FISHER & PAYKEL

PIANO COTTURA MODULARE
CONFIGURAZIONE MULTI-PRODOTTO

MODELLI DI PIANO COTTURA PRIMARI

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

MODELLI DI PIANO COTTURA AUSILIARI

CIT392DX1, CIT302DX1, CI392DB1, CI302DB1, CI392DG1, CI302DG1

MODELLI DI VENTILAZIONE AUSILIARI

CD13DB2, CD13DG2

GUIDA DELL'UTENTE

UK IE EU SG

INDICE

Precauzioni di sicurezza e avvertenze	5
Panoramica del prodotto	11
Pannello di controllo	12
Menu	13
Raccomandazioni per le zone	14
Utilizzo dell'induzione	16
Utensili da cucina	17
Opzioni di cottura	18
Utilizzo del teppanyaki	20
Utilizzo della ventilazione del piano aspirante	22
Impostazioni di ventilazione del piano aspirante	24
Modalità di collegamento	25
Utilizzo del sensore di temperatura	26
Modalità risparmio energetico	28
Connessione Wi-Fi	29
Pulizia	30
Pulizia del filtro del piano aspirante	31
Ripristino delle impostazioni di fabbrica	32
Risoluzione dei problemi	33
Codici di guasto	37
Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)	38
Linee guida sull'energia (Regno Unito, Irlanda, UE)	39
Guida relativa alla garanzia e assistenza del produttore	41
Servizio clienti	42

Registrazione

Per registrare il prodotto, visitare la nostra pagina web: fisherpaykel.com/register

⚠ AVVERTENZA!	
	Pericolo di scossa elettrica Il mancato rispetto dell'avvertenza può esporre a rischi di scosse elettriche o fatalità. • Non cuocere su un piano cottura rotto o incrinato. Se la superficie del piano cottura dovesse rompersi o incrinarsi, spegnere immediatamente l'apparecchio tramite l'alimentazione di rete (interruttore a parete) e rivolgersi a un tecnico qualificato. • Spegnere l'apparecchio prima di pulirlo o di eseguire interventi di manutenzione.

⚠ AVVERTENZA!	
	Pericolo di incendio Il mancato rispetto delle avvertenze può esporre a rischi di scosse elettriche o fatalità. • La mancata sorveglianza in caso di cottura con grasso o olio può essere pericolosa e causare incendi. • Non tentare mai di spegnere il fuoco usando dell'acqua. Spegnere l'unità. Coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio, oppure utilizzare un estintore chimico a secco o a schiuma. • Non usare le superfici di cottura come deposito per oggetti.

⚠ AVVERTENZA!	
	Pericolo di superficie calda Il mancato rispetto delle avvertenze può causare ustioni e scottature. • Durante l'uso, le parti accessibili dell'apparecchio diventano sufficientemente calde da causare ustioni. • Non lasciare che il corpo, gli indumenti o altri oggetti che non siano utensili da cucina vengano a contatto con la superficie di cottura fino a quando la superficie non è fredda. • Non lasciare mai oggetti metallici (come utensili da cucina) o padelle vuote sul piano cottura, in quanto possono surriscaldarsi molto rapidamente. • Attenzione: oggetti metallici magnetizzabili indossati sul corpo possono surriscaldarsi in prossimità del piano cottura. Ciò non avviene con gioielli in oro o in argento. • Tenere lontani i bambini. • Le impugnature delle pentole potrebbero essere calde al tatto. Controllare che le impugnature della pentola non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere le impugnature delle pentole fuori dalla portata dei bambini.

⚠ AVVERTENZA!	
	Pericolo di taglio In caso di disattenzione è possibile incorrere in lesioni. • La lama del raschiatore del piano cottura è esposta quando il coperchio di sicurezza è ritratto. Utilizzare con estrema cautela e conservare sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.

⚠ AVVERTENZA!	
	Pericoli per la salute Il mancato rispetto delle avvertenze può essere fatale. • Questo apparecchio è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica. Tuttavia, le persone con pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (come le pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo apparecchio per assicurarsi che il funzionamento dei loro impianti non sia pregiudicato dal campo elettromagnetico.

LEGGERE E CONSERVARE LA PRESENTE GUIDA

AVVERTENZA!

Per ridurre il rischio di incendi, lesioni a persone o danni alle cose, quando si utilizza il prodotto è importante attenersi alle istruzioni sulla sicurezza elencate di seguito. Leggere tutte le linee guida prima di utilizzare l'apparecchio.

Installazione

- Rimuovere il materiale di imballaggio dal piano cottura.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente installato e messo a terra da un tecnico qualificato.
- Se un cassetto si trova al di sotto di un apparecchio incassato, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto del cassetto e l'apparecchio sia sufficientemente ampio (2 cm) per garantire una corretta ventilazione.

Utilizzo generale

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti, con esclusione di qualsiasi altro utilizzo domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette e gli autoadesivi dal vetro in ceramica.
- Non modificare o alterare l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. La fuoriuscita di liquido in ebollizione provoca fumo e schizzi di grasso che possono causare incendi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o di deposito.
- Indossare indumenti adeguati: non indossare indumenti larghi o con parti penzolanti durante l'uso dell'apparecchio.
- Non lasciare oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non posizionare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, smartphone) vicino all'apparecchio, poiché il loro funzionamento potrebbe essere compromesso dal campo elettromagnetico.
- Conservazione sopra l'apparecchio: non conservare materiali infiammabili sul piano cottura o in prossimità delle unità superficiali.
- Non posizionare o lasciare fogli di alluminio sul piano cottura.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare la stanza.
- Non utilizzare acqua in caso di incendio provocato dal grasso: soffocare la fiamma con un coperchio o spegnerla utilizzando un estintore chimico a secco o a schiuma.
- Utilizzare solo presine asciutte: presine umide o bagnate su superfici calde possono causare ustioni dovute al vapore. Non lasciare che le presine entrino in contatto con elementi riscaldanti caldi. Non utilizzare un asciugamano o un altro panno ingombrante.
- Dopo l'uso, spegnere sempre il piano cottura come descritto nella presente guida (ad esempio utilizzando il pulsante di accensione).
- Non affidarsi alla funzione di rilevamento delle padelle per disattivare le zone di cottura quando le padelle vengono rimosse.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Non posizionare o far cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi taglienti poiché il vetro potrebbe graffiarsi.

- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pagliette o altri detergenti aggressivi/abrasivi per pulire il piano cottura, poiché potrebbero graffiare la superficie del piano cottura.
- Non utilizzare il piano cottura con un timer esterno o con un sistema di controllo remoto separato.
- Non cuocere su un piano cottura rotto. Se il piano cottura è rotto, le soluzioni detergenti e gli schizzi potrebbero penetrare nel piano cottura e causare il rischio di scosse elettriche. Contattare immediatamente un tecnico qualificato.
- ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere supervisionato continuamente.

Sicurezza dei bambini

- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, sostare o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti di interesse per i bambini in armadietti collocati al di sopra dell'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nell'area in cui viene utilizzato l'apparecchio. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio a meno che non siano costantemente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sotto attenta supervisione o abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che comprendano i rischi connessi. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini senza supervisione.

Pulizia

- Pulire il piano cottura con cautela: se si utilizza una spugna o un panno umido per pulire gli schizzi su un'area di cottura calda, fare attenzione a non bruciarsi col vapore prodotto. Alcuni detergenti possono produrre fumi nocivi se applicati su una superficie calda.

Manutenzione

- Non effettuare riparazioni o sostituzioni di pezzi dell’apparecchio se non specificamente raccomandato nella guida utente. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico dell’assistenza Fisher & Paykel o da una persona qualificata.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito solo da un tecnico qualificato.
- Se l'apparecchio non funziona correttamente, viene visualizzato un codice di avviso: annotare il codice di avviso (vedere la sezione “Codici di guasto” della presente guida), quindi contattare un Centro di assistenza autorizzato o il Servizio clienti per richiedere assistenza. Non utilizzare l'apparecchio fino a quando non è stato riparato da un tecnico autorizzato Fisher & Paykel.

