

FRIGIDAIRE®

TEG-003-C (BW-UEG102) OWNER'S MANUAL.

▶ You must read this Owner's Manual before operating your electric grill.

GUIDE D'UTILISATION DU BBQ ÉLECTRIQUE.

▶ Vous devez lire ce guide du propriétaire avant d'utiliser votre BBQ électrique.

GUÍAS DEL PROPIETARIO DE PARRILLAS ELÉCTRICAS.

▶ Debe leer esta Guía del propietario antes de utilizar su parrilla eléctrica.



WARNING

**POTENTIAL SHOCK
HAZARD**



This grill is intended for outdoor household use only. Do not use indoors or for commercial cooking. Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.

THIS APPLIANCE IS
RATED FOR
120 volts - 60 Hz
OUTPUT : 1750 Watts



The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged.

FRIGIDAIRE® FREESTANDING DUAL ELEMENT ELECTRIC GRILL

MODEL: TEG-003-C

120 V - 1750 W

IPX4 WEATHER RATING

(BW-UEG102)

T.P. LICENSING

6832 RUE JARRY E

MONTREAL, QC

CANADA H1P1W3



LISTED
E538902

FOR WARRANTY OR CUSTOMER SERVICE:

PLEASE CONTACT US AT **INFO@FRIGIDAIREOUTDOORLIVING.COM**

FOR IMMEDIATE ASSISTANCE: **PLEASE CALL US AT 1-844-298-7190**

FRIGIDAIRE IS A PENDING OR REGISTERED TRADEMARK OF ELECTROLUX HOME PRODUCTS INC. AND USED UNDER A LICENSE FROM ELECTROLUX HOME PRODUCTS, INC.

POUR LA GARANTIE OU LE SERVICE CLIENT:

CONTACTER NOUS À **INFO@FRIGIDAIREOUTDOORLIVING.COM**

POUR L'ASSISTANCE IMMÉDIATE: VEUILLEZ NOUS APPELER AU

1-844-298-7190

FRIGIDAIRE EST UNE MARQUE DÉPOSÉE OU EN ATTENTE D'ELECTROLUX HOME PRODUCTS INC. ET UTILISÉE SOUS LICENCE PAR ELECTROLUX HOME PRODUCTS, INC.

PARA GARANTÍA O SERVICIO AL CLIENTE:

PÓNGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS EN

INFO@FRIGIDAIREOUTDOORLIVING.COM

PARA ASISTENCIA INMEDIATA: **LLÁMENOS AL AT 1-844-298-7190**

FRIGIDAIRE ES UNA MARCA REGISTRADA O PENDIENTE DE REGISTRO DE ELECTROLUX HOME PRODUCTS INC. Y SE UTILIZA BAJO LICENCIA DE ELECTROLUX HOME PRODUCTS, INC.

SUMMARY**SOMMAIRE****RESUMEN***ENG*

IMPORTANT SAFEGUARDS	Pg 03 - 05
GENERAL INSTRUCTIONS	Pg 05 - 06
TROUBLE SHOOTING	Pg 07
COOKING ON YOUR ELECTRIC GRILL	Pg 08
MAINTENANCE AND CARE	Pg 09
PARTS DIAGRAM	Pg 10
PARTS LIST	Pg 11
ASSEMBLY INSTRUCTIONS	Pg 12 - 18

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	Pg 19 - 21
INSTRUCTIONS GÉNÉRALES	Pg 21 - 22
DÉPANNAGE	Pg 23
CUISSON SUR VOTRE GRIL ÉLECTRIQUE	Pg 24
ENTRETIEN ET SOINS	Pg 25
SCHÉMA DES PIÈCES	Pg 26
LISTE DES PIÈCES	Pg 27
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE	Pg 28 - 34

ESP

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	Pg 35 - 37
INSTRUCCIONES GENERALES	Pg 37 - 38
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	Pg 39
COCCIÓN EN SU PARRILLA ELÉCTRICA	Pg 40
MANTENIMIENTO Y CUIDADO	Pg 41
DIAGRAMA DE PIEZAS	Pg 42
LISTA DE PIEZAS	Pg 43
INSTRUCCIONES DE MONTAJE	Pg 44 - 50

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS.

