

FISHER & PAYKEL

**VOLLFLÄCHIGES
INDUKTIONSKOCHFELD**



Modell CI926DTB4

BENUTZERHANDBUCH

EU

INHALT

Sicherheits- und Warnhinweise	5
Erstgebrauch	10
Kochgeschirr	12
Verwendung Ihres Kochfelds	13
Verwendung des Timers	17
Spezialfunktionen	21
Kochfunktionen	22
Sicherheitsfunktionen	24
Personalisierung Ihres Kochfelds	27
Empfehlungen zum Kochen	36
Reinigung und Pflege	38
Warnmeldungen	39
Fehlerbehebung	41
Energie-Richtlinien	43
Energierichtlinien (nur BI EU)	44
Garantie und Service	45

Registrierung

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

⚠️ WARNUNG!



Gefahr von elektrischem Schlag

Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise besteht die Gefahr von elektrischem Schlag, der zum Tode führen kann.

- Nehmen Sie niemals ein beschädigtes oder gerissenes Kochfeld in Betrieb. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder reißen, schalten Sie das Gerät sofort am Hauptschalter aus und trennen Sie es vom Netz. 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.

- Lassen Sie das Kochfeld bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Gerät ausschalten. Ersticken Sie die Flammen, 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 dieser Hinweise besteht die Gefahr von elektrischem Schlag, der zum Tode führen kann.

- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Geräts so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen.
- Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr. Vermeiden Sie den Kontakt von Körperteilen, Kleidung oder anderen Gegenständen mit der Glaskeramikfläche, 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 Kochfelds heiß werden. Gold- oder Silberschmuck ist davon nicht betroffen.
- Halten Sie Kinder fern.
- Topfgriffe können heiß werden. Stellen Sie sicher, dass die Griffe von Töpfen nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises kann es zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen.



⚠️ 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.

⚠️ WARNUNG!



Gefahr durch Schnittverletzungen

Bei Nichtbefolgung besteht die Gefahr von schweren Verbrennungen oder Tod.

- 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.

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 einer qualifizierten Fachperson 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 zur Zubereitung von Speisen 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, Mobiltelefone) in der Nähe des Geräts ab, da diese durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden können.
- Wir empfehlen, für das Kochen mit Ihrem Induktionskochfeld Küchenutensilien aus Kunststoff oder Holz zu verwenden.
- 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 diesem Leitfaden beschrieben aus (d. h. über den Touchscreen).
- Verlassen Sie sich nicht darauf, dass Kochzonen durch die Topferkennungsfunktion ausgeschaltet werden, wenn Sie das Kochgeschirr entfernen.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Kochfeld zu reinigen.
- Achten Sie darauf, dass schwere Gegenstände nicht auf das Kochfeld gestellt werden oder darauf fallen.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit gezackten Kanten, da diese das Glas zerkratzen können.
- Stellen Sie sich niemals auf das Kochfeld.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Kochfelds keine Scheuerschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Glaskeramikfläche zerkratzen können.
- Betreiben Sie Ihr Kochfeld nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem.

SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

- 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 sein könnten, in Stauräumen über dem Gerät auf. Kinder können sich beim Klettern 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 sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden 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.

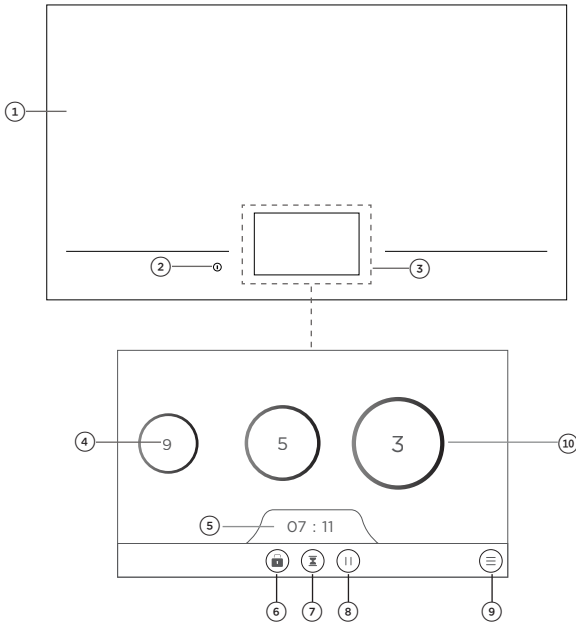
Wartung

- 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 Störung aufweist, zeigt es einen Warncode an: Notieren Sie den Warncode (siehe Abschnitt „Warnmeldungen“ in dieser Anleitung), und wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Service Center oder an die Kundenbetreuung, um eine Reparatur zu veranlassen. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem 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 Felds erwärmen. Das Gerät wurde geprüft und entspricht Teil 18 der FCC-Regeln für ISM-Geräte. Dieses Induktionskochfeld erfüllt die FCC-Anforderungen zur Minimierung von Störungen mit anderen Geräten bei der Installation in Wohnbereichen. Induktionskochfelder können Störungen des Fernseh- oder Radioempfangs verursachen. Im Falle einer Störung können Benutzer die folgenden Maßnahmen ergreifen:
 - Neupositionierung der Empfangsantenne des Radios oder Fernsehers
 - Vergrößerung des Abstands zwischen dem Kochfeld und dem gestörten Gerät
 - Anschluss des Geräts an eine andere Steckdose als die des Empfängers.

ERSTGEBRAUCH

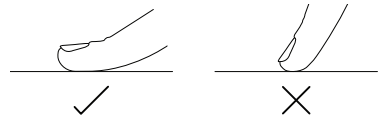


IHR KOCHFELD

- ① Kochbereich
- ② Kochfeld Ein/Aus
- ③ Touchscreen
- ④ Leistungsanzeige
- ⑤ Uhr
- ⑥ Tastensperre
- ⑦ Kurzzeitwecker
- ⑧ Anhalten
- ⑨ Einstellungen
- ⑩ Topfindikator / Position im Kochbereich*

*Durchmesser abhängig von der Größe des Kochgeschirrs

ANZEIGE	BESCHREIBUNG
	Kochzone aus (nicht aktiviert)
	Kochzone ein (aktiviert, aber nicht in Betrieb)
	Leistungsstufen
	Fehler des Kochgeschirrs
	Fehlermeldung
	Restwärme
	Booster
	Sperre
	Warm halten
	Anhalten



Touch-Display

Ihr Kochfelds wird über eine intuitive Touch-Anzeige bedient, mit dem Sie durch die Kocheinstellungen navigieren können.

Verwendung des Touchscreens

Benutzen Sie Ihren Fingerballen, nicht die Spitze. Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass kein Druck erforderlich ist.

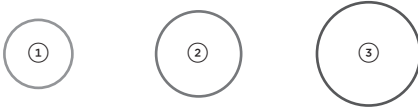
WARNUNG!

Stellen Sie keine Metallgegenstände auf den Touchscreen, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

ERSTGEBRAUCH

Zonenanzeige

Es gibt es drei mögliche Anzeigen für Ihr Kochgeschirr, abhängig von dessen Größe: klein, mittel und groß. Der Touchscreen zeigt den Topf entsprechend seiner Größe und Position auf der Kochfläche an.

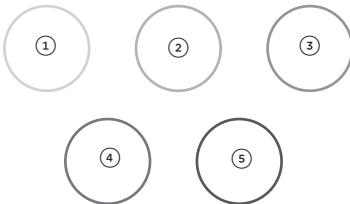


TOPFGRÖSSE

- ① Klein
- ② Medium
- ③ Groß

Leistungsanzeige

Die Farbe des Topfindikators ändert sich entsprechend der gewählten Leistungseinstellung.



FARBE

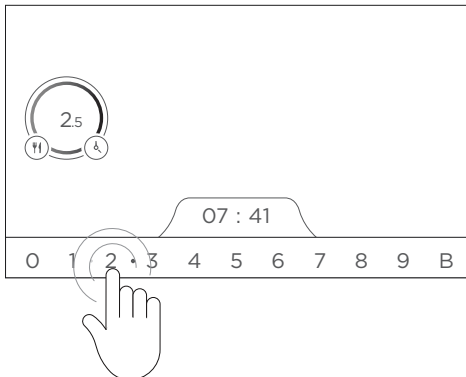
- ① Grau
- ② Blau
- ③ Violett
- ④ Rot
- ⑤ Orange

LEISTUNGSSTUFE

- Die Pfanne wird angehoben
- 0
- 1 - 3.5
- 5 - 6.5
- 7 - B

Schieberegler zur Leistungsanpassung

Mit seinen 17 Leistungsstufen und einem PowerBoost lässt sich Ihr Kochfeld optimal nutzen und kontrollieren. Wenn ein Kochgeschirr durch Berühren des entsprechenden Topfindikators ausgewählt wird, werden auf der Anzeige nur die ganzzahligen Leistungsstufen dargestellt. Nach Auswahl einer Leistungsstufe auf dem Schieberegler erscheint ein kleiner Punkt zwischen den Zahlen. Dieser stellt eine Zwischenstufe dar.



