SURFACE DE CUISSON À INDUCTION
PREMIÈRE UTILISATION

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

FISHER & PAYKEL

US CA

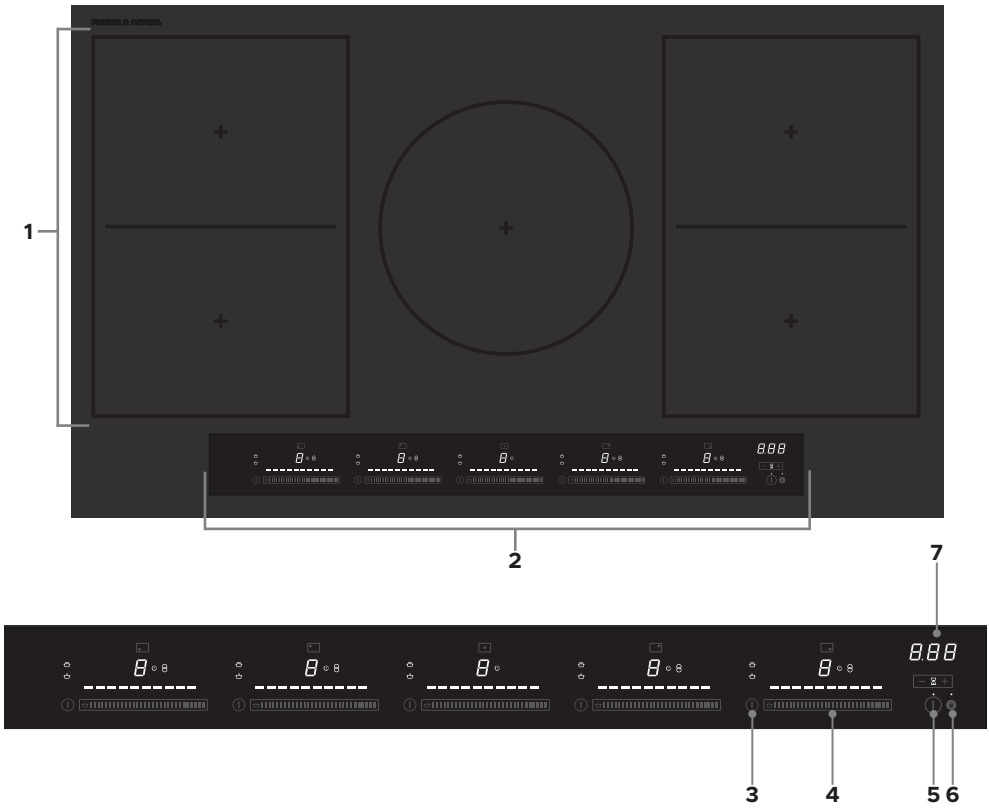
SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

CI365ZZDTB5, CI304ZZDTB5, CI244ZZDTB5, CI122ZDTB5

Comment tirer le meilleur parti de votre surface de cuisson

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

Model: CI365ZZDTB5

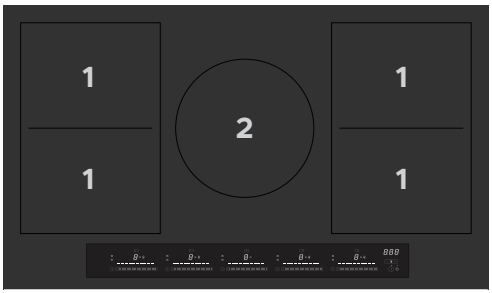


FONCTIONNALITÉS

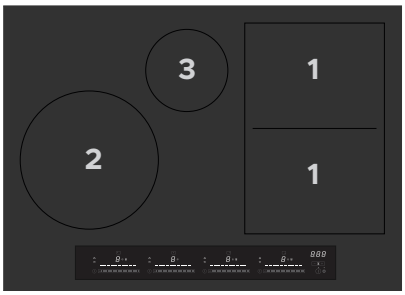
1 Zones de cuisson
2 Panneau de commande
3 Chaud
4 Réglage de puissance de la zone de cuisson
5 Alimentation marche/arrêt
6 Verrouillage des touches
7 Minuterie

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

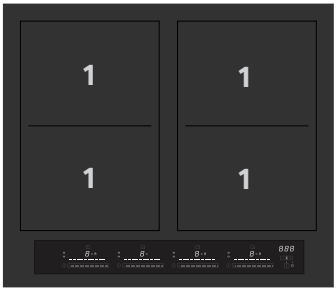
Différents modèles de surface de cuisson présentent des configurations de zones de cuisson variées pour répondre à vos besoins de cuisson.



