

FISHER & PAYKEL

MODULARES KOCHFELD MULTI-PRODUKT-SETUP

PRIMÄRE KOCHFELDMODELLE

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

ZUSÄTZLICHE KOCHFELDMODELLE

CIT392DX1, CIT302DX1, CI392DB1, CI302DB1, CI392DG1, CI302DG1

ZUSÄTZLICHE BELÜFTUNGSMODELLE

CD13DB1, CD13DG1

BENUTZERHANDBUCH

UK IE EU SG

INHALT

Sicherheits- und Warnhinweise	5
Produktübersicht	11
Bedienfeld	12
Menü	13
Empfehlungen für Zonen	14
Verwenden der Induktion	16
Kochgeschirr	17
Kochoptionen	18
Verwendung des Teppanyaki	20
Verwendung des Abzugsmoduls	22
Einstellungen für das Abzugsmodul	24
Link-Modus	25
Verwenden des Temperatursensors	26
Energiesparmodus	28
WLAN-Verbindung	29
Reinigung	30
Reinigen des Abzugsmoduls	32
Fehlerbehebung	33
Fehlercodes	37
Energierichtlinien (UK IE EU)	38
Herstellergarantie und Serviceanleitung	40
Kundenbetreuung	41

Registrierung

Um Ihr Produkt zu registrieren, besuchen Sie unsere Website: fisherpaykel.com/register

⚠ WARNUNG!



Gefahr von elektrischem Schlag

Bei Nichtbefolgung besteht die Gefahr von elektrischem Schlag, der zum Tode führen kann.

- Kochen Sie nicht auf einem beschädigten oder gesprungenen Kochfeld. Sollte das Kochfeld brechen oder reißen, schalten Sie das Gerät sofort am Hauptschalter aus und wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Wartung aus.

⚠ WARNUNG!



Brandgefahr

Bei Nichtbefolgung besteht die Gefahr von schweren Verbrennungen oder Tod.

- Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann unbeaufsichtigt gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie niemals, das Feuer mit Wasser zu löschen. Netzstecker ziehen. Decken Sie die Flammen ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke, oder verwenden Sie einen Schaum- oder Pulver-Feuerlöscher.
- Legen Sie keine anderen Gegenstände auf den Kochflächen ab.

⚠ WARNUNG!

Gefahr durch heiße Oberflächen!

Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises kann es zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen.



- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Geräts so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen.
- Lassen Sie Körper, Kleidung oder andere Gegenstände als geeignetes Kochgeschirr nicht mit der Kochfläche in Kontakt kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Lassen Sie niemals Metallgegenstände (z. B. Küchenutensilien) oder leere Pfannen auf dem Kochfeld stehen, da diese sehr schnell heiß werden.
- Achtung: Magnetisierbare Metallgegenstände, die am Körper getragen werden, können in der Nähe des Kochfeldes heiß werden. Gold- oder Silberschmuck ist davon nicht betroffen.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe der Töpfe können sich heiß anfühlen. Stellen Sie sicher, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochstellen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.

⚠ WARNUNG!



Gefahr durch Schnittverletzungen

Bitte arbeiten Sie umsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.

- Die scharfe Klinge eines Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist. Verwenden Sie den Kochfeldschaber mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

⚠ WARNUNG!



Gesundheitsgefahr

Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen .

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsnormen. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen vor der Verwendung dieses Geräts Rücksprache mit ihrem Arzt oder dem Hersteller des Implantats halten, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das generierte elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.

LESEN UND SPEICHERN SIE DIESE ANLEITUNG

WARNUNG!

Um die Gefahr eines Brandes, einer Verletzung von Personen oder einer Beschädigung bei der Verwendung des Geräts zu verringern, befolgen Sie die unten aufgeführten wichtigen Sicherheitshinweise. Lesen Sie alle Hinweise, bevor Sie das Gerät benutzen.

Installation

- Packen Sie das Kochfeld aus.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wurde.
- Wenn sich eine Schublade unter einem Einbaugerät befindet, stellen Sie sicher, dass der Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und des Geräts groß genug ist (2 cm), um eine korrekte Belüftung zu gewährleisten.

Allgemeine Verwendung

- Dieses Haushaltsgerät ist ausschließlich zum Garen von Lebensmitteln bestimmt, unter Ausschluss jeglicher anderer häuslicher, gewerblicher oder industrieller Verwendung.
- Entfernen Sie alle Etiketten und Selbstklebefolien von der Glaskeramik.
- Modifizieren oder verändern Sie das Gerät nicht.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Überkochende Lebensmittel verursachen Rauch, überkochendes Fett oder stark fetthaltige Lebensmittel können sich entzünden!
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Tragen Sie geeignete Kleidung - Lose sitzende oder hängende Kleidungsstücke sollten während der Benutzung des Geräts nicht getragen werden.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, Smartphones) in der Nähe des Geräts ab, da diese durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden können.
- Aufbewahrung auf dem Gerät - Brennbare Materialien sollten nicht auf dem Kochfeld oder in der Nähe von Oberflächengeräten aufbewahrt werden.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Kochfeld und lassen Sie sie nicht darauf liegen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Aufwärmen oder Heizen des Raumes.
- Bei Fettbränden kein Wasser verwenden - Feuer oder Flammen ersticken oder Trockenlöschmittel oder Schaumlöscherverwenden.
- Verwenden Sie nur trockene Topflappen - feuchte oder nasse Topflappen auf heißen Oberflächen können zu Verbrennungen durch Dampf führen. Topflappen dürfen die heißen Heizelemente nicht berühren. Verwenden Sie kein Handtuch oder ein anderes dickes Tuch.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (z. B. mit der Einschalttaste).
- Verlassen Sie sich nicht darauf, dass die Topferkennung die Kochzonen ausschaltet, wenn Sie die Töpfe abnehmen.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Kochfeld zu reinigen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und lassen Sie keine darauf fallen.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit gezackten Kanten, da diese das Glas zerkratzen können.

SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

- Stellen Sie sich niemals auf das Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere scharfe/abrasive Reinigungsmittel, um Ihr Kochfeld zu reinigen, da diese die Kochfläche zerkratzen können.
- Betreiben Sie Ihr Kochfeld nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Kochen Sie nicht auf einem defekten Kochfeld. Wenn das Kochfeld kaputt ist, können Reinigungsmittel und verschüttete Flüssigkeiten in das Kochfeld eindringen und die Gefahr eines Stromschlags bergen. Wenden Sie sich sofort an eine qualifizierte Fachperson.
- ACHTUNG: Der Kochvorgang muss stets beaufsichtigt werden. Auch ein kurzzeitiger Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

Sicherheit für Kinder

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät zu spielen, darauf sitzen, stehen oder daraufklettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sind, in Schränken oder Ablagen über dem Gerät auf. Kinder können sich beim Heraufklettern auf das Kochfeld schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät verwendet wird. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Reinigung

- Reinigen Sie das Kochfeld mit Vorsicht – Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie einen nassen Schwamm oder ein feuchtes Tuch verwenden, um verschüttete Lebensmittel auf dem heißen Kochfeld abzuwischen, um Verbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können schädliche Dämpfe erzeugen, wenn sie auf eine heiße Oberfläche aufgetragen werden.

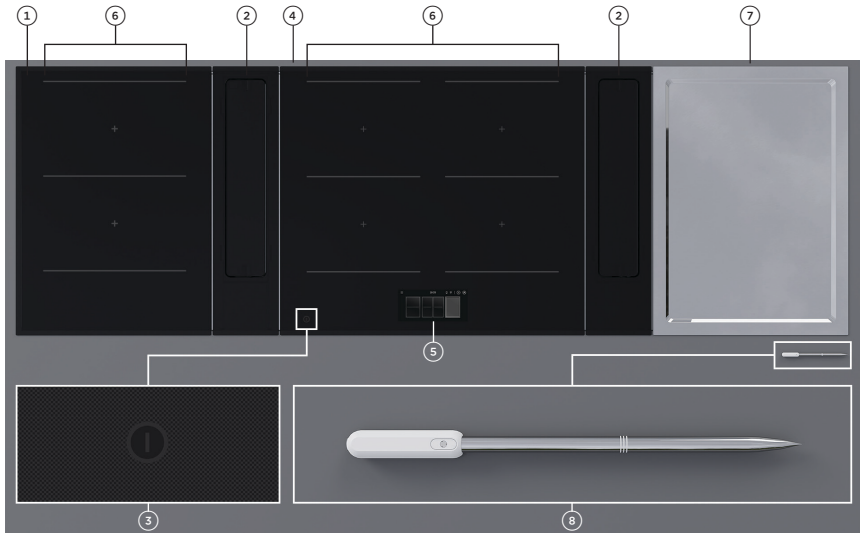
Wartung

- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird im Benutzerhandbuch ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Service- und Reparaturarbeiten sollten von einem von Fisher & Paykel geschulten und unterstützten Servicetechniker oder einer qualifizierten Person durchgeführt werden.
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, darf es nur von einer qualifizierten Fachperson ausgetauscht werden.
- Wenn das Gerät eine Funktionsstörung hat, zeigt es einen Alarmcode an: Notieren Sie zunächst den Alarmcode (siehe Abschnitt „Fehlercodes“ in diesem Handbuch) und wenden Sie sich dann an Ihr autorisiertes Servicezentrum oder den Kundendienst, um eine Reparatur zu veranlassen. Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, bis es von einem von Fisher & Paykel autorisierten Techniker repariert wurde.