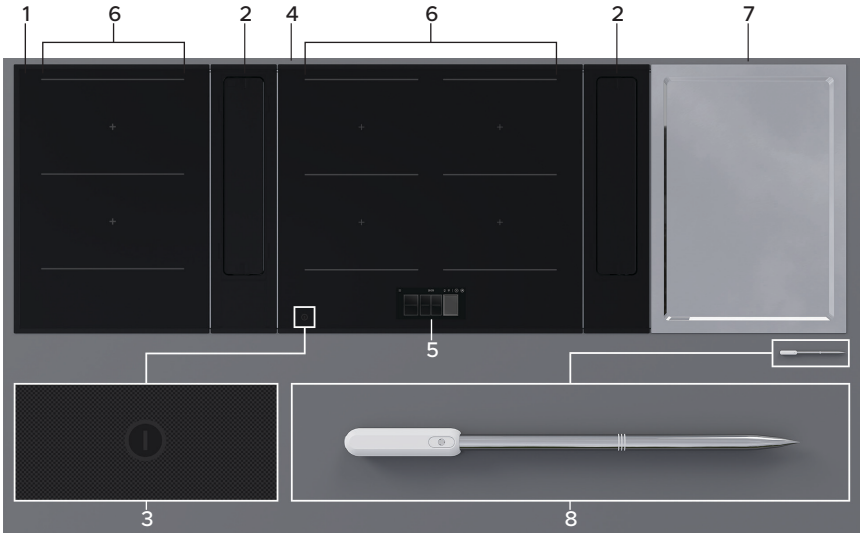
Requisiti standard

- Questo piano cottura a induzione genera e utilizza energia di frequenza ISM che riscalda le pentole utilizzando un campo elettromagnetico. È stato testato ed è conforme alla parte 18 delle norme FCC per le apparecchiature ISM. Questo piano cottura a induzione è conforme ai requisiti FCC per ridurre al minimo le interferenze con altri dispositivi nelle installazioni residenziali. I piani cottura a induzione possono causare interferenze alla ricezione televisiva o radiofonica. Se si verifica un'interferenza, l'utente può tentare di correggerla effettuando le seguenti procedure:
  - Riposizionando l'antenna ricevente della radio o del televisore.
  - Aumentando la distanza tra il piano cottura e il ricevitore.
  - Collegando il ricevitore a una presa diversa dal piano cottura a induzione.

Sicurezza informatica

- Questo prodotto conserva un ID cookie che potrebbe rivelare le credenziali di accesso utilizzate nelle ultime 24 ore. Prima dello smaltimento, è necessario eseguire un ripristino delle impostazioni di fabbrica per rimuovere tutti i dati.

PANORAMICA DEL PRODOTTO



Schema indicativo del piano cottura con moduli a induzione primari e ausiliari, piani aspiranti e teppanyaki.

Caratteristiche e accessori

1 Piano cottura a induzione ausiliario

2 Ventilazione ausiliaria (piano aspirante)

3 Pulsante di accensione

4 Piano cottura a induzione primario

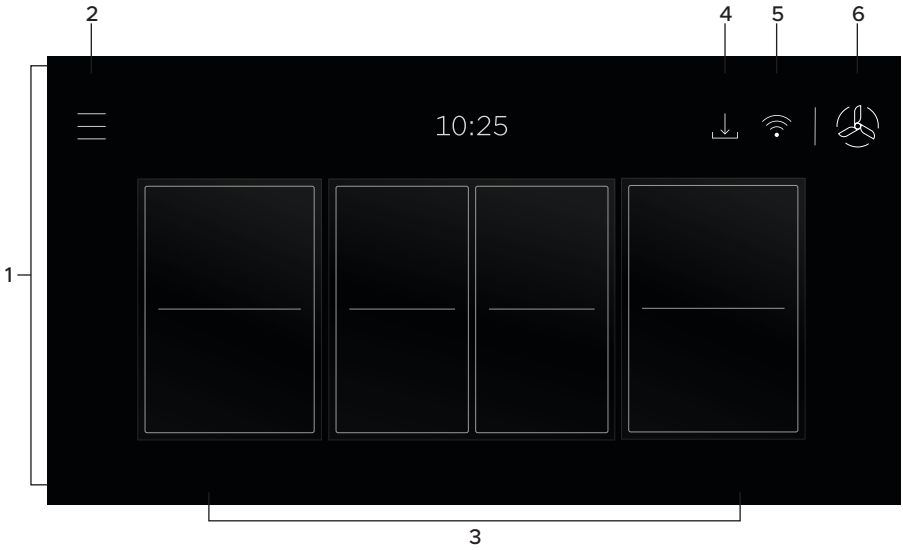
5 Comandi del piano cottura

6 Zone di cottura

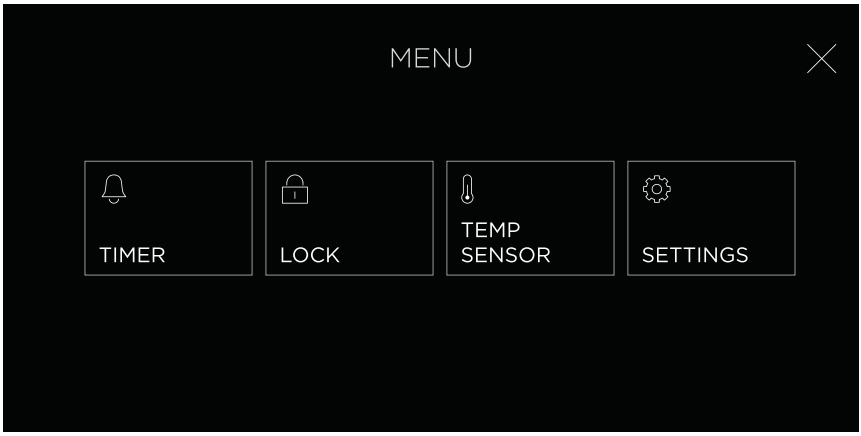
7 Piano cottura per teppanyaki

8 Sensore di temperatura

PANNELLO DI CONTROLLO



Pannello di controllo		
1	Display touchscreen	Utilizzare per gestire zone di cottura, ventilazione e impostazioni.
2	Menu	Premere per accedere a funzioni e impostazioni aggiuntive.
3	Selettori di zona di cottura	Premere per selezionare le zone di cottura e regolare le impostazioni di zona.
4	Indicatore degli aggiornamenti	Si illumina quando è disponibile un aggiornamento.
5	Indicatore Wi-Fi	Si illumina quando il Wi-Fi è connesso.
6	Ventilazione	Premere per accedere ai comandi e alle impostazioni di ventilazione.



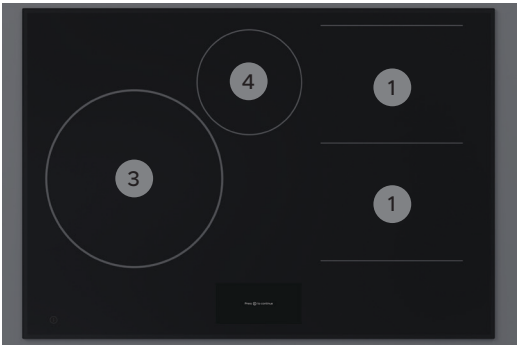
Menu		
TIMER		Usare il timer per misurare i tempi di cottura. È possibile utilizzarlo in qualsiasi momento, anche se non si utilizzano zone di cottura.
BLOCCO		Blocca i comandi per evitare l'uso accidentale. Durante il blocco, i comandi non rispondono e il piano cottura non si accende. Tenere premuto per sbloccare.
SENSORE DI TEMPERATURA		Usare il sensore della temperatura per monitorare la cottura, o per ricevere notifiche al raggiungimento di una certa temperatura.
IMPOSTAZIONI		Regolare le impostazioni in base alle proprie preferenze o configurare una connessione Wi-Fi. Fare riferimento a “Connessione Wi-Fi”.

RACCOMANDAZIONI PER LE ZONE

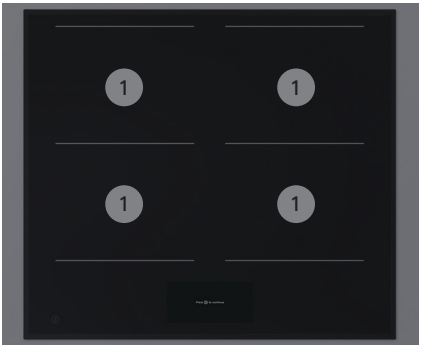
Modelli di piani cottura primari

CI905DTTB1
CI905DTTG1

CI392DTTB1
CI392DTTG1



CI764DTTB1
CI764DTTG1



CI604DTTB1
CI604DTTG1

ZONA	DIAMETRO DELLA ZONA	POTENZA	AUMENTO DI POTENZA	DIMENSIONE MINIMA CONSIGLIATA DELLA PADELLA
1	Zone Intelligente: 220x184mm	2100 W	3700 W*	120mm
	Smartzone a ponte	3700 W	- **	250mm
2	Zona interna: 180mm	1850 W	3000 W*	125mm
	Doppia zona: 260mm	2600 W	5500 W*	250mm
3	260mm	2600 W	3700 W*	180mm
4	145mm	1400 W	2200 W*	120mm

* Uscita massima quando impostato su Power Boost

** Il Power Boost non è disponibile quando le zone di cottura sono collegate a ponte.

RACCOMANDAZIONI PER LE ZONE

Modelli di piani cottura ausiliari

CIT392DX1

CIT302DX1

CI392DB1 / G1
CI302DB1 / G1

ZONA	DIAMETRO DELLA ZONA	POTENZA	AUMENTO DI POTENZA	DIMENSIONE MINIMA CONSIGLIATA DELLA PADELLA
1	267x416mm	1400 W	-	-
2	193x416mm	1400 W	-	-
3	Zone intelligente: 220x184mm	2100 W	3700 W*	120mm
	Smartzone a ponte	3700 W	-**	250mm

* Uscita massima quando impostato su Power Boost

** Il Power Boost non è disponibile quando le zone di cottura sono collegate a ponte.

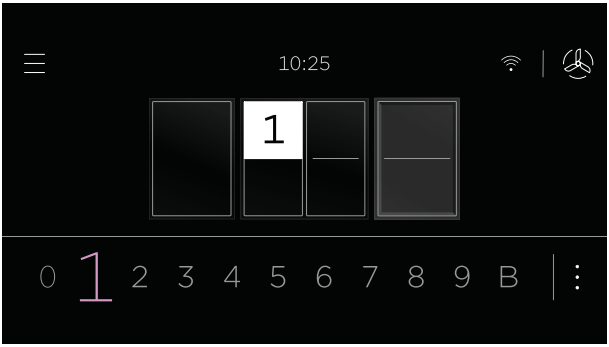
UTILIZZO DELL'INDUZIONE

Per spostare gli utensili da cucina da un punto all'altro del piano cottura occorre sempre sollevarli, poiché il trascinamento potrebbe graffiare la superficie in vetro o gli utensili stessi.

