

FISHER & PAYKEL

GAS COOKTOP

PROFESSIONAL

CDV3-365H, CDV-365, CDV3-304H, CDV3-304

⚠ WARNING!

If the information in this guide 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.

⚠ WARNING!

Never operate the top surface cooking section of this appliance unattended.

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion or burn hazard that could cause property damage, personal injury or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil/grease fire with water

CONTENTS

Safety and warnings	5
Before you begin	8
Control panel	9
Burner use	10
Care and cleaning	13
Troubleshooting	15
Warranty and service	16

SAFETY AND WARNINGS

⚠ WARNING!



Fire Hazard

Failure to follow this advice may result in overheating, burning, and injury.

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

⚠ WARNING!



Cut Hazard

Failure to use caution could result in injury.

- Take care: some edges may be sharp.

⚠ WARNING!



Explosion Hazard

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

- Do not use or store flammable materials such as gasoline near this appliance.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.

⚠ WARNING!



Poisoning Hazard

Failure to follow this advice may result in carbon monoxide poisoning or overheating.

- Never use the appliance as a space heater to heat or warm the room.

⚠ WARNING!



Hot Surface Hazard

Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

- To avoid burns and scalds, keep children away from the appliance.
- Surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns.
- During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact cooktop components or burners until they have had sufficient time to cool.

SAFETY AND WARNINGS

READ AND SAVE THIS GUIDE

WARNING!

To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons or damage when using the cooktop, follow the important safety instructions listed below. Read all the instructions before use.

Installation

- Ensure the appliance is properly installed and earthed by a qualified technician.
- Ensure this cooktop is connected to a circuit that incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Do not install or operate the appliance if it is damaged or not working properly. If you receive a damaged product, contact your dealer or installer immediately.

Servicing

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the user guide. All other servicing should be undertaken by a Fisher & Paykel trained and supported service technician or qualified person.

Fire Hazard

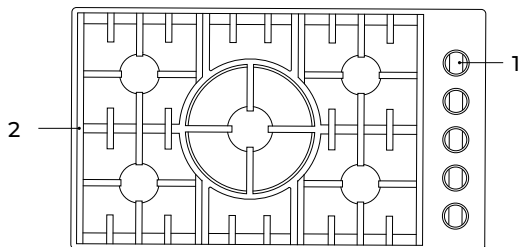
- Use only dry oven mitts or potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces could result in burns from steam. Do not let potholders touch hot areas.
- Do not use a towel or a bulky cloth for a potholder. It could catch fire.

General Use

- Household appliances are not intended to be played with by children.
 - Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
 - 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 carried out by children without supervision.
 - Caution: Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop or on. Children climbing to reach items could be seriously injured.
 - Do not wear loose fitting or hanging garments when using the appliance. They could ignite or melt if they touch a hot surface and you could be burned.
 - Do not cook on a broken cooktop. Should the cooktop break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified electrician immediately.
 - Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop surface as they can get hot.
 - Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface.
-
- Clean only the parts listed in this guide.
 - Do not use a steam cleaner to clean any part of the cooktop.
 - Keep appliance area clear and free from combustible materials.

BEFORE YOU BEGIN

- Read this guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
- Remove all packaging from the cooktop. Recycle responsibly.
- Remove any adhesive residue using dishwashing liquid on a soft cloth. Do not use any harsh or abrasive cleaners.



