

---

# SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

## PREMIÈRE UTILISATION

---

Apprenez à connaître votre appareil	36
Ustensiles de cuisine	40
Utilisation de la surface de cuisson	41
SmartZone	44
Régler les minuteries	45
Arrêt automatique	48
Maintenir la performance de cuisson	49

**FISHER & PAYKEL**

US CA

## **SURFACE DE CUISSON À INDUCTION**

---

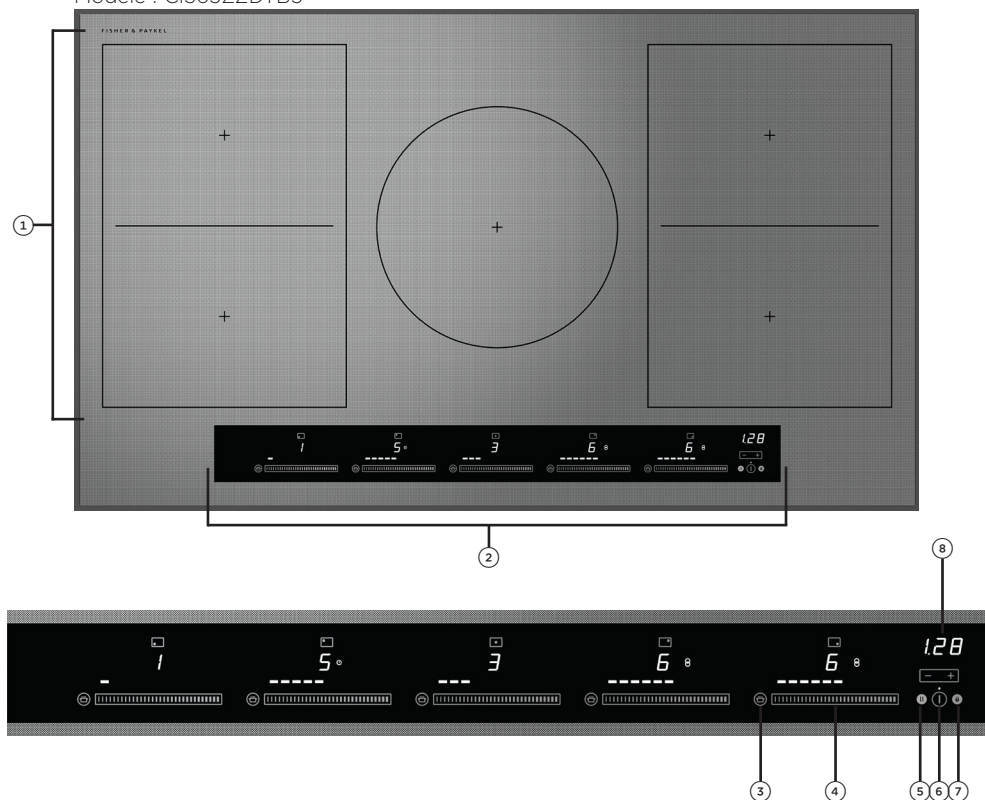
CI365ZZDTB5, CI304ZZDTB5, CI244ZZDTB5, CI122ZZDTB5



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

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

Modèle : CI365ZZDTB5



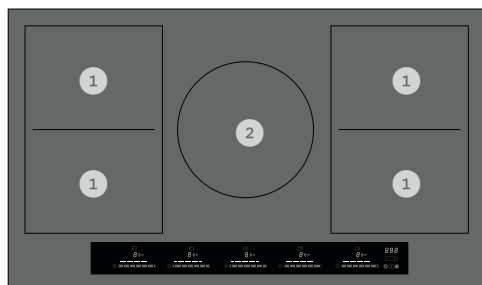
## FONCTIONNALITÉS

- |                       |  |                             |
|-----------------------|--|-----------------------------|
| ① Zones de cuisson    | ④ Réglage de puissance de la zone de cuisson | ⑥ Alimentation marche/arrêt |
| ② Panneau de commande | ⑤ Commande de pause                          | ⑦ Verrouillage des touches  |
| ③ Chaud               |  | ⑧ Minuterie                 |

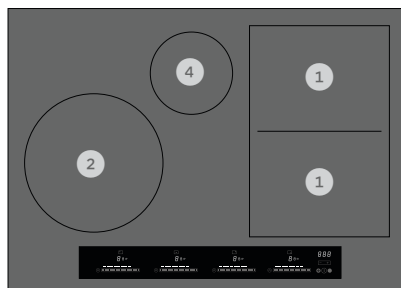
\* La disposition des zones de cuisson varie selon le modèle. Reportez-vous à la page 4.



