

FISHER & PAYKEL

MODULOPBYGGET KOGEPLADE MULTIPRODUKTOPSTILLING

MODELLER AF PRIMÆRE KOGEPLADER

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

MODELLER AF TILLÆGSKOGEPLADER

CIT392DX1, CIT302DX1, CI392DB1, CI302DB1, CI392DG1, CI302DG1

MODELLER AF TILLÆGSEMFANG

CD13DB2, CD13DG2

BRUGERVEJLEDNING

UK IE EU SG

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhedsforanstaltninger og advarsler	5
Produktoversigt	10
Betjeningspanel	11
Menu	12
Zone anbefalinger	13
Sådan bruges induktion	15
Kogegrej	16
Tilberedningsmuligheder	17
Sådan bruges teppanyaki	19
Sådan bruges emfang	21
Indstillinger for emfang	23
Link-tilstand	24
Sådan bruges temperaturføleren	25
Lavt strømforbrug	27
Wi-fi-forbindelse	28
Rengøring	29
Rengøring af emfangsfilteret	30
Nulstilling til fabriksindstillinger	31
Fejlfinding	32
Fejlkoder	36
Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE)	37
Producentens garanti- og servicevejledning	40
Kundeservice	41

Registrering

Registrer dit produkt på vores hjemmeside: fisherpaykel.com/register

⚠ ADVARSEL!



Fare for elektrisk stød

Undladelse af at følge dette råd kan medføre elektrisk stød eller dødsfald.

- Brug ikke en revnet eller ødelagt kogeplade. Hvis kogepladens overflade går i stykker eller revner, skal du straks slukke for produktet på stikkontakten (vægkontakt) og kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk for produktet før rengøring eller vedligeholdelse.

⚠ ADVARSEL!



Brandfare

Undladelse af at følge dette råd kan medføre alvorlige forbrændinger eller dødsfald.

- Uovervåget madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og medføre brand.
- Forsøg aldrig at slukke ild med vand. Sluk for produktet. Tildæk flammen, f.eks. med et låg eller et brandtæppe, eller brug en pulver- eller skumslukker.
- Opbevar ikke genstande på kogeplader.

⚠ ADVARSEL!

Risiko for varme overflader

Undladelse af at følge dette råd kan resultere i forbrændinger og skoldninger.

- Under brug bliver tilgængelige dele af dette produkt så varme, at de kan forårsage forbrændinger.
- Lad ikke kroppen, tøj eller andre ting end egnede kogegrej komme i kontakt med det kogepladen, før overfladen er kold.
- Efterlad aldrig metalgenstande (f.eks. køkkenredskaber) eller tomme gryder eller pander på kogepladen, da de kan blive varme meget hurtigt.
- Pas på: Magnetiserbare metalgenstande, der bæres på kroppen, kan blive varme i nærheden af kogepladen. Guld- eller sølvsmykker påvirkes ikke.
- Hold børn på afstand.
- Håndtag på gryder og pander kan være varme at røre ved. Kontroller, at håndtag ikke hænger ind over andre tændte kogezone. Hold håndtag uden for børns rækkevidde.



⚠ ADVARSEL!



Risiko for at skære sig

Hvis du ikke er forsigtig, kan du komme til skade.

- Den barberbladsskarpe klinge på en kogepladeskraber er blotlagt, når beskyttelsesdækslet er trukket tilbage. Vær meget forsigtig, og opbevar den altid sikkert og uden for børns rækkevidde.

⚠ ADVARSEL!



Sundhedsfare

Undladelse af at følge dette råd kan medføre dødsfald.

- Dette produkt overholder de elektromagnetiske sikkerhedsstandarder. Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (som f.eks. insulinpumper) skal imidlertid rådføre sig med deres læge eller producenten af implantatet, før dette produkt tages i brug, for at sikre at implantaterne ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.

LÆS OG GEM DENNE VEJLEDNING

ADVARSEL!

Følg de vigtige sikkerhedsanvisninger herunder for at reducere risikoen for brand, tilskadekomst eller beskadigelse under brug af produktet. Læs hele vejledningen, før du bruger produktet.

Installation

- Pak kogepladen ud af emballagematerialerne.
- Kontroller, at produktet er installeret korrekt og jordforbundet af en autoriseret elektriker.
- Hvis der findes en skuffe under et indbygget apparat, skal du sørge for, at afstanden mellem skuffens indhold og apparatet er stor nok (2 cm) til at give korrekt ventilation.

Generel anvendelse

- Dette husholdningsapparat er udelukkende beregnet til tilberedning af mad og udelukker enhver anden brug i hjemmet, kommercielt eller industrielt.
- Fjern alle etiketter og selvlæbende materialer fra det keramiske glas.
- Apparatet må ikke ændres eller ombygges.
- Efterlad aldrig produktet uden opsyn, når det er i brug. Overkogning forårsager røg og fedtspild, der kan antænde.
- Brug aldrig produktet som arbejdsplads eller opbevaringsunderlag.
- Bær korrekt beklædning — brug aldrig løstsiddende eller hængende tøj under brug af produktet.
- Efterlad aldrig genstande eller redskaber på produktet.
- Placer eller efterlad ikke magnetiserbare genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere, smartphones) i nærheden af produktet, da disse ting kan blive påvirket af dets elektromagnetiske felt.
- Opbevaring i eller på produktet — brændbare materialer må ikke opbevares på kogepladen eller i nærheden af overfladeenheder.
- Placer eller henlæg ikke aluminiumsfolie på kogepladen.
- Brug aldrig produktet til opvarmning af rummet.
- Brug ikke vand ved fedtbrande – kvæl ilden eller flammen, eller brug en pulver- eller skumslukker.
- Brug kun tørre grydelapper - våde eller fugtige grydelapper på varme overflader kan resultere i forbrændinger fra damp. Lad aldrig grydelapperne røre varmeelementerne. Brug ikke et håndklæde eller en anden klud.
- Sluk altid for kogepladen efter brug som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af tænd/sluk-knappen).
- Du må ikke forvente, at gryderegistreringsfunktionen slukker for kogezoneerne, når du fjerner gryderne.
- Brug ikke en damprenser til rengøring af kogepladen.
- Placer eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Brug ikke pander og gryder med takkede kanter, da dette kan ridse glasset.
- Stå ikke på kogepladen.
- Brug ikke skuremidler eller andre skræppe/slibende rengøringsmidler til rengøring af kogepladen, de kan ridse kogepladens overflade.
- Brug ikke kogepladen ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsssystem.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER OG ADVARSLER

- Brug ikke en ødelagt kogeplade. Hvis kogepladen er revnet, kan rengøringsmidler og spildte væsker trænge ind i kogepladen og skabe risiko for elektrisk stød. Kontakt straks en autoriseret tekniker.
- **FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.

Børns sikkerhed

- Lad ikke børn lege med produktet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke genstande af interesse for børn i skab over produktet. Børn, der klatrer op på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Lad ikke børn være alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug. Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn. Dette produkt kan bruges af børn fra en alder på 8 år samt af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale kapaciteter eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de overvåges eller instrueres i brugen af dette produkt på en sikker måde og forstår risiciene i forbindelse hermed. Rengøring og vedligeholdelsesopgaver må ikke udføres af børn uden opsyn.

Rengøring

- Rengør kogepladen med forsigtighed – hvis der bruges en våd svamp eller klud til at fjerne spild på et varmt kogeområde, skal du passe på ikke at brænde dig på damp. Nogle rengøringsmidler kan danne skadelige dampe, hvis de anvendes på en varm overflade.

Service

- Ingen dele af produktet må repareres eller udskiftes, medmindre dette anbefales specifikt i denne brugervejledning. Al anden form for service skal udføres af en autoriseret Fisher & Paykel-servicetekniker eller kvalificeret person.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, må det kun udskiftes af en autoriseret tekniker.
- Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, viser det en alarmkode: Notér først alarmkoden (se afsnittet "Fejlkoder" i denne vejledning), og kontakt derefter dit autoriserede servicecenter eller kundeservice for at få service. Brug ikke apparatet, før det er blevet repareret af en autoriseret Fisher & Paykel-tekniker.

