

FISHER & PAYKEL

WÄRMESCHUBLADE

MINIMAL

WB60SMG1-SET, WB60SMB1-SET & WB60SMTB1-SET

CONTEMPORARY

WB60SDB1-SET & WB60SDTB1-SET

BENUTZERHANDBUCH

EU

INHALT

Sicherheits- und Warnhinweise	4
Bevor Sie beginnen	8
Verwendung der Wärmeschublade	10
Funktionen	11
Verzögerter Start	13
Laden Ihres Geräts	14
Verwendung des Gitterrostes	15
Kochtabellen	16
Pflege und Fehlerbehebung	18
Herstellergarantie und Serviceanleitung	19

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.

- Wenn das Produkt beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.

⚠ WARNUNG!



Gefahr durch Schnittverletzungen

Bitte arbeiten Sie umsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.

- Vorsicht, scharfe Kanten!
- Achten Sie beim Schließen der Schublade auf Ihre Finger.

⚠ WARNUNG!



Gefahr des Umkippens

Dieses Gerät kann umkippen. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und seien Sie vorsichtig bei der Benutzung. Bei Nichtbefolgung besteht die Gefahr von Verletzungen.

- Die Schublade muss mit den mitgelieferten Schrauben befestigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass sich direkt über der Schublade ein festes Regal befindet, falls es nicht unter einem anderen Produkt installiert ist.

⚠️ WARNUNG!



Gefahr durch heiße Oberflächen!

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

- Halten Sie Kinder von diesem Gerät fern, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.
- Die Oberflächen des Geräts können so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen.
- Berühren Sie nicht die Heizelemente oder die Innenflächen des Geräts. Heizelemente können heiß sein, auch wenn sie dunkel erscheinen.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit heißen Oberflächen hantieren.
- Berühren Sie während und nach dem Gebrauch weder die Heizelemente noch die Innenflächen des Geräts mit Kleidung oder anderen brennbaren Materialien, bis diese abgekühlt sind.

⚠️ WARNUNG!



Brandgefahr

Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Überhitzung, Verbrennungen und Verletzungen führen.

- Entflammbare Materialien sollten nicht im Gerät oder in der Nähe seiner Oberfläche gelagert werden.

DIESES BEDIENUNGSHANDBUCH LESEN UND AUFBEWAHREN

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 Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden. Das Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Zweck verwenden.

Allgemeine Verwendung

- Dieses Gerät wurde zur Verwendung in Haushalten (Privatnutzung) entwickelt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Kompetenz oder mangelnder Erfahrung und mangelnder Kenntnis verwendet werden, wenn ihnen die sichere Nutzung des Geräts sowie die damit verbundenen Gefahren sowie die entsprechende Anleitung gegeben und verstanden wurden.
- Um eine Gefährdung durch Instabilität des Geräts zu vermeiden, muss es entsprechend den Installationsanweisungen befestigt werden.
- Halten Sie das Bedienfeld sauber und trocken. Waschen und trocknen Sie Ihre Hände, bevor Sie die Schublade bedienen, um sicherzustellen, dass die Tasten richtig reagieren.
- Vermeiden Sie es, Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt zu trocknen, z. B. Tomaten oder Ananas.

Installation

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wurde.
- Stellen Sie sicher, dass dieses Gerät an einen Stromkreis angeschlossen ist, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Installieren oder betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert. Wenn Sie ein beschädigtes Gerät erhalten, wenden Sie sich bitte sofort an Ihren örtlichen Händler oder Installateur.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen auf.

Wartung

- Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen an der Innen- oder Außenoberfläche des Geräts. Verwenden Sie kein beschädigtes Kabel oder beschädigten Stecker. Bei Beschädigungen das Gerät nicht in Betrieb nehmen. Wenden Sie sich an einen von Fisher & Paykel geschulten Servicetechniker.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in dieser Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einer qualifizierten Person oder einem von Fisher & Paykel geschulten und unterstützten Servicetechniker durchgeführt werden.

SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

Reinigung und Wartung

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Reinigen der Schublade im Modus STANDBY oder ausgeschaltet ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie die Schublade reinigen.
- Lassen Sie Kinder eine Reinigung oder Wartung des Geräts nur unter Aufsicht vornehmen.
- Verwenden Sie zur Reinigung ein mäßig feuchtes Tuch. Sprühen Sie kein Wasser außerhalb oder innerhalb des Geräts. Wasser kann im Inneren des Geräts Schäden verursachen.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber zur Reinigung des Glasbodens des Geräts.