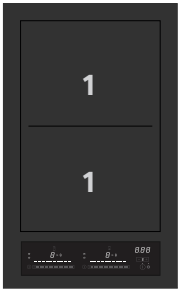
CI365ZZDTB5



CI304ZDTB5

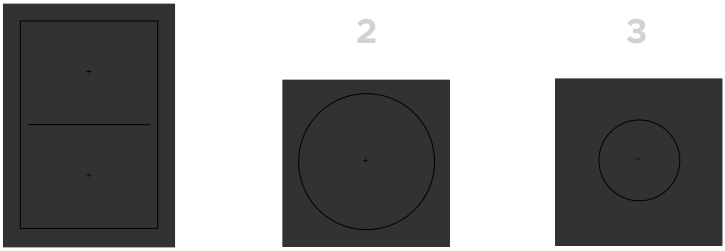


CI244ZZDTB5



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.

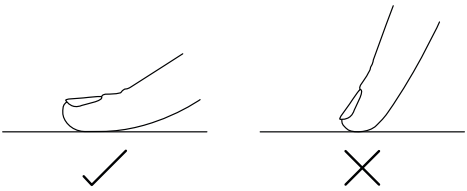


ZONE	DIAMÈTRE DE LA ZONE	PUISSANCE	PUISSANCE MAXIMALE	TAILLE MINIMUM RECOMMANDÉE DE LA POÊLE
1	SmartZone : 210x190 mm	2100 W	3000 W*	120 mm
	SmartZone combinée	3000 W	3700 W*	250 mm
2	250 mm	2300 W	3 000 W*	220 mm
3	145 mm	1400 W	1850 W*	120 mm

* 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.
Π	Zone de cuisine pontée
	Indicateur de chaleur douce
	Verrouillé
	Détecteur de zone combiné
	Indicateur du gardien des minutes
	Indicateur de minuterie de zone



