FISHER & PAYKEL

MODULAIRE KOOKPLAAT
OPSTELLING MET MEERDERE PRODUCTEN

PRIMAIRE KOOKPLAATMODELLEN

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

EXTRA KOOKPLAATMODELLEN

CIT392DX1, CIT302DX1, CI392DB1, CI302DB1, CI392DG1, CI302DG1

EXTRA VENTILATIEMODELLEN

CD13DB2, CD13DG2

GEBRUIKERSHANDLEIDING

UK IE EU SG

INHOUDSOPGAVE

Veiligheid en waarschuwingen	5
Productoverzicht	11
Bedieningspaneel	12
Menu	13
Aanbevelingen voor zones	14
De inductie gebruiken	16
Kookgerei	17
Kookopties	18
De teppanyaki gebruiken	20
De afzuigventilatie gebruiken	22
Instellingen voor afzuigventilatie	24
Modus koppelen	25
De temperatuursensor gebruiken	26
Spaarstand	28
Wifiverbinding	29
Reiniging	30
Het afzuigfilter reinigen	31
Resetten naar fabrieksinstellingen	32
Oplossen van problemen	33
Foutcodes	37
Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur	38
Fabrieksgarantie en onderhoudshandleiding	41
Customer Care	42

Registratie

Ga naar onze website om uw product te registreren: fisherpaykel.com/register

⚠ WAARSCHUWING!	
	Gevaar voor elektrische schok Het negeren van dit advies kan tot een elektrische schok of dodelijk letsel leiden. • Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Mocht het kookoppervlak breken of barsten, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit via de hoofdschakelaar (wandschakelaar) en neem contact op met een gekwalificeerd technicus. • Schakel het apparaat uit vóór reiniging of onderhoud.

⚠ WAARSCHUWING!	
	Brandgevaar Het negeren van dit advies kan tot ernstige brandwonden of dodelijk letsel leiden. • Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden. • Probeer een brand nooit met water te blussen. Schakel het apparaat uit. Dek de vlam af, bijv. met een deksel of branddeken, of gebruik een blusapparaat met een droge chemische stof of schuim. • Bewaar geen voorwerpen op kookoppervlakken.

⚠ WAARSCHUWING!	
	Gevaar voor hete oppervlakken Het negeren van dit advies kan tot brandwonden leiden. • Tijdens het gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat zo heet dat ze brandwonden kunnen veroorzaken. • Laat geen lichaamsdelen, kleding of enig ander voorwerp behalve geschikt kookgerei in contact komen met het kookoppervlak voordat het oppervlak is afgekoeld. • Laat nooit metalen voorwerpen (zoals keukengerei) of lege pannen op de kookplaat staan, want die kunnen snel heet worden. • Let op: magnetiseerbare metalen voorwerpen die op het lichaam worden gedragen kunnen heet worden wanneer ze zich dichtbij de kookplaat bevinden. Gouden of zilveren sieraden worden niet beïnvloed. • Houd kinderen uit de buurt. • Handgrepen van steelpannen kunnen heet aanvoelen. Controleer of de handgrepen van steelpannen niet over andere ingeschakelde kookzones uitsteken. Houd handgrepen buiten bereik van kinderen.

⚠ WAARSCHUWING!	
	Gevaar voor snijwonden Onvoorzichtigheid kan verwondingen veroorzaken. • Het vlijmscherpe lemmet van een kookplaatschraper komt bloot te liggen wanneer de veiligheidsafdekking is ingetrokken. Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.

⚠ WAARSCHUWING!	
	Gezondheidsrisico Het negeren van dit advies kan tot dodelijk letsel leiden. • Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen. Dragers van pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter hun arts of de fabrikant van het implantaat raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken, om er zeker van te zijn dat hun implantaten niet door het elektromagnetische veld worden beïnvloed.

LEES EN BEWAAR DEZE HANDLEIDING

WAARSCHUWING!

Volg de onderstaande belangrijke veiligheidsvoorschriften op om het risico op brand, persoonlijk letsel of schade bij het gebruik van het apparaat te verkleinen. Lees alle aanwijzingen voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Installatie

- Verwijder de verpakkingsmaterialen van de kookplaat.
- Zorg ervoor dat uw apparaat correct geïnstalleerd en geaard is door een gekwalificeerd technicus.
- Als er zich een lade onder een inbouwapparaat bevindt, zorg er dan voor dat de ruimte tussen de inhoud van de lade en het apparaat groot genoeg is (2 cm) om voldoende ventilatie te bieden.

Algemeen gebruik

- Dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel. Ieder ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik wordt uitgesloten.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het keramische glas.
- Breng geen wijzigingen of aanpassingen aan het apparaat aan.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer het in gebruik is. Overkoken veroorzaakt rookvorming en het morsen van vettige stoffen die kunnen ontbranden.
- Gebruik uw apparaat nooit als werk- of opslagoppervlak.
- Draag geschikte kleding — Draag nooit loszittende of loshangende kleding tijdens het gebruik van het apparaat.
- Laat nooit voorwerpen of gebruiksvoorwerpen op het apparaat liggen.
- Leg geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bjiv. computers, smartphones) op of in de buurt van het apparaat, omdat deze kunnen worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
- Opslag op het apparaat — Brandbare materialen mogen niet op de kookplaat of in de buurt van kookzones worden bewaard.
- Leg geen aluminiumfolie op de kookplaat.
- Gebruik uw apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- Blus een vetbrand nooit met water – Doof het vuur of de vlam door het te smoren of gebruik een blusapparaat met een droge chemische stof of schuim.
- Gebruik alleen droge pannenlappen — Vochtige of klamme pannenlappen op hete oppervlakken kunnen resulteren in brandwonden door stoom. Laat de pannenlap niet in aanraking komen met hete verwarmingselementen. Gebruik geen handdoek of een andere grote doek.
- Schakel de kookplaat na gebruik altijd uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met de aan/uit-knop).
- Vertrouw bij het verwijderen van de pannen niet op de pannendetectie om de kookzones uit te schakelen.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat te reinigen.
- Plaats geen zware voorwerpen op uw kookplaat of laat er geen zware voorwerpen op vallen.

- Gebruik geen pannen met gekartelde randen, omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken.
- Ga niet op uw kookplaat staan.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere agressieve/schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat te reinigen, omdat deze krassen kunnen maken op het oppervlak.
- Gebruik voor de bediening van uw kookplaat geen externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Kook niet op een kapotte kookplaat. Als de kookplaat kapot is, kunnen reinigingsmiddelen en gemorste vloeistoffen de kookplaat binnendringen en gevaar voor een elektrische schok opleveren. Neem onmiddellijk contact op met een gekwalificeerd technicus.
- LET OP: Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kort kookproces moet voortdurend onder toezicht staan.

Veiligheid voor kinderen

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of erop zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in kastjes boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig letsel oplopen.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht in de buurt van het apparaat. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of voorschriften hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet zonder toezicht worden uitgevoerd door kinderen.

Reiniging

- Reinig de kookplaat voorzichtig — Wordt een natte spons of doek gebruikt om gemorste vloeistof van een hete kookplaat te vegen, wees dan voorzichtig om verbranding door stoom te voorkomen. Sommige reinigingsmiddelen kunnen schadelijke dampen produceren als ze op een heet oppervlak worden aangebracht.

Onderhoud

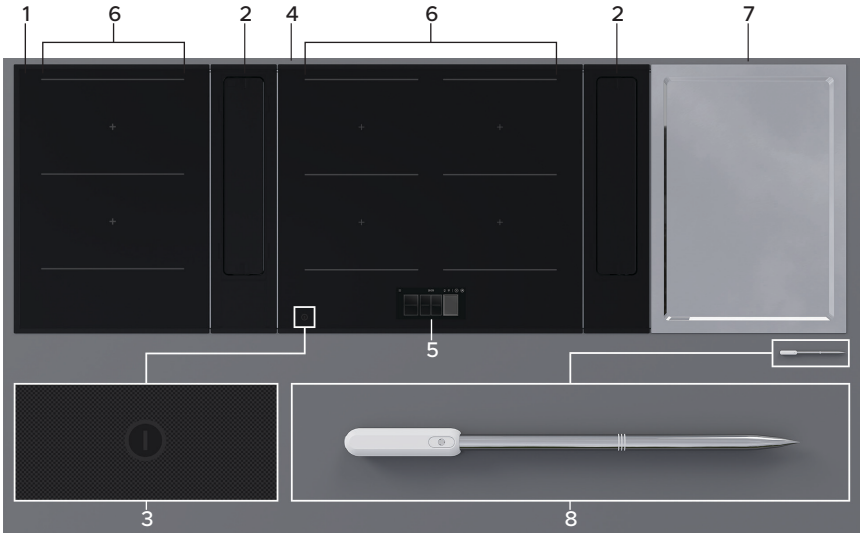
- Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat tenzij dit uitdrukkelijk in deze gebruikershandleiding wordt aanbevolen. Ieder ander onderhoud moet worden uitgevoerd door een door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde onderhoudstechnicus of vakbekwaam persoon.
- Als het netsnoer beschadigd is, mag dit alleen door een gekwalificeerd technicus worden vervangen.
- Als het apparaat niet goed werkt, wordt er een waarschuwingscode weergegeven: noteer eerst de waarschuwingscode (zie het gedeelte 'Foutcodes' in deze handleiding) en neem vervolgens contact op met uw erkende Service Center of Customer Care om een onderhoudsafspraak te plannen. Gebruik uw apparaat niet voordat het is gerepareerd door een erkende technicus van Fisher & Paykel.