Um die Leistungsstufe mit dem Schieberegler auszuwählen, gleiten Sie mit Ihrem Finger über den Regler. Für eine schnellere Auswahl legen Sie Ihren Finger direkt auf die ausgewählte Stufe.

KOCHGESCHIRR

Die Qualität Ihres Kochgeschirrs kann die Kochleistung beeinflussen. Verwenden Sie ausschließlich induktionsfähiges Kochgeschirr, das speziell für das Induktionskochen entwickelt wurde. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder an der Unterseite des Kochgeschirrs. Wir empfehlen, Töpfe und Pfannen mit einem maximalen Durchmesser von 36cm zu verwenden.

Geeignetes Kochgeschirrmaterial:

- ferromagnetischer Edelstahl
- Aluminium mit ferromagnetischem Boden
- Gusseisen
- Stahl
- Emaillierter Stahl

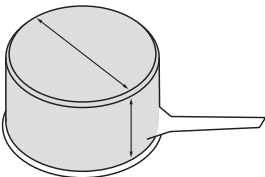
Ungeeignetes Kochgeschirrmaterial:

- Aluminium ohne ferromagnetischen Boden
- Edelstahl ohne ferromagnetischen Boden
- Kupfer
- Messing
- Glas
- Keramik, Porzellan

Um zu überprüfen, ob das Material des Kochgeschirrs geeignet ist, können Sie einen Magnettest durchführen:

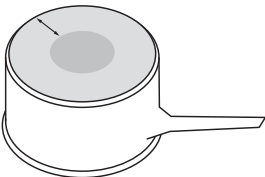
Bewegen Sie einen Magneten über die Unterseite des Topfes. Wenn der Magnet angezogen wird, ist der Topf induktionsfähig. Stellen Sie sicher, dass die Anziehungskraft an der gesamten Unterseite des Topfes gleichmäßig ist. Unterbrechungen, wie zum Beispiel durch ein geprägtes Herstellerlogo, können die Leistung beeinträchtigen.

Wenn Sie keinen Magneten haben, füllen Sie das Kochgeschirr mit etwas Wasser und stellen Sie es auf die Kochfläche. Wählen Sie den Topfindikator und stellen Sie die Stufe 9 ein. Das Wasser muss in wenigen Sekunden heiß werden. Siehe Abschnitt „Verwendung Ihres Kochfelds“.



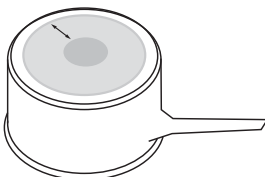
Schnellste Heizleistung

Hoher Anteil an ferromagnetischem Material. Die Wärmeverteilung am Boden und an den Seiten des Topfes ist gleichmäßig.



Durchschnittliche Heizleistung

Geringere Fläche aus ferromagnetischem Material. Reduzierter Wärmebereich, was zu schlechterer Leistung und langsamerem Erwärmen führt.



Langsame Heizleistung

Sehr eingeschränkte Fläche aus ferromagnetischem Material. Resultiert in einer sehr langsamen Erwärmung. Hinweis: Diese Art von Topf eignet sich für sanftes Erhitzen, wie das Schmelzen von Schokolade, da die Erwärmung sehr langsam erfolgt.

VERWENDUNG IHRES KOCHFELDS

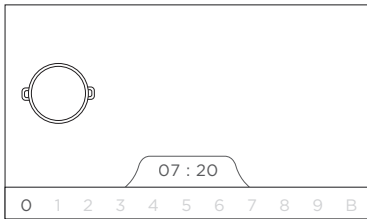
Garvorgang starten

①



Berühren und halten Sie ① zwei Sekunden lang, um das Kochfeld einzuschalten.

②

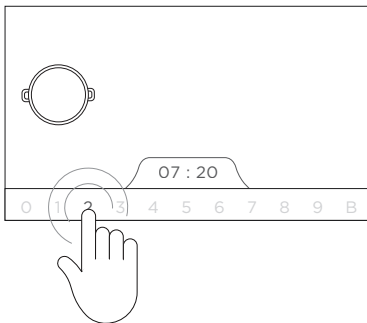


Platzieren Sie ein geeignetes Kochgeschirr an einer beliebigen Stelle auf der Kochfläche.

- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Kochfläche sauber und trocken sind.

Sobald das Kochgeschirr auf der Kochfläche platziert ist, wird am unteren Rand des Touchscreens ein Leistungsstufenwähler angezeigt.

③



Wählen Sie zunächst den Topfindikator auf der Anzeige aus und dann die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie den Schieberegler mit dem Finger berühren oder entlanggleiten.

- Wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Leistungsstufe ausgewählt wird, wechselt das Kochfeld automatisch in den Stand-by-Modus.
- Sie können die Wärmeeinstellung jederzeit während des Kochens ändern.

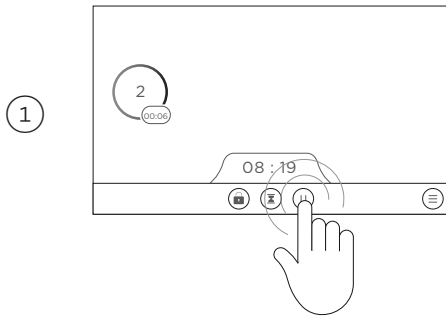
Sie können Ihr Kochgeschirr während des Kochens an eine beliebige Stelle auf der Kochfläche versetzen. Die gewählten Einstellungen werden beibehalten. Die Leistungsstufe der vorherigen Position des Kochgeschirrs wird automatisch auf die neue Position übertragen.

Stellen Sie sicher, dass Sie immer nur jeweils ein Kochgeschirr versetzen. Das gleichzeitige Bewegen von Töpfen und Pannen kann dazu führen, dass das Kochgeschirr nicht eindeutig erkannt oder falsch angezeigt wird. Wenn die Kochgeschirre nicht erkannt und falsch platziert werden, wird ein Fehler angezeigt.

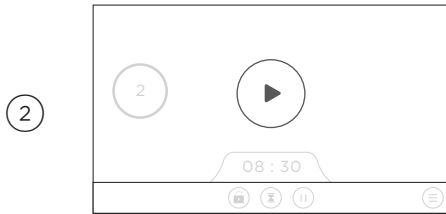
Wenn das Kochgeschirr entfernt wird, werden die Einstellungen noch etwa 20 Sekunden lang angezeigt und danach automatisch zurückgesetzt.

Garvorgang pausieren

Mit dieser Funktion kann der Garvorgang vorübergehend für maximal zehn Minuten unterbrochen werden. Dies ist nützlich, wenn Sie während des Kochens für kurze Zeit den Raum verlassen. Alle ausgewählten Einstellungen wie Leistungsstufe und Timer bleiben während der Unterbrechung des Garvorgangs erhalten.

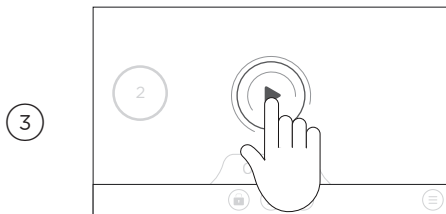


Berühren Sie II auf der Menüleiste, um den Garvorgang zu pausieren.



Der Topfindikator wird grau dargestellt und das Symbol ▶ wird angezeigt.

- Im Pausiermodus bleiben alle Einstellungen für Kochzonen erhalten.



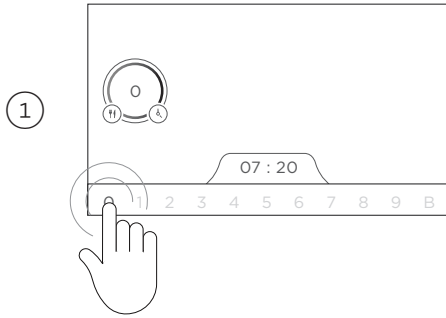
Um das Kochen fortzusetzen, berühren Sie ▶.

