

FISHER & PAYKEL

DROP-IN GAS COOKTOPS

CDV2 models

TABLE DE CUISSON SUSPENDUE

Modèles CDV2

**USER GUIDE
GUIDE D'UTILISATION**

US CA

⚠ 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.

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the 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.

Safety and warnings	2
Introduction	7
Using your cooktop	8
Using the cooktop burners	10
Guidelines for using the cooktop burners	11
Care and cleaning	12
Troubleshooting	17
Warranty and service	19

IMPORTANT! **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

The models shown in this user guide may not be available in all markets and are subject to change at any time. For current details about model and specification availability in your country, please visit our website www.fisherpaykel.com or contact your Fisher & Paykel dealer.

SAFETY AND WARNINGS

To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the appliance, follow the important safety instructions listed below:

WARNING!



Electrical Shock Hazard

This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded power outlet. Do not under any circumstances cut or remove the grounding prong from this plug. Failure to follow this advice may result in electrical shock.

WARNING!



Fire Hazard

Never use your appliance for warming or heating the room.

Persons could be injured or a fire could start.

Keep the area around the appliance free from combustible materials (eg wall coverings, curtains, drapes), gasoline and other flammable vapors and liquids.

Never store flammable materials on or near the cooktop.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on or near the appliance.

Never leave the cooktop burners unattended when in use -

Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

Be sure all the controls are turned off and the appliance is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the appliance. Chemicals in such cleaners could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.

Failure to follow this advice may result in death or serious injury.

⚠ WARNING!**Explosion Hazard**

If you smell gas, do not use the appliance. Open a window or door to let the gas escape, then follow the instructions on the inside front cover of this manual.

Do not use water on grease fires. A violent steam explosion may result. Turn all burners off, then smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

Do not heat unopened food containers such as cans - Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury. Failure to follow this advice may result in injury or death.

⚠ WARNING!**Poisoning Hazard**

Clean the appliance with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Follow the directions of the cleaner manufacturer.

Never use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the appliance.

Failure to follow this advice may result in poisoning or death.

⚠ WARNING!**Hot Surface Hazard**

Accessible parts may become hot during use.

Do not touch burners or areas near burners. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact these parts and surfaces until they have had sufficient time to cool.

Other parts and surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these areas are the grates, back trim at the back of the cooktop, front edge, surfaces adjacent to the cooktop.

Use only dry potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Let hot grease cool before attempting to handle it.

Failure to follow this advice may result in serious injury.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS!

Operational

- Read all the instructions before using the appliance. Use the appliance only for its intended purpose as described in these instructions.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Be sure to have the installer show you where and how to turn off the power supply to the cooktop (ie location of the main fuse or circuit breaker panel) and where and how to turn off the gas supply to the cooktop in an emergency.
- Keep children away from the cooktop when it is in use.
- Household appliances are not intended to be played with by children.
- Children of less than 8 years old must be kept away from the appliance unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.
- If the electrical supply cord is damaged, it must only be replaced by an authorized person.
- If the appliance is connected to the gas supply with a flexible hose, make sure that the hose cannot come in contact with the bottom of the appliance or any sharp edges.
- Ensure that the electrical connection plug is accessible after installation.
- This appliance should be connected to a circuit that incorporates an isolating switch providing full disconnection from the electricity supply.
- Do not use an asbestos mat or decorative covers between the flame and the saucepan as this may cause serious damage to your cooktop.
- Do not place aluminium foil or plastic dishes on the cooktop burners or use aluminum foil to line any part of the cooktop.
- Do not let large saucepans, frying pans or woks push any other pans aside. This could make them unstable or deflect heat onto your countertop and damage the surface.
- For efficient and safe cooking, use cookware of the appropriate size for the different burners on this appliance. Select cookware with flat bottoms large enough to cover the burner flames. The use of undersize cookware will expose a portion of the burner flames to direct contact and may result in ignition of clothing.
- For safety reasons, the cooktop burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cookware.
- Glazed cooking utensils - only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Do not use a steam cleaner for cleaning this cooktop.
- Clean only the parts listed in this manual.
- For proper lighting and performance of the cooktop burners, keep the burner ports clean. It may be necessary to clean these when there is a boil over or when the burner does not light, even though the electronic igniters click.
- Saucepan handles may be hot to touch. Ensure saucepan handles do not overhang other gas burners that are on. Keep handles out of reach of children.
- After use, ensure that the control knobs are in the OFF position.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS!

Operational

- Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it shall not be used as a space heater.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure the kitchen is well ventilated. Keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged.
- Be careful when reaching for items stored in cabinets above the appliance.
- Wear proper apparel - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- In case of doubt, do not use the cooktop and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (eg plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Do not modify this appliance.
- Some products are supplied with protective film on steel and aluminium parts. This film must be removed before using the appliance.
- Ensure the area around the gas cooktop is always clear of combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not stand or place heavy objects on this gas appliance.
- For safety reasons, do not store items of interest to children above or at the back of the appliance - children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
- When deep-frying in fat, be sure the pan is large enough to avoid boiling over from bubbling of the fat. Do not deep-fry foods with a high moisture content or food covered with frost.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate near the appliance.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this user guide.
- You should not attempt to disassemble the burner and modify the original gas flow settings. Doing so is extremely dangerous and will void the warranty. All other servicing should be referred to a qualified technician. Technicians must disconnect the appliance from the power supply before any servicing.
- This appliance is to be serviced only by an authorized person.
- The Governor of California is required to publish a list of substances known to the state of California to cause cancer or reproductive harm and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.
WARNING! Gas appliances contain or produce substances which can cause death or serious illness and which are known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. To reduce the risk from substances in fuel or from fuel combustion, make sure this appliance is installed, operated, and maintained according to the manufacturer's instructions.

About your new cooktop

Thank you for buying a Fisher & Paykel gas cooktop. We recommend you read the whole guide before using your new cooktop, for both safety and cooking success. For more information, visit our website listed on the back cover.

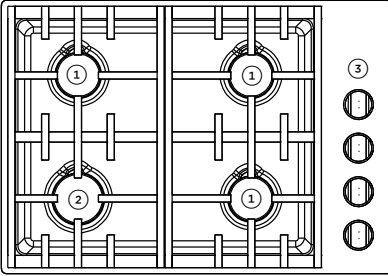
Safety feature: Auto-reignition

Auto-reignition is for your convenience and safety. The auto-reignition feature causes the ignitors to spark automatically and the burner to relight if a flame blows out or if the flame is severely distorted by a draft or a cooktop ventilation system.

Before using the cooktop for the first time

- Find the model and serial numbers on the label on the underside of the chassis. Note these numbers down for future reference in the space provided in section 'Warranty and service'.
- Read this guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
- Remove all the packaging from the cooktop. Recycle items that you can. If any adhesive residue is left on surfaces, remove this using dishwashing liquid on a soft cloth.
- Do not use any harsh or abrasive cleaners.

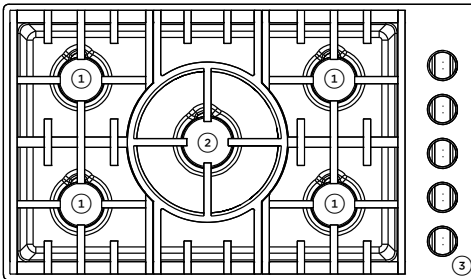
USING YOUR COOKTOP



- ① C burner
- ② D burner
- ③ Control knobs

CDV2-304

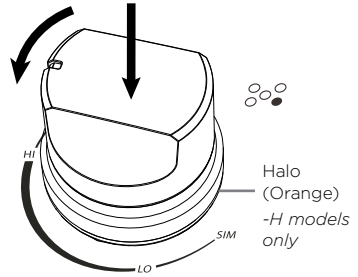
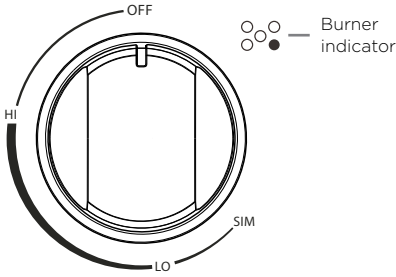
BURNER	MAX. BTU/HR		SIMMER BTU/HR
	NG	LP	NG & LP
C	15,000	12,000	1,200
D	20,000	20,000	1,200



- ① C burner
- ② D burner
- ③ Control knobs

CDV2-365

BURNER	MAX. BTU/HR		SIMMER BTU/HR
	NG	LP	NG & LP
C	15,000	12,000	1,200
D	20,000	20,000	1,200



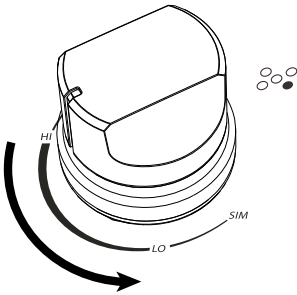
① Identify the knob of the burner you want to use.

② Press down then turn counter-clockwise to HI.

- The igniters start clicking as they spark.

