

FISHER & PAYKEL

SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

Modèles CI122DTB,
CI244DTB, CI304DTB
et CI365DTB

GUIDE D'UTILISATION

US CA

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde	2
Introduction	9
Choix d'un ustensile de cuisson approprié	10
Utilisation de votre surface de cuisson à induction	12
Utilisation des fonctions spéciales de votre surface de cuisson	18
Recommandations pour la cuisson	31
Entretien et nettoyage	34
Dépannage	35
Garantie et réparation	37

IMPORTANT!

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les modèles illustrés dans ce guide d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans tous les pays et sont sujets à modifications sans préavis. Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, veuillez visiter notre site Web www.fisherpaykel.com ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel local.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

Utilisation et entretien

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

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 la surface de cuisson au niveau de la prise murale avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

La cuisson sans surveillance avec une matière grasse ou de l'huile peut être dangereuse et risque de causer un incendie.

N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau; éteignez plutôt l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Ne rangez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque pour la santé

Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

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

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

⚠ MISE EN GARDE!



Cut Hazard

La lame de rasoir d'un racleur de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétractée. Utiliser avec un soin extrême et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.

Le défaut de suivre ces conseils peut entraîner des blessures et des coupures.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de surface brûlante

NE TOUCHEZ PAS PARTS OU AUX ZONES À PROXIMITÉ UNITÉS DE SURFACE - unités de surface peuvent être chauds même si elles sont de couleur foncée.

Pendant l'utilisation, des pièces accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

Ne laissez aucune partie du corps, aucun vêtement ou aucun article autre qu'un ustensile de cuisson approprié entrer en contact avec le verre céramique avant que la surface soit refroidie.

Ne laissez jamais d'objets métalliques (tels que des ustensiles de cuisine) ou des casseroles vides sur la surface de cuisson, car ils pourraient devenir brûlants très rapidement.

Attention : les objets métalliques magnétisables portés sur le corps peuvent devenir brûlants lorsqu'ils se trouvent à proximité de la surface de cuisson. Les bijoux en or ou en argent ne seront pas affectés.

Gardez les enfants à distance.

Les poignées des casseroles peuvent être brûlantes au toucher. Assurez-vous de ne pas placer les poignées des casseroles au-dessus des zones de cuisson activées. Gardez les poignées hors de la portée des enfants.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Operational

- Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser ce produit.
- Une installation correcte - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- 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.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez ou laissez aucun objet magnétisable (ex. : cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareil électronique (ex. : ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois pour cuisiner sur votre surface de cuisson à induction.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- Après l'utilisation, éloignez toujours les zones de cuisson et la surface de cuisson en vous reportant aux instructions de ce manuel (ex. : en utilisant les commandes tactiles). Ne vous fiez pas à la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre surface de cuisson.
- Ne placez ou n'échappez aucun objet lourd sur votre surface de cuisson.
- Ne montez pas sur votre surface de cuisson.
- Pour éviter d'égratigner le verre, n'utilisez pas de casseroles aux bords saillants et ne glissez pas les casseroles sur la surface en verre 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 le verre céramique.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé uniquement par un technicien qualifié.
- Ne faites pas fonctionner votre surface de cuisson en utilisant une minuterie externe ou un système de contrôle à distance distinct.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Operational

- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil ou de s'asseoir, monter ou grimper sur celui-ci.
- Portez des vêtements appropriés - amples ou des vêtements suspendus ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.
- Stockage dans ou sur les appareils - Des matériaux inflammables ne doit pas être stocké dans un four ou à proximité des unités de surface.
- Ne pas placer ou laisser une feuille d'aluminium sur la table de cuisson.
- 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.
- Utiliser uniquement des maniques sèches - maniques mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas manique toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Utiliser la taille de casserole - Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de taille différente de la surface. Choisissez les ustensiles ayant un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément de chauffage à contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'ustensiles de brûleur permettra également d'améliorer l'efficacité.
- 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 ont été 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.
- Ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tous les autres travaux doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Ne pas faire cuire sur plaque de cuisson brisée - Si la plaque se brise, les solutions nettoyantes et les élaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence - Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, faire attention à éviter la consommation de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives si elle est appliquée sur une surface chaude.
- Si l'appareil est défectueux, il affiche un code d'alerte: d'abord notez le code d'alerte (voir la section «codes d'alerte» dans ce manuel), puis contactez votre centre de service agréé ou le service clientèle pour organiser un service. Ne pas utiliser votre appareil jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien Fisher & Paykel autorisé.
- Cette surface de cuisson à induction génère et utilise de l'énergie de fréquence ISM qui chauffe les ustensiles de cuisson à l'aide d'un champ électromagnétique. Elle a été testée et déclarée conforme à la Partie 18 des réglementations de la FCC pour les équipements ISM. Cette surface de cuisson à induction répond aux exigences de la FCC destinées à minimiser les interférences avec les autres appareils dans une installation résidentielle. Les surfaces de cuisson à induction pourraient causer des interférences risquant de perturber la réception radiophonique ou télévisuelle. En cas d'interférence, l'utilisateur doit tenter de corriger le problème en procédant ainsi :
 - Déplacez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur
 - Augmentez la distance entre la surface de cuisson et le récepteur
 - Branchez l'appareil à une prise de courant différente de celle utilisée par le récepteur.

INTRODUCTION

Présentation de votre surface de cuisson

Nous vous félicitons pour ce nouvel achat. Votre surface de cuisson à induction Fisher & Paykel représente le summum en matière de cuisson par induction. Elle vous offre la vitesse, la précision et la simplicité d'utilisation des réglages électroniques, combinées à l'élégance d'une surface en verre céramique facile d'entretien. Pour plus d'informations, visitez notre site Web local à l'adresse indiquée sur la couverture arrière.

À propos de la cuisson par induction

La technologie de cuisson par induction est sécuritaire, sophistiquée, efficace et économique. Les vibrations électromagnétiques génèrent de la chaleur directement dans les casseroles, plutôt qu'indirectement (en chauffant la surface en verre). Le verre devient brûlant uniquement parce que les casseroles finissent par se réchauffer. Cette technologie présente plusieurs avantages par rapport à la cuisson conventionnelle à l'énergie rayonnante :

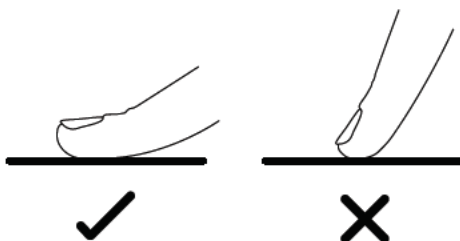
- Les temps de chauffage sont bien plus rapides.
- L'utilisation est plus sécuritaire, car la chaleur est générée uniquement lorsqu'une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson.
- La chaleur est transférée sans aucune perte, ce qui vous permet d'économiser de l'énergie.

Avant d'utiliser votre nouvelle surface de cuisson

- Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section 'Consignes de sécurité et mises en garde'.
- Retirez toutes les pellicules protectrices qui peuvent être appliquées sur votre surface de cuisson.


Utilisation des commandes tactiles

- Comme les commandes répondent au toucher, vous n'avez pas à appliquer de pression sur celles-ci.
- Touchez-les avec la partie arrondie de votre doigt, et non l'extrémité.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches, et ne posez jamais d'objets (ex. : ustensile ou linge) sur celles-ci. La présence d'une mince couche d'eau peut même compromettre le fonctionnement des commandes.



