

# Gas Cooktop

*Sealed Burner Units  
Porcelain Enamel Cooktop*



## O w n e r ' s G u i d e

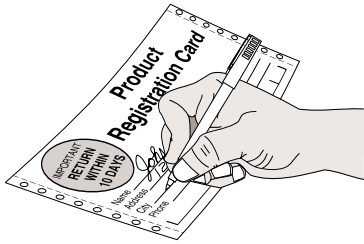
Versión en español .....	2
Product Registration .....	2
Important Safety Instructions .....	3-4
Grounding Instructions (electric ignition models only) .....	5
Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion .....	5
Flame Size .....	5
Setting Surface Controls .....	6
Selecting Surface Cooking Utensils .....	7
General Cleaning .....	8-10
Avoid Service Checklist .....	11
Notes .....	12-14
Service Information & Warranty .....	15-16

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 318105800.

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. 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. 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 for baking if used as a cover placed on the food. 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Grounding Instructions

(electric ignition models only)

**IMPORTANT: READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

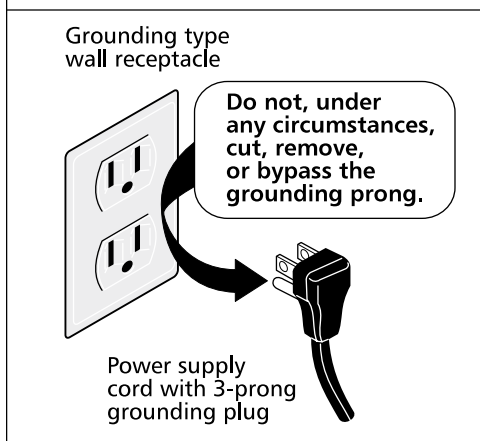
**⚠ WARNING** Avoid fire hazard or electrical shock. Do not use an adaptor plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.

**⚠ 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

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

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

If you wish to convert your cooktop for use with Liquefied Petroleum (propane) gas, order the conversion kit from your local dealer or from an authorized service agency (see Warranty). See the installation instructions for the conversion kit number.

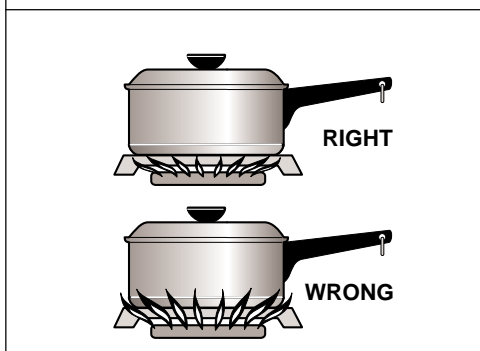
The conversion must be performed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing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

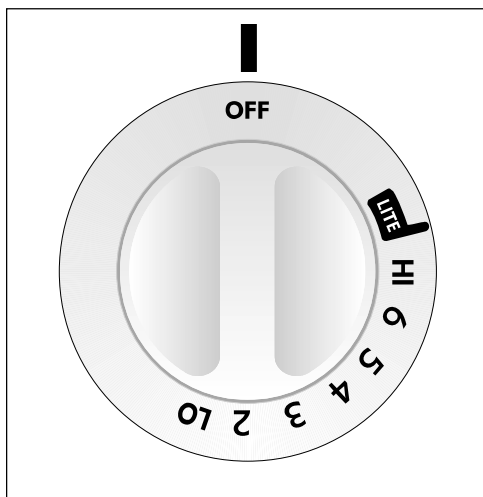
**For deep fat frying**, use a thermometer and adjust the surface control knob accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be undercooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once 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.