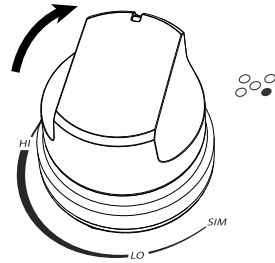
CDV2-365H/304H models only:

- All the halos will glow white.
- Once the burner lights, the halo will glow orange.
- If there is no clicking, there is no spark to light the burner. If the burner fails to light turn the knob back to OFF and see 'Troubleshooting'.



③ After the burner has lit, adjust the flame anywhere between HI and SIM.

- Do not adjust or leave the knob between HI and OFF.



④ When you have finished cooking, turn the knob clockwise back to OFF.

CDV2-365H/304H models only:

If you have other burners on:

- The halo will glow white.
- If you don't have any other burners on:*
- All the halos will go out.

- Check that the burner has gone out.
- Before leaving the kitchen, check that all burners have been turned off.

IMPORTANT!

Turn the burner OFF and see 'Troubleshooting' for what to do next if you experience any of the following:

- There's a strong gas smell.
- The flame has been blown out by a draft or extinguished by a spill and does not re-ignite.
- There is no clicking/sparking or there is clicking/sparking, but a burner or burners won't light.
- The flames don't burn all the way around a burner, or some flames flicker.
- The flame is yellow or yellow-tipped rather than blue.
- The flames are too large, small, irregular, noisy or lift away from the burner.

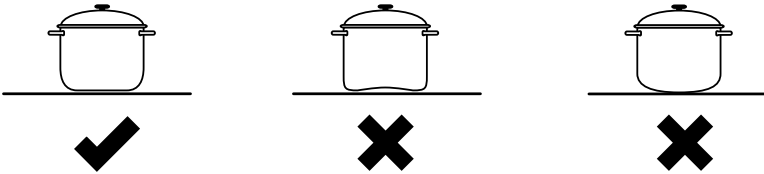
USING THE COOKTOP BURNERS

Cooking guidelines

IMPORTANT!

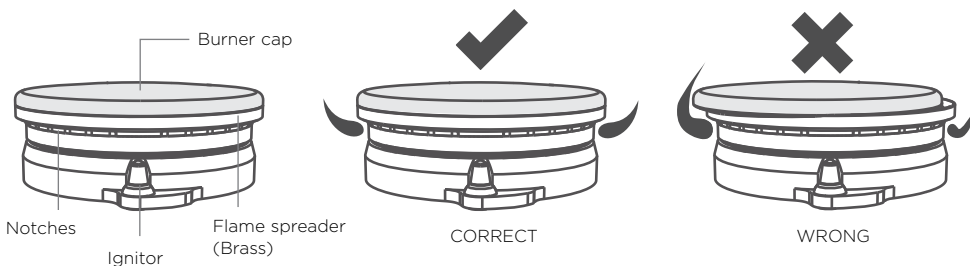
- **Never leave the cooktop unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spills that may ignite.**
- **Take care when deep-frying: oil or fat can overheat very quickly, particularly on a high setting.**
- Using a lid will reduce cooking times through retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid to reduce cooking times.

Cookware



- Use saucepans with thick flat bases.
- For best results we recommend using professional cookware. If using regular cookware, be very careful if the pans have plastic handles, as these professional size burners can flame up on the outside of the pan and melt or bubble the handles.
- Do not let large saucepans or frying pans overlap the bench, as this can deflect heat onto your countertop and damage its surface.
- Always make sure saucepans are stable by centring them over the burner.
- Make sure the size of the pan matches the size of the burner. A small pot on a large burner is not efficient.

- All burners have the same low turn-down setting (SIM) for gentle simmering (1,200 BTU/hr). Use the SIM setting for melting chocolate and butter, cooking rice and delicate sauces, simmering soups and stews, and keeping cooked food hot.
- For cooking that requires especially intense heat (eg searing meat, wok-cooking, stir-frying), use the D burners, as these have a higher maximum output (20,000 BTU/hr for Natural gas) than the other burners (15,000 BTU/hr for Natural gas).
- Never leave the cooktop unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spills that may ignite.
- Never allow flames to extend beyond cookware or curl up its sides. This could discolor and damage the utensil and you may get burned touching a hot handle.
- Keep handles out of the way. Turn handles so that they don't extend over the edge of the cooktop or another burner that is on.
- Take care when deep-frying. Oil or fat can overheat very quickly, particularly on a high setting.
- Make sure that all burner parts are properly in place. Incorrectly or incompletely assembled burners may produce dangerous flames. See 'Replacing the burner parts' in 'Care and cleaning'.
- Keep the burners clean. Especially after a spill or boilover, make sure you clean the affected burners before using them again. Food residue may clog the ignitor and the notches of the flame spreader, stopping the burner from functioning correctly. See 'Care and cleaning' for instructions.
- Check that the burner flames are regular. They should be blue with no yellow tipping, and burn without fluttering all around the burner cap. If not, see 'Troubleshooting' for advice.
- Use woks only with a wok ring. Wok rings can be purchased separately through your Fisher & Paykel dealer or Customer Care. To use, place the wok ring over the grates, making sure the small protrusions on its bottom straddle the grate fingers. The wok ring should be stable and unable to rotate.



CARE AND CLEANING

IMPORTANT!

Before any cleaning or maintenance, always:

- **turn all burners off.**
- **switch the power to the cooktop off at the wall.**
- **make sure that the cooktop and its parts are a safe temperature to touch.**

General advice

- Clean the cooktop regularly—do not let stains become burnt on, as they may become very difficult to remove.
- All parts of the appliance can be cleaned with a small amount of hot soapy water, rinsed, dried and buffed to a shine with a soft, heavy pile cloth. Always try this first, as it is the mildest cleaning procedure.
- Do not use abrasive cleaners, cloths or pads to clean any part of your cooktop. Some nylon scourers may also scratch. Check the label.
- To avoid marring the surfaces, always rub metal finishes in the direction of the polish lines. The cleaner will be more effective when used in the direction of the polish lines.
- Clean up spillages as soon as possible. If left to dry on, food residue may clog the flame ports, causing an uneven flame pattern.
- Make sure that no cleaner residue is left on any cooktop part; when heated, these could stain the cooktop.
- See the following pages for instructions on reassembling the burners correctly after cleaning.
- Do not clean cooktop parts in a self-cleaning oven.
- Do not use a steam cleaner.

DOS

- Read these cleaning instructions and the 'Safety and warnings' section before you start cleaning your cooktop.
- Before cleaning or removing any part, make sure that everything on the cooktop has been turned off.
- Unless suggested otherwise in the chart following, allow any part to cool to a safe temperature before cleaning. Wear long protective mitts to avoid burns from steam or hot surfaces.
- Try using any cleaner on a small area first, to ensure it doesn't stain.
- Use only clean sponges, soft cloths, paper towels, and plastic non-metal pads for cleaning or scouring (use only soap pads with soap still in them, an empty pad can scratch).

DON'TS

- **Do not use aerosol cleaners until the cooktop has completely cooled. The propellant substance in these cleaners could catch fire in the presence of heat.**
 - **Do not let soiling or grease accumulate anywhere on the cooktop. This will make future cleaning more difficult and may present a fire hazard.**
 - **Do not use any abrasive or harsh cleaners, cloths, scouring pads or steel wool. These will scratch your cooktop and damage its appearance.**
 - **Do not use a steam cleaner to clean any part of the cooktop.**
 - **Do not perform any cleaning or maintenance on parts not specifically named in the chart below. If in doubt, contact Customer Care.**
-

Manual cleaning chart

WHAT? HOW OFTEN?	HOW?	IMPORTANT!
Stainless steel base After every use	<ol style="list-style-type: none"> ① Soak any stubborn stains under a hot soapy cloth. ② Wipe the soiling off with a cloth using a mild household detergent or stainless steel cleaner. ③ Wipe with a clean damp cloth. ④ Wipe the surface dry with a microfiber cloth. ⑤ For extra shine, use a suitable stainless steel polish. <ul style="list-style-type: none"> • Hard water spots can be removed with household white vinegar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not use abrasive cleaners, steel soap pads or sharp objects on stainless steel. • Always read the label to make sure that your stainless steel cleaner does not contain chlorine compounds as these are corrosive and may damage the appearance of your cooktop. • Always rub the stainless steel in the direction of the grain. • The graphics are etched onto the steel by laser and will not rub off.
Control knobs As required	<ol style="list-style-type: none"> ① Wipe with a damp cloth using a solution of mild detergent and hot water. ② Dry thoroughly with microfiber cloth. <p>If wished, the knobs can be removed for cleaning. Before removing a knob, make sure that it is set to OFF, then pull it straight upwards. Remove only one knob at a time, and make sure that you refit it on its shaft completely and correctly after cleaning.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Do not use stainless steel cleaner or oven cleaner on these parts, as doing so may damage their coating.

