

**BEFORE YOU START****REMOVE PACKAGING**

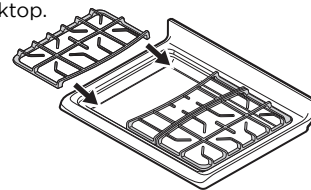
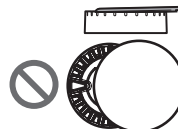
Remove all packaging material and tape. Check out your Use & Care Manual for tips to help care for your cooktop.

**USE A COOKTOP CLEANER**

Apply a cooktop cleaning cream to the cooktop and buff with a soft, clean cloth.

**SET UP YOUR COOKTOP**

Make sure your burner caps are centered on the burners and the cooking grates are in place.

**USING YOUR COOKTOP****GAS BASIC.****Choose your cookware**

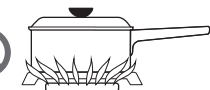
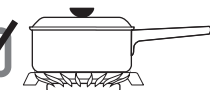
Cookware should have flat bottoms that make direct contact with the entire surface of the burner grate.

**Find the best burner to use**

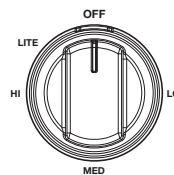
Small burners are best used for low heat or small amounts of food in small pans. Standard burners are great for most cooking needs. Use the largest burner when heating up large pots of liquid or food.

**Set the right flame size**

Set the flame size appropriately for the pan. Be careful to not allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

**KNOB LIGHTS.**

Each control knob features a backlight that indicates whether a cooktop surface element is ON.



- A white glow means the element is **ON**.

**REMEMBER**

Be careful! Surface elements may be hot even though they appear cool.

**QUICK CARE****CLEANING THE COOKTOP**

Protect your cooktop by quickly cleaning up spills when they happen. Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned OFF and the cooktop is cool. You can use a soft cloth, mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Refer to your Use & Care Manual for more care and cleaning recommendations.

**CLEANING THE KNOBS**

Remove knobs from the cooktop before cleaning. Using a soft cloth, clean knobs with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Refer to your Use & Care Manual for special instructions on how to remove and reinstall the knobs on the cooktop.

**A LITTLE LOVE GOES A LONG WAY**

Quick ongoing care keeps your range working great for years to come! Clean with warm water and mild soap, or try our line of Frigidaire ReadyClean™ cleaners, available on our website.

**FAQ****My cooktop is brand new — why doesn't my cooktop work?**

Your installer may have left the lever for the gas supply off while working to set up your range. Check out the installation instructions for how to turn the lever back on.

**Why are there streaks or metallic marks on my cooktop?**

Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface can cause streaks or metallic marks to form. To avoid this, do not slide metal utensils on the cooktop surface. Remove marks by applying a cooktop cleaning cream and buffing with a non-abrasive cloth or sponge.

**How do I clean the knobs?**

First, be sure to remove the knobs from your cooktop before cleaning. Do not place knobs in the dishwasher or soak them. Instead, clean the knobs with a soft cloth and mild dish detergent and water or a 50/50 vinegar and water solution.

**Where can I get a propane conversion kit for my new gas cooktop?**

One is supplied with the unit. Don't forget to have it installed by a qualified professional!

**Find more troubleshooting tips in the back of your Use & Care Manual and Frigidaire.com.**

**LET'S MAKE IT OFFICIAL!**

Take the first step to becoming a part of the Frigidaire family by registering your new cooktop.

**Look for the "SIMPLY SCAN TO REGISTER" label on your appliance or refer to the supplied registration card.**

**WE ARE  
here  
FOR YOU**



Have  
a question?



Want  
help?

**owner support**



Need  
service?

**frigidaire.com 1 (800) 374-4432    frigidaire.ca 1 (800) 265-8352**

## AVANT DE COMMENCER



### RETIREZ L'EMBALLAGE

Retirez le matériel d'emballage et le ruban adhésif. Consultez votre manuel d'utilisation et d'entretien pour obtenir des conseils sur l'entretien de votre table de cuisson.



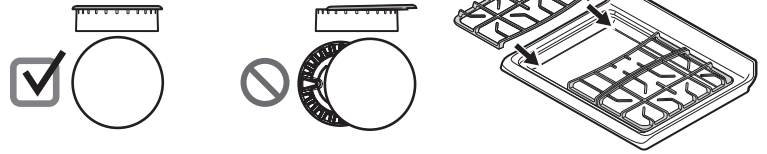
### UTILISEZ UN NETTOYANT POUR TABLE DE CUISSON

Appliquez une crème de nettoyage sur la table de cuisson et la polir à l'aide d'un chiffon doux et propre.



