



# PROFESSIONAL C-24W WOK COOKTOP

Installation Instructions



MODEL  
C-24W





# A MESSAGE TO OUR CUSTOMERS

Thank you for selecting this Professional DCS Wok Cooktop. Because of this appliance's unique features we have developed this Installation Guide. It contains valuable information on how to install your new appliance for years of safe and enjoyable cooking.

For your convenience, product questions can be answered by a DCS Customer Care Representative by phone: 1-888-281-5698, email: support@dcsappliances.com, or by mail:

Fisher & Paykel Appliances, Inc.  
Attention: DCS Customer Care  
5900 Skylab Road  
Huntington Beach, CA 92647

www.dcsappliances.com

**NOTE:** Please write the Model and Serial Number on this page for references (located on the front frame, right lower corner)

MODEL NUMBER \_\_\_\_\_

SERIAL NUMBER \_\_\_\_\_



## **WARNING!**

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing, using or servicing this equipment.



## **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.



## **DANGER**

If You Smell Gas:

1. Do not try to light any appliance.
2. Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
3. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
4. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
5. Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.



## **WARNING!**

To reduce the risk of injury to persons in the event of a cooktop grease fire, observe the following: Turn burner OFF first. Smother flames with a close-fitting lid, cookie sheet, metal tray, baking soda or use a dry chemical or foam-type fire extinguisher. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately evacuate and call the fire department. Never pick up a flaming pan - You may be burned. DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES, including wet dishcloths or towels - a violent steam explosion will result. Use an extinguisher ONLY if:

1. You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
2. The fire is small and contained in the area where it started.
3. The fire department is being called.
4. You can fight the fire with your back to an exit.

**PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.**

# TABLE OF CONTENTS

SAFETY PRECAUTIONS	3-4
BEFORE INSTALLATION INFORMATION	5
CABINET PREPARATION	
Cooktop Installation	6-7
PLACING & ANCHORING	8
ELECTRICAL	
Connection & Grounding	9
GAS REQUIREMENTS	
LP Conversion	10
BACKGUARD INSTALLATION	11
TEST AND ADJUSTMENT	
Adjustable Low Setting	12
FINAL CHECKLIST	13
HOW TO OBTAIN SERVICE	14
WARRANTY	15

# SAFETY PRACTICES AND PRECAUTIONS

Your new DCS Professional appliance has been designed to be a safe and reliable appliance. However, use extreme care when using this restaurant caliber appliance as it provides intense heat and can increase the accident potential. Basic safety precautions must be followed, including the following:

Read all instructions carefully before using this appliance to reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons.

- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the installation instructions provided with the unit. Have the technician show you the location of the gas shut-off valve so that you know how and where to turn off the gas.
- If you smell gas, your installer has not done a proper job of checking for leaks. Connections can loosen in transit. If the connections are not perfectly tight, you can have a small leak and, therefore, a faint gas smell. Finding a gas leak is not a do-it-yourself procedure. Call the installer to recheck the installation as some leaks can only be found with the burner control in the ON position.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All servicing should be referred to a qualified technician.
- Never block the front face of the unit as it will affect the flow of combustion and ventilation of air.
- Children should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

## CAUTION:

**Do not store items of interest to children above this unit or at the back of it. If children should climb onto an appliance to reach these items, they could be seriously injured.**

When using this appliance: DO NOT TOUCH IT OR THE AREAS NEAR IT. Areas adjacent to appliances may become hot enough to cause burns.

- Never let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with or too close to any appliance while in operation. Fabric may ignite and result in personal injury.
- For personal safety, wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while cooking. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.



## WARNING:

**This appliance is for cooking. Based on safety considerations, never use the Wok to warm or heat a room.**

- Clean any appliance with caution. A wet sponge or cloth used to wipe spills on a hot cooking area can result in steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Follow directions provided by the cleaner manufacturer.
- Never use any part of an appliance for storage. Flammable materials can catch fire and plastic items may ignite or melt.
- **Do not use aluminum foil as a shield** against food spills or drippings around any appliance. This could obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- **GREASE IS FLAMMABLE.** Let hot grease cool before attempting to handle it. Avoid letting grease deposits collect in the drip tray under the wok. **Clean the tray after each use.**
- **DO NOT USE WATER ON A GREASE FIRE.** Use a dry chemical or foam-type extinguisher, or smother fire with baking soda.

# SAFETY PRACTICES AND PRECAUTIONS

- If the appliance is near a window, **be certain the curtains cannot blow over or near it** - they could catch fire.
- The **ventilation hood and the filters** above your appliance should be cleaned **frequently**, so grease from cooking vapors will not accumulate on them.
- **If a burner goes out and gas escapes**, turn the control knob OFF. Open a window or door. Do not attempt to use any appliance until the gas has had time to dissipate. **Wait at least 5 minutes before using a gas appliance.**
- Be sure all appliance controls are turned OFF and they are cool before using any type of aerosol cleaner on or around any gas appliance. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.
- Never leave the wok unattended when on. Greasy spill-overs may ignite. More importantly, if the burner flames are smothered, unburned gas may escape into the room.
- California Proposition 65 -



## **WARNING:**

Burning gas cooking fuel generates some by-products which are on the list of substances which are known, by the State of California to cause cancer or reproductive harm. California law requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. To minimize exposure to these substances, always operate these units according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# BEFORE INSTALLATION INFORMATION



## **WARNING:**

Disconnect power before installing. Before turning power on, be sure that all controls are in the "off" position. Read entire instructions before proceeding. Installation must comply with all applicable codes.

Tested in accordance with ANSI Z21.1 Standard for Household Cooking Gas Appliances.

Check local building codes for the proper method of cooktop installation. In the absence of local codes the cooktop should be installed in accordance with the National Fuel Code #Z223-1 and National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70.

## **PROPANE GAS INSTALLATION:**

The unit is shipped ready for use with natural gas or LP. Verify correct unit type with the correct gas. It may be converted for use by a qualified service technician or installer. Be sure the unit being installed is correct for the type of gas being used.

## **CAUTION:**

When connecting the unit to propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high-pressure regulator; in addition, the pressure regulator supplied with the unit must be on the inlet gas pipe of the unit. The maximum gas pressure to this appliance is not to exceed 14.0 inches water column from propane gas tank pressure regulator.

# CABINET PREPARATION

## WOK COOKTOP INSTALLATION

A VENTILATING HOOD OF ADEQUATE CFM CAPACITY VENTED TO THE OUTSIDE OF THE HOUSE MUST BE INSTALLED ABOVE THIS WOK. FOR MOST KITCHENS WITH A WALL MOUNTED HOOD, A CERTIFIED HOOD RATING OF NOT LESS THAN 900 CFM IS REQUIRED. THE HOOD MUST BE INSTALLED ACCORDING TO INSTALLATION INSTRUCTIONS FURNISHED WITH THE HOOD.

1. To ensure professional results, the cabinet and countertop openings should be prepared by a qualified cabinet worker.
2. The clearances shown in Fig.1 are required for installations of wok cooktop and backguard.
3. The wok cooktop is designed to hang from the countertop by its side flanges. The countertop however, must be strong enough to support this heavy wok cooktop. It may be necessary to add a 2 x 4 corner brace (See Fig. 5) or supporting cleats along each side (See Fig. 3). Another alternate would be to construct a deck to set the wok cooktop on (See Fig. 4, 5, 6).
4. The wok cooktop can be installed in various positions with the front either flush or projecting, depending on the countertop depth. (See Fig. 2 side view of wok cooktop; see Figs. 4-6 for alternate mounting positions.)

