USER GUIDE

GUIDE D'UTILISATION

Professional cooktop
La table de cuisson professionnelle

CPV2 models
Modèles CPV2

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.

CONTENTS

Safety and warnings	2
Introduction	7
First use - seasoning the griddle	9
Using the cooktop burners	10
Guidelines for using the cooktop burners	11
Using the grill	12
Using the griddle	14
Care and cleaning	15
Troubleshooting	20
Warranty and service	23

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 listed on the back cover or contact your DCS by Fisher & Paykel dealer.

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 (e.g. wall coverings, curtains, drapes), gasoline and other flammable vapors and liquids.
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 containters 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, areas near burners, the grill, griddle or grease drip-pans – 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.

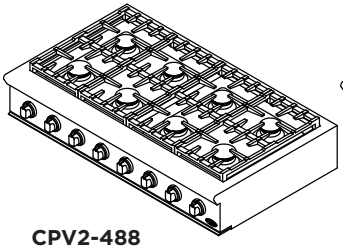
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS!

- **Read all the instructions before using the appliance. Use the appliance only for its intended purpose as described in these instructions.**
- **Proper installation – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.**
- **Do not operate the appliance if it is damaged or not working properly. If you received a damaged product, contact your dealer or installer immediately.**
- **Be sure to have the installer show you where and how to turn off the power supply to the cooktop (i.e. 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.**
- **Do not leave children alone – Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play with the appliance or to sit or stand on any part of the appliance.**
- **Caution – for safety reasons, do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop or at the back of the cooktop – children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.**
- **Wear proper apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.**
- **User servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician. Technicians must disconnect the appliance from the power supply before any servicing.**
- **Storage in or on appliance – Flammable materials should not be stored in an oven or near the cooktop.**
- **Be careful when reaching for items stored in cabinets above the appliance.**

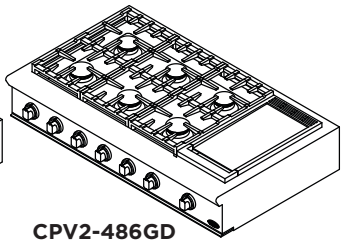
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS!

- **Clean only the parts listed in this manual.**
- **Do not use a steam cleaner to clean any part of the appliance.**
- **Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to the appliance.**
- **Do not use any cookware on the grill or griddle.**
- **Top cover (lid) must be removed when the grill or griddle is in operation.**
- **When using the grill or griddle, make sure the grease drip-pan is in place – absence of this during use may subject wiring or components underneath to damage.**
- **The grill and griddle cannot be used in the event of a power failure. Do not attempt to operate these during power failure.**
- **Do not use aluminum foil to line any part of the cooktop. This will cause heat to be trapped underneath it. This trapped heat can upset the cooking performance and damage the finish of the cooktop parts.**
- **For safety reasons, the cooktop burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cookware.**
- **Use cookware of the appropriate size and construction for the type of cooking. This appliance is equipped with burners of different sizes. Cookware must be matched to the size of the burner. Select utensils with flat bottoms large enough to cover the burner flames. The use of undersize utensils will expose a portion of the burner flames to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationships of utensil to burner will also improve efficiency.**
- **Protective liners – Do not use aluminum foil to line grease drip-pans.**
- **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.**
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent cooktop burners – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent cooktop burners.**
- **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!: This product emits exhaust that contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.To reduce the risk from such chemicals, make sure this appliance is installed, operated, and maintained according to the manufacturer's instructions.**

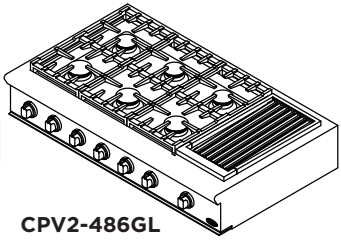
48” models



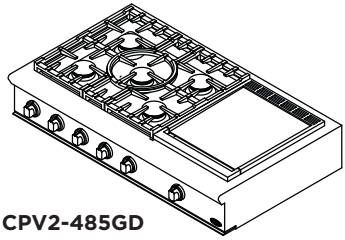
CPV2-488



CPV2-486GD

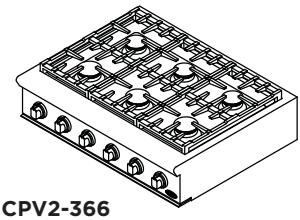


CPV2-486GL

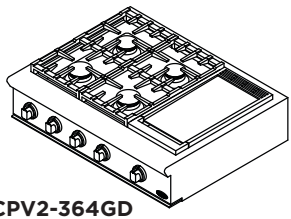


CPV2-485GD

36” models

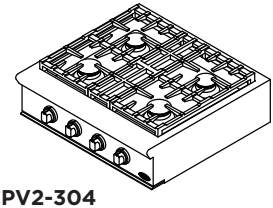


CPV2-366



CPV2-364GD

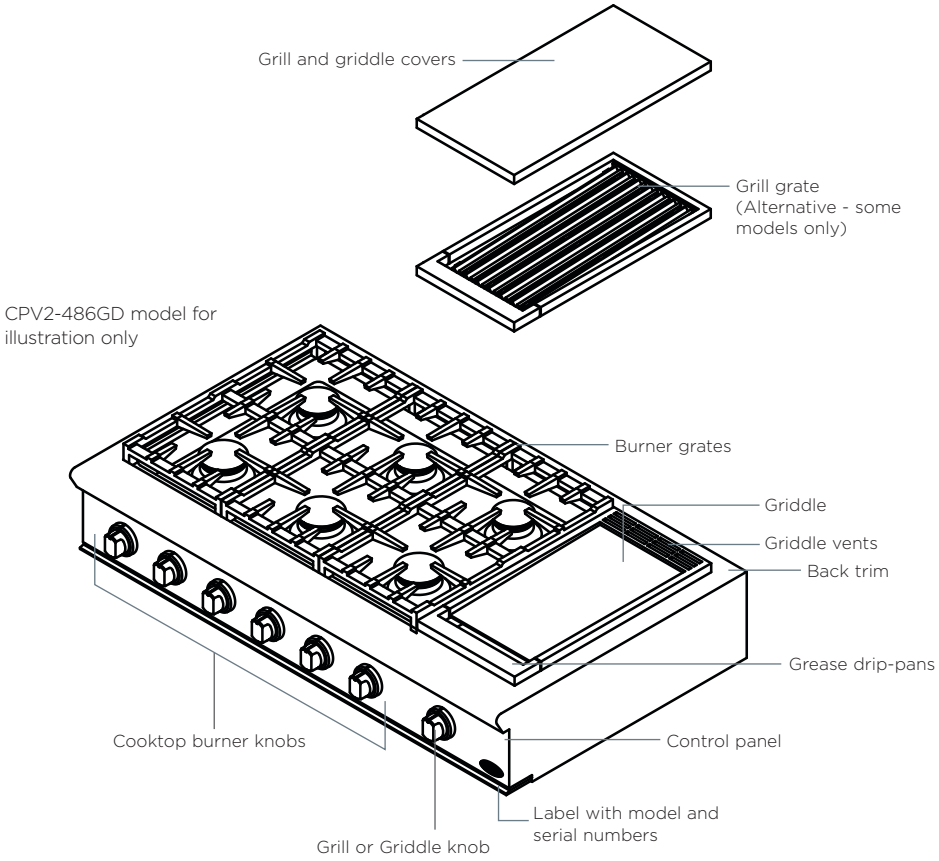
30” models



CPV2-304

Before you start

① Find the model and serial numbers on the label on the underside of the front trim, on the right (see the drawing below). Note these numbers down for future reference in the space provided in section `Warranty and service'.
② Read this guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
③ 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.
④ If your cooktop has a griddle, make sure you season it before using it for cooking. See section 'First use - seasoning the griddle' for instructions.



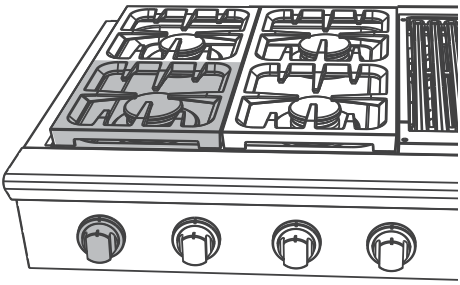
IMPORTANT!

Do not block the vents of the griddle with cookware, utensils or towels. During cleaning, take care not to let any liquids run down these vents.

