

# **FISHER & PAYKEL**

## **PROFESSIONAL COOKTOP**

---

CPV2 models

**INSTALLATION GUIDE**

**US CA**

**591105C 10.19**

**⚠ 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.

**⚠ WARNING!**



**Electrical shock hazard**  
 Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains electricity supply. Connection to a good ground wiring system is absolutely essential and mandatory.  
 Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician  
 Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

**⚠ WARNING!**



**Cut Hazard**  
 Take care – panel edges are sharp.  
 Failure to use caution could result in injury or cuts.

**⚠ WARNING!**



**Explosion Hazard**  
 Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.  
 If you smell gas, do not use the appliance:  
 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.  
 Failure to follow this advice may result in injury or death.

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS!**

- Save these instructions for the local inspectors use.
- To avoid hazard, follow these instructions carefully before installing or using this appliance.
- Please make this information available to the person installing the appliance – doing so could reduce your installation costs.
- This cooktop is to be installed and connected to the electricity supply only by an authorized person.
- If the installation requires alterations to the domestic electrical system, call a qualified electrician. The electrician should also check that the socket cable section is suitable for the electricity drawn by the cooktop.

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS!**

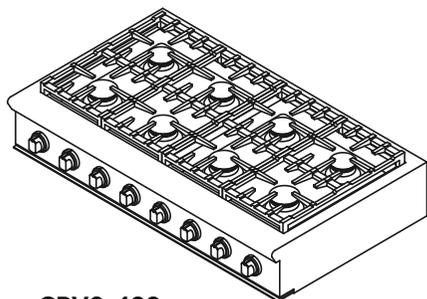
- Service should only be done by authorized technicians. Technicians must disconnect the power supply before servicing this appliance.
- The cooktop must be grounded.
- Installation must comply with your local building and electricity regulations.
- This appliance must be installed and connected to the mains power supply only by a suitably qualified person according to these installation instructions and in compliance with any applicable local building and electricity regulations. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Ensure the installer shows the customer where the gas supply shut-off valve is located.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- A circuit breaker is recommended.
- Do not use adaptors, reducers or branching devices to connect the cooktop to the mains electricity supply, as they can cause overheating and burning.
- Improper installation, adjustment alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before using, installing or servicing this appliance.
- DO NOT obstruct the flow of combustion or ventilation air to the appliance. Be sure a fresh air supply is available.
- The cooktops are tested in accordance with ANSI Z21.1 Standard for Household Cooking Gas Appliances. These cooktops must be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood. (See ventilation requirements). Due to the high heat capacity of this unit, particular attention should be paid to the hood and duct work installation to ensure it meets local building codes. To eliminate risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage located above the surface units should be avoided.
- California Proposition 65 - The burning of gas cooking fuel generates some by-products which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. California law requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the manufacturer's instructions and provide good ventilation to the room when cooking with gas.
- In Canada: Installation must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Codes Part 1 and/or local codes. Installation must be in accordance with the current CAN/CGA B149.1 & 2 Gas Installation codes and/or local codes. Electrical installation must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Codes Part 1 and/or local codes.
- Check local building codes for the proper method of cooktop installation. Local codes vary. Installation, electrical connections, and grounding must comply with all applicable codes. In the absence of local codes, the cooktop should be installed in accordance with the latest edition of National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 and National Electrical Code ANSI / NFPA 70.
- Be sure that the unit being installed is set up for the kind of gas being used. The cooktop is shipped from the factory set and adjusted for Natural Gas or LP (propane), depending on the specific model ordered. Verify that the cooktop is compatible with the gas at the installation site before proceeding further. Return cooktop to dealer if the unit is not set for site gas supply.

**IMPORTANT!  
 SAVE THESE INSTRUCTIONS**

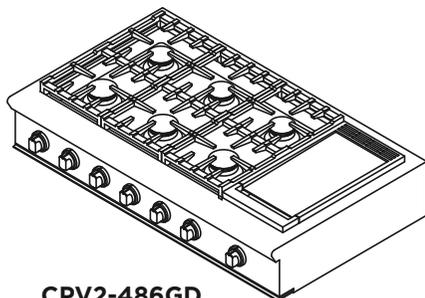
The models shown in this installation guide may not be available in all markets and are subject to change at any time. For current details about model and specification availability in your country, please go to our website [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com) or contact your local Fisher & Paykel dealer.

## ② MODEL IDENTIFICATION

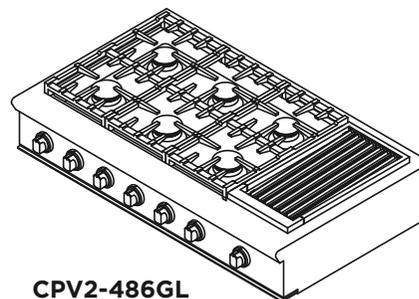
### 48" models



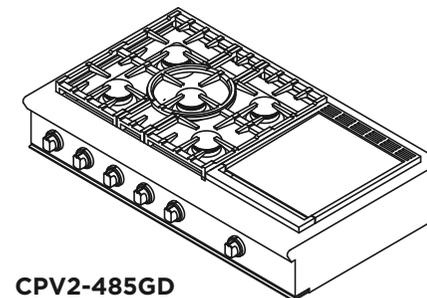
CPV2-488



CPV2-486GD

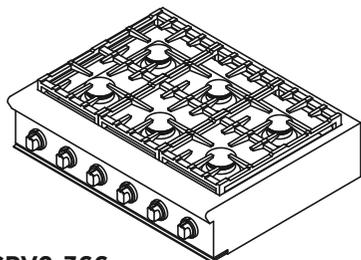


CPV2-486GL

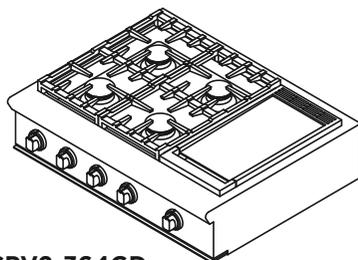


CPV2-485GD

### 36" models

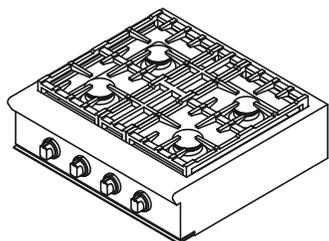


CPV2-366



CPV2-364GD

### 30" models

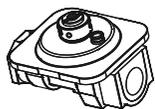


CPV2-304

### Unpacking and handling

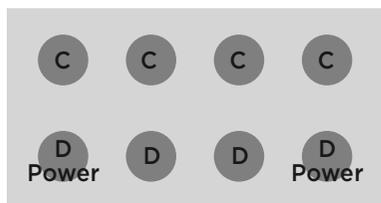
- Inspect the product to verify that there is no shipping damage. If any damage is detected, call the shipper and initiate a damage claim. Fisher & Paykel is not responsible for shipping damage.
- DO NOT discard any packing material (box, pallet, straps) until the unit has been inspected.
- Remove the outer carton and any packing material from the shipping base.
- The cooktop should be moved close to its final location. Electric and gas connections should be made and the backguard installed before the cooktop is placed in its final position.

### 3 PARTS SUPPLIED

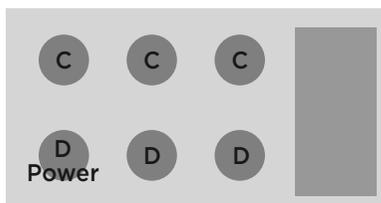


Regulator (1)

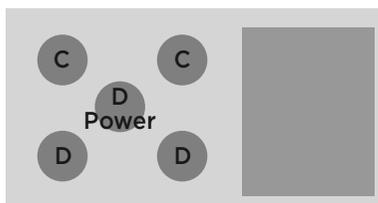
### 4 GAS RATE SUMMARY



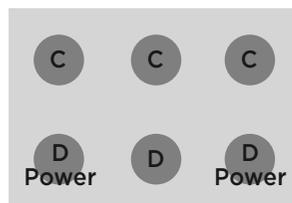
CPV2-488



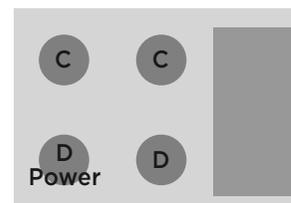
CPV2-486GD / CPV2-486GL



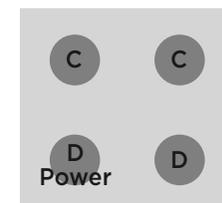
CPV2-485GD



CPV2-366



CPV2-364GD

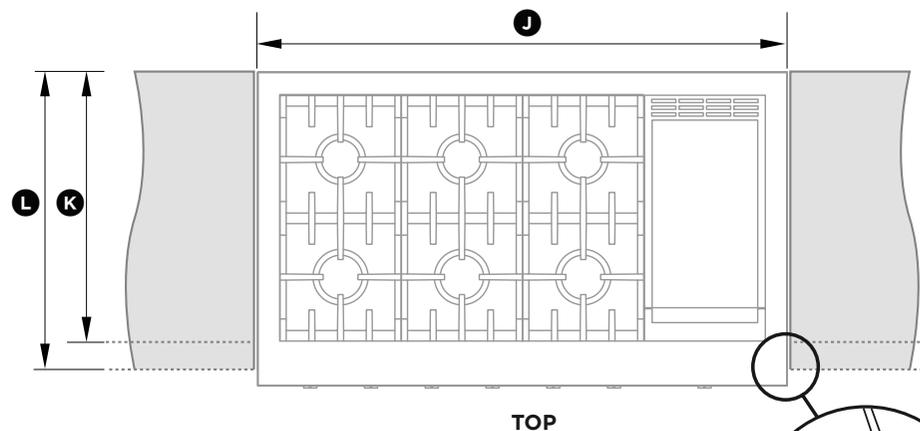
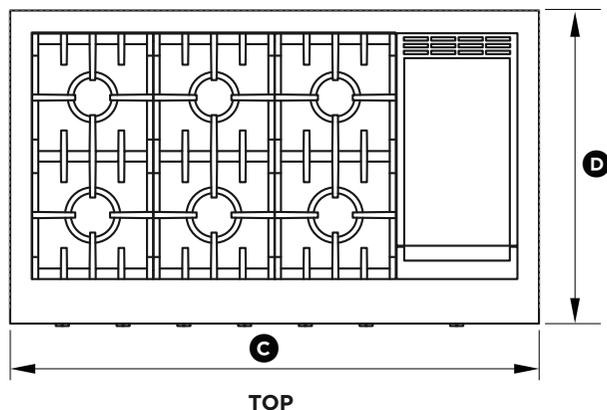


CPV2-304

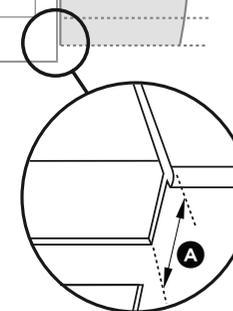
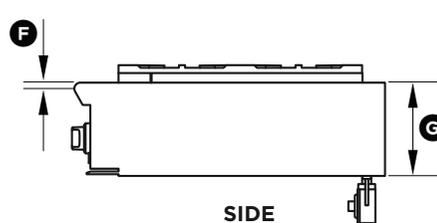
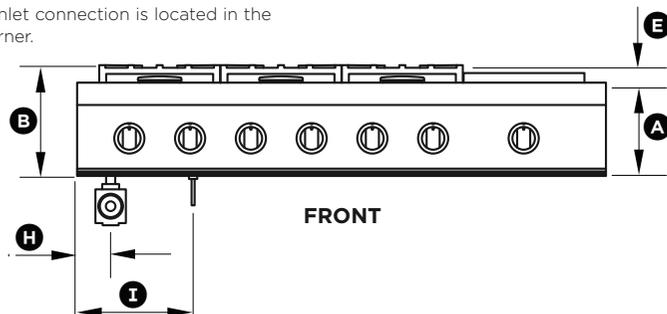
| US CA      | INJECTOR ORIFICE (MM) |        | NOMINAL RATING (BTU/HR) |        | INJECTOR ORIFICE (MM) |        | NOMINAL RATING (BTU/HR) |        | INJECTOR ORIFICE (MM) |        | NOMINAL RATING (BTU/HR) |        |
|------------|-----------------------|--------|-------------------------|--------|-----------------------|--------|-------------------------|--------|-----------------------|--------|-------------------------|--------|
|            | C BURNER              |        |                         |        | D BURNER              |        |                         |        | D POWER BURNER        |        |                         |        |
|            | NG                    |        | LP                      |        | NG                    |        | LP                      |        | NG                    |        | LP                      |        |
| CPV2-488   | 1.90                  | 18,500 | 1.00                    | 13,000 | 1.90                  | 18,500 | 1.10                    | 15,000 | 2.20                  | 23,500 | 1.24                    | 19,000 |
| CPV2-486GD | 1.90                  | 18,500 | 1.00                    | 13,000 | 1.90                  | 18,500 | 1.10                    | 15,000 | 2.20                  | 23,500 | 1.24                    | 19,000 |
| CPV2-486GL | 1.90                  | 18,500 | 1.00                    | 13,000 | 1.90                  | 18,500 | 1.10                    | 15,000 | 2.20                  | 23,500 | 1.24                    | 19,000 |
| CPV2-485GD | 1.90                  | 18,500 | 0.95                    | 11,500 | 1.90                  | 18,500 | 1.10                    | 15,000 | 2.20                  | 23,500 | 1.24                    | 19,000 |
| CPV2-366   | 1.90                  | 18,500 | 1.00                    | 13,000 | 1.90                  | 18,500 | 1.10                    | 15,000 | 2.20                  | 23,500 | 1.24                    | 19,000 |
| CPV2-364GD | 1.90                  | 18,500 | 1.00                    | 13,000 | 1.90                  | 18,500 | 1.10                    | 15,000 | 2.20                  | 23,500 | 1.24                    | 19,000 |
| CPV2-304   | 1.90                  | 18,500 | 1.00                    | 13,000 | 1.90                  | 18,500 | 1.10                    | 15,000 | 2.10                  | 22,500 | 1.24                    | 19,000 |