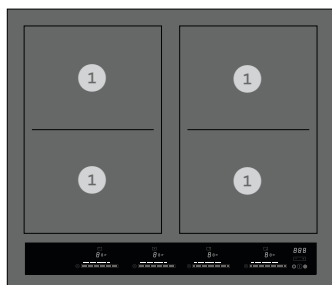
Différents modèles de surface de cuisson présentent des configurations de zones de cuisson variées pour répondre à vos besoins de cuisson.



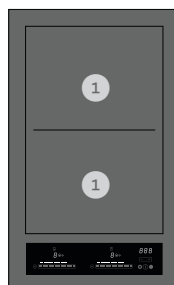
CI365ZZDTB5



CI304ZDTB5



CI244ZZDTB5

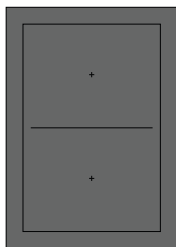


CI122ZDTB5

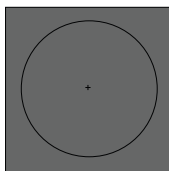


Les différentes zones de cuisson varient en dimensions, puissance et fonctions PowerBoost, afin de vous aider à choisir les meilleurs ustensiles et la zone adaptée à votre cuisson désirée.

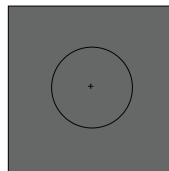
1



2



3



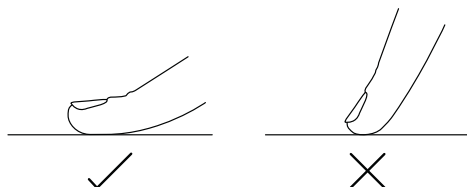
ZONE	DIAMÈTRE DE LA ZONE	PUISSANCE	PUISSANCE MAXIMALE	TAILLE MINIMUM RECOMMANDÉE DE LA POÊLE
1	SmartZone : 210x190 mm	2100 W	3000 W*	120 mm
	SmartZone combinée	3000 W	3700 W*	250 mm
2	250 mm	2300 W	3 000 W*	220 mm
3	145 mm	1400 W	1850 W*	120 mm

\* Puissance maximale lorsqu'activée en mode PowerBoost



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

Afficheur de zone	Description
1-9	Niveaux de puissance
P	Boost d'alimentation
H	Surface chaude
U	Poêle non détectée / Poêle non adaptée à l'induction.
U	Faire fondre
U	Gardez au chaud
bRS	Verrouillé
11	En pause
8	Détecteur de zone combiné
⌚	Minuterie



## Utilisation des contrôles tactiles

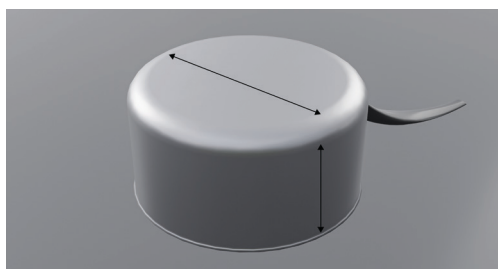
Les commandes réagissent au toucher : assurez-vous d'utiliser la pulpe de votre doigt et non la pointe lorsque vous sélectionnez une fonction.



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

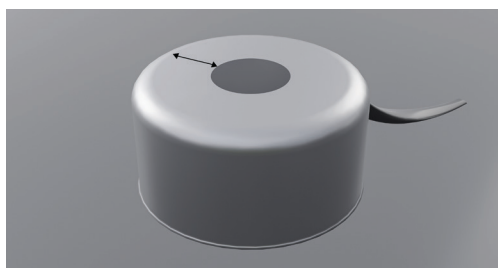
### MATÉRIAUX APPROPRIÉS POUR LES USTENSILES DE CUISINE

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



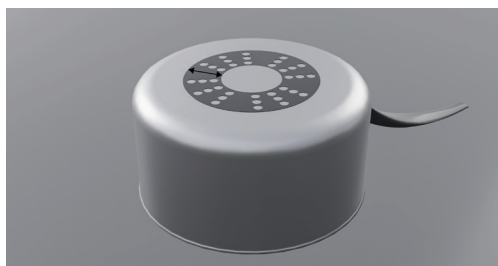
#### Performance de cuisson la plus rapide