- Das Kochfeld wird mit den aktuellen Einstellungen weiterbetrieben.

Wenn die Unterbrechung länger als zehn Minuten andauert, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Wenn Sie den Garvorgang im Pausiermodus komplett abbrechen möchten, berühren oder streichen Sie mit dem Finger nach unten bis zur 0.

VERWENDUNG IHRES KOCHFELDS

Nach dem Kochen



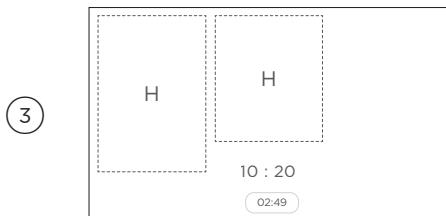
Wählen Sie den Topfindikator auf der Anzeige aus.

Um die Erwärmung des Kochgeschirrs zu beenden, berühren oder streichen Sie mit dem Finger nach unten bis zur 0.

Stellen Sie sicher, dass die Leistungsstufe „0“ angezeigt wird.



Berühren und halten Sie ① zwei Sekunden lang, um das Kochfeld auszuschalten.

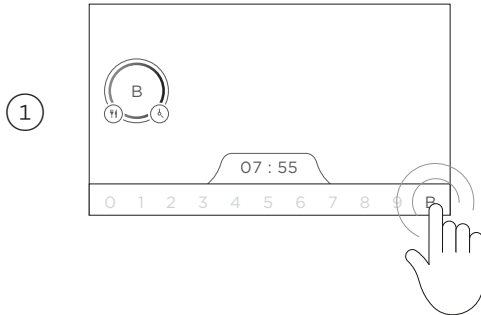


Achten Sie auf heiße Oberflächen:
Mit dem Buchstaben **H** markierte Bereiche auf dem Touchscreen weisen auf Abschnitte auf dem Kochfeld hin, die noch zu heiß zum Berühren sind. Diese Anzeige bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld aktiv und leuchtet konstant. Sie verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

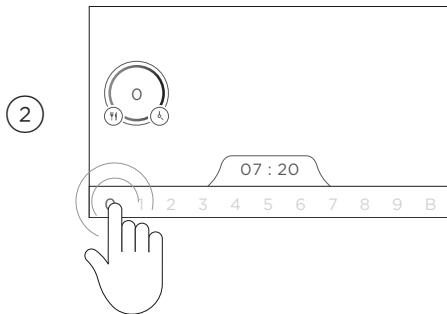
VERWENDUNG IHRES KOCHFELDS

PowerBoost verwenden

Mit dieser Funktion können Sie die Leistungsstufe für ein ausgewähltes Kochgeschirr für kurze Zeit auf maximale Leistung erhöhen. Bei Aktivierung kann diese Funktion für zehn Minuten zum schnellen Erhitzen großer Wassermengen zum Kochen von z. B. von Reis oder Nudeln verwendet werden. Nach zehn Minuten wird die Leistung automatisch auf Stufe 9 reduziert.



Wählen Sie zuerst die Kochzone aus. Aktivieren Sie **POWERBOOST**, indem Sie auf dem Leistungsstufenwähler **B** berühren oder dorthin schieben.



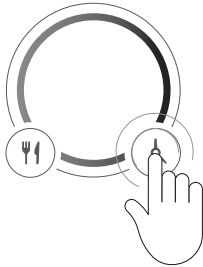
Um **POWERBOOST** zu deaktivieren, berühren oder schieben Sie den Regler auf eine beliebige Leistungsstufe zwischen 1 und 9 oder deaktivieren Sie die Kochzone, indem Sie den Schieberegler auf 0 setzen.


VERWENDUNG DES TIMERS

Garzeit einstellen

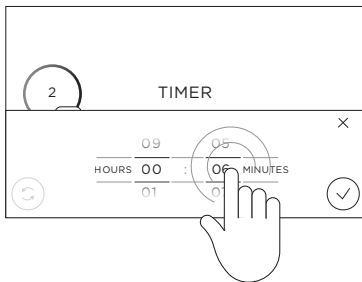
Mit dieser Funktion schaltet sich die Wärmezufuhr eines Kochgeschirrs nach einer voreingestellten Zeit automatisch ab. Sie können die Garzeit für jedes einzelne Kochgeschirr auf bis zu 9 Stunden und 59 Minuten einstellen. Der Timer kann für jede Kochzone separat eingestellt werden.

1



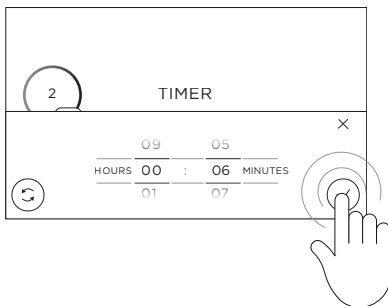
Platzieren Sie das Kochgeschirr auf der Kochfläche und berühren Sie  an der rechten Seite des Topfindikators.


2



Die Anzeige **TIMER** erscheint. Blättern Sie nach oben/unten, um die Garzeit (Stunden/Minuten) einzustellen.

3



Tippen Sie zur Bestätigung auf .

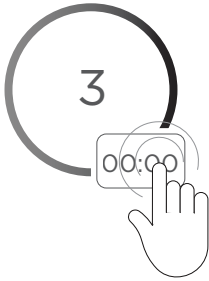
4



Die eingestellten Stunden und/oder Minuten werden unten rechts am Topfindikator angezeigt.

VERWENDUNG DES TIMERS

5



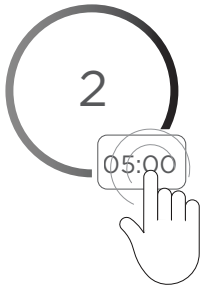
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt **00:00** und Sie hören einen Signalton.

Berühren Sie **00:00**, um den visuellen und akustischen Alarm auszuschalten.

Alternativ stoppt der Timer automatisch nach 35 Sekunden.

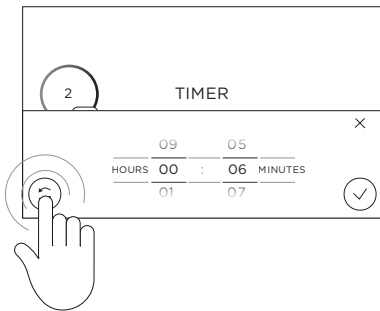
Timer zurücksetzen

1



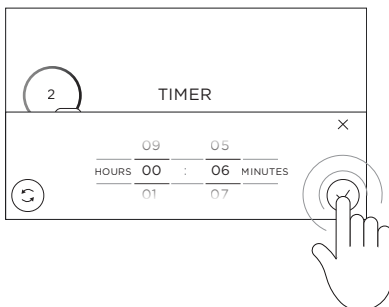
Tippen Sie auf die angezeigte Zeit.

2



Berühren Sie ☺, um den Timer auf **00:00** zurückzusetzen.

3

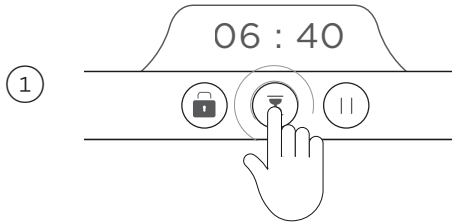



Tippen Sie zur Bestätigung auf ✓.

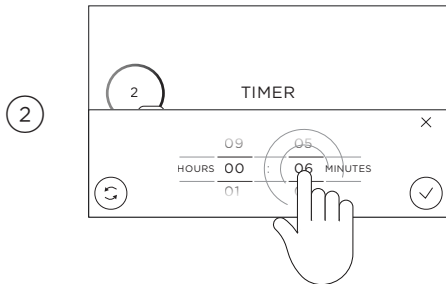
VERWENDUNG DES TIMERS

Den Kurzeitwecker verwenden

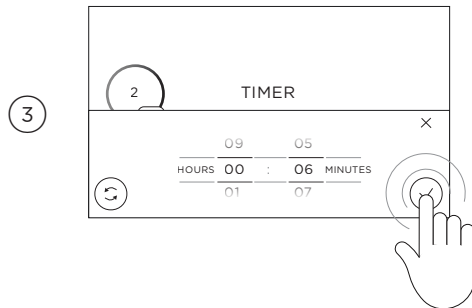
Diese Funktion wird als eigenständiger Timer verwendet, der keinen Einfluss auf den Garvorgang hat. Während der Kurzeitwecker läuft, kann die Erwärmung der Kochgeschirre normal erfolgen. Sie können eine Zeit von 1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten einstellen.