Utilisation des contrôles tactiles

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

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

MATÉRIAUX APPROPRIÉS POUR LES USTENSILES DE CUISINE

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



Performance de cuisson la plus rapide

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



Performance de cuisson moyenne

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

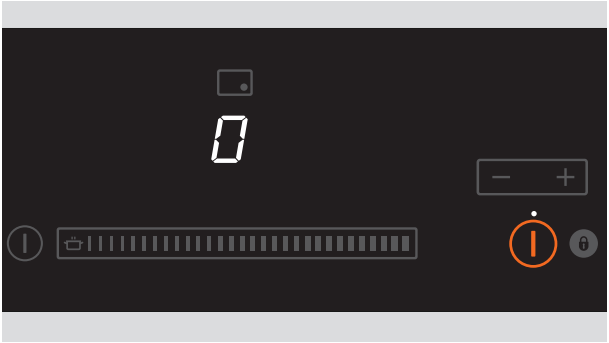


Performance de cuisson lente

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

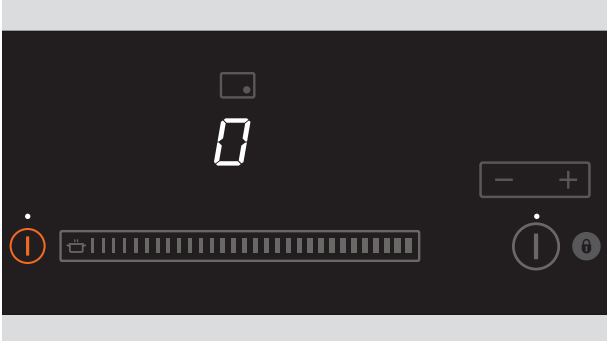
Pour commencer à cuisiner

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

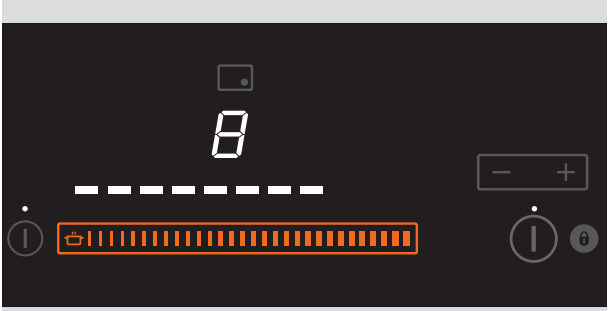


Activer/désactiver les zones de cuisson.

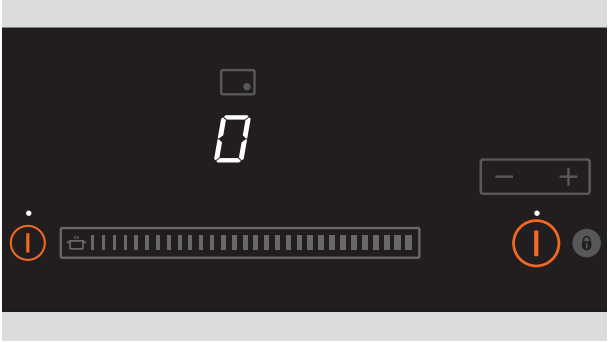
1. Appuyez sur ON/OFF ⏻ pour allumer la plaque de cuisson, puis placez les ustensiles sur une zone de cuisson.



2. Appuyez sur la zone de cuisson ON/OFF ⏻ pour activer la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.



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



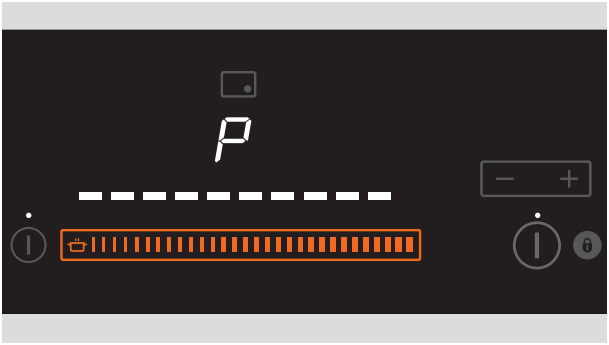
Éteindre la plaque de cuisson ou la zone de cuisson.

1. Désactivez la zone de cuisson en appuyant sur les zones de cuisson ON/OFF ⏻

Éteignez toute la plaque de cuisson en appuyant sur ON/OFF ⏻

Paramètres de la surface de cuisson

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



POWERBOOST

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

Ça revient au niveau 9 après 10 minutes.

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



CHALEUR DOUCE

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

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

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

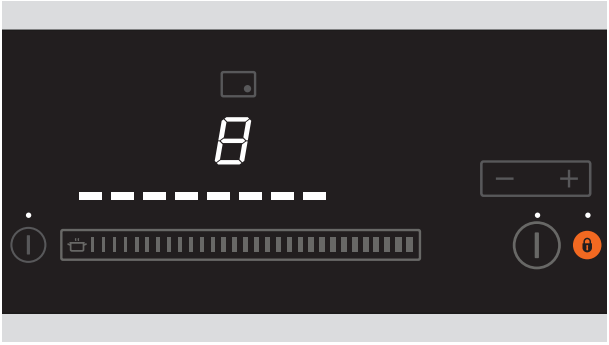


2. Touchez le réglage **CHALEUR DOUCE** sur le sélecteur de réglage thermique.

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

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

Appuyez de nouveau pour l'éteindre.