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



#### Performance de cuisson moyenne

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



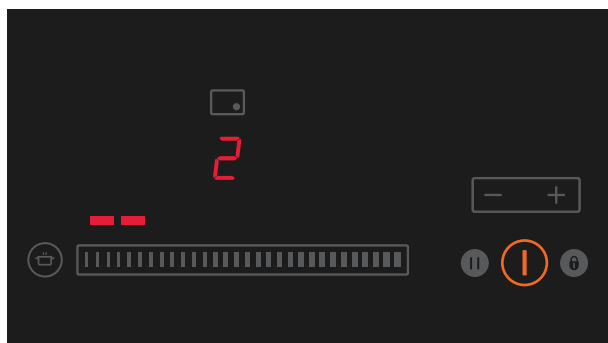
#### Performance de cuisson lente

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



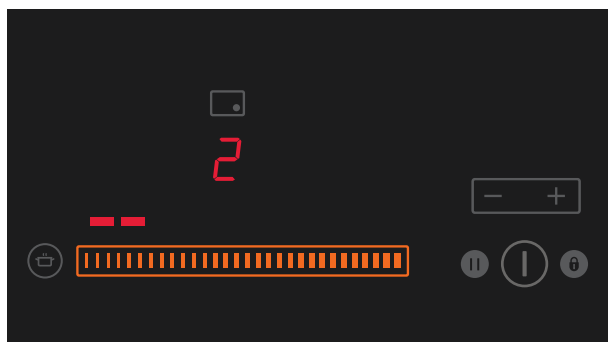
### Pour commencer à cuisiner

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

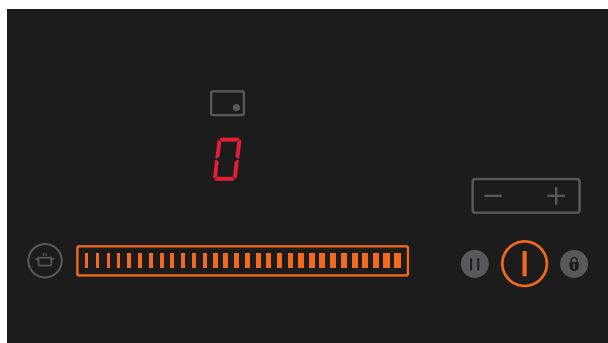


### Activation/désactivation des zones de cuisson

1. Appuyez **SUR MARCHÉ/ARRÊT** ① pour allumer la surface de cuisson. Placez les ustensiles de cuisine sur une zone de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson correspondante sur l'affichage.



3. Appuyez sur le curseur pour sélectionner un réglage de la température de 1 à 9 ou *P* pour PowerBoost.



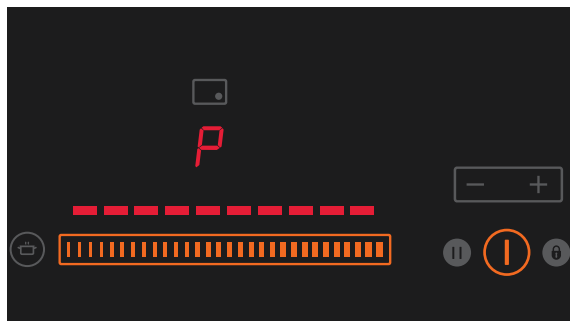
2. Pour éteindre une zone de cuisson, utilisez le curseur pour la régler à 0. Appuyez ensuite sur **MARCHÉ/ARRÊT** ① pour éteindre la surface de cuisson.





## Paramètres de la surface de cuisson

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

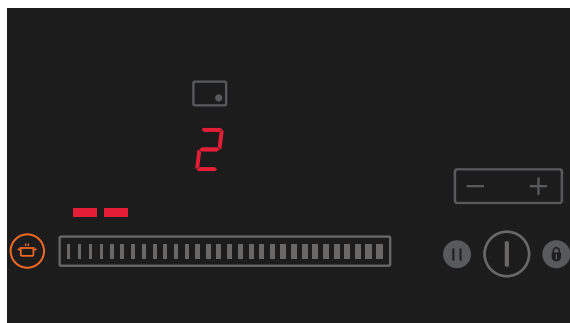


### POWERBOOST

Utilisez **POWERBOOST** pour cuisiner au-dessus de la puissance maximales pendant jusqu'à cinq minutes.