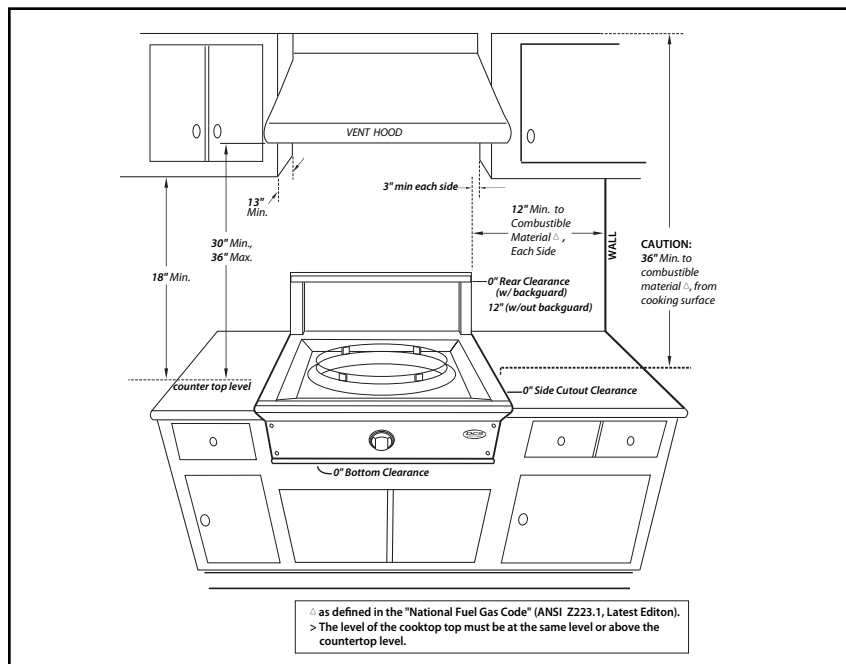


Fig. 1

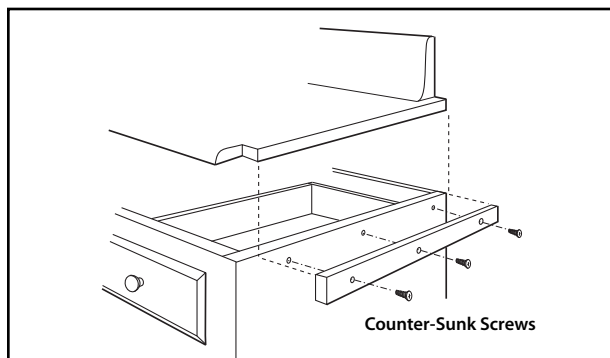


Fig. 3

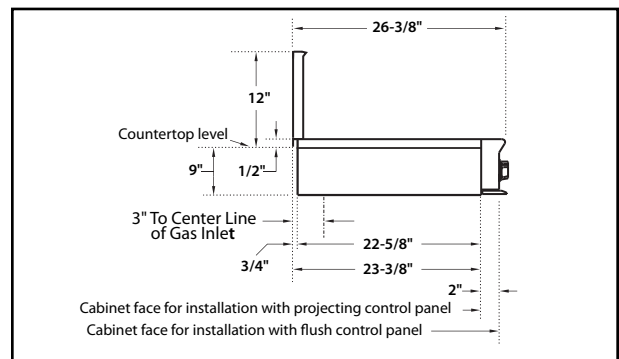


Fig. 2



# CABINET PREPARATION

5. Establish the centerline of the wok cooktops desired location. It should be the same as the center of the overhead ventilation hood.
6. Cut the opening for the following installations:
  - Standard wok cooktop installations (See Fig.4).
  - Deep counter or island installations (See Fig.5).

**NOTE:** If the deck is used, the sides or bottom of the cutout may be solid combustible or noncombustible material. If the bottom is solid, provide 5" x 5" cutout in the left rear corner for the gas inlet and power cord clearance.

If a solid side cabinet wall exists on one or both sides, you will need to notch the front corner of the cabinet to match the counter top notch and to allow clearance for the cooktop front (See Fig.6).

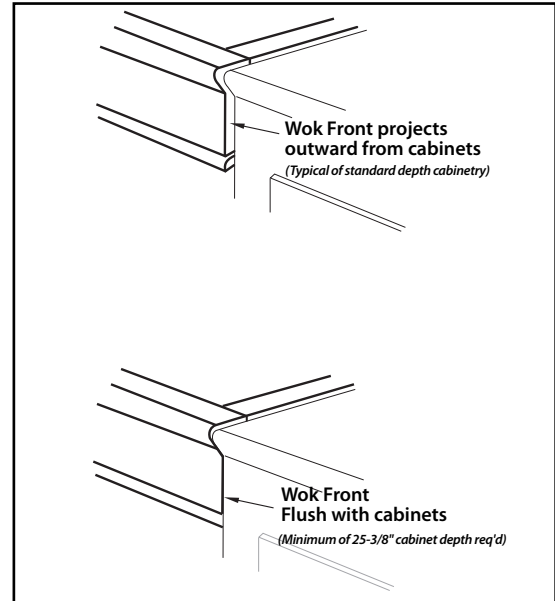


Fig. 6

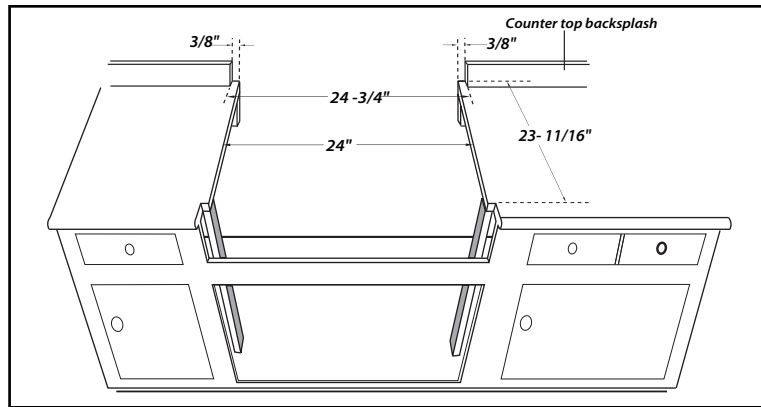


Fig. 4

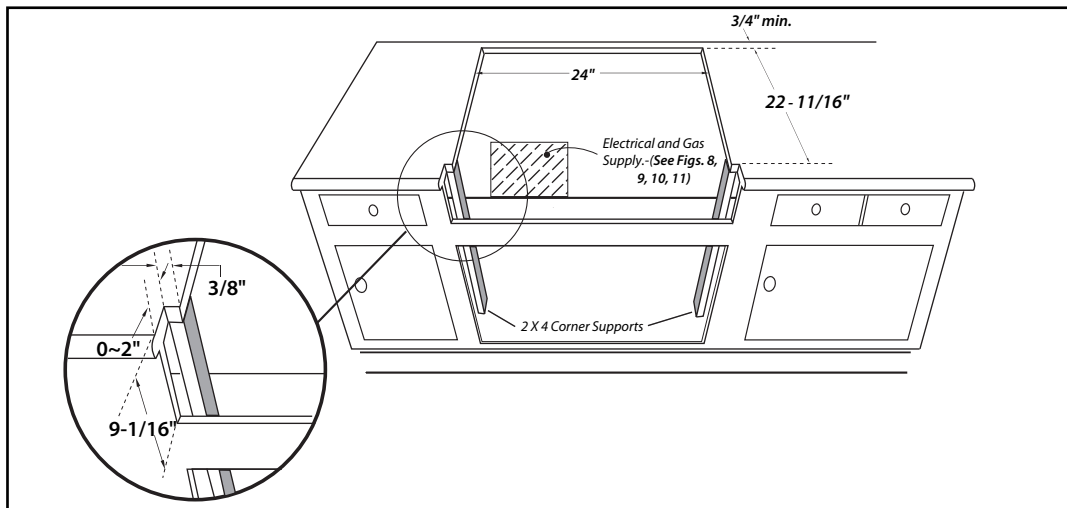


Fig. 5

# PLACING & ANCHORING

Lift and place the wok cooktop in the opening. Be careful not to pinch the power cord or gas inlet between anything. Anchor the wok cooktop; ensure that the appliance is in place and level (See Fig.7).

For cabinets with side access, screw the 2 "L" shaped brackets (supplied) into the holes provided using the #10 sheet-metal screws as shown in Fig.7. Then using the 1/4 - 20 bolt and nuts (supplied), anchor as shown.

For cabinets with no side access, first fasten the brackets to the cabinet side wall using a suitable fastener. Then drill two 5/32" dia. holes upward into the bottom of wok cooktop and fasten as shown in Fig 7.

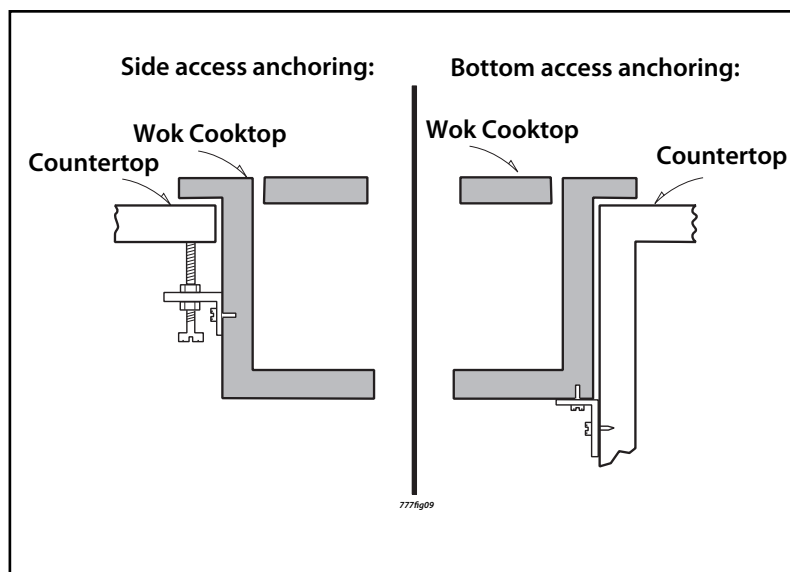


Fig. 7

# ELECTRICAL

## ELECTRICAL CONNECTIONS

POWER REQUIREMENTS: 120 VAC, 60 Hz., 7 Amp. (Use a 15 Amp Circuit)

Always disconnect electric supply cord from the wall outlet or service disconnect before servicing this appliance. Observe all governing codes and ordinances when grounding, in absence of which, observe National Electrical Code ANSI / NFPA No. 70.

