

Manuel d'Utilisation et d'Entretien

Instructions d'Assemblage Comprises

Grille Extérieur

*en Acier Inoxydable de 30'' avec
le Système d'Ignition Électronique*



Visitez le Site Frigidaire à:
<http://www.frigidaire.com>

Bienvenu/Enregistrement du Produit1



Instructions Générales de Sécurité 2



Caractéristiques et Composants de la Grille.. 3-4



**Assemblage de la Grille
Instructions d'Assemblage 5-8**



**Spécifications de Gaz
Teste de Fuite 9-11**



Allumage de la Grille 12



**Utilisation de la Grille
Rôtisserie/Utilisation du brûleur latéral 13-15**



Entretien et Surveillance 16



Dépanner Votre Grille 17-18



Garantie 19





Bienvenue et Félicitations

Félicitations pour acquérir la nouvelle grille à gaz! Nous, chez Electrolux Home Products, sommes très fiers de notre produit et sommes entièrement engagés à vous fournir le meilleur service possible. Votre satisfaction est notre priorité numéro 1.

Veuillez, s'il vous plaît, lire prudemment ce Manuel d'Utilisation et d'Entretien. Vous y trouverez des informations précieuses sur l'entretien de votre nouvelle grille.

Nous savons que vous serez satisfaits de votre nouvelle grille à gaz. Merci de choisir notre produit. Nous souhaitons que vous penser à nous pour vos prochains achats.

S'IL VOUS PLAÎT LISEZ ET SAUVEZ CES INSTRUCTION

Ce Manuel d'Utilisation et d'Entretien fournit des instructions d'opération spécifique de votre modèle. Utilisez votre grille seulement comme vous informe ce manuel. Ces instructions peuvent ne pas couvrir toutes les conditions et situations qui puissent se présenter. Bon sens et prudence doivent faire partie du processus d'installation, de manipulation et d'entretien de quel qu'il soit l'appareil.

Veillez enregistrer vos numéros de modèle et de série au-dessous pour des renseignements à l'avenir. Cette information se trouve sur la plaque de numéro de série placée en arrière de la grille interne ou à l'intérieur de la porte de la voiturette (grille complète et modèle de voiturette).

NOTE: N'utilisez que du savon et de l'eau pour nettoyer la plaque de numéro de série.

Numéro du Modèle: _____

Numéro de Série: _____

Date d'Acquisition: _____

Type de Gaz: _____

Veillez compléter et envoyez par la poste la **Carte d'Enregistrement de Produit** comprise avec votre grille.

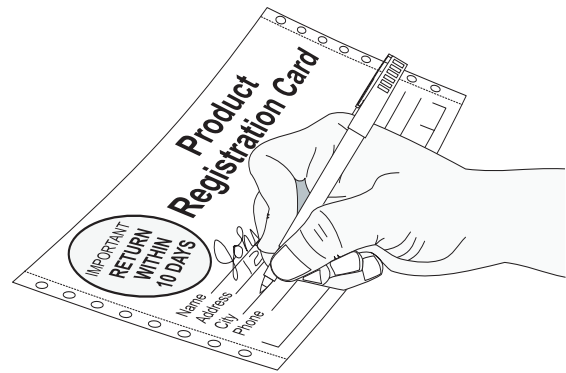
Veillez garder ce manuel pour des renseignements à l'avenir.

© 2004 Electrolux Home Products, Inc Tous droits réservés

**Des Questions?
1-800-320-0859**

Enregistrez votre produit

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



S'il vous plaît, veuillez attacher votre reçue d'achat pour des renseignements à l'avenir.

Instructions Générales de Sécurité



DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ

- Avant de vous servir de votre grille, lisez prudemment ce manuel. En faisant cela vous allez réduire le risque de feu, de brûlure ou d'autres blessures.
- Prendrez une extrême attention à cause des températures très élevées que cet appareil produit. **LES ENFANTS NE DOIVENT PAS ÊTRE ABANDONNÉS OÙ LA GRILLE SE FAIT OPÉRER.**
- Cet appareil doit être éloigné de matériels combustibles, de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables. Ne permettez pas que des matériels inflammables entrent en contact avec une surface de grille, brûlante ou chaude.
- Vous en servir seulement à l'extérieur sous une bonne ventilation pour éviter que l'oxyde de carbone puisse causer des blessures ou des morts.
- Ne réparez ou ne remplacez pas n'importe quelle partie de cet appareil, sauf s'il est précisément recommandé dans ce manuel. Un technicien qualifié doit examiner tous ces genres de services.
- Suivez l'installation et les instructions fournies avec ce produit. Votre grille doit être installée par un technicien qualifié.
- Localisez la valve principale du gaz, ainsi vous pouvez savoir le moment d'interrompre le passage du gaz vers la grille.
- Si vous sentez le gaz, vous assurez que toutes les connexions soient serrées avant l'opération. Si vous continuez à sentir le gaz, appelez un technicien qualifié.
- Pour allumer un brûleur, faites toujours attention à ce que vous êtes en train de faire et soyez sûr de pousser sur le dispositif d'allumage qui allume le brûleur que vous allez vous en servir.
- Il vous faut toujours maintenir votre visage et corps le plus éloigné possible de la grille pour réduire le risque de brûlures.
- Éteignez toutes les flammes et ne fumez pas cependant.



POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez le gaz:

1. Fermez le gaz à la appareil.
2. Éteignez toutes les flammes allumées.
3. Hotte ouverte de la grille.
4. Si l'odeur continue, appelez tout de suite votre fournisseur de gaz.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE - AVERTISSEMENT: La combustion du gaz utilisé pour la cuisson peut provoquer des vapeurs nocives, lesquelles font partie de une liste de substances connues par l'état de la Californie pour provoquer du cancer ou d'autres maladies préjudiciales à la santé. La loi de la Californie exige que les entreprises avertissent ses clients sur l'exposition à ces vapeurs. Afin de réduire l'exposition aux vapeurs, il faut toujours utiliser cet appareil selon les recommandations du fabricant décrites au manuel d'utilisation et d'entretien. Assurez-vous d'avoir une bonne ventilation lors de la cuisson.

N'instalez pas cet appareil dans des véhicules de loisir ou dans des bateaux.

POUR L'UTILISER JUSTE A L'EXTÉRIEUR

TESTÉE SELON LA NORME DE CUISSON EXTÉRIEURE À GAZ ANSI Z21.58b-2002/CGA 1.6b-M02. LA GRILLE DOIT ÊTRE UTILISÉE SEULEMENT À L'EXTÉRIEUR.

Vérifiez avec le code du bâtiment de votre région la meilleure façon d'installer cet appareil. S'il n'y a pas de codes locaux, cet appareil doit être installée selon le Code National de l'Essence et Gaz No. Z223.1-2002 et selon le Code National d'Électricité ANSI/NFPA No. 70 - 1990

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS emmagasiner ou se servir d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables près de celui-ci ou d'autres appareils.

Un **cylindre LP** qui ne soit pas branché, ne doit point être emmagasiné près de celui-ci ou d'autres appareils.

AVERTISSEMENT

NE PAS essayer d'allumer cet appareil sans lire en avance la section "GUIDE D'ALLUMAGE" dans ce manuel.



Caractéristiques de la Grille: GL30



- | | |
|--|---|
| 1. Hotte supérieure de la grille | 8. Plaque de chauffage |
| 2. Surface de grillage/cuisson | 9. Brûleur en arrière d'infrarouge |
| 3. Plaque latérale | 10. Dispositif d'allumage électronique:
infrarouge arrière, principal et brûleur latéral |
| 4. Bouton de contrôle Brûleur d'infrarouge en
arrière | 11. Voiturette avec une porte |
| 5. Bouton de contrôle principaux brûleurs | 12. Brûleur Latéral |
| 6. Sorties conventionnelles | 13. Bouton de contrôle brûleur latéral |
| 7. Manche de la hotte | |

NOTE: Voiturette, brûleur latéral et plaque latérale ne sont pas compris avec l'appareil, ce sont des unités détachées.



