

FISHER & PAYKEL

GAS COOKTOP

CG365DW models

SURFACE DE CUISSON

Modèles de série CG365DW

**INSTALLATION GUIDE / USER GUIDE
GUIDE D'INSTALLATION / GUIDE D'UTILISATION**

US CA



MISE EN GARDE!

Le fait de ne pas suivre toutes les instructions de ce manuel 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 comme appareil de chauffage dans 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 effectués par un installateur ou un technicien qualifié, ou par un employé de votre fournisseur de gaz.

Consignes de sécurité et mises en garde	20
Introduction	23
Utilisation de votre surface de cuisson	24
Recommandations pour la cuisson et ustensiles de cuisson	27
Entretien et nettoyage	28
Dépannage	32
Garantie et réparation	35

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 www.fisherpaykel.com ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'empoisonnement

N'utilisez jamais cet appareil comme appareil de chauffage dans une pièce. Il pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone et surchauffer.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un empoisonnement ou la mort.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de surface brûlante

Cet appareil devient chaud pendant l'utilisation.

Ne touchez pas aux composants de la surface de cuisson, aux pièces d'appui, aux surfaces en acier inoxydable ou aux brûleurs lorsqu'ils sont chauds.

Avant le nettoyage, éteignez les brûleurs et assurez-vous que la totalité de la surface de cuisson ne dégage aucune chaleur.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

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.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'explosion

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.

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

Interrompez l'alimentation électrique de l'appareil à la prise de courant avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

Fonctionnement

- Tenez les enfants à l'écart de la surface de cuisson pendant son utilisation.
- Les appareils électroménagers ne sont pas destinés à servir à des fins de jeux.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap limitant leur capacité à utiliser l'appareil doivent se faire expliquer le fonctionnement par une personne responsable. L'instructeur doit s'assurer qu'ils pourront utiliser l'appareil sans aucun danger pour leur personne ou leur entourage.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé uniquement par un technicien autorisé.
- Si l'appareil est raccordé à l'alimentation en gaz à l'aide d'un tuyau flexible, assurez-vous que le tuyau ne puisse pas entrer en contact avec la partie inférieure de l'appareil ou des rebords tranchants.
- Veillez à ce que la fiche du câble d'alimentation soit accessible après l'installation.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui comporte un interrupteur de sectionnement permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de revêtements en amiante ou décoratifs entre la flamme et les casseroles, car cela pourrait causer de graves dommages à votre surface de cuisson.
- Ne placez pas de plats en plastique ou papier d'aluminium sur les brûleurs de la surface de cuisson.
- Assurez-vous que les casseroles, poêles à frire ou woks de grande taille ne poussent pas les autres poêles, car cela pourrait les rendre instables ou faire dévier la chaleur sur votre comptoir et endommager la surface.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cette surface de cuisson.
- Les poignées des casseroles peuvent être brûlantes au toucher. Assurez-vous de ne pas placer les poignées des casseroles au-dessus des autres brûleurs à gaz allumés. Gardez les poignées hors de la portée des enfants.
- Ne montez pas sur cet appareil et ne placez aucun objet lourd sur celui-ci.
- Après l'utilisation, assurez-vous de régler les boutons de réglage à la position 'OFF'.
- Lorsque cet appareil est installé dans des embarcations ou des caravanes, il ne doit pas être utilisé comme appareil de chauffage.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée. Laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (une hotte à extraction). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, p. ex. l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, p. ex. en augmentant le niveau du dispositif de ventilation mécanique (si installé).
- Après le déballage, vérifiez l'appareil pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé.
- En cas de doute, ne l'utilisez pas et communiquez avec votre détaillant ou un technicien professionnel qualifié.
- Gardez les éléments d'emballage (ex. : sacs en plastique, mousse de polystyrène, agrafes, courroies) hors de la portée des enfants, car ils pourraient causer des blessures graves.
- Ne modifiez pas cet appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