Cooktop features

1 Control panel

2 Burner grates

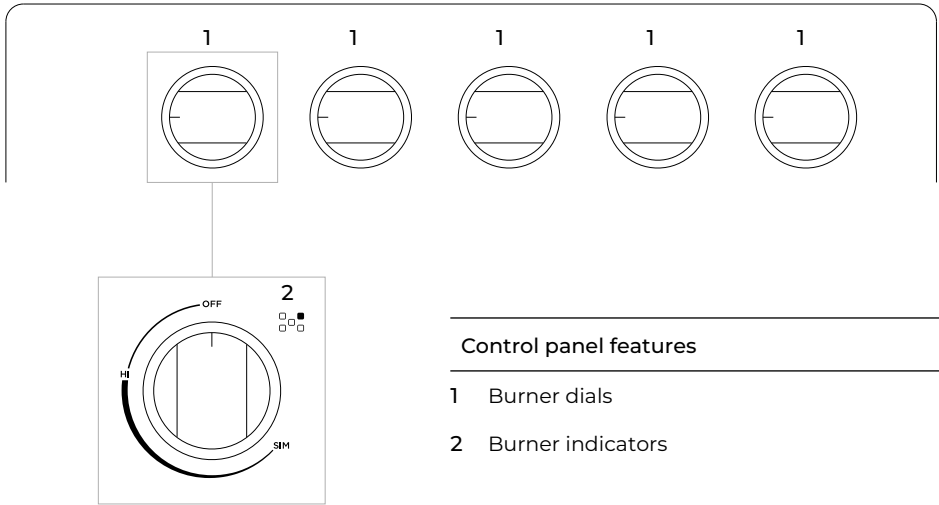
CDV3-365 model illustrated



CONTROL PANEL

Control panel

CDV3-365 model illustrated



Control panel features

- 1 Burner dials
- 2 Burner indicators

Using the burner dials

To use the burner and griddle dials, push in and turn counterclockwise to **HI**. Hold the dial at **HI** before turning to a flame setting.

Dial halos*

When a burner in use, a red halo will illuminate. If all dials are turned **OFF**, all halos will dim.

*Some models only

BURNER USE

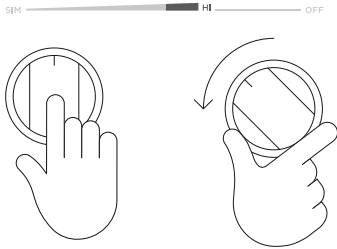
Selecting and using burners

1



Identify the desired burner and the corresponding dial.

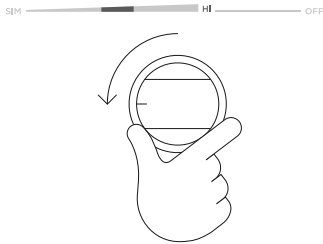
2



Push the dial in and turn counterclockwise to HI. Hold the dial at HI before turning to a flame setting.

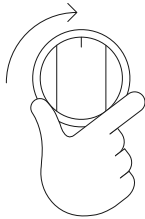
You should hear a clicking sound when setting to HI. If no clicking sound is present, turn the dial back clockwise to OFF and refer to 'Troubleshooting' for advice.

3



When the burner is lit, turn the dial to any setting between HI (high) and SIM (simmer).

4



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

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.

WARNING!

If the flame is extinguished during a power failure, turn the dial back to burner will not automatically relight and gas may accumulate.

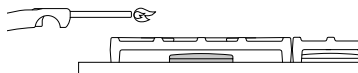
as the

BURNER USE

Manual lighting

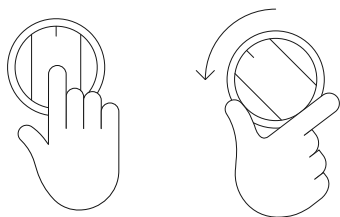
If there has been a power outage, the burners can be manually lit. If you have attempted to light the burner with the ignition, allow 1 minute for any accumulated gas to dissipate before manually lighting.

1



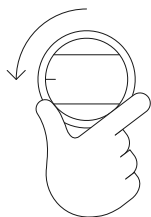
Carefully hold a battery operated lighter near the desired burner.

2



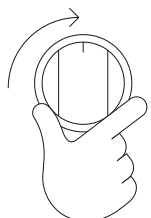
Push the dial in and turn counterclockwise to HI. Hold the dial at HI before turning to a flame setting.

3



When the burner is lit, turn the dial to any setting between HI (high) and SIM (simmer).

4



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

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.

BURNER USE

Burner output

All burners have the same low turn-down setting (**SIM**) for gentle simmering (1,300 BTU/hr). Use **SIM** for melting chocolate and butter, cooking rice and delicate sauces, simmering soups and stews, and keeping cooked food hot.

For cooking that requires intense heat use the burners listed below. These have a higher maximum output than other burners (20,000 BTU/hr for Natural gas, 15,000 BTU/hr for LP gas).

CDV3-365 models: Center burner

CDV3-304: Front left

Use and care

- Never leave the cooktop unattended when in use. Boil-over 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 correctly fitted. Incorrectly or incompletely assembled burners may produce dangerous flames. See 'Replacing burner parts'.
- Keep the burners clean. Especially after a spill or boilover, ensure the affected burners are cleaned 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 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

ALWAYS

- Read these 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 range 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 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.

NEVER

- Use aerosol cleaners until the cooktop has completely cooled. The propellant substance in these cleaners could catch fire in the presence of heat.
- Let soiling or grease accumulate anywhere on the cooktop. This will make future cleaning more difficult and may present a fire hazard.
- Use any abrasive or harsh cleaners, cloths, scouring pads or steel wool. These will scratch your range and damage its appearance.
- Use a steam cleaner to clean any part of the range.
- Lift the black grill and griddle frames off the cooktop.

WHAT?

