

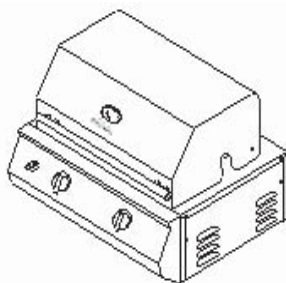
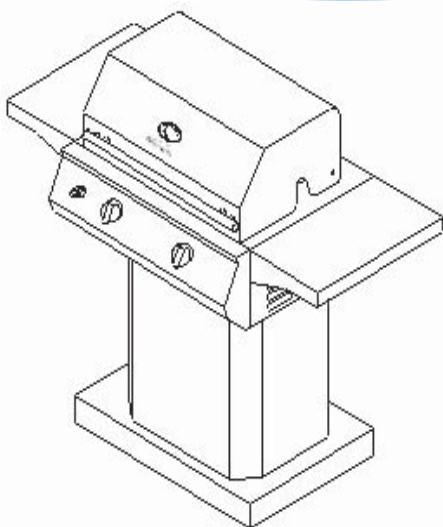
Manuel d'utilisation et d'entretien

Instructions d'assemblage incluses

26 po acier inoxydable

Barbecue

avec allumage électronique



Bienvenue/Enregistrement du produit 2



Conseils généraux de sécurité 3



**Caractéristiques et composants
du barbecue 4-10**



Assemblage du barbecue 11



**Exigences concernant le gaz
Vérification des fuites 12-16**



Allumage du barbecue 17-18



Utilisation du barbecue 19



Entretien 20



Dépannage de votre barbecue 21-22



Garantie 23



Consultez le site Web de Frigidaire à :
<http://www.frigidaire.com>

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



Bienvenue et félicitations

Félicitations pour l'achat de votre nouveau barbecue! Chez Electrolux Home Products, nous sommes très fiers de nos produits et nous nous engageons totalement à vous fournir le meilleur service possible. Votre satisfaction est notre priorité.

Veuillez lire ce guide d'utilisation et d'entretien très attentivement. Il contient des informations importantes sur l'entretien de votre nouveau barbecue.

Nous sommes confiants que vous allez être satisfait de votre nouveau barbecue et nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Nous espérons vous servir à nouveau lors de vos prochains achats.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce guide d'utilisation et d'entretien contient des instructions d'utilisation spécifiques à votre modèle. Utilisez votre barbecue en suivant les instructions présentées dans ce manuel seulement. Ces instructions ne répondent pas à toutes les conditions et situations possibles. Le bon sens et la prudence doivent être utilisés durant l'installation, l'emploi et l'entretien de tout électroménager.

Veillez noter ci-dessous le numéro de modèle et le numéro de série de votre appareil pour pouvoir vous y reporter ultérieurement. Cette information se trouve sur la plaque signalétique située à l'arrière du barbecue encastré ou à l'intérieur de la porte du chariot (modèle complet barbecue et chariot).

REMARQUE : N'utilisez que du savon et de l'eau pour nettoyer la plaque signalétique.

Numéro de modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :

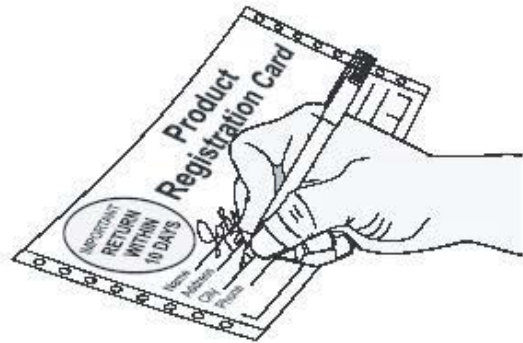
Type de gaz :

Veillez remplir et poster la **carte d'enregistrement du produit** incluse avec votre barbecue.

Des questions?
1-800-Frigidaire

Enregistrez votre produit

La CARTE D'ENREGISTREMENT DU PRODUIT doit être complètement remplie, signée et retournée à Electrolux Home Products North America.



Veillez annexer votre reçu pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Veillez conserver ce manuel pour vous y reporter ultérieurement
© 2004 Electrolux Home Products, Inc. Tous droits réservés

Conseils généraux de sécurité



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser votre barbecue afin de réduire le risque d'incendie, de brûlure ou de blessure.
- Cet appareil atteint des températures élevées. Faites donc preuve d'une grande prudence. **LES ENFANTS NE DOIVENT PAS ÊTRE LAISSÉS SANS SURVEILLANCE PRÈS DU BARBECUE LORSQUE CE DERNIER EST EN MARCHÉ.**
- Éloignez cet appareil des matériaux combustibles, de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables. Ne laissez pas des matériaux inflammables entrer en contact avec la grille, le brûleur ou les surfaces chaudes.
- Utilisez l'appareil à l'extérieur seulement et assurez-vous de bénéficier d'une bonne ventilation afin d'éviter l'accumulation de monoxyde de carbone pouvant entraîner des blessures ou la mort.
- Ne réparez pas ou ne remplacez pas une pièce de cet appareil à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien de service qualifié.
- Suivez les instructions d'installation et de réparation fournies avec cet appareil. Demandez à un technicien de service qualifié d'installer votre barbecue.
- Localisez le robinet d'arrêt de la conduite principale de gaz pour savoir comment couper l'alimentation en gaz de votre barbecue.
- Si vous sentez une odeur de gaz, assurez-vous que tous les raccords de gaz sont bien serrés avant l'utilisation. Si l'odeur de gaz persiste, téléphonez à un réparateur qualifié.
- Lorsque vous allumez un brûleur, soyez toujours attentif et assurez-vous d'appuyer sur l'allumeur du brûleur que vous désirez utiliser.
- Éloignez toujours le plus possible votre visage et votre corps du barbecue lors de l'allumage afin de réduire le risque de brûlures.
- Éteignez toutes les flammes et ne fumez pas pendant que vous libérez le gaz et allumez le barbecue.



POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez les flammes nues, le cas échéant.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Si l'odeur persiste, communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz.

TESTÉ CONFORMÉMENT À LA NORME ANSI Z21.58b/CGA1.6b-M02 POUR LES APPAREILS EXTÉRIEURS DE CUISSON À GAZ. CE BARBECUE DOIT ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.

Vérifiez vos codes du bâtiment locaux pour connaître la méthode d'installation appropriée. S'il n'existe pas de codes locaux, cet appareil doit être installé conformément au code national sur le gaz combustible n° Z223.1.

CALIFORNIE PROPOSITION 65 – AVERTISSEMENT :

La combustion des gaz de cuisson génère des sous-produits qui font partie de la liste des substances reconnues cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur par l'état de la Californie. La loi californienne exige que les entreprises préviennent leurs clients des dangers possibles qu'entraîne une exposition à de telles substances. Pour réduire l'exposition à ces substances, utilisez toujours cet appareil selon le manuel d'utilisation et d'entretien et assurez-vous de disposer d'une bonne ventilation lorsque vous cuisinez au gaz.

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.

N'entrez pas de bouteilles de gaz GPL non raccordées près de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

Cet appareil n'est pas conçu pour être installé à l'intérieur ou sur des véhicules ou des bateaux de plaisance.

