

# **FISHER & PAYKEL**

## **MODULÆR KOKETOPP OPPSETT FOR FLERE PRODUKTER**

---

### **PRIMÆR KOKETOPP - MODELLER**

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

### **SEKUNDÆR KOKETOPP - MODELLER**

CIT392DX1, CIT302DX1, CI392DB1, CI302DB1, CI392DG1, CI302DG1

### **SEKUNDÆR VENTILASJON - MODELLER**

CD13DB1, CD13DG1

### **BRUKERVEILEDNING**

**UK IE EU SG**



## INNHold

---

Sikkerhet og advarsler	5
Produktoversikt	10
Betjeningspanel	11
Meny	12
Bruk av induksjon	13
Kokekar	14
Tilberedningsalternativer	15
Bruk av teppanyaki-grillen	17
Bruk av nedtrekksventilasjonen	19
Innstillinger for nedtrekksventilasjonen	21
Bruk av temperatursensoren	22
Laveffektmodus	24
Wifi-tilkobling	25
Rengjøring	26
Rengjøring av nedtrekksfilteret	27
Feilsøking	28
Feilkoder	32
Retningslinjer for energi (UK IE EU)	33
Produsentens garanti og serviceveiledning	35
Kundeservice	36

---

### Registrering

Gå til nettstedet vårt for å registrere produktet ditt: [fisherpaykel.com/register](https://fisherpaykel.com/register)



**⚠ ADVARSEL!****Fare for elektrisk støt**

Hvis disse rådene ikke følges, kan det føre til elektrisk støt eller død.

- Ikke lag mat på en ødelagt eller sprukket koketopp. Hvis koketoppoverflaten blir knust eller får en sprekke, må du umiddelbart slå av apparatet ved hjelp av strømbryteren (veggbryter) og kontakte en faglært tekniker.
- Slå av apparatet før rengjøring eller vedlikehold.

**⚠ ADVARSEL!****Brannfare**

Hvis disse rådene ikke følges, kan det føre til alvorlige brannskader eller død.

- Et uovervåket kokekar med fett eller olje på en varm kokeplate kan være farlig og kan føre til brann.
- Forsøk aldri å slukke brann med vann. Slå av apparatet. Dekk til flammen, f.eks. med et lokk eller brannteppe, eller bruk et brannslukningsapparat med pulver eller skum.
- Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.

**⚠ ADVARSEL!****Fare for varme overflater**

Hvis disse rådene ikke følges, kan det føre til brannskader og skålding.

- Under bruk kan tilgjengelige deler av apparatet bli så varme at de kan forårsake brannskader.
- Ikke la kroppsdeler, klær eller andre gjenstander enn egnede kokekar komme i kontakt med kokeflaten før overflaten er avkjølt.
- La aldri metallgjenstander (f.eks. kjøkkenredskap) eller tomme panner og gryter stå på koketoppen, da de raskt kan bli svært varme.
- Vær oppmerksom på at magnetiserbare metallgjenstander som bæres på kroppen, kan bli varme i nærheten av koketoppen. Gull- og sølvsmykker blir ikke påvirket.
- Hold barn på avstand.
- Grytehandtak kan bli varme å ta på. Pass på at grytehandtakene ikke overhenger andre kokesoner som er på. Hold handtakene utilgjengelige for barn.



**⚠ ADVARSEL!**



**Fare for kutt**

**Mangel på forsiktighet kan føre til skade.**

- Det lynskarpe bladet på en koketoppskrape er ubeskyttet når sikkerhetshylsen er trukket tilbake. Bruk med stor forsiktighet og oppbevar alltid på et trygt sted, utilgjengelig for barn.

**⚠ ADVARSEL!**



**Helsefare**

**Hvis disse rådene ikke følges, kan det føre til dødsfall.**

- Dette apparatet er i tråd med elektromagnetiske sikkerhetsstandarder. Personer med pacemaker eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) må imidlertid rådføre seg med sin lege eller implantatprodusenten før de bruker dette apparatet, for å sikre at implantatene ikke påvirkes av det elektromagnetiske feltet.

## LES OG OPPBEVAR DENNE VEILEDNINGEN

### ADVARSEL!

For å redusere risikoen for brann og skade på personer og eiendom ved bruk av apparatet må du følge de viktige sikkerhetsanvisningene nedenfor. Les hele veiledningen før du bruker apparatet.

#### Installasjon

- Fjern emballasjen fra koketoppen.
- Sørg for at apparatet er riktig installert og jordet av en faglært tekniker.
- Hvis en skuff er plassert under et innebygd apparat, må du sørge for at avstanden mellom innholdet i skuffen og apparatet er stort nok (2 cm) til å gi riktig ventilasjon.

#### Generell bruk

- Dette husholdningsapparatet er utelukkende beregnet på tilberedning av mat, og ingen annen bruk i hjemmet, i kommersiell eller industriell bruk.
- Fjern alle etiketter og selvklebende lim fra det keramiske glasset.
- Ikke gjør endringer i apparatet.
- La aldri apparatet være uten tilsyn når det er i bruk. Kokekar som koker over, forårsaker røykutvikling og fettholdig søl som kan antennes.
- Bruk aldri apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Bruk riktige klær. Løstsittende eller hengende plagg må aldri brukes mens du bruker apparatet.
- La aldri gjenstander eller redskaper ligge på apparatet.
- Ikke plasser eller etterlat magnetiserbare gjenstander (f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektroniske enheter (f.eks. datamaskiner, smarttelefoner) i nærheten av apparatet, da de kan bli påvirket av det elektromagnetiske feltet.
- Oppbevaring på apparatet – Brennbare materialer må ikke oppbevares på koketoppen eller i nærheten av overflateenheter.
- Ikke plasser eller la aluminiumsfolie ligge på koketoppen.
- Bruk aldri apparatet til å varme opp rommet.
- Ikke bruk vann på fettbranner – Kvel brann eller flammer eller bruk et brannslukningsapparat med pulver eller skum.
- Bruk kun tørre grytekluter – fuktige grytekluter på varme overflater kan føre til brannskade på grunn av damp. Ikke la grytekluter berøre varme varmeelementer. Ikke bruk et håndkle eller annen u håndterlig klut.
- Etter bruk må du alltid slå av koketoppen som beskrevet i denne veiledningen (dvs. ved hjelp av av/på-knappen).
- Ikke stol på at kokekarregistreringen slår av kokesonene når du fjerner kokekarene.
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre koketoppen.
- Ikke plasser eller slipp tunge gjenstander på koketoppen.
- Ikke bruk kokekar med skarpe kanter, da dette kan lage riper i glasset.
- Ikke stå på koketoppen.
- Ikke bruk skuremidler eller andre sterke eller slipende rengjøringsmidler til å rengjøre koketoppen, da dette kan lage riper i overflaten.
- Koketoppen må ikke betjenes ved hjelp av en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
- Ikke lag mat på en sprukket koketopp. Hvis koketoppen er sprukket, kan



## SIKKERHET OG ADVARSLER

---

rengjøringsmidler og søl trenge inn i den og medføre fare for elektrisk støt. Kontakt en faglært tekniker umiddelbart.

- **FORSIKTIG:** Matlagingsprosessen må overvåkes. Kortvarig koking eller steking må overvåkes kontinuerlig.

### Barnesikkerhet

- Ikke la barn leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.
- Ikke oppbevar gjenstander av interesse for barn i skap over apparatet. Barn som klatrer opp på koketoppen kan bli alvorlig skadet.
- Ikke la barn være alene eller uten tilsyn i området der apparatet er i bruk. Barn under 8 år må holdes borte fra apparatet med mindre de er under kontinuerlig tilsyn. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte, og de forstår farene. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

### Rengjøring

- Vær forsiktig når du rengjør koketoppen – hvis du bruker en våt svamp eller klut til å tørke opp søl på en varm kokeplate, må du være forsiktig for å unngå forbrenning fra dampen. Noen rengjøringsmidler kan avgi skadelige gasser hvis de brukes på en varm overflate.

