

GC36, GC901, GC901M models

Gas cooktop  
**User guide** US

Anafe a gaz  
**Guía del Usuario** ES

Plaque de cuisson au gaz  
**Manuel d'utilisation** FR

## **WARNING!**

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

### **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

**Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

# Contents

Introducing your cooktop	3
Cooktop safety	4
Temperature control	6
Cookware	8
Cleaning	10
Frequently asked questions	12
Trouble shooting	13
Limited warranty	14

US

# Contenido

Familiarizándose con su anafe	19
Seguridad del anafe	20
Controles	22
Ollas y sartenes	24
Cuidado y limpieza	26
Preguntas frecuentes	28
Reparación de averías	29
Garantía limitada	30

ES

# Table des matières

Vous familiariser avec votre plaque de cuisson	35
Utilisation en toute sécurité	36
Boutons de contrôle	38
Ustensiles	40
Entretien et nettoyage	42
Questions fréquemment posées	44
En cas de problèmes	45
Garantie limitée	46

FR



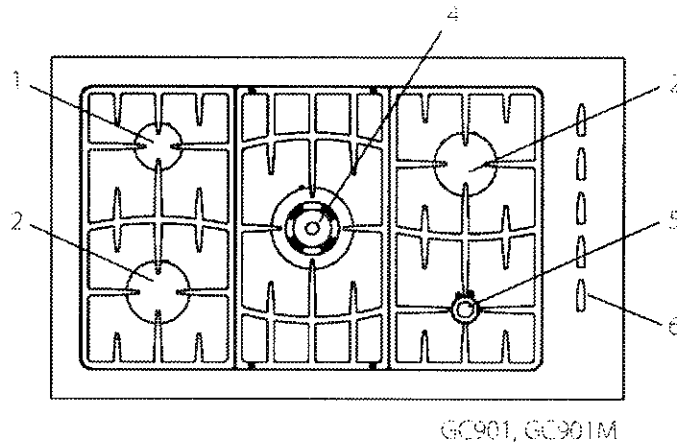
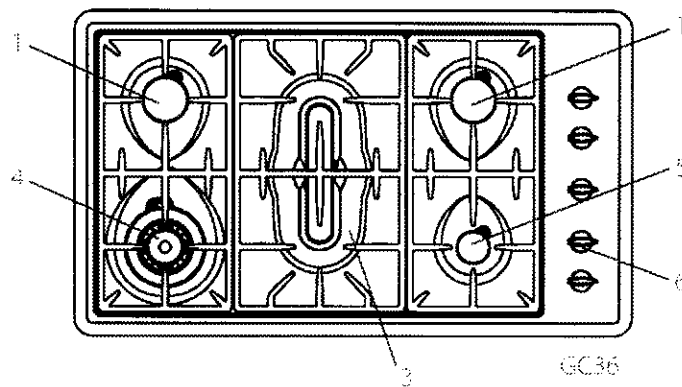
# Introducing your cooktop

Now that your new cooktop is installed and ready to use, you will want to know everything about it to ensure excellent results right from the start.

This booklet will introduce you to the features and special talents of your cooktop/hob. We recommend you read the whole book before you start using your cooktop, for the sake of safety as well as success.

US

## Location of features



1. Semi-Rapid burner
2. Rapid burner
3. Griddle burner
4. Triple-ring burner
5. Auxiliary burner
6. Cooktop controls

## Important!

It is important that the User Guide should be retained with the appliance for future reference. Should the appliance be sold or transferred to another owner, always ensure that the User Guide is left with the appliance in order that the new owner can familiarize themselves with the appliance and the relevant warnings.

# Cooktop safety

## Your safety is important to us

This guide contains safety statements under warning symbols. Please pay special attention to these symbols and follow instructions.



**This symbol alerts you to hazards such as fire, electrical shock, or other injuries.**

## Important safety instructions

### General

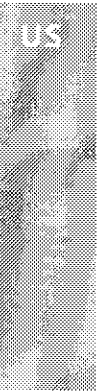
- ✦ Be sure to have the installer show you how and where to turn off the gas and electrical supply.
- ✦ Use this appliance for its intended purpose as described in this User Guide.
- ✦ To avoid risk of burns and/or fire keep loose clothing, pot holders or any other flammable materials well clear of the burner flame.
- ✦ Always use a pot holder when removing cookware from the cooktop. Do not use wet or damp pot holders as these can cause steam burns. Do not use towels or similar cloths for removing cookware.
- ✦ Use cookware of the appropriate size and construction for the type of cooking. Cookware must be matched to the size of the cast iron grate.
- ✦ While deep frying fat, be sure the pan is large enough not to cause an overflow from bubbling of the fat. Do not deep fry foods with a high moisture content or food covered with frost.
- ✦ Turn the pot handles to the side or the back of the cooktop away from the reach of children. Handles should not be positioned over adjacent burners.
- ✦ Always check that the control knobs are in the 'off' position when you have finished cooking.
- ✦ Light each burner before placing cookware over the burner. Turn each burner off before removing cookware.
- ✦ Keep ventilation filters clean to avoid grease fires.
- ✦ Cookware should be placed carefully on the burner and balanced on the grate.
- ✦ While using the cooktop, surfaces can become hot enough to cause burns.
- ✦ Do not leave children alone or unattended near the cooktop. Never allow children to stand, sit or play near, on or with the cooktop.
- ✦ Keep any items that may be of interest to children away from the vicinity of the cooktop.
- ✦ Do not leave the cooktop unattended when in use.
- ✦ Do not use the cooktop to heat unopened food containers, such as cans. This will cause the container to burst and potentially result in injury.

## Operational

- ❖ Do not use water on grease fires. A violent steam explosion may result.
- ❖ Do not store or use flammable materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of the cooktop, or any other appliance.
- ❖ Do not operate the burner without all burner parts in place.
- ❖ Always keep flammable wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your cooktop.
- ❖ For safety reasons the burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cookware.
- ❖ Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- ❖ In the interest of personal safety, this gas cooktop must not be used as a space heater.
- ❖ Do not stand on this gas cooktop.

## Maintenance

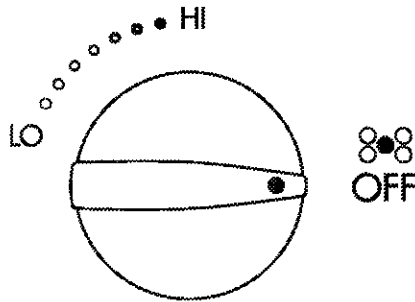
- ❖ Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate near the cooktop.
- ❖ Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- ❖ Unplug the cooktop from the electrical supply and turn off the gas supply at the shut-off valve before servicing this appliance.



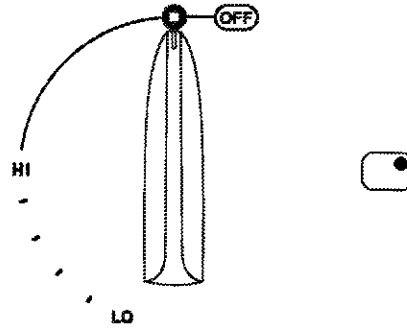
# Using your cooktop

## This section tells you how to successfully operate your cooktop

Choose the control knob for the burner you want to use. Press down and turn the knob counter clockwise to the HI symbol (see below). All the igniters will spark until the gas ignites on the selected burner.



GC36



GC901 & GC901M

## Adjusting the flame

The flame adjusts anywhere between the Hi and Lo symbol, do not regulate the flame between High and Off.

## Temperature control

Your cooktop offers a wide range of temperature settings from delicate slow cooking to the intense high temperatures needed for boiling and searing. As the control knob is turned clockwise, the heat is increased.

For general cooking purposes turn the control knob to the Hi setting to begin cooking or bring food to the boil and adjust as necessary. Once your pan is hot, reduce the temperature to maintain a steady heat to cook your food through. This will reduce cooking times.

Results will vary due to the type of pans used and the quantities being cooked. You will need to experiment with the temperature settings to match your desired cooking result. Different types of cooking utensils will vary in efficiency.



## Auto re-ignition

Auto Re-ignition is for your convenience and safety. The auto re-ignition feature means that the igniters will spark automatically if a flame blows out or if the flame is severely distorted by a draft or a cooktop ventilation system.

## Constant sparking

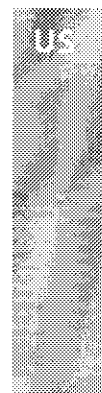
The igniters must be kept clean and dry to work correctly. Dirty or wet igniters will produce constant sparking, even if a flame is present. (See trouble shooting guide).

## If the burner does not light

- If the gas does not ignite within four seconds, turn off the knob. Allow at least two minutes for the gas to disperse before trying again.
- Check that the power to the electronic ignition is switched on.
- Check that the burner parts are placed correctly.

## Power failure

In the event of a power failure, turn all burner control knobs to Off. The burners can be lit by holding a lighted match close to the side of the burner and turning the control knob to HI. Wait until the flame is burning all the way around the burner cap before adjusting.



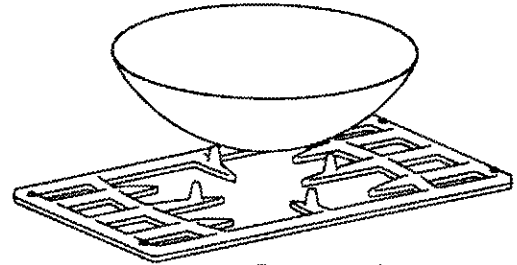
# Cookware

## CAUTION!

Never use plastic or aluminum foil dishes on the burners.

### Using a wok (GC901, GC901M models only)

When using a wok on the center burner, turn over the grate to provide a support for the wok (stems upwards). To avoid burns, do not do this when the grate is hot. The maximum recommended wok size for this cooktop is 18". Care needs to be taken when using a wok approaching this size that other pots are not pushed sideways enough to become unstable or deflect heat onto nearby walls.



Flip top wok  
(GC901 models only)



## WARNING!

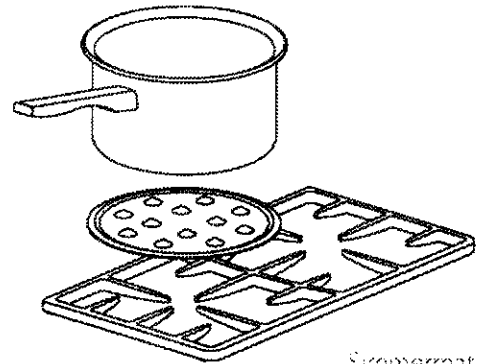
To avoid burns or scalds, do not attempt to handle the pan support while it is hot. Wait until the pan support is cool before turning it over.

### Using the simmermat

The Simmermat helps you control the temperature of your cooking surface to ensure the long slow simmering that is needed for successfully cooking delicate foods. **Use at low heat only.**

#### To use the simmermat

- 1 First cook the food, or bring to a boil, over high heat.
- 2 Turn the burner off and carefully place the Simmermat on the grate with the points facing upward. Re-ignite the burner, turn to Lo and put your saucepan on top of the points and simmer.



Simmermat

## WARNING!

Always turn the burner off before moving the simmermat and handle the hot simmermat with a pot holder to prevent burns.

Do not use an asbestos mat or decorative covers between the flame and the saucepan as this may cause serious damage to your cooktop.

## Using saucepans

- Do not let large saucepans or frying pans overlap the countertop as this can deflect heat onto your countertop and damage the surface.
- Hold the handle of the saucepan to prevent movement of cookware when stirring.
- Saucepans should have thick flat bottoms. Food in a saucepan with an uneven base will take longer to cook.
- Extremely heavy saucepans may bend the grate or deflect the flame.
- Match the bottom of your saucepans with the cooking zone and be sure that they are stable. This will give you the most efficient cooking.

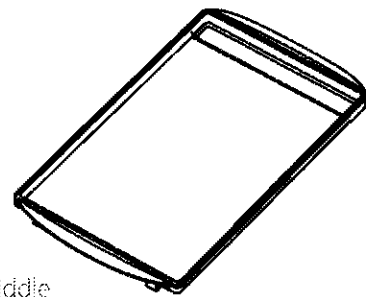
## Using the skillet/griddle

Your griddle will offer you a quick, hot method of cooking ideal for pancakes, vegetables and eggs.