Standardanforderungen

- Dieses Induktionskochfeld erzeugt und nutzt ISM-Frequenzen, die das Kochgeschirr mit Hilfe eines elektromagnetischen Feldes erhitzen. Geprüft und entspricht Teil 18 der FCC-Vorschriften für ISM-Geräte. Dieses Induktionskochfeld erfüllt die FCC-Anforderungen zur Minimierung von Interferenzen mit anderen Geräten bei der Installation in Wohnbereichen. Induktionskochfelder können Störungen des Fernseh- oder Radioempfangs verursachen. Wenn eine Störung auftritt, sollte der Benutzer versuchen, die Störung durch folgende Maßnahmen zu beheben:
 - Neupositionierung der Empfangsantenne des Radios oder Fernsehers.
 - Vergrößerung des Abstands zwischen dem Kochfeld und dem Empfänger.
 - Anschließen des Empfängers an eine andere Steckdose als die Induktionskochplatte.

PRODUKTÜBERSICHT

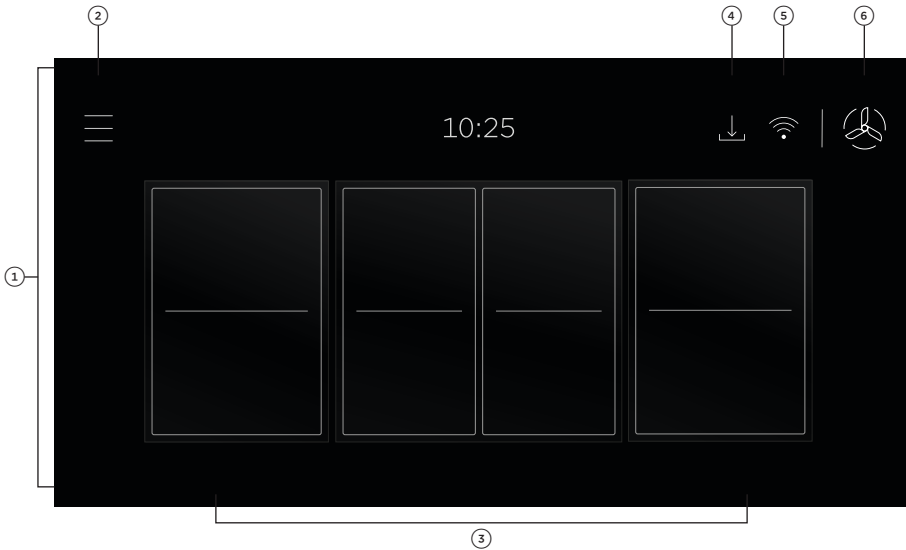


Indikatives Kochfeldlayout mit primären und zusätzlichen Induktionsmodulen, Muldenlüftern und Teppanyaki.

Eigenschaften und Zubehör

- | | |
|---|-----------------------------------|
| ① Zusätzliches Induktionskochfeld | ⑤ Bedienelemente für das Kochfeld |
| ② Zusätzliche Belüftung (Muldenlüftung) | ⑥ Kochzonen |
| ③ Ein-/Ausschaltknopf | ⑦ Teppanyaki-Kochfeld |
| ④ Primäres Induktionskochfeld | ⑧ Temperatursensor |

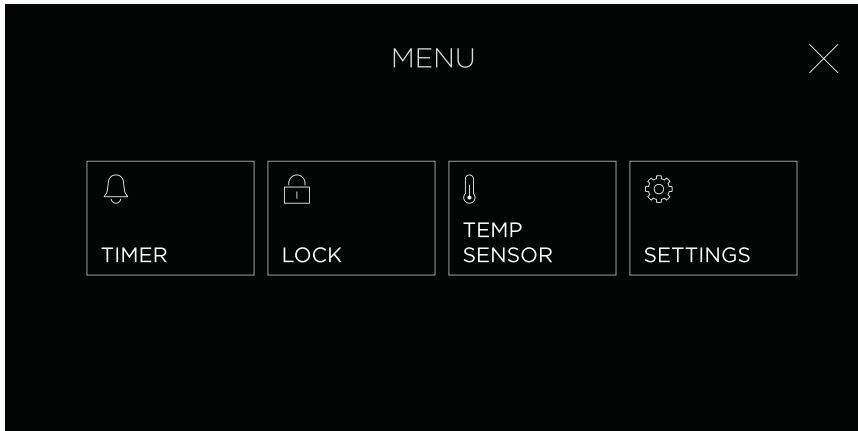
BEDIENFELD



Bedienfeld

① Touchscreen-Anzeige	Zur Bedienung von Kochzonen, Belüftung und Einstellungen.
② Menü	Drücken, um auf zusätzliche Funktionen und Einstellungen zuzugreifen.
③ Kochzonenwahlschalter	Drücken, um Kochzonen auszuwählen und die Zoneneinstellungen anzupassen.
④ Indikator aktualisieren	Leuchtet, wenn ein Update verfügbar ist.
⑤ WLAN-Anzeige	Leuchtet, wenn eine WLAN-Verbindung besteht.
⑥ Belüftung	Drücken Sie, um auf Lüftungssteuerungen und -einstellungen zuzugreifen.

MENÜ



Menü

TIMER



Verwenden Sie den Timer, um die Garzeiten im Auge zu behalten. Sie können ihn jederzeit verwenden, auch wenn Sie keine Kochstellen benutzen.

SPERRE



Sperren Sie die Bedienelemente, um eine versehentliche Verwendung zu verhindern. Im gesperrten Zustand reagieren die Bedienelemente nicht und das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.

Zum Entsperren die Taste  gedrückt halten.

TEMPERATURSENSOR



Verwenden Sie den Temperatursensor, um den Garvorgang zu überwachen, oder lassen Sie sich benachrichtigen, wenn eine bestimmte Temperatur erreicht ist.

EINSTELLUNGEN



Passen Sie die Einstellungen an Ihre Vorlieben an oder richten Sie eine WLAN-Verbindung ein. Siehe „WLAN-Verbindung“.

EMPFEHLUNGEN FÜR ZONEN

Modelle mit primärem Kochfeld



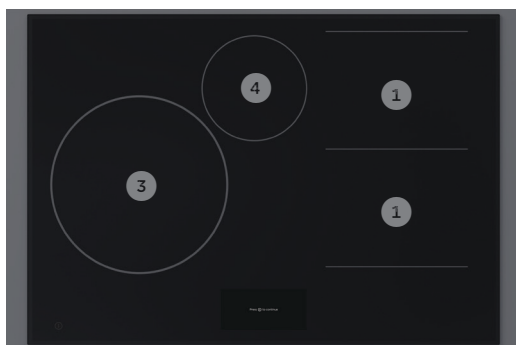
CI905DTTB1

CI905DTTG1



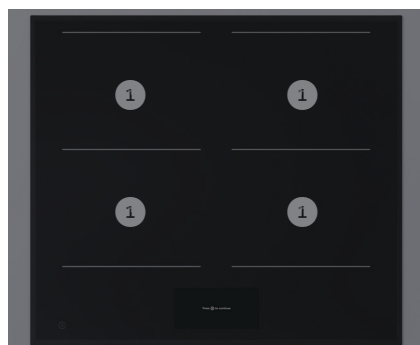
CI392DTTB1

CI392DTTG1



CI764DTTB1

CI764DTTG1



CI604DTTB1

CI604DTTG1

ZONE	DURCHMESSER DER ZONE	MACHT	POWER BOOST	EMPFOHLENE MINDESTGRÖSSE DER PFANNE
①	Smartzone: 220x184mm	2100 W	3700 W*	120mm
	Überbrückte SmartZone	3700 W	- **	250mm
②	Innere zone: 180mm	1850 W	3000 W*	125mm
	Duale zone: 260mm	2600 W	5500 W*	250mm
③	260mm	2600 W	3700 W*	180mm
④	145mm	1400 W	2200 W*	120mm

* Maximale Leistung bei Einstellung auf Power Boost

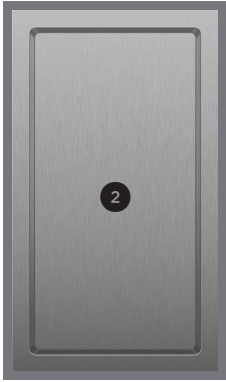
** Power Boost ist nicht verfügbar, wenn Kochzonen überbrückt werden.

EMPFEHLUNGEN FÜR ZONEN

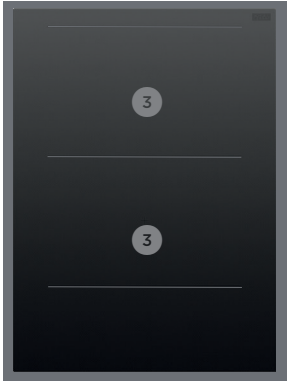
Zusatzkochfeld-Modelle



CIT392DX1



CIT302DX1



CI392DB1 / G1
CI302DB1 / G1

ZONE	DURCHMESSER DER ZONE	MACHT	POWER BOOST	EMPFOHLENE MINDESTGRÖSSE DER PFANNE
①	267x416mm	1400 W	-	-
②	193x416mm	1400 W	-	-
③	Smartzone: 220x184mm	2100 W	3700 W*	120mm
	Überbrückte SmartZone	3700 W	-**	250mm

* Maximale Leistung bei Einstellung auf Power Boost

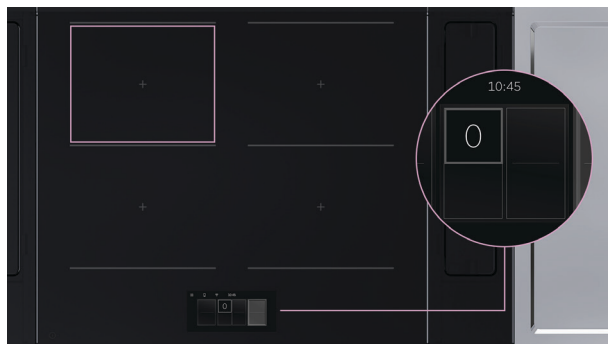
** Power Boost ist nicht verfügbar, wenn Kochzonen überbrückt werden.