Assemblage de la Grille

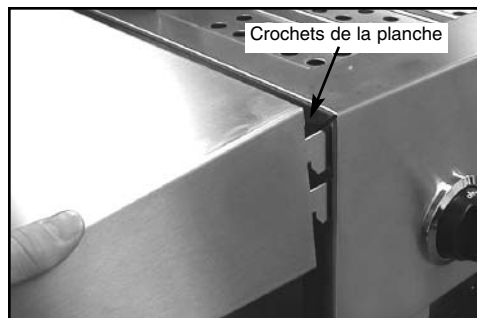
IMPORTANT: enlevez complètement la pellicule plastique protecteur des parties en acier inoxydable avant l'assemblage/utilisation. Cette pellicule est mise à l'usine pour éviter des dégâts qui peuvent se produire pendant l'embarquement et la manipulation.

PIÈCE D'ASSEMBLAGE DE LA PLANCHE LATÉRALE

1. Fixez la planche au côté gauche de la grille en ajoutant les crochets de la planche dans les fentes à côté de la grille et faites tomber en poussant l'assemblage de la planche jusqu'au niveau de la grille. (Regardez l'Image 1)
2. Enfermez la planche en ajoutant (2) les vis de l'auto-tapotement à la planche. (Regardez l'Image 2)

INSTALLATION DES PARTIES INTÉRIEURES

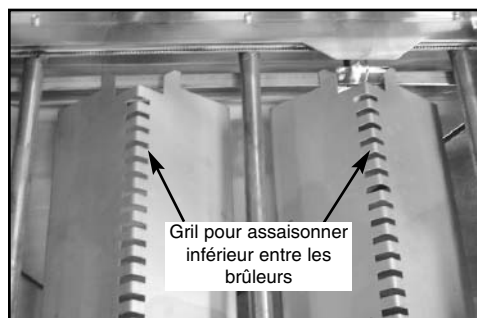
1. Installez le gril pour assaisonner inférieur en bas de la coupure et autour des dispositifs de l'allumage. (Regardez l'Image 3)
2. Insérez la rangée supérieure du Gril Pour Assaisonner à un angle de 90 degrés du bouclier de chaleur (gril pour assaisonner inférieur) en face de l'arrière de l'unité de coupures avec les triangles de la rainure vers le haut. (Regardez l'Image 4-5)
3. Installez les grilles de cuisson au rebord pour qu'il puisse se faire une surface de cuisson. (Regardez l'Image 6)
4. Placez la planche de chauffage sur le support de crochets en le fixant d'une manière plate à travers des crochets, ainsi deux trous se mettent en rang avec les autres trous de chaque crochet. (Regardez l'Image 6)
5. Enlevez l'étiquette du égouttoir et vérifiez si le plateau est bien installée. Le égouttoir se trouve au-dessous de la grille, dans le compartiment d'emmagasinage. (Regardez l'Image 7)



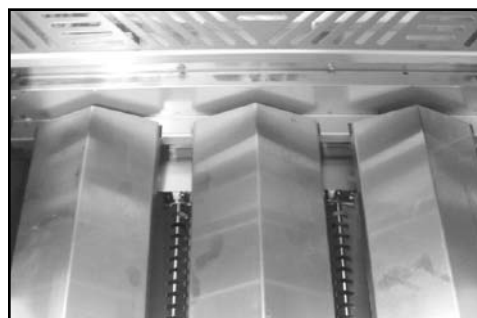
Img. 1



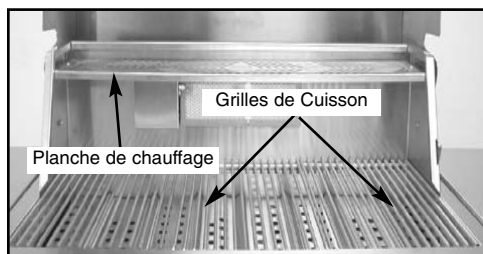
Img. 2



Img. 3



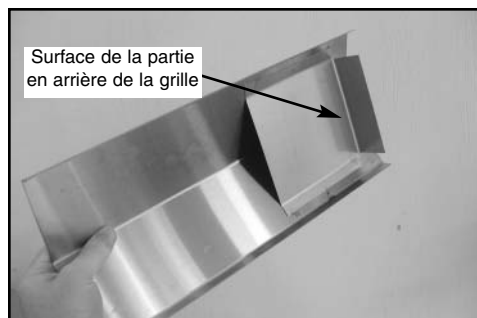
Img. 4



Img. 6



Img. 7



Img. 5

Assemblage du Brûleur Latéral



ASSEMBLAGE DES PARTIES DU BRÛLEUR LATÉRAL

1. Fixez la planche latérale à la grille en ajoutant les crochets de la planche dans les fentes à côté de la grille et faites tomber en poussant l'assemblage de la planche jusqu'au niveaux de la grille. (Regardez l'Image 8)

2. Enfermez la planche latérale à sa place en fixant (2) la tête hexagonale des vis dans le brûleur latéral. (Regardez l'Image 9)

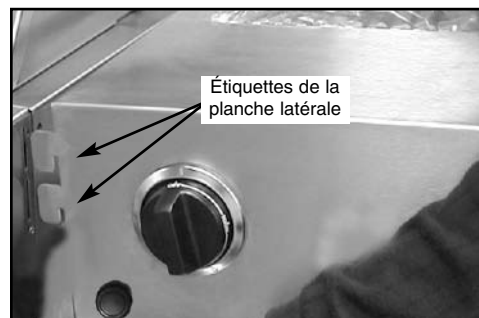
NOTE: il faut une extension d'une tournevis mécanique pour l'insertion de vis.

3. Installez le brûleur et la couvercle. (Regardez l'Image 10-11)

4. Installez la grille sur le brûleur. (Regardez l'Image 12)

5. Fixez les trois (3) câbles qui viennent de la latérale de la grille et du brûleur latéral aux terminaisons du dispositif d'allumage. (Regardez l'Image 13-14)

NOTE: N'importe quel câble va vers la terminaison du dispositif d'allumage.



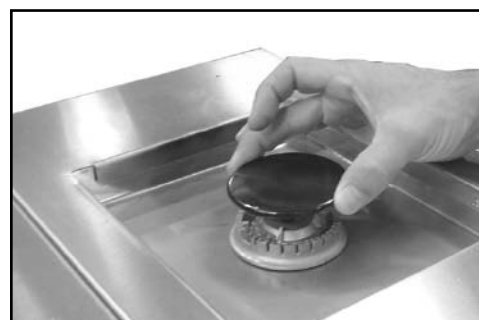
Img. 8



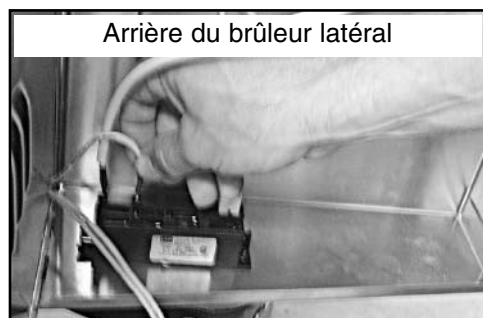
Img. 9



Img. 10



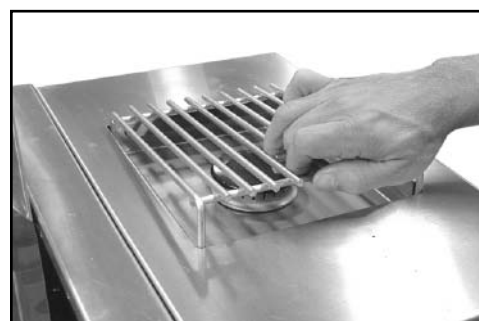
Img. 11



Img. 13



Img. 14



Img. 12



Instructions d'Assemblage

AVERTISSEMENT

La Grille Frigidaire Gallery peut être installée comme une grille interne. Si elle est installée comme une grille interne, le centre de cuisson extérieur **doit être construit en matière noncombustible.**