CHOIX D'UN USTENSILE DE CUISSON APPROPRIÉ

Pour vérifier si un ustensile de cuisson est approprié

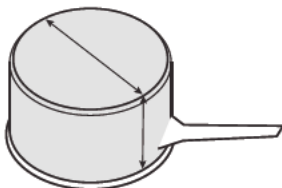
- **Effectuez un test avec un aimant :**
 - Déplacez un aimant sur le fond de la casserole.
Si l'aimant est attiré, la casserole peut être utilisée pour la cuisson par induction.
 - Remarque : Assurez-vous que le magnétisme soit uniforme sur l'ensemble du fond de la casserole. S'il y a des parties irrégulières, comme le logo d'un fabricant, les performances de la casserole seront diminuées.
- **Si vous ne possédez pas d'aimant :**
 - ① Versez un peu d'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier.
 - ② Suivez les étapes de la section 'Pour commencer à cuisiner'.
 - ③ Si  ne clignote pas dans l'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.



Qualité des ustensiles de cuisson

IMPORTANT!

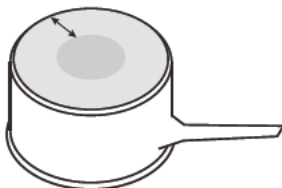
- La qualité de vos ustensiles de cuisson peut affecter le rendement de l'appareil. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson compatibles, spécialement conçus pour la cuisson par induction. Recherchez le symbole de cuisson par induction sur l'emballage ou le dessous de la casserole.
- Les ustensiles de cuisson à haute teneur en matériau ferromagnétique, qui se prolonge du fond jusqu'aux parois de la casserole, vous procureront le meilleur rendement.
Voir ci-dessous :



Performance de cuisson la plus rapide

Haute teneur en matériau ferromagnétique.

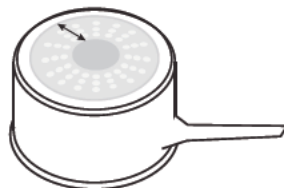
La zone de chauffage est uniforme sur le fond et se prolonge jusqu'aux parois de la casserole.



Performance de cuisson moyenne

Zone réduite de matériau ferromagnétique.

La zone de chauffage réduite se traduit par une performance de cuisson faible et une vitesse de chauffage plus lente.



Performance de cuisson lente

Zone très limitée de matériau ferromagnétique.

La performance de cuisson est très lente.

Remarque : Ce type de casserole convient aux tâches très délicates, comme fondre le chocolat, car la cuisson est très lente.

CHOIX D'UN USTENSILE DE CUISSON APPROPRIÉ

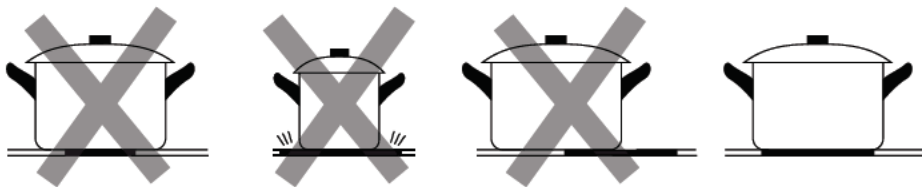
Recommandations pour les ustensiles de cuisson

- Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants sont appropriés :
 - acier inoxydable avec fond ou noyau magnétique
 - aluminium et cuivre avec fond ou noyau magnétique
 - fonte
 - acier ou acier émaillé.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne sont pas appropriés :
 - acier inoxydable pur
 - aluminium ou cuivre sans fond magnétique
 - verre
 - bois
 - porcelaine
 - céramique ou terre cuite.

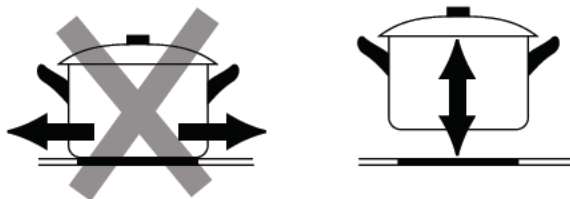
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson aux bords saillants ou avec fond arrondi.



Le fond de votre casserole doit être lisse, conçu pour reposer à plat contre le verre et d'une taille semblable à la zone de cuisson. Une petite casserole pourrait ne pas être détectée sur une grande zone de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles pour les retirer de la surface de cuisson. Ne les glissez pas, car vous pourriez égratigner le verre.



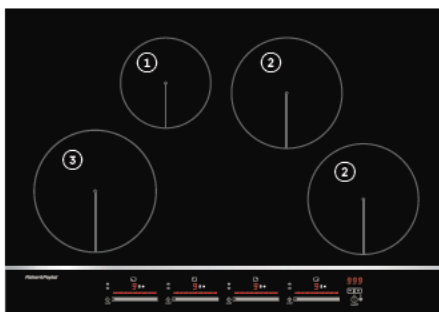
UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON À INDUCTION



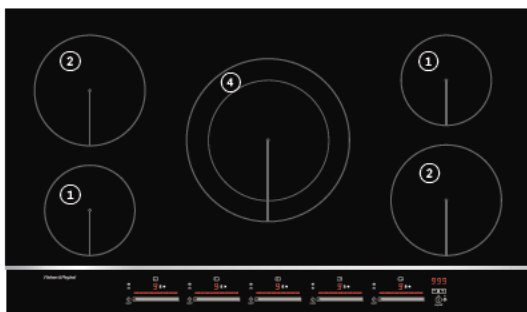
Modèle CI122DTB



Modèle CI244DTB



Modèle CI304DTB



Modèle CI365DTB

ZONE DE CUISSON	DIAMÈTRE DE LA ZONE	PUISSANCE	PUISSANCE OPTIMALE	TAILLE DE CASSEROLE MINIMALE RECOMMANDÉE
①	5 3/4" (145 mm)	1 400 W	2 200 W *	4 3/4" (120 mm)
②	7 1/8" (180 mm)	1 850 W	3 000 W *	5 3/4" (145 mm)
③	8 1/4" (210 mm)	2 300 W	3 700 W *	5 3/4" (145 mm)
④	7 1/8" / 10 1/4" (180/260 mm)	1 850 / 2 600 W	3 000/5 500 W *	5" (125 mm) (zone intérieure) 9 7/8" (250 mm) (zone double)
⊕	Zone intelligente	2 100 W	3 700 W **	4 3/4" (120 mm) (non combinée) 9 7/8" (250 mm) (combinée)

* Puissance maximale lors de l'utilisation de la fonction Puissance Optimale.

** La fonction Puissance Optimale n'est pas disponible lors de l'utilisation de zones de cuisson combinées.

Consultez 'Utilisation des fonctions spéciales de votre surface de cuisson'.

UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

Panneau de commande

Témoins Chaleur Douce

si celui du haut est allumé :

Le réglage Chaleur Douce Moyenne est activé

si celui du bas est allumé :

Le réglage Chaleur Douce Faible est activé

Afficheur de réglage de chaleur

Indicateur de zone de cuisson

Témoin de zone combinée

Témoin de minuterie de la zone

si allumé vivement :

la minuterie est sélectionnée et prête à être réglée

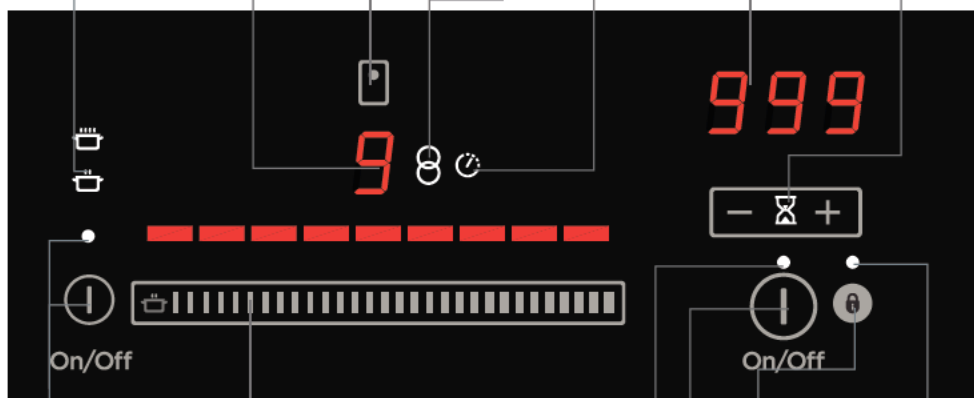
si allumé faiblement :

la minuterie effectue le compte à rebours

Commande de minuterie

si allumée :

la minuterie est activée
si éteinte :
la minuterie est désactivée



Commande COOKING ZONE ON/OFF (Marche/Arrêt de la zone de cuisson)

Touchez à cette commande pour activer la zone de cuisson.
Si allumée :
la zone de cuisson est activée.

Sélecteur de réglage :
Touchez à ce sélecteur ou glissez votre doigt le long de celui-ci pour sélectionner le réglage de chaleur. Les voyants affichés au-dessus du sélecteur correspondent aux niveaux de réglage (0-9)

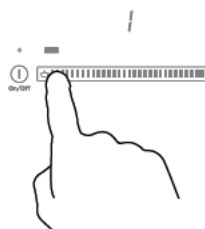
si allumé :
la surface de cuisson est allumée
si éteint :
la surface de cuisson est éteinte

Commande COOKTOP ON/OFF (Marche/Arrêt de la surface de cuisson)
Permet de mettre en marche et d'éteindre la surface de cuisson

Commande de verrouillage :
Permet de verrouiller les commandes (à l'exception de ON/OFF) pour éviter une utilisation accidentelle

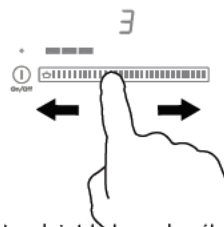
si allumée :
les commandes (à l'exception de ON/OFF) sont verrouillées et inopérantes
si éteinte :
les commandes fonctionnent

Pour sélectionner un réglage sur le sélecteur :



Touchez à un point pour accéder à un réglage spécifique

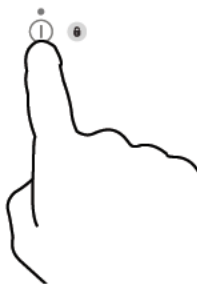
OU



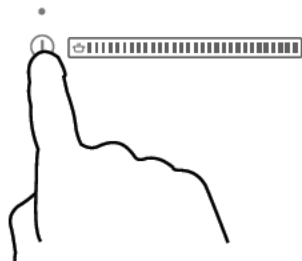
glissez votre doigt le long du sélecteur.

UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

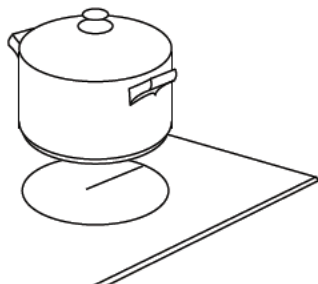
Pour démarrer la cuisson



- ① Touchez à la commande COOKTOP ON/OFF pendant 2 secondes. Un témoin blanc s'allumera au-dessus de la commande.



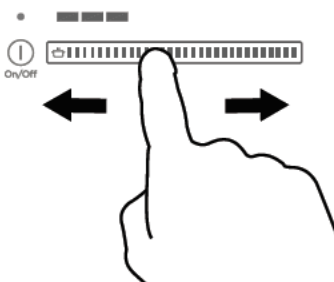
- ② Touchez à la commande COOKING ZONE ON/OFF de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Un témoin blanc s'allumera au-dessus de la commande.



- ③ Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson.
- Veillez à ce que la partie inférieure de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et sèches.

IMPORTANT!

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



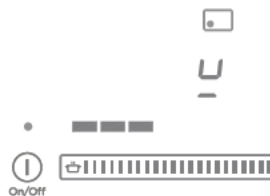
- ④ Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant au sélecteur de réglage ou en glissant votre doigt sur celui-ci.
- Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans les 20 secondes, la surface de cuisson s'éteindra automatiquement. Recommencez à partir de l'étape 1.
 - Vous pouvez modifier le réglage de chaleur à n'importe quel moment pendant la cuisson.

UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

SI clignote en alternance avec le réglage de chaleur sur un afficheur

Ceci signifie que :

- vous n'avez pas placé la casserole sur la bonne zone de cuisson ou
- la casserole que vous utilisez n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou
- la casserole est trop petite ou centrée de façon incorrecte sur la zone de cuisson.



La chaleur est générée uniquement lorsqu'une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson.

La surface de cuisson s'éteindra automatiquement après 10 minutes si aucune casserole appropriée n'est placée sur celle-ci.

Zone de cuisson double (modèles CI365DTB uniquement)

Lors de l'utilisation d'une petite casserole sur la zone de cuisson double, assurez-vous de centrer la casserole afin que la zone intérieure la détecte. Si la casserole recouvre la zone extérieure, cette dernière s'activera automatiquement.

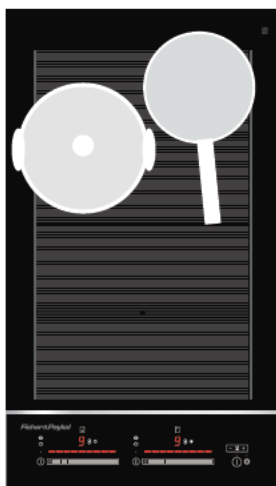
Zones Intelligentes (modèles CI122DTB et CI244DTB uniquement)

Les zones intelligentes sont de grande taille. Vous pouvez placer plusieurs petites casseroles sur la zone intelligente, qui les détectera comme étant une grande casserole.

IMPORTANT!

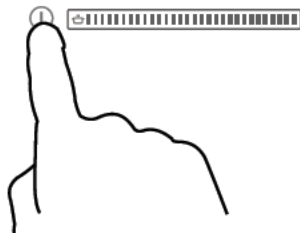
La totalité de la zone intelligente est activée lorsqu'une casserole est détectée. Cela signifie que les autres articles magnétisables (tels que les ustensiles) placés dans la zone de cuisson chaufferont.

Ne laissez jamais d'ustensiles ou d'autres articles magnétisables sur votre surface de cuisson.

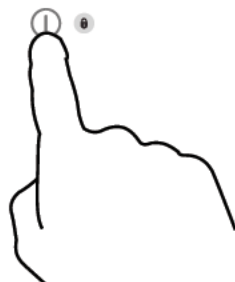


UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

Lorsque vous terminez de cuisiner



- ① Éteignez la zone de cuisson en touchant à la commande COOKING ZONE ON/OFF.



- ② Éteignez la totalité de la surface de cuisson en touchant à la commande COOKTOP ON/OFF.



H




- ③ 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.

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation accidentelle (par exemple, l'activation accidentelle des zones de cuisson par un enfant).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes à l'exception de COOKTOP ON/OFF sont désactivées.




Pour verrouiller les commandes

- ① Assurez-vous que la surface de cuisson est allumée, mais qu'aucune zone de cuisson n'est en cours d'utilisation.
 - ② Touchez à la commande de verrouillage  pendant 5 secondes. Le témoin blanc s'allume au-dessus de la commande pour indiquer que les commandes sont verrouillées.
- Remarque : la surface de cuisson s'éteindra automatiquement après 20 secondes, mais les commandes seront toujours verrouillées lorsque vous remettrez en marche la surface de cuisson.

