

Gas Cooktop

*Sealed Burner Units
Tempered-Glass Surface*



Owner's Guide

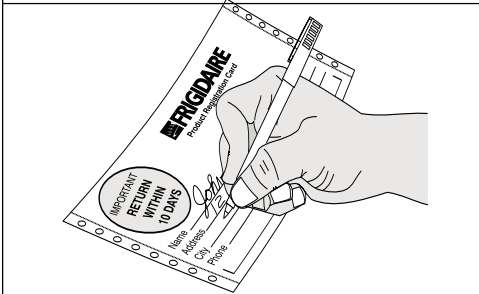
Versión en español	2
Product Registration	2
Important Safety Instructions	3-4
Grounding Instructions (electric ignition models only)	5
Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion	5
Flame Size	5
Setting Surface Controls	6
General Cleaning	7-9
Avoid Service Checklist	10
Service Information & Warranty	11-12

the *LOOK* of better performance

Product Registration

Register Your Product

The self-addressed **PRODUCT REGISTRATION CARD** should be filled in completely, signed and returned to Frigidaire Company.



Note: This Owner's Guide contains general operating instructions for your cooktop and feature information for several models. Your cooktop may not have all the described features.

Versión en español

Si desea obtener una copia en español de este Manual del Usuario, sírvase escribir a la dirección que se incluye a continuación. Solicite la P/N 318104800.

Spanish Owner's Guides
Frigidaire Company
P. O. Box 9061
Dublin, Ohio 43017-0961

Thank you for choosing this appliance. The information contained within this **Owner's Guide** will instruct you on how to properly operate and care for your cooktop. The **Cooking Guide** will help you to receive favorable results during cooking and baking. Please read through the information contained in your literature pack to learn more about your new appliance.

Record Your Model and Serial Numbers

Record in the space provided below the model and serial numbers found underneath the cooktop.

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date Purchased: _____

Note: The instructions appearing in this Owner's Guide are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

⚠ WARNING If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

FOR YOUR SAFETY:

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other 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, servicer or the gas supplier.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

Save these instructions for future reference.

This guide contains important safety symbols and instructions. Please pay special attention to these symbols and follow all instructions given. Here is a brief explanation of the use of these symbols.

⚠ WARNING This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

⚠ CAUTION This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

- **Remove all tape and packaging wrap before using the cooktop. Remove edge mouldings from ceramic-glass. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the cooktop.** Never allow children to play with packaging material. Do not remove the serial plate attached to the cooktop.

- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 latest edition in the United States, or in Canada CAN/CGA B149.1, and CAN/CGA B149.2, and the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition in the United States, or in Canada CSA Standard C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1, and local code requirements.** Install and/or adjust only per installation instructions provided in the literature package for this cooktop.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to shut off gas supply at the meter and disconnect the electrical power to the cooktop at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

- **User Servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician. This may reduce the risk of personal injury and damage to the cooktop.

- **Never modify or alter the construction of a cooktop by removing panels, wire covers, or any other part of the product.**

⚠ WARNING Stepping or leaning on this cooktop can result in serious injuries and may also cause damage to the cooktop. Do not allow children to climb or play around the cooktop.

- **Storage on Appliance—Flammable materials should not be stored on the cooktop, near surface burners.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on the cooktop. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

⚠ CAUTION Do not store items of interest to children in the cabinets above the cooktop.

- **Do not leave children alone—Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

- **DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS, GRATES, AREAS NEAR THESE BURNERS.** Surface burners may be hot even though the flames are not visible. Areas near surface burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and the surfaces facing the cooktop.

- **Wear Proper Apparel—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

⚠ WARNING Never use your appliance for warming or heating the room.

- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**

- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.

- **Use Only Dry Pot Holders—Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let the pot holders touch the flame or burners. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a pot holder.

- **Do Not Heat Unopened Food Containers—Buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

- **Know which knob controls each surface burner.** Always turn the knob to the LITE position when igniting the burners. Visually check that the burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.

⚠ WARNING Use Proper Flame Size—Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil.

The use of undersized utensils will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to flame will also improve efficiency.

⚠ WARNING Do not use stove top grills on your sealed gas burners. If you use a stove top grill on a sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be hazardous to your health.

- **Use Proper Pan Size—**This appliance is equipped with one or more surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface burner will also improve efficiency.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Burners—**To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface burners.
- **Never Leave Surface Burners Unattended at High Heat Settings—**Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.

- **Protective Liners—**Do not use aluminum foil to line surface burner pans. Only use aluminum foil as recommended in the Cooking Guide. Any other use of protective liners or aluminum foil may interfere with heat and air distribution, and combustion. Damage to the cooktop or personal injury may result.

- **Glazed Cooking Utensils—**Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.

- **Do Not Use Decorative Surface Burner Covers.** If a burner is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. You will not be able to see that the burner is on. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop or burners because the covers may cause overheating. Air will be blocked from the burner and cause combustion problems.

- **Do Not Operate or Clean a Broken Cooktop Glass—**If glass top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

- **Clean Cooktop Glass with Caution—**If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.

- **Do Not Place Hot Cookware on the Cooktop Glass.** This could cause glass to break.

- **Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.**

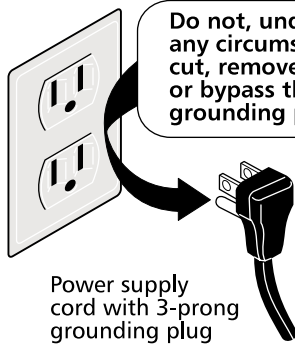
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Grounding Instructions

(electric ignition models only)

⚠ WARNING Avoid fire hazard or electrical shock. Do not use an adaptor plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.

Grounding type wall receptacle



Power supply cord with 3-prong grounding plug

IMPORTANT: READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

⚠ WARNING This appliance is equipped with a 3 prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. **DO NOT** cut or remove the grounding prong from this plug.

For personal safety, this cooktop must be properly grounded. For maximum safety, the plug must be plugged into a 120V—60 Hz. outlet that is correctly polarized and properly grounded.

If a two-prong wall receptacle is the only available outlet, it is the personal responsibility of the consumer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle installed by a qualified electrician.

DO NOT UNDER ANY CIRCUMSTANCES CUT OR REMOVE THE THIRD ROUND GROUNDING PRONG FROM THE POWER CORD PLUG. SEE THE INSTALLATION INSTRUCTIONS PACKAGED WITH THIS COOKTOP FOR COMPLETE INSTALLATION AND GROUNDING INSTRUCTIONS. DO NOT OPERATE THE COOKTOP USING A TWO-PRONG ADAPTER OR AN EXTENSION CORD.

Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion

⚠ WARNING Severe shock or damage to the cooktop may occur if the cooktop is not installed by a qualified installer or electrician.

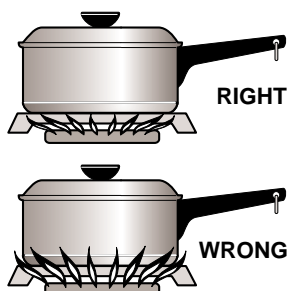
This appliance can be used with Natural Gas and Propane Gas. It is shipped from the factory for use with natural gas.

