

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

CD13DB1, CD13DG1

BRUGERVEJLEDNING

UK IE EU SG

INDHOLDSFORTEGNELSE

| | |
|--|----|
| Sikkerhedsforanstaltninger og advarsler | 5 |
| Produktoversigt | 10 |
| Betjeningspanel | 11 |
| Menu | 12 |
| Sådan bruges induktion | 13 |
| Kogegrej | 14 |
| Tilberedningsmuligheder | 15 |
| Sådan bruges teppanyaki | 17 |
| Sådan bruges emfang | 19 |
| Indstillinger for emfang | 21 |
| Sådan bruges temperaturføleren | 22 |
| Lavt strømforbrug | 24 |
| Wi-fi-forbindelse | 25 |
| Rengøring | 26 |
| Rengøring af emfangsfilteret | 27 |
| Fejlfinding | 28 |
| Fejlkoder | 32 |
| Retningslinjer for energi (UK IE EU) | 33 |
| Producentens garanti- og servicevejledning | 35 |
| Kundeservice | 36 |

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 kogezoner. 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 selvklæbende 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 skrappe/slibende rengøringsmidler til rengøring af kogepladen, de kan ridse kogepladens overflade.
- Brug ikke kogepladen ved hjælp af en ekstern timer eller et separat

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER OG ADVARSLER

fjernbetjeningsystem.

- 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 skabe 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.

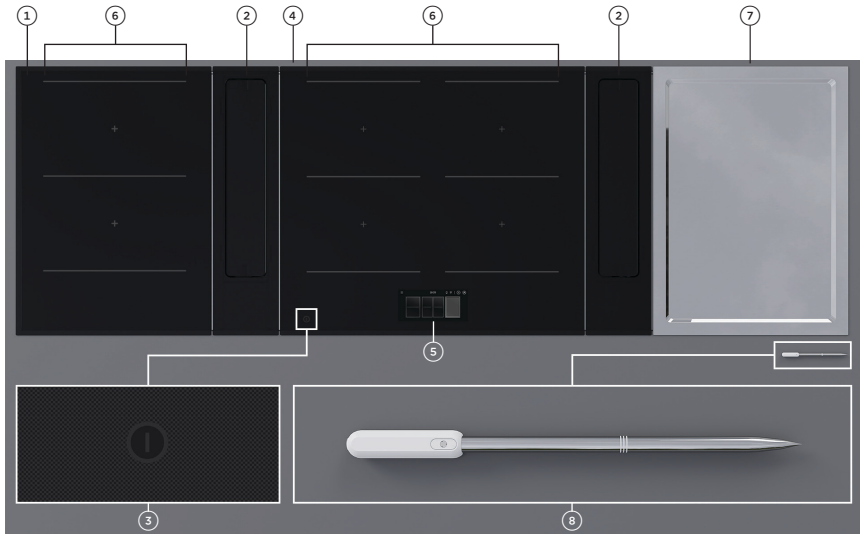
Service

- 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.

PRODUKTOVERSIGT

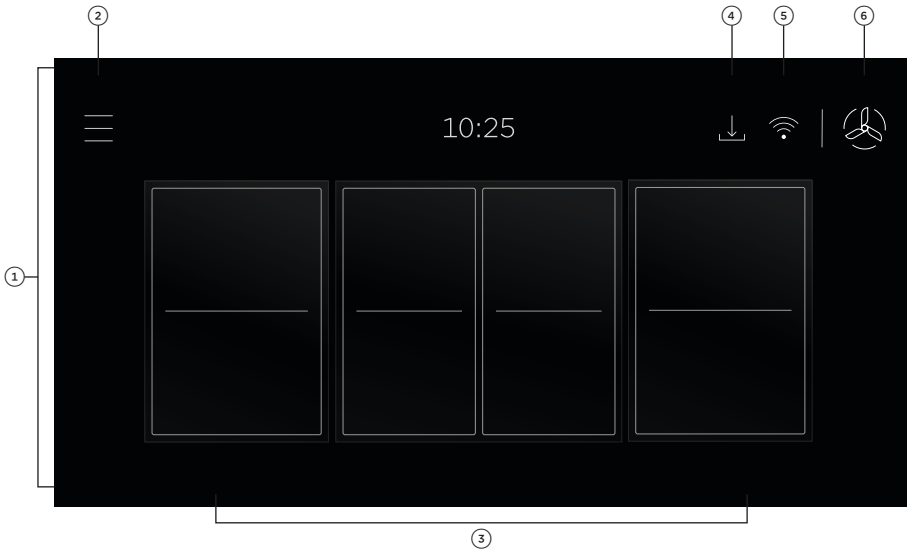


Vejledende kogepladelayout med primære og ekstra induktionsmoduler, emfang og teppanyaki.