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

Pour déverrouiller les commandes

- ① Assurez-vous que la surface de cuisson est allumée.
- ② Touchez à la commande de verrouillage  pendant 3 secondes. Le témoin blanc s'éteindra au-dessus de la commande.
- ③ Vous pouvez alors commencer à utiliser votre surface de cuisson.

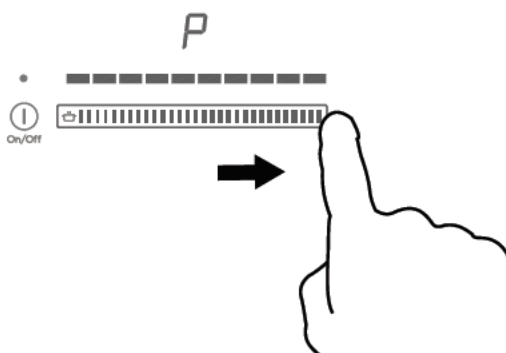
Utilisation de la fonction Puissance Optimale

Cette fonction vous permet de saisir la viande ou de faire bouillir un liquide très rapidement. Une zone de cuisson en mode Puissance Optimale utilise plus de 100 % de sa puissance pour permettre une augmentation de température importante.

IMPORTANT!

La fonction Puissance Optimale chauffe les aliments et les liquides très rapidement. Ne laissez pas la surface de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation de cette fonction.

Pour utiliser une zone de cuisson en mode Puissance Optimale



- ④ Pendant que la zone de cuisson est allumée, touchez ou glissez le doigt sur le sélecteur de réglage pour choisir le dernier réglage à droite, jusqu'à ce que **P** s'affiche.

Lorsque la fonction Puissance Optimale est activée



- La zone de cuisson sera en mode Puissance Optimale (plus de 100 %) pendant 10 minutes, puis **P** clignotera pendant quelques secondes avant que la zone de cuisson réduise automatiquement la chaleur au réglage **9** (100 %).

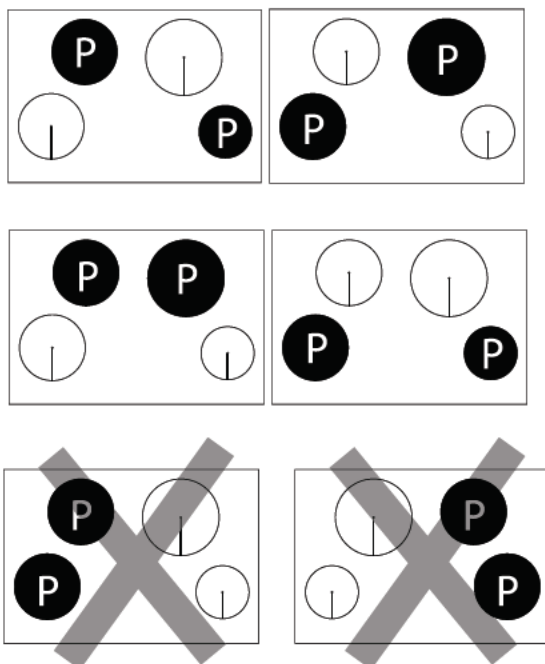
Pour désactiver le réglage Puissance Optimale

Touchez ou glissez le doigt sur le sélecteur de réglage pour choisir un nouveau réglage ou **0** pour éteindre la zone de cuisson.

UTILISATION DES FONCTIONS SPÉCIALES DE VOTRE SURFACE DE CUISSON

Remarque :

- Vous pouvez régler deux (CI244DTB et CI304DTB) ou trois (CI365DTB) zones de cuisson en mode Puissance Optimale, à condition qu'elles ne soient pas l'une devant l'autre. Par exemple :





Modèle CI304DTB illustré comme exemple

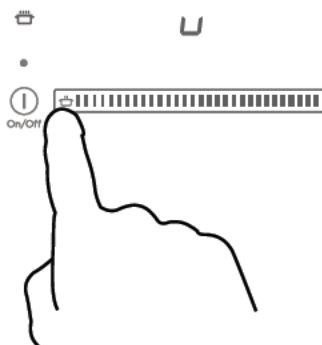
- Si une zone de cuisson est réglée en mode Puissance Optimale et que vous sélectionnez accidentellement une deuxième zone de cuisson située immédiatement devant ou derrière en la réglant également en mode Puissance Optimale, la première zone de cuisson vous avertira que cette configuration n'est pas possible en affichant un P clignotant, puis elle réduira automatiquement son niveau de puissance.
- Lorsqu'une zone de cuisson est réglée en mode Puissance Optimale, il est possible que la zone de cuisson située immédiatement devant ou derrière réduise automatiquement sa puissance.
- La fonction Puissance Optimale n'est pas disponible lors de l'utilisation de zones de cuisson combinées.

Utilisation de la fonction Chaleur Douce

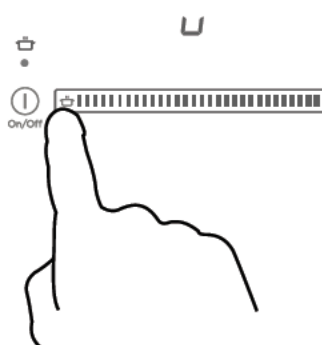
L'appareil propose deux réglages Chaleur Douce.

- Le réglage Chaleur Douce Moyenne  est idéal pour conserver au chaud les aliments cuits et réchauffer doucement les aliments délicats.
- Le réglage Chaleur Douce Faible  est idéal pour les tâches de cuisson délicates (comme fondre le chocolat), car la zone de cuisson produira de manière continue une chaleur douce très faible.

Pour utiliser une zone de cuisson en mode Chaleur Douce



- ① Pendant que la zone de cuisson est allumée, touchez au réglage Chaleur Douce sur le sélecteur de réglage.
- Le témoin du **réglage Chaleur Douce Moyenne** s'allumera au-dessus et l'afficheur indiquera **U**.



- ② Si vous souhaitez utiliser le **réglage Chaleur Douce Faible**, touchez de manière prolongée au réglage Chaleur Douce sur le sélecteur de réglage.
- Le témoin du **réglage Chaleur Douce Faible** s'allumera au-dessus et le témoin du réglage Chaleur Douce Moyenne s'éteindra.

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

- ① Touchez à la commande COOKING ZONE ON/OFF pour éteindre la zone de cuisson.
- ② Touchez de nouveau à la commande COOKING ZONE ON/OFF pour rallumer la zone de cuisson.
- ③ Suivez les étapes ci-dessus pour sélectionner le réglage Chaleur Douce de votre choix.

Pour désactiver le réglage Chaleur Douce

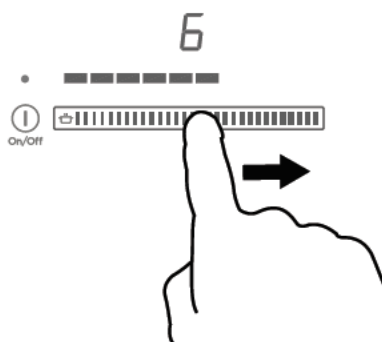
Touchez à la commande COOKING ZONE ON/OFF pour éteindre la zone de cuisson.

