FISHER & PAYKEL

SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

Modèles

CI304PTX et CI365PTX

GUIDE D'UTILISATION

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde	2
Introduction	5
Choix d'un ustensile de cuisson approprié	6
Utilisation de votre surface de cuisson à induction	8
Utilisation des fonctions spéciales de votre surface de cuisson	14
Recommandations pour la cuisson	24
Entretien et nettoyage	26
Dépannage	27
Garantie et réparation	30

IMPORTANT!

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les modèles illustrés dans ce guide d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans tous les pays et sont sujets à modifications sans préavis. Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, veuillez visiter notre site Web à l'adresse indiquée sur la couverture arrière ou contactez votre détaillant Fisher & Paykel.

Utilisation et entretien

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique
Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée ou craquée. Si la surface de cuisson venait à se briser ou à craquer, éteignez immédiatement l'appareil en interrompant l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié. Interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie
La cuisson sans surveillance avec une matière grasse ou de l'huile peut être dangereuse et risque de causer un incendie.
N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau; éteignez plutôt l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu, ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
Ne rangez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.
Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures graves ou la mort.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque pour la santé
Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
Toutefois, les personnes possédant un stimulateur cardiaque ou tout autre implant électrique (tel qu'une pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou fabricant d'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leur implant ne sera pas affecté par le champ électromagnétique.
Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de surface brûlante
NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI – Les éléments de surface peuvent être brûlants même s'ils sont d'une couleur foncée.
Pendant l'utilisation, des pièces accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
Ne laissez aucune partie du corps, aucun vêtement ou aucun article autre qu'un ustensile de cuisson approprié entrer en contact avec le verre céramique avant que la surface soit refroidie.
Ne placez pas d'objets métalliques (tels que des ustensiles de cuisine, couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles) ou des casseroles vides sur la surface de cuisson, car ils pourraient devenir brûlants très rapidement.
Attention : les objets métalliques magnétisables portés sur le corps peuvent devenir brûlants lorsqu'ils se trouvent à proximité de la surface de cuisson. Les bijoux en or ou en argent ne seront pas affectés.
Gardez les enfants à distance.
Les poignées des casseroles peuvent être brûlantes au toucher. Assurez-vous de ne pas placer les poignées des casseroles au-dessus des zones de cuisson activées. Gardez les poignées hors de la portée des enfants.
Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures et ébouillantages.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure
La lame très coupante d'un grattoir à surface de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec beaucoup de prudence, puis rangez-le toujours de façon sécuritaire, hors de la portée des enfants. Le non-respect de cette consigne peut causer des blessures ou coupures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

Fonctionnement

- **Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser ce produit.**
- **Installation appropriée — Veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.**
- **Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.**
- **N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou rangement.**
- **Portez des vêtements convenables — Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil.**
- **Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.**
- **Ne placez ou laissez aucun objet magnétisable (ex. : cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareil électronique (ex. : ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.**
- **Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois pour cuisiner sur votre surface de cuisson à induction.**
- **Rangement dans l'appareil et sur celui-ci — Ne rangez pas de matières inflammables dans un four ou à proximité des éléments de surface.**
- **Ne placez ou laissez aucun papier d'aluminium sur la surface de cuisson.**
- **N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.**
- **N'essayez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau — Étouffez le feu ou la flamme, ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.**
- **Utilisez uniquement des gants de cuisine secs — N'utilisez pas de gants de cuisine humides ou mouillés sur les surfaces brûlantes, car la vapeur pourrait causer des brûlures. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les éléments chauffants qui sont brûlants. N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant.**
- **Utilisez des casseroles d'une taille appropriée — Cet appareil est équipé d'un ou plusieurs éléments de surface de différentes tailles.**
  Utilisez des ustensiles à fond plat suffisamment larges pour couvrir leur élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles de trop petite taille vous expose à une partie de l'élément chauffant, qui risque alors d'enflammer vos vêtements. De plus, l'utilisation d'ustensiles adaptés à l'élément chauffant améliore le rendement de l'appareil.
- **Après l'utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la surface de cuisson en vous reportant aux instructions de ce manuel (ex. : en utilisant les commandes tactiles). Ne vous fiez pas à la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.**
- **Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil ou de s'asseoir, monter ou grimper sur celui-ci.**
- **Ne rangez pas d'articles pouvant attirer les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants pourraient se blesser sérieusement en grimpant sur l'appareil.**
- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

Fonctionnement

- **Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, à moins qu'ils ne soient continuellement supervisés. Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore ne possédant pas l'expérience et les connaissances requises, s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sécuritaire et s'ils comprennent bien les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.**
- **Ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tous les autres travaux doivent être effectués par un technicien qualifié.**
- **N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre surface de cuisson.**
- **Ne placez ou n'échappez aucun objet lourd sur votre surface de cuisson.**
- **Ne montez pas sur votre surface de cuisson.**
- **Pour éviter d'égratigner le verre, n'utilisez pas de casseroles aux bords saillants et ne glissez pas les casseroles sur la surface en verre céramique.**
- **N'utilisez pas de tampons à récurer ou tout autre produit de nettoyage corrosif/abrasif pour nettoyer votre surface de cuisson, car ces derniers pourraient égratigner le verre céramique.**
- **Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé uniquement par un technicien qualifié.**
- **Ne faites pas fonctionner votre surface de cuisson en utilisant une minuterie externe ou un système de contrôle à distance distinct.**
- **Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson endommagée — Lorsqu'une surface de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et déversements peuvent pénétrer dans l'appareil endommagé et causer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.**
- **Nettoyez la surface de cuisson avec précaution — Lorsque vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des déversements sur une surface de cuisson brûlante, assurez-vous d'éviter les brûlures causées par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface brûlante.**
- **L'appareil affiche un code d'erreur lorsqu'il ne fonctionne pas correctement; notez alors le code d'erreur (consultez la section 'Codes d'erreur' de ce manuel), puis contactez votre Centre de service autorisé ou l'Assistance à la clientèle pour obtenir une réparation. N'utilisez pas votre appareil avant qu'il soit réparé par un technicien autorisé de Fisher & Paykel.**
- **ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson de courte durée doit être continuellement supervisé.**
- **Cette surface de cuisson à induction génère et utilise de l'énergie de fréquence ISM qui chauffe les ustensiles de cuisson à l'aide d'un champ électromagnétique. Elle a été testée et déclarée conforme à la Partie 18 des réglementations de la FCC pour les équipements ISM. Cette surface de cuisson à induction répond aux exigences de la FCC destinées à minimiser les interférences avec les autres appareils dans une installation résidentielle. Les surfaces de cuisson à induction pourraient causer des interférences risquant de perturber la réception radiophonique ou télévisuelle. En cas d'interférence, l'utilisateur doit tenter de corriger le problème en procédant ainsi :**
  - **Déplacez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur**
  - **Augmentez la distance entre la surface de cuisson et le récepteur**
  - **Branchez l'appareil à une prise de courant différente de celle utilisée par le récepteur.**

Présentation de votre surface de cuisson

Nous vous félicitons pour ce nouvel achat. Votre surface de cuisson à induction représente le summum en matière de cuisson par induction. Elle vous offre la vitesse, la précision et la simplicité d'utilisation des réglages électroniques, combinées à l'élégance d'une surface en verre céramique facile d'entretien. Pour plus d'informations, visitez notre site Web local à l'adresse indiquée sur la couverture arrière.