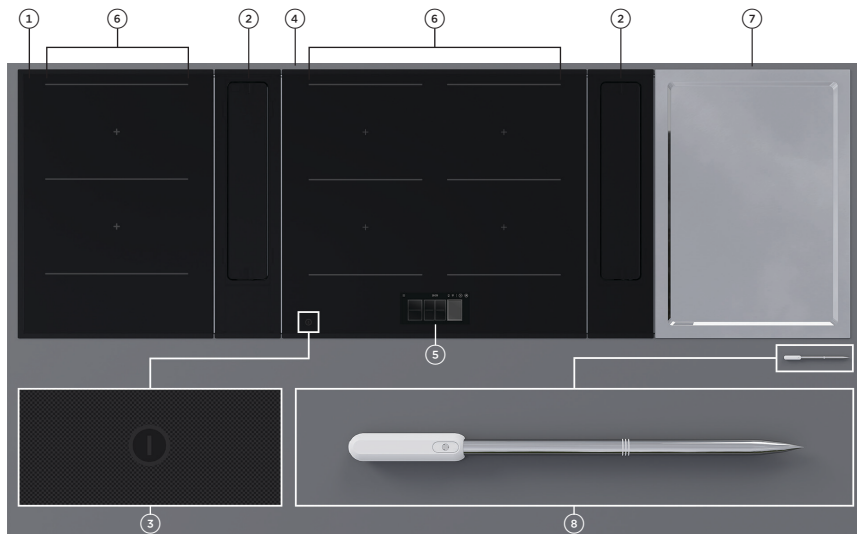
### Service

- Ikke reparer eller bytt ut noen deler av apparatet med mindre det er spesifikt anbefalt i brukerveiledningen. All annen service skal utføres av en Fisher & Paykel-servicetekniker eller en faglært person.
- Hvis strømforsyningskabelen er skadet, skal den kun skiftes ut av en faglært tekniker.
- Hvis apparatet ikke fungerer som det skal, vises en varselkode: Noter først varselkoden (se avsnittet «Feilkoder» i denne veiledningen), og ta deretter kontakt med ditt autoriserte servicesenter eller kundeservice for å avtale service. Ikke bruk apparatet før det er reparert av en autorisert Fisher & Paykel-tekniker.

### Standardkrav

- Denne induksjonstoppen genererer og bruker ISM-frekvensenergi som varmer opp kokekar ved hjelp av et elektromagnetisk felt. Den er testet og i samsvar med del 18 i FCC-reglene for ISM-utstyr. Denne induksjonstoppen oppfyller FCC-kravene for å minimere interferens med andre enheter i boliginstallasjoner. Induksjonstopper kan forårsake forstyrrelser i TV- og radiomottak. Hvis det oppstår forstyrrelser, bør brukeren forsøke å korrigere forstyrrelsene ved å:
  - Flytte mottakerantennen på radioen eller fjernsynet.
  - Øke avstanden mellom koketoppen og mottakeren.
  - Koble mottakeren til et annet uttak enn induksjonstoppen.

## PRODUKTOVERSIKT

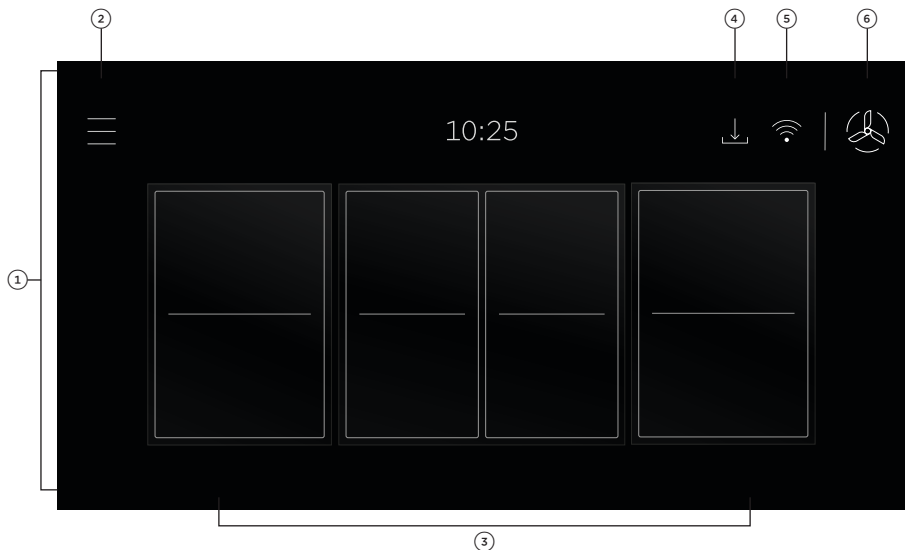


Veiledende koketopp-layout med primære og sekundære induksjonsmoduler, nedtrekksventilasjon og teppanyaki-grill.

### Funksjoner og tilbehør

- |                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| ① Sekundær induksjonstopp         | ⑤ Koketoppkontroller  |
| ② Sekundær ventilasjon (nedtrekk) | ⑥ Kokesoner           |
| ③ Av/på-knapp                     | ⑦ Teppanyaki-koketopp |
| ④ Primær induksjonstopp           | ⑧ Temperatursensor    |

# BETJENINGSPANEL

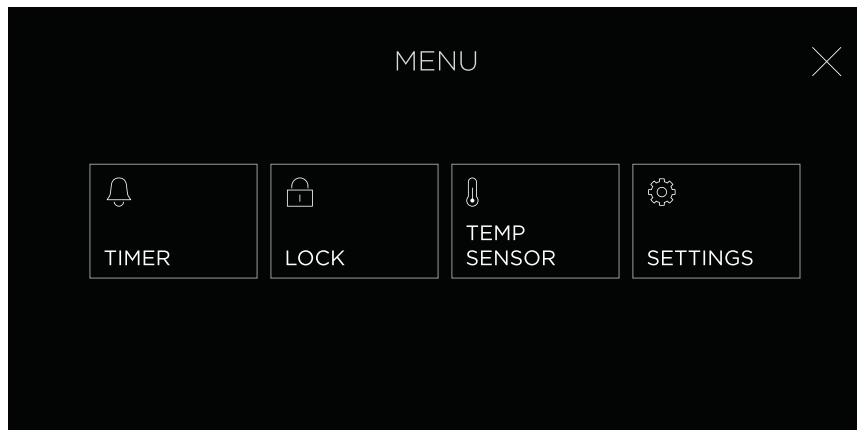


## Betjeningspanel

① <b>Berøringsskjerm</b>	Brukes til å betjene kokesoner, ventilasjon og innstillinger.
② <b>Meny</b>	Trykk for å få tilgang til flere funksjoner og innstillinger.
③ <b>Kokesonevelgere</b>	Trykk for å velge kokesoner og justere soneinnstillingene.
④ <b>Oppdateringslampe</b>	Lyser når en oppdatering er tilgjengelig.
⑤ <b>Wifi-lampe</b>	Lyser når Wifi er tilkoblet.
⑥ <b>Ventilasjon</b>	Trykk for å få tilgang til ventilasjonskontroller og -innstillinger.

## MENY

---



---

### Meny

---

#### TIDTAKER




Bruk tidtakeren til å holde styr på tilberedningstidene. Du kan bruke den når som helst, selv når du ikke bruker noen kokesoner.

---

#### LÅS



Lås kontrollene for å forhindre utilsiktet bruk. Når kontrollene er låst, reagerer de ikke, og koketoppen kan ikke slås på.  
Trykk og hold på  for å låse opp.

---

#### TEMPERATURSENSOR



Bruk temperatursensoren til å holde øye med temperaturen i maten eller varsle deg når en bestemt temperatur er nådd.

---

#### INNSTILLINGER



Juster innstillingene etter eget ønske eller konfigurere en wifi-tilkobling. Se «Wifi-tilkobling».

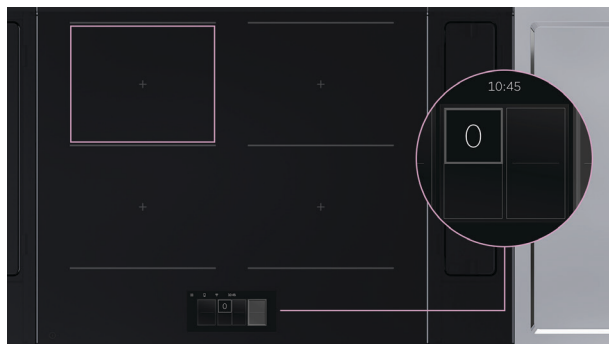
---

## BRUK AV INDUKSJON

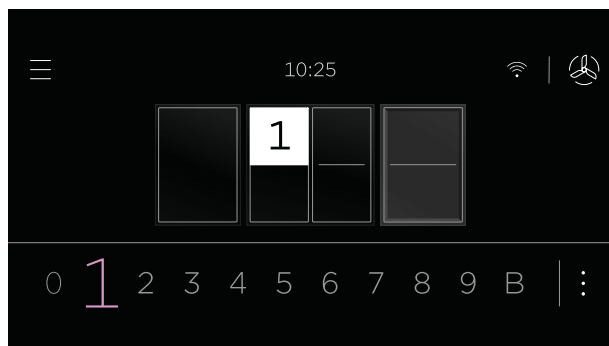
Alltid løft kokekaret for å flytte det rundt på koketoppen, da skyving kan forårsake riper på glassoverflaten eller kokekaret.