Standaardvereisten

- Deze inductiekookplaat genereert en gebruikt ISM-frequentie-energie die kookgerei verwarmt door middel van een elektromagnetisch veld. Het apparaat is getest en voldoet aan deel 18 van de FCC-voorschriften voor ISM-apparatuur. Deze inductiekookplaat voldoet aan de vereisten van de FCC om interferentie met andere apparaten bij residentiële installatie te minimaliseren. Inductiekookplaten kunnen de ontvangst van televisie of radio verstoren. Als er interferentie optreedt, moet de gebruiker proberen die te corrigeren door:
  - de ontvangstantenne van de radio of televisie te verplaatsen.
  - de afstand tussen de kookplaat en de ontvanger te vergroten.
  - de ontvanger op een ander stopcontact dan de inductiekookplaat aan te sluiten.

Cyberbeveiliging

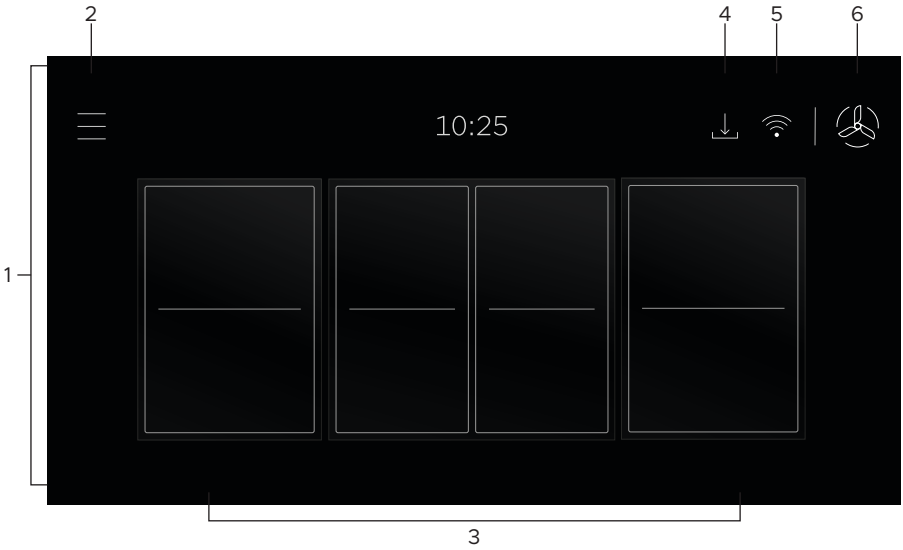
- Dit product bewaart een cookie-ID waarmee inloggegevens van de afgelopen 24 uur kunnen worden achterhaald. Voordat het apparaat wordt afgedankt, moet het worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen om alle gegevens te verwijderen.



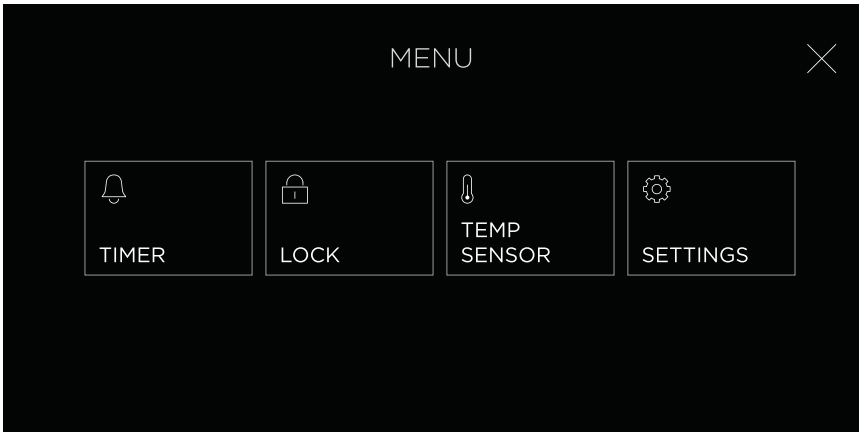
Indicatieve lay-out van de kookplaat met primaire en extra inductiemodules, afzuiging en teppanyaki.

Functies en accessoires

1	Extra inductiekookplaat	5	Kookplaatbediening
2	Extra ventilatie (neerwaartse luchtstroom)	6	Kookzones
3	Aan/uit-knop	7	Teppanyaki-kookplaat
4	Primaire inductiekookplaat	8	Temperatuursensor



Bedieningspaneel		
1	Touchscreen	Wordt gebruikt om kookzones, ventilatie en instellingen te bedienen.
2	Menu	Druk hierop voor toegang tot extra functies en instellingen.
3	Selectie van kookzones	Druk hierop om kookzones te selecteren en zone-instellingen aan te passen.
4	Updates-indicator	Gaat branden als er een update beschikbaar is.
5	Wifi-indicator	Gaat branden als er een wifiverbinding is.
6	Ventilatie	Druk hierop voor toegang tot de bediening en instellingen voor ventilatie.



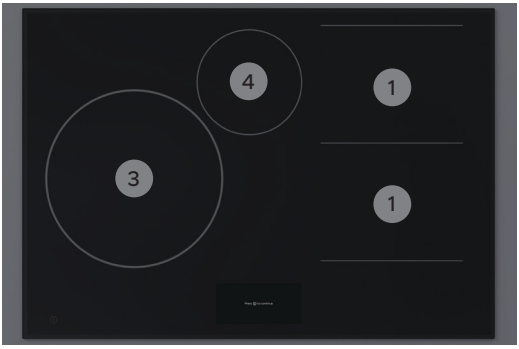
Menu		
TIMER		Gebruik de timer om kooktijden bij te houden. U kunt deze op ieder moment gebruiken, zelfs als er geen kookzones in gebruik zijn.
VERGRENDELING		Vergrendel de bediening om onopzettelijk gebruik te voorkomen. Als de bediening is vergrendeld, reageert deze niet en gaat de kookplaat niet aan. Houd ingedrukt om te ontgrendelen.
TEMPERATUURSENSOR		Gebruik de temperatuursensor om het koken te monitoren of om een melding te geven wanneer een bepaalde temperatuur is bereikt.
INSTELLINGEN		Pas de instellingen aan uw voorkeuren aan of stel een wifiverbinding in. Raadpleeg 'Wifiverbinding'.

AANBEVELINGEN VOOR ZONES

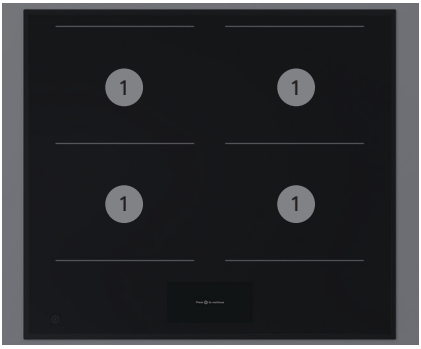
Modellen primaire kookplaten

CI905DTTB1
CI905DTTG1

CI392DTTB1
CI392DTTG1



CI764DTTB1
CI764DTTG1



CI604DTTB1
CI604DTTG1

ZONE	DIAMETER VAN DE ZONE	MACHT	POWER BOOST	AANBEVOLEN MINIMALE PANGROOTTE
1	slimme zone: 220x184mm	2100 W	3700 W*	120mm
	Overbrugde Smartzone	3700 W	- **	250mm
2	Binnenste zone: 180mm	1850 W	3000 W*	125mm
	Dubbele zone: 260mm	2600 W	5500 W*	250mm
3	260mm	2600 W	3700 W*	180mm
4	145mm	1400 W	2200 W*	120mm

* Maximale output indien ingesteld op Power Boost

** Power Boost is niet beschikbaar wanneer kookzones zijn overbrugd.

AANBEVELINGEN VOOR ZONES

Modellen extra kookplaten

CIT392DX1

CIT302DX1

CI392DB1 / G1
CI302DB1 / G1

ZONE	DIAMETER VAN DE ZONE	MACHT	POWER BOOST	AANBEVOLEN MINIMALE PANGROOTTE
1	267x416mm	1400 W	-	-
2	193x416mm	1400 W	-	-
3	Smartzone: 220x184mm	2100 W	3700 W*	120mm
	Bridged Smartzone	3700 W	-**	250mm