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 |

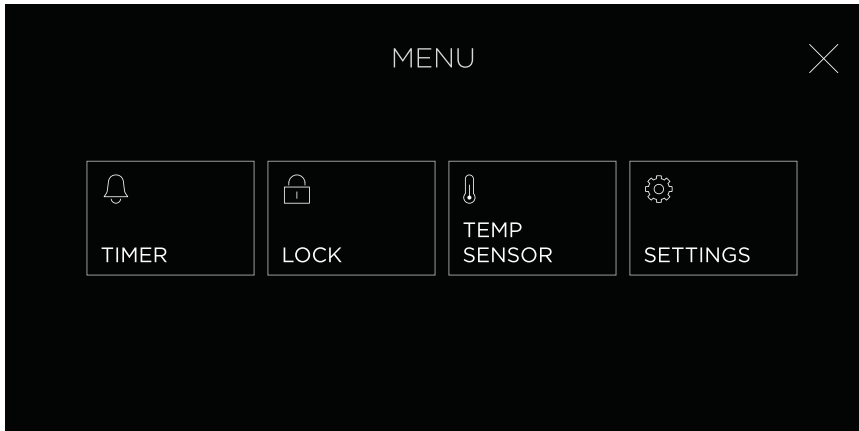
BETJENINGSPANEL



Betjeningspanel

| | |
|-------------------------------------|--|
| ① Berøringskærm | 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".

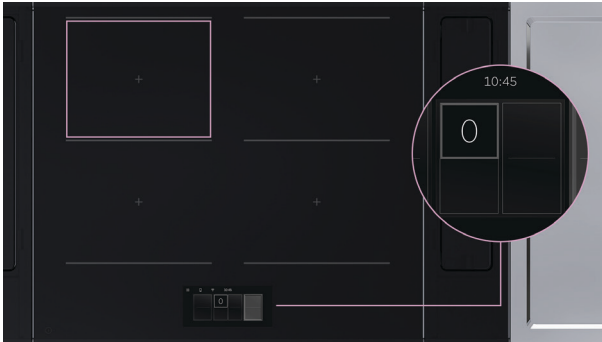
SÅDAN BRUGES INDUKTION

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

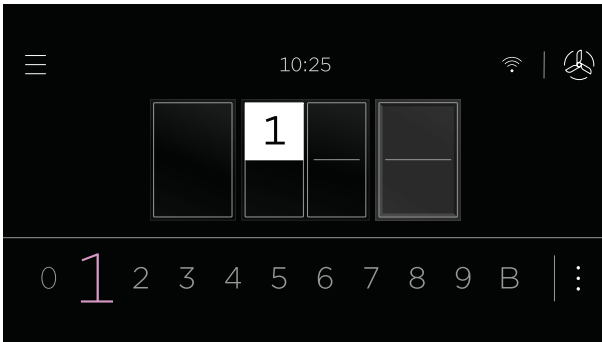
Sørg for, at kogegrejet placeres inden for kogezonens markeringer. Varmt kogegrej, der placeres langs fronten af kogepladen, kan få betjeningselementerne til at overophede.

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

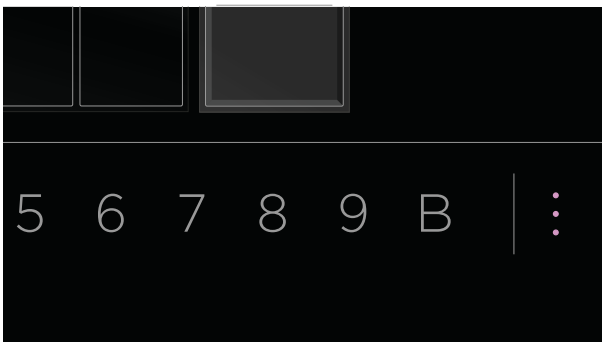
Se "Tilberedningsmuligheder" oplysninger om parring.



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".

