

FISHER & PAYKEL

DOWNDRAFT INDUCTION COOKTOP



MINIMAL
CID364DTB4

USER GUIDE
US CA

CONTENTS

Safety and warnings	4
First use	9
Safety features	11
Cookware	12
Using your induction zones	14
SmartZones	16
PowerBoost	18
GentleHeat	19
Auto RapidHeat	20
Using the timer	22
Cooking guide	24
Using the extractor	26
Care and cleaning	28
Maintenance alerts	30
Troubleshooting	32
Service and warranty	35

Registration

To register your appliance visit our website: fisherpaykel.com/register

IMPORTANT INSTRUCTIONS

▲ WARNING!

Hot Surface Hazard

Failure to follow this advice may result in serious injury.

- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS - Surface units may be hot even though they are dark in color.
- During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool.
- During and after use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Never leave metal objects (such as kitchen utensils) or empty pans on the cooktop as they can become hot very quickly.
- Magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.



⚠ WARNING!



Fire Hazard

Failure to follow this advice may result in serious injury.

- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and cover flame, eg with a lid or fire blanket, or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Do not store items on cooking surfaces.

⚠ WARNING!



Electrical Shock Hazard

Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

- Switch the power to the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the glass should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

⚠ WARNING!



Health Hazard

Failure to follow this advice may result in death.

- This appliance complies with electromagnetic safety standards. However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

To reduce the risk of fire, injury to persons or damage when using the appliance, follow the important safety instructions listed below. Read all the guidance before using the appliance. Ensure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

WARNING — TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK, OR INJURY TO PERSONS, OBSERVE THE FOLLOWING:

- a) Use this unit only in the manner intended by the manufacturer. If you have questions, contact the manufacturer.
- b) Before servicing or cleaning unit, switch power off at service panel and lock the service disconnecting means to prevent power from being switched on accidentally. When the service disconnecting means cannot be locked, securely fasten a prominent warning device, such as a tag, to the service panel.

WARNING - TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A RANGE TOP GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING*:

- SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
- NEVER PICK UP A FLAMING PAN - You may be burned.
- DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels - a violent steam explosion will result.
- Use an extinguisher ONLY if:
 - You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
 - The fire is small and contained in the area where it started.
 - The fire department is being called.
 - You can fight the fire with your back to an exit.

General Use

- CAUTION For General Ventilating Use Only. Do Not Use To Exhaust Hazardous Or

SAFETY AND WARNINGS

Explosive Materials And Vapors.

- There shall be adequate ventilation of the room when the range hood is used at the same time as appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).
- **WARNING - TO REDUCE THE RISK OF A RANGE TOP GREASE FIRE:**
 - Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
 - Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe’).
 - Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
 - Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Wear proper apparel — Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- Do not leave any magnetic item, e.g. cutlery, roast dish, etc. on your cooktop, including the cooking zones and user interface.
- Do not place or leave any magnetisable objects (eg credit cards, memory cards) or electronic devices (eg computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- We recommend using plastic or wooden kitchen utensils for cooking with your induction cooktop.
- Storage in or on appliance — Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do not place or leave aluminum foil on the cooktop.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not use water on grease fires - Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use only dry potholders — Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use proper pan size — Always place pans in the centre of the cooking zone. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this guide (ie by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh/abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- Do not operate your cooktop by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not cook on broken cooktop — If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

SAFETY AND WARNINGS

- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

Child Safety

- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use. Children of less than 8 years old must be kept away from the appliance unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety;
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance

Cleaning

- Clean cooktop with caution — If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- There is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions.

Servicing

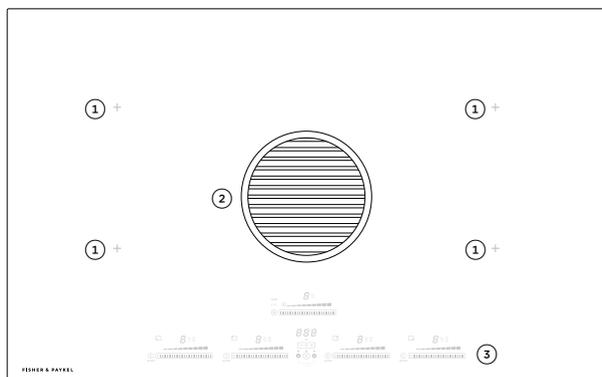
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the user guide. All other servicing should be undertaken by a Fisher & Paykel trained and supported service technician or qualified person.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- If the appliance is malfunctioning, then contact your Authorized Service Center or Customer Care to arrange for service. Do not use your appliance until it has been repaired by a Fisher & Paykel authorized technician.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Standard Requirements

- This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation. Induction cooktops may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by:
 - Relocating the receiving antenna of the radio or television
 - Increasing the distance between the cooktop and the receiver
 - Connecting the receiver into an outlet different than the receiver.

FIRST USE

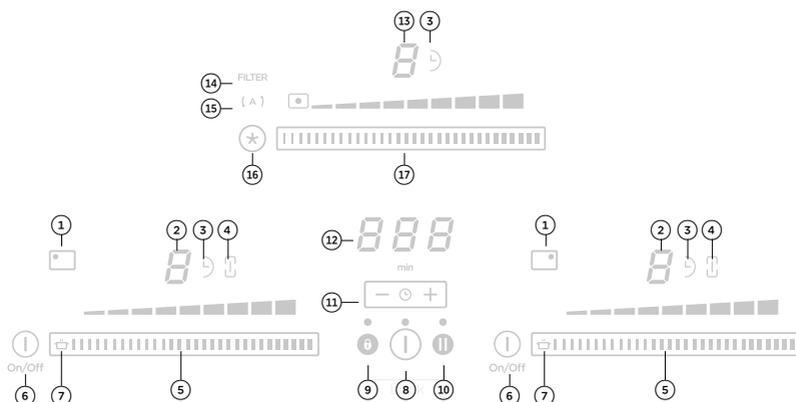
Cooktop overview



COOKTOP FEATURES

- ① Induction zones
- ② Extractor
- ③ Control panel

Control panel overview

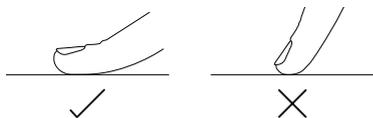


CONTROL PANEL FEATURES

- | | | |
|--------------------------|----------------------|--|
| ① Cooking zone indicator | ⑧ Product On/Off | ⑮ Auto-extraction indicator |
| ② Cooking zone display | ⑨ Keylock | ⑯ Auto-function selector and filter saturation reset |
| ③ Zone timer indicator | ⑩ Pause | ⑰ Extraction speed selector |
| ④ Bridged zone indicator | ⑪ Timer control | |
| ⑤ Zone heat selector | ⑫ Main display | |
| ⑥ Cooking zone On/Off | ⑬ Extraction display | |
| ⑦ Gentle heat selector | ⑭ Filter indicator | |

FIRST USE

Display overview



Touch display

Your cooktop is operated using an intuitive touch display. Use the control panel to navigate cooking settings.

Using the touch controls

Use the ball of your finger, not its tip. The controls respond to touch, so pressure is not needed.

ZONE DISPLAY	DESCRIPTION
8	Cooking zone off (not activated)
0	Cooking zone on (activated but not operating)
1 9	Power levels
P	PowerBoost function
H	Hot Surface indicator
U	Pan detection indicator
u	Gentle heat indicator
L	Childlock indicator
	Pause function
A	Auto RapidHeat function

SAFETY FEATURES

The cooktop controls can be locked for cleaning and to prevent unintended use. When the cooktop is locked the controls and cooktop display will remain unresponsive.

Keylock



ACTIVATING KEYLOCK

Ensure all cooking zones have been turned to **OFF**. Touch and hold the keylock control . The indicator above the keylock control will illuminate indicating that the controls are locked.



DISABLING KEYLOCK

To unlock the cooktop, touch and hold the keylock control . The indicator above the control will dim. Your cooktop is now unlocked.

Childlock



ACTIVATING CHILDLCK

Ensure cooktop is **OFF** and all cookware is removed. Touch and hold  and .  will illuminate in the display indicating that the controls are locked.



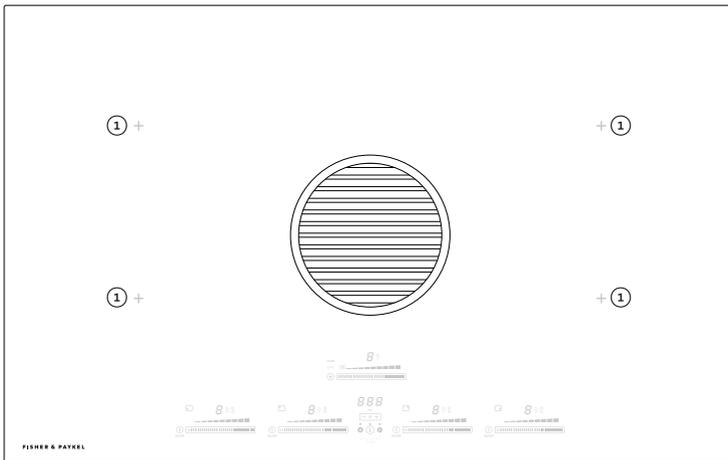
DISABLING CHILDLCK

To unlock the cooktop, touch and hold  and . The indicator will dim. Your cooktop is now unlocked.

COOKWARE

Cookware size

For optimal performance, ensure the size of the cookware is suitable for the zone in use.



Cooking zone		Min. pan size*	Power**	Powerboost
① Smartzone	unbridged	4 5/16" (110mm)	2100 W	3000 W
	bridged	9 1/16" (230mm)	3000 W	n/a

* Recommended

**Total max power 7400 W

COOKWARE

Induction cookware

The quality of your cookware can affect cooking performance. Only use induction-compatible cookware that has been specifically designed for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or the bottom of the pan.

Suitable cookware material:

- stainless steel – with a magnetic base or core
- aluminium and copper – with a magnetic base or core
- cast iron
- steel
- enamelled steel.

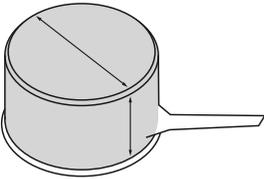
Unsuitable cookware material:

- aluminium or copper – without a magnetic base
- glass
- wood
- porcelain
- ceramic or earthenware.

To check if cookware material is suitable for induction use, carry out a magnet test:

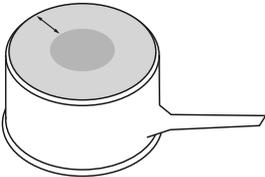
Move a magnet across the base of the pan. If the magnet is attracted, the pan is induction suitable. Ensure attraction is consistent across the base of the pan. If there are gaps, such as an indented manufacturer's logo, then the performance will be impaired.

