

**FISHER & PAYKEL**

**SURFACE DE CUISSON  
À GAZ SUR VERRE**

---

Modèles CG151DLPGB5 et CG151DNGB5

**GUIDE DE L'UTILISATEUR  
US CA**



## CONTENU

---

Sécurité et avertissements	5
Première utilisation	10
Allumage manuel	12
Pièces de brûleur	13
Accessoires de brûleur	14
Guide des ustensiles de cuisine	15
Soins et nettoyage	16
Vérification des fuites	17
Dépannage	18
Guide de garantie et service du fabricant	20

---

### Enregistrement

Pour enregistrer votre produit, visitez notre site Web : [fisherpaykel.com/register](http://fisherpaykel.com/register)



**⚠ AVERTISSEMENT!**

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

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

**N'ESSAYEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE/DE FRITURE AVEC DE L'EAU.**

**⚠ AVERTISSEMENT!**

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

**- Ne pas conserver ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

**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.**

### ⚠ AVERTISSEMENT!



#### **Risque d'empoisonnement**

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT!



#### **Risque de surface chaude**

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

- Cet appareil devient chaud pendant l'utilisation.
- Ne touchez pas les éléments de la plaque de cuisson, les brûleurs, les supports de poêle ou les surfaces en acier inoxydable lorsqu'ils sont chauds.
- Avant de procéder au nettoyage, éteignez les brûleurs et laissez la totalité de la surface de cuisson refroidir.

### ⚠ AVERTISSEMENT!



#### **Risque d'incendie**

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

- 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.

### ⚠ AVERTISSEMENT!



#### Risque d'explosion

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT!



#### Risque de choc électrique

**Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique.**

- Interrompez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau de la prise murale avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

## LISEZ ET CONSERVEZ CE GUIDE

### Installation

- Veillez à ce que l'appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Veillez à ce que cette plaque de cuisson soit connectée à un circuit qui incorpore un interrupteur de sectionnement permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au National Electrical Code, NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1-02.
- N'installez ou n'opérez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement votre distributeur ou installateur.
- Cet appareil doit être installé et connecté à l'alimentation secteur uniquement par une personne qualifiée, conformément aux présentes instructions d'installation et aux règlements locaux en vigueur en matière de construction et d'électricité. Le fait de ne pas installer l'appareil de façon adéquate pourrait entraîner l'annulation de toute garantie ou réclamation.
- Avertissement : Cet appareil doit être installé par un plombier ou un installateur de gaz agréé dans le Commonwealth du Massachusetts.

# SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

---

- L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lorsque la vérification de pression du système donne des pressions supérieures à 1/2 PSI (3,5 kPa).
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 ou, au Canada, au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1.
- Veillez à ce que l'appareil soit correctement ventilé, conformément au Code canadien de l'électricité CSA B149.

## Service

- Ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le guide de l'utilisateur. Tous les autres travaux doivent être effectués par un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou une personne qualifiée.
- Les techniciens doivent déconnecter l'alimentation électrique avant d'effectuer un entretien ou une réparation
- Les pièces de rechange peuvent être obtenues sur [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com) ou en contactant votre distributeur Fisher & Paykel local.
- La vérification des fuites de l'appareil doit être effectuée conformément au guide d'installation de ce produit.

## Risque d'incendie

- Utilisez uniquement des gants de cuisine ou des poignées secs. N'utilisez pas de poignées humides ou mouillés sur les surfaces chaudes, car la vapeur pourrait causer des brûlures. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les surfaces brûlantes.
- N'utilisez pas de serviette ou chiffon encombrant comme poignée. Il pourrait s'enflammer.
- N'obstruez pas la circulation d'air de combustion ou de ventilation lorsque vous utilisez ce produit.
- Une vanne d'arrêt manuel doit être installée 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.

