

FISHER & PAYKEL

SURFACES DE CUISINIÈRE AU GAZ

PROFESSIONNELLE

CPV3-488, CPV3-366, CPV3-304,

CPV3-485GD, CPV3-486GD

Modèles

GUIDE D'UTILISATION

CA

MISE EN GARDE!

Le fait de ne pas suivre exactement toutes les instructions de ce guide peut provoquer un incendie ou une explosion causant des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Ne rangez et n'utilisez pas de l'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

N'utilisez JAMAIS cet appareil pour chauffer une pièce. Il pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone et surchauffer.

QUE FAIRE SI VOUS DÉCELEZ UNE ODEUR DE GAZ

- **Ne tentez d'allumer aucun appareil.**
- **Ne touchez à aucun interrupteur électrique.**
- **N'utilisez aucun téléphone dans l'édifice.**
- **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz en utilisant le téléphone d'un voisin.**
- **Suivez les consignes du fournisseur de gaz.**
- **S'il vous est impossible de joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.**

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un centre d'entretien ou le fournisseur de gaz.

MISE EN GARDE!

Ne faites jamais fonctionner sans surveillance la section de cuisson de la surface supérieure de cet appareil.

- Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure, pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile/de friture avec de l'eau

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Avant de commencer	8
Utilisation des brûleurs	10
Utilisation de la plaque chauffante*	13
Entretien et nettoyage	14
Dépannage	17
Garantie et service	18

*Certains modèles uniquement

Enregistrement

Pour enregistrer votre produit, visitez notre site Web : fisherpaykel.com/register

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

Le non-respect de cette consigne peut entraîner une surchauffe, des brûlures et des blessures.

- 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.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

Des blessures peuvent survenir si vous ne faites pas preuve de prudence.

- Attention : certains bords peuvent être tranchants.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'explosion

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou la mort.

- Ne rangez et n'utilisez pas de matières inflammables telles que de l'essence à proximité de cet appareil.
- Ne vaporisez pas de produits en aérosol à proximité de cet appareil pendant qu'il fonctionne.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'empoisonnement

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surchauffe.

- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de surface brûlante

Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures et ébouillantage.

- Pour éviter toute brûlure et tout ébouillantage, tenez les enfants à distance de l'appareil.
- Les surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment brûlantes pour provoquer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les composants ou les brûleurs de la surface de cuisson et ne les touchez pas avant qu'ils soient refroidis.

LISEZ ET CONSERVEZ CE GUIDE

MISE EN GARDE!

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la surface de cuisinière, respectez les consignes de sécurité importantes indiquées ci-dessous. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.

Installation

- Veillez à ce que l'appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Veillez à ce que cette surface de cuisinière soit connectée à un circuit qui incorpore un interrupteur de sectionnement permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

- N'installez ou n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement votre détaillant ou installateur.

Entretien

- Ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le guide d'utilisation. Tous les autres travaux doivent être effectués par un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou une personne qualifiée.

Risque d'incendie

- Utilisez uniquement des poignées ou 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 surfaces brûlantes.
- N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant comme gant de cuisine. Il pourrait s'enflammer.

Utilisation générale

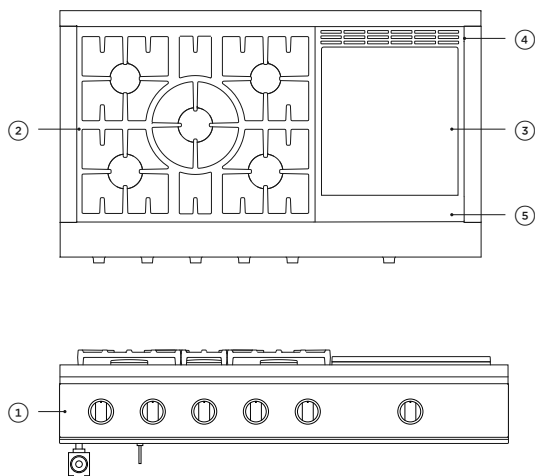
- Les appareils électroménagers ne sont pas conçus pour servir de jouets.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne les laissez jamais se tenir ou s'asseoir sur une quelconque partie de l'appareil.
- Les enfants de moins 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.
- Attention : Ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de la surface de cuisinière ou sur celle-ci. Les enfants pourraient se blesser sérieusement en grimpant pour atteindre de tels objets.
- Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil. Ils pourraient s'enflammer ou fondre en entrant en contact avec une surface brûlante et provoquer des brûlures.
- 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 électricien qualifié.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de cuisson, car ils pourraient devenir brûlants.
- Tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur, en veillant à ce qu'elles ne soient pas placées au-dessus des éléments de surface adjacents.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce guide.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer une quelconque partie de la surface de cuisinière.
- Gardez la zone à proximité de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles.