Fonctionnement

- Certains appareils sont livrés avec une pellicule protectrice sur les pièces en aluminium et en acier. Retirez cette pellicule avant d'utiliser l'appareil.
- Assurez-vous que les zones à proximité de la surface de cuisson au gaz soient toujours exemptes de substances combustibles, d'essence et d'autres liquides ou vapeurs inflammables.
- Ne montez pas sur cet appareil.
- Pour des raisons de sécurité, ne rangez pas d'articles pouvant attirer les enfants au-dessus de l'appareil ou derrière celui-ci. Les enfants pourraient se blesser sérieusement en grimant sur l'appareil pour atteindre ces articles.
- Lors de la friture dans les matières grasses, assurez-vous d'utiliser une poêle suffisamment grande pour éviter tout débordement dû à l'ébullition des matières grasses. Ne faites pas frire les aliments très humides ou recouverts de givre.
- Ne laissez pas les graisses de cuisson ou autres matières inflammables s'accumuler à proximité de l'appareil.
- Ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le présent guide de l'utilisateur.
- Cet appareil doit être réparé uniquement par un technicien autorisé.
- Le Gouverneur de la Californie est tenu de publier une liste de substances reconnues par l'État de la Californie comme étant cancérigènes ou sources d'anomalies congénitales. Les entreprises doivent avertir les consommateurs de la possibilité d'une exposition à de telles substances.
- **MISE EN GARDE!** Les appareils fonctionnant au gaz contiennent ou produisent des substances qui peuvent causer la mort ou des maladies graves.
- Ces substances sont reconnues par l'État de la Californie comme étant cancérigènes, sources d'anomalies congénitales ou nuisibles à la reproduction. Pour minimiser les risques liés à la présence de substances dans le combustible ou la production de substances résultant de la combustion, veillez à ce que cet appareil soit installé, utilisé et entretenu en suivant les instructions du fabricant.

À propos de votre nouvelle surface de cuisson

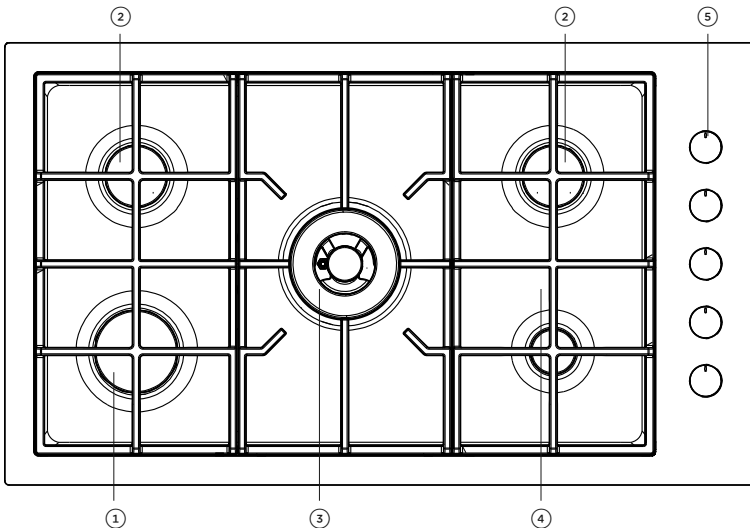
Nous vous félicitons pour l'achat de cette surface de cuisson au gaz de Fisher & Paykel. Pour assurer votre sécurité et obtenir une cuisson de qualité optimale, nous vous recommandons de lire la totalité de ce guide avant d'utiliser votre nouvelle surface de cuisson. Pour plus d'informations, visitez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

Fonction de sécurité : Rallumage automatique

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

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

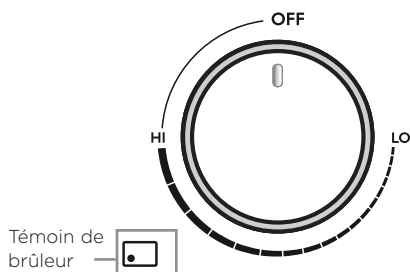
- Lisez ce guide d'utilisation en portant une attention particulière à la section 'Consignes de sécurité et mises en garde'.
- Vérifiez que les pièces d'appui sont toutes installées et stables, et que les diffuseurs de flamme, les chapeaux de brûleur et les anneaux sont tous positionnés correctement.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



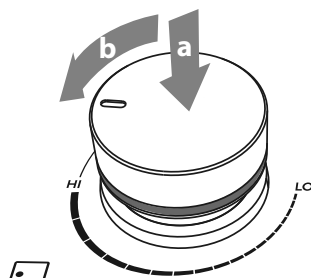
Disposition de la surface de cuisson – CG365DW

- ① Brûleur semi-rapide
- ② Brûleur rapide
- ③ Brûleur double pour wok
- ④ Brûleur auxiliaire
- ⑤ Boutons de réglage

UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON

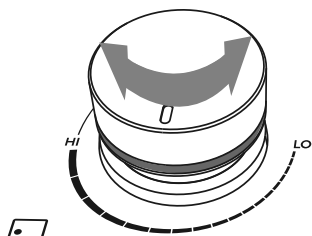


① Identifiez le bouton du brûleur que vous souhaitez utiliser.