Berühren Sie  in der Menüleiste, um den **Kurzeitwecker** auszuwählen.



Die Anzeige **TIMER** erscheint. Blättern Sie nach oben/unten, um die Garzeit (Stunden/Minuten) einzustellen.



Tippen Sie zur Bestätigung auf .

DEN TIMER VERWENDEN

Der Timer startet und die verbleibende Zeit wird angezeigt.

- Wenn die eingestellte Zeit weniger als eine Stunde beträgt, wird die Zeit in Minuten und Sekunden angezeigt.
- Wenn die eingestellte Zeit mehr als eine Stunde beträgt, wird die Zeit in Stunde(n) und Minuten angezeigt.

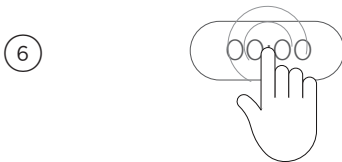


Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt **00:00** und Sie hören einen Signalton.



Berühren Sie **00:00**, um den visuellen und akustischen Alarm auszuschalten.

Das Timer-Menü wird nach 15 Sekunden automatisch geschlossen.



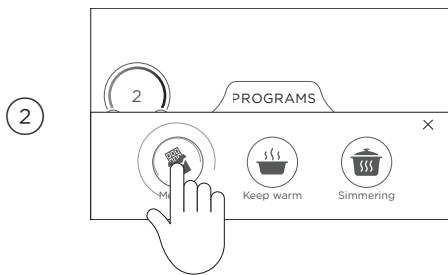
SPEZIALFUNKTIONEN

Schmelzfunktion

Diese Funktion ist zum Schmelzen von Schokolade geeignet. Die Temperatur des ausgewählten Kochbereichs wird automatisch auf 44°C eingestellt. Die Dauer dieser Funktion kann auf maximal zwei Stunden festgelegt werden.



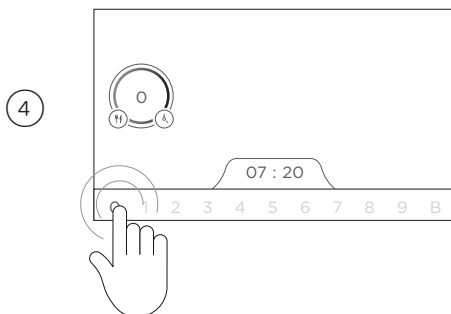
Platzieren Sie das Kochgeschirr auf der Kochfläche und berühren Sie auf der linken Seite des Topfindikators.



Das Menü **PROGRAMME** wird geöffnet. Tippen Sie auf , um die Funktion **SCHMELZEN** auszuwählen.



Das Symbol für die **SCHMELZFUNKTION** wird im Topfindikator angezeigt und die Temperatur des Kochbereichs wird automatisch auf 44°C eingestellt.

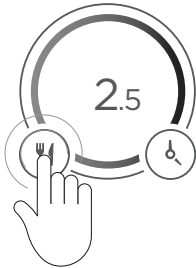



Um die Funktion zu beenden, tippen Sie auf den Topfindikator und schieben Sie den Regler auf 0.

Warmhaltefunktion

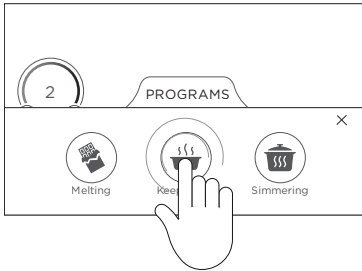
Diese Funktion eignet sich zum Warmhalten Ihrer Speisen bei einer voreingestellten Temperatur von 70°C.


1



Platzieren Sie das Kochgeschirr auf der Kochfläche und berühren Sie  auf der linken Seite des Topfindikators.

2



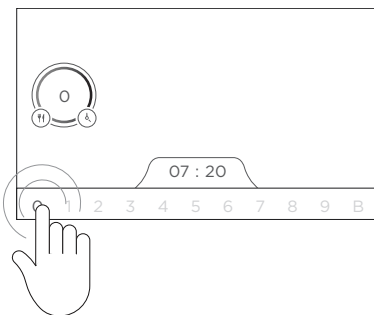
Das Menü **PROGRAMME** wird geöffnet. Tippen Sie auf , um die Funktion **WARMHALTEN** auszuwählen.

3



Das Symbol für die **WARMHALTEFUNKTION** wird im Topfindikator angezeigt und die Temperatur des Kochbereichs wird automatisch auf 70°C eingestellt.

4

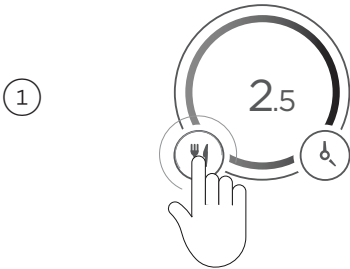



Um die Funktion zu beenden, tippen Sie auf den Topfindikator und schieben Sie den Regler auf 0.

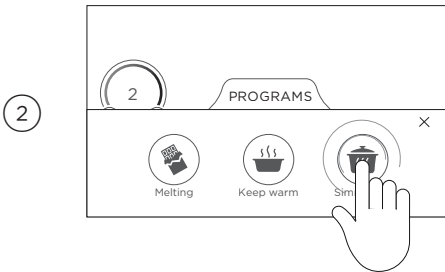
KOCHFUNKTIONEN


Simmerfunktion

Bei dieser Funktion wird die Temperatur des ausgewählten Kochbereichs automatisch auf 94°C eingestellt. Die Dauer dieser Funktion kann auf maximal zwei Stunden festgelegt werden.



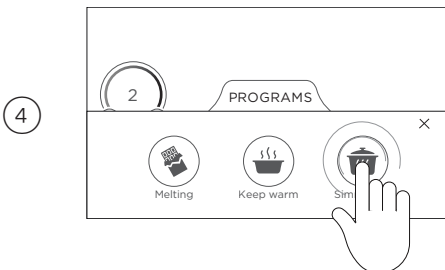
Platzieren Sie das Kochgeschirr auf der Kochfläche und berühren Sie  auf der linken Seite des Topfindikators.



Das Menü **PROGRAMME** wird geöffnet. Tippen Sie auf , um die Funktion **SIMMERN** auszuwählen.



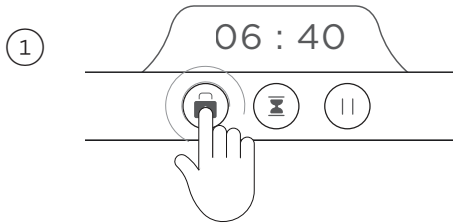
Das Symbol für die **SIMMERFUNKTION** wird im Topfindikator angezeigt und die Temperatur des Kochbereichs wird automatisch auf 94°C eingestellt.



Um die Funktion zu beenden, tippen Sie auf den Topfindikator und schieben Sie den Regler auf 0.

Tastensperre

Mit dieser Funktion werden alle Tasten auf dem Touchscreen (außer Ein/Aus ①) gesperrt, um eine versehentliche Aktivierung oder Änderung der Leistungsstufen beim Reinigen zu vermeiden. Wenn das Kochfeld gesperrt ist, reagieren die Tasten und die Kochfeldanzeige nicht.

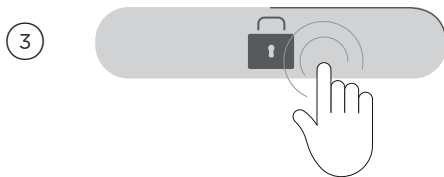


Tippen Sie auf  in der Menüleiste, um die **TASTENSPERRE** auszuwählen.



Im Anzeigefeld erscheint das Symbol für die **TASTENSPERRE**, um darauf hinzuweisen, dass der Touchscreen jetzt gesperrt ist.

- Wenn im Sperrmodus eine Taste berührt wird, ertönt ein Signalton und am unteren Rand des Anzeigefelds erscheint eine Anweisung zur Aufhebung der Sperre.