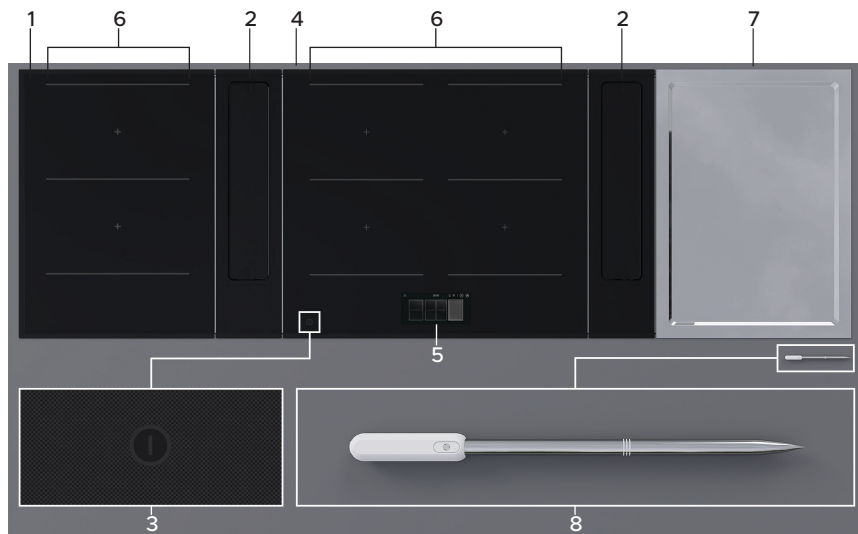
Standardkrav

- Denne induktionskogeplade genererer og anvender ISM-frekvensenergi, der opvarmer kogeobjekt ved hjælp af et elektromagnetisk felt. Den er testet og i overensstemmelse med afsnit 18 i FCC-reglerne for ISM-udstyr. Denne induktionskogeplade opfylder FCC-kravene til minimering af interferens med andre enheder i boliginstallationer. Induktionskogeplader kan forårsage interferens med tv- eller radiomodtagelse. Hvis der opstår interferens, skal brugeren forsøge at afhjælpe interferensen ved at:
 - Flytte radioens eller tv'ets modtagerantenne
 - Øge afstanden mellem kogepladen og modtageren.
 - Tilslutte modtageren til en anden stikkontakt end induktionskogepladen.

Cybersikkerhed

- Dette produkt holder et cookie-ID, der kan afsløre loginoplysninger inden for de sidste 24 timer. En nulstilling til fabriksindstillinger skal udføres for at fjerne alle data før bortskaffelse.

PRODUKTOVERSIGT

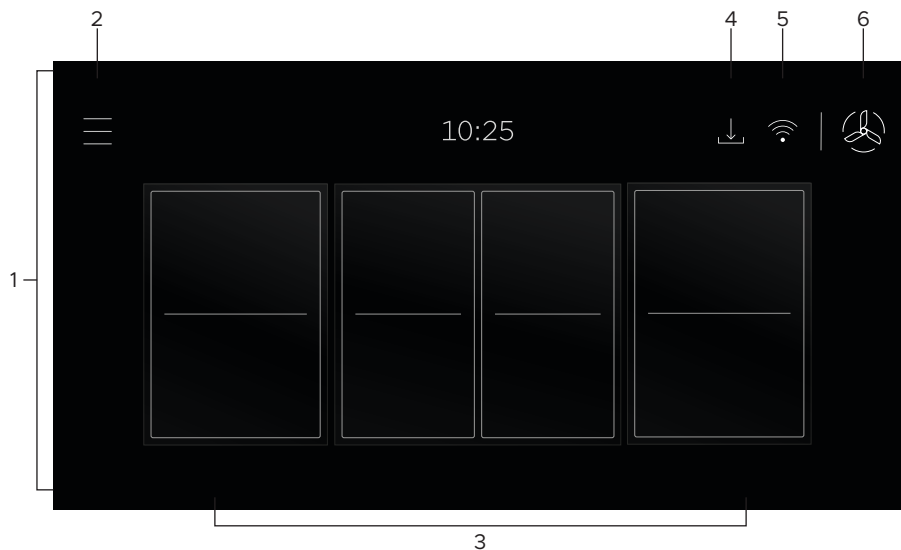


Vejledende kogepladelayout med primære og ekstra induktionsmoduler, emfang og teppanyaki.

Funktioner og tilbehør

- | | | | |
|---|----------------------------|---|-------------------------------|
| 1 | Tillægsinduktionskogeplade | 5 | Betjeningspanel til kogeplade |
| 2 | Tillægsemfang (nedtræk) | 6 | Kogezoner |
| 3 | Tænd/sluk-knap | 7 | Teppanyaki-kogeplade |
| 4 | Primær induktionskogeplade | 8 | Temperaturføler |

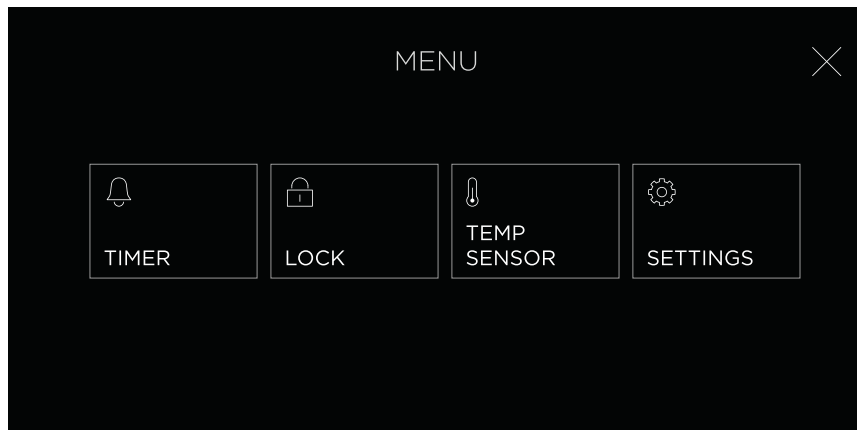
BETJENINGSPANEL



Betjeningspanel

1	Berøringsskærm	Bruges til at betjene kogezone, emfang og indstillinger.
2	Menu	Tryk for at få adgang til yderligere funktioner og indstillinger.
3	Kogezonevælgere	Tryk for at vælge kogezone og justere zoneindstillinger.
4	Indikator for opdateringer	Lyser, når en opdatering er tilgængelig.
5	Wi-fi-indikator	Lyser, når wi-fi er tilsluttet.
6	Emfang	Tryk for at få adgang til betjening og indstillinger for emfanget.

MENU



Menu

TIMER




Brug timeren til at holde styr på tilberedningstider. Du kan bruge den når som helst, også selvom du ikke bruger nogen kogezone.

LÅS



Lås betjeningspanelet for at forhindre utilsigtet brug. Når låsen er aktiveret, reagerer knapperne ikke, og kogepladen tændes ikke.

Tryk og hold knappen  nede for at låse op.

TEMPERATURFØLER



Brug temperaturføleren til at overvåge tilberedningen eller give dig besked, når en bestemt temperatur er nået.

INDSTILLINGER



Skift indstillinger, så de passer til dine præferencer, eller opret en wi-fi-forbindelse. Se "Wi-fi-forbindelse".

ZONE ANBEFALINGER

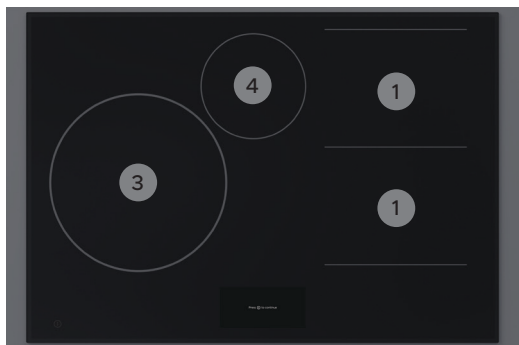
Primære kogeplademodeller



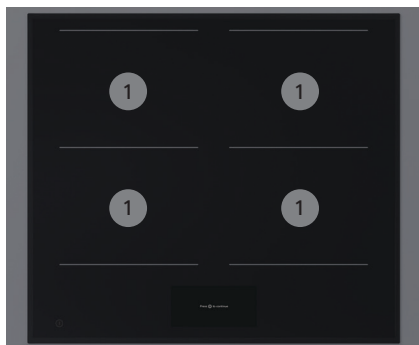
CI905DTTB1
CI905DTTG1



CI392DTTB1
CI392DTTG1



CI764DTTB1
CI764DTTG1



CI604DTTB1
CI604DTTG1

ZONE	ZONE DIAMETER	MAGT	POWER BOOST	ANBEFALET MINIMUM PANESTØRRELSE
1	Smartzone: 220x184mm	2100 W	3700 W*	120mm
	Brobygget Smartzone	3700 W	- **	250mm
2	Indre zone: 180mm	1850 W	3000 W*	125mm
	Dobbelt zone: 260mm	2600 W	5500 W*	250mm
3	260mm	2600 W	3700 W*	180mm
4	145mm	1400 W	2200 W*	120mm

* Maksimal output, når den er indstillet til Power Boost

** Power Boost er ikke tilgængelig, når kogezone er brokoblet.

ZONE ANBEFALINGER

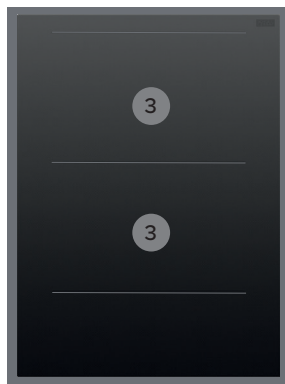
Ekstra kogeplade modeller



CIT392DX1



CIT302DX1



C1392DB1 / G1
C1302DB1 / G1

ZONE	ZONE DIAMETER	MAGT	POWER BOOST	ANBEFALET MINIMUM PANESTØRRELSE
1	267x416mm	1400 W	-	-
2	193x416mm	1400 W	-	-
3	Smartzone: 220x184mm	2100 W	3700 W*	120mm
	Brobygget Smartzone	3700 W	-**	250mm

* Maksimal output, når den er indstillet til Power Boost

** Power Boost er ikke tilgængelig, når kogezone er brokoblet.

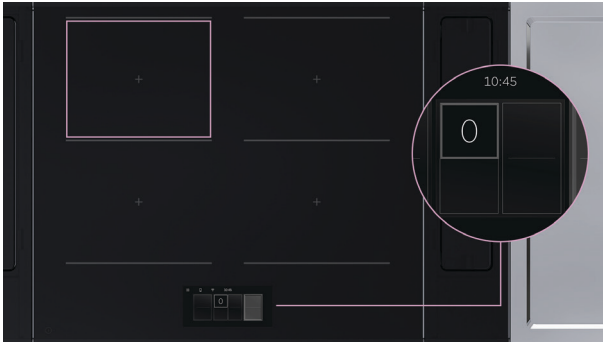
SÅDAN BRUGES INDUKTION

Løft altid kogegrejet, når det skal flyttes rundt på kogepladen, da glasoverfladen eller kogegrejet kan få ridser, hvis det skubbes.