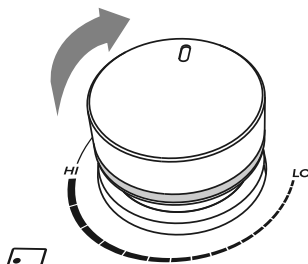
② Enfoncez le bouton (a), puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position HI (b).

- Les allumeurs émettent des déclics lorsqu'ils produisent des étincelles.
- Si aucun déclic n'est audible, aucune étincelle ne permettra d'allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, ramenez le bouton à la position OFF et consultez la section 'Dépannage'.



③ Une fois le brûleur allumé. Réglez la flamme à un niveau compris entre HI et LO.

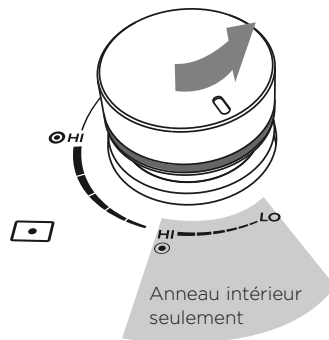
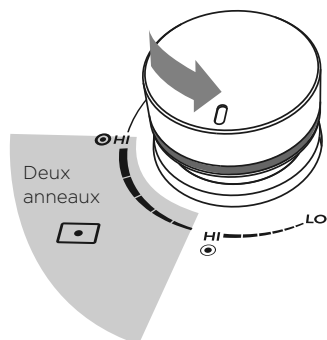
- Ne réglez ou laissez pas le bouton entre HI et OFF.



④ Vérifiez que le brûleur est éteint.

- Le halo devient blanc, ou si tous les autres cadrans sont en position OFF, tous les halos s'éteint.
- Contrôler le brûleur est éteint.
- Avant de quitter la cuisine, assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints (tous les halos sont sortis).

Réglage de la flamme du brûleur double pour wok



- ① Commencez toujours à la position HI. Les deux anneaux s'allumeront dans la plage de réglage ombragée. Remarque : lorsqu'elle est réglée au minimum, la flamme de l'anneau extérieur peut donner l'impression de s'éteindre de manière intermittente. En pareil cas, ramenez le bouton légèrement vers la position HI pour stabiliser l'anneau extérieur.
- ② Pour utiliser uniquement l'anneau intérieur, continuez de tourner le bouton vers la position LO. Seul l'anneau intérieur s'allumera dans la plage de réglage ombragée.

IMPORTANT!

- Si une ligne halo est rouge, la ligne n'est pas en position OFF. Assurez-vous que le brûleur est allumé ou tournez la molette sur la position OFF.
- Un halo blanc indique qu'une autre ligne de brûleur a été allumé.
- Lorsque tous les cadrans sont en position OFF, tous les halos s'éteignent.

IMPORTANT!

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

- Il y a une forte odeur de gaz.
- La flamme a été éteinte par un courant d'air ou un déversement et elle ne se rallume pas.
- Il n'y a aucun déclic/aucune étincelle ou le déclic/l'étincelle ne permet pas d'allumer un ou plusieurs brûleurs.
- Les flammes ne brûlent pas sur toute la circonférence d'un brûleur ou certaines flammes vacillent.
- La flamme est jaune plutôt que bleue ou elle présente une pointe jaunâtre.
- Les flammes sont trop grandes, petites ou irrégulières, elles produisent du bruit ou s'éloignent du brûleur.