If you wish to convert your cooktop for use with propane gas, use the supplied fixed orifices located in the package containing the Installation Instructions, in a bag marked "FOR LP/PROPANE GAS CONVERSION". Follow the instructions packaged with the orifices.

The conversion must be performed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

Flame Size

Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame simply wastes heat and energy, and increases your risk of being burned by the flame.



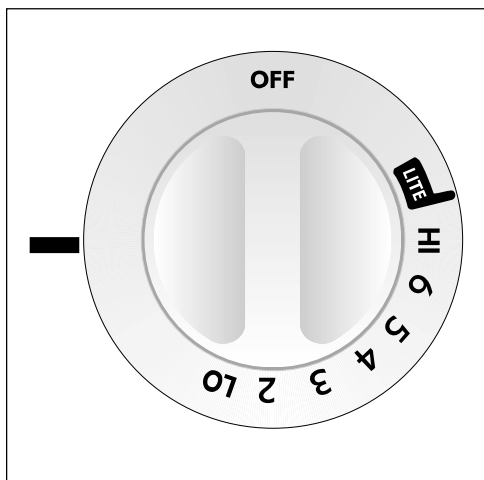
For most cooking, start on the highest control setting and then turn to a lower one to complete the process. Use the chart below as a guide for determining proper flame size for various types of cooking. The size and type of utensil used and the amount of food being cooked will influence the setting needed for cooking.

For deep fat frying, use a thermometer and adjust the surface control knob accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be undercooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown nor cook properly.

*Flame Size	Type of Cooking
High Flame	Start most foods; bring water to a boil; pan broiling
Medium Flame	Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steam
Low Flame	Keep foods cooking; poach; stew

* These settings are based on using medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

Setting Surface Controls



The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharply defined. Adjust or clean burner if flame is yellow-orange. To clean burner, see instructions under **General Cleaning**.

Each burner lights automatically from an electric ignitor each time a control knob is turned to the LITE position.

To operate the surface burner:

1. Place cooking utensil on burner.
2. Push in and turn the Surface Control knob counterclockwise to LITE.
3. Visually check that the burner has lit.
4. After the burner ignites, turn the control knob to the desired flame size. The knob can now be turned in either direction without being pushed in. The control knobs do not have to be set at a particular mark. Use the guides and adjust the flame as needed. **DO NOT** cook with the control knob in the LITE position, as this will cause excess wear on the ignitor electrode.
5. To turn the burner off, turn the control knob clockwise as far as it will go, to the OFF position.

In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the surface control knob to LITE. After the burner ignites, turn the control knob to the desired flame size. Use caution when lighting surface burners manually.

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

⚠ CAUTION Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the cooktop when it is in use. These items could melt or ignite. Pot holders, towels or wood spoons could catch fire if placed too close to a flame.



Cooktop Burners

The middle and left burners can be used for all types of cooking. In addition, the right burner has a higher heat capacity for fast, even heat during high temperature cooking, such as boiling liquids or frying.

General Cleaning

Cleaning Various Parts of Your Cooktop

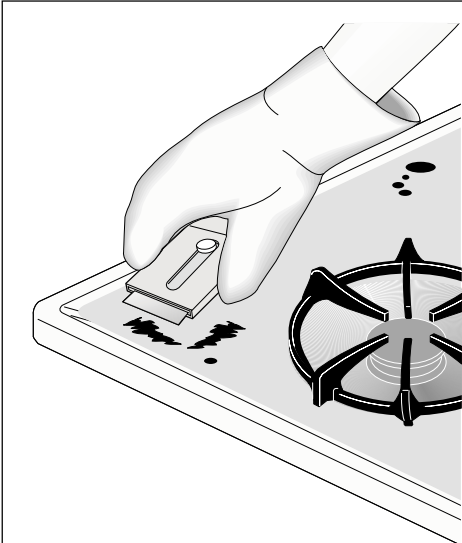
Before cleaning any part of the cooktop, be sure all controls are turned OFF and the cooktop is COOL. REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE. REGULAR CLEANINGS WILL REDUCE THE NUMBER OF MAJOR CLEANINGS LATER.

Surfaces	How to Clean
Painted and Plastic Body Parts, Control Knobs and Decorative Trim Pieces	<i>For general cleaning</i> , use hot, soapy water and a cloth. <i>For more difficult soils and built-up grease</i> , apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. DO NOT use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch.
Control Panel	<i>Before cleaning the control panel</i> , turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean as instructed above. Squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft, then push the knob(s) into place.
Porcelain Enamel Burner Grates, Burner Pans	Clean burner grates, broiler pan and insert in the dishwasher and dry upon removal. If soils are not removed, follow the cooktop cleaning instructions below. Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clean water and ammonia. <i>If necessary</i> , cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. DO NOT use spray oven cleaners on the cooktop.
Surface Burners	The holes in the burners of your cooktop must be kept clean at all times for proper ignition and a complete, even flame. Clean the burner holes routinely with a small gauge wire or needle and especially after bad spillovers which could clog these holes. <i>To remove and replace burner units</i> per your model, see the instructions under General Cleaning . <i>To clean</i> , soak the burners in a 1:1 solution of ammonia and water for 30 to 40 minutes. For stubborn stains, scrub with soap and water or a mild abrasive cleanser and a damp cloth. Dry the burners thoroughly in a warm oven for 30 minutes. Then replace them, making sure they are properly seated and level. DO NOT wash burner units in the dishwasher.

General Cleaning

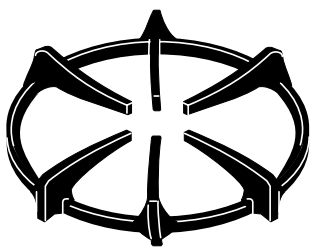
(continued)

CAUTION Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to **OFF** and the cooktop is **COOL**.



Heavy burned-on spills can be removed with a razor blade scraper. Use caution to avoid damaging surface.

CAUTION Do not use commercial oven cleaners on any part of the cooktop. Damage to the finish or parts could result.



Burner Grate

To Clean the Cooktop Glass

The cooktop is designed to make cleaning easier. Because the four burners are sealed, cleanups are easy when spillovers are cleaned up immediately. To clean, wipe with a clean, damp cloth and wipe dry.

Correct and consistent cleaning is essential to maintaining your heat-resistant glass top. Spills and splatters should be wiped up using a clean paper towel and sudsy water. This should be done either as soon as possible after the spill occurs, after cooking is completed, or at the latest, before using the cooktop again. Use caution if the cooktop is hot. For heavy spills, spatter or burned-on materials, use a razor blade scraper. Hold the razor blade scraper at a 30° angle and remove food spills or burned on food residue.

Finish the cleaning process by applying a recommended heat-resistant glass cooktop cleaning creme. Apply cleaner with clean, damp paper towel. Rinse with a paper towel dampened with clean water and wipe dry. Always wipe the cooktop thoroughly to avoid heating any cleaner residue.