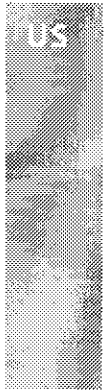


**CAUTION!**  
Prolonged cooking may damage the griddle and the cooktop, which could lead to control and wiring damage.

- Before using the griddle for the first time, wash it in hot soapy water, rinse, then dry thoroughly.
- If using a GC36 cooktop, the griddle is best placed directly on the center grate only.
- If using the GC901 & GC901M cooktop, the griddle should be placed over the grate on the left-hand side.
- Do not cook with the flames on high. A medium flame will produce best results.
- After using the griddle, wash it in hot soapy water to avoid stains from a build up of grease. To avoid burns do not do this when the griddle or grate is hot. Remove stubborn spots with a non-abrasive plastic mesh pad. Do not use abrasive cleaners.



Skillet/griddle



# Care and cleaning

- Apply soapy water with a soft sponge or cloth only when the cooktop is cool.
- Soaking stubborn stains under the soapy cloth for a few minutes will help make them easier to remove.
- Do not use steel soap pads or harsh or abrasive cleaners as this will dull the appearance of the appliance over time.
- Pan supports are dishwasher safe.
- The burner parts can be cleaned in hot water, it is important that the holes/slots are kept clear. Dry the parts before reassembling and using the burner.
- When replacing the burner rings after cleaning, turn the rings until the positioning teeth are placed correctly.
- Clean electrodes with a toothbrush and rubbing alcohol.

## **Important!**

Do not use harsh/abrasive cleaning agents to clean your cooktop as they will damage the stainless steel finish and the knobs.

## **Important!**

Commercial stainless steel cleaner containing chlorine compounds are corrosive and may damage the appearance of your cooktop.

## **Brushed stainless steel**

- Brushed Stainless Steel can be cleaned with a chlorine-free stainless steel cleaner (see 'Important') or wiped with a clean damp cloth and dried with a lint free cloth.
- Regular use of a stainless steel cleaner will reduce fingerprints and other marks.
- Do not use abrasive cleaners on stainless steel, as they will permanently damage the surface.

## **Iridium stainless steel** (Matt stainless steel)

- This easy clean surface requires only a mild dish washing detergent and warm water.
- Rinse and then dry with a lint free cloth.
- Regular use of a stainless steel cleaner will reduce fingerprints and other marks.
- Do not use abrasive cleaners on Iridium as they will permanently damage the surface.

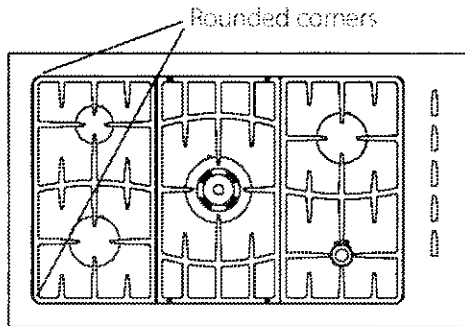
## **Cleaning the pan supports**

- Pan supports are best cleaned immediately after use - before spills get burnt on.
- They are dishwasher safe and can be cleaned with a cream cleaner and a nylon scourer.
- For stubborn stains, soaking in a solution of biological clothes washing detergent for a couple of hours may help.

## Repositioning the pan supports

### GC901 models

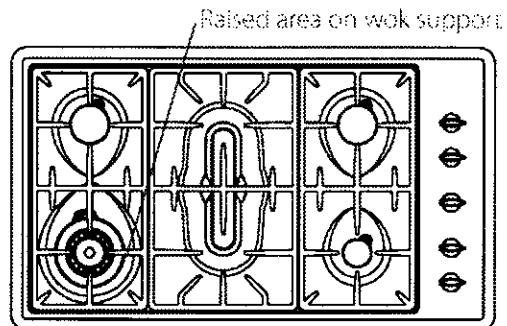
The Flip top wok support goes in the center over the wok burner. The other two pan supports are interchangeable but need to be rotated to match the rounded corners of the base insert and the burner sizes.



Correct pan support orientation - GC901 models

### GC36 models

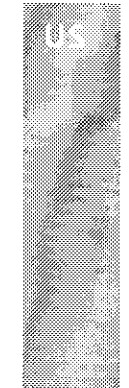
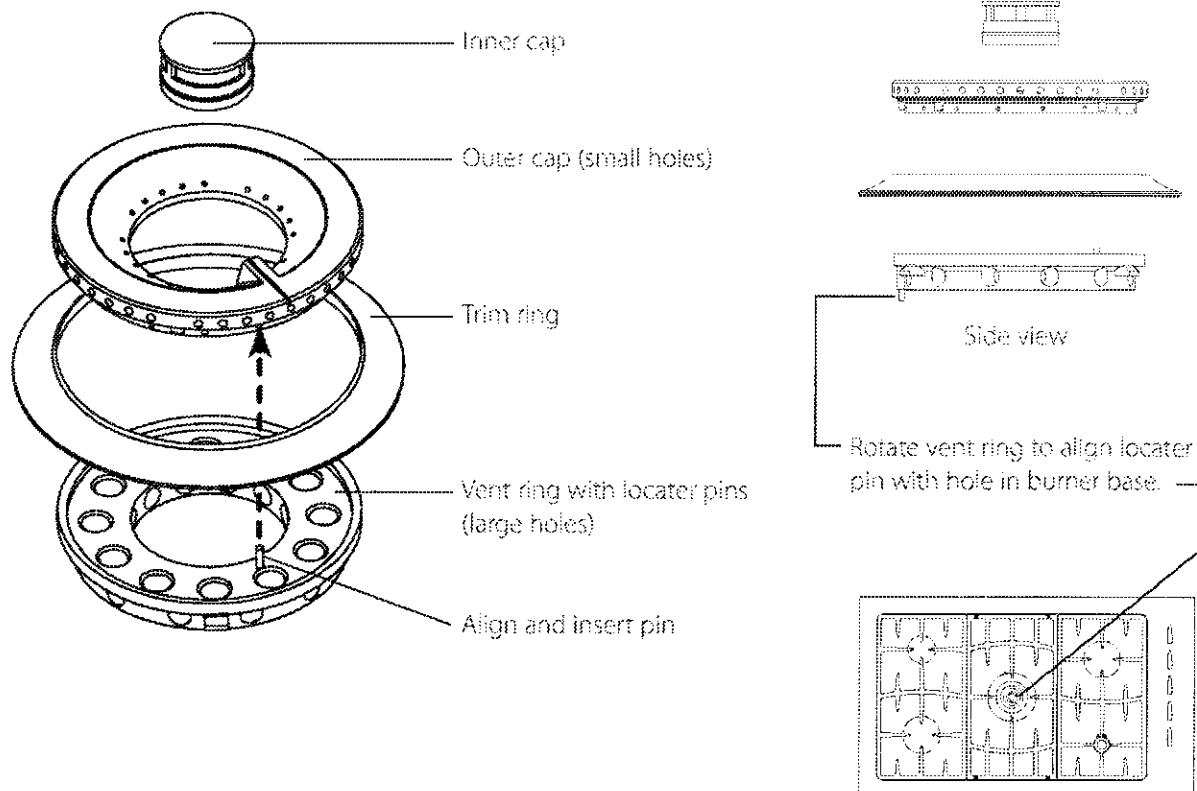
The pan supports above the wok burner are different from the other burners. Note the raised area for the wok on the pan support.



Correct pan support orientation - GC36 models

## Re-assembling your wok burner (GC901M Iridium models only)

Each part of your wok burner has locating pins to help you to assemble it correctly after cleaning. Incorrect assembly can cause dangerous irregular flames and ignition problems. Refer to this diagram for the correct order of assembly. Note: The brass parts of your wok burner will change color with use. This is normal and will not affect performance.



# Frequently asked questions

**Q** What is the best way to clean stainless steel?

**A** See cleaning instructions.

**Q** How do I clean the pan supports and burners?

**A** Supports can be washed in the dishwasher or alternatively with a cream cleaner and a nylon scourer. Burners are best washed in warm water (see cleaning instructions).

**Q** All the burners spark at once when I go to light one, is this ok?

**A** Yes, they are designed to do this.

**Q** Why doesn't my cooktop light?

**A** Firstly, check it is plugged in and the gas is turned on. Alternatively, the gas igniters may be dirty. These are easily cleaned with a toothbrush and rubbing alcohol. (Also check Trouble shooting).

**Q** Will the graphics on my cooktop come off?

**A** No, these are etched by laser (see stainless steel cleaning instructions).

**Q** My burner flames are yellow / slow to start, is something wrong?

**A** Yes, there are a number of factors which could be causing this

1. If you use bottled gas this may indicate you are getting near the end of the bottle.
2. Your cooktop may not be suited to the gas you are using, check with your service person/installer.
3. The gas pressure may not be at the correct level, check with your service person/installer.
4. See Trouble shooting.

**Q** One of my burners has an uneven flame, what can I do?

**A** Check the burner parts are assembled correctly.

**Q** What size pots should I use?

**A** Generally larger pots are more energy efficient (see Cookware).

**Q** Do I need special pans for a gas cooktop?

**A** Regular pans are fine. We recommend thick based pans for efficient, even heat.

**Q** Can I install my cooktop above my Fisher & Paykel DishDrawer® or oven?

**A** Yes, with a standard counter height.

# Trouble shooting

Problem	Possible solutions
<b>My cooktop does not light</b>	<p>Check it is plugged in and there is power to the wall socket.</p> <p>The gas igniters may be dirty. These can be easily cleaned with a toothbrush and rubbing alcohol.</p> <p>The burner parts may not be located properly. Check the assembly and make sure the burner cap is sitting flat.</p> <p>Check the gas supply valve is turned on and the supply to the house is working. Gas should be heard when you turn a burner on.</p>
<b>My burner flames are yellow/slow to start</b>	<p>The burner parts may not be located properly. Check the assembly and make sure the burner cap is sitting flat.</p> <p>If you use bottled gas this may indicate you are getting near the end of the bottle.</p> <p>Check that the burner parts are not blocked with water.</p> <p>The gas pressure may not be at the correct level, check with your service person/installer.</p>
<b>One of my burners has an uneven flame</b>	<p>Check the burner parts are assembled correctly and that the burner cap is sitting flat on the burner.</p>
<b>My cooktop is sparking</b>	<p>Your cooktop thinks that the flame has gone out. This could be caused by drafts disturbing the flame.</p> <p>Check that the igniter is clean and dry.</p> <p>Your power supply may not be properly grounded or, in an older house, the correct wiring polarity may not have been observed.</p>
<b>The flame goes out at low settings</b>	<p>Gas supply pressure may be low, check with service person/installer.</p> <p>Low setting may have been adjusted incorrectly, check with your service person/installer.</p>



# Limited warranty

When you purchase any new Fisher & Paykel whiteware Product for personal or consumer use you automatically receive a two year Limited Warranty covering parts and labor for servicing within the 48 mainland United States, Hawaii, Washington D.C and Canada. In Alaska the Limited Warranty is the same except that you must pay to ship the Product to the service shop or the service technician's travel to your home. Products for use in Canada must be purchased through the Canadian distribution channel to ensure regulatory compliance.

If the Product is installed in a motor vehicle, boat or similar mobile facility, you receive the same two year Limited Warranty, but you must bring the vehicle, boat or mobile facility containing the Product to the service shop at your expense or pay the service technician's travel to the location of the Product.

## **Fisher & Paykel undertakes to:**

Repair without cost to the owner either for material or labor any part of the Product, the serial number of which appears on the Product, which is found to be defective. In Alaska, you must pay to ship the Product to the service shop or for the service technician's travel to your home. If the Product is installed in a motor vehicle, boat or similar mobile facility, you must bring it to the service shop at your expense or pay for the service technician's travel to the location of the Product. If we are unable to repair a defective part of the Product after a reasonable number of attempts, at our option we may replace the part or the Product, or we may provide you a full refund of the purchase price of the Product (not including installation or other charges).

This warranty extends to the original purchaser and any succeeding owner of the Product for products purchased for ordinary single-family home use.

All service under this Limited Warranty shall be provided by Fisher & Paykel or its Authorized Service Agent during normal business hours.

## **How long does this Limited Warranty last?**

Our liability under this Limited Warranty expires TWO YEARS from the date of purchase of the Product by the first consumer.

Our liability under any implied warranties, including the implied warranty of merchantability (an unwritten warranty that the Product is fit for ordinary use) also expires ONE YEAR (or such longer period as required by applicable law) from the date of purchase of the Product by the first consumer. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so this limit on implied warranties may not apply to you.