À propos de la cuisson par induction

La technologie de cuisson par induction est sécuritaire, sophistiquée, efficace et économique. Les vibrations électromagnétiques génèrent de la chaleur directement dans les casseroles, plutôt qu'indirectement (en chauffant la surface en verre). Le verre devient brûlant uniquement parce que les casseroles finissent par se réchauffer. Cette technologie présente plusieurs avantages par rapport à la cuisson conventionnelle à l'énergie rayonnante :

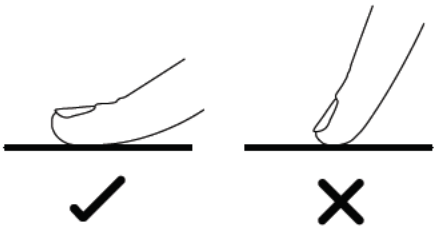
- Les temps de chauffage sont bien plus rapides.
- L'utilisation est plus sécuritaire, car la chaleur est générée uniquement lorsqu'une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson.
- La chaleur est transférée sans aucune perte, ce qui vous permet d'économiser de l'énergie.

Avant d'utiliser votre nouvelle surface de cuisson

- Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section 'Consignes de sécurité et mises en garde'.
- Retirez toutes les pellicules protectrices qui peuvent être appliquées sur votre surface de cuisson.

Utilisation des commandes tactiles

- Comme les commandes répondent au toucher, vous n'avez pas à appliquer de pression sur celles-ci.
- Touchez-les avec la partie arrondie de votre doigt, et non l'extrémité.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches, et ne posez jamais d'objets (ex. : ustensile ou linge) sur celles-ci. La présence d'une mince couche d'eau peut même compromettre le fonctionnement des commandes.



CHOIX D'UN USTENSILE DE CUISSON APPROPRIÉ

Pour vérifier si un ustensile de cuisson est approprié

- **Effectuez un test avec un aimant :**
  - Déplacez un aimant sur le fond de la casserole.
    Si l'aimant est attiré, la casserole peut être utilisée pour la cuisson par induction.
  - Remarque : Assurez-vous que le magnétisme soit uniforme sur l'ensemble du fond de la casserole.
    S'il y a des parties irrégulières, comme le logo d'un fabricant, les performances de la casserole seront diminuées.



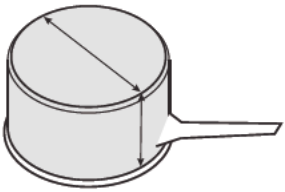
- **Si vous ne possédez pas d'aimant :**

① Versez un peu d'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier.
② Suivez les étapes de la section 'Pour commencer à cuisiner'.
③ Si ⊔ ne clignote pas dans l'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

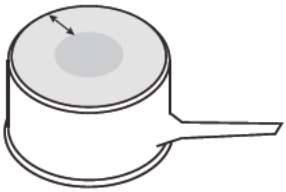
Qualité des ustensiles de cuisson

IMPORTANT!

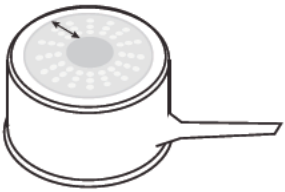
- **La qualité de vos ustensiles de cuisson peut affecter le rendement de l'appareil. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson compatibles, spécialement conçus pour la cuisson par induction.**
  Recherchez le symbole de cuisson par induction sur l'emballage ou le dessous de la casserole.
- **Les ustensiles de cuisson à haute teneur en matériau ferromagnétique, qui se prolonge du fond jusqu'aux parois de la casserole, vous procureront le meilleur rendement.**
  Voir ci-dessous :



Performance de cuisson la plus rapide
Haute teneur en matériau ferromagnétique.
La zone de chauffage est uniforme sur le fond et se prolonge jusqu'aux parois de la casserole.



Performance de cuisson moyenne
Zone réduite de matériau ferromagnétique.
La zone de chauffage réduite se traduit par une performance de cuisson faible et une vitesse de chauffage plus lente.



Performance de cuisson lente
Zone très limitée de matériau ferromagnétique.
La performance de cuisson est très lente.

Remarque : Ce type de casserole convient aux tâches très délicates, comme fondre le chocolat, car la cuisson est très lente.

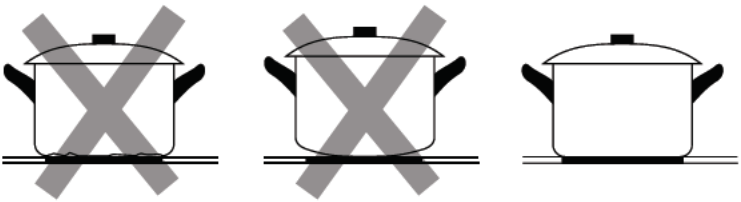
CHOIX D'UN USTENSILE DE CUISSON APPROPRIÉ

Recommandations pour les ustensiles de cuisson

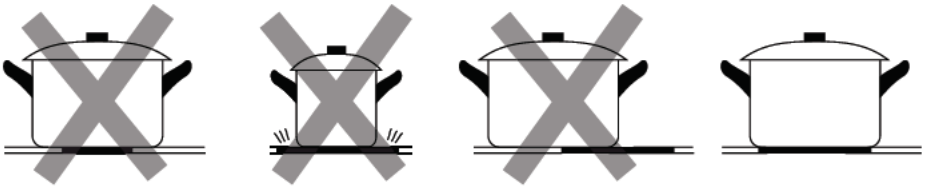
- **Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants sont appropriés :**
  - acier inoxydable avec fond ou noyau magnétique
  - aluminium et cuivre avec fond ou noyau magnétique
  - fonte
  - acier ou acier émaillé.

- **Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne sont pas appropriés :**
  - acier inoxydable pur
  - aluminium ou cuivre sans fond magnétique
  - verre
  - bois
  - porcelaine
  - céramique ou terre cuite.

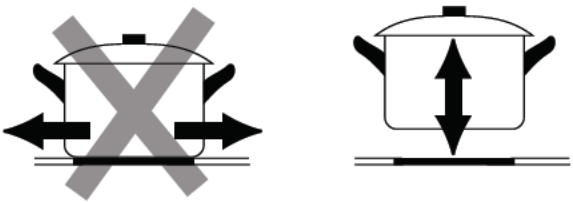
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson aux bords saillants ou avec fond arrondi.

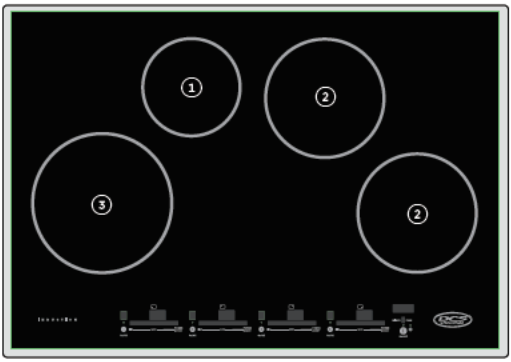


Le fond de votre casserole doit être lisse, conçu pour reposer à plat contre le verre et d'une taille semblable à la zone de cuisson. Une petite casserole pourrait ne pas être détectée sur une grande zone de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles pour les retirer de la surface de cuisson. Ne les glissez pas, car vous pourriez égratigner le verre.