Assicurarsi che gli utensili da cucina si trovino all'interno dei contrassegni della zona di cottura. Gli utensili caldi posizionate lungo la parte anteriore del piano di cottura potrebbero causare il surriscaldamento dei comandi.

Per gli utensili da cucina più grandi, si consiglia di utilizzare le zone posteriori o le zone abbinate. Per maggiori informazioni sugli abbinamenti, vedere la sezione “Opzioni di cottura”.

1. Posizionare gli utensili da cucina sulla zona di cottura e selezionare la zona corrispondente sul display.



2. Utilizzare il selettore per impostare un livello di potenza. Selezionare 0 per spegnere la zona di cottura.

3. Premere ⋮ per accedere alle opzioni di cottura. Per maggiori informazioni, fare riferimento a “Opzioni di cottura”.

UTENSILI DA CUCINA

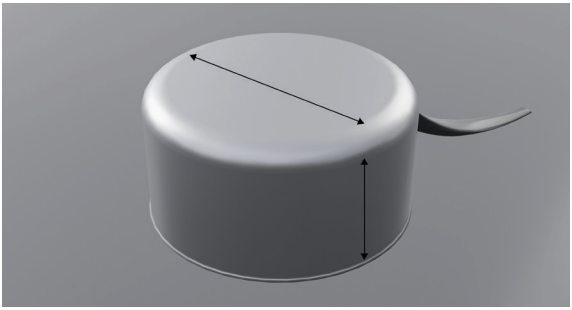
Utensili da cucina compatibili

Utilizzare utensili da cucina compatibili con la cottura a induzione, dotati di una base liscia e piatta e di dimensioni simili alla zona di cottura per garantire prestazioni ottimali.

Utensili compatibili con la cottura a induzione e dotati di base o nucleo magnetico:

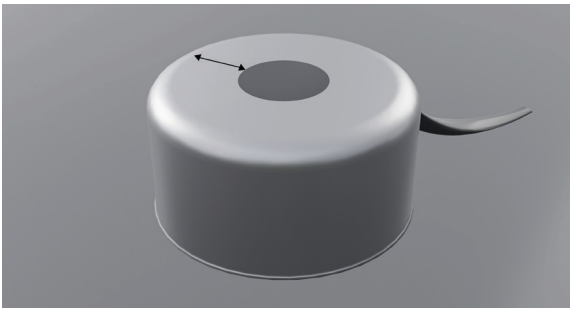
- Acciaio inossidabile
- Acciaio al carbonio
- Ghisa
- Acciaio smaltato
- Ghisa smaltata
- Alluminio e rame con base magnetizzabile.

Se gli utensili utilizzati non sono compatibili o non vengono rilevati, lampeggerà sul display.



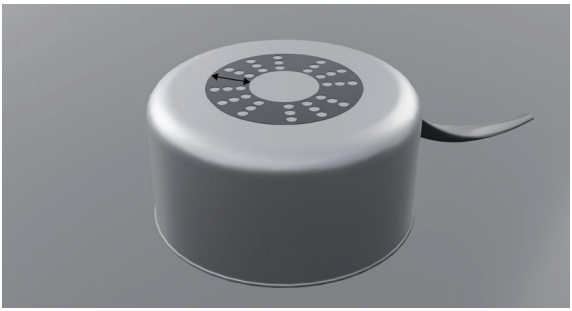
Riscaldamento più rapido

Un elevato contenuto di materiale magnetico fornisce un'area di riscaldamento uniforme sulla base e sui lati della padella.



Riscaldamento medio

Un contenuto di materiale magnetico medio riduce la zona di riscaldamento, determinando un tempo di riscaldamento più lungo.

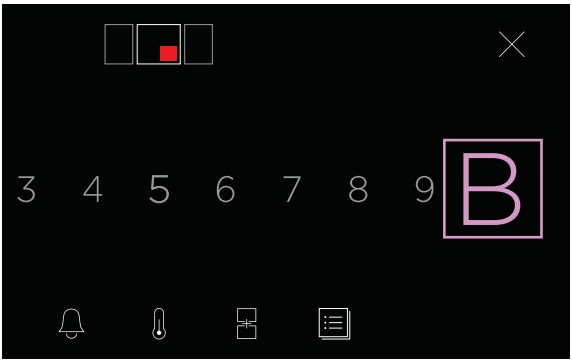


Riscaldamento lento

Un contenuto di materiale magnetico limitato comporta un tempo di riscaldamento molto lungo.

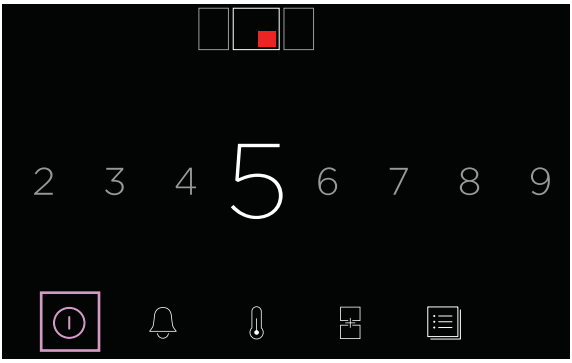
OPZIONI DI COTTURA

Le opzioni di cottura offrono funzioni e comandi per zone di cottura specifiche. L'indicatore della mappa delle zone mostra quale zona di cottura si sta regolando. Premere □□□ o × per tornare alla schermata iniziale del pannello di controllo.



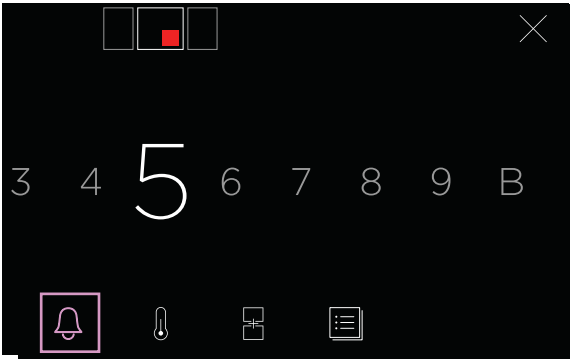
BOOST

Cuocere al di sopra della potenza massima fino a 10 minuti. Ideale per portare rapidamente l'acqua in ebollizione. Non disponibile nelle zone abbinate.



PULSANTE DI ACCENSIONE

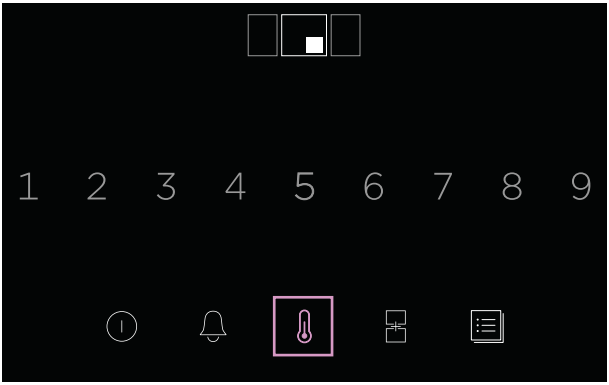
Disattiva la zona selezionata e annulla le impostazioni della zona.



TIMER DELLA ZONA

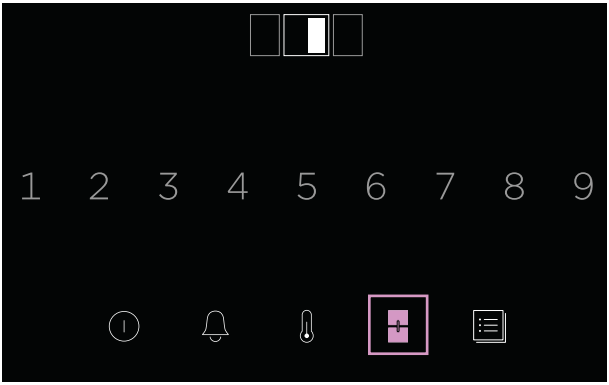
Imposta un timer individuale per la zona di cottura selezionata. Questa operazione non spegnerà la zona di cottura.

