

# **FISHER & PAYKEL**

## **MODULÄR SPISHÄLL INSTALLATION AV FLERA PRODUKTER**

---

### **PRIMÄRA SPISHÄLLSMODELLER**

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

### **EXTRA SPISHÄLLSMODELLER**

CIT392DX1, CIT302DX1, CI392DB1, CI302DB1, CI392DG1, CI302DG1

### **EXTRA VENTILATIONSMODELLER**

CD13DB1, CD13DG1

### **ANVÄNDARMANUAL**

**UK IE EU SG**



# INNEHÅLL

---

Säkerhet och varningar	5
Produktöversikt	10
Kontrollpanel	11
Meny	12
Zonrekommendationer	13
Använda induktion	15
Kokkärl	16
Tillagningsalternativ	17
Använda teppanyakin	19
Använda inbyggd fläkt	21
Inställningar för inbyggd fläkt	23
Länkläge	24
Använda temperatursensorn	25
Lågenergiläge	27
Wi-Fi-anslutning	28
Rengöring	29
Rengöring av filter för inbyggd fläkt	30
Felsökning	31
Felkoder	35
Energiriktlinjer (UK IE EU)	36
Guide till tillverkarens garanti och service	38
Kundservice	39

---

## Registrering

För att registrera din produkt besök vår webbplats: [fisherpaykel.com/register](https://fisherpaykel.com/register)



### ⚠ VARNING!



#### **Varning för elektrisk stöt**

**Underlåtenhet att följa detta råd kan resultera i elstötar eller dödsfall.**

- Tillaga inte mat om spishällen är trasig eller sprucken. Om hällens yta går sönder eller spricker stänger du av apparaten omedelbart på huvudströmbrytaren och kontaktar en kvalificerad tekniker.
- Stäng av apparaten före rengöring eller underhåll.

### ⚠ VARNING!



#### **Risk för brand**

**Underlåtenhet att följa detta råd kan resultera i brännskada eller dödsfall.**

- Oövervakad matlagning på en spishäll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök aldrig släcka eld med vatten. Stäng av enheten. Täck över lågan, t.ex. med ett lock eller en brandfilt, eller använd pulver- eller skumsläckare.
- Förvara inte föremål på tillagningsytor.

### ⚠ VARNING!

#### Risk för het yta

**Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till brännskador eller skållningsskador.**

- Under användning blir åtkomliga delar av apparaten tillräckligt varma för att orsaka brännskador.
- Låt inte kroppen, kläderna eller något annat föremål än lämpliga kokkärl komma i kontakt med tillagningsytan förrän den har svalnat.
- Lämna aldrig metallföremål (t.ex. köksredskap) eller tomma kokkärl på hällen eftersom de kan bli varma mycket snabbt.
- Se upp! Magnetiserbara metallföremål som bärs på kroppen kan bli heta i närheten av hällen. Guld- eller silversmycken kommer inte att påverkas.
- Håll barnen borta.
- Kastrullens handtag kan vara heta att röra vid. Kontrollera att kastrullhandtagen inte hänger över andra tillagningsytor som är påslagna. Håll handtagen utom räckhåll för barn.



### ⚠ VARNING!



#### **Risk för skärskador**

**Om du inte är försiktig kan det resultera i personskador.**

- Den rakbladsvassa kniven på en spishällsskrapa exponeras när skyddshöljet är indraget. Använd med extrem försiktighet och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.

### ⚠ VARNING!



#### **Hälsofara**

**Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till dödsfall.**

- Den här apparaten uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder. Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) måste dock rådgöra med sin läkare eller implantattillverkare innan apparaten används för att säkerställa att implantaten inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.

### LÄSA OCH SPARA DEN HÄR ANVÄNDARMANUALEN

#### **VARNING!**

För att minska risken för brand, personskador eller skada på apparaten när den används bör du följa de viktiga säkerhetsinstruktionerna nedan. Läs igenom alla riktlinjer innan apparaten används.

#### **Installation**

- Packa upp emballaget från spishällen.
- Se till att apparaten är korrekt installerad och jordad av en kvalificerad tekniker.
- Om en låda är placerad under en inbyggd apparat, se till att utrymmet mellan innehållet i lådan och apparaten är tillräckligt stort (2 cm) för att ge korrekt ventilation.

#### **Allmän användning**

- Denna hushållsapparat är uteslutande avsedd för matlagning och inte för någon annan användning i hushåll, handel eller industri.
- Ta bort alla etiketter och självhäftande material från det keramiska glaset.
- Ändra eller modifiera inte apparaten.
- Lämna aldrig apparaten oövervakad när den används. Överkokning leder till rykande och oljigt spill som kan antändas.
- Använd aldrig apparaten som arbets- eller förvaringsyta.
- Använd rätt kläder – bär inte löst sittande eller hängande plagg när du använder apparaten.
- Lämna aldrig föremål eller redskap på apparaten.
- Placera eller lämna inga magnetiserbara föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska enheter (t.ex. datorer, smartphones) i närheten av apparaten eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Förvaring på apparaten – Brandfarliga material får inte förvaras på spishällen eller i närheten av ytenheter.
- Placera eller lämna inte aluminiumfolie på hällen.
- Använd aldrig apparaten för uppvärmning av rummet.
- Använd inte vatten för att släcka fettbränder – kväv brand eller eld eller använd pulver- eller skumsläckare.
- Använd endast torra grytlappar – fuktiga grytlappar på varma ytor kan orsaka brännskador från ånga. Låt inte grytlappar komma i kontakt med värmeelementet. Använd inte en handduk eller annan skrymmande trasa.
- Stäng alltid av spishällen efter användning på det sätt som beskrivs i denna handbok (dvs. med strömbrytaren).
- Förlita dig inte på identifieringsfunktionen för kokkärl för att stänga av tillagningsytorna när du tar bort kokkärlen.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra spishällen.
- Placera eller tappa inte tunga föremål på spishällen.
- Använd inte kokkärl med ojämna kanter eftersom det kan repa glaset.
- Stå inte på spishällen.
- Använd inte stålull eller andra starka/slipande rengöringsmedel för att rengöra spishällen, eftersom dessa kan repa spishällens yta.
- Spishällen får inte användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

# SÄKERHET OCH VARNINGAR

---

- Tillaga inte mat på en trasig spishäll. Om spishällen är trasig kan rengöringsmedel och spill tränga in i den och orsaka risk för elektriska stötar. Kontakta omedelbart en kvalificerad tekniker.
- **WARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortare tillagningsprocess måste övervakas oavbrutet.

## Barnsäkerhet

- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål av intresse för barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar på spishällen kan skada sig allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i det område där apparaten används. Barn som är yngre än 8 år måste hållas borta från apparaten om de inte är under ständig uppsikt. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de har tillsyn eller har fått instruktioner om användning på ett säkert sätt och är införstådda med riskerna. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

## Rengöring

- Rengör spishällen med försiktighet – om en våt svamp eller trasa används för att torka bort spill på en varm tillagningsyta ska du vara försiktig så att du inte bränner dig på ångan. Vissa rengöringsmedel kan avge skadliga ångor om de appliceras på en varm yta.

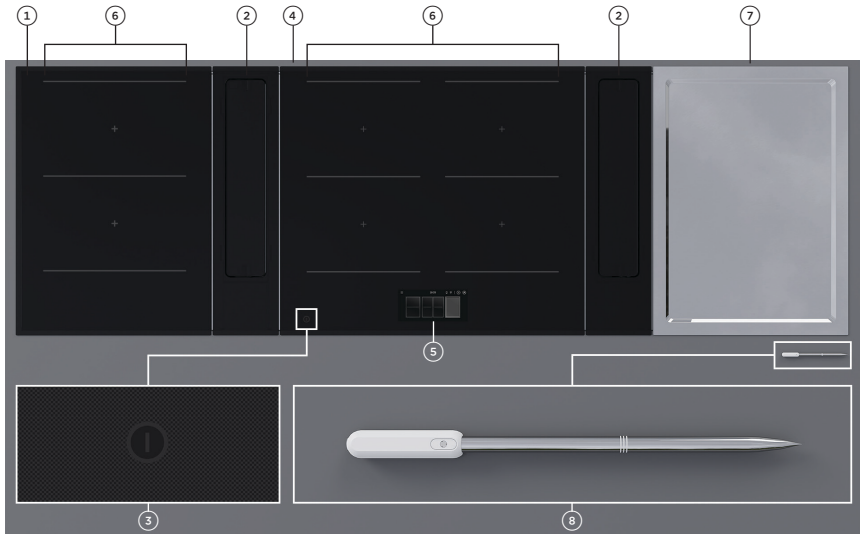
## Service

- Reparera inte eller byt inte själv ut någon del av apparaten om det inte specifikt rekommenderas i denna användarmanual. All annan service måste utföras av en servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel eller av annan kvalificerad person.
- Om nätkabeln är skadad får den endast bytas ut av en kvalificerad tekniker.
- Om apparaten inte fungerar som den ska visas en varningskod: anteckna först varningskoden (se avsnittet 'Felkoder' i den här användarmanualen) och kontakta sedan ett auktoriserat servicecenter eller kundtjänst för att ordna med service. Använd inte apparaten förrän den har reparerats av en behörig Fisher & Paykel-tekniker.