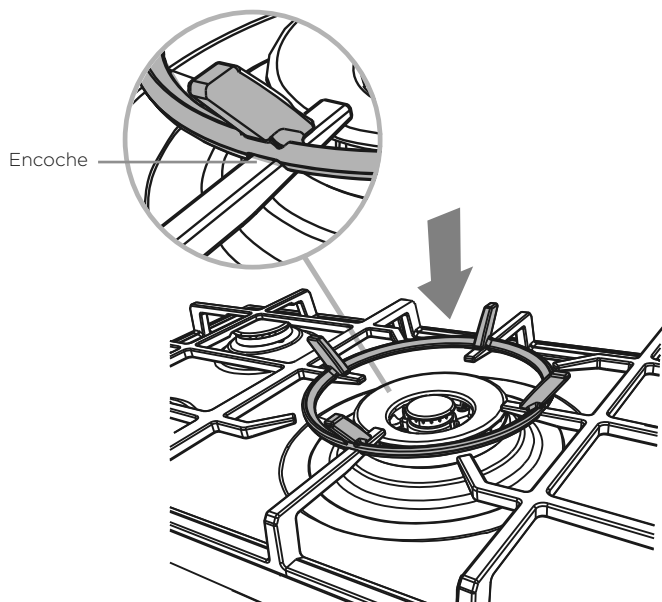
UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON

Cuisson dans un wok

Utilisez votre wok uniquement sur le brûleur pour wok après avoir installé le support de wok fourni, tel qu'illustré.

IMPORTANT!

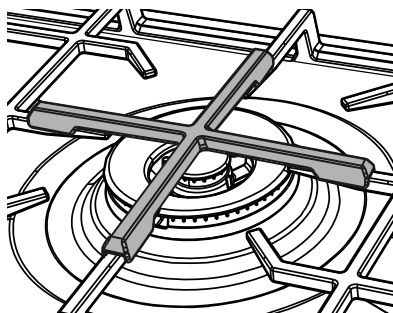
- Assurez-vous que le support de wok est stable : ses encoches doivent reposer fermement sur les pièces d'appui, tel qu'illustré.
- Assurez-vous que le wok ne pousse pas les autres poêles, car cela pourrait les rendre instables ou faire dévier la chaleur sur les murs ou le comptoir à proximité.



Brûleur double pour wok illustré

Petite pièce d'appui

Utilisez la petite pièce d'appui fournie pour stabiliser les poêles de petit diamètre.

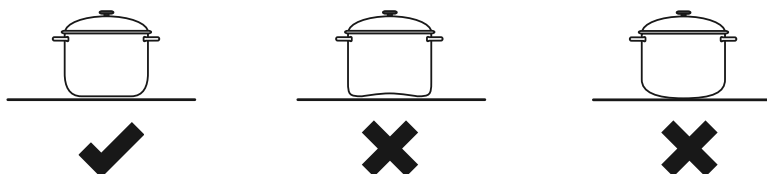


Recommandations pour la cuisson

IMPORTANT!

- Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation. Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- Soyez prudent lors de la friture : l'huile ou le gras peut surchauffer très rapidement, plus particulièrement à un réglage élevé.
- Using a lid will reduce cooking times through retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid to reduce cooking times.

Ustensiles de cuisson



- Utilisez des casseroles munies d'un fond plat et épais.
- Ne laissez pas les casseroles ou poêles de grande taille dépasser au-dessus du comptoir, car cela pourrait dévier la chaleur sur le comptoir et endommager sa surface.
- Assurez-vous de toujours stabiliser les casseroles en les centrant au-dessus du brûleur. Lorsque vous placez une poêle de petit diamètre sur le brûleur de wok, utilisez toujours la petite pièce d'appui fournie.
- Veillez à ce que le diamètre de la poêle corresponde à la taille du brûleur. L'utilisation d'une casserole de petite taille sur un grand brûleur ne permet pas une cuisson efficace. Le tableau suivant présente les diamètres de base de casserole minimum et maximum qu'il est possible d'utiliser sur chaque brûleur :

BRÛLEUR		MINIMUM DIAMETER	MAXIMUM DIAMETER
Auxiliaire		n.d	8 1/2 po (22 cm)
Semi-rapide		n.d	8 1/2 po (22 cm)
Rapide		n.d	8 1/2 po (22 cm)
Double pour wok	poêles normales (sans petite pièce d'appui)	7 7/8 po (20 cm)	15 1/2 po (40 cm)
	woks (avec support de wok)	n.d	17 1/2 po (45 cm)

IMPORTANT!