## This warranty does not cover:

- A Service calls that are not related to any defect in the Product. The cost of a service call will be charged if the problem is not found to be a defect of the Product. For example:
  1. Correct faulty installation of the Product.
  2. Instruct you how to use the Product.
  3. Replace house fuses, reset circuit breakers, correct house wiring or plumbing, or replace light bulbs.
  4. Correct fault(s) caused by the user.
  5. Change the set-up of the Product.
  6. Unauthorized modifications of the Product.
  7. Noise or vibration that is considered normal, for example, drain/fan sounds, regeneration noises or user warning beeps.
  8. Correcting damage caused by pests, for example, rats, cockroaches etc.
- B Defects caused by factors other than:
  1. Normal domestic use or
  2. Use in accordance with the Product's User Guide.
- C Defects to the Product caused by accident, neglect, misuse, fire, flood or Act of God.
- D The cost of repairs carried out by non-authorized repairers or the cost of correcting such unauthorized repairs.
- E Travel Fees and associated charges incurred when the product is installed in a location with limited or restricted access. (i.e. airplane flights, ferry charges, isolated geographic areas).
- F Normal recommended maintenance as set forth in the Product's User Guide.

If you have an installation problem contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, exhausting and other connection facilities.

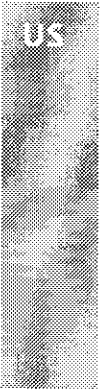
We are not responsible for consequential or incidental damages (the cost of repairing or replacing other property damaged if the Product is defective or any of your expenses caused if the Product is defective). Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

## How to get service

Please read your User Guide. If you then have any questions about operating the Product, need the name of your local Fisher & Paykel Authorized Service Agent, or believe the Product is defective and wish service under this Limited Warranty, please contact your dealer or call us at:

**TOLL FREE 1-888-9-FNP-USA (1-888-9-367-872)** Canada also  
or contact us through our web site: [www.usa.fisherpaykel.com](http://www.usa.fisherpaykel.com)

You may be required to provide reasonable proof of the date of purchase of the Product before the Product will be serviced under this Limited Warranty.



## **Commercial use**

If you are using the Product in a commercial setting (any use other than a single family dwelling), we agree to repair or replace, without cost to you for parts only, any defective parts, the serial number of which appears on the Product. Our liability for these repairs expires ONE YEAR from the date of original purchase.

At our option we may replace the part or the Product, or we may provide you a full refund of the purchase price of the Product (not including installation or other charges). All service under this Limited Warranty shall be provided by Fisher & Paykel or its Authorized Service Agent during normal business hours.

## **No other warranties**

This Limited Warranty is the complete and exclusive agreement between you and Fisher & Paykel regarding any defect in the Product. None of our employees (or our Authorized Service Agents) are authorized to make any addition or modification to this Limited Warranty.

Warrantor: Fisher & Paykel Appliances, Inc.

If you need further help concerning this Limited Warranty, please call us at the above number, or write to:

Fisher & Paykel Appliances, Inc.  
27 Hubble, Irvine, CA 92618

This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.



## ¡ATENCIÓN!

si la información contenida en este manual no se sigue al pie de la letra puede ocurrir una explosión o incendio que ocasione daño a la propiedad, daño personal o muerte.

No almacene o utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro artefacto eléctrico.

### **QUE HACER SI HUELE GAS**

- No intente encender ningún artefacto eléctrico.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No utilice ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame a los Bomberos.

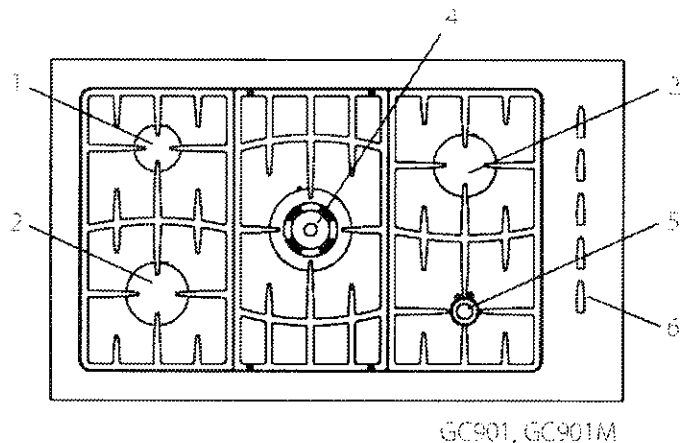
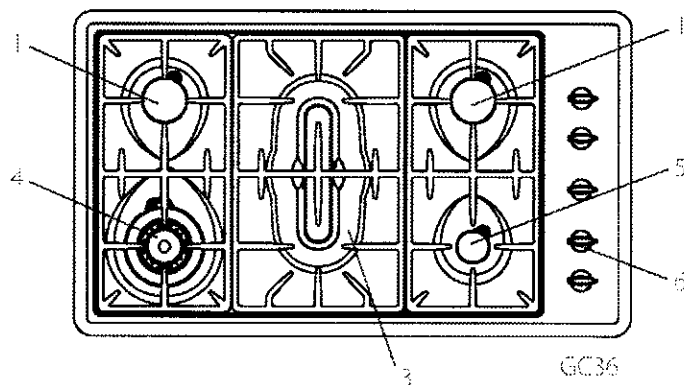
**La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador calificado, agencia de servicio de mantenimiento o proveedor de gas.**

# Familiarizándose con su anafe

## ¡Gracias por comprar un artefacto eléctrico Fisher & Paykel!

Felicitaciones por la adquisición de su nuevo Anafe Vitrocerámico. Le recomendamos que lea detenidamente esta Guía del Usuario para aprovechar al máximo las características que ofrece este producto.

### Ubicación de las características



1. Quemador semi-rápido
2. Quemador rápido
3. Quemador tipo plancha
4. Quemador de tres aros
5. Quemador auxiliar
6. Controles del anafe

## ¡Importante!

Es importante que la Guía del Usuario estuviera con el artefacto para referencia futura. Si el artefacto se vendiera o transfiriera a otro propietario, asegúrese siempre que la Guía del Usuario sea dejada en el artefacto para que el nuevo propietario se pueda familiarizar con el aparato y con las advertencias relevantes.

# Seguridad del anafe

## Su seguridad es importante para nosotros

Esta guía contiene declaraciones sobre seguridad bajo símbolos de llamada de atención. Por favor preste especial atención a estos símbolos y siga las instrucciones.



**Este símbolo le alerta sobre peligros como fuego, electrocución y otras heridas.**

## Instrucciones de seguridad muy importantes

### Generales

- ❖ Asegúrese de que el instalador le muestre cómo y dónde interrumpir el suministro de gas y electricidad.
- ❖ Utilice este artefacto eléctrico para el propósito para el que fue diseñado, según se describe en la Guía del Usuario.
- ❖ Para evitar el riesgo de quemaduras y/o incendios mantenga la ropa suelta, agarraderas y cualquier otro material inflamable lejos de la llama.
- ❖ Para retirar ollas y sartenes del anafe utilice siempre una agarradera. No utilice agarraderas mojadas o húmedas, porque pueden ocasionar quemaduras por vapor. No utilice toallas o telas similares para retirar los utensilios de cocina.
- ❖ Utilice ollas y sartenes de tamaño y construcción adecuado al tipo de cocción. Los utensilios deben concordar con el tamaño de la rejilla de hierro fundido.
- ❖ Cuando fría grasa por inmersión, asegúrese de que el tamaño de la sartén sea suficientemente grande como para evitar el rebose de grasa burbujeante. No fría por inmersión alimentos con alto contenido de humedad o comida cubierta de escarcha.
- ❖ Gire las manijas hacia el costado o la parte trasera del anafe, lejos del alcance de los niños. Las manijas no deben estar ubicadas sobre los quemadores adyacentes.
- ❖ Controle siempre que las perillas de control estén en la posición 'off' [apagado] cuando haya terminado de cocinar.
- ❖ Encienda cada quemador antes de ubicar los utensilios de cocina sobre el mismo. Apáguelo antes de retirarlos.
- ❖ Mantenga los filtros de ventilación limpios para evitar incendios de grasa.
- ❖ Ollas y sartenes deben apoyarse cuidadosamente sobre el quemador y balancearse sobre la rejilla.
- ❖ Cuando utiliza el anafe, las superficies pueden calentarse suficientemente como para ocasionar quemaduras.

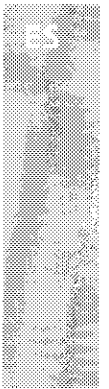
- ❖ No deje niños solos cerca del anafe. Nunca permita que los niños se paren, sienten o jueguen cerca, sobre o con el anafe.
- ❖ Mantenga elementos que puedan ser de interés para los niños lejos del anafe.
- ❖ No deje al anafe desatendido mientras está cocinando.
- ❖ No utilice el anafe para calentar envases de comida que no han sido abiertos, por ejemplo latas. Esto hará que el contenedor reviente y pueda ocasionar heridas.

### **Operativas**

- ❖ No apague incendios de grasa con agua. Puede dar lugar a una violenta explosión de vapor.
- ❖ No utilice o almacene materiales inflamables, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca del anafe o cualquier otro artefacto eléctrico.
- ❖ No opere el quemador si no están todas las piezas del mismo en su lugar.
- ❖ Mantenga siempre las coberturas inflamables de paredes o cortinas a una distancia prudente de su anafe.
- ❖ Por razones de seguridad el tamaño de la llama del quemador debe ajustarse para que no se extienda más allá del borde de los utensilios de cocina.
- ❖ No rocíe aerosoles cerca de este artefacto eléctrico cuando se encuentra en funcionamiento.
- ❖ Por razones de seguridad, este anafe a gas no debe ser utilizado como calefactor de ambientes.
- ❖ No se pare sobre este anafe a gas.

### **De mantenimiento**

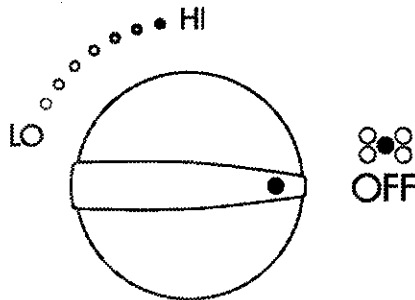
- ❖ No deje que la grasa para cocinar u otros materiales inflamables se acumulen cerca del anafe.
- ❖ No repare o reemplace ninguna parte del artefacto a no ser que se lo sugiera este manual. Todo otro servicio de mantenimiento debe referirse a un técnico calificado.
- ❖ Desenchufe el anafe del suministro eléctrico y detenga el suministro de gas con la válvula de cierre antes de reparar este artefacto.



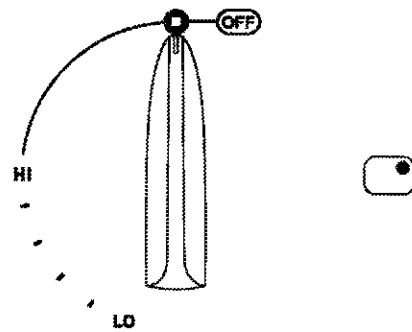
# Como utilizar su anafe

## Esta seccion le indica como operar exitosamente su anafe

Elija la perilla de control para el quemador que desee utilizar. Presione hacia abajo y gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el simbolo HI [Alto] (vea más abajo). Todos los encendedores harán chispas hasta que se encienda el gas en el quemador seleccionado.



GC36



GC901 & GC901M

## Como ajustar la llama

La llama se ajusta en cualquier lugar entre los símbolos HI [Alto] y LO [Bajo], no regule la llama entre HI [Alto] y Off [Apagado].

## Control de la temperatura

Su anafe ofrece una amplia gama de temperaturas, desde la cocción lenta y delicada hasta las temperaturas altas necesarias para hervir y sellar los alimentos. Al girar la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj se incrementa el calor. Para propósitos generales de cocción gire la perilla de control hasta la posición HI [Alto] para comenzar a cocinar o llevar la comida al punto de hervor, y ajuste según sea necesario. Una vez que su cacerola esté caliente, reduzca la temperatura para mantener un calor constante para cocinar totalmente su comida. De esta forma reducirá los tiempos de cocción.

Los resultados variarán dependiendo del tipo de cacerola utilizada y de las cantidades a cocinar. Experimente con las diferentes temperaturas hasta que descubra los resultados de cocción que desea. Los diferentes tipos de recipientes de cocción varían en eficiencia.



## Reencendido automatico

Para su conveniencia y seguridad el anafe cuenta con reencendido automático. La característica de reencendido significa que los encendedores emitirán chispas automáticamente si una llama se apaga o si es distorsionada severamente por succión de aire ó un sistema de ventilación en el anafe.