Modèle CI304PTX



Modèle CI365PTX

ZONE DE CUISSON	DIAMÈTRE DE LA ZONE	PUISSANCE	PUISSANCE OPTIMALE	TAILLE DE CASSEROLE MINIMALE RECOMMANDÉE
①	5 3/4" (145 mm)	1 400 W	2 200 W *	4 3/4" (120 mm)
②	7 1/8" (180 mm)	1 850 W	3 000 W *	5 3/4" (145 mm)
③	8 1/4" (210 mm)	2 300 W	3 700 W *	5 3/4" (145 mm)
④	7 1/8"/10 1/4" (180/260 mm)	1 850/2 600 W	3 000/5 500 W *	5" (125 mm) (zone intérieure) 9 7/8" (250 mm) (zone double)

* Puissance maximale lors de l'utilisation de la fonction Puissance Optimale.

UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

Panneau de commande

Témoins de mijotage

si celui du haut est allumé :
Le réglage Mijotage Moyen est activé
si celui du bas est allumé :
Le réglage Mijotage Faible est activé

Afficheur de réglage de chaleur

Indicateur de zone de cuisson

Témoin de zone combinée

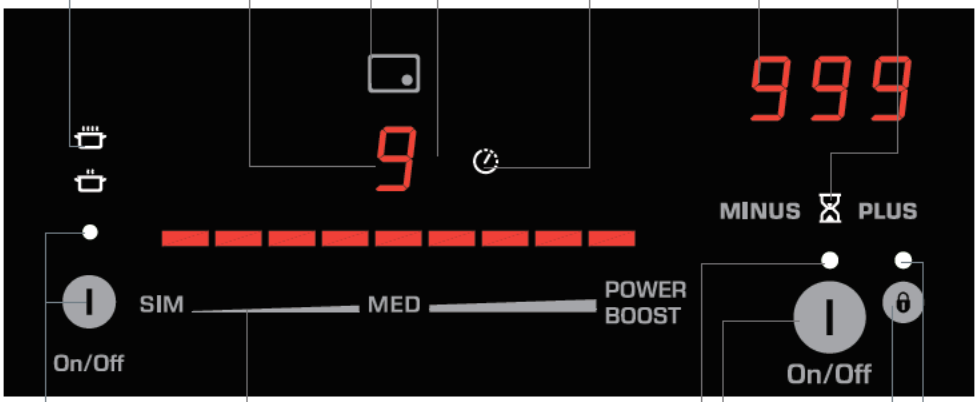
Témoin de minuterie de la zone

si allumé vivement :
la minuterie est sélectionnée et prête à être réglée
si allumé faiblement :
la minuterie effectue le compte à rebours

Afficheur de minuterie

Commande de minuterie

si allumée :
la minuterie est activée
si éteinte :
la minuterie est désactivée



Commande COOKING ZONE ON/OFF (Marche/Arrêt de la zone de cuisson)
Touchez à cette commande pour activer la zone de cuisson.
Si allumée : la zone de cuisson est activée.

Sélecteur de réglage :
Touchez à ce sélecteur ou glissez votre doigt le long de celui-ci pour sélectionner le réglage de chaleur. Les voyants affichés au-dessus du sélecteur correspondent aux niveaux de réglage (0-9)

si allumé :
la surface de cuisson est allumée
si éteint :
la surface de cuisson est éteinte

Commande COOKTOP ON/OFF (Marche/Arrêt de la surface de cuisson)
Permet de mettre en marche et d'éteindre la surface de cuisson

Commande de verrouillage :
Permet de verrouiller les commandes (à l'exception de ON/OFF) pour éviter une utilisation accidentelle

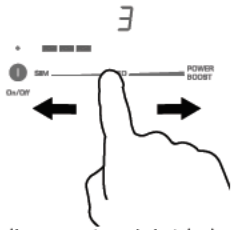
si allumée :
les commandes (à l'exception de ON/OFF) sont verrouillées et inopérantes
si éteinte :
les commandes fonctionnent

Utilisation du sélecteur de réglage :



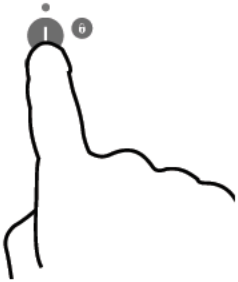
Lorsque la surface de cuisson est en marche, touchez au sélecteur à un point souhaité pour « sauter » à un réglage spécifique

OU

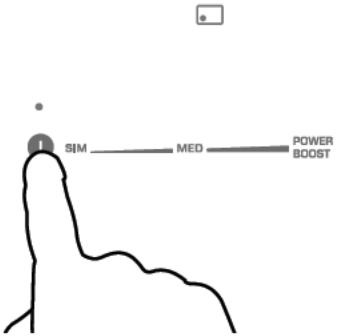


glissez votre doigt le long du sélecteur.

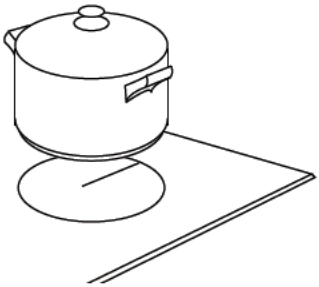
Pour commencer à cuisiner



① Touchez à la commande COOKTOP ON/OFF jusqu'à ce qu'un bip soit émis.
Un témoin blanc s'allumera au-dessus de la commande.

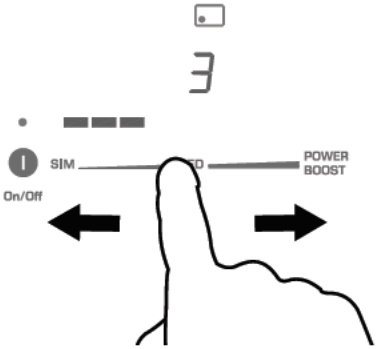


② Touchez à la commande COOKING ZONE ON/OFF de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
Un témoin blanc s'allumera au-dessus de la commande.



③ Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson.
- Veillez à ce que la partie inférieure de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et sèches.

IMPORTANT!
Placez toujours les petites casseroles au centre de la zone de cuisson.



④ Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant au sélecteur de réglage ou en glissant votre doigt sur celui-ci.
- Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans les 20 secondes, la surface de cuisson s'éteindra automatiquement. Recommencez à partir de l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de chaleur à n'importe quel moment pendant la cuisson.

Si U clignote en alternance avec le réglage de chaleur sur un afficheur

Ceci signifie que :

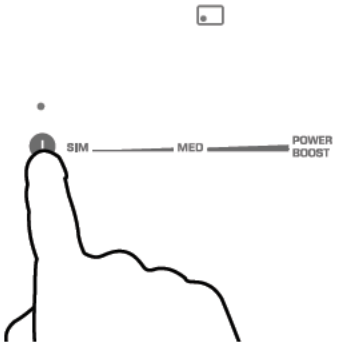
- vous n'avez pas placé la casserole sur la bonne zone de cuisson ou
- la casserole que vous utilisez n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou
- la casserole est trop petite ou centrée de façon incorrecte sur la zone de cuisson.