CARE AND CLEANING

WHAT? HOW OFTEN?	HOW?	IMPORTANT!
<p>Burner caps and brass flame spreaders</p> <p>As needed, but at least once a month</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Check that the burner is turned OFF and allow it to cool. ② Lift off the burner cap and brass flame spreader. ③ Wash them in hot soapy water, rinse, and dry. <ul style="list-style-type: none"> • Use a stiff nylon brush or straight-ended paper clip to clear the notches of a flame spreader. <ol style="list-style-type: none"> ④ Replace the flame spreader and burner cap correctly. See 'Replacing the burner parts'. 	<ul style="list-style-type: none"> • Keep the notches of the flame spreaders clear. Soiling may clog these and cause ignition problems. • Before replacing the burner parts, check that they are dry. Wet burner parts may result in an irregular flame. • Before lighting a burner you have reassembled, check that all of its parts are positioned correctly. Incorrect assembly can cause dangerous irregular flames and ignition problems.
<p>Ignitors</p> <p>At least once a month</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Check that the burner is turned OFF. ② Clean the ignitor with a small brush (eg old toothbrush) or cotton swab that has been dipped into denatured alcohol.. 	<ul style="list-style-type: none"> • The ignitors must be kept clean and dry to work correctly. Dirty or wet ignitors could cause constant clicking and sparking, even if a flame is present.
<p>Burner grates</p> <p>As needed, but at least once a month</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Wait until the grates have cooled completely. ② Carefully lift the grates off the cooktop and place them on a protected surface. ③ To remove stubborn stains, soak the grates in a mixture of clothes washing detergent and water. ④ Wash in a mixture of hot water and dishwashing liquid, then rinse and allow to dry. <ul style="list-style-type: none"> • The grates are also dishwasher safe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Take care, the grates are heavy. • Make sure you place a dish towel or other soft cover on the surface before putting a grate on it. • Rapid cooling of the grates such as placing hot grates in cool or tepid water to clean, can thermally shock the porcelain coating and cause cracking or chipping.
<p>All gas components of the cooktop</p> <p>Once every 3-4 years</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Contact your local Authorized Repairer to perform a thorough check on all gas components of the cooktop. • For Authorized Repairer details, see your Service & warranty book. 	<ul style="list-style-type: none"> • All checking and maintenance must be performed by a suitably qualified person. • If the gas is connected with a flexible hose, checking should include inspecting the entire length of the flexible hose assembly for any sign of wear or damage.

CARE AND CLEANING

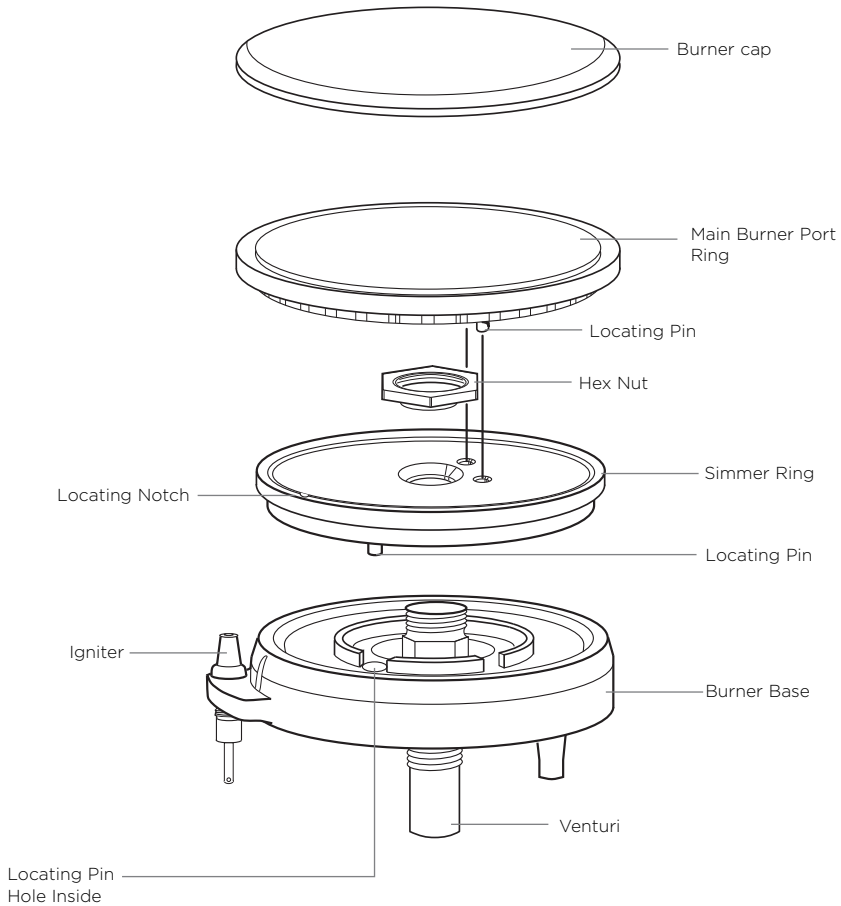
WHAT? HOW OFTEN?	HOW?	IMPORTANT!
<p>Simmer ring</p> <p>As needed, disassemble only if ports remain clogged after normal cleaning of burner parts</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Check that the burner is turned OFF and allow it to cool. ② Lift off the burner cap and brass flame spreader. ③ Remove the hex nut at the top of the simmer ring and lift off. ④ Wash in hot soapy water using a soft wire or plastic bristle brush, rinse, and dry. Make sure all holes are clear and open. ⑤ Replace the simmer ring on burner base and secure with the hex nut, then replace the flame spreader and burner cap. See 'Replacing the burner parts'. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normal cleaning does not require the simmer ring to be disassembled, however if ports remain clogged after normal cleaning it may be necessary to remove the simmer ring and clean separately. • When replacing the simmer ring, ensure the locating pin on the bottom aligns with the corresponding hole in the burner base. Incorrect alignment will produce a potentially dangerous flame and poor burner performance. • Before replacing the burner parts, check that they are dry. Wet burner parts may result in an irregular flame. • Before lighting a burner you have reassembled, check that all of its parts are positioned correctly. Incorrect assembly can cause dangerous irregular flames and ignition problems.
<p>Wok ring (not supplied, purchased separately)</p> <p>As needed, but at least once a month</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① To remove stubborn stains, soak the wok ring in a mixture of clothes washing detergent and water. ② Wash in a mixture of hot water and dishwashing liquid, then rinse and allow to dry. 	<ul style="list-style-type: none"> • When replacing, place the wok ring over the grates, making sure the small protrusions on its bottom straddle the grate fingers. The wok ring should be stable and unable to rotate.

CARE AND CLEANING

Replacing the burner parts

IMPORTANT!

When replacing the burners, make sure that the two locating pins on the bottom of the brass flame spreader are properly aligned with the locating pin holes on the top of the simmer ring. Incorrect alignment will produce a potentially dangerous flame and poor burner performance.

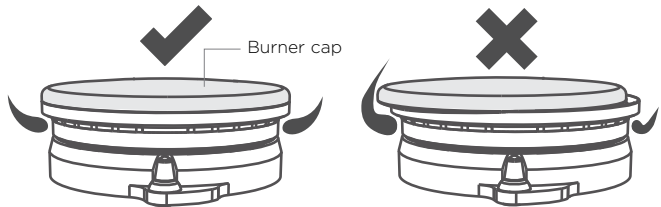


If you can't find an answer to your problem in the chart below, or if the problem cannot be fixed, you will need technical help. Contact your Authorized Service Center or Customer Care.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND SOLUTIONS
<p>There is a strong gas smell</p>	<p>The gas connection could be leaking because of incorrect installation or damaged piping</p> <p>IMPORTANT! Do not use any electrical equipment or operate any electrical switches.</p> <ol style="list-style-type: none"> ① If any burners are on, turn all of them off immediately. ② If you know how to shut off the gas supply to your cooktop (either at the valve or the gas bottle), do so. ③ Open a window to let the gas out. ④ Contact your local Authorized Repairer as soon as possible. <p>IMPORTANT! Do not use the cooktop until it has been repaired.</p>
<p>There is a slight rubbery or metallic smell when I use the cooktop for the first time</p>	<p>This is normal for first use and is caused by manufacturing residues burning off. The smell will disappear with use.</p>
<p>There is a power failure</p>	<p>You can still use your cooktop, but will need to match-light the burner(s). To do so, press down and turn the knob counter-clockwise to LO while holding a lighted match close to the side of the burner. Wait until the flame is burning evenly before adjusting it.</p>
<p>There is no clicking/sparking</p>	<p>The ignitor is dirty or there is a power failure. See 'Care and cleaning' for instructions, or the entry 'There is a power failure' above.</p>
<p>There is clicking/sparking, but a burner or burners won't light easily or at all</p>	<p>The ignitor(s) may be dirty or wet. Clean them following the instructions in 'Care and cleaning'.</p> <hr/> <p>Wait 1 minute, then try to relighting the burner again, holding the dial for a few more seconds this time around. If this doesn't work and the burner still won't light, see the other possible causes and solutions below.</p> <hr/> <p>The gas supply may not be turned on at the valve or gas bottle. Turn all the burners off, and check whether the gas supply to the cooktop is turned on.</p> <hr/> <p>The gas supply to the house may not be working. You should hear the gas when you turn a burner on.</p> <hr/> <p>If you use bottled gas, this may indicate you are getting near the end of the bottle and need to replace it.</p> <hr/> <p>Burner parts may be clogged or wet. Make sure that they are clean and dry. See 'Care and cleaning' for instructions.</p> <hr/> <p>Burner parts may not have been replaced correctly. Check the assembly and make sure the burner cap is sitting flat. See 'Care and cleaning' for illustrations.</p>