Utilisation de la fonction Réduction Automatique de la Chaleur

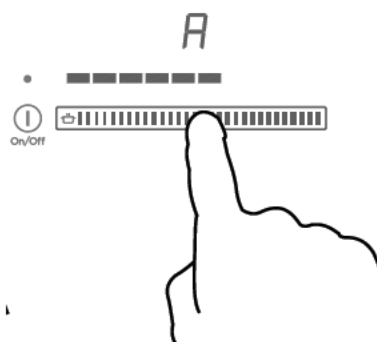
Les zones de cuisson utilisant cette fonction permettent de :

- chauffer d'abord rapidement les aliments ou les liquides au réglage le plus élevé
- réduire ensuite automatiquement la chaleur à un réglage inférieur présélectionné pour bien cuire les aliments.

Pour utiliser une zone de cuisson en mode Réduction Automatique de la Chaleur

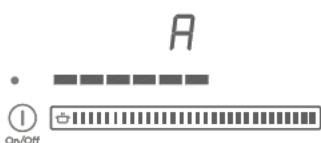


- 1 Pendant que la zone de cuisson est allumée, touchez ou glissez le doigt sur le sélecteur de réglage pour choisir le niveau auquel la zone de cuisson réduira la chaleur automatiquement. **Ne soulevez pas votre doigt.**



- 2 Maintenez votre doigt sur la commande pendant 3 secondes jusqu'à ce que la lettre **A** commence à clignoter, en alternance avec la température que vous avez sélectionnée.
 - La commande est maintenant réglée et vous pouvez retirer votre doigt.

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. Consultez le tableau ci-dessous.



Ensuite, 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.

- Si vous souhaitez utiliser un réglage de chaleur plus faible ou élevé que celui initialement sélectionné, glissez simplement 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.

RÉGLAGE DE CHALEUR PLUS FAIBLE PRÉSÉLECTIONNÉ	DURÉE APPROXIMATIVE AU RÉGLAGE LE PLUS ÉLEVÉ
1	40 secondes
2	1 minute
3	2 minutes
4	3 minutes
5	4 minutes
6	7 minutes
7	2 minutes
8	3 minutes

Pour désactiver 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.

Remarque :

- Les fonctions Réduction Automatique de la Chaleur et Puissance Optimale ne peuvent pas être utilisées en même temps. Si vous activez la fonction Puissance Optimale pendant que la fonction Réduction Automatique de la Chaleur est déjà activée, cette dernière sera désactivée et la fonction Puissance Optimale demeurera activée.

Utilisation de la minuterie

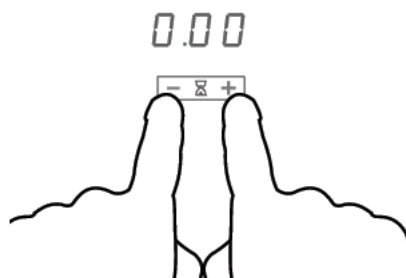
Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur, même lorsque la surface de cuisson n'est pas en cours d'utilisation.
- Vous pouvez l'utiliser pour régler des minuteries individuelles pour plusieurs zones de cuisson en cours d'utilisation.
- 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.

Utilisation de la minuterie comme minuteur

SI vous n'utilisez aucune zone de cuisson

Vous pouvez régler le minuteur lorsque vous n'utilisez aucune zone de cuisson. La surface de cuisson s'éteindra automatiquement 20 secondes après le réglage de la durée, mais la minuterie continuera le compte à rebours. Pour modifier ou annuler le réglage de minuteur, vous devrez rallumer la surface de cuisson. Consultez 'Pour modifier ou annuler un réglage de minuterie'.



- ① Assurez-vous que la surface de cuisson est allumée.
Touchez aux commandes - et + de la minuterie en même temps. 0.00 apparaîtra dans l'afficheur de minuteur.
- ② Le sablier ⌚ s'allumera.



- ③ Réglez la durée.
 - Conseil : les minutes défilent plus rapidement si vous touchez de manière prolongée à - ou +.



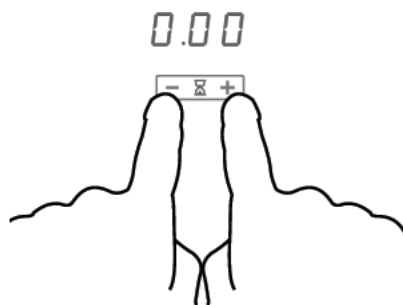
- ④ Le compte à rebours commence quelques secondes après le réglage de la durée. L'afficheur indiquera la durée restante en heures et minutes, ou si la durée est inférieure à 10 minutes, en minutes et secondes.

Lorsque la durée réglée est écoulée 0.00 clignotera et la minuterie émettra des bips. Touchez à la commande - ou + pour arrêter les bips.
N'oubliez pas que la totalité de la surface de cuisson s'éteint lorsque vous touchez à la commande COOKTOP ON/OFF!

Utilisation de la zone de cuisson après le réglage du minuteur

Si vous commencez à utiliser une zone de cuisson après le réglage du minuteur, ce dernier continuera le compte à rebours.

Réglage du minuteur pendant l'utilisation d'une ou plusieurs zones de cuisson



- ① Pour régler le minuteur pendant qu'une ou plusieurs zones de cuisson sont déjà en cours d'utilisation, touchez à plusieurs reprises aux commandes - et + de la minuterie en même temps pour faire défiler les minuteries individuelles ⌚ des zones de cuisson jusqu'à ce que le sablier ⌚ s'allume. 0.00 apparaîtra de manière continue dans l'afficheur de minuteur.

(Par exemple, si vous avez 5 zones de cuisson, vous devez toucher à 6 reprises aux commandes - et + de la minuterie en même temps.)



- ② Réglez la durée.
- Conseil : les minutes défilent plus rapidement si vous touchez de manière prolongée à - ou +.

29



- ③ 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

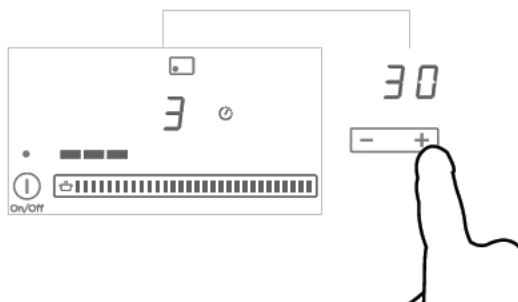
0.00 clignotera et la minuterie émettra des bips. Touchez à la commande - ou + pour arrêter les bips.

N'oubliez pas que la totalité de la surface de cuisson s'éteint lorsque vous touchez à la commande COOKTOP ON/OFF!

Réglage de la minuterie pour des zones de cuisson individuelles

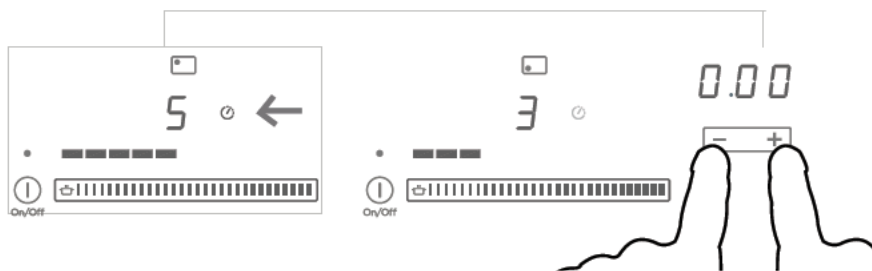


- 1 Assurez-vous que la ou les zones de cuisson pour lesquelles vous souhaitez régler la minuterie sont en cours d'utilisation.
- 2 Touchez aux commandes - et + de la minuterie en même temps jusqu'à ce que le témoin de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
 - Remarque : seuls les témoins des zones de cuisson en cours d'utilisation défilent sur l'afficheur.