Sicherheit

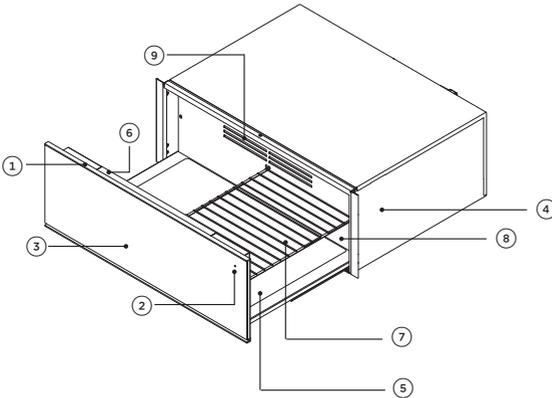
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
- Setzen Sie sich nicht auf das Gerät und lehnen Sie sich auch nicht darauf. Eine Beschädigung der Glasoberfläche kann zum Bruch führen.
- Bewahren Sie keine gefährlichen Gegenstände in der Nähe auf, die wie Behälter mit Gas- oder Luftpumpen explodieren können (z. B. Sprühdosen).
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sich vor Stromschlägen zu schützen. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke oder in einem beheizten Ofen hängen.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht empfohlen werden.

Entsorgung von Verpackungen

- Entfernen Sie Verpackungs- und Recyclingmaterialien, die wiederverwendet werden können.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.

BEVOR SIE BEGINNEN

- Stellen Sie sicher, dass der Installateur die letzte Checkliste in der Installationsanleitung ausgefüllt hat.
- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie dabei besonders den Abschnitt Sicherheit und Warnungen.



Schubladenfunktionen und Zubehör

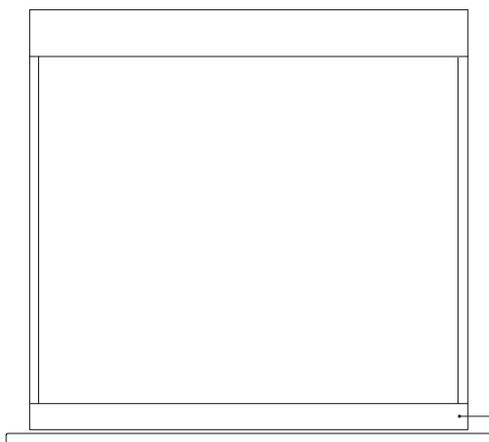
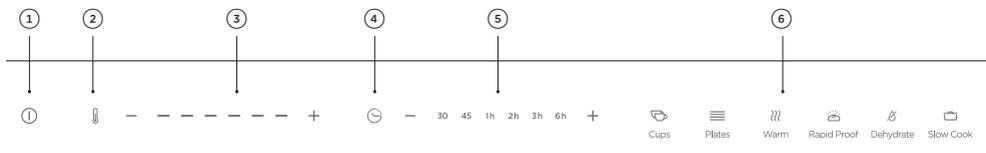
- ① Bedienfeld
- ② Kontrollleuchte
- ③ Push-to-open-Tür
- ④ Typenschild*
- ⑤ Beheizter Glasboden
- ⑥ LED-Innenbeleuchtung
- ⑦ Backrost**
- ⑧ Lüfterplatte
- ⑨ Lüftungsschlitze

* Befindet sich im Rahmen der Schublade

** Erhältlich in hohen Modellen

BEVOR SIE BEGINNEN

Bedienfeld

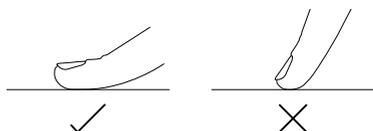


Das Bedienfeld

- ① Einschalten/Ausschalten
- ② Temperaturanzeige
- ③ Temperatureinstellung
- ④ Indikator für die Dauer
- ⑤ Steuerelemente für die Dauer
- ⑥ Wärmemodi

Verwendung der Touch-Bedienelemente

Ihre Wärmeschublade wird über ein Touch-Bedienfeld bedient. Benutzen Sie zum Bedienen des Bedienfelds die Fingerspitze, nicht die Fingerspitze. Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass kein Druck erforderlich ist.