## Chisporroteo continuo

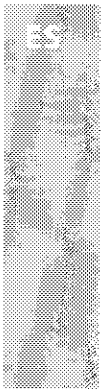
Para que los encendedores funcionen correctamente deben mantenerse limpios y secos. Encendedores mojados o sucios ocasionarán chisporroteo continuo, aún cuando exista una llama. (Vea guía de reparación de averías).

## Si el quemador no enciende

- Si el gas no se enciende en cuatro segundos, gire la perilla hasta la posición de apagado. Espere por lo menos dos minutos para permitir que el gas se disperse antes de intentar nuevamente.
- Verifique que la corriente eléctrica que alimenta el encendido electrónico esté activada.
- Verifique que los componentes del quemador hayan sido colocados correctamente.

## Interrupcion de corriente electrica

Si hubiera una interrupción de corriente eléctrica, gire todas las perillas de control de los quemadores hasta la posición Off [Apagado]. Los quemadores se pueden encender acercando un fósforo encendido al costado del quemador y girando la perilla de control hasta la posición HI [Alto]. Espere hasta que la llama esté encendida en toda la circunferencia del quemador antes de ajustarla.



# Ollas y sartenes

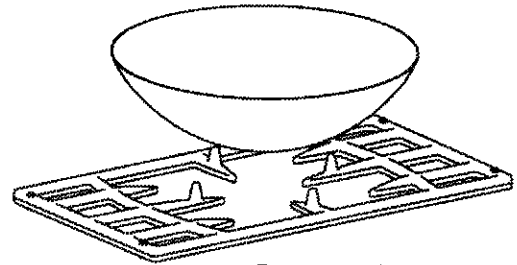


## ¡ATENCIÓN!

No utilice nunca platos de plástico o chapa de aluminio sobre los quemadores.

### Utilizando un sartén (Modelos GC901, GC901M solamente)

Cuando utiliza un wok en el quemador central, dé vuelta la rejilla para proporcionar soporte para el wok (vástagos para arriba). Para evitar quemaduras, no haga esto cuando la rejilla está caliente. El tamaño máximo recomendado de wok para este anafe es de 18" [45 cm]. Si se utiliza un wok que se acerca a este tamaño hay que tener cuidado de evitar empujar tanto hacia el costado a otros recipientes de cocina como para volverlos inestables o desviar calor hacia las paredes cercanas.



Flip top wok  
(GC901 models  
solamente)



## ¡ATENCIÓN!

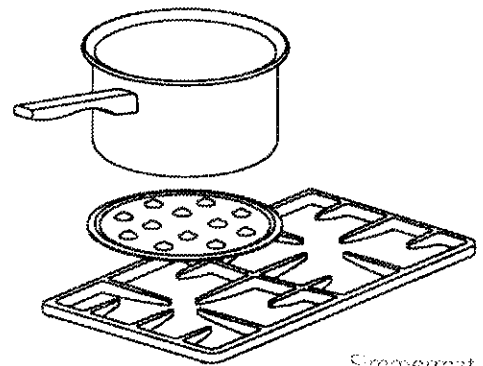
Para evitar quemaduras o escaldaduras, no intente sujetar el soporte de la cacerola mientras está caliente. Espere hasta que el soporte de la cacerola esté frío antes de voltearla.

### Simmermat

"Simmermat" lo ayuda a controlar la temperatura de su superficie de cocción para asegurar la cocción lenta y prolongada indispensable para alimentos delicados. **Utilice solamente con fuego lento.**

#### Para usar el 'simmermat'

- 1 Cocine primero la comida, o hierva, a calor alto.
- 2 Luego reduzca el calor y cuidadosamente ponga el 'Simmermat' sobre la llama con los vástagos hacia arriba. Ponga su cacerola encima de las puntas y el 'simmer' sobre llama baja y fija.



Simmermat



## ¡ATENCIÓN!

Apague siempre el quemador antes de mover el 'simmermat' y sostenga el 'simmermat' caliente con una agarredera para ollas para evitar quemaduras.

No use una almohadilla de asbestos o cubiertas decorativas entre la llama y la cacerola ya que esto puede causar un daño serio a su anafe.

## Cacerolas

- ❖ No permita que cacerolas o sartenes grandes se superpongan sobre la mesa de trabajo, porque pueden desviar calor sobre la misma y dañar la superficie.
- ❖ Sostenga el asa de la cacerola para evitar que se mueva mientras revuelve.
- ❖ Las cacerolas deben contar con un fondo grueso y plano. La cocción de alimentos en un recipiente de fondo desparejo tomará más tiempo.
- ❖ Cacerolas extremadamente pesadas pueden doblar la rejilla o desviar la llama.
- ❖ Coordine la base de sus cacerolas con la zona de cocción y asegúrese de que sean estables. Esto le garantizará la cocción más eficiente.

## Plancha

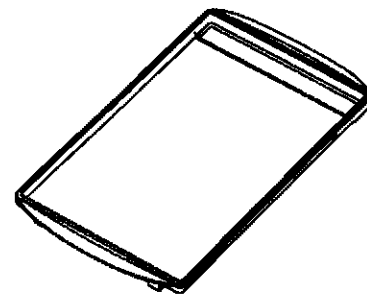
Su plancha le brindará un método de cocción rápido y a temperature alta ideal para cocinar cortes de panqueques y vegetales.



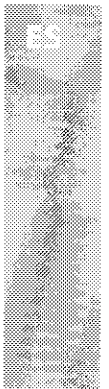
**¡ATENCIÓN!**

**La cocción prolongada puede dañar la parrilla y el anafe, lo que podría dañar el control y el cableado eléctrico.**

- ❖ Antes de utilizar la plancha por primera vez lávela con agua caliente jabonosa, enjuáguela y luego séquela cuidadosamente.
- ❖ Si utiliza un anafe GC36, es preferible ubicar la plancha directamente sobre la rejilla central solamente.
- ❖ Si utiliza un anafe GC901 & GC901M, la plancha debe ubicarse sobre la rejilla en el costado izquierdo.
- ❖ No cocine con la llama alta. Una llama mediana brindará mejores resultados.
- ❖ Luego de utilizar la plancha, lávela con agua caliente jabonosa para evitar que la acumulación de grasa se transforme en manchas. Para evitar quemaduras no haga esto cuando la rejilla esté caliente. Limpie manchas rebeldes con una almohadilla no abrasiva de malla de plástico. No utilice limpiadores abrasivos.



Plancha



# Cuidado y limpieza

- Aplique agua jabonosa con una esponja o trapo suave cuando el anafe esté frío.
- El empapar las manchas difíciles bajo el trapo jabonoso por unos cuantos minutos ayudará a removerlas con más facilidad.
- No use almohadillas de acero enjabonadas o limpiadores ásperos o abrasivos ya que esto deslucirá la apariencia del artefacto con el tiempo.
- Los soportes de la cacerola pueden lavarse en máquina lavaplatos sin problema.
- Las partes del quemador se pueden limpiar en agua caliente, es importante que los agujeros/ranuras se mantengan libres. Seque las partes antes de re-ensamblar y usar el quemador.
- Al reponer los anillos del quemador después de limpiarlos, gírelos hasta que los dientes de posición estén colocados correctamente.
- Limpie los electrodos con un cepillo de dientes y frotando alcohol.

## **¡Importante!**

No use agentes limpiadores ásperos/abrasivos para limpiar su anafe ya que dañarán el terminado de acero inoxidable y las perillas.

## **¡Importante!**

El limpiador comercial para acero inoxidable que contiene compuestos de cloro es corrosivo y puede dañar la apariencia de su anafe.

## Acero inoxidable cepillado

- El acero inoxidable cepillado se puede limpiar con un limpiador de acero inoxidable sin cloro (vea 'Importante') o con un trapo húmedo limpio y secado con un trapo sin hilos.
- El uso regular de un limpiador de acero inoxidable reducirá las huellas y otras marcas.
- No use limpiadores abrasivos en acero inoxidable, ya que dañarán la superficie permanentemente.

## Acero inoxidable 'Iridium'

- Esta superficie fácil de limpiar solo requiere de un detergente suave para lavar platos y agua caliente.
- Enjuague y luego seque con un trapo sin hilo.
- El uso regular de un limpiador de acero inoxidable reducirá las huellas y otras marcas.
- No use limpiadores abrasivos en el 'Iridium' ya que dañarán la superficie permanentemente.

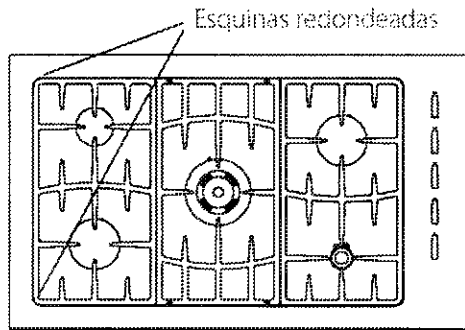
## Limpieza de los soportes de la cacerola

- Los soportes de la cacerola se limpian mejor inmediatamente después de usarse – antes de que los derrames se quemen.
- Se pueden lavar en la máquina lavaplatos y se pueden limpiar con un limpiador en crema y un fregador nailon.
- Para las manchas difíciles, remojar con una solución boilógica de detergente para ropa por un par de horas puede ayudar.

## Reponiendo los soportes de la cacerola

### Modelos GC901

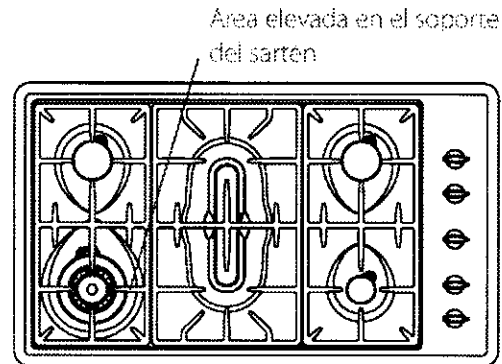
El soporte de la parte superior del sartén va en el centro sobre el quemador. Los otros dos soportes son intercambiables pero necesitan ser girados para emparejarse a las esquinas redondas de la inserción de la base y a las dimensiones del quemador.



Orientación correcta del soporte de la cacerola  
— modelos GC901

### Modelos GC36

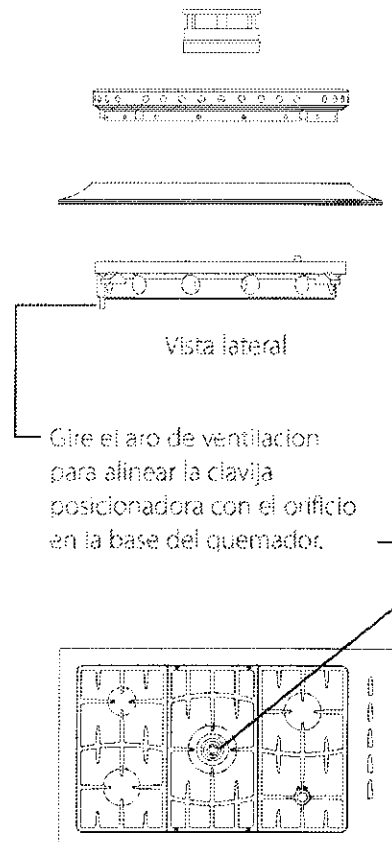
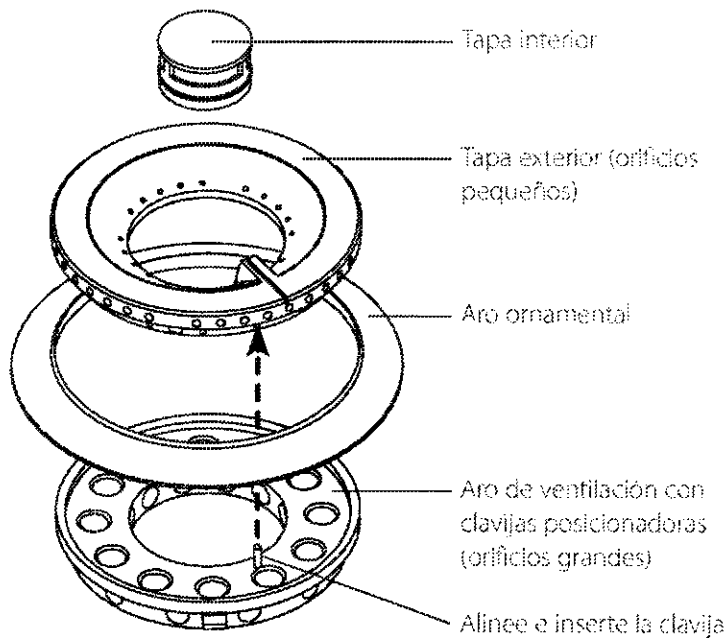
Los soportes de la cacerola encima del quemador del sartén son diferentes de los otros quemadores. Note el área elevada para el sartén sobre el soporte de la cacerola.