PROJET ET DESSIN

Commencez par l'identification du numéro et de la taille des composants que vous voulez inclure à votre central de cuisson extérieure. Le plan de travail doit être construit de matières noncombustibles et sans danger extérieur. Considérez que l'illumination externe soit appropriée pour le grillage le soir. Si vous avez besoin d'aide pour la conception ainsi que pour la construction de votre centre de cuisson extérieur, contactez un paysagiste ou un entrepreneur de travaux généraux. Réviser les dessins aux pages suivantes pour décider les dimensions exactes et les items nécessaires pour avoir un centre de cuisson extérieur. Vous souvenez toujours que la ligne de liaison du gaz doit être du côté de la main droite de la grille interne principale. Afin de vous garantir une opération appropriée, l'structure, la grille et les items de support doivent tous être placés au même niveau durant l'installation.

LOCALISATION

Prenez en ligne de compte la commodité et l'impact visuel, aussi que le flux de véhicules, l'exposition au vent et un endroit convenable. La grille ne doit point être placée dans un endroit enfermé sans un système de ventilation approuvé ou au-dessous d'un surplomb de combustible. Comme la grille épuise ce que se trouve en arrière, elle ne doit jamais être placée en face d'une fenêtre ou à moins de 12" de surfaces rigides et nettes. Pour une meilleure performance, nous vous recommandons de garder vos lignes de gaz les plus courtes possible. Pour vous assurez que tout marche bien, nous vous recommandons fortement d'avoir tous les composants en votre pouvoir avant de finir la construction.

DÉGAGEMENTS POUR UNE CONSTRUCTION NONCOMBUSTIBLE

Pour votre sécurité, on vous exige le minimum de 3" de dégagement de l'arrière de la grille jusqu'à la construction noncombustible. Il vous faut au moins 6" latéral de dégagement jusqu'à la construction noncombustible. Les sorties latérales de cet appareil peuvent être couvertes par des installations internes sans danger de feu ou sans causer la détérioration de la grille.

INSTALLATION DU DISPOSITIF D'ALLUMAGE DE LA PLAQUE EXTERNE (REGARDEZ LE DESSIN À LA PAGE SUIVANTE)

Le dispositif d'ignition électronique demande une boîte électrique avec une profondeur de taille courante (disponible chez les magasins de bricolage), avec un minimum de 2,5" de profondeur pour être fixe à la structure. Il doit être placé en face à droite ou à droite du centre de cuisson externe, avec le centre du bouton du dispositif d'allumage pas plus que 3"-5" de la grille. La plaque du dispositif d'allumage (comprise dans les grilles internes) s'ajuste à la boîte électrique standardisé qui a déjà été ajoutée à la structure. (Regardez le dessin à la page suivante). S'il y a un fil mise à la terre pour le dispositif d'allumage électronique, afin de marcher il faut que celui-ci soit basé sur une structure métallique.

UTILITÉS

Pour les grilles à gaz naturel, consultez votre société de gaz locale a fin d'avoir des spécifications de liaison. Toutes les connexions à gaz doivent se faire par un technicien autorisé ou par une société de gaz. Pour installer le gaz naturel, la ligne doit avoir au moins 1/2' de diamètre. La rôtisserie exige une tension d'électricité de 110/120 et d'une prise de courant GFI (6,5 amp min.) qui doivent se faire installer par un technicien électrique qualifié. Si vous avez l'intention d'inclure un évier, disposez d'un plombier qualifié pour faire couler de l'eau à l'endroit.

INSTRUCTIONS POUR LA MISE À LA TERRE

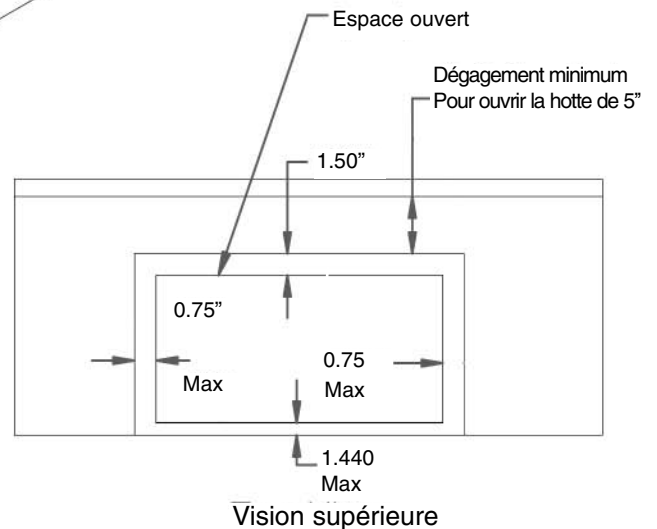
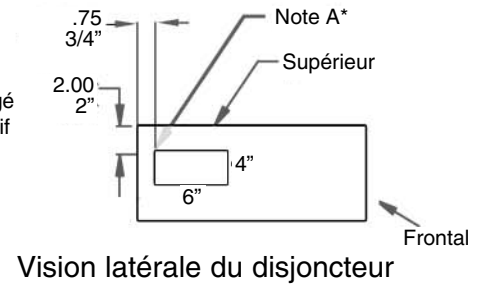
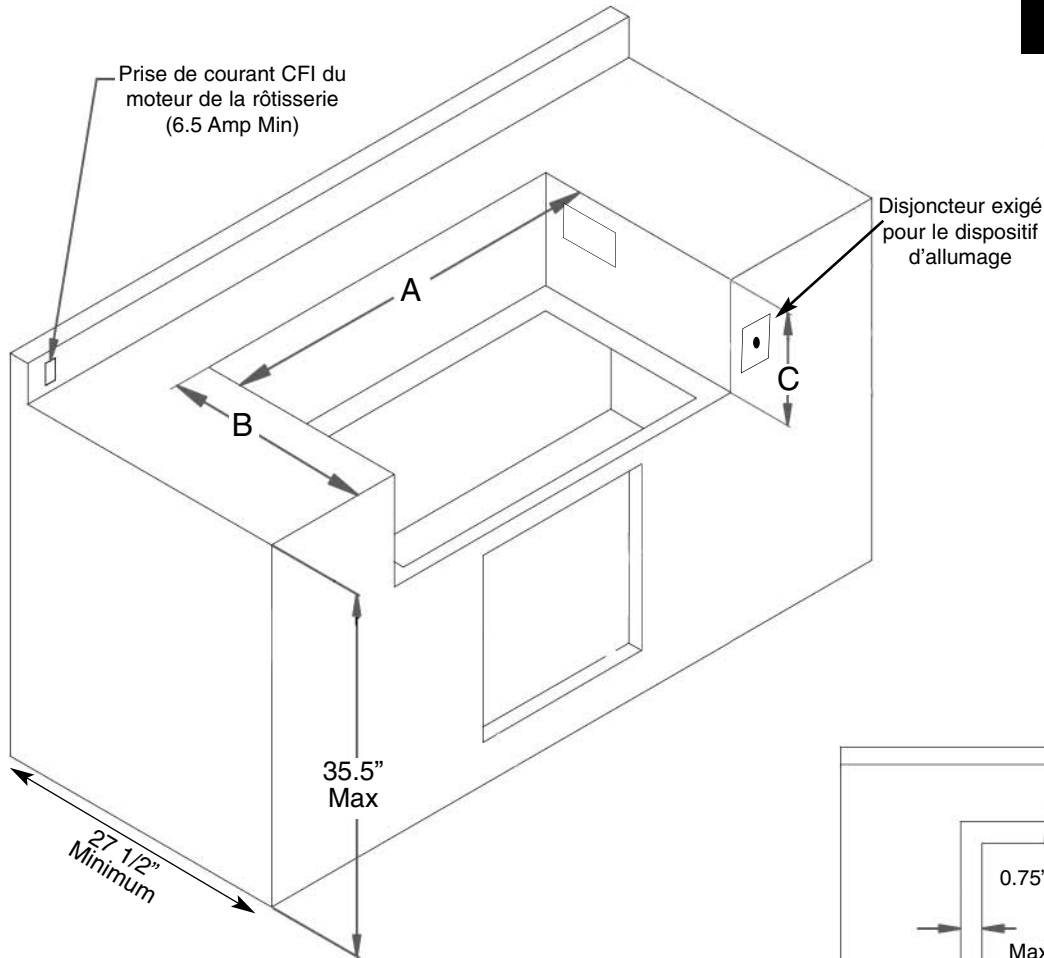
L'équipement optionnel de la rôtisserie vient avec trois fourches (fondement) contre le risque d'électrocution et doit être branché directement à une prise de courant de trois fourches mise à la terre. Ne coupez ou n'enlevez pas la fourche de la mise à la terre de cette prise.