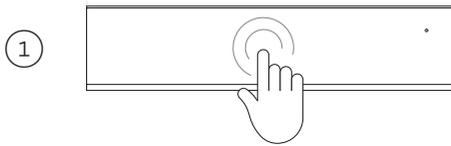


Halten Sie das Bedienfeld sauber und trocken. Waschen und trocknen Sie Ihre Hände, bevor Sie die Schublade bedienen, um sicherzustellen, dass die Tasten richtig reagieren.

VERWENDUNG DER WÄRMESCHUBLADE

Erstmaliger Gebrauch

Wenn Sie die Wärmeschublade zum ersten Mal verwenden, leuchten beim Start drei LEDs in den Temperaturreglern.



Berühren Sie bei Push-to-open-Modellen die vordere Mitte der Schublade, um sie zu öffnen.

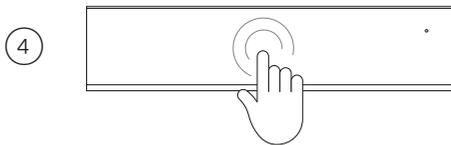
Öffnen Sie die Schublade nicht mit Gewalt.



Tippen Sie auf das Symbol ①, um die Schublade einzuschalten.



Wählen Sie die gewünschte Heizfunktion aus. Wenn keine Funktion ausgewählt ist, beginnt die Schublade mit der Standardeinstellung.



Drücken Sie die Mitte der Tür, um die Schublade zu schließen. Die Anzeigelampe blinkt, wenn die Schublade nicht geschlossen ist.

Am Ende eines Zyklus:

Es ertönt ein Ton und das ① Symbol wird dunkler. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Schublade entladen, da der beheizte Glasboden und der Inhalt heiß werden.

Während eines Zyklus

Die Schublade kann während des Betriebs jederzeit geöffnet werden. Dadurch wird das Programm angehalten und die Kontrollleuchte blinkt, bis die Schublade wieder geschlossen wird. Um einen Zyklus abzubrechen, berühren Sie ① zu einem beliebigen Zeitpunkt. Um die Schublade auszuschalten, berühren Sie ① zwei bis drei Sekunden lang und lassen Sie los.

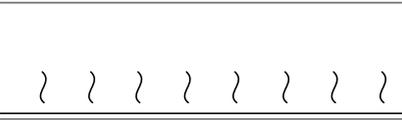
Stand-by-Modus

Nach 12 Stunden Dauerbetrieb wechselt die Schublade automatisch in den Standby-Modus. Die ① Taste ist im Standby-Modus abgedunkelt. Drücken Sie die Taste ①, um die Schublade wieder zu benutzen.

Lassen Sie die Wärmeschublade bei längerem Dauerbetrieb nicht unbeaufsichtigt.

FUNKTIONEN

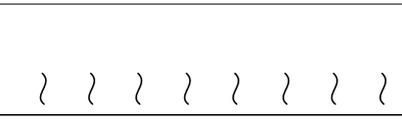
Ihre Wärmeschublade ist so konzipiert, dass sie den beheizten Glasboden und das hintere Gebläse in verschiedenen Wärmestufen und -dauern nutzt, um eine optimale Leistung zu erzielen. Jede Funktion hat eine voreingestellte Zeit- und Temperatureinstellung, die bei Auswahl aufleuchtet. Diese Einstellungen können angepasst werden, indem die Dauer- und Temperaturregler anstelle einer voreingestellten Funktion manuell angepasst werden.



TASSEN

Die Wärme zirkuliert vom beheizten Glasboden

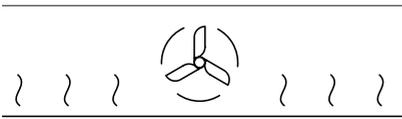
- Die Wärme wird 30 Minuten lang zirkuliert.
- Die Heizdauer hängt vom Material und der Dicke der Tassen ab, einschließlich Menge, Höhe und Anordnung.
- Platzieren Sie keine Tassen und/oder Gläser vor den Belüftungsschlitzten. Dadurch wird der Luftstrom blockiert und es kommt zu einer ungleichmäßigen Erwärmung.