## Utilisation générale

- Les appareils ménagers ne sont pas destinés à être utilisés par les enfants.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, à moins qu'ils ne soient continuellement supervisés.
- Attention : ne rangez pas d'articles pouvant attirer les enfants sur ou au dessus de la surface de cuisson. Les enfants pourraient se blesser sérieusement en grimpaant pour atteindre de tels objets.
- Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil. Ils pourraient s'enflammer ou fondre en entrant en contact avec une surface brûlante et provoquer des brûlures.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson endommagée. Lorsqu'une surface de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et déversements peuvent pénétrer dans l'appareil endommagé et causer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un électricien qualifié.

## SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

---

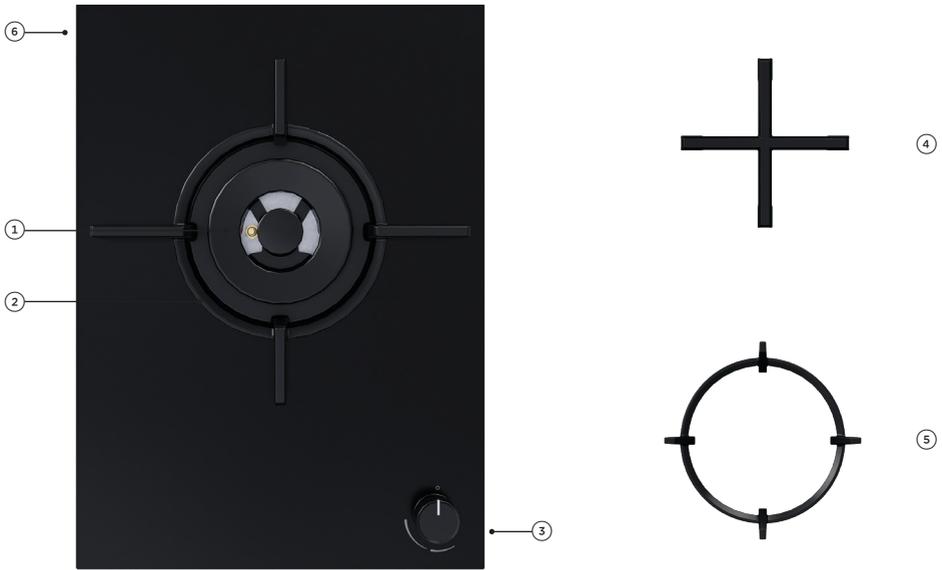
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de cuisson, car ils pourraient devenir brûlants.
- Tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur, en veillant à ce qu'elles ne soient pas placées au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Pour votre sécurité, ne laissez jamais les flammes s'étendre au-delà ou sur les côtés des plats de cuisson. Réglez le niveau de chaleur, si cela se produit.
- Ne vous asseyez pas, ne vous tenez pas debout et ne vous appuyez pas sur votre appareil.
- Attention : L'installation d'armoires de rangement au-dessus de votre appareil peut présenter un danger.
- En cas de panne de courant prolongée, les instructions pour l'allumage manuel sont décrites dans la section « Allumage manuel de la plaque de cuisson ».
- Avertissement : Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre (à trois broches) pour vous protéger des chocs électriques; branchez-la directement dans une prise correctement mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.

### Nettoyage et entretien

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

## PREMIÈRE UTILISATION

---



---

### Caractéristiques et accessoires de la surface de cuisson

---

- ① Brûleur
- ② Sous-plat
- ③ Cadran de contrôle
- ④ Petit support à casserole
- ⑤ Support pour wok
- ⑥ Étiquette de numéro de série (sur la base de la surface de cuisson)

## PREMIÈRE UTILISATION

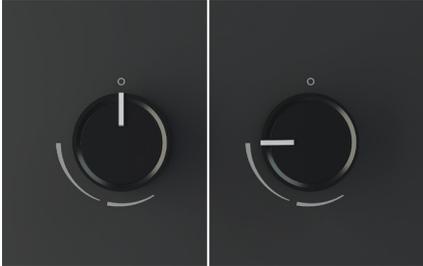
Lorsque vous utilisez le brûleur, vous pouvez utiliser le brûleur intérieur uniquement ou les brûleurs intérieur et extérieur, selon vos besoins.



