI

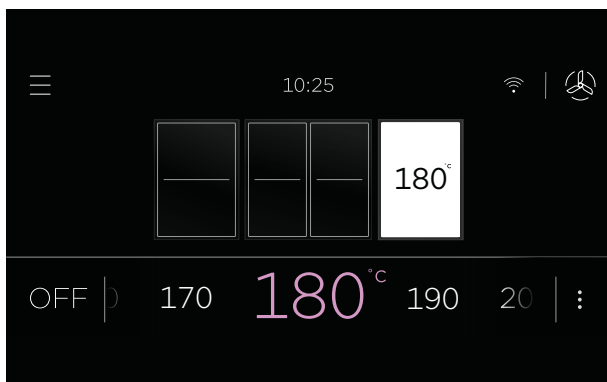
Vous pouvez cuire des aliments directement sur toute la plaque ou sur une moitié seulement, ce qui permet un contrôle précis de la température.

Avant de l'utiliser pour la première fois, nettoyez-le avec un chiffon humide et un détergent doux, puis faites-le chauffer à 220°C pendant 30 minutes en utilisant les zones jumelées (par défaut). Laissez refroidir jusqu'à ce que l'écran n'affiche plus la lettre H. Le teppanyaki peut émettre des clics et dégager une odeur. Cela est normal.

Pendant la cuisson, prenez soin de déplacer les ustensiles le long du teppanyaki dans la direction du grain de l'acier.



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

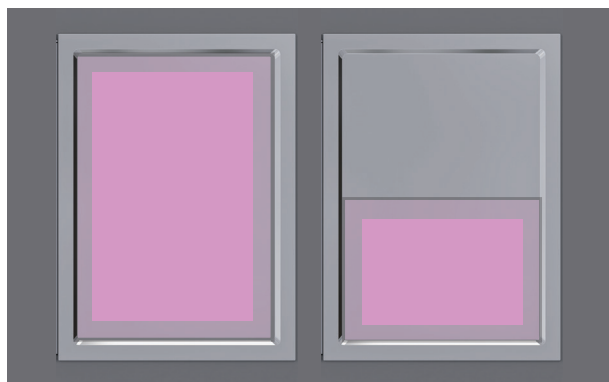


2. Faites défiler pour choisir la température souhaitée .

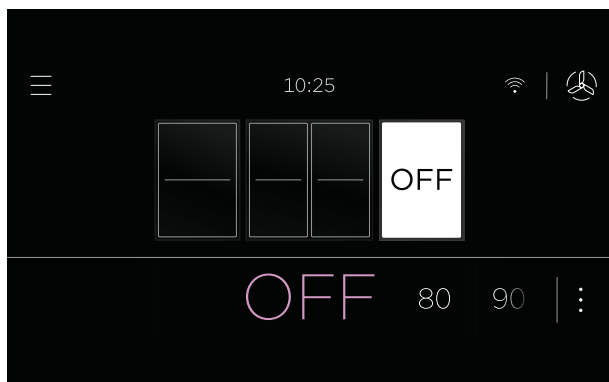
## UTILISATION DU TEPPANYAKI



3. Attendez que le teppanyaki préchauffe. L'affichage alternera entre la température réelle et la température souhaitée pendant qu'il chauffe.

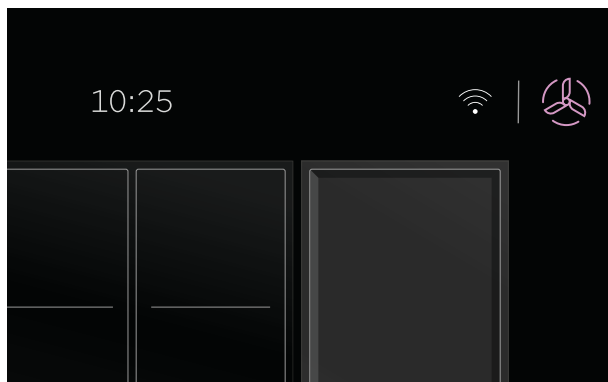


4. Placez les aliments au centre de la zone teppanyaki active pour les cuire. Déplacez les aliments cuits sur les bords de la zone pour le garder au chaud.



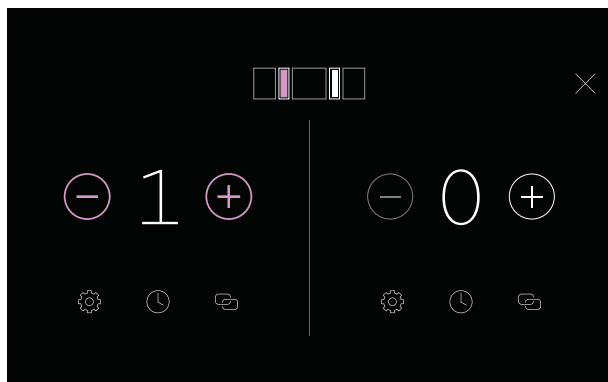
5. Appuyez sur OFF pour éteindre le teppanyaki.