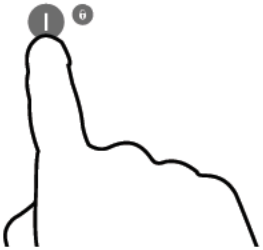
La chaleur est générée uniquement lorsqu'une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson.
La surface de cuisson s'éteindra automatiquement après 10 minutes si aucune casserole appropriée n'est placée sur celle-ci.

Zone de cuisson double (modèles CI365PTX uniquement)
Lors de l'utilisation d'une petite casserole sur la zone de cuisson double, assurez-vous de centrer la casserole afin que la zone intérieure la détecte. Si la casserole recouvre la zone extérieure, cette dernière s'activera automatiquement.

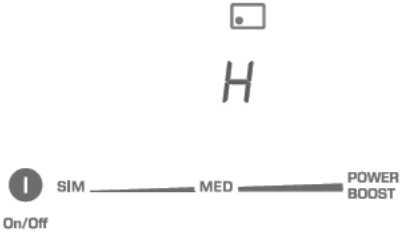
Lorsque vous terminez de cuisiner



① **Éteignez la zone de cuisson** en touchant à la commande COOKING ZONE ON/OFF.



② **Éteignez la totalité de la surface de cuisson** en touchant à la commande COOKTOP ON/OFF.



③ **Faites attention aux surfaces brûlantes**
H clignotera dans la fenêtre des zones de cuisson brûlantes que vous ne devez pas toucher. Cette indication demeure allumée de manière continue même lorsque la surface de cuisson est éteinte. Elle disparaît lorsque la surface refroidit à une température sécuritaire.

Verrouillage des commandes



- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation accidentelle (par exemple, l'activation accidentelle des zones de cuisson par un enfant).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes à l'exception de COOKTOP ON/OFF sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

① Assurez-vous que la surface de cuisson est allumée, mais qu'aucune zone de cuisson n'est en cours d'utilisation.
② Touchez à la commande de verrouillage jusqu'à ce qu'un bip soit émis. Le témoin blanc s'allumera au-dessus de la commande pour indiquer que les commandes sont verrouillées.

- Remarque : la surface de cuisson s'éteindra automatiquement après 20 secondes, mais les commandes seront toujours verrouillées lorsque vous remettrez en marche la surface de cuisson.

Si une commande devait être touchée accidentellement pendant que la surface de cuisson est verrouillée, le témoin de 'verrouillage' blanc clignotera et la surface de cuisson demeurera verrouillée.

Pour déverrouiller les commandes

① Assurez-vous que la surface de cuisson est allumée.
② Touchez à la commande de verrouillage pendant 3 secondes. Le témoin blanc s'éteindra au-dessus de la commande.
③ Vous pouvez alors commencer à utiliser votre surface de cuisson.

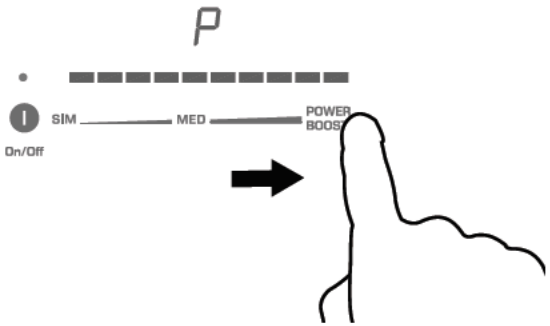
Utilisation de la fonction Puissance Optimale

Cette fonction vous permet de saisir la viande ou de faire bouillir un liquide très rapidement. Une zone de cuisson en mode Puissance Optimale utilise plus de 100 % de sa puissance nominale pour permettre une augmentation de température importante.

IMPORTANT!

La fonction Puissance Optimale chauffe les aliments et les liquides très rapidement. Ne laissez pas la surface de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation de cette fonction.

Pour utiliser une zone de cuisson en mode Puissance Optimale



① Pendant que la zone de cuisson est allumée, touchez ou glissez le doigt sur le sélecteur de réglage pour choisir le dernier réglage à droite, jusqu'à ce que P s'affiche.

Lorsque la fonction Puissance Optimale est activée

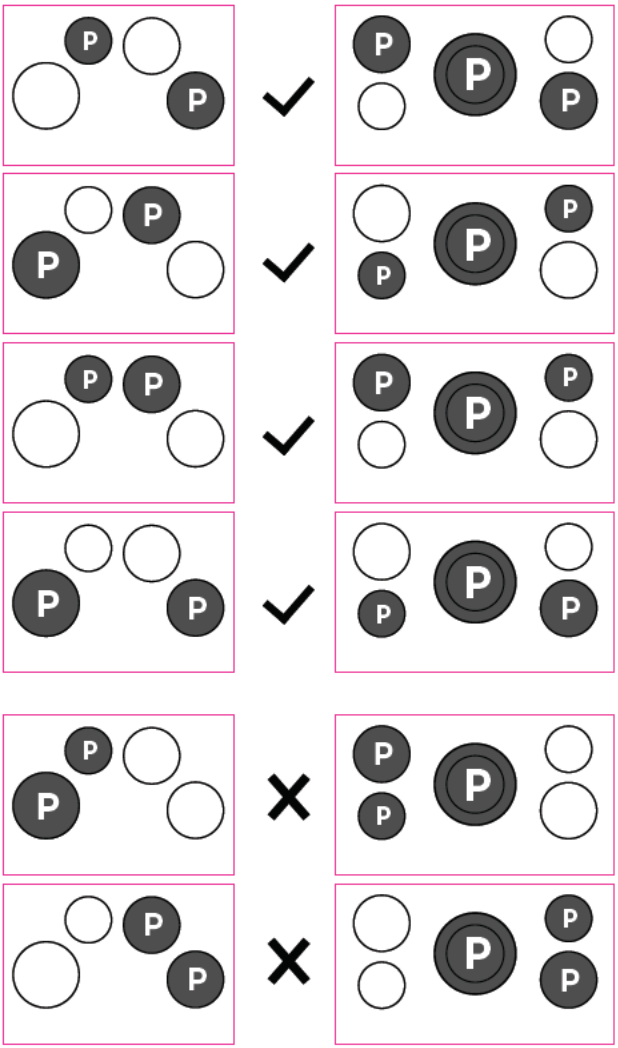


- La zone de cuisson sera en mode Puissance Optimale pendant 10 minutes, puis P clignotera pendant quelques secondes avant que la zone de cuisson réduise automatiquement la chaleur au réglage 9.

Pour désactiver le réglage Puissance Optimale
Touchez ou glissez le doigt sur le sélecteur de réglage pour choisir un nouveau réglage ou 0 pour éteindre la zone de cuisson.