AVERTISSEMENT

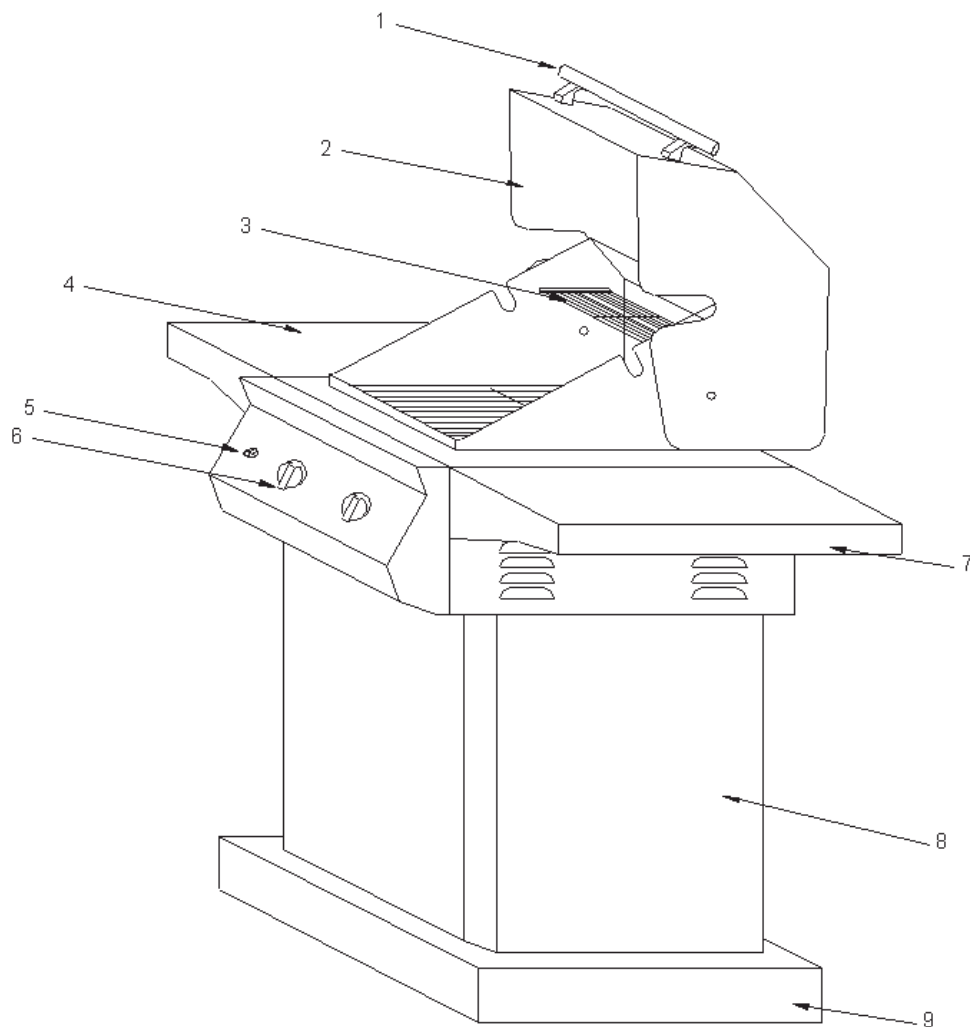
N'allumez PAS cet appareil sans avoir lu la section « **ALLUMAGE DU BARBECUE** » de ce manuel.

POUR L'EXTÉRIEUR SEULEMENT



Caractéristiques du barbecue : FD26

FD26LKEC FD26NKEC

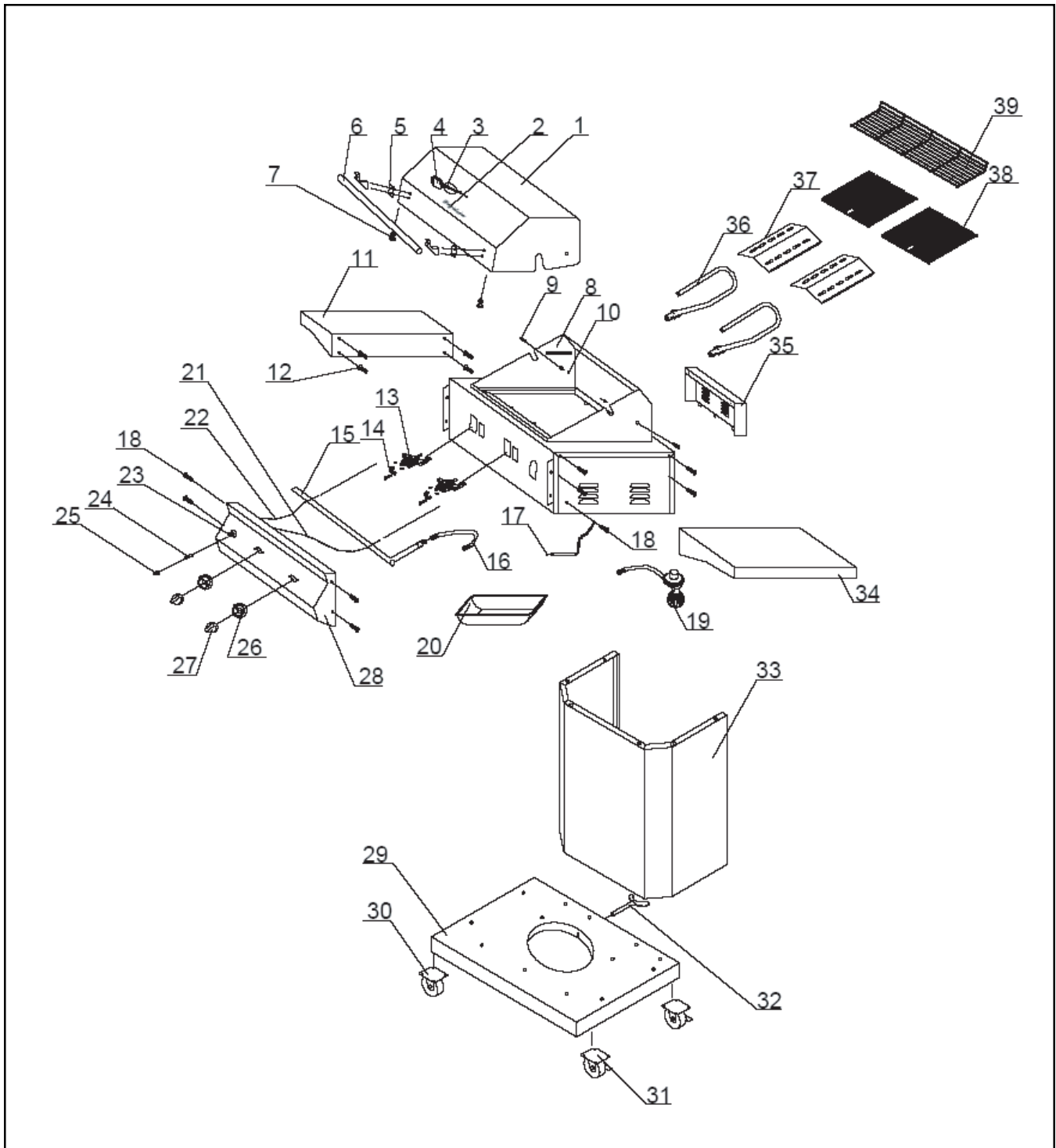


- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Poignée du couvercle | 6. Bouton de commande : brûleur principal |
| 2. Couvercle à rideau du barbecue | 7. Tablette de côté droit |
| 3. Grille-réchaud | 8. Chariot |
| 4. Tablette de côté gauche | 9. Base du chariot |
| 5. Allumeur électronique | |

Composants du barbecue FD26



FD26LKEC





Composants du barbecue FD26

LISTE DES PIÈCES FD26LKEC

N° DE RÉF.	NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
01	DL4 - LD26EC	Couvercle	1
02	DL4 - LGFDEC	Logo	1
03	DL4 - WTFDEC	Rondelle thermique, indicateur de température	1
04	DL4 - TGFDEC	Indicateur de température	1
05	DL4 - WHFDEC	Rondelle thermique, poignée	2
06	DL4 - HAFDEC	Ensemble de la poignée, couvercle	1
07	DL4 - RWFDEC	Rondelle thermique en caoutchouc	2
08	DL4 - BA26EC	Ensemble de cuvette de propreté	1
09	DL4 - LSFDEC	Vis du couvercle 9,5 x 29	2
10	DL4 - LNFDEC	Écrou du couvercle 1/4-20	2
11	DL4 - LF26EC	Tablette de côté gauche	1
12	DL4 - OSFDEC	Vis aplatie à mortaise complexe, 1/4-20 x 12	8
13	DL4 - VM26LK	Soupape de GPL, brûleur principal	2
14	DL4 - MTFDEC	Support de retenue du collecteur	2
15	DL4 - MD26EC	Collecteur	1
16	DL4 - GH26EC	Conduite de gaz	1
17	DL4 - LRFDEC	Tige d'allumage	1
18	DL4 - OSFDEC	Vis aplatie à mortaise complexe, 5/32-32 x 12	5
19	DL4 - RRFDLK	Détendeur pour pétrole liquéfié	1
20	DL4 - GT26EC	Plateau à graisse	1
21	DL4 - LDFDEC	Fil, 800 mm	1
22	DL4 - LDFDEC	Fil, 400 mm	1
23	DL4 - S226EC	Siège de l'allumeur, 1T02	1
24	DL4 - BYFDEC	Pile, n° 5	1
25	DL4 - B226EC	Bouton de l'allumeur, 1T02	1
26	DL4 - CTFDEC	Siège du bouton de commande	2
27	DL4 - CKFDEC	Bouton de commande	2
28	DL4 - CP26EC	Tableau de commande	1