## UTILISATION DE LA VENTILATION ESCAMOTABLE

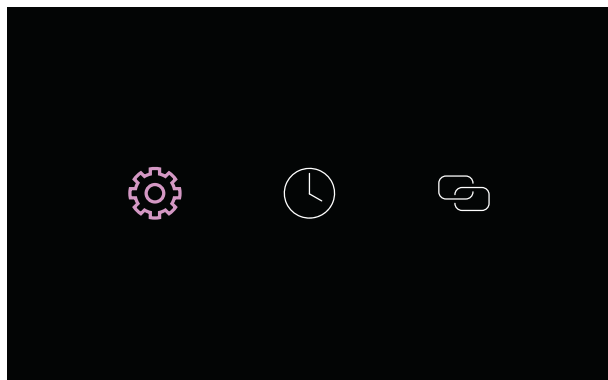



1. Appuyez légèrement sur le cache de la ventilation pour l'ouvrir.

Appuyez sur  pour accéder aux commandes de ventilation.

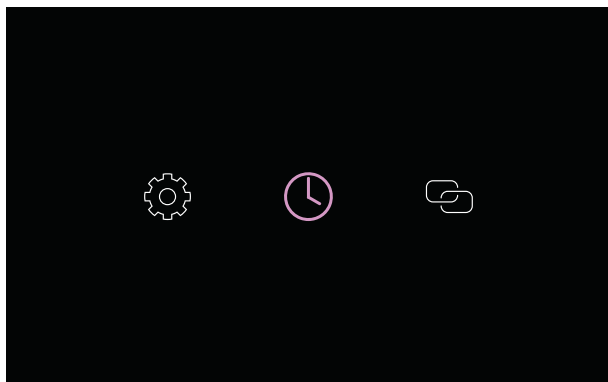


2. Appuyez sur  $\ominus$  ou  $\oplus$  pour régler la vitesse du ventilateur. Il y a 5 vitesses plus BOOST. Appuyez et maintenez  $\ominus$  ou  $\oplus$  pour passer à 0 ou BOOST, respectivement.



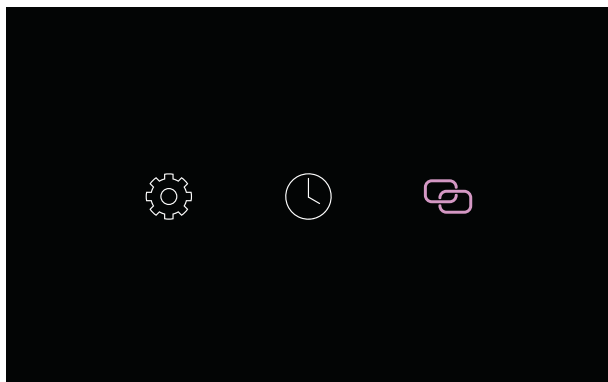
3. Appuyez sur  pour accéder au menu des réglages. Voir la section 'Réglages de la ventilation escamotable' pour plus de détails.

## UTILISATION DE LA VENTILATION ESCAMOTABLE

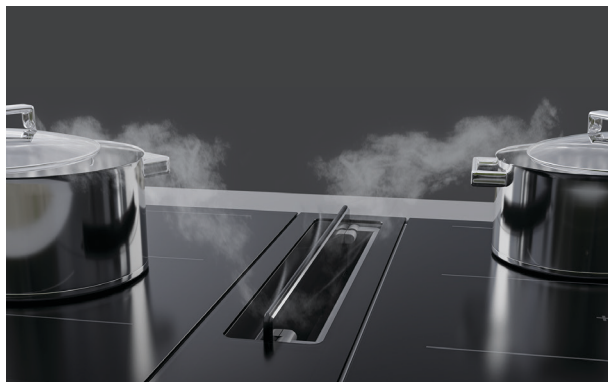


4. Appuyez sur 🕒 pour activer ou arrêter le minuteur d'ARRÊT DIFFÉRÉ. Maintenez enfoncé pour régler la durée du différé.

Si le MODE LIEN est activé, le minuteur démarre lorsque les zones jumelées sont désactivées.



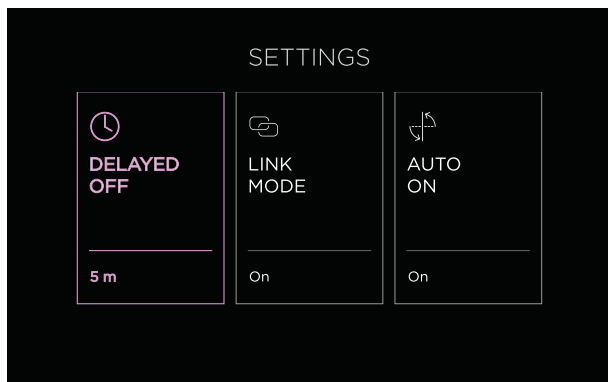
5. Appuyez sur 🔗 pour ACTIVER/ DÉSACTIVER LE MODE LIEN pendant la cuisson.



6. La ventilation escamotable convient uniquement pour les zones de cuisson adjacentes.

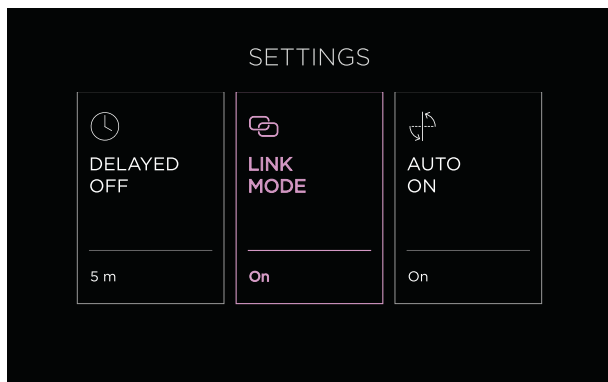
Si vous utilisez une grande casserole, inclinez le couvercle pour diriger la vapeur vers le courant descendant.