DO NOT use the following on the heat-resistant glass cooktop:

- Abrasive plastic, nylon, metal scouring or cloth pads. They may scratch the cooktop and make it more difficult to clean later. Always use a new, clean paper towel when cleaning the heat-resistant glass top.
- Anything that may melt (plastics, aluminum foil, sugar or food with a high sugar content).
- Heavy duty cleansers, rust or stain removers.
- Chlorine bleach, ammonia, hydrofluoric acid or any other kind of chemical cleaners. They may etch or discolor the cooktop.
- Sponges, cloths or dish towels. Always use a new, clean paper towel when cleaning the cooktop. Lint or soil remaining on the cooktop from a cloth or sponge can burn and cause discoloration.

To Clean the Burner Grates, Contoured Burner Pans, Burner Cap Assembly, and Burner Base

The burner grates, contoured burner pans, burner cap assembly, and burner base should be routinely cleaned. Keeping the burner ports clean will prevent improper ignition and an uneven flame. See instructions below.

To Clean the Burner Grates

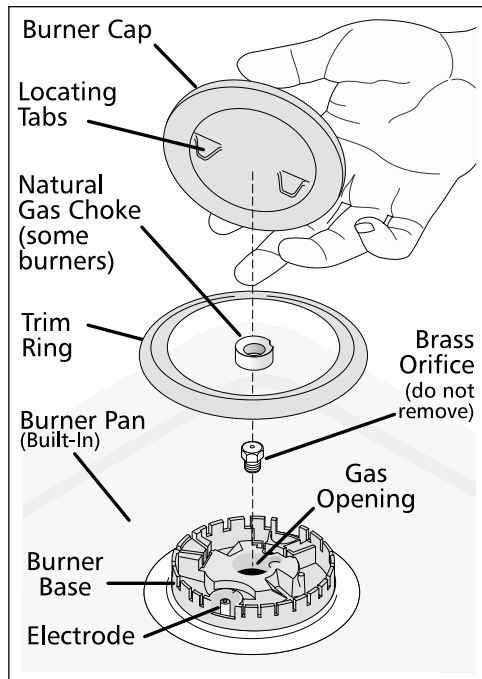
Be sure burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other material on them. The cast iron burner grates can be washed in hot soapy water. Rinse thoroughly and dry the grates with a cloth- don't put them on the cooktop while still wet. Be sure the grates are positioned securely over the burners.

To remove burned on food, place the grates in a covered container or plastic bag. Add 1/4 cup ammonia and soak for 30 minutes. Wash, rinse well and dry. An abrasive cleaner can be used for stubborn stains.

General Cleaning

(continued)

Note: The burner cap assembly refers to all parts of the sealed burner unit (burner cap, burner pan (some models), trim ring (some models), locating tab, burner base and electrode).



CAUTION Use caution when replacing the burner cap so the electrode is not damaged. This may cause a delayed ignition or prevent the burner from igniting.

CAUTION Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a Frigidaire Distributor or Qualified Agency.

To Clean the Contoured Burner Pans

The square burner pans are attached to the cooktop and are not removable. The burner pan forms a recessed well area located around each burner unit. If a spill occurs in one of the four well areas, blot up spill with an absorbent cloth. Rinse with a clean, damp cloth and wipe dry.

To Remove the Burner Cap Assembly

Your assembly will consist of a burner cap and trim ring. Remove the burner cap first and then the trim ring. **Do not operate the burners without the burner cap assembly and trim ring in place.**

To Clean the Burner Cap and Trim Ring

Use a soap-filled scouring pad or a mild abrasive cleanser to clean burner caps and trim rings. If necessary, cover stubborn spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 minutes. Rub gently with a soap-filled scouring pad and rinse with a mixture of clean water and vinegar. Wipe dry. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating.

To Clean the Burner Base and Gas Opening

The ports (or slots) around the burner base must be routinely cleaned. Use a small-gauge wire or needle to clean small slots or holes. Use care to prevent damage to the electrode. If a cleaning cloth should catch the electrode, it could break or damage the electrode. If the electrode is damaged or broken, the surface burner will not light because it will not spark. Manual lighting with a match is still possible.

For proper flow of gas and ignition of the burner—DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS OPENING. Gas must flow freely through the small hole in the brass orifice for the burners to light properly. If the gas opening orifice becomes soiled or clogged, use a small-gauge wire or needle to clean. ALWAYS keep the burner cap assembly and ring in place whenever a surface burner is in use.

To Replace the Burner Cap and Ring Assembly

Make sure the burner cap and ring are thoroughly dry before placing back on the burner.

1. Replace trim ring (some models).
2. Find the locating tabs on the burner cap and place in the locating slots in the burner base. Make sure each burner cap is properly aligned and level.
3. Turn the burner on to determine if it will light. If the burner does not light after cleaning, contact an authorized servicer. Do not service the sealed burner yourself.

Avoid Service Checklist

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

OCCURRENCE

POSSIBLE CAUSE/SOLUTION

Surface burners do not light.

Surface control knob has not been completely turned to LITE. Push in and turn the surface control knob to LITE (until burner ignites) and then turn the surface control knob to the desired flame size.

Burner ports are clogged. Clean burners. See "To Clean the Burner Grates, Contoured Burner Pans, Burner Cap Assembly, and Burner Base" under **General Cleaning**. With the burner off, use a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.

Electrical Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service. Surface burners can be lit manually. See **Setting Surface Controls** in this Owner's Guide.

Gas supply is turned off. Turn gas supply on.

Power supply cord not plugged into outlet.

Surface burner flame burns half way around.

Burner ports or slots are clogged. With the burner off, clean by using a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.

Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow the burner to operate until flame is full. Dry the burners thoroughly following instructions under **General Cleaning**.

Surface burner flame is orange.

Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue.

Salt air in coastal areas. A slightly orange flame is unavoidable.

FRIGIDAIRE COOKTOP WARRANTY

Your Frigidaire product is protected by this warranty (for United States)

	WARRANTY PERIOD	FRIGIDAIRE, THROUGH ITS AUTHORIZED SERVICERS, WILL:	THE CONSUMER WILL BE RESPONSIBLE FOR:
FULL ONE-YEAR WARRANTY	One year from original purchase date.	Pay all costs for repairing or replacing any parts of this appliance which prove to be defective in materials or workmanship.	Costs of service calls that are listed under NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER. *
LIMITED WARRANTY (Applicable to the State of Alaska)	Time period listed above.	All of the provisions of the full warranty above and the exclusions listed below apply.	Costs of the technician's travel to the home and any costs for pick up and delivery of the appliance required because of service.

Your appliance is warranted by Frigidaire Company, a division of White Consolidated Industries, Inc. We authorize no person to change or add to any of our obligations under this warranty. Our obligations for service and parts under this warranty must be performed by Frigidaire Company Consumer Services or an authorized Frigidaire servicer.

*NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER

This warranty applies only to products in ordinary household use, and the consumer is responsible for the items listed below:

1. Proper use of the appliance in accordance with instructions provided with the product.
2. Proper installation by an authorized servicer in accordance with instructions provided with the appliance and in accordance with all local plumbing, electrical and/or gas codes.
3. Proper connection to a grounded power supply of sufficient voltage, replacement of blown fuses, repair of loose connections or defects in house wiring.
4. Expenses for making the appliance accessible for servicing, such as removal of trim, cupboards, shelves, etc., which are not a part of the appliance when it was shipped from the factory.
5. Damages to finish after installation.
6. Replacement of light bulbs and/or fluorescent tubes (on models with these features).

EXCLUSIONS

This warranty does not cover the following:

1. CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN OR ANY IMPLIED WARRANTY.
Note: Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.
2. Service calls which do not involve malfunction or defects in workmanship or material, or for appliances not in ordinary household use. The consumer shall pay for such service calls.
3. Damages caused by services performed by persons other than authorized Frigidaire servicers; use of parts other than Frigidaire Company Genuine Renewal Parts; obtained from persons other than such servicers; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply or acts of God.
4. Products with original serial numbers that have been removed or altered and cannot be readily determined.

IF YOU NEED SERVICE

Keep your bill of sale, delivery slip, or some other appropriate payment record. The date on the bill establishes the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts. This written warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state. Service under this warranty must be obtained by following these steps, in order:

1. Contact Frigidaire Company Consumer Services or an authorized Frigidaire servicer.
2. If there is a question as to where to obtain service or parts, call or write our Consumer Relations Department at:

Frigidaire
P.O. Box 7181
Dublin, Ohio 43017
(800) 944-9044



Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice. All warranties are made by White Consolidated Industries, Inc. This warranty applies only in the 50 states of the U.S.A. and Puerto Rico.



WARRANTY (for Canada)

GAS COOKTOP

WARRANTOR:

FRIGIDAIRE CANADA
866 Langs Drive
Cambridge, Ontario
N3H 2N7

This cooktop is a branded product of Frigidaire Canada.

For service under this warranty, contact your local dealer/retailer, authorized FRIGIDAIRE PARTS AND SERVICE depot or:

FRIGIDAIRE PARTS AND SERVICE

866 Langs Drive
Cambridge, Ontario N3H 2N7
Tel: (519) 653-0095
Fax: (519) 653-5761

WARRANTY PERIOD:

For the first year after purchase by the original owner.

For the second, third, fourth and fifth years after purchase by the original owner.

WARRANTOR WILL, THROUGH ITS AUTHORIZED SERVICE DEPOT:

Pay all costs to repair or replace defective parts.

Pay cost (excluding service and labour charge) to replace defective burners.

WARRANTY APPLIES TO:

- a) Products purchased and installed in Canada for personal single family household use.
- b) Defects resulting or arising out of the manufacturing process.
- c) Products bearing legible manufacturer's model and serial number.
- d) Replacements parts only for the remainder of the original warranty.

WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

- a) Transportation damage.
- b) Supply and replacement of porcelain, fuses and glass.
- c) Parts and service supplied or obtained from other than FRIGIDAIRE PARTS AND SERVICE or FRIGIDAIRE PARTS AND SERVICE authorized depots.
- d) Damage or failure as the result of the abuse, improper or commercial use.

CONSUMER/OWNER RESPONSIBILITY:

- a) To provide proof of the original date of purchase by means of a bill of sale verifying purchase date.
- b) To pay all costs to make the appliance readily accessible for service.
- c) To ensure proper power supply and connection of the appliance to the same.
- d) Proper installation, control setting and care of finish.

This warranty is in addition to any statutory warranties contained in any applicable legislation. The terms and conditions of this warranty are not intended to exclude or limit your rights under those statutes. The warrantor however reserves the right to charge transportation and travelling costs for distances in excess of 48 kilometers (30 miles) from the nearest FRIGIDAIRE PARTS AND SERVICE authorized service depot.

This warranty plus the statutory warranties mentioned are the only warranties given to the consumer/owner for this product.

Table de cuisson à gaz

*Brûleurs scellés
Surface en verre trempé*



Guide de l'utilisateur

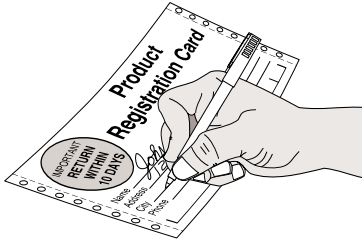
Enregistrement de l'appareil	2
Importantes mesures de sécurité	3-4
Instructions de mise à la terre (modèles à allumage électrique seulement)	5
Conversion au gaz propane	5
Dimension de la flamme	5
Commandes des brûleurs de surface	6
Nettoyage général	7-9
Liste de contrôle anti-panne	10
Notes	11
Garantie	12

VISIBLEMENT mieux

Enregistrement de l'appareil

Enregistrez votre appareil

La CARTE D'ENREGISTREMENT prélibellée doit être remplie avec soin, puis signée et retournée à la compagnie Frigidaire.



Remarque: Ce guide donne des instructions générales pour votre table de cuisson et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre table de cuisson **peut ne pas** avoir toutes les caractéristiques décrites.

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil. Les informations contenues dans ce **guide de l'utilisateur** vous indiqueront comment utiliser correctement votre appareil et comment en prendre soin. Le **guide de cuisson** vous aidera à obtenir de bons résultats. Veuillez lire tous les renseignements contenus dans votre documentation pour mieux connaître votre nouvel appareil.

Enregistrez les numéros de modèle et de série de votre appareil

Indiquez ci-dessous les numéros de modèle et de série que vous trouverez sous la table de cuisson.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date de l'achat _____

Remarque: Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Usez de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

AVERTISSEMENT Si l'information contenue dans ce guide n'est pas exactement suivie, il pourra en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

N'entreposez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable au voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- Ne mettez pas d'appareil en marche.
- Ne touchez pas à un commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.
- Allez chez le voisin et appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez ses instructions.
- S'il n'est pas possible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente ou le fournisseur de gaz.



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
Conserver ces directives pour référence future.

Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

⚠️ AVERTISSEMENT Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

⚠️ ATTENTION Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.

• **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la table de cuisson. Enlevez les longueurs de moulure décorative sur les rebords de la vitre céramique. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.

• **Installation: assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code aux États Unis, ou au Canada, conformément aux normes B149.1 et B149.2 CAN/ACG et aussi conformément à la dernière édition n° 70 ANSI/NFPA du National Electrical Code aux États Unis, ou au Canada, à la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le gaz au compteur et couper le courant électrique de la table de cuisson à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

• **Entretien par l'utilisateur: ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à la table de cuisson.

• **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, protège-fils, ou toute autre pièce.**

⚠️ AVERTISSEMENT Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour la table de cuisson de monter ou de s'appuyer dessus. Ne laissez pas les enfants grimper sur la table de cuisson ou jouer autour.

• **Rangement sur l'appareil: ne rangez pas sur la table de cuisson ou près des brûleurs de surface, des matériaux inflammables,** tel que papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que liquides inflammables. Ne posez pas sur la table de cuisson des produits explosifs comme bombes aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et entraîner un feu ou des dommages matériels.