### RECOMMENDED GROUNDING METHOD

This appliance is factory equipped with a power supply cord with a three-prong grounding plug (with polarized parallel blades). It must be plugged into a mating grounding type receptacle, connected to a correctly polarized 120 Volt circuit. If the circuit does not have a grounding type receptacle, it is the responsibility and obligation of the installer or user to have the existing receptacle changed to a properly grounded and polarized receptacle in accordance with all applicable local codes and ordinances by a qualified electrician. In the absence of local codes and ordinances the receptacle replacement shall be in accordance with the National Electrical Code.

**THE THIRD PRONG SHOULD NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, BE CUT OR REMOVED** (See Fig. 8 & 9).

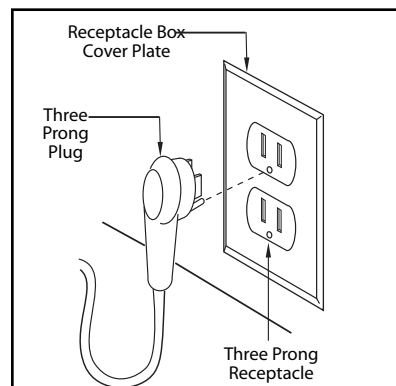


Fig. 8

### ALTERNATE GROUNDING METHOD

If installation of a properly grounded wall receptacle is impossible at the time of installation, consult your local electrical inspector for permission to connect a temporary adapter (with polarized blades) which could be plugged into your present 2-wire receptacle; however, this is not recommended. If this is done, you must attach the lug and/or the green adapter wire to the receptacle cover plate screw. Ground from it to a grounded metal cold water pipe\* (See Fig.9). **Do not ground to a gas supply pipe.** You must permanently ground the adapter before connecting the appliance to the power supply.

### CAUTION:

Attaching the adapter ground wire to wall receptacle cover screw does not ground the appliance unless the cover screw is grounded through house wiring.

If there is any doubt as to whether the wall receptacle is properly grounded, the customer should have it checked by a qualified electrician.

\* Cold water pipe must have metal continuity. The electrical ground cannot be interrupted by plastic, rubber or other electrically insulating connectors (including water meter or pump) without adding a jumper wire at these connections (See Fig.10).

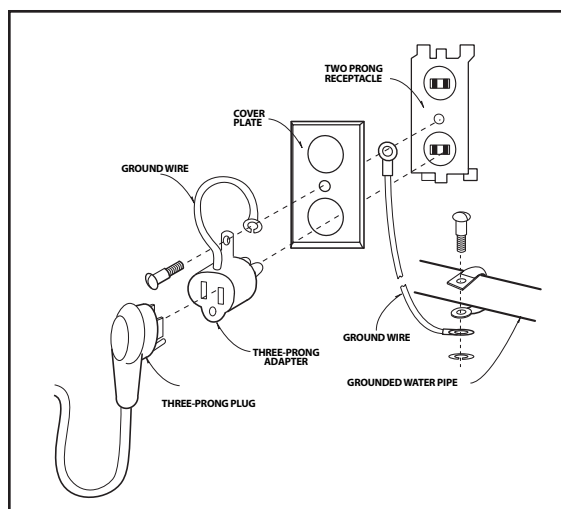


Fig. 9

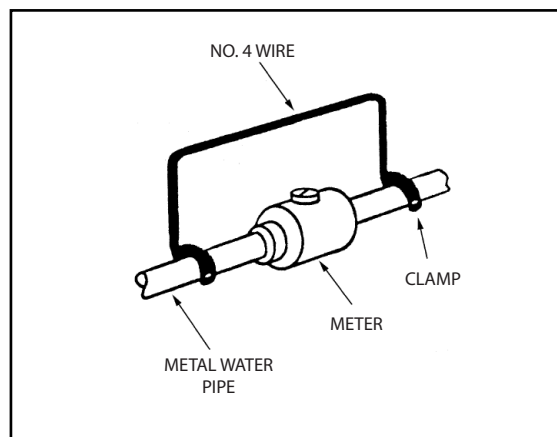


Fig. 10

# GAS REQUIREMENTS

## GAS CONVERSION

Verify the type of gas supplied to the location. The wok cooktop is shipped from the factory set up and adjusted for either natural gas or LP gas.

### NATURAL GAS REQUIREMENTS:

Connection: 1/2" N.P.T.      Pressure: 6" to 9" Water Column

A manual shut off valve must be installed before the regulator.

### LP GAS REQUIREMENTS:

Pressure: 11" to 14" Water Column

A regulator is required at the LP source to provide a maximum of 14" W.C. to the wok cooktop regulator.

### HOOK UP:

Make sure the gas supply is turned off at the wall valve before connecting the appliance. All gas supply connections should be made by a qualified technician and in accordance with local codes or ordinances. In the absence of a local code, the installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI 223.1.

Install the 1/2" coupling to the gas inlet at the left rear corner of the unit. Next, install the 1/2" close nipple and regulator (See Fig.11). When installing the regulator, be sure to have the arrow on the regulator body pointing towards the cooktop inlet. Only use sealant which is resistant to the actions of LP gases.

To operate, push and turn the burner control knob to the lite position. The gas flowing to the pilot burner will be ignited by the electric spark igniter. The audible clicking signal is an indication that the igniter is functioning. The appliance is equipped with a safety valve which will take about 30 seconds to heat up before allowing the main burner to come on. Once ignited, rotate the dial to the desired setting.

### CAUTION:

The appliance must be isolated from the building's gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressure equal to or less than 1/2 psig (3.5 kPa).

When checking the cooktop manifold gas pressure, the inlet pressure to the regulator should be at least 6.0" W.C. for natural gas or 11.0" for LP.

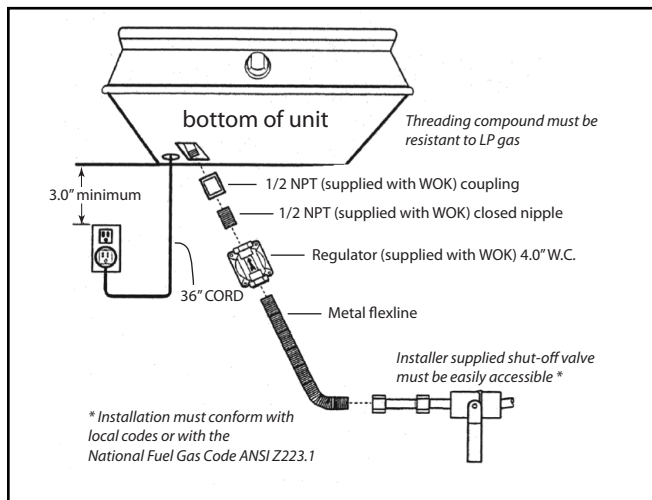


Fig. 11

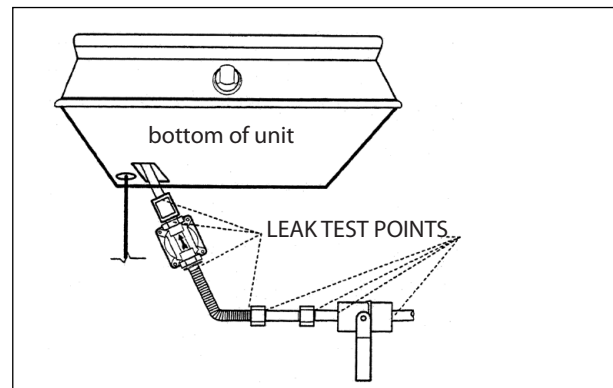


Fig. 12

# BACKGUARD INSTALLATION

The backguard must be installed when there is less than a 12" clearance between combustibles and back edge of wok. For island installations and other installations with over 12" clearance, an optional stainless steel trim channel is available to cover the backguard mounting flanges.

## Refer to Fig.13

- A. Slide backguard over the 2 flanges on the rear of the appliance. Fasten the back with two screws (See A Fig.13) provided. No screws are required behind the wok section.
- B. Fasten the top of the backguard to the wall with two screws through the backguard (See 'A', Fig. 13).
- C. Place the backguard cap on top and fasten using the two counter-sunk screws provided (See 'B', Fig. 13).



Fig. 13

# TEST AND ADJUSTMENT

Check for proper burner flame characteristics and adjust the air shutter if necessary. The burner and valve are checked at the factory prior to shipment but variations in local gas supply may make adjustment necessary.

Burner flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise or lifting. If any of these conditions exist, check that the regulator is installed with the arrow pointing towards the appliance, and that manifold pressure is 5.0 inches W.C. for Nat. gas, and 10.0 inches W.C. for LP gas.

If the condition persists, the air shutter should be adjusted. Remove the burner from the wok cooktop. Loosen the air shutter locking screws on the face of the burner venturi.

If the flame is too yellow, indicating insufficient air, adjust the shutter to increase the air inlet.

If the flame is noisy or tends to lift away from the burner, indicating too much air, adjust the shutter to decrease the inlet.

The burner flame should be 1-1/2 to 2-1/2 inches high.