## RÉGLAGES DE LA VENTILATION ESCAMOTABLE



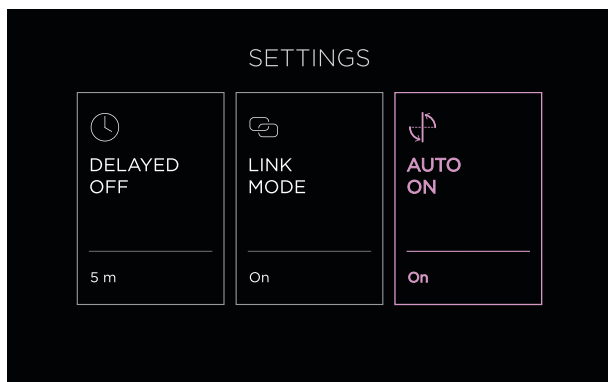
### ARRÊT DIFFÉRÉ

Pour définir la durée de marche de la ventilation quand ARRÊT DIFFÉRÉ est activé ou que les zones jumelées sont éteintes.



### MODE LIEN

Pour régler la ventilation afin qu'elle s'allume automatiquement et s'adapte aux zones adjacentes lorsque la table de cuisson est allumée et que le cache de la ventilation escamotable est ouvert.



### AUTO ON

Pour régler la ventilation afin qu'elle s'active si le couvercle de la ventilation escamotable 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 et suivez les instructions de l'interface utilisateur et du guide d'utilisation de la hotte.

## UTILISATION DU CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

Le capteur permet de **SURVEILLER**, d'**ATTEINDRE** ou de **MAINTENIR** une température de cuisson, assurant ainsi un contrôle précis. Assurez-vous de le charger avant utilisation.

### SURVEILLER

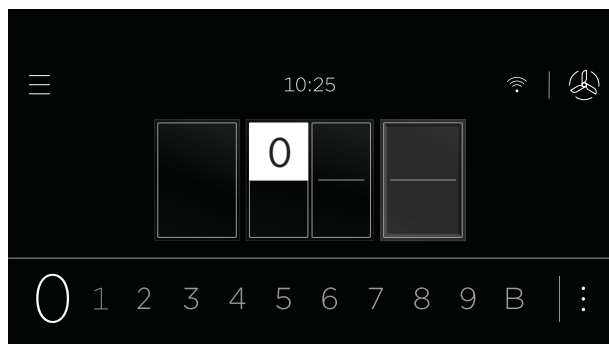
Insérez le capteur dans vos aliments ou liquides de cuisson pour surveiller leur température interne.

### ATTEINDRE


Insérez le capteur dans vos aliments ou liquides de cuisson pour atteindre une température interne définie. Il vous avertit lorsque les aliments ou les liquides de cuisson atteignent la température cible, afin que vous puissiez désactiver la zone de cuisson. Le capteur n'éteindra pas la zone de cuisson.

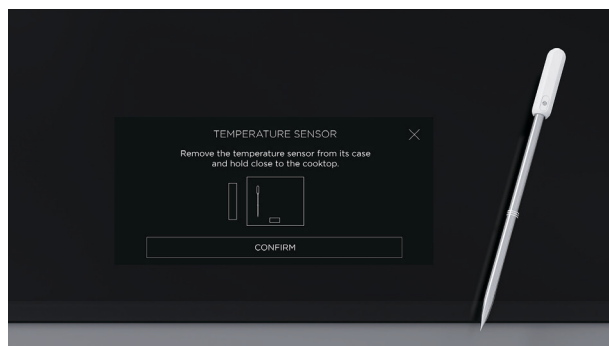
### MAINTENIR


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



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, puis appuyez sur **CONFIRMER** pour valider la connexion.

## UTILISATION DU CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

---



3. Sélectionnez un mode d'utilisation et suivez les instructions à l'écran.

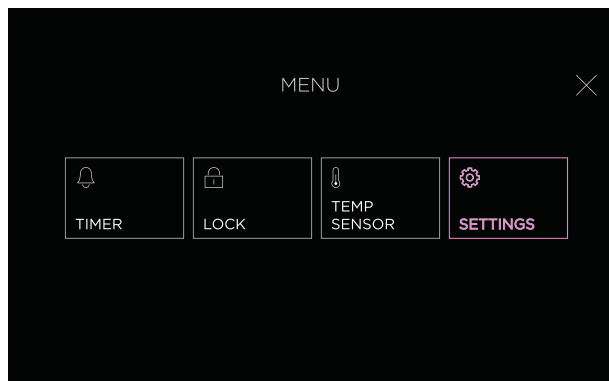
## MODE BASSE CONSOMMATION

Le mode basse consommation réduit la consommation d'énergie de votre plan de cuisson lorsqu'il est en veille.