If you do not have a magnet, fill the pan with some water and refer to section 'Using your induction zones'. If \underline{U} does not flash and the water is heating, pan is suitable.



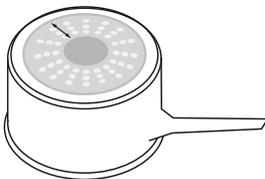
Quickest heating Performance

High content of ferromagnetic material. Heating area is consistent across the base and up the sides of pan.



Average heating Performance

Reduced area of ferromagnetic material. Reduced zone of heating, results in poor performance and slower heating.



Slow heating Performance

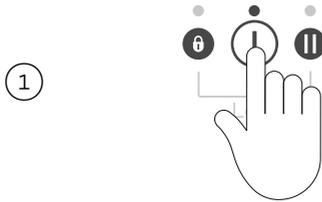
Very limited area of ferromagnetic material. Results in very slow heating performance.

Note: This type of pot is good for very delicate tasks such as melting chocolate, as heating is very slow.

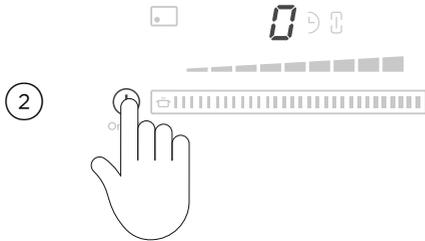
Ensure the base of your cookware is smooth, sits flat against the glass, and is similar in size as the cooking zone. A small pot on a large cooking zone may not be detected. Always centre your pan on the cooking zone and lift pans off the cooktop – do not slide, or they may scratch the glass.

USING YOUR INDUCTION ZONES

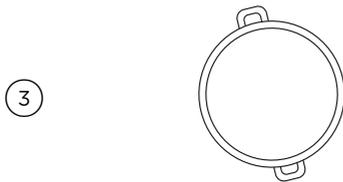
To begin cooking



Press the **ON/OFF** control. The indicator light above the control will glow.

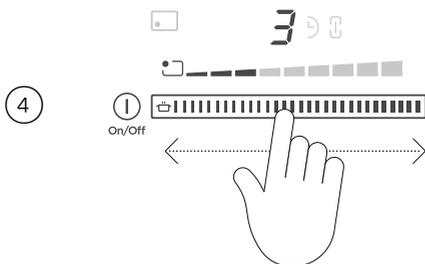


Press ① to turn the individual cooking zone on.



Place a suitable pan on the desired cooking zone. Ensure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

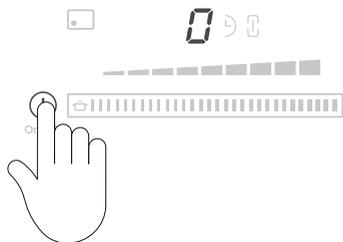
Always place small pans in the centre of the cooking zone.



Select a heat setting by touching or sliding the setting selector with your finger.

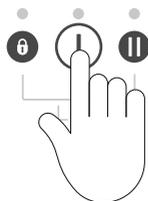
- If you don't select a heat setting within 10 seconds, the cooktop will automatically turn off.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

USING YOUR INDUCTION ZONES



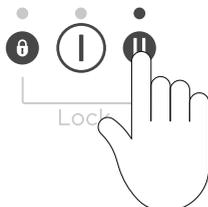
Turn the cooking zone off:

Press  to turn the individual cooking zone off.



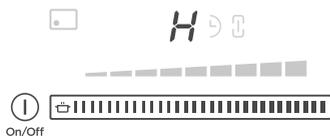
Turn the product off:

touch the ON/OFF control.



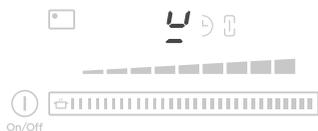
Pause cooking:

touch  to pause all cooking functions,  will show in the main display. To unpause, press  again followed by the desired setting selector.



If **H** flashes in the display:

H will flash in the cooking zone display of any zone that is too hot to touch. It will remain illuminated until it has cooled to a safe temperature.



If **U** flashes alternately with the heat setting:

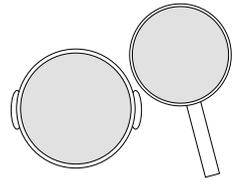
the pan may not be located on the correct cooking zone, it may not be centred correctly or it may not be suitable for induction cooking.

No heating will take place until a suitable pan is detected. The cooktop will turn off after 10 minutes if no suitable pan is used.

SMARTZONES

The SmartZones can accommodate several small pots. These small pots will be detected as one large pot.

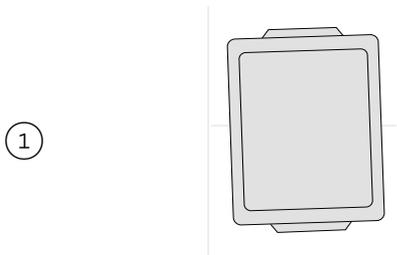
The entire SmartZone is activated when a pot is detected. This means that other magnetic items (such as cutlery) sitting in the cooking zone will heat up. Do not leave cutlery or other magnetic items on your cooktop.



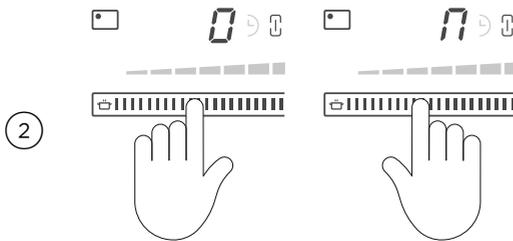
Bridging Zones

The bridging zone function allows you to use two SmartZones together.

- You can only bridge a cooking zone with the one directly behind it.
- There may be a cooler area in the centre of the combined cooking zones. You may need to move food around the pan to ensure even cooking.
- When using bridging zones, it is not possible to use the PowerBoost function.

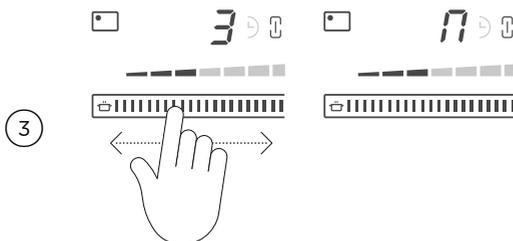


Place the pan over the two zones you wish to use, ensuring both zones are covered.



Touch anywhere on the setting selectors of both cooking zones at the same time.

 will illuminate in both zones to indicate the bridge-status. **n** will show in the display of the rear cooking zone to indicate it is now controlled by the front control.



Use the front setting selector to set the heat setting for the combined zone.

The heat setting will be displayed in both bridged zones. The setting indicator will glow on both zones.

SMARTZONES

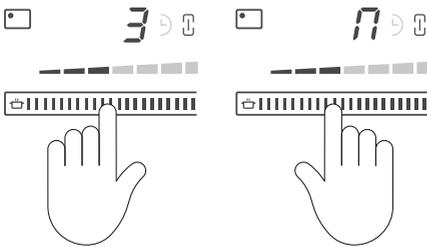
If no pan is detected on one cooking zone:

The left hand display will still show the selected temperature and the right hand display will still show $\overline{1}$.

If after 10 minutes no pan is detected:

- The bridging function will switch off.
- The cooking zone without a detectable pan will turn off.
- The remaining cooking zone will continue cooking at the selected heat setting.

To cancel bridging



Touch the setting selectors of both bridged cooking zones at the same time. The bridging indicator lights will dim.

Sliding the scale down to $\overline{1}$ will not turn off bridging.

Using the timer in bridged mode:

You may only set one timer for the bridged cooking zone. See 'Using the timer'. The timer indicator $\overline{2}$ will show in both displays.

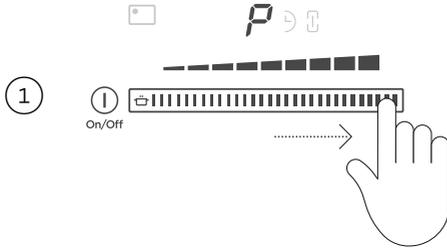
Cancelling bridging will also cancel the timer for those cooking zones.

POWERBOOST

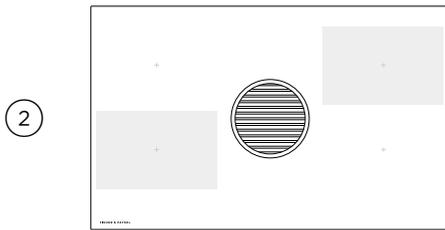
Using PowerBoost

This feature enables you to sear meat or bring liquid to boil very quickly. When a cooking zone is set to PowerBoost, it uses more than 100% of the power of that particular cooking zone, resulting in a boost of intense heat. PowerBoost heats food and liquids very quickly. Do not leave the cooktop unattended when using this feature.

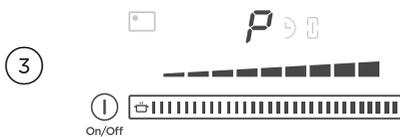
Setting PowerBoost



Slide the setting selector to set the cooking zone to the highest heat level. Hold until **P** displayed.



You can set two cooking zones for PowerBoost, as long as one is not behind the other.



Once PowerBoost is set, the cooking zone will heat more than 100% for 10 minutes. **P** will flash for a few seconds before the cooking zone automatically reduces the heat to setting **B**.

- If one cooking zone is set to PowerBoost and a second cooking zone in front or behind the first cooking zone is accidentally set to PowerBoost, **P** will flash on the first cooking zone to alert that the configuration is not possible and power is automatically decreased.
- When a cooking zone is set for PowerBoost, the other cooking zone in front of or behind may automatically reduce its power level.
- PowerBoost is not available if cooking zones are bridged.

To cancel PowerBoost

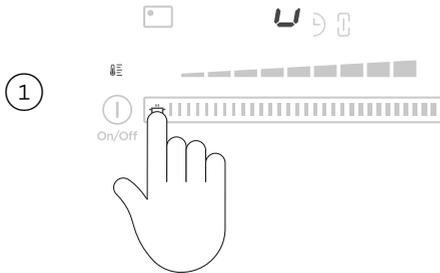
Slide the setting selector to a new heat setting or to **0** to turn off the zone.

Using GentleHeat

There are two GentleHeat settings.

- The Low setting  is ideal for the most delicate cooking tasks (such as melting chocolate), as the cooking zone will provide a very low continuous gentle heat.
- The Medium setting  is ideal for keeping cooked food warm and the gentle warming of delicate foods.

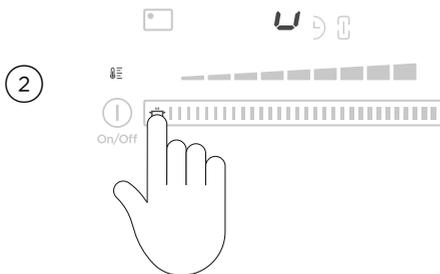
Setting up a cooking zone for GentleHeat



For Low setting

Touch and hold the GentleHeat control on the setting selector.