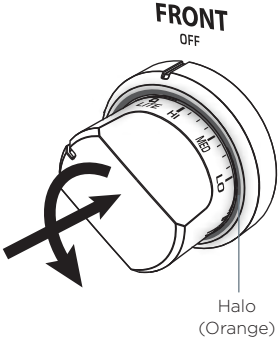
FIRST USE - SEASONING THE GRIDDLE

① Clean the griddle thoroughly with hot, soapy water to remove any protective coating.
② Rinse with a mixture of 1 cup water and ¼ cup white vinegar, then dry thoroughly.
③ Pour 1 tsp vegetable (but not corn) oil into the center of the griddle, then rub it over its entire surface, using a soft, heavy cloth.
④ Turn the griddle knob counterclockwise to 350oF.
⑤ When the oil begins to smoke, turn the knob clockwise back to OFF and allow the griddle to cool.
⑥ Repeat steps 3 to 5.
⑦ Wipe the entire surface of the griddle using a soft, heavy cloth.
⑧ Apply a very thin layer of vegetable (but not corn) oil.
⑨ Check the grease drip-pan and clean if necessary. Discard any liquid or soiling that may have collected in the grease drip-pan during the conditioning.

- The griddle is now ready to use.
- For best results, re-season the griddle after long periods of non-use.
- Note: the griddle will darken with use. This is normal.

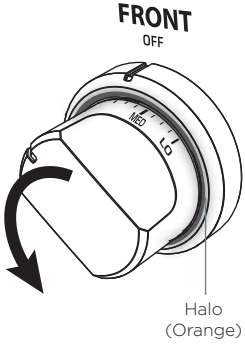


① Identify the knob of the burner you want to use.



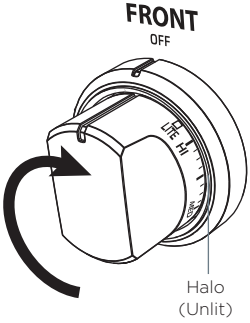
② Push the knob in and turn it counterclockwise to LITE.

- Make sure you stop at LITE before turning the knob to any flame setting.
- The halo will glow orange.
- You will start hearing a clicking sound. If there is no clicking, turn the knob clockwise back to OFF and see 'Troubleshooting' for advice.



③ When the burner has lit, turn the knob to any setting between HI (high) and SIM (simmer).

- The clicking should stop as soon as the burner has lit.
- If the burner doesn't light, and/or the clicking doesn't stop, or the flames are not blue and well-defined, turn the knob clockwise back to OFF and see 'Troubleshooting' for advice.

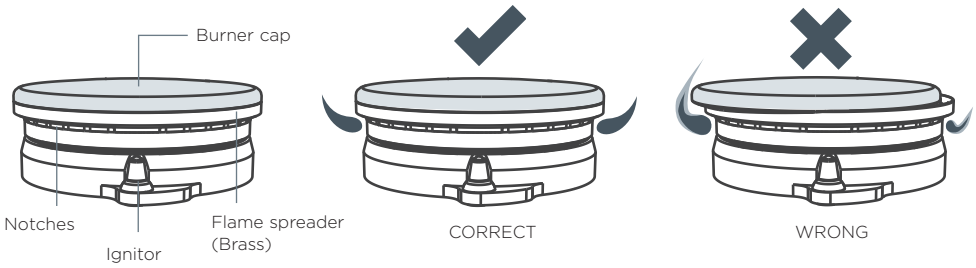


④ When you have finished cooking, turn the knob clockwise back to OFF.

- The knob will release and the burner and halo will go out.
- If you are using LP gas, there may be a slight 'extinction pop' or flash at the flame spreader a few seconds after the burner has been turned off. This is normal for LP gas.

Guidelines for using the cooktop burners

- All burners have the same low turn-down setting (SIM) for gentle simmering (1,300 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 (e.g. searing meat, wok-cooking, stir-frying), use the burners listed below, as these have a higher maximum output (23,500 BTU/hr for Natural gas) than the other burners (18,500 BTU/hr for Natural gas).
  - *CPV2-485GD models:* ***Center burner***
  - *CPV2-488/CPV2-366:* ***Front left burner or front right burner***
  - *All other models:* ***Front left burner***
- 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 DCS by 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.

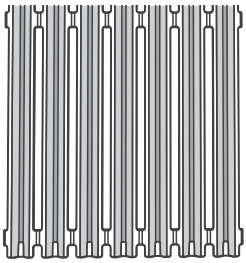


The grill has a reversible grate. It will change color with use as oils cook onto the surface. This is normal and doesn't affect grilling performance.

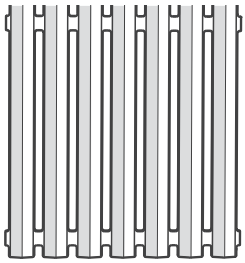
Ridged side

For foods where you want the fat to run down, such as:

- Hamburger patties
- Steak
- Sausages



Flat side



For foods that need more support and don't contain a lot of fat, such as:

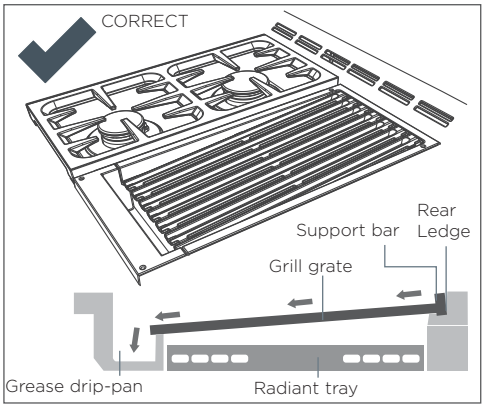
- Fish
- Vegetables
- Lean chicken pieces

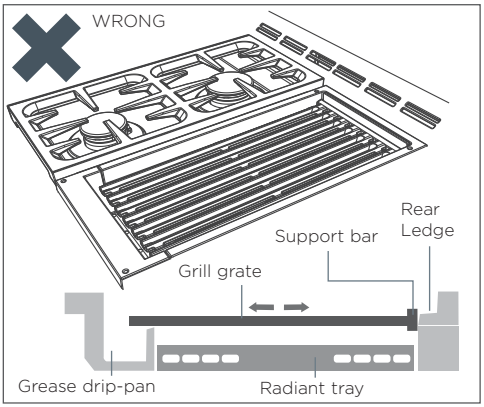
To use the grill

① Remove the cover and check that the grease drip-pan and the grill grate are properly in place and you have the best side for your food. The grate should always be sloping towards the grease drip-pan, with its support bar firmly resting in the groove of the rear ledge, as shown.

IMPORTANT!

Never turn on or use the grill with the grill cover in place.





② Turn the grill knob counterclockwise to the LITE/HI setting.
- The halo around the knob will glow orange.
- There may be a delay of a minute or so before the grill burner lights. This is normal.

③ Allow the empty grill to preheat for about 15 minutes.
④ Adjust the heat anywhere between HI (high) and LO (low) during grilling.
⑤ When you have finished using the grill, turn the grill knob clockwise back to OFF.
⑥ Clean the grill grate immediately after use. See 'Care and cleaning' for instructions.
⑦ When the grill has cooled down, clean the grease drip-pan. See 'Care and cleaning' for instructions.

Grill cooking guidelines

IMPORTANT!

- **Never leave the grill unattended during use. Grease drippings may cause short flare-ups or even sustained flaming. If left unattended, these may cause fire.**
- **Make sure you have your ventilation hood set on maximum during grilling.**
- **Clean the grease drip-pan after every use. Accumulated grease can be a fire hazard.**
- The longer you preheat the grill, the darker the grill marks will appear on food.
- Trim excess fat off meat to minimize flare-ups.
- Generally, start out on a high setting to sear or brown meat, then lower the setting to make sure that meat or poultry is cooked through.
- When turning meat over, use tongs or a spatula as these will not puncture the meat and allow the juices to run out.

The griddle will darken and 'season' with use, developing a natural non-stick coating. When it is properly seasoned it can be used without any additional oil.

① Remove the cover and check that the grease drip-pan is properly in place.

IMPORTANT!

- **Never turn on or use the griddle with the cover in place.**
- **Always keep the vents at the rear of the griddle frame clear of any object: airflow to the vents must not be blocked.**

② If you haven't used the griddle for a long time, re-season it. See section 'First use - seasoning the griddle' for instructions.