AVANT DE COMMENCER

- Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section 'Consignes de sécurité et mises en garde'.
- Retirez tous les emballages de la surface de cuisson. Recyclez de façon responsable.
- Nettoyez tout résidu d'adhésif avec du liquide à vaisselle et un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs puissants ou abrasifs.



Fonctions de la surface de cuisinière

- ① Panneau de commande
- ② Grilles des brûleurs
- ③ Plaque chauffante*
- ④ Évents de plaque chauffante*
- ⑤ Plateau d'égouttement*

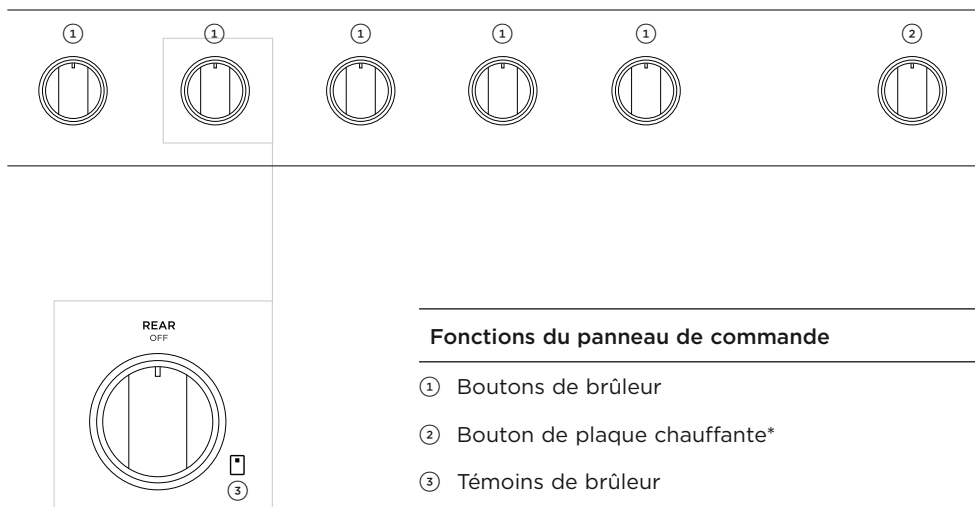
Modèle CPV3-485GD illustré

*Certains modèles uniquement

PREMIÈRE UTILISATION

Panneau de commande

Modèle CPV3-485GD illustré



Fonctions du panneau de commande

- ① Boutons de brûleur
- ② Bouton de plaque chauffante*
- ③ Témoins de brûleur

Utilisation des boutons de brûleur et de plaque chauffante*

Pour utiliser les boutons de brûleur et de plaque chauffante, enfoncez et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **LITE** (ALLUMER). Maintenez le bouton à la position **LITE** (ALLUMER) avant de le tourner jusqu'à un réglage de flamme.

Halos de boutons

Lorsqu'un brûleur est en cours d'utilisation, un halo rouge s'allume.

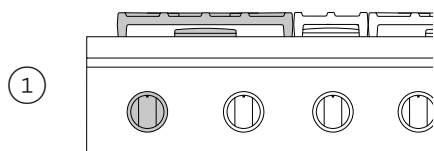
Si tous les boutons sont tournés à la position **OFF** (ARRÊT), tous les halos sont atténués.