Pass på at kokekaret er innenfor de markerte kokesonene. Varme kokekar som er plassert foran på koketoppen, kan forårsake at kontrollene blir overopphetet.

For større kokekar anbefaler vi å bruke de bakre sonene eller sammenkoblede soner. Se «Tilberedningsalternativer» for å få informasjon om sammenkobling.



1. Plasser kokekaret på en kokesone og velg tilsvarende sone på skjermen.



2. Bruk velgeren til å stille inn et effektnivå. Velg 0 for å slå av kokesonen.




3. Trykk på : for å få tilgang til tilberedningsalternativene. Du finner mer informasjon i «Tilberedningsalternativer».

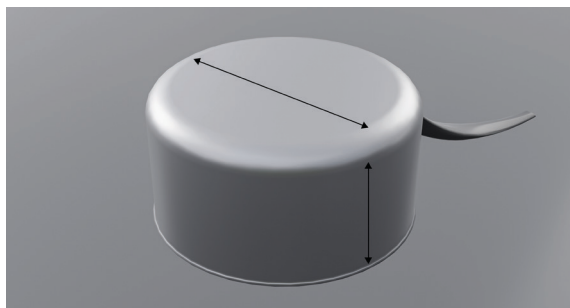
## Kompatible kokekar

Bruk induksjonskompatible kokekar med glatt, flat bunn og tilsvarende størrelse som kokesonen for å sikre optimal ytelse .

Induksjonskompatible kokekar som har en magnetisk bunn eller kjerne:

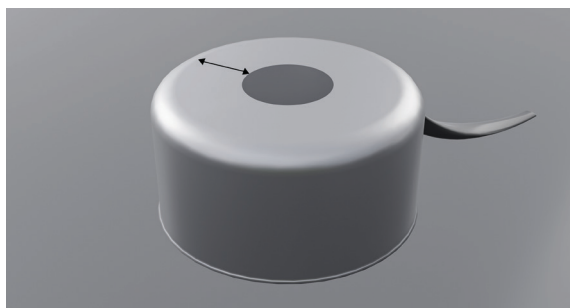
- Rustfritt stål
- Karbonstål
- Støpejern
- Emaljert stål
- Emaljert støpejern
- Aluminium og kobber med magnetiserbar bunn.

Hvis kokekaret ikke er kompatibelt eller ikke registreres, blinker  på skjermen.



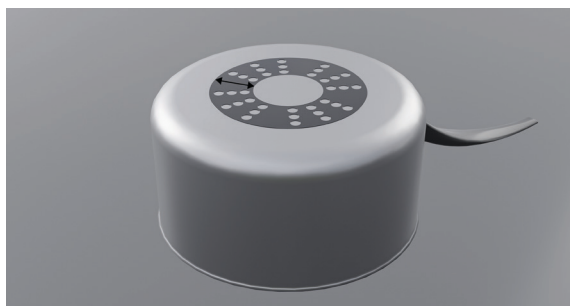
### Raskest oppvarming

Høyt magnetisk innhold gir et jevnt oppvarmingsområde over hele bunnen og opp langs sidene av kokekaret.



### Gjennomsnittlig oppvarming



Middels magnetisk innhold reduserer varmesonen og gir langsommere oppvarming.

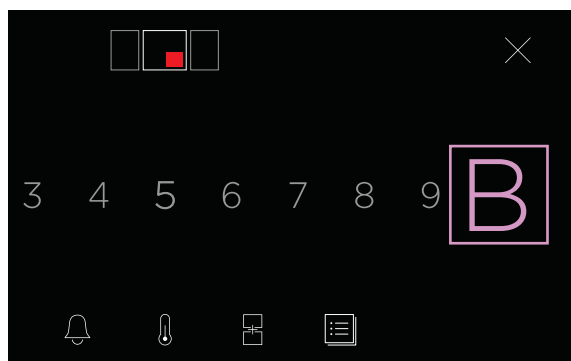


### Langsom oppvarming

Begrenset magnetisk innhold gir svært langsom oppvarming.

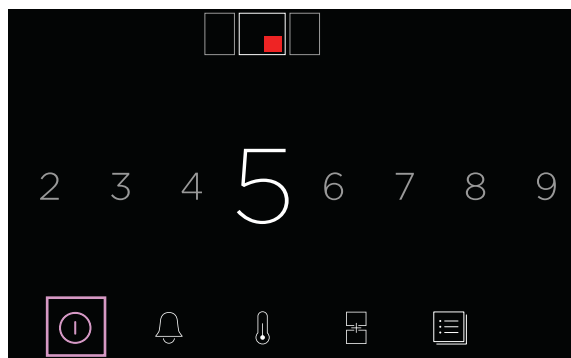
## TILBEREDNINGSMULTIPLIKATORER

Tilberedningsalternativene inkluderer funksjoner og kontroller for spesifikke kokesoner. Indikatoren på sonekartet viser hvilken kokesone som blir justert. Trykk på  eller  for å gå tilbake til startskjermen på betjeningspanelet.



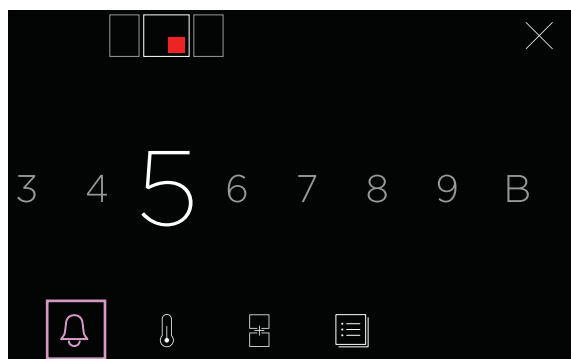
### EKSTRA EFFEKT

Kok/stek over maksimal effekt i opptil ti minutter. Ideell til å koke opp vann raskt. Ikke tilgjengelig på sammenkoblede soner.



### AV/PÅ-KNAPPEN

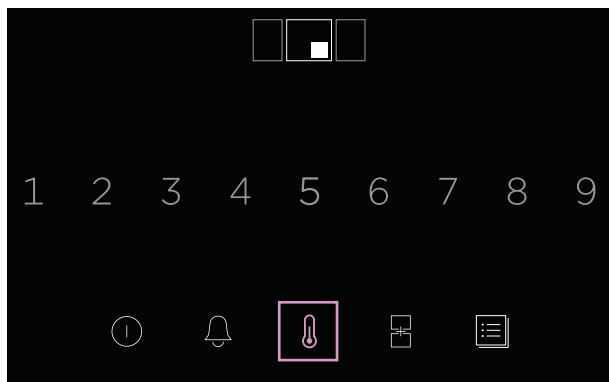
Slå av den valgte sonen og avbryt soneinnstillingene.



### SONETIDTAKER

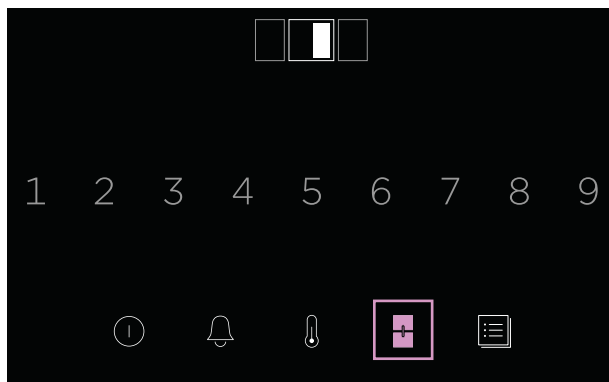
Still inn individuell tidtaker for valgt kokesone. Dette slår ikke av kokesonen.