Verrouillage des commandes

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

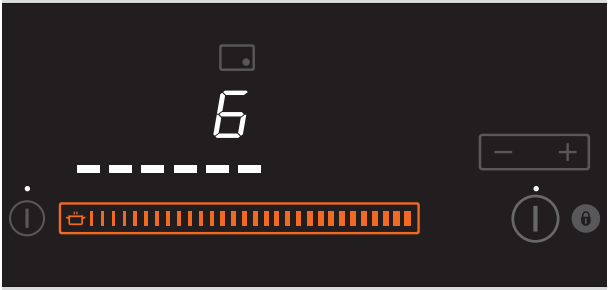
Appuyez et maintenez verrouillé à nouveau pour déverrouiller.

ON/OFF ⏻ reste disponible tant que le verrou est activé.

Auto RapidHeat

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

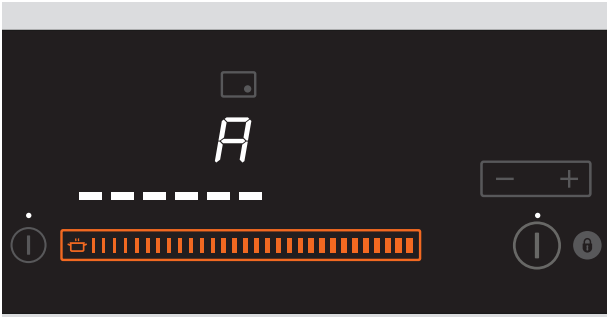
FIXATION THERMIQUE	TEMPS APPROXIMATIF À CHALEUR RAPIDE	FIXATION THERMIQUE	TEMPS APPROXIMATIF À CHALEUR RAPIDE
1	40 Secondes	5	4 Procès-verbal
2	1 minute	6	7 Procès-verbal
3	2 Procès-verbal	7	2 Procès-verbal
4	3 Procès-verbal	8	3 Procès-verbal



AUTO RAPIDHEAT

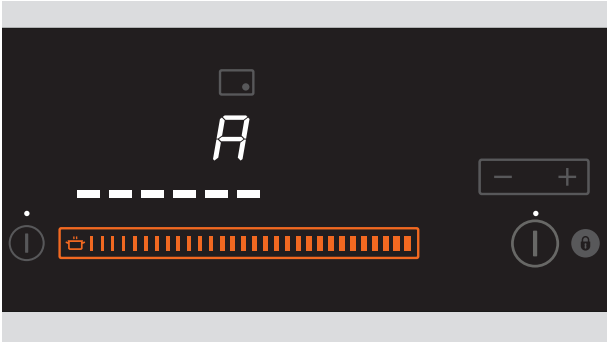
1. Avec la zone de cuisson activée, touchez et faites glisser le sélecteur de réglage de la chaleur au niveau désiré de température réduite pour la zone de cuisson.

Garde ton doigt sur le sélecteur.

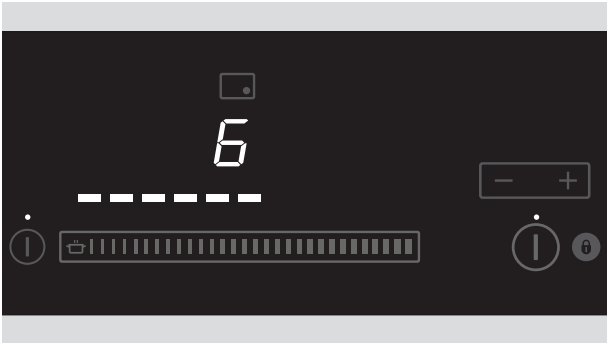


2. Maintenez votre doigt sur le sélecteur pendant 3 secondes jusqu'à ce que la lettre A commence à clignoter en alternance avec la température sélectionnée.

Levez le doigt une fois la pose terminée.



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



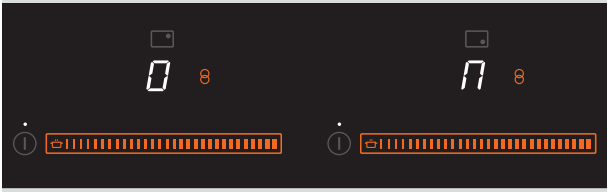
4. Ensuite, lorsque la période de réglage le plus élevé est terminée, A cesse de clignoter et la zone de cuisson réduit automatiquement la chaleur à votre réglage inférieur présélectionné.