- ▶ CAUTION: Grill brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grates or brush. Recommends purchasing a new stainless steel grill brush at the beginning of every spring.
- ▶ CAUTION: To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded three prong GFI outlets only. Do not use a two prong adapter.
- ▶ WARNING: Use only outdoors, do not expose to rain. This is to prevent electric shock which can cause serious bodily injury or death.
- ▶ WARNING: Disconnect appliance from supply circuit before performing maintenance and cleaning.
- ▶ WARNING: For protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
- ▶ WARNING: For protection against risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- ▶ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ▶ Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- ▶ Do not use charcoal in this appliance.
- ▶ Do not touch surfaces that may be hot. Use handles or knobs provided.
- ▶ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ▶ Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- ▶ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, portable appliances (or other specific part or parts) in water or other liquid.
- ▶ Make sure appliance is OFF and remove plug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.
- ▶ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- ▶ Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- ▶ Where applicable, always attach plug to appliance and check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- ▶ Do not use appliance for other than intended use.



LISTED
E538902



DANGER

Failure to follow the Dangers, Warnings and Cautions contained in this Owner's Manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

- ▶ **WARNING:** Do not use charcoal or other combustible fuels in this grill. This grill is not designed for charcoal use and a fire could result. The fire could create an unsafe condition and damage to the grill.
- ▶ Always plug the power cord before turning on the grill.
- ▶ Do not operate unit if plug receptacle is damaged.
- ▶ Operate grill only on a level, stable surface.
- ▶ Do not in any way alter this product or its use.
- ▶ Outdoor extension cords should be used with outdoor use products and are surface marked with the suffix letter "W" and with a tag stating "Suitable for use with outdoor appliances."
- ▶ Use shortest length extension cord possible. Do not connect 2 or more extension cords together.
- ▶ Do not immerse grill or Temperature Controller in water when cleaning.
- ▶ Do not leave control knobs in the ON position during periods of non-use.
- ▶ Do not leave grill unattended when in use.
- ▶ Keep children and pets away from grill when in use.
- ▶ Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ Cast iron cooking grates: Before using the cast iron cooking grates, coat them with heat-resistant oil (peanut oil, frying oil) and then burn-in in the barbecue.
- ▶ Clean grease catch pan regularly.
- ▶ This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely, moving, cleaning or storing it.
- ▶ To prevent grill from being splashed or falling into water, do not use grill within 10 feet of any body of water such as a pool or pond.
- ▶ Locate power cord away from traffic areas. Arrange the cord so that it will not be pulled or tripped over.
- ▶ Do not use grill near combustible materials such as dry grass, shrubs, etc.
- ▶ Do not allow grill to come into close contact with flammable materials such as paper, walls, draperies, towels, chemicals, etc.
- ▶ Do not use as a heater.
- ▶ Do not operate grill with a damaged cord or plug.
- ▶ Pulling Temperature Controller by the knob could cause the knob to come off. Remove Temperature Controller by gripping on it's side (Refer to "MAINTENANCE").

- ▶ Do not move the grill while it is in use. Allow the appliance to cool before moving, cleaning or storing it.
- ▶ Do not allow cord to touch the grill when it is hot.
- ▶ This grill is intended for outdoor household use only. Do not use indoors or for commercial cooking.
- ▶ If a flare up occurs, do not use water to put out fire. Turn grill to OFF. Unplug power cord and wait for grill to cool.
- ▶ Make sure no other high wattage appliances are plugged into the same circuit when using grill.
- ▶ Avoid cleaning the product with water spray or anything similar.
- ▶ Unplug grill when not in use and cover when cool.
- ▶ Use this grill only as described in this manual. Any other use not recommended in this manual may cause fire, electric shock, or injury to persons.
- ▶ Always ensure that electrical socket being used has the correct rating. Socket must be rated no less than 120V AC.
- ▶ This appliance conforms to technical standards and the safety requirements for electrical devices.
- ▶ The grease catch pan must be in place at all times during grill operation.
- ▶ Do not build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that may damage property or cause serious bodily injury or death.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL INSTRUCTIONS

The FRIGIDAIRE electric grill gives you a clean and easy way to barbecue without compromise.