## Standardkrav

- Den här induktionshällen genererar och använder ISM-frekvensenergi som värmer kokkärl med hjälp av ett elektromagnetiskt fält. Den har testats och uppfyller del 18 av FCC:s regler för ISM-utrustning. Den här induktionshällen uppfyller FCC:s krav för att minimera störningar med andra enheter i bostadsinstallationer. Induktionshällar kan orsaka störningar i TV- eller radiomottagningen. Om störning sker bör användaren försöka korrigera störningen genom att:
  - Flytta mottagarantennen till radion eller TV:n.
  - Öka avståndet mellan spishällen och mottagaren.
  - Ansluta mottagaren till ett annat uttag än det som används för induktionshällen.

# PRODUKTÖVERSIKT

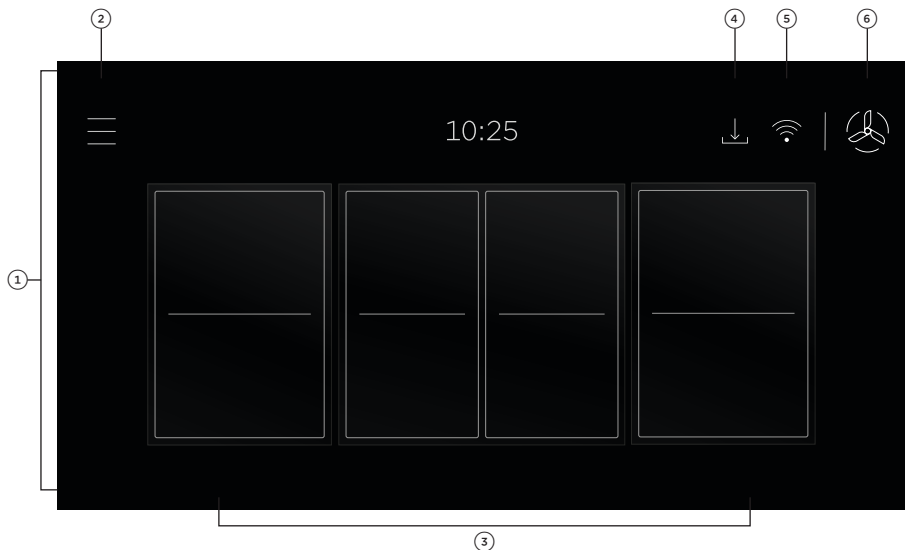


Indikativ spishällslayout med primära och extra induktionsmoduler, inbyggda fläktar och teppanyaki.

## Funktioner och tillbehör

- |                                     |                           |
|-------------------------------------|---------------------------|
| ① Extra induktionshäll              | ⑤ Kontroller för spishäll |
| ② Extra ventilation (inbyggd fläkt) | ⑥ Tillagningsytor         |
| ③ Strömbrytare                      | ⑦ Teppanyaki-spishäll     |
| ④ Primär induktionshäll             | ⑧ Temperatursensor        |

# KONTROLLPANEL

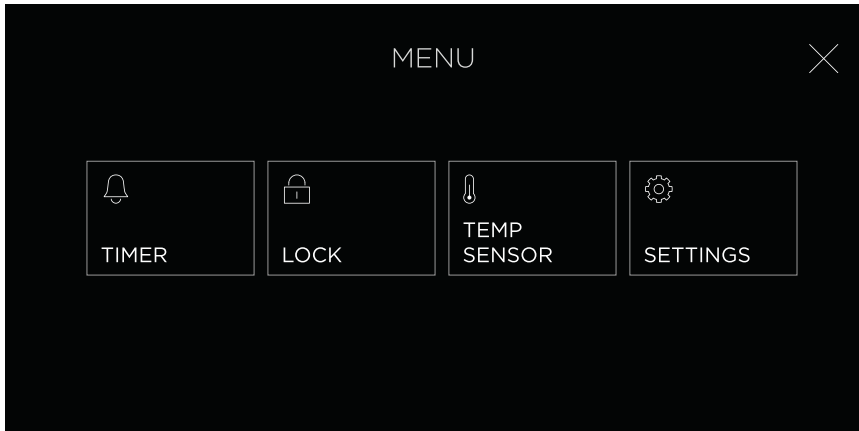


## Kontrollpanel

① Peksärm	Används för att styra tillagningsytor, ventilation och inställningar.
② Meny	Tryck för att komma åt ytterligare funktioner och inställningar.
③ Väljare för kokzon	Tryck för att välja tillagningsytor och justera zoninställningar.
④ Indikator för uppdateringar	Tänds när en uppdatering är tillgänglig.
⑤ Wi-Fi-indikator	Lyser när Wi-Fi är anslutet.
⑥ Ventilation	Tryck för att komma åt ventilationskontroller och inställningar.

## MENY

---



---

### Meny

---

#### TIMER



Använd timern för att hålla reda på tillagningstider. Du kan använda den när som helst, även när du inte använder någon tillagningsyta.

#### LÅS



Lås kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning. När kontrollerna är låsta kan de inte aktiveras och spishällen går inte att starta.

Tryck och håll intryckt  för att låsa upp.

#### TEMP-SENSOR



Använd temperatursensorn för att övervaka matlagningen eller meddela dig när en viss temperatur har uppnåtts.

#### INSTÄLLNINGAR



Justera inställningarna så att de passar dina önskemål, eller konfigurera en Wi-Fi-anslutning. Se 'Wi-Fi-anslutning'.

---

## ZONREKOMMENDATIONER

### Primära spishällsmodeller



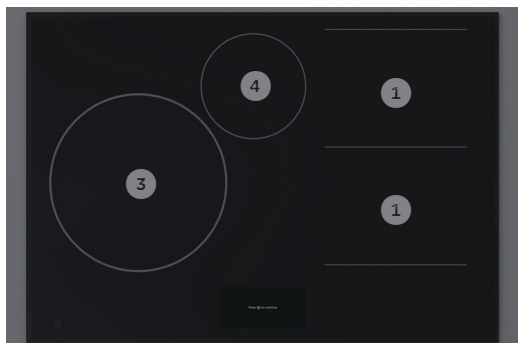
CI905DTTB1

CI905DTTG1



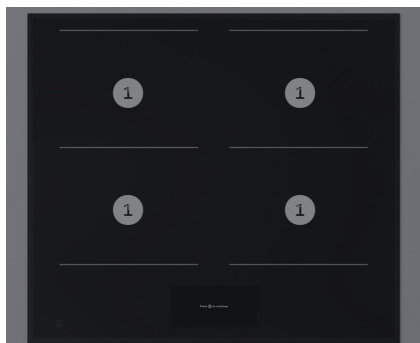
CI392DTTB1

CI392DTTG1



CI764DTTB1

CI764DTTG1



CI604DTTB1

CI604DTTG1

ZON	ZONDIAMETER	DRIVA	POWER BOOST	REKOMMENDERAD MINIMUM PANSTORLEK
①	Smartzone: 220x184mm	2100 W	3700 W*	120mm
	Överbryggad Smartzone	3700 W	- **	250mm
②	Inre zon: 180mm	1850 W	3000 W*	125mm
	Dubbel zon: 260mm	2600 W	5500 W*	250mm
③	260mm	2600 W	3700 W*	180mm
④	145mm	1400 W	2200 W*	120mm

\* Maximal effekt när den är inställd på Power Boost

\*\* Power Boost är inte tillgängligt när kokzoner är överbryggade.