③ Turn the griddle knob counterclockwise to the desired temperature.
- There may be a delay of a minute or so before the griddle comes on. This is normal.
- While the griddle is heating up, the halo around the knob will glow white.
- See the 'Griddle cooking chart' below for suggestions.

④ When the halo turns orange (after about 15 minutes), the griddle is ready to use.
- Note: the halo may alternate between white and orange during use as the griddle maintains the set temperature.

⑤ When you have finished using the griddle, turn its knob clockwise back to OFF.

⑥ Clean the griddle and grease drip-pan after every use. The griddle should be cleaned very carefully while it is still hot. See 'Care and cleaning' for instructions.

IMPORTANT!

Clean the grease drip-pan after every use. Accumulated grease can be a fire hazard.

Griddle cooking chart

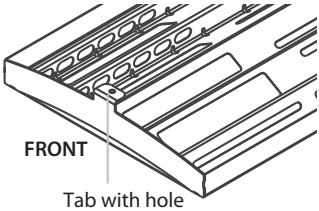
FOOD	TEMPERATURE SETTING
Eggs	225-250 °F
Bacon, ham, pork chops	300-325 °F
Sausage, grilled cheese sandwiches	325-350 °F
Pancakes, French toast	350-375 °F
Hash brown potatoes	400-425 °F

DOS	DON'TS
• 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. If you do need to handle a warm or hot part (e.g. grill or griddle), take extreme care. 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. • See the page following this chart for instructions on replacing the burner parts. • To help you identify any parts, see illustrations in section 'Introduction' and after this cleaning chart.	**• 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.** **• Do not lift the black grill and griddle frames off the cooktop.**

Manual cleaning chart

WHAT? HOW OFTEN?	HOW?	IMPORTANT!
Control panel, Sump area around cooktop burners, Grill and griddle covers, Back trim Front trim After every use	① Soften any stubborn stains under a hot soapy cloth. ② Clean with a solution of mild detergent and hot water, then wipe dry with a microfiber cloth. ③ For extra shine, use a suitable stainless steel cleaner and polish, following manufacturer's instructions. Always rub the stainless steel in the direction of the polish lines.	**• Always read the label to make sure your stainless steel cleaner does not contain chlorine compounds as these are corrosive and may damage the appearance of your cooktop.** **• Do not use and take care not to spill any stainless steel cleaner on the knobs. These are not stainless steel parts and their surface may be damaged by stainless steel cleaner.**

WHAT? HOW OFTEN?	**HOW?**	**IMPORTANT!**
Control knobs	① Wipe with a damp cloth using a solution of mild detergent and hot water. ② Dry thoroughly with microfiber cloth. 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 towards you. Remove only one knob at a time, and make sure that you refit it on its shaft completely and correctly after cleaning.	• **Do not use stainless steel cleaner on these parts, as doing so may damage their coating.** • **The knobs are not interchangeable: if you remove them for cleaning, do so one at a time. This is to ensure that you replace each knob exactly where you removed it from.**
Burner caps and brass flame spreaders	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. • Use a stiff nylon brush or straight-ended paper clip to clear the notches of a flame spreader. ④ Replace the flame spreader and burner cap correctly. See 'Replacing the burner parts'.	• **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.**
Ignitors	① Check that the burner is turned OFF. ② Clean the ignitor with a small brush (e.g. old toothbrush) or cotton swab that has been dipped into rubbing alcohol.	**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.**

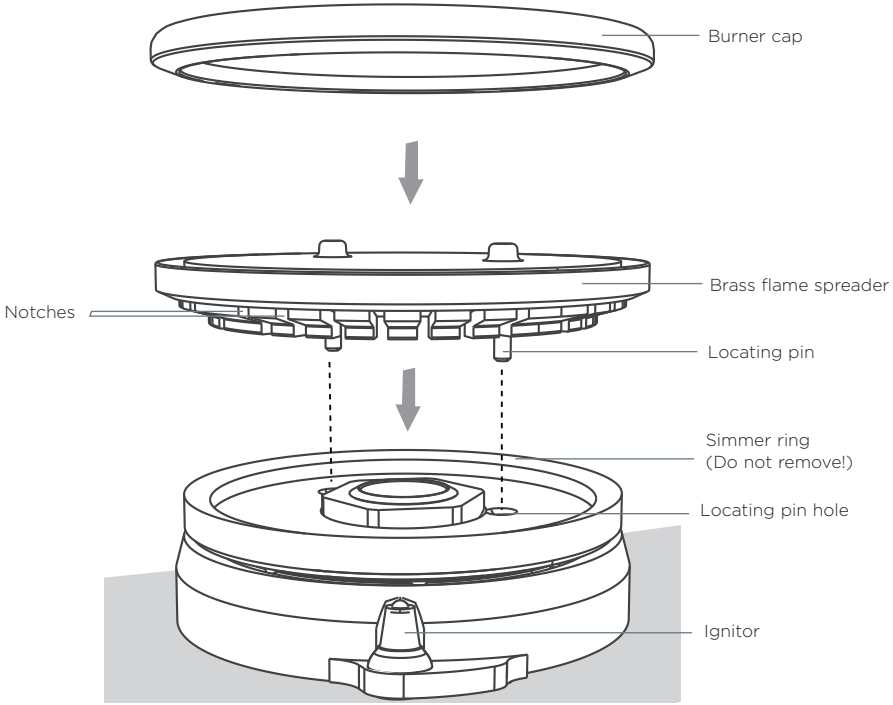
WHAT? HOW OFTEN?	HOW?	IMPORTANT!
Burner grates	① Wait until the grates have cooled completely. ② Carefully lift the grates off the cooktop and place them on a protected surface. ③ To remove stubborn stains, soak the grates in a mixture of clothes washing detergent and water. ④ Wash in a mixture of hot water and dishwashing liquid, then rinse and allow to dry. • The grates are also dishwasher safe.	• **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.**
Grill grate	① Check that the grill has been turned off. ② Put on barbecue mitts for protection against steam and heat. ③ Scrub the grill with a brass bristle barbecue brush dipped frequently into a bowl of warm water. The softened food particles will drop onto the radiant tray below the grate. ④ Once the grate has cooled completely, remove it and wash in the sink with hot soapy water. ⑤ Dry with a soft cloth, then replace.	• **The grill grate should be cleaned immediately after use (while it is still hot), so that food particles do not become 'baked-on' and hard to remove.** • **The grill grate will change color with use. This is normal.** • **To ensure that you replace the grill grate correctly, see illustrations in section 'Using the grill'.**
Radiant tray (under grill grate)	① Wait until the grill has completely cooled. ② Lift off the grill grate, lift out the grease drip-pan, then carefully lift out the radiant tray. ③ Shake it gently over a sheet of newspaper or waste bin to empty it of ash and food particles. ④ Replace the tray, making sure that the tab with the hole is at the front of the cooktop. ⑤ Replace the grease drip-pan and the grate.	• **The radiant tray doesn't need regular cleaning. Clean only if there's evidence of large food particles.** • **The radiant tray doesn't need cleaning with water, as smaller soiling will be burned off during use.** • **Make sure you replace the radiant tray correctly: the tab with the hole must be at the front.** 

WHAT? HOW OFTEN?	HOW?	IMPORTANT!
Griddle	• **To remove light soiling after each use:** ① While the griddle is still hot, use a square-edged spatula or brass brush to clean the griddle of grease and food particles. ② Once the griddle has cooled to lukewarm, rub the surface lightly with vegetable oil, then wipe thoroughly with a heavy, coarse cloth. • **To remove stubborn, 'baked-on' soiling:** ① Use a griddle stone following manufacturer's instructions, taking care to avoid the griddle's black frame. ② Wash with hot soapy water, rinse and dry. ③ Re-season the griddle following instructions in section 'First use - seasoning the griddle'.'	• **Take extreme care while cleaning a hot griddle: wear barbecue mitts and be careful of steam and hot surfaces.** • **Never flood the hot griddle with cold water: this could cause it to crack or warp.** • **Do not lift the black griddle frame off the cooktop. The griddle assembly must not be removed.** • **The griddle will develop a non-stick coating and will darken or discolor in patches with use: this is normal.**
Grease drip-pan	① Wait until the grease drip-pan has cooled to a safe temperature to touch, then slide it slightly towards you and lift out. ② Discard grease, then clean the drip-pan with hot water and dishwashing liquid. The grease drip-pan is also dishwasher-safe. ③ Rinse with clean water and allow to dry. ④ Replace the clean grease drip-pan.	**Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they may damage the coating.**
Black frame of grill and griddle	① Soften any stubborn stains under a hot soapy cloth. ② Clean with a solution of mild detergent and hot water, then wipe dry with a microfiber cloth.	• **Do not lift the frame off the cooktop.** • **Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they may damage the coating.**
Wok ring (not supplied, purchased separately)	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. • The wok ring is also dishwasher-safe.	