## ⑤ PRODUCT & CUTOUT DIMENSIONS - ALL MODELS

CPV2-486GD model shown  
for illustration purposes only

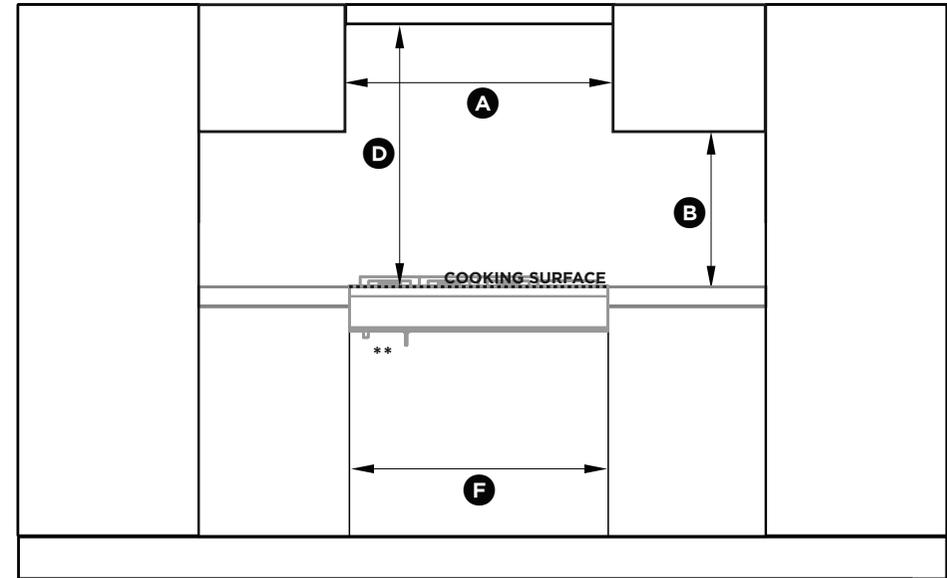
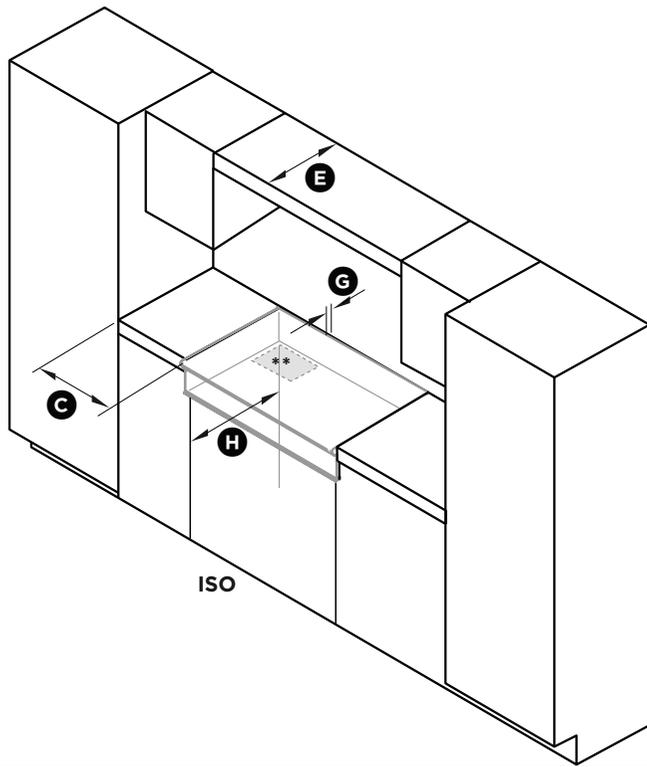


Note: Gas inlet connection is located in the rear left corner.



| PRODUCT AND CUTOUT DIMENSIONS                                     | 30" MODELS     | 36" MODELS     | 48" MODELS     |
|---|----------------|----------------|----------------|
|   | inches (mm)    | inches (mm)    | inches (mm)    |
| Ⓐ Height below countertop to bottom of chassis / Height of cutout | 8" (203)       | 8" (203)       | 8" (203)       |
| Ⓑ Overall height of product (bottom of chassis to top of grates)  | 9 15/16" (253) | 9 15/16" (253) | 9 15/16" (253) |
| Ⓒ Overall width of cooktop  | 29 7/8" (759)  | 35 7/8" (911)  | 47 7/8" (1216) |
| Ⓓ Overall depth of cooktop  | 28 1/8" (714)  | 28 1/8" (714)  | 28 1/8" (714)  |
| Ⓔ Height above countertop to top of grates                        | 1 15/16" (50)  | 1 15/16" (50)  | 1 15/16" (50)  |
| Ⓕ Height from countertop to chassis top surface                   | 3/8" (10)      | 3/8" (10)      | 3/8" (10)      |
| Ⓖ Height of chassis   | 8 3/8" (213)   | 8 3/8" (213)   | 8 3/8" (213)   |
| Ⓗ Distance from left edge of chassis to center line of gas inlet  | 2 1/2" (63)    | 2 1/2" (63)    | 3" (77)        |
| Ⓘ Distance from left edge of chassis to center line of power cord | 10 5/8" (270)  | 10 5/8" (270)  | 10 5/8" (270)  |
| Ⓙ Width of cutout   | min 30" (762)  | min 36" (915)  | min 48" (1219) |
| Ⓚ Depth of cutout for projecting control panel                    | 24 3/16" (614) | 24 3/16" (614) | 24 3/16" (614) |
| Ⓛ Depth of cutout for flush control panel                         | 26 5/8" (677)  | 26 5/8" (677)  | 26 5/8" (677)  |

## 6 CLEARANCE DIMENSIONS - ALL MODELS



FRONT

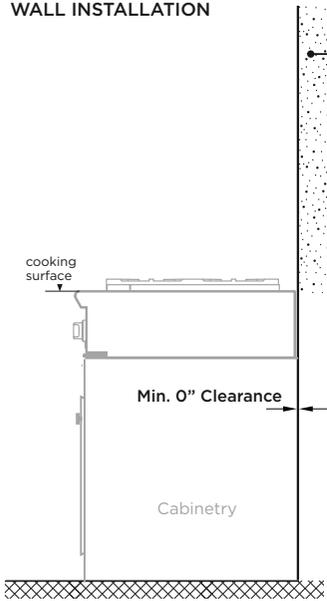
| CLEARANCE DIMENSIONS   | 30" MODELS                           | 36" MODELS                           | 48" MODELS                           |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
|  | inches (mm)                          | inches (mm)                          | inches (mm)                          |
| (A) Minimum width of ventilation hood installed above cooktop  | 30" (762)                            | 36" (914)                            | 48" (1219)                           |
| (B) Minimum vertical distance between countertop and cabinet extending above counter   | 18" (457)                            | 18" (457)                            | 18" (457)                            |
| (C) Minimum clearance from left and right edge of cooktop to nearest vertical combustible surface  | 12" (305)                            | 12" (305)                            | 12" (305)                            |
| (D) Minimum clearance from cooking surface to:<br>- <b>combustible surface</b> centered above the cooking surface<br>- <b>combustible covering</b> for ventilation hood centered above the cooking surface<br>- <b>non-combustible surface</b> centered above the cooking surface* | 54" (1372)<br>36" (914)<br>30" (762) | 54" (1372)<br>36" (914)<br>30" (762) | 54" (1372)<br>36" (914)<br>30" (762) |
| (E) Maximum overall depth of overhead cabinetry  | 13" (330)                            | 13" (330)                            | 13" (330)                            |
| (F) Width of cabinetry opening   | 30" (762)                            | 36" (914)                            | 48" (1219)                           |
| (G) Minimum clearance from rear edge of cooktop to:<br>- nearest <b>combustible surface</b><br>- nearest <b>non-combustible surface</b> *  | 6" (152)<br>0" (0)                   | 6" (152)<br>0" (0)                   | 6" (152)<br>0" (0)                   |
| (H) Maximum depth from wall to cabinetry face:<br>- projecting control panel<br>- flush control panel  | 24 3/16" (614)<br>26 5/8" (677)      | 24 3/16" (614)<br>26 5/8" (677)      | 24 3/16" (614)<br>26 5/8" (677)      |

\* Non-combustible surfaces: as defined in 'National Fuel Gas Code' (ANSI Z223.1, Current Edition). Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSI Z21.1 scope and are not certified by UL. Clearances of less than 6" (152mm) must be approved by the local codes and/or by the local authority having jurisdiction.

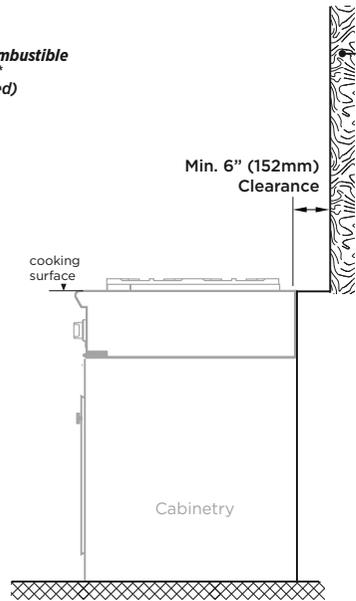
\*\* The cooktop must be supported from the bottom. Provide a platform or some other means of support to set the cooktop on. If the platform is solid, provide a 6" x 12" (152 x 305mm) cutout in the left rear corner for the gas inlet and power cord clearance.

# 7 COOKTOP INSTALLATION SCENARIOS AND USE OF BACKGUARDS

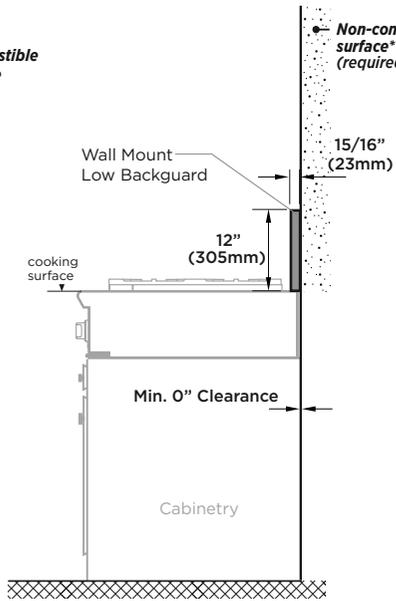
## WALL INSTALLATION



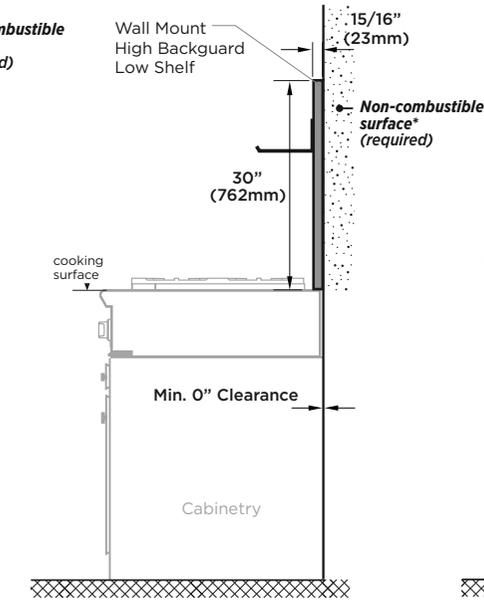
scenario 1  
**NO BACKGUARD USED**



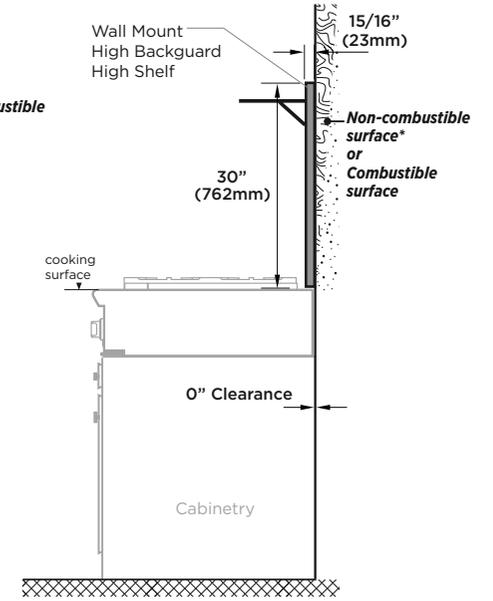
scenario 2  
**NO BACKGUARD USED**



scenario 3  
**WALL MOUNT LOW BACKGUARD**  
(purchased separately)