VERWENDEN DER INDUKTION

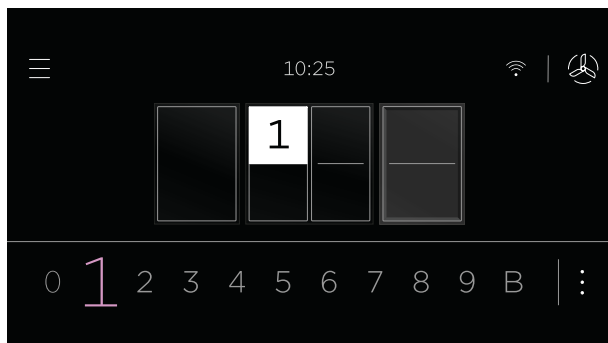
Heben Sie das Kochgeschirr immer an, um es auf dem Kochfeld zu bewegen, da durch Schieben die Glasoberfläche oder das Kochgeschirr zerkratzt werden kann.

Stellen Sie sicher, dass sich das Kochgeschirr innerhalb der Kochzonenmarkierungen befindet. Heißes Kochgeschirr, das an der Vorderseite des Kochfelds platziert wird, kann zu einer Überhitzung der Bedienelemente führen.

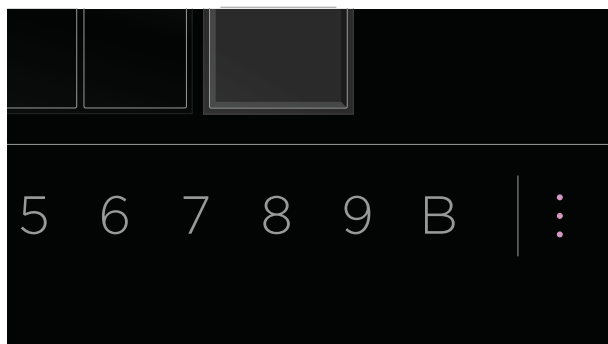
Für größeres Kochgeschirr empfehlen wir die Verwendung von hinteren Zonen oder gepaarten Zonen. Weitere Informationen zum Pairing finden Sie unter „Kochoptionen“.



1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und wählen Sie die entsprechende Zone auf der Anzeige aus.



2. Stellen Sie mit dem Wahlschalter eine Leistungsstufe ein. Wählen Sie 0 aus, um die Kochzone auszuschalten.



3. Drücken Sie :, um auf Kochoptionen zuzugreifen. Weitere Informationen finden Sie unter „Kochoptionen“.

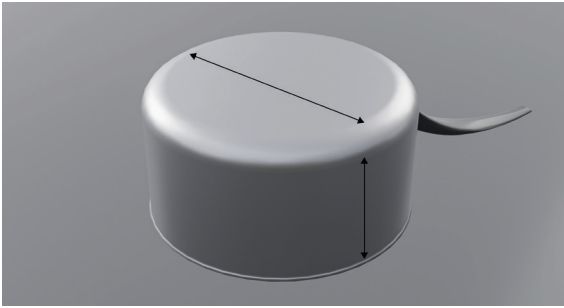
Kompatibles Kochgeschirr

Verwenden Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit einem glatten, flachen Boden und einer ähnlichen Größe wie die Kochzone, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

Induktionskompatibles Kochgeschirr mit magnetischer Basis oder Magnetkern:

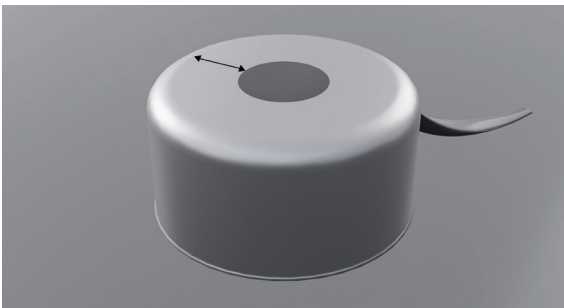
- Edelstahl
- Emaillierter Stahl
- Karbonstahl
- Emailliertes Gusseisen
- Gusseisen
- Aluminium und Kupfer mit magnetisierbarem Sockel.

Wenn Kochgeschirr nicht kompatibel ist oder nicht erkannt wird, blinkt U auf dem Display.



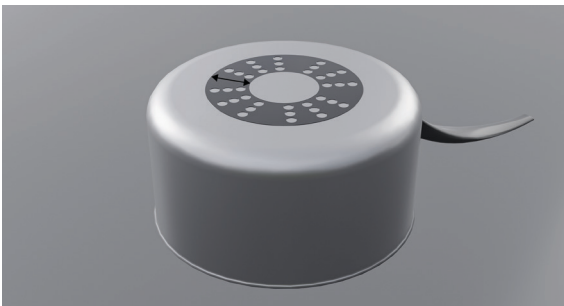
Schnellste Heizleistung

Der hohe Magnetgehalt sorgt für eine gleichmäßige Heizfläche am Boden und an den Seiten der Pfanne.



Durchschnittliche Heizleistung

Mittlerer magnetischer Inhalt reduziert die Heizzone und führt zu einer langsameren Heizung.

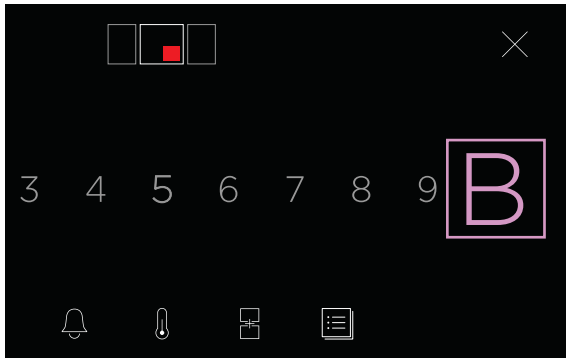


Langsame Heizleistung

Ein begrenzter Magnetgehalt führt zu einer sehr langsamen Heizleistung.

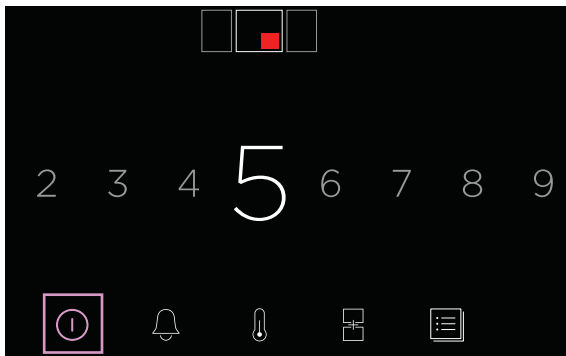
KOCHOPTIONEN

Die Kochoptionen bieten Funktionen und Bedienelemente für bestimmte Kochzonen. Die Anzeige der Zonenkarte zeigt an, welche Kochzone eingestellt wird. Drücken Sie  oder X, um zum Startbildschirm des Bedienfelds zurückzukehren.



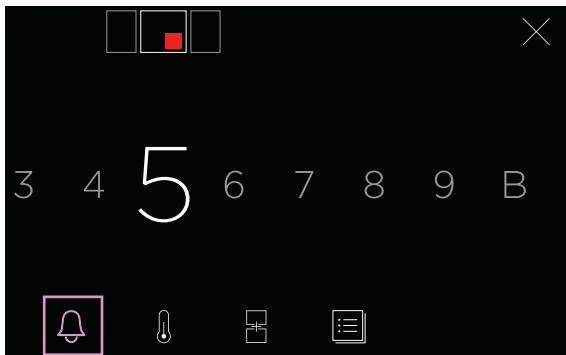
BOOST

Bei maximaler Leistung bis zu 10 Minuten garen. Ideal zum schnellen Kochen von Wasser. Nicht verfügbar in gekoppelten Zonen.



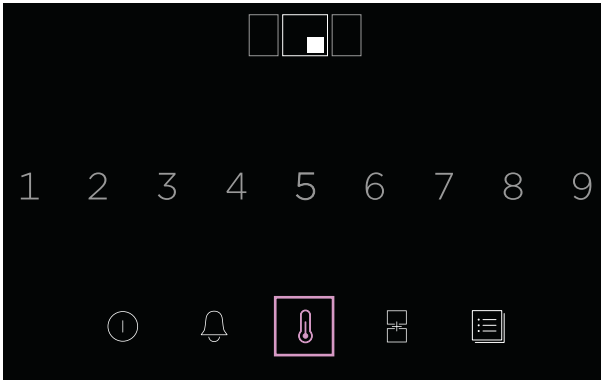
POWER-TASTE

Ausgewählte Zone ausschalten und Zoneneinstellungen abbrechen.