Brûleur intérieur  
seulement



Brûleur intérieur et  
extérieur



### Allumage du brûleur

Enfoncez le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage de chaleur le plus élevé. L'allumeur commencera à émettre des cliquetis jusqu'à ce que le brûleur s'enflamme.

Remarque : Reportez-vous à « Allumage de la plaque de cuisson manuellement » si votre brûleur ne s'allume pas.

### Réglage des anneaux intérieurs et extérieurs

Tournez le bouton à n'importe quel réglage de la température entre **MOYEN** et **ÉLEVÉ** avant de relâcher.

Si la flamme de l'anneau extérieur semble vaciller, tournez légèrement le bouton vers le haut pour la stabiliser.

### Réglage de l'anneau intérieur

Tournez le bouton sur n'importe quel réglage de chaleur entre **MOYEN** et **BAS** avant de relâcher.

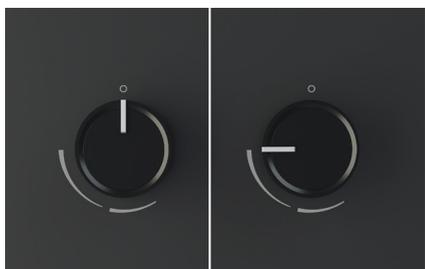
Lorsque vous avez terminé la cuisson, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur **O (OFF)**.

## ALLUMAGE MANUEL

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, il peut être allumé manuellement. Si vous avez essayé d'allumer le brûleur avec le dispositif d'allumage, attendez 5 minutes pour permettre au gaz accumulé de se dissiper avant de l'allumer manuellement. Il est possible d'allumer votre plaque de cuisson de cette façon si votre alimentation est coupée.



1. Tenez avec précaution une allumette allumée près du brûleur.



2. Enfoncez le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage de chaleur le plus élevé. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.



3. Attendez que la flamme brûle uniformément avant d'ajuster le réglage de la température selon vos besoins.



4. Lorsque vous avez terminé la cuisson, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur O (OFF).

## PIÈCES DE BRÛLEUR



S'assurer que toutes les pièces sont correctement ajustées avant d'utiliser le brûleur.

Les flammes doivent être bleues, sans pointes jaunes ni vacillements autour du capuchon du brûleur.



Assurez-vous que le sous-plat est bien positionné et de niveau. Si nécessaire, effectuez un ajustement de la hauteur des pieds.



### **Petit support à casserole**

Utilisez le petit support de casserole pour les ustensiles de cuisine dont le diamètre de la base est inférieur à 200 mm.

### **Utilisation du petit support de casserole**

Veiller à ce que la plaque de cuisson soit froide avant de positionner le petit support de casserole au centre du sous-plat. S'assurer que le support est bien positionné et de niveau avant l'utilisation.



### **Support pour wok**

Le support pour wok est conçu pour permettre l'utilisation sécuritaire d'un wok. Cet accessoire doit être utilisé lorsque vous cuisinez avec un wok.

### **Utilisation du support pour wok**

Veiller à ce que la table de cuisson soit froide avant de placer le support pour wok au centre du brûleur. S'assurer que toutes les encoches reposent solidement sur les pièces d'appui des brûleurs avant utilisation.

## GUIDE DES USTENSILES DE CUISINE

---

Pour une efficacité optimale, assurez-vous d'utiliser des ustensiles de cuisson dont la taille est adaptée au brûleur utilisé.

BRÛLEUR	DIAMÈTRE MIN.		DIAMÈTRE MAX.	
	PO	MM	PO	MM
Wok double	Poêle sans petit support de casserole		14	340
	8	200		
	Wok avec support pour wok		16	400
	10	240		

Remarque : Les mesures sont données à partir de la base de la casserole.

## SOINS ET NETTOYAGE

---

Lorsque vous nettoyez votre surface de cuisson, coupez l'alimentation électrique au mur.