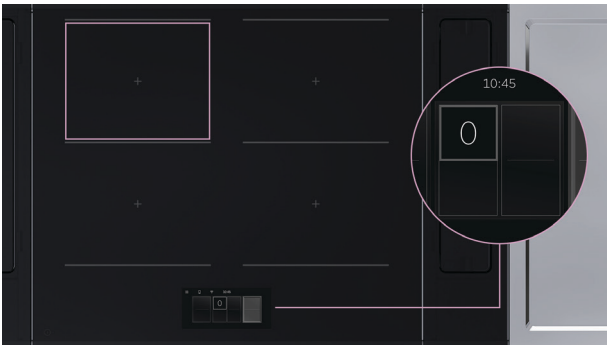
* Maximale output indien ingesteld op Power Boost

** Power Boost is niet beschikbaar wanneer kookzones zijn overbrugd.

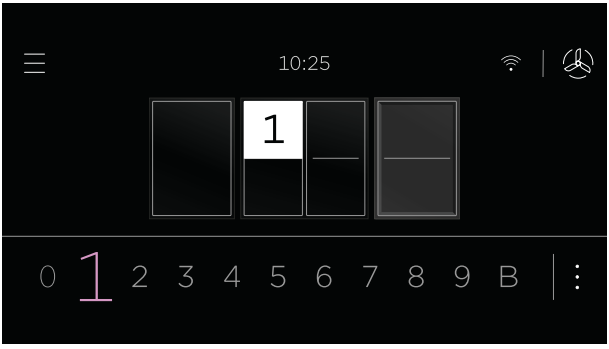
Til kookgerei altijd op om het over de kookplaat te verplaatsen, omdat schuiven krassen op het glazen oppervlak of aan het kookgerei kan veroorzaken.

Zorg ervoor dat kookgerei zich binnen de aanduidingen van de kookzone bevindt. Heet kookgerei dat langs de voorkant van de kookplaat wordt geplaatst, kan ertoe leiden dat de bediening oververhit raakt.

Voor groter kookgerei raden we aan om de zones aan de achterkant of gekoppelde zones te gebruiken. Zie 'Kookopties' voor informatie over koppelen.



1. Plaats kookgerei op een kookzone en selecteer de overeenkomstige zone op het display.



2. Gebruik de selectierij om een vermogen in te stellen. Selecteer 0 om de kookzone uit te schakelen.

3. Druk op ⋮ voor toegang tot kookopties. Voor meer informatie, zie 'Kookopties'.

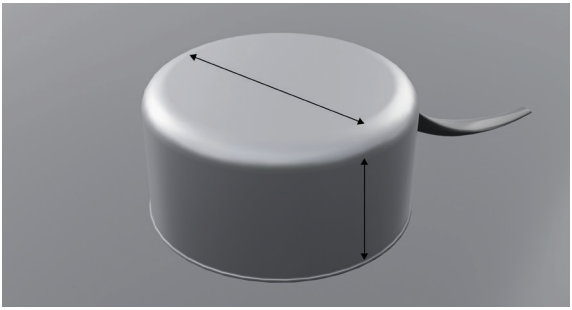
Geschikt kookgerei

Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductie, met een gladde, platte bodem en ongeveer dezelfde grootte als de kookzone om optimale prestaties te garanderen.

Kookgerei met een magnetische bodem of kern dat geschikt is voor inductie:

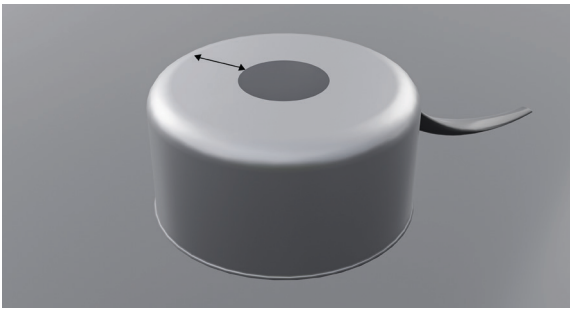
- Roestvrij staal
- Koolstofstaal
- Gietijzer
- Geëmailleerd staal
- Geëmailleerd gietijzer
- Aluminium en koper met magnetiseerbare bodem.

Als kookgerei niet geschikt is of niet wordt gedetecteerd, knippert op het display.



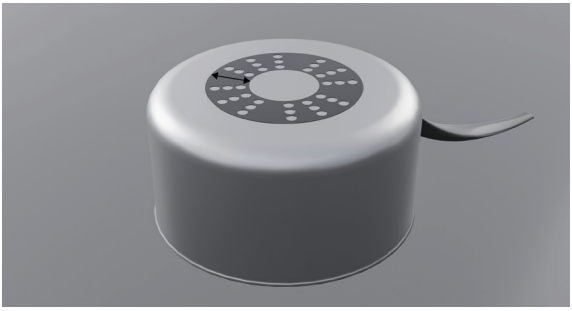
Snelste verwarmingsprestaties

Het hoge magnetische gehalte zorgt voor een uniform verwarmingsoppervlak over de hele bodem en langs de zijkanten van de pan.



Gemiddelde verwarmingsprestaties

Het gemiddelde magnetische gehalte vermindert de verwarmingszone en resulteert in een tragere verwarming.

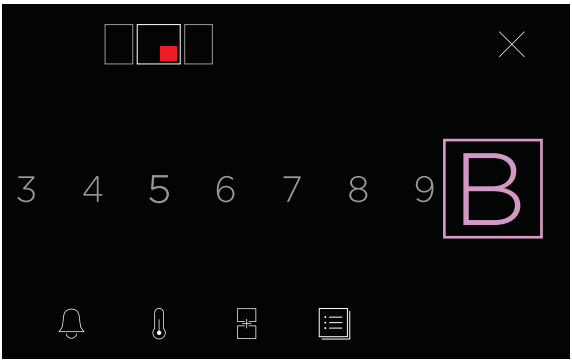


Trage verwarmingsprestaties

Het beperkte magnetische gehalte leidt tot zeer trage verwarmingsprestaties.

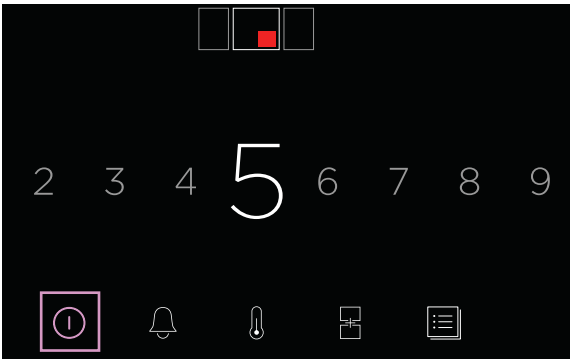
KOOKOPTIES

Kookopties bieden functies en bedieningsopties voor specifieke kookzones. De zonekaartindicator geeft aan welke kookzone wordt aangepast. Druk op ☐☐☐ of × om terug te keren naar het startscherm van het bedieningspaneel.



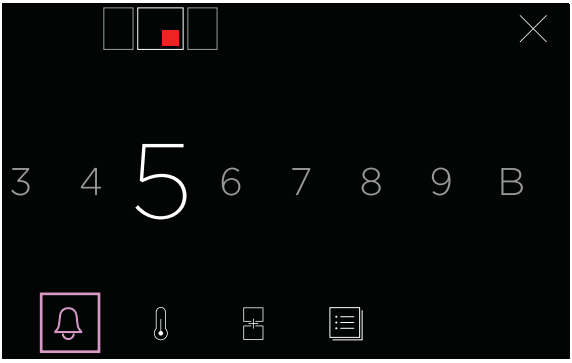
BOOSTEN

Kook maximaal 10 minuten boven het maximale vermogen. Ideaal om snel water te koken. Niet beschikbaar voor gekoppelde zones.



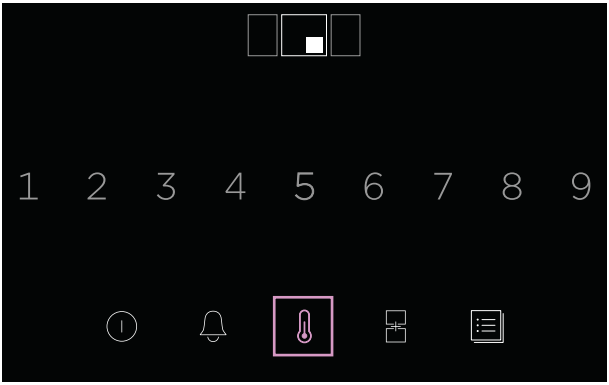
AAN/UIT-KNOP

Schakel de geselecteerde zone uit en annuleer de zone-instellingen.



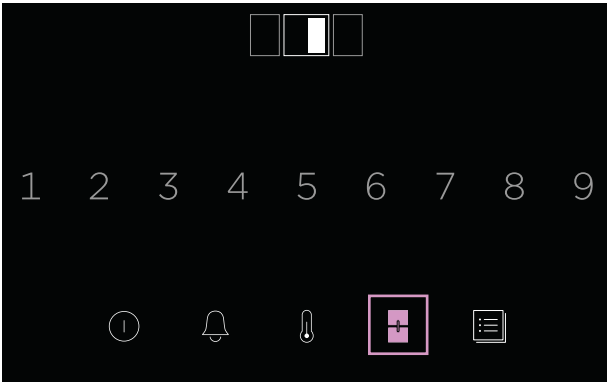
ZONETIMER

Stel een afzonderlijke timer in voor de geselecteerde kookzone. Hierdoor wordt de kookzone niet uitgeschakeld.