## ZONREKOMMENDATIONER

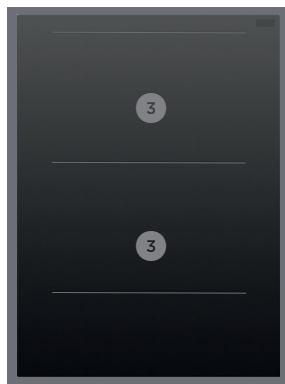
### Extra spishällsmodeller



CIT392DX1



CIT302DX1



CI392DB1 / G1  
CI302DB1 / G1

ZON	ZONDIAMETER	DRIVA	POWER BOOST	REKOMMENDERAD MINIMUM PANSTORLEK
①	267x416mm	1400 W	-	-
②	193x416mm	1400 W	-	-
③	Smartzone: 220x184mm	2100 W	3700 W*	120mm
	Överbryggad Smartzone.	3700 W	-**	250mm

\* Maximal effekt när den är inställd på Power Boost

\*\* Power Boost är inte tillgängligt när kokzoner är överbryggade.

## ANVÄNDA INDUKTION

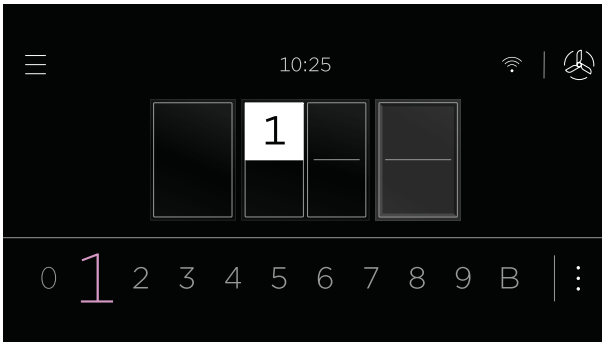
Lyft alltid kokkärlet för att flytta runt det på spishällen. Om du drar det kan glasytan eller kokkärlet repas.

Se till att kokkärl är inuti tillagningsytans markeringar. Heta kokkärl som placeras längs spishällens framsida kan leda till att kontrollerna överhettas.

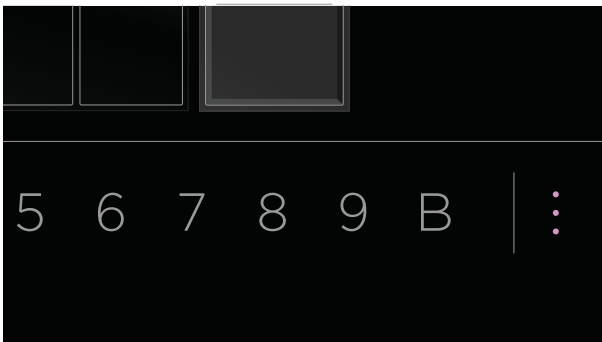
För större kokkärl rekommenderar vi att du använder bakre zoner eller parkopplade zoner. Se 'Tillagningsalternativ' för information om parkoppling.



1. Placera kokkärlet på tillagningsytan och välj motsvarande zon på displayen.



2. Använd väljaren för att ställa in en effektnivå. Välj 0 för att stänga av tillagningsytan.



3. Tryck på : för att komma åt tillagningsalternativen. För mer information, se 'Tillagningsalternativ'.

# KOKKÄRL

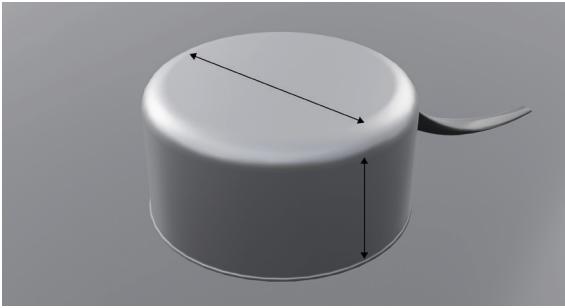
## Kompatibla kokkärl

Använd induktionskompatibla kokkärl med slät, plan botten och liknande storlek som tillagningsytan för att säkerställa optimal prestanda.

Induktionskompatibla kokkärl som har en magnetisk bas eller kärna:

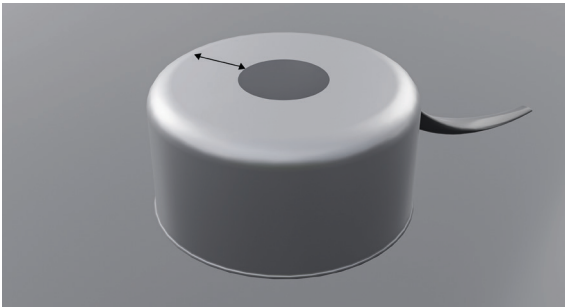
- Rostfritt stål
- Kolstål
- Gjutjärn
- Emaljerat stål
- Emaljerat gjutjärn
- Aluminium och koppar med magnetiserbar bas.

Om kokkärlet inte är kompatibelt eller inte kan detekteras, blinkar **U** på displayen.



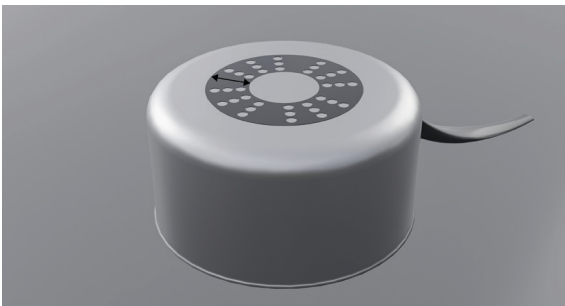
### Snabbast uppvärmning

Hög magnethalt ger en jämn värmeyta över pannans botten och upp längs sidorna.



### Genomsnittlig uppvärmning



Medelhög magnethalt minskar värmezonen och resulterar i långsammare uppvärmning.

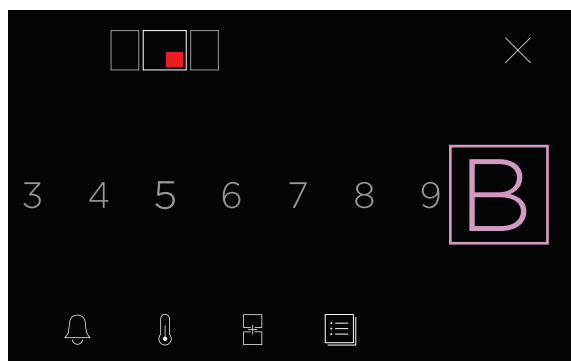


### Långsam uppvärmning

Begränsad magnethalt resulterar i mycket långsam uppvärmning.

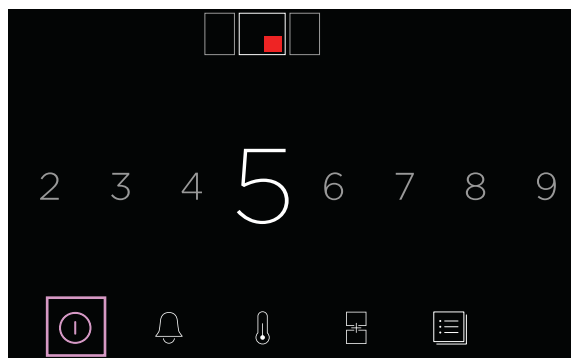
## TILLAGNINGSLTERNATIV

Tillagningsalternativ erbjuder funktioner och kontroller för specifika kokzoner. Zonkartans indikator visar vilken kokzon som justeras. Tryck på  eller  för att återgå till kontrollpanelens startskärm.



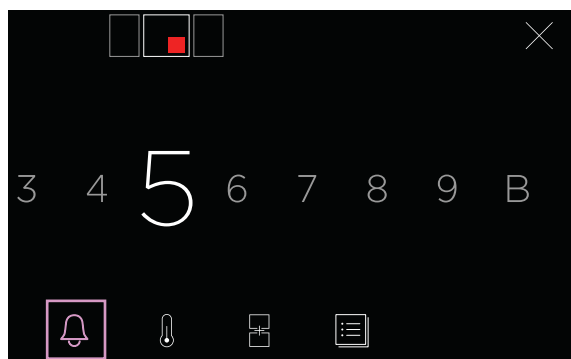
### BOOST

Tillaga över maximal effekt i upp till 10 minuter. Perfekt för att snabbt koka upp vatten. Ej tillgänglig på parade zoner.