Orientación correcta del soporte de la cacerola  
— modelos GC36

## Como volver a ensamblar su quemador para wok (GC901M solamente)

Cada parte de su quemador para wok posee clavijas posicionadoras para ayudarlo a usted a ensamblarlo correctamente luego de la limpieza. El ensamblado incorrecto puede ocasionar peligrosas llamas irregulares y problemas de encendido. Este diagrama le muestra el orden correcto de ensamblado.



ES

# Preguntas frecuentes

**P** ¿Cuál es la mejor manera de limpiar acero inoxidable?

**R** Vea las instrucciones de limpieza.

**P** ¿Cómo puedo limpiar los soportes de cacerolas y los quemadores?

**R** Los soportes se pueden limpiar en el lavaplatos o en agua caliente jabonosa, los quemadores en agua caliente (vea las instrucciones de limpieza).

**P** Todos los quemadores chisporrotean al mismo tiempo cuando quiero encender uno. ¿Esto es normal?

**R** Sí, han sido diseñados para hacer esto.

**P** ¿Por qué no enciende mi anafe?

**R** Primero, verifique que esté conectado al enchufe. También puede ser que los encendedores de gas se encuentren sucios, se los puede limpiar fácilmente frotando alcohol con un cepillo de dientes.

**P** ¿Los gráficos de mi anafe se desprenderán con el paso del tiempo?

**R** No, han sido grabados con láser (vea las instrucciones de limpieza del acero inoxidable).

**P** Las llamas de mi quemador son amarillas / bajas al comienzo. ¿Esto es correcto?

**R** Sí, las causas pueden ser varias:

1. Si utiliza gas envasado esto puede indicar que está cerca del final de la botella.
2. La presión del gas puede no estar en el nivel correcto, consulte con su instalador/proveedor de servicio de mantenimiento.
3. Su anafe puede no estar preparado para el gas que está utilizando, consulte con su instalador/proveedor de servicio de mantenimiento.
4. Consulte "Reparación de averías"

**P** Uno de mis quemadores tiene una llama despareja, ¿qué puedo hacer?

**R** Verifique que las piezas del quemador estén ensambladas correctamente y que no estén obstruidas con agua.

**P** ¿Qué tamaño de cacerolas debo utilizar?

**R** Por lo general las cacerolas más grandes son más eficientes en materia de energía.

**P** ¿Necesito sartenes especiales para un anafe a gas?

**R** No, las sartenes comunes son adecuadas. Recomendamos sartenes de base gruesa para una distribución del calor pareja y eficiente.

**P** ¿Puedo instalar el anafe sobre el lavaplatos en forma de cajón u horno?

**R** Sí, con una mesa de trabajo de altura estándar.

# Reparacion de averias

Problema	Solucion
<b>Mi anafe no se enciende</b>	<p>Verifique que esté enchufado y que haya corriente en el enchufe de la pared.</p> <p>Los encendedores de gas pueden estar sucios. Se los puede limpiar sencillamente frotando alcohol con un cepillo de dientes.</p> <p>Las piezas del quemador pueden no estar ubicadas correctamente. Controle el ensamblado y asegúrese de que la tapa del quemador esté posicionada correctamente.</p> <p>Controle que la válvula de suministro de gas esté abierta y que el suministro a la casa funcione.</p>
<b>Las llamas de mi quemador son amarillas/bajas al comienzo</b>	<p>Las piezas del quemador pueden no estar ubicadas correctamente. Controle el ensamblado y asegúrese de que la tapa del quemador esté en la posición correcta.</p> <p>Si utiliza gas envasado esto puede indicar que se está acercando al final de la botella.</p> <p>Verifique que las piezas del quemador no estén obstruidas o bloqueadas por agua.</p> <p>La presión de gas puede no estar en el nivel correcto, controle esto con su instalador.</p>
<b>Uno de mis quemadores tiene una llama despereja</b>	<p>Controle que las piezas del quemador hayan sido ensambladas correctamente, y que la tapa del quemador esté posicionada correctamente sobre el quemador.</p>
<b>Mi anafe chisporrotea</b>	<p>Su anafe cree que la llama se ha apagado. Esto puede haber sido ocasionado innecesariamente por corrientes que afectan la llama.</p> <p>Controle que el encendedor se encuentre limpio y seco.</p> <p>Su suministro de energía puede no haber sido conectado a tierra adecuadamente, o, en una casa más antigua, tal vez no se haya observado la polaridad correcta al hacer el cableado.</p>
<b>La llama se apaga en las posiciones bajas.</b>	<p>El suministro de gas puede ser bajo, controle con el instalador/agente de mantenimiento.</p> <p>El valor bajo puede haber sido ajustado incorrectamente, controle con su instalador.</p>



# Garantía limitada

Cuando usted adquiere cualquier producto electrodoméstico nuevo Fisher & Paykel para uso personal o doméstico, usted recibe automáticamente una Garantía Limitada por dos años que cubre partes y mano de obra para reparaciones dentro de los 48 Estados Unidos continentales, Hawái, Washington D.C. y Canadá. En Alaska la Garantía Limitada es la misma excepto que usted debe pagar para enviar el Producto al servicio técnico, o pagar el viaje del técnico de reparaciones a su casa. Los Productos para ser utilizados en Canadá deben ser adquiridos a través del canal de distribución canadiense para asegurar el cumplimiento de las regulaciones. Si el Producto se instala en un vehículo motorizado, bote o instalación móvil similar, usted recibe la misma Garantía Limitada por dos años, pero debe hacerse cargo de llevar el vehículo, bote o instalación móvil que contiene el Producto al servicio técnico, o pagar el viaje del técnico de reparaciones hasta la ubicación donde está el Producto.

## **Fisher & Paykel se compromete a:**

Reparar sin costo para el dueño tanto en cuanto a materiales como mano de obra cualquier parte del Producto, cuyo número de serie aparece en el Producto, que sea defectuosa. En Alaska, usted debe pagar por el envío del Producto al servicio técnico, o pagar el viaje del técnico de reparaciones a su casa. Si el producto se instala en un vehículo motorizado, bote o instalación móvil similar, usted debe hacerse cargo de llevarlo al servicio técnico, o pagar el viaje del técnico de reparaciones hasta la ubicación donde está el Producto. Si no podemos reparar una parte defectuosa del Producto luego de una cantidad razonable de intentos, a nuestra elección podemos reemplazar la parte del Producto, o podemos devolverle la totalidad del precio de compra del Producto (sin incluir costos de instalación u otros costos).

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier dueño sucesivo del Producto para Productos adquiridos para uso doméstico normal de una sola familia.

Todo servicio bajo esta Garantía Limitada deberá ser suministrado por Fisher & Paykel o su Agente de Servicio Técnico Autorizado durante el horario comercial normal.

## **¿Cuánto tiempo dura esta Garantía Limitada?**

Nuestra responsabilidad bajo esta Garantía Limitada caduca DOS AÑOS luego de la fecha de compra del Producto por el primer consumidor.

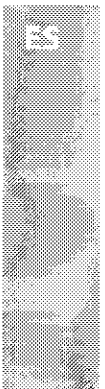
Nuestra responsabilidad bajo cualquier garantía implícita, incluyendo la garantía implícita de comerciabilidad (una garantía no escrita de que el Producto es adecuado para el uso normal) también caduca UN AÑO (o período de duración más largo tal como sea requerido por la ley aplicable) desde la fecha de compra del Producto por el primer consumidor. Algunos estados no permiten limitaciones acerca de cuánto tiempo dura una garantía implícita, así que este límite sobre las garantías implícitas puede no aplicarse a usted.



## Esta garantía no cubre:

- A** Visitas del servicio técnico que no están relacionadas con cualquier defecto en el Producto. El costo del servicio técnico será cobrado a usted si no se encuentra que el problema sea un defecto del Producto. Por ejemplo:
  1. Corregir una instalación defectuosa del Producto.
  2. Enseñarle a utilizar el Producto.
  3. Reemplazar fusibles de la casa, resetear disyuntores de circuitos, corregir el cableado o plomería de la casa, o reemplazar bombillas eléctricas.
  4. Corregir defecto/s ocasionados por el usuario.
  5. Cambiar la configuración del Producto.
  6. Modificaciones no autorizadas del Producto.
  7. Ruido y vibración considerados normales, por ejemplo sonidos de desagüe, sonidos de regeneración o pitidos de aviso del usuario.
  8. Corrección de daños ocasionados por plagas, por ejemplo ratas, cucarachas, etc.
- B** Defectos ocasionados por factores que no sean:
  1. Uso doméstico normal o
  2. Uso de acuerdo con la Guía del Usuario del Producto.
- C** Defectos al producto ocasionados por accidente, negligencia, mal uso, fuego, inundaciones o acto de la naturaleza.
- D** El costo de las reparaciones llevadas a cabo por reparadores no autorizados, o el costo de corregir tales reparaciones no autorizadas.
- E** Gastos de viaje y gastos asociados incurridos cuando el producto es instalado en una ubicación con acceso limitado o restringido (es decir, vuelos de aviones, tarifas de ferry, áreas geográficas aisladas).
- F** Mantenimiento normal recomendado según se establece en la Guía del Usuario del Producto.

Si tiene un problema de instalación contáctese por favor con su proveedor o instalador. Usted es responsable de proporcionar conexiones eléctricas, de escape y otras instalaciones de conexión adecuadas. No somos responsables por daños consecuentes o fortuitos (el costo de reparar o reemplazar otra propiedad dañada si el producto es defectuoso o cualquiera de sus gastos ocasionados si el Producto es defectuoso). Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes, por lo que la limitación o exclusión de más arriba puede no ser aplicable en su caso.



## Cómo conseguir el servicio técnico

Por favor lea su Guía del Usuario. Si luego tiene alguna pregunta acerca de cómo operar el Producto, precisa el nombre de su Agente local de Servicio Técnico Autorizado por Fisher & Paykel, o cree que el Producto es defectuoso y desea repararlo bajo esta Garantía Limitada, por favor contáctese con su proveedor o llámenos gratis al:

**1-888-9-FNP-USA (1-888-9-367-872)** – también Canadá – o contáctenos a través de nuestro sitio en Internet: [www.usa.fisherpaykel.com](http://www.usa.fisherpaykel.com)

Se le puede solicitar que suministre prueba razonable de la fecha de compra del Producto antes de reparar el Producto bajo esta Garantía Limitada.

## Uso comercial

Si usted utiliza el Producto en un entorno comercial (cualquier uso que no sea una vivienda para una sola familia), nos comprometemos a reparar o reemplazar, sin costo para usted en cuanto a partes solamente, cualquier parte defectuosa, cuyo número de serie aparece en el Producto. Nuestra responsabilidad sobre estas reparaciones caduca UN AÑO luego de la fecha de compra original.

A nuestra discreción podemos reemplazar la parte o el Producto, o podemos devolverle la totalidad del precio de compra del Producto (sin incluir costos de instalación u otros costos). Todo servicio bajo esta Garantía Limitada debe ser suministrado por Fisher & Paykel o su Agente de Servicio Técnico Autorizado durante el horario comercial normal.

## Ninguna otra garantía

Esta Garantía Limitada es el acuerdo completo y exclusivo entre usted y Fisher & Paykel en relación a cualquier defecto en el Producto. Ninguno de nuestros empleados (o nuestros Agentes de Servicio Técnico Autorizados) están autorizados para realizar ningún agregado o modificación a esta Garantía Limitada.

Garante: Fisher & Paykel Appliances, Inc.

Si usted precisa más ayuda en relación a esta Garantía Limitada, por favor llámenos al número de más arriba, o escriba a:

Fisher & Paykel Appliances, Inc.  
27 Hubble, Irvine, CA 92618

Esta Garantía Limitada le otorga derechos legales específicos, y usted puede contar también con otros derechos que varían de estado a estado.





## **AVERTISSEMENT!**

Si les conseils d'utilisation contenus dans ce manuel d'utilisation ne sont pas soigneusement suivis, des risques d'incendie ou d'explosion pourront survenir et entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

Nous vous recommandons de ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

### **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ LE GAZ ?**

- ✦ Ne pas essayer d'allumer un quelconque appareil.
- ✦ Ne pas toucher d'interrupteur électrique.
- ✦ Ne pas utiliser un quelconque téléphone dans votre bâtiment.
- ✦ Appeler immédiatement la compagnie du gaz sur le téléphone d'un voisin. Suivre les instructions de la compagnie du gaz.
- ✦ Si vous n'arrivez pas à joindre la compagnie du gaz, appeler les pompiers.