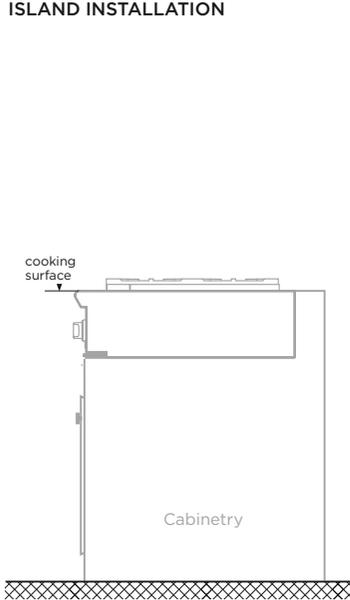


scenario 4  
**WALL MOUNT HIGH BACKGUARD LOW SHELF**  
(purchased separately)

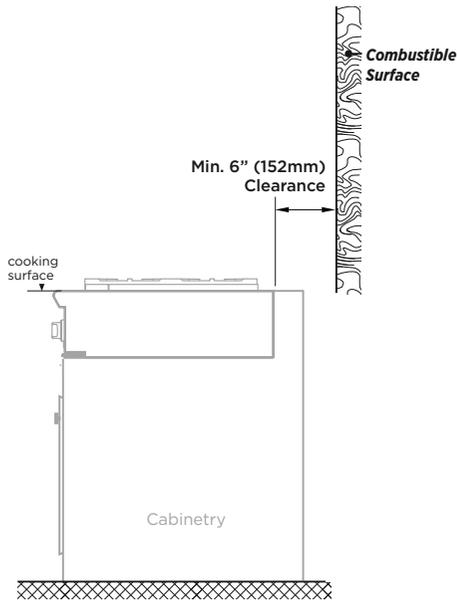


scenario 5  
**WALL MOUNT HIGH BACKGUARD HIGH SHELF**  
(purchased separately)

## ISLAND INSTALLATION



scenario 6  
**NO BACKGUARD USED**



scenario 7  
**NO BACKGUARD USED**

## ⑦ COOKTOP INSTALLATION SCENARIOS AND USE OF BACKGUARDS

### Important notes

- There are three different backguards available for purchase:
  - Wall Mount Low Backguard
  - Wall Mount High Backguard with Low Shelf
  - Wall Mount High Backguard with High Shelf.
- For **installations against non-combustible\* surfaces only**, you may install the cooktop without a backguard or choose any of the three backguards.
- For **installations close to combustible surfaces (above the cooking surface)**, without a backguard, there must be a minimum 6" (152mm) clearance (see Scenario 2 or 7 opposite)
- For **installations immediately against combustible surfaces (above the cooking surface)**, you must purchase the Wall Mount High Backguard High Shelf (scenario 5 opposite).
- The cooking surface must sit flush or above the adjacent countertop level.

\* Non-combustible surfaces:  
as defined in 'National Fuel Gas Code' (ANSI Z223.1, Current Edition). Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSI Z21.1 scope and are not certified by UL. Clearances of less than 6" (152mm) must be approved by the local codes and/or by the local authority having jurisdiction.

### BACKGUARD MODEL NUMBERS

| COOKTOP    | WALL MOUNT LOW BACKGUARD | WALL MOUNT HIGH BACKGUARD LOW SHELF | WALL MOUNT HIGH BACKGUARD HIGH SHELF | BACKGUARD WIDTH  |
|------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|------------------|
| 30" models | BGCV2-1230               | BGCV2-3030                          | BGCV2-3030H                          | 29 7/8" (759mm)  |
| 36" models | BGCV2-1236               | BGCV2-3036                          | BGCV2-3036H                          | 35 7/8" (911mm)  |
| 48" models | BGCV2-1248               | BGCV2-3048                          | BGCV2-3048H                          | 47 7/8" (1216mm) |

**Note:** Backguard Installation Instructions can also be downloaded from our website [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com)

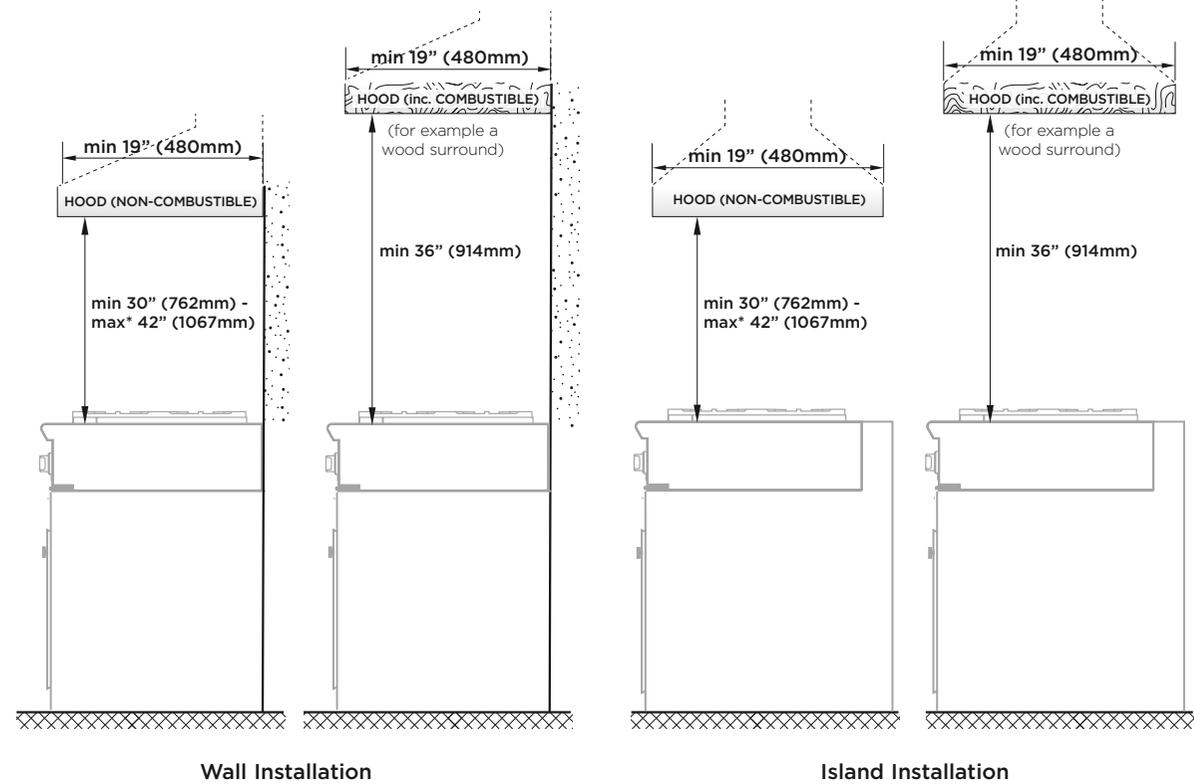
## 8 VENTILATION REQUIREMENTS

A suitable ventilation hood must be installed above the range.

| VENTILATION UNIT |             | STANDARD WALL INSTALLATION RECOMMENDATIONS | ISLAND INSTALLATION RECOMMENDATIONS |
|------------------|-------------|--|-------------------------------------|
| Hood             |             | min 19" (480 mm) deep x unit width         | min 19" (480 mm) deep x unit width  |
| Blower           | 48" Cooktop | min 1100 CFM                               | min 1100 CFM                        |
|                  | 36" Cooktop | min 550 CFM                                | min 550 CFM                         |
|                  | 30" Cooktop | min 550 CFM                                | min 550 CFM                         |

### Important notes

- Ventilation hoods and blowers are designed for use with single wall ducting. However, some local building codes or inspectors may require double wall ducting and/or a damper. Consult local building codes and/or local agencies, before starting, to ensure that hood and duct installation will meet local requirements.
- Semi-rigid ducting is recommended for maximum effectiveness.
- Hood blower speeds should be variable to reduce noise and loss of heated or air conditioned household air when maximum ventilation is not required. Normally, the maximum blower speed is only required when using the grill.
- For best smoke elimination, the lower edge of the hood should be installed a minimum of 30" (762mm) to a recommended maximum of 42" (1067mm) above the cooking surface. If the hood contains any **combustible materials** (eg a wood covering) it must be a minimum of 36" (914mm) above the cooking surface.
- Due to a high volume of ventilation air, a source of make-up air (outside replacement air) is recommended. This is particularly important for tightly sealed and insulated homes. A reputable heating and ventilating contractor should be consulted.



\*Recommended maximum.

## 9 ELECTRICAL CONNECTION

### IMPORTANT!

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



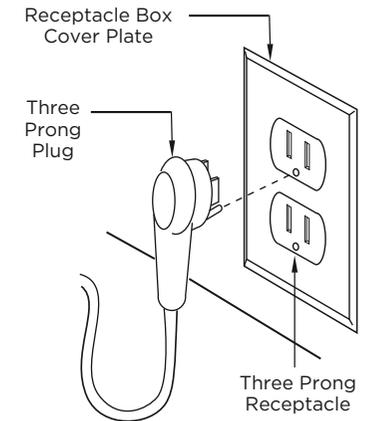
A wiring diagram label is attached to the bottom of the cooktop

The electrical supply must be a correctly polarized, grounded 120 V AC, 60 Hz, single phase circuit suitable for the maximum current draw of the model, as detailed in the table below. Please verify your model's current draw by checking the rating label on the cooktop.

| MODEL           | MAX. CURRENT DRAW | CIRCUIT |
|-----------------|-------------------|---------|
| CPV2-30" models | 15 A              | 15 A    |
| CPV2-36" models | 15 A              | 15 A    |
| CPV2-48" models | 15 A              | 15 A    |

### Required grounding method

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



## 10 GAS CONNECTION

### Gas requirements

Verify the type of gas supplied to the location. The cooktop is shipped from the factory set up and adjusted for Natural Gas or LP, depending on the specific model ordered.

**Verify that the cooktop is compatible with gas supply at the installation site before proceeding further.** Return the cooktop to the dealer if the unit is not set for the gas supplied at the site.

### NATURAL GAS

- Connection: 1/2" NPT Minimum 5/8" dia. flex line. Supply Pressure: 6" to 9" W.C.

### LP Gas

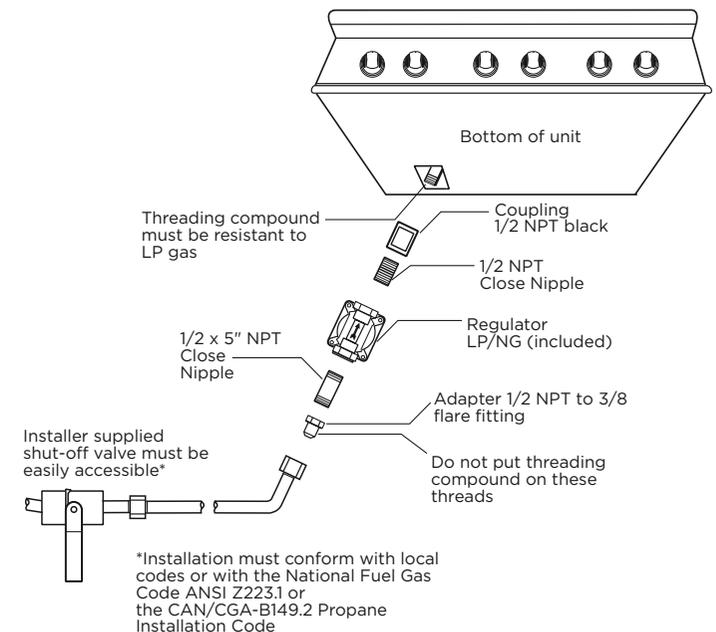
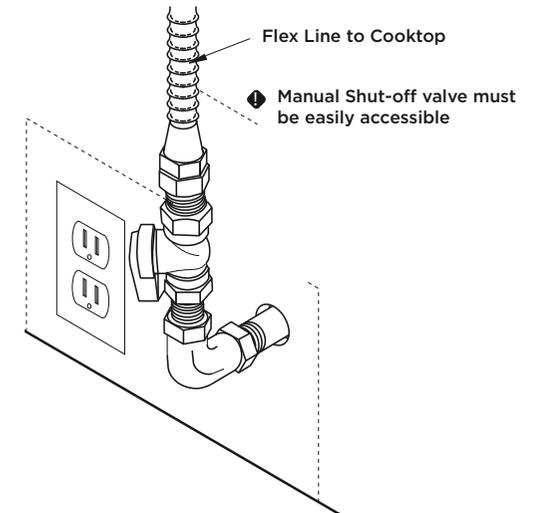
- Connection: 1/2" NPT Minimum 5/8" dia. flex line. Supply Pressure: 11" to 14" W.C.
- A regulator is required at the LP source to provide a maximum pressure of 14" W.C. to the cooktop regulator.