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND SOLUTIONS
The flame has been blown out by a draft or extinguished by a spill	<p>The auto-reignition feature will recognise this. The igniters will spark and attempt to relight the burner. If the burner fails to relight, turn the burner off, then wait for at least 1 minute before attempting to relight. This is to allow for any small amount of gas that may have escaped to disperse.</p>
The flame goes out at low settings	<p>The gas supply pressure may be low. Check this with your service person or installer.</p> <p>If you use bottled gas, this may indicate you are getting near the end of the bottle</p>
The flames are yellow or yellow-tipped rather than blue	<p>Burner parts (especially the flame ports) may be clogged or wet. Check that they are clean and dry.</p> <p>The cooktop may have been connected to the wrong type of gas or the gas pressure is not correct. Contact Customer Care and do not use your cooktop until it has been checked by a qualified technician.</p>
The flame pattern is uneven around the burner	<p>Burner parts (especially the flame ports) may be clogged or wet. Check that they are clean and dry. After cleaning, check that there is flame coming out of each port.</p> <p>Burner parts may not have been replaced correctly. Check the assembly and make sure the burner cap and/or ring is sitting flat on the flame spreader. See 'Care and cleaning' for illustrations.</p>
The flames are too large, or too small	<p>The cooktop may have been connected to the wrong type of gas. Contact Customer Care and do not use your cooktop until it has been checked by a qualified technician.</p>
The flames are noisy	
The flames lift away from the burner	



Before you call for service or assistance ...

Check the things you can do yourself. Refer to the installation instructions and your user guide and check that:

- ① Your product is correctly installed.
- ② You are familiar with its normal operation.

If after checking these points you still need assistance or parts, please refer to the Service & Warranty booklet for warranty details and your nearest Authorized Service Center, Customer Care, or contact us through our website www.fisherpaykel.com.

Contact details

For replacement parts or if further help is needed concerning this appliance call:

Toll Free 1 888 9 FNP USA (1 888 936 7872)

or write to:

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

or contact us through our web site www.fisherpaykel.com

Complete and keep for safe reference:

Model	_____
Serial No.	_____
Purchase Date	_____
Purchaser	_____
Dealer	_____
Suburb	_____
Town	_____
Country	_____

FISHER & PAYKEL

TABLE DE CUISSON SUSPENDUE



Modèles CDV2

GUIDE D'UTILISATION

US CA

⚠ MISE EN GARDE!

Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas respectées à la lettre, un incendie ou une explosion pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

N'utilisez et n'entreposez pas d'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet électroménager ou de tout autre appareil du même type.

N'utilisez JAMAIS cet appareil comme appareil de chauffage. Ce faisant, vous pourriez causer une surchauffe de l'appareil ou une intoxication au monoxyde de carbone.

QUE FAIRE SI VOUS DÉCELEZ UNE ODEUR DE GAZ

- **N'essayez pas d'allumer aucun appareil.**
- **Ne touchez à aucun interrupteur électrique.**
- **N'utilisez pas le téléphone de votre immeuble.**
- **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.**
- **Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.**

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

Consignes de sécurité et mises en garde	24
Introduction	29
Utilisation de votre surface de cuisson	30
Utilisation des brûleurs	32
Directives d'utilisation des brûleur	33
Entretien et nettoyage	34
Dépistage des pannes	39
Garantie et réparation	41

IMPORTANT!**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

Les modèles illustrés dans ce document pourraient ne pas être offerts par tous les détaillants et sont sujets à modifications sans préavis. Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, veuillez visiter notre site Web ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

Pour réduire les risques d'incendie, de décharge électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation de cet appareil, conformez-vous aux consignes de sécurité importantes énumérées ci-dessous :

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de décharge électrique

Cet appareil est équipé d'une mise à la terre trois broches pour vous protéger contre les risques de décharge et doit être branché directement dans une prise de courant mise à la terre. En aucune circonstance ne devez-vous couper ou enlever la broche de mise à la terre de cette fiche. Négliger de suivre cet avis pourrait provoquer une décharge électrique, voire la mort.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer une pièce. Quelqu'un pourrait être blessé ou un incendie pourrait se déclarer.

Gardez la zone autour de l'appareil libre de toute matière combustible (par exemple revêtements muraux, rideaux, tentures), essence et autres vapeurs et liquides inflammables.

Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler sur l'appareil ou dans sa proximité.

Ne laissez jamais les brûleurs sans surveillance lorsqu'ils sont en service – les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.

Assurez-vous que tous les contrôles sont hors tension et que l'appareil est froid avant d'utiliser tout type de produit nettoyant en aérosol sur ou autour de l'appareil. Les produits chimiques contenus dans les produits nettoyants pourraient, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des parties métalliques.

Négliger de suivre cet avis peut entraîner la mort ou des blessures graves.

⚠ MISE EN GARDE!**Risque d'explosion**

Si vous sentez une odeur de gaz, n'utilisez pas l'appareil. Ouvrez une fenêtre ou une porte pour laisser échapper le gaz, puis suivez les instructions indiquées à la page avant la 'Table des matières'.

N'utilisez pas d'eau sur les incendies de graisse. Une violente explosion de vapeur pourrait en résulter. Éteignez tous les brûleurs, puis étouffez le feu ou les flammes ou employez des produits chimiques secs ou un extincteur de type à mousse.

Ne faites pas chauffer des contenants à aliments non ouverts tels que des boîtes de conserve — l'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et causer des blessures.

Négliger de suivre cet avis pourrait entraîner des blessures ou la mort.

⚠ MISE EN GARDE!**Risque d'empoisonnement**

Nettoyez l'appareil avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, faites preuve de vigilance pour éviter tout risque de brûlure par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface brûlante. Suivez les directives de nettoyage du fabricant du produit. N'utilisez jamais cet appareil comme un appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.

Négliger de suivre cet avis peut entraîner une intoxication ou la mort.

⚠ MISE EN GARDE!**Risque de surface brûlante**

Les pièces accessibles peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation.

Ne touchez pas les brûleurs, les zones à proximité des brûleurs, la grille, la plaque de cuisson, les ramasse-gouttes — tous ces éléments peuvent être suffisamment chauds pour causer des brûlures, même s'ils sont de foyers.

Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ou les zones à proximité, et ne les touchez pas avant qu'ils soient refroidis.

Les autres pièces et surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures — parmi elles, on retrouve les grilles, la garniture à l'arrière de la table de cuisson, le bord avant et les surfaces adjacentes à la table de cuisson.

N'utilisez que des poignées sèches — des poignées mouillées ou humides sur des surfaces chaudes pourraient provoquer des brûlures de vapeur.

Attention que les poignées ne touchent pas les éléments chauffants brûlants. N'utilisez pas de serviette ou chiffon encombrant. Laissez refroidir la graisse chaude avant de tenter de le manipuler.

Ne pas vous conformer à cette consigne pourrait provoquer des brûlures et échaudages.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

Opérationnel

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement pour son usage tel que décrit dans ces instructions.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Soyez sûr d'avoir l'installateur de vous montrer où et comment couper l'alimentation électrique à la table de cuisson (à savoir l'emplacement du panneau de fusible ou le disjoncteur principal) et où et comment couper l'alimentation en gaz de la table de cuisson en cas d'urgence.
- Gardez les enfants loin de la table de cuisson quand il est en cours d'utilisation.
- Les appareils ménagers ne sont pas destinés à être joué par des enfants.
- Enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins en permanence supervisé. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et au-dessus, et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience et de connaissances, si elles ont été encadrées ou concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et qu'ils comprennent les dangers impliqué. Nettoyage et entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par un autorisé personne.
- Si l'appareil est connecté à l'alimentation en gaz avec un tuyau flexible, assurez-vous que le tuyau ne peut pas venir en contact avec le fond de l'appareil ou des bords tranchants.
- Assurez-vous que la fiche de connexion électrique est accessible après l'installation.
- Cet appareil doit être relié à un circuit qui intègre un interrupteur d'isolement fournissant une coupure totale de l'alimentation en électricité.
- Ne pas utiliser un tapis d'amiante ou de couvercles décoratifs entre la flamme et la casserole car cela peut causer des dommages graves à votre table de cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium ou de la vaisselle en plastique sur les brûleurs de la table de cuisson ou utiliser l'aluminium déjouer à la ligne d'une partie de la table de cuisson.
- Ne laissez pas de grandes casseroles, poêles à frire ou woks pousser d'autres casseroles de côté. Cela pourrait les rendre instables ou dévier la chaleur sur votre comptoir et endommager la surface.
- Pour une cuisson efficace et sûr, utiliser une batterie de cuisine de la taille appropriée pour les différents brûleurs sur cet appareil. Sélectionnez ustensiles de cuisson à fond plat assez grand pour couvrir les flammes du brûleur. L'utilisation d'ustensiles de cuisine sousdimensionnée exposera une partie du brûleur flammes à contact direct et peut conduire à l'inflammation des vêtements.
- Pour des raisons de sécurité, la taille de cuisson brûleur à flamme doit être ajustée de sorte qu'il ne étendre au-delà du bord de l'ustensile.
- Vitrés ustensiles de cuisine - seulement certains types de verre, verre / céramique, céramique, terre cuite, ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés pour le service de table de cuisson sans rupture à cause du changement brusque de température.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer cette table de cuisson.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans ce manuel.
- Pour l'éclairage et les performances des brûleurs de la table de cuisson correcte, gardez les orifices du brûleur nettoyer. Il peut être nécessaire de nettoyer ces quand il y a une ébullition ou lorsque le brûleur ne fait pas la lumière, même si les allumeurs électroniques cliquez.
- Poignées Casserole peuvent être chauds au toucher. Veiller à poignées casserole ne sont pas faux autres brûleurs à gaz qui sont sur. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Après utilisation, veiller à ce que les boutons de commande sont en position OFF.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