⚠️ ATTENTION Ne rangez pas dans les armoires au-dessus d'une table de cuisson des articles pouvant intéresser les enfants.

• **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.

• **NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS DE SURFACE, LES GRILLES OU LES ZONES PRÈS DE CES BRÛLEURS.** Les brûleurs de surface peuvent être suffisamment chauds même si les flammes ne sont pas visibles. Les zones proches des brûleurs peuvent devenir suffisamment chaudes pour brûler. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres produits inflammables venir en contact avec ces zones à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson et les surfaces orientées vers elle.

• **Portez des vêtements appropriés: ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

⚠️ AVERTISSEMENT N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

• **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine: étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**

• **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.

• **N'utilisez que des mouffles isolantes sèches: des mouffles mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les mouffles isolantes toucher les brûleurs ou la flamme. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'une moufle.

• **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts: l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser.**

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

- **Sachez quel bouton commande chacun des brûleurs de surface.** Tournez le bouton à la position «LITE» (ALLUMAGE) pour mettre les brûleurs en marche. Vérifiez que le brûleur est allumé. puis, réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas de l'ustensile.

⚠ AVERTISSEMENT Bonne dimension de la flamme: réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Avec des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera exposée et risquera de mettre le feu aux vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas des grilles de réchaud sur vos brûleurs à gaz scellés. Sinon, la combustion serait incomplète et il pourrait en résulter un dégagement de monoxyde de carbone à des doses supérieures aux niveaux admis, ce qui serait dangereux pour votre santé.

- **Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres brûleurs:** pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux et de renversement par suite du contact accidentel de l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des brûleurs de surface.
- **Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages élevés:** les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou bien une casserole sans liquide peut fondre.
- **Revêtements protecteurs:** n'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les cuvettes des brûleurs de surface, sauf selon les recommandations du guide de cuisson. Tout autre utilisation de revêtement protecteur ou d'aluminium pourrait entraver la distribution de l'air et de la chaleur, et gêner la combustion. Il pourrait aussi en résulter des blessures ou un endommagement de la table de cuisson.

- **Ustensiles de cuisson en poterie:** seuls certains types d'ustensiles en verre/céramique, céramique, poterie, peuvent être utilisés sur le dessus de la cuisinière, sans casser par suite de changement brusque de la température. Vérifiez les recommandations du fabricant.

- **N'utilisez pas de couvercle de brûleur décoratif.** Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous risquez de vous brûler en touchant le couvercle. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson et des brûleurs s'il y a surchauffe du couvercle. L'air sera aussi bloqué, ce qui entraînera des problèmes de combustion.

- **Ne nettoyez pas et ne faites pas fonctionner une table de cuisson avec une vitre cassée.** Si le verre de la surface est fissuré, les solutions de nettoyage et produits renversés pourraient pénétrer dans l'intérieur de la surface de cuisson et entraîner un risque de décharge électrique. Prenez contact immédiatement avec un technicien qualifié.

- **Nettoyez prudemment le verre de la surface de cuisson.** Si vous utilisez un linge ou une éponge humide pour enlever les produits renversés sur une surface de cuisson chaude, faites attention à ne pas vous brûler par la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des vapeurs dangereuses s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

- **Ne placez pas d'ustensiles de cuisine chauds sur le verre de la table de cuisson.** Ceci pourrait le casser.

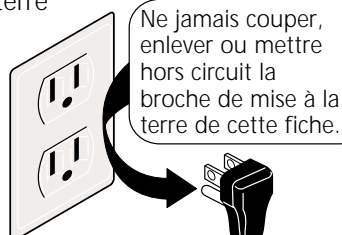
- **Évitez de gratter le verre de la table de cuisson avec des objets pointus.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Instructions de mise à la terre (modèles à allumage électrique seulement)

⚠ AVERTISSEMENT Éviter tout risque de feu ou de choc électrique. Ne pas utiliser de cordon prolongateur ni fiche d'adaptation. Ne pas enlever la broche de mise à la terre du cordon électrique. Si cet avertissement n'était pas suivi, il pourrait en résulter de graves blessures, la mort ou un incendie.

Prise murale mise à la terre



Cordon d'alimentation muni d'une fiche à trois broches avec mise à la terre

IMPORTANT: LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

⚠ AVERTISSEMENT Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. **NE** coupez **PAS**, n'enlevez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.

Pour des raisons de sécurité personnelles, cette table de cuisson doit être correctement mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre, de 120 volts, 60 hertz.

Si une prise murale à deux alvéoles est la seule prise votre disposition, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

EN AUCUN CAS, IL NE FAUT COUPER OU ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE CETTE FICHE. CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION EMBALLÉES AVEC CET APPAREIL POUR Y TROUVER TOUS LES RENSEIGNEMENTS SUR L'INSTALLATION ET LA MISE À LA TERRE. VOUS NE DEVEZ JAMAIS VOUS SERVIR DE L'APPAREIL AVEC UN CORDON PROLONGATEUR OU FICHE D'ADAPTATION À DEUX BROCHES.

Conversion au gaz propane

⚠ AVERTISSEMENT Un choc électrique ou des dommages à la table de cuisson peuvent se produire si celle-ci n'est pas installée par un électricien ou installateur qualifié.

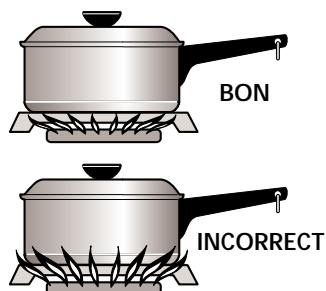
Cet appareil peut être utilisé avec le gaz naturel ou le gaz propane. Il est expédié de l'usine pour fonctionner au gaz naturel.

Si vous désirez convertir votre table de cuisson au gaz propane, servez-vous des orifices fixes fournis dans l'enveloppe portant l'inscription «POUR CONVERSION AU GAZ PROPANE» qui se trouve dans la pochette documents. Suivez les instructions d'installation se trouvant dans l'enveloppe.

La conversion doit être réalisée par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et de tous les codes et exigences des autorités ayant juridiction. Sinon, il pourrait en résulter de graves blessures ou des dommages matériels. L'agence qualifiée réalisant ces travaux assume la responsabilité de la conversion.

Dimension de la flamme

Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute gêne chaleur et énergie et augmente les risques de brûlure.



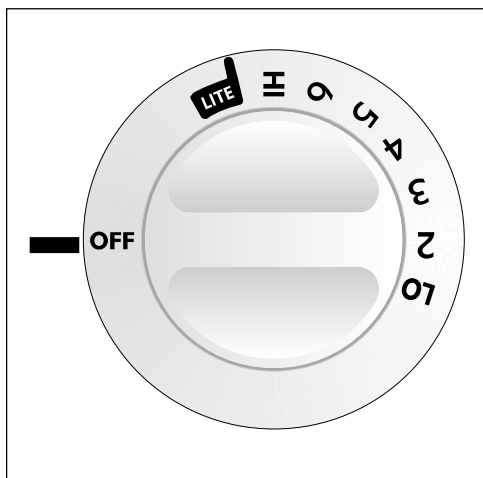
Pour presque tous les types de cuisson, commencez par le réglage le plus élevé, puis tournez sur un réglage plus faible pour terminer la cuisson. Suivez le tableau ci-dessous pour déterminer la bonne dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour la cuisson.