### Requirements for hook-up to gas supply

- A manual shut-off valve (supplied by the installer) must be installed in an accessible location in the gas line external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance. (In Massachusetts such shut-off valves should be approved by the Board of State Examiners of Plumbers & Gas Fitters.) The shut-off valve must be located within 6 feet (1.8 meters) of the appliance it serves. Make sure the gas supply is turned off at the wall valve before connecting the appliance. The gas supply connections should be made by a qualified technician and in accordance with local codes or ordinances. In the absence of a local code, the installation must conform to the latest edition of National Fuel Gas Code ANSI Z223.1.
- To prepare the unit for connection to the gas supply, thread the supplied 1/2" pipe nipple into the elbow on the end of the manifold. The elbow is located inside the chassis of the unit, on the end of the manifold, facing down. It is accessible through the square cutout in the left rear corner of the chassis bottom. Connect the outlet of the regulator to the exposed end of the nipple, connect the flex line from the gas supply to the inlet side of the regulator.
- Warning: this appliance must be installed by a licensed plumber or gas fitter when within the Commonwealth of Massachusetts.

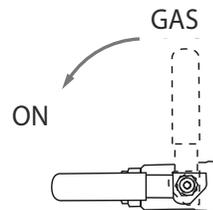
### IMPORTANT!

- **Fisher & Paykel recommends installing the manual shutoff valve in a location readily accessible by the customer, so that gas to the appliance can be shut off in an emergency situation. However, the appliance must not be modified in any way to accommodate such placement.**
- **Pipe sealant must be used on all pipe threads.**
- The gas supply line must not protrude beyond the back of the appliance.
- Make sure the gas supply is turned off at the wall valve before connecting the appliance
- Leak-testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions. See instructions following.
- The appliance must be isolated from the building's gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5kPa.). The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at the test pressures in excess of 1/2 psig (3.5kPa.).
- When checking the manifold gas pressure, the inlet pressure to the regulator should be at least 7.0" W.C. for natural gas or 12.0" for LP.
- The flex line for the gas supply must be metal and be approved for appliance use by a certifying agency (CSA, CGA, or UL). Never use a hose made of rubber or other synthetic material, as the heat may cause the hose to melt and develop leaks.
- The arrow on the regulator indicating direction of gas flow should be pointing towards the unit.



## 11 LEAK TESTING

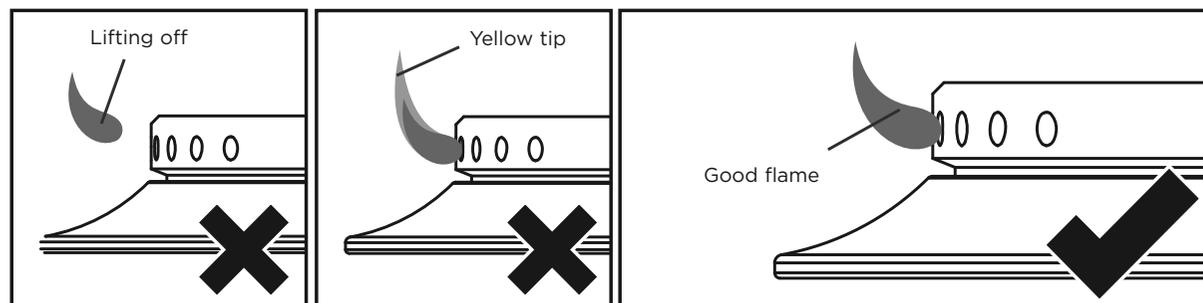
- After final gas connection is made, turn gas supply on and test all connections in gas supply piping for gas leaks with a soapy water solution.
- In order to avoid property damage or serious personal injury, never use a lighted match or open flame.  
If a leak is present, tighten joint or unscrew, apply more joint compound, tighten again and retest connection for leak.



## 12 COOKTOP BURNERS

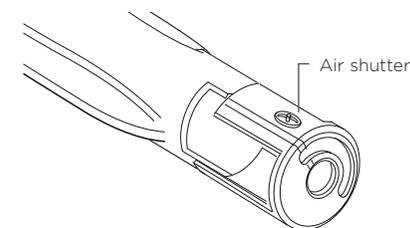
### Cooktop burners

- To check that the ignition system operates correctly, light each burner by itself, then all burners in combination.
- Check for a well-defined blue flame without any yellow tipping.
- If any abnormality is evident, check that the components of the burner assembly are located properly.
- When installing the burner port ring, align the two locating pins in the bottom side of the port ring with the locating notch and center holes on the top side of the simmer ring, and make sure these are properly engaged. Important! Incorrect installation may produce a potentially dangerous flame and result in poor burner performance.
- No air shutter adjustment is possible on the cooktop burners. Proper operation is achieved with factory installed settings for the correct gas type.
- If proper operation cannot be obtained, contact Customer Care or your nearest Fisher & Paykel Authorized Service Center.
- The cooktop must not be used by the customer until proper operation has been achieved.



## 13 GRILL AND GRIDDLE BURNERS (SOME MODELS ONLY)

- Each valve and air shutter is individually tested and adjusted prior to shipment. Normally adjustment is not required, however, vibration during transit, gas conversion or variations in the local gas supply may make minor adjustments necessary.
- Check for the proper burner flame characteristics and adjust air shutters if necessary. Burner flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise or lifting of the flame from the burner. If any of these conditions exist, check that the air shutter or burner ports are not blocked. If this condition persists, adjust the air shutter as required. If the flame is too yellow, indicating insufficient air, open the shutter to increase air inlet. If the flame is noisy or tends to lift away from the burner, indicating too much air, close the shutter to reduce air.



### IMPORTANT!

For warranty coverage, Fisher & Paykel requires that all burner adjustments be made by a qualified technician at the time of installation. IMPROPER ADJUSTMENT WILL VOID YOUR WARRANTY.

✓ **TO BE COMPLETED BY THE INSTALLER**

**GENERAL**

- Placement of cooktop.
- Specified clearances maintained to cabinet surfaces.
- Cooktop Level - front to back, side to side.
- All packaging material and tie straps removed.
- Backguard attached if there is less than 6" (152mm) clearance to combustibles behind unit.
- Radiant tray placed in grill unit (if equipped). The grill grate is in place.

**ELECTRICAL**

- Receptacle with properly rated over-current protection is provided for service cord connection.
- Adequate ground connection.

**GAS SUPPLY**

- Connection: 1/2 NPT with a minimum 5/8" diameter flex line. Site gas supply is compatible with cooktop model, and sufficient pressure is available (see section 'Gas connection').
- The pressure regulator which is connected to the manifold is set for 5.0" W.C. for natural gas or 10.0" W.C. for LP.
- Manual gas shut-off valve installed in an accessible location.
- Unit tested and free of gas leaks.

**OPERATION**

- All internal packing materials removed.
- If used on LP gas, verify that pressure regulator, orifice hoods, air shutters, and valve jets have been set for use with LP gas.
- Grill grate is seated and does not rock (if equipped).
- Knobs turn correctly and freely
- Each burner lights satisfactorily, both individually and with other burners operating at the same time.
- Flame adjustment made on air shutter of each griddle, or grill burner.
- Griddle is level and does not rock (if equipped).
- Burner grates correctly positioned, level, and do not rock.
- Griddle flame correct.
- Grill flame correct.
- Cooktop burner flame correct.

Complete and keep for safe reference:

Model \_\_\_\_\_

Serial No. \_\_\_\_\_

Purchase Date \_\_\_\_\_

Purchaser \_\_\_\_\_

Dealer Address \_\_\_\_\_

Installer's Name \_\_\_\_\_

Installer's Signature \_\_\_\_\_

Installation Company \_\_\_\_\_

Installation Date \_\_\_\_\_





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

## **S U R F A C E D E C U I S S O N P R O F E S S I O N N E L L E**

---

Modèles CPV2

**GUIDE D'INSTALLATION**

**CA**

**591105C 10.19**

## **⚠ 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 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 effectués par un installateur qualifié, un centre d'entretien ou le fournisseur de gaz.**

**⚠ MISE EN GARDE!**



**Risque de choc électrique**  
 Avant de procéder à tout travail sur la section électrique de l'appareil, vous devez déconnecter celui-ci de l'alimentation électrique.  
 La connexion à un système de mise à la terre convenable est absolument essentielle et obligatoire.  
 Les modifications au système de câblage domestique doivent être effectuées uniquement par un électricien qualifié.  
 Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

**⚠ MISE EN GARDE!**



**Risque de coupure**  
 Attention, les bords du panneau sont tranchants.  
 Des blessures ou des coupures peuvent survenir si vous ne faites pas preuve de prudence.

**⚠ MISE EN GARDE!**



**Risque d'explosion**  
 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.  
 Si vous sentez une odeur de gaz, n'utilisez pas l'appareil :  
 Ne tentez d'allumer aucun appareil.  
 Ne touchez à aucun interrupteur électrique et 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.  
 Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou la mort.

**CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!**

- Conservez ces instructions pour permettre aux inspecteurs locaux de les consulter.
- Pour réduire les risques de danger, suivez attentivement ces instructions avant d'installer ou utiliser cet appareil.
- Remettez ces instructions à la personne qui installera l'appareil; cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Cette surface de cuisson doit être installée et raccordée à l'alimentation électrique uniquement par un technicien autorisé.
- Si l'installation nécessite des modifications au système électrique domestique, appelez un électricien qualifié. L'électricien doit également vérifier que la section du câble connecteur convient à la consommation de courant électrique de la cuisinière.

**CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!**

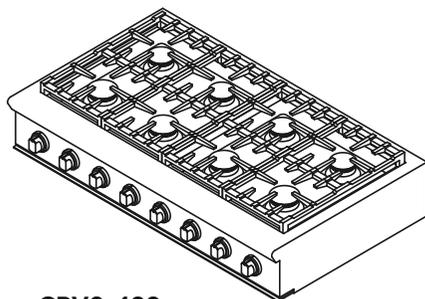
- Les travaux d'entretien ou de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens autorisés. Les techniciens doivent déconnecter l'alimentation électrique avant d'effectuer un entretien ou une réparation.
- La surface de cuisson doit être mise à la terre.
- L'installation doit être conforme aux règlements de construction et codes d'électricité locaux.
- Cet appareil doit être installé et raccordé à l'alimentation électrique uniquement par une personne qualifiée, conformément à ces instructions d'installation et en respectant tous les règlements de construction et codes d'électricité locaux en vigueur. Le fait de ne pas installer l'appareil de façon adéquate pourrait entraîner l'annulation de toute garantie ou réclamation.
- Veillez à ce que l'installateur indique au client l'emplacement du robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un agent de service ou une personne possédant des compétences similaires afin d'éviter tout danger.
- Un disjoncteur est recommandé.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de raccords réducteurs ou de dispositifs de branchement pour raccorder la surface de cuisson à l'alimentation électrique, car ils pourraient causer une surchauffe et des brûlures.
- Les travaux d'installation, de modification, de maintenance ou d'entretien incorrects peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser, installer ou effectuer l'entretien de cet appareil.
- N'obstruez PAS la circulation d'air de combustion ou de ventilation de l'appareil. Veillez à ce qu'une alimentation en air frais soit disponible.
- Les surfaces de cuisson ont été testées conformément à la norme ANSI Z21.1 pour les appareils électroménagers domestiques de cuisson au gaz. Ces surfaces de cuisson doivent être installées avec une hotte de ventilation suspendue adéquate. (Voir les exigences relatives à la ventilation.) Étant donné la puissance de chaleur élevée de cet appareil, portez une attention particulière à l'installation de la hotte et des conduits pour vous assurer de respecter les codes locaux du bâtiment. Pour réduire les risques de brûlure ou d'incendie, évitez de ranger des objets dans les armoires situées au-dessus des éléments de surface.
- Proposition 65 de la Californie - La combustion de combustibles de cuisson génère des sous-produits qui sont reconnus par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou sources d'anomalies congénitales. Les lois de Californie exigent que les entreprises avertissent les clients de l'exposition potentielle à de telles substances. Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner l'appareil conformément aux instructions du fabricant et assurez une ventilation adéquate dans la pièce lorsque vous cuisinez au gaz.
- Au Canada : L'installation doit être effectuée en conformité avec la norme CSA C22.1 en vigueur du Code canadien de l'électricité, Première partie, et/ou les codes locaux. L'installation doit être effectuée en conformité avec les normes CAN/CGA B149.1 et 2 en vigueur des Codes d'installation de gaz et/ou les codes locaux. L'installation électrique doit être effectuée en conformité avec la norme CSA C22.1 en vigueur du Code canadien de l'électricité, Première partie, et/ou les codes locaux.
- Consultez les codes locaux du bâtiment pour connaître la méthode d'installation appropriée de la surface de cuisson. Les codes locaux peuvent varier. L'installation, les raccordements électriques et la mise à la terre doivent être conformes à tous les codes applicables. En l'absence de codes locaux, la cuisinière doit être installée conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 et au Code national de l'électricité ANSI / NFPA 70.
- Assurez-vous que l'appareil à installer est configuré pour le type de gaz utilisé. La surface de cuisson est réglée en usine pour fonctionner au gaz naturel ou gaz de pétrole liquéfié (propane), selon le modèle spécifique commandé. Vérifiez que la surface de cuisson est compatible avec le type de gaz disponible sur le site d'installation avant de poursuivre. Retournez la surface de cuisson au détaillant si l'appareil n'est pas réglé pour l'alimentation en gaz sur le site.