The Low setting indicator above will glow and  will show in the display.



For Medium setting

With Low GentleHeat active, touch the GentleHeat control again to select the Medium setting.

- The Medium setting indicator above will glow and the Low setting indicator goes out.
- Touching the GentleHeat control a third time will switch off the cooking zone.

To exit the GentleHeat setting

Touch or slide the setting selector to a new setting or to  to turn the cooking zone off.

AUTO RAPIDHEAT

Using Auto RapidHeat

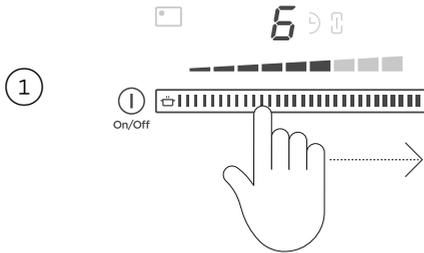
This feature enables the cooking zones to:

- heat up food or liquid quickly at the highest setting, and
- reduce the temperature automatically to a pre-selected heat setting.

The amount of time the cooking zone will rapidly heat depends on the selected heat setting.

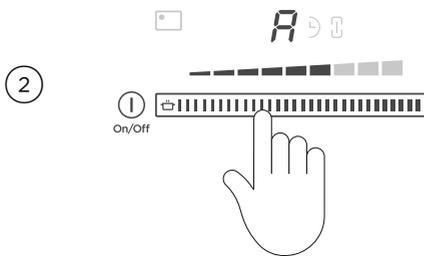
HEAT SETTING	APPROXIMATE TIME AT RAPID HEAT
1	40 seconds
2	1 minute
3	2 minutes
4	3 minutes
5	4 minutes
6	7 minutes
7	2 minutes
8	3 minutes

Setting a cooking zone for Auto RapidHeat



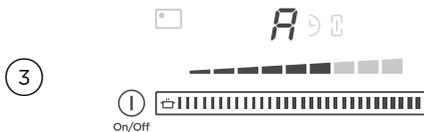
With cooking zone turned on, touch and slide the setting selector to the desired level of reduced heat for the cooking zone.

Keep your finger on the selector.



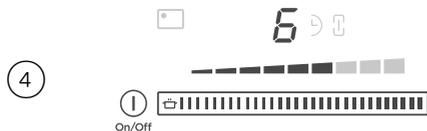
Hold your finger on the selector for 3 seconds until the letter *A* starts to flash alternately with the selected temperature.

- Lift up your finger once setting is complete.



Initially, while the cooking zone is at the highest setting, *A* will flash alternately with your selected lower setting. The length of time at the highest setting depends on the selected lower heat setting.

AUTO RAPIDHEAT



Then, when the period of highest setting is over, **A** will stop flashing and the cooking zone will automatically reduce the heat to your pre-selected lower setting.

If you would like a lower or higher heat setting than you originally selected, simply slide to the new setting and hold until the **A** starts flashing. Alternatively, wait until **A** stops flashing and then modify the heat setting.

To quit Auto RapidHeat setting while **A** is flashing

Either touch or slide the setting selector to a new setting or to **B** to turn the cooking zone off.

The Auto RapidHeat and PowerBoost features cannot be used together. If you turn PowerBoost on when Auto RapidHeat is already set, the Auto RapidHeat will cancel and PowerBoost will remain.

USING THE TIMER

You can set the timer for up to 1 hour and 59 minutes. The time will be displayed in hours and minutes when the timer is set for longer than 10 minutes.

Using timer as minute minder

The minute minder can be set when not using any cooking or extraction zones. The cooktop will turn off after 10 seconds once the time has been set, but the timer will continue to count down.



Ensure the cooktop is turned **ON**.

Touch the - and + controls together until 0.00 shows in the timer display and  is illuminated.



Set the time using the - and + controls.

To scroll through the minutes faster, press and hold - or +. The time can be adjusted at any time during use.

When the set time is up

0.00 will flash and the timer will beep. Touch the - or + controls to stop the beeping.

Setting the timer for individual cooking zones.



Ensure the cooktop is turned **ON**.

Touch the - and + controls together to activate keylock.



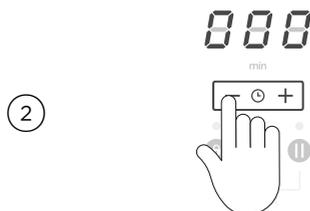
Touch the - and + controls repeatedly until  illuminates for the desired cooking zone.

USING THE TIMER

To cancel a timer setting



With the cooktop turned on, tap the - and + controls together until the indicator light in the desired cooking zone illuminates.



Press and hold the - control until the minute display shows 0. Scrolling down the time to 0 will not turn off the cooking zone.

When you have finished cooking, either touch or slide the setting selector to a new setting or to 0 to turn the cooking zone off.

Setting different times for each of the cooking zones

Setting the minute minder when other timers are set

- ① Tap the - and + controls of the timer together as you cycle through the individual timers 0 for the cooking zones until 0 illuminates. 0000 will show in the timer display.
- ② Touch the - and + controls to set the timer.

When the timer is set

If more than one timer is set, the cooking zone or minute minder indicator with the shortest remaining time setting will glow brightly. Other timer indicators will be dimly lit.

To check the remaining time for another cooking zone

Press the - and + controls together until the indicator in the desired cooking zone window glows brightly.

COOKING GUIDE

Take care when frying: oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. This is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour-thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

- ① Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- ② Heat up a heavy-based frying pan.
- ③ Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
- ④ Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2–8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
- ⑤ Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

Stir-frying

When stir-frying be careful to lift the pan clear of the surface if tossing the ingredients. Sliding the pan across the cooktop surface may scratch it.

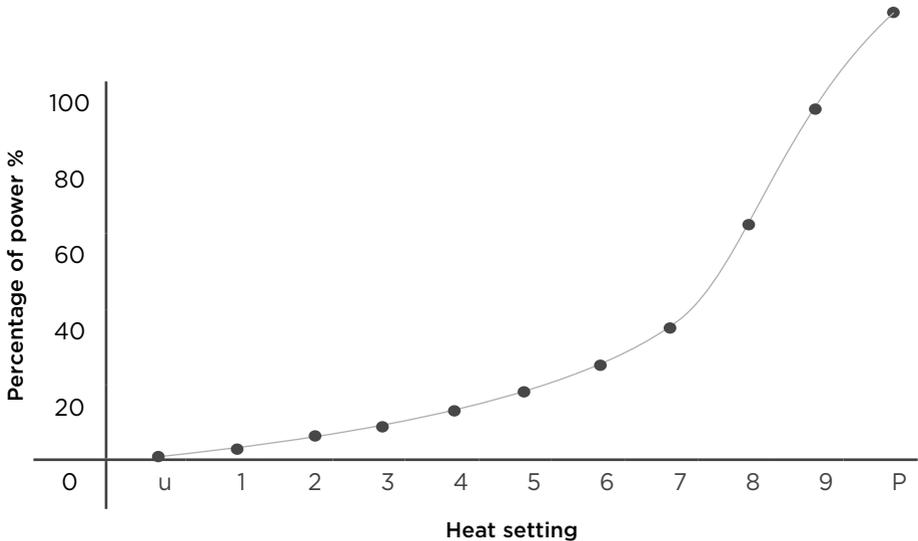
- ① Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
- ② Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
- ③ Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
- ④ Cook any meat first, put it aside and keep warm.
- ⑤ Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
- ⑥ Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
- ⑦ Serve immediately.

COOKING GUIDE

Induction heat settings

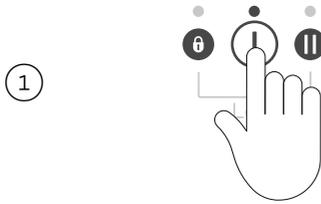
HEAT SETTING	SUITABILITY
U	<ul style="list-style-type: none"> melting chocolate, butter, and foods that burn quickly
	<ul style="list-style-type: none"> delicate warming for small amounts of food
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> gentle simmering slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> reheating rapid simmering cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> sautéing cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> stir-frying searing bringing soup to the boil
P	<ul style="list-style-type: none"> boiling water

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the cooktop to find the settings that best suit you.

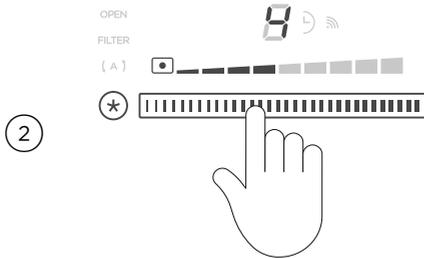


USING THE EXTRACTOR

To start the extractor



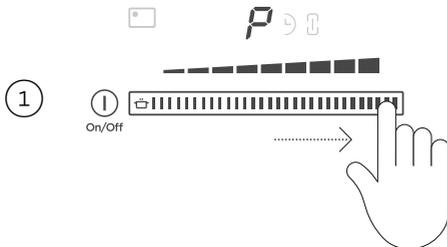
Ensure the cooktop is turned **ON**.



Select an extraction setting by touching or sliding the extraction speed selector with your finger.

- If you don't select an extraction setting within 10 seconds, the extractor will automatically turn off.
- You can modify the extraction setting at any time.

Using Extraction PowerBoost



Slide the extraction setting selector to the highest level. Hold until **P** is displayed.

- Once PowerBoost is set, the fan will extract at full speed for 15 minutes. **P** will flash for a few seconds before reducing back to level **9**.

To cancel Extraction PowerBoost

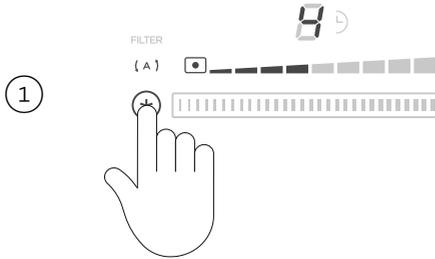
Slide the setting selector to a new setting or to **0** to turn off the fan.

USING THE EXTRACTOR

Using Auto-extraction

This feature enables your cooktop to automatically adjust its extraction speed based on the amount of steam generated during cooking.

Setting Auto-extraction



Press (A) will illuminate to indicate Auto-extraction is active.

To cancel Auto-extraction

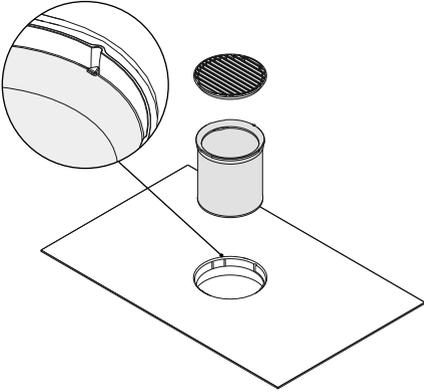
You can exit Auto-extraction at any time by pressing again or by manually adjusting the fan speed.