Instructions d'Assemblage



Note: assurez-vous de ne pas utiliser de la matière noncombustible à la construction

Note A: disjoncteur de câble et de plomberie
Côtés gauche et droit
6" x 4" d'ouverture minimale



Dimensions internes des grilles Frigidaire Gallery de 30"

Sans l'équipement orné.

A	30 3/8"
B	21 1/8"
C	10 15/16"

Avec l'équipement orné.

A	30 1/2"
B	21 1/2"
C	10 15/16"

Spécifications supplémentaires:

- Les portes d'accès demandées pour l'enlèvement de l'égouttoir. Un certain type d'accès au panneau est demandé pour l'enlèvement ou pour le nettoyage de l'égouttoir.
- Si vous utiliser une avant-scène en pataugeage ou un mur en arrière, mettez la partie électrique du côté gauche de la construction du moteur.
- Vous devez tenir un dégagement minimum de 12" du centre de cuisson extérieur entre la grille et quelque soit la construction combustible, comme une vois en bois de la résidence, 3" minimum de une construction noncombustible.
- Les sorties latérales de cet appareil peuvent être couvertes par des installations internes sans danger de feu ou sans causer une détérioration à l'opération de la grille.



Spécifications de Gaz

INFORMATION GÉNÉRALE



AVERTISSEMENT

Ne fixez jamais une ligne de gaz irrégulière à l'appareil. Une connexion à une ligne de gaz irrégulière peut causer de la chaleur excessive ou du feu.

Vérifiez le type de gaz fournis, soit le Gaz Naturel (GN) soit le Liquide Propane (LP) et assurez-vous que la plaque de numéro de série soit d'accord avec celle du gaz. Il y a des équipements de conversion à part disponibles pour un prix additionnel que vous permet de faire la conversion de votre grille de LP pour GN ou vice versa. Veuillez contacter votre fournisseur locale pour plus d'information.

NOTE: prenez toujours un technicien qualifié pour exécuter des conversions ou des modifications difficiles.

Pour des installation à gaz naturel, un installateur doit vous fournir une valve d'interruption du gaz facilement connectée à la grille. Toutes les parties d'installations doivent être en conformité avec le codes locaux, s'il n'y a pas de codes locaux, selon le Code National d'Électricité ANSI/NFPA No. 70 – 1990, et le Code National de l'Essence et Gaz ANSI Z223.1- 1998.

Toutes les scellants des tuyaux doivent être d'un type approuvé et résistant aux actions de gazes LP. N'utilisez jamais un scellant sur un matériel combustible. Toute les connexions à gaz doivent se faire par un technicien qualifié et selon la norme des codes locaux en ordonnance. S'il n'y a pas de codes locaux, cet appareil doit être installée selon le Code National de l'Essence et Gaz ANSI Z223 1-1998. Des équipements de conversion peuvent être acquis à part. Pour commander les équipements de conversion du gaz, il vous faut avoir le numéro du modèle et le type du gaz (GN ou LP) adéquat à votre grille.

Cette grille et sa valve de fermeture individuelle doivent être débranchées du système de tuyau à gaz dans tout le teste de pression de ce système au dessus de 1/2 PSIG (3,5 kPa).

Cette grille doit être isolée du système de gaz à travers de la valve de fermeture manuel pendant tout le teste de pression du système de tuyau à gaz, au moins à des pressions égales ou inférieures à 1/2 PSIG (3,5 kPa).

L'installation de cette grille doit se faire selon les codes locaux ou s'il n'y a pas de codes locaux, selon le Code National de l'Essence et Gaz ANSI Z223.1a-1998.

L'installation au Canada doit être selon la norme Can1-b149.1 et ou .2 (code d'installation de dispositives et d'équipement de combustion à gaz) et des codes locaux.

INSTALLATION À GAZ NATUREL

L'entrée de la pression du gaz doit être entre 5" et 14" de la colonne de l'eau (w.c.). On exige un régulateur descendu si la pression de l'eau est au dessus de 14" w.c. La pression de l'entrée ne doit pas dépasser de 14" de la colonne de l'eau (1/2 PSIG).

Vérifiez votre société de gaz locale ou les codes locaux pour les instructions d'installations des lignes de gaz. Assurez-vous du type et de la taille de la course, et de la profondeur pour enterrer la ligne. Si la ligne de gaz est trop étroite, la grille ne va pas marcher correctement.

N'importe quel tuyaux en mastic vous vous en servez, il doit absolument être d'un type approuvé ainsi que résistant aux pannes chimiques résultant d'une réaction avec le GN.

Fixez le régulateur du gaz naturel (fournis avec votre grille) au matériel en laiton qui sort de la partie inférieure, du côté droit de la grille (assurez-vous si la flèche sur le régulateur indique vers le haut de la grille). Fixez votre ligne à gaz à 3/8" du matériel combustible qui sort du régulateur de gaz naturel sous la grille.

NOTE: la connexion de la ligne de gaz ainsi que le matériel à gaz doivent avoir le même diamètre.

Pour faire l'installation de la valve de fermeture (pas comprise) – Placez la valve de fermeture dans un endroit accessible d'où l'on puisse déconnecter le gaz de l'appareil.

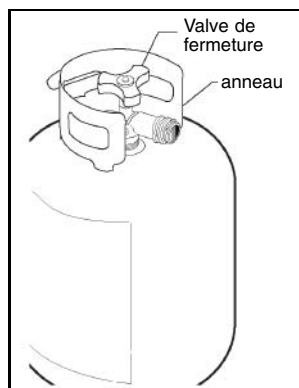
NOTE: une ligne de gaz naturel flexible n'est pas comprise dans les grilles Frigidaire Gallery. Une ligne de gaz naturel flexible doit être acquise à part basée sur la distance de la localisation de votre ligne de gaz naturel. Veuillez vérifier la taille de la ligne de gaz naturel de chez vous pour vous assurez d'acheter la bonne connection pour votre matériel. Si vous avez des questions, veuillez consulter votre fournisseur de gaz naturel ou un technicien qualifié.

Spécifications de Gaz

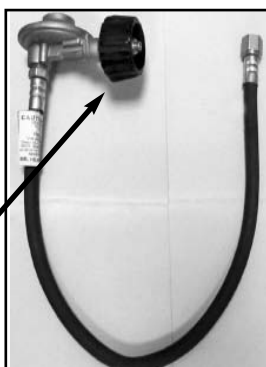


INSTALLATION DE GAZ L.P.