Pour la grande friture, servez-vous d'un thermomètre et réglez la commande en conséquence. Si la graisse est trop froide, la nourriture absorbe la graisse. Si la graisse est trop chaude, la nourriture brunit rapidement et le centre n'est pas cuit. N'essayez pas de frire à grande friture une trop grande quantité à la fois, la nourriture risquant de brunir ou de ne pas cuire correctement.

Dimension de la flamme	Type de cuisson
FLAMME HAUTE («HI»)	Commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; gril dans poêle
FLAMME MOY («MED»)	Maintien d'une ébullition lente; épaissement des sauces; cuisson à la vapeur
FLAMME BASSE («LO»)	Mijotage, pochage, continuation de la cuisson

* Certains réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.

Commandes des brûleurs de surface



La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. La flamme doit être transparente, bleue, et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Le cône doit être uniforme, aux contours précis. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune-orange. Pour nettoyer le brûleur, voyez les instructions sous **Nettoyage général**.

Chaque brûleur s'allume avec un allumeur électrique chaque fois que vous tournez une commande à la position «LITE» (ALLUMAGE).

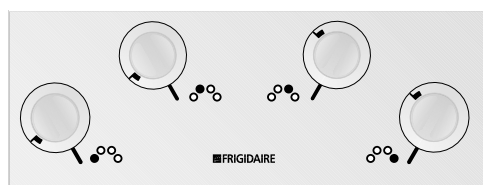
Emploi du brûleur de surface:

1. Placez l'ustensile sur le brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le sur «LITE» (ALLUMAGE).
3. Vérifiez que le brûleur est bien allumé.
4. Après allumage du brûleur, tournez le bouton jusqu'à l'obtention de la dimension de flamme voulue. Le bouton peut alors être tourné à droite ou à gauche sans avoir à être poussé. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Servez-vous des guides et réglez la flamme au besoin. **NE** cuisez **PAS** avec le bouton à la position «LITE» (ALLUMAGE), vous risquez d'user l'électrode de l'allumeur.
5. Pour arrêter le brûleur, tournez le bouton de commande le plus loin possible à droite jusqu'à «OFF» (ARRÊT).

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent s'allumer à la main. Pour ce faire, tenez une allumette allumée à la tête du brûleur puis tournez lentement la commande sur «LITE» (ALLUMAGE). Ensuite, tournez le bouton à la dimension de flamme voulue. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs. Les brûleurs de surface en cours d'utilisation lors d'une panne de courant continuent à fonctionner normalement.

ATTENTION Ne faites pas marcher le brûleur pendant une période de temps prolongée sans ustensile sur la grille. Le fini de la grille pourrait s'écailler si aucun ustensile n'absorbe la chaleur.

Ne placez pas de salière et poivrière en plastique, de porte-cuillère ou d'emballage plastique sur le dessus de la table de cuisson en cours d'utilisation. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer. Moufles isolantes, torchons ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont placés trop près d'une flamme.



Brûleurs de la plaque de cuisson

Les brûleurs arrière et celui de gauche peuvent être utilisés pour tous les genres de cuisson. De plus, le brûleur de droite a une plus grande puissance de chauffage, réchauffe plus rapidement, maintient la température si la cuisson se fait à une température élevée, tel que faire bouillir des liquides ou pour les fritures.

Nettoyage général

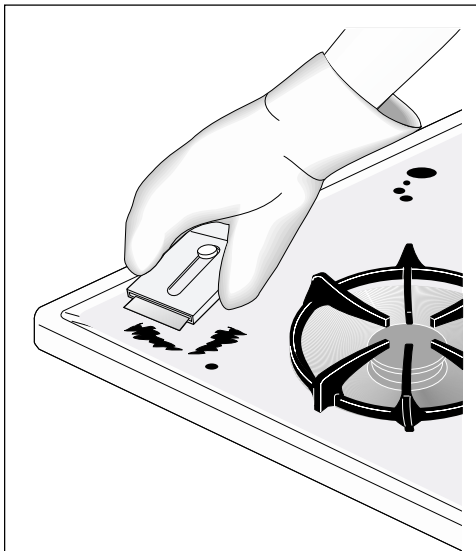
Nettoyage des diverses parties de votre table de cuisson

Avant de nettoyer quelque partie de votre table de cuisson, assurez-vous que toutes les commandes sont tournées à «OFF» (ARRÊT) et qu'elle s'est refroidie. ENLEVEZ LES ÉCLABOUSSURES ET LES GROSSES TACHES DÈS QUE POSSIBLE. DES NETTOYAGES RÉGULIERS PERMETTENT DE RÉDUIRE ULTÉRIEUREMENT LE NOMBRE DE NETTOYAGES IMPORTANTS.

Surfaces	Méthode de nettoyage
Parties peintes, et en plastique, boutons de contrôle, pièces du châssis et moulure décorative	<i>Pour le nettoyage général</i> , utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon en tissu. <i>Pour la saleté plus rebelle et la graisse accumulée</i> , appliquez un détergent liquide sur la tache. Laissez pénétrer de 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et asséchez. N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs abrasifs sur aucune de ces parties; ils peuvent les égratigner.
Panneau de commandes	<i>Avant de nettoyer le panneau de commandes</i> , tournez tous les boutons de commande à «OFF» (ARRÊT) et retirez les boutons de l'appareil. Tirez-les hors des axes en exerçant une traction verticale sur le bouton. Nettoyez-les tel qu'indiqué ci-dessus. Tordez le linge pour enlever le surplus d'eau avant de laver le panneau, tout particulièrement à proximité des axes des commandes. Un excès d'eau près des commandes peut causer des dommages à l'appareil. Pour replacer les boutons après le nettoyage, alignez le plat de l'axe de la commande avec le plat dans la cavité du bouton et enfoncez le(s) bouton(s) à fond.
Émail vitrifié Grille des brûleurs, cuvettes des brûleurs	Nettoyez dans le lave-vaisselle et asséchez-les à leur sortie. Pour la saleté résiduelle suivez les instruction de nettoyage de la plaque de cuisson ci-dessous. Un récurage léger avec un tampon à récurer savonneux enlèvera la plupart des taches. Rincez avec une solution composée d'une quantité égale d'eau propre et d'ammoniaque. <i>Au besoin</i> , recouvrez les taches rebelles d'une serviette de papier imbibée d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez à l'eau propre avec un chiffon humide et récurer par la suite avec un tampon saponifié. Rincez et asséchez avec un chiffon propre. Enlevez tout résidu de nettoyeurs car la porcelaine peut être endommagée lors d'un chauffage ultérieur. N' UTILISEZ PAS de nettoyeurs à four en vaporisateur sur le dessus de la cuisinière.
Brûleurs scellés	Les orifices des brûleurs de la table de cuisson doivent être toujours propres pour assurer un allumage correct et complet, et une flamme régulière. Nettoyez les brûleurs régulièrement et surtout après un déversement pouvant obstruer les orifices. <i>Pour démonter et remonter les brûleurs</i> , suivez les instructions dans la section Nettoyage général . <i>Pour les nettoyer</i> , laissez-les tremper dans une solution faite d'une partie d'ammoniaque et d'une partie d'eau pendant 30 à 40 minutes. Pour les taches rebelles, frottez-les avec une eau savonneuse ou un nettoyeur abrasif doux à l'aide d'une linge humide. Faites ensuite sécher les brûleurs à fond dans un four chaud pendant 30 minutes. Remplacez-les ensuite, tout en vous assurant qu'ils sont fermement assis et de niveau. NE LAVEZ PAS les pièces des brûleurs au lave-vaisselle.