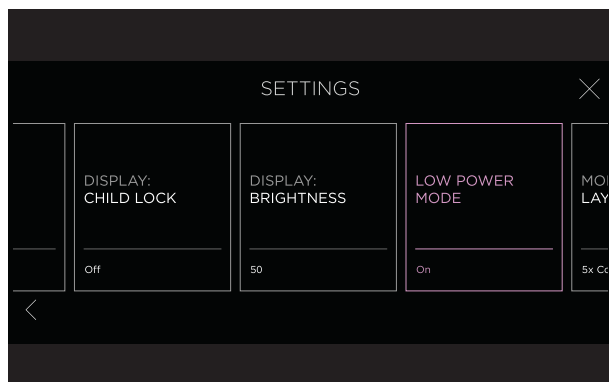
Il passera en mode basse consommation après 20 minutes sans zone de cuisson active et sans interaction avec le panneau de commande. Si vous le rallumez dans les 20 premières minutes de veille, il s'activera sur-le-champ. Autrement, il mettra jusqu'à 40 secondes.

Votre table de cuisson consommera plus d'énergie quand elle est connectée au Wi-Fi.

Activez/désactivez le mode basse consommation



1. Sélectionnez **SETTINGS** dans le menu.



2. Sélectionnez **LOW POWER MODE** et configurez-le à votre guise.

## CONNEXION WI-FI

Votre table de cuisson peut être connectée au réseau sans fil de votre maison et être utilisée à distance avec une application.

Connectez votre table de cuisson pour vous assurer qu'elle reste à jour avec les derniers logiciels et fonctionnalités.

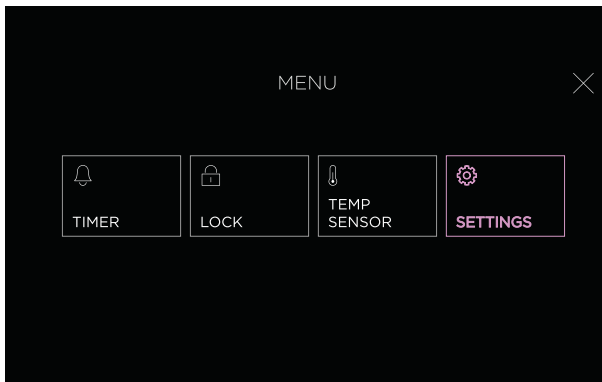
### Prise en main

- Vérifier que le réseau Wi-Fi de votre maison est activé.
- Vous allez recevoir des conseils étape par étape pour votre appareil et votre dispositif mobile.
- Il se peut qu'il faille jusqu'à 10 minutes pour connecter votre table de cuisson.
- Pour des conseils et un dépannage, se reporter à l'application.

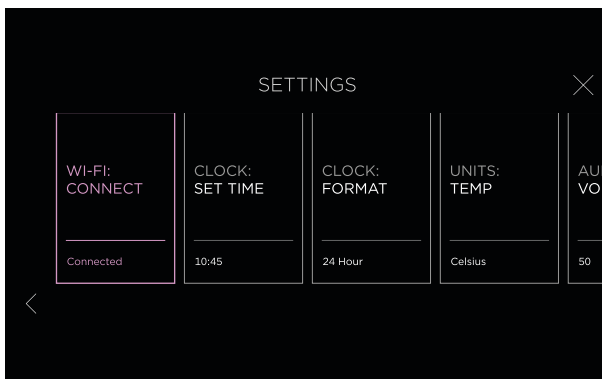
### Sur votre dispositif mobile :

- 1 Téléchargez l'application. Scannez le code QR ou rendez-vous sur [www.fisherpaykel.com/connect](http://www.fisherpaykel.com/connect)
- 2 Inscrivez-vous et créez un compte.
- 3 Ajoutez votre appareil et configurez la connexion Wi-Fi.

### Connexion au réseau Wi-Fi de votre maison



1. Sélectionnez **SETTINGS** dans le menu.



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

## Surfaces

Essayez avec un chiffon humide et un détergent doux. Séchez avec un chiffon propre et non pelucheux.

## Partie en verre de la table de cuisson

Si un nettoyage supplémentaire est nécessaire, appliquez un nettoyeur pour table de cuisson selon les instructions du fabricant. Nous vous recommandons de verrouiller les commandes si vous nettoyez à proximité.

Nous vous déconseillons d'utiliser les produits de nettoyage suivants, car ils pourraient endommager les surfaces :

- Tampons à récurer en plastique ou acier inoxydable
- Nettoyants ménagers solvants et abrasifs
- Nettoyants alcalin ou acide
- Savon ou liquides vaisselle
- Lustrants ou nettoyants acier inoxydable
- Désinfectants et détergents textiles

## traces de doigts, marques, lustre du métal et taches alimentaires (hors sucre)

Appliquez un nettoyeur pour table de cuisson, puis passez un chiffon humide. Séchez avec un chiffon propre et non pelucheux ou une serviette en papier.

## Débordements par bouillonnement, matières fondues et sucre chaud

Retirez immédiatement avec un racleur à verre en prenant garde aux zones de cuisson chaudes.

- 1 Verrouillez les commandes ou éteignez la table de cuisson.
- 2 Tenez le racleur à un angle de 30° et déplacez le liquide renversé vers une zone froide de la table de cuisson.
- 3 Nettoyez avec un linge humide ou une serviette en papier.

## Teppanyaki

Nettoyez le teppanyaki après chaque utilisation pour préserver son aspect. Veillez à bien suivre le sens du grain de l'acier inoxydable quand vous le nettoyez et quand vous utilisez une spatule.