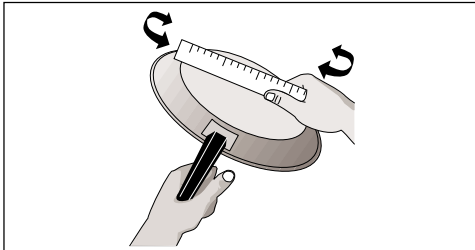
Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

**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.

## Selecting Surface Cooking Utensils

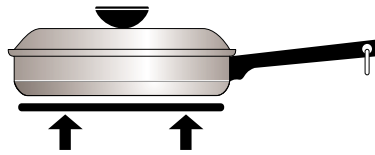
For best results and energy conservation, choose cooking utensils that have these characteristics:



Pans should have flat bottoms that make good contact with the entire surface element. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom. There should be no gaps between the pan and ruler.

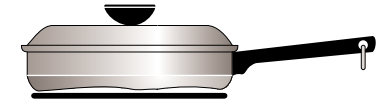
**Note:** Always use a utensil for its intended purpose. Follow manufacturer's instructions. Some utensils were not made to be used on the cooktop.

### \*GOOD

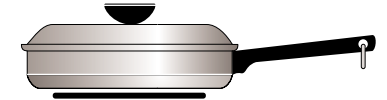


- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of a material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to element diameter.

### POOR



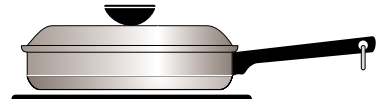
- Curved and warped pan bottoms.



- Pan overhangs unit by more than one-half inch or 12mm.



- Heavy handle tilts pan.



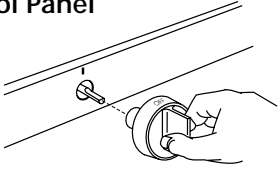
- Pan is smaller or larger than element.

\* Specialty pans such as lobster pots, griddles and pressure cookers may be used but must conform to the above recommended cookware requirements.

# 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.

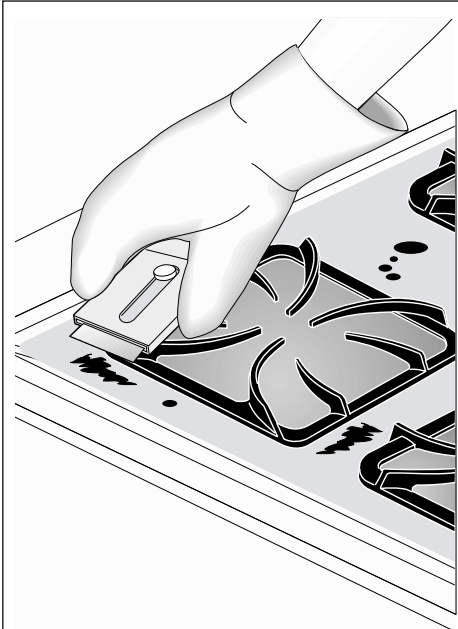
Surfaces	How to Clean
<b>Aluminum</b> (Trim Pieces) & Vinyl	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
<b>Painted and Plastic Body Parts, Control Knobs and Decorative Trim Pieces</b>	<i>For general cleaning</i> , use hot, soapy water and a cloth. <i>For more difficult soils and built-up 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. <b>DO NOT</b> use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch.
<b>Control Panel</b> 	<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.
<b>Porcelain Enamel</b> Burner Grates, Cooktop Surface	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. <b>DO NOT</b> use spray oven cleaners on the cooktop.
<b>Surface Burners</b>	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 <b>General Cleaning</b> . <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. <b>DO NOT</b> wash burner units in the dishwasher.



## General Cleaning

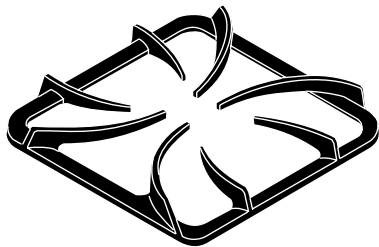
(continued)

**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

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.