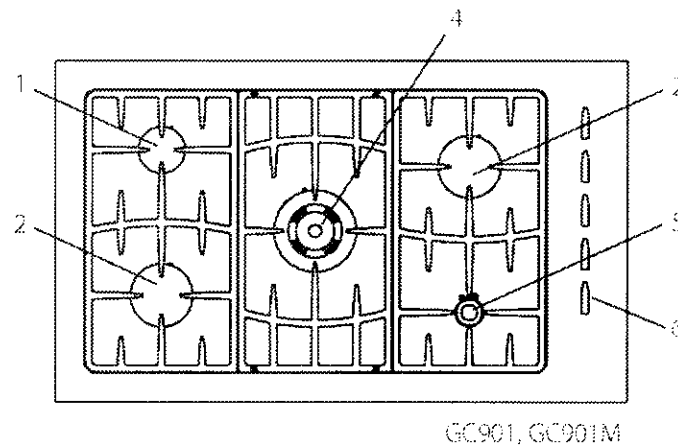
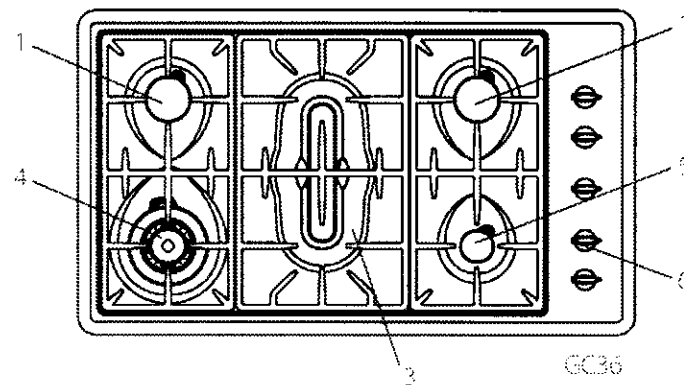
**L'installation et la maintenance devront être confiées à un installateur, une société de maintenance ou une compagnie du gaz agréé(e).**

# Vous familiariser avec votre plaque de cuisson

## Nous vous remercions de votre achat d'un appareil Fisher & Paykel

Merci d'avoir pris la décision d'acheter une nouvelle plaque de cuisson à surface en verre céramique. Nous vous recommandons vivement de lire soigneusement ce Manuel d'utilisation pour bénéficier pleinement des fonctions offertes par ce produit.

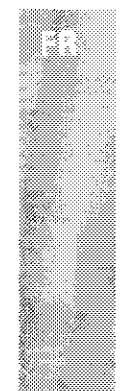
### Emplacement des fonctions



1. Brûleur à feu semi rapide
2. Brûleur à feu rapide
3. Brûleur avec grill en fonte
4. Brûleur à trois ronds
5. Brûleur auxiliaire
6. Boutons de contrôle de la plaque de cuisson

### Important!

À des fins de références futures, il est important de toujours garder le manuel de l'utilisateur avec l'appareil. L'appareil serait-il vendu ou transféré à un nouveau propriétaire, assurez vous de transférer le manuel de l'utilisateur avec l'appareil afin que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec l'appareil et les consignes pertinentes.



# Utilisation en toute sécurité

## Votre sécurité est importante

Ce manuel contient des avis de sécurité répertoriés sous des symboles d'avertissement. Veuillez prêter attention à ces symboles et respecter les instructions énoncées.



### **AVERTISSEMENT!**

**Ce symbole vous avertit de dangers tels que les incendies, Les risques d'électrocution ou autres blessures.**

## Instructions importantes sur l'utilisation en toute sécurité

### Generalité

- Veuillez vous assurer que l'installateur vous montre comment et à quel endroit couper le gaz et le courant électrique.
- Utiliser cet appareil conformément à son utilisation comme décrite dans ce Manuel d'utilisation.
- Pour éviter tout risque de brûlure et/ou incendie, éloigner tout vêtement ample, gant ou tout autre matériau inflammable à l'écart de la flamme du brûleur.
- Utiliser systématiquement un gant lorsque vous retirez des plats de la plaque de cuisson. Ne pas utiliser de gants humides ou mouillés au risque de provoquer des brûlures par vapeur. Ne pas utiliser pas des torchons ou similaires pour retirer les plats.
- Utiliser des ustensiles de taille et fabrication appropriées au type de cuisson. Les ustensiles devront correspondre à la taille de la grille du foyer en fonte.
- Lorsque vous faites frire des matières grasses, vérifier que la poêle est suffisamment grande pour éviter tout débordement dû à l'ébullition des matières grasses. Il est déconseillé de faire frire des aliments à teneur élevée en humidité ou des aliments recouverts de givre.
- Tourner les manches et poignées sur le côté ou à l'arrière de la plaque de cuisson hors de la portée des enfants. Les poignées ne devront pas être placées sur des brûleurs adjacents.
- Vérifier systématiquement que les boutons de contrôle sont sur la position Off/arrêt lorsque vous avez terminé de cuisiner.
- Allumer chaque brûleur avant de placer l'ustensile sur le brûleur. Eteindre chaque brûleur avant de retirer l'ustensile.
- Garder les filtres de la ventilation propres pour éviter les incendies par matières grasses.
- Les ustensiles devront être placés soigneusement sur le brûleur et en équilibre sur la grille.
- Lorsque vous utilisez la plaque de cuisson, les surfaces peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures.

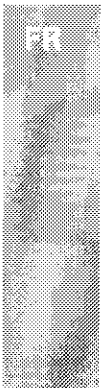
- ❖ Ne pas laisser des enfants seuls ou sans surveillance à proximité de la plaque de cuisson. Ne jamais laisser des enfants se tenir, s'asseoir ou jouer à proximité, sur, de ou avec la plaque de cuisson.
- ❖ Garder tout objet pouvant susciter l'attention des enfants à l'écart de la plaque de cuisson.
- ❖ Ne pas laisser la plaque de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est allumée.
- ❖ Ne pas utiliser la plaque de cuisson pour chauffer des récipients fermés comme les boîtes de conserve. Cela entraînerait l'éclatement du récipient et pourrait entraîner des blessures.

## Fonctionnement

- ❖ Ne pas jeter d'eau sur les incendies par matières grasses au risque de provoquer une violente explosion de vapeur.
- ❖ Ne pas stocker ou utiliser des matériaux inflammables, de l'essence ou autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de la plaque de cuisson ou de tout autre appareil.
- ❖ Ne pas utiliser le brûleur si une quelconque pièce du brûleur est manquante.
- ❖ Garder les revêtements muraux inflammables, les rideaux ou stores à une distance sûre de la plaque de cuisson.
- ❖ Pour des raisons de sécurité, la taille de la flamme du brûleur devra être ajustée de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le rebord des ustensiles.
- ❖ Ne pas vaporiser d'aérosols à proximité de cet appareil pendant qu'il est allumé.
- ❖ Dans l'intérêt de la sécurité des personnes, cette plaque de cuisson au gaz ne doit pas être utilisée comme chauffage ambiant.
- ❖ Ne pas vous tenir debout sur cette plaque de cuisson au gaz.

## Maintenance

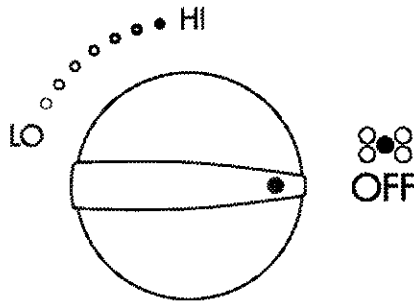
- ❖ Ne pas laisser les graisses de cuisson ou autres matériaux inflammables s'accumuler à proximité de la plaque de cuisson.
- ❖ Ne pas réparer ou remplacer une quelconque pièce de cet appareil sauf si spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tous les travaux de maintenance devront être confiés à un technicien agréé.
- ❖ Débrancher la plaque de cuisson de la prise électrique et couper l'arrivée du gaz au niveau de la soupape d'arrêt avant de procéder à la maintenance de cet appareil.



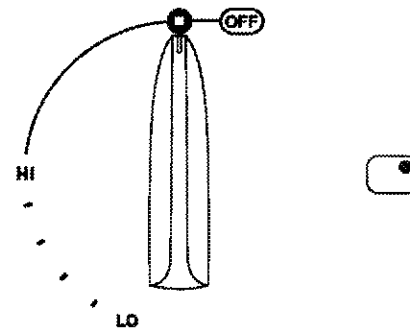
# Utilisation de votre plaque de cuisson

## Cette section vous indique comment utiliser votre plaque de cuisson

Sélectionner le bouton de contrôle du brûleur que vous voulez utiliser. Appuyer sur le bouton tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole HI/Elevé (vous référer ci-dessous). Tous les allumeurs feront des étincelles jusqu'à ce que le gaz arrive et allume le brûleur sélectionné.



GC36



GC901 & GC901M

## Réglage de la flamme

La flamme s'ajuste n'importe où entre le symbole HI/Elevé et Lo/Faible. Ne pas régler la flamme entre les symboles High/Elevé et Off/Arrêt.

## Contrôle de la température

Votre plaque de cuisson se caractérise par plusieurs réglages de la température allant de la cuisson lente délicate aux températures élevées intenses requises pour porter à ébullition et saisir des aliments. A mesure que le bouton de contrôle est tourné dans le sens des aiguilles d'une montre, la chaleur augmente. Pour la cuisine générale, tourner le bouton de contrôle sur la position HI/Elevé pour commencer la cuisson ou porter des aliments à ébullition et régler ensuite la température comme nécessaire. Une fois que la poêle est chaude, réduire la température pour maintenir une chaleur régulière pour cuire vos aliments. Cela réduira le temps de cuisson.

Les résultats varieront en fonction du type de poêle utilisée et des quantités à cuire. Il vous faudra faire des essais avec les réglages de la température pour obtenir le résultat de cuisson désiré. Différents types d'ustensiles de cuisine varieront en efficacité.



## Reallumage automatique

Le rallumage automatique fait que les allumeurs font automatiquement jaillir une étincelle lorsque la flamme s'éteint ou qu'elle est sérieusement déformée par un courant d'air ou le système de ventilation de la surface de cuisson.

## Étincelles en permanence

Les allumeurs doivent être gardés propres et secs pour fonctionner correctement. Des allumeurs sales ou mouillés entraîneront des étincelles en permanence même si la flamme est allumée. (Vous référer à la section sur le dépannage).

## Si le brûleur ne s'allume pas

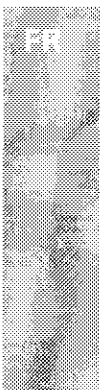
Si le gaz n'allume pas le brûleur dans les quatre secondes, fermer le bouton de contrôle. Attendre au moins deux minutes pour laisser le gaz se disperser avant de recommencer.

Vérifier l'arrivée du courant au niveau de l'allumage électronique.

Vérifier que les pièces du brûleur sont bien en place.

## Coupure de courant

En cas de coupure de courant, fermer tous les boutons de contrôle. Les brûleurs peuvent être allumés en utilisant une allumette amenée sur le côté du brûleur et en tournant le bouton de contrôle sur la position HI/Elevé. Attendre que la flamme se soit propagée tout autour du brûleur avant de régler l'intensité de la flamme.



# Ustensiles

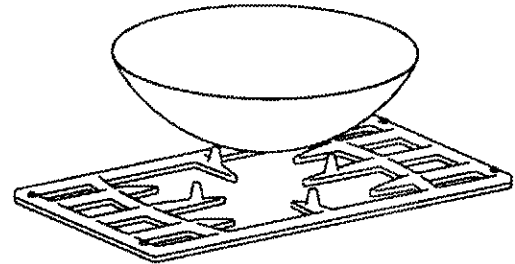
## **AVERTISSEMENT!**

Ne jamais utiliser de plats en aluminium ou plastique sur les brûleurs.

### Utilisation d'un wok

(uniquement sur les modèles GC901 et GC901M)

Lorsqu'on utilise un wok sur le brûleur central, retourner la grille pour un meilleur support du wok (pieds en l'air). Pour éviter les brûlures, ne pas faire cela lorsque la grille est chaude. La taille maximale recommandée pour le wok est de 18 po (46 cm). Lorsqu'on utilise un wok approchant cette taille, s'assurer que les autres casseroles ne sont pas écartées suffisamment pour être instables ou pour dévier de la chaleur sur les murs voisins.