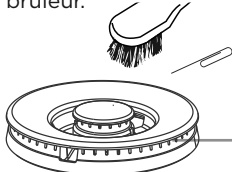
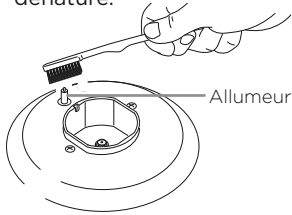
Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, vous devez :

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

Conseils généraux

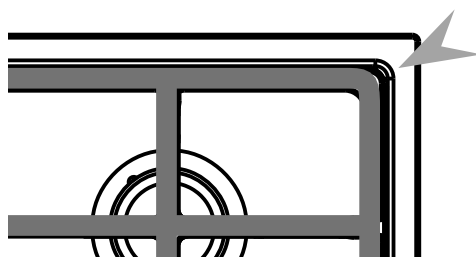
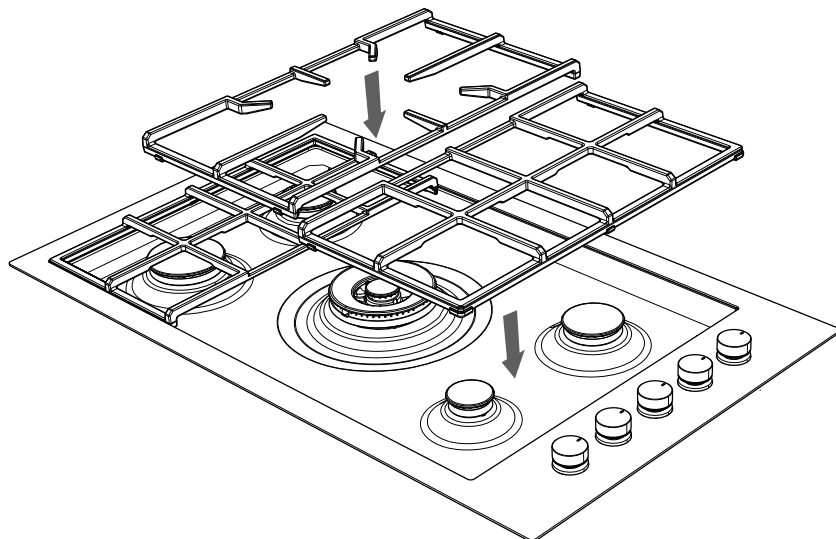
- Nettoyez la surface de cuisson régulièrement – ne laissez pas brûler les taches, car elles pourraient devenir très difficiles à nettoyer.
- N'utilisez pas de produits nettoyants, chiffons ou tampons abrasifs pour nettoyer une pièce quelconque de votre surface de cuisson. Certains tampons à récurer en nylon peuvent également causer des égratignures. Vérifiez l'étiquette.
- Nettoyez les déversements dès que possible. Lorsqu'ils sèchent, des résidus d'aliments peuvent boucher les orifices de brûleur, causant ainsi une flamme irrégulière.
- Veillez à ce qu'il ne reste aucun résidu de produit nettoyant sur les pièces de la surface de cuisson; lorsqu'ils sont soumis à la chaleur, ces résidus peuvent causer des taches.
- Consultez les pages suivantes pour savoir comment réinstaller les pièces d'appui et réassembler les brûleurs adéquatement après le nettoyage.
- Ne nettoyez pas les pièces de la surface de cuisson dans un four autonettoyant.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

QUELLE PIÈCE? À QUELLE FRÉQUENCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
Base en acier inoxydable Après chaque utilisation	<ol style="list-style-type: none"> ① Faites tremper les taches tenaces à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. ② Nettoyez les taches en utilisant un chiffon et un détergent ménager doux ou un nettoyant pour acier inoxydable. ③ Essuyez avec un chiffon propre et humide. ④ Essuyez la surface avec un chiffon microfibre pour la sécher. ⑤ Pour un éclat supplémentaire, utilisez un poli pour acier inoxydable approprié. <ul style="list-style-type: none"> • Vous pouvez faire disparaître les taches d'eau tenaces à l'aide de vinaigre blanc domestique. 	<ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de nettoyants à base de citron, de tampons savonneux en laine d'acier ou d'objets pointus sur l'acier inoxydable. • Lisez toujours l'étiquette afin de vous assurer que votre 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. • Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens des lignes de poli. • The graphics are etched onto the steel by laser and will not rub off.
Le bouton du brûleur Lorsque nécessaire	<ol style="list-style-type: none"> ① Essuyez avec un chiffon propre et humide. ② Séchez complètement. 	<p>Ne pas utiliser le four nettoyant sur les boutons car cela pourrait endommager la surface.</p>
Laiton diffuseurs de flamme Lorsque nécessaire, mais au moins une fois par mois.	<p>Polonais en laiton propre et un chiffon propre et doux. Consultez les instructions du fabricant.</p>	<p>Brass fonce naturellement sur le chauffage. Les pièces du brûleur pour wok peuvent être polies à leur couleur d'origine, mais ce sera temporaire.</p>