## TILBEREDNINGSMETODER



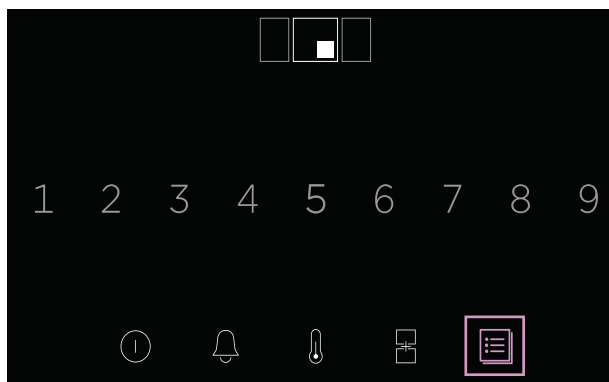
### TEMPERATURENSOR

Brukes til å overvåke temperaturen i en bestemt kokesone, varsle deg når den når en bestemt temperatur og justere soneinnstillingene for å holde væsker på en bestemt temperatur.



### SMARTZONE-SAMMENKOBLING

Slå sammen de fremre og bakre kokesonene for å skape en stor kokesone med én temperaturkontroll. Utilgjengelig når en sone allerede er i bruk.



### TILBERED ETTER METODE

Få tilgang til veiledede tilberedningsfunksjoner og spesialfunksjoner som **SOUS VIDE**, **POSJERING**, **SMELTING** og **VARMING**.

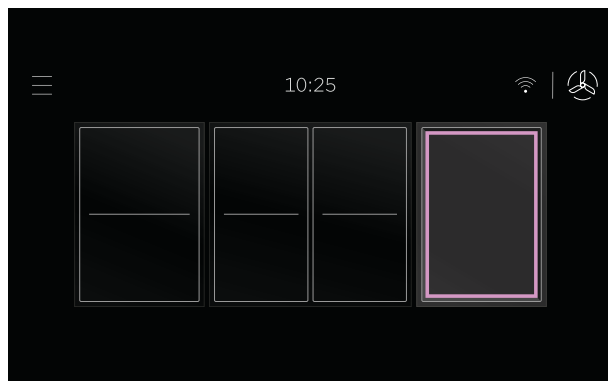


## BRUK AV TEPPANYAKI-GRILLEN

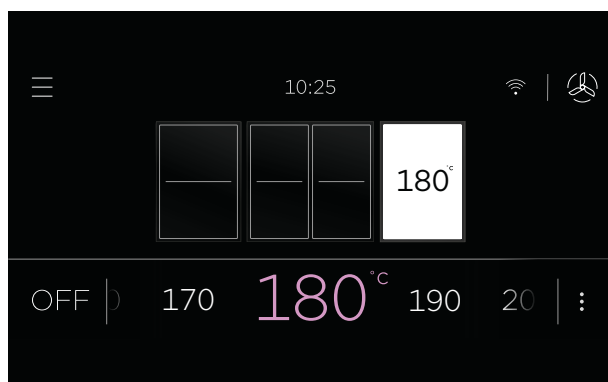
Med teppanyaki-grillen kan du lage mat direkte på overflaten av hele teppanyakien eller bare på halve, slik at du får nøyaktig temperaturkontroll.

Rengjør den med en fuktig klut og et mildt rengjøringsmiddel før første gangs bruk, og varm den deretter opp til 220 °C i 30 minutter med sammenkoblede soner (standard). La den avkjøles til H ikke lenger vises på skjermen. Teppanyakien kan avgi klikkelyder og lukt. Dette er helt normalt.

Når du steker, bør du passe på å bevege redskapene langs teppanyakien i retningen av stålstrukturen.



1. Trykk for å velge teppanyaki. Hvis du vil bruke en enkeltzone, kan du se «Tilberedningsalternativer».

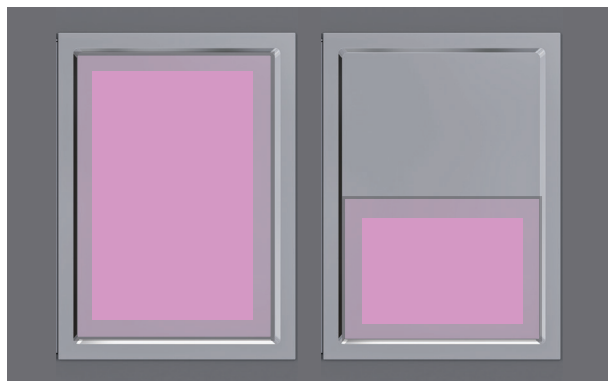


2. Rull for å stille inn ønsket temperatur.

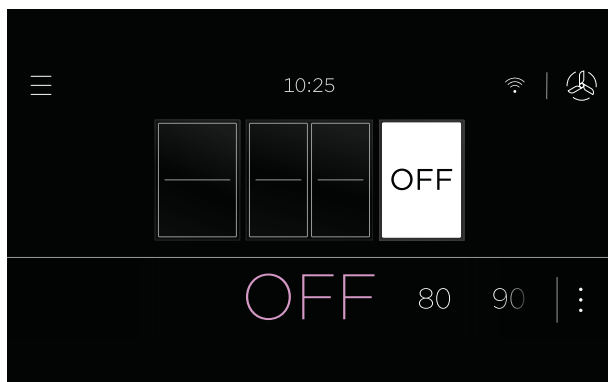
## BRUK AV TEPPANYAKI-GRILLEN



3. Vent til teppanyakien er forvarmet. Skjermen veksler mellom faktisk og ønsket temperatur under oppvarmingen.

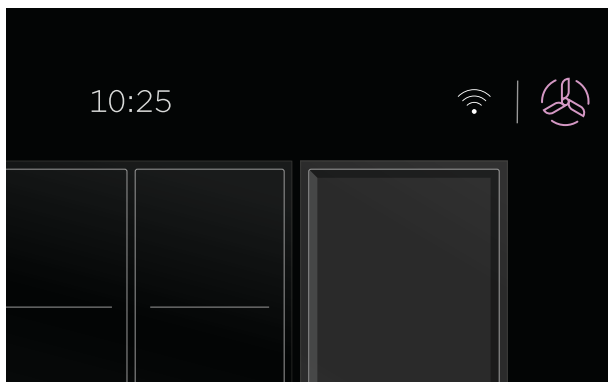


4. Legg maten midt på den aktive teppanyaki-sonen for å tilberede den. Skyv ferdigstekt mat til kantene av sonen for å holde den varm.



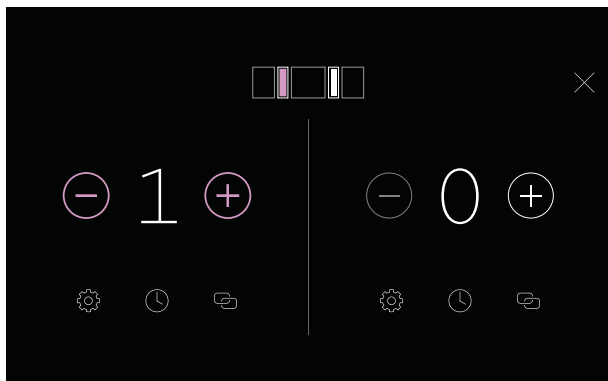
5. Trykk på AV for å slå av teppanyakien.





## BRUK AV NEDTREKKSVENTILASJONEN

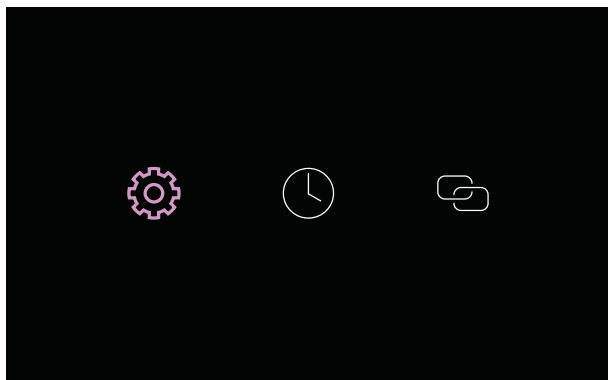



1. Trykk lett på nedtrekksdekelet for å åpne det.

Trykk på  for å få tilgang til ventilasjonskontrollene.

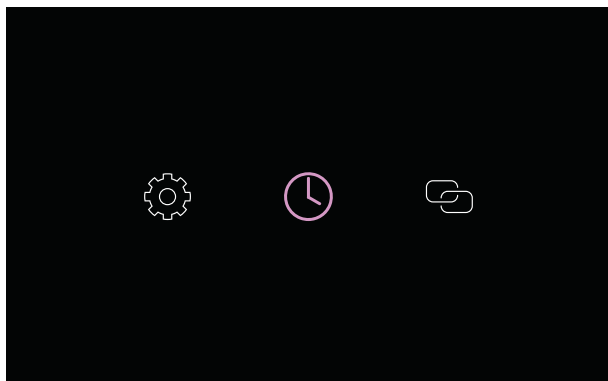


2. Trykk på  eller  for å justere viftehastigheten. Det er 5 hastigheter pluss **EKSTRA EFFEKT**. Trykk og hold på  eller  for å hoppe til henholdsvis 0 eller **EKSTRA EFFEKT**.