### 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

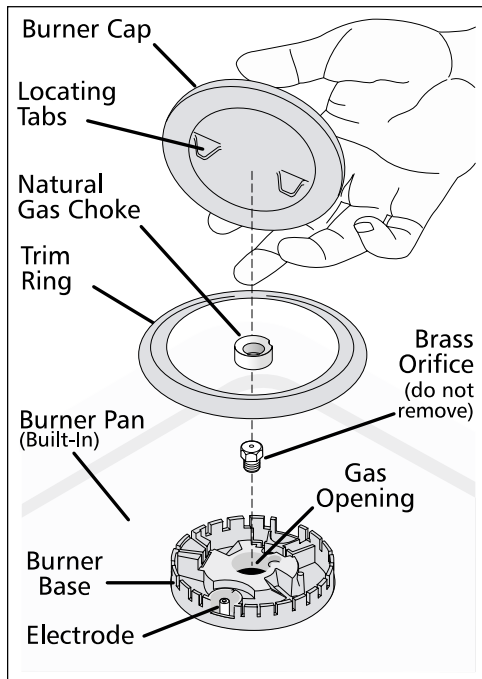
**Be sure burners and grates are cool** before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other material on them. The cast iron burner grates can be washed in hot soapy water. Rinse thoroughly and dry the grates with a cloth- don't put them on the cooktop while still wet. Be sure the grates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

---

# Notes

---

# Notes

---

# Notes

# FRIGIDAIRE COOKTOP WARRANTY

(for United States)

Your Frigidaire product is protected by this warranty

	WARRANTY PERIOD	FRIGIDAIRE, THROUGH ITS AUTHORIZED SERVICERS, WILL:	THE CONSUMER WILL BE RESPONSIBLE FOR:
<b>FULL ONE-YEAR WARRANTY</b>	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 <b>NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER.</b> *
<b>LIMITED WARRANTY (Applicable to the State of Alaska)</b>	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  
Table de cuisson en acier émaillé*



## Guide de l'utilisateur

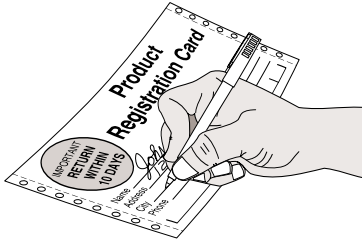
Enregistrement de l'appareil .....	2
Mesures de sécurité importantes .....	3-4
Instructions mise à la terre (modèles à allumage électrique seulement) ...	5
Conversion au gaz propane .....	5
Dimension de la flamme .....	5
Commandes des brûleurs de surface .....	6
Choix des ustensiles de cuisson de surface ...	7
Nettoyage général .....	8-10
Liste de vérification préventives .....	11
Notes .....	12-14
Garantie .....	15-16

**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. 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. Utilisez 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 pourrait en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

### POUR VOTRE SÉCURITÉ:

N'entrez 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. 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'usager: 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 moufles isolantes sèches: des moufles mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les moufles 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)

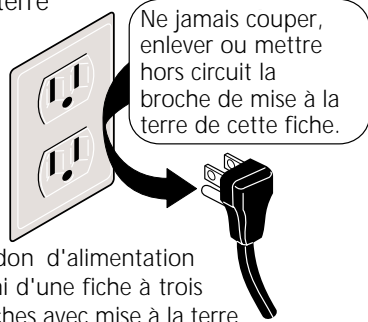
- **Sachez quel bouton commande chacun des brûleurs de surface.** Tournez le bouton à la position «LITE» (ALLUMAGE) pour mettre les brûleurs en marche. Vérifiez que le brûleur est allumé, puis, réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas de l'ustensile.
  - **Ne laissez jamais les brûleurs de surface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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

**⚠ AVERTISSEMENT** Évitez tout risque de feu ou de choc électrique. N'utilisez pas de cordon prolongateur ni fiche d'adaptation. N'enlevez pas 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



## 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 à 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 D'UNE RALLONGE OU D'UNE 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 un installateur qualifié.

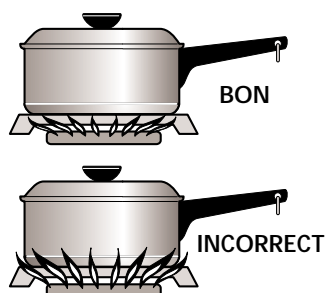
Cet appareil peut fonctionner au gaz naturel ou au gaz propane. Lors de l'expédition, il est adapté pour fonctionner au gaz naturel.