Composants du barbecue FD26



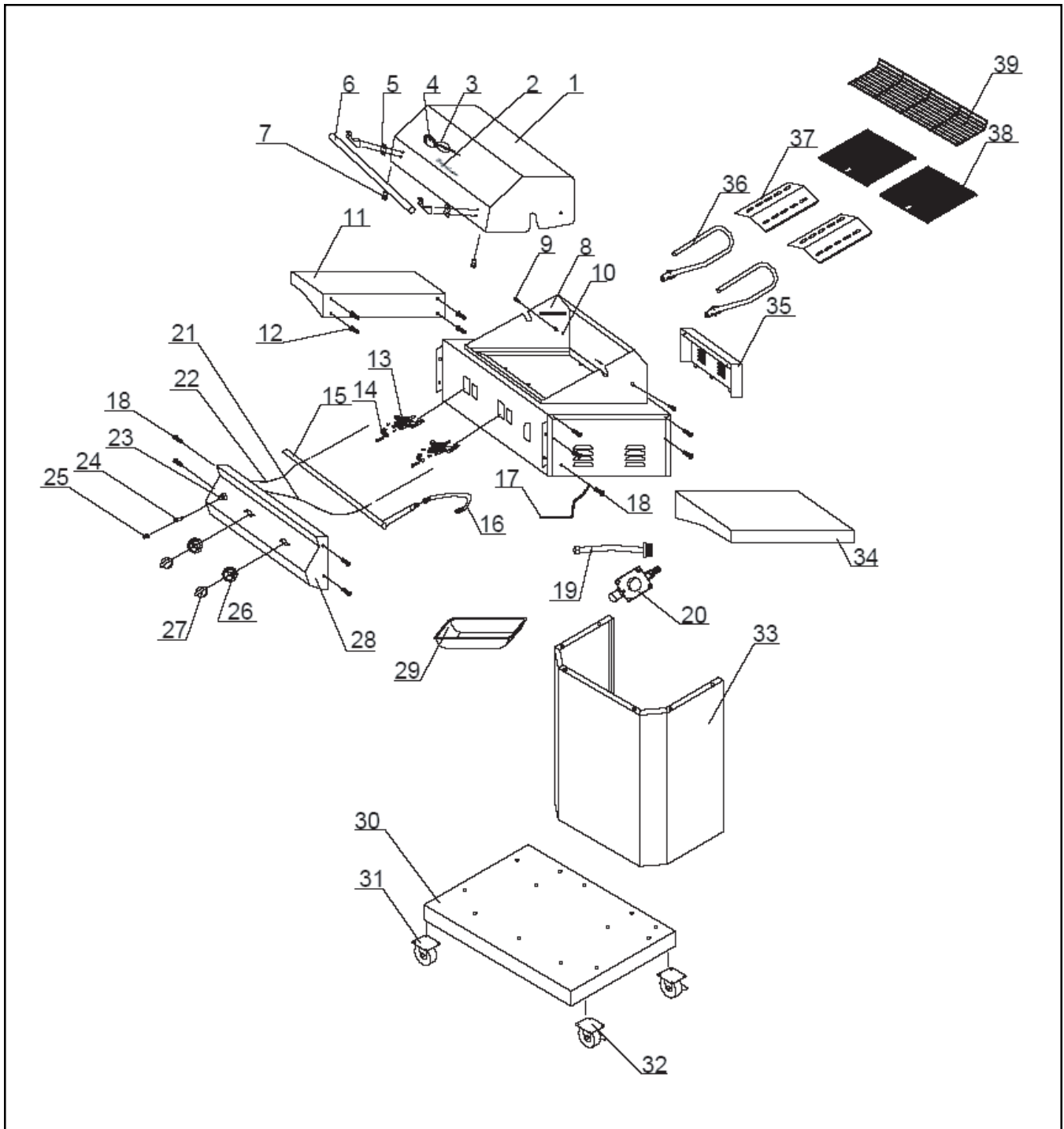
LISTE DES PIÈCES FD26LKEC

N° DE RÉF.	NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
29	DL4 - BP26LK	Panneau du bas	1
30	DL4 - CRFDEC	Roulette de 7,6 cm (3 po)	2
31	DL4 - CBFDEC	Roulette de 7,6 cm (3 po) avec frein	2
32	DL4 - DN26LK	Écrou bombé	1
33	DL4 - CT26EC	Chariot	1
34	DL4 - RF26EC	Tablette de côté droit	1
35	DL4 - RB26EC	Déфлекteur arrière	1
36	DL4 - MB26EC	Brûleur principal	2
37	DL4 - FT26EC	Régulateur de flamme	2
38	DL4 - CG26EC	Grille de cuisson	2
39	DL4 - WR26EC	Grille-réchaud	1



Composants du barbecue FD26

FD26NKEC



Composants du barbecue FD26



LISTE DES PIÈCES FD26NKEC

N° DE RÉF.	NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
01	DL4 - LD26EC	Couvercle	1
02	DL4 - LGFDEC	Logo	1
03	DL4 - WTFDEC	Rondelle thermique, indicateur de température	1
04	DL4 - TGFDEC	Indicateur de température	1
05	DL4 - WHFDEC	Rondelle thermique, poignée	2
06	DL4 - HAFDEC	Ensemble de la poignée, couvercle	1
07	DL4 - RWFDEC	Rondelle thermique en caoutchouc	2
08	DL4 - BA26EC	Ensemble de cuvette de propreté	1
09	DL4 - LSFDEC	Vis du couvercle 9,5 x 29	2
10	DL4 - LNFDEC	Écrou du couvercle 1/4-20	2
11	DL4 - LF26EC	Tablette de côté gauche	1
12	DL4 - OSFDEC	Vis aplatie à mortaise complexe, 1/4-20 x 12	8
13	DL4 - GVFDNK	Soupape de gaz naturel, brûleur principal	2
14	DL4 - MTFDEC	Support de retenue du collecteur	2
15	DL4 - MD26EC	Collecteur	1
16	DL4 - GH26EC	Conduite de gaz	1
17	DL4 - LRFDEC	Tige d'allumage	1
18	DL4 - OSFDEC	Vis aplatie à mortaise complexe, 5/32-32 x 12	5
19	DL4 - GR26NK	Raccord de la conduite de gaz au détendeur	1
20	DL4 - RRFDNK	Détendeur, gaz naturel	1
21	DL4 - LDFDEC	Fil, 800 mm	1
22	DL4 - LDFDEC	Fil, 400 mm	1
23	DL4 - S226EC	Siège de l'allumeur, 1T02	1
24	DL4 - BYFDEC	Pile, n° 5	1
25	DL4 - B226EC	Bouton de l'allumeur, 1T02	1
26	DL4 - CTFDEC	Siège du bouton de commande	2
27	DL4 - CKFDEC	Bouton de commande	2
28	DL4 - CP26EC	Tableau de commande	1



Composants du barbecue FD26

LISTE DES PIÈCES FD26NKEC

N° DE RÉF.	NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
29	DL4 - GT26EC	Plateau à graisse	1
30	DL4 - BP26NK	Panneau du bas	1
31	DL4 - CRFDEC	Roulette de 7,6 cm (3 po)	2
32	DL4 - CBFDEC	Roulette de 7,6 cm (3 po) avec frein	2
33	DL4 - CT26EC	Chariot	1
34	DL4 - RF26EC	Tablette de côté droit	1
35	DL4 - RB26EC	Déфлекteur arrière	1
36	DL4 - MB26EC	Brûleur principal	2
37	DL4 - FT26EC	Régulateur de flamme	2
38	DL4 - CG26EC	Grille de cuisson	2
39	DL4 - WR26EC	Grille-réchaud	1

Assemblage du barbecue



TABLETTE DE CÔTÉ AMOVIBLE

1. Enlevez le brûleur de côté de la porte avant.
2. Les vis utilisées pour fixer la tablette de côté et le brûleur de côté sont déjà vissées dans les deux panneaux du côté. Enlevez les vis des panneaux de côté. (Fig. 1)
3. Alignez-les avec les trous de la tablette de côté gauche, puis fixez-les de nouveau dans les trous du panneau du côté gauche du barbecue.
4. Répétez les étapes décrites ci-dessus pour installer le brûleur de côté droit sur le panneau du côté droit. Remarque : Pour la tablette de côté gauche, insérez les deux vis supérieures par l'intérieur du barbecue et les deux vis inférieures, par l'extérieur. Pour le brûleur de côté droit, les quatre vis sont fixées de l'extérieur.

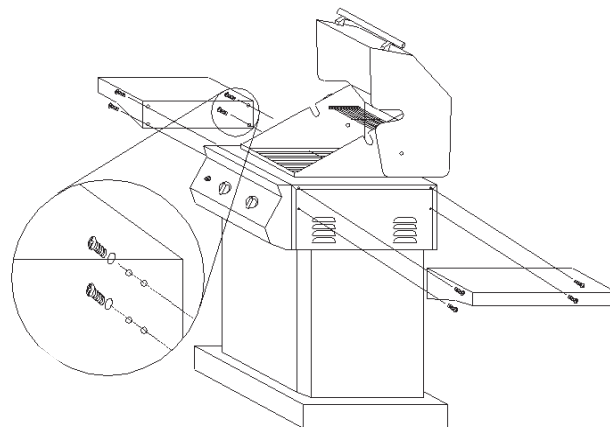


Fig. 1

ASSEMBLAGE DE LA PILE

1. Pour installer la pile, enlevez le boîtier du bouton d'allumage. Veillez à ce que le côté positif pointe vers vous. Insérez la pile dans le boîtier. Une fois la pile installée, remplacez le boîtier du bouton d'allumage.