## **ADJUSTABLE - LOW SETTING:**

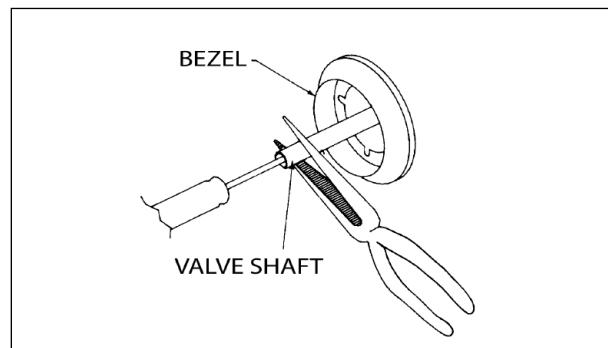
The burner valve used on your wok cooktop has an adjustable low setting. It is tested and adjusted on the appliance prior to shipment. Due to fluctuations in gas pressure and heating valve, you may feel it necessary to increase or decrease the gas flow at the low position.

## **TO ADJUST:**

1. Light burner.
2. Turn knob to lowest setting (all the way counterclockwise).
3. Remove knob.
4. Hold the valve shaft still. Insert a thin blade, flat-tipped screwdriver through the valve shaft and turn to desired setting. Be careful not to turn it down so low that the flame is extinguished or burns inconsistently.

## **TO CLEAN:**

The stainless steel surfaces may be cleaned by wiping with a damp soapy cloth or sponge. Any liquid soap (like Dawn or Stainless Steel Magic) will remove fingerprints and smears. Do not use steel wool as it will scratch this surface. Small scratches may be removed by lightly sanding in direction of the grain using emery cloth.



**Fig. 14**

# FINAL CHECKLIST

## PLACEMENT OF UNIT:

- Specified clearances maintained to cabinet surfaces.
- Wok cooktop correctly positioned and anchored in countertop recess.
- Nylon tie straps securing burner to channel have been removed.
- Backguard attached if less than 12" clearance to combustibles behind unit.

## ELECTRICAL:

- Polarized 120 VAC, 15 ampere receptacle with 15 ampere over current protection provided, for service cord connection.

## GAS SUPPLY:

- Pressure regulator (shipped with unit) connected to manifold and set for 5.0" W.C. for natural gas or 10.0" W.C. for LP.
- Manual gas shut off valve installed in accessible location.
- Unit tested and free of gas leaks.

## OPERATION:

- All internal packing material removed.
- Bezel centered on burner knob and knob turns freely.
- Burner lights satisfactorily.
- Flame adjustment for soft blue cone made on burner.
- Low flame adjustment verified.
- Drip tray is properly in place and slides out freely.

# HOW TO OBTAIN SERVICE

For warranty service, please contact your local service provider or DCS Customer Care Representative at (888) 281-5698. Before you call, please have the following information ready:

- Model Number (located on the front frame, right lower corner)
- Serial Number (located on the front frame, right lower corner)
- Date of installation
- A brief description of the problem

Your satisfaction is of the utmost importance to us. If a problem cannot be resolved to your satisfaction, please call, write or email us at:

Fisher & Paykel Appliances, Inc.  
Attention: DCS Customer Care  
5900 Skylab Road  
Huntington Beach, CA 92647

888.281.5698  
email: [support@dcsappliances.com](mailto:support@dcsappliances.com)



# WARRANTY

## LIMITED WARRANTY

One (1) Year Full – Covers the entire product

Five (5) Years Limited – Wok burner (part only)

Lifetime – All stainless steel parts. (parts only)

## FISHER & PAYKEL UNDERTAKES TO:

This warranty applies to appliances used in residential applications; it does not cover their use in commercial situations.

This warranty is for products purchased and retained in the 50 states of the U.S.A., the District of Columbia and Canada. This warranty applies even if you should move during the warranty period. Should the appliance be sold by the original purchaser during the warranty period, the new owner continues to be protected until the expiration date of the original purchaser's warranty period.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state.

## THIS WARRANTY DOES NOT COVER:

- Installation or start-up
- Normal adjustment to burners, gas regulators, etc.
- Cleaning of igniters and/or general maintenance
- Shipping damage
- Service by an unauthorized agency. Damage or repairs due to service by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts.
- Overtime, weekends, holidays
- Improper installation, such as: no regulator, improper hook-up, etc.
- Chipping of porcelain enamel on burner.

Service visits to:

- Correct the installation. (You are responsible for providing electrical wiring, gas installation and other connecting facilities.)
- Reset circuit breakers, replace home fuses, or establish gas supply.
- Damage caused from accident, abuse, alteration, misuse, incorrect installation or installation not in accordance with local codes.
- Repairs due to other than normal household use.
- Units installed in non-residential applications such as: day care centers, bed and breakfast centers, churches, nursing homes, restaurants, hotels, schools, etc.
- Supply the user with operational assistance covered in this manual.

# NOTES



# TABLE DE CUISSON POUR WOK PROFESSIONNELLE C-24W

Instructions d'installation



**MODÈLES**  
C-24W



# À L'INTENTION DE NOS CLIENTS

Nous vous remercions d'avoir choisi cette table de cuisson pour wok professionnelle DCS. Nous avons conçu ce Manuel d'installation pour expliquer ses fonctions uniques. Il contient des informations extrêmement utiles sur la façon d'installer votre nouvel appareil. Vous pourrez ainsi en profiter pendant des années en toute sécurité.

Si vous avez des questions au sujet de notre produit, communiquez avec un représentant du centre de service à la clientèle DCS par téléphone :

1-888-281-5698, par courriel : support@dcsappliances.com, ou par courrier :

Fisher & Paykel Appliances, Inc.

Attention: DCS Customer Care

5900 Skylab Road

Huntington Beach, CA 92647

www.dcsappliances.com

**REMARQUE :** Veuillez noter les numéros de modèle et de série sur cette page pour information (situé sur le cadre avant, au coin inférieur droit)

NUMÉRO DE MODÈLE \_\_\_\_\_

NUMÉRO DE SÉRIE \_\_\_\_\_



## AVERTISSEMENT!

Toute installation, ajustement, altération ou entretien incorrect peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Veuillez lire soigneusement ces instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer, utiliser ou effectuer l'entretien de cet appareil.



## AVERTISSEMENT!

Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Évitez de stocker ou d'utiliser de l'essence ou tout autre liquide et vapeur inflammable à proximité de cet appareil électroménager ou de tout autre.



## DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. N'essayez pas d'allumer aucun appareil électroménager.
2. Ne touchez aucun interrupteur électrique; n'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment.
3. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
4. Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
5. Toute installation ou service doit être confié à un installateur qualifié, un organisme de service ou le fournisseur de gaz.



## AVERTISSEMENT!

Pour réduire les risques de blessures en cas de feu de graisse sur la table de cuisson, respectez les consignes suivantes : éteignez d'abord le brûleur. Éteignez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits, d'un plateau métallique, de bicarbonate de soude ou d'un extincteur à poudre ou à mousse. Attention à ne pas vous brûler. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez les lieux et appelez les pompiers. Ne prenez jamais en main une poêle ou une casserole qui a pris feu - Vous pourriez vous brûler. **N'UTILISEZ PAS D'EAU SUR LES FEUX DE GRAISSE**, y compris au moyen de serviettes mouillées; une explosion de vapeur violente pourrait en résulter. Utilisez un extincteur SEULEMENT si :

1. Vous êtes sûr qu'il s'agit d'un extincteur de classe ABC et savez comment le faire fonctionner.
2. Le feu est limité et restreint à la zone où il s'est déclenché.
3. Le service des pompiers a été appelé.
4. Vous pouvez combattre l'incendie le dos tourné vers une sortie.

**VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE.**

# TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ	3-4
INFORMATIONS PRÉALABLES À L'INSTALLATION	5
PRÉPARATION DES ARMOIRES	
Installation de la table de cuisson	6-7
PLACEMENT ET ANCRAGE	8
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	
Connexion et mise à la terre	9
EXIGENCES CONCERNANT LE GAZ	
Conversion au gaz propane	10
INSTALLATION DU DOSSERET	11
ESSAI ET RÉGLAGES	
Niveau bas réglable	12
LISTE DE CONTRÔLE FINALE	13
POUR L'OBTENTION DE SERVICE	14
GARANTIE	15

# MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

Votre nouvel appareil professionnel DCS fonctionnera de manière sûre et fiable pendant des années si vous en prenez bien soin. Toutefois, faites extrêmement attention quand vous utilisez cet appareil de cuisson de niveau professionnel, car il dégage une chaleur intense et peut augmenter les risques d'accidents. Vous devez respecter des consignes de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

Lisez soigneusement toutes les instructions concernant l'utilisation de cet appareil électroménager. Ceci vous permettra de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.

- Assurez-vous que l'appareil est installé et mis à la terre correctement par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation fournies avec l'appareil. Demandez au technicien de vous montrer le robinet d'arrêt de l'alimentation de gaz pour que vous sachiez son emplacement et comment le fermer.
- Si vous sentez une odeur de gaz, cela signifie que l'installateur n'a pas vérifié correctement s'il y avait des fuites. Les connexions peuvent se desserrer durant le transport. Si les connexions ne sont pas parfaitement étanches, une petite fuite pourrait se produire et laisser s'échapper une faible odeur de gaz. La détection des fuites n'est pas une procédure à faire soi-même. Appelez l'installateur pour qu'il revérifie l'installation car certaines fuites ne peuvent être détectées qu'en mettant le brûleur en position « ON ».
- Ne réparez pas ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication contraire du manuel. Tout travail d'entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Ne bloquez jamais le devant de l'appareil car cela affectera le flot d'air de combustion et de ventilation.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où l'on utilise ce type d'appareil. Il ne faut jamais les laisser s'asseoir ou se tenir debout sur ces appareils.