### STRÖMBRYTARE

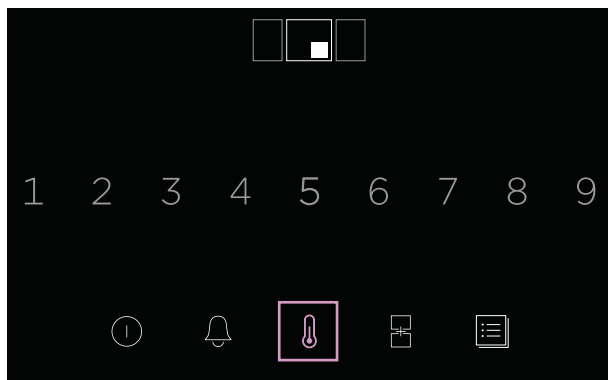
Stäng av den valda zonen och avbryt zoninställningarna.



### ZON-TIMER

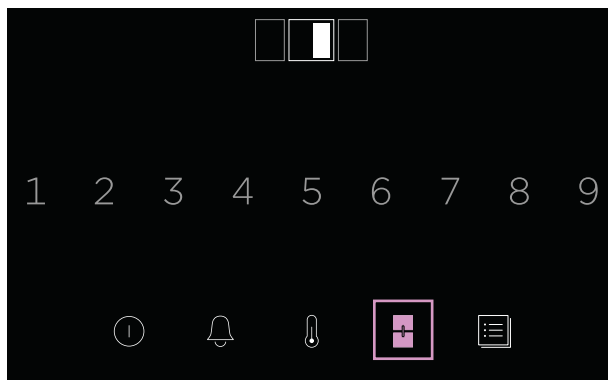
Ställ in individuell timer för vald kokzon. Detta kommer inte att stänga av kokzonen.

## TILLAGNINGSMETODER



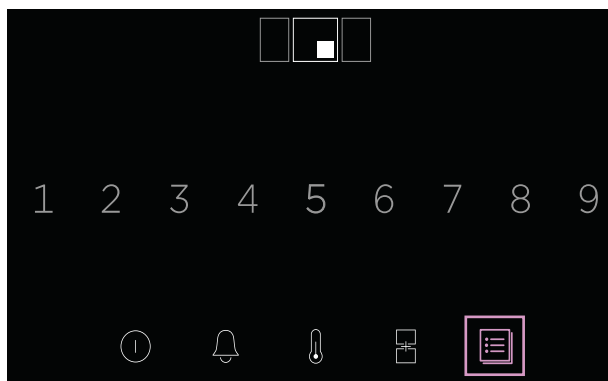
### TEMPERATURENSOR

Används för att övervaka temperaturen i en specifik kokzon, meddela dig när den når en viss temperatur eller justera zoneställningarna för att hålla vätskor vid en viss temperatur.



### SMARTZONE-PARNING

Förener främre och bakre kokzoner för att skapa en stor kokzon med enkel temperaturkontroll. Ej tillgänglig när en zon redan används.



### TILLAGNING EFTER METOD

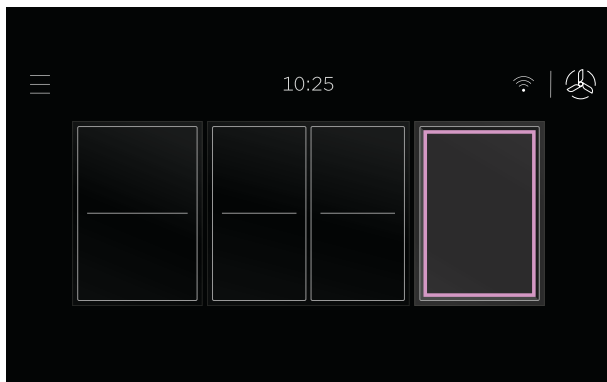
Få tillgång till guideade tillagningsfunktioner och specialfunktioner som sous vide, pochera, smälta och värma upp.

## ANVÄNDA TEPPANYAKIN

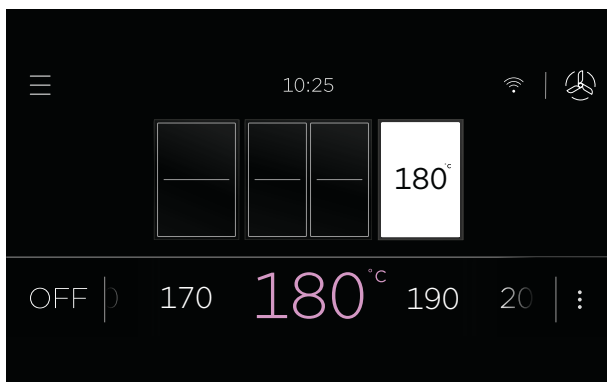
Med teppanyakin kan du laga mat direkt på ytan av hela teppan eller bara ena halvan, vilket ger exakt temperaturkontroll.

Innan du använder den för första gången, rengör med en fuktig trasa och mildt rengöringsmedel, värm sedan till 220 °C i 30 minuter med parade zoner (standard). Låt svalna tills H inte längre visas på displayen. Teppanyakin kan ge ifrån sig klickljud och avge en lukt. Detta är normalt.

Var noga med att flytta redskap längs med teppanyakin i stålfibrernas riktning när du lagar mat.



1. Tryck för att välja teppanyaki. För att använda en enda zon, se 'Tillagningsalternativ'.

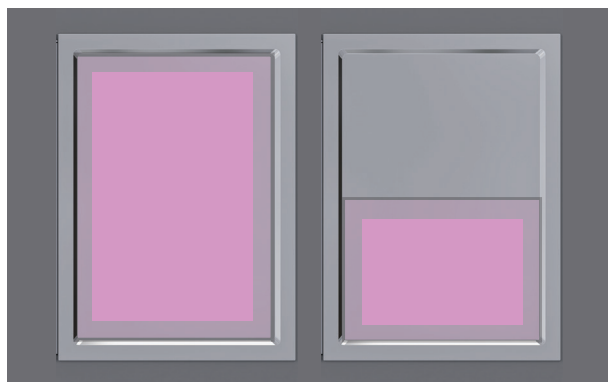


2. Bläddra för att ställa in önskad temperatur.

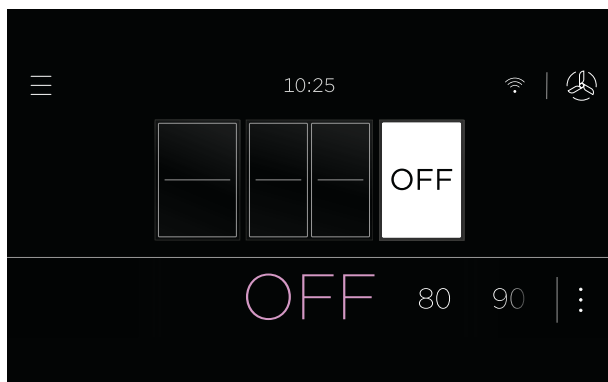
## ANVÄNDA TEPPANYAKIN



3. Vänta tills teppanyakin har värmts upp. Under uppvärmningen växlar displayen mellan aktuell och önskad temperatur.

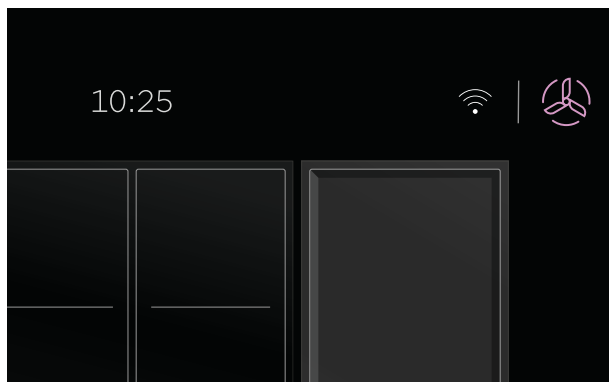



4. Placera maten i mitten av den aktiva teppanyaki-zonen för tillagning. Flytta tillagad mat till kanterna av zonen för att hålla den varm.