Remarque :

- Vous pouvez régler deux (CI304PTX) ou trois (CI365PTX) zones de cuisson en mode Puissance Optimale, **à condition qu'elles ne soient pas l'une devant l'autre**. Par exemple :



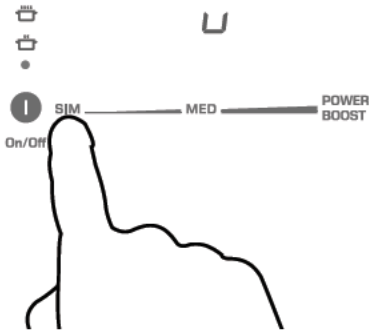
- Si une zone de cuisson est réglée en mode Puissance Optimale et que vous réglez aussi accidentellement une deuxième zone de cuisson située immédiatement devant ou derrière en mode Puissance Optimale, la première zone de cuisson vous avertira que cette configuration n'est pas possible en affichant un P clignotant, puis elle réduira automatiquement son niveau de puissance.
- Lorsqu'une zone de cuisson est réglée en mode Puissance Optimale, il est possible que la zone de cuisson située immédiatement devant ou derrière réduise automatiquement sa puissance.

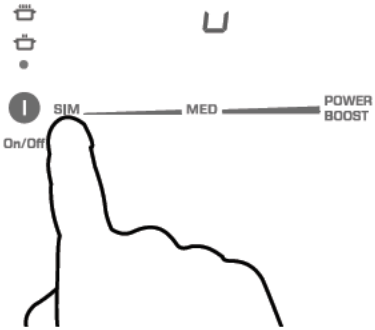
Utilisation de la fonction Mijotage

L'appareil propose deux réglages Mijotage.

- Le réglage Moyen est idéal pour conserver au chaud les aliments cuits et réchauffer doucement les aliments délicats.
- Le réglage Faible est idéal pour les tâches de cuisson délicates (comme fondre le chocolat), car la zone de cuisson produira de manière continue une chaleur douce très faible.

Pour utiliser une zone de cuisson en mode Mijotage





① Pendant que la zone de cuisson est allumée, touchez au réglage Mijotage sur le sélecteur de réglage.

- Le témoin du **réglage Moyen** s'allumera au-dessus et l'afficheur indiquera ⊔.

② Si vous souhaitez utiliser le **réglage Faible**, touchez de manière prolongée au réglage Mijotage sur le sélecteur de réglage.

- Le témoin du **réglage Faible** s'allumera au-dessus et le témoin du réglage Moyen s'éteindra.

Pour passer d'un réglage de chaleur supérieure au mode Mijotage

① Touchez à la commande COOKING ZONE ON/OFF pour éteindre la zone de cuisson.
② Touchez de nouveau à la commande COOKING ZONE ON/OFF pour rallumer la zone de cuisson.
③ Suivez les étapes ci-dessus pour sélectionner le réglage Mijotage de votre choix.

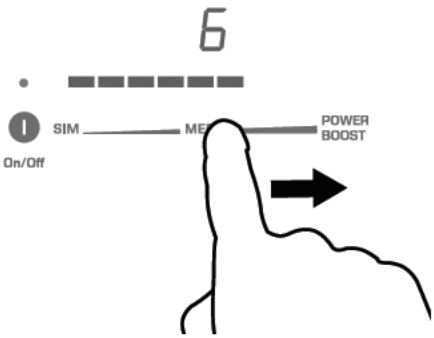
Pour désactiver le réglage Mijotage

Touchez à la commande COOKING ZONE ON/OFF pour éteindre la zone de cuisson.

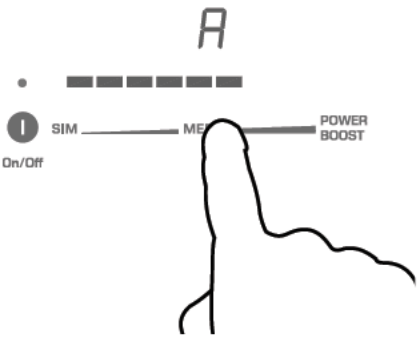
Utilisation de la fonction Chaleur Rapide Automatique

Cette fonction vous permet de chauffer rapidement les aliments ou les liquides, puis de réduire automatiquement la température à un réglage de chaleur présélectionné.

Pour utiliser une zone de cuisson en mode Chaleur Rapide Automatique



① Pendant que la zone de cuisson est allumée, touchez ou glissez le doigt sur le sélecteur de réglage pour choisir le niveau auquel la zone de cuisson réduira la chaleur. **Ne soulevez pas votre doigt.**



② Maintenez votre doigt sur la commande pendant 3 secondes jusqu'à ce que la lettre A commence à clignoter, en alternance avec le réglage de chaleur que vous avez sélectionné.

- La fonction Chaleur Rapide Automatique est maintenant réglée et vous pouvez retirer votre doigt.

Lorsque la fonction Chaleur Rapide Automatique est activée



Pendant que la zone de cuisson chauffe rapidement, la lettre A clignote en alternance avec le réglage de chaleur que vous avez sélectionné.



Lorsque le chauffage rapide est terminé, le A cesse de clignoter et la température est automatiquement réduite au réglage de chaleur sélectionné.

- La durée pendant laquelle la zone de cuisson chauffe rapidement varie en fonction du réglage de chaleur sélectionné. Consultez le tableau ci-dessous pour les durées de chauffage rapide.

RÉGLAGE DE CHALEUR SÉLECTIONNÉ	DURÉE APPROXIMATIVE DE CHAUFFAGE RAPIDE
1	40 secondes
2	1 minute
3	2 minutes
4	3 minutes
5	4 minutes
6	7 minutes
7	2 minutes
8	3 minutes

- Si vous souhaitez utiliser un réglage de chaleur plus faible ou élevé que celui initialement sélectionné, glissez simplement le doigt vers le nouveau réglage et maintenez-le sur la commande jusqu'à ce qu'un A commence à clignoter. Ou encore, attendez que le A cesse de clignoter, puis modifiez le réglage de chaleur.

Pour désactiver le réglage Chaleur Rapide Automatique pendant que le A clignote
Touchez ou glissez le doigt sur le sélecteur de réglage pour choisir un nouveau réglage ou touchez à la commande COOKING ZONE ON/OFF pour éteindre la zone de cuisson.

Remarque :
- Les fonctions Chaleur Rapide Automatique et Puissance Optimale ne peuvent pas être utilisées en même temps. Si vous activez la fonction Puissance Optimale pendant que la fonction Chaleur Rapide Automatique est déjà activée, cette dernière sera désactivée et la fonction Puissance Optimale demeurera activée.

Utilisation de la minuterie

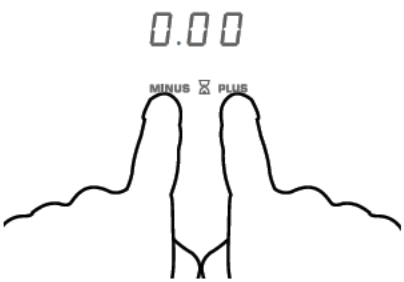
Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur, même lorsque la surface de cuisson n'est pas en cours d'utilisation.
- Vous pouvez l'utiliser pour régler des minuteries individuelles pour plusieurs zones de cuisson en cours d'utilisation.

- Vous pouvez régler la minuterie pour une durée maximale de 1 heure 59 minutes.
- La durée s'affiche en heures et minutes lorsque la minuterie est réglée pour une durée supérieure à 10 minutes.