Opérationnel

- Lorsque cet appareil est installé dans des embarcations ou dans des caravanes, il ne doit pas être utilisé comme un appareil de chauffage.
- L'utilisation d'un résultat de l'appareil de cuisson à gaz pour la production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Assurer la cuisine est bien ventilée. Gardez naturelle trous de ventilation ouverte ou installer un dispositif de ventilation mécanique (extracteur mécanique capuche). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple, ouverture d'une fenêtre ou d'une ventilation plus efficace, par exemple l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique lorsqu'elle est présente.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il ne soit pas endommagé.
- Soyez prudent lorsque vous atteindre pour les éléments stockés dans des armoires au-dessus de l'appareil.
- Portez des vêtements appropriés – amples ou des vêtements suspendus ne doivent jamais être portés pendant utiliser l'appareil.
- En cas de doute, ne pas l'utiliser et de consulter votre fournisseur ou d'un professionnel qualifié technicien.
- Eléments d'emballage (par exemple des sacs en plastique, mousse de polystyrène, des clous, des sangles d'emballage, etc.) ne doit pas être laissé autour facilement la portée des enfants, car ils peuvent causer de graves blessures.
- Ne pas modifier cet appareil.
- Cet appareil doit être réparé que par une personne autorisée.
- Certains produits sont livrés avec un film de protection sur les pièces en acier et en aluminium. Ce le film doit être retiré avant d'utiliser l'appareil.
- Vérifiez que la zone autour de la table de cuisson à gaz est toujours clair de matériaux combustibles, l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne pas se tenir debout ou de placer des objets lourds sur cet appareil au gaz.
- Pour des raisons de sécurité, ne pas stocker des articles d'intérêt pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de les appareils – les enfants grimper sur l'appareil pour atteindre les articles pourraient être sérieusement blessé.
- Lorsque la friture dans la graisse, être sûr que le plateau est assez grand pour éviter l'ébullition au-dessus de bouillonnant de la graisse. Ne pas les aliments frire avec une teneur en humidité élevée ou de la nourriture recouverte de givre.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables accumulent près de la appareil.
- Ne pas réparer ou remplacer une partie de l'appareil à moins spécifiquement recommandé dans ce guide d'utilisation.
- Vous ne devriez pas tenter de démonter le brûleur et modifier le flux de gaz d'origine paramètres. Cela est extrêmement dangereux et annulera la garantie. Tous les autres réparation doit être confiée à un technicien qualifié. Les techniciens doivent débrancher le appareil de l'alimentation électrique avant toute intervention.
- Cet appareil doit être réparé que par une personne autorisée.
- Le gouverneur de Californie est tenu de publier une liste de substances connues de l'État de Californie pour causer le cancer ou des malformations congénitales et oblige les entreprises à avertir les clients de l'exposition potentielle à de telles substances. ATTENTION! Les appareils à gaz contiennent ou produisent des substances qui peuvent entraîner la mort ou maladie grave et qui sont connus pour l'État de Californie pour causer le cancer, la naissance défauts ou autres problèmes de reproduction. Pour réduire le risque de substances dans le carburant ou de la combustion de carburant, assurez-vous que cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions du fabricant.

À propos de votre nouvelle surface de cuisson

Nous vous félicitons pour l'achat de cette surface de cuisson au gaz de Fisher & Paykel. Pour assurer votre sécurité et obtenir une cuisson de qualité optimale, nous vous recommandons de lire la totalité de ce guide avant d'utiliser votre nouvelle surface de cuisson. Pour plus d'informations, visitez notre site Web local à l'adresse indiquée sur la couverture arrière.

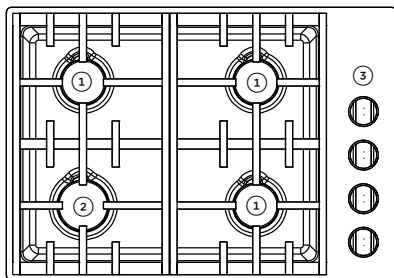
Fonction de sécurité : Rallumage automatique

La fonction de rallumage automatique vous procure plus de commodité et de sécurité. Elle permet aux allumeurs de produire automatiquement des étincelles pour rallumer le brûleur lorsqu'une flamme s'éteint ou est fortement déformée par un courant d'air ou le système de ventilation de la surface de cuisson.

Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois

- Lisez ce guide d'utilisation en portant une attention particulière à la section 'Consignes de sécurité et mises en garde'.
- Vérifiez que les pièces d'appui sont toutes installées et stables, et que les diffuseurs de flamme, les chapeaux de brûleur et les anneaux sont tous positionnés correctement.
- Assurez-vous que l'installateur a pris le temps de remplir la 'Liste de vérification finale' dans les instructions d'installation.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique est activée à la surface de cuisson.

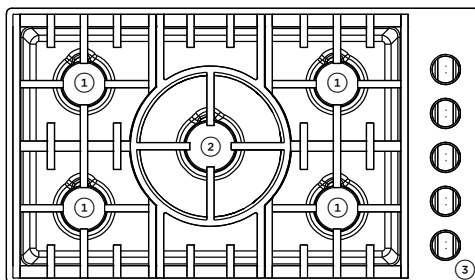
UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON



- ① C Brûleur
- ② D Brûleur
- ③ Boutons de réglage

CDV2-304

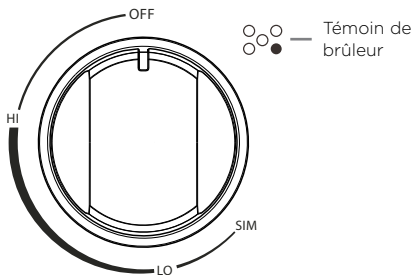
BRÛLEUR	MAX. BTU/HR		MIJOTAGE BTU/HR
	NG	LP	NG & LP
C	15,000	12,000	1,200
D	20,000	20,000	1,200



- ① C Brûleur
- ② D Brûleur
- ③ Boutons de réglage

CDV2-365

BRÛLEUR	MAX. BTU/HR		MIJOTAGE BTU/HR
	NG	LP	NG & LP
C	15,000	12,000	1,200
D	20,000	20,000	1,200



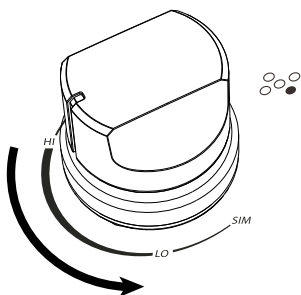
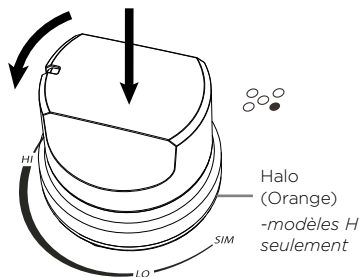
- ① Identifiez le bouton du brûleur que vous souhaitez utiliser.

- ② Appuyez ensuite tourner dans le sens antihoraire à HI.

- Les allumeurs émettent des déclics lorsqu'ils produisent des étincelles.

modèles CDV2-365H / 304H seulement:

- Tous les halos seront brillent blanc.
- Une fois les lumières du brûleur, le halo devient orange.
- Si aucun déclic n'est audible, aucune étincelle ne permettra d'allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, ramenez le bouton à la position OFF et consultez la section 'Dépannage'.



- ③ Après que le brûleur est allumé, réglez la flamme partout entre HI et SIM.

- Ne pas régler ou laissez le bouton entre HI et OFF.

- ④ Lorsque vous avez terminé la cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire sur OFF.

modèles CDV2-365H / 304H seulement:

Si vous avez d'autres brûleurs sur:

- Le halo brillera blanc.
- Si vous ne disposez pas d'autres brûleurs sur:
- Tous les halos vont sortir.

- Vérifiez que le brûleur est éteint.
- Avant de quitter la cuisine, assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints.