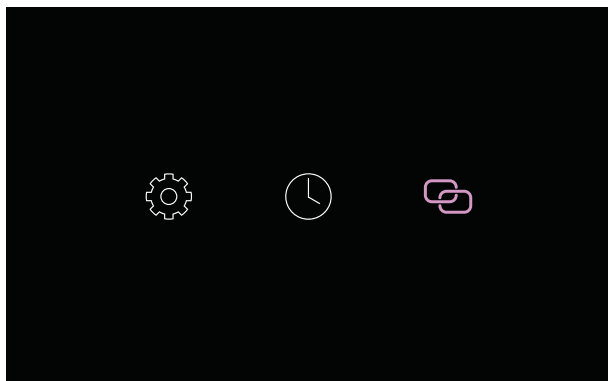
3. Trykk på  for å åpne innstillingsmenyen. Se «Innstillinger for nedtrekksventilasjonen» for å få detaljene.

## BRUK AV NEDTREKKSVENTILASJONEN

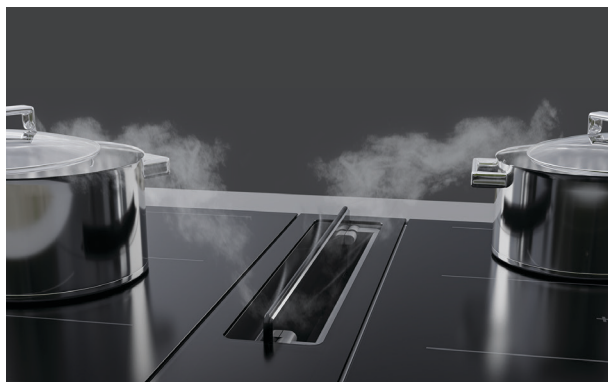


4. Trykk på ⌚ for å starte eller stoppe tidtakeren for **UTSATT AVSLÅING**. Trykk og hold for å justere lengden på utsettelsen.

Hvis **KOBLINGSMODUS** er på, starter tidtakeren når de sammenkoblede sonene er slått av.



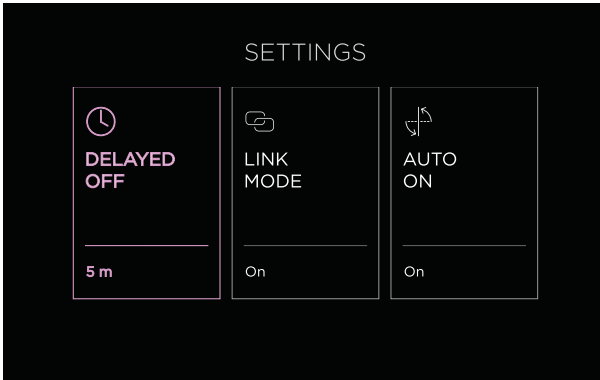
5. Trykk på 🔗 for å slå koblingsmodusen **AV/PÅ** under tilberedningen.



6. Nedtrekket er bare hensiktsmessig når du bruker kokesonene ved siden av det.

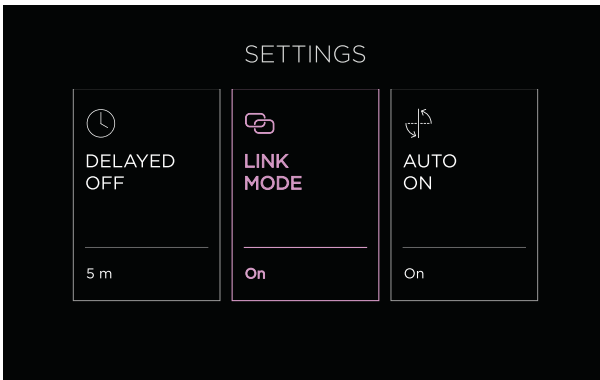
Hvis du bruker en stor gryte, kan du sette lokket på skrå, slik at dampen ledes mot nedtrekket.

## INNSTILLINGER FOR NEDTREKKSVENTILASJONEN



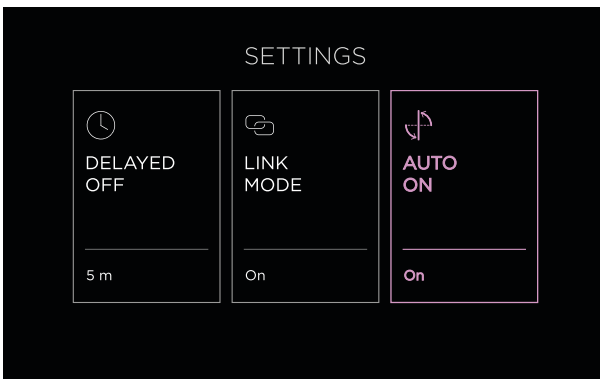
### UTSATT AVSLÅING

Still inn hvor lenge ventilasjonen skal gå når **UTSATT AVSLÅING** er aktivert eller sammenkoblede soner er slått av.



### KOBLINGSMODUS

Still inn ventilasjonen slik at den slår seg på automatisk og justeres til de nærmeste sonene når koketoppen er slått på og nedtrekksdekelet er åpent.



### AUTOMATISK PÅ

Still inn ventilasjonen slik at den slår seg på når nedtrekksdekelet åpnes.

## BRUK AV TEMPERATURSENSOREN

Med sensoren kan du **OVERVÅKE**, **NÅ** eller **HOLDE** en temperatur og dermed sikre nøyaktig temperaturkontroll. Husk å lade den før du bruker den.

### OVERVÅKE

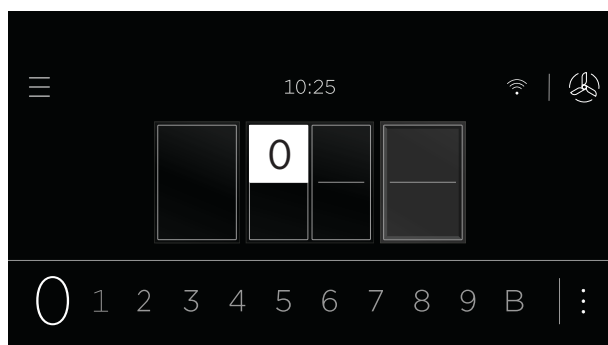
Stikk sensoren inn i maten eller kokevæsken for å overvåke den indre temperaturen.

### NÅ


Stikk sensoren inn i maten eller kokevæsken for å oppnå en bestemt indre temperatur. Varsler deg når maten eller væsken når ønsket temperatur, slik at du kan slå av kokesonen. Sensoren slår ikke av kokesonen.

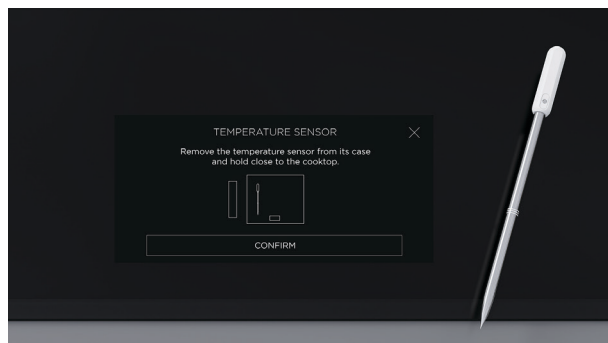
### HOLDE


Sett sensoren i kokevæsken for å holde den på en bestemt temperatur.



1. Velg en kokesone.

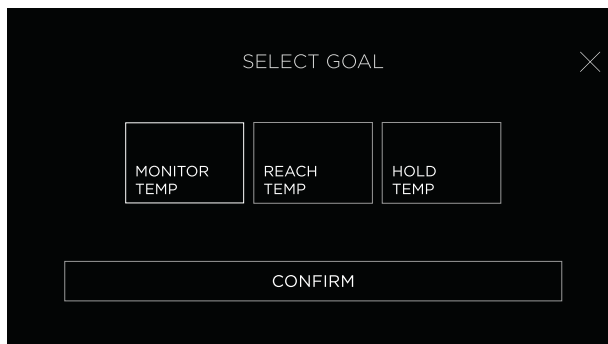
Trykk på  for å få tilgang til tilberedningsalternativer.