Si vous désirez convertir votre table de cuisson pour qu'elle fonctionne au gaz propane, commandez le kit de service de votre fournisseur locale ou d'une agence autorisée de service après-vente (voir la garantie). Consultez le feuillet d'installation pour le numéro du kit de service conversion.

Un technicien qualifié doit réaliser la conversion, 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 gâche chaleur et énergie et augmente les risques de brûlures.



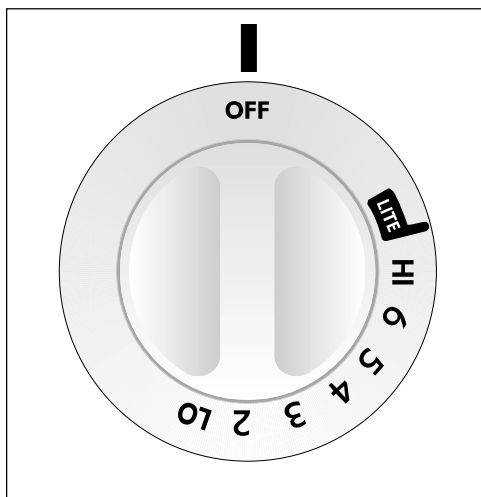
**Pour presque tous les types de cuisson**, commencez par le réglage le plus élevé, puis tournez sur un réglage plus faible pour terminer la cuisson. Suivez le tableau ci-dessous pour déterminer la bonne dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles 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 feu élevé 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»)	Débuter la cuisson, amenez l'eau à ébullition; grill 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

## 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 de la section **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 fermer le brûleur, tournez le bouton de commande vers à droite à la position «OFF» (ARRÊT).

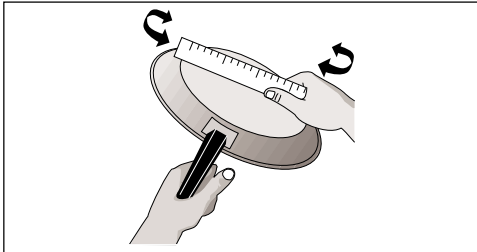
En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent s'allumer à la main. Pour ce faire, approchez une allumette de la tête du brûleur puis tournez lentement la commande sur «LITE» (ALLUMAGE). Ensuite, tournez le bouton à la dimension de flamme voulue. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les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

**⚠ ATTENTION** Ne faites pas fonctionner le brûleur pendant une période de temps prolongée sans casserole sur la grille. Le fini de la grille pourrait s'écailler si aucune casserole 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. Gants isolants, torchons ou cuillères en bois peuvent prendre en feu s'ils sont placés trop près d'une flamme.

## Choix des ustensiles de cuisson de surface

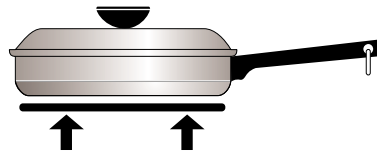
Pour de meilleurs résultats de cuisson et pour conserver l'énergie, utiliser des ustensiles de cuisson qui possèdent les caractéristiques suivantes :



Le fond des casseroles doit être plat et contacter uniformément l'élément de surface. S'assurer que le fond est plat en faisant tourner une règle sur celui-ci. Il ne devrait pas y avoir d'écart entre la casserole et la règle.

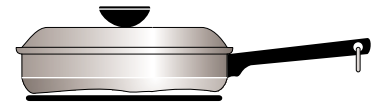
**Remarque :** Utiliser les ustensiles en fonction de leur usage recommandé. Suivre les directives du fabricant. Certains ustensiles ne sont pas conçus pour être utilisés sur une surface de cuisson.

### \*BON

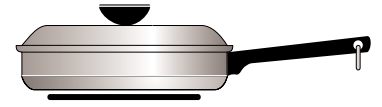


- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles hermétiques.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- La taille de la casserole correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la taille de l'élément de surface.
- Fait de matériaux qui présentent une bonne conductivité.
- Facile à nettoyer.
- Toujours choisir une casserole dont le diamètre correspond au diamètre de l'élément.