**IMPORTANT!  
 CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

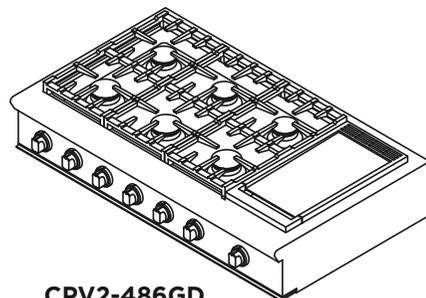
Les modèles illustrés dans ce guide d'installation peuvent ne pas être disponibles dans tous les pays et sont sujets à modifications sans préavis. Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, veuillez visiter notre site Web [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com) ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel local.

## ② IDENTIFICATION DU MODÈLE

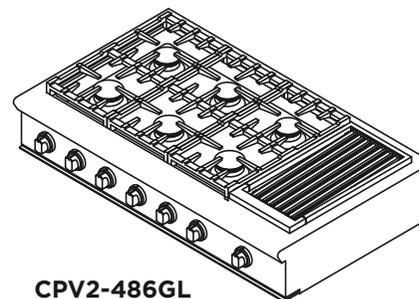
### Modèles 48"



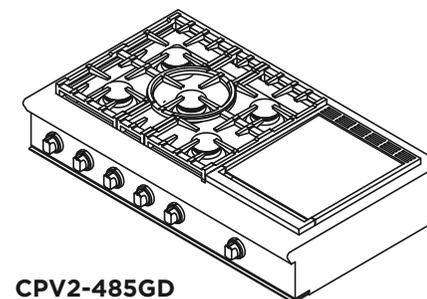
CPV2-488



CPV2-486GD

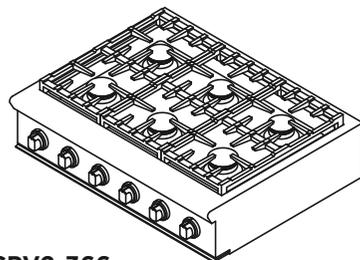


CPV2-486GL

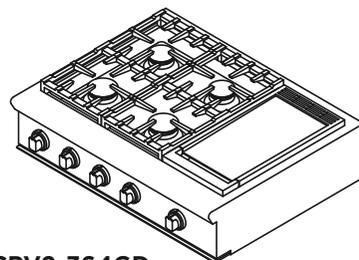


CPV2-485GD

### Modèles 36"

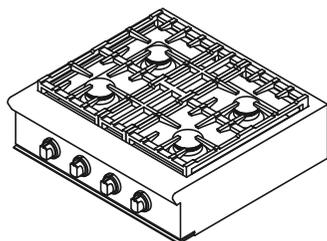


CPV2-366



CPV2-364GD

### Modèles 30"

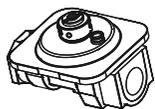


CPV2-304

### Déballage et manutention

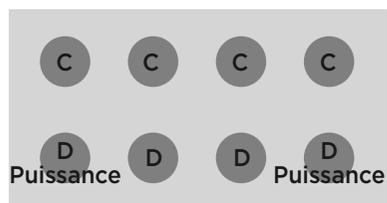
- Inspectez le produit pour vous assurer qu'aucun dommage n'a été causé lors de l'expédition. En cas de dommage, communiquez avec l'expéditeur pour effectuer une demande d'indemnisation. Fisher & Paykel n'est pas responsable des dommages causés lors de l'expédition.
- NE METTEZ PAS au rebut les matériaux d'emballage (boîte, palette, sangles) avant d'avoir terminé l'inspection de l'appareil.
- Retirez la boîte extérieure et tous les matériaux d'emballage de la plateforme d'expédition.
- La surface de cuisson doit être déplacée à proximité de son emplacement final. Les raccordements d'électricité et de gaz doivent être effectués et le dossier installé avant le positionnement de la surface de cuisson à son emplacement final.

### ③ PIÈCES FOURNIES

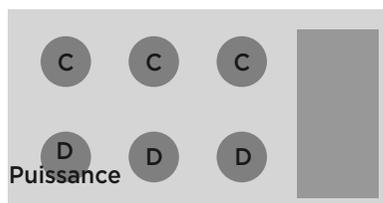


Régulateur (1)

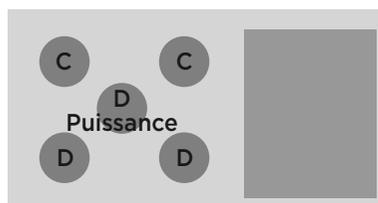
### ④ TABLEAU DE DÉBIT DES GAZ



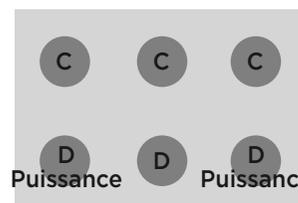
CPV2-488



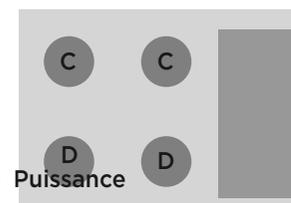
CPV2-486GD / CPV2-486GL



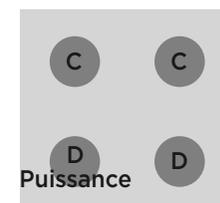
CPV2-485GD



CPV2-366



CPV2-364GD

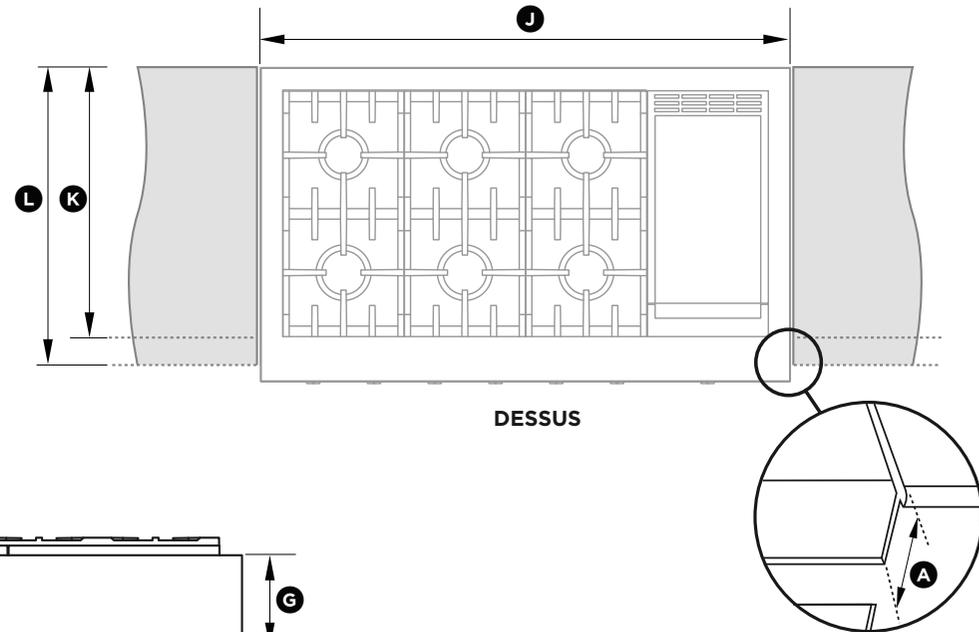
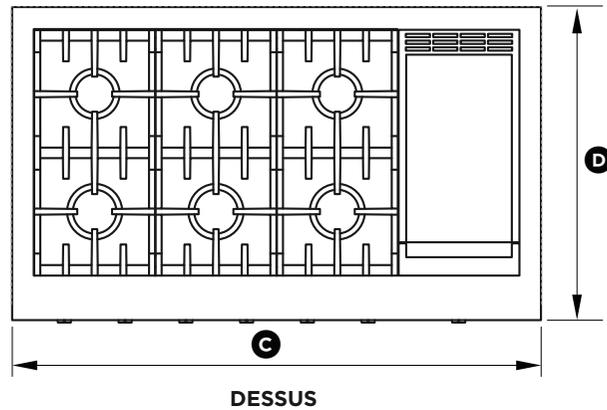


CPV2-304

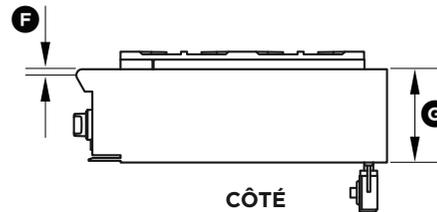
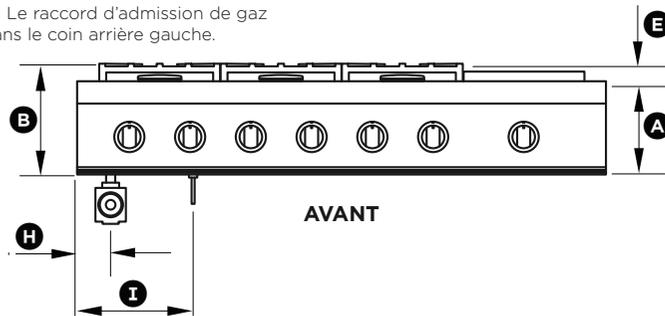
| US CA      | ORIFICE D'INJECTION (MM) |                             | VALEUR NOMINALE (BTU/HEURE) |                             | ORIFICE D'INJECTION (MM) |                             | VALEUR NOMINALE (BTU/HEURE) |                             |      |        |      |        |
|------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------|--------|------|--------|
|            | BRÛLEUR C                |                             |                             |                             | BRÛLEUR D                |                             |                             |                             |      |        |      |        |
|            | GN                       |                             | GPL                         |                             | GN                       |                             | GPL                         |                             |      |        |      |        |
|            | ORIFICE D'INJECTION (MM) | VALEUR NOMINALE (BTU/HEURE) | ORIFICE D'INJECTION (MM)    | VALEUR NOMINALE (BTU/HEURE) | ORIFICE D'INJECTION (MM) | VALEUR NOMINALE (BTU/HEURE) | ORIFICE D'INJECTION (MM)    | VALEUR NOMINALE (BTU/HEURE) |      |        |      |        |
| CPV2-488   | 1,90                     | 18 500                      | 1,00                        | 13 000                      | 1,90                     | 18 500                      | 1,10                        | 15 000                      | 2,20 | 23 500 | 1,24 | 19 000 |
| CPV2-486GD | 1,90                     | 18 500                      | 1,00                        | 13 000                      | 1,90                     | 18 500                      | 1,10                        | 15 000                      | 2,20 | 23 500 | 1,24 | 19 000 |
| CPV2-486GL | 1,90                     | 18 500                      | 1,00                        | 13 000                      | 1,90                     | 18 500                      | 1,10                        | 15 000                      | 2,20 | 23 500 | 1,24 | 19 000 |
| CPV2-485GD | 1,90                     | 18 500                      | 0,95                        | 11 500                      | 1,90                     | 18 500                      | 1,10                        | 15 000                      | 2,20 | 23 500 | 1,24 | 19 000 |
| CPV2-366   | 1,90                     | 18 500                      | 1,00                        | 13 000                      | 1,90                     | 18 500                      | 1,10                        | 15 000                      | 2,20 | 23 500 | 1,24 | 19 000 |
| CPV2-364GD | 1,90                     | 18 500                      | 1,00                        | 13 000                      | 1,90                     | 18 500                      | 1,10                        | 15 000                      | 2,20 | 23 500 | 1,24 | 19 000 |
| CPV2-304   | 1,90                     | 18 500                      | 1,00                        | 13 000                      | 1,90                     | 18 500                      | 1,10                        | 15 000                      | 2,10 | 22 500 | 1,24 | 19 000 |