2. Trykk på . Hold sensoren nær koketoppen og trykk på **BEKREFT** for å koble til.

## BRUK AV TEMPERATURSENSOREN

---



3. Velg et mål og følg instruksjonene på skjermen.

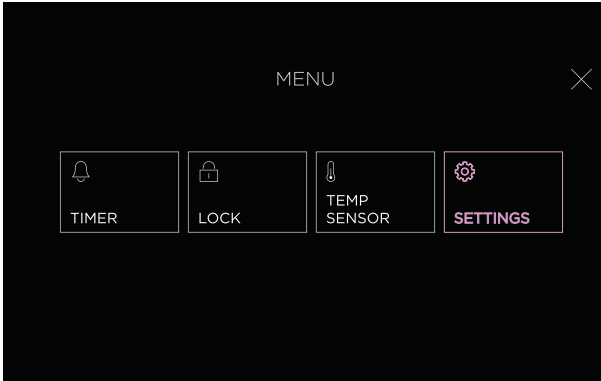
## LAVEFFEKTMODUS

Laveffektmodus reduserer energien platetoppen bruker, når den er i standby-modus.

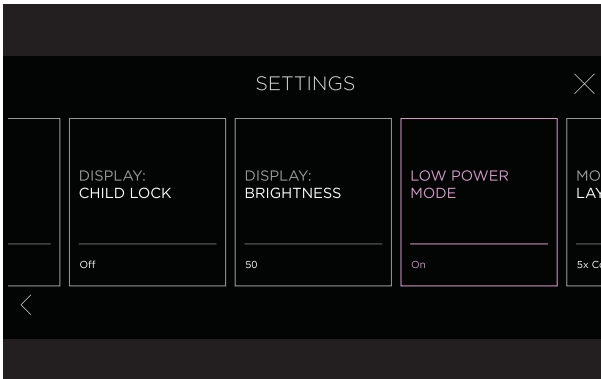
Koketoppen går inn i laveffektmodus etter 20 minutter uten aktive kokesoner eller berøring på betjeningspanelet. Den starter øyeblikkelig hvis du slår den på igjen innen 20 minutter med standby, men det tar opptil 40 sekunder når den er i laveffektmodus, med mindre den er tilkoblet wifi.

Koketoppen bruker mer energi når den er koblet til wifi.

### Slå laveffektmodus AV/PÅ



1. Velg **INNSTILLINGER** i menyen.



2. Velg **LAVEFFEKTMODUS** og still inn etter ønske.



## WIFI-TILKOBLING

Koketoppen kan kobles til et trådløst hjemmenettverk og fjernovervåkes ved hjelp av appen. Koble til koketoppen for å sikre at den er oppdatert med den nyeste programvaren og de nyeste funksjonene.

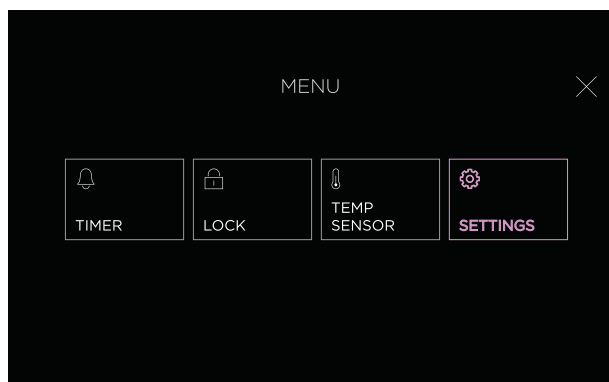
### Komme i gang

- Sørg for at wifi-hjemmenettverket er slått på.
- Du får trinnvis veiledning på både komfyren og mobilenheten.
- Det kan ta opptil 10 minutter å koble til koketoppen.
- Se appen for ytterligere veiledning og feilsøking.

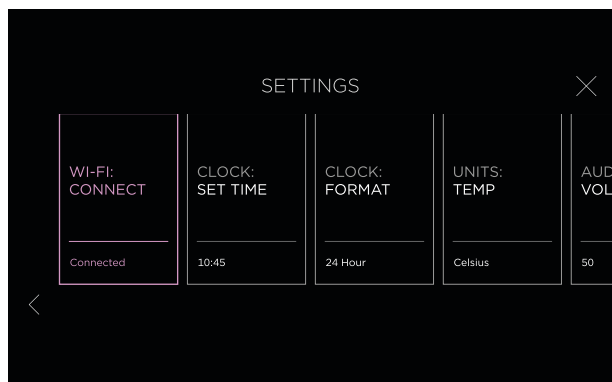
### På mobilenheten:

- ① Last ned appen. Skann QR-koden eller gå til [www.fisherpaykel.com/connect](http://www.fisherpaykel.com/connect)
- ② Registrer deg og opprett en konto.
- ③ Legg til apparatet og konfigurere wifi-tilkoblingen.

### Tilkobling til wifi-hjemmenettverket



1. Velg **INNSTILLINGER** i medyen.



2. Velg **WIFI-TILKOBLING** og følg instruksjonene på skjermen.

## Overflater

Tørk av med en fuktig klut og mildt rengjøringsmiddel. Tørk med en ren, lofri klut.

## Koketopp i glass

Hvis det er nødvendig med ytterligere rengjøring, må du bruke et koketopprenghjøringsmiddel i henhold til produsentens anvisninger. Vi anbefaler at du låser kontrollene hvis du rengjør i nærheten av dem.

## Vi anbefaler å ikke bruke følgende rengjøringsprodukter, da de kan skade produktet:

- Rengjøringssskrubber av plast eller rustfritt stål
- Slipemidler, løsemidler, generelle husholdningsvaskemidler
- Sure eller alkaliske rengjøringsmidler
- Håndsåpe (væske eller såpestykke)
- Rengjørings- eller poleringsmidler for rustfritt stål
- Klesvaskemidler eller desinfeksjonsmidler

## Fingeravtrykk, flekker, metallisk skjær og ikke-sukkerholdig søl

Påfør koketopprens og tørk av med en fuktig klut. Tørk med en ren, lofri klut eller et papirhåndkle.

## Søl på grunn av overkoking, smelting og varmt sukker

Fjern dette umiddelbart med en glasskrape, men vær oppmerksom på de varme overflatene i kokesonen.

- ① Lås kontrollene eller slå av koketoppen.
- ② Hold skrapen i en vinkel på 30° og skyv sølet til et kjølig område av koketoppen.
- ③ Tørk av med en fuktig klut eller et papirhåndkle.

## Teppanyaki-grillen

Rengjør teppanyakien etter hver bruk for å bevare utseendet. Følg retningen av stålstrukturen når du rengjør eller bruker en stekespade.

Mens teppanyakien ennå er varm:

- ① Bruk en stekespade og papirhåndkle til å fjerne rester og overflødig olje.
- ② Hell 150 ml vann og litt mildt rengjøringsmiddel på overflaten og la det virke i 5-10 minutter. Bruk en stekespade til å fjerne gjenstridige rester.
- ③ Fjern overflødig væske med et papirhåndkle eller en myk klut, og tørk det rent.

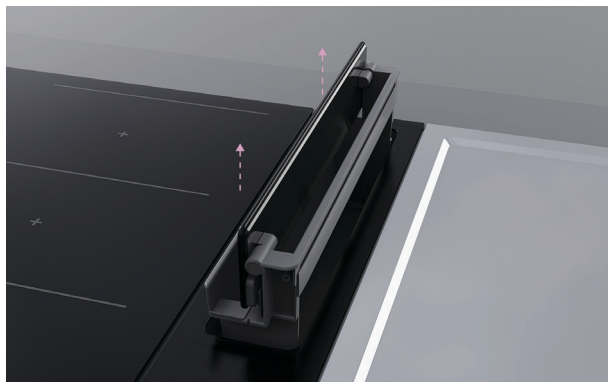
## Temperatursensor

Vask i varmt vann med mildt vaskemiddel og tørk deretter grundig med en ren klut før du oppbevarer den i etuiet på et kjølig og tørt sted.