Berühren Sie das Symbol für die **TASTENSPERRE** für drei Sekunden, um diese auszuschalten.

Die Tastensperre bleibt aktiv, wenn das Kochfeld aus- und wieder eingeschaltet wird. Bei einer Stromunterbrechung wird die Tastensperrfunktion deaktiviert.

Restwärmeanzeige

Nach Abschluss des Garvorgangs wird mit dieser Funktion angezeigt, ob ein Teil der Kochfläche noch zu heiß zum Berühren ist. Der Touchscreen zeigt ein „H“ auf der betroffenen Kochfläche an, das verschwindet, wenn die Temperatur 55°C oder weniger beträgt.



Falls es zu einer Stromunterbrechung kommt, während die Restwärmeanzeige aktiv ist, wird das Kochfeld mit der Restwärmtemperatur neu gestartet und auf dem Touchscreen wird erneut „H“ angezeigt.

SICHERHEITSFUNKTIONEN

Automatische Abschaltfunktion

Dies ist eine Sicherheitsfunktion, bei der das Kochfeld je nach ausgewählter Garfunktion oder Leistungsstufeneinstellung nach einer bestimmten Zeit automatisch abschaltet. Nachfolgend sind die Zeitbegrenzungen für die einzelnen Leistungsstufen aufgeführt.

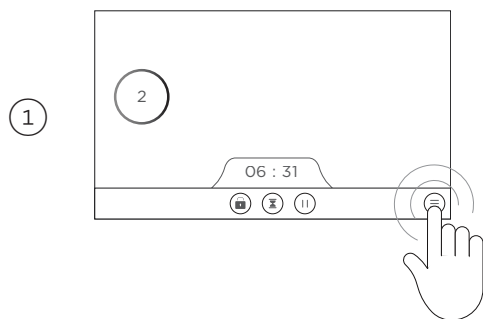
LEISTUNGSSTUFE	MAXIMALE BETRIEBSDAUER (STUNDEN)
SCHMELZEN	2
WARM HALTEN	2
SIMMERN	2
1 - 1,5	10
2 - 3,5	5
4 - 4,5	4
5 - 5,5	3
6-9	2
9,5	1
B	10*

Nach zehn Minuten wechselt die Leistungsstufe auf 9.

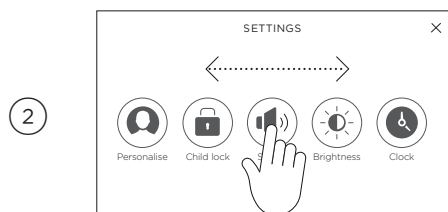
PERSONALISIERUNG IHRES KOCHFELDS

Einstellungsmenü

Diese Funktion umfasst verschiedene Funktionen zur Konfiguration Ihrer Kochfelder: **PERSONALISIEREN**, **KINDERSICHERUNG**, **LAUTSTÄRKE**, **HELLIGKEIT**, **UHRZEIT**, **SPRACHE**, **WERKSEINSTELLUNG**.



Tippen Sie auf ☰ in der unteren rechten Ecke des Touchscreens.

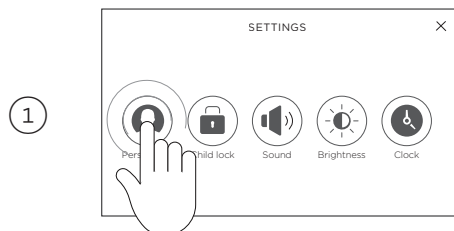


Das **EINSTELLUNGSMENÜ** wird angezeigt. Wischen Sie die Symbole nach links oder rechts, um durch alle Funktionen in diesem Menü zu navigieren.

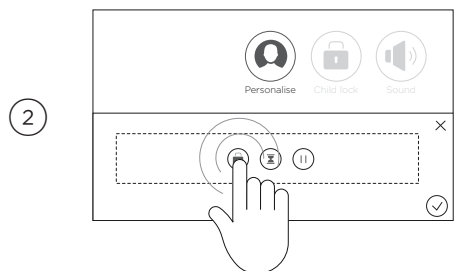
PERSONALISIERUNG IHRES KOCHFELDS

Personalisieren

Mit dieser Funktion können Sie die Menüleiste am unteren Rand des Touchscreens anpassen, indem Sie auswählen, welche Einstellungen auf dem Touchscreen angezeigt werden.



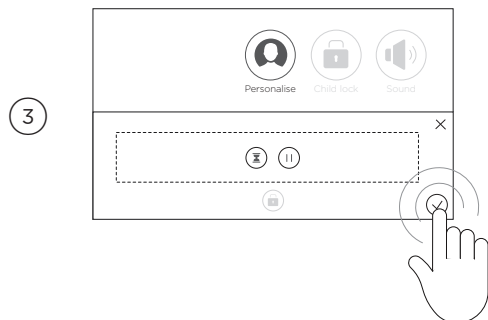
Tippen Sie im Menü **EINSTELLUNGEN** auf **PERSONALISIEREN** um die Einstellung **PERSONALISIEREN** auf dem Touchscreen zu öffnen.



Auf dem Touchscreen erscheint ein Bearbeitungsfeld, das die Funktionen in der Menüleiste anzeigt.

Um eine Funktion zu entfernen, tippen Sie auf das entsprechende Symbol im Bearbeitungsfeld. Das Symbol wird an den unteren Rand des Bildschirms verschoben.

Um eine Funktion hinzuzufügen, tippen Sie auf das Symbol am unteren Rand. Das Symbol wird in das Bearbeitungsfeld verschoben.

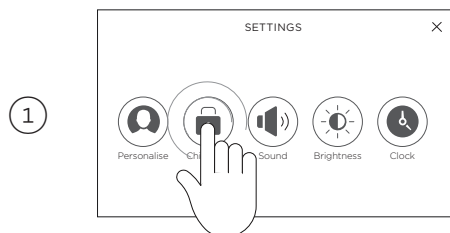


Tippen Sie zur Bestätigung auf ✓.


PERSONALISIERUNG IHRES KOCHFELDS

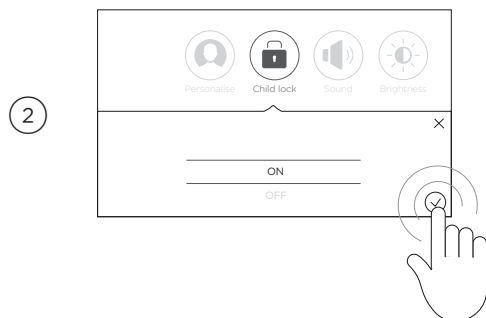
Kindersicherung


Diese Funktion beschränkt den Zugang von Kindern, um den unbeabsichtigten Betrieb des Kochfelds zu verhindern. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, kann das Kochfeld weiterhin eingeschaltet werden, aber der Touchscreen wird nicht angezeigt. Wenn die Stromzufuhr unterbrochen wird, bleibt die Kindersicherung beim Wiedereinschalten des Kochfelds aktiviert.

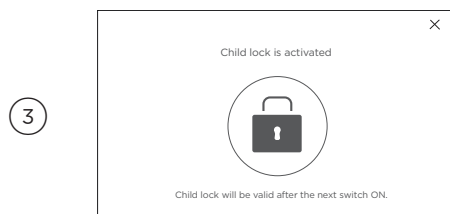


Aktivierung der Tastensperre

Tippen Sie im Menü **EINSTELLUNGEN** auf  um die Einstellungen für die **KINDERSICHERUNG** auf dem Touchscreen zu öffnen.



Scrollen Sie, um EIN auszuwählen. Tippen Sie zur Bestätigung auf .



Die Kindersicherung ist jetzt aktiviert.

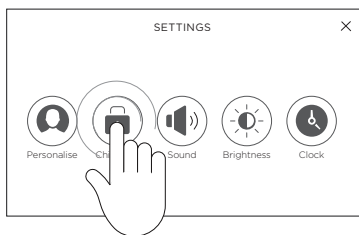
4




Das Symbol für die Kindersicherung wird bei jedem Einschalten des Kochfelds angezeigt.

Halten Sie das Symbol drei Sekunden lang gedrückt, um auf den Touchscreen zuzugreifen.