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.



TROUBLESHOOTING

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	WHAT TO DO
COOKTOP BURNERS		
None of the burners, grill, or griddle will light.	No power supply.	Check that there is no power outage in your area and that the power supply to the cooktop is switched on at the circuit breaker panel.
	No gas.	Check that the gas supply to the house is working. You should hear the gas when you turn a burner on. If you are using bottled gas, check that it is not empty.
Some burners will not light. **Flames do not burn all around the burner cap.**	Burner parts or ignitors may be wet, dirty, or misaligned.	Check that the burner parts are clean, dry, and correctly assembled. Check that the ignitors are clean and dry. See 'Care and cleaning' for instructions.
There is no clicking when I try to light a burner.	The ignitor is dirty or there is a power outage.	Clean the ignitor(s). See 'Care and cleaning' for instructions.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
COOKTOP BURNERS		
There is a power failure – can I still use the cooktop burners?	Power outage in your area.	The cooktop burners can still be used. To light them: ① Holding a lighted match to the flame spreader, push in on the control knob and turn counterclockwise to LITE. ② When the flame is burning all the way around the burner, you may adjust the heat. **IMPORTANT!** **If the flame is blown out during a power failure, turn the knob immediately to OFF, as the burner will not automatically relight and gas may escape.**
The flames have suddenly gone out.	A draft or a spill has extinguished the flame.	No action required. The burner will detect this and automatically relight. However, if there has been a large spill, we recommend turning the burners off and cleaning the burners and sump area. See 'Care and cleaning' for instrucions.
There is a slight 'extinction pop' or flash after I've turned a cooktop burner off.		This is normal for LP gas and requires no action.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
COOKTOP BURNERS		
The burner flames are uneven, very large, yellow or yellow-tipped or sooty.	Technical fault: the gas is the wrong type or hasn't been adjusted properly.	Do not use your cooktop burners. Contact your Authorized Service Center or Customer Care.
The ignitor keeps clicking (continuous spark) even when a burner has lit.	Dirty or wet ignitor(s).	Clean the ignitor(s). See 'Care and cleaning' for instructions.
GRIDDLE		
The surface is discolored in patches.	Oils cook onto the surface with repeated use.	This is normal and doesn't affect cooking performance.
There is a power failure – can I still use the griddle?	Power outage in your home or neighborhood.	The griddle cannot be used until power is restored.
GRILL		
Flare-ups during grilling.	Fatty cuts of meat.	Minor flare-ups are normal. To minimize them, trim excess fat off meat before grilling.
	Grill grate is not positioned correctly; grease runs down into the radiant tray rather than the grease drip-pan.	Turn the grill off, wait for it to cool, then position it correctly. See 'Using the grill' for instructions and illustrations.
There is a power failure – can I still use the grill?	Power outage in your home or neighborhood.	The grill cannot be used until power is restored.

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 book 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.dcsappliances.com

Complete and keep for safe reference:

Model _____

Serial No. _____

Purchase Date _____

Purchaser _____

Dealer _____

Suburb _____

Town _____

Country _____

⚠ 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 26

Introduction 31
Première utilisation - assaisonner la plaque de cuisson 33
Utilisation des brûleurs 34
Directives d'utilisation des brûleur 35
Utilisation du gril de cuisson 36
Utilisation de la plaque de cuisson 38
Entretien et nettoyage 39
Dépistage des pannes 44
Garantie et réparation 47

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 DCS by Fisher & Paykel.

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 foncés. 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.

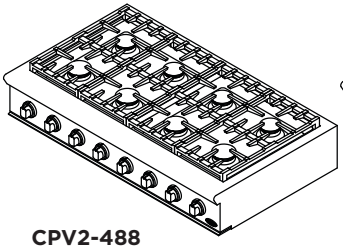
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

- **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est conçu, tel que le décrivent ces instructions.**
- **Installation appropriée — veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.**
- **Ne l'utilisez pas s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous avez recevé un produit endommagé, contactez votre revendeur ou votre installateur immédiatement.**
- **Assurez-vous que l'installateur vous démontre où et comment désactiver l'alimentation à la table de cuisson (c.-à-d. l'emplacement du fusible principal ou du disjoncteur) et où et comment désactiver l'approvisionnement en gaz de la table de cuisson en cas d'urgence.**
- **Ne laissez jamais les enfants sans surveillance — ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé. Ils ne devraient jamais être autorisés à jouer avec l'appareil ou à s'asseoir dessus ou à se tenir sur une partie quelconque de l'appareil.**
- **Attention — pour des raisons de sécurité, ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus ou à l'arrière d'une table de cuisson — les enfants qui grimperaient sur la table de cuisson pour atteindre de tels objets pourraient être gravement blessés.**
- **Portez des vêtements appropriés — ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil.**
- **Entretien par l'utilisateur — ne réparez et ne remplacez aucune pièce de cet appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le présent document. Tous les autres travaux doivent être confiés à un technicien qualifié. Les techniciens doivent débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant toute intervention.**
- **Rangement dans l'appareil et sur celui-ci — ne rangez aucune matière inflammable dans un four ou à proximité des éléments de surface.**
- **Soyez prudent lorsque vous désirez atteindre des objets entreposés dans des armoires au-dessus de l'appareil.**

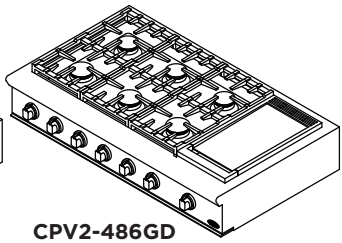
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

- **Ne nettoyez que les pièces répertoriées dans ce manuel.**
- **N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer une quelconque partie de l'appareil.**
- **N'obstruez pas le flux d'air de combustion et la ventilation de l'appareil.**
- **N'utilisez pas d'ustensile de cuisson sur le gril ou la plaque de cuisson.**
- **Le couvercle supérieur doit être retiré lorsque le gril ou plaque de cuisson est en marche.**
- **Lorsque vous utilisez le gril ou plaque de cuisson, assurez-vous que le ramasse-gouttes est en place — son absence durant l'utilisation pourrait endommager le câblage ou les composantes.**
- **Les grilles et plaque de cuisson de votre table de cuisson ne peuvent pas être utilisés en cas de panne de courant. N'essayez pas de les faire fonctionner en cas de panne de courant.**
- **N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir une quelconque partie de la table de cuisson. La chaleur risquerait d'y rester prise au piège. Cette chaleur emprisonnée pourrait affecter la performance de cuisson et endommager la finition du four ou des parties de la table de cuisson.**
- **Pour des raisons de sécurité, la taille de la flamme du brûleur de cuisson doit être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole.**
- **Utilisez des casseroles de format et de fabrication appropriés au le type de cuisson. Cet appareil est équipé de brûleurs de différentes tailles. Les casseroles doivent être adaptées à la taille du brûleur. Choisissez des casseroles à fond plat, assez grandes pour couvrir les flammes du brûleur. L'utilisation d'ustensiles de cuisson de trop petite taille expose une portion des flammes du brûleur à un contact direct, qui risque alors d'enflammer vos vêtements. De plus, l'utilisation d'ustensiles adaptés à l'élément chauffant améliore le rendement de l'appareil.**
- **Doublures de protection — n'utilisez pas d'aluminium pour doubler le fond d'un ramasse-gouttes.**
- **Casseroles émaillées — seuls certains types de casseroles en verre, verre/céramique, terre cuite ou autres matériaux émaillés peuvent être utilisés pour la cuisson sans risquer d'être endommagés par les changements de température soudains.**
- **Tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur, en veillant à ce qu'elles ne soient pas placées au-dessus des éléments de surface adjacents — Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation des matériaux inflammables et de déversement résultant d'un contact accidentel avec les ustensiles, tournez leur poignée vers l'intérieur, en veillant à ce qu'elle ne soit pas placée au-dessus des éléments de surface adjacents.**
- **Le gouverneur de la Californie est tenu de publier une liste de substances connues de l'État de Californie comme pouvant causer le cancer ou des malformations congénitales et oblige les entreprises à mettre en garde les clients potentiels de l'exposition à de telles substances.**
- **AVERTISSEMENT: Ce produit émet des gaz d'échappement contenant des produits chimiques connus de l'état de Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales et d'autres dangers pour la reproduction. Pour réduire les risques que présentent ces produits chimiques, assurez-vous cet appareil est installé, exploité et entretenu conformément aux instructions du fabricant.**