IMPORTANT!

Éteignez le brûleur et consultez la section 'Dépannage' pour savoir comment procéder dans les cas suivants :

- Il y a une forte odeur de gaz.
- La flamme a été éteinte par un courant d'air ou un déversement et elle ne se rallume pas.
- Il n'y a aucun déclic/aucune étincelle ou le déclic/l'étincelle ne permet pas d'allumer un ou plusieurs brûleurs.

- Les flammes ne brûlent pas sur toute la circonférence d'un brûleur ou certaines flammes vacillent.
- La flamme est jaune plutôt que bleue ou elle présente une pointe jaunâtre.
- Les flammes sont trop grandes, petites ou irrégulières, elles produisent du bruit ou s'éloignent du brûleur.

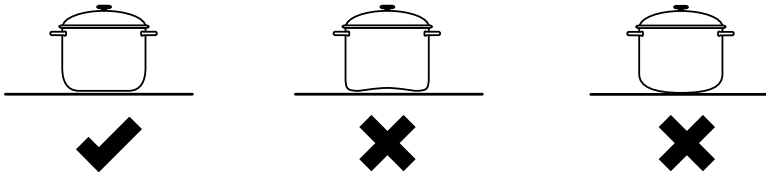
UTILISATION DES BRÛLEURS

Recommandations pour la cuisson

IMPORTANT!

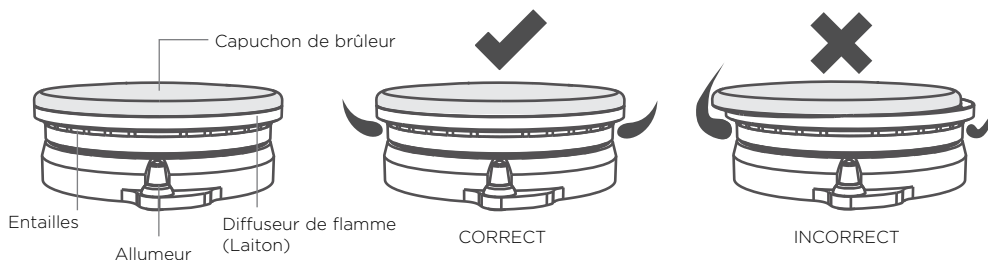
- **Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation. Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.**
- **Soyez prudent lors de la friture : l'huile ou le gras peut surchauffer très rapidement, plus particulièrement à un réglage élevé.**
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson grâce à conserver la chaleur.
- Minimiser la quantité de liquide pour réduire les temps de cuisson.

Ustensiles de cuisson



- Utilisez des casseroles à fond plat épais.
- Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'utiliser une batterie de cuisine professionnelle. Si vous utilisez une batterie de cuisine régulière, être très prudent si les casseroles ont des poignées en plastique, comme ceux-ci brûleurs professionnels de taille peuvent enflammer à l'extérieur de la casserole et faire fondre ou bulle de la poignées.
- Ne laissez pas les casseroles ou poêles à frire à grande chevauchent le banc, car cela peut dévier la chaleur sur votre comptoir et endommager sa surface.
- Font toujours que les casseroles sont stables en les centrant sur le brûleur.
- Assurez-vous que la taille de la casserole correspond à la taille du brûleur. Un petit pot sur un grand brûleur ne efficient.

- Tous les brûleurs ont le même faible réglage à basse puissance (SIM) pour mijoter doucement (1200 BTU / h). Utilisez le réglage SIM pour faire fondre le chocolat et le beurre, cuire le riz et les sauces délicates, faire mijoter les soupes et ragoûts, ou garder les aliments cuits au chaud.
- Pour la cuisson qui exige une chaleur particulièrement intense (par exemple la viande saisie, la cuisson au wok, les sautés), utilisez les brûleurs D, car ils ont une puissance maximale plus élevée (20 000 BTU / h de gaz naturel) que les autres brûleurs (15 000 BTU / h pour le gaz naturel).
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- Ne laissez jamais les flammes s'étendre au-delà ou sur les côtés des ustensiles de cuisson. Cela pourrait décolorer et endommager l'ustensile et vous pourriez vous brûler en touchant une poignée brûlante.
- Gardez les poignées dégagées. Tournez les poignées de sorte qu'elles ne s'étendent pas au-delà du rebord de la table de cuisson ou d'un autre brûleur allumé.
- Soyez prudent lorsque vous faites de la friture. L'huile ou la graisse peuvent surchauffer très rapidement, en particulier à réglage élevé.
- Assurez-vous que toutes les pièces du brûleur sont bien en place. Des brûleurs assemblés de façon incorrecte ou incomplète peuvent produire des flammes dangereuses. Consultez la section « Remplacement des pièces du brûleur » sous le chapitre « Entretien et nettoyage ».
- Gardez les brûleurs propres. Surtout après un déversement ou un débordement, assurez-vous de nettoyer les brûleurs touchés avant de les utiliser à nouveau. Les restes de nourriture peuvent obstruer l'allumeur et les encoches du diffuseur de flamme, empêchant le brûleur de fonctionner correctement. Consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour les instructions.
- Vérifiez que les flammes du brûleur sont régulières. Elles doivent être bleues, sans pointes jaunes, et brûler sans voltiger autour du chapeau de brûleur. Si ce n'est pas le cas, consultez la section « Dépistage des pannes » pour obtenir des conseils.
- N'utilisez le wok qu'avec un anneau de wok. Vous pouvez vous procurer des anneaux de wok chez votre Fisher & Paykel ou auprès du service à la clientèle. Pour les utiliser, placez l'anneau de wok sur les grilles, en vous assurant que les petites protubérances de sa partie inférieure enjambent les doigts de la grille. L'anneau de wok doit être stable et incapable de tourner.



IMPORTANT!

Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, vous devez :

- **éteindre tous les brûleurs;**
- **interrompre l'alimentation électrique de la surface de cuisson à la prise de courant;**
- **vous assurer que la surface de cuisson et ses pièces ont suffisamment refroidi.**

Conseils généraux

- Nettoyez la table de cuisson régulièrement ne pas laisser les taches deviennent brûlés sur, car ils peuvent devenir très difficile à enlever.
- Toutes les parties de l'appareil peuvent être nettoyées avec une petite quantité d'eau chaude savonneuse, rincé, séché et poncé à un éclat avec un chiffon à poils doux, lourd. Toujours essayer cette première, car elle est la procédure de nettoyage doux.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, des chiffons ou des tampons pour nettoyer une partie de votre table de cuisson. Certains récurer en nylon grattent peut aussi. Vérifiez l'étiquette.
- Pour ne pas gâcher les surfaces, frottez toujours finitions en métal dans le sens du vernis lignes. Le nettoyeur sera plus efficace lorsqu'il est utilisé dans le sens des lignes de polissage.
- Nettoyer les déversements le plus tôt possible. Si on le laisse sécher sur, les résidus alimentaires peut obstruer la flamme ports, provoquant un motif de flamme inégale.
- Assurez-vous qu'aucun résidu de nettoyage est laissé sur une partie quelconque de la table de cuisson; lorsqu'il est chauffé, il se pourrait tacher la table de cuisson.
- Voir les pages suivantes pour obtenir des instructions sur le réassemblage des brûleurs correctement après nettoyage.
- Avez-pièces de la table de cuisson pas nettoyer dans un four autonettoyant.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.

À FAIRE

- Lisez ces instructions de nettoyage et la section «Sécurité et avertissements» avant commencer à nettoyer votre table de cuisson.
- Avant de nettoyer ou de retirer une partie, assurez-vous que tout sur la table de cuisson a été désactivé.
- Sauf suggéré le contraire dans le tableau suivant, laisser une partie refroidir à une température de sécurité avant de le nettoyer. Porter mitaines de protection longues pour éviter les brûlures de la vapeur ou des surfaces chaudes.
- Essayez d'utiliser un nettoyeur sur une petite surface, pour vous assurer qu'il ne tache pas.
- Utilisez uniquement des éponges propres, des chiffons doux, papier serviettes et tampons non métalliques en plastique pour le nettoyage ou le dégraissage (utiliser uniquement
- Plaquettes de savon avec du savon encore en eux, un pad vide peut gratter).
- Voir la page suivante ce tableau pour des instructions sur le remplacement des pièces du brûleur.
- Pour vous aider à identifier les pièces, voir illustrations dans la section «Introduction» et après ce tableau de nettoyage.