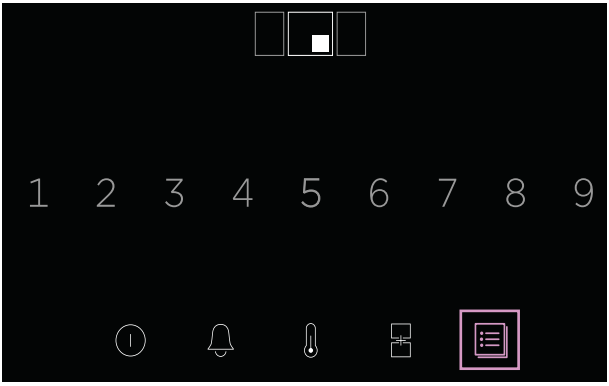
TEMPERATUURSENSOR

Gebruik deze functie om de temperatuur van een specifieke kookzone te monitoren, een melding te geven wanneer een bepaalde temperatuur is bereikt of de zone-instellingen aan te passen om vloeistoffen op een ingestelde temperatuur te houden.



SMARTZONE KOPPELEN

Voeg de kookzones aan de voor- en achterkant samen om een grote kookzone te creëren met een enkele temperatuurregeling. Niet beschikbaar wanneer een zone al in gebruik is.



KOKEN VOLGENS METHODE

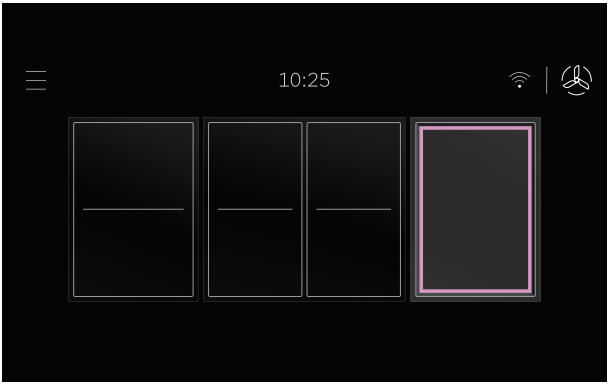
Toegang tot begeleide kookfuncties en gespecialiseerde functies zoals SOUS VIDE, POCHEREN, SMELTEN en VERWARMEN.

DE TEPPANYAKI GEBRUIKEN

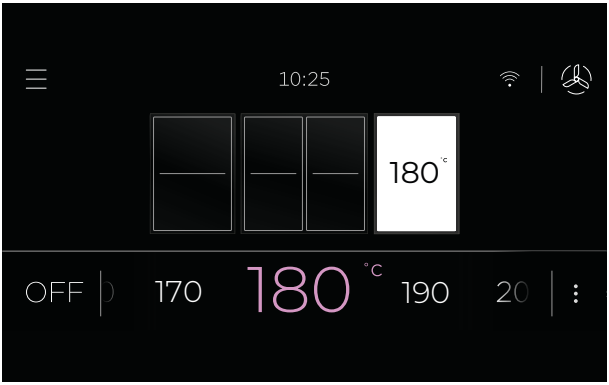
Met de teppanyaki kunt u rechtstreeks op het oppervlak van de hele teppan of slechts een halve teppan koken, wat een nauwkeurige temperatuurregeling mogelijk maakt.

Reinig het apparaat eerst met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel, en verwarm vervolgens gedurende 30 minuten tot 220°C met behulp van gekoppelde zones (standaard). Laat afkoelen tot H niet meer op het display wordt weergegeven. De teppanyaki kan klikgeluiden maken en een geur afgeven. Dit is normaal.

Zorg ervoor dat u de draadrichting van het staal volgt als u keukengerei tijdens het koken over de teppanyaki beweegt.

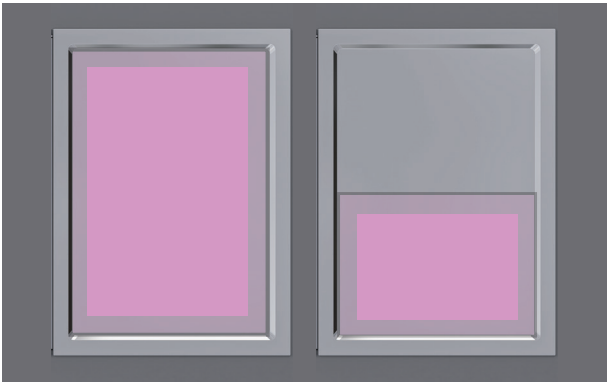


1. Druk om teppanyaki te selecteren. Zie 'Kookopties' om een enkele zone te gebruiken.

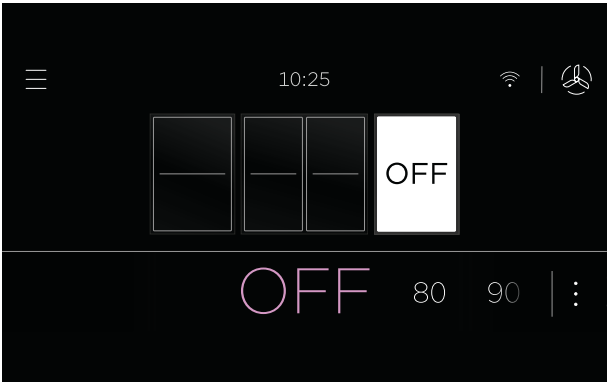


2. Scrol om de gewenste temperatuur in te stellen.

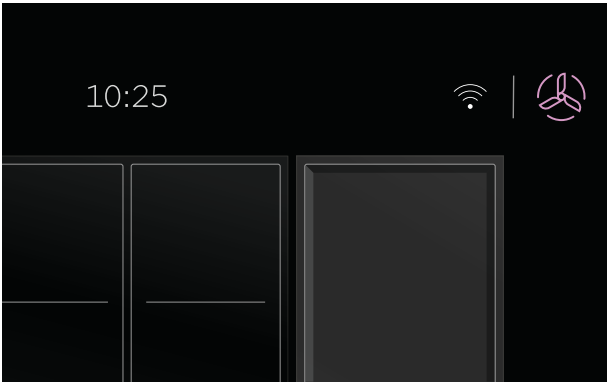
3. Wacht tot de teppanyaki is voorverwarmd. Het display wisselt tussen de huidige en de gewenste temperatuur tijdens hetopwarmen.



4. Plaats het voedsel in het midden van de actieve teppanyaki-zone om het te koken. Verplaats gekookt voedsel naar de randen van de zone om het warm te houden.

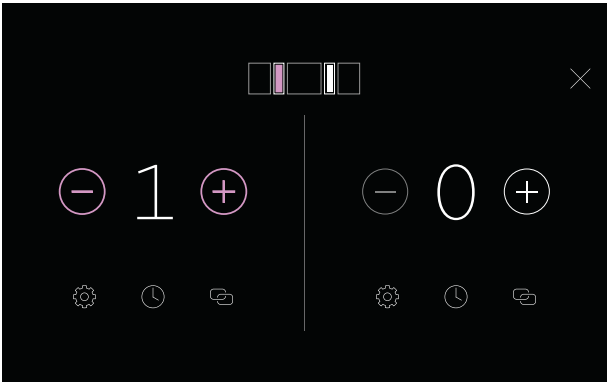


5. Druk op UIT om de teppanyaki uit te schakelen.

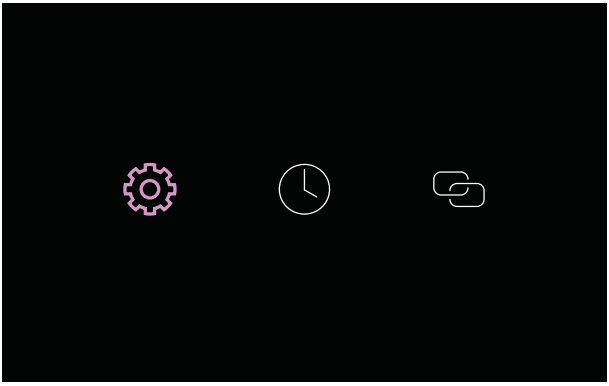


1. Duw zachtjes op de afzuigafdekking om deze te openen.

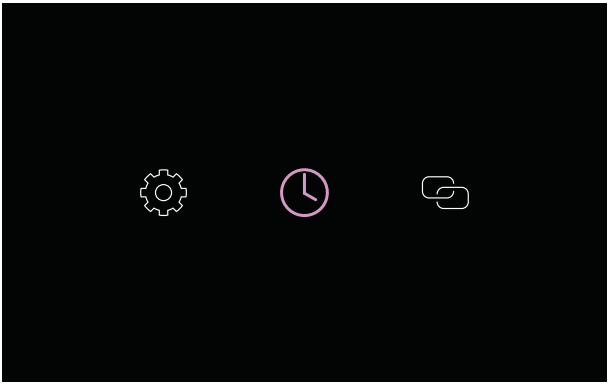
Druk op voor toegang tot de ventilatiebediening.