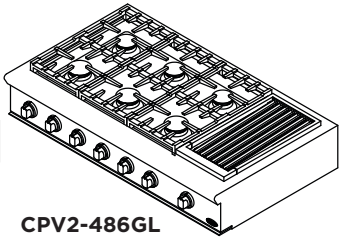
Modèles 48 pouces



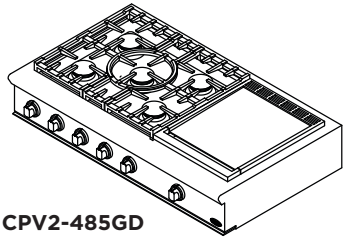
CPV2-488



CPV2-486GD

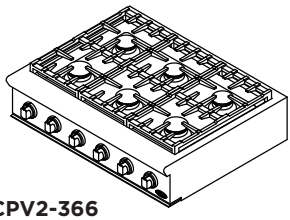


CPV2-486GL

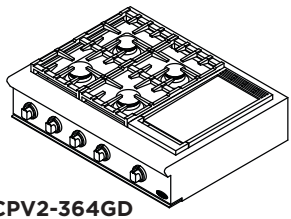


CPV2-485GD

Modèles 36 pouces

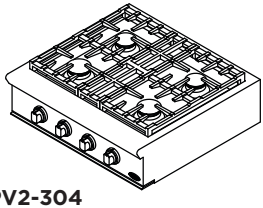


CPV2-366



CPV2-364GD

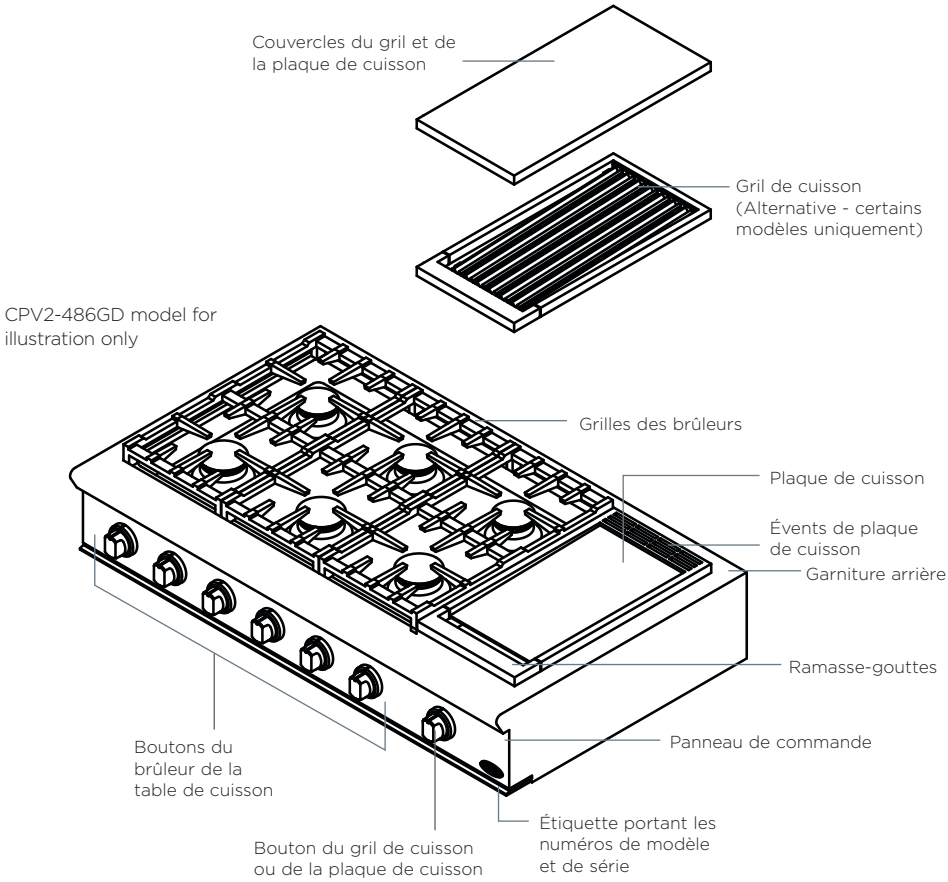
Modèles 30 pouces



CPV2-304

Avant de commencer

① Trouvez les numéros de modèle et de série sur l'étiquette attaché sur le bas de la garniture avant, à droite (consultez le dessin ci-dessous). Veuillez noter ces numéros pour référence ultérieure dans l'espace prévu à la section « Garantie et réparation »
② Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section « Consignes de sécurité et mises en garde ».
③ Retirez tous les emballages de la table de cuisson. Recyclez les articles qui s'y prêtent. Si les surfaces présentent des traces de résidu d'adhésif, nettoyez-les avec du liquide à vaisselle et un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyants puissants ou abrasifs.
④ Si votre table de cuisson est équipée d'une plaque de cuisson, n'oubliez pas de l'assaisonner avant de l'utiliser pour la cuisson. Consultez la section «Première utilisation – assaisonner la plaque de cuisson » pour des instructions.

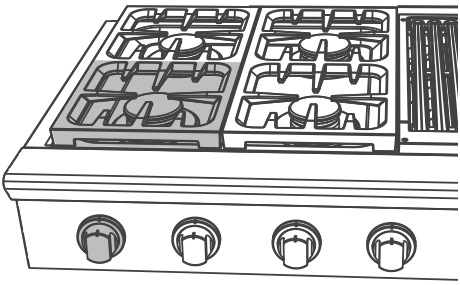


IMPORTANT!

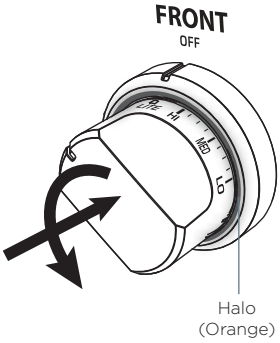
N'obstruez pas les évents de la plaque de cuisson avec des casseroles, des ustensiles ou des serviettes. Pendant le nettoyage, prenez soin de ne pas laisser de liquide couler ces évents.

① Nettoyez la plaque de cuisson à fond avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever tout revêtement de protection.
② Rincez avec un mélange de 1 tasse d'eau et ¼ tasse de vinaigre blanc, puis séchez soigneusement.
③ Versez 1 c. à thé d'huile végétale (mais pas d'huile de maïs) dans le centre de la plaque, puis frottez sur toute sa surface, utilisez un chiffon doux et lourd.
④ Tournez le bouton de la plaque de cuisson à 350 o F dans le sens antihoraire.
⑤ Lorsque l'huile commence à fumer, tournez le bouton vers la droite en position OFF et laissez la plaque refroidir.
⑥ Répétez les étapes 3 à 5.
⑦ Essuyez toute la surface de la plaque avec un chiffon doux et lourd.
⑧ Appliquez une très mince couche d'huile végétale (mais pas d'huile de maïs).
⑨ Inspectez le ramasse-gouttes et nettoyez-le au besoin. Jetez tout liquide ou saleté qui aurait pu s'accumuler dans le ramasse-gouttes au cours du conditionnement.

- La plaque de cuisson est maintenant prête à utiliser.
- Pour de meilleurs résultats, assaisonnez de nouveau la plaque lorsqu'elle n'a pas été utilisée pendant une longue période.
- Remarque : la couleur de la plaque s'assombrira avec l'usage. C'est normal.

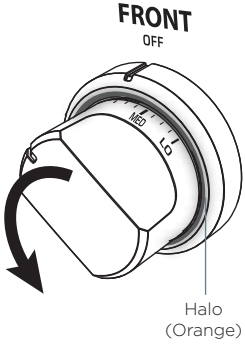


① Identifiez le bouton du brûleur que vous souhaitez utiliser.



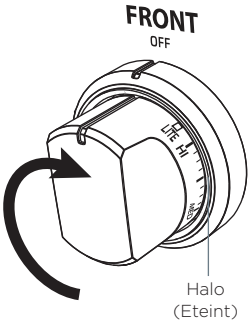
② Poussez le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position LITE (allumer).