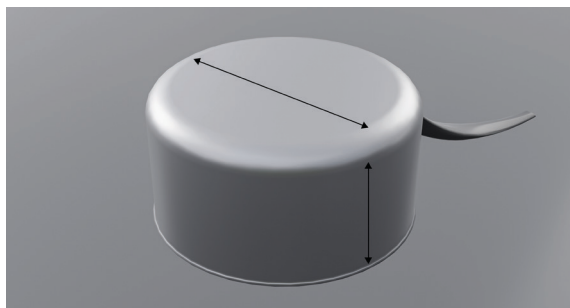
Egnet kogegrej

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:

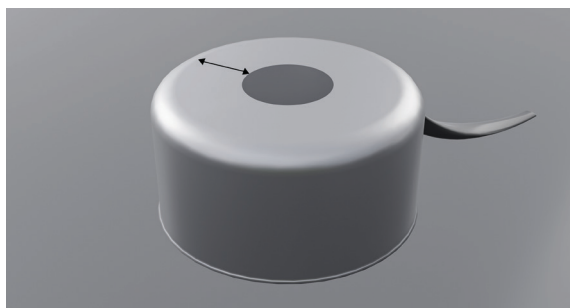
- Rustfrit stål
- Karbonstål
- Støbejern
- Emaljeret stål
- Emaljeret støbejern
- Aluminium og kobber med magnetiserbar bund.

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



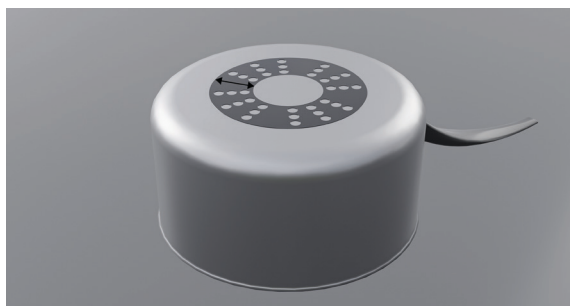
Hurtigste varmeydelse

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.

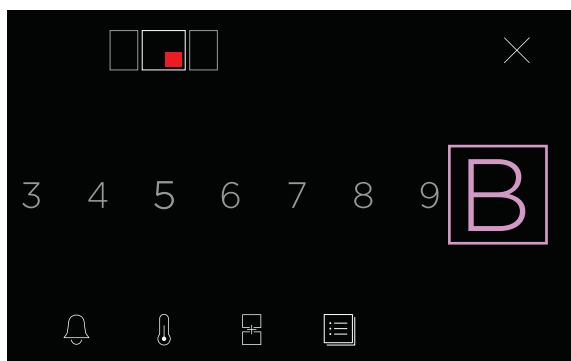


Langsom varmeydelse

Begrænset magnetisk indhold resulterer i meget langsom opvarmning.

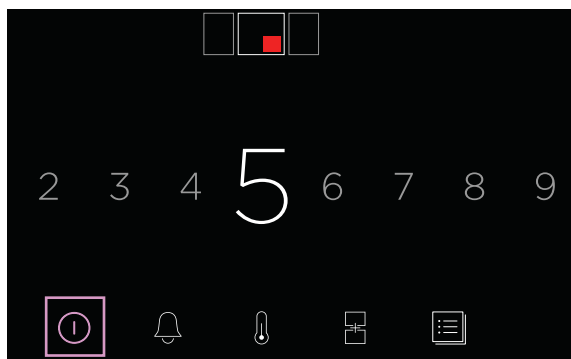
TILBEREDNINGSMULIGHEDER

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



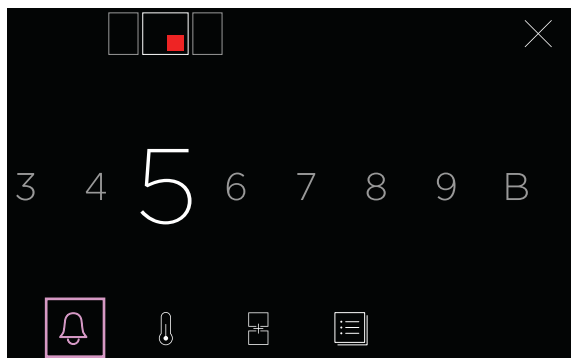
BOOST

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

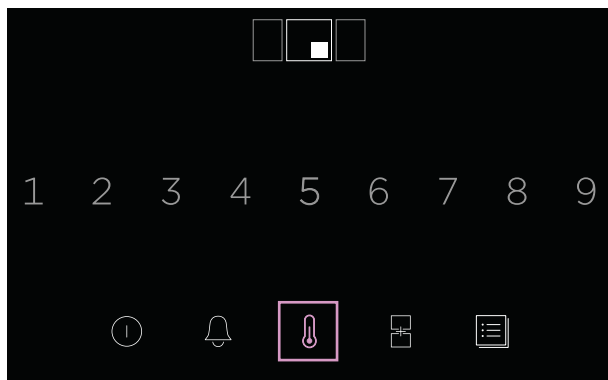
Sluk for valgt zone, og annuller zoneindstillinger.