2. Druk op ⊖ of ⊕ om de ventilatorsnelheid aan te passen. Er zijn 5 snelheden, plus BOOST. Houd ⊖ of ⊕ ingedrukt om respectievelijk direct naar 0 of BOOST TE gaan.

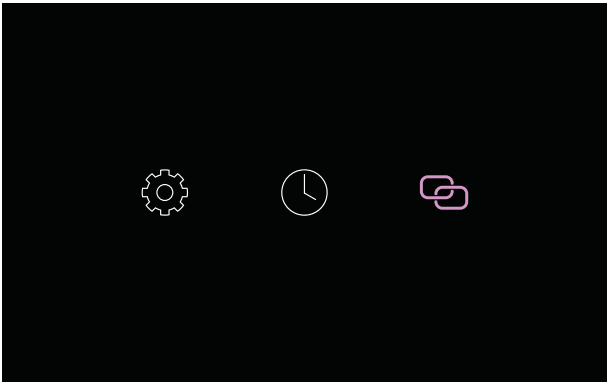


3. Druk op voor toegang tot het instellingenmenu. Zie 'Instellingen voor afzuigventilatie' voor meer details.

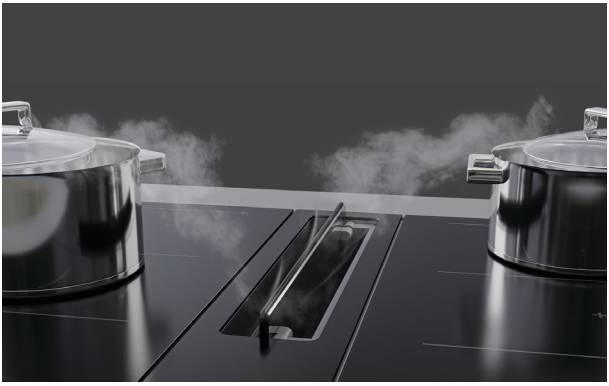


4. Druk op om de timer voor Vertraagd uitschakelen te starten of te stoppen. Houd ingedrukt om de vertragingsduur aan te passen.

Als de Linkmodus is ingeschakeld, start de timer wanneer gekoppelde zones worden uitgeschakeld.

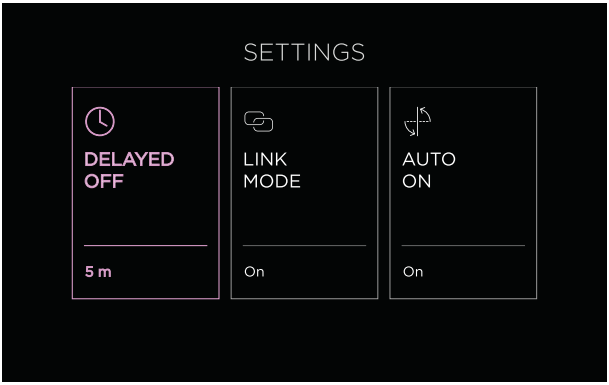


5. Druk tijdens het koken op om de Linkmodus AAN/UIT te zetten.



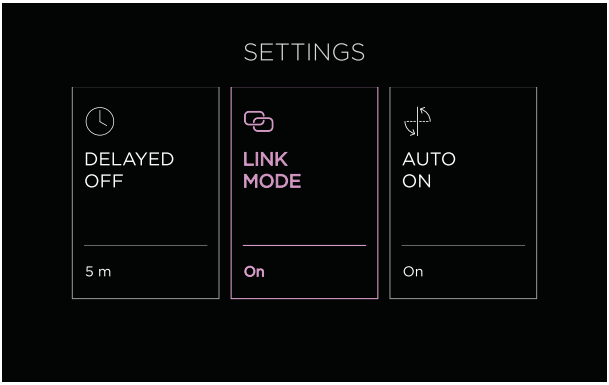
6. De afzuiging met neerwaartse luchtstroom is alleen geschikt voor gebruik met aangrenzende kookzones.

Als u een grote pan gebruikt, kantel het deksel dan om de stoom richtingde afzuiging te leiden.



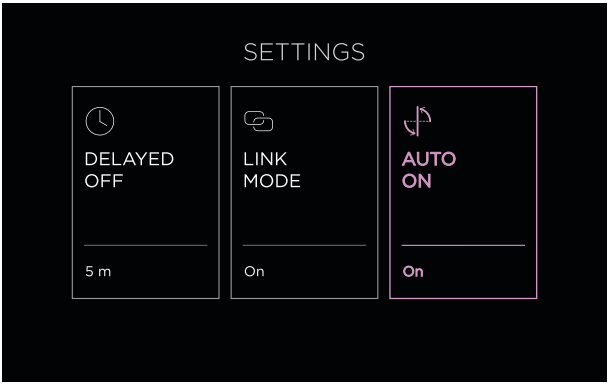
VERTRAAGD UITSCHAKELEN

Stel in hoelang de ventilatie ingeschakeld moet blijven wanneer VERTRAAGD UITSCHAKELEN is geactiveerd of gekoppelde zones zijn uitgeschakeld.



LINKMODUS

Stel de ventilatie zo in dat deze automatisch wordt ingeschakeld en zich aanpast aan aangrenzende zones wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld en de afzuigafdekking wordt geopend.



AUTOMATISCH INSCHAKELEN

Stel de ventilatie zo in dat deze wordt ingeschakeld wanneer de afzuigafdekking wordt geopend.

MODUS KOPPELEN

Deze functie maakt het mogelijk om compatibele Fisher & Paykel kookplaten te combineren met compatibele Fisher & Paykel afzuigkappen. Eenmaal gekoppeld, kunnen de verlichting, ventilatorsnelheid en instellingen van de afzuigkap worden bediend vanuit de gebruikersinterface van de kookplaat.

Automatisch aan/uit:

Op basis van de instellingen van de linkmodus schakelt de kookplaat automatisch de ventilator in wanneer een kookzone wordt geactiveerd en schakelt de ventilator uit zodra het koken is voltooid. Het past ook het licht aan of uit aan, afhankelijk van de activiteit van de kookplaat, en bevat een auto-delay uitschakelfunctie om kookgeurtjes na gebruik te blijven verwijderen.

Handmatige opheffing:

De automatische functie kan op elk moment handmatig worden aangepast om de ventilator- of lichtinstellingen te wijzigen volgens de voorkeuren van de gebruiker. Deze voorkeursinstellingen kunnen worden opgeslagen als de nieuwe standaard en worden automatisch aangepast telkens wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld.

Afzuigkap aansluiting:

Voor informatie over het verbinden van Link Mode en de afzuigkap, zet je de kookplaat aan, volg je de instructies in de gebruikersinterface en in de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

DE TEMPERATUURSENSOR GEBRUIKEN

Met de sensor kunt u een temperatuur MONITOREN, BEREIKEN of IN STAND HOUDEN voor een nauwkeurige temperatuurregeling. Zorg ervoor dat u de sensor oplaadt voor gebruik.

MONITOREN

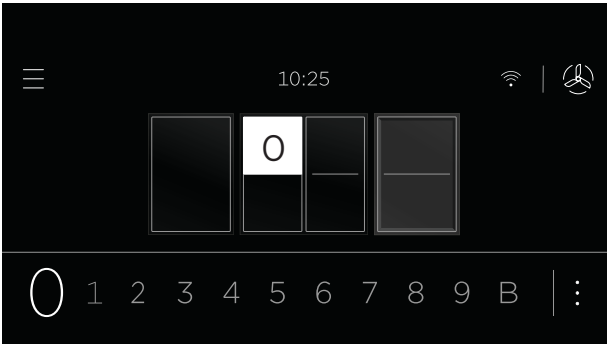
Plaats de sensor in uw voedsel of kookvloeistoffen om de interne temperatuur te monitoren.

BEREIKEN

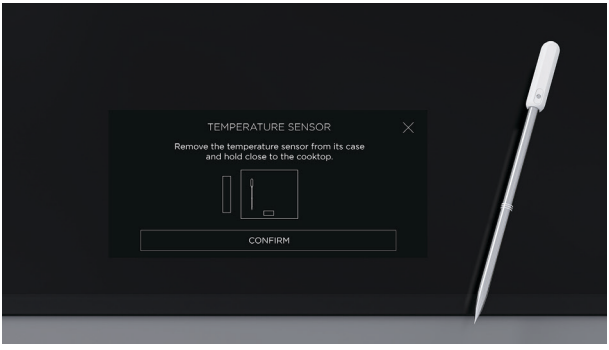
Plaats de sensor in uw voedsel of kookvloeistoffen om een ingestelde interne temperatuur te bereiken. De sensor geeft een melding wanneer het voedsel of de kookvloeistoffen de gewenste temperatuur hebben bereikt, zodat u de kookzone kunt uitschakelen. De sensor schakelt de kookzone niet uit.