- Le halo devient orange.
- Veillez à arrêter à la position LITE avant d'enclencher le réglage de la flamme.
- Vous entendrez un cliquetis. S'il n'y a pas de cliquetis, ramenez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position OFF et consultez la section « Dépistage des pannes » pour obtenir des conseils.



③ Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton à n'importe quel réglage entre HI (élevée) et SIM (mijoter).

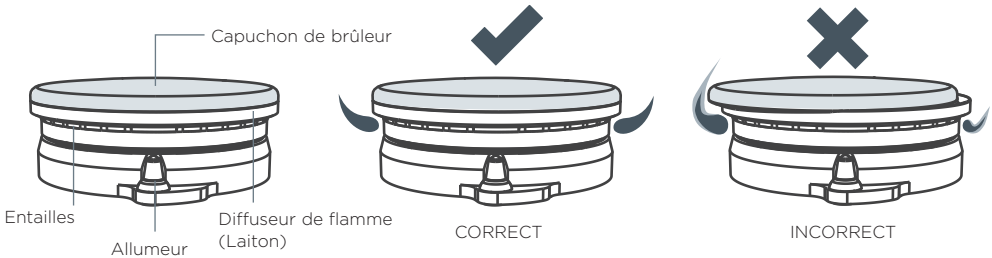
- Le cliquetis devrait s'arrêter dès que le brûleur est allumé.
- Si le brûleur ne s'allume pas, et/ou que le cliquetis ne s'arrête pas, ou si les flammes ne sont pas bleues et bien définies, tournez le bouton vers la droite en position OFF et consultez la section « Dépistage des pannes » pour obtenir des conseils.



④ Lorsque la cuisson est terminée, ramenez le bouton de température à la position OFF.

- Le bouton se libérera et le halo ainsi que le brûleur s'éteindront.
- Si vous employez du gaz GPL, un léger « pop » ou un éclair au niveau du diffuseur de flamme pourrait se manifester quelques secondes après l'extinction du brûleur. C'est normal dans le cas du GPL.

- Tous les brûleurs ont le même faible réglage à basse puissance (SIM) pour mijoter doucement (1300 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 nécessite de la chaleur particulièrement intense (par exemple, revenir de la viande, wok-cuisson, sautés), utiliser les brûleurs énumérés ci-dessous, car ils ont une puissance maximale supérieure (23,500 BTU / h pour le gaz naturel) que les autres brûleurs (18.500 BTU / h pour le gaz naturel).
  - *Modèles CPV2-485GD:* ***brûleur Centre***
  - *Modèles CPV2-488 / CPV2-366:* ***brûleur avant gauche ou brûleur avant droit***
  - *Tous les autres modèles:* ***brûleur avant gauche***
- 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 DCS par 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.

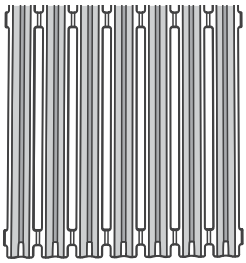


Le gril de cuisson possède une grille réversible. Il change de couleur au fil du temps et des huiles de cuisson qui y sont appliquées. C'est normal et cela n'affecte en rien les performances de cuisson.

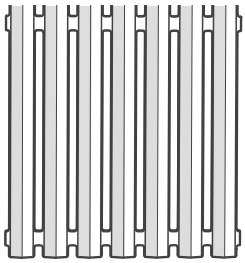
Côté avec encoches

Pour les aliments qui doivent laisser la graisse s'écouler, tels que :

- Hamburgers
- Steak
- Saucisses



Côté plat



Pour les aliments qui ont besoin de davantage de soutien et ne contiennent pas beaucoup de gras, tels que :

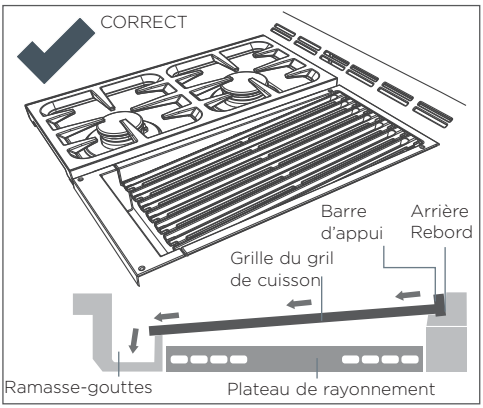
- Poisson
- Légumes
- Morceaux de poulet maigres pieces

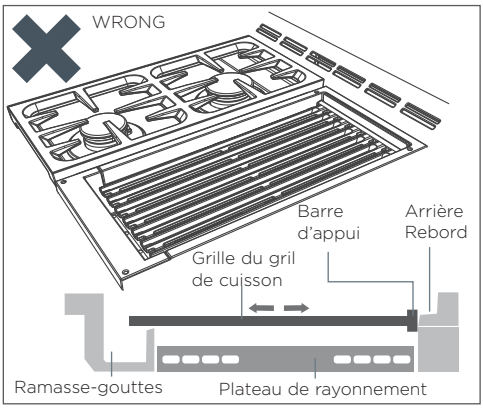
Pour utiliser le gril de cuisson

① Retirez le couvercle et vérifiez l'emplacement adéquat du ramasse-gouttes et de la grille du gril de cuisson; assurez-vous aussi que vous avez choisi le meilleur côté pour votre plat. La grille doit toujours être inclinée vers le ramasse-gouttes, avec sa barre d'appui reposant fermement dans la rainure du rebord arrière, comme illustré.

IMPORTANT!

Ne mettez jamais le gril de cuisson en marche lorsque le couvercle est dessus.





② Tournez le bouton du gril dans le sens antihoraire jusqu'à la position LITE/HI.
- Le halo entourant le bouton deviendra orange.
- Un délai d'environ une minute pourrait s'écouler avant que le gril de cuisson ne s'allume. C'est normal.

③ Laissez préchauffer le gril vide pendant environ 15 minutes.

④ Ajustez la chaleur à un point situé entre HI (élevée) et LO (basse) durant la cuisson au gril.

⑤ Lorsque vous avez fini d'utiliser le gril, ramenez le bouton du gril dans le sens horaire jusqu'à la position OFF.

⑥ Nettoyez la grille du gril immédiatement après l'avoir utilisée. Consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour les instructions.

⑦ Une fois le gril refroidi, nettoyez le ramasse-gouttes. Consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour les instructions.

Directives de cuisson sur le gril de cuisson

IMPORTANT!

- **Ne laissez jamais le gril de cuisson sans surveillance lors de son utilisation. Les gouttes de graisse pourraient causer de courtes flambées ou même des flammes soutenues. Si le gril est laissé sans surveillance, elles pourraient provoquer un incendie.**
- **Attention que la hotte de ventilation soit réglée au maximum durant une cuisson sur le gril.**
- **Nettoyez le ramasse-gouttes après chaque utilisation. La graisse accumulée pourrait présenter un risque d'incendie.**
- Plus le gril de cuisson aura été préchauffé, plus les marques de gril seront foncées sur les aliments.
- Éliminez l'excès de gras de la viande afin de minimiser les flambées.
- Commencez généralement par régler la cuisson à une température élevée pour saisir ou brunir la viande, puis abaissez la température pour vous assurer que la viande et la volaille sont bien cuites.
- Lorsque vous retournez la viande, utilisez des pinces ou une spatule qui ne perforera pas la viande en laissant les jus s'en écouler.

La plaque de cuisson deviendra plus foncée avec le temps et développera un revêtement naturel non collant. Lorsqu'elle est correctement assaisonnée, elle peut être utilisée sans y ajouter d'huile.

① Retirez le couvercle et assurez-vous que le ramasse-gouttes est à sa place.

IMPORTANT!

- **Ne mettez jamais la plaque de cuisson en marche lorsque le couvercle est dessus.**
- **Gardez toujours les évents d'aération qui se trouvent à l'arrière du cadre de la plaque de cuisson libres de tout objet : le débit d'air aux évents ne doit jamais être bloqué.**

② Si vous n'avez pas utilisé la plaque de cuisson pendant une longue période, assaisonnez-la de nouveau. Consultez la section « Première utilisation - assaisonner la plaque de cuisson » pour des instructions.