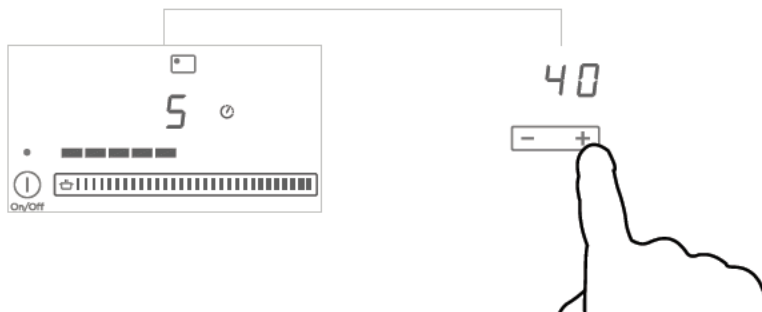


- 3 Réglez la durée.

Vous pouvez maintenant continuer de régler la minuterie pour des zones de cuisson supplémentaires :



- 4 Faites défiler les zones, en touchant aux commandes - et + de la minuterie en même temps jusqu'à ce que le témoin de minuterie de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- Remarque : le témoin de la zone de cuisson précédemment réglée s'allumera faiblement, afin d'indiquer que la minuterie est réglée et que le compte à rebours est commencé pour cette zone de cuisson.



③ Réglez la durée.

Vous pouvez régler des durées différentes pour chacune des zones de cuisson.

Réglage du minuteur lorsque d'autres minuteries sont réglées

- ① Touchez à plusieurs reprises aux commandes - et + de la minuterie en même temps pour faire défiler les minuteries individuelles 🕒 des zones de cuisson jusqu'à ce que le sablier ⏳ s'allume. 0.00 apparaîtra de manière continue dans l'afficheur de minuteur.
- ② Touchez aux commandes - et + pour régler la minuterie. Le compte à rebours commence alors. Veuillez noter que les témoins des zones de cuisson précédemment réglées s'allumeront faiblement, afin d'indiquer que les minuteries sont réglées et que leur compte à rebours est commencé.

Lorsque la minuterie est réglée

- Si plusieurs minuteries sont réglées (y compris le minuteur), le témoin correspondant à la zone de cuisson ou au minuteur dont le réglage de durée restante est le plus court s'allumera vivement. Les autres témoins de minuterie s'allumeront faiblement.

Pour vérifier la durée restante d'une autre zone de cuisson :

- Touchez aux commandes - et + de la minuterie en même temps et répétez jusqu'à ce que le témoin de la zone de cuisson souhaitée s'allume vivement.

Lorsque la durée réglée est écoulée

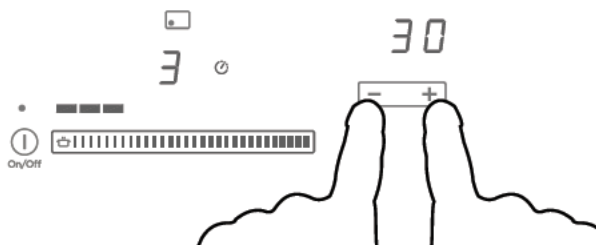
- 0.00 clignotera dans l'afficheur de minuteur.
- La minuterie émettra des bips.
Touchez à la commande - ou + pour arrêter les bips.
Le témoin de minuterie de la zone de cuisson correspondante s'éteindra. L'afficheur indiquera 0.

Si la minuterie est toujours réglée et continue le compte à rebours pour une autre zone de cuisson

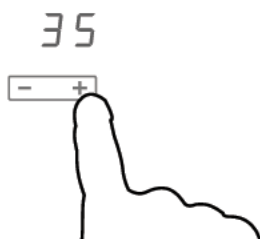
Le temps de cuisson de la minuterie dont la durée restante est la plus courte s'affichera et le témoin de minuterie correspondant s'allumera vivement.

UTILISATION DES FONCTIONS SPÉCIALES DE VOTRE SURFACE DE CUISSON

Pour modifier ou annuler un réglage de minuterie



- ① Pendant que la surface de cuisson est allumée, touchez à plusieurs reprises aux commandes - et + de la minuterie en même temps jusqu'à ce que le témoin de la zone de cuisson souhaitée s'allume vivement.



- ② Pour le modifier :
Réglez la nouvelle durée.

OU



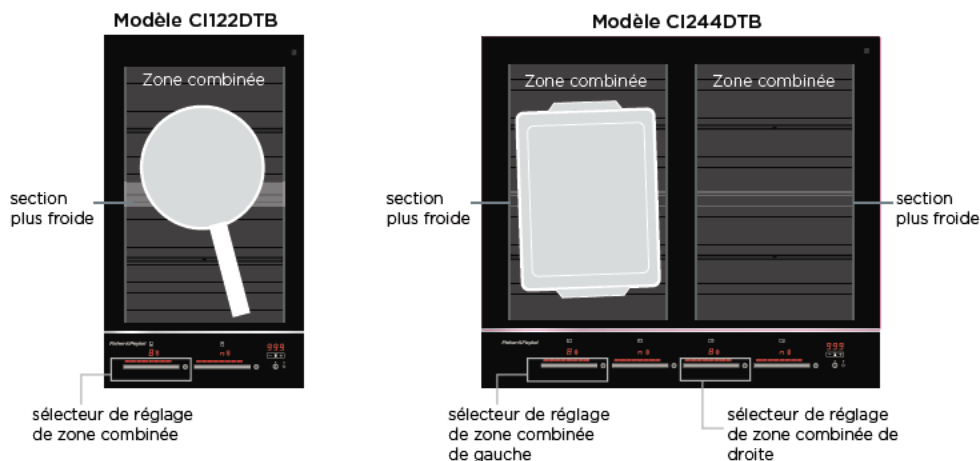
- ② Pour l'annuler :
Touchez à la commande - de la minuterie jusqu'à ce que l'afficheur de minuteur indique 0.

Utilisation de zones combinées (modèles CI122DTB et CI244DTB SmartZone uniquement)

- La fonction de zone combinée vous permet d'utiliser deux zones intelligentes en même temps pour obtenir une plus grande surface de cuisson. Vous devrez placer la ou les casserole(s) de manière à recouvrir les deux zones de cuisson.
- Il pourrait y avoir une section plus froide au centre de la surface de cuisson, entre les zones de cuisson. Vous pourriez avoir à répartir les aliments dans la casserole pour assurer une cuisson uniforme.
- Lors de l'utilisation de zones combinées, il n'est pas possible d'utiliser la fonction Puissance Optimale.

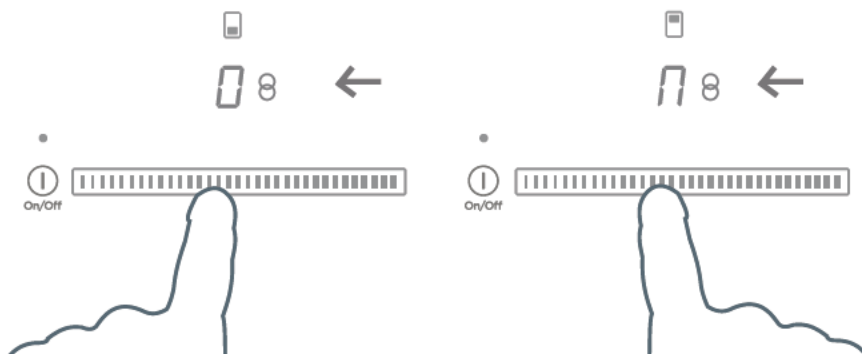
IMPORTANT!