IN STAND HOUDEN

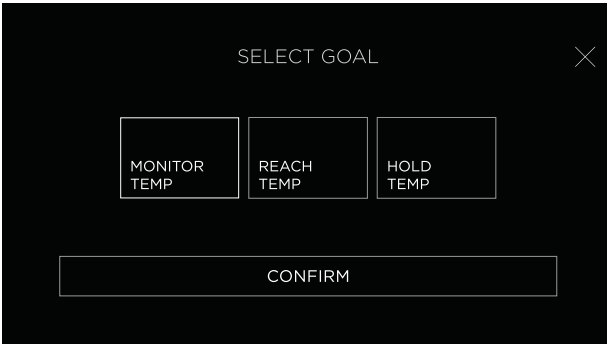
Plaats de sensor in een kookvloeistof om de vloeistof op een ingestelde temperatuur te houden.



1. Selecteer een kookzone.
Druk op ⋮ voor toegang tot kookopties.



2. Druk op 🌡. Houd de sensor dicht bij de kookplaat en druk op BEVESTIGEN om verbinding te maken.



3. Selecteer een doel en volg de instructies op het display.

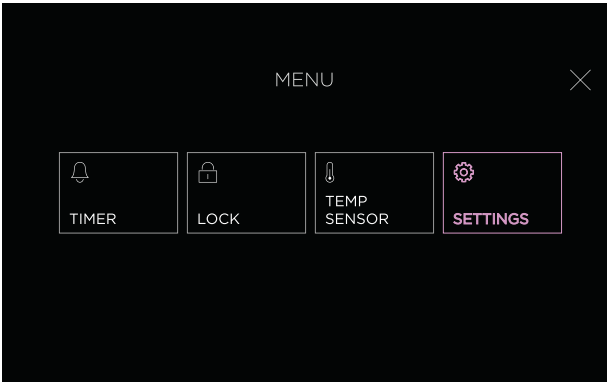
SPAARSTAND

De spaarstand vermindert het energieverbruik van uw kookplaat terwijl deze in stand-by staat.

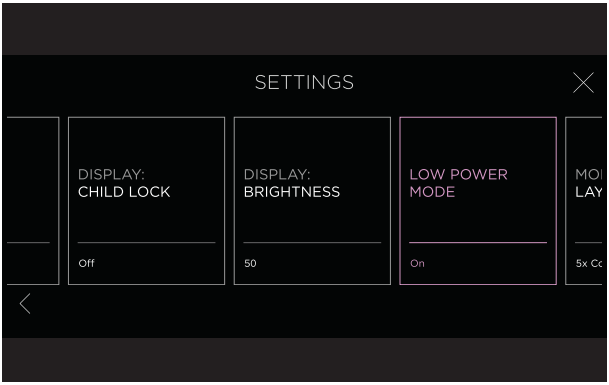
Na 20 minuten zonder actieve kookzones of interactie met het bedieningspaneel, schakelt uw kookplaat over naar de spaarstand. De kookplaat schakelt onmiddellijk in als u deze binnen 20 minuten in stand-by van stroom voorziet, maar het duurt tot 40 seconden om de kookplaat opnieuw in te schakelen als deze in de spaarstand staat, tenzij de kookplaat is verbonden met wifi.

Uw kookplaat verbruikt meer energie als deze met wifi is verbonden.

Spaarstand AAN/UIT ZETTEN



1. Selecteer **INSTELLINGEN** via het menu.



2. Selecteer **SPAARSTAND** en stel deze naar wens in.

WIFIVERBINDING

Uw kookplaat kan worden verbonden met uw draadloze thuisnetwerk en op afstand worden gemonitord via de app.

Verbind uw kookplaat om ervoor te zorgen dat deze up-to-date blijft met de nieuwste software en functies.

Aan de slag

- Zorg ervoor dat uw wifi-thuisnetwerk is ingeschakeld.
- U krijgt stapsgewijze aanwijzingen op uw kookplaat en op uw mobiele apparaat.
- Het kan tot 10 minuten duren om verbinding te maken met uw kookplaat.
- Raadpleeg de app voor verdere aanwijzingen en het oplossen van problemen.

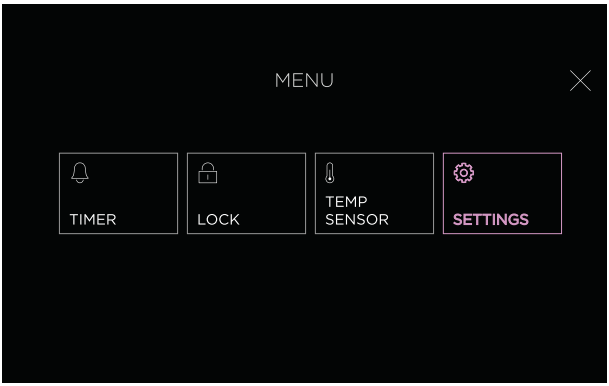
Op uw mobiele apparaat:

1 Download de app. Scan de QR-code of ga naar www.fisherpaykel.com/connect

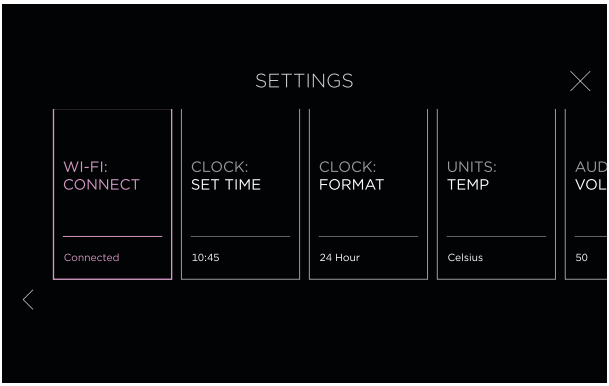
2 Registreer en maak een account aan.

3 Voeg uw apparaat toe en stel de wifiverbinding in.

Verbinding maken met uw thuis-wifi



1. Selecteer INSTELLINGEN via het menu.



2. Selecteer WIFIVERBINDING en volg de aanwijzingen op het display.

Oppervlakken

Afvegen met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Afdrogen met een schone, pluisvrije doek.

Glas kookplaat

Als verdere reiniging nodig is, breng dan een reinigingsmiddel voor kookplaten aan volgens de voorschriften van de fabrikant. We raden aan om de bediening te vergrendelen als u in de buurt ervan schoonmaakt.

We raden het gebruik van de volgende reinigingsmiddelen af, omdat deze schade kunnen veroorzaken:

- Plastic of staalwollen schuursponsjes
- Schuurmiddelen, oplosmiddelen, huishoudelijke reinigingsmiddelen
- Zure of alkalische reinigingsmiddelen
- Handwasvloeistoffen of zeep
- Reinigings- of poetsmiddelen voor roestvrij staal
- Was- of ontsmettingsmiddelen voor textiel

Vingerafdrukken, sporen, metaalglans en niet-suikerhoudende gemorste stoffen

Breng het reinigingsmiddel voor kookplaten aan en veeg af met een vochtige doek. Droog af met een schone, pluisvrije doek of keukenpapier.

Overkooksel, smeltvocht en hete suikerhoudende gemorste stoffen

Verwijder deze onmiddellijk met een glasschraper, maar pas op voor hete kookzoneoppervlakken.

1 Vergrendel de bediening of schakel de kookplaat uit.
2 Houd de schraper in een hoek van 30° en schraap de gemorste stof naar een koel gedeelte van de kookplaat.
3 Veeg schoon met een vochtige doek of keukenpapier.

Teppanyaki

Reinig de teppanyaki na elk gebruik, zodat deze er netjes uit blijft zien. Volg de draadrichting van het roestvrij staal bij het reinigen of het gebruik van een spatel.

Als de teppanyaki nog warm is:

1 Gebruik een spatel en keukenpapier om vuil en overtollige olie te verwijderen.
2 Giet 150 ml water en wat mild reinigingsmiddel op het oppervlak en laat 5-10 minutenweken. Gebruik zo nodig een spatel om hardnekkige resten te verwijderen.
3 Verwijder overtollige vloeistof met keukenpapier of een zachte doek en veeg schoon.

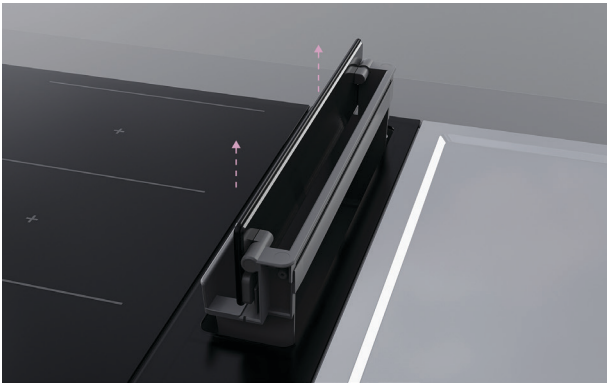
Temperatuursensor

Wassen in warm water met een mild reinigingsmiddel, daarna grondig afdrogen met een schone doek en vervolgens opbergen in de behuizing op een koele, droge plaats.

- Wacht tot de sensor is afgekoeld voordat u deze reinigt. Dompel de sensor niet onmiddellijk onder in koud water na het koken.
- Niet in de vaatwasmachine plaatsen.