CARE AND CLEANING

WHAT?	HOW?	IMPORTANT!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Switch the power to the cooktop off at the wall. ② Apply cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot) ③ Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. ④ Switch the power to the cooktop back on at the wall. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Remove these immediately with a knife or scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces. ② Switch the power to the cooktop off at the wall. ③ Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. ④ Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. ⑤ Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillover on the touch controls and stainless steel strip</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Switch the power to the cooktop off at the wall. ② Soak up the spill. ③ Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. ④ Wipe the area completely dry with a paper towel. ⑤ Switch the power to the cooktop back on at the wall. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

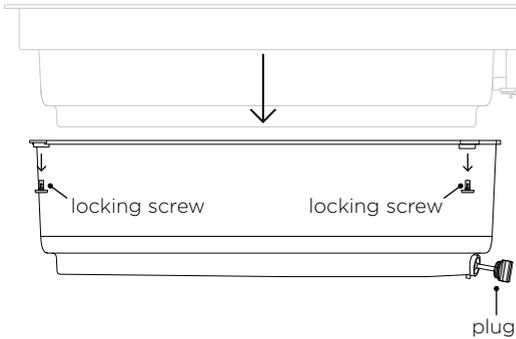
CARE AND CLEANING

Cleaning the filter cover and grease filter



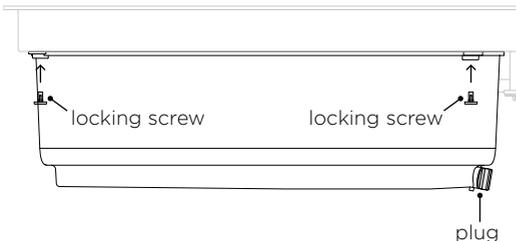
- ① Lift the filter cover out.
- ② Rotate the grease filter clockwise to unlock, then lift out.
- ③ Wash with hot soapy water or in the dishwasher.
- ④ For optimum performance clean the filter and cover once a week.

Cleaning the overflow trap



To remove the overflow trap

- ① The overflow trap is located under the cooktop unit.
- ② Remove the plug in the base of the trap to drain any excess grease and liquids into a bucket or container.
- ③ Locate the locking screws securing the trap and rotate by 90° to unlock.
- ④ Gently remove the trap and clean in hot soapy water.



To refit the overflow trap

- ① Position the rear of the trap first then push up firmly.
- ② Push both locking screws upwards and rotate by 90° to engage the lock.
- ③ Ensure the plug in the base of the trap has been refitted.

MAINTENANCE ALERTS

Enable grease filter maintenance alert

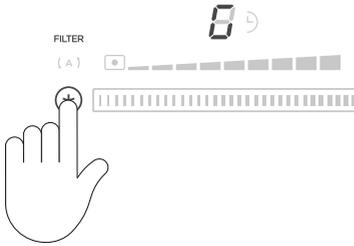
By default, the grease filter maintenance alerts will be deactivated.

1



Ensure the cooktop is turned **ON** and all extraction and cooking zones are turned **OFF**.

2



Press and hold  until FILTER illuminates dimly and 9 shows in the display.

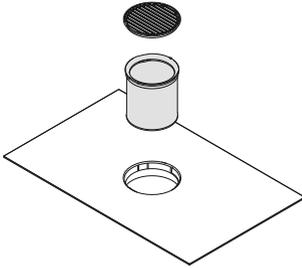
To confirm, press the extraction speed area.

MAINTENANCE ALERTS

Grease filter maintenance alert

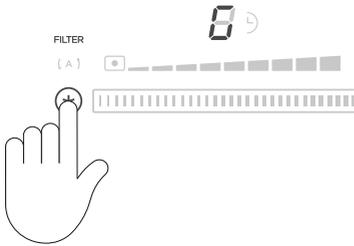
If the grease filter requires cleaning, FILTER will illuminate and 9 will show in the display for the first 10 seconds after turning the cooktop on.

1



Refer to "Cleaning the filter cover and grease filter" for guidance.

2



Press and hold ⊛ to clear the alert. If FILTER is still illuminated, ensure the grease filter has been cleaned and refitted correctly

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on at the wall. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call your Authorized Service Centre or Customer Care.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Safety features' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Cookware'.
	Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	See 'Care and cleaning'.
Some or all displays flash  and there is a continuous beep.	Liquid has spilled onto the touch control area.	Switch the power to the cooktop off at the wall and see 'Care and cleaning' for instructions.
	There are objects (eg utensils) on the touch control area.	Remove the objects from the touch control area.
	Several touch controls are registering continuous contact (eg due to someone resting their hand or arm on the touch control area).	Remove the cause of continuous contact.
Pans do not become hot. The heat setting display comes on, but the  does not flash when I remove a pan.  shows in the timer display when I turn on the cooktop.	The cooktop is in 'Display mode'.	Contact Customer Care or your Authorized Service Centre.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for induction cookware and does not indicate a fault.
The cooktop makes a low humming noise when used on a high heat setting (especially PowerBoost).	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the cooktop.	A cooling fan built into your cooktop has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the cooktop off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the cooktop off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and  appears in the display.	The cooktop cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Cookware'.
	The cooktop cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
I have locked the control panel while two cooking zones are bridged and the cooktop has not turned off.	This is normal. The cooking zones will remain inactive, but the indicator lights will remain on.	Unlock the controls, deactivate the bridging zones (by touching the two setting selectors simultaneously) and then lock the cooktop again.
Extraction performance has decreased.	The grease filter needs cleaned.	Clean the grease filter. Refer to 'Maintenance alerts' for details.
	Cookware is blocking extraction.	Tilt cookware lids to allow steam to vent towards the centre of the cooktop.
 flashes in the display when you are trying to set PowerBoost.	PowerBoost is temporarily unavailable because the cooktop needs to protect itself from overheating.	Allow the cooktop to cool down.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
The cooktop or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically E or E_r alternating with one or two digits in the cooking zone displays).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the cooktop off at the wall, and contact your Authorized Service Centre or Customer Care with the error code information.

SERVICE AND WARRANTY

Before you call for service or assistance:

Check the things you can do yourself. Refer to the installation instructions and your user guide and check that:

- ① Your product is correctly installed.
- ② You are familiar with its normal operation.

If after checking these points you still need assistance or parts, please refer to the Service & Warranty book for warranty details and your nearest Authorized Service Centre, Customer Care, or contact us through our website www.fisherpaykel.com.

Contact details

For replacement parts or if further help is needed concerning this appliance call:
Toll Free 1 888 9 FNP USA (1 888 936 7872)

Or write to:

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

Complete and keep for safe reference:

Model _____
Serial No. _____
Purchase Date _____
Purchaser _____
Dealer _____
Suburb _____
Town _____
Country _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2021. All rights reserved.

The models shown in this guide may not be available in all markets
and are subject to change at any time.

The product specifications in this guide apply to the specific products and
models described at the date of issue. Under our policy of continuous product
improvement, these specifications may change at any time.

For current details about model and specification availability in your country,
please go to our website or contact your local Fisher & Paykel dealer.

592355A 06.21

FISHER & PAYKEL

**SURFACE DE CUISSON À INDUCTION
AVEC ASPIRATION DESCENDANTE**

**MINIMALISTE
CID364DTB4**

**GUIDE D'UTILISATION
US CA**

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde	4
Première utilisation	10
Fonctions de sécurité	12
Ustensiles de cuisson	13
Utilisation de vos zones de cuisson par induction	15
Zones intelligentes	17
Puissance optimale	19
Chaleur douce	20
Chaleur rapide automatique	21
Utilisation de la minuterie	23
Guide de cuisson	25
Utilisation du ventilateur d'extraction	27
Entretien et nettoyage	29
Alertes d'entretien	31
Dépannage	33
Service et garantie	36

Enregistrement

Pour enregistrer votre appareil, visitez notre site Web : fisherpaykel.com/register

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

▲ MISE EN GARDE!

Risque de surface brûlante

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves.

- NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI - Les éléments de surface peuvent être brûlants même s'ils sont d'une couleur foncée.
- Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ou les zones à proximité, et ne les touchez pas avant qu'ils soient refroidis.
- Les zones à proximité des éléments de surface peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour causer des brûlures.
- 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.
- 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.
- 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.
- Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation des matériaux inflammables et de déversement résultant d'un contact accidentel avec les ustensiles, tournez leur poignée vers l'intérieur, en veillant à ce qu'elle ne soit pas placée au-dessus des éléments de surface adjacents.



⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

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

- Interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée ou craquée. Si le verre venait à se briser ou à craquer, éteignez immédiatement l'appareil en interrompant l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves.

- 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, ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- Ne rangez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.

▲ MISE EN GARDE!



Risque pour la santé

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

- 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.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour réduire les risques d'incendie, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil, respectez les consignes de sécurité importantes indiquées ci-dessous.

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

MISE EN GARDE — POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE, DE CHOC ÉLECTRIQUE OU DE BLESSURES, RESPECTEZ CES CONSIGNES :

- a) Utilisez cet appareil uniquement de la manière prévue par le fabricant. Pour toute question, communiquez avec le fabricant.
- b) Avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage de l'appareil, interrompez l'alimentation au panneau électrique et verrouillez le dispositif d'interruption de courant pour éviter que l'alimentation puisse être rétablie accidentellement. S'il n'est pas possible de verrouiller le dispositif d'interruption de courant, apposez un avertissement bien visible sur le panneau électrique, par exemple à l'aide d'une étiquette.

MISE EN GARDE - POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BLESSURES EN CAS DE FEU DE GRAISSE SUR LA CUISINIÈRE, RESPECTEZ CES CONSIGNES* :

- **ÉTOUFFEZ LES FLAMMES** avec un couvercle hermétique, une plaque à biscuits ou un plateau métallique, puis éteignez le brûleur. **FAITES ATTENTION DE NE PAS VOUS BRÛLER.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUEZ LA PIÈCE ET APPELEZ LE SERVICE D'INCENDIE.**
- **NE PRENEZ JAMAIS UN RÉCIPENT QUI EST EN FLAMMES** - vous pourriez vous brûler.
- **N'UTILISEZ PAS DE L'EAU**, ni de linges ou serviettes humides, car cela pourrait causer une violente explosion de vapeur.
- Utilisez un extincteur **UNIQUEMENT** si :
 - Vous savez qu'il s'agit d'un extincteur de classe ABC et vous savez vous en servir.
 - Le feu est peu important et localisé dans la zone où il a commencé.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

- Vous avez appelé le service d'incendie.
- Vous pouvez combattre le feu en ayant le dos tourné vers une sortie.