**Nous vous déconseillons d'utiliser les produits de nettoyage suivants car ils pourraient causer des dommages :**

- Tampons à récurer en plastique ou en acier inoxydable
- Nettoyants abrasifs ou solvants
- Nettoyants acides ou alcalins
- Nettoyants pour acier inoxydable ou polis
- Désinfectants ou détergents à lessive

**Nettoyage quotidien tel que les empreintes digitales, les marques, les reflets métalliques et les déversements non sucrés**

Appliquez le nettoyant pour surface de cuisson, puis essuyez avec un chiffon humide. Séchez avec un chiffon propre non pelucheux ou un essuie-tout. Si un nettoyage supplémentaire est requis, appliquez un nettoyant pour table de cuisson en suivant les instructions du fabricant.

**Débordements, aliments fondus et déversements d'aliments sucrés**

Retirez-les immédiatement avec un grattoir à verre, mais faites attention aux surfaces chaudes.

- ① Éteignez la surface de cuisson.
- ② Tenez le grattoir à un angle de 30° et déplacez le dégât vers une zone froide de la surface de cuisson.
- ③ Essuyez avec un chiffon humide ou une serviette en papier.

**Nettoyage des bouchons du brûleur, des anneaux, des diffuseurs de flammes et des accessoires**

Lors du nettoyage de ces pièces, assurez-vous qu'elles sont complètement sèches avant de les remettre à leur place, car les pièces humides du brûleur peuvent entraîner une flamme irrégulière.

- ① Retirez les pièces que vous souhaitez nettoyer.
- ② Nettoyez à l'eau chaude savonneuse avec une brosse en nylon rigide.
- ③ Rincer à l'eau chaude et sécher soigneusement.
- ④ Assurez-vous que toutes les pièces sont replacées correctement.

**Nettoyage de l'allumeur**

Les brûleurs doivent être nettoyés régulièrement. Les résidus d'aliments peuvent obstruer l'allumeur et les encoches du diffuseur de flamme, empêchant le brûleur de fonctionner correctement.

- ① Retirez les pièces nécessaires pour accéder à l'allumeur.
- ② Nettoyez soigneusement avec une brosse en nylon rigide trempée dans de l'alcool méthylique, en veillant à ce que toute accumulation soit éliminée.
- ③ Assurez-vous que toutes les pièces sont replacées correctement.

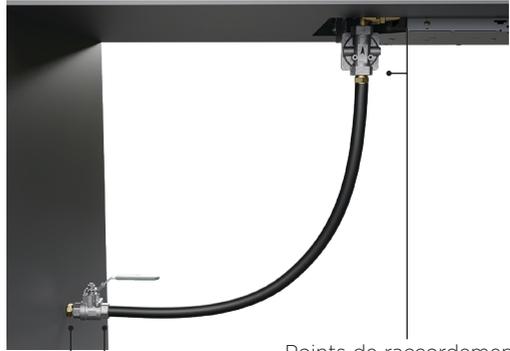
## VÉRIFICATION DES FUITES

Suivez les instructions ci-dessous pour effectuer la vérification des fuites :

- Assurez-vous que tous les boutons sont réglés à **OFF (ARRÊT)** avant de raccorder la surface de cuisson à l'alimentation en gaz.
- 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 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.



Vanne d'arrêt manuelle



Points de raccordement pour la vérification des fuites

### **Pourquoi votre surface de cuisson ne s'allume-t-elle pas?**

Il se peut qu'il n'y ait pas d'alimentation. Assurez-vous que la surface de cuisson est raccordée à l'alimentation électrique et qu'elle a été mise en marche au niveau de la prise murale. Vérifiez le disjoncteur, ou vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou votre quartier. Si votre surface de cuisson ne s'allume toujours pas, appelez le service à la clientèle ou un centre de service autorisé.

---

### **Il y a une forte odeur de gaz**

Il se peut que le raccordement au gaz présente une fuite. Ouvrez une fenêtre et vérifiez la présence de fuites. Consultez la « Vérification des fuites » pour plus de détails. N'utilisez pas la surface de cuisson tant que la fuite n'a pas été réparée.

---

### **Il y a une légère odeur de caoutchouc ou de métal lorsque j'utilise la surface de cuisson pour la première fois**

C'est normal lors de la première utilisation et est causé par la combustion des résidus de fabrication. L'odeur disparaîtra avec l'usage.