OPZIONI DI COTTURA



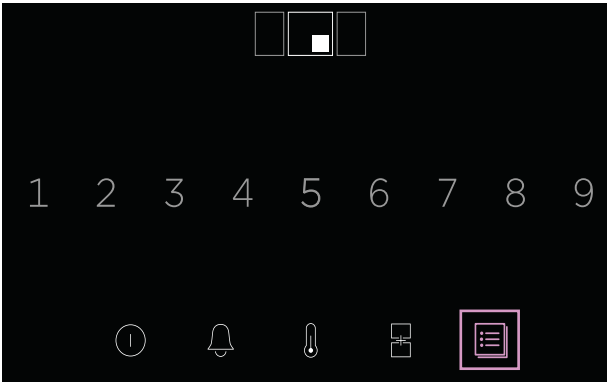
SENSORE DI TEMPERATURA

Utilizzare per monitorare la temperatura di una zona di cottura specifica, per ricevere un avviso quando viene raggiunta una determinata temperatura o per regolare le impostazioni della zona per tenere i liquidi alla temperatura impostata.



ABBINAMENTO SMARTZONE

Unire le zone cottura anteriori e posteriori per ottenere un'ampia zona cottura con un unico controllo condiviso della temperatura. Non disponibile quando una zona è già in uso.



CUCINA PER METODO

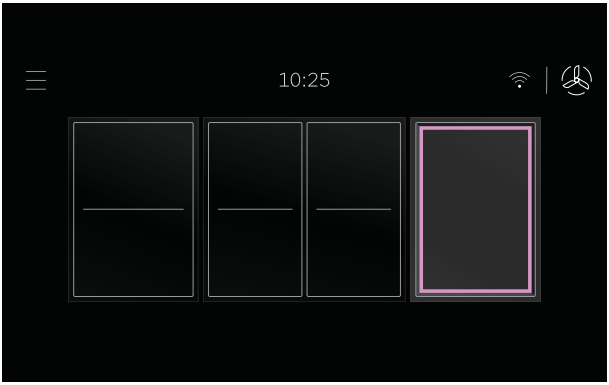
È possibile accedere a funzioni di cottura guidate e specializzate come SOTTOVUOTO, LESSA, SCIOGLI e RISCALDA.

UTILIZZO DEL TEPPANYAKI

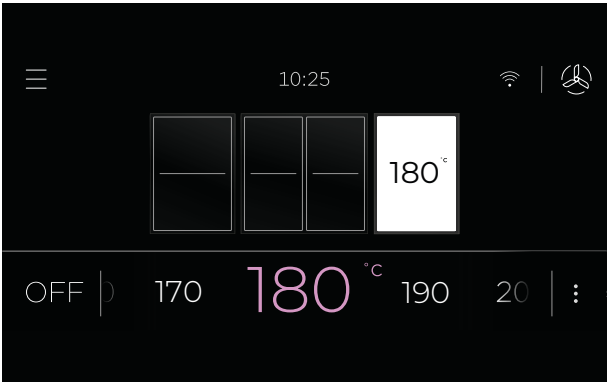
Il teppanyaki permette di cuocere direttamente sulla superficie dell'intero teppan o solo su una metà, consentendo un controllo preciso della temperatura.

Prima di utilizzarlo per la prima volta, pulire con un panno umido e un detergente delicato, quindi riscaldare a 220°C per 30 minuti utilizzando le zone abbinate (impostazione predefinita). Lasciare raffreddare fino a quando H non viene più visualizzato sul display. Il teppanyaki potrebbe emettere dei ticchettii e rilasciare un odore. Ciò è normale.

Durante la cottura, fare attenzione a spostare gli utensili sul teppanyaki seguendo la direzione della venatura dell'acciaio.

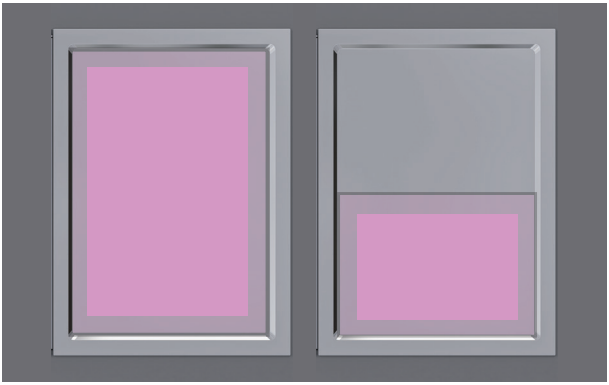


1. Premere per selezionare il teppanyaki. Per utilizzare una singola zona, vedere “Opzioni di cottura”.

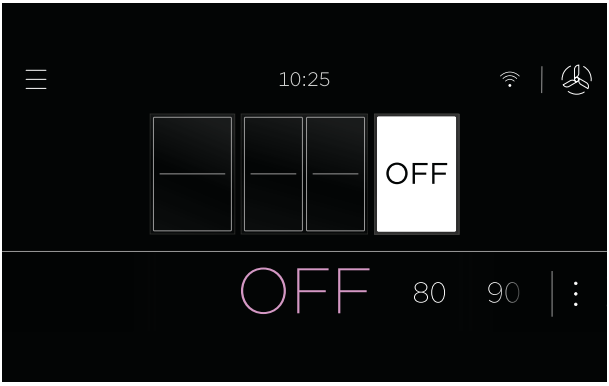


2. Scorrere per impostare la temperatura desiderata.

3. Attendere il preriscaldamento del teppanyaki. Il display alternerà la temperatura effettiva e quella desiderata durante la fase di riscaldamento.

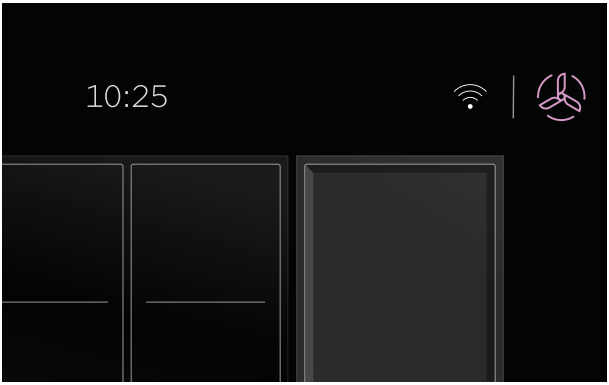


4. Posizionare gli alimenti al centro della zona teppanyaki attiva per cuocerli. Spostare gli alimenti cotti verso i bordi della zona per mantenerli caldi.



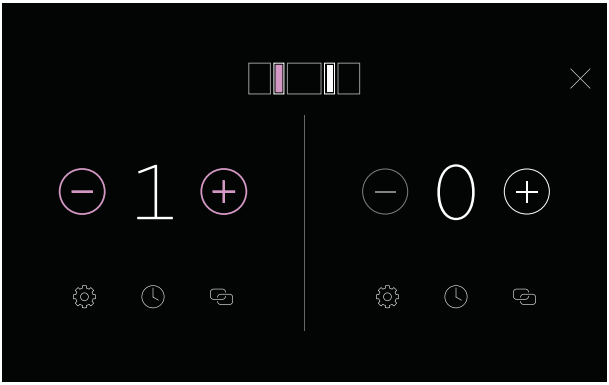
5. Premere OFF per spegnere il teppanyaki.

UTILIZZO DELLA VENTILAZIONE DEL PIANO ASPIRANTE

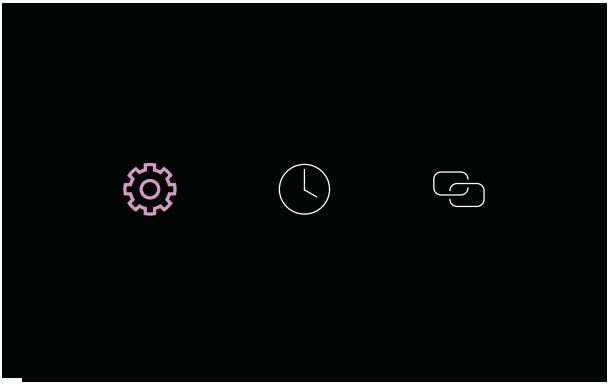


1. Spingere leggermente il coperchio del piano aspirante per aprirlo.

Premere per accedere ai comandi di ventilazione.

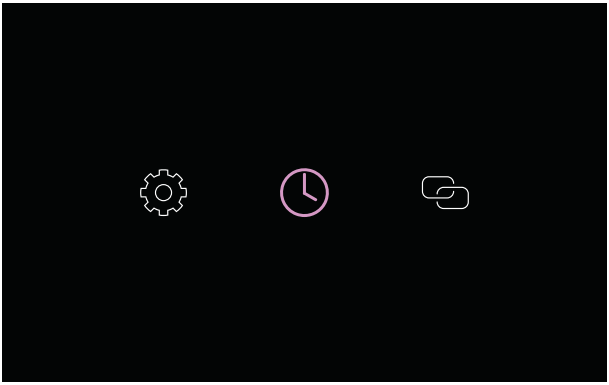


2. Premere ⊖ o ⊕ per regolare la velocità della ventola. Sono disponibili 5 velocità più BOOST. Tenere premuto ⊖ o ⊕ per passare rispettivamente a 0 o a BOOST.