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

Pour quitter le réglage Auto RapidHeat pendant que A clignote.

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

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

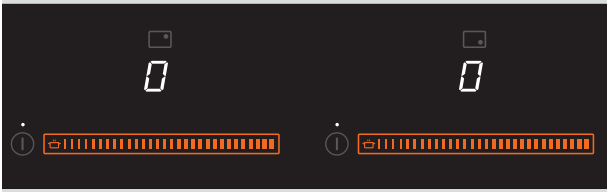


1. Touchez les sélecteurs de chaleur (n'importe où) des deux zones de cuisson en même temps.



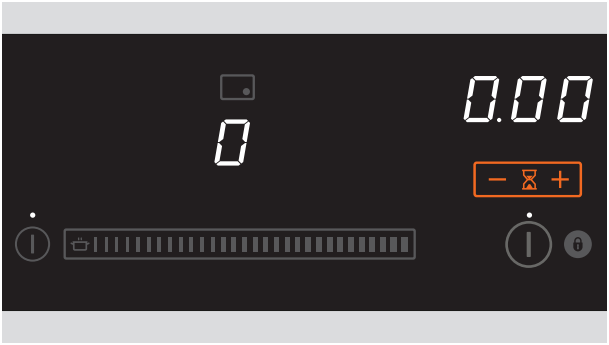
2. Placez vos ustensiles sur la zone pontée, puis choisissez un réglage de chaleur de 1 à 9.

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



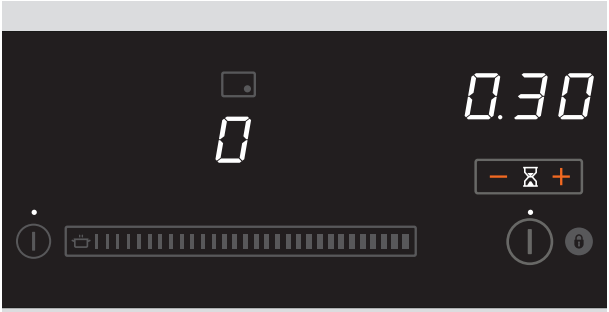
3. Pour dépasser le pont, appuyez et maintenez les sélecteurs de chaleur des deux zones de cuisson jusqu'à ce que l'indicateur SmartZone s'éteigne.

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



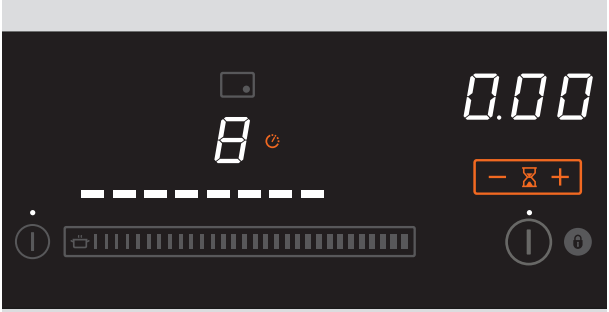
Installer le gardien des minutes

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



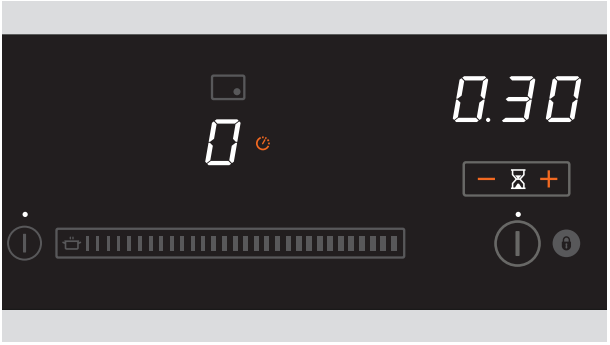
2. Appuyez sur PLUS + ou MOINS - pour régler l'heure. Quelques secondes plus tard, le compte à rebours commencera.