ZONE-TIMER

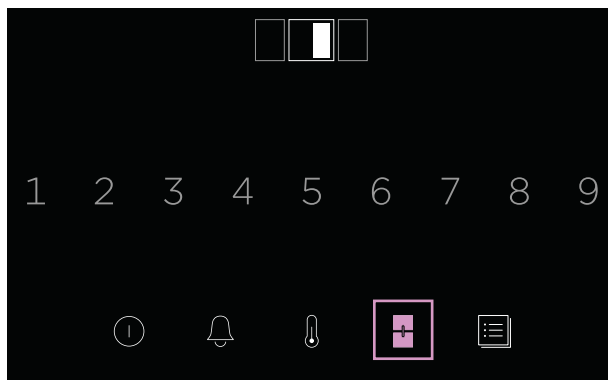
Indstil en individuel timer for den valgte kogezone. Dette slukker ikke kogezone.

TILBEREDNINGSMULIGHEDER



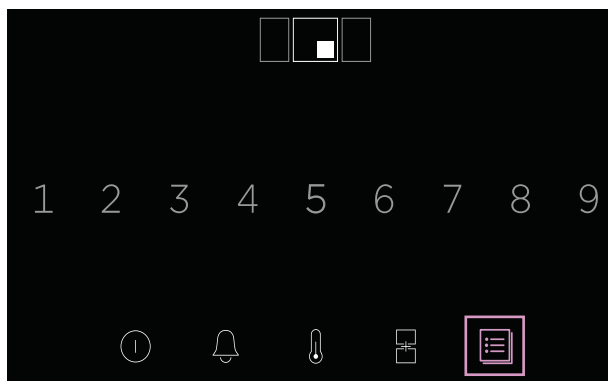
TEMPERATURFØLER

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

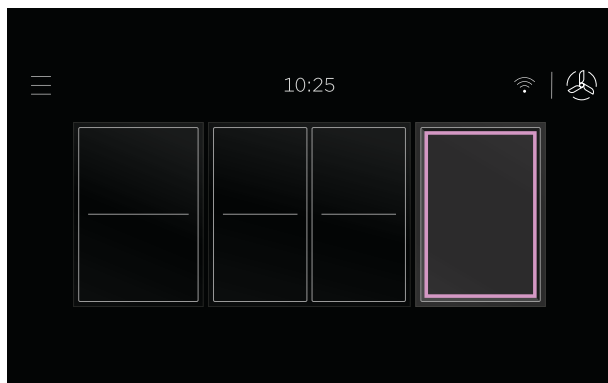
Få adgang til guidede madlavningsfunktioner og specialfunktioner som **SOUS VIDE**, **POCHERING**, **SMELTNING** og **OPVARMNING**.

SÅDAN BRUGES TEPPANYAKI

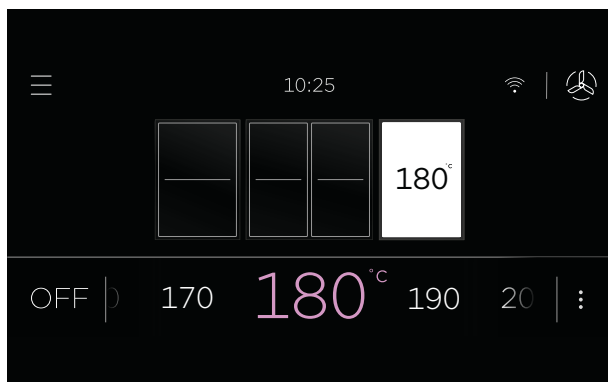
Teppanyaki-pladen giver dig mulighed for at lave mad direkte på overfladen af hele teppanen eller kun halvdelen, hvilket giver mulighed for nøjagtig temperaturkontrol.

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 afstålkornet.