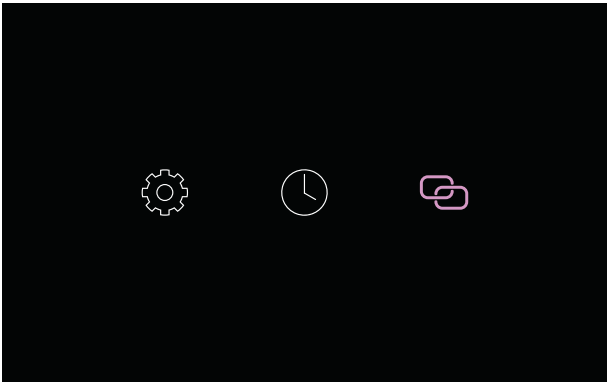
3. Premere per accedere al menu delle impostazioni. Per maggiori informazioni, vedere“Impostazioni di ventilazione del piano aspirante”.

UTILIZZO DELLA VENTILAZIONE DEL PIANO ASPIRANTE

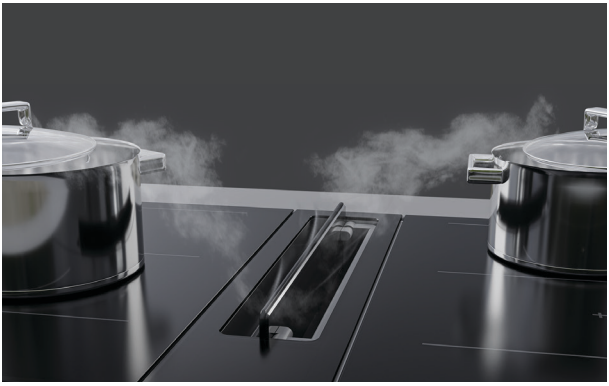


4. Premere per avviare o interrompere il timer dello SPEGNIMENTO RITARDATO. Tenere premuto per regolare la durata del ritardo.

Se è attiva la MODALITÀ LINK, il timer si avvierà quando le zone collegate sono spente.



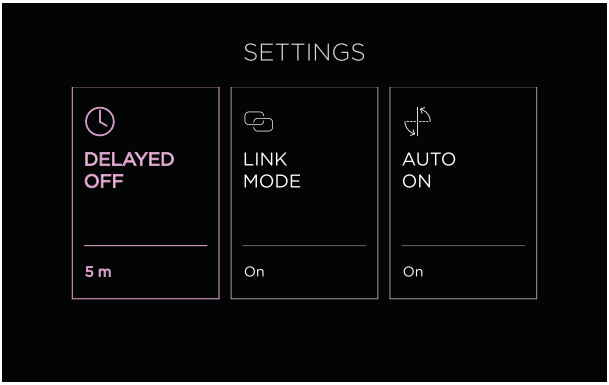
5. Premere per ATTIVARE O DISATTIVARE la modalità Link durante la cottura.



6. Il piano aspirante è adatto solo per l'uso con zone cottura adiacenti.

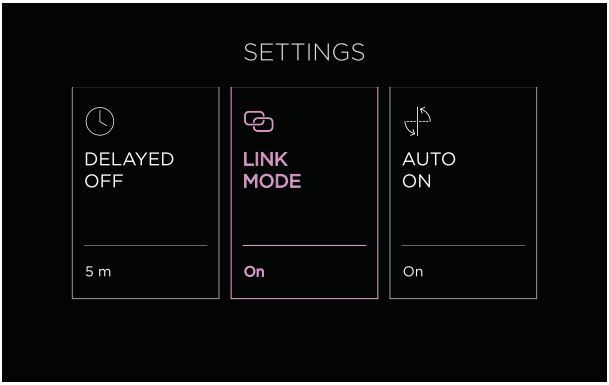
Se si utilizza una pentola di grandi dimensioni, inclinare il coperchio per dirigere il vapore verso il modulo di aspirazione.

IMPOSTAZIONI DI VENTILAZIONE DEL PIANO ASPIRANTE



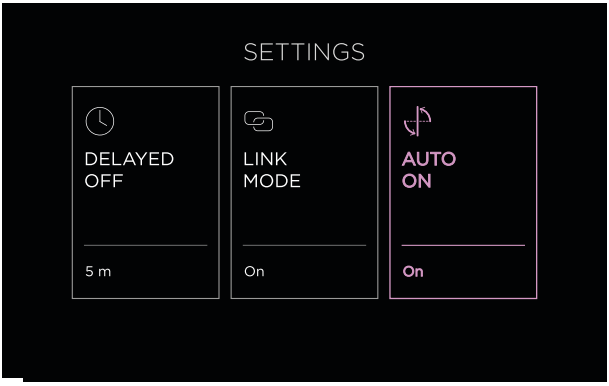
SPEGNIMENTO RITARDATO

Imposta la durata di funzionamento della ventilazione quando l'opzione SPEGNIMENTO RITARDATO è attiva o le zone collegate sono spente.



MODALITÀ LINK

Impostare la ventilazione in modo che si accenda automaticamente e si adatti alle zone adiacenti quando il piano cottura è acceso e il coperchio del piano aspirante èaperto.



ACCENSIONE AUTOMATICA

Imposta l'accensione automatica della ventilazione all'apertura del coperchio del piano aspirante.

MODALITÀ DI COLLEGAMENTO

Questa funzione consente di abbinare i piani cottura Fisher & Paykel compatibili con le cappe aspiranti aspiranti Fisher & Paykel compatibili. Una volta accoppiata, le luci, la velocità della ventola e le impostazioni della cappa possono essere controllate dall'interfaccia utente del piano cottura.

Accensione/spegnimento automatico:

In base alle impostazioni della modalità di collegamento, il piano cottura accende automaticamente la ventola quando viene attivata una zona di cottura e spegne la ventola una volta completata la cottura. Inoltre, regola l'accensione o lo spegnimento della luce a seconda dell'attività del piano cottura e include una funzione di spegnimento ritardato automatico per continuare a rimuovere gli odori di cottura dopo l'uso.

Manuale:

La funzione automatica può essere regolata manualmente in qualsiasi momento per modificare le impostazioni della ventola o della luce in base alle preferenze dell'utente. Queste impostazioni preferite possono essere salvate come nuove impostazioni predefinite, regolandosi automaticamente ogni volta che si accende il piano cottura.

Collegamento cappa:

Per informazioni su come collegare la modalità Link e la cappa, accendere il piano cottura, seguire le istruzioni sull'interfaccia utente e nella Guida per l'utente della cappa.

UTILIZZO DEL SENSORE DI TEMPERATURA

Il sensore consente di MONITORARE, RAGGIUNGERE o MANTENERE una determinata temperatura, garantendo un controllo preciso della temperatura. Accertarsi di ricaricarlo prima dell'uso.

MONITORARE

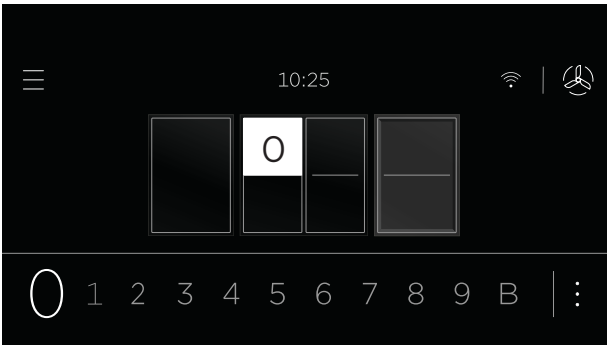
Inserire il sensore negli alimenti o nei liquidi di cottura per monitorarne la temperatura interna.

RAGGIUNGERE

Inserire il sensore negli alimenti o nei liquidi di cottura per raggiungere la temperatura interna impostata. Emette un avviso quando gli alimenti o i liquidi di cottura raggiungono la temperatura obiettivo, così da poter spegnere la zona di cottura. Il sensore non può spegnere la zona di cottura.

MANTENERE

Inserire il sensore nel liquido di cottura per mantenerlo alla temperatura impostata.

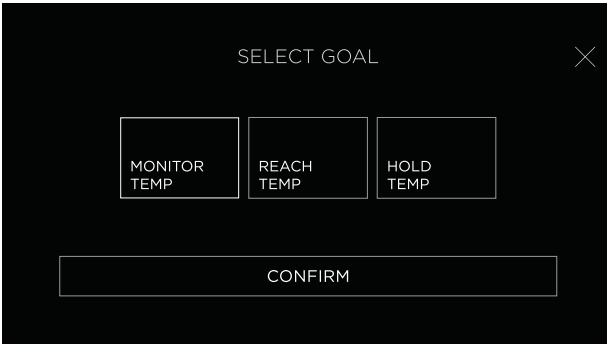


1. Selezionare una zona di cottura.

Premere ⋮ per accedere alle opzioni di cottura.