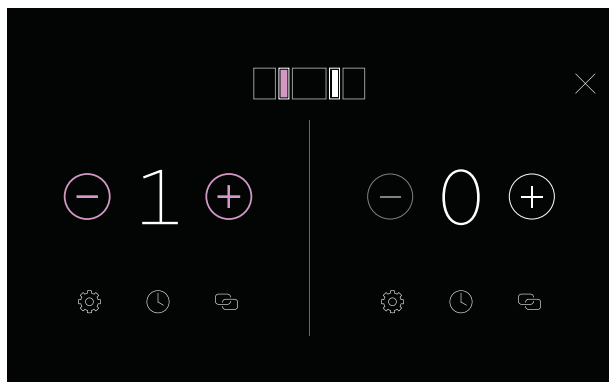






5. Tryck på AV för att stänga av teppanyakin.

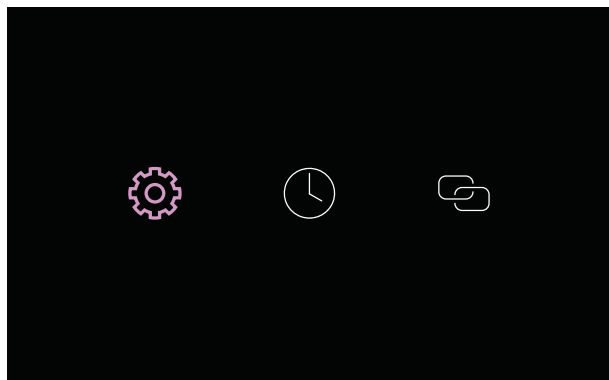
## ANVÄNDA INBYGGD FLÄKT




1. Tryck lätt på luckan för att öppna den inbyggda fläkten. Tryck på  för att komma åt ventilationskontrollen.

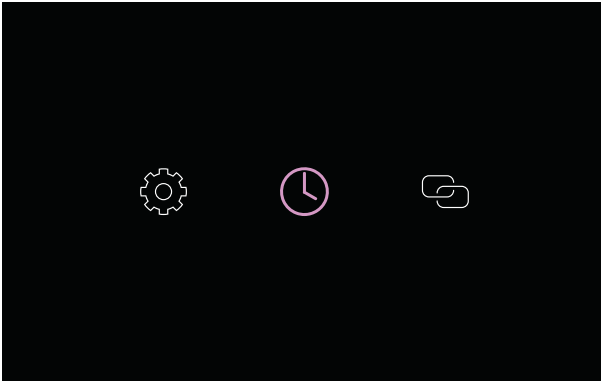


2. Tryck på  eller  för att justera fläkthastigheten. Det finns 5 hastigheter plus **BOOST**. Tryck och håll ned  eller  för att hoppa till 0 eller **BOOST**.



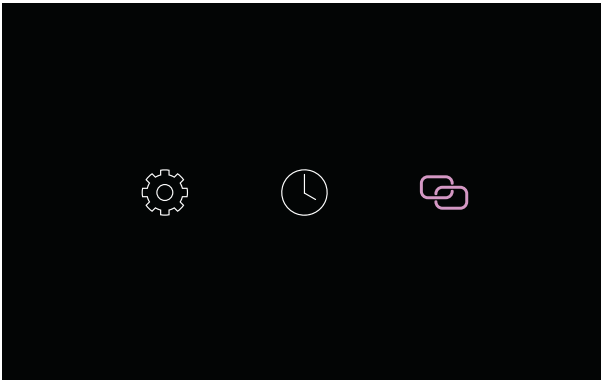
3. Tryck på  för att komma till inställningsmenyn. Se 'Inställningar för inbyggd fläkt' för mer information.

## ANVÄNDA INBYGGD FLÄKT



4. Tryck på ⌚ för att starta eller stoppa timern för **FÖRDRÖJD AVSTÄNGNING**. Tryck och håll ned för att justera fördröjningstiden.

Om **LÄNKLÄGE** är aktiverat kommer timern att starta när länkade zoner stängs av.



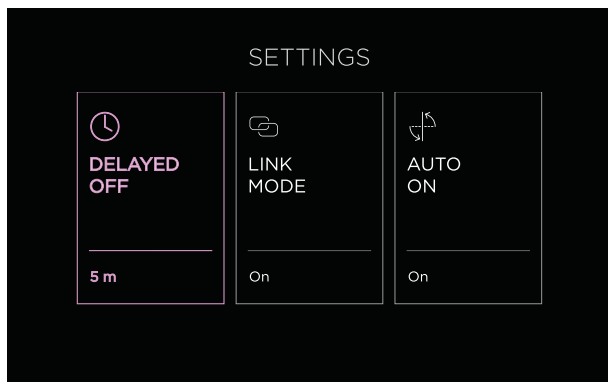
5. Tryck på 🔗 för att slå **PÅ/AV LÄNKLÄGET** under tillagningen.



6. Inbyggd fläkt är endast lämplig för användning med intelligande kokzoner.

Om du använder en stor kastrull, luta locket för att rikta ångan mot inbyggd fläkt.

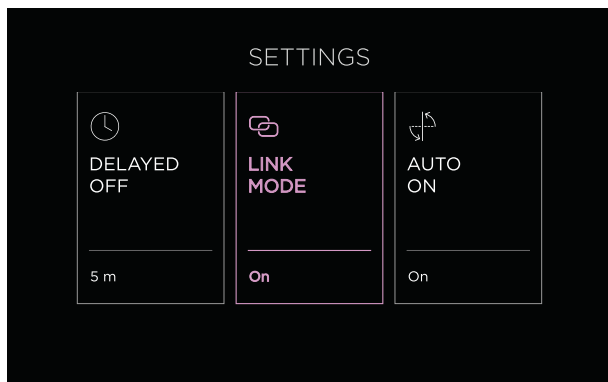
## INSTÄLLNINGAR FÖR INBYGGD FLÄKT



### FÖRDRÖJD AVSTÄNGNING

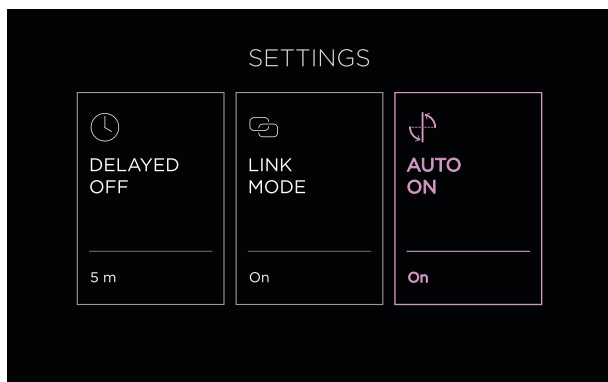
Ställ in hur länge ventilationen ska vara igång när

**FÖRDRÖJD AVSTÄNGNING** är aktiverad eller länkade zoner är avstängda.



### LÄNKLÄGE

Ställ in ventilationen så att den automatiskt startas och anpassas till intilliggande zoner när spishällen är påslagen och ventilationsluckan är öppen.



### AUTO PÅ

Ställ in ventilationen så att den aktiveras när luckan till den inbyggda fläkten öppnas.

## LÄNKLÄGE

---

Denna funktion gör att kompatibla Fisher & Paykel-hällar kan paras ihop med kompatibla Fisher & Paykel-kåpor för neddrag/spis. När den är ihopkopplad kan spiskåpens lampor, fläkthastighet och inställningar styras från spishällens användargränssnitt.

### **Auto på/av:**

Baserat på länklägesinställningarna sätter spishällen automatiskt på fläkten när någon kokzon aktiveras och stänger av fläkten när tillagningen är klar. Den justerar också ljuset till på eller av beroende på spishällens aktivitet och inkluderar en automatisk avstängningsfunktion för att fortsätta ta bort matlagningslukter efter användning.

### **Manuell åsidosättning:**

Autofunktionen kan justeras manuellt när som helst för att ändra fläkt- eller ljusinställningarna enligt användarens preferenser. Dessa föredragna inställningar kan sparas som de nya standardinställningarna och justeras automatiskt varje gång spishällen slås på.

### **Rangehood-anslutning:**

För information om hur du ansluter länkläge och spiskåpan, slå på spishällen, följ instruktionerna i användargränssnittet och i bruksanvisningen för spiskåpan.