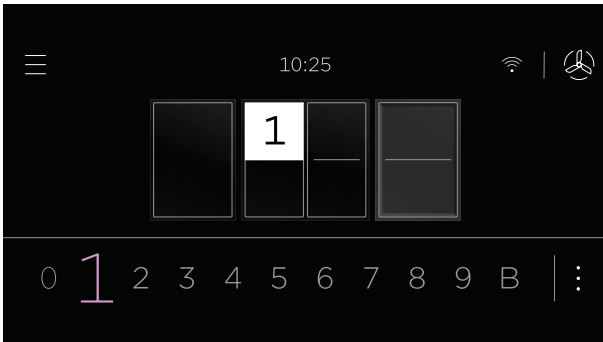
Sørg for, at kogegrejet placeres inden for kogezonens markeringer. Varmt kogegrej, der placeres langs fronten af kogepladen, kan få betjeningselementerne til at overophede.

Til større kogegrej anbefaler vi at bruge de bageste zoner eller parrede zoner.

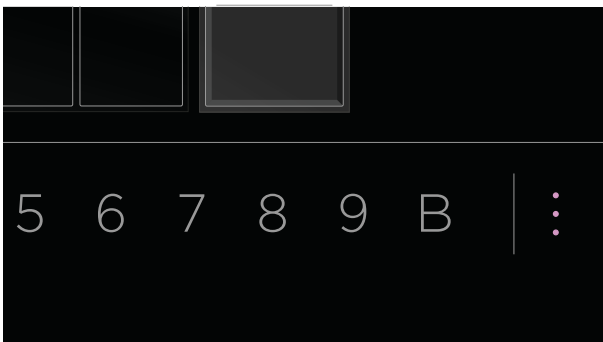
Se "Tilberedningsmuligheder" oplysninger om parring.



1. Placer kogegrejet på kogezone, og vælg den tilsvarende zone på displayet.



2. Brug knapperne til at indstille et effektniveau. Vælg 0 for at slukke for kogezone.



3. Tryk på \vdots for at få adgang til tilberedningsmulighederne. Få mere at vide i "Tilberedningsmuligheder".

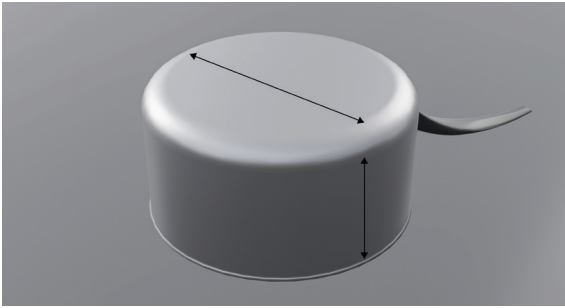
Egnet kogegrej

Brug induktionseget kogegrej med en glat, flad bund og størrelse omtrent som kogezone for at sikre optimal ydeevne.

Induktionseget kogegrej, der har en magnetisk base eller kerne:

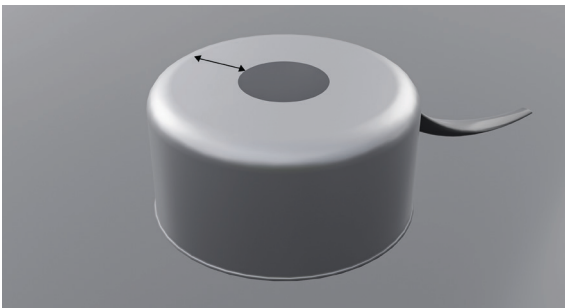
- Rustfrit stål
- Emaljeret stål
- Karbonstål
- Emaljeret støbejern
- Støbejern
- Aluminium og kobber med magnetiserbar bund.

Hvis kogegrejet ikke er egnet eller ikke registreres, blinker  på skærmen.



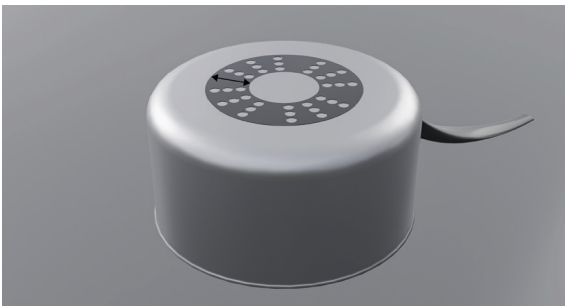
Hurtigste varmeydelse

Højt magnetisk indhold giver et ensartet varmeområde på hele bunden og op ad pandens sider.



Gennemsnitlig varmeydelse



Mellemstort magnetisk indhold reducerer varmezone og resulterer i langsommere opvarmning.

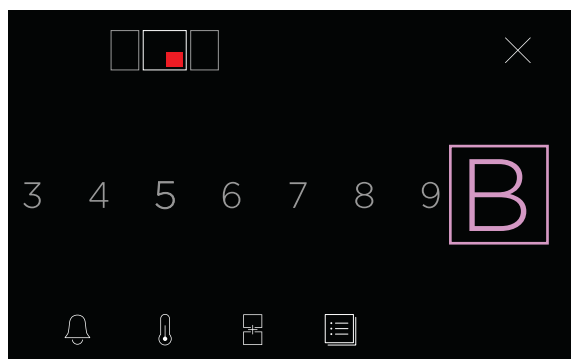


Langsom varmeydelse

Begrænset magnetisk indhold resulterer i meget langsom opvarmning.

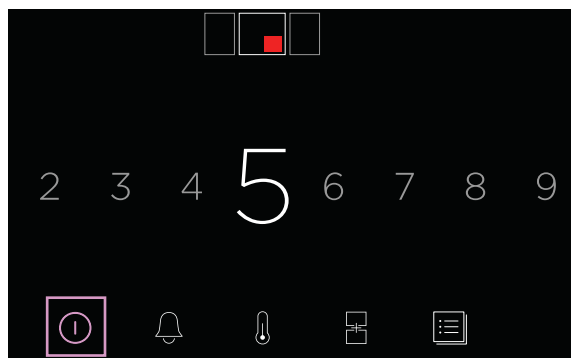
TILBEREDNINGSMULIGHEDER

Tilberedningsmulighederne tilbyder funktioner og betjeningslementer til specifikke kogezone. Zoneoversigten viser, hvilken kogezone der er ved at blive justeret. Tryk på  eller  for at vende tilbage til betjeningspanelets startskærm.



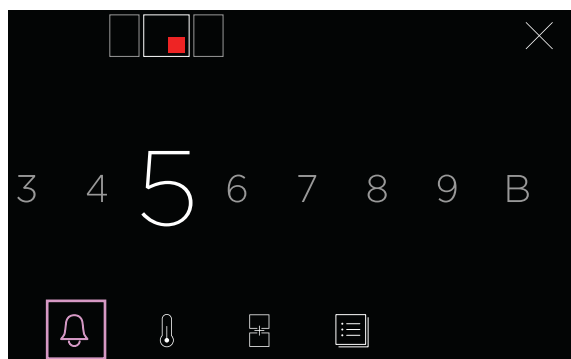
BOOST

Varm ved mere end maksimal effekt i op til 10 minutter. Ideel til hurtig kogning af vand. Ikke muligt på parrede zoner.



TÆND/SLUK-KNAP

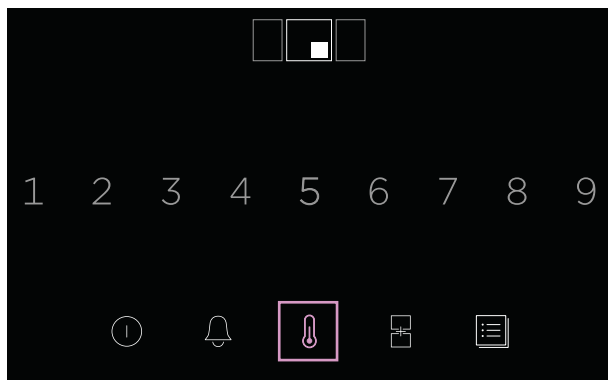
Sluk for valgt zone, og annuller zoneindstillinger.