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

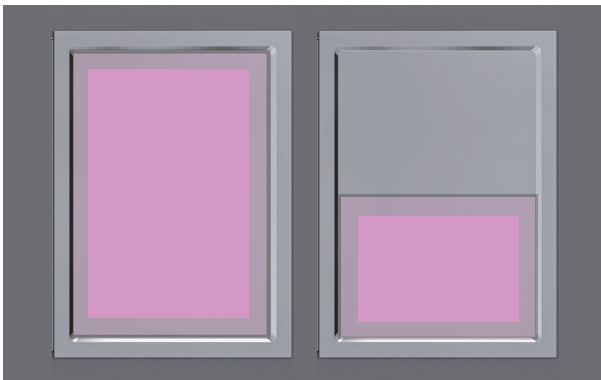


2. Rul for at indstille den ønskede temperatur .

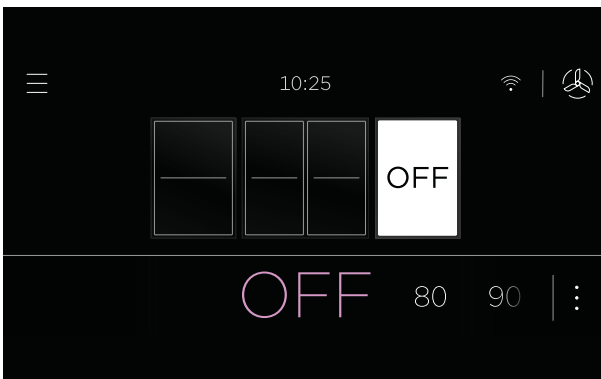
SÅDAN BRUGES TEPPANYAKI



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

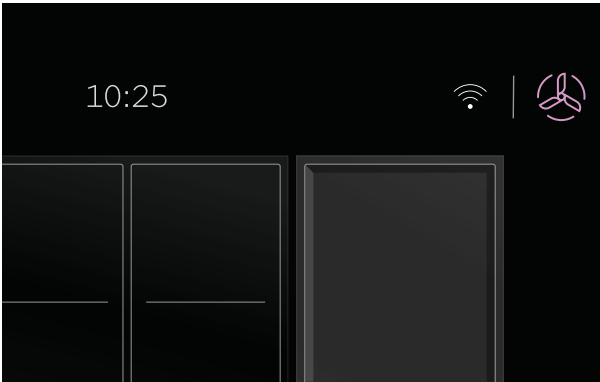


4. Placer maden i midten af den aktive teppanyaki-zone for at tilberede den. Flyt tilberedt mad til kanten af zonen for at holde den varm.




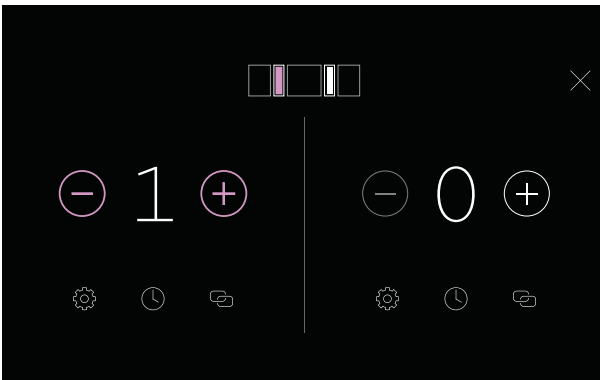
5. Tryk på OFF (SLUK) for atslukke forteppanyaki-pladen.





SÅDAN BRUGES EMFANG

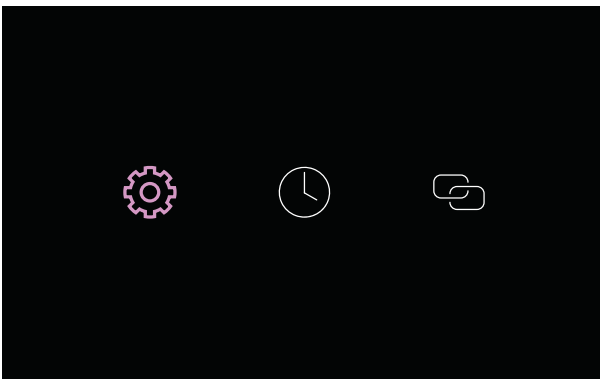



1. Skub let til emfangsdækslet for at åbne det.

Tryk på  for at få adgang til emfangsindstillingerne.

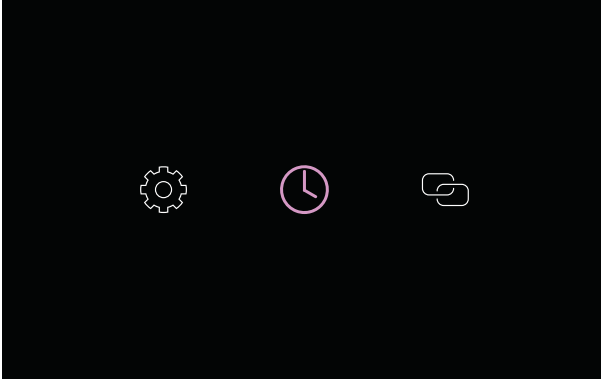


2. Tryk på  eller  for at justere hastigheden. Der er 5 hastigheder plus **BOOST**. Tryk og hold  eller  nede eller for at hoppe henholdsvis til 0 eller til **BOOST**.