Flip top wok  
(uniquement sur les modèles  
GC901 et GC901M)



## **AVERTISSEMENT!**

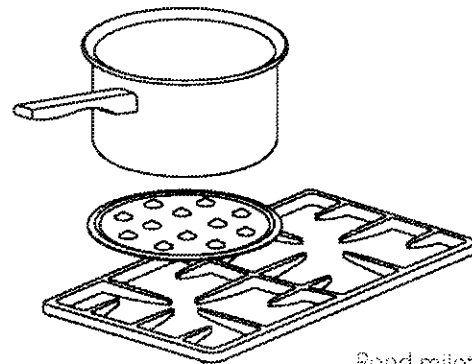
Pour éviter les brûlures ou les ébouillantagez ne pas essayer de manipuler la grille support de casseroles pendant qu'elle est chaude. Attendre que la grille support ait refroidi avant de la retourner.

### Rond mijoteur

Le rond mijoteur vous aide à contrôler la température de la surface de cuisson pour pouvoir laisser mijoter longtemps certains plats et réussir la cuisson de plats délicats. **Utiliser uniquement à feu doux.**

#### Utilisation du rond mijoteur.

- 1 Premièrement cuire les aliments ou les amener à ébullition sur un feu vif.
- 2 Éteindre le brûleur et placer soigneusement le rond mijoteur sur la grille, les pointes vers le haut. Rallumer le brûleur, le mettre à « Lo » (Feu doux) puis laisser mijoter.



Rond mijoteur

## **AVERTISSEMENT!**

Pour éviter les brûlures, toujours éteindre le brûleur avant de manipuler le rond mijoteur et utiliser une poignée.

Ne pas utiliser de dessous-de-plat en amiante ni de cache brûleurs décoratifs entre la flamme et la casserole au risque de sérieusement endommager votre plaque de cuisson.

## Casseroles

- ❖ Ne pas laisser les grosses casseroles ou poêles à frire dépasser sur le plan de travail au risque de faire dévier la chaleur sur votre plan de travail et d'endommager la surface.
- ❖ Tenir le manche de la casserole pour l'empêcher de bouger pendant que vous remuez.
- ❖ Les casseroles devront avoir un fond plat et épais. Les aliments placés dans une casserole ayant un fond irrégulier mettront plus de temps à cuire.
- ❖ Les casseroles extrêmement lourdes pourront endommager la grille et la courber et faire dévier la flamme.
- ❖ Utiliser un brûleur correspondant à la taille de votre casserole et vérifier sa stabilité. Vous obtiendrez ainsi une cuisson optimum.

## Gril

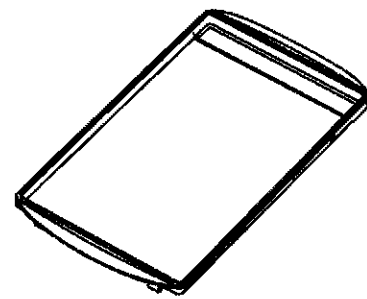
Votre plaque vous offre une méthode de cuisson rapide et idéale pour les crêpes, les légumes et les œufs.



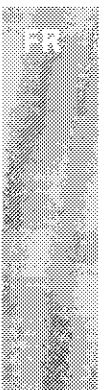
### **AVERTISSEMENT!**

**La cuisson prolongée risque d'endommager le gril et la plaque de cuisson et pourrait endommager le câblage et le dispositif de contrôle.**

- ❖ Avant d'utiliser le gril pour la première fois, le laver avec de l'eau chaude savonneuse, puis le rincer et le laisser sécher complètement.
- ❖ Si vous utilisez une plaque de cuisson de modèle GC36, il est recommandé de placer le gril directement sur la grille centrale uniquement.
- ❖ Si vous utilisez une plaque de cuisson de modèle GC901 & GC901M, le gril devra être placé sur la grille sur le côté gauche.
- ❖ Ne pas cuire avec les flammes sur la position high/Elevé. Une flamme moyenne vous donnera de meilleurs résultats.
- ❖ Lorsque vous avez terminé d'utiliser le gril, le laver à l'eau chaude savonneuse pour éviter les taches résultant d'une accumulation de matières grasses. Pour éviter les brûlures, laisser le gril refroidir avant de procéder au nettoyage. Retirer les taches difficiles avec une raclette plastique non abrasive. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs.



Gril



# Entretien & nettoyage

- N'appliquer de l'eau savonneuse avec une éponge que quand la surface de cuisson est refroidie.
- Une trempette de quelques minutes des salissures teignantes sous une guenille savonneuse facilite leur disparition.
- Ne pas utiliser des tampons à récurer en laine d'acier ou des produits de nettoyage durs ou abrasifs, ceci, avec le temps, ternirait l'apparence de l'appareil.
- Les supports de casseroles peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.
- Les pièces des brûleurs peuvent être nettoyées à de l'eau chaude, il est important de s'assurer que les trous et les fentes soient toujours dégagées et libres d'obstructions. Sécher les pièces avant de réassembler le brûleur.
- Lorsqu'on réassemble le rond du brûleur après le nettoyage, tourner les ronds jusqu'à ce que les dents d'assemblage soient correctement placées.
- Nettoyer l'électrode avec une brosse à dents et de l'alcool à friction.

## **Important!**

Ne pas utiliser des produits de nettoyage durs et ou abrasifs sur la surface de cuisson, cela pourrait endommager la finition en acier inoxydable et les boutons.

## **Important!**

Les tampons à récurer en laine d'acier contenant des composés du chlore sont corrosifs et risquent d'endommager l'apparence de la surface de cuisson.

## **Acier inoxydable brossé**

- L'acier inoxydable brossé peut être nettoyé avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable sans chlore (voir Important!) ou essuyé avec un chiffon humide propre et séché avec un tissu non pelucheux.
- Un emploi régulier d'un produit de nettoyage pour acier inoxydable réduira l'apparence d'empreintes digitales et autres marques.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs sur l'acier inoxydable car ils risquent d'en endommager la surface de façon permanente.

## **Acier inoxydable iridié (acier Inoxydable Matt)**

- Cette surface de nettoyage aisé n'a besoin que d'un détergent pour lave-vaisselle doux et d'eau tiède.
- Rincer puis essuyer avec un chiffon non pelucheux.
- Un emploi régulier d'un produit de nettoyage pour acier inoxydable réduira l'apparence d'empreintes digitales et autres marques.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs sur l'acier inoxydable car ils risquent d'en endommager la surface de façon permanente.

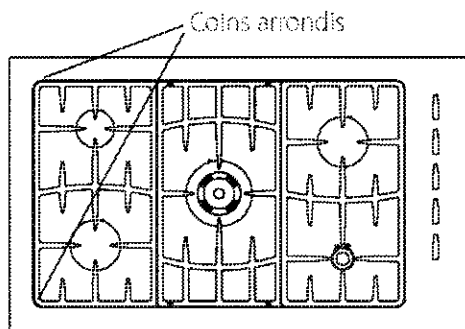
## **Nettoyage des supports de casseroles**

- Il vaut mieux nettoyer les supports de casseroles tout de suite après usage avant que les débordements ne cuisent en place.
- Ils peuvent être lavés dans un lave-vaisselle et nettoyés avec une crème de nettoyage et un tampon à récurer en nylon.
- Pour les salissures teignantes, une trempette d'environ deux heures dans une solution de détergent biologique pour vêtements peut être heureuse.

## Nouvelle mise en place des supports de casseroles

### Modèles GC901

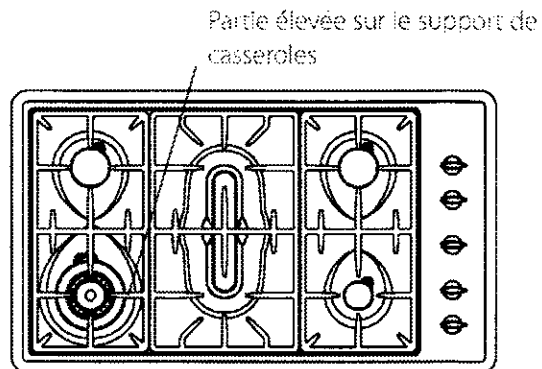
Le support pour wok rabattable se place au centre au-dessus du brûleur pour wok. Les deux autres supports pour casseroles sont interchangeables mais doivent être tournés de façon à ce que les coins arrondis se casent correctement sur la base et que les dimensions des brûleurs coïncident.



Orientation correcte du support de casseroles  
– modèles GC901

### Modèles GC36

Les supports de casseroles au-dessus du brûleur pour wok sont différents des autres supports. Remarquez sur le support de casseroles la partie élevée pour accueillir le wok.

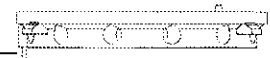
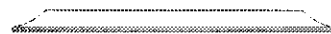
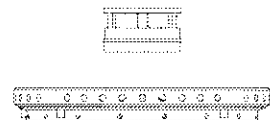
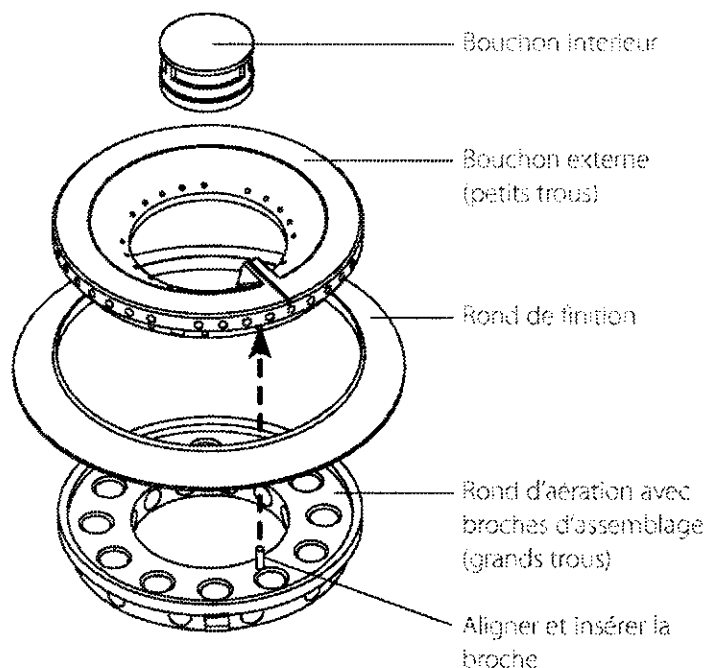


Orientation correcte du support de casseroles  
– modèles GC36

## Remise en place du brûleur à wok (GC901M uniquement)

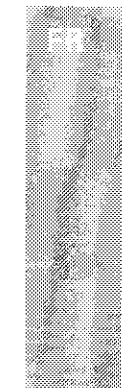
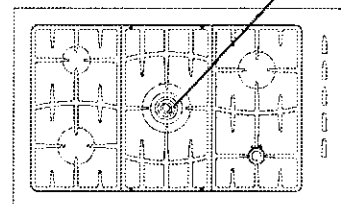
Chaque pièce du brûleur à wok a des broches d'assemblage pour vous aider à assembler correctement le brûleur après le nettoyage. Un mauvais assemblage risque d'entraîner des flammes irrégulières et dangereuses et des problèmes d'allumage. Vous référer à ce schéma pour l'ordre correct d'assemblage.

Remarque : les pièces en laiton du brûleur à wok se décoloreront au fil de l'utilisation. Cela est normal et n'affectera en rien les performances du brûleur.



Vue de côté

Tourner le rond d'aération pour aligner la broche d'assemblage avec le trou dans la base du brûleur.



# Questions fréquemment posées

**Q** Quelle est la meilleure méthode pour nettoyer l'acier inoxydable ?

**R** Vous référer aux instructions de nettoyage.

**Q** Comment nettoyer les supports de casseroles et les brûleurs ?

**R** Les supports peuvent être lavés au lave-vaisselle ou avec de l'eau savonneuse tiède et les brûleurs se lavent à l'eau chaude (vous référer aux instructions de nettoyage).

**Q** Tous les brûleurs font des étincelles en même temps lorsque j'en allume un seul. Est-ce normal ?

**R** Oui, cela est tout à fait normal.

**Q** La plaque de cuisson ne s'allume pas.

**R** Commencer par vérifier qu'elle est bien branchée. Il se peut que les allumeurs du gaz soient sales ; ils se nettoient facilement avec une brosse à dent et en frottant avec de l'alcool.

**Q** Les flammes du brûleur sont jaunes / lentes à démarrer. Est-ce normal ?

**R** Oui. Plusieurs facteurs peuvent expliquer ce phénomène.

1. Si vous utilisez du gaz en bouteille, cela peut indiquer que vous approchez de la fin de la bouteille.

2. Il est possible que la pression du gaz ne soit pas au niveau approprié, vérifier avec l'installateur ou le technicien de maintenance.