<p>QUELLE PIÈCE? À QUELLE FRÉQUENCE?</p>	<p>COMMENT?</p>	<p>IMPORTANT!</p>
<p>Chapeaux de brûleur et anneaux, diffuseurs de flamme, pièces d'appui, support de wok</p> <p>Lorsque nécessaire, mais au moins une fois par mois</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① Retirez les pièces que vous souhaitez nettoyer. Consultez les illustrations présentées à la suite de ce tableau. ② Faites tremper les taches tenaces dans une solution de détergent à vêtements ou détergent pour lavevaisselle biologique. ③ Nettoyez les pièces dans de l'eau savonneuse et chaude. Utilisez une brosse de nylon aux soies raides ou un trombone à bout droit pour nettoyer les orifices de brûleur.  <p style="text-align: right;">Orifices de brûleur</p> <ol style="list-style-type: none"> ④ Rincez avec de l'eau tiède. ⑤ Séchez complètement. ⑥ Réinstallez les pièces correctement, en vous reportant aux illustrations présentées à la suite de ce tableau. 	<ul style="list-style-type: none"> • Veillez à ce que les orifices de brûleur ne soient pas obstrués. Les saletés résultant du déversement d'aliments peuvent les boucher et causer des problèmes d'allumage ou une flamme irrégulière. • Nettoyez dès que possible les taches laissées par les aliments ou les débordements. Lorsqu'elles brûlent ou refroidissent, ces taches sont difficiles à nettoyer et peuvent même causer des décolorations permanentes sur ces pièces. • Avant de remettre en place 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 réassemblé, vérifiez que toutes ses pièces sont correctement positionnées. Un assemblage incorrect pourrait causer de dangereux problèmes d'allumage et de flamme irrégulière.
<p>Allumeur</p> <p>Au moins une fois par mois</p>	<p>Nettoyez très soigneusement à l'aide d'une brosse à dents trempée dans de l'alcool dénaturé.</p>  <p style="text-align: right;">Allumeur</p>	<p>Un allumeur propre permet de produire des étincelles sans problème. Vérifiez l'allumeur régulièrement pour vous assurer qu'il demeure propre.</p>
<p>Toutes les composantes relatives au gaz de la surface de cuisson</p> <p>Chaque 3 ou 4 ans</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Communiquez avec un centre de service autorisé de votre région pour effectuer une vérification approfondie de toutes les composantes relatives au gaz de la surface de cuisson. • Pour obtenir les coordonnées d'un centre de service autorisé, reportez-vous au livret de service et de garantie ou communiquez avec le service à la clientèle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toutes les opérations de vérification et d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié. • Si le gaz est raccordé à l'aide d'un tuyau flexible, la vérification doit inclure l'inspection de l'assemblage du tuyau flexible sur toute sa longueur pour s'assurer qu'il ne présente aucune trace d'usure ou d'endommagement.

Réinstallation adéquate des pièces d'appui

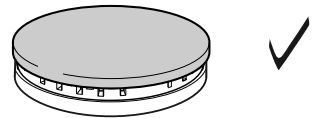
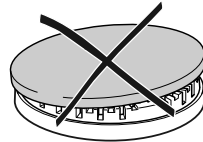
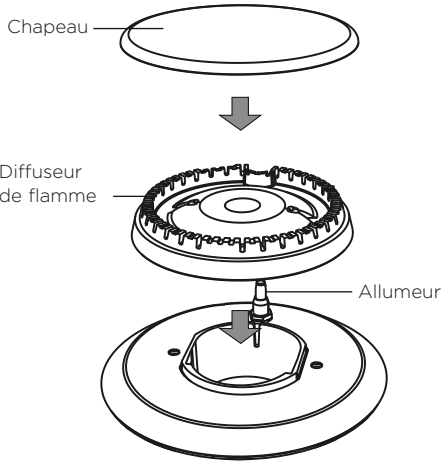
Le support de wok va dans le centre, sur le brûleur pour wok. Les deux supports de casserole latérale sont interchangeables mais doivent être mis en rotation de sorte que les angles arrondis sont à l'extérieur, correspondant à la base de la table de cuisson.