ZONE-TIMER

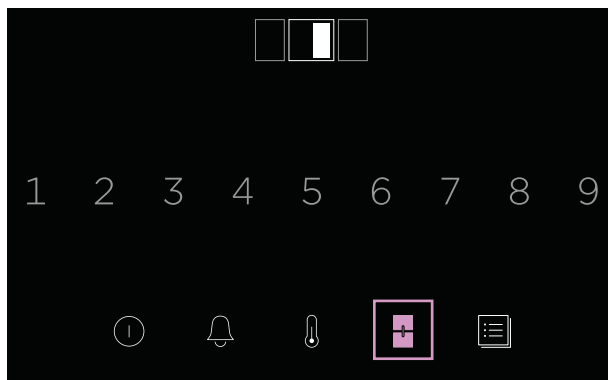
Indstil en individuel timer for den valgte kogezone. Dette slukker ikke kogezone.

TILBEREDNINGSMULIGHEDER



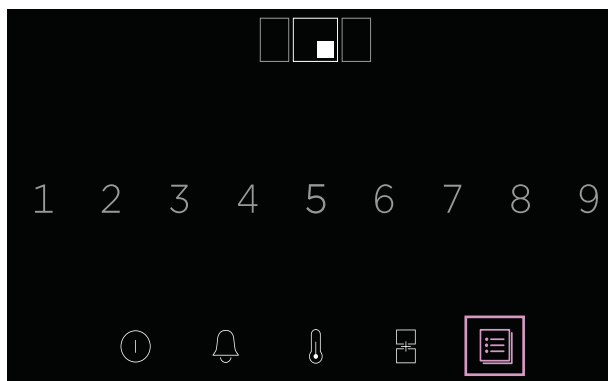
TEMPERATURFØLER

Bruges til at overvåge temperaturen i en bestemt kogezone, give dig besked, når den når en bestemt temperatur, eller justere zoneindstillingerne for at holde væsker ved en bestemt temperatur.



SMARTZONE-PARRING

Kombiner de forreste og bageste kogezone for at skabe en stor kogezone med en enkelt temperaturkontrol. Ikke muligt, hvis en zone allerede er i brug.



TILBERED EFTER METODE

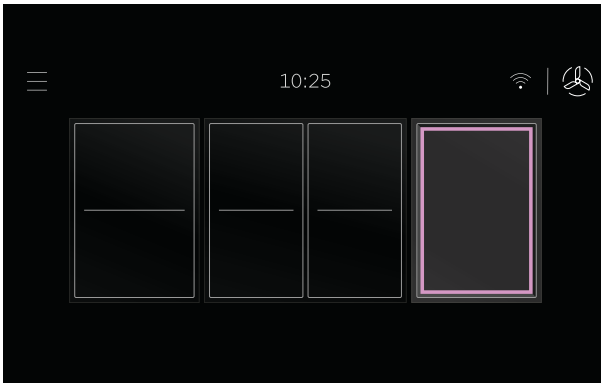
Få adgang til guidede madlavningsfunktioner og specialfunktioner som SOUS VIDE, POCHERING, SMELTNING og OPVARMNING.

SÅDAN BRUGES TEPPANYAKI

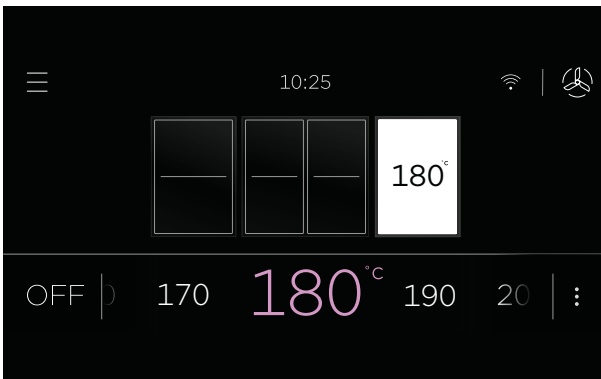
Teppanyaki-pladen giver dig mulighed for at lave mad direkte på overfladen af hele teppanen eller kun halvdelen, hvilket giver mulighed for nøjagtig temperaturkontrol.

Før du bruger den første gang, skal du rengøre pladen med en fugtig klud og mildt rengøringsmiddel og derefter opvarme til 220° C i 30 minutter med parrede zoner (standard). Lad pladen køle af, indtil H ikke længere vises på skærmen. Teppanyaki-pladen kan lave kliklyde og frigive en lugt. Dette er normalt.

Når du laver mad, skal du sørge for at bevæge redskaberne langs teppanyaki-pladen i retning af stålkornet.



1. Tryk for at vælge teppanyaki. Hvis du kun vil bruge en enkelt zone, se "Tilberedningsmuligheder".

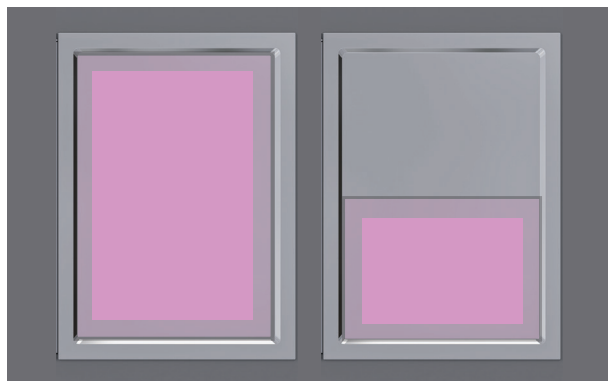


2. Rul for at indstille den ønskede temperatur .

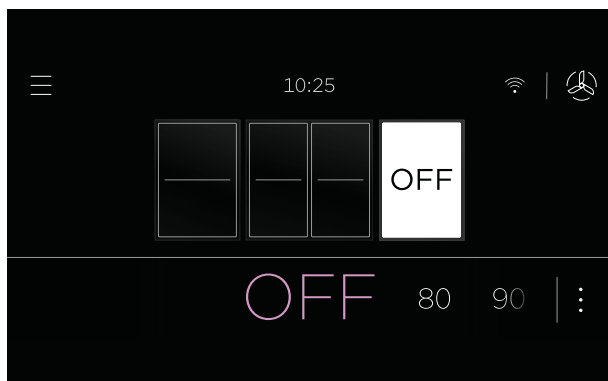
SÅDAN BRUGES TEPPANYAKI



3. Vent, mens teppanyakien varmer op. Skærmen skifter mellem den aktuelle og den ønskede temperaturunderopvarmningen.

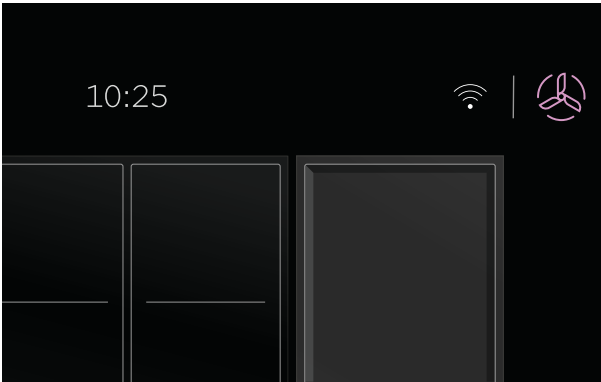


4. Placer maden i midten af den aktive teppanyaki-zone for at tilberede den. Flyt tilberedt mad til kanten af zonen for at holde den varm.




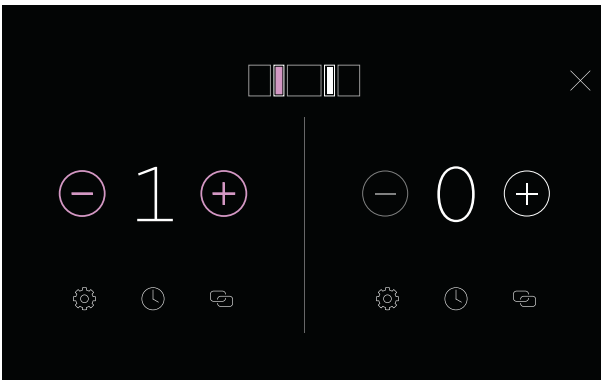
5. Tryk på OFF (SLUK) for atslukke forteppanyaki-pladen.





SÅDAN BRUGES EMFANG

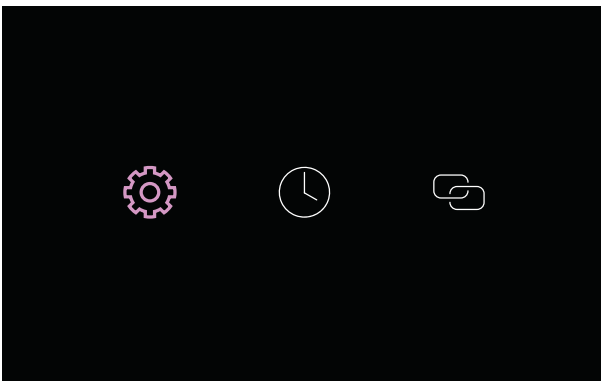



1. Skub let til emfangsdækslet for at åbne det.

Tryk på  for at få adgang til emfangsindstillingerne.