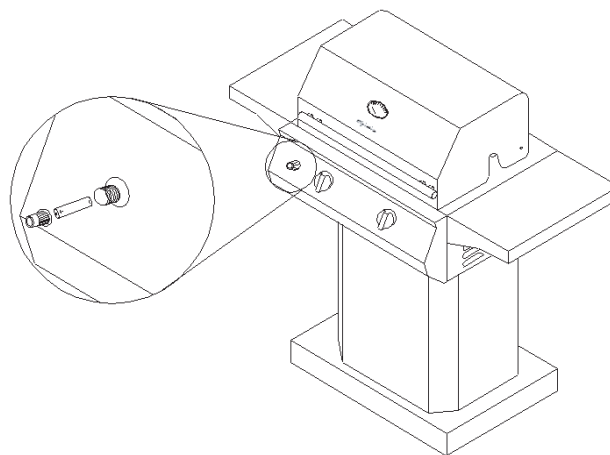


Fig. 2



Exigences concernant le gaz

INFORMATION GÉNÉRALE

⚠ AVERTISSEMENT Ne fixez jamais une conduite de gaz non réglementée à l'appareil. Le raccordement à une conduite de gaz non réglementée peut causer une chaleur excessive ou un incendie.

Vérifiez le type d'alimentation en gaz qui sera utilisé, gaz naturel ou gaz de pétrole liquéfié (GPL) et assurez-vous que ce type d'alimentation est le même que celui indiqué sur la plaque signalétique. Grâce aux ensembles de conversion disponibles séparément moyennant des frais additionnels, vous pouvez convertir votre barbecue de GPL au gaz naturel ou du gaz naturel au GPL. Veuillez communiquer avec votre marchand Frigidaire pour obtenir plus de renseignements.

REMARQUE : Demandez toujours à un réparateur qualifié d'effectuer des conversions ou des modifications difficiles.

Pour les installations au gaz naturel, l'installateur doit fournir un robinet d'arrêt de l'alimentation au gaz du barbecue facile d'accès. Les pièces utilisées par l'installateur doivent être conformes aux codes locaux ou dans l'absence de codes locaux, au code national sur le gaz combustible ANSI Z223.1.

Tous les produits d'étanchéité des tuyaux doivent être approuvés et résistants aux effets des gaz de pétrole liquéfié. N'utilisez jamais de produits d'étanchéité sur les raccords évasés.

Tous les raccords de gaz doivent être effectués par un réparateur qualifié et compétent, conformément aux ordonnances et aux codes locaux. S'il n'existe pas de codes locaux, l'installation doit être conforme au code national sur le gaz combustible, ANSI Z223.1. Les ensembles de conversion au gaz sont vendus séparément. Lorsque vous commandez les ensembles de conversion au gaz, ayez sous la main le numéro de modèle de votre barbecue et le type de gaz (gaz naturel ou GPL) utilisé. Vous pouvez téléphoner au 1-800-Frigidaire pour faire l'achat des ensembles de conversion.

Ce barbecue et son robinet d'arrêt manuel doivent être débranchés de la canalisation de gaz pendant toute vérification de pression de la canalisation de gaz à des pressions supérieures à 1/2 lb/po² (3,5 kPa).

L'appareil doit être isolé de la canalisation de gaz par la fermeture de son robinet d'arrêt manuel pendant toute vérification de pression de la canalisation de gaz à des pressions égales ou inférieures à 1/2 lb/po² (3,5 kPa).

L'installation de ce barbecue doit être conforme aux codes locaux ou au code national sur le combustible, ANSI Z223.1a, s'il n'existe pas de codes locaux.

L'installation au Canada doit être conforme à la norme Can1b149.1 et/ou .2 (code d'installation pour les appareils et l'équipement à gaz) et les codes locaux.

INSTALLATION AU GAZ NATUREL

La pression d'entrée de l'alimentation en gaz doit se situer entre 12,7 et 35,5 cm (5 po et 14 po) à la colonne d'eau. Un détendeur réducteur est requis si la pression de la conduite dépasse 35,5 cm (14 po) à la colonne d'eau. La pression d'admission ne doit pas dépasser 35,5 cm (14 po) à la colonne d'eau (1/2 lb/po² ou 3,5 kPa).

Communiquez avec votre compagnie de service de gaz locale ou vérifiez les codes locaux pour obtenir des instructions concernant l'installation de conduites d'alimentation en gaz. Assurez-vous de vérifier le type et la taille de la canalisation, ainsi que la profondeur à laquelle elle doit être enterrée. Si la conduite d'alimentation en gaz est trop petite, le barbecue ne fonctionnera pas correctement.

Le type de pâte à joint doit être approuvée et résister à la décomposition chimique issue d'une réaction avec le gaz naturel.

REMARQUE : Le raccord de la conduite de gaz et le raccord du gaz doivent avoir le même diamètre.

Le robinet d'arrêt manuel (non inclus) est fourni par l'installateur. Placez le robinet d'arrêt manuel à un endroit accessible, de façon à pouvoir couper l'alimentation en gaz de l'appareil.

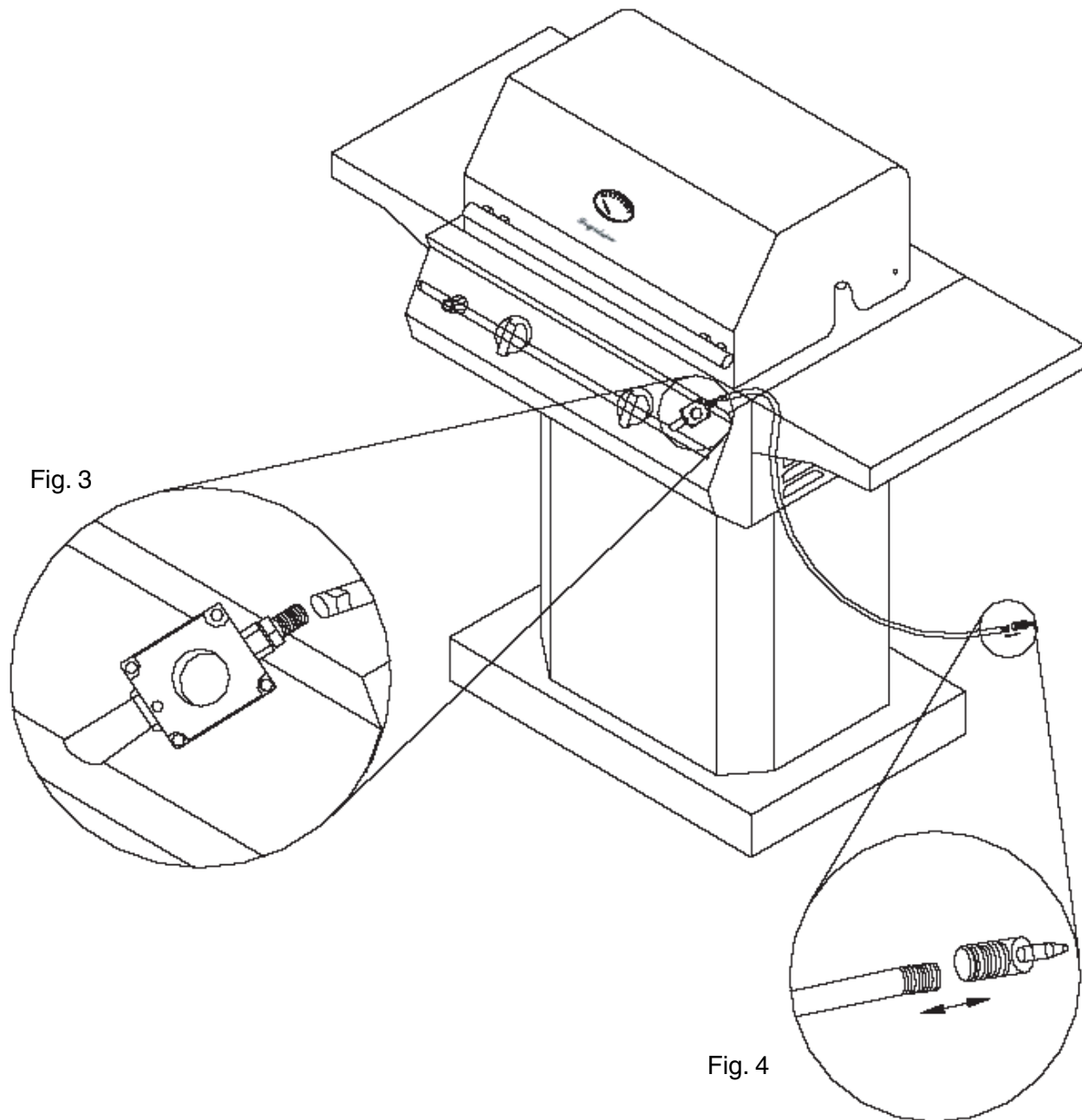
REMARQUE : Les barbecues Frigidaire Gallery n'incluent pas de conduite de gaz naturel flexible. La conduite de gaz naturel flexible doit être achetée séparément selon la distance entre l'emplacement de votre barbecue et la conduite de gaz naturel. Assurez-vous de vérifier la taille du raccord de la conduite de gaz naturel de votre maison afin de vous en procurer un de la bonne taille selon l'utilisation. Si vous avez des questions, veuillez communiquer avec votre distributeur de gaz naturel local ou avec un réparateur qualifié.