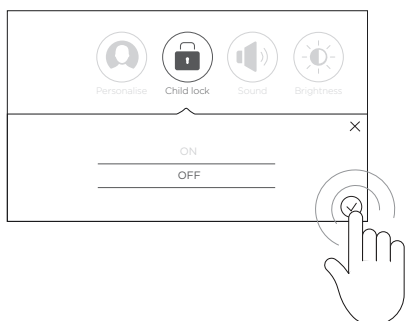
2



Deaktivierung der Tastensperre

Tippen Sie im Menü **EINSTELLUNGEN** auf  um die Einstellungen für die **KINDERSICHERUNG** auf dem Touchscreen zu öffnen.

3



Scrollen Sie, um AUS auszuwählen. Tippen Sie zur Bestätigung auf .

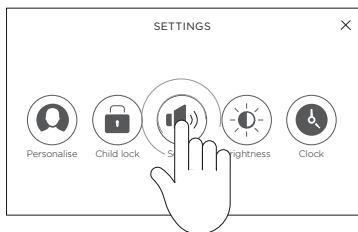
Die Kindersicherung ist jetzt deaktiviert.


PERSONALISIERUNG IHRES KOCHFELDS

Ton

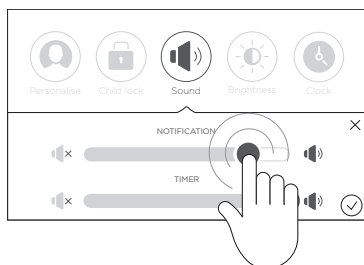
Mit dieser Funktion können Sie die Lautstärke des vom Touchscreen ausgegebenen Tons ändern. Es gibt einen Lautstärkeregler zum Anpassen der **BENACHRICHTIGUNGSTÖNE** und einen für die **TIMERTÖNE**.


1



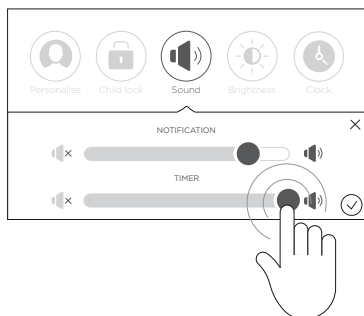
Tippen Sie im Menü **EINSTELLUNGEN** auf  um die Einstellungen für **LAUTSTÄRKE** auf dem Touchscreen zu öffnen.


2



Bewegen Sie Ihren Finger über den Schieberegler **BENACHRICHTIGUNG**, um die Lautstärke anzupassen. Tippen Sie zur Bestätigung auf .

3

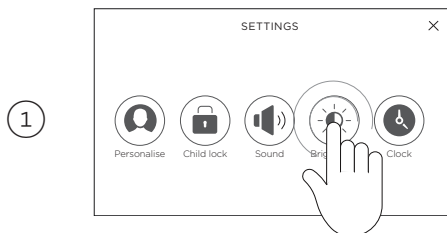



Bewegen Sie Ihren Finger über den Schieberegler **TIMER**, um die Lautstärke anzupassen. Tippen Sie zur Bestätigung auf .

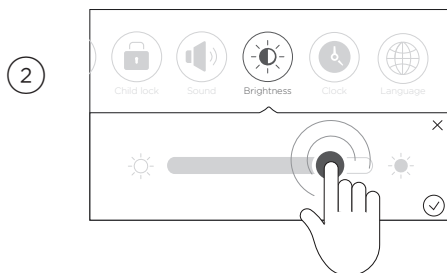
PERSONALISIERUNG IHRES KOCHFELDS

Helligkeit

Mit dieser Funktion können Sie die Helligkeit des Touchscreens anpassen.



Tippen Sie im Menü **EINSTELLUNGEN** auf  um die Einstellungen für **HELLIGKEIT** auf dem Touchscreen zu öffnen.



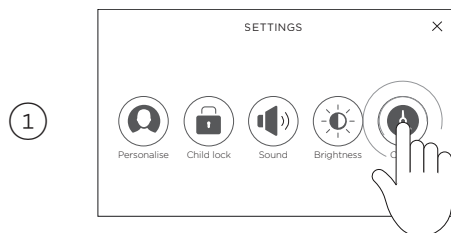
Bewegen Sie Ihren Finger über den Schieberegler, um die Helligkeit anzupassen.


Tippen Sie zur Bestätigung auf .

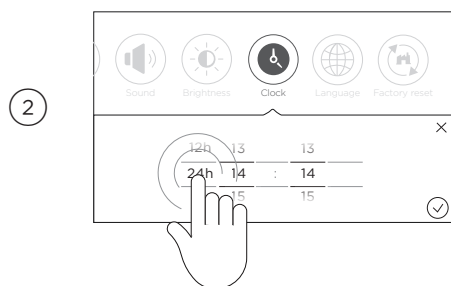
PERSONALISIERUNG IHRES KOCHFELDS

Uhr

Mit dieser Funktion können Sie die Uhrzeit einstellen, die auf dem Touchscreen angezeigt wird.



Tippen Sie im Menü Einstellungen auf  um die Einstellungen für die **UHRZEIT** auf dem Touchscreen zu öffnen.



Wählen Sie zwischen der Anzeige im 12-Stunden- oder 24-Stunden-Format. Blättern Sie nach oben/unten, um die Uhrzeit (Stunden/Minuten) einzustellen.

Tippen Sie zur Bestätigung auf .



Die Uhr wird auf dem Touchscreen angezeigt.

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, wird die Uhr für weitere 15 Sekunden angezeigt und erlischt dann. Falls noch Restwärme auf dem Kochfeld vorhanden ist, beginnen die 15 Sekunden erst, nachdem sich der Restwärmeindikator ausgeschaltet hat.

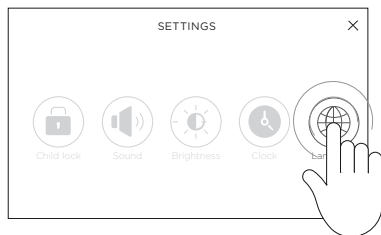
Die Uhr bleibt aktiv, selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Berühren Sie eine beliebige Stelle auf dem Touchscreen, um die Uhr für 15 Sekunden anzuzeigen.

PERSONALISIERUNG IHRES KOCHFELDS

Sprache

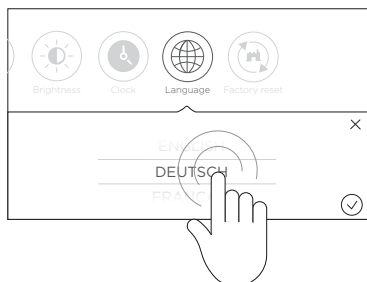
Mit dieser Funktion können Sie Ihre bevorzugte Sprache einstellen. Die unterstützten Sprachen sind: Englisch, Deutsch, Französisch, Spanisch, Italienisch, Vereinfachtes Chinesisch, Koreanisch und Vietnamesisch. Als Standardsprache ist Englisch eingestellt.


1



Tippen Sie im Menü **EINSTELLUNGEN** auf  um die Einstellungen für **SPRACHE** auf dem Touchscreen zu öffnen.

2



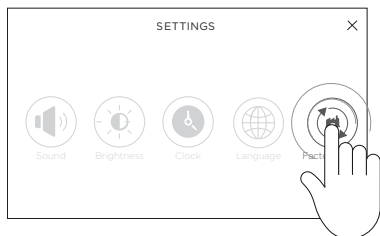
Blättern Sie nach oben/unten, um Ihre bevorzugte Sprache auszuwählen. Tippen Sie zur Bestätigung auf .


PERSONALISIERUNG IHRES KOCHFELDS

Werkseinstellungen

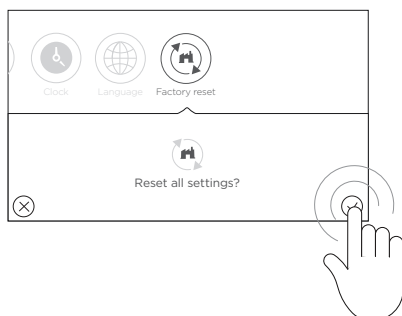
Mit dieser Funktion können Sie das Kochfeld auf die Standardeinstellungen zurückzusetzen.


1



Tippen Sie im Menü **EINSTELLUNGEN** auf  um das Menü **WERKSEINSTELLUNGEN** auf dem Touchscreen zu öffnen.