2. Premere 🌡. Tenere il sensore vicino al piano cottura e premere CONFERMA per collegarlo.

UTILIZZO DEL SENSORE DI TEMPERATURA



3. Selezionare un obiettivo e seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo.

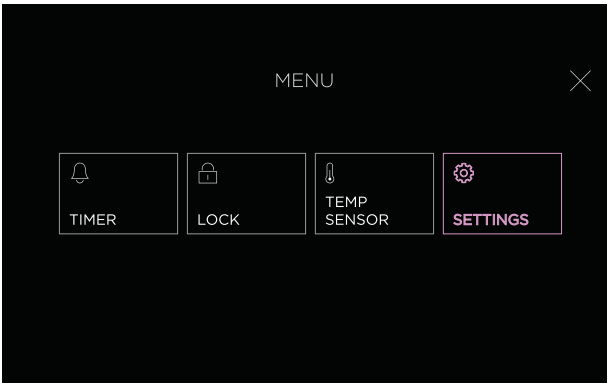
MODALITÀ RISPARMIO ENERGETICO

La modalità di risparmio energetico riduce il consumo energetico del piano cottura mentre è in standby.

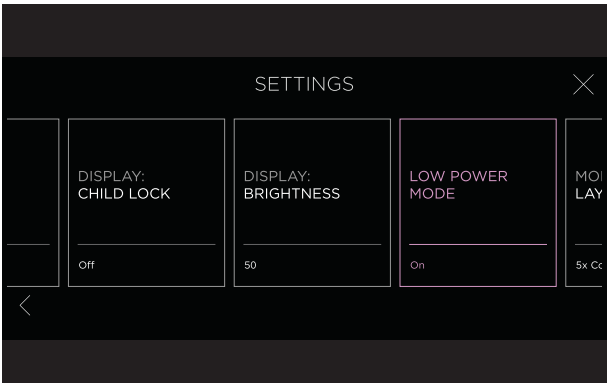
Il piano cottura entrerà in modalità risparmio energetico dopo 20 minuti trascorsi senza l'accensione delle zone di cottura e senza alcuna interazione con il pannello di controllo. Si avvierà immediatamente se lo si accende entro 20 minuti dall'inizio della modalità di standby, ma impiegherà fino a 40 secondi per riaccendersi una volta che sarà entrato in modalità risparmio energetico, a meno che non sia connesso al Wi-Fi.

Il piano cottura consumerà più energia quando è connesso al Wi-Fi.

Attivazione/disattivazione della MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO



1. Selezionare IMPOSTAZIONI dal menu.



2. Selezionare MODALITÀ RISPARMIO ENERGETICO e impostarla come desiderato.

CONNESSIONE WI-FI

Il piano cottura può essere connesso alla propria rete wireless domestica e monitorato da remoto tramite l'app.

Connettere il piano cottura per assicurarsi che sia sempre aggiornato con il software e le funzionalità più recenti.

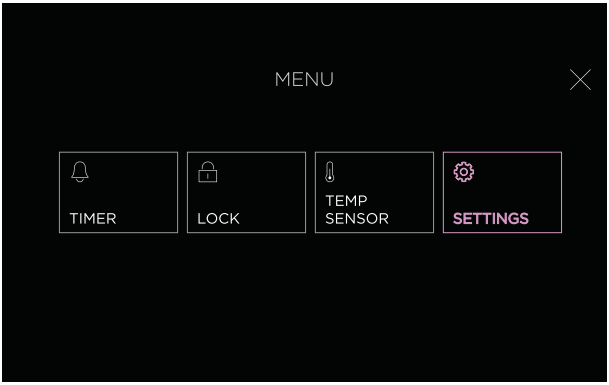
Per iniziare

- Assicurarsi che la propria rete domestica Wi-Fi sia attivata.
- Verranno fornite indicazioni passo-passo per impostare l'apparecchio e il dispositivo mobile.
- L'operazione può richiedere fino a 10 minuti.
- Per maggiori indicazioni e per la risoluzione dei problemi, fare riferimento all'app.

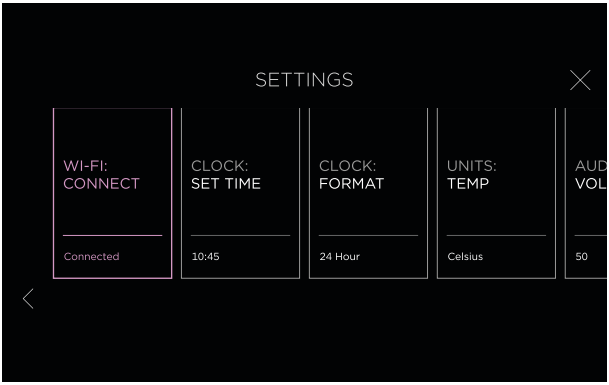
Sul dispositivo mobile:

1 Scaricare l'app. Scansionare il codice QR o andare su www.fisherpaykel.com/connect.
2 Registrarsi e creare un account.
3 Aggiungere il proprio dispositivo e impostare la connessione Wi-Fi.

Connessione alla rete Wi-Fi domestica



1. Selezionare IMPOSTAZIONI dal menu.



2. Selezionare CONNETTI IN WI-FI e seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo.

PULIZIA

Superfici

Pulire con un panno umido e un detergente delicato. Asciugare con un panno pulito e privo di filaccia.

Vetro del piano cottura

Se è necessaria un'ulteriore pulizia, applicare del detergente per piani cottura seguendo le istruzioni del produttore. Si consiglia di bloccare i comandi se si sta effettuando la pulizia vicino a essi.

Si sconsiglia l'uso dei seguenti prodotti per la pulizia poiché potrebbero causare danni:

- Spugnette abrasive su parti in plastica o acciaio inossidabile
- Prodotti per l'igiene della casa con sostanze solventi, abrasive
- Detergenti acidi o alcalini
- Saponi liquidi per le mani
- Detergenti o lucidanti per acciaio inossidabile
- Detersivi per bucato o disinfettanti

Impronte, segni, lucentezza del metallo e schizzi non zuccherati

Applicare un detergente per piano cottura, quindi pulire con un panno umido. Asciugare con un panno pulito e privo di filaccia o con un tovagliolo di carta.

Fuoriuscite di liquidi in ebollizione, sostanze liquefatte e schizzi di sostanze zuccherine calde

Rimuovere immediatamente questi residui utilizzando un raschietto adatto per il vetro, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde.

1 Bloccare i comandi o spegnere il piano cottura.
2 Tenere il raschietto inclinato a formare un angolo di 30° e raschiare i residui in un'area fredda del piano cottura.
3 Pulire con un panno umido o un tovagliolo di carta.

Teppanyaki

Pulire il teppanyaki dopo ogni utilizzo per preservarne l'aspetto. Fare attenzione a seguire la direzione della venatura dell'acciaio inossidabile durante la pulizia o l'utilizzo di una spatola.

Mentre il teppanyaki è ancora caldo:

1 Utilizzare una spatola e un tovagliolo di carta per rimuovere i residui e l'olio in eccesso.
2 Versare 150 ml di acqua e un detergente delicato sulla superficie e lasciar agire per 5–10 minuti. Se necessario, utilizzare una spatola per rimuovere i residui ostinati.
3 Rimuovere il liquido in eccesso utilizzando un tovagliolo di carta o un panno morbido e pulire.

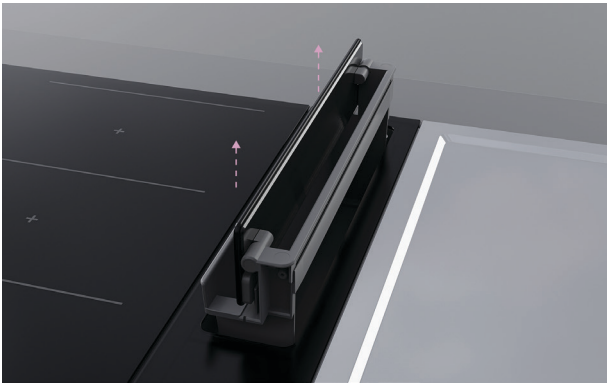
Sensore di temperatura

Lavare in acqua calda con detergente delicato, quindi asciugare accuratamente con un panno pulito prima di riporlo in un luogo fresco e asciutto.

- Attendere che il sensore si raffreddi prima di eseguire la pulizia. Non immergere in acqua fredda subito dopo la cottura.
- Non mettere in lavastoviglie.

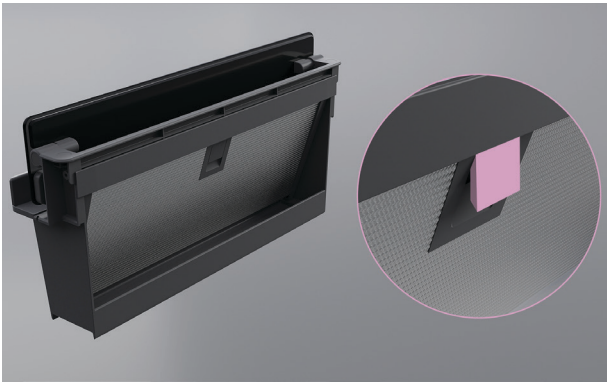
PULIZIA DEL FILTRO DEL PIANO ASPIRANTE

Pulire regolarmente il filtro per garantire prestazioni ottimali.