Utilisation générale

- **ATTENTION** Utiliser uniquement pour la ventilation générale. Ne pas utiliser pour l'évacuation de matières ou de vapeurs dangereuses ou explosives.
- La pièce doit disposer d'une ventilation adéquate lorsque la hotte est utilisée en même temps que des appareils fonctionnant au gaz ou à d'autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils qui font seulement recirculer l'air évacué dans la pièce).
- **MISE EN GARDE – POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEU DE GRAISSE SUR LA CUISINIÈRE :**
 - Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance lors de l'utilisation de réglages élevés. Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer. Chauffez les huiles lentement, à feu doux ou moyen.
 - Allumez toujours la hotte lorsque vous cuisinez à feu vif ou faites flamber des aliments (par ex. : crêpes Suzette, cerise jubilé, steak au poivre flambé).
 - Nettoyez fréquemment les ventilateurs. Ne laissez jamais la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.
 - Utilisez des casseroles d'une taille appropriée. Utilisez toujours des plats de cuisson adaptés à la taille de l'élément de surface.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou rangement.
- Portez des vêtements convenables — Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil.
- Ne laissez aucun article magnétique, par ex. : coutellerie, plat à rôtir, etc. sur votre surface de cuisson, y compris sur les zones de cuisson et l'interface utilisateur.
- 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.
- Rangement dans l'appareil et sur celui-ci — Ne rangez pas de matières inflammables dans un four ou à proximité des éléments de surface.
- Ne placez ou laissez aucun papier d'aluminium sur la surface de cuisson.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- N'essayez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau – Étouffez le feu ou la flamme, ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- Utilisez uniquement des gants de cuisine secs — N'utilisez pas de gants de cuisine humides ou mouillés sur les surfaces brûlantes, car la vapeur pourrait causer des brûlures. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les éléments chauffants qui sont brûlants. N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant.
- Utilisez des casseroles d'une taille appropriée — Placez toujours les casseroles au centre de la zone de cuisson. Utilisez des ustensiles à fond plat suffisamment larges pour couvrir leur élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles de trop petite taille vous expose à une partie de l'élément chauffant, qui risque alors d'enflammer vos vêtements. De plus, l'utilisation d'ustensiles adaptés au brûleur améliore le rendement de l'appareil.
- Après l'utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la surface de cuisson en vous reportant aux instructions de ce guide (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.

*Tirés des conseils sur la sécurité en matière d'incendie de cuisine de la NFPA.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

- 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.
- Ne faites pas fonctionner votre surface de cuisson en utilisant une minuterie externe ou un système de contrôle à distance distinct.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson endommagée — Lorsqu'une surface de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et déversements peuvent pénétrer dans l'appareil endommagé et causer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Ustensiles de cuisson émaillés — Seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, céramique, terre cuite ou autres matériaux émaillés peuvent être utilisés pour la cuisson sur une cuisinière sans risquer d'être endommagés par les changements de température soudains.

Sécurité des enfants

- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil ou de s'asseoir, monter ou grimper sur celui-ci.
- 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. 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 sont 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.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore ne possédant pas l'expérience et les connaissances requises, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur explique comment utiliser l'appareil.
- Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Nettoyage

- Nettoyez la surface de cuisson avec précaution — Lorsque vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des déversements sur une surface de cuisson brûlante, assurez-vous d'éviter les brûlures causées par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface brûlante.
- Il y a un risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions.

Entretien

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

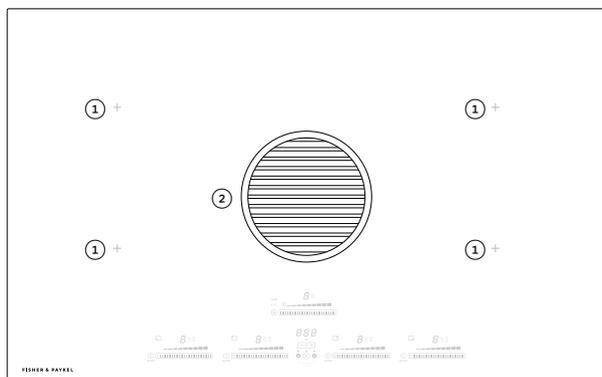
- Ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le guide d'utilisation. Tous les autres travaux doivent être effectués par un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou une personne qualifiée.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé uniquement par un technicien qualifié.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, communiquez avec un centre de service autorisé ou l'assistance à la clientèle pour obtenir une réparation. N'utilisez pas votre appareil avant qu'il soit réparé par un technicien autorisé de Fisher & Paykel.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson de courte durée doit être continuellement supervisé.

Exigences standard

- 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.

PREMIÈRE UTILISATION

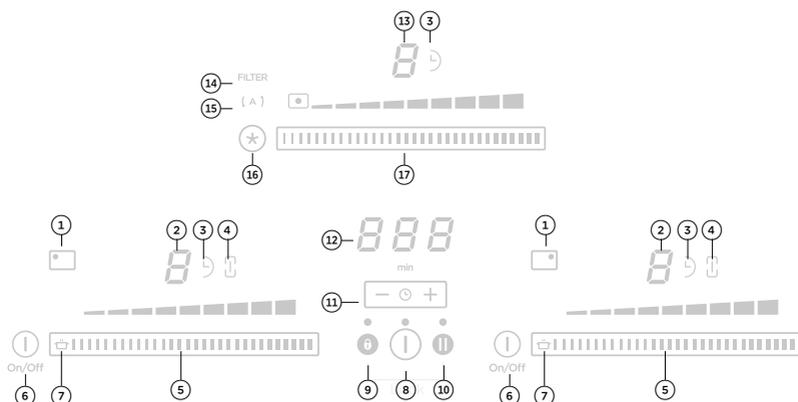
Présentation de la surface de cuisson



FONCTIONS DE LA SURFACE DE CUISSON

- ① Zones de cuisson par induction
- ② Ventilateur d'extraction
- ③ Panneau de commande

Présentation du panneau de commande

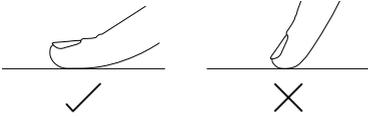


FONCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE

- ① Témoin de zone de cuisson
- ② Afficheur de zone de cuisson
- ③ Témoin de minuterie de la zone
- ④ Témoin de zone combinée
- ⑤ Sélecteur de chaleur de zone
- ⑥ Marche/Arrêt de surface de cuisson
- ⑦ Sélecteur de chaleur douce
- ⑧ Mise en marche/arrêt du produit
- ⑨ Verrou des touches
- ⑩ Pause
- ⑪ Commande de minuterie
- ⑫ Afficheur principal
- ⑬ Afficheur d'extraction
- ⑭ Témoin de filtre
- ⑮ Témoin d'extraction automatique
- ⑯ Sélecteur de fonction automatique et réinitialisation de saturation du filtre
- ⑰ Sélecteur de vitesse d'extraction

PREMIÈRE UTILISATION

Présentation de l'afficheur



Écran tactile

Votre surface de cuisson fonctionne à l'aide d'un écran tactile intuitif. Utilisez le panneau de commande pour naviguer dans les réglages de cuisson.

Utilisation des commandes tactiles

Touchez-les avec la partie arrondie de votre doigt, et non l'extrémité. Comme les commandes répondent au toucher, aucune pression n'est requise.

AFFICHEUR DE ZONE	DESCRIPTION
0	Zone de cuisson éteinte (non activée)
0	Zone de cuisson allumée (activée mais pas en fonction)
1 9	Niveaux de puissance
P	Fonction Puissance Optimale
H	Témoin de surface brûlante
U	Témoin de détection de casserole
U	Témoin de Chaleur Douce
L	Témoin de Verrou pour enfants
	Fonction Pause
A	Fonction Chaleur Rapide Automatique

FONCTIONS DE SÉCURITÉ

Verrou des touches

Il est possible de verrouiller les commandes de la surface de cuisson pour procéder au nettoyage ou éviter une utilisation accidentelle. Lorsque la surface de cuisson est verrouillée, les commandes et l'afficheur de la surface de cuisson sont inopérants.



ACTIVATION DU VERROU DES TOUCHES

Assurez-vous que toutes les zones de cuisson soient réglées à **OFF** (ARRÊT). Touchez de manière prolongée à la commande de verrouillage . Le témoin s'allume au-dessus de la commande de verrouillage pour indiquer que les commandes sont verrouillées.



DÉSACTIVATION DU VERROU DES TOUCHES

Pour déverrouiller la surface de cuisson, touchez de manière prolongée à la commande de verrouillage . Le témoin sera atténué au-dessus de la commande. Votre surface de cuisson est alors déverrouillée.

Verrou pour enfants



ACTIVATION DU VERROU POUR ENFANTS

Assurez-vous que la surface de cuisson est réglée à **OFF** (ARRÊT) et que tous les ustensiles de cuisson sont retirés. Touchez de manière prolongée à  et . L s'allumera dans l'afficheur pour indiquer que les commandes sont verrouillées.



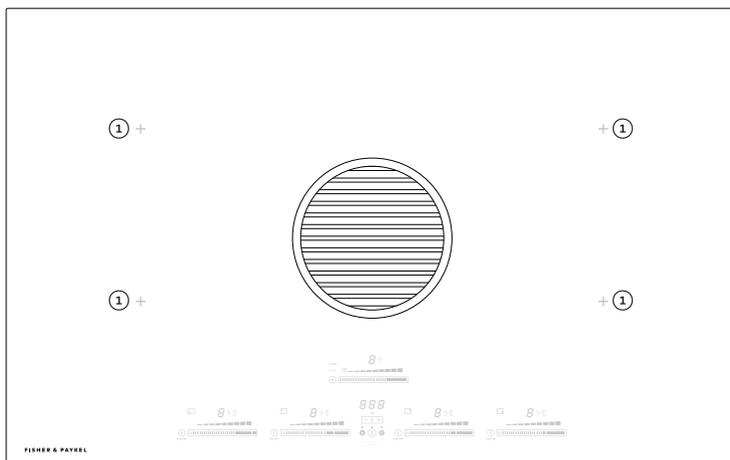
DÉSACTIVATION DU VERROU POUR ENFANTS

Pour déverrouiller la surface de cuisson, touchez de manière prolongée à  et . Le témoin sera atténué. Votre surface de cuisson est alors déverrouillée.

USTENSILES DE CUISSON

Taille des ustensiles de cuisson

Pour une efficacité optimale, assurez-vous d'utiliser des ustensiles de cuisson dont la taille est adaptée à la zone utilisée.