Pour apprêter la plaque chauffante*

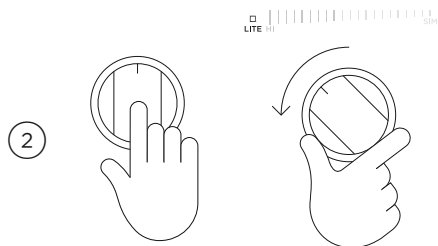
- ① Nettoyez soigneusement la plaque chauffante avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever tout revêtement de protection.
- ② Rincez avec 1 tasse d'eau et 1/4 tasse de vinaigre blanc. Séchez complètement.
- ③ Versez 1 cuillère à thé d'huile végétale au centre de la plaque chauffante, puis frottez sur toute la surface.
- ④ Tournez le bouton au réglage de feu moyen.
- ⑤ Tournez le bouton à **OFF** (ARRÊT) lorsque l'huile commence à produire de la fumée, puis laissez la plaque chauffante refroidir.
- ⑥ Répétez au besoin.

*Certains modèles uniquement

Sélection et utilisation des brûleurs

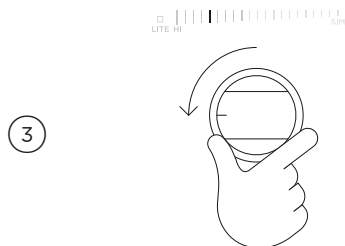


Identifiez le brûleur souhaité et le bouton correspondant.

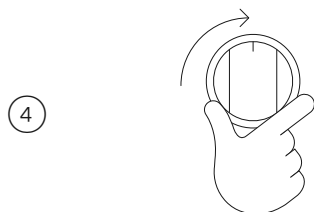


Enfoncez le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **LITE** (ALLUMER). Maintenez le bouton à la position **LITE** (ALLUMER) avant de le tourner jusqu'à un réglage de flamme.

Vous devriez entendre un son de cliquetis lors du réglage à **LITE** (ALLUMER). Si aucun son de cliquetis n'est audible, ramenez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **OFF** (ARRÊT) et reportez-vous à la section 'Dépannage' pour obtenir des conseils.



Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton à n'importe quel réglage entre **HI** (Élevé) et **SIM** (Mijoter).



Lorsque la cuisson est terminée, ramenez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **OFF** (ARRÊT).

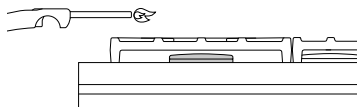
Si vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié, un léger « pop » ou un éclair au niveau du diffuseur de flamme pourrait se manifester quelques secondes après l'extinction du brûleur. Cela est normal.

Si la flamme est éteinte pendant une panne de courant, ramenez le bouton à la position **OFF** (ARRÊT), car le brûleur ne se rallume pas automatiquement et le gaz pourrait s'accumuler.

Allumage manuel

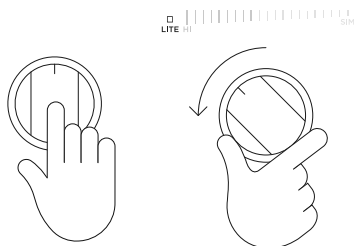
Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, ou s'il y a une panne de courant, il est possible de l'allumer manuellement. Si vous avez essayé d'allumer le brûleur avec le dispositif d'allumage, attendez 1 minute pour permettre au gaz accumulé de se dissiper avant de l'allumer manuellement.

1



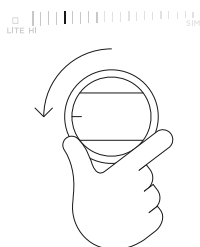
Tenez avec précaution un briquet alimenté par pile près du brûleur souhaité.

2



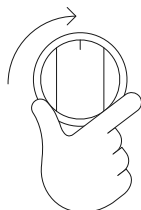
Enfoncez le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **LITE** (ALLUMER). Maintenez le bouton à la position **LITE** (ALLUMER) avant de le tourner jusqu'à un réglage de flamme.

3



Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton à n'importe quel réglage entre **HI** (Élevé) et **SIM** (Mijoter).

4



Lorsque la cuisson est terminée, ramenez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **OFF** (ARRÊT).

Si vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié, un léger « pop » ou un éclair au niveau du diffuseur de flamme pourrait se manifester quelques secondes après l'extinction du brûleur. Cela est normal.