- Vent til sensoren er avkjølt før du vasker den. Ikke senk den ned i kaldt vann umiddelbart etter bruk i matlaging.
- Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

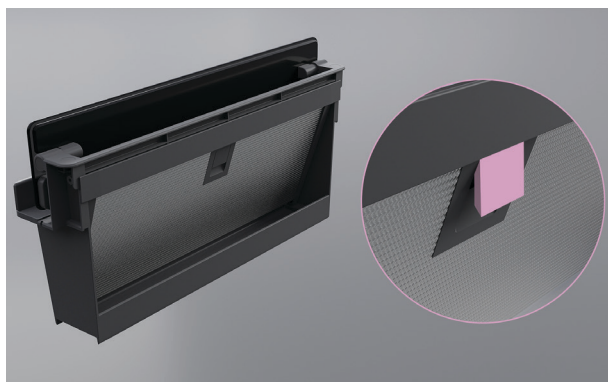
## RENGJØRING AV NEDTREKKSFILTERET

Rengjør filteret regelmessig for å opprettholde optimal ytelse.

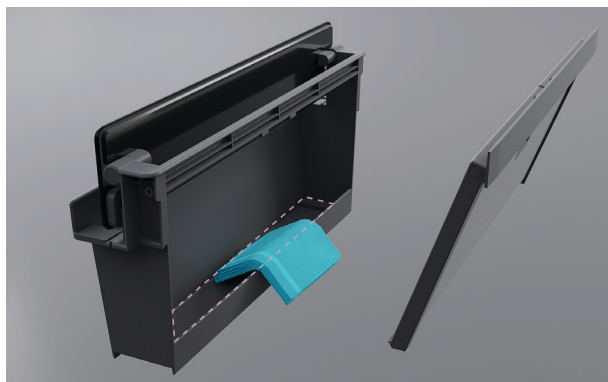


**1.** Åpne nedtrekksdekselet. Løft ut filterboksen etter dekselet for å få tilgang til filteret og nedtrekks hulrommet.

Rengjør hulrommet med en fuktig klut og mildt vaskemiddel.



**2.** Ta av filteret og vask det i varmt vann med mildt rengjøringsmiddel eller i oppvaskmaskinen.



**3.** Rengjør filterboksen med en klut i varmt vann med mildt vaskemiddel, før du setter inn filteret igjen og setter boksen på plass.

Ikke vask filterboksen i oppvaskmaskinen.



## Generell bruk

---

### Hvorfor slår ikke koketoppen seg på?

- Ingen strøm. Kontroller at koketoppen er koblet til strømmettet og at veggbryteren er på.
  - Sjekk sikringen eller om det er strømbrydd i huset ditt eller området. Hvis koketoppen fortsatt ikke slår seg på, må du ringe kundeservice eller et autorisert servicesenter.
- 

### Hvorfor fungerer ikke kontrollene når skjermen er på?

- Betjeningselementene er låst når  vises. Trykk og hold på skjermen for å låse opp.
  - Sonene er fremdeles varme eller **UTSATT AVSLÅING** er fremdeles på. Trykk på  for å slå på kontrollene.
  - Koketoppen er i demomodus. Ring kundeservice eller nærmeste autoriserte servicesenter.
- 

### Hvorfor er kontrollene vanskelige å bruke?

- Fuktighet eller olje på kontrollene. Tørk dem med en klut og prøv igjen.
  - Du bruker fingerspissen til å trykke på kontrollene. Bruk fingerputen i stedet.
- 

### Hvorfor lager koketoppen en summelyd på høy varme og EKSTRA EFFEKT?

Dette er normalt for induksjon. Lyden dempes eller stopper når du reduserer varmeinnstillingen.

---

### Hvorfor blir skjermen svart?

Overopphetet på grunn av kokekar plassert langs fronten av koketoppen. Fjern kokekaret eller flytt det til de bakre kokesonene. La kontrollene avkjøles.

---

### Hvorfor kan jeg ikke velge den varmeinnstillingen jeg vil ha?

- Koketoppen er på maksimal effekt. Reduser varmeinnstillingene i andre soner.
  - Koketoppen eller teppanyakien er på redusert effekt for å unngå overoppheting. La den avkjøles.
  - **EKSTRA EFFEKT** er ikke tilgjengelig med sammenkoblede kokesoner.
-

### Hvorfor dannes det kondens på vegger og skap?

Dette er normalt ved induksjon. Den energieffektive teknologien gjør at minimalt med varme går tapt til omgivelsene. Overflatene holder seg kjølige, og dampen fra matlagingen kondenserer på dem.

Start nedtrekksventilasjonen så snart du slår på en kokesone, bruk grytelokk for å lede damp til nedtrekket og tørk opp kondens etter behov.

---

### Hvorfor slår koketoppen seg uventet av?

- Tidsavbrudd for sikkerhet. Koketoppen slår av en kokesone automatisk hvis den står på i lengre tid uten at effektnivået endres. Jo lavere innstilling, jo lenger forblir kokesonen på.
  - Skjermbeskyttelse. Koketoppen slås av for å beskytte skjermen hvis den overopphetes. Se «Bruk av induksjon».
- 

### Hvorfor kan jeg ikke koble sammen kokesoner?

- En av sonene er allerede i bruk. Slå først av sonen, og så kan du koble dem sammen.
  - Sonene du velger, kan ikke sammenkobles fordi de enten er sirkulære eller ligger ved siden av hverandre. Du kan bare koble sammen fremre og bakre SmartZones som ligger inntil hverandre. Se «Tilberedningsalternativer».
- 

## Kokekar

---

### Hvorfor blir ikke kokekaret varmt?

- Kokekaret er for lite eller ikke sentrert på sonen.
  - Kokekaret er ikke induksjonskompatibelt. Se «Kokekar».
  - Koketoppen er i demomodus. Ring kundeservice eller nærmeste autoriserte servicesenter.
- 

### Hvorfor lager kokekaret knitrende og klikkende lyder?

Noen induksjonskokekar har metallag som vibrerer. Dette er helt normalt.

---

## Varsler

---

### Hvorfor vises på skjermen?

- Ingen kokekar er oppdaget. Sørg for at det har riktig størrelse og er sentrert på den valgte kokesonen.
  - Kontroller at kokekaret er induksjonskompatibelt.
- 

## Teppanyaki-grillen

---

### Hvorfor lager teppanyakien knitrende og klikkende lyder?

Den kraftige stålplaten må sette seg ved første gangs bruk. Dette er helt normalt. Se «Bruk av teppanyaki-grillen».

---

### Hvorfor blir ikke maten så godt stekt på kantene av teppanyaki-grillen?

Det ytre området på teppanyakien er den inaktive kokesonen. Dette er en sikkerhetsfunksjon for å holde kjøkkenbenken eller kjøkkenskap kjølige. Se «Bruk av teppanyaki-grillen».

---

### Hvorfor samler oljen seg i en dam på teppanyakien?

Teppanyakien bøyer seg ved bruk ettersom stålet utvider seg og trekker seg sammen. Dette er helt normalt.

---

### Hvorfor blir teppanyakien misfarget?

Rustfritt stål kan endre farge når det utsettes for høye temperaturer over lengre tid. Se «Rengjøring».

---

### Hvorfor kan jeg ikke velge den temperaturinnstillingen jeg vil ha?

Teppanyakien har redusert temperaturinnstilling for å unngå overoppheting. Høyere temperaturer blir tilgjengelige når produktet er avkjølt.

---

### Nedtrekksventilasjon

---

#### Hvorfor trekker ikke nedtrekket ut all dampen, røyken og matosen?

- Kokekar blokkerer nedtrekket. Sett kokekarlokkene på skrå for å ventilere i retning av nedtrekket.
  - Kokekaret står ikke i nærheten av nedtrekksventilasjonen. Se «Bruk av nedtrekksventilasjonen».
  - Filteret må rengjøres. Se «Rengjøring av nedtrekksfilteret» for å få mer informasjon.
  - Filterboksen vender feil vei. Løft den ut og snu den.
  - Kanalsystemet har en lekkasje. Bruk industritape til å forsegle den. Ring kundeservice eller nærmeste autoriserte servicesenter hvis problemet vedvarer.
  - Kanalen kan være installert feil. Se installasjonsveiledningen for detaljer.
- 

#### Hvorfor høres nedtrekksventilasjonen annerledes ut enn vanlig?

Det kan være noe i hulrommet. Fjern filterboksen og kontroller at ingenting har falt ned eller løsnet.