Pour cette fonction, vous pouvez uniquement utiliser une zone de cuisson avec celle située directement derrière. Il n'est pas possible d'utiliser cette fonction avec des zones de cuisson côte à côte.

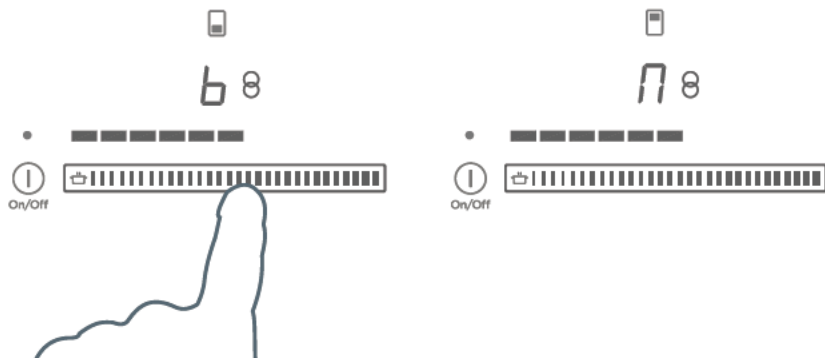


Pour sélectionner la fonction de zone combinée

- ① Placez la casserole sur la surface de cuisson au-dessus des deux zones que vous souhaitez utiliser, en recouvrant les deux zones de cuisson (comme illustré ci-dessus). Allumez les deux zones de cuisson.



- ② Touchez aux sélecteurs de réglage (n'importe où) des deux zones de cuisson en même temps. Le témoin de zone combinée s'allumera dans les deux fenêtres de commande. 8 apparaîtra dans l'afficheur de gauche, 7 dans l'afficheur de droite.



- ③ Utilisez le sélecteur de réglage de gauche pour choisir le réglage de chaleur de la zone combinée. Le réglage de chaleur s'affichera uniquement dans la fenêtre de commande de la zone de cuisson de gauche, mais le témoin de réglage s'allumera sur les deux zones de cuisson. Le sélecteur de droite indiquera 7.

SI aucune casserole n'est détectée



Si aucune casserole n'est détectée sur l'une ou l'autre des zones de cuisson, l'afficheur de gauche alternera entre le réglage sélectionné et 4. Le sélecteur de droite indiquera 7.

Si aucune casserole n'est détectée sur une zone de cuisson :
L'afficheur de gauche indiquera toujours la température sélectionnée et l'afficheur de droite indiquera toujours \overline{H} .

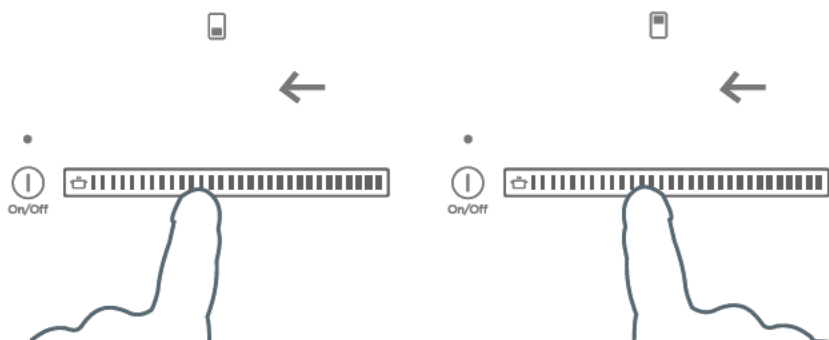
Si aucune casserole n'est détectée après 10 minutes :

- la fonction de zone combinée sera désactivée.
- la zone de cuisson sans casserole détectée s'éteindra.
- la zone de cuisson restante continuera de chauffer au réglage de chaleur sélectionné.

Utilisation de la cuisson automatique en mode de zone combinée

- ① Combinez les zones de cuisson en touchant aux deux sélecteurs (n'importe où) simultanément.
- ② Utilisez le sélecteur de réglage de gauche pour sélectionner le réglage de chaleur.
- ③ Maintenez votre doigt sur la commande au réglage de chaleur sélectionné jusqu'à ce qu'un \overline{H} clignote en alternance avec le réglage sélectionné.

Pour désactiver le mode de zone combinée



Touchez en même temps aux sélecteurs de réglage des deux zones de cuisson combinées.
Les témoins de zone combinée s'éteignent.

Remarque : Faire glisser le doigt vers \overline{H} ne désactivera pas le mode de zone combinée.

Remarque : La désactivation du mode de zone combinée désactivera également la minuterie pour les zones de cuisson concernées.

Utilisation de la minuterie en mode de zone combinée :

Vous pouvez régler une seule minuterie pour la zone de cuisson combinée. Consultez 'Réglage de la minuterie'.

Le témoin de minuterie \overline{H} apparaîtra dans les deux afficheurs.

IMPORTANT!

Soyez prudent lors de la friture : l'huile et les matières grasses chauffent très rapidement, plus particulièrement lors de l'utilisation de la fonction Puissance Optimale. À des températures extrêmement élevées, l'huile et les matières grasses peuvent s'enflammer spontanément, ce qui représente un sérieux risque d'incendie.

Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez le réglage de température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire les temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de gras pour accélérer le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à un réglage élevé et réduisez la température lorsque les aliments sont bien cuits.

Pour faire mijoter les aliments et cuire le riz

- Les aliments sont mijotés sous le point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque les bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Ce type de cuisson est idéal pour préparer des soupes délicieuses et des ragoûts tendres, car il permet aux saveurs de se propager sans cuire les aliments de façon excessive. Vous devez également cuire les sauces aux œufs et les sauces épaissies à la farine sous le point d'ébullition.
- Certaines tâches, telles que la cuisson du riz avec la méthode par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé pour permettre aux aliments de cuire convenablement pendant la durée recommandée.

Grillage des steaks

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

- ① Laissez la viande à la température de la pièce pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
- ② Faites chauffer une poêle à fond épais.
- ③ Appliquez de l'huile sur les deux côtés du steak. Appliquez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis déposez la viande dans cette dernière.
- ④ Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. La durée de cuisson exacte dépend de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. La durée peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour vérifier le niveau de cuisson : plus il est ferme, plus il sera 'bien cuit'.
- ⑤ Déposez le steak dans une assiette tiède pendant quelques minutes pour l'attendrir avant de le servir.