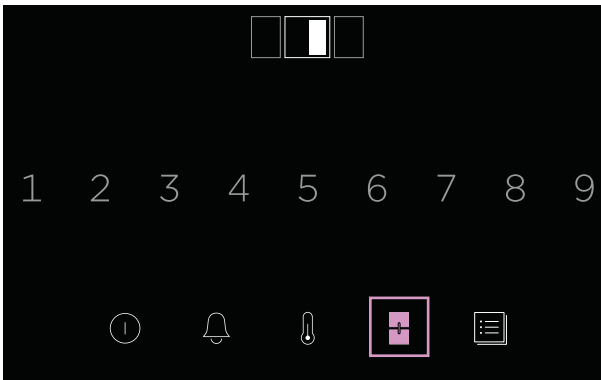
ZONEN-TIMER

Den individuellen Timer für die ausgewählte Kochzone einstellen. Dadurch wird die Kochzone nicht ausgeschaltet.



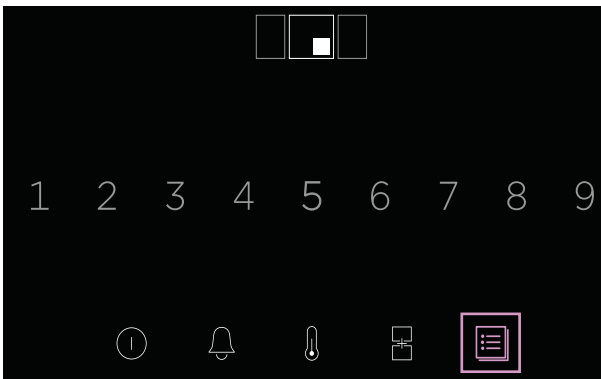
TEMPERATURSENSOR

Verwenden Sie diese Option, um die Temperatur einer bestimmten Kochzone zu überwachen, Sie zu benachrichtigen, wenn eine bestimmte Temperatur erreicht wird, oder um die Zoneneinstellungen anzupassen, um Flüssigkeiten auf einer eingestellten Temperatur zu halten.



SMARTZONE-PAIRING

Verbinden Sie vordere und hintere Kochzonen, um eine große Kochzone mit einer einzigen Temperaturregelung zu schaffen. Nicht verfügbar, wenn eine Zone bereits verwendet wird.



GARMETHODE

Greifen Sie auf geführte Kochfunktionen und spezielle Funktionen wie **SOUS VIDE**, **POCHIEREN**, **SCHMELZEN** und **ERWÄRMEN** zu.

VERWENDUNG DES TEPPANYAKI

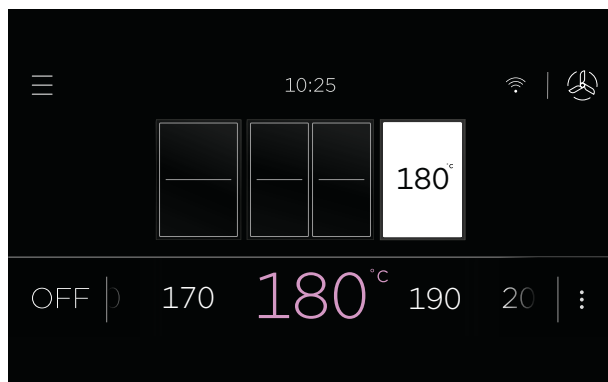
Mit dem Teppanyaki können Sie direkt auf der Oberfläche des gesamten Teppans oder nur auf der Hälfte kochen, was eine exakte Temperaturkontrolle ermöglicht.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel und erhitzen Sie es dann 30 Minuten lang auf 220 °C mit gepaarten Zonen (Standardeinstellung). Lassen Sie es abkühlen, bis H nicht mehr auf dem Display angezeigt wird. Das Teppanyaki kann Klickgeräusche machen und einen Geruch abgeben. Das ist normal.

Achten Sie beim Kochen darauf, dass Sie die Utensilien in Richtung der Stahlmaserung auf dem Teppanyaki bewegen .



1. Drücken, um Teppanyaki zu wählen. Um eine einzelne Zone zu verwenden, siehe „Kochoptionen“.

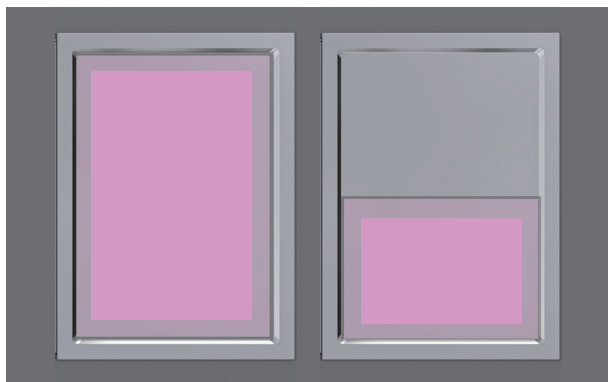


2. Scrollen Sie, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

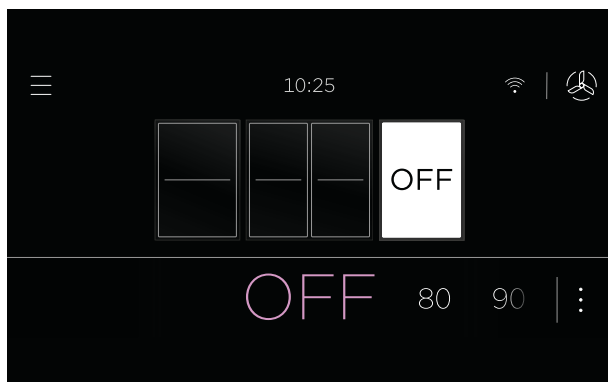
VERWENDUNG DES TEPPANYAKI



3. Warten Sie, bis das Teppanyaki vorgewärmt ist. Während des Heizens wechselt das Display zwischen der tatsächlichen und der gewünschten Temperatur.

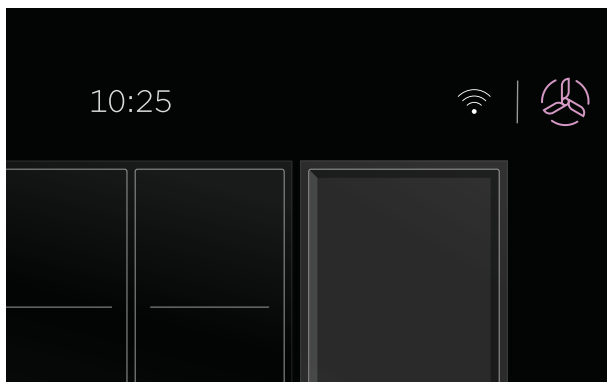


4. Legen Sie die Speisen zum Garen in die Mitte der aktiven Teppanyaki-Zone. Verschieben Sie gekochte Speisen an den Rand der Zone, um sie warm zu halten.



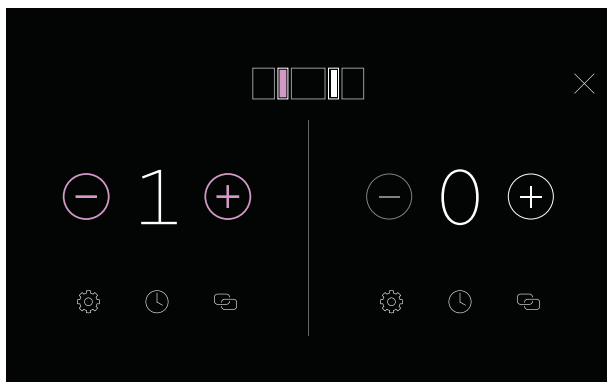
5. Drücken Sie **OFF**, um das Teppanyaki auszuschalten.

VERWENDUNG DES ABZUGSMODULS

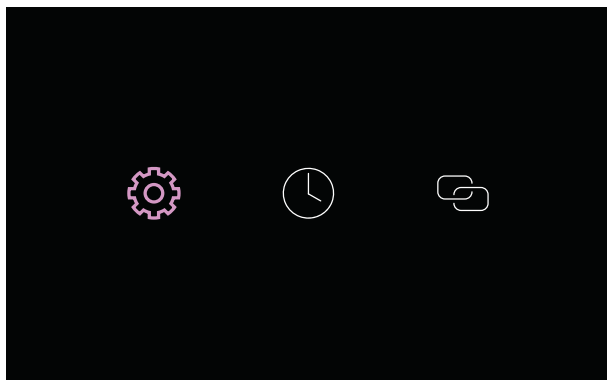


1. Drücken Sie zum Öffnen leicht auf die Abdeckung des Abzugsmoduls.

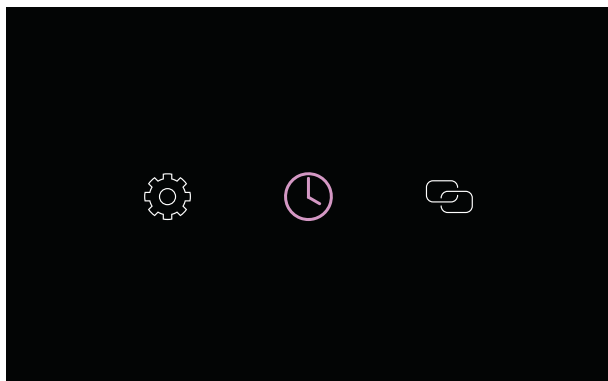
Drücken Sie , um auf die Lüftungssteuerung zuzugreifen.