## MISE EN GARDE :

**Évitez de ranger sur les appareils, ou à l'arrière, des articles pouvant attirer les enfants. Les enfants peuvent se blesser sérieusement s'ils grimpent sur l'appareil pour atteindre ces articles.**

Durant l'utilisation de l'appareil : **NE LE TOUCHEZ PAS AINSI QUE LES SURFACES À PROXIMITÉ.** Celles-ci peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

- Ne laissez jamais des vêtements, gants isolants ou autres matériaux inflammables en contact ou à proximité d'un appareil pendant son utilisation. Les tissus peuvent s'enflammer et causer des blessures.
- Pour assurer votre propre sécurité, habillez-vous de façon appropriée. Ne portez jamais de vêtements ou de manches lâches durant la cuisson. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.



## AVERTISSEMENT :

**Cet appareil est destiné à la cuisson. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais le wok pour chauffer une pièce.**

- Nettoyez les appareils avec précaution. Vous pourriez vous brûler à la vapeur si vous utilisez une éponge ou un linge mouillé pour essuyer des déversements sur une surface de cuisson chaude. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude. Respectez le mode d'emploi du fabricant du produit de nettoyage.
- N'utilisez jamais une partie quelconque de l'appareil comme endroit de rangement. Des matériaux inflammables pourraient prendre feu et des éléments en plastique pourraient s'enflammer ou fondre.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium autour d'un appareil en tant que protection contre les déversements ou les gouttes. Cela pourrait obstruer le débit de l'air de combustion et de ventilation.
- LA GRAISSE EST INFLAMMABLE. Laissez toute graisse chaude refroidir avant d'essayer de la manipuler. Évitez de laisser la graisse s'accumuler dans le ramasse-gouttes sous le wok. Nettoyez le ramasse-gouttes chaque utilisation.
- NE VERSEZ PAS D'EAU SUR LES FEUX DE GRAISSE. Éteignez les flammes à l'aide de bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.

# MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

- Si l'appareil se trouve près d'une fenêtre, **assurez-vous que les rideaux ne peuvent s'en approcher sous l'effet d'un courant d'air** - car ils pourraient prendre feu.
- **La hotte de ventilation et les filtres** au-dessus de l'appareil doivent être nettoyés fréquemment pour éviter une accumulation de graisse provenant des vapeurs de cuisson.
- **Si un brûleur s'éteint et qu'il laisse le gaz s'échapper**, fermez le bouton de réglage (position OFF). Ouvrez une fenêtre ou une porte. N'essayez d'utiliser aucun appareil avant que le gaz ne se soit complètement dissipé. **Attendez au moins 5 minutes avant d'utiliser un appareil à gaz.**
- Assurez-vous que les boutons de l'appareil sont fermés et qu'ils sont froids avant d'utiliser des nettoyants aérosol à proximité de l'appareil à gaz. L'élément chimique qui produit le jet de vaporisation peut, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des parties métalliques.
- Ne laissez jamais le wok sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Des déversements graisseux pourraient prendre feu. Et, ce qui est plus grave, si les flammes des brûleurs sont étouffées, le gaz non brûlé peut s'échapper dans la pièce.
- Avertissement concernant la proposition 65 de la Californie



## **AVERTISSEMENT :**

L'incinération de gaz de cuisson génère des sous-produits faisant partie des substances considérées par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer ou des malformations congénitales. Les lois de Californie exigent que les entreprises avertissent leurs clients qu'ils risquent d'être exposés à de telles substances. Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner l'appareil conformément aux instructions contenues dans ce manuel et assurez une bonne ventilation.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# INFORMATIONS PRÉALABLES À L'INSTALLATION



## **AVERTISSEMENT :**

Coupez le courant avant l'installation. Avant la mise sous tension, assurez-vous que tous les boutons sont en position « OFF ». Veuillez lire toutes les instructions avant de commencer. L'installation doit être conforme aux codes en vigueur.

Testé conformément à la norme ANSI Z21.1 pour les appareils de cuisson à gaz pour usage en plein air.

Consultez les codes du bâtiment en vigueur concernant la méthode à suivre pour installer la table de cuisson. En l'absence de tels codes, l'appareil doit être installé conformément à la norme Z223.1-1 du National Fuel Code (code national de carburant) et la norme 70 ANSI/NFPA du National Electrical Code (code national de l'électricité).

## **INSTALLATION POUR GAZ PROPANE :**

Cet appareil est livré prêt pour une utilisation avec du gaz naturel ou propane. Assurez-vous que le type de gaz est correct pour cet appareil. L'appareil peut être converti pour un autre type de gaz par un technicien ou installateur qualifié. Assurez-vous que l'appareil installé est réglé selon le type de gaz utilisé.

## **MISE EN GARDE :**

Lors de la connexion de l'appareil au gaz propane, assurez-vous que le réservoir de gaz propane est équipé de son propre régulateur de haute pression; en outre, le régulateur de pression fourni avec l'appareil doit être raccordé au tuyau d'arrivée de gaz de l'appareil. La pression de gaz maximum vers l'appareil ne doit pas dépasser 14 po C.E. à partir du régulateur de pression du réservoir de gaz propane.



# PRÉPARATION DES ARMOIRES

## INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON POUR WOK

UNE HOTTE D'AÉRATION D'UNE CAPACITÉ DE DÉBIT ADÉQUAT ET DIRIGÉE VERS L'EXTÉRIEUR DE LA MAISON DOIT ÊTRE INSTALLÉE AU-DESSUS DE CE WOK. POUR LA PLUPART DES CUISINES DOTÉES D'UNE HOTTE INSTALLÉE AU MUR, UNE HOTTE CERTIFIÉE AYANT UNE COTE DE PAS MOINS DE 300 P13/MIN EST EXIGÉE. LA HOTTE DOIT ÊTRE INSTALLÉE SELON LES INSTRUCTIONS FOURNIES AVEC LA HOTTE.

1. Afin d'assurer un résultat professionnel, les ouvertures de l'armoire et du comptoir doivent être préparées par un ébéniste qualifié.
2. Les dégagements indiqués à la fig. 1 sont obligatoires pour l'installation de la table de cuisson pour wok et des dossierets.
3. La table de cuisson pour wok est conçue pour être accrochée du comptoir par ses brides latérales. Toutefois, le comptoir doit être suffisamment solide pour supporter le poids de la table de cuisson pour wok. Il peut s'avérer nécessaire d'ajouter une équerre de 2 x 4 (voir fig. 5) ou des tasseaux de soutien le long de chaque côté (voir fig. 3). Une autre alternative consiste à bâtir une plate-forme pour mettre la table de cuisson pour wok dessus (voir fig. 4, 5, 6).
4. La table de cuisson pour wok peut être placée de diverses façons, son devant affleurant ou dépassant le comptoir, selon la profondeur de celui-ci. (Voir fig. 2 - Vue latérale de la table de cuisson pour wok; voir fig. 4-6 pour des positions de montage alternatives.)