Zone de cuisson		Taille de casserole min.*	Puissance**	Puissance Optimale
① Zone intelligente	non combinée	4 5/16" (110mm)	2100 W	3000 W
	combinée	9 1/16" (230mm)	3000 W	n/a

* Recommandée

**Puissance max. totale 7 400 W

Ustensiles de cuisson par induction

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.

Matériaux appropriés pour les ustensiles de cuisson :

- acier inoxydable - avec fond ou noyau magnétique
- aluminium et cuivre - avec fond ou noyau magnétique
- fonte
- acier
- acier émaillé.

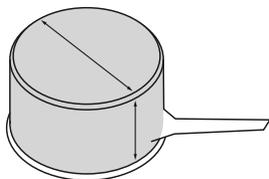
Matériaux inappropriés pour les ustensiles de cuisson :

- aluminium ou cuivre - sans fond magnétique
- verre
- bois
- porcelaine
- céramique ou terre cuite.

Pour vérifier si le matériau de l'ustensile de cuisson est approprié pour la cuisson par induction, effectuez un test avec un aimant :

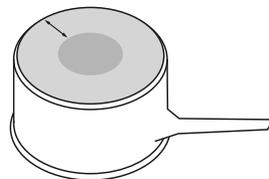
Déplacez un aimant sur le fond de la casserole. Si l'aimant est attiré, la casserole peut être utilisée pour la cuisson par induction. Assurez-vous que le magnétisme soit uniforme sur l'ensemble du fond de la casserole. S'il y a des parties irrégulières, comme le logo d'un fabricant, les performances seront diminuées.

Si vous ne possédez pas d'aimant, remplissez la casserole avec un peu d'eau, puis reportez-vous à la section 'Utilisation de vos zones de cuisson par induction'. Si  ne clignote pas et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.



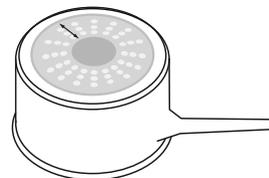
Performance de cuisson la plus rapide

Haute teneur en matériau ferromagnétique. La zone de chauffage est uniforme sur le fond et 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 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.

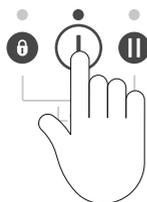
Remarque : Ce type de casserole convient aux tâches très délicates, comme fondre le chocolat, car la cuisson est très lente.

Le fond de votre ustensile de cuisson 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 et soulevez les casseroles pour les retirer de la surface de cuisson - ne les glissez pas, car vous pourriez égratigner le verre.

UTILISATION DE VOS ZONES DE CUISSON PAR INDUCTION

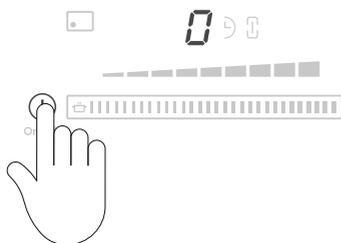
Pour commencer la cuisson

①



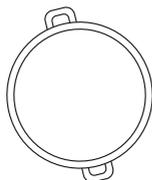
Appuyez sur la commande **ON/OFF** (MARCHE/ARRÊT). Le témoin s'allumera au-dessus de la commande.

②



Appuyez sur ① pour allumer la zone de cuisson individuelle.

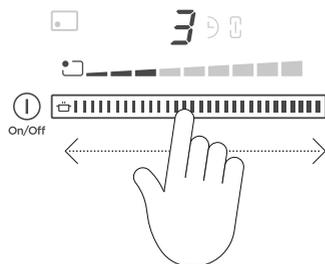
③



Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson souhaitée. Assurez-vous que la partie inférieure de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et sèches.

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

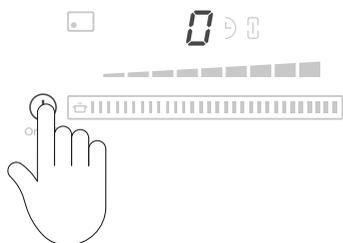
④



Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant au sélecteur de réglage ou en glissant votre doigt sur celui-ci.

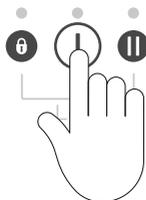
- Si vous ne sélectionnez pas de réglage de chaleur dans les 10 secondes, la surface de cuisson s'éteindra automatiquement.
- Vous pouvez modifier le réglage de chaleur à n'importe quel moment pendant la cuisson.

UTILISATION DE VOS ZONES DE CUISSON PAR INDUCTION



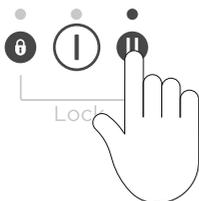
Pour éteindre la zone de cuisson :

Appuyez sur ① pour éteindre la zone de cuisson individuelle.



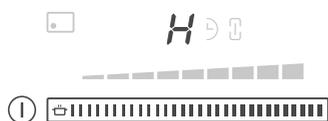
Pour éteindre le produit :

Touchez à la commande ON/OFF (MARCHE/ARRÊT).



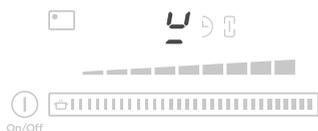
Pour mettre en pause la cuisson :

Touchez Ⓜ pour mettre en pause toutes les fonctions de cuisson; Ⓜ apparaîtra dans l'afficheur principal. Pour continuer la cuisson, appuyez de nouveau sur Ⓜ, puis sur le sélecteur de réglage souhaité.



Si H clignote dans l'afficheur :

H clignotera dans l'afficheur de toute zone brûlante que vous ne devez pas toucher. L'indication s'éteint lorsque la surface refroidit à une température sécuritaire.



Si U clignote en alternance avec le réglage de chaleur :

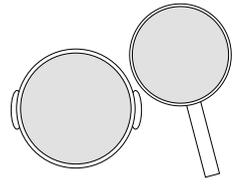
La casserole pourrait ne pas être placée sur la bonne zone de cuisson, ne pas être centrée correctement ou ne pas être conçue pour la cuisson par induction.

La chaleur est générée uniquement lorsqu'une casserole appropriée est détectée. La surface de cuisson s'éteindra après 10 minutes si aucune casserole appropriée n'est utilisée.

ZONES INTELLIGENTES

Les zones intelligentes peuvent accueillir plusieurs petites casseroles. Ces petites casseroles seront détectées comme étant une grande casserole.

La totalité de la zone intelligente est activée lorsqu'une casserole est détectée. Cela signifie que les autres articles magnétiques (tels que les ustensiles) placés dans la zone de cuisson chaufferont. Ne laissez pas d'ustensiles ou d'autres articles magnétiques sur votre surface de cuisson.

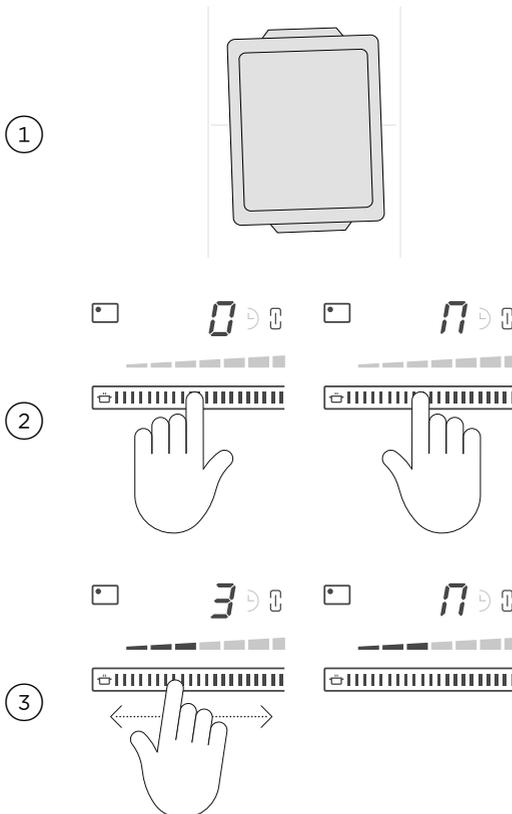


+

Zones combinées

La fonction de zone combinée vous permet d'utiliser deux zones intelligentes en même temps.

- Pour cette fonction, vous pouvez uniquement utiliser une zone de cuisson avec celle située directement derrière.
- Il pourrait y avoir une section plus froide au centre des zones de cuisson combinées. 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.



Placez la casserole au-dessus des deux zones que vous souhaitez utiliser, en vous assurant de recouvrir les deux zones.

Touchez n'importe où sur les sélecteurs de réglage des deux zones de cuisson en même temps.

☑ s'allumera dans les deux zones pour indiquer l'état combiné. **n** apparaîtra dans l'afficheur de la zone de cuisson arrière pour indiquer qu'elle est alors contrôlée par la commande avant.

Utilisez le sélecteur de réglage avant pour choisir le réglage de chaleur de la zone combinée.

Le réglage de chaleur s'affichera dans les deux zones combinées. Le témoin de réglage s'allumera sur les deux zones.

ZONES INTELLIGENTES

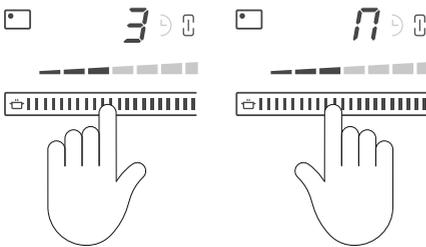
Si aucune casserole n'est détectée sur une zone de cuisson :

L'afficheur de gauche indiquera toujours la température sélectionnée et l'afficheur de droite indiquera toujours Π .

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.

Pour désactiver le mode de zone combinée



Touchez aux sélecteurs de réglage des deux zones de cuisson combinées en même temps. Les témoins de zone combinée seront atténués.

Faire glisser le doigt vers Π ne désactivera pas le mode de zone combinée.

Utilisation de la minuterie en mode de zone combinée :

Vous pouvez régler une seule minuterie pour la zone de cuisson combinée. Consultez 'Utilisation de la minuterie'. Le témoin de minuterie \hookrightarrow apparaîtra dans les deux afficheurs.

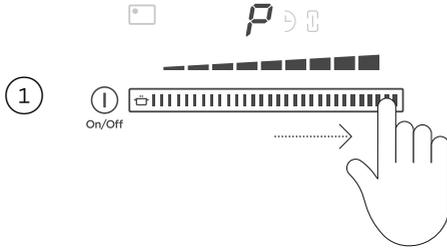
La désactivation du mode de zone combinée désactivera également la minuterie pour les zones de cuisson concernées.