2. Drücken Sie $\ominus$ oder $\oplus$, um die Lüftergeschwindigkeit anzupassen. Es gibt 5 Geschwindigkeiten plus **BOOST**. Drücken und halten Sie $\ominus$ oder $\oplus$, um auf 0 bzw. **BOOST ZU SPRINGEN**.

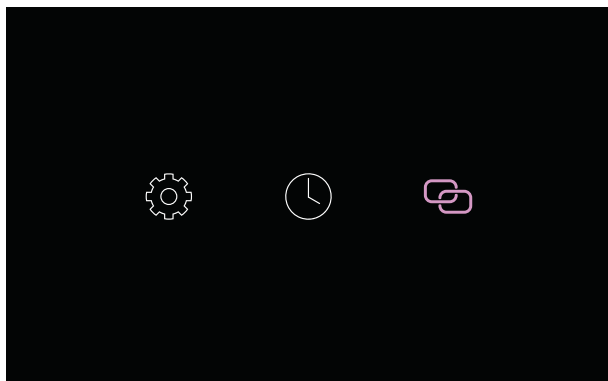


3. Drücken Sie , um das Einstellungsmenü aufzurufen. Siehe „Einstellungen für das Abzugsmodul“ für weitere Einzelheiten.

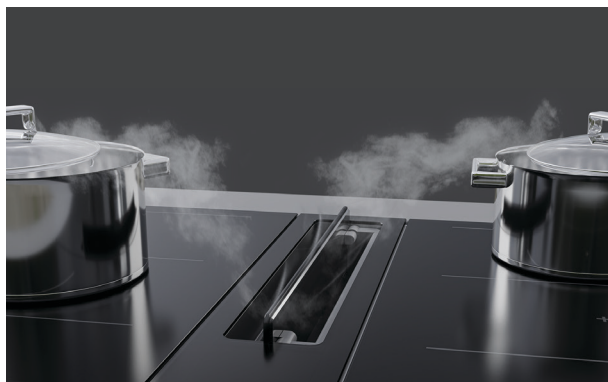


4. Drücken Sie auf , um den Timer **VERZÖGERTES AUSSCHALTEN** zu starten oder zu beenden. Drücken und halten Sie die Taste gedrückt, um die Dauer der Verzögerung anzupassen.

Wenn der **VERBINDUNGSMODUS** aktiviert ist, startet der Timer, wenn die verbundenen Zonen deaktiviert sind.

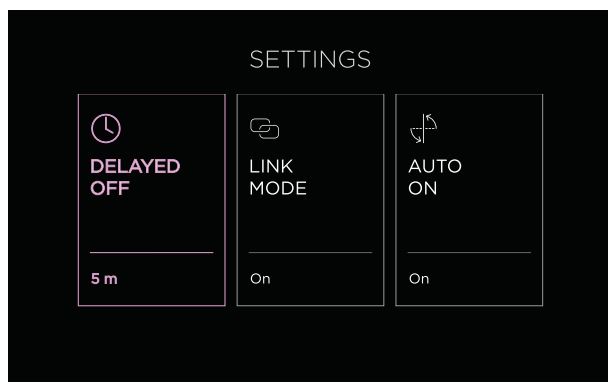


5. Drücken Sie , um den Verbindungsmodus während des Garens **EIN- UND AUSZUSCHALTEN**.



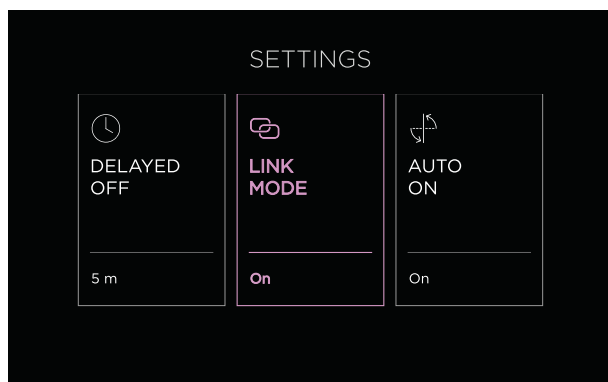
6. Das Abzugsmodul ist nur für den Einsatz mit angrenzenden Kochzonen geeignet.

Wenn Sie einen großen Topf verwenden, kippen Sie den Deckel, um den Dampf in Richtung des Lüftungsmoduls zu leiten.



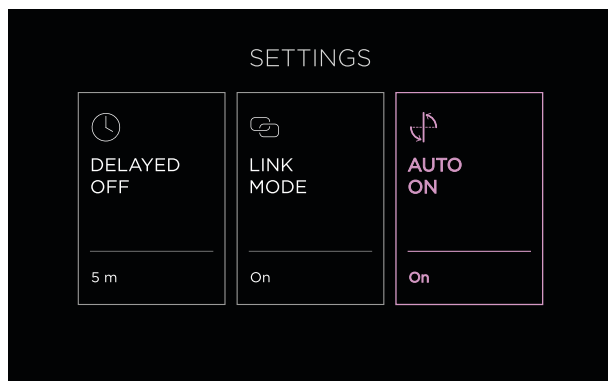
VERZÖGERTES AUSSCHALTEN

Legen Sie fest, wie lange die Belüftung laufen soll, wenn die **VERZÖGERTE ABSCHALTUNG** aktiviert ist oder verknüpfte Zonen abgeschaltet werden.



VERBINDUNGSMODUS

Stellen Sie die Belüftung so ein, dass sie sich automatisch einschaltet und sich an angrenzende Zonen anpasst, wenn das Kochfeld eingeschaltet wird und die Abdeckung des Abzugsmoduls geöffnet ist.



AUTO ON

Stellen Sie die Belüftung so ein, dass sie sich automatisch einschaltet, wenn das Abzugsmodul geöffnet wird.

LINK-MODUS

Mit dieser Funktion können kompatible Fisher & Paykel Kochfelder mit kompatiblen Fisher & Paykel Dunstabzugshauben kombiniert werden. Nach der Kopplung können die Beleuchtung, die Lüftergeschwindigkeit und die Einstellungen der Dunstabzugshaube über die Benutzeroberfläche des Kochfelds gesteuert werden.

Automatisches Ein-/Ausschalten:

Basierend auf den Einstellungen für den Verbindungsmodus schaltet das Kochfeld den Lüfter automatisch ein, wenn eine Kochzone aktiviert wird, und schaltet den Lüfter aus, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist. Es passt auch das Licht je nach Aktivität des Kochfelds an oder aus an und verfügt über eine automatische Abschaltverzögerungsfunktion, um Kochgerüche nach dem Gebrauch weiter zu entfernen.

Manuelle Überschreibung:

Die Automatikfunktion kann jederzeit manuell angepasst werden, um die Lüfter- oder Lichteinstellungen nach den Vorlieben des Benutzers zu ändern. Diese bevorzugten Einstellungen können als neue Standardeinstellungen gespeichert werden und werden bei jedem Einschalten des Kochfelds automatisch angepasst.

Dunstabzugshaube Anschluss:

Informationen zum Verbinden des Link-Modus und der Dunstabzugshaube erhalten Sie, indem Sie das Kochfeld einschalten und den Anweisungen auf der Benutzeroberfläche und im Benutzerhandbuch für die Dunstabzugshaube folgen.

VERWENDEN DES TEMPERATURSENSORS

Mit dem Sensor können Sie eine Temperatur **ÜBERWACHEN**, **ERREICHEN** oder **HALTEN** und so eine präzise Temperaturkontrolle gewährleisten. Stellen Sie sicher, dass Sie ihn vor dem Gebrauch aufladen.

ÜBERWACHEN

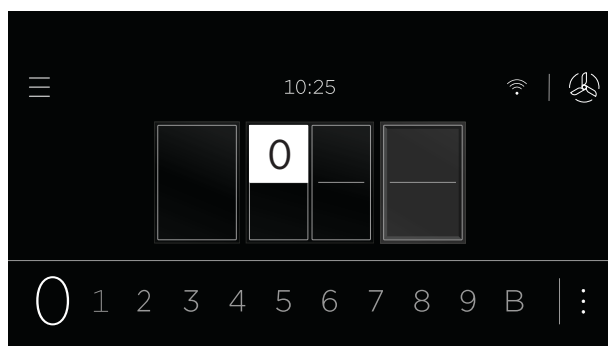
Stecken Sie den Sensor in Ihre Lebensmittel oder Kochflüssigkeiten, um deren Innentemperatur zu überwachen.

ERREICHEN

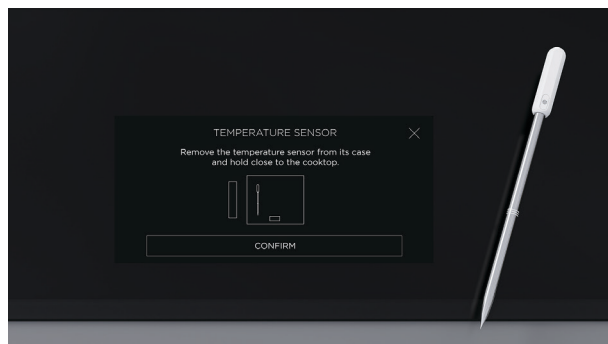
Setzen Sie den Sensor in Ihre Lebensmittel oder Kochflüssigkeiten ein, um eine eingestellte Innentemperatur zu erreichen. Benachrichtigt Sie, wenn die Lebensmittel oder Kochflüssigkeiten die Zieltemperatur erreichen, damit Sie die Kochzone ausschalten können. Der Sensor schaltet die Kochzone nicht aus.