TELLER

Die Wärme zirkuliert vom beheizten Glasboden

- Die Wärme wird 45 Minuten lang zirkuliert.
- Die Heizdauer hängt vom Material und der Dicke der Platten ab, einschließlich Menge, Höhe und Anordnung.
- Stellen Sie keine großen Teller vor die Lüftungsschlitzte. Dadurch wird der Luftstrom blockiert und es kommt zu einer ungleichmäßigen Erwärmung.

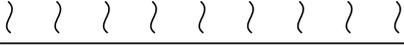


AUFWÄRMEN

Die Wärme zirkuliert über den beheizten Glasboden und den hinteren Ventilator

- Heizen Sie die Schublade vor dem Gebrauch mindestens 15 Minuten vor.
- Die Wärme wird 60 Minuten lang erzeugt.
- Sorgt für konstant niedrige Hitze, um gekochte Speisen heiß zu halten.
- Überfüllen Sie die Schublade nicht, um ein Verschütten zu vermeiden. Decken Sie die Lebensmittel mit einem hitzebeständigen Deckel oder einer Aluminiumfolie ab, damit die Lebensmittel nicht austrocknen.
- Diese Funktion ist nicht zum Aufwärmen gekühlter Lebensmittel geeignet.

FUNKTIONEN



RAPID PROOF

Schonende Wärme wird vom beheizten Glasboden erzeugt

- Die Wärme wird 30 Minuten lang erzeugt.
- Sorgt für eine warme und zugfreie Umgebung zum Gären von Teig für Brot oder Pizza.



DÖRREN

Die Wärme zirkuliert über den beheizten Glasboden und den hinteren Ventilator

- Die Wärme wird vier Stunden lang zirkuliert.
- Sorgt für konstant niedrige Hitze zum Dörren und Trocknen von Lebensmitteln wie Fleisch, Obst, Gemüse und Kräutern.
- Ideal für die Konservierung von Lebensmitteln und die Herstellung gesunder Snacks, wie z. B. Beef Jerky und Fruchtleider.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Lebensmittel flach auf den Gitterrost legen und sie sich nicht überlappen.
- Wenn Sie Fleisch trocknen, drehen Sie es nach der Hälfte der Garzeit um, um ein gleichmäßiges Trocknen zu gewährleisten.
- Bewahren Sie getrocknete Lebensmittel in einem luftdichten Behälter auf, nachdem sie vollständig abgekühlt sind.



LANGSAMES KOCHEN

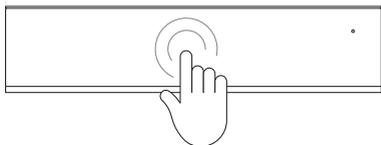
Die Wärme zirkuliert über den beheizten Glasboden und den hinteren Ventilator

- Die Hitze wird sechs Stunden lang zirkuliert, bis das Essen entsprechend gekocht ist.
- Ideal zum Verfeinern von angebratenem Fleisch bei niedriger Temperatur, z. B. Braten, Aufläufe, Eintöpfe und Schmorgerichte.
- Das Fleisch vor dem Servieren ruhen zu lassen, ist nicht notwendig, da diese Funktion bei niedriger Temperatur verwendet wird. Das Fleisch kann direkt aus der Schublade tranchiert und serviert werden.

VERZÖGERTER START

Bei Verwendung des verzögerten Starts schaltet sich die Wärmeschublade automatisch zu einer festgelegten Zeit ein und am Ende eines Zyklus aus.

①



Berühren Sie bei Push-to-open-Modellen die vordere Mitte der Schublade, um sie zu öffnen.

Öffnen Sie die Schublade nicht mit Gewalt.

②



Berühren Sie die  Taste und wählen Sie das gewünschte Funktionssymbol.

③

2h

4h

6h



Halten Sie die + Taste fünf Sekunden lang gedrückt, um den **VERZÖGERTEN START** zu aktivieren .

④



30

45

1h

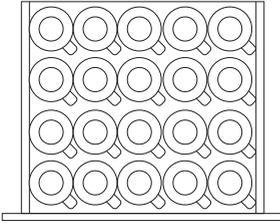
Verwenden Sie + und –, um die gewünschte verzögerte Startzeit zu erhöhen oder zu verringern.

Schieben Sie die Schublade zu, um den Countdown zu starten.