Exigences concernant le gaz



INSTALLATION DU DÉTENDEUR POUR LE GAZ NATUREL

1. Le détendeur de gaz naturel est relié au collecteur. Fixez la conduite de gaz au détendeur. (Fig. 3)
2. Installez manuellement un raccord à branchement rapide au tuyau. Le raccord à branchement rapide n'est pas inclus. (Fig. 4)

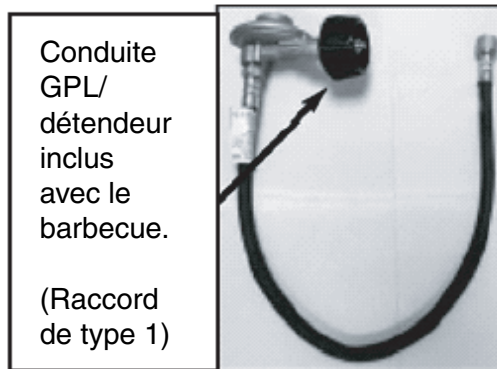
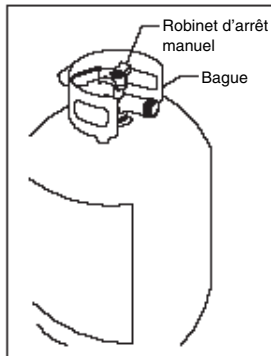




Exigences concernant le gaz

INSTALLATION AU GPL

Les barbecues à gaz Frigidaire qui sont réglés pour fonctionner avec du GPL sont munis d'un ensemble de conduite à grand débit et de détendeur. (**Remarque : Utilisez seulement l'ensemble de détendeur et de conduite fourni avec le barbecue ou les ensembles de détendeur et de conduite spécifiés par Frigidaire**). Cet ensemble est conçu pour être branché directement sur une bouteille de GPL standard de 20 lb (9 kg). Les bouteilles ne sont pas incluses avec le barbecue. Les bouteilles de GPL sont vendues séparément chez des marchands indépendants.



Assurez-vous que les oeillets de plastique noir sur le robinet de la bouteille de GPL sont en place et que la conduite n'entre pas en contact avec le plateau à graisse ou la tête du barbecue.

INFORMATION CONCERNANT LE RÉSERVOIR DE GPL

N'utilisez jamais un réservoir de GPL bosselé ou rouillé ou une bouteille dont le robinet est endommagé.

La bouteille utilisée doit être munie d'une bague servant à protéger son robinet.

Les bouteilles de GPL sont munies d'un dispositif qui prévient le remplissage excessif. Ce dispositif coupe l'entrée de gaz de la bouteille lorsqu'elle est remplie à 80 % de sa capacité. Ceci limite le risque d'échappement du gaz lorsque la bouteille est chauffée et prévient ainsi les incendies ou les blessures.

La bouteille de GPL doit avoir un robinet d'arrêt muni d'un orifice de sortie d'alimentation en GPL prévu, le cas échéant, pour le raccordement n° 510 selon la norme sur l'orifice de sortie du robinet des bouteilles de gaz comprimé et sur le raccordement ANSI/CGAV1. Les bouteilles ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, dans un garage ou tout autre espace fermé. (La bouteille de GPL doit être munie d'un dispositif de protection contre le remplissage excessif.)

La bouteille de GPL doit être fabriquée et identifiée conformément aux spécifications sur les bouteilles de GPL du département américain des Transports. « Bouteilles, sphères et tuyaux servant au transport de marchandises dangereuses. »

UTILISATION DU RÉSERVOIR DE GPL

- **Lorsque vous ouvrez le réservoir de GPL, assurez-vous d'ouvrir le robinet LENTEMENT, en complétant deux (2) tours pour que le débit de gaz soit approprié. La plupart des réservoirs sont maintenant équipés d'un mécanisme de détection de fuite situé à l'intérieur du réservoir. Si le gaz est en mesure de s'échapper rapidement, le mécanisme coupe l'alimentation en gaz. Si vous ouvrez le robinet rapidement, vous pourriez simuler une fuite de gaz et activer le dispositif de sécurité. Celui-ci restreindra l'alimentation en gaz et causera de basses flammes. Ouvrez le robinet lentement pour vous assurer de ne pas activer faussement ce dispositif de sécurité.**
- Lorsque la bouteille n'est pas utilisée, le robinet d'alimentation en gaz doit être à la position « ARRÊT » (OFF).
- Le réservoir d'alimentation doit être rangé en position verticale pour permettre le soutirage de la vapeur.
- L'ensemble de détendeur et de conduite doit être inspecté avant chaque utilisation du barbecue. Si la conduite démontre de l'abrasion ou de l'usure excessive ou si elle est entaillée, vous devez la remplacer avant d'utiliser le barbecue.
- Les bouteilles doivent être rangées à l'extérieur, loin de la portée des enfants. Elles ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé.
- Seul un fournisseur de gaz qualifié doit remplir le réservoir de GPL.
- Ne rangez pas une bouteille de GPL de rechange sous ou près du barbecue.
- La bouteille utilisée doit être munie d'une bague servant à protéger son robinet.

Exigences concernant le gaz



RACCORDEMENT :

Votre barbecue est muni de gicleurs d'alimentation qui doivent être utilisés avec du gaz de pétrole liquéfié seulement. Il est également muni d'un ensemble de conduite à grand débit et de détendeur qui se raccorde avec une bouteille de GPL standard de 9 kg ou 20 lb (hauteur de 46,4 cm ou 18-1/4 po, diamètre de 31 cm ou 12-1/4 po).

Pour brancher la bouteille de GPL : (Fig. 5)

1. Assurez-vous que le robinet du réservoir est complètement fermé (tournez dans le sens horaire jusqu'au bout).
2. Vérifiez le robinet du réservoir pour vous assurez que ce dernier est muni de filetages mâles extérieurs (raccordement de type 1 conformément à ANSI Z21.81).
3. Assurez-vous que tous les robinets des brûleurs sont fermés.
4. Inspectez les raccordements des robinets, du gicleur et de l'ensemble du détendeur. Localisez tout dommage ou débris. Enlevez tout débris. Vérifiez si la conduite est endommagée. Ne tentez jamais d'utiliser de l'équipement endommagé ou obstrué. Pour effectuer la réparation, communiquez avec votre marchand de GPL local.
5. Lorsque vous branchez l'ensemble du détendeur sur le robinet, serrez l'écrou manuellement jusqu'au bout. N'utilisez pas de clé pour serrer l'écrou. En utilisant une clé, vous pourriez endommager l'écrou à raccord rapide et entraîner un danger.
6. Ouvrez complètement le robinet du réservoir (sens antihoraire). Utilisez une solution d'eau savonneuse pour vérifier si les raccords fuient avant d'allumer le barbecue. Reportez-vous à la page suivante. Si vous trouvez une fuite, fermez le robinet du réservoir et n'utilisez pas le barbecue jusqu'à ce qu'un marchand de GPL local répare l'appareil.

Pour débrancher la bouteille de GPL :

1. Fermez les robinets des brûleurs.
2. Fermez complètement le robinet du réservoir (tournez dans le sens horaire jusqu'au bout).
3. Enlevez l'ensemble du détendeur du robinet du réservoir en tournant l'écrou à raccord rapide dans le sens antihoraire.

VÉRIFICATION DU DÉBIT DE GAZ :

1. Chacun des brûleurs du barbecue est testé et ajusté à l'usine avant l'expédition. Cependant, l'alimentation locale en gaz varie d'un endroit à l'autre et il peut être nécessaire d'ajuster les brûleurs. Vous devez vérifier les flammes des brûleurs.
2. Les flammes doivent être bleues et stables, sans pointes jaunes, bruit excessif ou soulèvement. En présence de l'une ou l'autre de ces conditions, vérifiez si l'obturateur d'air ou les gicleurs sont entravés par de la saleté, des débris, des toiles d'araignées, etc.