HALTEN

Stecken Sie den Sensor in die Kochflüssigkeit, um ihn auf einer eingestellten Temperatur zu halten.



1. Wählen Sie eine Kochzone aus. Drücken Sie **:**, um die Kochoptionen aufzurufen.



2. Drücken Sie **⏏**. Halten Sie den Sensor in die Nähe des Kochfelds und drücken Sie die **BESTÄTIGUNGSTASTE**, um die Verbindung herzustellen.

VERWENDEN DES TEMPERATURSENSORS



SELECT GOAL

MONITOR
TEMP

REACH
TEMP

HOLD
TEMP

CONFIRM

3. Wählen Sie ein Ziel aus und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm.

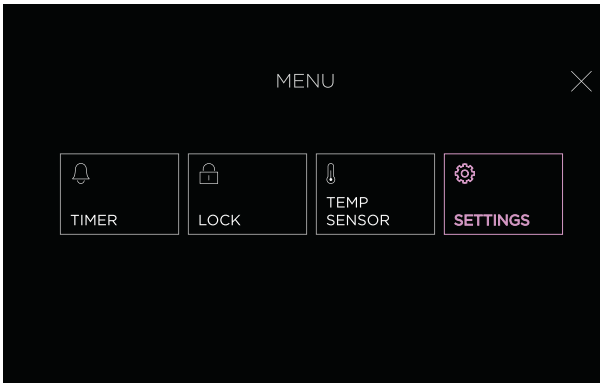
ENERGIESPARMODUS

Der Energiesparmodus reduziert den Energieverbrauch Ihres Kochfelds, während es sich im Standby-Modus befindet.

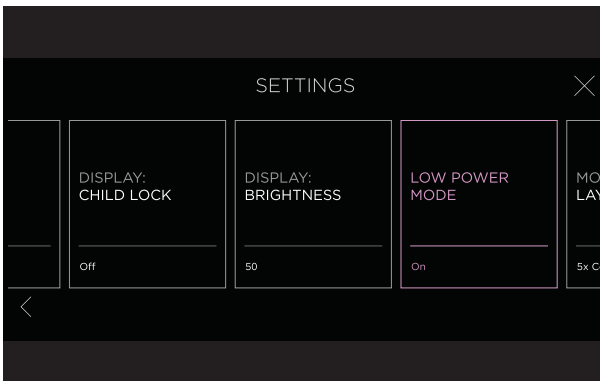
Ihr Kochfeld wechselt nach 20 Minuten in den Energiesparmodus ohne aktive Kochzonen und ohne Interaktion mit dem Bedienfeld. Es startet sofort, wenn Sie es innerhalb von 20 Minuten im Standby-Modus einschalten. Es dauert jedoch bis zu 40 Sekunden, bis es im Energiesparmodus wieder eingeschaltet ist, sofern Sie nicht mit WLAN verbunden sind.

Ihr Kochfeld verbraucht mehr Energie, wenn es mit WLAN verbunden ist.

Energiesparmodus EIN-/AUSSCHALTEN



1. Wählen Sie **EINSTELLUNGEN** aus dem Menü.



2. Wählen Sie **ENERGIESPARMODUS** und stellen Sie ihn wie gewünscht ein.

WLAN-VERBINDUNG

Ihr Kochfeld kann mit Ihrem drahtlosen Heimnetzwerk verbunden und mithilfe der App fernüberwacht werden.

Schließen Sie Ihr Kochfeld an, um sicherzustellen, dass es mit der neuesten Software und den neuesten Funktionen auf dem neuesten Stand bleibt.

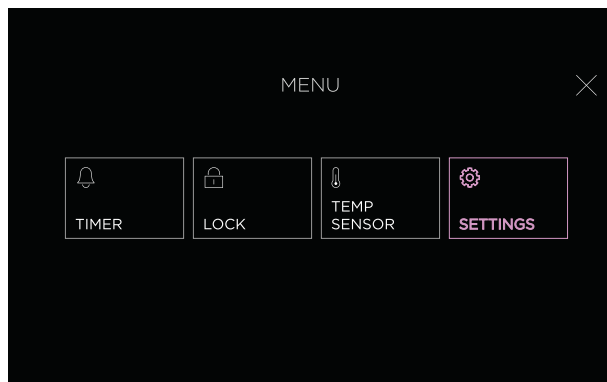
Erste Schritte

- Stellen Sie sicher, dass Ihr drahtloses Heimnetzwerk eingeschaltet ist.
- Sie erhalten eine Schritt-für-Schritt-Anleitung sowohl auf Ihrem Gerät als auch auf Ihrem mobilen Gerät.
- Es kann bis zu 10 Minuten dauern, bis Ihr Kochfeld angeschlossen ist.
- Für weitere Anleitungen und Fehlerbehebungen lesen Sie bitte in der App nach.

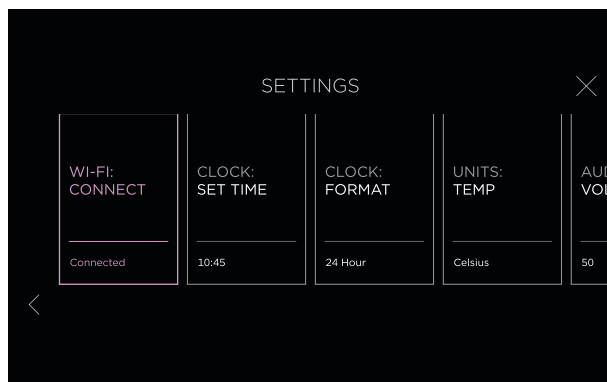
Auf Ihrem Mobilgerät:

- ① Laden Sie die App herunter. Scannen Sie den QR-Code oder gehen Sie zu www.fisherpaykel.com/connect
- ② Registrieren Sie sich und erstellen Sie ein Benutzerkonto.
- ③ Fügen Sie Ihr Gerät hinzu und richten Sie die Verbindung zum drahtlosen Heimnetzwerk ein.

Verbinden mit Ihrem drahtlosen Heimnetzwerk



1. Wählen Sie **EINSTELLUNGEN** aus dem Menü.



2. Wählen Sie **WI-FI CONNECT** und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm.

Oberflächen

Mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel abwischen. Mit einem sauberen, fusselfreien Tuch abtrocknen

Glas für Kochfeld

Wenn eine weitere Reinigung erforderlich ist, tragen Sie den Kochfeldreiniger gemäß den Anweisungen des Herstellers auf. Wir empfehlen, die Bedienelemente zu verriegeln, wenn Sie in ihrer Nähe reinigen.

Wir raten von der Verwendung der folgenden Reinigungsmittel ab, da diese Schäden verursachen können:

- Scheuerschwämme aus Kunststoff oder Edelstahl
- Scheuermittel, Lösungsmittel, Haushaltsreiniger
- Säurehaltige oder alkalische Reiniger
- Handwaschflüssigkeiten oder Seife
- Edelstahl-Reiniger oder -Polituren
- Waschmittel oder Desinfektionsmittel

Fingerabdrücke, Flecken, Metallglanz und nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten

Kochfeldreiniger auftragen und mit einem feuchten Tuch abwischen. Mit einem sauberen, fusselfreien Tuch oder Papiertuch abtrocknen.

Überkochen, Schmelzen und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten

Entfernen Sie diese sofort mit einem Glasschaber, aber achten Sie auf heiße Kochzonenoberflächen.

- ① Sperren Sie die Bedienelemente oder schalten Sie das Kochfeld aus.
- ② Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° und bewegen Sie die verschüttete Flüssigkeit an einen kühlen Ort auf dem Kochfeld.
- ③ Mit einem feuchten Tuch oder Papiertuch abwischen.

Teppanyaki

Reinigen Sie das Teppanyaki nach jedem Gebrauch, um sein Aussehen zu erhalten. Achten Sie darauf, dass Sie beim Reinigen oder bei der Verwendung eines Spatels der Maserung des Edelstahls folgen.

Solange das Teppanyaki noch warm ist:

- ① Verwenden Sie einen Spatel und ein Papiertuch, um Schmutz und überschüssiges Öl zu entfernen.
- ② Gießen Sie 150 ml Wasser und etwas mildes Reinigungsmittel auf die Oberfläche und lassen Sie es 5–10 Minuten einwirken. Verwenden Sie gegebenenfalls einen Spachtel, um hartnäckige Rückstände zu entfernen.
- ③ Entfernen Sie überschüssige Flüssigkeit mit einem Papiertuch oder einem weichen Tuch und wischen Sie sie alles ab.

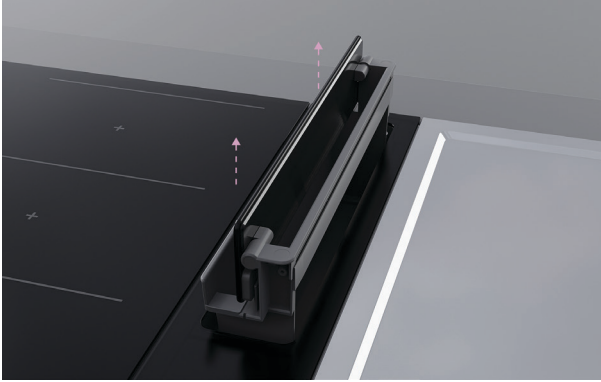
Temperatursensor

In heißem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel waschen, dann gründlich mit einem sauberen Tuch trocknen, bevor Sie es in der Hülle an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

- Warten Sie, bis der Sensor abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen. Tauchen Sie ihn nicht sofort nach dem Kochen in kaltes Wasser.
- Nicht in die Spülmaschine geben.