Reprend la chaleur 9 après 5 minutes.

Réglez le curseur au maximum jusqu'à ce que **P** apparaisse sur l'écran. Réduisez ensuite la température pour désactiver **POWERBOOST**.



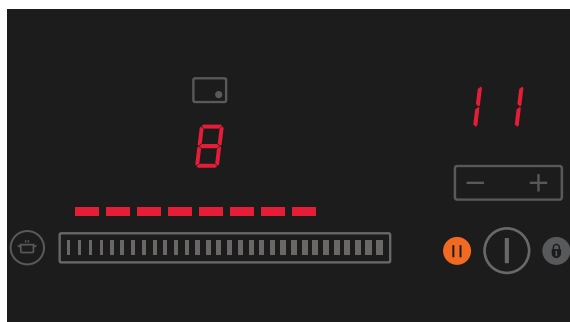
### CHALEUR DOUCE/GARDER AU CHAUD

Utilisez **CHALEUR DOUCE**. Pour faire fondre des aliments comme le chocolat ou le beurre à basse température.

Utilisez **GARDER AU CHAUD** Après la cuisson, maintenez les aliments au chaud à basse température.

Sélectionnez une zone de cuisson, puis appuyez une fois pour la **CHALEUR DOUCE** et deux fois pour **GARDER AU CHAUD**.

Appuyez à nouveau pour l'éteindre.

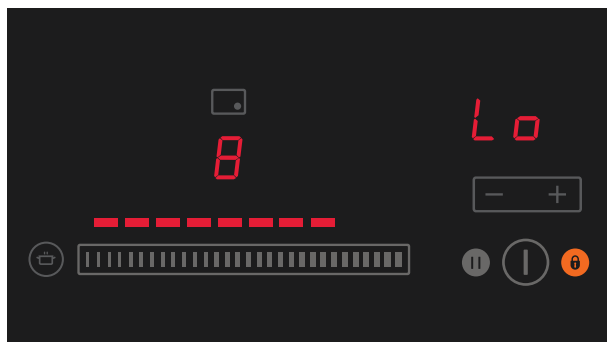


### Mise en pause de toutes les zones de cuisson

Appuyez sur **DÉMARRER/PAUSE** pour mettre la cuisson en pause sur toutes les zones de cuisson en même temps.

L'affichage alternera entre **||** et les réglages de la température enregistrés.

Appuyez sur **DÉMARRER/PAUSE** pour reprendre la cuisson.

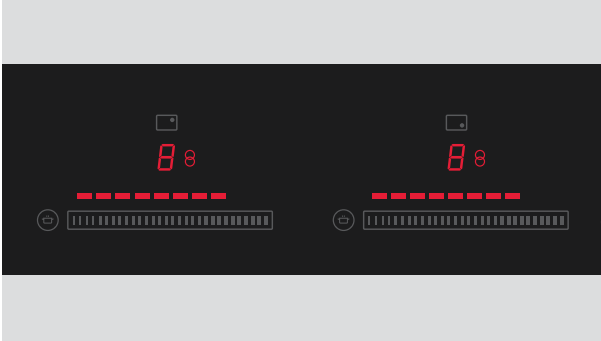


### Verrouillage des commandes

Appuyez et maintenez enfoncé le **VERROUILLAGE** (L) pour bloquer les commandes et éviter toute utilisation accidentelle. Lo s'affichera à l'écran. Appuyez et maintenez enfoncé à nouveau le **VERROUILLAGE** (L) pour déverrouiller.



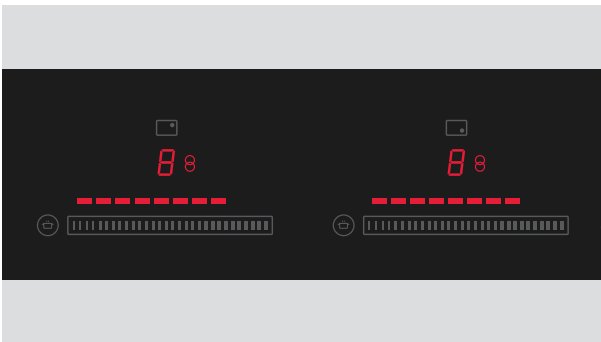
Vous pouvez relier les SmartZones avant et arrière pour créer une grande zone de cuisson avec un contrôle de la température unique. Les SmartZones doivent être réglées à 0 avant le jumelage.