### MAUVAIS



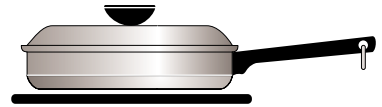
- Fond de la casserole courbé ou tordu.



- La casserole dépasse de plus de 12 mm (1/2 po) le contour de l'élément.



- La poignée est lourde et elle fait basculer la casserole.



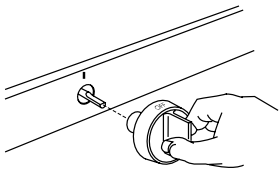
- La casserole est plus petite ou plus grande que l'élément.

\* Les casseroles de forme particulière comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs peuvent être utilisées, mais elles doivent respecter les normes décrites ci-dessus.

## 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 LES GROS NETTOYAGES ULTÉRIEURS.

Surfaces	Méthode de nettoyage
<b>Aluminium</b> (mouluures) et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon en tissu. Asséchez avec un chiffon propre.
<b>Parties peintes, et en plastique, boutons de contrôle, pièces du châssis et moulure décorative</b>	<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. <b>N'UTILISEZ PAS</b> de nettoyeurs abrasifs sur aucune de ces parties; ils peuvent les égratigner.
<b>Panneau de commandes</b> 	<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.
<b>Émail vitrifié</b> Grille des brûleurs Plaque de cuisson	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. <b>N'UTILISEZ PAS</b> de nettoyeurs à four en vaporisateur sur le dessus de la cuisinière.
<b>Brûleurs scellés</b>	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 de la section <b>Nettoyage général</b> . <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. <b>NE LAVEZ PAS</b> les pièces des brûleurs au lave-vaisselle.



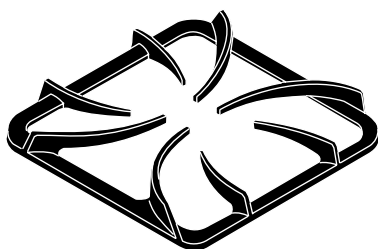
## Nettoyage général (suite)

**ATTENTION** 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.

**ATTENTION** N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four 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.

## Nettoyage des grilles, des cuvettes, de l'ensemble de couvercle et des bases de brûleur

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

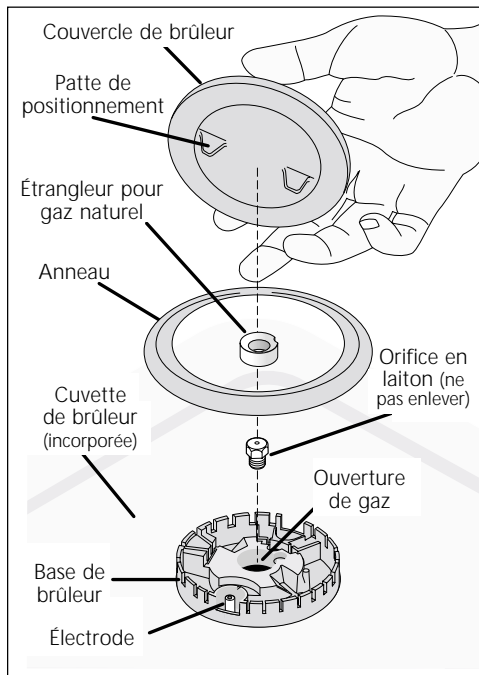
### Nettoyage des grilles de brûleur

**Assurez-vous que les grilles et les brûleurs sont froids** avant d'y placer la main, une moufle isolante, des linges de nettoyage ou tout 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'ammoniaque 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).



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

**ATTENTION** 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'abimer lorsqu'il sera chauffé.

### Nettoyage des bases des brûleurs et des orifices de sortie du gaz

Les orifices (ou fentes) autour de la base de brûleur 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 RENVÈREMENTS, 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, des cuvettes, de l'ensemble de couvercle et de la base de brûleur sous la section **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 la section **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 la section **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

---

# Notes

# Notes

# 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 adapté 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>