Bei verzögertem Start:

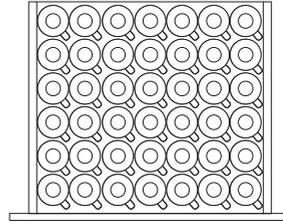
Die Anzeigelampe blinkt, bis der gewählte Zyklus beginnt. Die Anzeigelampe leuchtet konstant, sobald der Zyklus begonnen hat.

LADEN IHRES GERÄTS



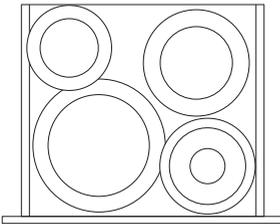
20 Cappuccinotassen

Infos zum Durchmesser
20x Ø92 mm



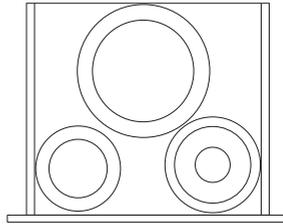
42 Espressotassen

Infos zum Durchmesser
48x Ø58mm

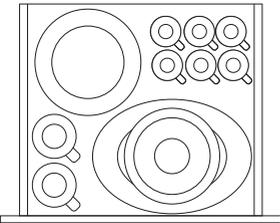


Einstellungen für Teller

Infos zum Durchmesser
6x Ø250 mm Großer Teller
6x Ø230 mm Suppenteller
6x Ø180 mm Kuchenteller
6x Ø165 mm Untertasse



Infos zum Durchmesser für große Modelle
16x Ø250 mm Großer Teller
16x Ø180 mm Kuchenteller
20x Ø190 mm Untertasse



Gemischte Ladung

Höchstlast

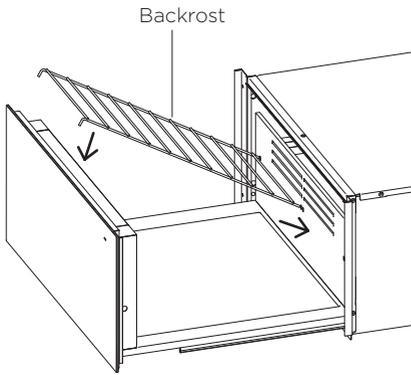
Beladen Sie das Gerät nicht mit mehr als 25 kg, um Schäden zu vermeiden.

Entnehmen des Geschirrs

Bewahren Sie das Geschirr in der Wärmeschublade auf, bis Sie es herausnehmen müssen, da erhitztes Geschirr schnell abkühlt. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder Ofentücher, um das Geschirr zu entnehmen.

VERWENDUNG DES GITTERROSTES

Der Gitterrost ist für hohe Modelle erhältlich, um die Ladefläche zu vergrößern.



Setzen Sie den Gitterrost links oder rechts in die Wärmeschublade ein.

KOCHTABELLEN

Die Informationen in diesen Diagrammen dienen nur zur Orientierung. Sehen Sie sich Ihr Rezept oder die Verpackung an und seien Sie darauf vorbereitet, die Garzeiten und -einstellungen entsprechend anzupassen.

ART DES LEBENSMITTELS	FUNKTION	g/kg	BRATZEIT (Minuten/Seite)	INNEN TEMP (°C)	ZEIT
FLEISCH, RINDERSTEAK					
Blutig	Langsames Kochen	100-300 g	1-2	50	30-60 Min
Medium Rare	Langsames Kochen	100-300 g	2-3	55	30-60 Min
Medium	Langsames Kochen	100-300 g	3	60	30-60 Min
Medium durchgebraten	Langsames Kochen	100-300 g	3-4	65	30-60 Min
Durchgebraten	Langsames Kochen	100-300 g	4-5	70	30-60 Min
RINDERFILET					
Medium	Langsames Kochen	1-2 kg	5-8	55	4-6 Std
LAMMSCHULTER					
Medium	Langsames Kochen	1-3 kg	5-8	55	4-6 Std
ENTBEINTER SCHINKEN/ GAMMON					
	Langsames Kochen	1-3 kg	5-8	65	4-6 Std
PULLED PORK					
	Langsames Kochen	1-3 kg	8-10	65	4-6 Std