Puissance du brûleur

Tous les brûleurs possèdent le même faible réglage à basse puissance (**SIM** – Mijoter) pour un mijotage à feu doux (1 300 BTU/heure). Utilisez **SIM** (Mijoter) pour faire fondre le chocolat et le beurre, cuire le riz et les sauces délicates, faire mijoter les soupes et ragoûts, ou garder les aliments cuits au chaud.

Pour la cuisson nécessitant une chaleur intense, utilisez les brûleurs indiqués ci-dessous. Leur puissance maximale est supérieure à celle des autres brûleurs (23 500 BTU/heure pour le gaz naturel, 19 000 BTU/heure pour le gaz de pétrole liquéfié).

Modèles CPV3-485GD : Brûleur central

Modèles CPV3-488, CPV3-486 et CPV3-366 : Brûleur avant gauche ou avant droit

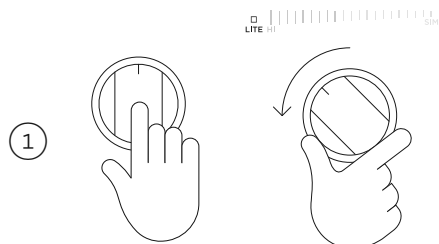
Tous les autres modèles : Brûleur avant gauche

Utilisation et entretien

- Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation. Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- Ne laissez jamais les flammes s'étendre au-delà ou sur les côtés des plats de cuisson. Cela pourrait décolorer et endommager l'ustensile et vous pourriez vous brûler en touchant une poignée brûlante.
- Gardez les poignées dégagées. Tournez les poignées de sorte qu'elles ne dépassent pas du rebord de la surface de cuisson ou qu'elles ne soient pas au-dessus d'un autre brûleur allumé.
- Soyez prudent lorsque vous faites de la friture. L'huile ou le gras peut surchauffer très rapidement, plus particulièrement à un réglage élevé.
- Assurez-vous que toutes les pièces du brûleur sont correctement installées. Des brûleurs assemblés de façon incorrecte ou incomplète peuvent produire des flammes dangereuses. Consultez 'Réinstallation des pièces du brûleur'.
- Gardez les brûleurs propres. Après un déversement ou débordement, plus particulièrement, assurez-vous de nettoyer les brûleurs concernés avant de les réutiliser. Les résidus d'aliments peuvent obstruer l'allumeur et les encoches du diffuseur de flamme, empêchant le brûleur de fonctionner correctement. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
- Vérifiez que les flammes du brûleur sont régulières. Elles doivent être bleues, sans pointe jaune, et brûler sans voltiger autour du capuchon de brûleur. Si ce n'est pas le cas, consultez la section 'Dépannage' pour obtenir des conseils.
- Utilisez un wok uniquement avec un anneau de wok. Vous pouvez vous procurer des anneaux de wok séparément auprès de votre détaillant Fisher & Paykel ou du service à la clientèle. Pour l'utiliser, placez l'anneau de wok sur les grilles, en vous assurant que les petites protubérances de sa partie inférieure enjambent les doigts de la grille. L'anneau de wok doit être stable et incapable de tourner.

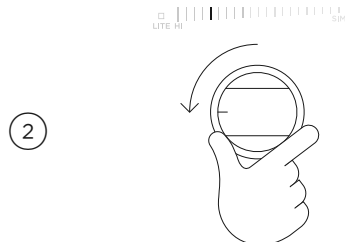
UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE*

Avant l'utilisation, assurez-vous de préchauffer la plaque chauffante pendant 15 minutes et vérifiez que le plateau d'égouttement est en place.

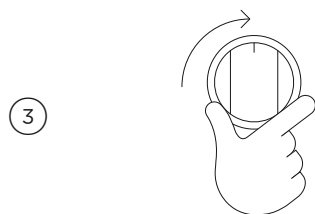


Enfoncez le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée.

Vous devriez entendre un son de cliquetis lors du réglage à LITE (ALLUMER). Si aucun son de cliquetis n'est audible, ramenez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **OFF** (ARRÊT) et reportez-vous à la section 'Dépannage' pour obtenir des conseils.



Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton à n'importe quel réglage entre **HI** (Élevé) et **SIM** (Mijoter).



Lorsque la cuisson est terminée, ramenez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **OFF** (ARRÊT).