---

#### Hvorfor slår ikke nedtrekksventilasjonen seg på når jeg åpner dekselet?

- **AUTOMATISK PÅ** må være aktivert. Se «Innstillinger for nedtrekksventilasjonen» for å få mer informasjon.
- 

### Slitasje

---

#### Hvorfor er det riper på koketoppen?

- Kokekar er blitt skjovet rundt på den. Ripene påvirker ikke ytelsen, men du bør alltid løfte kokekarene for å unngå riper. Se «Bruk av induksjon».
  - Kokekar kan ha skarpe kanter. Bruk kokekar med flate og glatte bunner. Se «Kokekar».
  - Rengjøringsproduktene kan være uegnet. Se «Rengjøring».
- 

#### Hva skal jeg gjøre hvis glasset sprekker eller får hakk?

Slutt å bruke platetoppen. Slå av strømforsyningen på veggen og ring kundeservice eller et autorisert servicesenter.

---

### Hvordan vet jeg om det er noe galt med koketoppen?

Koketoppen piper og en feilkode vises på skjermen. Du kan dempe lyden.

### Hva du skal gjøre

Prøv å løse problemet og fjerne varselet i henhold til instruksjonene på skjermen.

### «E»-feilkoder

Du kan kanskje fjerne feilen ved å tilbakestille koketoppen. Følg trinnene nedenfor:

- ① Trykk og hold på av/på-knappen for å slå av koketoppen.
- ② Vent noen sekunder før du trykker og holder på av/på-knappen igjen for å slå på koketoppen.

Hvis feilkoden er borte, kan du fortsette å bruke koketoppen. Hvis ikke, kan du slå strømtilførselen på veggen av og på.

### Hvis problemet vedvarer

- ① Noter feilkoden.
- ② Kontakt kundeservice eller en servicetekniker som er opplært og støttet av Fisher & Paykel. Kontaktinformasjon finner du i Service- og garantiheftet.



## RETNINGSLINJER FOR ENERGI (UK IE EU)

---

Denne koketoppen er utformet og bygget i henhold til følgende regler og spesifikasjoner:

Sikkerhetskrav i henhold til EU-direktivet «Lavspenning» 2014/35/EU:

- EN 60335-1 Generelle krav til elektriske apparater for husholdningsbruk
- EN 60335-2-6 Spesielle bestemmelser for elektriske kokeapparater til husholdningsbruk


Sikkerhetskrav i EU-direktivet «EMC» 2014/30/EU:

- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3 Krav til elektromagnetisk kompatibilitet.

### Krav i EU-direktiv 93/68/EU og 2011/65/EU

#### Europeisk direktiv 2012/19/EU om avfall av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE) (kun EU-land)

GB Dette apparatet er merket i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avfall av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Ved å sørge for at dette produktet avhendes på riktig måte bidrar du til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse, som ellers kan følge feilaktig avfallshåndtering av dette produktet.

Symbolet  på produktet, eller på dokumentene som følger med produktet, indikerer at dette apparatet ikke skal behandles som husholdningsavfall. Det skal i stedet leveres til det aktuelle innsamlingsstedet for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Kassering skal skje i henhold til lokale miljøforskrifter for avfallshåndtering. Hvis du vil ha mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte den lokale kommuneadministrasjonen, renovasjonsselskapet ditt eller butikken der du kjøpte produktet.

## RETNINGSLINJER FOR ENERGI (UK IE EU)

MODELL	ANTALL KOKESONER	KOKESONENS DIAMETER/AREAL	ENERGIFORBRUK* (PER SONE)	ENERGIFORBRUK* (HELE KOKETOPPEN)
CI302D/CI392D	2	20 x 25 cm per sone	195,6 Wh/kg	191 Wh/kg
CI604D	4	20 x 25 cm per sone	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	Koblingssoner: 20 x 25 cm per sone Liten sirkulær sone: 17 cm Stor sirkulær sone: 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	Koblingssoner: 20 x 25 cm per sone 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

\*Energiforbruk for elektriske kokeapparater beregnes ved hjelp av følgende standarder: BS EN 50304 og BS EN 60350 - Elektriske komfyrer, koketopper, stekeovner og griller til husholdningsbruk - Metoder for å måle ytelse.

MODELL	STANDBY-EFFEKT (WATT)	NETTVERKSTILKOBLET STANDBY-EFFEKT (WATT)	TID TIL STANDBY (SEKUNDER)	TID TIL NETTVERKSTILKOBLET 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

Merk: CIT302DX1 og CIT392DX1 omfattes ikke av standardene for energiforbruk og standby-effekt krav, da de er klassifisert som griller.



### **For å få tilgang til garanti- og serviceveiledningen**

Skann QR-koden med smarttelefonen din for å få tilgang til garantien og bestille service eller se den på nettet:

#### **Storbritannia**

<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 produktet er ment til å brukes i et husholdningsmiljø (bolig). Dette produktet er ikke laget for kommersiell bruk. All kommersiell bruk fra kundens side vil påvirke produsentens garanti for dette produktet.

Ta kontakt med Fisher & Paykel kundeservice for reservedeler. Reservedeler er tilgjengelige for alle Fisher & Paykel-produkter i minst 10 år fra produksjonsdatoen.

### **Før du ringer etter service eller hjelp**

Sjekk tingene du kan gjøre selv. Se brukerveiledningen og sjekk:

- ① Produktet er riktig installert.
- ② Du er kjent med dens normale drift.
- ③ Du har lest avsnittene «Feilkoder» og «Feilsøking» .

Hvis du etter å ha sjekket disse punktene fortsatt trenger hjelp eller reservedeler, kan du henvende deg til nærmeste Fisher & Paykel-servicetekniker eller kundeservice, eller kontakte oss via nettstedet vårt, fisherpaykel.com.

### **Hvis du trenger hjelp i Storbritannia eller Europa**

Ring Fisher & Paykel Customer Care Centre og snakk med en av våre kundeservicekonsulenter.

**Avgiftsfritt:** 08000 886 605

**Nettsted:** fisherpaykel.com

**Postadresse:**

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

### **Hvis du trenger hjelp i Irland**

Ring Fisher & Paykel Customer Care Centre og snakk med en av våre kundeservicekonsulenter.

**Avgiftsfritt:** 1800 625174 or 01 807 7960 eller 01 807 7960

**Nettsted:** fisherpaykel.com

**Postadresse:**

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

### **Hvis du trenger hjelp i Singapore**

Ring Fisher & Paykel Customer Care Centre og snakk med en av våre kundeservicekonsulenter.

**Telefon:** +65 6741 0777

**Nettsted:** fisherpaykel.com

**E-post:** sg.customercare@fisherpaykel.com

**Postadresse:**

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

### Hvis du trenger service

Fisher & Paykel har et nettverk av serviceteknikere som er opplært og støttet av Fisher & Paykel og som kan utføre all nødvendig service på apparatet ditt. Kundesenteret vårt kan anbefale en Fisher & Paykel-opplært servicetekniker i ditt område. Du kan også bestille service på nettet på [fisherpaykel.com/uk/help-and-support](http://fisherpaykel.com/uk/help-and-support), [fisherpaykel.com/ie/help-and-support](http://fisherpaykel.com/ie/help-and-support), [fisherpaykel.com/eu/help-and-support](http://fisherpaykel.com/eu/help-and-support) eller [fisherpaykel.com/sg/help-and-support](http://fisherpaykel.com/sg/help-and-support)

Hvis du ringer, skriver eller kontakter oss via nettstedet vårt, ber vi deg oppgi: navn og adresse, modellnummer, serienummer, kjøpsdato og en fullstendig beskrivelse av problemet. Denne informasjonen er nødvendig for at vi skal kunne svare bedre på din forespørsel om hjelp.

### Fyll ut og oppbevar på et trygt sted:

Modell \_\_\_\_\_

Serienr. \_\_\_\_\_

Kjøpsdato \_\_\_\_\_

Kjøper \_\_\_\_\_

Forhandler \_\_\_\_\_

Forstad \_\_\_\_\_

By \_\_\_\_\_

Land \_\_\_\_\_

## FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Hvitevarer 2024. Alle rettigheter forbeholdes.

Modellene som vises i denne veiledningen, er kanskje ikke tilgjengelige i alle markeder og kan endres når som helst.

Produktspesifikasjonene i denne veiledningen gjelder for de spesifikke produktene og modellene som er beskrevet på utgivelsesdatoen. I tråd med politikken vår om kontinuerlig produktforbedring kan disse spesifikasjonene endres når som helst.

Hvis du vil ha informasjon om hvilke modeller og spesifikasjoner som er tilgjengelige i ditt land, kan du gå til nettstedet vårt eller kontakte din lokale Fisher & Paykel-forhandler.

**431540A 03.24**