PUISSANCE OPTIMALE

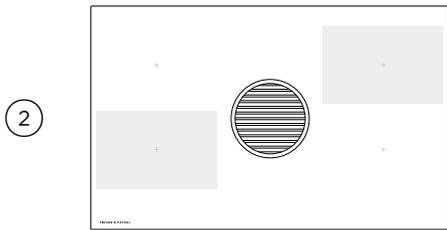
Utilisation de Puissance Optimale

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. 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.

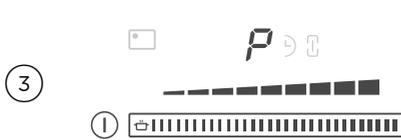
Réglage du mode Puissance Optimale



Glissez le doigt sur le sélecteur de réglage pour régler la surface de cuisson au niveau de chaleur le plus élevé. Maintenez le doigt jusqu'à ce que **P** s'affiche.



Vous pouvez régler deux zones de cuisson en mode Puissance Optimale, à condition qu'elles ne soient pas l'une devant l'autre.



Une fois le mode Puissance Optimale réglé, la zone de cuisson chauffe à plus de 100 % de sa puissance pendant 10 minutes. **P** clignotera pendant quelques secondes avant que la zone de cuisson réduise automatiquement la chaleur au réglage **B**.

- Si une zone de cuisson est réglée en mode Puissance Optimale et que vous réglez accidentellement une deuxième zone de cuisson située devant ou derrière en mode Puissance Optimale, un **P** clignotera sur la première zone de cuisson pour vous avertir que cette configuration n'est pas possible, puis la puissance sera automatiquement réduite.
- Lorsqu'une zone de cuisson est réglée en mode Puissance Optimale, il est possible que l'autre zone de cuisson située devant ou derrière réduise automatiquement sa puissance.
- La fonction Puissance Optimale n'est pas disponible lors de l'utilisation de zones de cuisson combinées.

Pour annuler le mode Puissance Optimale

Glissez le doigt sur le sélecteur de réglage pour choisir un nouveau réglage de chaleur ou **B** pour éteindre la zone.

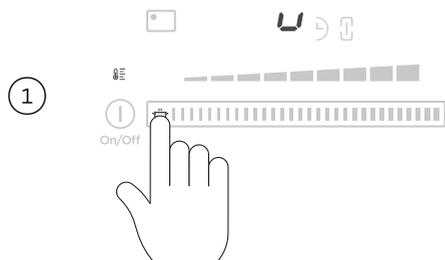
CHALEUR DOUCE

Utilisation de Chaleur Douce

L'appareil propose deux réglages Chaleur Douce.

- 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.
- Le réglage Chaleur Douce Moyenne  est idéal pour conserver au chaud les aliments cuits et réchauffer doucement les aliments délicats.

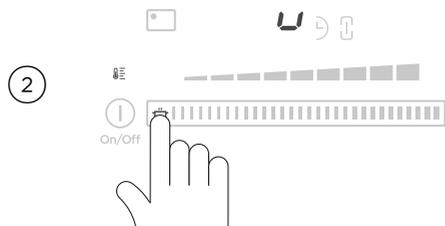
Utilisation d'une zone de cuisson en mode Chaleur Douce



Pour le réglage Chaleur Douce Faible

Touchez de manière prolongée à la commande Chaleur Douce sur le sélecteur de réglage.

Le témoin du réglage Chaleur Douce Faible s'allumera au-dessus et l'afficheur indiquera **L**.



Pour le réglage Chaleur Douce Moyenne

Avec le réglage Chaleur Douce Faible activé, touchez de nouveau à la commande Chaleur Douce pour sélectionner le réglage Chaleur Douce Moyenne.

- Le témoin du réglage Chaleur Douce Moyenne s'allumera au-dessus et le témoin du réglage Chaleur Douce Faible s'éteindra.
- Le fait de toucher la commande Chaleur Douce une troisième fois éteindra la zone de cuisson.

Pour désactiver le réglage Chaleur Douce

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

CHALEUR RAPIDE AUTOMATIQUE

Utilisation de Chaleur Rapide Automatique

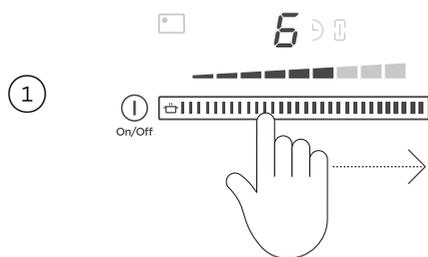
Cette fonction permet aux zones de cuisson :

- de chauffer rapidement les aliments ou les liquides au réglage le plus élevé, puis
- de réduire automatiquement la température à un réglage de chaleur présélectionné.

La durée pendant laquelle la zone de cuisson chauffe rapidement varie en fonction du réglage de chaleur sélectionné.

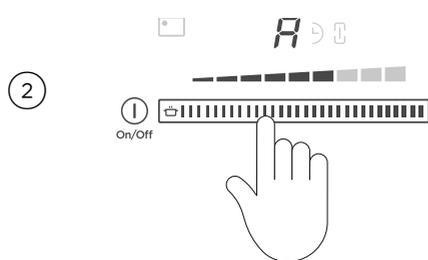
RÉGLAGE DE CHALEUR	DURÉE APPROXIMATIVE DE CHALEUR RAPIDE
1	40 secondes
2	1 minute
3	2 minutes
4	3 minutes
5	4 minutes
6	7 minutes
7	2 minutes
8	3 minutes

Utilisation d'une zone de cuisson en mode Chaleur Rapide Automatique



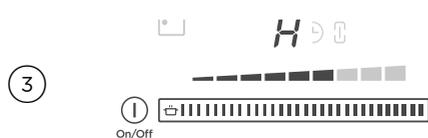
Pendant que la zone de cuisson est allumée, touchez et glissez le doigt sur le sélecteur de réglage pour choisir le niveau souhaité de chaleur réduite de la zone de cuisson.

Gardez votre doigt sur le sélecteur.



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

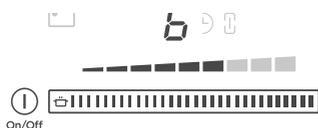
- Soulevez votre doigt une fois le réglage terminé.



Initialement, pendant que la zone de cuisson est au réglage le plus élevé, un *H* 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.

CHALEUR RAPIDE AUTOMATIQUE

4



Ensuite, lorsque la durée d'utilisation au réglage le plus élevé se termine, le \bar{H} 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 \bar{H} commence à clignoter. Ou encore, attendez que le \bar{H} cesse de clignoter, puis modifiez le réglage de chaleur.

Pour désactiver le réglage Chaleur Rapide Automatique pendant que le \bar{H} clignote

Touchez ou glissez le doigt sur le sélecteur de réglage pour choisir un nouveau réglage ou $\bar{0}$ pour éteindre la zone de cuisson.

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

UTILISATION DE LA MINUTERIE

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

Vous pouvez régler le minuteur lorsque vous n'utilisez aucune zone de cuisson ou fonction d'extraction. La surface de cuisson s'éteindra 10 secondes après le réglage de la durée, mais la minuterie continuera le compte à rebours.



Assurez-vous que la surface de cuisson est réglée à **ON (MARCHE)**.

Touchez aux commandes - et + en même temps jusqu'à ce que 0.00 apparaisse dans l'afficheur de minuterie et que ☹ s'allume.



Réglez la durée à l'aide des commandes - et +.

Pour faire défiler les minutes plus rapidement, maintenez la touche - ou + enfoncée.

La durée peut être réglée à tout moment pendant l'utilisation.

Lorsque la durée réglée est écoulée

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

Réglage de la minuterie pour des zones de cuisson individuelles



Assurez-vous que la surface de cuisson est réglée à **ON (MARCHE)**.

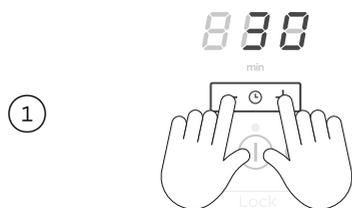
Touchez aux commandes - et + en même temps pour activer le verrou des touches.



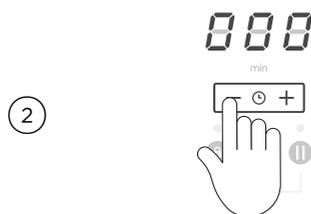
Touchez à plusieurs reprises aux commandes - et + jusqu'à ce que ☺ s'allume pour la zone de cuisson souhaitée.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

Pour annuler un réglage de minuterie



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



Maintenez la commande - enfoncée jusqu'à ce que l'afficheur des minutes indique 0. Faire défiler la durée jusqu'à 0 n'éteindra pas la zone de cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée, touchez ou glissez le doigt sur le sélecteur de réglage pour choisir un nouveau réglage ou 0 pour éteindre la zone de cuisson.

Réglage de durées différentes pour chacune des zones de cuisson

Réglage du minuteur lorsque d'autres minuteries sont réglées

- ① Touchez aux commandes - et + de la minuterie en même temps pour faire défiler les minuteries individuelles des zones de cuisson jusqu'à ce que ⏻ s'allume. 000 apparaîtra dans l'afficheur de minuterie.
- ② Touchez aux commandes - et + pour régler la minuterie.

Lorsque la minuterie est réglée

Si plusieurs minuteries sont réglées, le témoin de la zone de cuisson ou du 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

Appuyez sur les commandes - et + en même temps jusqu'à ce que le témoin de la zone de cuisson souhaitée s'allume vivement.

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.

Cuisson de sautés

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.

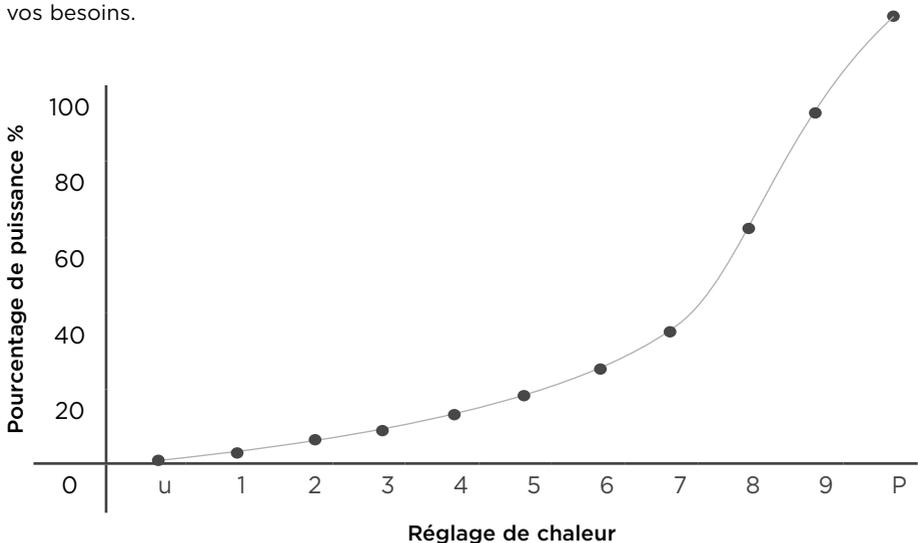
- ① Choisissez un wok à fond plat compatible avec la cuisson par induction ou une grande poêle à frire.
- ② Préparez tous les ingrédients et équipements nécessaires. Le sauté doit se faire rapidement. Pour la cuisson d'une grande quantité d'aliments, faites cuire plusieurs quantités plus petites.
- ③ 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.