Si vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié, un léger « pop » ou un éclair au niveau du diffuseur de flamme pourrait se manifester quelques secondes après l'extinction du brûleur. Cela est normal.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

TOUJOURS

- Lisez ces instructions ainsi que la section 'Consignes de sécurité et mises en garde' avant d'entreprendre le nettoyage de votre surface de cuisinière.
- Avant de nettoyer ou de retirer l'une ou l'autre des pièces, veillez à ce que tous les éléments de la cuisinière soient bien éteints.
- À moins que le tableau ci-dessous n'indique autrement, laissez refroidir les pièces jusqu'à ce qu'elles aient atteint une température sécuritaire avant de les nettoyer. Soyez extrêmement prudent si vous devez manipuler une pièce brûlante ou chaude. Portez de longs gants de cuisine afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur ou les surfaces brûlantes.
- Utilisez si possible le nettoyant choisi sur une petite portion pour commencer, afin de vous assurer qu'il ne tache pas.

JAMAIS

- Utiliser des nettoyants en aérosol avant que la surface de cuisinière ait complètement refroidi. La substance propulsive contenue dans ces produits pourrait prendre feu en présence de chaleur.
- Laisser la saleté ou la graisse s'accumuler sur la surface de cuisinière. Non seulement le nettoyage futur s'en trouvera plus difficile, mais cela pourrait présenter un risque d'incendie.
- Utiliser des nettoyants, chiffons, tampons à récurer ou laines d'acier abrasifs ou puissants. Ils érafleraient votre cuisinière et endommageraient son apparence.
- Utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer une quelconque partie de la cuisinière.
- Retirer les cadres de gril et plaque chauffante noirs de la surface de cuisson.

QUELLE PIÈCE?

COMMENT?

IMPORTANT!

Brûleurs

Ne nettoyez pas ces pièces. Elles s'auto-nettoient durant l'usage normal.

Zone autour des brûleurs

- Faites ramollir toute tache tenace à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse avant de nettoyer à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude. Séchez à l'aide d'un chiffon à microfibres.
- Pour un fini ultra lustré, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable adéquat. Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens des lignes de poli.

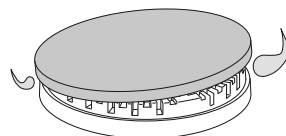
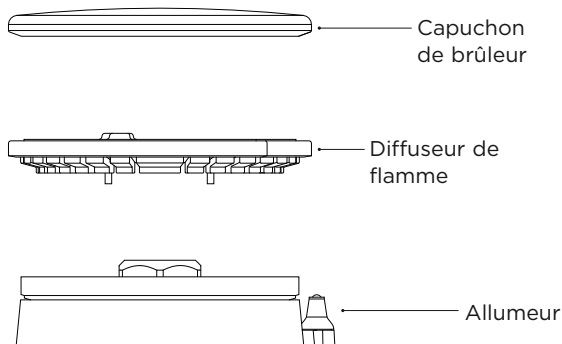
- Lisez toujours l'étiquette afin de vous assurer que votre nettoyant pour acier inoxydable ne contient pas de composés de chlore, car ces derniers sont corrosifs et pourraient endommager le fini de votre surface de cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