3. Il est possible que votre plaque de cuisson ne soit pas appropriée au gaz que vous utilisez. Vérifier avec votre installateur/technicien de maintenance.

4. Vous référer Dépannage.

**Q** Est-ce que les graphiques sur la plaque de cuisson s'effaceront ?

**R** Non, ils sont gravés à l'eau forte au laser (vous référer aux instructions de nettoyage de l'acier inoxydable).

**Q** L'un des brûleurs a une flamme irrégulière. Que puis-je faire ?

**R** Vérifier que les pièces du brûleur sont correctement assemblées et qu'elles ne sont pas obstruées par de l'eau.

**Q** Quelle taille de casseroles est-il préférable d'utiliser ?

**R** Les grosses casseroles sont en règle générale recommandées car elles gaspillent moins l'énergie. Vous référer pour de plus amples renseignements.

**Q** Ai-je besoin de casseroles spéciales pour cuisiner sur une plaque de cuisson au gaz ?

**R** Les casseroles et poêles normales conviennent. Nous recommandons l'utilisation de casseroles et poêles à fond épais pour une répartition régulière et efficace de la chaleur.

**Q** Est-il possible d'installer la plaque de cuisson sur le plan de travail au dessus de mon DishDrawer\* (lave-vaisselle) à tiroir ou du four ?

**R** Oui avec une hauteur de plan de travail standard.

# Depannage

Probleme	Solution
<b>La plaque de cuisson ne s'allume pas</b>	<p>Vérifier qu'elle est bien branchée et que le courant arrive à la prise murale.</p> <p>Il est possible que les allumeurs de gaz soient sales. Ils se nettoient facilement avec une brosse à dent et en les frottant à l'alcool.</p> <p>Il est possible que les pièces du brûleur ne soient pas correctement en place. Vérifier le montage et vérifier que le rond du brûleur repose bien à plat.</p> <p>Vérifier que la soupape d'arrivée du gaz est sous tension et que l'arrivée jusqu'à la maison est en ordre.</p>
<b>Les flammes du brûleur sont jaunes/lentes à démarrer</b>	<p>Il est possible que les pièces du brûleur ne soient pas correctement en place. Vérifier le montage et vérifier que le rond du brûleur repose bien à plat.</p> <p>Si vous utilisez du gaz en bouteille, cela signifie sans doute que vous arrivez en fin de bouteille.</p> <p>Vérifier que les pièces du brûleur ne sont pas obstruées ou bloquées par de l'eau.</p> <p>Il est possible que la pression du gaz ne soit pas au niveau approprié, vérifier auprès de votre installateur.</p>
<b>L'un des brûleurs a une flamme irrégulière</b>	<p>Il est possible que les pièces du brûleur ne soient pas correctement en place. Vérifier le montage et vérifier que le rond du brûleur repose bien à plat.</p>
<b>La plaque de cuisson jette des étincelles</b>	<p>La plaque de cuisson pense que la flamme s'est éteinte. Il est possible que cela résulte de courants d'air dérangeant la flamme.</p> <p>Vérifier que l'allumeur est propre et sec.</p> <p>Il est possible que votre alimentation électrique ne soit pas correctement reliée à la terre ou il est possible que la bonne polarité de câblage n'ait pas été respectée dans une vieille maison.</p>
<b>La flamme s'éteint à feu doux</b>	<p>Il est possible que la pression d'alimentation du gaz soit faible, vérifier auprès de votre installateur/technicien de maintenance.</p> <p>Il est possible que le réglage sur feu doux ait été mal ajusté, vérifier auprès de votre installateur.</p>



# Garantie limitée

Lorsque vous achetez un nouvel appareil électroménager Fisher & Paykel pour une utilisation ménagère, vous recevez automatiquement une Garantie limitée de deux ans couvrant les pièces de rechange et la main d'œuvre pour le service dans les 48 états du continent américain, Hawaï, Washington D.C. et au Canada. Eu égard à l'Alaska, la Garantie limitée est identique sauf que vous devez prendre en charge les frais d'expédition du Produit jusqu'au service clientèle ou prendre en charge les frais de déplacement du technicien de maintenance jusqu'à votre domicile. Les Produits destinés à être utilisés au Canada doivent être achetés par l'intermédiaire de la chaîne de distribution canadienne pour garantir la conformité avec la réglementation en vigueur.

Si le Produit est installé dans un véhicule automobile, sur un bateau ou sur une unité mobile similaire, vous bénéficiez de la même Garantie limitée de deux ans, mais il relève de votre responsabilité d'amener le véhicule, bateau ou l'unité mobile dans laquelle est installé le Produit au service après-vente à vos frais ou de prendre en charge les frais de déplacement du technicien de maintenance jusqu'au lieu où se trouve le Produit.

## Fisher & Paykel s'engage à :

Réparer sans frais encourus sur le propriétaire en termes de main d'œuvre ou de matériau une quelconque partie du Produit, dont le numéro de série se trouve sur le Produit, s'avérant défectueuse. Eu égard à l'Alaska, vous devez prendre en charge les frais d'expédition du Produit jusqu'au service clientèle ou prendre en charge les frais de déplacement du technicien de maintenance jusqu'à votre domicile. Si le Produit est installé dans un véhicule automobile, sur un bateau ou sur une unité mobile similaire, il relève de votre responsabilité d'amener le véhicule, bateau ou l'unité mobile dans laquelle est installé le Produit au service après-vente à vos frais ou de prendre en charge les frais de déplacement du technicien de maintenance jusqu'au lieu où se trouve le Produit. Si nous ne pouvons pas réparer une pièce défectueuse du Produit après un nombre raisonnable de tentatives, nous procéderons au remplacement de la pièce ou du Produit ou nous vous proposerons de vous rembourser intégralement le prix d'achat du Produit (frais d'installation et autres frais étant exclus), selon notre choix.

Cette garantie s'étend à l'acheteur original et à tout propriétaire successeur du Produit pour les Produits achetés pour toute utilisation ménagère par une seule famille.

Le service en vertu de cette Garantie limitée devra être assuré par Fisher & Paykel ou par son agent agréé pendant les heures normales de bureau.

## Durée de cette Garantie limitée

Notre responsabilité en vertu de cette Garantie limitée expire DEUX ANS après la date d'achat du Produit par le premier consommateur. Notre responsabilité en vertu de toutes garanties implicites, y compris la garantie implicite de qualité marchande (une garantie implicite selon laquelle le Produit est adapté à toute utilisation ordinaire) expire également UN AN (ou durée supérieure comme requis par la loi en vigueur) à compter de la date d'achat du Produit par le premier consommateur. Certains états n'autorisent pas les limitations sur la durée de la garantie implicite, il est donc possible que les limitations sur les garanties implicites ne vous concernent pas.

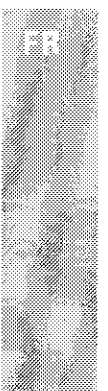


## Cette garantie ne couvre pas les points suivants :

- A Les déplacements d'un technicien de maintenance jusqu'à votre domicile pour tout problème non lié à un défaut dans le Produit. Les frais du déplacement vous seront facturés si le problème s'avère ne pas être un défaut du Produit. Par exemple :
  1. Rectifier une mauvaise installation du Produit.
  2. Vous expliquer comment utiliser le Produit.
  3. Remplacer les fusibles de la maison ou procéder au réglage des disjoncteurs, refaire le câblage ou la plomberie de la maison ou remplacer les ampoules.
  4. Rectifier les défaillances provoquées par l'utilisateur.
  5. Rectifier le réglage du Produit.
  6. Modifications non autorisées du Produit.
  7. Bruit ou vibrations considérés comme normaux, par exemple, bruits de tuyauterie, bruits de régénération ou sonneries d'avertissement destinées à l'utilisateur.
  8. Réparations des dommages provoqués par des animaux nuisibles comme les rats ou les cafards, etc.
- B Défautes causés par des facteurs autres que :
  1. L'utilisation ménagère normale ou
  2. L'utilisation en conformité avec le manuel d'utilisation du Produit.
- C Les défaillances du Produit causées par accident, la négligence, une mauvaise utilisation, l'incendie, l'inondation ou une catastrophe naturelle.
- D Les frais des réparations effectuées par des réparateurs non agréés ou les frais associés à la correction de telles réparations non autorisées.
- E Les frais de déplacement et frais associés encourus lorsque le Produit est installé dans un endroit disposant d'un accès limité ou restreint (par ex frais d'avions, frais de ferry et zones géographiques isolées).
- F La maintenance recommandée normale comme énoncée dans le manuel d'utilisation du Produit.

En cas de problème avec l'installation, prenez contact avec votre revendeur ou installateur. Les raccordements électriques et d'évacuation et autres raccordements relèvent de votre responsabilité.

Nous ne sommes pas responsable des dommages indirects (les frais des réparations ou les frais de remplacement d'autres propriétés endommagées si le Produit est défectueux ou vos dépenses encourues si le Produit est défectueux). Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects, il est donc possible que la limitation ou l'exclusion ci-dessus ne s'applique pas à votre situation.



## Comment solliciter le service clientèle ?

Veillez lire le manuel d'utilisation. Si après la lecture du manuel, vous avez toujours des questions sur le fonctionnement du Produit, ou si vous avez besoin de connaître le nom de votre représentant Fisher & Paykel agréé local ou si vous pensez que le Produit est défectueux et que vous souhaitez contacter le service clientèle dans le cadre de cette Garantie limitée, veuillez prendre contact avec votre revendeur ou nous appeler au numéro suivant :

**1-888-9-FNP-USA (1-888-9-367-872)** – Canada également – ou nous contacter sur notre site Internet : [www.usa.fisherpaykel.com](http://www.usa.fisherpaykel.com)

Il est possible qu'il vous soit demandé de fournir une preuve valable de la date d'achat du Produit avant que le Produit puisse être accepté par le service clientèle en vertu de cette Garantie limitée.

## Utilisation commerciale

Si vous utilisez le Produit dans un environnement commercial (toute autre utilisation que l'utilisation par une unité familiale simple), nous nous engageons à réparer ou remplacer, sans frais de pièces uniquement, les pièces défectueuses dont le numéro de série figure sur le Produit. Notre responsabilité eu égard à ces réparations expire UN AN à compter de la date d'achat originale.

Selon notre choix, nous procéderons au remplacement de la pièce ou du Produit ou nous vous proposerons de vous rembourser intégralement le prix d'achat du Produit (frais d'installation et autres frais étant exclus). Le service en vertu de cette Garantie limitée devra être assuré par Fisher & Paykel ou par son agent agréé pendant les heures normales de bureau.

## Aucune autre garantie

Cette Garantie limitée constitue l'intégralité de l'accord exclusif passé entre l'acheteur et Fisher & Paykel eu égard à toute défaillance du Produit. Aucun de nos employés (ou de nos agents agréés) n'est autorisé à procéder à un quelconque ajout ou à une quelconque modification de cette Garantie limitée.

Garant : Fisher & Paykel Appliances, Inc.

Si vous avez besoin d'assistance eu égard à cette Garantie limitée, veuillez nous contacter au numéro ci-dessus ou nous écrire à l'adresse ci-dessous :

**Fisher & Paykel Appliances, Inc.**  
**27 Hubble, Irvine, CA 92618**

Cette Garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques et il est également possible que vous bénéficiiez d'autres droits pouvant varier d'un état à un autre.

**Copyright Reserved © Fisher & Paykel 2004.**

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.

**Derechos Reservados © Fisher & Paykel 2004.**

Las especificaciones del producto en este folleto se refieren a los productos y modelos específicos descritos en el momento de publicación. Bajo nuestra política de mejora continua de nuestros productos estas especificaciones pueden cambiar en cualquier momento. Usted debe por lo tanto confirmar con su comerciante para asegurarse que este folleto describe correctamente el producto disponible en este momento.

**Droits réservés © Fisher & Paykel 2004.**

Les spécifications du produit contenues dans ce manuel s'appliquent aux modèles et produits spécifiques comme décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'améliorations en permanence de nos produits, ces spécifications pourront être modifiées à tout moment. Nous vous recommandons de vérifier auprès de votre revendeur que ce manuel décrit le produit actuellement disponible.

**[www.usa.fisherpaykel.com](http://www.usa.fisherpaykel.com)**

US ES FR

Gas cooktop user guide

Published: 03/2004

Part No. 599047 J