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



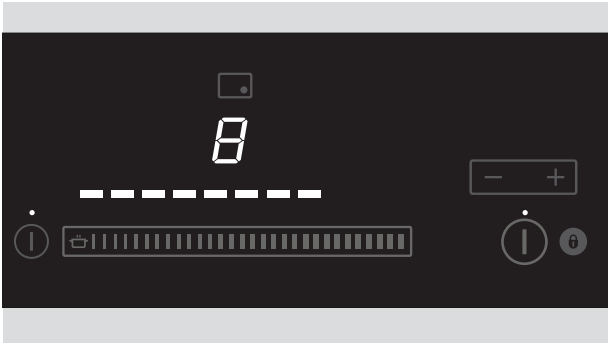
Mettre la surveillance des minutes en utilisant plusieurs zones de cuisson.

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



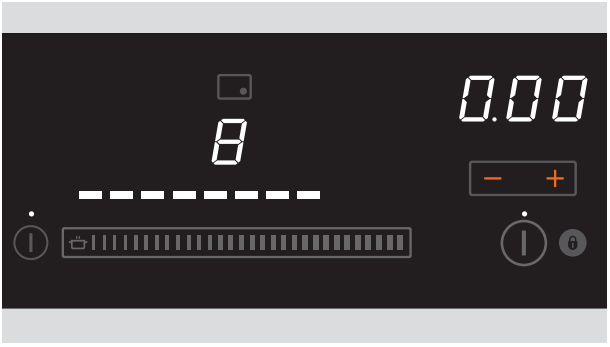
2. Appuyez sur PLUS + ou MOINS - pour régler l'heure. Quelques secondes plus tard, le compte à rebours commencera.

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



Régler le minuteur pour chaque zone de cuisson.

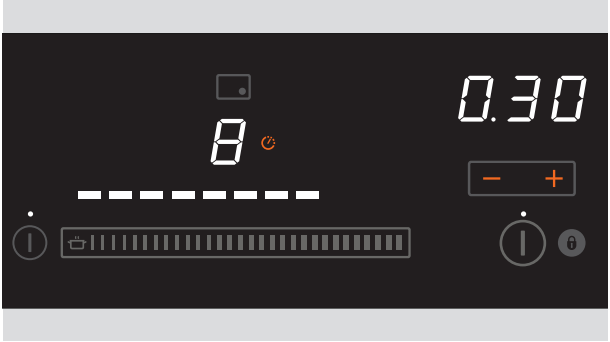
1. Assure-toi que la zone de cuisson ou les zones pour lesquelles tu veux régler un minuteur sont en service.



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

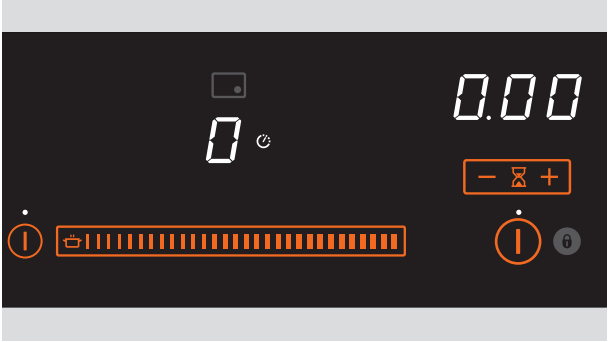
Appuyez sur MOINS - ou PLUS + pour régler l'heure.

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



Pour changer ou annuler un réglage de minuterie.

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



Pour changer, appuyez sur MOINS - ou PLUS +.

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

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

Fixer des horaires différents pour chaque zone de cuisson.

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

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

Quand le minuteur est réglé.

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

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

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

Quand le temps fixé est écoulé.

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

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

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

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

Nettoyage de petits déversements ou de la saleté

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

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

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

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

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

Informations sur l'entretien et la maintenance

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

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2026. Tous droits réservés.

Les modèles présentés dans ce guide peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et peuvent être modifiés à tout moment.

Les spécifications de produit présentées dans ce guide s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. En vertu de notre politique d'amélioration continue des produits, ces spécifications peuvent changer à tout moment.

Pour plus de détails sur la disponibilité des modèles et spécifications dans votre pays, veuillez consulter notre site Web ou communiquez avec votre distributeur local Fisher & Paykel.

433256C 08.26