Les grilles Frigidaire Gallery à gaz qui opère avec le gaz L.P vient avec un tuyau de grosse puissance ainsi qu'avec un assemblage de contrôle. (**Note: utilisez seulement le régulateur de pression et l'assemblage de tuyau avec votre grille ou alors ne les remplacez que sur l'indication de Frigidaire**). Cet assemblage est conçu pour être connectée directement à le standard de cylindre LP de 20 lb. Les cylindres ne sont pas compris avec la grille. Les cylindres LP peuvent être acquis à part et chez un fournisseur indépendant.



Tuyau/régulateur LP compris seulement avec la grille.
(Connecteur du type 1)



Tuyau/régulateur LP compris avec la grille et la voiturette.
(Connecteur du type 1)



INFORMATION SUR LES RÉSERVOIR L.P.

N'utilisez jamais un réservoir LP rouillé ou en relief ainsi qu'une valve abîmée.

Les cylindres LP sont équipés avec un Prevention Device (OPD) (Dispositif de Prévention du Débordement Exagéré). L'appareil enferme le flux de gaz vers le cylindre après la capacité de 80 %. Cela limite le potentiel de libération de gaz quand le cylindre est chauffé, ce qui évite du feu ou des possibles blessures.

Le cylindre LP doit avoir une terminaison de valve de fermeture LP, une prise de courant pour le cylindre précisée, d'après l'application de connexion N° 510 dans les normes pour des prises de courant de valve cylindre de gaz comprimé et une entrée de connexion ANSI/CGA – V1. Les cylindres ne doivent pas être emmagasinés dans un immeuble, garage ou n'importe quel endroit fermé. (Le cylindre LP doit avoir un Overfilling Prevention Device (OPD)/ (Dispositif de Prévention du Débordement Exagéré.)

Le cylindre de gaz L.P. doit être construit et marqué selon les normes pour les spécifications de cylindres de gaz L.P. du U.S. Department of Transportation (DOT) (Département de Transports des États Unis) ou selon le National Standard of Canada (Standard National du Canada), CAN/CAS-B339, Cylindres, Sphères et Tubes pour le Transport de Marchandises Dangereuses.

UTILISATION DU RÉSERVOIR L.P.

- **Lorsque vous allumez le réservoir LP, assurez-vous d'ouvrir la valve DOUCEMENT deux (2) tours complet pour s'assurer d'un flux de gaz approprié. À nos jours, beaucoup de réservoir sont équipés avec un mécanisme interne qui détecte la fuite au réservoir, tout suite après la fuite du gaz il enferme l'approvisionnement. Si vous ouvriez rapidement la valve il y a une simulation de fuite, ainsi ce mécanisme de sécurité sera activé, afin de limiter le flux de gaz qui peuvent provoquer des flammes basses. Si vous ouvriez la valve tout doucement, vous assurez que ce mécanisme de sécurité n'est pas faussement en marche.**
- S'il n'est pas utilisé, la valve cylindre de gaz doit être à la position OFF (hors fonction).
- Le système d'approvisionnement du réservoir doit être emmagasiné à vertical pour permettre la rétraction des vapeurs.
- L'assemblage de contrôle et de tuyau doit être examinée avant de chaque utilisation. de la grille. S'il y a une abrasion exagérée ou si l'utilisation du tuyau est coupée, il doit être remplacé antérieurement au prochain usage de la grille.
- Les cylindres doivent être emmagasinés à l'extérieur et loin de la portée des enfants et ils ne doivent pas non plus être emmagasinés dans un immeuble, garage ou n'importe quel endroit fermé.
- Seulement un fournisseur qualifié doit recharger le réservoir L.P.
- N'emmagasinez pas du reste d'un cylindre de gaz L.P. au dessous ou près de la grille.



Teste Pré-opérationnel de Fuite

INFORMATION GÉNÉRALE

Bien que toutes les connexions de gaz à la grille ont été déjà testées avant l'envoi, une vérification complète du gaz doit se faire à l'installation sur le site en raison d'un possible déplacement, de l'installation elle-même ou d'une pression exagérée sans le savoir. Vérifiez périodiquement le système entier pour une recherche de fuites et tout suite après vérifiez s'il y a l'odeur de gaz.

AVANT DE TESTER

Ne fumez pas pendant le teste de fuite. Éteignez toutes les flammes allumées. Ne testez jamais avec une flammes allumées.

Mélangez une solution homogène de détergent doux ou de savon liquide et de l'eau.

TESTE

1. Éteignez les boutons de contrôle des brûleurs.
2. Éteignez le bouton supérieur du cylindre de gaz contrairement au réglage d'une montre (droite vers la gauche) deux (2) rotations pour l'ouvrir.
3. Applique la solution de savon aux connexions de l'assemblage de gaz. S'il n'y a pas de bulles de savons, il n'y a pas de fuite de gaz. S'il il y a de bulles aux connexions, une fuite a été découverte. Si une fuite est découverte, éteignez toute suite l'approvisionnement du gaz, serrez les matériels de fuite, allumez le gaz et répétez les pas 1-3.
4. Éteignez le bouton de contrôle sur le cylindre d'approvisionnement de gaz.
5. Allumez les boutons de contrôle pour un instant afin d'exercer une pression sur le tuyau, ensuite retournez le bouton de contrôle à la position éteint.
6. Lavez la solution savonneux avec de l'eau froide et une serviette sèche.

Vérifiez tous les matériels d'approvisionnement de gaz avant de chaque usage et toujours avant de connecter le cylindre de gaz au régulateur. Il vous faut un technicien qualifié pour le teste de fuite de la grille au moment du remplacement du système de gaz.

Il vous est recommandé aussi de faire le teste de fuite une fois par année même si le cylindre de gaz ait été débranché.

NOTE: pendant le teste de fuite, assurez-vous de tester et de bien serrez toutes les connexions libérées, il compris celle du brûleur latéral. Une petite fuite sur le système peut résulter dans une flamme baisse ou dans une condition dangereux. À nos jours, beaucoup de réservoir LP sont équipés avec un détecteur interne de fuite au réservoir, tout suite après la fuite du gaz il enferme l'approvisionnement. Une fuite peut réduire significativement le flux de gaz et donc empêcher l'allumage de la grille et provoquer de flammes baisses.

NOTE: si vous ne réussissez pas à interrompre une fuite de gaz, appelez votre société de gaz locale ou le fournisseur de qui vous avez acheté l'appareil. S'il faut, remplacez la partie abîmée selon les recommandations du fabricant pour les pièces de rechange. Une petite fuite peut résulter en feu.



Allumage de la Grille

AVANT DE L'ALLUMAGE

⚠ AVERTISSEMENT Important! Avant de l'allumage...

Vérifiez la ligne d'approvisionnement pour coupures, détérioration ou abrasion.

Maintenez votre visage et corps le plus éloigné possible de la grille pendant l'allumage.

L'ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA GRILLE

L'allumage de la grille par dispositif électronique

1. Assurez vous que tous les boutons soyez à la position "OFF" (hors fonction).
2. Ouvrez la valve du gaz localisée au dessus de votre réservoir L.P.

ATTENTION: lorsque vous allumez le réservoir LP, assurez-vous d'ouvrir la valve tout **DOUCEMENT** deux (2) tours complet pour s'assurer d'un flux de gaz approprié.

3. Ouvrez toujours la hotte avant d'allumer.
4. Poussez et tournez l'un des boutons de contrôle contrairement au réglage d'une montre à la position "HIGH" (haute) et toute suite pressez sur le bouton du dispositif d'allumage électronique. Vouz allez entendre un signal électrique. Peut-être il vous faut tenir pendant 4 seconds le bouton électronique du dispositif de mise en marche. (Regardez l'Image 15)

NOTE: si le brûleur ne s'allume pas dans 4 seconds, tournez le bouton vers la position "OFF" (hors fonction) et attendez pendant 5 minutes avant d'essayer encore une fois.