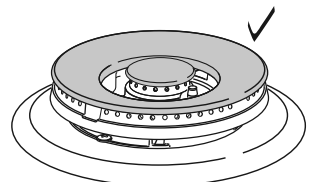
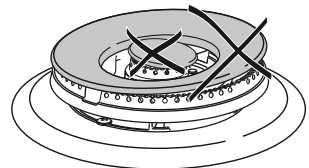
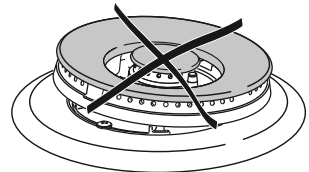
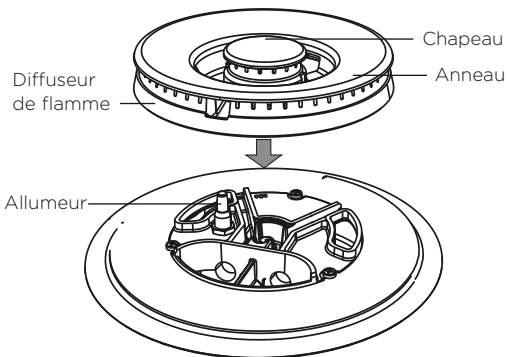
Positionnement adéquat des pièces d'appui

Réinstallation adéquate des pièces du brûleur

Brûleurs semi-rapide, rapide et auxiliaire



Brûleur double pour wok



DÉPANNAGE

PROBLÈME

Il y a une forte odeur de gaz.

CAUSES POSSIBLES ET SOLUTIONS

Le raccordement du gaz pourrait présenter une fuite en raison d'une installation incorrecte ou d'un tuyau endommagé.

IMPORTANT!

N'utilisez aucun appareil électrique et ne faites fonctionner aucun interrupteur électrique.

- ① Si un ou plusieurs brûleurs sont allumés, éteignez-les tous immédiatement.
- ② Si vous savez comment couper l'alimentation en gaz à votre surface de cuisson (au niveau du robinet ou de la bouteille de gaz), faites-le.
- ③ Ouvrez une fenêtre pour évacuer le gaz.
- ④ Communiquez avec un centre de service local dès que possible.

IMPORTANT!

N'utilisez pas votre surface de cuisson avant qu'elle ne soit réparée.

La surface de cuisson dégage une légère odeur de caoutchouc ou de métal lors de la première utilisation.

Cela est normal lors de la première utilisation, car certains résidus de fabrication doivent brûler. L'odeur disparaîtra avec l'usage.

Il y a une panne d'électricité.

Ne pas utiliser la table de cuisson. Le système d'auto-reignition et bouton halos ne fonctionneront pas.

Il n'y a pas de clic / étincelles et les halos ne s'allument pas

Il existe une panne de courant. Voir la rubrique ' Il ya une panne d'électricité ' ci-dessus

Il n'y a pas de clic / étincelles mais le halo est rouge.

L'allumeur (s) peut-être sale ou humide. Nettoyez-les en suivant les instructions dans 'Entretien et nettoyage'.

Il y a un déclic/des étincelles, mais un ou plusieurs brûleurs ne s'allument pas facilement ou pas du tout.

Le bouton n'a pas été tourné à la position HI. Tournez la molette sur OFF et attendez 1 minute pour assurer une dispersion des gaz. Appuyez et tournez la molette tout le chemin à la position HI.

Attendez 1 minute, puis réessayez de rallumer le brûleur, en maintenant cette fois le bouton enfoncé quelques secondes de plus. Si cela ne fonctionne pas et que le brûleur refuse toujours de s'allumer, consultez les autres causes possibles et solutions présentées ci-dessous.

Il est possible que l'alimentation en gaz ne soit pas ouverte au robinet ou à la bouteille de gaz. Éteignez tous les brûleurs, puis vérifiez si l'alimentation en gaz est ouverte à la surface de cuisson.

Il est possible que l'alimentation en gaz de la maison ne fonctionne pas correctement. Vous devez entendre le gaz circuler lorsqu'un brûleur est activé.

Si vous utilisez du gaz en bouteille, il se peut que la bouteille soit pratiquement vide et qu'il soit nécessaire de la remplacer.