---

### **Il n'y a pas de cliquetis ni d'étincelles en essayant d'allumer la table de cuisson.**

- Il peut y avoir une panne de courant. Vous pouvez toujours utiliser votre table de cuisson en cas de panne de courant, mais vous devrez allumer les brûleurs avec des allumettes. Reportez-vous à la section « Allumage manuel » pour plus de détails.
  - L'allumeur peut être sale ou humide. Nettoyez l'allumeur en suivant les conseils de la section « Soins et nettoyage ».
- 

### **Il y a des cliquetis/étincelles, mais le brûleur ne s'allume pas facilement ou pas du tout.**

- L'alimentation en gaz pourrait ne pas être activée à la vanne ou à la bouteille de gaz. Éteignez tous les brûleurs, et vérifiez si l'alimentation en gaz de la surface de cuisson est activée. Attendez 1 minute, puis essayez de rallumer le brûleur en maintenant le bouton enfoncé pendant quelques secondes de plus.
  - L'alimentation en gaz de la maison peut ne pas fonctionner. Vous devriez entendre le gaz lorsque vous allumez un brûleur. Si vous utilisez du gaz en bouteille, ne pas entendre le gaz peut indiquer que vous approchez de la fin de la bouteille et devez la remplacer.
  - Les pièces de brûleur peuvent être obstruées ou humides. Assurez-vous que les pièces sont propres et sèches. Consultez la section « Soins et nettoyage » pour obtenir des conseils.
  - Les pièces de brûleur n'ont peut-être pas été remplacées correctement. Vérifiez l'assemblage et assurez-vous que le capuchon du brûleur repose bien à plat.
-

## DÉPANNAGE

---

---

### **Le brûleur s'éteint après l'allumage**

Si la flamme s'éteint, l'allumeur du brûleur continuera à produire des étincelles jusqu'à ce que le brûleur se rallume.

---

### **La flamme a été éteinte**

- La flamme a peut-être été éteinte par un courant d'air. Le système de rallumage automatique fera en sorte que l'allumeur du brûleur émette constamment des étincelles jusqu'à ce que le brûleur se rallume.
  - La flamme pourrait avoir été éteinte par un déversement. Éteignez le brûleur, puis attendez au moins 5 minutes avant d'essayer de le rallumer. Cela permet à tout gaz accumulé de se dissiper.
- 

### **La flamme s'éteint à faible réglage.**

La pression d'alimentation en gaz pourrait être basse. Vérifiez cela avec votre technicien d'entretien ou votre installateur.

---

### **Que devrais-je faire si le verre se fissure ou s'écaille?**

Cessez d'utiliser la surface de cuisson. Coupez l'alimentation électrique au niveau du mur, puis appelez le service à la clientèle ou votre centre de service autorisé.

---

## GUIDE DE GARANTIE ET SERVICE DU FABRICANT

---

### US



#### **Pour accéder à votre guide de garantie et service**

Scannez le code QR avec votre téléphone intelligent pour accéder à votre garantie et réserver un service, reportez-vous à votre carnet de garantie et d'entretien séparé ou consultez-le en ligne sur <https://www.fisherpaykel.com/us/help-and-support/warranty-information>

### CA



#### **Pour accéder à votre guide de garantie et service**

Scannez le code QR avec votre téléphone intelligent pour accéder à votre garantie et réserver un service, reportez-vous à votre carnet de garantie et service séparé ou consultez-le en ligne à <https://www.fisherpaykel.com/ca/help-and-support/warranty-information>

Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement domestique (résidentiel). Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation commerciale. Toute utilisation commerciale affectera la Garantie du fabricant de ce produit.

Complétez et conservez pour référence sécurisée :

Modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

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

Acheteur \_\_\_\_\_

Distributeur \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_

État/Province \_\_\_\_\_

Code postal \_\_\_\_\_

Pays \_\_\_\_\_

## FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2025. Tous droits réservés.

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

Les spécifications de produit présentées dans ce guide s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. En vertu de notre politique d'amélioration continue des produits, ces spécifications peuvent changer à tout moment.

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

**432913A 03.25**