GUIDE DE CUISSON

Réglages de chaleur pour cuisson par induction

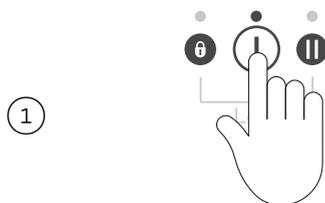
RÉGLAGE DE CHALEUR	PRATIQUE POUR
U	<ul style="list-style-type: none">• faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui fondent rapidement
	<ul style="list-style-type: none">• chauffer délicatement de petites quantités d'aliments
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• mijoter à feu doux• chauffer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

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

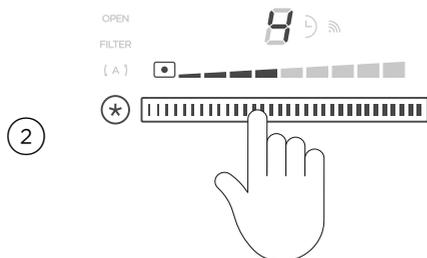


UTILISATION DU VENTILATEUR D'EXTRACTION

Pour démarrer le ventilateur d'extraction



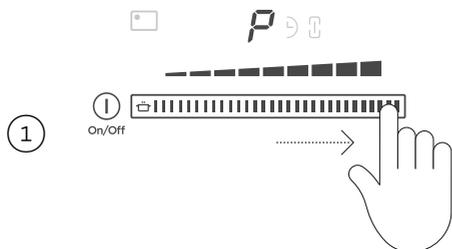
Assurez-vous que la surface de cuisson est réglée à **ON** (MARCHE).



Sélectionnez un réglage d'extraction en touchant au sélecteur de vitesse d'extraction ou en glissant votre doigt sur celui-ci.

- Si vous ne sélectionnez pas de réglage d'extraction dans les 10 secondes, le ventilateur d'extraction s'éteindra automatiquement.
- Vous pouvez modifier le réglage d'extraction à n'importe quel moment.

Utilisation de Puissance d'Extraction Optimale



Glissez le doigt sur le sélecteur de réglage d'extraction jusqu'au niveau le plus élevé. Maintenez le doigt jusqu'à ce que **P** s'affiche.

- Une fois le mode Puissance Optimale réglé, le ventilateur évacue l'air à pleine vitesse pendant 15 minutes. **P** clignote pendant quelques secondes avant le retour au niveau **9**.

Pour annuler le mode Puissance d'Extraction Optimale

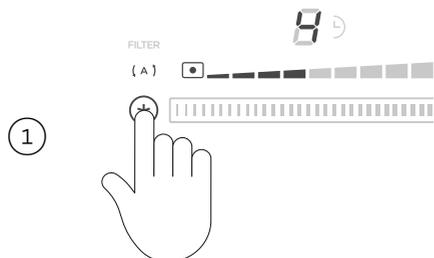
Glissez le doigt sur le sélecteur de réglage pour choisir un nouveau réglage ou **0** pour éteindre le ventilateur.

UTILISATION DU VENTILATEUR D'EXTRACTION

Utilisation du mode Extraction Automatique

Cette fonctionnalité permet à votre surface de cuisson de régler automatiquement sa vitesse d'extraction en fonction de la quantité de vapeur générée pendant la cuisson.

Réglage du mode Extraction Automatique



Appuyez sur (*). (A) s'allumera pour indiquer que le mode Extraction Automatique est activé.

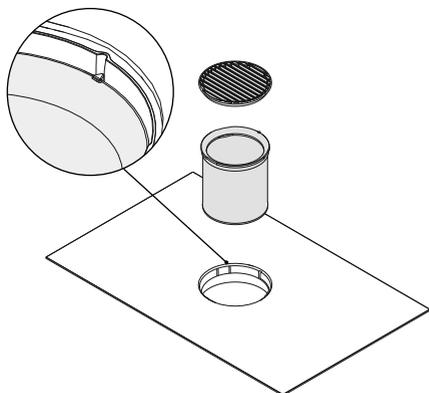
Pour annuler le mode Extraction Automatique

Vous pouvez quitter le mode Extraction Automatique à tout moment en appuyant de nouveau sur (*) ou en réglant manuellement la vitesse du ventilateur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

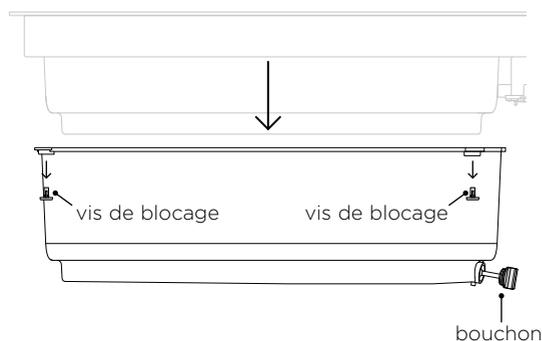
QUELLE PIÈCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
Saletés quotidiennes sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par des aliments ou déversements non sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> ① Interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale. ② Appliquez le nettoyant à surface de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant). ③ Rincez et essuyez ensuite 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.
Débordements, aliments fondus et déversements d'aliments sucrés sur le verre	<ol style="list-style-type: none"> ① Nettoyez-les immédiatement avec un couteau ou un grattoir conçu pour les surfaces de cuisson en verre céramique, mais faites attention aux zones de cuisson brûlantes. ② Interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale. ③ 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. ④ Nettoyez la salissure ou le déversement avec une lavette ou un essuie-tout. ⑤ 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.
Déversement sur les commandes tactiles et la bande en acier inoxydable	<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.

Nettoyage du couvercle de filtre et du filtre à graisses



- ① Soulevez le couvercle de filtre pour le retirer.
- ② Tournez le filtre à graisses dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller, puis soulevez-le vers l'extérieur.
- ③ Nettoyez-le avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- ④ Pour des performances optimales, nettoyez le filtre et le couvercle une fois par semaine.

Nettoyage du déversoir de débordement



Pour retirer le déversoir de débordement

- ① Le déversoir de débordement est situé sous la surface de cuisson.
- ② Retirez le bouchon de la base du déversoir pour évacuer tout excédent de graisses et liquides dans un seau ou récipient.
- ③ Localisez les vis de blocage servant à fixer le déversoir, puis tournez-les de 90° pour le déverrouiller.
- ④ Retirez délicatement le déversoir et nettoyez-le avec de l'eau chaude savonneuse.



Pour réinstaller le déversoir de débordement

- ① Positionnez d'abord la partie arrière du déversoir, puis poussez fermement vers le haut.
- ② Poussez les deux vis de blocage vers le haut et tournez-les de 90° pour enclencher le verrou.
- ③ Assurez-vous que le bouchon soit réinstallé à la base du déversoir.

ALERTES D'ENTRETIEN

Activation de l'alerte d'entretien du filtre à graisses

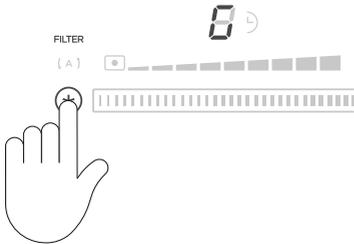
Par défaut, les alertes d'entretien du filtre à graisses sont désactivées.

1



Assurez-vous que la surface de cuisson est réglée à **ON** (MARCHE) et que toutes les fonctions d'extraction et les zones de cuisson sont réglées à **OFF** (ARRÊT).

2



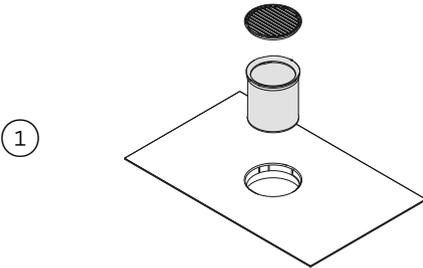
Maintenez la touche * enfoncée jusqu'à ce que **FILTER** s'allume faiblement et que **G** apparaisse dans l'afficheur.

Pour confirmer, appuyez sur la zone de vitesse d'extraction.

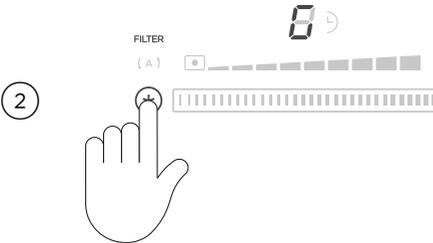
ALERTES D'ENTRETIEN

Alerte d'entretien du filtre à graisses

Si le filtre à graisses nécessite un nettoyage, **FILTER** s'allumera et G apparaîtra dans l'afficheur pendant 10 secondes après la mise en marche de la surface de cuisson.



Reportez-vous à « Nettoyage du couvercle de filtre et du filtre à graisses » pour les instructions.



Maintenez la touche  enfoncée pour effacer l'alerte. Si **FILTER** est toujours allumé, assurez-vous que le filtre à graisses soit nettoyé et réinstallé correctement.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
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 'Fonctions de sécurité' 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 éraflé.	Les bords de l'ustensile de cuisson sont irréguliers.	Utilisez un ustensile de cuisson avec un fond plat et lisse. Consultez 'Ustensiles de cuisson'.
	Des produits nettoyants ou tampons à récurer abrasifs et inappropriés sont utilisés.	Consultez '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 j'é 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	SOLUTION
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 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 'Ustensiles de cuisson'.
	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.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Les performances d'extraction ont diminué.	Le filtre à graisses nécessite un nettoyage.	Nettoyez le filtre à graisses. Reportez-vous à 'Alertes d'entretien' pour plus de détails.
	L'ustensile de cuisson bloque le ventilateur d'extraction.	Inclinez les couvercles des ustensiles de cuisson pour laisser la vapeur s'échapper vers le centre de la surface de cuisson.
<i>P</i> 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 refroidir la surface de cuisson.
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 <i>E</i> ou <i>Er</i> 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.

SERVICE ET GARANTIE

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

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

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

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2021. Tous droits réservés.

Les modèles illustrés dans ce guide peuvent ne pas être disponibles dans tous les pays et sont sujets à modifications sans préavis.

Les caractéristiques de produit présentées dans ce guide 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.

Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, veuillez visiter notre site Web ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel local.

592355A 06.21