Utilisation de la minuterie comme minuteur

Si vous n'utilisez aucune zone de cuisson
Vous pouvez régler le minuteur lorsque vous n'utilisez aucune zone de cuisson. La surface de cuisson s'éteindra automatiquement 20 secondes après le réglage de la durée, mais la minuterie continuera le compte à rebours. Pour modifier ou annuler le réglage de minuteur, vous devrez rallumer la surface de cuisson. Consultez 'Pour modifier ou annuler un réglage de minuterie'.



① Assurez-vous que la surface de cuisson est allumée.
Touchez aux commandes **MOINS** et **PLUS** de la minuterie en même temps. 0.00 apparaîtra dans l'afficheur de minuteur.
② Le sablier ⧖ s'allumera.



④ Le compte à rebours commence quelques secondes après le réglage de la durée. L'afficheur indiquera la durée restante en heures et minutes, ou si la durée est inférieure à 10 minutes, en minutes et secondes.



③ Réglez la durée.
- Conseil : les minutes défileront plus rapidement si vous touchez de manière prolongée à **MOINS** et **PLUS**.

Lorsque la durée réglée est écoulée 0.00 clignotera et la minuterie émettra des bips. Touchez à la commande **MOINS** ou **PLUS** pour arrêter les bips.
N'oubliez pas que la totalité de la surface de cuisson s'éteint lorsque vous touchez à la commande COOKTOP ON/OFF!

Utilisation de la zone de cuisson après le réglage du minuteur
Si vous commencez à utiliser une zone de cuisson après le réglage du minuteur, ce dernier continuera le compte à rebours.

Réglage du minuteur pendant l'utilisation d'une ou plusieurs zones de cuisson



① Pour régler le minuteur pendant qu'une ou plusieurs zones de cuisson sont déjà en cours d'utilisation, touchez à plusieurs reprises aux commandes **MOINS** et **PLUS** de la minuterie en même temps pour faire défiler les minuteries individuelles des zones de cuisson jusqu'à ce que le sablier s'allume. 0.00 apparaîtra de manière continue dans l'afficheur de minuteur.
(Par exemple, si vous avez 5 zones de cuisson, vous devez toucher à 6 reprises aux commandes – et + de la minuterie en même temps.)



② Réglez la durée.
- Conseil : les minutes défileront plus rapidement si vous touchez de manière prolongée à **MOINS** ou **PLUS**.



③ Le compte à rebours commence quelques secondes après le réglage de la durée. L'afficheur indiquera la durée restante en heures et minutes, ou si la durée est inférieure à 10 minutes, en minutes et secondes.

Lorsque la durée réglée est écoulée
0.00 clignotera et la minuterie émettra des bips. Touchez à la commande **MOINS** ou **PLUS** pour arrêter les bips.
N'oubliez pas que la totalité de la surface de cuisson s'éteint lorsque vous touchez à la commande COOKTOP ON/OFF!

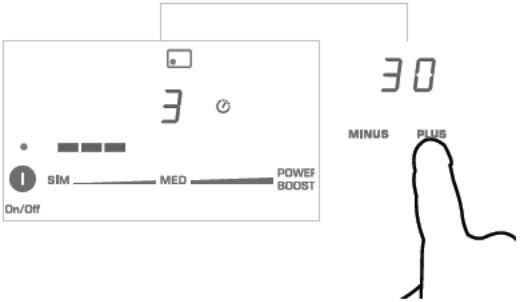
Réglage de la minuterie pour des zones de cuisson individuelles



① Assurez-vous que la ou les zones de cuisson pour lesquelles vous souhaitez régler la minuterie sont en cours d'utilisation.

② Touchez aux commandes – et + de la minuterie en même temps jusqu'à ce que le témoin de la zone de cuisson souhaitée s'allume.

- Remarque : seuls les témoins des zones de cuisson en cours d'utilisation défileront sur l'afficheur.



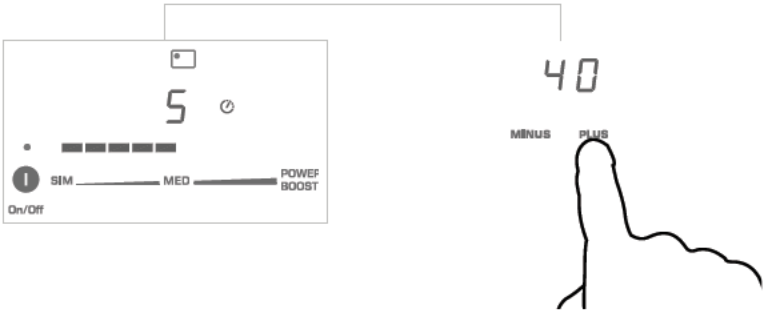
③ Réglez la durée.

Vous pouvez maintenant continuer de régler la minuterie pour des zones de cuisson supplémentaires :



④ Faites défiler les zones, en touchant aux commandes **MOINS** et **PLUS** de la minuterie en même temps jusqu'à ce que le témoin de minuterie de la zone de cuisson souhaitée s'allume.

- Remarque : le témoin de la zone de cuisson précédemment réglée s'allumera faiblement, afin d'indiquer que la minuterie est réglée et que le compte à rebours est commencé pour cette zone de cuisson.



⑤ Réglez la durée.

Vous pouvez régler des durées différentes pour chacune des zones de cuisson.

Réglage du minuteur lorsque d'autres minuteries sont réglées

① Touchez à plusieurs reprises aux commandes **MOINS** et **PLUS** de la minuterie en même temps pour faire défiler les minuteries individuelles des zones de cuisson jusqu'à ce que le sablier s'allume. 0.00 apparaîtra de manière continue dans l'afficheur de minuteur.

② Touchez aux commandes **MOINS** et **PLUS** pour régler la minuterie. Le compte à rebours commence alors.
Veuillez noter que les témoins des zones de cuisson précédemment réglées s'allumeront faiblement, afin d'indiquer que les minuteries sont réglées et que leur compte à rebours est commencé.

Lorsque la minuterie est réglée

- Si plusieurs minuteries sont réglées (y compris le minuteur), le témoin correspondant à la zone de cuisson ou au minuteur dont le réglage de durée restante est le plus court s'allumera vivement. Les autres témoins de minuterie s'allumeront faiblement.

Pour vérifier la durée restante d'une autre zone de cuisson :

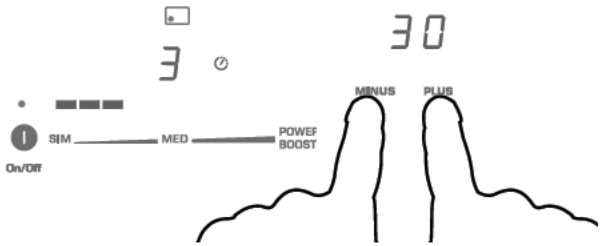
- Touchez aux commandes **MOINS** et **PLUS** de la minuterie en même temps et répétez jusqu'à ce que le témoin de la zone de cuisson souhaitée s'allume vivement.

Lorsque la durée réglée est écoulée

- 0.00 clignotera dans l'afficheur de minuteur.
- La minuterie émettra des bips.
  Touchez à la commande **MOINS** ou **PLUS** pour arrêter les bips.
  Le témoin de minuterie de la zone de cuisson correspondante s'éteindra. L'afficheur indiquera 0.