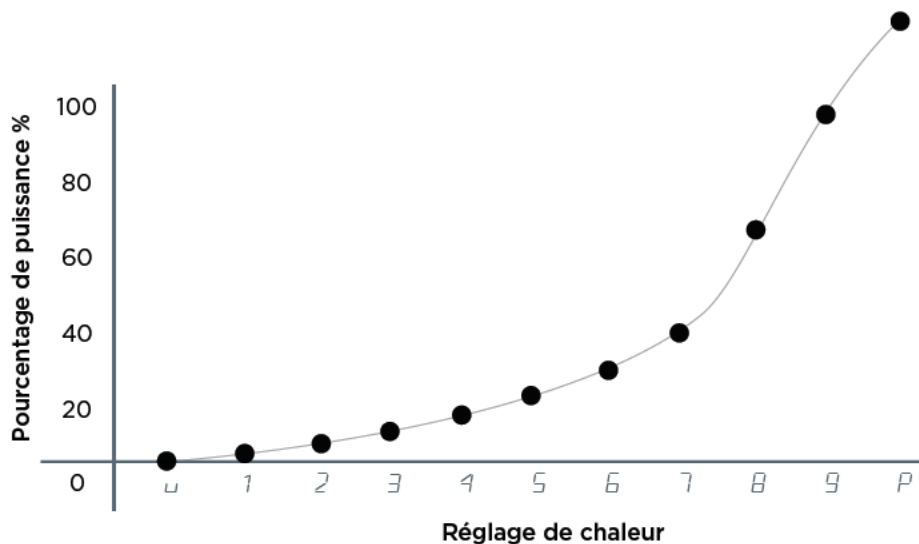
Pour sauter des aliments

- Lors de la cuisson de sautés, assurez-vous de bien soulever la poêle de la surface au moment de remuer les ingrédients. Le déplacement de la poêle sur la surface de cuisson pourrait l'égratigner.
- ① Choisissez un wok à fond plat compatible avec la cuisson par induction ou une grande poêle à frire.
 - ② Préparez tous les ingrédients et équipements nécessaires. Le sauté doit se faire rapidement. Pour la cuisson d'une grande quantité d'aliments, faites cuire plusieurs quantités plus petites.
 - ③ Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillerées à table d'huile.
 - ④ Faites cuire la viande en premier, puis mettez-la de côté en veillant à la garder au chaud.
 - ⑤ Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils seront chauds mais toujours croquants, réglez la zone de cuisson à un réglage plus faible, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
 - ⑥ Remuez doucement les ingrédients pour vous assurer qu'ils soient bien cuits.
 - ⑦ Servez immédiatement.



RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

Réglages de chaleur

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






RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

RÉGLAGE DE CHALEUR	PRATIQUE POUR
u 	<ul style="list-style-type: none">chauffer délicatement de petites quantités d'aliments
	<ul style="list-style-type: none">faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui fondent rapidement
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">mijoter à feu douxchauffer lentement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">réchauffermijoter rapidementcuire le riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">faire des crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">sauter des alimentscuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">faire des sautésgrilleramener la soupe à ébullition
P	<ul style="list-style-type: none">faire bouillir l'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

QUELLE PIÈCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
<p>Saletés quotidiennes sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par des aliments ou déversements non sucrés sur le verre)</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale. ② Appliquez le nettoyant à surface de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant!). ③ Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. ④ Rétablissez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque vous interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson, aucun témoin '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.
<p>Débordements, aliments fondus et déversements d'aliments sucrés sur le verre</p>	<p>Nettoyez-les immédiatement avec une pelle à poisson, une palette ou un grattoir à lame conçu pour les surfaces de cuisson en verre céramique, mais faites attention aux zones de cuisson brûlantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> ① Interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale. ② Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et grattez la salissure ou le déversement vers une section non chauffée de la surface de cuisson. ③ Nettoyez la salissure ou le déversement avec une lavette ou un essuie-tout. ④ Suivez les étapes 2 à 4 de la section 'Saletés quotidiennes 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.
<p>Déversement sur les commandes tactiles et la bande en acier inoxydable</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale. ② Absorbent le déversement. ③ Essuyez la zone de commande tactile à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et propre. ④ Utilisez un essuie-tout pour essuyer la zone jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche. ⑤ Rétablissez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de 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. Assurez-vous d'essuyer 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 autorisé ou l'assistance à la clientèle.
Les commandes tactiles sont inopérantes.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Consultez la section 'Utilisation de votre surface de cuisson à induction' pour les instructions.
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.	Veillez à ce que la zone de commande tactile soit sèche et utilisez la partie arrondie de votre doigt pour toucher les commandes.
Le verre est égratigné.	Les bords de l'ustensile de cuisson sont irréguliers.	Utilisez un ustensile de cuisson avec un fond plat et lisse. Voir 'Choix d'un ustensile de cuisson approprié'.
	Des produits nettoyants ou tampons à récurer abrasifs et inappropriés sont utilisés.	Voir 'Entretien et nettoyage'.
Certains ou tous les afficheurs clignotent en indiquant  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.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes. L'afficheur de réglage de chaleur s'active, mais  ne clignote pas lorsque je retire une casserole.  apparaît dans l'afficheur de minuterie lorsque j'allume la surface de cuisson.	La surface de cuisson est en mode 'Démonstration'.	Communiquez avec l'assistance à la clientèle ou un centre de service autorisé.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Certaines casseroles peuvent produire des bruits de crépitement ou cliquetis.	Ces bruits peuvent être causés par la structure de votre ustensile de cuisson (les couches de métaux différents vibrent différemment).	Il est normal que les ustensiles de cuisson produisent ces bruits. Il ne s'agit pas d'un problème de fonctionnement.
La surface de cuisson produit un léger bourdonnement lorsque vous l'utilisez avec un réglage de chaleur élevé (plus particulièrement en mode Puissance Optimale).	Ce bruit est causé par la technologie de cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit doit être atténué ou disparaître complètement lorsque vous réduisez le réglage de chaleur.
La surface de cuisson produit un bruit de ventilateur.	Le ventilateur de refroidissement intégré de votre surface de cuisson a été activé pour empêcher les circuits électroniques de surchauffer. Il peut continuer de fonctionner même après l'arrêt de la surface de cuisson.	Ceci est normal et aucune action n'est requise. N'interrompez pas l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale pendant que le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et \underline{U} apparaît dans l'afficheur.	La surface de cuisson ne détecte pas la casserole, car elle n'est pas conçue pour la cuisson par induction.	Utilisez une casserole conçue pour la cuisson par induction. Consultez la section 'Choix d'un ustensile de cuisson approprié'.
	La surface de cuisson ne détecte pas la casserole, car elle est trop petite ou centrée de façon incorrecte sur la zone de cuisson.	Centrez la casserole et veillez à ce que la taille du fond corresponde à celle de la zone de cuisson.
J'ai verrouillé le panneau de commande pendant que deux zones de cuisson étaient combinées et la surface de cuisson ne s'est pas éteinte.	Cela est normal. Les zones de cuisson seront inactives, mais les témoins demeureront allumés.	Déverrouillez les commandes, désactivez les zones combinées (en touchant aux deux sélecteurs de réglage simultanément), puis verrouillez de nouveau la surface de cuisson.
P clignote dans l'afficheur lorsque vous tentez d'activer la fonction Puissance Optimale.	La fonction Puissance Optimale est temporairement indisponible, car la surface de cuisson doit se protéger de la surchauffe.	Laissez la surface de cuisson refroidir.
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.	Veillez noter 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 autorisé ou l'assistance à la clientèle pour fournir les informations du code d'erreur.

GARANTIE ET RÉPARATION

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

Vérifiez les points que vous pouvez contrôler vous-même. Consultez les instructions d'installation et le guide d'utilisation pour vous assurer que :

- ① Votre produit est installé correctement.
- ② 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 autorisé ou de l'assistance à la clientèle, ou contactez-nous par l'entremise de notre site Web www.fisherpaykel.com.

Pour nous contacter

Pour obtenir des pièces de remplacement ou de l'aide au sujet de cet appareil, appelez à ce numéro :

Sans frais : 1 888 9 FNP USA (1 888 936 7872)

ou écrivez à cette adresse :

Fisher & Paykel Appliances Inc.
695 Town Center Drive,
Suite 180 Costa Mesa,
CA 92626-1902
États-Unis

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 _____

Banlieue _____

Ville _____

Pays _____

FISHERPAYKEL.COM

Droit d'auteur © Fisher & Paykel Appliances. 2017. Tous droits réservés.

Les caractéristiques de produit présentées dans ce livret 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. Nous vous recommandons de vérifier auprès de votre détaillant que ce livret décrit le produit actuellement disponible.

US CA

591211D 10.17