③ Tournez le bouton de la plaque dans le sens antihoraire jusqu'à la température désirée.
- Un délai d'environ une minute pourrait s'écouler avant que la plaque de cuisson ne s'allume. C'est normal.
- Aussitôt que la plaque commence à chauffer, le halo entourant de son bouton deviendra blanc.
- Consultez la section « Tableau de cuisson sur la plaque » ci-dessous pour des suggestions.

④ Lorsque le halo devient orange (après environ 15 minutes), la plaque est prête à l'emploi.
- Remarque : le halo pourrait alterner entre le blanc et l'orange durant l'utilisation, car la plaque de cuisson maintient la température programmée.

⑤ Lorsque vous avez fini d'utiliser la plaque de cuisson, ramenez son bouton dans le sens horaire jusqu'à la position OFF.

⑥ Nettoyez la plaque de cuisson et le ramasse-gouttes après chaque usage. La plaque de cuisson doit être nettoyée avec soin alors qu'elle est encore chaude. Consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour les instructions.

IMPORTANT!

Nettoyez le ramasse-gouttes après chaque utilisation. La graisse accumulée pourrait présenter un risque d'incendie.

Tableau de cuisson sur la plaque

ALIMENT	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
Œufs	225-250 °F
Bacon, jambon, côtelettes de porc	300-325 °F
Saucisse, sandwiches au fromage grillé	325-350 °F
Crêpes, pain français	350-375 °F
Pommes de terre rissolées	400-425 °F

À FAIRE

- Lisez ces instructions de nettoyage ainsi que la section « Sécurité et mises en garde » avant d'entreprendre le nettoyage de votre table de cuisson.
- Avant de nettoyer ou de retirer l'une ou l'autre pièce, veillez à ce que tous les éléments de la table de cuisson soient bien éteints.
- À moins que le tableau ci-dessous n'indique autre chose, laissez refroidir les pièces jusqu'à ce qu'elles aient atteint une température sécuritaire avant de les nettoyer. Soyez extrêmement vigilant si vous devez passer à une autre personne une pièce brûlante ou chaude (par ex. le gril ou la plaque de cuisson). Portez de longues mitaines afin d'éviter les brûlures dues à la vapeur ou aux surfaces brûlantes.
- Utilisez si possible le nettoyant choisi sur une petite portion pour commencer, afin de vous assurer qu'il ne tache pas.
- Consultez la page qui suit ce tableau pour des instructions sur le remplacement des brûleurs.
- Pour vous aider à identifier les pièces, consultez les illustrations de la section « Introduction » et celles qui suivent ce tableau de nettoyage.

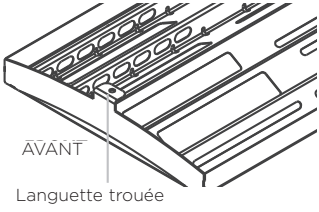
À NE PAS FAIRE

- **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.**
- **Ne retirez pas les cadres noirs du gril de cuisson et de la plaque de cuisson hors de la table de cuisson.**

Tableau de nettoyage manuel

QUOI? HOW OFTEN?	**COMMENT?**	**IMPORTANT!**
Panneau de commande, Zone de la cuvette autour des brûleurs de la table de cuisson, Couvercles du gril et de la plaque de cuisson, Garniture arrière Garniture avant After every use	① Faites ramollir toute tache tenace à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. ② Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis essuyez avec un chiffon à microfibres. ③ Pour un fini ultra lustré, utilisez un nettoyeur et poli à acier inoxydable, en vous conformant aux instructions du fabricant. Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens des lignes de poli.	• **Prenez connaissance de l'étiquette afin de vous assurer que votre nettoyant à acier inoxydable ne contient pas de composés de chlore, car ces derniers sont corrosifs et pourraient endommager l'apparence de votre table de cuisson.** • **N'utilisez pas de nettoyant à acier inoxydable sur les boutons. Ces pièces ne sont pas en acier inoxydable et leur surface pourrait être endommagée par le nettoyant à acier inoxydable.**

QUOI? HOW OFTEN?	**COMMENT?**	**IMPORTANT!**
Boutons de commande	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. 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.	• **N'utilisez pas de nettoyant 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 replacez chaque bouton à l'endroit exact d'où vous l'avez retiré.**
Capuchons de brûleur et diffuseurs de flamme en laiton	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. • Utilisez une brosse de nylon aux soies raides ou un trombone à bout droit pour nettoyer les encoches du diffuseur de flamme. ④ Replacez correctement le diffuseur de flamme et le capuchon de brûleur. Consultez la section « Remplacement des pièces du brûleur ».	• **Veillez à ce que les diffuseurs de flamme ne soient jamais obstrués. La saleté peut les obstruer et causer des problèmes à l'allumage.** • **Avant de 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	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.	**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.**

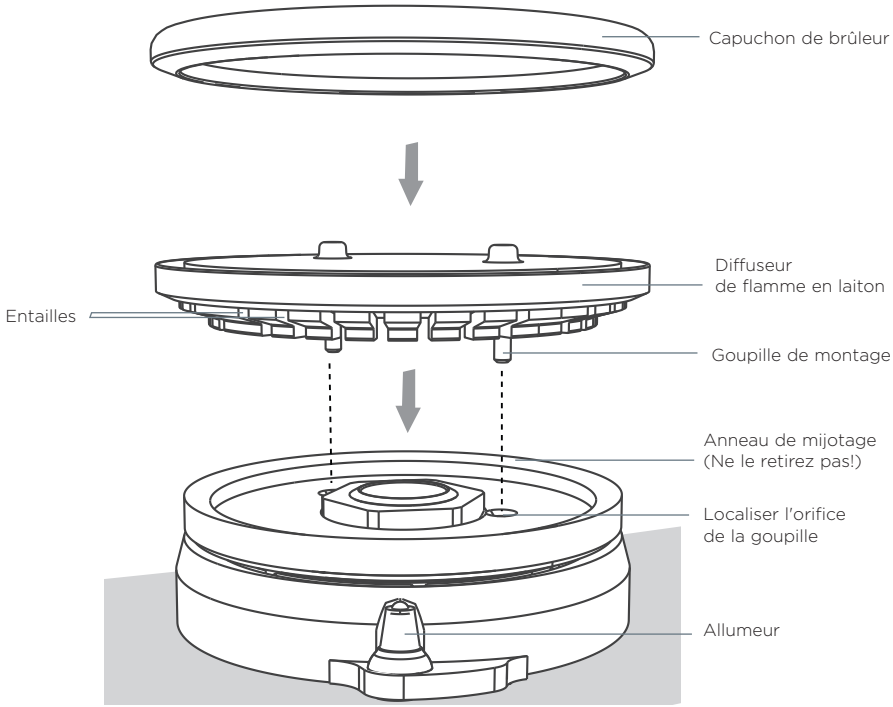
QUOI? HOW OFTEN?	**COMMENT?**	**IMPORTANT!**
Grilles des brûleurs	① Laissez complètement refroidir les grilles. ② Soulevez délicatement les grilles de la table de cuisson et disposez-les sur une surface protégée. ③ Pour éliminer les taches tenaces, faites tremper les grilles dans un mélange de savon pour le linge et d'eau. ④ Lavez dans un mélange de savon à vaisselle et d'eau chaude, puis rincez et laissez sécher. • Vous pouvez aussi laver les grilles au lave-vaisselle.	• **Soyez prudent, car les grilles sont lourdes.** • **N'oubliez pas de placer un linge à vaisselle ou tout autre revêtement souple sur la surface où vous disposerez les grilles.**
Grille du gril de cuisson	① Vérifiez que le gril de cuisson est éteint. ② Enfilez vos mitaines de barbecue pour vous protéger contre la vapeur et la chaleur. ③ Frottez le gril de cuisson à l'aide d'une brosse pour barbecue à soies en laiton fréquemment trempée dans un bol d'eau chaude. Les particules de nourriture ramollies tomberont dans le plateau de rayonnement sous la grille. ④ Une fois la grille complètement refroidie, retirez-la et lavez-la dans l'évier à l'eau chaude savonneuse. ⑤ Séchez à l'aide d'un chiffon doux, puis replacez.	• **La grille du gril de cuisson doit être nettoyée immédiatement après utilisation (tandis qu'elle est encore chaude), afin que les particules d'aliment n'aient pas le temps de durcir.** • **La couleur de la grille du gril de cuisson changera avec le temps. C'est normal.** • **Pour vous assurer de bien replacer la grille du gril de cuisson, consultez les illustrations de la section « Utilisation du gril de cuisson »**
Plateau de rayonnement (sous la grille du gril)	① Attendez que le gril de cuisson soit complètement refroidi. ② Soulevez la grille du gril de cuisson, sortez le ramasse-gouttes, puis soulevez avec soin le plateau de rayonnement. ③ Secouez-le délicatement sur une feuille de papier journal ou au-dessus d'une poubelle pour en éliminer la cendre et les particules alimentaires. ④ Replacez le plateau en veillant à ce que la languette trouée se trouve à l'avant de la table de cuisson. ⑤ Replacez le ramasse-gouttes et la grille.	• **Le plateau de rayonnement n'a pas besoin d'un nettoyage régulier. Ne le nettoyez que si vous y voyez de grosses particules alimentaires.** • **Le plateau de rayonnement n'a pas besoin d'être nettoyé à l'eau, car les plus petites saletés seront incinérées dans le cadre de l'utilisation.** • **Veillez à le replacer correctement : la languette trouée doit être à l'avant.** 