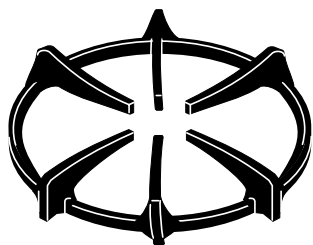
Nettoyage général (suite)

AVERTISSEMENT Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à l'**ARRÊT** et que la surface est froide.



Les produits renversés épais, «cuits», peuvent être enlevés avec un grattoir à lame de rasoir. Faites attention de ne pas endommager la surface.

AVERTISSEMENT N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four vendus dans le commerce sur une partie quelconque de la table de cuisson. Le fini ou même certaines pièces pourraient être endommagés.



Grille de brûleur

Nettoyage du verre de la surface de cuisson

La surface de cuisson est conçue pour faciliter le nettoyage. Parce que les quatre brûleurs sont scellés, les nettoyages sont faciles lors de renversements qui peuvent être immédiatement nettoyés. Pour nettoyer, essuyez avec un linge humide et propre et séchez.

Il est essentiel de bien nettoyer régulièrement votre table de cuisson. Les produits et les éclaboussures doivent être essuyés à l'aide d'un papier essuie-tout propre et d'eau savonneuse. Ceci doit être fait dès que possible après que le produit est renversé, après la fin de la cuisson ou au plus tard avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson. Soyez prudent si la table de cuisson est chaude. Si les quantités renversées sont importantes, si les produits sont brûlés, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir. Tenez le grattoir à un angle de 30° et enlevez les éclaboussures ou résidus brûlés.

Terminez le nettoyage en appliquant une crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson à verre thermorésistant. Appliquez le produit avec de l'essuie-tout propre et humide. Rincez avec de l'essuie-tout trempé dans de l'eau propre puis essuyez. *Essuyez toujours la table de cuisson pour éviter de chauffer des résidus du produit de nettoyage.*

N'utilisez PAS les produits suivants sur une table de cuisson en verre thermorésistant:

- Tampons de nettoyage en tissu ou en métal, en nylon ou en plastique abrasif. Ils risquent d'égratigner la surface de cuisson et de rendre plus difficile le nettoyage par la suite. Utilisez toujours de l'essuie-tout propre pour nettoyer la surface.
- Tout ce qui peut fondre (plastique, aluminium, sucre ou aliment à teneur élevée en sucre).
- Produits de nettoyage pour travaux durs, produits anti-taches ou anti-rouille.
- Javellisants au chlore, ammoniac, acide fluorhydrique ou tout autre produit de nettoyage chimique. Ils risquent de décolorer la surface de cuisson ou d'entraîner des réactions en profondeur.
- Éponges, linges ou torchons. Servez-vous toujours d'essuie-tout propre pour nettoyer la surface de cuisson. La charpie ou saleté restant sur la surface de cuisson après nettoyage à l'éponge ou avec un linge pourrait brûler et entraîner une décoloration.

Nettoyage des grilles de brûleur, des cuvettes de brûleur, de l'ensemble de couvercle et de la base de brûleur

Les grilles de brûleur, les cuvettes, l'ensemble de brûleur et la base de brûleur doivent être nettoyés régulièrement. Les gicleurs doivent être propres pour empêcher un mauvais allumage et une flamme inégale. Voyez ci-dessous.

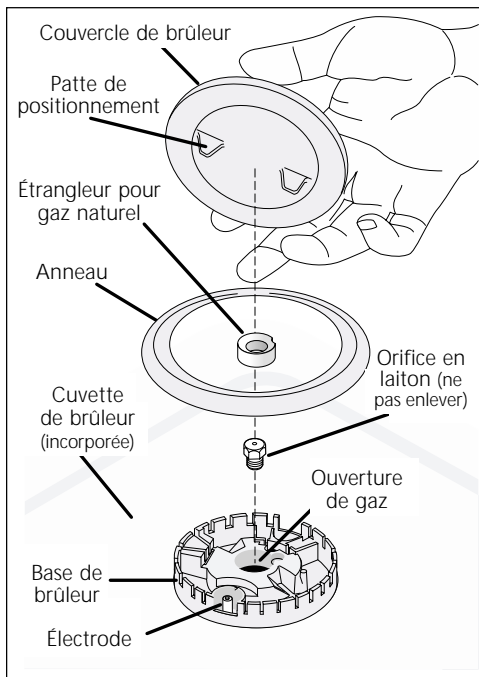
Nettoyage des grilles de brûleur

Assurez-vous que les grilles et les brûleurs sont froids avant d'y placer la main, un gant isolant, des linges de nettoyage ou toute autre substance. Les grilles en fonte peuvent être lavées dans de l'eau savonneuse chaude. Rincez-les bien et séchez-les avec un linge. Ne les placez pas sur la table de cuisson si elles sont encore humides. Assurez-vous que les grilles sont bien placées sur les brûleurs.

Pour enlever la nourriture cuite sur les grilles, placez-les dans un récipient fermé ou un sac en plastique, ajoutez 1/4 de tasse d'ammoniac et faites tremper pendant 30 minutes. Lavez, rincez bien et séchez. Un produit de nettoyage abrasif peut être utilisé pour les taches rebelles.

Nettoyage général (suite)

Remarque: L'ensemble de couvercle comprend toutes les pièces du brûleur scellé (couvercle, cuvette [certains modèles], anneau [certains modèles], pattes de positionnement, base et électrode).



⚠ AVERTISSEMENT N'endommagez pas l'électrode en remettant en place le couvercle du brûleur. Ceci pourrait retarder l'allumage ou même l'empêcher.

⚠ AVERTISSEMENT Les additions, changements ou conversions nécessaires pour que cet appareil soit conforme à des besoins précis doivent être effectués par un dépositaire Frigidaire ou par une agence qualifiée.

Nettoyage de la zone concave

Les cuvettes de propreté carrées sont fixées à la surface de cuisson et ne sont pas amovibles. La cuvette de propreté forme une zone en retrait autour de chaque brûleur. En cas de renversement dans l'une des quatre zones, épongez avec un linge absorbant, rincez bien avec un linge humide et propre puis essuyez.