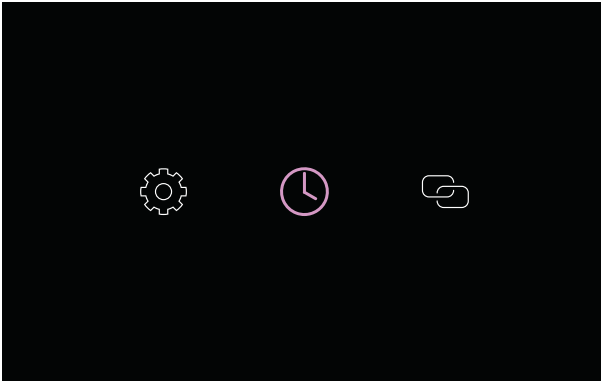


2. Tryk på  eller  for at justere hastigheden. Der er 5 hastigheder plus BOOST. Tryk og hold  eller  nede eller for at hoppe henholdsvis til 0 eller til BOOST.



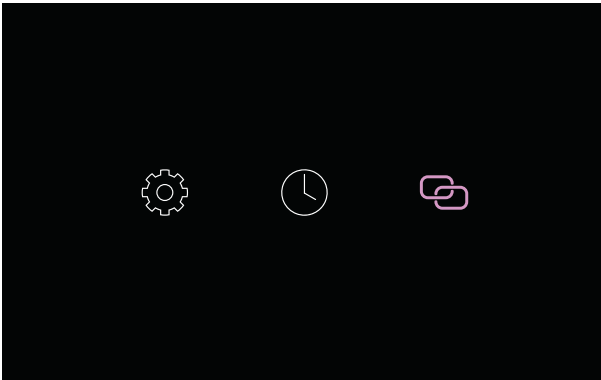
3. Tryk på  for at få adgang til indstillingsmenuen. Se "Indstillinger for emfang" for at få detaljerede oplysninger om emfanget.

SÅDAN BRUGES EMFANG

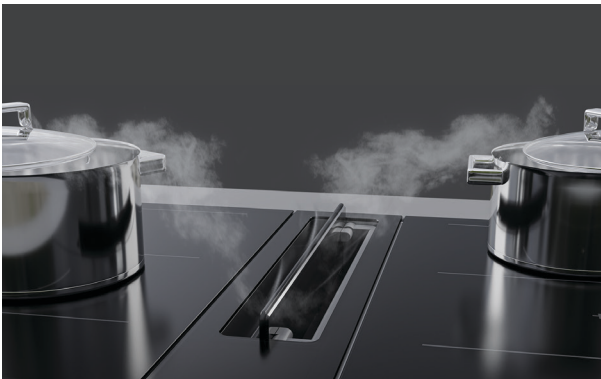


4. Tryk på ⌚ for at starte eller stoppe timeren for UDSKUDT SLUKNING. Tryk og hold nede for at justere varigheden.

Hvis LINK-TILSTAND er slået til, starter timeren, når de tilknyttede zoner slukkes.



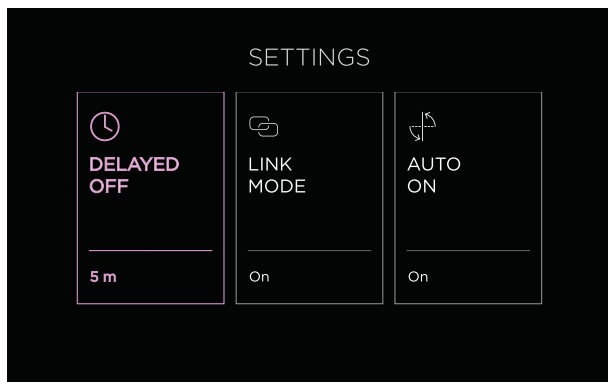
5. Tryk på 🔗 for at TÆNDE/SLUKKE for Link-tilstand under tilberedningen.



6. Nedtræksempfanget er kun egnet til brug med tilstødende kogezone.

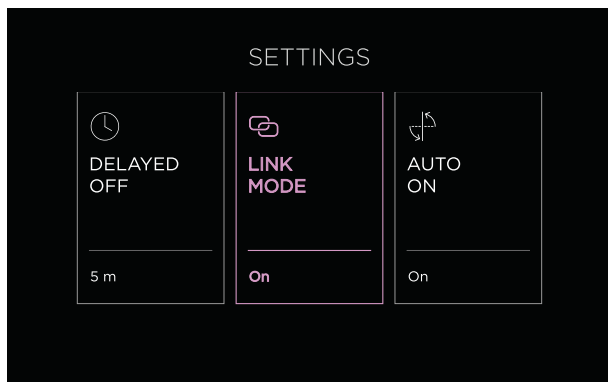
Hvis du bruger en stor gryde, kan du vippe låget, så dampen ledes mod emfanget.

INDSTILLINGER FOR EMFANG



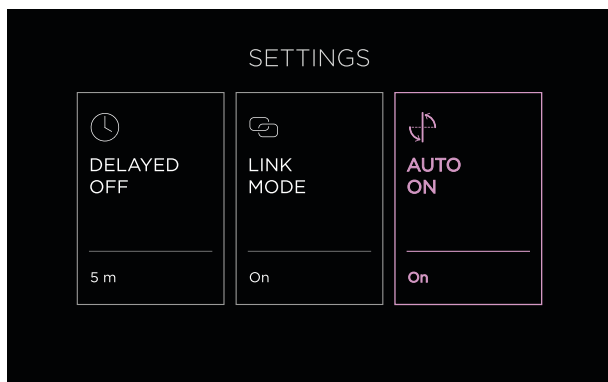
UDSKUDT SLUKNING

Indstil, hvor længe emfanget skal køre, når UDSKUDT SLUKNING er aktiveret, eller forbundne zoner slukkes.



LINK-TILSTAND

Indstil emfanget til automatisk at tænde og tilpasse sig de tilstødende zoner, når kogepladen ændes, og emfangsdækslet er åbent.



AUTOMATISK TÆNDING

Indstil emfanget til at tænde, når emfangsdækslet åbnes.

LINK-TILSTAND

Denne funktion gør det muligt at parre kompatible Fisher & Paykel kogeplader med kompatible Fisher & Paykel nedtræk/emhætter. Når den er parret, kan emhættens lys, blæserhastighed og indstillinger styres fra kogepladens brugergrænseflade.

Automatisk tænd/sluk:

Baseret på indstillingerne for link-tilstand tænder kogepladen automatisk blæseren, når en kogezone aktiveres, og slukker for blæseren, når tilberedningen er færdig. Den justerer også lyset til at tænde eller slukke afhængigt af kogepladens aktivitet og inkluderer en automatisk slukningsfunktion for at fortsætte med at fjerne madlavningslugte efter brug.

Manuel tilsidesættelse:

Autofunktionen kan til enhver tid justeres manuelt for at ændre blæser- eller lysindstillingerne i henhold til brugerens præferencer. Disse foretrukne indstillinger kan gemmes som de nye standardindstillinger og justeres automatisk, hver gang kogepladen tændes.

Rangehood forbindelse:

For information om, hvordan du forbinder forbindelsestilstand og emhætten, skal du tænde for kogepladen, følge instruktionerne på brugergrænsefladen og i emhættens brugervejledning.

SÅDAN BRUGES TEMPERATURFØLEREN

Føleren giver dig mulighed for at OVERVÅGE, OPNÅ eller FASTHOLDE en temperatur, hvilket giver præcis temperaturkontrol. Husk at oplade den før brug.

OVERVÅGE

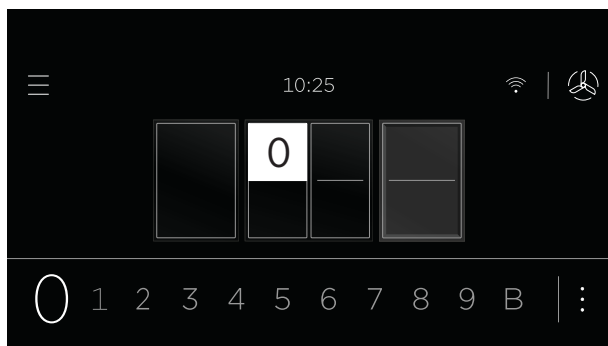
Placer føleren i maden eller væsken for at overvåge kernetemperaturen.

OPNÅ


Placer føleren i maden eller væsken for at opnå en fastsat kernetemperatur. Du får besked, når maden eller væsken når måltemperaturen, så du kan slukke for kogezone. Føleren slukker ikke for kogezone.

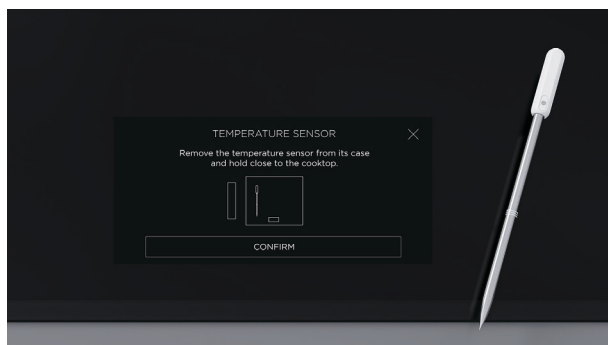
FASTHOLDE


Placer føleren i væsken for at holde den på en fastsat temperatur.