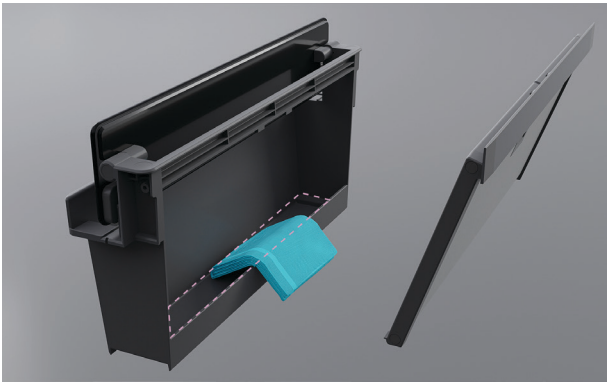


1. Aprire il coperchio del piano aspirante. Sollevare la scatola del filtro dal coperchio per accedere al filtro e alla cavità del piano aspirante.

Pulire la cavità con un panno umido e un detergente delicato.



2. Sganciare il filtro a rete e pulirlo in acqua calda con un detergente delicato o in lavastoviglie.

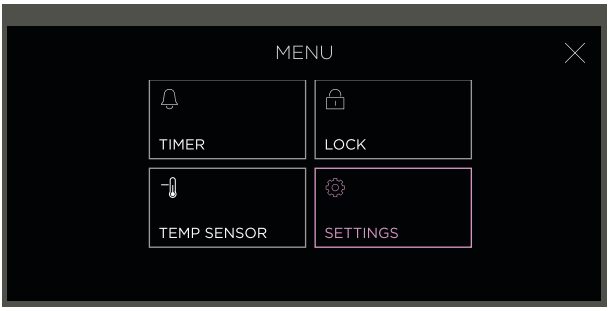


3. Pulire la scatola del filtro con un panno, in acqua calda con detergente delicato, prima di ricollegare il filtro e rimetterlo in posizione.

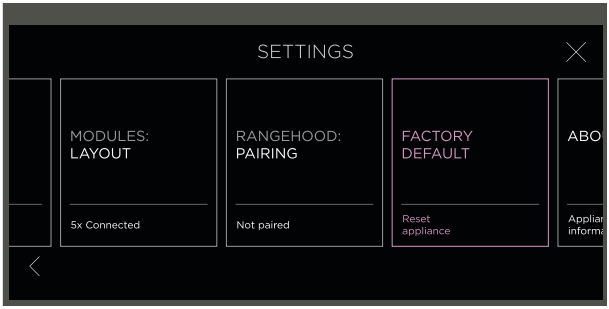
Non mettere la scatola del filtro in lavastoviglie.

RIPRISTINO DELLE IMPOSTAZIONI DI FABBRICA

Ripristinare le impostazioni di fabbrica del dispositivo in caso di errori critici o per cancellare i propri dati personali.



1. Selezionare **IMPOSTAZIONI** dal menu.



2. Selezionare **IMPOSTAZIONI DI FABBRICA.**

3. Selezionare **CONFERMA.**

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Utilizzo generale

Perché il piano cottura non si accende?

- Assenza di corrente. Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e acceso dall'interruttore a parete.
- Controllare l'interruttore automatico o verificare se c'è un'interruzione di corrente nella tua abitazione o in zona. Se il piano cottura continua a non accendersi, chiamare il Servizio clienti o un Centro di assistenza autorizzato.

Perché i comandi non funzionano quando il display è acceso?

- I comandi sono bloccati quando viene visualizzato . Tenere premuto lo schermo per sbloccare.
- Le zone sono ancora calde o lo SPEGNIMENTO RITARDATO è ancora attivo. Premere (I) per accendere i comandi.
- Il piano cottura è in modalità demo. Chiamare il Servizio clienti o un Centro di assistenza autorizzato.

Perché i comandi sono difficili da usare?

- Umidità o olio sui comandi. Asciugare utilizzando un panno e riprovare.
- Utilizzo della punta del dito per premere i comandi. Usare invece il polpastrello.

Perché il mio piano cottura emette un ronzio con calore elevato e in velocità BOOST?

Questo fenomeno è normale per i piani a induzione. Il ronzio dovrebbe attenuarsi o arrestarsi quando si diminuisce l'impostazione del calore.

Perché il display diventa nero?

Surriscaldamento dovuto a utensili posizionati lungo la parte anteriore del piano cottura. Rimuovere o spostare gli utensili sulle zone di cottura posteriori. Lasciare raffreddare i comandi.

Perché non si riesce a selezionare l'impostazione di calore desiderata?

- Il piano cottura è alla massima potenza. Ridurre le impostazioni di calore su altre zone.
- Il piano cottura o il teppanyaki hanno una potenza ridotta per evitare il surriscaldamento. Lasciare raffreddare.
- BOOST non è disponibile con le zone di cottura abbinate.

Perché si forma condensa su pareti e mobilio?

Questo fenomeno è normale per i piani a induzione. La sua tecnologia ad alta efficienza energetica fa sì che il calore venga disperso in minima parte sulle superfici circostanti. Le superfici rimangono fresche e il vapore della cottura si condensa su di esse.

Avviare il piano aspirante subito dopo aver acceso una zona di cottura, utilizzare i coperchi delle pentole per dirigere il vapore verso il piano aspirante e asciugare la condensa secondo necessità.

Perché il piano cottura si spegne inaspettatamente?

- Timeout di sicurezza. Il piano cottura spegne automaticamente la zona di cottura se viene lasciata in funzione per un lungo periodo di tempo senza che il livello di potenza venga modificato. Più bassa è l'impostazione, più a lungo la zona di cottura rimarrà accesa.
- Protezione del display. In caso di surriscaldamento, il piano cottura si spegnerà per proteggere il display. Vedere “Utilizzo dell'induzione”.

Perché non si riesce ad abbinare le zone di cottura?

- Una delle zone è già in uso. Spegnere la zona in uso, quindi abbinare.
- Le zone selezionate non possono essere abbinate perché sono circolari o affiancate. È possibile associare le Smartzone anteriori e posteriori adiacenti. Vedere “Opzioni di cottura”.

Utensili da cucina

Perché gli utensili non si scaldano?

- L'utensile è troppo piccolo o non centrato sulla zona.
- Gli utensili non sono compatibili con l'induzione. Vedere “Utensili da cucina”.
- Il piano cottura è in modalità demo. Chiamare il Servizio clienti o un Centro di assistenza autorizzato.

Perché gli utensili emettono crepitii e ticchettii?

Alcuni utensili a induzione presentano strati metallici che vibrano. È normale.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Avvisi

Perché sul display viene visualizzato ?

- Nessun utensile rilevato. Verificare che l'utensile sia delle dimensioni corrette e che sia centrato sulla zona di cottura selezionata.
- Verificare che gli utensili siano compatibili con l'induzione.

Teppanyaki

Perché il teppanyaki emette crepitii e ticchettii?

La solida piastra in acciaio ha bisogno di stabilizzarsi durante l'uso iniziale. È normale. Vedere “Utilizzo del teppanyaki”.

Perché il cibo non cuoce bene ai bordi del teppanyaki?

La parte esterna del teppanyaki è la zona di cottura inattiva. Si tratta di una funzione di sicurezza per mantenere fresco il piano di lavoro o il mobile. Vedere “Utilizzo del teppanyaki”.

Perché si accumula olio nel teppanyaki?

Il teppanyaki si piegherà con l'uso, poiché l'acciaio si espande e si contrae. È normale.

Perché il teppanyaki inizia a scolorirsi?

L'acciaio inossidabile può cambiare colore se esposto a temperature elevate per periodi prolungati. Vedere “Pulizia”.

Perché non si riesce a selezionare l'impostazione della temperatura desiderata?

Il teppanyaki ha ridotto l'impostazione della temperatura per evitare il surriscaldamento. Temperature più elevate saranno disponibili una volta che il prodotto si sarà raffreddato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Ventilazione del piano aspirante

Perché il piano aspirante non elimina tutto il vapore, il fumo e gli odori di cottura?

- Gli utensili bloccano il piano aspirante. Inclinare i coperchi degli utensili per dirigere lo sfiato verso il piano aspirante.
- Gli utensili non sono adiacenti al piano aspirante. Vedere “Utilizzo della ventilazione del piano aspirante”.
- È necessario pulire il filtro. Per maggiori informazioni, vedere “Pulizia del filtro del piano aspirante”.
- La scatola del filtro è posizionata in modo errato. Sollevarla e ruotarla.
- Il condotto presenta una perdita. Usare del nastro adesivo per sigillarlo. Se il problema persiste, chiamare il Servizio clienti o un Centro di assistenza autorizzato.
- Il condotto potrebbe essere installato in modo errato. Per maggiori informazioni, fare riferimento alla Guida all'installazione.

Perché il piano aspirante emette un suono diverso dal solito?

Potrebbe esserci qualcosa nella cavità. Rimuovere la scatola del filtro e verificare che nulla sia caduto o si sia allentato.

Perché il piano aspirante non si accende quando si apre il coperchio?

- È necessario attivare l'ACCENSIONE AUTOMATICA. Per maggiori informazioni, vedere “Impostazioni di ventilazione del piano aspirante”.

Usura

Perché ci sono graffi sul piano cottura?