Retrait de l'ensemble de couvercle

L'ensemble comprend un couvercle et un anneau. Enlevez d'abord le couvercle puis l'anneau. **Ne faites pas fonctionner les brûleurs sans l'ensemble de couvercle et l'anneau en place.**

Nettoyage du couvercle et de l'anneau

Utilisez un tampon à récurer rempli de savon ou un produit de nettoyage légèrement abrasif. Au besoin, recouvrez les taches rebelles pendant 30 minutes d'un essuie-tout trempé dans l'ammoniaque. Frottez doucement avec un tampon à récurer rempli de savon et rincez avec un mélange d'eau propre et de vinaigre. Essuyez. Enlevez tous les produits de nettoyage sinon l'émail risque de s'abîmer lorsqu'il sera chauffé.

Nettoyage de la base du brûleur et des orifices de sortie du gaz

Les orifices (ou fentes) autour de la base des brûleurs doivent être nettoyés régulièrement. Servez-vous d'un fil fin ou d'une aiguille. Soyez prudent pour ne pas endommager l'électrode. Si le linge de nettoyage se prenait dans l'électrode, il pourrait la casser ou l'endommager. Si l'électrode est endommagée ou cassée, le brûleur ne s'allumera pas parce que l'étincelle n'aura pas lieu. Il sera toujours possible d'allumer avec une allumette.

Pour permettre une bonne circulation du gaz et l'allumage du brûleur, **NE LAISSEZ PAS DE RENVERSEMENTS, NOURRITURE, PRODUITS DE NETTOYAGE OU AUTRES PRODUITS PÉNÉTRER DANS LES ORIFICES DE SORTIE DU GAZ.** Le gaz doit circuler librement par la petite lumière de l'orifice en laiton pour que le brûleur s'allume correctement. Si l'orifice est souillé ou obstrué, utilisez un fil ou une aiguille fine pour le nettoyer. Laissez **TOUJOURS** l'ensemble de couvercle en place lorsque le brûleur est utilisé.

Remise en place de l'ensemble de couvercle et d'anneau

Assurez-vous que l'ensemble est parfaitement sec avant de le remettre en place sur le brûleur.

1. Remettez l'anneau (certains modèles).
2. Trouvez les pattes de positionnement du couvercle et placez-les dans les fentes de la base. Assurez-vous que chaque couvercle est correctement aligné et de niveau.
3. Allumez le brûleur. S'il ne s'allume pas après nettoyage, prenez contact avec un réparateur autorisé. Ne réparez pas vous-même un brûleur scellé.

Liste de contrôle anti-panne

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourra vous économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

Les brûleurs de surface ne s'allument pas.

La commande n'est pas complètement sur «LITE» (ALLUMAGE). Appuyez sur la commande et tournez-la sur «LITE» jusqu'à allumage du brûleur, puis tournez la commande à la dimension de flamme voulue.

Les orifices des brûleurs sont obstrués. Nettoyez les brûleurs. Voyez **Nettoyage des grilles de brûleur, des cuvettes de brûleur, de l'ensemble de couvercle et de la base de brûleur sous Nettoyage général**. Le brûleur étant éteint, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille.

Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité de la région. Les brûleurs de surface peuvent être allumés à la main. Voyez **Commandes des brûleurs de surface** dans ce guide.

L'arrivée de gaz est fermée. Ouvrez-la.

La flamme n'est pas complète autour des brûleurs.

Les orifices des brûleurs sont obstrués. Le brûleur étant éteint, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille.

De l'humidité reste après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez soigneusement les brûleurs (voyez le chapitre **Nettoyage général**).

La flamme est orange.

Des particules de poussière se trouvent dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue.

Air salé dans zones côtières. Une flamme légèrement orange est inévitable.

Notes



GARANTIE (pour le Canada)

TABLE DE CUISSON À GAZ

GARANT:

FRIGIDAIRE CANADA
866 Langs Drive
Cambridge, Ontario
N3H 2N7

Cette table de cuisson est un produit qui porte l'une des marques de Frigidaire Canada.

Pour obtenir le service prévu par cette garantie, communiquez avec votre détaillant, un dépositaire de service autorisé par FRIGIDAIRE - PIÈCES ET SERVICE, ou:

FRIGIDAIRE - PIÈCES ET SERVICE

866 Langs Drive
Cambridge, Ontario N3H 2N7
Tél: (519) 653-0095
Fax: (519) 653-5761

DURÉE DE LA GARANTIE:

La première année suivant la date d'achat par le propriétaire initial.

Le deuxième, troisième, quatrième et cinquième année suivant l'achat par le propriétaire initial.

LE GARANT, PAR L'ENTREMISE DE SON DÉPOSITAIRE DE SERVICE AUTORISÉ:

Réparera ou remplacera gratuitement toutes les pièces défectueuses.

Remplacera gratuitement (le service et la main-d'oeuvre non compris pour l'installation) les brûleurs défectueux.

LA GARANTIE S'APPLIQUE:

- a) Aux produits achetés et installés au Canada, pour l'usage personnel d'une seule famille.
- b) Aux défauts dus ou consécutifs à la fabrication.
- c) Aux produits portant un numéro de modèle et un numéro de série du fabricant, lisibles.
- d) Aux pièces de rechange seulement pendant la durée de la garantie initiale qui reste à courir.

LA GARANTIE NE S'APPLIQUE PAS:

- a) Aux dommages causés par le transport.
- b) À la fourniture ni au remplacement des pièces en porcelaine et en verre, ni aux fusibles.
- c) Aux pièces ni au service fournis ou obtenus par d'autres que FRIGIDAIRE - PIÈCES ET SERVICE ou un dépositaire de service autorisé par FRIGIDAIRE - PIÈCES ET SERVICE.
- d) Aux dommages ni aux défaillances résultant d'un usage abusif, incorrect ou commercial.

RESPONSABILITÉ DU CONSOMMATEUR/PROPRIÉTAIRE:

- a) Fournir la preuve de la date originale de l'achat au moyen d'une facture faisant état de la date d'achat.
- b) Payer tous les frais nécessaires pour que l'appareil soit accessible aux fins de réparation.
- c) Assurer une alimentation électrique adéquate et un raccordement électrique bien fait à celle-ci.
- d) L'installation adéquate, le réglage exact des commandes et l'entretien du revêtement.

Cette garantie est en sus de toute garantie légale contenue dans toute législation applicable. Les conditions de cette garantie ne sont pas destinées à exclure ou à limiter vos droits en vertu de ces lois. Le garant se réserve toutefois le droit de facturer les frais de transport et de déplacement, lorsque la distance est supérieure à 48 kilomètres (30 milles) du dépositaire de service autorisé par FRIGIDAIRE - PIÈCES ET SERVICE le plus proche.

Cette garantie, plus les garanties légales déjà mentionnées, sont les seules garanties fournies au consommateur/propriétaire pour ce produit.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>