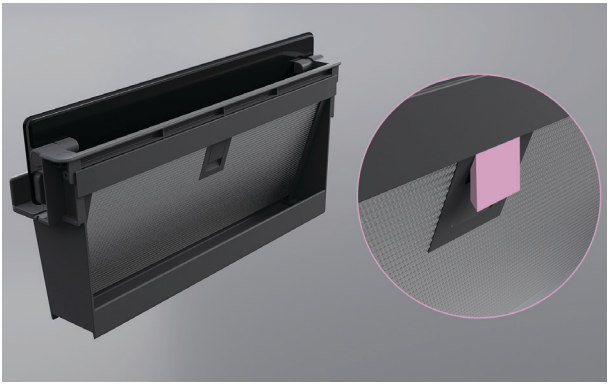
HET AFZUIGFILTER REINIGEN

Reinig het filter regelmatig, zodat het optimaal blijft presteren.

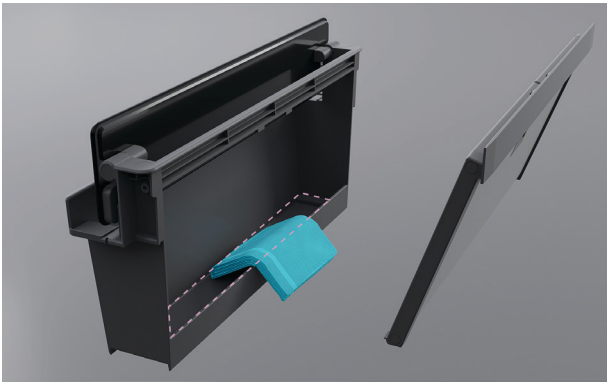


1. Open de afzuigafdekking. Til de filterbox op aan de afdekking om toegang te krijgen tot het filter en de afzuignis.

Reinig de nis met een vochtige doek en mild reinigingsmiddel.



2. Maak het gaasfilter los en reinig dit in warm water met een mild reinigingsmiddel of in de vaatwasmachine.

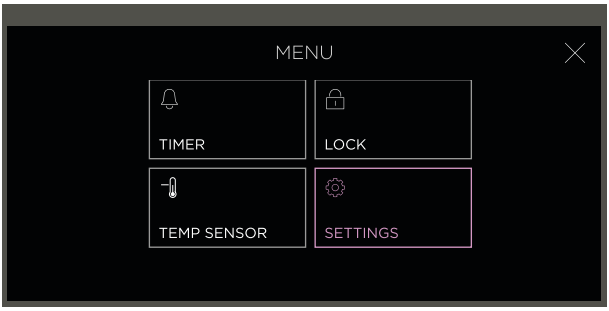


3. Reinig de filterbox met een doek, in warm water met een mild reinigingsmiddel, voordat u het filter weer bevestigt en op zijn plaats laat zakken.

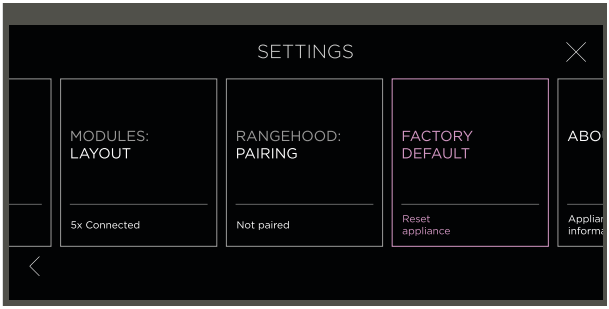
Plaats de filterbox niet in de vaatwasmachine.

RESETTEN NAAR FABRIEKSINSTELLINGEN

Zet uw apparaat terug naar de fabrieksinstellingen als u te maken krijgt met ernstige fouten of om uw persoonlijke gegevens te wissen.



1. Selecteer **INSTELLINGEN** in het menu.



2. Selecteer **FABRIEKSINSTELLING.**

3. Selecteer **BEVESTIGEN.**

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Algemeen gebruik

Waarom gaat mijn kookplaat niet aan?

- Geen stroom. Zorg ervoor dat de kookplaat verbonden is met de stroomvoorziening en is ingeschakeld aan het stopcontact.
- Controleer de stroomonderbreker of controleer of er een stroomstoring is in uw huis of regio. Als uw kookplaat nog steeds niet aangaat, bel dan Customer Care of uw erkende Service Center.

Waarom werkt de bediening niet als het display is ingeschakeld?

- De bediening is vergrendeld als wordt weergegeven. Houd het display ingedrukt om het te ontgrendelen.
- De zones zijn nog warm of VERTRAAGD UITSCHAKELEN is nog actief. Druk op ⏻ om de bediening in te schakelen.
- De kookplaat staat in de Demomodus. Bel Customer Care of uw erkende Service Center.

Waarom is de bediening moeilijk te gebruiken?

- Vocht of olie op de bediening. Droog af met een doek en probeer het opnieuw.
- Druk met uw vingertop op de bediening. Gebruik in plaats daarvan de bal van uw vinger.

Waarom maakt mijn kookplaat een zoemend geluid bij hoog vuur en BOOSTEN?

Dit is normaal bij inductie. Als u de warmteinstelling verlaagt, zou het minder moeten worden of moeten stoppen.

Waarom wordt het display zwart?

Oververhitting door kookgerei dat langs de voorkant van de kookplaat is geplaatst. Verwijder kookgerei of verplaats het naar de achterste kookzones. Laat de bediening afkoelen.

Waarom kan ik de gewenste warmteinstelling niet selecteren?

- De kookplaat functioneert op maximaal vermogen. Verlaag de warmteinstellingen van andere zones.
- Het vermogen van de kookplaat of teppanyaki is verlaagd om oververhitting te voorkomen. Laat afkoelen.
- BOOSTEN is niet beschikbaar met gekoppelde kookzones.

Waarom ontstaat er condens op muren en meubels?

Dit is normaal bij inductie. Dankzij de energie-efficiënte technologie gaat er weinig warmte verloren aan omringende oppervlakken. Oppervlakken blijven koel, waardoor er stoom van het koken op condenseert.

Schakel de afzuiger in zodra u een kookzone inschakelt, gebruik pannendeksels om de stoom naar de afzuiger te leiden en veeg condens weg indien nodig.

Waarom schakelt de kookplaat onverwacht uit?

- Veiligheidstime-out. De kookplaat schakelt een kookzone automatisch uit als deze langere tijd aan blijft staan zonder dat het vermogen wordt gewijzigd. Hoe lager de instelling, hoe langer de kookzone aan blijft.
- Displaybescherming. De kookplaat wordt uitgeschakeld om het display te beschermen als het oververhit raakt. Zie 'De inductie gebruiken'.

Waarom kan ik kookzones niet koppelen?

- Een van de zones is al in gebruik. Schakel de zone uit en koppel deze vervolgens.
- De geselecteerde zones kunnen niet worden gekoppeld omdat het ronde zones of zij-aan-zij zones zijn. U kunt aangrenzende smartzones aan de voor- en achterkant koppelen. Zie 'Kookopties'.

Kookgerei

Waarom wordt het kookgerei niet warm?

- Het kookgerei is te klein of staat niet in het midden van de zone.
- Het kookgerei is niet geschikt voor inductie. Zie 'Kookgerei'.
- De kookplaat staat in de Demomodus. Bel Customer Care of uw erkende Service Center.

Waarom maakt mijn kookgerei knetterende en klikkende geluiden?

Kookgerei voor inductie bevat soms metalen lagen die trillen. Dit is normaal.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Meldingen

Waarom wordt er weergegeven op het display?

- Geen kookgerei gedetecteerd. Controleer of het kookgerei de juiste grootte heeft en in het midden van de geselecteerde kookzone staat.
- Controleer of het kookgerei geschikt is voor inductie.

Teppanyaki

Waarom maakt de teppanyaki knetterende en klikkende geluiden?

De massieve stalen plaat moet zich tijdens het eerste gebruik nog wat zetten. Dit is normaal. Zie 'De teppanyaki gebruiken'.

Waarom wordt het voedsel niet goed gekookt aan de randen van de teppanyaki?

Het buitenste gedeelte van de teppanyaki is de inactieve kookzone. Dit is een veiligheidsfunctie om het aanrecht of de kast koel te houden. Zie 'De teppanyaki gebruiken'.

Waarom verzamelt zich olie op de teppanyaki?

De teppanyaki vervormt bij gebruik omdat het staal uitzet en krimpt. Dit is normaal.

Waarom verandert de kleur van de teppanyaki?

Roestvrij staal kan van kleur veranderen bij langdurige blootstelling aan hoge temperaturen. Zie 'Reiniging'.

Waarom kan ik de gewenste temperatuurinstelling niet selecteren?

De teppanyaki heeft de temperatuurinstelling verlaagd om oververhitting te voorkomen. Hogere temperaturen zijn weer beschikbaar zodra het product is afgekoeld.

Afzuigventilatie

Waarom zuigt de afzuiging niet alle stoom, rook en kookluchtjes af?