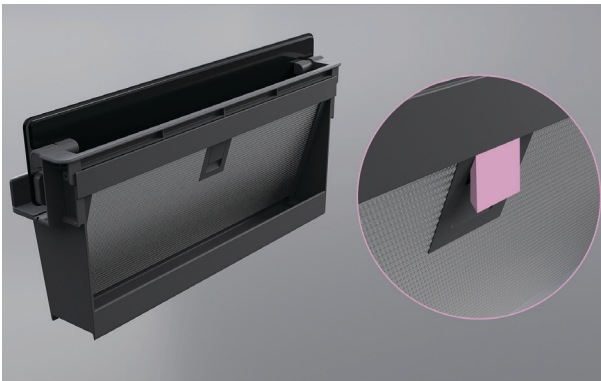
REINIGEN DES ABZUGSMODULS

Reinigen Sie den Filter regelmäßig, um eine optimale Leistung zu erhalten.

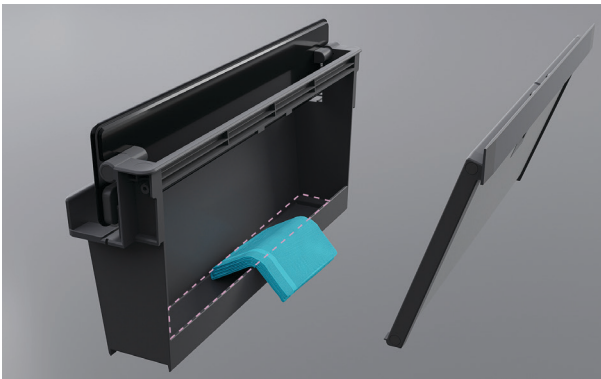


1. Öffnen Sie die Abdeckung für das Abzugsmodul. Heben Sie den Filterkasten an der Abdeckung an, um Zugang zum Filter und zum Einbauraum zu erhalten.

Reinigen Sie den Einbauraum mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.



2. Lösen Sie den Netzfilter und reinigen Sie ihn in heißem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine.



3. Reinigen Sie die Filterbox mit einem Tuch in heißem Wasser mit mildem Reinigungsmittel, bevor Sie den Filter wieder anbringen und einrasten.

Stellen Sie die Filterbox nicht in die Spülmaschine.

Allgemeine Verwendung

Warum schaltet sich mein Kochfeld nicht ein?

- Kein Strom. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und an der Wand eingeschaltet ist.
 - Überprüfen Sie den Schutzschalter oder prüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn sich Ihr Kochfeld immer noch nicht einschalten lässt, rufen Sie den Kundendienst oder Ihr autorisiertes Servicecenter an.
-

Warum funktionieren die Steuerelemente nicht, wenn das Display eingeschaltet ist?

- Die Bedienelemente sind gesperrt, wenn  angezeigt wird. Halten Sie zum Entsperren den Bildschirm gedrückt.
 - Zonen sind immer noch heiß oder **VERZÖGERTES AUSSCHALTEN** läuft immer noch. Drücken Sie , um die Steuerung einzuschalten.
 - Das Kochfeld befindet sich im Demo-Modus. Rufen Sie den Kundendienst oder Ihr autorisiertes Servicecenter an.
-

Warum sind die Bedienelemente schwierig zu bedienen?

- Feuchtigkeit oder Öl auf den Bedienelementen. Trocknen Sie sie mit einem Tuch und versuchen Sie es erneut.
 - Drücken Sie nicht mit der Fingerspitze auf die Bedienelemente. Benutzen Sie stattdessen Ihren Fingerballen.
-

Warum macht mein Kochfeld bei hoher Hitze und BOOST EIN BRUMMENDES GERÄUSCH?

Das ist normal für Induktion. Es sollte leiser werden oder aufhören, wenn Sie die Hitzeeinstellung verringern.

Warum wird das Display schwarz?

Überhitzung aufgrund von Kochgeschirr, das an der Vorderseite des Kochfelds platziert ist. Entfernen Sie das Kochgeschirr oder verlagern Sie es auf die hinteren Kochzonen. Lassen Sie die Bedienelemente abkühlen.

Warum kann ich die gewünschte Heizstufe nicht auswählen?

- Das Kochfeld ist auf maximaler Leistung. Reduzieren Sie die Hitzeeinstellungen in anderen Zonen.
 - Kochfeld oder Teppanyaki haben eine reduzierte Leistung, um eine Überhitzung zu verhindern. Abkühlen lassen.
 - **BOOST** ist bei gepaarten Kochzonen nicht verfügbar.
-

Warum bildet sich Kondenswasser an Wänden und Schränken?

Das ist normal für Induktion. Dank der energieeffizienten Technologie geht nur minimale Wärme an die umliegenden Oberflächen verloren. Die Oberflächen bleiben kühl und Kochdampf kondensiert auf ihnen.

Schalten Sie den Abzug ein, sobald Sie eine Kochzone einschalten, verwenden Sie Topfdeckel, um den Dampf in Richtung Abzug zu leiten, und wischen Sie Kondenswasser nach Bedarf auf.

Warum schaltet sich das Kochfeld unerwartet aus?

- Sicherheits-Timeout. Das Kochfeld schaltet eine Kochzone automatisch aus, wenn sie über einen längeren Zeitraum betrieben wird, ohne dass die Leistungsstufe geändert wird. Je niedriger die Einstellung, desto länger bleibt die Kochzone eingeschaltet.
 - Display-Schutz. Das Kochfeld schaltet sich zum Schutz des Displays aus, wenn es überhitzt. Siehe „Verwenden der Induktion“.
-

Warum kann ich Kochzonen nicht koppeln?

- Eine der Zonen ist bereits in Betrieb. Schalten Sie die Zone aus und koppeln Sie sie.
 - Zonen, die Sie auswählen, sind nicht koppelbar, da es sich um kreisförmige oder nebeneinander liegende Zonen handelt. Sie können benachbarte vordere und hintere Smartzones koppeln. Siehe „Kchoptionen“.
-

Kochgeschirr

Warum wird das Kochgeschirr nicht heiß?

- Kochgeschirr ist zu klein oder nicht mittig auf der Kochzone.
 - Kochgeschirr ist nicht induktionsgeeignet. Siehe „Kochgeschirr“.
 - Das Kochfeld befindet sich im Demo-Modus. Rufen Sie den Kundendienst oder Ihr autorisiertes Servicecenter an.
-

Warum macht mein Kochgeschirr knisternde und klickende Geräusche?

Einige Induktionskochgeräte haben Metallschichten, die vibrieren. Dies ist völlig normal.

Warnmeldungen

Warum wird auf dem Display angezeigt?

- Es wurde kein Kochgeschirr erkannt. Überprüfen Sie, ob es die richtige Größe hat und auf der ausgewählten Kochzone zentriert ist.
 - Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr induktionsgeeignet ist.
-

Teppanyaki

Warum macht der Teppanyaki knisternde und klickende Geräusche?

Die solide Stahlplatte muss sich beim ersten Gebrauch setzen. Das ist normal. Siehe „Verwendung des „Verwendung des Teppanyaki““.

Warum gart das Essen an den Rändern des Teppanyaki nicht gut?

Die äußere Region von Teppanyaki ist die inaktive Kochzone. Dies ist eine Sicherheitsfunktion, um die Arbeitsplatte oder den Schrank kühl zu halten. Siehe „Verwendung des Teppanyaki“

Warum sammelt sich Öl im Teppanyaki?

Der Teppanyaki verbiegt sich bei Gebrauch, wenn sich der Stahl ausdehnt und zusammenzieht. Dies ist völlig normal.

Warum wird die Teppanyaki verfärbt?

Edelstahl kann seine Farbe ändern, wenn er über einen längeren Zeitraum hohen Temperaturen ausgesetzt wird. Siehe „Reinigung“.

Warum kann ich die gewünschte Temperatureinstellung nicht auswählen?

Teppanyaki hat eine reduzierte Temperatureinstellung, um Überhitzung zu vermeiden. Höhere Temperaturen werden verfügbar, sobald das Produkt abgekühlt ist.

Abzugsmodul

Warum saugt der Abzug nicht den gesamten Dampf, Rauch und die Kochgerüche ab?

- Das Kochgeschirr blockiert das Abzugsmodul. Kippen Sie die Deckel des Kochgeschirrs zum Abzug hin.
 - Kochgeschirr grenzt nicht an das Abzugsmodul. Weitere Informationen finden Sie unter „Verwendung des Abzugsmoduls“.
 - Der Filter muss gereinigt werden. Einzelheiten finden Sie unter „Reinigen des Abzugsmoduls“
 - Der Filterkasten ist falsch herum. Heben Sie ihn heraus und drehen Sie ihn.
 - Die Leitung weist ein Leck auf. Verwenden Sie Klebeband, um es abzudichten. Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst oder Ihr autorisiertes Servicecenter an.
 - Die Leitung ist möglicherweise falsch installiert. Einzelheiten finden Sie in der Installationsanleitung.
-

Warum klingt das Abzugsmodul anders als sonst?