## ⑤ DIMENSIONS DU PRODUIT ET DE L'OUVERTURE

Modèle CPV2-486GD présenté  
uniquement à titre indicatif

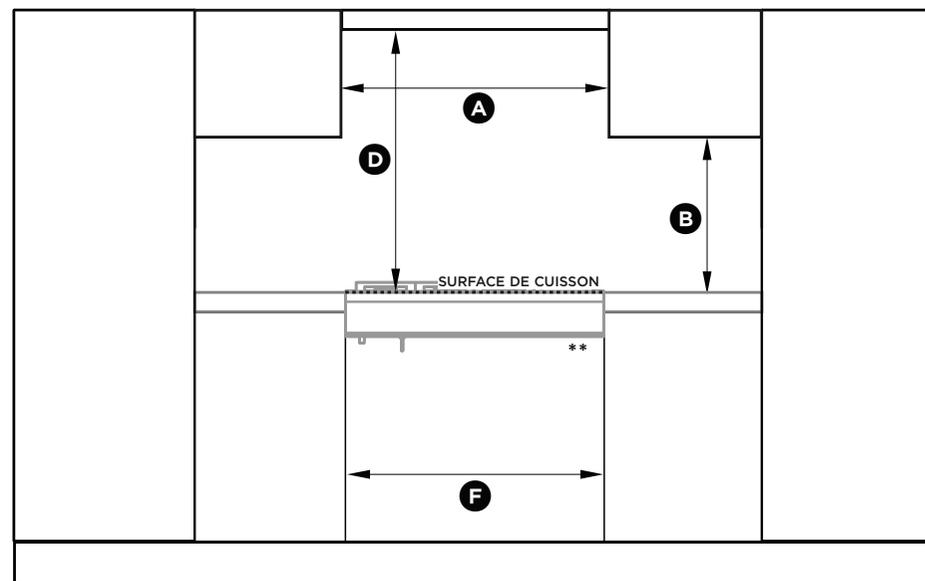
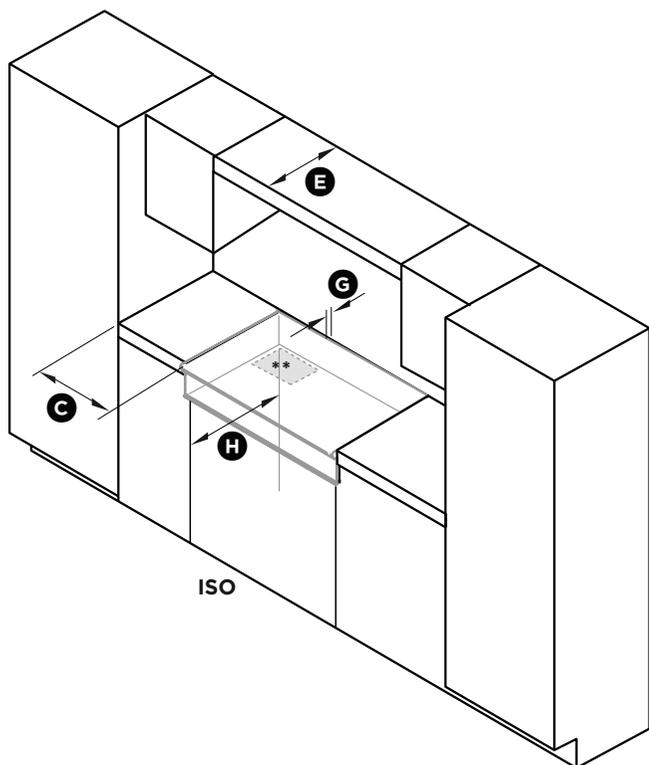


Remarque : Le raccord d'admission de gaz  
est situé dans le coin arrière gauche.



| DIMENSIONS DU PRODUIT ET DE L'OUVERTURE  | MODÈLES 30"    | MODÈLES 36"    | MODÈLES 48"      |
|--|----------------|----------------|------------------|
|  | pouces (mm)    | pouces (mm)    | pouces (mm)      |
| Ⓐ Hauteur entre le comptoir et le dessous du châssis / Hauteur de l'ouverture            | 8" (203)       | 8" (203)       | 8" (203)         |
| Ⓑ Hauteur hors tout du produit (du dessous du châssis jusqu'au dessus des grilles)       | 9 15/16" (253) | 9 15/16" (253) | 9 15/16" (253)   |
| Ⓒ Largeur hors tout de la surface de cuisson   | 29 7/8" (759)  | 35 7/8" (911)  | 47 7/8" (1 216)  |
| Ⓓ Profondeur hors tout de la surface de cuisson  | 28 1/8" (714)  | 28 1/8" (714)  | 28 1/8" (714)    |
| Ⓔ Hauteur entre le dessus du comptoir et le dessus des grilles                           | 1 15/16" (50)  | 1 15/16" (50)  | 1 15/16" (50)    |
| Ⓕ Hauteur entre le comptoir et la surface supérieure du châssis                          | 3/8" (10)      | 3/8" (10)      | 3/8" (10)        |
| Ⓖ Hauteur du châssis   | 8 3/8" (213)   | 8 3/8" (213)   | 8 3/8" (213)     |
| Ⓗ Distance entre le côté gauche du châssis et la ligne centrale de l'admission de gaz    | 2 1/2" (63)    | 2 1/2" (63)    | 3" (77)          |
| Ⓘ Distance entre le côté gauche du châssis et la ligne centrale du cordon d'alimentation | 10 5/8" (270)  | 10 5/8" (270)  | 10 5/8" (270)    |
| Ⓙ Largeur de l'ouverture   | min. 30" (762) | min. 36" (915) | min. 48" (1 219) |
| Ⓚ Profondeur de l'ouverture pour le panneau de commande en saillie                       | 24 3/16" (614) | 24 3/16" (614) | 24 3/16" (614)   |
| Ⓛ Profondeur de l'ouverture pour le panneau de commande au même niveau que les armoires  | 26 5/8" (677)  | 26 5/8" (677)  | 26 5/8" (677)    |

## ⑥ DIMENSIONS DE DÉGAGEMENT - TOUS LES MODÈLES



AVANT

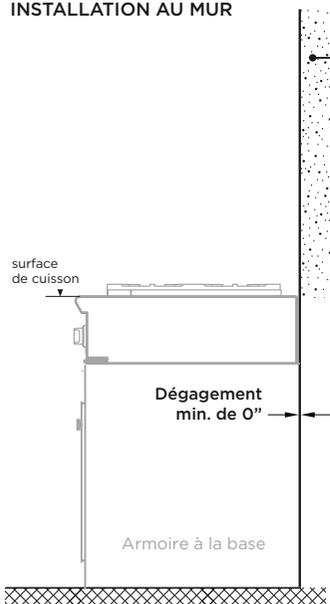
### DIMENSIONS DE DÉGAGEMENT

|  | MODÈLES 30"                     | MODÈLES 36"                     | MODÈLES 48"                     |
|--|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
|  | pouces (mm)                     | pouces (mm)                     | pouces (mm)                     |
| (A) Largeur minimale de la hotte de ventilation installée au-dessus de la surface de cuisson   | 30" (762)                       | 36" (914)                       | 48" (1 219)                     |
| (B) Distance verticale minimale entre le comptoir et une armoire au-dessus du comptoir   | 18" (457)                       | 18" (457)                       | 18" (457)                       |
| (C) Dégagement minimal entre les côtés gauche et droit de la surface de cuisson et la surface combustible verticale la plus proche   | 12" (305)                       | 12" (305)                       | 12" (305)                       |
| (D) Dégagement minimal entre la surface de cuisson et :<br>- une <b>surface combustible</b> centrée au-dessus de la surface de cuisson<br>- Revêtement <b>combustible</b> pour hotte de ventilation centré au-dessus de la surface de cuisson<br>- une <b>surface incombustible</b> centrée au-dessus de la surface de cuisson | 54" (1 372)<br>36" (914)        | 54" (1 372)<br>36" (914)        | 54" (1 372)<br>36" (914)        |
| (E) Profondeur hors tout maximale des armoires suspendues  | 13" (330)                       | 13" (330)                       | 13" (330)                       |
| (F) Largeur de l'ouverture entre les armoires  | 30" (762)                       | 36" (914)                       | 48" (1 219)                     |
| (G) Dégagement minimal entre l'arrière de la surface de cuisson et :<br>- la <b>surface combustible</b> la plus proche<br>- la <b>surface incombustible</b> la plus proche   | 6" (152)<br>0" (0)              | 6" (152)<br>0" (0)              | 6" (152)<br>0" (0)              |
| (H) Profondeur maximale, du mur jusqu'au devant des armoires :<br>- panneau de commande en saillie<br>- panneau de commande au même niveau que les armoires  | 24 3/16" (614)<br>26 5/8" (677) | 24 3/16" (614)<br>26 5/8" (677) | 24 3/16" (614)<br>26 5/8" (677) |

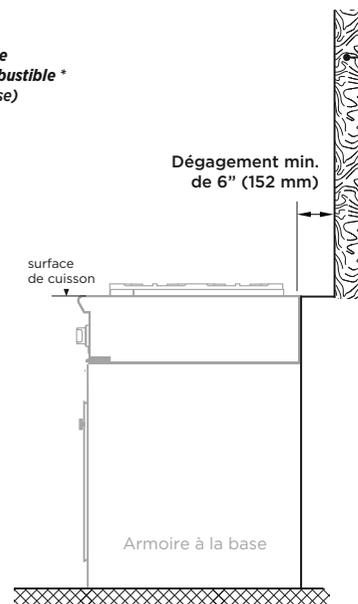
\* Surfaces incombustibles : telles que définies dans le 'National Fuel Gas Code' (ANSI Z223.1, édition actuelle). Les mesures de dégagement pour les matériaux incombustibles ne sont pas spécifiées dans la norme ANSI Z21.1 ni certifiées par UL. Les mesures de dégagement inférieures à 6" (152 mm) doivent être approuvées par les codes locaux et/ou les autorités locales compétentes

\*\* La surface de cuisson doit être supportée par le dessous. Prévoyez une plateforme ou autre structure de soutien pour installer la surface de cuisson sur celle-ci. Si la plateforme est solide, découpez une ouverture de 6" x 12" (152 x 305mm) dans le coin arrière gauche pour permettre le passage de l'admission de gaz et du cordon d'alimentation.

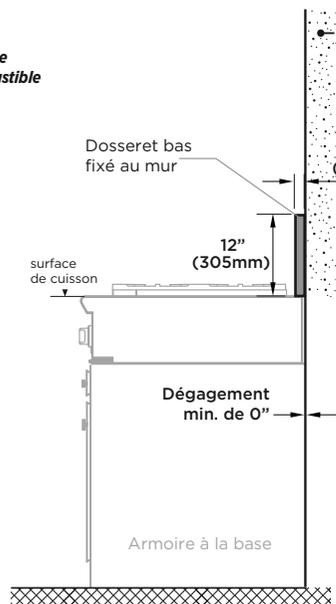
INSTALLATION AU MUR



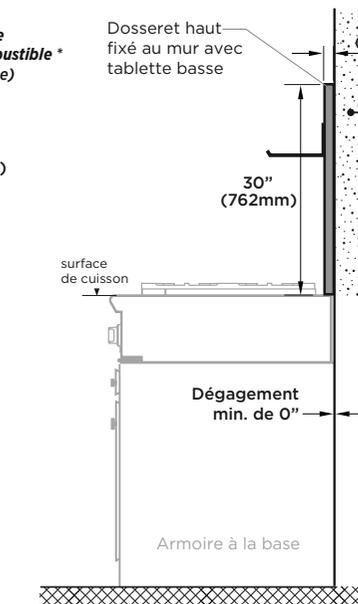
Scénario 1  
AUCUN DOSSERET UTILISÉ



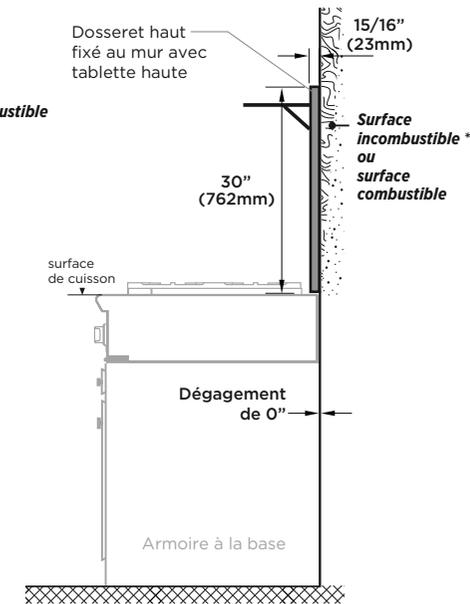
Scénario 2  
AUCUN DOSSERET UTILISÉ



Scénario 3  
DOSSERET BAS FIXÉ AU MUR  
(vendu séparément)

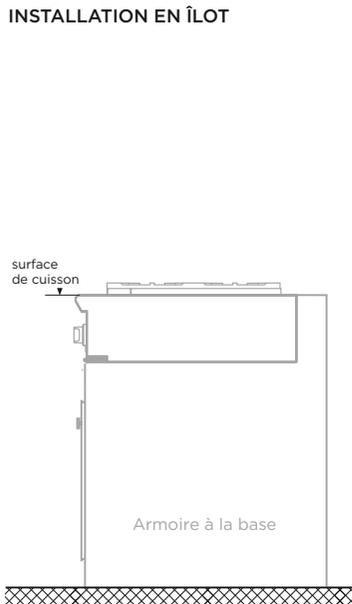


Scénario 4  
DOSSERET HAUT FIXÉ AU MUR AVEC  
TABLETTE BASSE  
(vendu séparément)

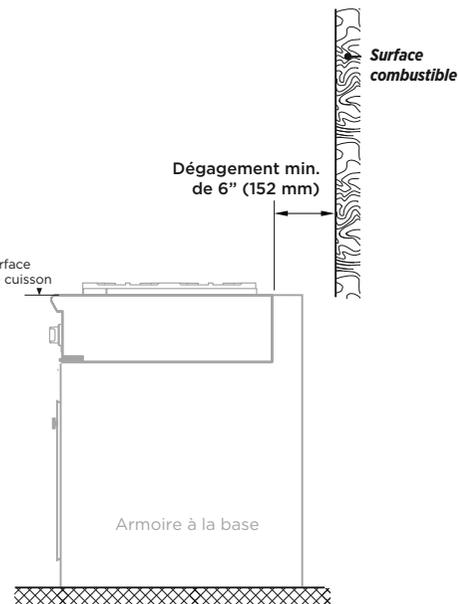


Scénario 5  
DOSSERET HAUT FIXÉ AU MUR AVEC  
TABLETTE HAUTE  
(vendu séparément)

INSTALLATION EN ÎLOT



Scénario 6  
AUCUN DOSSERET UTILISÉ



Scénario 7  
AUCUN DOSSERET UTILISÉ

## ⑦ SCÉNARIOS D'INSTALLATION DE LA SURFACE DE CUISSON ET UTILISATION DE DOSSERETS

### Remarques importantes

- Voici les trois différents dossierers qu'il est possible d'acheter :
  - Dossierer bas fixé au mur
  - Dossierer haut fixé au mur avec tablette basse
  - Dossierer haut fixé au mur avec tablette haute
- Pour les **installations sur des surfaces incombustibles\* uniquement**, vous pouvez installer la surface de cuisson sans dossierer ou choisir n'importe lequel des trois dossierers.
- Pour les **installations à proximité de surfaces combustibles (au-dessus de la surface de cuisson)**, sans dossierer, vous devez prévoir un dégagement minimum de 6" (152 mm) (voir Scénario 2 ou 7 contraire)
- Pour les **installations immédiatement sur des surfaces combustibles (au-dessus de la surface de cuisson)**, vous devez acheter et installer l'un dossierer haut fixé au mur avec tablette haute (voir Scénario 5 contraire).
- La surface de cuisson doit être au même niveau que le comptoir adjacent ou au-dessus de celui-ci.