2



Tippen Sie zur Bestätigung auf  ✓. Tippen Sie auf **X**, um abbrechen, das Menü **WERKSEINSTELLUNGEN** zu verlassen und zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

EMPFEHLUNGEN ZUM KOCHEN

Gehen Sie beim Braten mit Vorsicht vor: Öl und Fette erhitzen sich sehr schnell, insbesondere wenn Sie PowerBoost verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öle und Fette von selbst und stellen eine ernsthafte Brandgefahr dar.

Kochtipps

- Wenn das Gericht anfängt, zu kochen, reduzieren Sie die eingestellte Temperatur.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da Wärme erhalten bleibt.
- Bei Verwendung von einer geringeren Menge an Flüssigkeiten oder Fett kann die Garzeit verkürzt werden.
- Starten Sie den Garvorgang auf einer hohen Stufe und reduzieren Sie die Leistung, wenn das Gericht vollständig erwärmt ist.

Simmern, Reis kochen

- Simmern erfolgt unterhalb des Siedepunkts, bei etwa 85°C, wenn gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Diese Garmethode ist für die Zubereitung von schmackhaften Suppen und zarten Schmorgerichten ideal, da sich Aromen entfalten, ohne dass das Gericht zerkoht. Auch Soßen, die auf Eiern basieren oder mit Mehl angedickt werden, sollten unterhalb des Siedepunkts gegart werden.
- Bei einigen Garvorgängen, wie zum Beispiel dem Kochen von Reis nach der Absorptionsmethode, kann es erforderlich sein, nicht die geringste, sondern eine höhere Leistungsstufe zu verwenden. So wird sichergestellt, dass das Gericht in der empfohlenen Zeit gekocht wird.

Steaks scharf anbraten

So bereiten Sie saftige und aromatische Steaks zu:

- ① Lassen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen, bevor Sie es braten.
- ② Erhitzen Sie eine Pfanne mit einem dickeren Boden.
- ③ Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie dann das Fleisch hinein.
- ④ Wenden Sie das Steak während des Kochens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und dem gewünschten Gargrad ab. Sie liegt zwischen etwa zwei und acht Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Steak, um zu prüfen, ob es gar ist – je fester es sich anfühlt, desto mehr ist es „durchgebraten“.
- ⑤ Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannen und zart werden kann, bevor Sie es servieren.

Wokgerichte

Achten Sie beim Zubereiten von Wokgerichten darauf, das Kochgeschirr anzuheben, wenn Sie die Zutaten schwenken. Beim Schieben von Kochgeschirr über die Kochfläche können Kratzer entstehen.

- ① Wählen Sie einen induktionsfähigen Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
- ② Halten Sie alle Zutaten und Küchengeräte bereit. Wokgerichte sollten schnell zubereitet werden. Wenn Sie große Mengen zubereiten, garen Sie die Zutaten am besten in mehreren kleineren Portionen.
- ③ Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
- ④ Wenn Sie Fleisch verwenden, garen sie dieses als Erstes, stellen Sie es zur Seite und halten Sie es warm.
- ⑤ Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, reduzieren Sie die Hitze, geben Sie das Fleisch zurück in die Pfanne und fügen Sie die Soße hinzu.
- ⑥ Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig erwärmt sind.
- ⑦ Sofort servieren.


EMPFEHLUNGEN ZUM KOCHEN

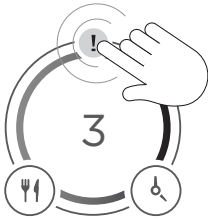
WÄRMEEINSTELLUNG	EIGNUNG	LEBENSMITTEL/GERICHT
1 - 2	schmelzen, aufwärmen	Soßen, Butter, Schokolade, Gelatine, Fertiggerichte
2 - 3	simmern, auftauen	Reis, Pudding, Zuckersirup, getrocknetes Gemüse, tiefgefrorene Fischprodukte
3 - 4	dampfgaren	Gemüse, Fisch, Fleisch
4 - 5	Wasser	Dampfkartoffeln, Suppen, Pasta, frisches Gemüse
6 - 7	mittlere Hitze, simmern	Fleisch, Eier, Würstchen, Pfannkuchen
7 - 8	Kochen	Kartoffeln, Kartoffelpuffer, Waffeln
9	braten, rösten, Wasser kochen	Steaks, Omeletts, gebratene Gerichte, Wasser
B	braten, rösten, Wasser kochen	Jakobsmuscheln, Steaks, Wasser


REINIGUNG UND PFLEGE

WAS?	WIE?	WICHTIG!
<p>Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Verschmutzungen, nicht zuckerhaltige Flecken von Essen auf dem Glas)</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung aus. ② Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, wenn die Glasfläche noch warm (aber nicht heiß) ist. ③ Abwischen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde, bleibt Restwärme auf der Kochfläche erhalten. Gehen Sie mit äußerster Sorgfalt vor. • Raue Scheuerschwämme, einige Scheuerschwämme aus Nylon und scheuernde Reinigungsmittel können die Glasfläche zerkratzen. Lesen Sie stets vor Gebrauch die Produktinformation, um sicherzustellen, dass die Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme geeignet ist. • Achten Sie darauf, keine Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Kochfeld zu hinterlassen, da sich ansonsten Flecken auf dem Glas bilden.
<p>Verschmutzungen durch übergekochtes oder geschmolzenes Essen und heiße Zuckerreste auf dem Glas</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Entfernen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, Küchenspachtel oder einem Ceranfeldschaber. Sehen Sie sich dabei vor, da die Kochfläche heiß sein könnte. ② Halten Sie die Klinge oder das Gerät in einem 30°-Winkel, und schaben Sie die Verschmutzungen auf einen kühlen Bereich des Kochfelds. ③ Wischen Sie Verschmutzungen oder verschüttete Flüssigkeiten mit einem Spül- oder Papiertuch ab. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken, die durch Schmelzreste, zuckerhaltige Lebensmittel oder übergelaufenes Essen entstehen, so bald wie möglich. Wenn diese auf dem Glas auskühlen, lassen sie sich möglicherweise nur schwer entfernen oder beschädigen sogar die Glasoberfläche dauerhaft. • Verletzungsgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung des Ceranfeldschabers zurückgezogen ist, liegt die scharfe Klinge frei. Verwenden Sie den Schaber mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
<p>Verschmutzungen auf dem Touchscreen</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Saugen Sie verschüttete Flüssigkeiten mit einem Schwamm auf. ② Wischen Sie den Bereich des Touchscreens mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. ③ Trocknen Sie den Bereich vollständig mit einem Papiertuch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld gibt möglicherweise einen Signalton aus und schaltet sich automatisch ab, und der Touchscreen funktioniert möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeiten darauf befinden. Trocknen Sie den Touchscreen-Bereich, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

WARNMELDUNGEN

Das Induktionskochen wird aktiviert, wenn Kochgeschirr auf der Kochfläche erkannt wird. Wenn ein Problem mit dem Kochgeschirr vorliegt, wird auf dem Topfindikator das Symbol  angezeigt.

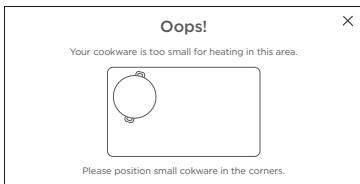


Tippen Sie auf  um die dazugehörige Warnmeldung auf dem Touchscreen anzuzeigen.

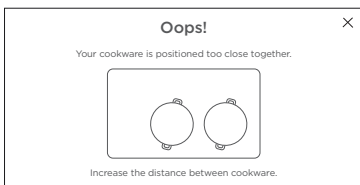
Nachfolgend sind Beispiele für Warnmeldungen aufgeführt:



Der Topf eignet sich nicht für das Induktionskochfeld.

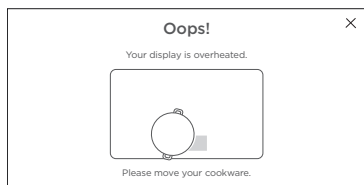


Das Kochgeschirr ist zu klein oder nicht korrekt auf der Kochfläche positioniert.

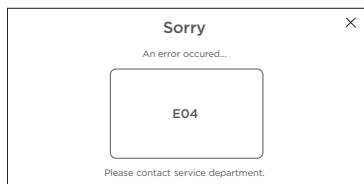


Zwei Töpfe, für die unterschiedliche Wärmestufen gewählt wurden, stehen zu dicht beieinander.

WARNMELDUNGEN



Der Topf steht zu nah am Touchscreen, was zu einer Überhitzung der Oberfläche führen kann.