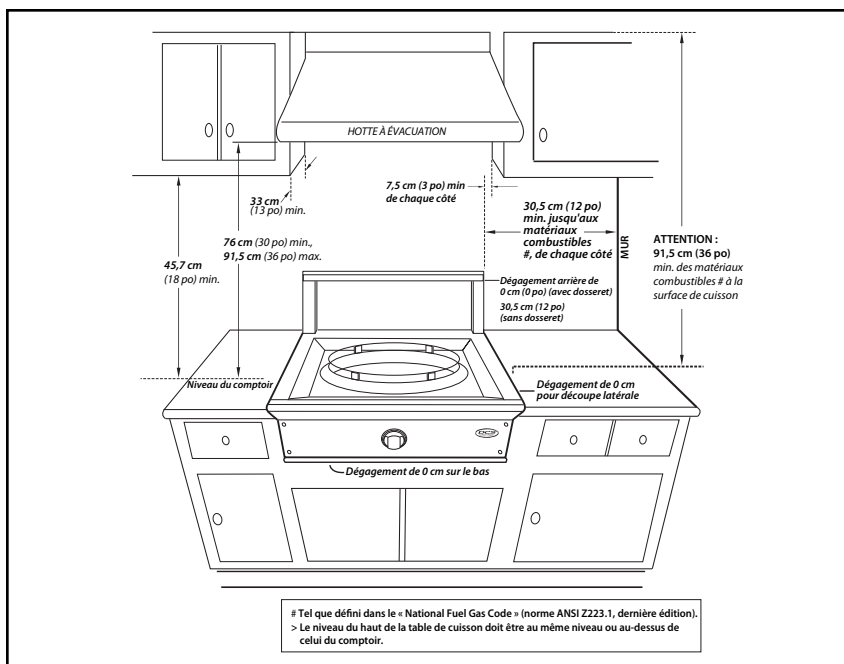


Fig. 1

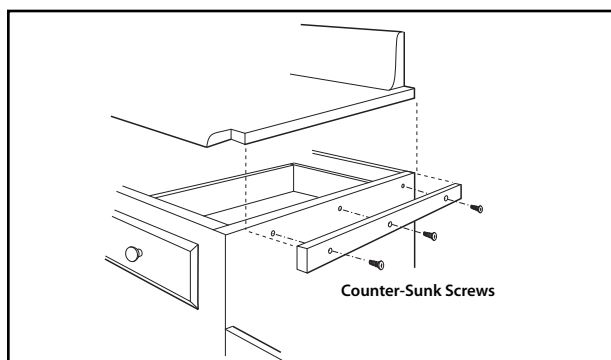


Fig. 3

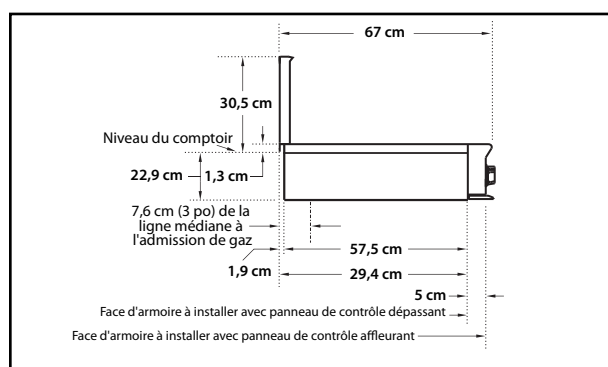


Fig. 2

# PRÉPARATION DES ARMOIRES

5. Établissez la ligne médiane de l'emplacement voulu de la table de cuisson pour wok. Elle doit correspondre au centre de la hotte de ventilation au-dessus de l'appareil.
6. Découpez l'ouverture pour les installations suivantes :
  - Installations standard de la table de cuisson pour wok (voir fig.4).
  - Installations d'un comptoir profond ou d'un îlot (voir fig.5).

**REMARQUE :** Si vous utilisez une plate-forme, les côtés ou la partie inférieure de la découpe peuvent être constitués de matériaux pleins combustibles ou non-combustibles. Si la partie inférieure est pleine, prévoyez une découpe de 13 x 13 cm (5 x 5 po) dans le coin arrière gauche pour l'admission de gaz et le cordon d'alimentation.

Si un mur d'armoire plein se trouve sur l'un ou les deux côtés, vous devez effectuer une encoche sur le coin avant de l'armoire afin qu'elle corresponde à l'encoche du comptoir et offre le dégagement nécessaire à l'avant de la table de cuisson (voir fig. 6).

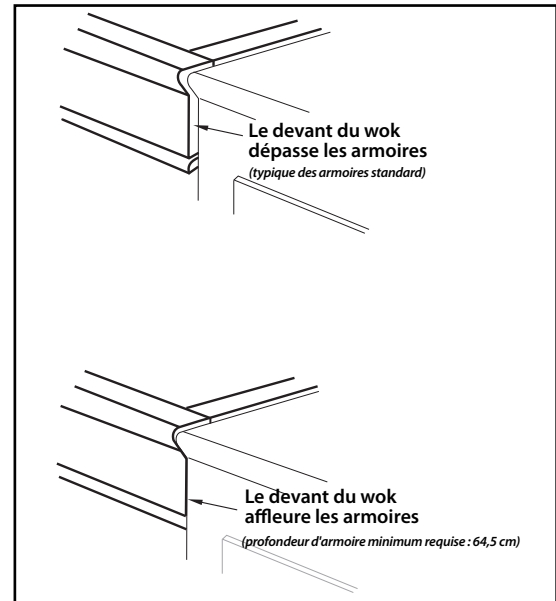


Fig. 6

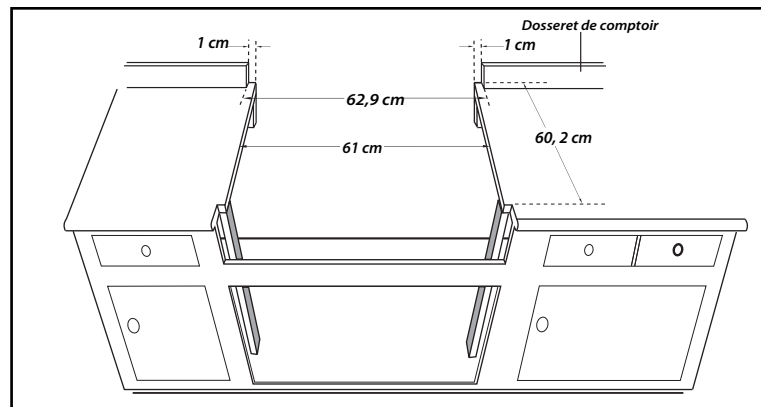


Fig. 4

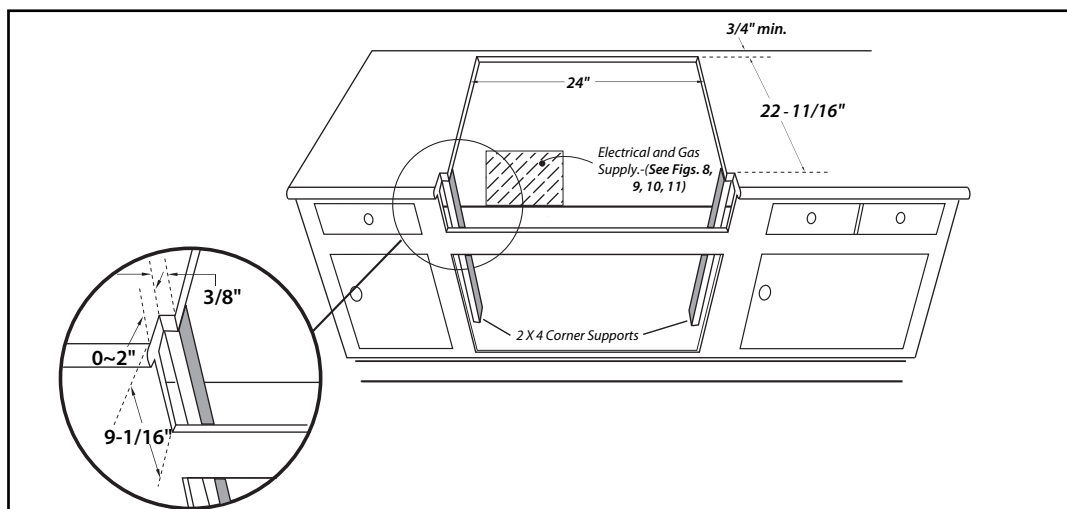


Fig. 5

# PLACEMENT ET ANCRAGE

Soulevez et placez la table de cuisson pour wok dans l'ouverture. Faites attention de ne pas coincer le cordon d'alimentation ou l'admission de gaz. Ancrez la table de cuisson pour wok; assurez-vous que l'appareil est en place et de niveau (voir fig. 7).

Pour les armoires à accès latéral, vissez les 2 supports en forme de L (fournis) dans les trous prévus à cet effet à l'aide des vis à tôle n° 10, tel qu'indiqué à la fig.7. Procédez ensuite à l'ancrage à l'aide des boulons et écrous 1/4 - 20 (fournis) tel qu'indiqué.

Pour les armoires sans accès latéral, fixez d'abord les supports à la paroi latérale de l'armoire à l'aide d'une fixation appropriée. Percez ensuite deux trous de 5/32 po de diamètre vers le haut dans la partie inférieure de la table de cuisson pour wok et fixez tel qu'indiqué à la fig 7.

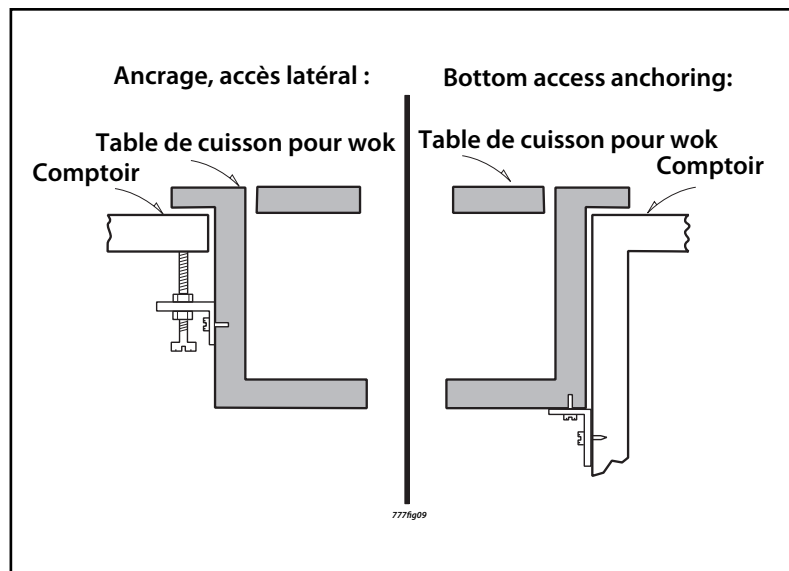


Fig. 7

# CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

## RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

BESOINS EN ALIMENTATION : 120 V c.a., 60 Hz, 7 A. (utilisez un circuit de 15 A)

Débranchez toujours le cordon d'alimentation électrique de la prise murale ou coupez le courant avant de manipuler l'appareil. Respectez tous les codes et réglementations en vigueur concernant la mise à la terre. S'il n'y en a pas, respectez la norme ANSI/NFPA No. 70 du National Electrical Code (code national de l'électricité).