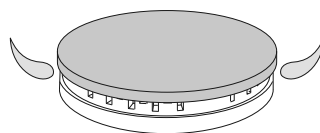
QUELLE PIÈCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
Capuchons de brûleur et diffuseurs de flamme	Assurez-vous que le brûleur est réglé à OFF (ARRÊT) et refroidi. Soulevez le capuchon de brûleur et le diffuseur de flamme en laiton, puis lavez-les dans de l'eau savonneuse et chaude. Rincez et séchez. Utilisez une brosse de nylon aux soies raides ou un trombone à bout droit pour nettoyer les encoches du diffuseur de flamme. Remplacez correctement le diffuseur de flamme et le capuchon de brûleur. Consultez 'Réinstallation des pièces du brûleur'.	Veillez à ce que les diffuseurs de flamme ne soient jamais obstrués. La saleté peut les obstruer et causer des problèmes à l'allumage. Avant de réinstaller les pièces du brûleur, assurez-vous qu'elles soient bien sèches. Une pièce de brûleur humide pourrait provoquer une flamme irrégulière. Avant d'allumer un brûleur, assurez-vous que toutes les pièces sont correctement positionnées. Un assemblage incorrect pourrait causer de dangereux problèmes d'allumage et de flamme irrégulière.
Allumeurs	Assurez-vous que le brûleur est réglé à OFF (ARRÊT). Nettoyez l'allumeur à l'aide d'une petite brosse ou d'un coton-tige trempé dans l'alcool à friction.	Les allumeurs doivent demeurer propres et secs pour fonctionner correctement. Des allumeurs sales ou humides peuvent produire des cliquetis et étincelles de manière constante, même si une flamme est présente.
Grilles des brûleurs	Assurez-vous de laisser refroidir complètement les grilles avant de les soulever délicatement de la surface de cuisson. Placez sur une surface protégée. Pour éliminer les taches tenaces, faites tremper les grilles dans un mélange d'eau et de détergent à lessive. Lavez dans un mélange de détergent liquide à vaisselle et d'eau chaude, puis rincez et laissez sécher. Vous pouvez aussi laver les grilles au lave-vaisselle.	Soyez prudent, car les grilles sont lourdes. Assurez-vous de placer un linge à vaisselle ou tout autre revêtement souple sur la surface où vous disposerez les grilles.

Réinstallation des pièces du brûleur

Assurez-vous que toutes les pièces du brûleur sont correctement installées. Des brûleurs assemblés de façon incorrecte peuvent produire des flammes dangereuses. Les flammes doivent être bleues, sans pointe jaune, et brûler sans voltiger autour du capuchon de brûleur.



Alignement incorrect



Alignement correct

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
L'allumeur continue à cliquer (produit des étincelles en continu) même si le brûleur est allumé.	Allumeurs sales ou humides	Nettoyez les allumeurs. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
Aucun des brûleurs ne s'allume.	Pas d'alimentation électrique	Les brûleurs de la surface de cuisson peuvent tout de même être utilisés. Pour les allumer manuellement, reportez-vous à 'Allumage manuel' pour les instructions.
	Pas d'alimentation en gaz	Vérifiez si l'alimentation en gaz à la maison fonctionne. Vous devriez entendre le gaz s'écouler lorsqu'un brûleur est allumé. Si vous utilisez du gaz en bouteille, vérifiez si elle n'est pas vide.
Certains brûleurs ne s'allument pas – Les flammes ne font pas le tour du capuchon de brûleur.	Les pièces ou allumeurs des brûleurs sont peut-être mouillés, sales ou mal alignés.	Vérifiez que toutes les pièces du brûleur sont propres, sèches et correctement assemblées. Assurez-vous que les allumeurs sont propres et secs. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
Il n'y a pas de cliquetis lorsque j'essaie d'allumer un brûleur.	L'allumeur est sale ou il y a une panne de courant.	Nettoyez les allumeurs. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
Un léger « pop » ou un éclair apparaît une fois le brûleur éteint.	Cela est normal lors de l'utilisation du gaz de pétrole liquéfié et aucune mesure n'est requise.	
Les flammes se sont éteintes subitement.	Un courant d'air ou un déversement a éteint la flamme.	Aucune mesure n'est requise. Le brûleur le détectera et se rallumera automatiquement. Toutefois, si le déversement est important, nous recommandons d'éteindre les brûleurs et de nettoyer la zone de drain et les brûleurs. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
Les flammes du brûleur sont irrégulières, très grandes, jaunes ou jaunes à la pointe, ou elles produisent de la suie.	Défaillance technique : le gaz est du mauvais type ou n'a pas été correctement réglé.	N'utilisez pas les brûleurs de votre surface de cuisson. Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.

GARANTIE ET SERVICE

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

Consultez le guide d'installation et le guide d'utilisation pour vous assurer que votre produit est installé correctement et que 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 ou de l'assistance à la clientèle, 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 2021. Tous droits réservés.

Les modèles illustrés dans ce guide peuvent ne pas être disponibles dans tous les pays et sont sujets à modifications sans préavis.

Les caractéristiques de produit présentées dans ce guide s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration en permanence de nos produits, ces caractéristiques peuvent être modifiées à tout moment.

Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, veuillez visiter notre site Web ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel local.