Burners

HOW?

Do not clean these parts. They self-clean during normal use.

IMPORTANT!

Area around burners

- Soften any stubborn stains using a hot soapy cloth before cleaning with a solution of mild detergent and hot water. Wipe dry with a microfiber cloth.
- For extra shine, use a suitable stainless steel cleaner. Always rub the stainless steel in the direction of the polish lines.

- Always read the label to ensure your stainless steel cleaner does not contain chlorine compounds as these are corrosive and may damage the appearance of your cooktop.

Burner caps and flame spreaders

Ensure the burner is turned OFF and cool. Lift off the burner cap and brass flame spreader and wash in hot soapy water. Rinse and dry. Use a stiff nylon brush or straight-ended paper clip to clear the notches of the flame spreader. Replace the flame spreader and burner cap correctly. See 'Replacing burner parts'.

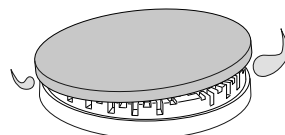
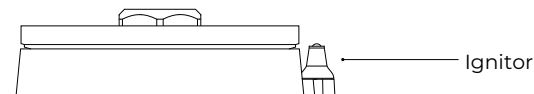
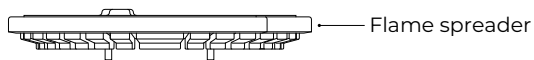
Keep the notches of the flame spreaders clear. Soiling may clog these and cause ignition problems. Before replacing the burner parts, ensure they are dry. Wet burner parts may result in an irregular flame. Before lighting a burner, ensure all parts are positioned correctly. Incorrect assembly can cause dangerous irregular flames and ignition problems.

CARE AND CLEANING

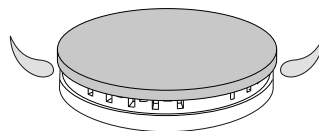
WHAT?	HOW?	IMPORTANT!
Ignitors	Ensure the burner is turned OFF. Clean the ignitor with a small brush or cotton swab that has been dipped into rubbing alcohol.	The ignitors must be kept clean and dry to work correctly. Dirty or wet ignitors could cause constant clicking and sparking, even if a flame is present.
Burner grates	Ensure grates have cooled completely before carefully lifting them off the cooktop. Place on a protected surface. To remove stubborn stains, soak the grates in a mixture of clothes detergent and water. 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. Ensure you place a dish towel or other soft cover on the surface before putting a grate on it.

Replacing burner parts

Ensure that all burner parts are correctly fitted. Incorrectly assembled burners may produce dangerous flames. Flames should be blue with no yellow tipping, and burn without fluttering around the burner cap.



Incorrect alignment



Correct alignment

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
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 guidance.
None of the burners will light.	No power supply	The cooktop burners can still be used. To light them manually refer to "Manual lighting" for guidance.
	No gas supply	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. Ensure the ignitors are clean and dry. See 'Care and cleaning' for guidance.
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 guidance.
There is a slight 'extinction pop' or flash after I've turned a burner off.	This is normal for LP gas and requires no action.	
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 guidance.
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 a Fisher & Paykel trained and supported service technician or Customer Care.

WARRANTY AND SERVICE

Before you call for service or assistance

Refer to the installation guide and user guide and check that your product is correctly installed and 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 Service Center, Customer Care, or contact us through our website www.fisherpaykel.com.

Complete and keep for safe reference:

Model _____

Serial No. _____

Purchase Date _____

Purchaser _____

Dealer _____

Suburb _____

Town _____

Country _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2020. All rights reserved.

The models shown in this guide may not be available in all markets
and are subject to change at any time.

The product specifications in this guide 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.

For current details about model and specification availability in your country,
please go to our website or contact your local Fisher & Paykel dealer.

F I S H E R & P A Y K E L

SURFACES DE CUISSON AU GAZ

PROFESSIONNELLE

CDV3-365H, CDV-365, CDV3-304H, CDV3-304

⚠ MISE EN GARDE!

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

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

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

QUE FAIRE SI VOUS DÉCELEZ UNE ODEUR DE GAZ

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

L'installation et l'entretien doivent être

centre d'entretien ou le fournisseur de gaz.

⚠ MISE EN GARDE!

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

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

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Avant de commencer	9
Panneau de commande	10
Utilisation des brûleurs	11
Entretien et nettoyage	14
Dépannage	17
Garantie et service	18

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

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

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

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

- Attention : certains bords peuvent être tranchants.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'explosion

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

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'empoisonnement

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

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de surface brûlante

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

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

LISEZ ET CONSERVEZ CE GUIDE

MISE EN GARDE!