# ANVÄNDA TEMPERATURSENSORN

Sensorn låter dig **ÖVERVAKA**, **UPPNÅ** eller **HÅLLA** en temperatur, vilket säkerställer exakt temperaturkontroll. Se till att du laddar den före användning.

## ÖVERVAKA

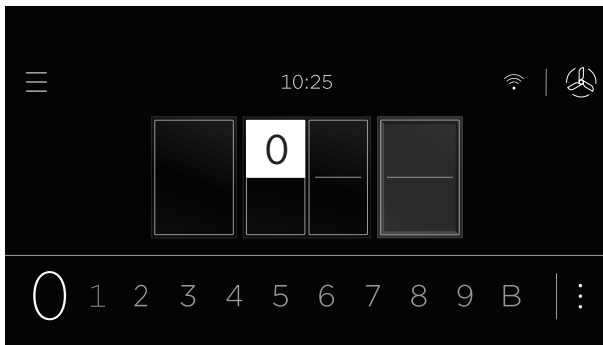
För in sensorn i maten eller matlagingsvätskan för att övervaka dess innertemperatur.

## UPPNÅ


För in sensorn i maten eller matlagingsvätskan för att uppnå en inställd innertemperatur. Meddelar dig när maten eller kokvätskan når inställd temperatur, så att du kan stänga av kokzonen. Sensorn stänger inte av kokzonen.

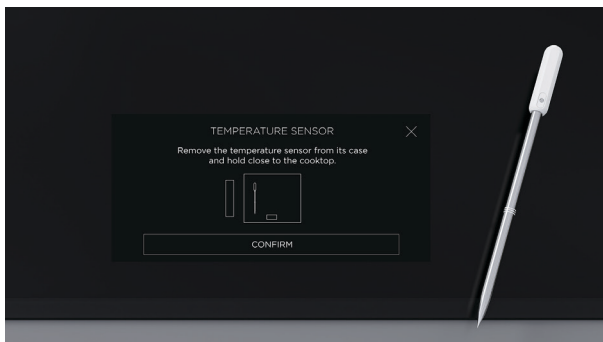
## HÅLLA


För in sensorn i matlagingsvätskan för att hålla den vid en inställd temperatur.



1. Välj en kokzon.

Tryck  för att komma åt Tillagningsoptioner.



2. Tryck på . Håll sensorn nära spishällen och tryck på **BEKRÄFTA** för att ansluta.

## ANVÄNDA TEMPERATURSENSORN

---



**3.** Välj ett mål och följ instruktionerna på skärmen.

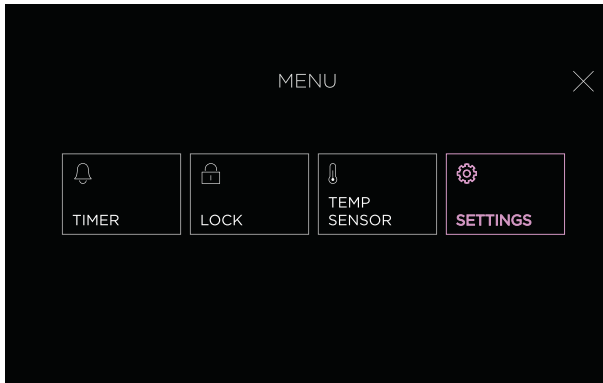
# LÅGENERGILÄGE

Lågeeffektläget minskar spishällens energiförbrukning när den är i standby-läge.

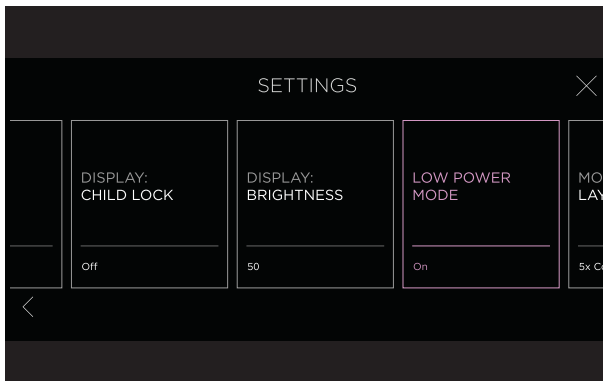
Efter 20 minuter utan aktiva kokzoner och utan att du har använt kontrollpanelen övergår spishällen till lågeeffektläge. Den startar omedelbart om du slår på strömmen inom 20 minuter i standby, men det tar upp till 40 sekunder att slå på strömmen igen när den är i lågeeffektläge, om den inte är ansluten till Wi-Fi.

Din spishäll förbrukar mer energi när den är ansluten till Wi-Fi.

## Slå lågenergiläget PÅ/AV



1. Välj **INSTÄLLNINGAR** från menyn.



2. Välj **LÅGENERGILÄGE** och ställ in önskat värde.

## WI-FI-ANSLUTNING

Spishällen kan anslutas till ditt trådlösa hemmanätverk och fjärrövervakas med hjälp av appen.

Anslut din spishäll så att den alltid är uppdaterad med den senaste programvaran och de senaste funktionerna.

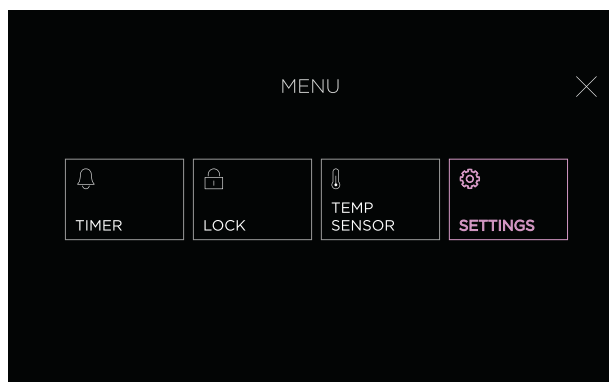
### Komma igång

- Se till att ditt WiFi-nätverk är aktiverat.
- Du får en steg-för-steg-guide på både din apparat och din mobila enhet.
- Det kan ta upp till 10 minuter att ansluta din spishäll.
- Se appen för ytterligare riktlinjer och felsökning.

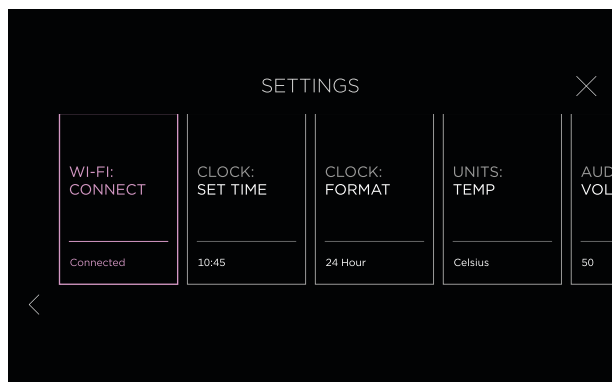
### På din mobila enhet:

- ① Ladda ner appen. Skanna QR-koden eller gå in på [www.fisherpaykel.com/connect](http://www.fisherpaykel.com/connect)
- ② Registrera dig och skapa ett konto.
- ③ Lägg till din apparat och ställ in WiFi-anslutningen.

### Ansluta till ditt Wi-Fi-nätverk



1. Välj **INSTÄLLNINGAR** från menyn.



2. Välj **WI-FI-ANSLUTNING** och följ anvisningarna på skärmen.

# RENGÖRING

---

## Ytor

Torka av med en fuktig trasa och mildt rengöringsmedel. Eftertorka med en ren, luddfri trasa.

## Spishällens glas

Om ytterligare rengöring krävs, använd rengöringsmedel för spishäll enligt tillverkarens anvisningar. Vi rekommenderar att du låser kontrollerna om du städar i närheten av dem.

## Följande rengöringsmedel bör inte användas eftersom de kan orsaka skador:

- Skurtrasor av plast eller rostfritt stål
- Rengöringsmedel eller lösningsmedel med slipande effekt
- Alkaliska rengöringsmedel
- Handtvätt eller tvål
- Rengöringsmedel eller putsmedel för rostfritt stål
- Tvättmedel eller desinfektionsmedel

## Fingeravtryck, märken, metallglans och icke-sockerhaltigt spill

Använd rengöringsmedel för spishäll och torka sedan av med en fuktig trasa. Eftertorka med en ren, luddfri trasa eller pappershandduk.