Pendant que le teppanyaki est encore chaud :

- 1 Utilisez une spatule et du papier essuie-tout pour éliminer les restes et l'excès d'huile.
- 2 Versez 150 ml d'eau et un peu de détergent doux sur la surface et laissez agir pendant 5 à 10 minutes. Si besoin, utilisez une spatule pour éliminer les résidus tenaces.
- 3 Retirez l'excès de liquide avec de l'essuie-tout ou un chiffon doux, et essuyez.

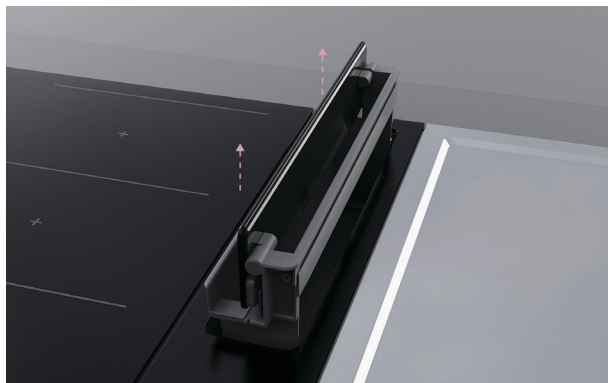
## Capteur de température

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

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

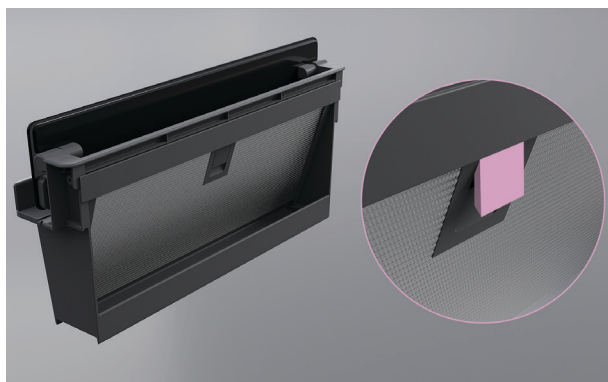
## NETTOYAGE DU FILTRE ESCAMOTABLE

Nettoyez régulièrement le filtre pour des performances optimales.

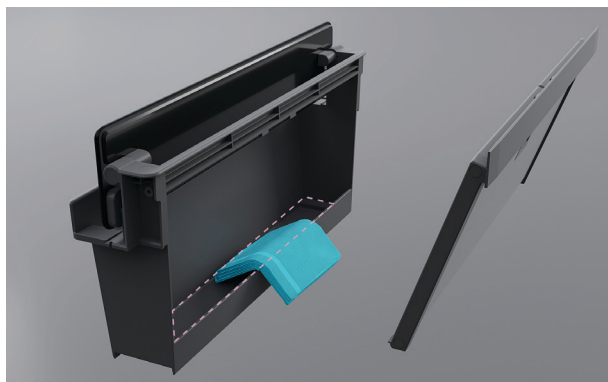


1. Ouvrez le cache de la ventilation. Soulevez le boîtier du filtre par le couvercle pour accéder au filtre et à la cavité de ventilation.

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



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

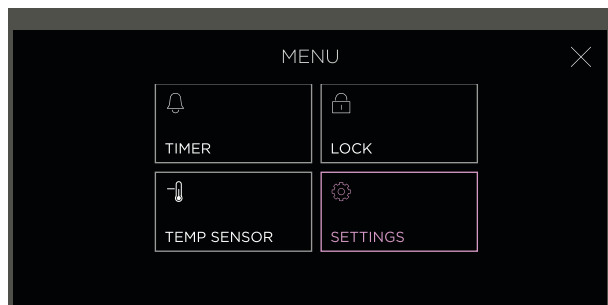


3. Nettoyez le boîtier du filtre avec un chiffon, dans de l'eau chaude additionnée de détergent doux, puis remettez-le en place après avoir replacé le filtre dans son logement.

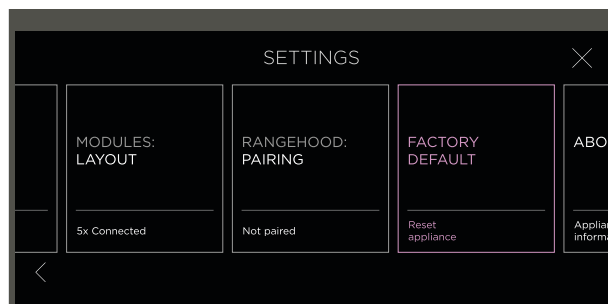
Ne mettez pas le boîtier du filtre au lave-vaisselle.

## RESTAURER LES PARAMÈTRES D'USINE

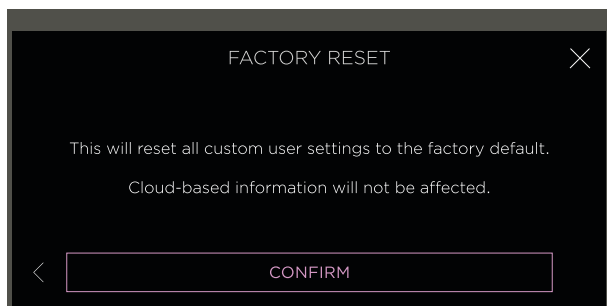
Restaurez les paramètres d'usine de votre appareil si vous rencontrez des erreurs critiques ou pour supprimer vos données personnelles.