- Kookgerei blokkeert de afzuiging. Kantel de deksels van kookgerei om te ventileren richting de afzuiging.
- Kookgerei bevindt zich niet naast de afzuiging. Zie 'De afzuigventilatie gebruiken'.
- Filter moet worden gereinigd. Zie 'Het afzuigfilter reinigen' voor meer details.
- Filterbox is verkeerd om geplaatst. Til de filterbox eruit en draai deze om.
- Kanaal bevat een lek. Gebruik ducttape om het lek te dichten. Als het probleem aanhoudt, bel dan Customer Care of uw erkende Service Center.
- Mogelijk is het kanaal onjuist geïnstalleerd. Raadpleeg de installatiehandleiding voor meer details.

Waarom klinkt de afzuiging anders dan normaal?

Mogelijk zit er iets in de nis. Verwijder de filterbox en controleer of er niets in is gevallen of los is geraakt.

Waarom gaat de afzuiging niet aan als ik de afdekking open?

- AUTOMATISCH INSCHAKELEN moet worden geactiveerd. Zie 'Instellingen voor afzuigventilatie' voor meer details.

Gebruikssporen

Waardoor ontstaan er krassen op de kookplaat?

- Doordat er kookgerei overheen is geschoven. Krassen hebben geen invloed op de prestaties, maar u moet kookgerei altijd optillen om krassen te voorkomen. Zie 'De inductie gebruiken'.
- Mogelijk heeft het kookgerei ruwe randen. Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Zie 'Kookgerei'.
- Mogelijk zijn de reinigingsmiddelen ongeschikt. Zie 'Reiniging'.

Wat moet ik doen als het glas is gebarsten of versplinterd?

Stop met het gebruik van de kookplaat. Schakel de stroomvoorziening uit aan het stopcontact en bel Customer Care of uw erkende Service Center.

FOUTCODES

Hoe weet ik of er een probleem is?

Uw kookplaat piept en er verschijnt een foutcode op het display. U kunt de melding dempen.

Wat te doen

Probeer het probleem op te lossen en de melding te wissen volgens de instructies op het display.

'E'-foutcodes

U kunt de storing mogelijk verhelpen door de kookplaat opnieuw in te stellen. Volg de onderstaande stappen:

1 Houd de aan/uit-knop ingedrukt om de kookplaat uit te schakelen.
2 Wacht een paar seconden en houd vervolgens de aan/uit-knop nogmaals ingedrukt om de kookplaat weer in te schakelen.

Als de foutcode is verdwenen, kunt u uw kookplaat blijven gebruiken. Als dit niet het geval is, schakelt u de stroomvoorziening uit aan het stopcontact.

Als het probleem zich blijft voordoen

1 Noteer de foutcode.
2 Neem contact op met Customer Care of een door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde onderhoudstechnicus. Raadpleeg het boekje Service en garantie voor contactgegevens.

AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR

De Verordening Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur 2013

Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) (alleen voor landen van de Europese Unie)

Dit apparaat is gemarkeerd volgens bovenstaande regelgeving. Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt verwijderd, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die anders zouden worden veroorzaakt door onjuiste afvalverwerking van dit product.

Het symbool op het product of in de bijbehorende documenten geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden ingeleverd bij het juiste inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Verwijdering moet plaatsvinden in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeente, de verwijderingsdienst voor huishoudelijk afval of de winkel waar u het product heeft gekocht.

ENERGIERICHTLIJNEN (UK IE EU)

MODEL	AANTAL KOOKZONES	DIAMETER / OPPERVLAKTE KOOKZONE	ENERGIEVERBRUIK* (PER ZONE)	ENERGIEVERBRUIK* (HELE KOOKPLAAT)
CI302D/CI392D	2	20x25 cm per zone	195,6 Wh/kg	191 Wh/kg
CI604D	4	20x25 cm per zone	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	Koppelzones: 20x25 cm per zone Kleine ronde zone: 17 cm Grote ronde zone: 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	Koppelzones: 20x25 cm per zone 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

*Energieverbruik voor elektrische kookapparatuur wordt berekend volgens de volgende normen: BS EN 50304 en BS EN 60350 - Elektrische fornuizen, komforen, ovens en grills voor huishoudelijk gebruik - Methoden voor het meten van het energieverbruik.

MODEL	STROOMVERBRUIK IN STAND-BY (WATTAGE)	STROOMVERBRUIK IN STAND-BY MET NETWERKVERBINDING (WATTAGE)	TIJD TOT STAND-BY (SECONDEN)	TIJD TOT STAND-BY MET NETWERKVERBINDING (SECONDEN)
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

Opmerking: CIT302DX1 en CIT392DX1 vallen niet onder de normen voor energieverbruik en stroomvereisten voor stand-by, omdat ze als grills worden geclassificeerd.

Richtlijnen voor energiebesparing voor CD13DB2, CD13DG2

1 Gebruik de laagste snelheid die alle emissies van koken opvangt.
2 Gebruik een hogere snelheid om emissies tijdens het koken af te vangen, in plaats van na het koken langdurig een afzuiger te gebruiken.
3 Maak vetfilters regelmatig schoon om de prestaties te behouden.

Opmerking: Beide modellen voldoen aan de normen EN 61591 en EN 50564 voor energie-efficiëntie en prestaties.

FABRIEKSGARANTIE EN ONDERHOUDSHANDLEIDING

Om toegang te krijgen tot uw garantie en onderhoudshandleiding

Scan de QR-code met uw smartphone om toegang te krijgen tot uw garantie en een afspraak voor onderhoud te maken, of kijk online op:

Verenigd Koninkrijk

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

Ierland

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

Dit product is ontworpen voor gebruik in een normale huishoudelijke (residentiële) omgeving. Dit product is niet ontworpen voor commercieel gebruik. Elk commercieel gebruik door de klant heeft invloed op de fabrieksgarantie van dit apparaat.

Neem voor reserveonderdelen contact op met Fisher & Paykel Customer Care. Reserveonderdelen zijn beschikbaar voor alle producten van Fisher & Paykel voor een periode van minimaal 10 jaar vanaf de productiedatum .

Alvorens telefonisch contact op te nemen voor onderhoud of hulp

Ga na wat u zelf kunt doen. Raadpleeg uw gebruikershandleiding en controleer of het volgende het geval is:

1 Uw product is correct geïnstalleerd.
2 U bent vertrouwd met de normale werking ervan.
3 U heeft de secties 'Foutcodes' en 'Oplossen van problemen' gelezen.

Als u na het controleren van deze punten nog steeds hulp of onderdelen nodig heeft, raadpleeg dan uw dichtstbijzijnde door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde onderhoudstechnicus, Customer Care of neem contact met ons op via onze website fisherpaykel.com.

Als u hulp nodig heeft in het Verenigd Koninkrijk of Europa

Bel het Fisher & Paykel Customer Care Centre en praat met een van onze Customer Care-medewerkers.

Gratis: 08000 886 605
Website: fisherpaykel.com

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

Als u hulp nodig heeft in Ierland

Bel het Fisher & Paykel Customer Care Centre en praat met een van onze Customer Care-medewerkers.

Gratis: 1800 625174 of 01 807 7960
Website: fisherpaykel.com

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

Als u hulp nodig heeft in Singapore

Bel het Fisher & Paykel Customer Care Centre en praat met een van onze Customer Care-medewerkers.

Telefoon: +65 6741 0777
Website: fisherpaykel.com
E-mail: sg.customercare@fisherpaykel.com

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

Als u onderhoud nodig heeft

Fisher & Paykel beschikt over een netwerk van door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde onderhoudstechnici die alle benodigde onderhoudswerkzaamheden aan uw apparaat kunnen uitvoeren. Ons Customer Care Centre kan u een door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde onderhoudstechnicus bij u in de buurt aanbevelen. U kunt ook online een afspraak maken op fisherpaykel.com/uk/help-and-support, fisherpaykel.com/ie/help-and-support, fisherpaykel.com/eu/help-and-support of fisherpaykel.com/sg/help-and-support

Als u ons belt, schrijft of contact met ons opneemt via onze website, vermeld dan: uw naam en adres, modelnummer, serienummer, aankoopdatum en een volledige beschrijving van het probleem. Deze informatie is nodig om beter op uw verzoek om ondersteuning te kunnen reageren.

Vul in en bewaar voor latere raadpleging:

Model _____

Serienummer _____

Aankoopdatum _____

Koper _____

Dealer _____

Gemeente _____

Plaats _____

Land _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2026. Alle rechten voorbehouden.

De in deze handleiding getoonde modellen zijn mogelijk niet in alle markten verkrijgbaar en kunnen te allen tijde worden gewijzigd.

De productspecificaties in deze handleiding zijn van toepassing op de specifieke producten en modellen die op de uitgiftedatum zijn beschreven. In het kader van ons beleid van voortdurende verbetering van onze producten, kunnen deze specificaties te allen tijde worden gewijzigd.

Ga voor actuele informatie over de beschikbaarheid van modellen en specificaties in uw land naar onze website of neem contact op met uw lokale Fisher & Paykel-dealer.

431534D 04.26