**1.** Appuyez sur les sélecteurs SmartZone avant et arrière et maintenez-les enfoncés jusqu'à ce que l'indicateur SmartZone s'allume.



**2.** Placez vos ustensiles de cuisine sur la zone jumelée, et sélectionnez un réglage de la température de 1 à 9.

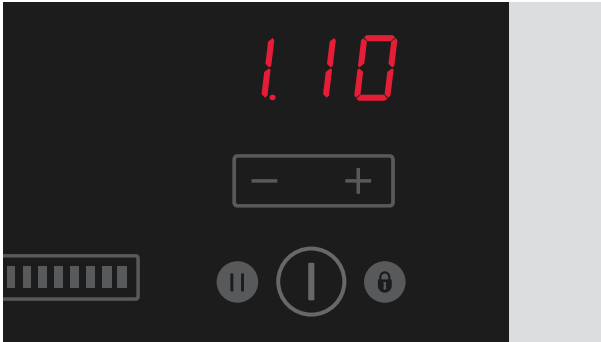


**3.** Pour désactiver le jumelage, appuyez et maintenez enfoncés les sélecteurs SmartZone avant et arrière jusqu'à ce que l'indicateur SmartZone s'éteigne.

## RÉGLER LES MINUTERIES



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



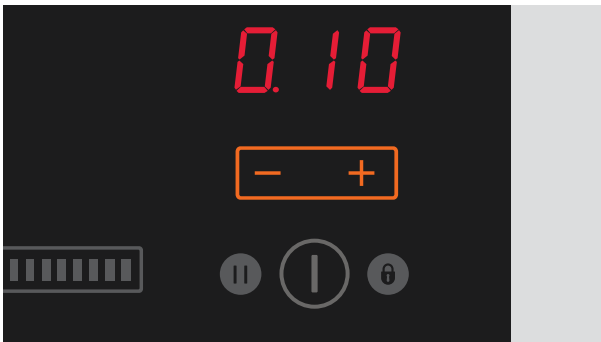
### Comprendre l'affichage

Les heures et les minutes à un chiffre sont affichées à gauche :

- 1,00 + 1 minute/heure.

Les secondes et les minutes à deux chiffres sont affichées à droite:

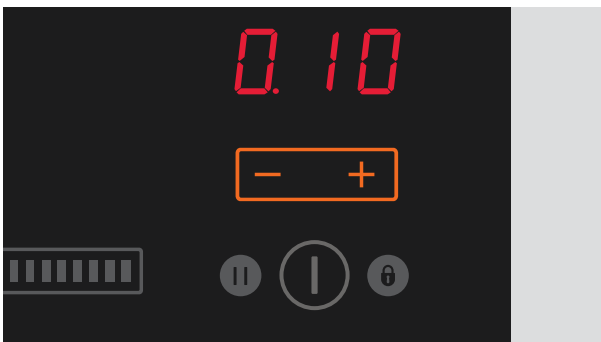
- 0,10 + 10 secondes/minutes.



### Réglage de la minuterie générale

Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, appuyez sur le bouton Timers pour sélectionner la minuterie.

Utilisez PLUS + ou MOINS - pour régler la durée. Le compte à rebours commence après 5 secondes.

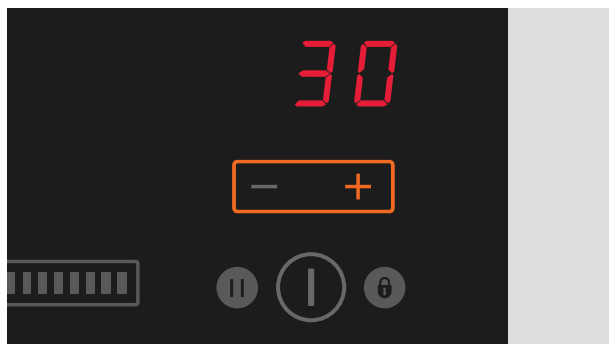


### Réglage d'une minuterie de zone de cuisson

Sélectionnez une zone de cuisson en réglant la chaleur sur le curseur.