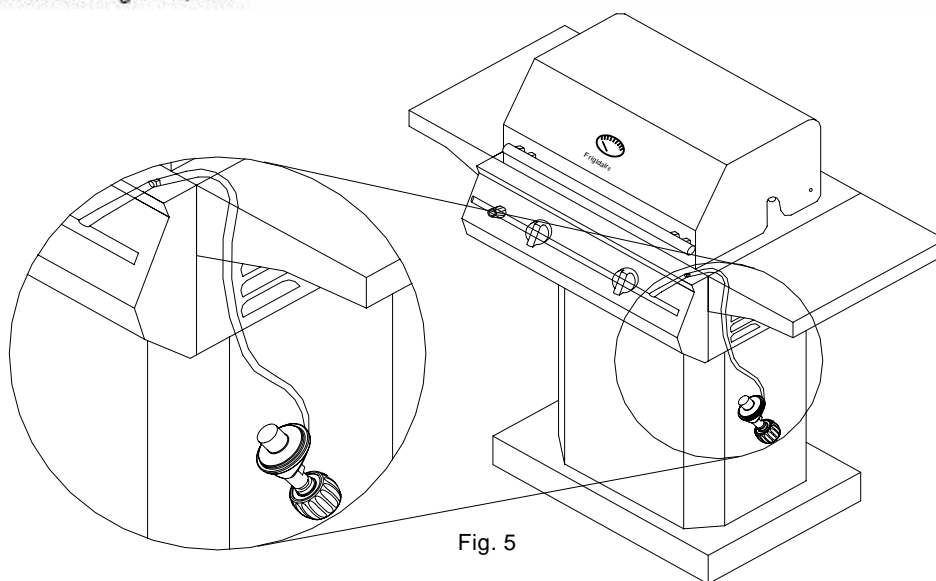


Fig. 5



Vérification des fuites avant la mise en marche

INFORMATION GÉNÉRALE

Même si les raccordements de gaz du barbecue sont testés pour les fuites avant l'expédition, une vérification complète de l'étanchéité au gaz doit être effectuée à l'emplacement de l'installation puisque des composants peuvent avoir bougé durant l'expédition ou l'installation ou encore, l'appareil peut avoir été soumis à une pression excessive à votre insu. Vérifiez périodiquement la présence de fuites dans tout le système et vérifiez le système immédiatement si vous détectez une odeur de gaz.

AVANT LA VÉRIFICATION

Ne fumez pas durant la vérification de la présence de fuites. Éteignez toutes les flammes nues. Ne vérifiez jamais la présence de fuites à l'aide d'une flamme nue.

Mélangez une solution de détergent doux ou de savon liquide et d'eau à parts égales.

VÉRIFICATION

1. Fermez les boutons de commande des brûleurs.
2. Tournez le bouton supérieur de la bouteille de gaz dans le sens antihoraire (droite à gauche) et ouvrez en faisant deux (2) tours.
3. Appliquez la solution savonneuse aux raccords de l'ensemble de l'alimentation en gaz. Si aucune bulle de savon n'apparaît, il n'y a pas de fuite. Si des bulles se forment sur les raccords, une fuite est détectée. Si vous avez détecté une fuite, fermez immédiatement l'alimentation en gaz, serrez les raccords qui fuient, ouvrez le gaz et répétez les étapes 1 à 3.
4. Fermez le bouton de la bouteille de gaz.
5. Ouvrez les boutons de commande des brûleurs pendant un moment afin de libérer la pression dans la conduite, puis refermez les boutons de commande.
6. Rincez la solution savonneuse à l'eau froide et séchez à l'aide d'une serviette.

Vérifiez tous les raccords de l'alimentation en gaz avant chaque utilisation et à chaque fois que la bouteille de gaz est raccordée au détendeur. Demandez à un réparateur qualifié de vérifier la présence de fuites chaque fois qu'une pièce du système de gaz du barbecue est remplacée.

Nous recommandons également de vérifier la présence de fuites au moins une fois par année, même si la bouteille de gaz n'a pas été débranchée.

REMARQUE : Lorsque vous vérifiez la présence de fuites sur cet appareil, assurez-vous de tester et de serrer tous les raccords lâches, incluant le brûleur de côté. Une faible fuite dans le système peut entraîner une flamme basse ou une situation dangereuse. La plupart des réservoirs à gaz sont maintenant équipés d'un mécanisme de détection de fuite situé à l'intérieur du réservoir. Si le gaz est en mesure de s'échapper rapidement, le mécanisme coupe l'alimentation en gaz. Une fuite peut réduire de façon significative le débit de gaz, ce qui rend le barbecue difficile à allumer ou cause des flammes basses.

REMARQUE : Si vous ne pouvez pas réparer une fuite de gaz, fermez l'alimentation en gaz et téléphonez à votre compagnie de gaz locale ou au marchand qui vous a vendu l'appareil. Au besoin, remplacez la pièce défectueuse par une pièce de rechange recommandée par le fabricant. Une faible fuite peut causer un incendie.

Allumage du barbecue



AVANT L'ALLUMAGE

⚠ AVERTISSEMENT Important! Avant l'allumage...

Vérifiez la présence d'entailles, d'usure ou d'abrasion sur la conduite de gaz.

Tenez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du barbecue durant l'allumage.

Ne tentez pas d'allumer le barbecue en présence d'odeur de gaz!!

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU BARBECUE

Allumage du barbecue à l'aide de l'allumeur électronique

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont fermés.
2. Ouvrez le robinet de l'alimentation en gaz situé sur le dessus de votre réservoir de GPL.

ATTENTION : Lorsque vous ouvrez le réservoir de GPL, assurez-vous d'ouvrir le robinet très LENTEMENT, en complétant deux (2) tours pour que le débit de gaz soit approprié.

3. Ouvrez toujours le couvercle avant d'effectuer l'allumage.
4. Poussez et tournez l'un des boutons de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la position « ÉLEVÉ » (HIGH) et appuyez immédiatement sur le bouton de l'allumeur électronique. Vous entendrez un claquement. Il peut être nécessaire de maintenir l'allumeur électronique enfoncé pendant environ 4 secondes. (Fig. 6)

REMARQUE : Si le brûleur ne s'allume pas en 4 secondes, tournez le bouton à la position « ARRÊT » (OFF) et attendez 5 minutes avant d'essayer de nouveau.

5. Répétez les étapes ci-dessus pour allumer les autres brûleurs.

REMARQUE : Si le barbecue ne s'allume pas après plusieurs tentatives, consultez la section de dépannage de ce manuel. Assurez-vous que les boutons de commande sont à la position « ARRÊT » (OFF) lorsqu'ils ne sont pas utilisés.