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

Installation

- Veillez à ce que l'appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Veillez à ce que cette surface de cuisson soit connectée à un circuit qui incorpore un interrupteur de sectionnement permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- N'installez ou n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement votre détaillant ou installateur.

Entretien

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

Risque d'incendie

- Utilisez uniquement des poignées ou gants de cuisine secs. N'utilisez pas de gants de cuisine humides ou mouillés sur les surfaces brûlantes, car la vapeur pourrait causer des brûlures. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les surfaces brûlantes.
- N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant comme gant de cuisine. Il pourrait s'enflammer.

Utilisation générale

- Les appareils électroménagers ne sont pas conçus pour servir de jouets.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne les laissez jamais se tenir ou s'asseoir sur une quelconque partie de l'appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, à moins qu'ils ne soient continuellement supervisés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore ne possédant pas l'expérience et les connaissances requises, s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sécuritaire et s'ils comprennent bien les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Attention : Ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de la surface de cuisson ou sur celle-ci. Les enfants pourraient se blesser sérieusement en grimpant pour atteindre de tels objets.
- Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil. Ils pourraient s'enflammer ou fondre en entrant en contact avec une surface brûlante et provoquer des brûlures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

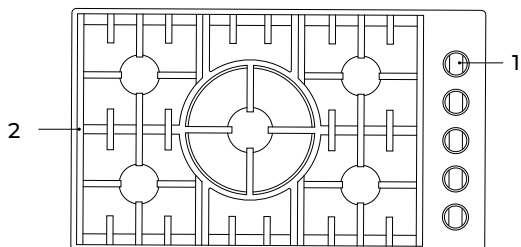
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson endommagée. Lorsqu'une surface de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et déversements peuvent pénétrer dans l'appareil endommagé et causer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un électricien qualifié.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de cuisson, car ils pourraient devenir brûlants.
- Tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur, en veillant à ce qu'elles ne soient pas placées au-dessus des éléments de surface adjacents.

Nettoyage et entretien

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

AVANT DE COMMENCER

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



Fonctions de la surface de cuisson

- 1 Panneau de commande
 - 2 Grilles des brûleurs
-

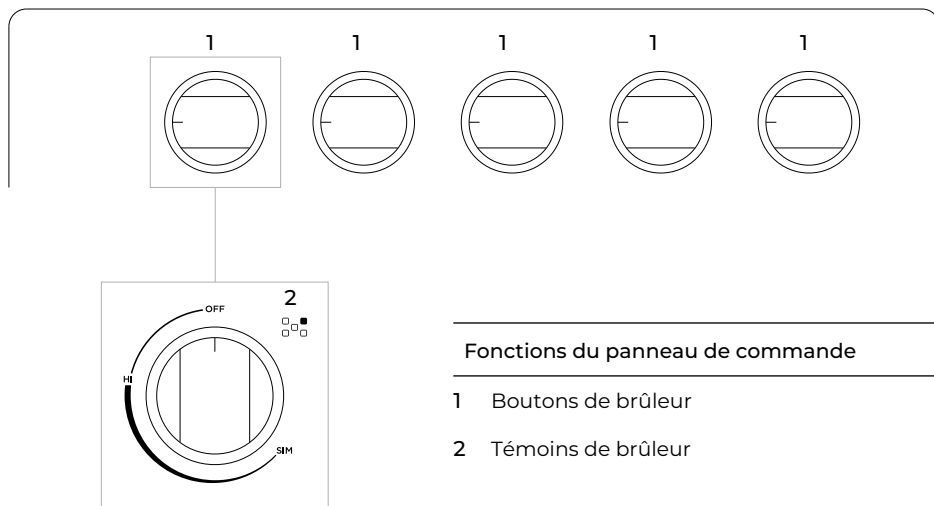
Modèle CDV3-365 illustré



PANNEAU DE COMMANDE

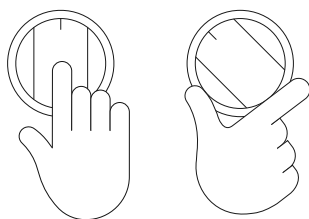
Panneau de commande

Modèle CDV3-365 illustré



Fonctions du panneau de commande

- 1 Boutons de brûleur
- 2 Témoins de brûleur



Utilisation des boutons de brûleur

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

Halos de boutons*

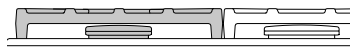
Lorsqu'un brûleur est en cours d'utilisation, un halo rouge s'allume. Si tous les boutons sont tournés à la position OFF (ARRÊT), tous les halos sont atténués.