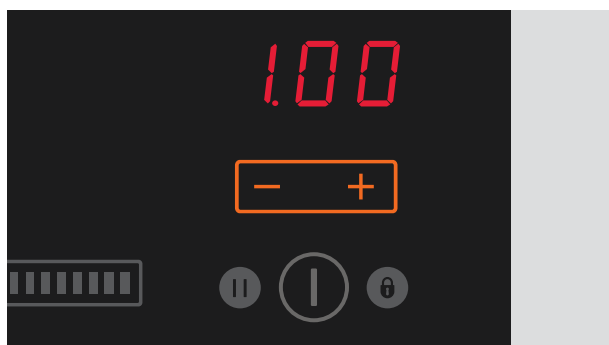
Utilisez PLUS + ou MOINS - pour régler la durée. Le compte à rebours commence après 5 secondes.

## RÉGLER LES MINUTERIES



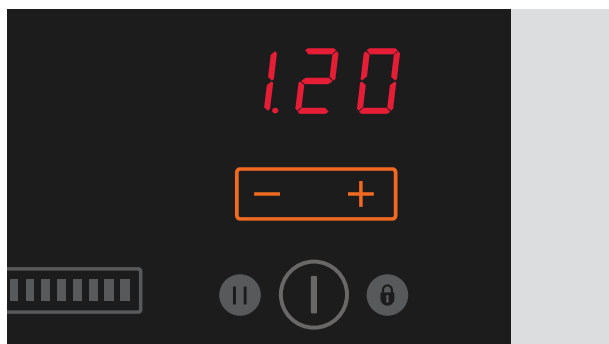
### Paramètres inférieurs à 1 minute

Appuyez sur **+** pour ajouter 10 secondes à la fois.



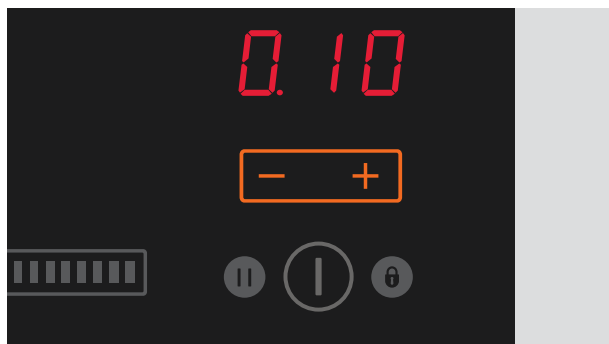
### Réglage de 1 à 9 minutes

Appuyez et maintenez **+** pour ajouter le temps par tranches d'une minute jusqu'à 9:00, puis relâchez le bouton .



### Réglage de 10 minutes à 2 heures

Appuyez et maintenez **+**. Après 9:00, le minuteur augmente par tranches de 10 minutes jusqu'à ce que vous relâchiez le **PLUS** **+** ou atteigniez 2 h (1:59).



### L'ajustement du temps

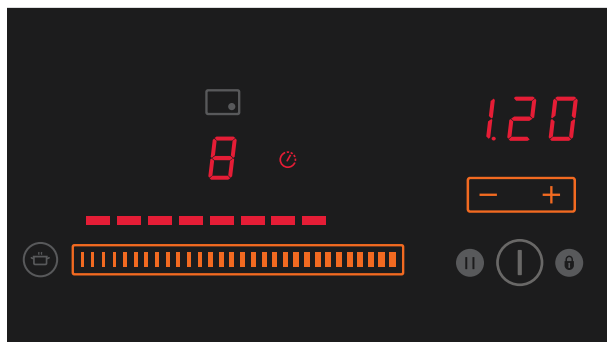
À partir de 10 minutes (0,10), appuyez sur PLUS + ou MOINS - pour ajouter ou retirer du temps par tranche d'une minute.

Appuyez et maintenez la touche PLUS + ou MOINS - pour ajouter ou retirer du temps par tranches de 10 minutes. Libérez le bouton pour arrêter.

## ARRÊT AUTOMATIQUE



La minuterie de la surface de cuisson peut être réglée pour éteindre automatiquement la zone de cuisson après une durée déterminée.



### Paramètres ARRÊT AUTOMATIQUE

Sélectionnez une zone de cuisson et un réglage de la température, puis utilisez les touches PLUS + ou MOINS - pour ajuster la durée. Le compte à rebours commencera si vous appuyez sur le bouton de la minuterie ou après 5 secondes.

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

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

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

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

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

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

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



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

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