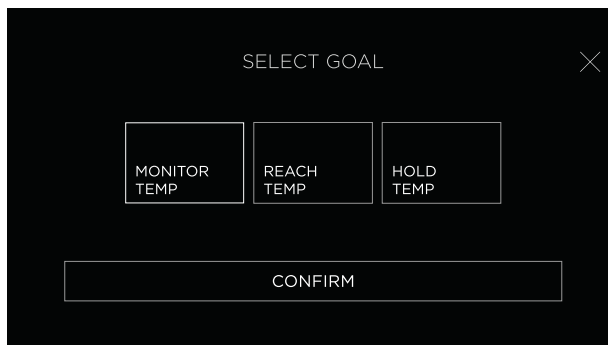
1. Vælg en kogezone.

Tryk på  for at få adgang til tilberedningsmuligheder.



2. Tryk på . Hold føleren nær kogepladen, og tryk på CONFIRM (BEKRÆFT) for at oprette forbindelse.

SÅDAN BRUGES TEMPERATURFØLEREN



3. Vælg et mål, og følg instruktionerne på skærmen.

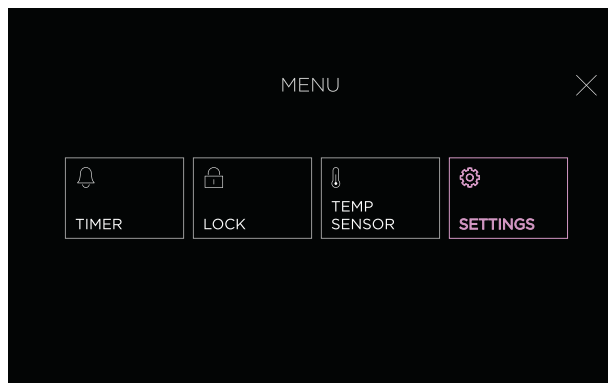
LAVT STRØMFORBRUG

Lavt strømforbrug reducerer kogepladens energiforbrug, når den er i standby.

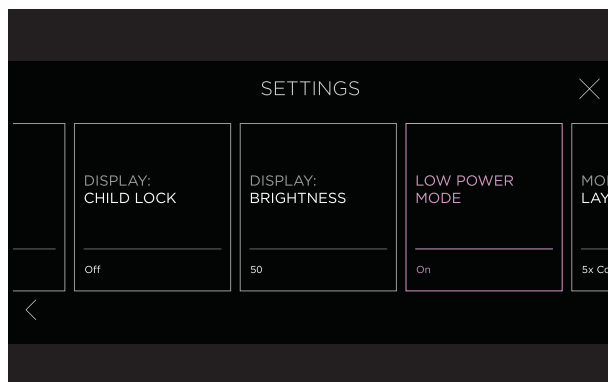
Kogepladen skifter til lavt strømforbrug efter 20 minutter uden aktive kogezone og uden brug af betjeningspanelet. Kogepladen starter med det samme, hvis du tænder den igen inden for 20 minutters standby, men det kan tage op til 40 sekunder at tænde den igen, når den er i tilstanden for lavt strømforbrug, medmindre den er tilsluttet wi-fi.

Kogepladen bruger mere energi, når den er forbundet til wi-fi.

Tænd/sluk for lavt strømforbrug



1. Vælg SETTINGS (INDSTILLINGER) imenuen.



2. Vælg LOW POWER MODE (LAVT STRØMFORBRUG) og tilpas indstillingerne.

WI-FI-FORBINDELSE

Kogeplade kan forbindes til dit trådløse hjemmenetværk og fjernovervåges ved hjælp af appen. Forbind kogepladen for at sikre, at den altid er opdateret med den nyeste software og de nyeste funktioner.

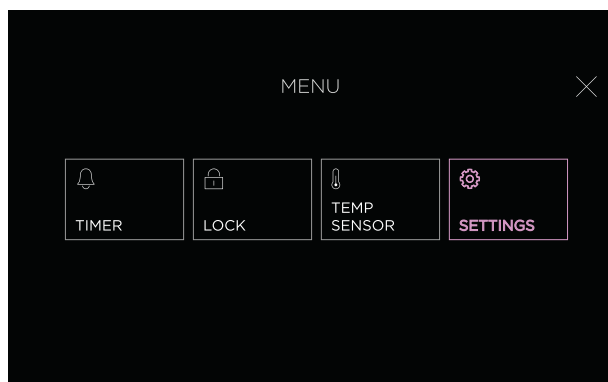
Sådan gør du

- Kontroller, at dit wi-fi-hjemmenetværk er tændt.
- Der vises en trinvis vejledning på både produktet og mobilenheden.
- Det kan tage op til 10 minutter at tilslutte kogepladen.
- Se i appen for at få yderligere vejledning og fejlfindingshjælp.

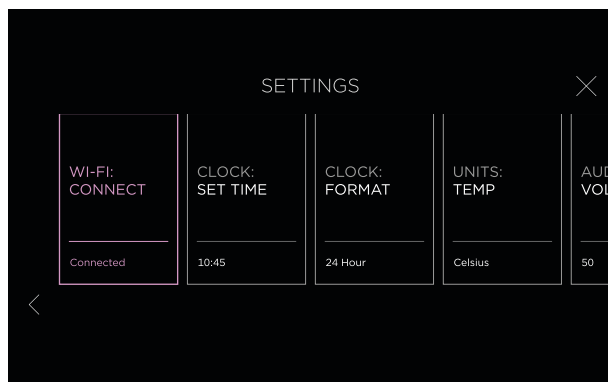
På din mobilenhed:

- 1 Download appen. Scan QR-koden eller besøg www.fisherpaykel.com/connect
- 2 Registrer og opret en konto.
- 3 Tilføj produktet, og opsæt wi-fi-forbindelsen.

Sådan opretter du forbindelse til dit wi-fi-netværk



1. Vælg SETTINGS (INDSTILLINGER) imenuen.



2. Vælg WI-FI CONNECT (TILSLUT TIL WI-FI), og følg instruktionerne på skærmen.

Overflader

Tør af med en fugtig klud og mildt rengøringsmiddel. Tør med en ren, fnugfri klud.

Kogepladens glasoverflade

Hvis der er behov for yderligere rengøring, kan du anvende kogepladerens efter producentens anvisninger. Vi anbefaler, at du låser betjeningselementerne, hvis du gør rent i nærheden af dem.

Vi fraråder brug af følgende rengøringsmidler, da de kan forårsage skader:

- Skuresvampe af plast eller rustfrit stål
- Slibemidler, opløsningsmidler, husholdningsrengøringsmidler
- Syreholdige eller alkaliske rengøringsmidler
- Opvaskemiddel til manuel opvask eller sæbe
- Rengørings- eller poleringsmidler til rustfrit stål
- Tøjvaskemidler eller desinfektionsmidler

Fingeraftryk, mærker, metalglans og ikke-sukkerholdigt spild

Påfør kogepladerrens, og tør derefter af med en fugtig klud. Tør med en ren, fnugfri klud eller køkkenrulle.

Overkogning, smeltning og spildt varmt sukker

Fjern dem straks med en glasskraber, men pas på de varme overflader på kogezoneerne.

- 1 Lås betjeningspanelet eller sluk for kogepladen.
- 2 Hold skraberens i en vinkel på 30°, og skrab det spildte til et køligt område på kogepladen.
- 3 Tør af med en fugtig klud eller papirhåndklæde.

Teppanyaki

Rengør teppanyaki-pladen efter hver brug for at bevare dens udseende. Sørg for at følge retningen af det rustfri ståls korn, når du rengør eller bruger en spatel.

Mens teppanyaki-pladen stadig er varm:

- 1 Brug en spatel og køkkenrulle til at fjerne snavs og overskydende olie.
- 2 Hæld 150 ml vand og et mildt rengøringsmiddel på overfladen, og lad det trække i 5-10 minutter. Brug om nødvendigt en spatel til at fjerne genstridige rester.
- 3 Fjern overskydende væske med køkkenrulle eller en blød klud, og tør den af.

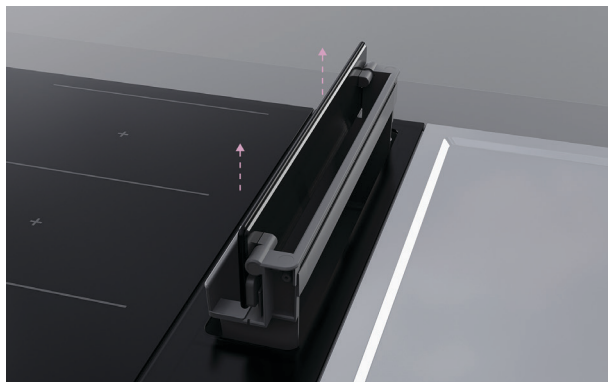
Temperaturføler

Vask i varmt vand med mildt rengøringsmiddel, og tør grundigt med en ren klud, før du opbevarer den i kassen på et køligt, tørt sted.