### CONFIGUREZ VOTRE TABLE DE CUISSON

Assurez-vous que vos chapeaux de brûleur sont centrés sur les brûleurs et que les grilles de cuisson sont en place.



## UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

### BASES DE GAZ



#### Choisissez votre batterie de cuisine

Les ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat qui soit en contact direct avec la totalité de la grille de la surface du brûleur.



#### Trouvez le meilleur graveur à utiliser

Les petits brûleurs sont mieux utilisés pour chauffer à basse température ou de petites quantités d'aliments dans de petites casseroles. Les brûleurs standard sont parfaits pour la plupart des besoins de cuisson. Utilisez le plus gros brûleur pour réchauffer de grands pots de liquide ou d'aliments.



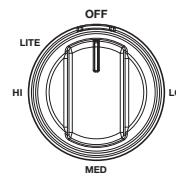
#### Définir la bonne taille de flamme

Réglez la taille de la flamme de manière appropriée pour le pan.



### VOYANTS DES BOUTONS

Chaque bouton de commande est doté d'un rétroéclairage qui indique si un élément de la surface de la table de cuisson est EN MARCHÉ.



- Une lumière blanche signifie que l'élément est **EN MARCHÉ**.



### RAPPELLES TOI

Attention! Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils apparaissent froids.

## ENTRETIEN RAPIDE



**NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON** Protégez votre table de cuisson en nettoyant rapidement les déversements lorsqu'ils surviennent. Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à la position OFF (arrêt) et que la table de cuisson est refroidie. Vous pouvez également utiliser un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Consultez votre manuel d'utilisation et d'entretien pour plus de recommandations pour l'entretien et le nettoyage.



**NETTOYAGE DES BOUTONS** Retirez les boutons de la table de cuisson avant de les nettoyer. Nettoyez les boutons à l'aide d'un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Reportez-vous au manuel d'utilisation et d'entretien pour connaître les instructions spéciales concernant la façon de retirer et de réinstaller les boutons de la table de cuisson.



#### UN PEU D'AMOUR PERMETTRA DE CONSERVER VOTRE

**APPAREIL EN BON ORDRE DE MARCHÉ** Grâce à des entretiens rapides et réguliers, votre appareil fonctionnera parfaitement pendant des années! Nettoyez avec de l'eau tiède et du savon doux ou utilisez les nettoyeurs ReadyClean™ de Frigidaire, disponibles sur notre site Web.

## FAQ

**Ma table de cuisson est toute neuve - pourquoi ne fonctionne-t-elle pas?** Il se peut que l'installateur ait laissé la manette d'alimentation en gaz éteinte lors de l'installation de la cuisinière. Consultez les instructions d'installation pour savoir comment remettre le levier en marche.

**Pourquoi y a-t-il des stries ou des marques métalliques sur ma table de cuisson?** Frotter ou racler des ustensiles en métal sur la surface de la table de cuisson peut entraîner la formation de stries ou de marques métalliques. Pour éviter cela, ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la surface de la table de cuisson. Supprimez les marques en appliquant une crème de nettoyage pour table de cuisson et en frottant avec un chiffon ou une éponge non abrasifs.

**Comment puis-je nettoyer les boutons?** Retirez d'abord les boutons de votre table de cuisson avant de les nettoyer. Ne lavez pas les boutons dans le lave-vaisselle et ne les faites pas tremper. Lavez plutôt les boutons à l'aide d'un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau.

**Où puis-je me procurer un kit de conversion au propane pour ma nouvelle table de cuisson à gaz?** Une unité est comprise avec l'appareil. N'oubliez pas de le faire installer par un professionnel qualifié!

**Vous trouverez d'autres conseils de dépannage à l'arrière de votre Guide d'utilisation et d'entretien et à Frigidaire.com.**

## FAISONS LES CHOSES CORRECTEMENT!

Faites le premier pas pour faire partie de la famille Frigidaire en enregistrant votre nouvelle table de cuisson.

Recherchez l'étiquette "SIMPLY SCAN TO REGISTER" sur votre appareil ou consultez la carte d'enregistrement fournie.

**NOUS SOMMES  
là pour  
VOUS**



Vous avez une question?



Vous avez besoin d'assistance?



Votre four a besoin d'une réparation?

**soutien au propriétaire**

**frigidaire.com 1 (800) 374-4432 frigidaire.ca 1 (800) 265-8352**