1. Sélectionnez les RÉGLAGES dans le menu.



2. Sélectionnez LES PARAMÈTRES D'USINE PAR DÉFAUT.



3. Sélectionnez CONFIRMER.



## Usage général

---

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

- Pas de courant. Vérifiez que la table de cuisson est raccordée à l'alimentation électrique et activée au niveau du mur.
  - Examinez le disjoncteur et vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si votre table de cuisson ne s'allume toujours pas, appelez le service client ou votre centre d'entretien agréé.
- 

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

- Les commandes sont verrouillées lorsque  s'affiche. Appuyez sur l'écran et maintenez-le enfoncé pour le déverrouiller.
  - Les zones sont encore chaudes ou l'ARRÊT DIFFÉRÉ est toujours en cours d'exécution. Appuyez sur  pour activer les commandes.
  - La table de cuisson est en mode démo. Appelez le service client ou votre centre d'entretien agréé.
- 

Pourquoi les commandes sont-elles difficiles à utiliser ?

- Il peut y avoir de l'humidité ou de l'huile sur les commandes. Séchez-les avec un chiffon et réessayez.
  - Utilisez le bout du doigt pour appuyer sur les commandes. Utilisez plutôt la pulpe de votre doigt.
- 

Pourquoi ma table de cuisson émet-elle un bourdonnement en mode BOOST à chaleur élevée ?

Ceci est normal pour l'induction et devrait s'atténuer ou s'arrêter lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.

---

Pourquoi l'écran est-il noir ?

Un ustensile de cuisine placé à l'avant de la table de cuisson a pu engendrer une surchauffe. Retirez l'ustensile ou déplacez-le vers les zones de cuisson arrière. Laissez les commandes refroidir.

---

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

- La table de cuisson tourne à puissance maximale. Réduisez les réglages de chaleur sur d'autres zones.
  - La surface de cuisson ou le teppanyaki a réduit sa puissance pour éviter une surchauffe. Laissez refroidir.
  - Le BOOST n'est pas disponible avec les zones de cuisson jumelées.
-

## DÉPANNAGE

---

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

Cela est normal pour l'induction. Sa technologie écoénergétique permet de minimiser la perte de chaleur. Aussi, les surfaces restent froides et la vapeur de cuisson s'y condense.

Démarrez la ventilation escamotable dès que vous allumez une zone de cuisson, utilisez le couvercle des casseroles pour diriger la vapeur vers le courant descendant et essuyez la condensation au besoin.

---

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

- Ce modèle intègre un délai de sécurité. La table éteindra automatiquement une zone de cuisson qui fonctionne pendant une période prolongée sans que son niveau de puissance ne soit modifié. Plus le réglage est bas, plus la zone de cuisson restera allumée longtemps.
  - Il y a aussi la protection de l'écran : la table de cuisson s'éteindra pour protéger l'écran en cas de surchauffe. Voir 'Utilisation de l'induction'.
- 

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

- L'une des zones est déjà utilisée. Éteignez la zone, puis jumelez-les.
  - Les zones choisies ne peuvent pas être jumelées, car elles sont circulaires ou côte à côte. Vous pouvez seulement jumeler des Smartzones adjacentes à l'avant et à l'arrière. Voir 'Options de cuisson'.
- 

## Ustensiles de cuisine

---

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

- L'ustensile de cuisine est trop petit ou n'est pas centré sur la zone.
  - L'ustensile de cuisine n'est pas compatible avec l'induction. Voir 'Ustensiles de cuisine'.
  - La table de cuisson est en mode démo. Appelez le service client ou votre centre d'entretien agréé.
- 

### Pourquoi mon ustensile de cuisine émet-il des crépitements et des clics ?

Certains ustensiles de cuisine à induction ont des couches métalliques qui vibrent. Ceci est normal.

---

## Alertes

---

Pourquoi  s'affiche-t-il à l'écran ?

- Aucun ustensile de cuisine n'est détecté. Vérifiez que sa taille est correcte et qu'il est centré sur la zone de cuisson sélectionnée.
  - Vérifiez que l'ustensile de cuisine est compatible avec l'induction.
- 

## Teppanyaki

---

Pourquoi le teppanyaki émet-il des crépitements et des clics ?

La plaque en acier massif doit se roder lors de l'utilisation initiale. Ceci est normal. Voir 'Utilisation du teppanyaki'.

---

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

La région extérieure de teppanyaki est la zone de cuisson inactive. Il s'agit d'une fonction de sécurité pour garder le plan de travail/les meubles au frais. Voir 'Utilisation du teppanyaki'.

---

Pourquoi l'huile s'accumule-t-elle dans le teppanyaki ?

Le teppanyaki se courbe à mesure que l'acier se dilate et se contracte. Ceci est normal.

---

Pourquoi le teppanyaki se décolore-t-il ?

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

---

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

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

---

## Ventilation escamotable

---

Pourquoi le courant descendant n'extrait-il pas toute la vapeur, la fumée et les odeurs de cuisson ?

- L'ustensile de cuisine bloque le courant descendant. Inclinez son couvercle pour diriger la vapeur vers le courant descendant.
  - L'ustensile de cuisine n'est pas adjacent au courant descendant. Voir 'Utilisation de la ventilation escamotable'.
  - Le filtre doit être nettoyé. Voir 'Nettoyage du filtre escamotable' pour plus de détails.
  - Le boîtier du filtre est dans le mauvais sens. Retirez-le et faites-le pivoter.
  - Le conduit présente une fuite. Utilisez du ruban adhésif pour le sceller. Si le problème persiste, appelez le service client ou votre centre d'entretien agréé.
  - Le conduit peut être installé de manière incorrecte. Reportez-vous au Guide d'installation pour plus de détails.
- 

Pourquoi la ventilation escamotable fait-elle un bruit inhabituel ?