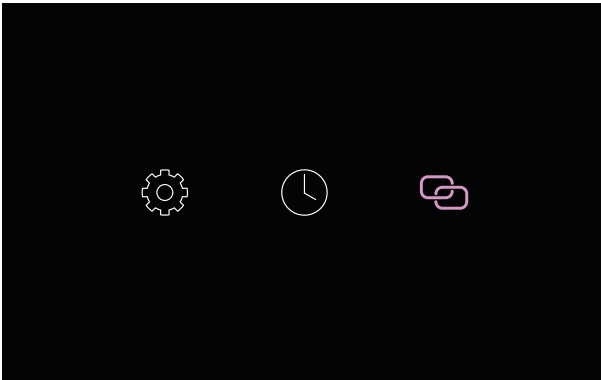
3. Tryk på  for at få adgang til indstillingsmenuen. Se "Indstillinger for emfang" for at få detaljerede oplysninger om emfanget.

SÅDAN BRUGES EMFANG

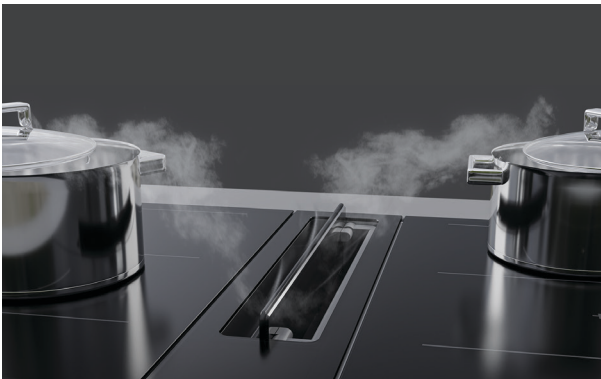


4. Tryk på 🕒 for at starte eller stoppe timeren for **UDSKUDT SLUKNING**. Tryk og hold nede for at justere varigheden.

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



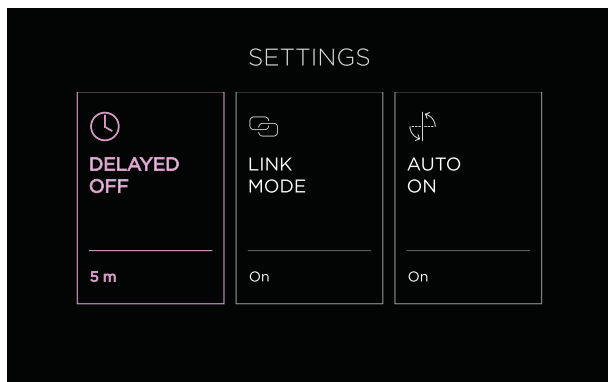
5. Tryk på 🔗 for at **TÆNDE/SLUKKE** for Link-tilstand under tilberedningen.



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

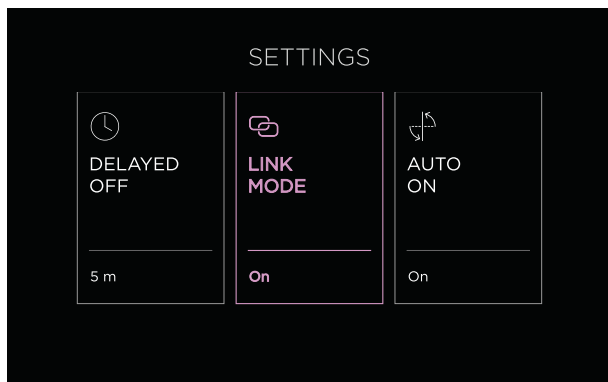
Hvis du bruger en stor gryde, kan du vippe låget , så dampen ledes mod emfanget.

INDSTILLINGER FOR EMFANG



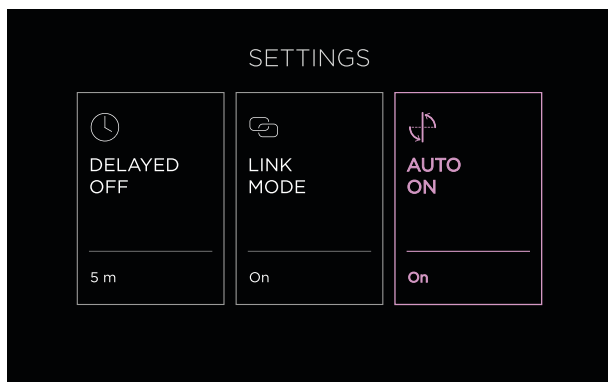
UDSKUDT SLUKNING

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.