- Vent med at rengøre føleren til den er kølet af. Nedsenk den ikke i koldt vand umiddelbart efter tilberedning.
- Må ikke rengøres i opvaskemaskinen.

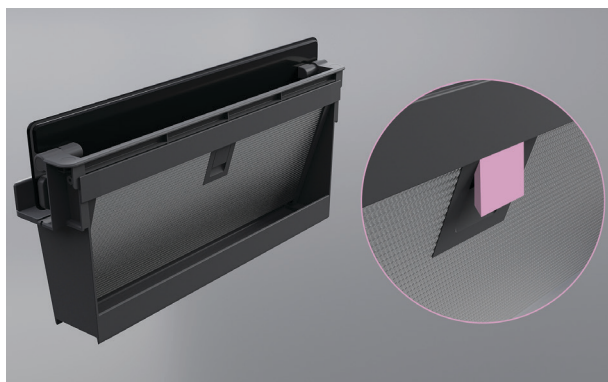
RENGØRING AF EMFANGSFILTERET

Rengør filteret regelmæssigt for at opretholde optimal ydelse.



1. Åbn emfangsdækslet. Løft filterboksen med dækslet for at få adgang til filteret og emfangshulrummet.

Rengør hulrummet med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel.



2. Fjern netfilteret, og rengør det i varmt vand med mildt rengøringsmiddel eller i opvaskemaskinen.

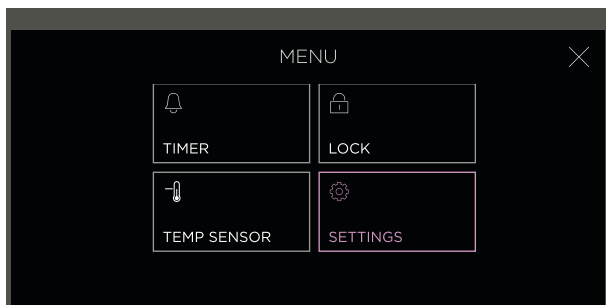


3. Rengør filterboksen med en klud, i varmt vand med mildt rengøringsmiddel, før filteret sættes på igen og sænkes på plads.

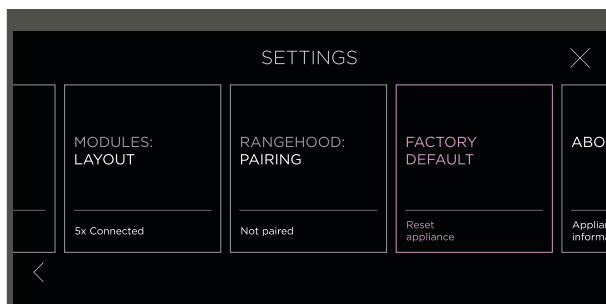
Filterboksen må ikke rengøres i opvaskemaskinen.

NULSTILLING TIL FABRIKSINDSTILLINGER

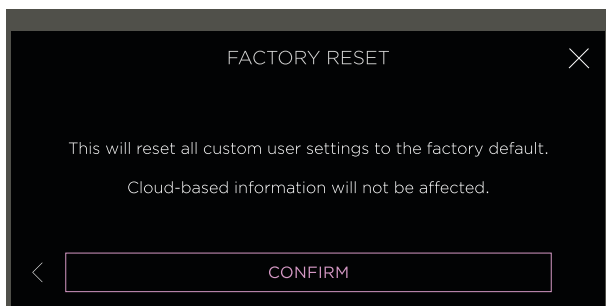
Udfør en nulstil dit apparat til fabriksindstillinger, hvis du oplever kritiske fejl, eller hvis du vil slette dine personlige data.



1. Vælg **INDSTILLINGER** fra menuen.



2. Vælg **FABRIKSINDSTILLINGEN**.





3. Vælg **BEKRÆFT**.

Generel anvendelse

Hvorfor tænder min kogeplade ikke?

- Ingen strøm. Sørg for, at kogepladen er tilsluttet strømforsyningen, og at vægkontakten er tændt.
 - Tjek kontakten, eller undersøg, om der er strømafbrudelse i dit hjem eller område. Hvis kogepladen stadig ikke vil tænde, skal du ringe til kundeservice eller dit autoriserede servicecenter.
-

Hvorfor virker betjeningselementerne ikke, når skærmen er tændt?

- Betjeningselementerne er låst, når  vises. Tryk og hold på skærmen for at låse op.
 - Zonerne er stadig varme, eller UDSKUDT SLUKNING er stadig aktiv. Tryk på  for at tænde betjeningspanelet.
 - Kogepladen er i demo-tilstand. Ring til kundeservice eller dit autoriserede servicecenter.
-

Hvorfor er betjeningselementerne svære at bruge?

- Fugt eller olie på betjeningselementerne. Tør dem med en klud og prøv igen.
 - Du bruger spidsen af din finger til at trykke på knapperne. Brug i stedet blommen af fingeren.
-

Hvorfor laver min kogeplade en brummende lyd ved høj varme og BOOST?

Det er normalt for induktion. Det bør blive svagere eller stoppe, når dusænker varmeindstillingen.

Hvorfor bliver skærmen sort?

Overophedning på grund af kogegrej placeret langs fronten af kogepladen. Fjern kogegrejet eller flyt det til bagerste kogezoner. Lad betjeningselementerne køle af.

Hvorfor kan jeg ikke vælge den varmeindstilling, jeg ønsker?

- Kogepladen er på maksimal effekt. Reducer varmeindstillingerne på andre zoner.
 - Kogeplade eller teppanyaki har reduceret effekt for at forhindre overophedning. Lad den/dem afkøle.
 - BOOST er ikke tilgængelig med parrede kogezoner.
-

FEJLFINDING

Hvorfor dannes der kondens på vægge og skabe?

Dette er normalt for induktion. Dens energieffektive teknologi betyder, at der går minimal varme tabt til omgivende overflader. Overflader forbliver kølige, og damp fra madlavning kondenserer på dem.

Start emfanget, så snart du tænder for en kogezone, brug grydelåg til at lede damp mod emfanget, og aftør kondens efter behov.

Hvorfor slukker kogepladen uventet?

- Timeout for sikkerhed. Kogepladen slukker automatisk for en kogezone, hvis den er i gang i længere tid, uden at effektniveauet ændres. Jo lavere indstilling, jo længere tid vil kogezone være tændt.
 - Beskyttelse af skærmen. Kogepladen slukker for at beskytte skærmen, hvis den bliver overophedet. Se "Sådan bruges induktion".
-

Hvorfor kan jeg ikke parre kogezone?

- En af zonerne er allerede i brug. Sluk for zonen, og par den derefter.
 - De zoner, du vælger, kan ikke parres, fordi de er cirkulære zoner eller zoner side om side. Du kan kun parre sammenhængende Smartzones front/bag. Se "Tilberedningsmuligheder".
-

Kogegrej

Hvorfor bliver kogegrejet ikke varmt?

- Kogegrejet er for lille eller ikke centreret på zonen.
 - Kogegrejet er ikke induktionsegnet. Se "Kogegrej".
 - Kogepladen er i demotilstand. Ring til kundeservice eller dit autoriserede servicecenter.
-

Hvorfor laver mit kogegrej knitrende og klikkende lyde?

Nogle induktionsgryder og -pander har metallag, der vibrerer. Dette er normalt.

FEJLFINDING

Advarsler

Hvorfor vises  på displayet?

- Intet kogegrej fundet. Kontroller, at det har korrekt størrelse og er centreret på den valgte kogezone.
 - Tjek, at kogegrejet er induktionseget.
-

Teppanyaki

Hvorfor laver teppanyakien knitrende og klikkende lyde?

Massive ståplader skal sætte sig under den første brug. Det er helt normalt. Se "Sådan bruges teppanyaki".

Hvorfor steger maden ikke godt i kanterne af teppanyakien?

Det yderste område af teppanyaki-pladen er den inaktive kogezone. Dette er en sikkerhedsfunktion, der holder bordpladen eller køkkenelementet køligt. Se "Sådan bruges teppanyaki".

Hvorfor samler olie sig på teppanyaki-pladen?

Teppanyakien bøjer sig ved brug, når stålet udvider sig og trækker sig sammen. Dette er normalt.

Hvorfor bliver teppanyakien misfarvet?

Rustfrit stål kan skifte farve, når det udsættes for høje temperaturer i længere perioder. Se "Rengøring".

Hvorfor kan jeg ikke vælge den temperaturindstilling, jeg ønsker?

Teppanyaki har reduceret temperaturindstilling for at forhindre overophedning. Højere temperaturer bliver tilgængelige, når produktet er afkølet.

FEJLFINDING

Emfang

Hvorfor suger emfanget ikke al damp, røg og madlavningslugt ud?