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

---

Pourquoi la ventilation ne s'allume-t-elle pas lorsque j'ouvre le cache ?

- Le mode AUTO ON doit être activé. Voir 'Réglages de la ventilation escamotable' pour plus de détails.
- 

## Signes d'usure

---

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

- Cela peut arriver quand vous faites glisser les ustensiles de cuisine dessus. Les rayures n'affecteront pas les performances, mais vous devez toujours soulever les ustensiles de cuisine pour éviter cela. Voir 'Utilisation de l'induction'.
  - Vos ustensiles de cuisine peuvent avoir des bords irréguliers. Utilisez des ustensiles de cuisine à base plate et lisse. Voir 'Ustensiles de cuisine'.
  - Les produits de nettoyage peuvent ne pas convenir. Voir 'Nettoyage'.
- 

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

Arrêtez d'utiliser la table de cuisson. Éteignez l'alimentation électrique au mur et appelez le service client ou votre centre d'entretien agréé.

---

## CODES D'ERREUR

---

### Comment savoir s'il y a un problème ?

Votre table de cuisson émettra un bip et un code d'erreur s'affichera à l'écran. Vous pouvez mettre les alertes en sourdine.

### Solution

Essayez de résoudre le problème en suivant les instructions qui s'affichent à l'écran.

### Codes d'erreur de type E

Vous pouvez peut-être y remédier en réinitialisant la table de cuisson. Suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Maintenez le bouton Marche enfoncé pour éteindre la table de cuisson.
- 2 Attendez quelques secondes, puis maintenez à nouveau le bouton Marche enfoncé pour rallumer la table de cuisson.

Si le code d'erreur a disparu, vous pouvez utiliser votre table de cuisson. Si ce n'est pas le cas, coupez puis réactivez l'alimentation électrique au niveau du mur.


### Si le problème persiste

- 1 Notez le code d'erreur.
- 2 Contacter le service client ou un technicien d'entretien formé et assisté par Fisher & Paykel. Reportez-vous au livret Entretien et garantie pour connaître les coordonnées.

## La réglementation sur les déchets d'équipements électriques et électroniques de 2013

Directive européenne 2012/16/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) (pour les pays de l'Union européenne uniquement)

Cet appareil est marqué conformément aux réglementations ci-dessus. En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par une gestion inappropriée des déchets de ce produit.

Le symbole  apposé sur le produit, ou sur les documents accompagnant le produit, indique que cet appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte applicable au recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut doit être effectuée conformément à la réglementation environnementale locale relative à l'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la remise en état et le recyclage de ce produit, contactez votre centre municipal, votre service de traitement des déchets ménagers ou le revendeur chez qui vous avez acheté ce produit.

## DIRECTIVES EN MATIÈRE D'ÉNERGIE (UK IE EU)

MODÈLE	NBRE DE ZONES DE CUISSON	DIAMÈTRE / AIRE DE LA ZONE DE CUISSON	CONSOMMATION D'ÉNERGIE* (PAR ZONE)	CONSOMMATION D'ÉNERGIE* (TABLE ENTIÈRE)
CI302D/CI392D	2	20 x 25 cm par zone	195,6 Wh/kg	191 Wh/kg
CI604D	4	20 x 25 cm par zone	G-AV 187,5 Wh/kg G-AR 191,7 Wh/kg D-AV 195,6 Wh/kg D-AR 187,8 Wh/kg	191 Wh/kg
CI764DTB	4	Zones de jumelage : 20 x 25 cm par zone Petite zone circulaire : 17 cm Grande zone circulaire : 27,5 cm	G-AV 180,6 Wh/kg G-AR 177,5 Wh/kg D-AV 194,2 Wh/kg D-AR 188,7 Wh/kg	188 Wh/kg
CI905DTTB	5	Zones de jumelage : 20 x 25 cm par zone Wok : 26 cm	G-AV 196,9 Wh/kg G-AR 183,6 Wh/kg D-AV 190,8 Wh/kg D-AR 191,1 Wh/kg	191 Wh/kg

\* La consommation d'énergie des appareils de cuisson électriques est calculée selon les normes suivantes : BS EN 50304 et BS EN 60350 - cuisinières électriques, plaques de cuisson, fours et barbecues pour une utilisation domestique.

MODÈLE	PUISSANCE EN VEILLE (WATTS)	PUISSANCE EN VEILLE AVEC MAINTIEN EN RÉSEAU (PUISSANCE)	TEMPS DE MISE EN VEILLE (SECONDES)	TEMPS DE MISE EN VEILLE AVEC MAINTIEN EN RÉSEAU (SECONDES)
CI302D/CI392D	< 0,5 W	< 2 W	120	120
CI604D	< 0,5 W	< 2 W	120	120
CI764DTB	< 0,5 W	< 2 W	120	120
CI905DTTB	< 0,5 W	< 2 W	120	120

Remarque : les modèles CIT302DX1 et CIT392DX1 ne sont pas couverts par le champ d'application des normes relatives à la consommation d'énergie et aux exigences d'alimentation en mode veille, car ils sont classés comme des barbecues.