## Mat som kokat över, smält och varmt sockerhaltigt spill

Ta omedelbart bort dem med en glasskrapa, men se upp för heta tillagningsytor.

- ① Lås kontrollerna eller stäng av spishällen.
- ② Håll skrapan i 30° vinkel och flytta spillet till en sval plats på spishällen.
- ③ Torka rent med en fuktig trasa eller pappershandduk.

## Teppanyaki

Rengör teppanyakin efter varje användning för att bevara dess utseende. Var noga med att följa det rostfria stålets fiberriktning när du rengör den eller använder en stekspade.

Medan teppanyakin fortfarande är varm:

- ① Använd en stekspade och en pappershandduk för att avlägsna skräp och överskottsolja.
- ② Håll 150 ml vatten och lite mildt rengöringsmedel på ytan och låt dra i 5–10 minuter. Använd en stekspade om det behövs för att ta bort envisa rester.
- ③ Avlägsna överskottsvätska med en pappershandduk eller en mjuk trasa och torka rent.

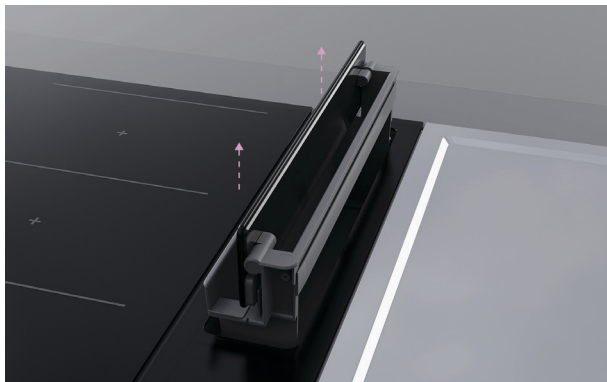
## Temperatursensor

Rengör i varmt vatten med mildt rengöringsmedel, torka sedan noggrant med en ren trasa innan du förvarar den i fodralet på en sval, torr plats.

- Vänta tills sensorn har svalnat innan rengöring. Sänk inte ner den i kallt vatten omedelbart efter tillagningen.
- Får inte diskas i diskmaskin.

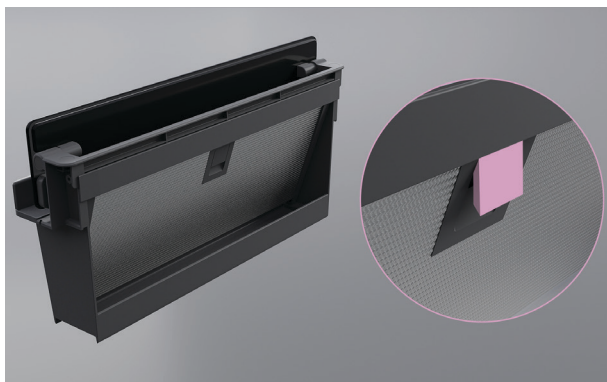
## RENGÖRING AV FILTER FÖR INBYGGD FLÄKT

Rengör filtret regelbundet för att bibehålla optimal prestanda.



**1.** Öppna den inbyggda fläktens lucka. Lyft filterlådan i locket för att komma åt filtret och hålutrymme för inbyggd fläkt.

Rengör hålutrymmet med en fuktig trasa och milt rengöringsmedel.



**2.** Lossa nätfiltret och rengör det i varmt vatten med milt rengöringsmedel eller i diskmaskin.



**3.** Rengör filterlådan med en trasa, i varmt vatten med milt rengöringsmedel, innan du sätter tillbaka filtret och sänker det på plats.

Diska inte filterlådan i diskmaskinen.



## Allmän användning

---

### Varför startar inte spishällen?

- Ingen ström. Kontrollera att spishällen är ansluten till elnätet och att vägguttaget är påslaget.
  - Kontrollera jordfelsbrytaren eller om det finns ett strömavbrott i ditt hem eller område. Om spishällen fortfarande inte går att starta, kontakta kundtjänst eller behörig service.
- 

### Varför fungerar inte kontrollerna när skärmen är på?

- Kontrollerna är låsta när  visas. Tryck och håll skärmen intryckt för att låsa upp.
  - Zonerna är fortfarande varma eller **FÖRDRÖJD AVSTÄNGNING** är fortfarande igång. Tryck på  för att slå på kontrollerna.
  - Spishällen är i demoläge. Ring kundtjänst eller behörig service.
- 

### Varför är kontrollerna svåra att använda?

- Fukt eller olja på kontrollerna. Torka dem med en trasa och försök igen.
  - Du använder fingertoppen för att trycka på kontrollerna. Använd fingerkudden istället.
- 

### Varför avger spishällen ett brummande ljud vid hög värme och BOOST?

Detta är normalt för induktion. Detta borde tystna eller stanna när du minskar värmeinställningen.

---

### Varför blir displayen svart?

Den är överhettad på grund av att kokkärl placerats längs spishällens framsida. Ta bort kokkärlet eller flytta dem till bakre kokzoner. Låt kontrollerna svalna.

---

### Varför kan jag inte välja den värmeinställning jag vill ha?

- Spishällen har maximal effekt. Minska värmeinställningarna på andra zoner.
  - Spishäll eller teppanyaki har reducerad effekt för att förhindra överhettning. Låt svalna.
  - **BOOST** är inte tillgängligt med parkopplade kokzoner.
- 

### Varför bildas kondens på väggar och skåp?

Detta är normalt för induktion. Den energieffektiva tekniken innebär minimal värmeförlust på omgivande ytor. Ytorna håller sig svala och ånga från matlagning skapar kondens på dem.

Starta den inbyggda fläkten så snart du slår på en kokzon, använd grytlock för att rikta ångan mot fläkten och torka upp kondens vid behov.

---

## FELSÖKNING

---

---

### Varför stängs spishällen plötsligt av?

- Säkerhetsavstängning. Spishällen stänger automatiskt av en kokzon om den är igång under en längre tid utan att effektnivån ändras. Ju lägre inställning, desto längre kommer kokzonen att vara påslagen.
  - Skydd av displayen. Hällen stängs av för att skydda displayen om den överhettas. Se 'Använda induktion'.
- 

### Varför kan jag inte parkoppla kokzoner?

- En av zonerna används redan. Stäng av zonen och parkoppla den sedan.
  - De zoner du väljer kan inte parkopplas eftersom de är runda eller ligger sida vid sida. Du kan parkoppla intilliggande främre och bakre smartzones. Se 'Tillagningsalternativ'.
- 

## Kokkärl

---

### Varför blir inte kokkärlet varmt?

- Kokkärlet är för litet eller står inte centrerat på zonen.
  - Kokkärlet är inte induktionskompatibelt. Se 'Kokkärl'.
  - Spishällen är i demoläge. Ring kundtjänst eller behörig service.
- 

### Varför avger kokkärlet sprakande och klickande ljud?

Vissa induktionskärl har metallskikt som vibrerar. Detta är normalt.

---

## Varningar

---

### Varför visas på displayen?

- Inget kokkärl har hittats. Kontrollera att det har rätt storlek och står centrerat på vald kokzon.
  - Kontrollera att kokkärlet är induktionskompatibelt.
- 

## Teppanyaki

---

### Varför hörs sprakande och klickande ljud från teppanyakin?

Massiv stålplåt måste sätta sig under den första användningen. Detta är normalt. Se 'Använda teppanyakin'.

---

### Varför tillagas inte maten särskilt bra vid teppanyakins kanter?

Den yttre delen av teppanyaki är den inaktiva kokzonen. Detta är en säkerhetsfunktion för att hålla bänkskivan eller skåpet kallt. Se 'Använda teppanyakin'.

---

### Varför samlas olja i teppanyakin?

Teppanyakin böjer sig när stålet expanderar och drar ihop sig. Detta är normalt.

---

### Varför blir teppanyaki missfärgad?

Rostfritt stål kan ändra färg när det utsätts för höga temperaturer under längre perioder. Se 'Rengöring'.

---

### Varför kan jag inte välja den temperaturinställning jag vill ha?

Teppanyakin har reducerad temperaturinställning för att förhindra överhettning. Högre temperaturer blir tillgängliga när produkten har svalnat.