*Certains modèles uniquement

UTILISATION DES BRÛLEURS

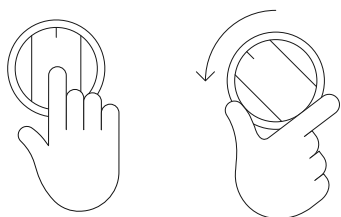
Sélection et utilisation des brûleurs

1



Identifiez le brûleur souhaité et le bouton correspondant.

2

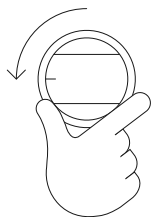


Enfoncez le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HI (ALLUMER). Maintenez le bouton à la position HI (ALLUMER) avant de le tourner jusqu'à un réglage de flamme.

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

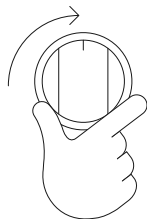


3



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

4



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

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

MISE EN GARDE!

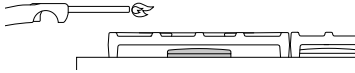
Si la flamme est éteinte pendant une panne de courant, ramenez le bouton à la position (ARRÊT), car le brûleur ne se rallume pas automatiquement et le gaz pourrait s'accumuler.

UTILISATION DES BRÛLEURS

Allumage manuel

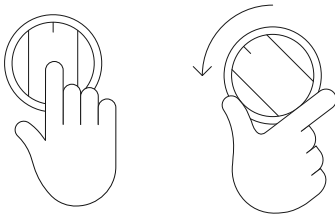
En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Si vous avez essayé d'allumer le brûleur avec le dispositif d'allumage, attendez 1 minute pour permettre au gaz accumulé de se dissiper avant de l'allumer manuellement.

1



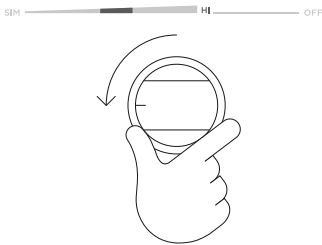
Tenez avec précaution un briquet alimenté par pile près du brûleur souhaité.

2



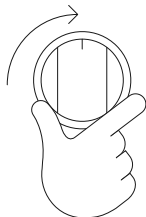
Enfonchez le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **HI** (ALLUMER). Maintenez le bouton à la position **HI** (ALLUMER) avant de le tourner jusqu'à un réglage de flamme.

3



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

4



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

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

UTILISATION DES BRÛLEURS

Puissance du brûleur

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

Pour la cuisson nécessitant une chaleur intense, utilisez les brûleurs indiqués ci-dessous. Leur puissance maximale est supérieure à celle des autres brûleurs (20 000 BTU/heure pour le gaz naturel, 15 000 BTU/heure pour le gaz de pétrole liquéfié).

Modèles CDV3-365 : Brûleur central

CDV3-304 : Avant gauche

Utilisation et entretien

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

TOUJOURS

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

JAMAIS

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

QUELLE PIÈCE?

Brûleurs

COMMENT?

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

IMPORTANT!

Zone autour des brûleurs

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

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

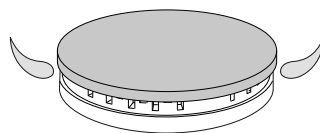
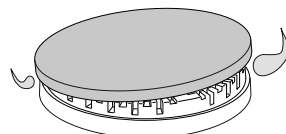
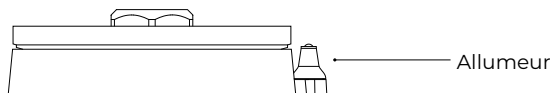
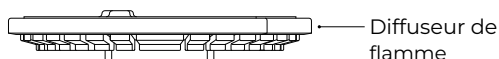
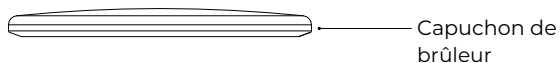
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Réinstallation des pièces du brûleur

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



DÉPANNAGE

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

GARANTIE ET SERVICE

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

Consultez le guide d'installation et le guide d'utilisation pour vous assurer que votre produit est installé correctement et que vous êtes familier avec son fonctionnement normal.

Si après la vérification de ces points, vous avez toujours besoin d'assistance ou de pièces, reportez-vous au manuel d'entretien et de garantie pour obtenir des informations sur la garantie et les coordonnées d'un centre de service ou de l'assistance à la clientèle, ou contactez-nous par l'entremise de notre site Web www.fisherpaykel.com.

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Détaillant _____

Banlieue _____

Ville _____

Pays _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2020. Tous droits réservés.

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

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

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