### MÉTHODE DE MISE À LA TERRE RECOMMANDÉE

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation à fiche bipolaire avec terre dotée de lames parallèles polarisées. La fiche doit être branchée dans une prise avec mise à la terre correspondante connectée à un circuit correctement polarisé de 120 V. Si le circuit ne possède pas ce genre de prise, l'installateur ou l'utilisateur a la responsabilité et le devoir de faire remplacer, par un technicien qualifié, la prise existante par une prise polarisée correctement mise à la terre conformément aux codes et réglementations en vigueur. En l'absence de tels codes et réglementations, le remplacement de la prise doit être effectué conformément au National Electrical Code.

LA TROISIÈME BROCHE NE DOIT JAMAIS ÊTRE COUPÉE OU ENLEVÉE  
(Voir fig. 8 et 9).

### MÉTHODE DE MISE À LA TERRE ALTERNATIVE

Si l'installation d'une prise murale correctement mise à la terre est impossible au moment de l'installation, consultez votre inspecteur en électricité pour obtenir la permission de brancher un adaptateur temporaire (avec lames polarisées) pouvant être branché dans votre prise à 2 fils actuelle; ceci n'est toutefois pas recommandé. Si vous faites cela, vous devez fixer la cosse ou le fil adaptateur vert à la vis de la plaque de la prise. Branchez-les à un tuyau d'eau froide métallique mis à la terre\* (voir fig. 9). **N'utilisez pas le tuyau de gaz comme prise de terre.** Vous devez mettre le fil adaptateur à la terre de façon permanente avant de connecter l'appareil à l'alimentation électrique.

### ATTENTION :

Le fait d'attacher le fil de mise à la terre à la vis de la plaque de la prise ne suffit pas à mettre l'appareil à la terre à moins que la vis ne soit mise à la terre par l'intermédiaire du câblage électrique de la maison.

Si vous avez un doute sur le fait que la prise murale est correctement mise à la terre, faites-la vérifier par un électricien qualifié.

\* Le tuyau d'eau froide doit être métalliquement continu. La prise de terre ne peut être interrompue par du plastique, du caoutchouc ou d'autres connecteurs isolants (y compris un compteur d'eau ou une pompe à eau) sans ajouter un fil de liaison à ces connexions (voir fig. 10).

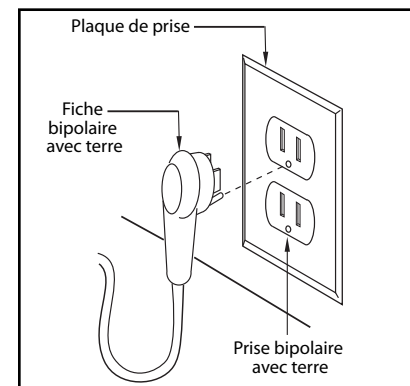


Fig. 8

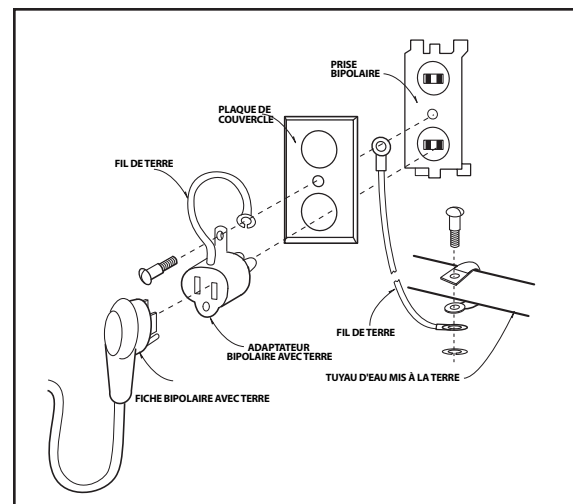


Fig. 9

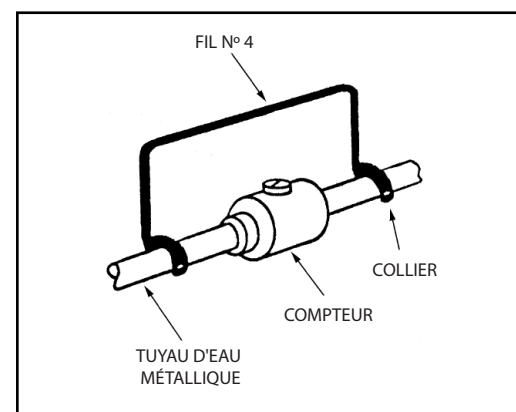


Fig. 10

# EXIGENCES CONCERNANT LE GAZ

## CONVERSION DU GAZ

Vérifiez le type de gaz alimentant le site. La table de cuisson pour wok est réglée en usine pour fonctionner au gaz naturel ou propane.

### EXIGENCES CONCERNANT LE GAZ NATUREL :

Connexion : 1/2 po NPT      Pression : de 6 à 9 po C.E.

Un robinet d'arrêt manuel doit être installé avant le régulateur.

### EXIGENCES CONCERNANT LE GAZ PROPANE :

Pression : de 11 à 14 po C.E.

Un régulateur est requis à la source d'alimentation en gaz propane afin d'assurer une pression de 14 po C.E. maximum au régulateur de la table de cuisson pour wok.

### BRANCHEMENT :

Avant de brancher l'appareil, prenez soin de couper le gaz par le robinet mural. Toutes les connexions d'alimentation en gaz doivent être effectuées par un technicien qualifié conformément aux codes et règlements en vigueur. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme à la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code 223.1.

Installez le raccord de 1/2 po sur l'admission de gaz au coin arrière gauche de l'appareil. Installez ensuite le raccord étroit de 1/2 po et le régulateur (voir fig. 11). Lors de l'installation du régulateur, assurez-vous que la flèche figurant sur le corps du régulateur pointe vers l'arrivée de la table de cuisson. Utilisez uniquement un produit d'étanchéité qui résiste à l'action du gaz propane.

Pour faire marcher l'appareil, enfoncez puis tournez le bouton de réglage du brûleur à la position « lite ». Le gaz arrivant à la veilleuse s'allume sous l'action de l'allumeur à étincelle électrique. Le déclic que vous entendrez indique que le brûleur fonctionne correctement. L'appareil est équipé d'une valve de sécurité qui se réchauffe après 30 secondes environ avant d'allumer le brûleur principal. Une fois l'appareil allumé, tournez le bouton au réglage voulu.

### ATTENTION :

L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt durant les tests de pression si la pression est inférieure ou égale à 3,5 kPa (1/2 psi).

Lors de la vérification de la pression de gaz du distributeur de table de cuisson, la pression d'arrivée du régulateur doit être d'au moins 6 po C.E. pour du gaz naturel ou 11 po pour du gaz propane.

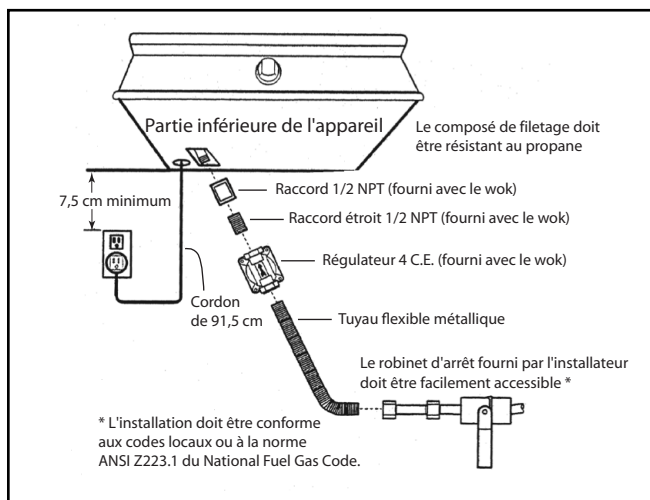


Fig. 11

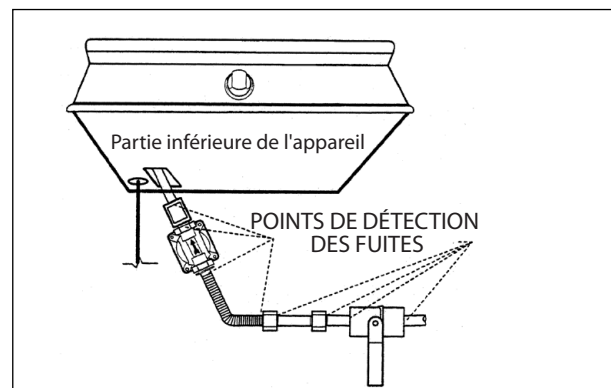


Fig. 12

# INSTALLATION DU DOSSERET

Le dossier doit être installé lorsque le dégagement entre les matériaux combustibles et le bord arrière du wok est inférieur à 30,10 cm (12 po). Pour les installations en îlot et autres possédant un dégagement de plus de 12 po, une garniture en acier inoxydable en option est disponible pour recouvrir les brides de fixation du dossier.