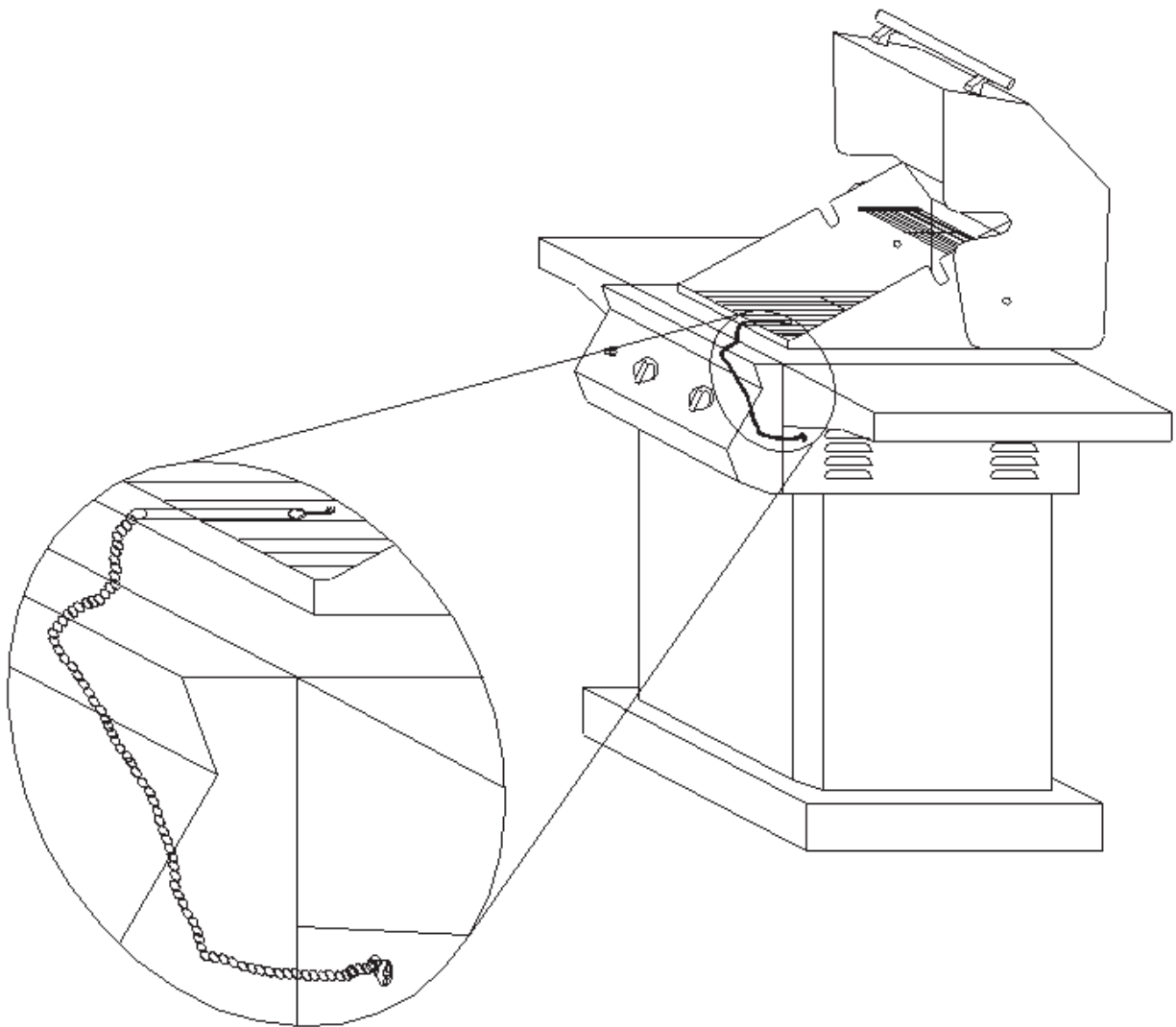
Fig. 6



Allumage du barbecue

ALLUMAGE AVEC UNE ALLUMETTE

1. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, vous pouvez alors l'allumer à l'aide d'une allumette.
2. Si vous avez déjà tenté d'allumer le brûleur à l'aide de l'allumeur, attendez 5 minutes pour que les accumulations de gaz se dissipent. Tenez votre visage et vos mains le plus loin possible du barbecue. Insérez une allumette longue ou un briquet allongé entre les grilles de cuisson pour atteindre le brûleur. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche jusqu'au réglage « ÉLEVÉ » (HIGH). Maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement. Enlevez rapidement votre main pour éviter les brûlures. Si le brûleur ne s'allume pas en 4 secondes, fermez le bouton et attendez 5 minutes avant d'essayer à nouveau.



Utilisation du barbecue



EMPLACEMENT DU BARBECUE

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas le barbecue dans un garage, un passage recouvert, une remise ou tout endroit fermé ou sous une construction combustible suspendue. Ne faites jamais fonctionner le barbecue dans des endroits fermés, au risque de causer une accumulation de monoxyde de carbone pouvant entraîner des blessures ou la mort. Placez le barbecue sur une surface de niveau. Évitez de déplacer le barbecue lorsqu'il fonctionne.

REMARQUE : Le barbecue fonctionne mieux s'il n'est pas placé directement face au vent.

Espace minimal entre les constructions combustibles : vous devez laisser un espace minimum de 61 cm (24 po) entre les côtés et l'arrière du barbecue à gaz, ainsi que sous la surface de cuisson et les constructions combustibles verticales adjacentes.

Espace minimal entre les constructions non combustibles : vous devez laisser un espace minimum de 12,7 cm (5 po) entre l'arrière du barbecue et une construction non combustible pour permettre au couvercle de s'ouvrir complètement.

L'entreposage d'un appareil extérieur de cuisson à gaz est permis seulement si la bouteille est débranchée et enlevée de l'appareil.

RÈGLES GÉNÉRALES

Ne laissez pas le barbecue sans surveillance durant la cuisson!

1. Assurez-vous que la présence de fuites a été vérifiée et que le barbecue est bien situé.
2. Allumez les brûleurs du barbecue en suivant les instructions fournies dans ce manuel.
3. Tournez les boutons de commande à la température désirée « Élevée/High, Moyenne/Medium ou Basse/Low » et préchauffez le barbecue pendant 10 minutes avant la cuisson.
4. Ajustez les réglages de la chaleur selon votre activité de cuisson pour obtenir les résultats désirés.
5. Laissez le barbecue se refroidir, puis essayez les éclaboussures ou la graisse et nettoyez le plateau de récupération si nécessaire.
6. Ne recouvrez pas le barbecue pendant qu'il est encore chaud au risque de causer un incendie.



Éloignez tout cordon d'alimentation électrique ainsi que la conduite d'alimentation en gaz de toutes les surfaces chaudes.



Entretien

PLATEAU DE RÉCUPÉRATION

Le plateau de récupération est situé sous le barbecue, à l'intérieur du chariot. Il doit être nettoyé périodiquement afin de prévenir une trop grande accumulation de débris.

REMARQUE : Laissez refroidir le plateau de récupération avant de le nettoyer.

Important : Ne laissez pas le barbecue à l'extérieur durant les intempéries, à moins qu'il ne soit couvert (bâche vendue séparément). S'il n'est pas couvert, l'eau de pluie s'accumulera à l'intérieur du barbecue, du chariot et du plateau de récupération. Si le plateau de récupération n'est pas nettoyé après l'utilisation et que le barbecue est laissé à découvert, le plateau de récupération se remplira d'eau et la graisse et l'eau se renverseront dans le chariot. Nous vous recommandons de nettoyer et de ranger le plateau de récupération après chaque utilisation.

GRILLES DE CUISSON

Vous pouvez nettoyer les grilles de cuisson immédiatement après avoir terminé la cuisson et éteint le barbecue. Portez un gant pour barbecue et frottez les grilles de cuisson à l'aide d'un chiffon humide. Si le barbecue a refroidi, il sera plus facile de nettoyer les grilles si vous les enlevez et les nettoyez à l'aide d'un détergent doux.

ACIER INOXYDABLE

Après la première utilisation, certaines zones du barbecue peuvent se décolorer à cause de la chaleur intense dégagée par les brûleurs. Ceci est normal.

Procurez-vous un nettoyant doux pour acier inoxydable et frottez dans la même direction que le grain du métal. Des taches de graisse peuvent s'accumuler et cuire sur la surface de l'acier inoxydable, lui donnant une apparence usée. Pour les enlever, utilisez un nettoyant pour le four non abrasif en plus d'un nettoyant pour acier inoxydable.

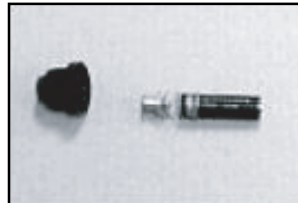
REMARQUE : Frottez toujours dans la même direction que le grain du métal.

ACCÈS À L'ALLUMEUR (SOUS LE BRÛLEUR PRINCIPAL)

Pour enlever l'allumeur, dévissez le bouton de commande et le contre-écrou du panneau avant du brûleur principal et l'allumeur tombera par le bas.

ASSEMBLAGE DE L'ALLUMEUR

1. La pile, le ressort et le chapeau de l'allumeur doivent être installés avant l'utilisation.
2. Installez la pile, le côté positif vers vous.
3. Glissez l'ensemble du ressort sur la pile.
4. Vissez le chapeau de l'allumeur sur l'allumeur.



DIRECTIVES D'ENTRETIEN

1. Gardez la zone autour de l'appareil extérieur de cuisson à gaz dégagée et libre de tout matériau, essence et de liquides inflammables et toutes autres vapeurs.
2. N'obstruez pas le débit de combustion et d'air de ventilation.
3. Gardez la ou les prise(s) d'air de ventilation du périmètre de la bouteille dégagée(s) et libre(s) de tout débris.
4. Vérifiez les flammes. Elles doivent être bleues et stables, sans pointes jaunes, bruit excessif ou soulèvement. Si l'une de ces situations se présentent, communiquez avec notre service à la clientèle.
5. Nettoyez l'appareil extérieur de cuisson à gaz, incluant les surfaces spéciales, avec les agents de nettoyage recommandés, au besoin.
6. Vérifiez et nettoyez les tuyaux du brûleur/venturi des insectes et des nids d'insectes. Un tuyau obstrué peut entraîner un incendie sous le barbecue.

Dépannage de votre barbecue



DÉPANNAGE GÉNÉRAL

Vous devez inspecter les brûleurs au moins une fois par année ou immédiatement dans les situations suivantes :

- Il y a une odeur de gaz.
- Les flammes sont presque toutes jaunes. (Un peu de jaune sur les bouts est acceptable)
- Le barbecue ne devient pas assez chaud.
- Les brûleurs font un claquement.
- Le barbecue chauffe de façon inégale.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES ARAIGNÉES ET LES INSECTES

Les araignées et les insectes peuvent faire leurs nids dans les brûleurs de ce barbecue ou de tout autre barbecue et forcer le gaz à s'échapper par l'avant du brûleur. Il s'agit d'une situation très dangereuse qui peut causer un incendie derrière le panneau du robinet et endommager le barbecue et rendre son utilisation dangereuse. Nous vous recommandons de vérifier le barbecue et d'enlever les araignées, les insectes et les toiles au moins une fois par année pour éviter tout danger.

AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si le barbecue ne fonctionne pas correctement, utilisez la liste de contrôle suivante :

PROBLÈME

Le barbecue ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le bouton d'allumage.

SOLUTION

- Est-ce que l'alimentation en gaz est ouverte?
- S'il s'agit d'un barbecue au GPL, est-ce qu'il y a du gaz dans votre réservoir? Vérifiez le niveau du gaz.
- Est-ce que l'un des brûleurs est allumé? Attendez jusqu'à 4 secondes pour que le gaz s'allume.
- Est-ce que votre allumeur fonctionne?
 - Vous devriez entendre un claquement lorsque vous appuyez sur l'allumeur.
 - Si vous entendez le claquement, pouvez-vous voir une étincelle au niveau des électrodes?

Remarque – Vous devez déplacer vos grilles de cuisson et vos grilles d'arôme pour voir les électrodes.

- Vérifiez la pile de votre allumeur et remplacez-la au besoin.
- Vérifiez s'il y a des connexions lâches au niveau de l'allumeur ou des électrodes.
- Vérifiez s'il y a des débris qui entravent les électrodes.
- Si l'allumeur ne fonctionne pas, pouvez-vous allumer le barbecue avec une allumette?



Dépannage de votre barbecue

PROBLÈME

Vous ne pouvez pas allumer le barbecue avec une allumette ou la chaleur est basse lorsqu'il est réglé à la position « Élevée » (High).

SOLUTION

- Est-ce que l'alimentation en gaz est complètement ouverte?
- S'il s'agit d'un barbecue au GPL, est-ce qu'il y a du gaz dans votre réservoir? Vérifiez le niveau du gaz.
- S'il s'agit d'un barbecue au GPL, fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir; rebranchez la conduite sur le réservoir.
- Assurez-vous que tous les boutons sont fermés, ouvrez très lentement de 1/4 de tour le robinet de l'alimentation en gaz sur le réservoir de GPL, puis ouvrez-le complètement (en faisant au moins deux tours complets). Vérifiez à nouveau la hauteur de la flamme.
- Assurez-vous que la conduite ou le tuyau d'alimentation en gaz n'est pas entortillé.
- Si l'un des brûleurs semble bas, vérifiez et nettoyez les gicleurs du brûleur s'ils sont bouchés ou sales.
- Vérifiez s'il y a des fuites.

Remarque : Le préchauffage peut prendre de 5 à 10 minutes.

La flamme est irrégulière

- Vérifiez le raccordement du gaz
 - Vérifiez si le tuyau est entortillé.
 - Assurez-vous que le robinet d'alimentation en gaz est complètement ouvert.
- Le niveau de gaz est peut-être bas.
- Le barbecue peut avoir besoin d'un nettoyage.

Poussées de flammes

- Vérifiez les grilles d'arôme et les grilles de cuisson pour voir s'il y a des accumulations de particules d'aliments ou de graisse.
- Assurez-vous que le barbecue n'est pas placé directement au vent.
- Assurez-vous que le plateau de récupération est propre (n'utilisez pas de papier d'aluminium sur le plateau de récupération.)

Remarque : Certaines poussées de flammes peuvent être inévitables si vous faites cuire des aliments gras.

La flamme du brûleur est presque entièrement jaune ou orange. Une odeur de gaz pourrait aussi être détectée.

- Vérifiez si l'orifice du brûleur est obstrué. Portez une attention particulière aux prises d'air de chaque brûleur.
- Le barbecue peut être placé dans un endroit trop venteux.

La porte du chariot ne s'aligne par correctement avec le chariot

- Desserrez les quatre boulons de 0,6 cm (1/4 po) situés sous le barbecue et qui retiennent le barbecue au chariot. Glissez la tête du barbecue vers la gauche ou la droite jusqu'à ce que la porte s'aligne correctement. Resserrez les boulons.

AVERTISSEMENT : Déplacez doucement la tête du barbecue vers la gauche ou la droite du chariot! Lorsque les quatre boulons sont desserrés, le barbecue n'est plus fixé au chariot et peut tomber, causant des dommages ou des blessures.

Garantie



GARANTIE À VIE LIMITÉE

Les barbecues Frigidaire sont dotés d'une garantie limitée à vie sur tous les panneaux en acier inoxydable, une garantie limitée de 3 ans sur les brûleurs en acier inoxydable, incluant la main-d'oeuvre pendant un an à partir de la date d'achat et une garantie limitée d'un an sur toutes les autres pièces, incluant la main-d'oeuvre.

Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Home Products North America. Nul n'est autorisé à modifier les obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par un réparateur qualifié, autorisé par Electrolux Home Products North America.

	PÉRIODE DE GARANTIE :	PAR L'ENTREMISE DE NOS RÉPARATEURS AUTORISÉS, NOUS NOUS ENGAGEONS À :	LE CONSOMMATEUR EST RESPONSABLE :
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN *	Un an à partir de la date d'achat originale	Payer tous les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce de l'appareil qui présente un défaut de fabrication ou un vice de matériau.	Des frais des appels de service qui sont énumérés dans la section RESPONSABILITÉS NORMALES DU CONSOMMATEUR.
GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS SUR LES BRÛLEURS EN ACIER INOXYDABLE *	De la 2 ^e à la 3 ^e année à partir de la date d'achat originale	Remplacer tout brûleur en acier inoxydable qui présente un défaut de fabrication ou un vice de matériau.	Des frais de diagnostic et de tout frais de transport ou de main-d'oeuvre requis pour effectuer la réparation.
GARANTIE À VIE LIMITÉE SUR LES PANNEAUX EN ACIER INOXYDABLE *	À partir de la date d'achat originale	Toutes les conditions de la garantie complète et limitée mentionnées ci-dessus et les exemptions énumérées ci-dessous s'appliquent.	Des coûts de déplacement du technicien pour se rendre au domicile et tous les frais de ramassage et de livraison de l'appareil requis pour la réparation.

* Quelques restrictions s'appliquent

*RESPONSABILITÉS NORMALES DU CONSOMMATEUR

Cette garantie s'applique uniquement aux produits d'usage domestique et le consommateur est responsable de ce qui figure dans la liste suivante :

1. L'utilisation appropriée de l'appareil selon les instructions fournies avec le produit.
2. L'installation appropriée par un technicien de service autorisé selon les instructions fournies avec l'appareil et selon tous les codes locaux de plomberie, d'électricité et/ou de gaz.
3. Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple, enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
4. Les dommages faits au fini après l'installation.

EXEMPTIONS

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. LES DOMMAGES DIRECTS ET INDIRECTS COMME LES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE.

REMARQUE : Certains états ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages directs ou indirects. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables.

2. Les appels de service qui ne concernent pas un mal fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique. Ces appels seront aux frais du consommateur.
3. Les dommages causés par des réparations faites par des techniciens autres que ceux d'Electrolux Home Products North America ou de leurs réparateurs autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux originales; qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate ou les cas de forces majeures.
4. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé ou modifié et qui n'est pas facilement déterminable.
5. Toutes les autres garanties, incluant les garanties implicites de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier qui sont exclues expressément, les dommages directs ou indirects entraînés par une violation de garantie qui sont exclus expressément.
6. Cette garantie limitée ne couvre pas la corrosion ou la décoloration causées par le manque d'entretien, l'abus, les milieux hostiles, les modifications, les accidents ou la négligence.
7. Cette garantie limitée ne couvre pas les éraflures, les bosselages, la corrosion ou la décoloration par la chaleur, les nettoyants abrasifs et chimiques ou tout composant utilisé durant l'installation de l'appareil.

SI VOUS AVEZ BESOIN D'UNE RÉPARATION

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve appropriée de paiement. La date du reçu détermine la période de garantie si une réparation s'avère nécessaire. Si une réparation doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus. Cette garantie écrite vous procure des droits légaux spécifiques. Il se peut que vous ayez d'autres droits qui varient selon l'état ou la province. Les réparations couvertes par cette garantie peuvent être obtenues en contactant Electrolux Home Products.

Cette garantie s'applique seulement dans les 50 états des États-Unis, à Puerto Rico et au Canada. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis. Aux États-Unis, toutes les garanties sont fournies par Electrolux Home Products North America. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.

Si vous avez d'autres questions, communiquez avec le service à la clientèle au 1-800-Frigidaire

À cause de l'évolution constante de nos produits, leurs spécifications peuvent être modifiées sans préavis.