5. Répétez les pas ci-dessus pour que les brûleurs demeurent allumés.

Allumettes pour l'Allumage

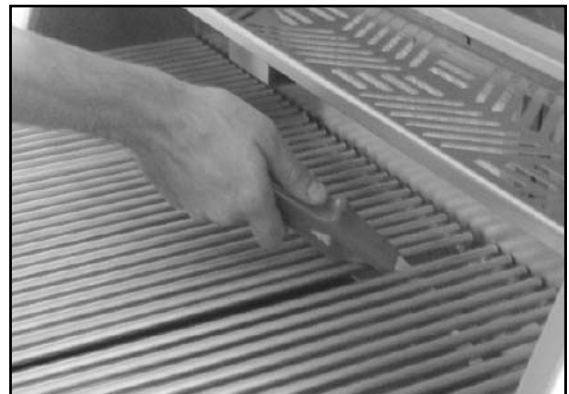
Si par hasard le dispositif d'allumage électronique ne pas marcher, le brûleur doit être allumer avec des allumettes. Maintenez votre visage le plus éloigné possible de la surface de la grille et l'allumez avec une allumette longue a travers des espaces de la grille jusqu'à la sortie du croisement en arrière du brûleur et du gril pour assaisonner. Mettez l'allumette près de la sortie du brûleur et poussez et tournez le bouton de contrôle contrairement au réglage d'une montre à la position "HIGH" (haute). (Regardez l'Image 16-17)

NOTE: si la grille ne s'allumer après plusieurs essayes, regardez la section localisation d'incidents dans ce manuel. Tournez le bouton de contrôle vers la position OFF (hors fonction) s'il n'est pas utilisé.

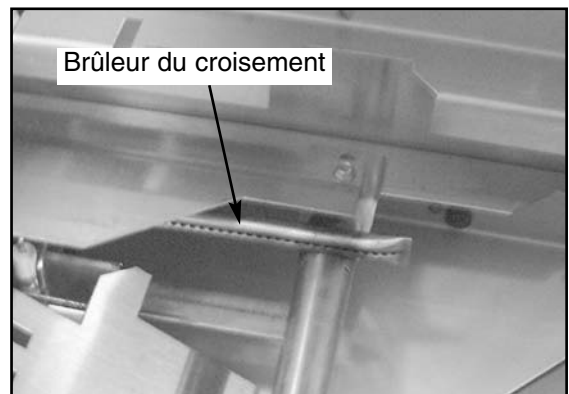
**N'essayez pas
d'Allumer la grille s'il y
a un odeur de gaz!!**



Img. 15



Img. 16



Img. 17

Utilisation de la grille



LOCALISATION DE LA GRILLE

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas la grille dans des garages, des passages, des hangars ou dans un endroit enfermé. N'opérez jamais la grille dans des endroits enfermés, cela peut augmenter la production d'oxyde de carbone donc causer des blessures ou des morts. Placez la grille sur une surface plane. Évitez de bouger la grille pendant l'usage.

NOTE: la grille va opérer encore mieux si elle n'est pas placée en face du vent.

Dégagement pour construction à combustible – Le minimum de 12" latéral et en arrière doit être préservé de la grille à gaz au-dessus et au-dessous de la surface de cuisson vers la construction combustible verticale adjacente.

Dégagement pour construction noncombustible – Le minimum de 5" de l'arrière de la grille vers la construction noncombustible est demandé pour que la couvercle puisse être ouverte pleinement.

L'emmagasinage d'un appareil de cuisson à gaz externe n'est autorisé que si le cylindre est débranché et enlevé de l'appareil.

RÈGLES GÉNÉRALES

Ne laissez pas la grille sans surveillance pendant la cuisson!

1. Assurez-vous que l'on fait le teste de fuite à la grille et qu'elle est placée comme il faut.
2. Allumez les brûleurs de la grille utilisant les instructions fournies dans ce manuel.
3. Tournez les boutons de contrôle vers la température souhaitable "High, Medium, or Low" (Haute, Moyenne ou Baisse) et puis préchauffez la grille 10 minutes avant l'usage.
4. Ajustez les dispositifs d'échauffement pour obtenir des résultats souhaitables.
5. Laissez la grille se rafraîchir, effacez des taches ou de la graisse et nettoyez le égouttoire comme il faut.
6. Ne couvrez pas la grille jusqu'à quelle soit chaude, cela peut démarrer du feu.



Maintenez des appareils électriques et des tuyaux d'approvisionnement de gaz éloignés de surfaces chaudes.

Utilisation de la Rôtisserie et des Brûleurs Latéraux



(ÉQUIPEMENT DE RÔTISSERIE optionnel pour et utilisez avec le brûleur d'infrarouge en arrière, vous pouvez l'acquérir à part)

Le système rôtisserie de la grille est conçu pour cuire des items de l'arrière avec de la chaleur de l'infrarouge. Le brûleur de rôtisserie et d'un type d'infrarouge qui produit une chaleur brûlante et intense. Ce méthode c'est le préféré de chefs car cette chaleur intense fait brûler des viandes avec la qualité des ses propres jus et des élément nutritives que l'on y trouve.



Enlevez le support de chauffage de la grille quand vous vous servez de la rôtisserie pour éviter de la déformez à cause de la chaleur intense et de l'appareil d'infrarouge.

NOTE: la broche de la rôtisserie est placée au centre, entre la hotte de la grille et le brûleurs. Peut-être pour faire cuire de larges portions de viande à rôtisserie, il vous faut enlever les grilles et les grils pour assaisonner. Cela a été fait intentionnellement, une fois que cette configuration vous offre encore plus de place au-dessus et au dessous de la broche pour de grosses pièces de viande.

Une fois allumée, la rôtisserie atteindra la température souhaitée dans 1 minute. Le rayon orange/rouge va surgir dans environ 5 minutes. Le moteur de la rôtisserie est muni d'un engrenage en métal capable de tolérer jusqu'à 20 lbs de nourriture. Le moteur est fixé sur un crochet du côté gauche de la grille pour se mouvoir par-dessus du crochet avec sa corde en face de la partie de l'arrière de la grille. Assurez-vous que le moteur de la rôtisserie soit installé sur le crochet avant de commencer l'opération. Assurez-vous que la corde de rôtisserie est éloignée de surfaces chaudes.



AVERTISSEMENT

Instructions pour la mise à la terre

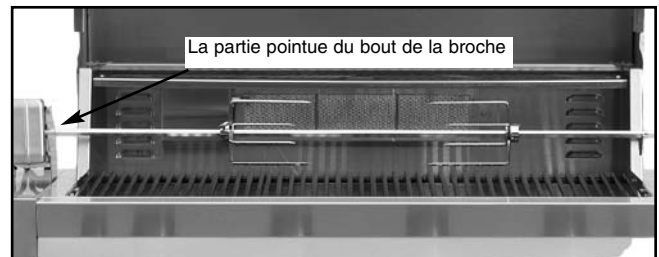
L'appareil (le moteur de la rôtisserie) vient avec trois fourches (fondement) contre le risque d'électrocution et doit être branché directement à une prise de courant de trois fourches mise à la terre. Ne coupez ou n'enlevez pas la fourche de la mise à la terre de cette prise.

LA FIXATION DE LA RÔTISSERIE (acquisition à part)

* Pour l'installation du crochet, regardez la feuille d'instructions fournie avec l'équipement optionnel de la rôtisserie.

Le moteur est fixé sur un crochet du côté gauche de la grille pour se déplacer par-dessus du crochet avec sa corde en face de la partie de l'arrière de la grille.