QUOI? HOW OFTEN?	**COMMENT?**	**IMPORTANT!**
Plaque de cuisson	• **Pour éliminer la saleté légère après chaque usage :** ① Alors que la plaque de cuisson est encore chaude, employez une spatule à bout carré ou une brosse en laiton pour nettoyer la plaque de cuisson de sa graisse et de ses particules alimentaires. ② Une fois la plaque légèrement refroidie, frottez sa surface avec de l'huile végétale, puis essuyez bien à l'aide d'un chiffon rugueux. • **Pour éliminer la saleté tenace « cuite » :** ① Utilisez une pierre à plaque de cuisson conformément aux instructions du fabricant, en évitant le cadre noir de la plaque. ② Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez. ③ Assaisonnez de nouveau la plaque de cuisson conformément aux instructions de la section « Première utilisation - assaisonner la plaque de cuisson ».	• **Soyez extrêmement vigilant lors du nettoyage d'une plaque de cuisson brûlante : portez des mitaines de barbecue et faites attention à la vapeur et aux surfaces chaudes.** • **N'immergez jamais la plaque de cuisson dans l'eau froide : elle pourrait se fissurer ou se déformer.** • **Ne soulevez pas le cadre noir de la plaque de cuisson hors de la table de cuisson. L'ensemble de la plaque de cuisson ne doit pas être retiré.** • **Une pellicule non collante se développera sur la plaque de cuisson et la surface se décolorera ou foncera par plaques avec l'usage : c'est normal.**
Ramasse-gouttes	① Attendez que le ramasse-gouttes ait refroidi jusqu'à une température sécuritaire pour le toucher, puis glissez-le légèrement dans votre direction et soulevez-le. ② Jetez la graisse, puis nettoyez le ramasse-gouttes à l'eau chaude et au savon à vaisselle. Le ramasse-gouttes peut également être mis au lave-vaisselle. ③ Rincez à l'eau propre et laissez sécher. ④ Replacez le ramasse-gouttes nettoyé.	**N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer, car ils pourraient endommager le revêtement.**
Cadre noir du gril et de la plaque de cuisson	① Faites ramollir toute tache tenace à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. ② Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis essuyez avec un chiffon à microfibres.	• **Ne soulevez pas le cadre noir de la plaque de cuisson hors de la table de cuisson.** • **N'utilisez pas de nettoyants ou tampons à récurer abrasifs, car ils pourraient endommager le revêtement.**
Anneau de wok (non fourni, acheté séparément)	① Pour éliminer les taches tenaces, faites tremper le wok dans un mélange de savon pour le linge et d'eau. ② Lavez dans un mélange de savon à vaisselle et d'eau chaude, puis rincez et laissez sécher. • Vous pouvez également mettre l'anneau de wok au lave-vaisselle.	

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.



DÉPISTAGE DES PANNES

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	SOLUTIONS
BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON		
Aucun des brûleurs, gril de cuisson ou plaque ne s'allume.	Pas d'alimentation électrique. Pas de gaz.	Vérifiez qu'il ne s'agit pas d'une panne de secteur dans votre quartier et que l'alimentation électrique est activée sur le tableau des disjoncteurs. Vérifiez si l'alimentation de gaz à la maison fonctionne. Vous devriez entendre le gaz s'écouler lorsqu'un brûleur est allumé. Si vous utilisez du gaz en bonbonne, vérifiez si elle n'est pas vide.
Certains brûleurs ne s'allument pas. **Les flammes ne font pas le tour du capuchon de brûleur.**	Les pièces ou allumeurs des brûleurs sont peut-être mouillés, sales ou mal alignés.	Vérifiez que toutes les pièces du brûleur sont propres, sèches et correctement assemblées. Vérifiez que les allumeurs sont propres et secs. Consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour les instructions.
Il n'y a pas de cliquetis lorsque j'essaie d'allumer un brûleur.	L'allumeur est sale ou il y a une panne de courant.	Nettoyez les allumeurs. Consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour les instructions.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON		
Il y a une panne de courant — puis-je utiliser les brûleurs de la table de cuisson?	Il y a une panne de courant dans votre quartier.	Les brûleurs de la table de cuisson peuvent tout de même être utilisés. Pour les allumer : ① Maintenez une allumette allumée sur le diffuseur de flamme, poussez le bouton de commande et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position LITE. ② Lorsque la flamme fait le tour du brûleur, vous pouvez ajuster la chaleur. **IMPORTANT!** **Si la flamme est soufflée durant une panne de courant, tournez immédiatement le bouton à la position OFF car il ne se rallumerait pas automatiquement et du gaz pourrait s'en échapper.**
Les flammes se sont éteintes subitement.	Un courant d'air ou un déversement a éteint la flamme.	Aucune mesure n'est requise. Le brûleur le détectera et se rallumera automatiquement. Toutefois, si le déversement est important, nous recommandons d'éteindre les brûleurs et de nettoyer la zone de la cuvette et les brûleurs. Consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour des instructions.
Un léger « pop » ou un éclair apparaît une fois le brûleur éteint.		C'est normal lorsqu'on utilise du gaz GPL et aucune mesure n'est requise.

DÉPISTAGE DES PANNES

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON		
Les flammes du brûleur sont irrégulières très grandes, jaunes ou jaunes à la pointe ou elles sont poudreuses.	Faute technique : le gaz n'est pas du mauvais type ou n'a pas été correctement réglé.	N'utilisez pas vos brûleurs. Contactez votre centre de service autorisé ou
L'allumeur continue à cliquer (fait des étincelles en continu) même si le brûleur est allumé.	Allumeurs sales ou humides.	Nettoyez les allumeurs. Consultez le chapitre « Entretien et nettoyage » pour les instructions.
PLAQUE DE CUISSON		
La surface est décolorée par plaques.	Les huiles ont cuit à la surface à cause d'un usage répété.	C'est normal et cela n'affecte en rien les performances de cuisson.
Il y a une panne de courant — puis-je utiliser la plaque de cuisson?	Panne de courant dans votre maison ou quartier.	La plaque chauffante ne peut pas être utilisée jusqu'à ce que le courant soit rétabli.
POIGNÉE DU GRIL		
Flambées pendant la cuisson.	Coupes de viandes grasses.	Des flambées mineures sont normales. Pour les minimiser, éliminez l'excès de gras de la viande avant la cuisson.
	La grille du gril n'est pas positionnée correctement; la graisse coule dans le plateau de rayonnement plutôt que dans le ramasse-gouttes.	Éteignez le gril, attendez qu'il refroidisse, puis positionnez-le correctement. Consultez la section « Utilisation du gril de cuisson » pour des instructions et des illustrations.
Il y a une panne de courant — puis-je utiliser le gril de cuisson?	Panne de courant dans votre maison ou quartier.	Le gril de cuisson ne peut pas être utilisé jusqu'à ce que le courant soit rétabli.

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.dcsappliances.com

Compléter et conserver pour référence sûre:

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Le Revendeur _____

Le Banlieue _____

Le Ville _____

Le Pays _____

www.dcsappliances.com

Copyright © Fisher & Paykel 2016. 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.

Droits réservés © Fisher & Paykel 2016.
Les spécifications du produit contenues dans ce manuel s'appliquent aux modèles et produits spécifiques comme décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'améliorations en permanence de nos produits, ces spécifications pourront être modifiées à tout moment. Nous vous recommandons de vérifier auprès de votre revendeur que ce manuel décrit le produit actuellement disponible.

US CA

591106A 04.16