## DIRECTIVES EN MATIÈRE D'ÉNERGIE (UK IE EU)

---

### Directives d'économie d'énergie pour CD13DB2, CD13DG2

- 1 Utilisez la vitesse la plus basse qui captera toutes les émissions de la cuisson.
- 2 Utilisez une vitesse plus élevée pour capter les émissions pendant la cuisson, plutôt que d'utiliser un extracteur pendant de longues périodes après la cuisson.
- 3 Nettoyez régulièrement les filtres à graisse pour maintenir les performances.

Remarque : les deux modèles respectent les normes EN 61591 et EN 50564 en matière d'efficacité énergétique et de performance.



**Pour accéder à votre guide de garantie et de service après-vente**

Scannez le code QR avec votre smartphone pour accéder à votre garantie et réserver un service, ou rendez-vous en ligne à l'adresse suivante :

**Royaume-Uni**

<https://www.fisherpaykel.com/uk/help-and-support/warranty-information>

**Irlande**

<https://www.fisherpaykel.com/ie/help-and-support/warranty-information>

**Europe**

<https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

**Singapour**

<https://www.fisherpaykel.com/sg/help-and-support/warranty-information>

Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement familial (habitation). Ce produit n'est pas prévu pour une utilisation commerciale. Toute utilisation commerciale par le client aura une incidence sur la garantie du fabricant de ce produit.

Pour les pièces de rechange, veuillez contacter le service client Fisher & Paykel. Des pièces de rechange sont disponibles pour tous les produits Fisher & Paykel pendant une période minimale de 10 ans à compter de la date de fabrication.

## SERVICE CLIENT

---

### **Avant de demander un service après-vente ou une assistance**

Vérifiez les choses que vous pouvez faire vous-même. Consultez votre guide d'utilisation et vérifiez que :

- 1 Votre appareil est correctement installé.
- 2 Son fonctionnement normal vous est familier.
- 3 Vous avez lu les sections 'Codes d'erreur' et 'Dépannage' .

Si, après avoir vérifié ces points, vous avez encore besoin d'assistance ou de pièces, adressez-vous à votre technicien d'entretien Fisher & Paykel formé et agréé ou au service client le plus proche ou bien contactez-nous sur [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com).

### **Au Royaume-Uni et en Europe si vous avez besoin d'assistance**

Appelez le centre de service client Fisher & Paykel et expliquez votre problème à l'un de nos conseillers.

Numéro vert : 08000 886 605

Site web : [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com)

Adresse postale :

Fisher & Paykel Appliances Ltd,  
420 Cob Drive, Swan Valley  
Northampton NN4 9BB

### **En Irlande, si vous avez besoin d'assistance**

Appelez le centre de service client Fisher & Paykel et expliquez votre problème à l'un de nos conseillers.

Numéro vert : 1800 625174 ou 01 807 7960

Site Web : [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com)

Adresse postale :

Fisher & Paykel Appliances Ltd,  
Unit 2D Corporate Park,  
Swords Dublin

### **À Singapour si vous avez besoin d'assistance**

Appelez le centre de service client Fisher & Paykel et expliquez votre problème à l'un de nos conseillers.

Téléphone : +65 6741 0777

Site Web : [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com)

E-mail : [sg.customercare@fisherpaykel.com](mailto:sg.customercare@fisherpaykel.com)

Adresse postale :

Fisher & Paykel Appliances  
51 Kampong Bugis  
#01-05 Kallang Riverside Condominium  
Singapore 338986

## SERVICE CLIENT

---

### Pour un entretien

Fisher & Paykel dispose d'un réseau de techniciens d'entretien formés et agréés pouvant effectuer l'entretien dont votre appareil a besoin. Notre service client peut vous conseiller un technicien d'entretien proche de vous, formé et agréé par Fisher & Paykel. Vous pouvez aussi prendre rendez-vous en ligne sur [fisherpaykel.com/uk/help-and-support](http://fisherpaykel.com/uk/help-and-support), [fisherpaykel.com/ie/help-and-support](http://fisherpaykel.com/ie/help-and-support), [fisherpaykel.com/eu/help-and-support](http://fisherpaykel.com/eu/help-and-support) ou [fisherpaykel.com/sg/help-and-support](http://fisherpaykel.com/sg/help-and-support)

Si vous appelez, écrivez ou contactez notre site, veuillez préparer : votre nom et adresse, le numéro du modèle, le numéro de série, la date d'achat et un descriptif complet du problème. Ces renseignements sont nécessaires afin de mieux répondre à votre demande d'assistance.

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle	_____
N de série	_____
Date d'achat	_____
Acheteur	_____
Revendeur	_____
Banlieue	_____
Ville	_____
Pays	_____

**FISHERPAYKEL.COM**

© Fisher & Paykel Appliances 2026. Tous droits réservés.

Les modèles indiqués dans ce guide peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et ils peuvent changer à tout moment.

Les spécifications des produits présentés dans ce guide s'appliquent aux produits et modèles spécifiques décrits à la date de parution. Dans le cadre de notre politique d'amélioration continue des produits, ces caractéristiques techniques peuvent changer à tout moment.

Pour vérifier les caractéristiques actuelles d'un modèle et vérifier sa disponibilité dans votre pays, visiter notre site ou contacter votre revendeur Fisher & Paykel local.

**431532D 04.26**