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

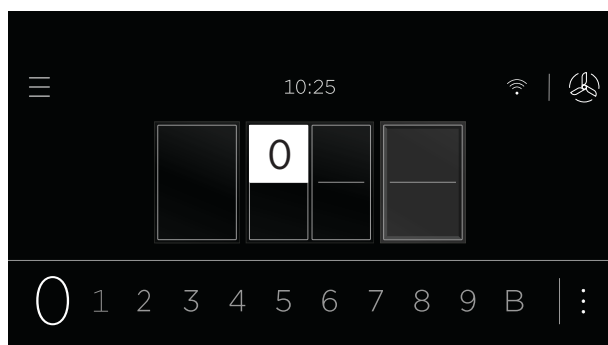
Placer føleren i maden eller væsken for at overvåge kernetemperaturen.

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.

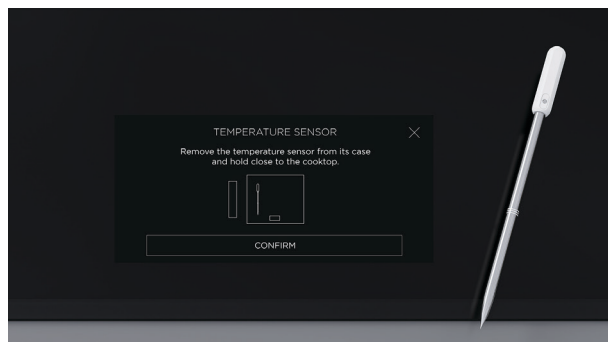
FASTHOLDE

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



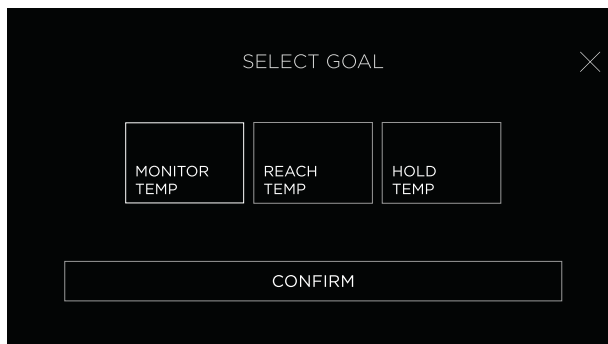
1. Vælg en kogezone.

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.

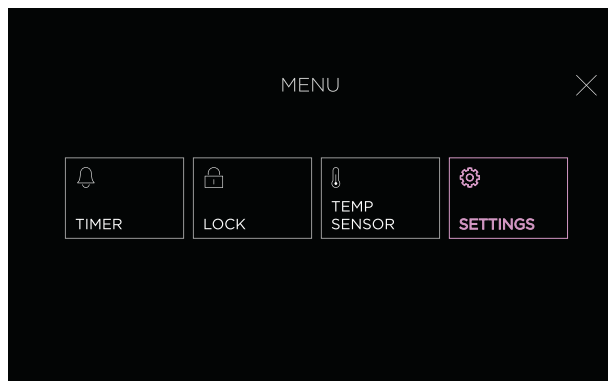
LAVT STRØMFORBRUG

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

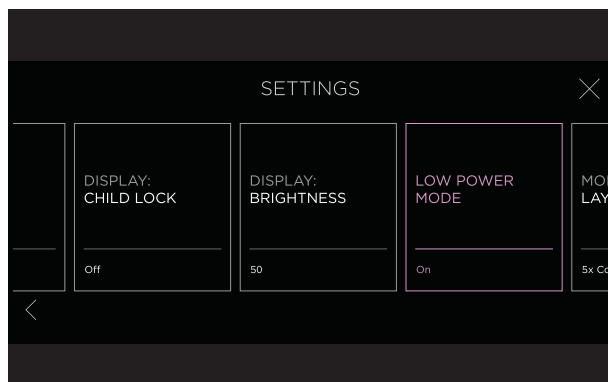
Kogepladen skifter til lavt strømforbrug efter 20 minutter uden aktive kogezone og uden brug af betjeningspanelet. Kogepladen starter med det samme, hvis du tænder den igen inden for 20 minutters standby, men det kan tage op til 40 sekunder at tænde den igen, når den er i tilstanden for lavt strømforbrug,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

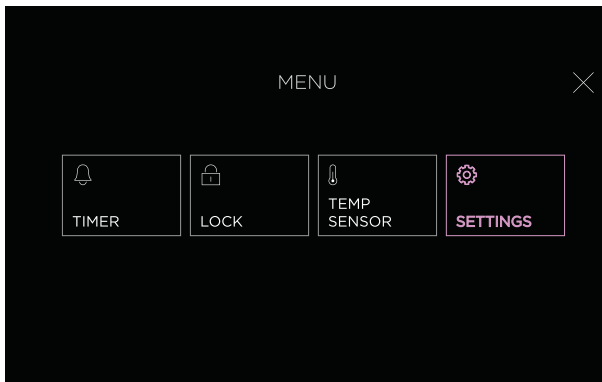
Sådan gør du

- 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.