- Kogegrej blokerer for emfanget. Vip grydelågene for at dirigere damp mod emfanget.
 - Kogegrejet er ikke i tæt nok på emfanget. Se "Sådan bruges emfang".
 - Filteret skal rengøres. Få mere at vide i "Rengøring af emfangsfilteret".
 - Filterboksen vender den forkerte vej. Løft den ud, og drej den.
 - Kanalsystemet er utæt. Brug gaffatape til at forsegle det. Hvis problemet fortsætter, skal du ringe til kundeservice eller dit autoriserede servicecenter.
 - Kanalen kan være installeret forkert. Se flere detaljer i installationsvejledningen.
-

Hvorfor lyder emfanget anderledes end normalt?

Der kan være noget i hulrummet. Fjern filterkassen, og kontroller, at intet er faldet deri eller har løsnet sig.

Hvorfor tænder emfanget ikke, når jeg åbner låget?

- AUTOMATISK TÆNDING skal være aktiveret. Se "Indstillinger for emfang" for at få mere at vide.
-

Slid og ælde

Hvorfor er der ridser på kogepladen?

- Kogegrejet bliver skubbet hen over den. Ridser påvirker ikke ydeevnen, men du bør altid løfte kogegrejet for at undgå ridser. Se "Sådan bruges induktion".
 - Kogegrej kan have ru kanter. Brug kogegrej med flade og glatte bunde. Se "Kogegrej".
 - Nogle rengøringsmidler kan være uegnede. Se "Rengøring".
-

Hvad skal jeg gøre, hvis glasset revner eller bliver skåret?

Stop med at bruge kogepladen. Sluk for strømforsyningen på væggen, og ring til kundeservice eller dit autoriserede servicecenter.

FEJLKODER

Hvordan ved jeg, om der er et problem?

Kogepladen bipper, og en fejlkode vises på skærmen. Du kan slå lyden fra.

Afhjælpning

Prøv at løse problemet, og luk advarslen i henhold til instruktionerne på skærmen.

'E'-fejlkode

Du kan muligvis afhjælpe fejlen ved at nulstille kogepladen. Følg nedenstående trin:

- 1 Tryk på tænd/sluk-knappen, og hold den nede for at slukke for kogepladen.
- 2 Vent et par sekunder, og tryk så på tænd/sluk-knappen og hold den nede for at tænde for kogepladen igen.

Hvis fejlkoden er væk, kan du fortsætte med at bruge kogepladen. Hvis ikke, skal du slukke og tænde for stikkontakten på væggen.


Hvis problemet fortsætter

- 1 Notér fejlkoden.
- 2 Kontakt kundeservice eller en autoriseret Fisher & Paykel-servicetekniker. Se service- og garantihæftet for kontaktoplysninger.

Forordning om affald af elektrisk og elektronisk udstyr 2013

Europæisk direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE)
(kun for EU-lande)

Dette apparat er mærket i henhold til de ovenstående regler. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kan være forårsaget af uhensigtsmæssig affaldshåndtering af dette produkt.

Symbolet  på produktet eller på de dokumenter, der ledsager produktet, angiver, at dette apparat ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres til det relevante indsamlingssted til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Bortskaffelse skal ske i overensstemmelse med lokale miljøbestemmelser for bortskaffelse af affald. For mere detaljerede oplysninger om behandling, nyttiggørelse og genanvendelse af dette produkt, bedes du kontakte din kommune, dit renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

RETNINGSLINJER FOR ENERGI (UK IE EU)

MODEL	ANTAL KOGEZONER	DIAMETER / AREAL KOGEZONE	ENERGIFORBRUG* (PR. ZONE)	ENERGIFORBRUG* (HELE KOGEPLADEN)
CI302D/CI392D	2	20x25 cm pr. zone	195,6 Wh/kg	191 Wh/kg
CI604D	4	20x25 cm pr. zone	VF 187,5 Wh/kg VB 191,7 Wh/kg HF 195,6 Wh/kg HB 187,8 Wh/kg	191 Wh/kg
CI764DTB	4	Parring af zoner: 20x25 cm pr. Lille cirkulær zone: 17 cm Stor cirkulær zone: 27,5 cm	VF 180,6 Wh/kg VB 177,5 Wh/kg HF 194,2 Wh/kg HB 188,7 Wh/kg	188 Wh/kg
CI905DTTB	5	Parring af zoner: 20x25 cm pr. zone Wok: 26 cm	VF 196,9 Wh/kg VB 183,6 Wh/kg HF 190,8 Wh/kg HB 191,1 Wh/kg	191 Wh/kg

*Energiforbrug for elektriske kogeapparater er beregnet ved hjælp af følgende standarder: BS EN 50304 og BS EN 60350 - Elektriske komfurer, kogeplader, ovne og griller til husholdningsbrug - Metoder til måling af ydeevne.

MODEL	STANDBYEFFEKT (WATT)	NETVÆRKSFORBUNDET STANDBYEFFEKT (WATT)	TID TIL STANDBY (SEKUNDER)	TID TIL NETVÆRKSFORBUNDET STANDBY (SEKUNDER)
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

Bemærk: CIT302DX1 og CIT392DX1 er ikke omfattet af standarderne for energiforbrug og standby-strømkrav, da de er klassificeret som grill.

RETNINGSLINJER FOR ENERGI (UK IE EU)

Retningslinjer for energibesparelse til CD13DB2, CD13DG2

- 1 Brug den laveste hastighed, der fanger alle emissioner fra madlavning.
- 2 Brug en højere hastighed til at opfange os under madlavning i stedet for at bruge emhætten i længere tid efter madlavning.
- 3 Rengør fedtfiltere regelmæssigt for at opretholde præstationen.

Bemærk: Begge modeller overholder standarderne EN 61591 og EN 50564 for energieffektivitet og ydeevne.



Sådan får du adgang til garanti- og servicevejledningen

Scan QR-koden med din smartphone for at få adgang til din garanti og bestille service, eller se online på:

Storbritannien

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

Irland

<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>

Dette produkt er designet til brug i et privatmiljø (boligmiljø). Dette produkt er ikke designet til kommercielt brug. Enhver form for kommerciel brug påvirker producentens garanti for produktet.

Kontakt kundeservice hos Fisher & Paykel for at købe reservedele. Der kan fås reservedele til alle Fisher & Paykels produkter i mindst 10 år fra produktionsdatoen.

Før du tilkaller service eller assistance

Kontrollér de ting, som du selv kan gøre. Se brugervejledningen, og kontroller:

- 1 Produktet er installeret korrekt.
- 2 Du er bekendt med dets normale betjening.
- 3 Du har læst afsnittene "Fejlkode" og "Fejlfinding".

Hvis du stadig har behov for hjælp eller dele efter at have kontrolleret disse punkter, skal du kontakte nærmeste autoriserede Fisher & Paykel-servicetekniker, kundeservice eller du kan kontakte os via vores websted fisherpaykel.com.

Hvis du har behov for hjælp i Storbritannien eller Europa

Ring til Fisher & Paykel Kundecenter og tal med en af vores kundeservicekonsulenter.

Gratis: 08000 886 605

Websted: fisherpaykel.com

Postadresse:

Fisher & Paykel Appliances Ltd.
420 Cob Drive, Swan Valley
Northampton NN4 9BB
Storbritannien

Hvis du har behov for hjælp i Irland

Ring til Fisher & Paykel Kundecenter og tal med en af vores kundeservicekonsulenter.

Gratis: 1800 625174 eller 01 807 7960

Websted: fisherpaykel.com

Postadresse:

Fisher & Paykel Appliances Ltd.,
Unit 2D Corporate Park,
Swords Dublin, Irland

Hvis du har behov for hjælp i Singapore

Ring til Fisher & Paykels kundeservicecenter og tal med en af vores kundeplejekonsulenter.

Telefon: +65 6741 0777

Websted: fisherpaykel.com

E-mail: sg.customercare@fisherpaykel.com

Postadresse:

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

KUNDESERVICE

Hvis du har behov for service

Fisher & Paykel har et netværk af autoriserede Fisher & Paykel-serviceteknikere, der kan udføre enhver nødvendig service på dit apparat. Vores kundeservicecenter kan anbefale en autoriseret Fisher & Paykel-servicetekniker i dit område. Eller du kan booke en online på fisherpaykel.com/uk/help-and-support, fisherpaykel.com/ie/help-and-support, fisherpaykel.com/eu/help-and-support eller fisherpaykel.com/sg/help-and-support.

Hvis du ringer, skriver eller kontakter vores hjemmeside bedes du oplyse:

Navn og adresse, modelnummer, serienummer, købsdato og en komplet beskrivelse af problemet. Disse oplysninger er nødvendige, for at vi kan reagere bedre på din anmodning om hjælp.

Udfyld og gem til senere brug:

Model	_____
Serienr.	_____
Købsdato	_____
Køber	_____
Forhandler	_____
Afdeling	_____
By	_____
Land	_____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2026. Alle rettigheder forbeholdes.

Modellerne, der vises i denne vejledning, fås muligvis ikke på alle markeder og kan ændres uden varsel.

Produktspecifikationerne i denne vejledning gælder de specifikke produkter og modeller, der er beskrevet på udgivelsesdatoen. Disse specifikationer kan ændres uden varsel pga. vores politik om løbende produktforbedring.

Angående aktuelle oplysninger om modeller og specifikationer i dit land, kan du besøge vores hjemmeside eller kontakte den lokale Fisher & Paykel-forhandler.