\* Surfaces incombustibles :

telles que définies dans le 'National Fuel Gas Code' (ANSI Z223.1, édition actuelle). Les mesures de dégagement pour les matériaux incombustibles ne sont pas spécifiées dans la norme ANSI Z21.1 ni certifiées par UL. Les mesures de dégagement inférieures à 6" (152 mm) doivent être approuvées par les codes locaux et/ou les autorités locales compétentes.

### NUMÉROS DE MODÈLES DE DOSSERETS

| CUISINIÈRE  | DOSSERET<br>BAS FIXÉ AU<br>MUR | DOSSERET<br>HAUT FIXÉ<br>AU MUR AVEC<br>TABLETTE<br>BASSE | DOSSERET<br>HAUT FIXÉ<br>AU MUR AVEC<br>TABLETTE<br>HAUTE | LARGEUR<br>DE DOSSERET |
|-------------|--------------------------------|---|---|------------------------|
| Modèles 30" | BGCV2-1230                     | BGCV2-3030  | BGCV2-3030H   | 29 7/8" (759 mm)       |
| Modèles 36" | BGCV2-1236                     | BGCV2-3036  | BGCV2-3036H   | 35 7/8" (911 mm)       |
| Modèles 48" | BGCV2-1248                     | BGCV2-3048  | BGCV2-3048H   | 47 7/8" (1 216 mm)     |

Remarque : Vous pouvez également télécharger les instructions d'installation du dossierer à partir de notre site Web [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com)

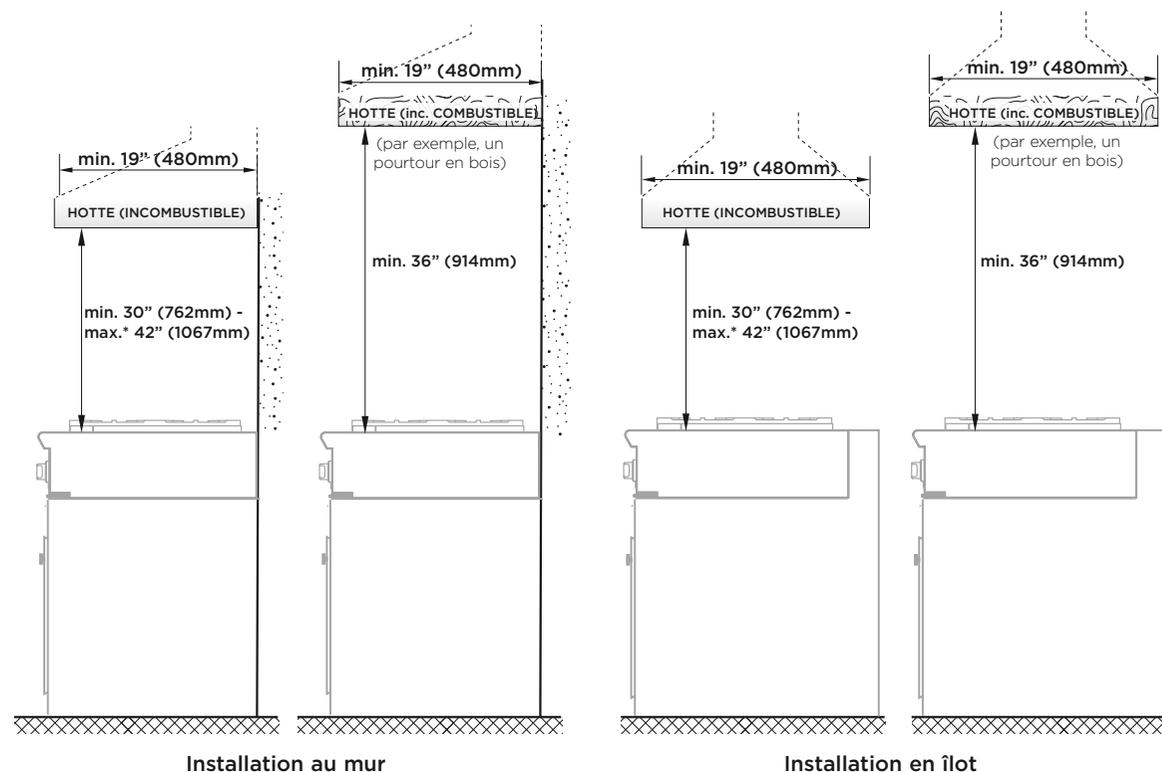
## 8 EXIGENCES RELATIVES À LA VENTILATION

Une hotte de ventilation adéquate doit être installée au-dessus de la surface de cuisson.

| APPAREIL DE VENTILATION | RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATION STANDARD AU MUR    | RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATION EN ÎLOT            |
|-------------------------|--|--|
| Hotte                   | min 19" (480 mm) de profondeur x largeur de l'appareil | min 19" (480 mm) de profondeur x largeur de l'appareil |
| Ventilateur             | Surface de cuisson de 48"                              | min. 1100 pi <sup>3</sup> /min                         |
|                         | Surface de cuisson de 36"                              | min. 550 pi <sup>3</sup> /min                          |
|                         | Surface de cuisson de 30"                              | min. 550 pi <sup>3</sup> /min                          |

### Remarques importantes

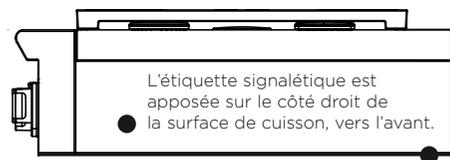
- Les hottes de ventilation et ventilateurs sont conçus pour l'utilisation avec des conduits à paroi simple. Toutefois, certains codes du bâtiment ou inspecteurs locaux pourraient exiger des conduits à paroi double et/ou un registre. Consultez les codes du bâtiment et/ou organismes locaux avant de commencer, pour vous assurer que l'installation de la hotte et des conduits sera conforme aux exigences locales.
- Un conduit semi-rigide est recommandé pour une efficacité maximale.
- Les vitesses du ventilateur de la hotte doivent être variables afin de réduire le niveau de bruit et la perte d'air chauffé ou climatisé lorsqu'une ventilation maximale n'est pas requise. Normalement, la vitesse maximale du ventilateur est requise uniquement lors de l'utilisation du gril.
- Pour évacuer la fumée de façon optimale, le bord inférieur de la hotte doit être installé à un minimum de 30" (762 mm) et un maximum recommandé de 42" (1067mm) au-dessus de la surface de cuisson. Si la hotte comporte des **matériaux combustibles** (par exemple, un revêtement en bois), elle doit se trouver à un minimum de 36" (914mm) au-dessus de la surface de cuisson.
- En raison du volume élevé d'air de ventilation, il est recommandé d'assurer une source d'air d'appoint (air de remplacement provenant de l'extérieur). Cela est particulièrement important dans les maisons bien scellées et isolées. Consultez un entrepreneur spécialisé en chauffage et aération.



\*Maximum recommandé.

**IMPORTANT!**

- Cette surface de cuisson doit être mise à la terre.
- Déconnectez toujours le cordon d'alimentation électrique de la prise murale ou interrompez le courant avant d'effectuer un entretien ou une réparation.
- Respectez tous les codes et règlements en vigueur concernant la mise à la terre; en l'absence de tels codes et règlements, respectez la norme ANSI / NFPA n° 70 du Code national de l'électricité.



Une étiquette de schéma de câblage est apposée sur le dessous de la surface de cuisson

L'alimentation électrique doit provenir d'un circuit monophasé correctement polarisé de 120 V CA, 60 Hz, qui convient à la consommation de courant maximale du modèle, indiquée dans le tableau ci-dessous. Veuillez vérifier la consommation de courant de votre modèle en consultant l'étiquette signalétique apposée à l'arrière de la cuisinière.

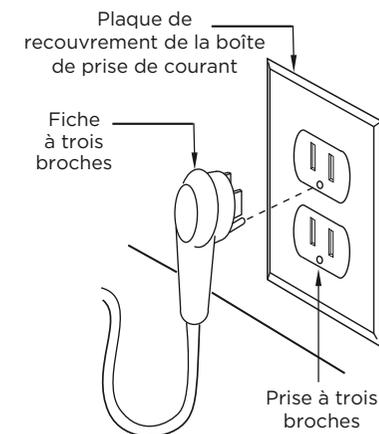
| MODÈLE             | CONSOMMATION DE COURANT MAX. | CIRCUIT |
|--------------------|------------------------------|---------|
| CPV2 - Modèles 30" | 15 A                         | 15 A    |
| CPV2 - Modèles 36" | 15 A                         | 15 A    |
| CPV2 - Modèles 48" | 15 A                         | 15 A    |

**Méthode de mise à la terre requise**

- Cet appareil est équipé en usine d'un cordon d'alimentation électrique muni d'une fiche à trois broches avec mise à la terre (à lames parallèles polarisées). La fiche doit être branchée dans une prise avec mise à la terre correspondante, connectée à un circuit correctement polarisé de 120 V. Si le circuit ne comporte pas de prise avec mise à la terre, l'installateur a la responsabilité et l'obligation de faire remplacer, par un électricien qualifié, la prise existante par une prise polarisée correctement mise à la terre, conformément à tous les codes et règlements locaux en vigueur. En l'absence de tels codes et règlements, le remplacement de la prise doit être effectué conformément au Code national de l'électricité.

**IMPORTANT!**

La troisième broche ne doit EN AUCUN CAS être coupée ou enlevée.



**Exigences relatives à l'alimentation en gaz**

Vérifiez le type de gaz disponible sur le site. La cuisinière est réglée en usine pour fonctionner au gaz naturel ou gaz de pétrole liquéfié, selon le modèle spécifique commandé.

**Vérifiez que la surface de cuisson est compatible avec l'alimentation en gaz disponible sur le site d'installation avant de poursuivre.** Retournez la surface de cuisson au détaillant si l'appareil n'est pas réglé pour l'alimentation en gaz disponible sur le site.

**GAZ NATUREL**

- Raccordement : NPT 1/2" avec conduite flexible de 5/8" de diamètre minimum. Pression d'alimentation : 6" à 9" C.E.

**GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ**

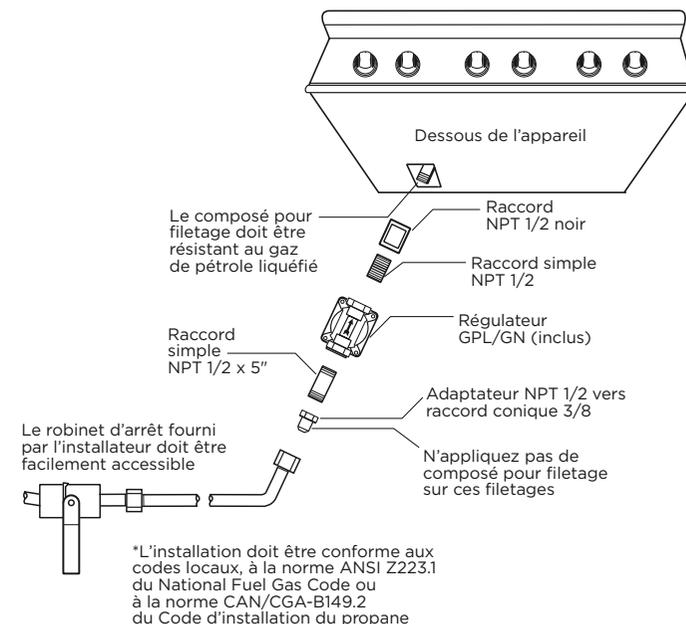
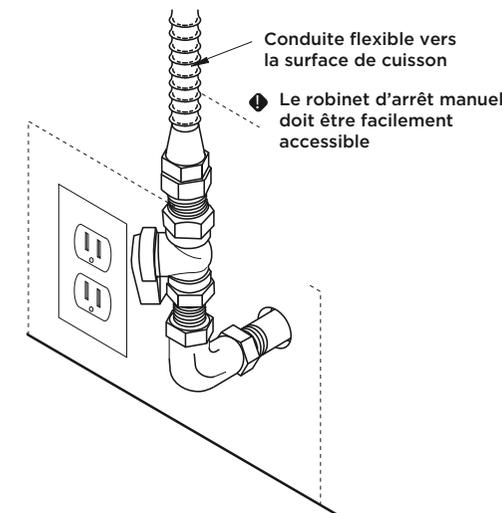
- Raccordement : NPT 1/2" avec conduite flexible de 5/8" de diamètre minimum. Pression d'alimentation : 11" à 14" C.E.
- Un régulateur est requis à la source d'alimentation en gaz de pétrole liquéfié afin d'assurer une pression maximale de 14" C.E. au régulateur de la cuisinière.

**Exigences relatives au raccordement de l'alimentation en gaz**

- Vous devez installer un robinet manuel à l'extérieur de l'appareil, dans un endroit accessible depuis l'avant, afin de permettre la fermeture de l'alimentation en gaz. Assurez-vous de fermer l'alimentation en gaz au niveau du robinet mural avant de raccorder l'appareil. Les raccordements de l'alimentation en gaz doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux codes ou règlements locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1.
- Pour préparer l'appareil en vue du raccordement à l'alimentation en gaz, insérez le raccord de 1/2" fourni dans le coude à l'extrémité du collecteur. Le coude est situé à l'intérieur du châssis de l'appareil, à l'extrémité du collecteur, et orienté vers le bas. Il est accessible par l'ouverture carrée dans le coin arrière gauche, sous le châssis. Raccordez la sortie du régulateur à l'extrémité exposée du raccord, puis raccordez la conduite flexible de l'alimentation en gaz au côté de l'entrée du régulateur.
- Mise en garde : dans le Commonwealth du Massachusetts, cet appareil doit être installé par un monteur d'installation au gaz ou plombier autorisé.
- Vous devez installer un robinet d'arrêt manuel (fourni par l'installateur) dans un endroit accessible de la conduite de gaz, à l'extérieur de l'appareil, afin de permettre l'ouverture ou la fermeture de l'alimentation en gaz à l'appareil. (Au Massachusetts, de tels robinets d'arrêt doivent être approuvés par le Board of State Examiners of Plumbers & Gas Fitters.) Le robinet d'arrêt doit être situé à moins de 6 pieds (1,8 mètre) de l'appareil desservi.

**IMPORTANT!**

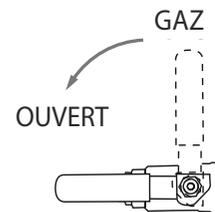
- **Fisher & Paykel recommande d'installer le robinet d'arrêt manuel dans un endroit facilement accessible par le client afin qu'il puisse fermer l'alimentation en gaz de l'appareil en cas d'urgence. Toutefois, l'appareil ne doit être modifié d'aucune façon pour permettre un tel positionnement.**
- **Un scellant d'étanchéité doit être utilisé sur tous les filetages de tuyaux.**
- La conduite d'alimentation en gaz ne doit pas dépasser de la partie arrière de l'appareil.
- Assurez-vous de fermer l'alimentation en gaz au niveau du robinet mural avant de raccorder l'appareil.
- La vérification des fuites doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant. Consultez les instructions ci-dessous.
- Fermez le robinet d'arrêt manuel individuel de l'appareil pour l'isoler du système de tuyauterie d'alimentation en gaz du bâtiment pendant toute vérification de pression du système à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psig (3,5 kPa). L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant toute vérification de pression du système à des pressions d'essai supérieures à 1/2 psig (3,5 kPa). Lors de la vérification de la pression de gaz du collecteur, la pression d'entrée au régulateur doit être d'au moins 7,0" C.E. pour le gaz naturel ou 12,0" pour le gaz de pétrole liquéfié.
- La conduite flexible d'alimentation en gaz doit être métallique et approuvée pour l'appareil par un organisme de certification (CSA, CGA ou UL). N'utilisez jamais de tuyau en caoutchouc ou autre matériau synthétique, car la chaleur pourrait le faire fondre et causer des fuites.
- La flèche sur le régulateur, qui indique le sens du débit du gaz, doit pointer vers l'appareil. La conduite flexible d'alimentation en gaz doit être métallique et approuvée par un organisme de certification homologué (AGA, CGA ou UL). N'utilisez jamais de tuyau en caoutchouc ou autre matériau synthétique, car la chaleur pourrait le faire fondre et causer des fuites.



\*L'installation doit être conforme aux codes locaux, à la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code ou à la norme CAN/CGA-B149.2 du Code d'installation du propane

## 11 VÉRIFICATION DES FUITES

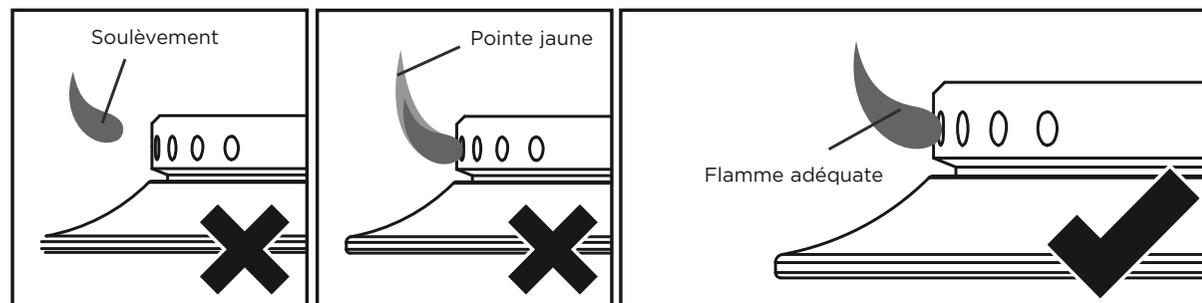
- Une fois le raccordement final du gaz effectué, ouvrez l'alimentation en gaz et testez tous les raccords de la tuyauterie d'alimentation en gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.
- Pour réduire les risques de dommages matériels ou de blessures graves, n'utilisez jamais la flamme d'une allumette ou une flamme nue.  
Si vous détectez une fuite, serrez le joint ou dévissez-le, appliquez de la pâte à joint supplémentaire, resserrez le joint et vérifiez de nouveau s'il y a une fuite.



## 12 BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON

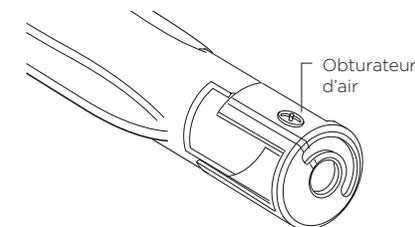
### Brûleurs de la surface de cuisson

- Pour vous assurer que le système d'allumage fonctionne correctement, allumez chaque brûleur individuellement, puis tous les brûleurs simultanément.
- Vérifiez si l'appareil produit une flamme bleu clair bien définie, sans pointe jaune.
- Si vous constatez un fonctionnement anormal, vérifiez si les composants de l'assemblage de brûleur sont installés correctement.
- Lors de l'installation de l'anneau de brûleur, alignez les deux broches de positionnement dans le bas de l'anneau avec l'encoche de positionnement et les ouvertures centrales sur le dessus de l'anneau de mijotage, puis veillez à les insérer correctement. Important! Une installation incorrecte pourrait produire une flamme potentiellement dangereuse et compromettre la performance du brûleur.
- Il n'est pas possible de régler l'obturateur d'air sur les brûleurs de la surface de cuisson. Le fonctionnement adéquat est obtenu avec les réglages effectués en usine pour le type de gaz approprié.
- S'il est impossible d'obtenir un fonctionnement adéquat, communiquez avec le service à la clientèle ou un centre de service autorisé Fisher & Paykel dans votre région.
- Le client ne doit pas utiliser la surface de cuisson avant qu'elle ne fonctionne correctement.



## 13 BRÛLEURS DE GRIL ET PLAQUE DE CUISSON (CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

- Chaque valve et obturateur d'air est testé et réglé individuellement avant l'expédition. Aucun ajustement n'est normalement requis; toutefois, les vibrations en cours de transport, la conversion du type de gaz ou les variations au niveau de l'alimentation en gaz locale peuvent rendre nécessaires certains réglages mineurs.
- Vérifiez que la flamme du brûleur est adéquate et ajustez les obturateurs d'air au besoin. Les flammes de brûleur doivent être bleues et stables, sans pointe jaune, bruit excessif ou élévation au-dessus du brûleur. Si l'une de ces situations se produit, vérifiez que l'obturateur d'air ou les orifices des brûleurs ne sont pas bouchés. Si le problème persiste, ajustez l'obturateur d'air selon le besoin. Si la flamme est trop jaune, ce qui indique une alimentation en air insuffisante, ouvrez l'obturateur pour augmenter l'entrée d'air. Si la flamme est bruyante ou tend à s'élever au-dessus du brûleur, ce qui indique un excédent d'air, fermez l'obturateur pour réduire l'entrée d'air.



### IMPORTANT!

Aux fins de la garantie, Fisher & Paykel exige que les réglages de tous les brûleurs soient effectués par un technicien qualifié au moment de l'installation. UN RÉGLAGE INCORRECT ENTRAÎNERA L'ANNULATION DE VOTRE GARANTIE.

## 14 LISTE DE VÉRIFICATION FINALE

### ✓ À ÊTRE REMPLIE PAR L'INSTALLATEUR

#### GÉNÉRALITÉS

- Emplacement de l'appareil.
- Mesures de dégagement spécifiées respectées par rapport aux surfaces d'armoires.
- Appareil de niveau – de l'avant à l'arrière, d'un côté à l'autre.
- Matériaux d'emballage et courroies d'attache entièrement retirés.
- Dossieret installé si des matériaux combustibles se trouvent à moins de 6" (152 mm) de l'arrière de l'appareil.
- Plateau radiant placé dans le gril (si l'appareil en est équipé). Grilles en place.

#### ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

- Prise avec protection de surintensité de valeur nominale adéquate pour brancher le cordon d'alimentation.
- Connexion de mise à la terre adéquate.

#### ALIMENTATION EN GAZ

- Raccordement : NPT 1/2" avec conduite flexible de 5/8" de diamètre minimum. L'alimentation en gaz sur le site est compatible avec le modèle de cuisinière et une pression suffisante est disponible (consultez la section 'Raccordement du gaz').
- Le régulateur de pression raccordé au collecteur est réglé à 5,0" C.E. pour le gaz naturel ou 10,0" C.E. pour le gaz de pétrole liquéfié.
- Robinet d'arrêt de gaz manuel installé dans un endroit facile d'accès.
- Appareil testé et exempt de fuites.

#### FONCTIONNEMENT

- Tous les matériaux d'emballage internes ont été retirés.
- Si l'appareil est utilisé avec du gaz de pétrole liquéfié, vérifiez que le régulateur de pression, les couvercles d'orifices, les obturateurs d'air et les jets de valve ont été réglés pour l'utilisation avec du gaz de pétrole liquéfié.
- Les grilles sont bien logées et ne balancent pas (si l'appareil en est équipé).
- Les boutons tournent correctement et librement.
- Chaque brûleur s'allume correctement, que ce soit individuellement ou simultanément avec les autres brûleurs.
- Le réglage de la flamme est effectué sur l'obturateur d'air de chaque brûleur de plaque de cuisson ou gril.
- La plaque de cuisson est de niveau et ne balance pas (si l'appareil en est équipé).
- Les grilles des brûleurs sont correctement positionnées, de niveau et stables.
- La flamme de la plaque de cuisson est adéquate.
- La flamme du gril est adéquate.
- La flamme du brûleur de surface de cuisson est adéquate.

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Acheteur \_\_\_\_\_

Adresse du détaillant \_\_\_\_\_

Nom de l'installateur \_\_\_\_\_

Signature de l'installateur \_\_\_\_\_

Entreprise d'installation \_\_\_\_\_

Date de l'installation \_\_\_\_\_



## **FISHERPAYKEL.COM**

© Fisher & Paykel Appliances 2018. All rights reserved.  
The product specifications in this document 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 document correctly describes the product currently available.

© Fisher & Paykel Appliances 2018. Tous droits réservés.  
Les caractéristiques de produit présentées dans ce livret s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration en permanence de nos produits, ces caractéristiques peuvent être modifiées à tout moment. Nous vous recommandons de vérifier auprès de votre détaillant que ce livret décrit le produit actuellement disponible.

**US CA**

**591105C 10.19**