Möglicherweise befindet sich etwas im Einbauraum. Entfernen Sie den Filterkasten und prüfen Sie, dass nichts hineingefallen ist oder sich gelöst hat.

Warum schaltet sich das Abzugsmodul nicht ein, wenn ich die Abdeckung öffne?

- **AUTO ON** muss aktiviert werden. Weitere Informationen finden Sie unter „Einstellungen für das Abzugsmodul“.
-

Abnutzung und Verschleiß

Warum sind Kratzer auf dem Kochfeld zu sehen?

- Kochgeschirr wurde geschoben. Kratzer beeinträchtigen die Leistung nicht, aber Sie sollten Kochgeschirr immer anheben, um Kratzer zu vermeiden. Siehe „Verwenden der Induktion“
 - Kochgeschirr kann raue Kanten haben. Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe „Kochgeschirr“.
 - Reinigungsmittel können ungeeignet sein. Siehe „Reinigung“.
-

Was soll ich tun, wenn das Glas Risse oder Splitter bekommt?

Benutzen Sie das Kochfeld nicht mehr. Schalten Sie das Netzteil an der Wand aus und rufen Sie den Kundenservice oder Ihr autorisiertes Service Center an.

Woher weiß ich, ob es ein Problem gibt?

Ihr Kochfeld piept und ein Fehlercode wird im Display angezeigt. Sie können die Warnung stummschalten.

Problembehandlung

Versuchen Sie, das Problem zu beheben und die Warnung gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu löschen.

Fehlercodes "E"

Möglicherweise können Sie den Fehler beheben, indem Sie das Kochfeld zurücksetzen. Führen Sie die folgenden Schritte aus:

- ① Halten Sie den Netzschalter gedrückt, um das Kochfeld auszuschalten.
- ② Warten Sie einige Sekunden und halten Sie dann erneut den Netzschalter gedrückt, um das Kochfeld wieder einzuschalten.

Wenn der Fehlercode verschwunden ist, können Sie Ihr Kochfeld weiter benutzen. Wenn nicht, schalten Sie das Netzteil an der Wand aus und wieder ein.

Wenn das Problem weiterhin besteht

- ① Notieren Sie sich den Fehlercode.
- ② Wenden Sie sich an den Kundenservice oder einen von Fisher & Paykel geschulten und unterstützten Servicetechniker. Kontaktinformationen finden Sie in der Service- und Garantiebrochure.

Dieses Kochfeld wurde gemäß den folgenden Normen und Vorgaben entwickelt und hergestellt:

Sicherheitsanforderungen der EWG-Richtlinie „Niederspannung“ 2014/35/EU:

- EN 60335-1 Allgemeine Anforderungen für elektrische Haushaltsgeräte
- EN 60335-2-6 Besondere Anforderungen für elektrische Haushaltskochgeräte

Sicherheitsanforderungen der EWG-Richtlinie „EMV“ 2014/30/EU:

- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3
Elektromagnetische Verträglichkeit.

Anforderungen der EEC-Richtlinie 93/68/EEC und 2011/65/EU

Europäische Richtlinie 2012/19/EU zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) (nur für Länder der Europäischen Union)

GB Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch die unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts verursacht werden könnten.

Das Symbol  auf dem Produkt oder auf den dem Produkt beiliegenden Unterlagen weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen muss es an der entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Umweltvorschriften für die Abfallentsorgung erfolgen. Für detailliertere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederverwertung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Stadtamt, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

ENERGIERICHTLINIEN (UK IE EU)

MODELL	ANZAHL DER KOCHZONEN	DURCHMESSER/ FLÄCHE KOCHZONE	ENERGIEVERBRAUCH* (PRO ZONE)	ENERGIEVERBRAUCH* (GESAMTES KOCHFELD)
CI302D/CI392D	2	20x25 cm pro Zone	195,6 Wh/kg	191 Wh/kg
CI604D	4	20x25 cm pro 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	Pairing-Zonen: 20x25 cm pro Zone Kleine kreisförmige Zone: 17 cm Große kreisförmige 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	Pairing-Zonen: 20x25 cm pro 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

*Energieverbrauch für elektrische Kochgeräte wird anhand der folgenden Standards berechnet:
BS EN 50304 & BS EN 60350 – Elektrische Kochbereiche, Kochfelder, Öfen und Grills für den
Haushaltsgebrauch – Methoden zur Messung der Leistung.

MODELL	NOTSTROMVERSORUNG (WATTZAHL)	VERNETZTE STANDBY- LEISTUNG (WATTZAHL)	ZEIT BIS ZUM STANDBY- BETRIEB (SEKUNDEN)	ZEIT BIS ZUM NETZWERK- STANDBY (SEKUNDEN)
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

Hinweis: CIT302DX1 und CIT392DX1 sind nicht im Rahmen der Standards für Energieverbrauch und
Standby-Leistungsanforderungen abgedeckt, da sie als Grills klassifiziert sind.



So erhalten Sie Zugang auf Ihre Garantie und das Servicehandbuch

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone, um auf Ihre Garantie zuzugreifen und einen Service zu buchen, oder zeigen Sie ihn online an unter:

Vereinigtes Königreich

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

Ireland

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

Europa

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

Singapur

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

Dieses Gerät wurde zur Verwendung in Haushalten (Privatnutzung) entwickelt. Es eignet sich nicht zur gewerblichen Nutzung. Bei jeder Art von gewerblicher Nutzung des Geräts durch den Kunden erlischt die Gewährleistung des Herstellers.

Für Ersatzteile wenden Sie sich bitte an die Fisher & Paykel Kundenbetreuung. Ersatzteile sind für alle Fisher & Paykel-Produkte für einen Zeitraum von mindestens 10 Jahren ab Herstellungsdatum erhältlich.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen oder Unterstützung anfordern

Überprüfen Sie, ob Sie den Fehler selbst beheben können. Überprüfen Sie im Benutzerhandbuch Folgendes:

- ① Ihr Produkt ist korrekt installiert.
- ② Sie sind mit dem normalen Betrieb des Geschirrspülers vertraut.
- ③ Sie haben die Abschnitte „Fehlercodes“ und „Fehlerbehebung“ gelesen.

Sollten Sie dennoch Unterstützung oder Ersatzteile benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren nächstgelegenen geschulten und autorisierten Kundendiensttechniker von Fisher & Paykel oder an das Kundendienstzentrum oder nehmen Sie über unsere Website www.fisherpaykel.com Kontakt mit uns auf.

Wenn Sie in Großbritannien oder Europa Unterstützung benötigen

Rufen Sie das Fisher & Paykel Customer Care Center an und sprechen Sie mit einem unserer Kundenserviceberater.

Gebührenfrei: 08000 886 605

Website: fisherpaykel.com

Postanschrift:

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

Wenn Sie in Irland Unterstützung benötigen

Rufen Sie das Fisher & Paykel Customer Care Center an und sprechen Sie mit einem unserer Kunden Care Consultants.

Gebührenfrei: 1800 625174 oder 01 807 7960

Website: fisherpaykel.com

Postanschrift:

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

Wenn Sie in Singapur Hilfe benötigen

Rufen Sie das Fisher & Paykel Customer Care Center an und sprechen Sie mit einem unserer Kundenserviceberater.

Telefon: +65 6741 0777

Webseite: fisherpaykel.com

E-Mail: sg.customercare@fisherpaykel.com

Postanschrift:

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

Wenn Sie Service benötigen

Fisher & Paykel verfügt über ein Netzwerk von von Fisher & Paykel geschulten und unterstützten Servicetechnikern, die alle erforderlichen Wartungsarbeiten an Ihrem Gerät durchführen können. Unser Customer Care Center kann Ihnen einen von Fisher & Paykel geschulten und unterstützten Servicetechniker in Ihrer Nähe empfehlen. Oder Sie buchen online unter fisherpaykel.com/uk/help-and-support, fisherpaykel.com/ie/help-and-support, fisherpaykel.com/eu/help-and-support oder fisherpaykel.com/sg/help-and-support

Wenn Sie uns anrufen, schreiben oder uns über unsere Webseite kontaktieren, geben Sie bitte:

Ihren Namen und Ihre Adresse, die Modell - und Seriennummer, das Kaufdatum und eine vollständige Beschreibung des Problems an. Wir benötigen diese Informationen, um Ihre Anfrage zu Ihrer vollständigen Zufriedenheit bearbeiten zu können.

Ausfüllen und zur Sicherheit aufbewahren:

Modell	
Serien-Nr.	
Kaufdatum	
Käufer	
Händler	
Vorort	
Stadt	
Land	

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2025. Alle Rechte vorbehalten.

Die Modelle in diesem Handbuch sind möglicherweise nicht in allen Ländern erhältlich.
Änderungen vorbehalten.

Die in diesem Handbuch aufgeführten Produktangaben beziehen sich auf die jeweiligen Produkte und Modelle zum Zeitpunkt des Veröffentlichungsdatums. Änderungen der technischen Daten und der äußeren Gestaltung, die gemäß unserer Unternehmenspolitik der Verbesserung des Geräts dienen, bleiben vorbehalten.

Um zu erfahren, welche Modelle und Ausführungen in Ihrem Land erhältlich sind, besuchen Sie bitte unsere Website www.fisherpaykel.com oder kontaktieren Sie Ihren Fisher & Paykel-Händler.