---

## Ventilation med inbyggd fläkt

---

### Varför suger den inbyggda fläkten inte upp ånga, rök och matos?

- Kockkärl blockerar den inbyggda fläkten. Luta kockkärlens lock för att ventileras mot den inbyggda fläkten.
  - Kockkärlen står inte under den inbyggda fläkten. Se 'Använda inbyggd fläkt'.
  - Filtret behöver rengöras. Se 'Rengöring av filter för inbyggd fläkt' för mer information.
  - Filterlådan är placerad åt fel håll. Lyft ut den och vänd på den.
  - Kanalsystemet har en läcka. Använd silvertejp för att tätas den. Om problemet kvarstår, kontakta kundtjänst eller behörig service.
  - Kanalen kan vara felaktigt installerad. Se installationsguiden för detaljer.
- 

### Varför låter den inbyggda fläkten annorlunda?

Det kan finnas något i hålutrymmet. Ta bort filterlådan och kontrollera att inget har ramlat in eller lossnat.

---

### Varför startar inte den inbyggda fläkten när jag öppnar luckan?

- **AUTO ON** måste aktiveras. Se 'Inställningar för inbyggd fläkt' för mer information.
- 

## Slitage

---

### Varför finns det repor på spishällen?

- Eftersom kockkärl skjuts över den. Repor påverkar inte prestandan, men du bör alltid lyfta kockkärl för att undvika repor. Se 'Använda induktion'.
  - Kockkärl kan ha ojämna kanter. Använd kockkärl med jämn och slät botten. Se 'Kockkärl'.
  - Rengöringsmedel kan vara olämpliga. Se 'Rengöring'.
- 

### Vad ska jag göra om glaset spricker eller går sönder?

Sluta använda spishällen. Stäng av strömförsörjningen till vägguttaget och ring kundtjänst eller behörig service.

---

### Hur vet jag om det finns ett problem?

Spishällen avger en ljudsignal och en felkod visas på displayen. Du kan stänga av aviseringen.

### Lösning

Försök att åtgärda problemet och ta bort varningen enligt instruktionerna på skärmen.

### "E"-felkoder

Du kanske kan åtgärda felet genom att återställa spishällen. Följ stegen nedan:

- ① Håll strömbrytaren intryckt för att stänga av spishällen.
- ② Vänta några sekunder och tryck sedan på strömknappen för att slå på spishällen igen.

Om felkoden har försvunnit kan du fortsätta använda spishällen. Om inte, stäng av och slå på strömkällan på väggen.

### Om problemet kvarstår

- ① Anteckna felkoden.
- ② Kontakta kundtjänst eller en servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel. Se Service- och garantihäftet för kontaktuppgifter.

## ENERGIRIKTLINJER (UK IE EU)

---

Denna spishäll har utformats och konstruerats i enlighet med följande koder och specifikationer:

Säkerhetskrav i EEG-direktivet "låg spänning" 2014/35/EU:

- EN 60335-1 allmänna krav för elektriska hushållsapparater
- EN 60335-2-6 särskilda krav för elektriska hushållsapparater


Säkerhetskrav i EEG-direktivet "EMC" 2014/30/EU:

- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3 krav på elektromagnetisk kompatibilitet.

### **Kraven i EEG-direktiv 93/68/EEG och 2011/65/EU**

#### **EU-direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) (endast för länder inom EU)**

GB Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att säkerställa att produkten kasseras på korrekt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa som skulle kunna uppstå vid felaktig hantering av produkten.

Symbolen  på produkten, eller på de dokument som medföljer produkten, anger att denna apparat inte får behandlas som hushållsavfall. Istället ska den lämnas till tillämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Avfallshantering måste ske i enlighet med lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer detaljerad information om behandling, återvinning och återanvändning av denna produkt, kontakta ditt lokala stadskontor, din återvinningscentral eller den butik där du köpte produkten.

## ENERGIRIKTLINJER (UK IE EU)

MODELL	ANTAL KOKZONER	DIAMETER/AREA KOKZON	ENERGIFÖRBRUKNING* (PER ZON)	ENERGIFÖRBRUKNING* (HEL SPISHÅLL)
CI302D/ CI392D	2	20x25 cm per zon	195,6 Wh/kg	191 Wh/kg
CI604D	4	20x25 cm per zon	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	Zoner som kan parkopplas: 20x25 cm per zon Liten cirkulär zon: 17 cm Stor cirkulär zon: 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	Zoner som kan parkopplas: 20x25 cm per zon 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

\*Energiförbrukningen för elektriska hushållsapparater beräknas enligt följande standarder: BS EN 50304 och BS EN 60350 - Elektriska hushållsapparater för matlagning: spisar, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

MODELL	STANDBY-EFFEKT (WATT)	NÄTVERKSANSLUTEN STANDBY-EFFEKT (WATT)	TID TILL STANDBY (SEKUNDER)	TID TILL NÄTVERKSANSLUTEN 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

Obs! CIT302DX1 och CIT392DX1 omfattas inte av standarderna för energiförbrukning och effektbehov i standby-läge eftersom de klassificeras som grillar.



### **För att komma åt din garanti- och servicehandbok**

Skanna QR-koden med din smartphone för att komma åt din garanti och boka service eller visa den 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>

Produkten är avsedd för normalt hushållsbruk. Produkten är inte avsedd för kommersiellt bruk. Kommersiellt bruk av användaren påverkar tillverkarens produktgaranti.

För reservdelar, kontakta Fisher & Paykels kundtjänst. Reservdelar finns tillgängliga för alla Fisher & Paykel-produkter under minst 10 år från tillverkningsdatumet.

### **Innan du ringer efter reparation eller assistans**

Kontrollera de saker du kan åtgärda själv. Se användarmanualen och kontrollera:

- ① Din produkt är korrekt installerad.
- ② Du lärt dig dess normala funktioner.
- ③ Du har läst avsnitten 'Felkoder' och 'Felsökning'.

Om du fortfarande behöver hjälp eller reservdelar efter att du kontrollerat dessa punkter ska du kontakta din närmaste servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel, kundtjänst eller kontakta oss via vår webbsida [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com).

### **Om du behöver hjälp i Storbritannien eller Europa**

Ring Fisher & Paykels kundtjänst och prata med en av våra kundvårdskonsulter.

**Kostnadsfritt:** 08000 886 605

**Webbplats:** [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com)

**Postadress:**

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

### **Om du behöver hjälp i Irland**

Ring Fisher & Paykels kundtjänst och prata med en av våra kundvårdskonsulter.

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

**Webbplats:** [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com)

**Postadress:**

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

### **Om du behöver hjälp i Singapore**

Ring Fisher & Paykels kundtjänst och prata med en av våra kundvårdskonsulter.

**Telefon:** +65 6741 0777

**Webbplats:** [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com) **E-post:** [sg.customer@fisherpaykel.com](mailto:sg.customer@fisherpaykel.com)

**Postadress:**

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

## KUNDSERVICE

---

### Om du behöver service

Fisher & Paykel har ett nätverk av servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel som kan utföra all service som krävs på din apparat. Vårt kundtjänstcenter kan rekommendera en servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel i ditt område. Eller så kan du boka en tekniker online 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)

Om du ringer, skriver eller kontaktar oss via vår webbplats, vänligen ange:

Ditt namn och adress, modellnummer, serienummer, inköpsdatum och en fullständig beskrivning av problemet. Denna information behövs för att vi ska kunna hjälpa dig på ett bättre sätt.

### Fyll i och spara för framtida bruk:

Modell \_\_\_\_\_

Serienummer \_\_\_\_\_

Inköpsdatum \_\_\_\_\_

Inköpare \_\_\_\_\_

Återförsäljare \_\_\_\_\_

Område \_\_\_\_\_

Stad \_\_\_\_\_

Land \_\_\_\_\_

## FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2025. Alla rättigheter förbehållna.

Modellerna som visas i denna användarmanual är eventuellt inte tillgängliga på alla marknader och kan när som helst komma att ändras.

Produktspecifikationerna i denna användarmanual gäller de produkter och modeller som beskrivs vid publiceringsdatum. Dessa specifikationer kan när som helst ändras på grund av vår policy för fortsatta produktförbättringar.

För aktuell information om modeller och specifikationer som finns tillgängliga i ditt land, kan du besöka vår webbplats eller kontakta din lokala Fisher & Paykel-handlare.