Der Warncode deutet auf einen Fehler des elektronischen Systems hin.

WARNCODES	GRUND	PROBLEMBEHANDLUNG
E 1	Fehler bei der Stromversorgung	Schalten Sie die Stromversorgung bzw. das Kochfeld aus und wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an ein Fisher & Paykel Service Center.
E6	Der Luftzufluss in das Gebläse ist blockiert.	Blockierung entfernen.
E2, E21	Das Kochfeld ist überhitzt.	Schalten Sie das Kochfeld aus. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.
Er EC Ed EE Er13 Er21 Er22 Er31 Er35 Er47 Er61 Er66	Fehler im Elektroanschluss	Starten Sie das Kochfeld neu. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein Fisher & Paykel Service Center.
Er62	Position des Kochgeschirrs nicht erkannt.	Versetzen Sie den Topf an eine andere Position.
	Die Töpfe wurden zu nah beieinander platziert.	Stellen Sie sicher, dass der Abstand zwischen den Töpfen ausreichend ist.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	GRUND	PROBLEMBEHANDLUNG
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es in Ihrem Haus oder in Ihrer Umgebung einen Stromausfall gibt. Prüfen Sie den Sicherungsschalter. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Service Center oder die Kundenbetreuung.
Der Touchscreen reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt. Der Bildschirm ist eingefroren.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Anweisungen hierzu finden Sie im Abschnitt „Tastensperre“.
Der Touchscreen ist schwer zu bedienen.	Es könnte sich ein dünner Wasser- oder Ölfilm auf den Bedienelementen befinden, oder Sie berühren die Bedienelemente eventuell nur mit der Fingerspitze.	Stellen Sie sicher, dass der Touchscreen trocken ist und berühren Sie die Bedienelemente mit der gesamten Fingerkuppe.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeignete, scheuernde Schwämme oder Reinigungsmittel werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Kochgeschirr“. Siehe „Reinigung und Pflege“.
Einige oder alle Anzeigen blinken und es ertönt ein durchgehender Signalton.	Verschüttete Flüssigkeit ist auf den Touchscreen gelaufen. Auf dem Touchscreen befinden sich Gegenstände (z. B. Kochutensilien). Mehrere Touchscreen-Kontrollen registrieren eine durchgehende Berührung (z. B. weil eine Hand oder ein Arm auf dem Touchscreen ruht).	Schalten Sie das Kochfeld am Hauptschalter aus und befolgen Sie die Hinweise im Abschnitt „Pflege und Reinigung“ . Entfernen Sie die Objekte vom Touchscreen. Entfernen Sie die Ursache des dauerhaften Kontakts.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	GRUND	PROBLEMBEHANDLUNG
Das System für das automatische Kochen startet nicht	Die Kochfläche ist noch heiß („H“). Die höchste Leistungsstufe ist auf „9“ eingestellt.	Prüfen Sie, ob der Regler für die Leistungsstufe auf „0“ steht.
Touchscreen zeigt  auf dem Topfindikator an.	Auf der Kochfläche befindet sich kein Kochgeschirr.	Stellen Sie das Kochgeschirr um. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
	Der Topf ist zu nah am Touchscreen platziert.	
	Der Topf ist zu klein. Das Kochgeschirr ist nicht induktionsfähig.	
Der Touchscreen zeigt  auf der Kochfläche an.	Fehler in der Elektronik.	Setzen Sie das Kochfeld zurück, indem Sie den Sicherungsschalter umlegen und erneut einschalten.
Dauerhafte Belüftung nach dem Ausschalten des Kochfelds.	Dies ist völlig normal. Zum Schutz der elektronischen Komponenten läuft das Gebläse weiter.	Das Gebläse stoppt die Kühlung automatisch.
Manche Töpfe verursachen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch den Aufbau Ihres Kochgeschirrs (Schichten verschiedener Metalle, die unterschiedlich schwingen) verursacht werden.	Dies ist bei Induktionskochgeschirr normal und weist nicht auf einen Defekt hin.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	GRUND	PROBLEMBEHANDLUNG
Kondensation bildet sich an den umliegenden Wänden und Schränken oder an Ihrer Dunstabzugshaube.	<p>Das ist beim Kochen mit Induktion normal. Dank der energieeffizienten Technologie geht keine Wärme an die umliegenden Oberflächen verloren.</p> <p>Dies führt dazu, dass sich an diesen kühleren Oberflächen Kondensation bildet, wenn beim Kochen Dampf entsteht.</p>	<p>Das ist beim Kochen mit Induktion normal. und weist nicht auf einen Defekt hin. So minimieren Sie die Kondensation:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sorgen Sie während des Kochens für eine ausreichende Belüftung.• Schalten Sie Ihre Dunstabzugshaube fünf Minuten vor dem Kochen ein und lassen Sie sie nach dem Kochen mindestens fünf Minuten lang weiterlaufen.• Verwenden Sie Ihre Dunstabzugshaube beim Kochen auf einer niedrigeren Geschwindigkeitsstufe.• Stellen Sie die Kochplatte auf eine niedrigere Stufe ein, wenn Ihr Essen kocht.• Verwenden Sie Topfdeckel, um zu verhindern, dass Dampf entweicht.• Wenn sich Kondensation bildet, wischen Sie die umliegenden Wände und Schränke nach Bedarf ab.

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

In Neuseeland und Australien:

- AS/NZS 60335-1:2011 Allgemeine Anforderungen für elektrische Haushaltsgeräte
- AS/NZS 60335-2-6:2014 Besondere Anforderungen für elektrische Kochgeräte im Haushalt
- AS/NZS CISPR 14.1:2013 Anforderungen an die elektromagnetische Verträglichkeit.

In Europa:

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 (NUR BI EU)

MODELL	ABMESSUNGEN DES KOCHBEREICHS	GERINGSTE TOPFERKENNUNG	NENNLEISTUNG (kW)*	ENERGIEVERBRAUCH*
CI926DTB	920 x 445 mm	Ø 150 mm	11100	192,5 Wh/kg

*Energieverbrauch für das gesamte Kochfeld gemäß den Vorschriften (EU) Nr. 66/2014 und der Norm BS EN 60350-2:2018 berechnet.

Reduzierung der durch Kochen verursachten Umweltauswirkungen

Durch die Reduzierung des Energieverbrauchs werden die Auswirkungen des Kochens auf die Umwelt verringert. Sie können den Energieverbrauch senken, indem Sie:

- tiefgefrorene Lebensmittel zuerst im Kühlschrank auftauen
- eine geringere Leistungsstufe verwenden
- Kochgeschirr in der richtigen Größe benutzen
- einen Schnellkochtopf verwenden
- Lebensmittel in kleinere Stücke schneiden – dadurch wird die Kochzeit verkürzt
- einen Dampfgarer oder einen Topf mit Trenneinsatz benutzen, um verschiedene Gemüsesorten gleichzeitig zu kochen
- beim Kochen von Wasser einen Deckel aufsetzen, um die Kochzeit zu verkürzen
- Gerichte, die viel Flüssigkeit enthalten, simmern lassen, anstatt sie stark zu kochen.
- Deckel auf den Töpfen lassen, um den Wärmeverlust zu reduzieren.

GARANTIE UND SERVICE

Bevor Sie die Kundenbetreuung anrufen

Überprüfen Sie, ob Sie eventuelle Probleme selbst beheben können. Schauen Sie in den Installationsanweisungen und im Benutzerhandbuch nach und überprüfen Sie Folgendes:

- ① Ihr Produkt korrekt installiert ist.
- ② Sie mit dem normalen Betrieb des Geräts vertraut sind.

Wenn Sie nach der Überprüfung dieser Punkte immer noch Hilfe oder Ersatzteile benötigen, lesen Sie bitte im Service- und Garantiehandbuch nach und wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Servicezentrum, den Kundendienst oder kontaktieren Sie uns über unsere Website fisherpaykel.com.

Ausfüllen und zur Sicherheit aufbewahren:

Modell	_____
Seriennummer	_____
Kaufdatum	_____
Käufer	_____
Händler	_____
Bezirk	_____
Stadt	_____
Land	_____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2025. Alle Rechte vorbehalten.

Die Modelle in diesem Leitfaden 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. Einer unserer
Unternehmensgrundsätze ist die ständigen Verbesserung unserer Produkte und daher
können sich diese technischen Daten jederzeit ändern.

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.

432847A 02.25