Si la minuterie est toujours réglée et continue le compte à rebours pour une autre zone de cuisson
Le temps de cuisson de la minuterie dont la durée restante est la plus courte s'affichera et le témoin de minuterie correspondant s'allumera vivement.

Pour modifier ou annuler un réglage de minuterie



① Pendant que la surface de cuisson est allumée, touchez à plusieurs reprises aux commandes **MOINS** et **PLUS** de la minuterie en même temps jusqu'à ce que le témoin de la zone de cuisson souhaitée s'allume vivement.



② **Pour le modifier :**
Réglez la nouvelle durée.

OU



② **Pour l'annuler :**
Touchez à la commande **PLUS** de la minuterie jusqu'à ce que l'afficheur de minuteur indique 0.

RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

IMPORTANT!

Soyez prudent lors de la friture : l'huile et les matières grasses chauffent très rapidement, plus particulièrement lors de l'utilisation de la fonction Puissance Optimale. À des températures extrêmement élevées, l'huile et les matières grasses peuvent s'enflammer spontanément, ce qui représente un sérieux risque d'incendie.

Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez le réglage de température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire les temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de gras pour accélérer le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à un réglage élevé et réduisez la température lorsque les aliments sont bien cuits.

Pour faire mijoter les aliments et cuire le riz

- Les aliments sont mijotés sous le point d'ébullition, à environ 185 °F, lorsque les bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Ce type de cuisson est idéal pour préparer des soupes délicieuses et des ragoûts tendres, car il permet aux saveurs de se propager sans cuire les aliments de façon excessive. Vous devez également cuire les sauces aux œufs et les sauces épaissies à la farine sous le point d'ébullition.
- Certaines tâches, telles que la cuisson du riz avec la méthode par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé pour permettre aux aliments de cuire convenablement pendant la durée recommandée.

Grillage des steaks

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande à la température de la pièce pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Appliquez de l'huile sur les deux côtés du steak. Appliquez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis déposez la viande dans cette dernière.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. La durée de cuisson exacte dépend de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. La durée peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour vérifier le niveau de cuisson : plus il est ferme, plus il sera 'bien cuit'.
5. Déposez le steak dans une assiette tiède pendant quelques minutes pour l'attendrir avant de le servir.

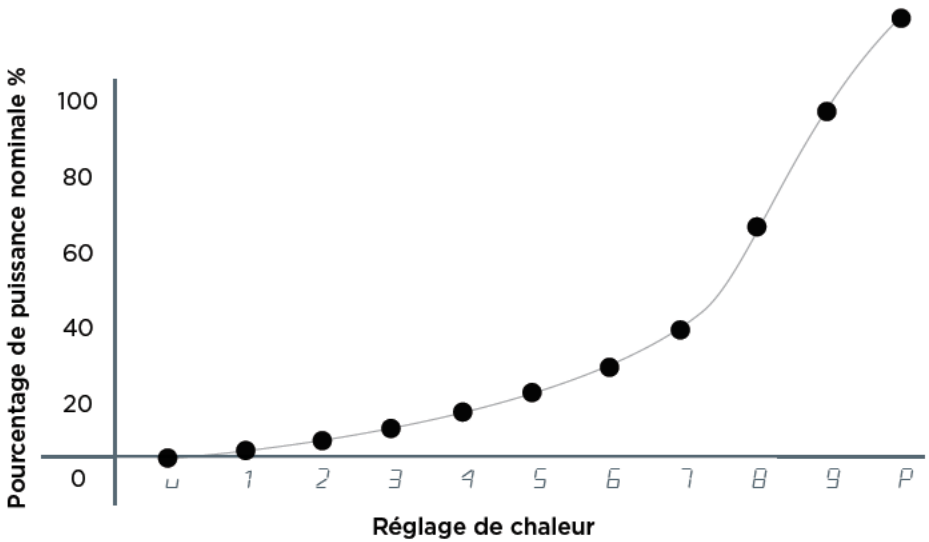
Pour sauter des aliments

- Lors de la cuisson de sautés, assurez-vous de bien soulever la poêle de la surface au moment de remuer les ingrédients. Le déplacement de la poêle sur la surface de cuisson pourrait l'égratigner.

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec la cuisson par induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et équipements nécessaires. Le sauté doit se faire rapidement. Pour la cuisson d'une grande quantité d'aliments, faites cuire plusieurs quantités plus petites.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillerées à table d'huile.
4. Faites cuire la viande en premier, puis mettez-la de côté en veillant à la garder au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils seront chauds mais toujours croquants, réglez la zone de cuisson à un réglage plus faible, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez doucement les ingrédients pour vous assurer qu'ils soient bien cuits.
7. Servez immédiatement.

Réglages de chaleur

Les réglages ci-dessous sont présentés uniquement à titre de référence. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, dont le type d'ustensile de cuisson et la quantité d'aliments. Expérimentez avec la surface de cuisson pour trouver les réglages qui conviennent le mieux à vos besoins.



RÉGLAGE DE CHALEUR	PRATIQUE POUR
U	• chauffer délicatement de petites quantités d'aliments
	• faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui fondent rapidement
1 - 2	• mijoter à feu doux • chauffer lentement
3 - 4	• réchauffer • mijoter rapidement • cuire le riz
5 - 6	• faire des crêpes
7 - 8	• sauter des aliments • cuire des pâtes
9	• faire des sautés • griller • amener la soupe à ébullition
P	• faire bouillir l'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

QUELLE PIÈCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
Saletés quotidiennes sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par des aliments ou déversements non sucrés sur le verre)	1 Interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale. 2 Appliquez le nettoyant à surface de cuisson sur un chiffon propre et non pelucheux, puis frottez doucement pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant!) 3 Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. 4 Rétablissez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale.	• **Lorsque vous interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson, aucun témoin 'Surface brûlante' ne s'active, mais la zone de cuisson pourrait toujours être brûlante! Soyez très prudent.** • **Certains types de tampons à récurer robustes, de tampons à récurer en nylon et de nettoyants corrosifs/abrasifs peuvent égratigner le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vous assurer d'utiliser un nettoyant ou tampon à récurer approprié.** • **Pour éviter de tacher le verre, ne laissez jamais de résidus de nettoyant sur la surface de cuisson.**
Débordements, aliments fondus, sauces ou marinades acides et déversements d'aliments sucrés sur le verre	Nettoyez-les immédiatement avec une pelle à poisson, une palette ou un grattoir à lame conçu pour les surfaces de cuisson en verre céramique, mais faites attention aux zones de cuisson brûlantes : 1 Interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale. 2 Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30 ° et grattez la salissure ou le déversement vers une section non chauffée de la surface de cuisson. 3 Nettoyez la salissure ou le déversement avec une lavette ou un essuie-tout. 4 Suivez les étapes 2 à 4 de la section 'Saletés quotidiennes sur le verre' ci-dessus.	• **Nettoyez dès que possible les taches laissées par les déversements ou aliments fondus et sucrés. Lorsqu'elles refroidissent sur le verre, ces dernières sont difficiles à nettoyer et peuvent même causer des dommages permanents à la surface en verre.** • **Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du grattoir est très coupante. Utilisez-le avec beaucoup de prudence, puis rangez-le toujours de façon sécuritaire, hors de la portée des enfants.**
Déversement sur les commandes tactiles et la garniture en acier inoxydable	1 Interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale. 2 Absorbez le déversement. 3 Essuyez la zone de commande tactile à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et propre. 4 Utilisez un essuie-tout pour essuyer la zone jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche. 5 Rétablissez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale.	• **La surface de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner pendant qu'elles sont recouvertes de liquide. Assurez-vous d'essuyer la zone de commande tactile pour qu'elle soit sèche avant de rallumer la surface de cuisson.**