**Reportez-vous à la fig. 13**

- A. Glissez le dossier sur les 2 brides à l'arrière de l'appareil. Fixez l'arrière à l'aide des deux vis (voir fig. 13) fournies. Aucune vis n'est requise à l'arrière de la section du wok.
- B. Fixez le haut du dossier au mur à l'aide de deux vis à travers le dossier (voir 'A', fig. 13).
- C. Placez le couvercle du dossier sur le dessus et fixez-le à l'aide des deux vis à tête fraisée fournies (voir 'B', fig. 13).



**Fig. 13**

# ESSAI ET RÉGLAGES

Vérifiez que la flamme du brûleur est correcte et ajustez l'obturateur d'air au besoin. Le brûleur et le robinet sont inspectés en usine avant la livraison mais des variations au niveau de l'alimentation en gaz locale peuvent rendre le réglage nécessaire.

Les flammes du brûleur doivent être bleues et stables, sans pointe jaune ni bruit excessif, et ne doivent pas tirer vers le haut. Si l'une de ces situations se produit, assurez-vous que le régulateur est installé avec la flèche dirigée vers l'appareil, et que la pression du collecteur est de 5 po C.E. pour le gaz naturel et de 10 po C.E. pour le gaz propane.

Si le problème persiste, réglez l'obturateur d'air. Retirez le brûleur de la table de cuisson pour wok. Desserrez les vis de verrouillage de l'obturateur d'air sur la face du venturi du brûleur.

Si la flamme est trop jaune, ce qui indique une insuffisance d'air, ajustez l'obturateur pour laisser passer davantage d'air.

Si la flamme fait du bruit et tend à s'élever au-dessus du brûleur, ce qui indique un excédent d'air, ajustez l'obturateur pour réduire l'arrivée d'air.

La flamme du brûleur doit mesurer de 1-1/2 à 2-1/2 pouces de haut.

## NIVEAU BAS RÉGLABLE :

La valve de brûleur installée sur votre table de cuisson pour wok comporte un niveau bas réglable. Il est testé et réglé sur l'appareil avant la livraison. Selon les fluctuations de la pression de gaz ou de la valve de chauffage, vous pourriez juger nécessaire d'augmenter ou de réduire le débit de gaz au niveau bas.

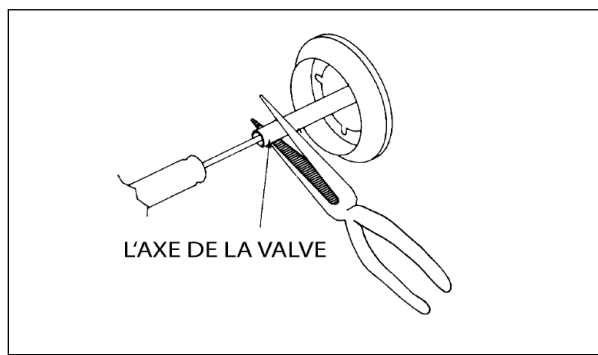


Fig. 14

## RÉGLAGE :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez le bouton de réglage vers le niveau le plus bas (complètement à gauche).
3. Retirez le bouton.
4. Maintenez l'axe de la valve immobile. Insérez un tournevis mince à tête plate dans l'axe et ajustez jusqu'à obtenir le réglage voulu. Faites attention de ne pas le tourner si bas que la flamme s'éteigne ou brûle de manière irrégulière.

## NETTOYAGE :

Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, essuyez-les à l'aide d'un linge ou d'une éponge imbibée d'eau savonneuse. Un savon liquide (comme Dawn ou Stainless Steel Magic) permet d'éliminer les empreintes digitales et les taches. N'utilisez pas de laine d'acier au risque d'égratigner la surface. Pour vous débarrasser des petites égratignures, frottez légèrement dans le sens du grain avec une toile émeri.

# LISTE DE CONTRÔLE FINALE

## EMPLACEMENT DE L'APPAREIL :

- Dégagements spécifiés respectés par rapport aux surfaces d'armoire.
- Table de cuisson pour wok correctement positionnée et ancrée dans le renforcement du comptoir.
- Courroies d'attache en nylon retenant le brûleur à la garniture retirées.
- Dossieret attaché si le dégagement entre les matériaux combustibles et l'arrière de l'appareil est inférieur à 30,10 cm (12 po).

## CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES :

- Prise polarisée de 120 V c.a., 15 ampères avec protection de surintensité de courant de 15 ampères pour brancher le cordon d'alimentation.

## ALIMENTATION EN GAZ :

- Régulateur de pression (livré avec l'appareil) connecté au collecteur et réglé pour 5 po C.E. pour le gaz naturel ou 10 po C.E. pour le gaz naturel.
- Robinet d'arrêt manuel installé dans un endroit facile d'accès.
- Appareil testé et exempt de fuites.

## UTILISATION :

- Tout le matériel d'emballage interne a été enlevé.
- Cadran centré sur le bouton de brûleur et bouton tournant librement.
- Le brûleur s'allume correctement.
- Réglage de flamme produisant une flamme bleue douce conique sur le brûleur.
- Vérification de fonctionnement à faible flamme.
- Ramasse-gouttes correctement mis en place et s'ouvrant librement



# POUR L'OBTENTION DE SERVICE

Pour le service sous garantie, contactez votre distributeur ou un représentant du centre de service à la clientèle DCS au (888) 281-5698. Avant d'appeler, veuillez avoir les informations suivantes à portée de main :

- Numéro de modèle (situé sur le cadre avant, au coin inférieur droit)
- Numéro de Série (situé sur le cadre avant, au coin inférieur droit)
- Date d'installation
- Brève description du problème

Votre satisfaction revêt la plus grande importance pour nous. Si un problème n'est pas résolu à votre entière satisfaction, veuillez communiquer avec nous par téléphone, courrier ou courriel :

Fisher & Paykel Appliances, Inc.  
Attention: DCS Customer Care  
5900 Skylab Road  
Huntington Beach, CA 92647

(888) 281-5698  
Courriel : [support@dcsappliances.com](mailto:support@dcsappliances.com)

# GARANTIE

## **GARANTIE LIMITÉE**

Un (1) an sur tout le produit

Cinq (5) ans, limitée – brûleur du wok (pièce seulement)

Garantie à vie – toutes les pièces en acier inoxydable (pièces seulement)

## **FISHER & PAYKEL S'ENGAGE À :**

Cette garantie s'applique à des appareils électroménagers utilisés à domicile; elle ne couvre pas les cas d'utilisation commerciale.

Cette garantie couvre les produits achetés et utilisés dans les 50 états des États-Unis, le District de Columbia et au Canada. La garantie s'applique même si vous déménagez durant la période de garantie. Si l'appareil est vendu par l'acheteur initial durant la période de garantie, le nouveau propriétaire continue de bénéficier de la protection jusqu'à la date d'expiration de la période de garantie de l'acheteur initial.

Cette garantie vous accorde des droits juridiques spécifiques. Il se peut que vous ayez d'autres droits pouvant varier d'une juridiction à l'autre.

## **CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS :**

- Installation ou démarrage;
- Réglage normal des brûleurs, régulateurs de gaz, etc.;
- Nettoyage des allumeurs ou entretien général;
- Dommages subis durant le transport;
- Service effectué par un centre non agréé. Dommages ou réparations causés par un service effectué par un centre non agréé ou par l'utilisation de pièces non autorisées;
- Le temps supplémentaire exigé durant le week-end et les congés fériés;
- Mauvaise installation, tel qu'absence de régulateur, mauvais branchement, etc.;
- Écaillage de l'émail de porcelaine sur le brûleur.

Les visites de service pour :

- Rectifier l'installation. (Il vous incombe de fournir le câblage électrique, d'assurer l'installation du gaz et toute autre connexion appropriée.)
- Réarmer les disjoncteurs, remplacer les fusibles de la maison ou assurer l'alimentation en gaz;
- Dommages provoqués par un accident, un usage abusif, des modifications, un mauvais usage, une installation incorrecte ou non conforme aux règlements en vigueur;
- Réparations dues à une utilisation autre qu'une utilisation domestique normale.
- Appareils installés dans le cadre d'applications non résidentielles telles que garderies, auberges, lieux de culte, maisons de soin, restaurants, hôtels, écoles, etc.;
- Fournir à l'utilisateur, relativement au fonctionnement, de l'aide qu'il peut trouver dans le présent manuel.





---

Quality provided by Fisher & Paykel Appliances Inc.

---

Fisher & Paykel Appliances, Inc.  
5900 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647  
Customer Care: 888.281.5698  
Fax: 714.372.7003  
[www.dcsappliances.com](http://www.dcsappliances.com)

Nous améliorons constamment ses produits et se réserve  
le droit de modifier les spécifications ou la conception de  
ses produits sans aucun préavis.

As product improvement is an ongoing process, we reserve the  
right to change specifications or design without notice.

P/N 240123 Rev. B  
Litho in USA 06/2008

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>