Une fois que le moteur de la rôtisserie est en place et bien branché à la prise de courant, voilà elle est prête. Glissez une des fourchettes de viande sur la broche (fourches au dehors de la manche). Poussez la broche vers le centre de la nourriture, puis glissez la deuxième fourche de viande sur la broche (fourches vers la nourriture). Centrez la nourriture à se faire cuire au broche, puis poussez d'une manière ferme les fourchettes de la viande au même temps. Serrez les vis à oreilles. Il peut nécessaire d'entourer la nourriture avec une ficelle de boucher (n'utilisez jamais une ficelle en nylon ou en plastique) pour ne pas laisser tomber des portions de viande.



Une fois que la nourriture est bien attachée, mettez la partie pointue du bout de la broche de la rôtisserie dans le assemblage du moteur et laissez reposer l'autre bout sur le support du côté de la main droite de la Grille (S'il est nécessaire, enlevez les grilles de cuisson pour avoir plus d'espace.). Tournez l'interrupteur électrique vers la position "ON" (en fonction) pour démarrer le moteur de la rôtisserie.

NOTE: enlevez la rôtisserie si elle n'est pas utilisée. Emmagasiné l'appareil à l'intérieur s'il n'est pas utilisé. Enlevez la planche de chauffage pour utiliser la rôtisserie.



AVERTISSEMENT N'utilisez pas la rôtisserie s'il pleut.




Utilisation de la Rôtisserie et des Brûleurs Latéraux

L'ALLUMAGE DE LA RÔTISSERIE

Ouvrez la couvercle. Poussez et tournez le bouton de contrôle contrairement au réglage d'une montre à la position "HIGH" (haute). **Attendez 5 secondes.** Alors, pressez et tenez le bouton du dispositif d'allumage électronique. Vous allez entendre un signal électrique. Si le brûleur ne s'allume pas dans 4 seconds, tournez le bouton vers la position "OFF" (hors fonction) et attendez pendant 5 minutes avant d'essayer encore une fois. Après avoir l'allumée, tournez le bouton de contrôle vers le dispositif souhaitable. (Regardez l'Image 18)

(Si le dispositif ne marche pas, le brûleur peut être allumé par une allumette jusqu'à que le bouton de contrôle soit tourné contrairement au réglage d'une montre à la position "HIGH" [haute].) (Regardez l'Image 19)

NOTE: après le premier usage de l'acier inoxydable, autour du brûleur il sera foncé. Cela s'agit d'une réaction normale de la première fois que l'acier inoxydable est chauffé, il ne s'agit pas d'un défaut. L'infrarouge tableau va aussi foncer. Il s'agit d'un processus tout à fait normal.

 **Note: n'opérez pas les brûleurs principaux et le brûleur d'infrarouge en arrière au même temps. Cela peut déformer le rouleau supérieur de la hotte de la grille.**



Img. 18



Img. 19

L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL

Poussez et tournez le bouton de contrôle à la position "HIGH" (haute) et toute suite pressez et tenez sur le bouton du dispositif d'allumage électronique. Vous allez entendre un signal électrique. Peut-être il vous faut tenir pendant 4 seconds le bouton électronique du dispositif de mise en marche. Si le brûleur ne s'allume pas dans 4 seconds, tournez le bouton vers la position "OFF" (hors fonction) et attendez pendant 5 minutes avant d'essayer encore une fois. Répétez les pas ci-dessus pour que les brûleurs demeurent allumés. (Regardez l'Image 20)

ALLUMETTES POUR LE BRÛLEUR

Si par hasard le dispositif d'allumage électronique ne pas marcher, le brûleur doit être allumer avec allumettes. Maintenez votre visage le plus possible éloigné du brûleur et l'allumez avec une allumette longue a travers des espaces de la grille jusqu'à la sortie du croisement en arrière du brûleur. Mettez l'allumette près de la sortie du brûleur et poussez-la, puis tournez le bouton de contrôle à la position "HIGH" (haute).



Img. 20

Entretien et Surveillance



ÉGOUTTOIR

L'égouttoir se trouve au dessous de la grille, dans la voiturette, et doit être nettoyé périodiquement pour la prévention de débris.

NOTE: laissez l'égouttoir se rafraîchir avant de le nettoyer.

Important: ne laissez pas la grille à l'extérieur s'il fait froid, sauf s'il est sous un endroit couvert (la couvercle est vendue à part). L'eau de pluie peu rentrer dans la grille, si la voiturette de la grille ou le égouttoir sont découverts. Si l'égouttoir n'est pas nettoyé après chaque usage et si vous laissez la grille découverte, l'égouttoir va se remplir de l'eau et à cause de cela de la graisse ainsi que de l'eau vont tomber dans la voiturette. Nous vous recommandons de nettoyer et d'emmagasiner l'égouttoir après chaque usage.

GRILLES DE CUISSON

Les grilles de cuisson peuvent être nettoyées tout suite après la fin de la cuisson et après la fin de l'usage de la grille. Utilisez un gant de barbecue et laver les grilles de cuisson avec une étoffe humide. Laissez la grille se rafraîchir, il sera plus facile de la nettoyer si vous l'enlever et la nettoyer avec du détergent délicat.

ACIER INOXYDABLE

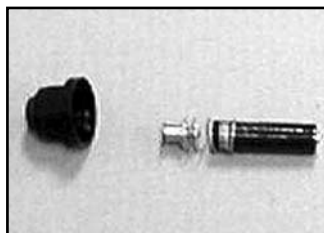
Après l'usage initiale, les superficies de la grille peuvent devenir décolorées à cause de la chaleur intense qui vient de brûleurs, cela est normal.

Achetez un détergent pour nettoyer l'acier inoxydable et frottez vers les grains en metal. Des taches de graisse peuvent se couler à la surface en acier inoxydable et cuire au four em laisant un aspect d'usage à long terme. Pour les enlever, utilisez un produit pour nettoyage de four non-abrasif avec un détergent pour nettoyer l'acier inoxydable.

NOTE: frottez toujours vers les grain.

ACCÈS AU DISPOSITIF D'ALLUMAGE (EN BAS DE LA PLANCHE DU BRÛLEUR LATÉRAL):

Pour enlever le dispositif d'allumage, dévissez le bouton du dispositif d'allumage et verrouillez l'écrou du panneau frontal du brûleur latéral et le dispositif d'allumage va tout suite tomber.



ASSEMBLAGE DU DISPOSITIF D'ALLUMAGE:

1. La pile, le ressort et la couvercle du dispositif d'allumage doit se faire avant de l'usage.
2. Installez la pile, tout d'abord le côté positive.
3. Glissez l'assemblage de la mouillère sur la pile.
4. Vissez la couvercle du dispositif d'allumage sur lui-même.

BRÛLEUR D'INFRAROUGE EN ARRIÈRE:

SVP, allumez et brûlez le brûleur d'infrarouge en arrière une fois par mois pour vous assurez qu'il n'y pas de débris ou de la graisse sur le brûleur. Cela vous assure que le brûleur en céramique va continuer à marcher comme il faut.



Dépanner Votre Grille

DÉPANNAGE GÉNÉRAL

Vous devez examiner les brûleurs au moins une fois par semaine ou toute suite si des conditions suivantes se produisent:

- L'odeur du gaz.
- La couleur des flammes devient trop jaune. (un peu jaune n'est pas grave)
- La grille ne chauffe pas assez.
- Les brûleurs font un son de signal électrique.
- La grille chauffe d'une manière non-uniforme.