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La surface de cuisson ne s'allume pas.	Absence d'alimentation.	Assurez-vous que la surface de cuisson est raccordée à l'alimentation électrique et qu'elle a été mise en marche au niveau de la prise murale. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou quartier. Si le problème persiste après toutes les vérifications, appelez un centre de service autorisé ou l'assistance à la clientèle.
Les commandes tactiles sont inopérantes.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Consultez la section 'Utilisation de votre surface de cuisson à induction' pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il est possible qu'une mince couche d'eau recouvre les commandes ou que vous utilisiez l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes.	Veillez à ce que la zone de commande tactile soit sèche et utilisez la partie arrondie de votre doigt pour toucher les commandes.
Le verre est égratigné.	Les bords de l'ustensile de cuisson sont irréguliers.	Utilisez un ustensile de cuisson avec un fond plat et lisse. Voir 'Choix d'un ustensile de cuisson approprié'.
	Des produits nettoyants ou tampons à récurer abrasifs et inappropriés sont utilisés.	Voir 'Entretien et nettoyage'.
Certains ou tous les afficheurs clignotent en indiquant et l'appareil émet un bip continu.	Du liquide a été renversé sur la zone de commande tactile.	Interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale et consultez 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
	Des objets (ex. : ustensiles) recouvrent la zone de commande tactile.	Retirez les objets de la zone de commande tactile.
	Plusieurs commandes tactiles reçoivent un contact continu (ex. : quelqu'un a posé la main ou le bras sur la zone de commande tactile).	Retirez l'objet causant un contact continu.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes. L'afficheur de réglage de chaleur s'active, mais ne clignote pas lorsque je retire une casserole. apparaît dans l'afficheur de minuterie lorsque j'allume la surface de cuisson.	La surface de cuisson est en mode 'Démonstration'.	Communiquez avec l'assistance à la clientèle ou un centre de service autorisé.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Certaines casseroles peuvent produire des bruits de crépitement ou cliquetis.	Ces bruits peuvent être causés par la structure de votre ustensile de cuisson (les couches de métaux différents vibrent différemment).	Il est normal que les ustensiles de cuisson produisent ces bruits. Il ne s'agit pas d'un problème de fonctionnement.
La surface de cuisson produit un léger bourdonnement lorsque vous l'utilisez avec un réglage de chaleur élevé (plus particulièrement en mode Puissance Optimale).	Ce bruit est causé par la technologie de cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit doit être atténué ou disparaître complètement lorsque vous réduisez le réglage de chaleur.
La surface de cuisson produit un bruit de ventilateur.	Le ventilateur de refroidissement intégré de votre surface de cuisson a été activé pour empêcher les circuits électroniques de surchauffer. Il peut continuer de fonctionner même après l'arrêt de la surface de cuisson.	Ceci est normal et aucune action n'est requise. N'interrompez pas l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale pendant que le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et U apparaît dans l'afficheur.	La surface de cuisson ne détecte pas la casserole, car elle n'est pas conçue pour la cuisson par induction.	Utilisez une casserole conçue pour la cuisson par induction. Consultez la section 'Choix d'un ustensile de cuisson approprié'.
	La surface de cuisson ne détecte pas la casserole, car elle est trop petite ou centrée de façon incorrecte sur la zone de cuisson.	Centrez la casserole et veillez à ce que la taille du fond corresponde à celle de la zone de cuisson.
P clignote dans l'afficheur lorsque vous tentez d'activer la fonction Puissance Optimale.	La fonction Puissance Optimale est temporairement indisponible, car la surface de cuisson doit se protéger de la surchauffe.	Laissez la surface de cuisson refroidir.
La surface de cuisson ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière imprévue, une tonalité est audible et un code d'erreur s'affiche (normalement ou en alternance avec un ou deux chiffres dans les afficheurs de zone de cuisson).	Défaillance technique.	Veuillez noter les lettres et numéros de l'erreur, interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale, puis communiquez avec un centre de service autorisé ou l'assistance à la clientèle pour fournir les informations du code d'erreur.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
De la condensation se forme sur les murs adjacents, les armoires ou votre hotte suspendue.	Cela est normal lors de la cuisson par induction. La technologie économe en énergie signifie qu'il n'y a aucune perte de chaleur sur les surfaces adjacentes. Il en résulte une formation de condensation sur les surfaces plus froides lorsque la vapeur est produite par la cuisson.	Cela est normal lors de la cuisson par induction; il ne s'agit pas d'une défaillance. Pour minimiser la condensation : • Assurez une ventilation adéquate pendant la cuisson. • Activez votre hotte 5 minutes avant la cuisson et laissez-la fonctionner au moins 5 minutes après la cuisson. • Utilisez votre hotte à un réglage de vitesse inférieur lors de l'ébullition. • Utilisez la surface de cuisson à un réglage de chaleur inférieur lors de l'ébullition. • Utilisez des couvercles de casserole pour empêcher l'humidité de s'échapper. • Si de la condensation se forme, essuyez les armoires et murs adjacents, au besoin.

GARANTIE ET RÉPARATION

Avant d'effectuer un appel de service ou une demande d'assistance...

Vérifiez les points que vous pouvez contrôler vous-même. Consultez les instructions d'installation et le guide d'utilisation pour vous assurer que :

1 Votre produit est installé correctement.
2 Vous êtes familier avec son fonctionnement normal.

Si après la vérification de ces points, vous avez toujours besoin d'assistance ou de pièces, reportez-vous au manuel d'entretien et de garantie pour obtenir des informations sur la garantie et les coordonnées d'un centre de service autorisé ou de l'assistance à la clientèle, ou contactez-nous par l'entremise de notre site Web www.fisherpaykel.com.

Pour nous contacter

Pour obtenir des pièces de remplacement ou de l'aide au sujet de cet appareil, appelez à ce numéro :

Sans frais : 1 888 9 FNP USA (1 888 936 7872)

ou écrivez à cette adresse :

Fisher & Paykel Appliances Inc.
695 Town Center Drive,
Suite 180 Costa Mesa.
CA 92626-1902
États-Unis

ou contactez-nous par l'entremise de notre site Web www.fisherpaykel.com

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Détaillant _____

Banlieue _____

Ville _____

Pays _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2017. All rights reserved.
The product specifications in this booklet apply to the specific products and models described at the date of issue. Under our policy of continuous product improvement, these specifications may change at any time. You should therefore check with your Dealer to ensure this booklet correctly describes the product currently available.

US CA