KOCHTABELLEN

ART DES LEBENSMITTELS	FUNKTION	ZEIT
OBST		
Apfel, Birne, Banane, Pfirsich, Ananas, Aprikosen	Dörren	4-8 Std
GEMÜSE		
Ingwer	Dörren	4-6 Std
Karotten, Erbsen, Bohnen, Pilze, Tomaten	Dörren	4-6 Std
KRÄUTER		
Rosmarin, Dill, Thymian, Lorbeerblätter, Oregano	Dörren	2-4 Std.
BROTTEIG		
	Rapid Proof	30 Min
PIZZATEIG		
	Rapid Proof	30 Min

ANDERE ANWENDUNGEN	FUNKTION	TEMPERATUREINSTELLUNG	DAUER	EMPFOHLEN KOCHGESCHIRR	TIPPS
JOGHURT	Rapid Proof	Niedrig (1)	5-8 Std.	Gläser/ Auflaufförmchen	Abgedeckt
SCHOKOLADE SCHMELZEN	Tassen	Niedrig (2)	30 Min	Hitzebeständiges Kochgeschirr	Nicht abgedeckt
GELATINE AUFLÖSEN	Rapid Proof	Niedrig (1)	30 Min	Hitzebeständiges Kochgeschirr	Nicht abgedeckt
BATCH-KOCHEN					
Toast, Pfannkuchen, Tortillas	Warm	Mittel (3)	1 Std	Hitzebeständiges Kochgeschirr	Abgedeckt

WELLNESS	FUNKTION	TEMPERATUREINSTELLUNG	DAUER	EMPFEHLUNGEN	TIPPS
KÖRNERKISSEN ERHITZEN	Langsames Kochen	Maximal (6)	45-60 Min	Direkt auf dem Glas platzieren	Langsames Erhitzen verringert das Risiko, dass die Körner verderben oder verbrennen
HANDTÜCHER ANWÄRMEN	Teller	Mittel (3/4)	45-60 Min	Direkt auf dem Glas platzieren	Anfeuchten und rollen

PFLEGE UND FEHLERBEHEBUNG

Reinigen der Schublade außen und innen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung im **STANDBY-MODE** oder ausgeschaltet ist. Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Entfernen Sie Verschmutzungen oder überschüssige Reinigungsmittel sofort.
- Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch, das mit Wasser und Reinigungsmittel befeuchtet ist.
- Reiben Sie in Richtung der Lacklinien und trocknen Sie sofort mit einem weichen Tuch nach.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHER GRUND	LÖSUNG
Geschirr und/oder Essen bleiben kalt	Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Stromversorgung überprüfen
	Die Schublade wurde nicht geschlossen	Stellen Sie sicher, dass die Kontrollleuchte nicht blinkt. Wenn die Lampe blinkt, stellen Sie sicher, dass die Schublade geschlossen ist.
Geschirr und/oder Speisen sind nicht warm genug	Erwärmungsdauer zu kurz.	Verlängern Sie die Erwärmungsdauer.
	Die Schublade ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Schublade.
	Die Temperatur ist zu niedrig.	Wählen Sie eine höhere Temperatureinstellung aus.
Interne LED-Beleuchtung leuchtet nicht.	Das Produkt befindet sich im eingeschränkten Feedback-Modus.	Halten Sie ① 10 Sekunden lang gedrückt.
Die Kontrollleuchte blinkt regelmäßig und die Schublade ist geschlossen	VERZÖGERTER START wurde festgelegt	Wenn nicht erforderlich, brechen Sie die Funktion ab.
	Die Kontrollleuchte blinkt schnell und die Schublade ist geöffnet/geschlossen	Wenn nicht erforderlich, brechen Sie die Funktion ab.
Die Kontrollleuchte leuchtet nicht, wenn die Schublade in Betrieb ist.	Die Wärmeschublade war nicht ausgeschaltet.	Berühren Sie die ① Taste.
	Die Kontrollleuchte ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Die Schublade kann nicht geöffnet oder geschlossen werden.	Der Push-Pull-Mechanismus ist beschädigt	Wenden Sie sich an den Kundensupport
Interne LED-Beleuchtung leuchtet nicht	Die Schublade ist nicht EINGESCHALTET. LED ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundensupport

EU



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 Servicetermin zu buchen, oder schlagen Sie online unter <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information> nach.

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.

Ausfüllen und zur Sicherheit aufbewahren:

Modell _____

Serien-Nr. _____

Kaufdatum _____

Käufer _____

Händler _____

Vorort _____

Stadt _____

Land _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. 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.

431269A 03.24