Les pièces du brûleur pourraient être obstruées ou humides. Assurez-vous qu'elles soient propres et sèches. Voir 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.

Il est possible que les pièces du brûleur ne soient pas réinstallées correctement. Vérifiez l'assemblage et assurez-vous que le chapeau de brûleur repose à plat. Voir 'Entretien et nettoyage' pour les illustrations.

Burner parts may not have been replaced correctly. Check the assembly and make sure the burner cap is sitting flat. See 'Care and cleaning' for illustrations.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES ET SOLUTIONS
----------	-------------------------------

La flamme a été éteinte par un courant d'air ou un déversement.

La fonction de rallumage automatique détectera cette situation. Les allumeurs produiront des étincelles et tenteront de rallumer le brûleur. Si le brûleur ne se rallume pas, éteignez-le, puis attendez au moins 1 minute avant de tenter de le rallumer. Ceci permet la dispersion des petites quantités de gaz ayant pu s'échapper. Remarque: si il ya eu une coupure de courant le système d'auto-réallumage ne fonctionne pas

La flamme s'éteint aux réglages de chaleur faibles.

La pression de l'alimentation en gaz pourrait être faible. Vérifiez ceci avec le technicien d'entretien ou l'installateur.

Si vous utilisez du gaz en bouteille, il se peut que la bouteille soit presque vide.

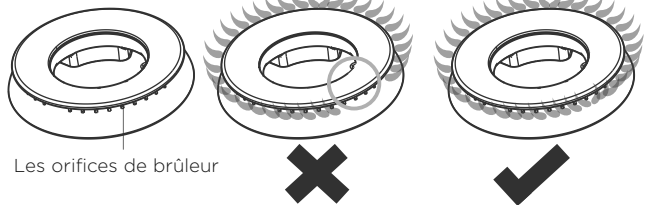
Les flammes sont jaunes plutôt que bleues ou elles présentent une pointe jaunâtre.

Des pièces de brûleur (plus particulièrement les orifices de brûleur) peuvent être bouchées ou humides. Assurez-vous qu'elles soient propres et sèches.

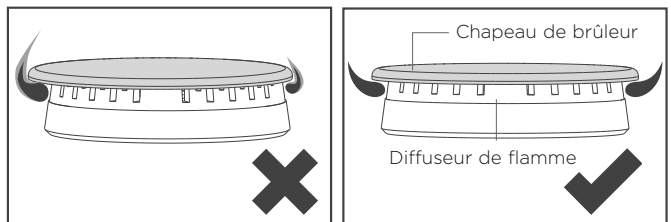
La surface de cuisson pourrait être raccordée à un type de gaz inadéquat ou la pression de gaz est incorrecte. Contactez le service à la clientèle et n'utilisez pas votre surface de cuisson avant de l'avoir fait vérifier par un technicien qualifié.

La flamme est irrégulière autour du brûleur.

Des pièces de brûleur (plus particulièrement les orifices de brûleur) peuvent être bouchées ou humides. Assurez-vous qu'elles soient propres et sèches. Voir 'Entretien et nettoyage' pour les instructions et illustrations relatives au nettoyage des orifices de brûleur bouchés. Après le nettoyage, vérifiez qu'une flamme est produite par chaque orifice.



Il est possible que les pièces du brûleur ne soient pas réinstallées correctement. Vérifiez l'assemblage et assurez-vous que le chapeau de brûleur et/ou l'anneau reposent à plat sur le diffuseur de flamme. Voir 'Entretien et nettoyage' pour les illustrations.



DÉPANNAGE

PROBLÈME

Les flammes sont trop grandes ou trop petites.

Les flammes produisent du bruit.

Les flammes s'éloignent du brûleur.

CAUSES POSSIBLES ET SOLUTIONS

La surface de cuisson pourrait être raccordée à un type de gaz inadéquat. Contactez le service à la clientèle et n'utilisez pas votre surface de cuisson avant de l'avoir fait vérifier par un technicien qualifié.

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

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

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

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

Pour nous contacter

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

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

ou écrivez à :

Fisher & Paykel Appliances Inc.
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647
USA

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

Compléter et conserver pour référence sûre:

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Le Revendeur _____

Le Banlieue _____

Le Ville _____

Le Pays _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2017. All rights reserved.

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

© Fisher & Paykel Appliances 2017. Tous droits réservés.

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

US CA

590685B 08.17