AVERTISSEMENT CONTRE DES ARAIGNÉES ET DES INSECTES

Des araignées et des insectes peuvent faire leurs nids dans les brûleurs ou dans quelque d'autre partie de la grille et cela peut causer un écoulement de gaz du brûleur frontal. Cela s'agit d'une condition assez grave dont peut causer du feu derrière le panneau de la valve, de cette façon la grille devient abîmée et un peu dangereuse pour se faire opérer. Nous vous recommandons de vérifier la grille et d'enlever n'importe quelles araignées, insectes et toile au moins une fois par année pour éviter de prendre le risque.

AVANT D'APPELER LE SERVICE CLIENTÈLE

Si la grille ne marche pas comme il faut, utilisez la liste suivante.

PROBLÈME

SOLUTION

La grille ne s'allume pas quand on pousse le bouton du dispositif d'allumage.

Votre approvisionnement est active?

S'il s'agit de une grille L.P., il y a du gaz au réservoir? Vérifiez le niveau du gaz.

Un parmi d'autres de vos brûleurs est active? Attendez pendant quatre secondes que le flux de gaz s'allume.

Votre dispositif d'allumage marche?

- Vous devrez entendre un signal électrique au moment dont vous pressez le dispositif d'allumage.
- Si vous entendez un signal électrique pouvez vous voire un éclat sur les électrodes?

Note - Pur voir les électrodes il vous faut enlever les grilles de cuisson et les grils pour assaisonner.

Vérifiez la pile de votre dispositif d'allumage et le remplace s'il faut.

Vérifiez la libération des connexions de câbles vers le dispositif d'allumage ou les électrodes.

Vérifiez si le débris bloquent les électrodes.

Si le dispositif d'allumage ne marche pas, pouvez vous allumer la grille avec des allumettes?

Dépanner Votre Grille



PROBLÈME

La grille ne s'allume pas avec des allumettes ou chaleur basse quand vous composer la position "High" (haute).

SOLUTION

- Votre approvisionnement de gaz est entièrement active?
- S'il s'agit de une grille L.P. il y a du gaz au réservoir? Vérifiez le niveau du gaz.
- Si cette grille s'agit d'une L.P., arrêtez l'approvisionnement de la ligne du gaz vers le réservoir et la rebranchez vers le réservoir.
- Assurez vous que tous les boutons sont à la position "off" (hors de service), puis ouvrez la valve de approvisionnement du gaz sur le réservoir L.P. très doucement tournez 1/4, puis ouvrez entièrement (au moins deux tours complets). Vérifiez la hauteur de la flamme encore une fois.
- Vérifiez afin de vous assurez si la ligne du gaz ou le tuyau n'est pas replié.
- S'il n'y a qu'un brûleur bas, il vous faut le vérifiez et puis le nettoyer les sorties, si elles sont bouchées ou sales.
- Vérifiez les fuites.

Note - Le temps de chauffage prend entre 5 et 10 minutes.

La flamme est irrégulière

- Vérifiez les connexion du gaz
 - cherchez des tuyaux repliés
 - assurez vous que la valve d'approvisionnement du gaz est entièrement ouverte.
- Le niveau du gaz peu être bas.
- La grille est dans le besoin de se faire nettoyer.

Flambée soudaine

- Vérifiez s'il y a de la nourriture excédente ou de la graisse sur les grilles pour assaisonner et sur les grilles de cuisson.
- Assurez vous que la grille n'est pas directement placée sur le chemin du vent.
- Assurez vous que l'égouttoir est propre (n'utilisez pas du papier d'aluminium sur lui.)

Note: quelques flambées sont inévitables quand l'on prépare de nourriture grassex.

La flamme du brûleur est plutôt jaune ou orange, avec aussi un odeur de gaz.

- Vérifiez si l'entrée du brûleur est bloquée. Plutôt aux criques aériennes pour chaque brûleur.
- La grille doit être placée ou il y a beaucoup de vent.

La porte de voiturette n'est alignée avec celle de l'intérieur.

- Délier les quatre verrous de 1/2" sous la hotte qui tient la grille à voiturette. Glissez la tête de la grille vers la gauche au vers la droite jusqu'à quelle soit alignée comme il faut. Resserrez les verrous.

AVERTISSEMENT: bouger la tête de grille tout doucement à droite ou à gauche sur la voiturette. Après que les quatre verrous aient eu débloqués, la grille n'est plus attachée à la voiturette et si elle tombe, vous pouvez avoir des dégâts ou des blessures physiques.



Garantie

GARANTIE DE LONGÉVITÉ LIMITÉE

Les Grilles Frigidaire ont une garantie de longévité limitée pour tous les panneaux en acier inoxydable, limitée à 3 ans pour les brûleurs inoxydables, 1 an pour toutes les autres parties et garantie d'un an de main d'oeuvre.

Aux Etats Unis, votre appareil est garantie par Electrolux Home Products North America. Nous n'autorisons personne à changer ou à additionner d'autres engagements à cette garantie. Nos obligations de services et des parties sous cette garantie doivent se faire par un technicien qualifié de l'Electrolux Home Products North America.

DES RESPONSABILITÉS NORMALES CHEZ LES CLIENTS Cette garantie s'applique seulement aux produits d'utilisation domestique commun et le consommateur est responsable pour les items suivants:

1. Utilisation appropriée de l'appareil selon les instructions fournies avec le produit.
2. Une installation appropriée faite par un service autorisé selon les instructions fournies avec cet appareil et selon les codes locaux de plombage, électrique et/ou gaz.
3. Les dépenses pour mettre l'appareil en service, telles quelles l'enlèvement des armoires, étagères, etc. celle qui ne sont pas à part de l'appareil quand il est expédié del'usine.
4. Dégâts à conclure après l'installation.

EXCLUSIONS

Cette garantie ne couvre pas:

1. DÉGÂTS CONSÉCUTIVES OU INCIDENTELS COMME DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES DÉPENSES INCIDENTELS QUI RÉSULTENT EN VIOLATION DE CE TERME OU SOUS-ENTENDUE PAR LA PRÉSENTE.
NOTE: il y a des états qui ne permettent pas l'exclusion ou limitation de dommages incidentales ou indirects, alors peut-être cette limitation ou exclusion ne s'adresse pas à vous.
2. Convocation de services qui ne concernent pas aux non-fonctionnement ou aux défauts de fabrication ou du matériel, ou pour des appareils d'utilisations domestique commun. Le consommateur doit payer par les convocations de services suivantes:
3. Dommages causés par des services exécutés par d'autres qui ne soient pas de l'Electrolux Home Products North America ou ses fournisseurs de services autorisés, par l'usage de pièces qui ne aient pas la garantie d'origine de l'Electrolux Home Products, par d'autres services non autorisés ou par d'autres raisons telles quelles l'emploi abusif ou mauvais emploi, la fourniture d'électricité inappropriée ou en cas de force majeure.
4. Des produits avec ses numéros de série enlevés ou changés ne peuvent pas être résolu volontairement.

SI VOUS AVEZ BESOIN DU SERVICE

Gardez votre reçu d'achat, reçu de délivrance ou quelque soit l'enregistrement de paiement. La date sur le paiement affermi la période de garantie dont les services peuvent être commandés. Si le service est fait, il est à vous de demander et garder tous les receipts. Cette garantie vous assure tous les droits legaux. Vous avez aussi d'autres droits qui peuvent varier selon l'état. Des services couverts par cette garantie peuvent être acquis à travers de l'Electrolux Home Products:

Cette garantie ne s'adresse qu'à 50 états des USA, Puerto Rico et Canada. Les caractéristiques ou spécifications décrites illustrées peuvent changer sans préavis. Toute les garanties sont faites par Electrolux Home Products North America. Au Canada votre appareil est garantie par Electrolux Canada Corp.

Si vous avez des questions, veuillez contacter notre Service Clientèle en Ligne Directe au 1-800-320-0859

Comme nous continuons à améliorer nos produits, ces spécifications peuvent changer sans préavis.