À NE PAS FAIRE

- **N'utilisez pas de nettoyants en aérosol jusqu'à ce que la table de cuisson ait complètement refroidi. La substance propulsive contenue dans ces produits pourrait prendre feu en présence de chaleur.**
- **Ne laissez pas la saleté ou la graisse s'accumuler sur la table de cuisson. Non seulement le nettoyage futur s'en trouvera plus difficile, mais cela pourrait présenter un risque d'incendie.**
- **N'utilisez pas de nettoyants, chiffons, tampons à récurer ou laine d'acier abrasifs ou durs. Ils érafleraient votre table de cuisson et endommageraient son apparence.**
- **N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer une quelconque partie de la table de cuisson.**
- **N'effectuez aucun nettoyage ou entretien des pièces qui ne sont pas spécifiquement nommées dans le tableau ci-dessous. En cas de doute, contactez le Service à la clientèle.**

Tableau de nettoyage manuel

QUELLE PIÈCE? À QUELLE FRÉQUENCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
<p>Base en acier inoxydable</p> <p>Après chaque utilisation</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Faites tremper les taches tenaces à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. ② Nettoyez les taches en utilisant un chiffon et un détergent ménager doux ou un nettoyeur pour acier inoxydable. ③ Essuyez avec un chiffon propre et humide. ④ Essuyez la surface avec un chiffon microfibre pour la sécher. ⑤ Pour un éclat supplémentaire, utilisez un poli pour acier inoxydable approprié. <ul style="list-style-type: none"> • Vous pouvez faire disparaître les taches d'eau tenaces à l'aide de vinaigre blanc domestique. 	<ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de nettoyeurs à base de citron, de tampons savonneux en laine d'acier ou d'objets pointus sur l'acier inoxydable. • Lisez toujours l'étiquette afin de vous assurer que votre nettoyeur pour acier inoxydable ne contient pas de composés de chlore, car ces derniers sont corrosifs et pourraient endommager le fini de votre surface de cuisson. • Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens des lignes de poli. • The graphics are etched onto the steel by laser and will not rub off.
<p>Boutons de commande</p> <p>Lorsque nécessaire</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution de détergent doux et d'eau chaude. ② Séchez à fond avec un chiffon en microfibres. <p>Si vous le désirez, vous pouvez retirer les boutons pour les nettoyer. Avant de retirer un bouton, assurez-vous qu'il est à la position OFF, puis tirez-le d'un seul coup vers vous. Ne retirez qu'un seul bouton à la fois et veillez à le réinstaller correctement et complètement sur sa tige après le nettoyage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez pas de nettoyeur pour acier inoxydable sur les boutons, car vous pourriez endommager leur revêtement. • Les boutons ne sont pas interchangeables : si vous les retirez pour les nettoyer, ne le faites qu'un bouton à la fois. Assurez-vous que vous remplacez chaque bouton à l'endroit exact d'où vous l'avez retiré.
<p>Toutes les composantes relatives au gaz de la surface de cuisson</p> <p>Chaque 3 ou 4 ans</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Communiquez avec un centre de service autorisé de votre région pour effectuer une vérification approfondie de toutes les composantes relatives au gaz de la surface de cuisson. • Pour obtenir les coordonnées d'un centre de service autorisé, reportez-vous au livret de service et de garantie ou communiquez avec le service à la clientèle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toutes les opérations de vérification et d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié. • Si le gaz est raccordé à l'aide d'un tuyau flexible, la vérification doit inclure l'inspection de l'assemblage du tuyau flexible sur toute sa longueur pour s'assurer qu'il ne présente aucune trace d'usure ou d'endommagement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

QUOI? À QUELLE FRÉQUENCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
Capuchons et diffuseurs de flamme en laiton Lorsque nécessaire, mais au moins une fois par mois	<ol style="list-style-type: none">① Assurez-vous que le brûleur est éteint (OFF) et laissez-le refroidir.② Soulevez le capuchon du brûleur et le diffuseur de flamme en laiton.③ Lavez-les à l'eau chaude et savonneuse, rincez et séchez. <ul style="list-style-type: none">• Utilisez une brosse de nylon aux soies raides ou un trombone à bout droit pour nettoyer les encoches du diffuseur de flamme.④ Remplacez correctement le diffuseur de flamme et le capuchon de brûleur. Consultez la section « Remplacement des pièces du brûleur ».	<ul style="list-style-type: none">• Veillez à ce que les diffuseurs de flamme ne soient jamais obstrués. La saleté peut les obstruer et causer des problèmes à l'allumage.• Avant de replacer une pièce dans le brûleur, assurez-vous qu'elle est bien sèche. Une pièce de brûleur mouillée pourrait provoquer une flamme irrégulière.• Avant d'allumer un brûleur réassemblé, vérifiez que toutes ses pièces sont correctement positionnées. Un assemblage incorrect pourrait causer de dangereux problèmes de flamme irrégulière et d'allumage.
Allumeurs Au moins une fois par mois	<ol style="list-style-type: none">① Assurez-vous que le brûleur est éteint (OFF).② Nettoyez l'allumeur à l'aide d'une petite brosse (par ex. une vieille brosse à dents) ou d'un coton-tige trempé dans l'alcool à friction.	<p>Les allumeurs doivent être propres et secs pour fonctionner correctement. Un allumeur sale ou mouillé pourrait entraîner un cliquetis continu et des étincelles, même s'il y a une flamme.</p>
Grilles des brûleurs Lorsque nécessaire, mais au moins une fois par mois	<ol style="list-style-type: none">① Laissez complètement refroidir les grilles.② Soulevez délicatement les grilles de la table de cuisson et disposez-les sur une surface protégée.③ Pour éliminer les taches tenaces, faites tremper les grilles dans un mélange de savon pour le linge et d'eau.④ Lavez dans un mélange de savon à vaisselle et d'eau chaude, puis rincez et laissez sécher. <ul style="list-style-type: none">• Vous pouvez aussi laver les grilles au lave-vaisselle.	<ul style="list-style-type: none">• SPrenez garde, les grilles sont lourdes.• Assurez-vous que vous placez un torchon ou autre douce couvrir à la surface avant de mettre une grille dessus.• Refroidissement rapide du les grilles par exemple en plaçant grilles chaudes dans un endroit frais ou tiède eau pour nettoyer, peut choc thermique le revêtement de porcelaine et provoquer la fissuration ou écaillage.

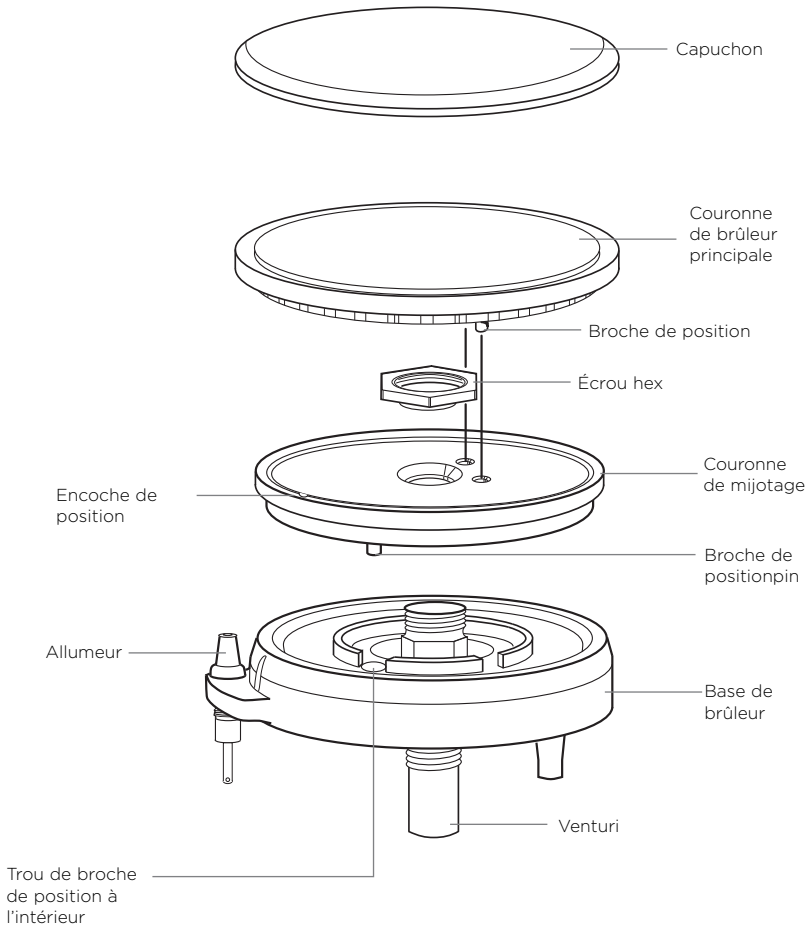
<p>QUOI? À QUELLE FRÉQUENCE?</p>	<p>COMMENT?</p>	<p>IMPORTANT!</p>
<p>Anneau Simmer</p> <p>Au besoin, démonter que si les ports restent bouchés après un nettoyage normal des pièces du brûleur</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Vérifiez que le brûleur est mis hors tension et laissez-le refroidir. ② Soulevez le couvercle du brûleur et laiton flamme épandeur. ③ Retirez l'écrou hexagonal au sommet de la couronne de mijotage et soulever. ④ Laver à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un fil ou de plastique mou brosse à poils, rincer et sécher. ⑤ Remplacer la bague mijoter à la base du brûleur et sécurisée avec l'écrou hexagonal, puis remplacer le diffuseur de flamme et couvercle du brûleur. Voir «Remplacement des pièces du brûleur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le nettoyage normal ne nécessite pas la couronne de mijotage à être démonté, si les ports restent bouchés après un nettoyage normal, il peut être nécessaire d'enlever la couronne de mijotage et nettoyer séparément. • Lors du remplacement de la couronne de mijotage, assurer la goupille de positionnement sur le fond aligne avec le trou correspondant dans la base du brûleur. Un mauvais alignement produira une flamme potentiellement dangereuse et mauvais fonctionnement du brûleur. • Avant de remplacer les pièces du brûleur, vérifier qu'ils sont secs. pièces du brûleur humide peut entraîner une flamme irrégulière. • Avant d'allumer un brûleur vous avez remonté, vérifier que toutes ses parties sont positionnées correctement. Un montage incorrect peut provoquer des flammes irrégulières dangereuses et les problèmes d'allumage.
<p>Anneau de Wok (non fourni, vendu séparément)</p> <p>Lorsque nécessaire</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Pour enlever les taches tenaces, tremper la bague de wok dans un mélange de détergent à laver le linge et de l'eau. ② Lavez dans un mélange d'eau chaude et du liquide vaisselle, puis rincer et laisser sécher. <ul style="list-style-type: none"> • L'anneau de wok est également au lave-vaisselle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les utiliser, placez l'anneau de wok sur les grilles, en vous assurant que les petites protubérances de sa partie inférieure enjambent les doigts de la grille. L'anneau de wok doit être stable et incapable de tourner.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remplacement des pièces du brûleur

IMPORTANT!