- Gli utensili vengono fatti scorrere sul piano cottura. I graffi non influiscono sulle prestazioni, ma si dovrebbe sempre sollevare gli utensili per evitare di graffiare il piano cottura. Vedere “Utilizzo dell'induzione”.
- Gli utensili potrebbero avere bordi ruvidi. Utilizzare utensili con fondo piatto e liscio. Vedere “Utensili da cucina”.
- La pulizia dei prodotti potrebbe non essere adeguata. Vedere “Pulizia”.

Cosa bisogna fare se il vetro si rompe o si scheggia?

Interrompere l'utilizzo del piano cottura. Spegnere l'alimentazione a parete e chiamare il Servizio clienti o un Centro di assistenza autorizzato.

CODICI DI GUASTO

Come si fa a sapere se c'è un problema?

Il piano cottura emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzato un codice di errore. Il segnale acustico può essere disattivato.

Cosa fare

Cercare di risolvere il problema e far cessare l'avviso seguendo le istruzioni visualizzate sullo schermo.

Codici di errore “E”

È possibile risolvere il guasto resettando il piano cottura. Seguire i passaggi seguenti:

1. Tenere premuto il pulsante di accensione per spegnere il piano cottura.
2. Attendere qualche secondo, quindi tenere premuto nuovamente il pulsante di accensione per riaccendere il piano cottura.

Se il codice di errore è scomparso, è possibile riprendere a utilizzare il piano cottura. In caso contrario, spegnere e riaccendere l'alimentazione a parete.

Se il problema persiste

1. Annotare il codice di errore.
2. Contattare il Servizio clienti o un tecnico dell'assistenza qualificato di Fisher & Paykel. Fare riferimento al libretto di assistenza e garanzia per le informazioni di contatto.

RIFIUTI DA APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)

Regolamento sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche del 2013

Direttiva europea 2012/19/UE sui Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) (solo per paesi dell'Unione Europea)

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alle normative sopra indicate. Lo smaltimento corretto di questo prodotto aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute, eventualmente provocabili a seguito di una gestione non appropriata del prodotto come rifiuto.

Il simbolo presente sul prodotto, o sui documenti che accompagnano il prodotto, indica che questo apparecchio non può essere trattato come rifiuto domestico. Dovrà invece essere consegnato al punto di raccolta competente per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in conformità con le normative ambientali locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

LINEE GUIDA SULL'ENERGIA (REGNO UNITO, IRLANDA, UE)

MODELLO	NUMERO DI ZONE DI COTTURA	DIAMETRO/AREA DELLE ZONE DI COTTURA	CONSUMO ENERGETICO* (PER ZONA)	CONSUMO ENERGETICO* (INTERO PIANO COTTURA)
CI302D/CI392D	2	20x25 cm per zona	195,6 Wh/kg	191 Wh/kg
CI604D	4	20x25 cm per zona	LF 187,5 Wh/kg LR 191,7 Wh/kg RF 195,6 Wh/kg RR 187,8 Wh/kg	191 Wh/kg
CI764DTB	4	Zone abbinabili: 20x25 cm per zona Piccola zona circolare: 17 cm Ampia zona circolare: 27,5 cm	LF 180,6 Wh/kg LR 177,5 Wh/kg RF 194,2 Wh/kg RR 188,7 Wh/kg	188 Wh/kg
CI905DTTB	5	Zone abbinabili: 20x25 cm per zona Wok: 26 cm	LF 196,9 Wh/kg LR 183,6 Wh/kg RF 190,8 Wh/kg RR 191,1 Wh/kg	191 Wh/kg

*Il consumo energetico degli apparecchi di cottura elettrici è calcolato utilizzando i seguenti standard: BS EN 50304 e BS EN 60350 - Cucine elettriche, piani cottura, forni e griglie per uso domestico - Metodi per misurare le prestazioni.

MODELLO	POTENZA IN STANDBY (WATTAGGIO)	POTENZA IN STANDBY CON CONNESSIONE (WATTAGGIO)	TEMPO PER PASSAGGIO A STANDBY (SECONDI)	TEMPO PER PASSAGGIO A STANDBY CON CONNESSIONE (SECONDI)
CI302D/CI392D	< 0,5 W	< 2 W	120	120
CI604D	< 0,5 W	< 2 W	120	120
CI764DTB	< 0,5 W	< 2 W	120	120
CI905DTTB	< 0,5 W	< 2 W	120	120

Nota: CIT302DX1 e CIT392DX1 non rientrano nell'ambito di applicazione degli standard per il consumo energetico e i requisiti di alimentazione in standby in quanto sono classificati come griglie.

LINEE GUIDA SULL'ENERGIA (REGNO UNITO, IRLANDA, UE)

Linee guida per il risparmio energetico per CD13DB2, CD13DG2

1 Utilizzare la velocità più bassa per catturare tutte le emissioni prodotte dalla cottura.
2 Usare una velocità maggiore per catturare le emissioni durante la cottura, invece di usare un estrattore per lunghi periodi dopo la cottura.
3 Pulire regolarmente i filtri antigrasso per mantenerne le prestazioni.

Nota: entrambi i modelli sono conformi alle norme EN 61591 e EN 50564 in materia di efficienza energetica e prestazioni.

GUIDA RELATIVA ALLA GARANZIA E ASSISTENZA DEL PRODUTTORE

Per accedere alla guida di Garanzia e assistenza

Scansionare il codice QR con il proprio smartphone per accedere alla garanzia e prenotare un servizio, oppure visualizzare online all'indirizzo:

Regno Unito

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

Irlanda

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

Europa

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

Singapore

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

Questo prodotto è stato progettato per uso in ambiente domestico (residenziale). Non è stato progettato per uso commerciale. L'uso del presente prodotto a scopo commerciale da parte del cliente ne pregiudica la validità della garanzia.

Per i pezzi di ricambio, si prega di contattare il Servizio clienti di Fisher & Paykel. I pezzi di ricambio di tutti i prodotti Fisher & Paykel sono disponibili per almeno 10 anni dalla data di produzione.

SERVIZIO CLIENTI

Prima di contattare l'assistenza o il servizio clienti

Controllare quali sono gli interventi che si possono effettuare autonomamente. Fare riferimento alla guida dell'utente e controllare che:

1 Il prodotto sia correttamente installato.
2 Si abbia familiarità con il normale funzionamento dell'apparecchio.
3 Siano state lette le sezioni “Codici di guasto” e “Risoluzione dei problemi” .

Se, dopo aver verificato questi punti, si necessita ancora di assistenza o di pezzi di ricambio, fare riferimento al Centro di assistenza autorizzato più vicino, al Servizio clienti, o contattare l’azienda tramite il sito Web fisherpaykel.com.

Se occorre ricevere assistenza nel Regno Unito o in Europa

Chiamare il Centro assistenza clienti Fisher & Paykel e parlare con uno dei nostri consulenti.

Numero verde: 08000 886 605
Sito web: fisherpaykel.com

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

Se occorre ricevere assistenza in Irlanda

Chiamare il Centro assistenza clienti Fisher & Paykel e parlare con uno dei nostri consulenti.

Numero verde: 1800 625174 o 01 807 7960
Sito web: fisherpaykel.com

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

Se occorre ricevere assistenza a Singapore

Chiamare il Centro assistenza clienti Fisher & Paykel e parlare con uno dei nostri consulenti.

Telefono: +65 6741 0777
Sito web: fisherpaykel.com
E-mail: sg.customercare@fisherpaykel.com

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

SERVIZIO CLIENTI

Se occorre ricevere assistenza

Fisher & Paykel dispone di una rete di tecnici dell'assistenza qualificati in grado di eseguire qualsiasi intervento necessario sugli apparecchi dei clienti. Il nostro Centro assistenza clienti può consigliare un tecnico Fisher & Paykel presente in zona. In alternativa, è possibile prenotare un intervento online su fisherpaykel.com/uk/help-and-support, fisherpaykel.com/ie/help-and-support, fisherpaykel.com/eu/help-and-support o fisherpaykel.com/sg/help-and-support.

Se chiamate, scrivete o contattate il nostro sito web, siete pregati di fornire:
il vostro nome e indirizzo, il numero del modello, il numero di serie, la data di acquisto e una descrizione completa del problema. Queste informazioni sono necessarie al fine di far fronte nel migliore dei modi alla vostra richiesta di assistenza.

Completare e conservare per riferimenti successivi:

Modello _____

Numero seriale _____

Data di acquisto _____

Acquirente _____

Rivenditore _____

Provincia _____

Città _____

Paese _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2026. Tutti i diritti riservati.

I modelli illustrati in questa guida potrebbero non essere disponibili in tutti i paesi ed essere soggetti a variazioni in qualsiasi momento.

Le specifiche contenute in questa guida si riferiscono a prodotti e modelli specifici descritti al momento della data di uscita sul mercato. In conformità alla nostra politica aziendale, improntata al miglioramento continuo dei prodotti, le suddette specifiche sono passibili di modifiche nel tempo.

Per dettagli aggiornati sulla disponibilità di modelli e funzionalità nel proprio paese, si consiglia di visitare il nostro sito web oppure di rivolgersi al proprio rivenditore locale Fisher & Paykel.

431539D 04.26