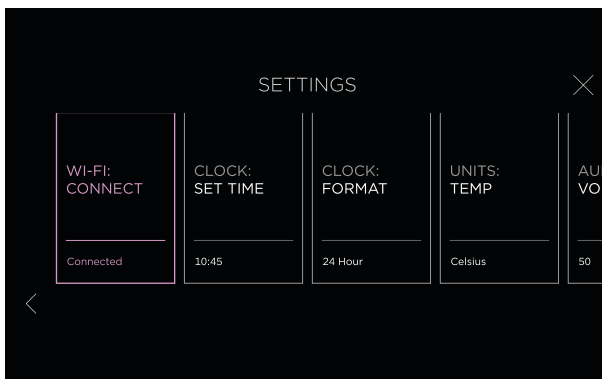
På din mobilenhed:

- 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) i menuen.



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 skraberen 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.

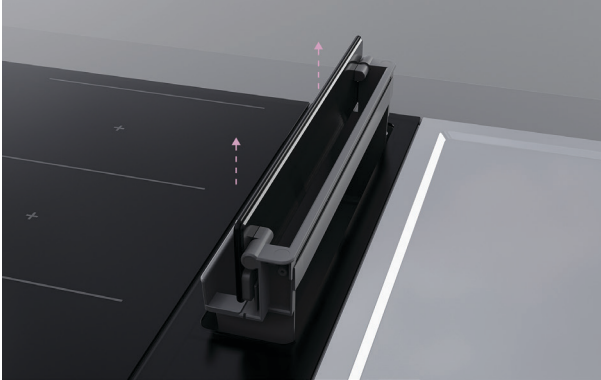
Temperaturføler

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. Nedsænk den ikke i koldt vand umiddelbart efter tilberedning.
- Må ikke rengøres i opvaskemaskinen.

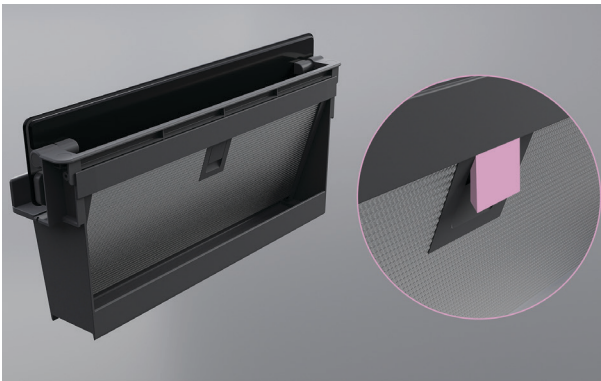
RENGØRING AF EMFANGSFILTERET

Rengør filteret regelmæssigt for at opretholde optimal ydelse.

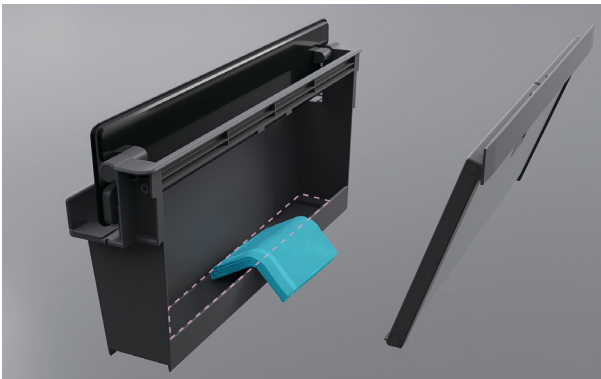


1. Åbn emfangsdækslet. Løft filterboksen med dækslet for at få adgang til filteret og emfangshulrummet.

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.

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 strømafbrydelse 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 **UDSKUDD 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 kogezone. 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 kogezone.
-

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 induktionseget. 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 stålplader 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 afhjælpfe 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.

Kogepladen er udformet og fremstillet efter følgende principper og specifikationer:

Sikkerhedskrav i henhold til EØF-direktiv "Lavspænding" 2014/35/EU:

- EN 60335-1 Generelle krav til elektriske husholdningsapparater
- EN 60335-2-6 Særlige krav til elektriske husholdningsapparater


Sikkerhedskrav i henhold til EØF-direktiv "EMC" 2014/30/EU:

- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3
Krav tilelektromagnetisk kompatibilitet.

Krav i henhold til EØF-direktiv 93/68/EØF og 2011/65/EU

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

DK Dette apparat er mærket i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). 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 u hensigtsmæssig 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 renovations selskab 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 standbystrømkraft, da de er klassificeret som grill.



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 tilkalder 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 "Fejlkoder" 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

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 2024. 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.