Lorsque vous remplacez les brûleurs, n'oubliez pas de vous assurer que les deux goupilles de montage de la partie inférieure du diffuseur de flamme en laiton sont correctement alignées avec leurs orifices dans la partie supérieure de l'anneau de mijotage. Un alignement incorrect produira une flamme potentiellement dangereuse et une médiocre performance du brûleur.

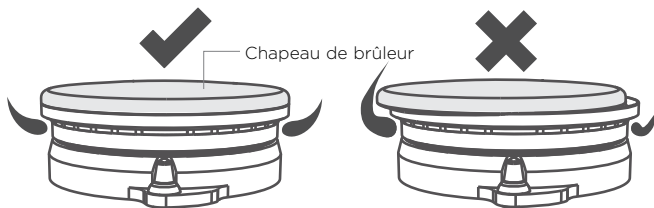


Si vous ne trouvez pas de réponse à votre problème dans le tableau ci-dessous, ou si le problème ne peut pas être réparé, vous aurez besoin de l'aide d'un technicien. Contactez votre Centre de service autorisé ou le Service à la clientèle.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES ET SOLUTIONS
Il y a une forte odeur de gaz	Le raccordement du gaz pourrait présenter une fuite en raison d'une installation incorrecte ou d'un tuyau endommagé.
	<p>IMPORTANT! N'utilisez aucun appareil électrique et ne faites fonctionner aucun interrupteur électrique.</p>
	<p>① Si un ou plusieurs brûleurs sont allumés, éteignez-les tous immédiatement.</p>
	<p>② Si vous savez comment couper l'alimentation en gaz à votre surface de cuisson (au niveau du robinet ou de la bouteille de gaz), faites-le.</p>
	<p>③ Ouvrez une fenêtre pour évacuer le gaz.</p>
	<p>④ Communiquez avec un centre de service local dès que possible.</p>
	<p>IMPORTANT! N'utilisez pas votre surface de cuisson avant qu'elle ne soit réparée.</p>
La surface de cuisson dégage une légère odeur de caoutchouc ou de métal lors de la première utilisation	Cela est normal lors de la première utilisation, car certains résidus de fabrication doivent brûler. L'odeur disparaîtra avec l'usage.
Il y a une panne d'électricité	Vous pouvez toujours utiliser votre surface de cuisson, mais vous devrez allumer le(s) brûleur(s) à l'aide d'une allumette. Pour ce faire, enfoncez le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position LO tout en tenant une allumette allumée sur le côté du brûleur. Attendez que la flamme brûle uniformément avant d'effectuer le réglage.
Il n'y a pas de clic / étincelles et les halos ne s'allument pas	Il existe une panne de courant. Voir la rubrique ' Il ya une panne d'électricité ' ci-dessus
Il n'y a pas de clic / étincelles mais le halo est rouge	L'allumeur (s) peut-être sale ou humide. Nettoyez-les en suivant les instructions dans 'Entretien et nettoyage'.
Il y a un déclic/des étincelles, mais un ou plusieurs brûleurs ne s'allument pas facilement ou pas du tout	Attendez 1 minute, puis réessayez de rallumer le brûleur, en maintenant cette fois le bouton enfoncé quelques secondes de plus. Si cela ne fonctionne pas et que le brûleur refuse toujours de s'allumer, consultez les autres causes possibles et solutions présentées ci-dessous.
	Il est possible que l'alimentation en gaz ne soit pas ouverte au robinet ou à la bouteille de gaz. Éteignez tous les brûleurs, puis vérifiez si l'alimentation en gaz est ouverte à la surface de cuisson.
	Il est possible que l'alimentation en gaz de la maison ne fonctionne pas correctement. Vous devez entendre le gaz circuler lorsqu'un brûleur est activé.
	Si vous utilisez du gaz en bouteille, il se peut que la bouteille soit pratiquement vide et qu'il soit nécessaire de la remplacer.
	Les pièces du brûleur pourraient être obstruées ou humides. Assurez-vous qu'elles soient propres et sèches. Voir 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
	Il est possible que les pièces du brûleur ne soient pas réinstallées correctement. Vérifiez l'assemblage et assurez-vous que le chapeau de brûleur repose à plat. Voir 'Entretien et nettoyage' pour les illustrations.
	Parties du brûleur peuvent ne pas avoir été remplacés correctement. Vérifiez l'assemblage et assurez-vous que le couvercle du brûleur est assis à plat. Voir «Entretien et nettoyage» pour les illustrations.

DÉPISTAGE DES PANNES

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES ET SOLUTIONS
La flamme a été éteinte par un courant d'air ou un déversement.	La fonction de rallumage automatique détectera cette situation. Les allumeurs produiront des étincelles et tenteront de rallumer le brûleur. Si le brûleur ne se rallume pas, éteignez-le, puis attendez au moins 1 minute avant de tenter de le rallumer. Ceci permet la dispersion des petites quantités de gaz ayant pu s'échapper.
La flamme s'éteint aux réglages de chaleur faibles.	La pression de l'alimentation en gaz pourrait être faible. Vérifiez ceci avec le technicien d'entretien ou l'installateur. Si vous utilisez du gaz en bouteille, il se peut que la bouteille soit presque vide.
Les flammes sont jaunes plutôt que bleues ou elles présentent une pointe jaunâtre.	Des pièces de brûleur (plus particulièrement les orifices de brûleur) peuvent être bouchées ou humides. Assurez-vous qu'elles soient propres et sèches. La surface de cuisson pourrait être raccordée à un type de gaz inadéquat ou la pression de gaz est incorrecte. Contactez le service à la clientèle et n'utilisez pas votre surface de cuisson avant de l'avoir fait vérifier par un technicien qualifié.
La flamme est irrégulière autour du brûleur.	Des pièces de brûleur (plus particulièrement les orifices de brûleur) peuvent être bouchées ou humides. Assurez-vous qu'elles soient propres et sèches. Après le nettoyage, vérifiez qu'une flamme est produite par chaque orifice. Il est possible que les pièces du brûleur ne soient pas réinstallées correctement. Vérifiez l'assemblage et assurez-vous que le chapeau de brûleur et/ou l'anneau reposent à plat sur le diffuseur de flamme. Voir 'Entretien et nettoyage' pour les illustrations.
Les flammes sont trop grandes ou trop petites. Les flammes produisent du bruit. Les flammes s'éloignent du brûleur.	La surface de cuisson pourrait être raccordée à un type de gaz inadéquat. Contactez le service à la clientèle et n'utilisez pas votre surface de cuisson avant de l'avoir fait vérifier par un technicien qualifié.



Avant d'appeler pour demander une réparation ou de l'assistance ...

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

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

Si après la vérification de ces points, vous avez toujours besoin d'assistance ou d'une réparation, reportez-vous au livret de service et de garantie pour obtenir les détails sur la garantie et les coordonnées d'un réparateur autorisé ou de l'Assistance à la clientèle, ou contactez-nous par l'entremise de notre site Web, à l'adresse indiquée sur la couverture arrière.

Pour nous contacter

Un guide sommaire d'entretien est fixé à la face inférieure du produit.
Pour obtenir des pièces de remplacement ou de l'aide au sujet de cet appareil, composez ce numéro :

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

ou écrivez à :

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

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

Compléter et conserver pour référence sûre:

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Le Revendeur _____

Le Banlieue _____

Le Ville _____

Le Pays _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2018. All rights reserved.

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

© Fisher & Paykel Appliances 2018. Tous droits réservés.

Les caractéristiques de produit présentées dans ce livret s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration en permanence de nos produits, ces caractéristiques peuvent être modifiées à tout moment. Nous vous recommandons de vérifier auprès de votre détaillant que ce livret décrit le produit actuellement disponible.

US CA

591109B 01.18