- These instructions will give you the minimum requirements for assembling your electric barbecue. Please read the instructions carefully before using your electric barbecue. Improper assembly can be dangerous.
- Not for use by children.
- This electric barbecue is not intended for commercial use.
- Do not leave the electric barbecue unattended when it is in use.
- Any parts sealed by the manufacturer must not be altered by the user.
- Any modification of the appliance may be dangerous.
- Visually inspect cord, plug and Temperature controller for damage and wear before operation.
- When heating the grill for the first time, it may give off a slight burning odor. The grill is burning off excess lubricants found on the heating element. This does not affect the safety of your grill.
- Improperly grounded outlets could cause electrical shock.
- The use of an extension cord is not recommended. If you must use an extension cord, use the shortest length extension cord possible. Do not connect 2 or more extension cords together. Keep connections off the ground and dry. Do not let cord hang over edge of table top where it can be tripped over or pulled by children. Only use extension cord labeled for outdoor use.

- To prevent fire or electric shock, always use a certified electrician should new circuits or outlets be required.
- Clean the grate and cookbox between uses.
- Improperly grounded outlets could cause electrical shock.

OPERATING

- ▶ **WARNING:** Your electric barbecue must not be used upon any combustible surface such as dry grass, shrubs, etc.
- ▶ **WARNING:** Your electric barbecue is not intended for installation in or on recreational vehicles, SUVs and/or boats.
- ▶ **WARNING:** Do not use the barbecue within 60 cm (24 in) of combustible materials from the back or sides of the grill. Do not use under any combustible construction.

a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:

- 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
- 3) If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding type 3-wire cord.

▶ **WARNING:** The entire cooking box gets hot when in use. Do not leave unattended.

▶ **WARNING:** Keep any electrical power cord away from any heated surface.

▶ **WARNING:** Keep the cooking area clear of inflammable vapours and liquids such as petrol, kerosene, alcohol, etc., and other combustible materials.

▶ **WARNING:** When cooking, the appliance must be on a level, stable surface in an area clear of combustible material.

▶ **WARNING:** Keep cord clear of cookbox.

STORAGE AND/OR NON-USE

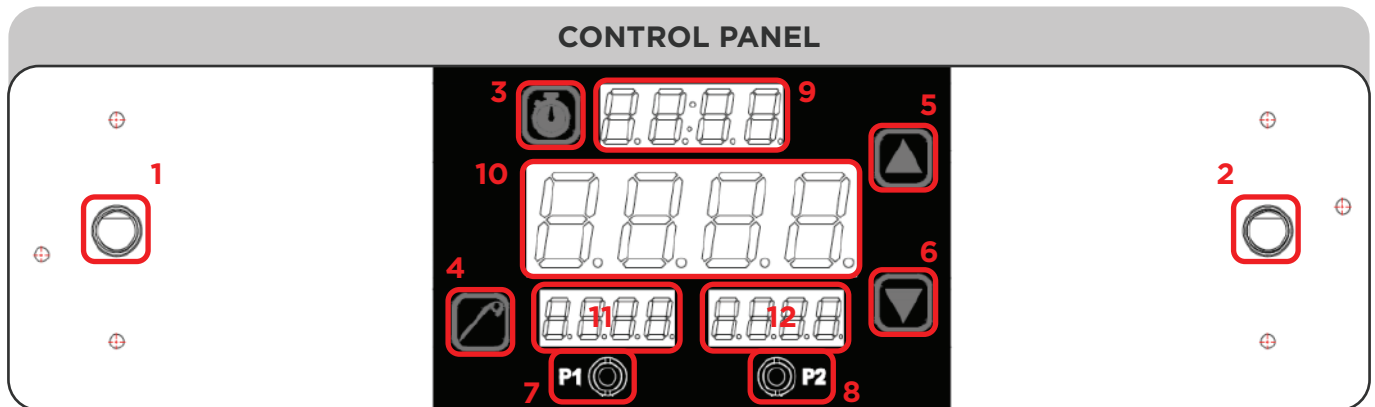
During periods of non-use, the Control knobs should be in the "OFF" position and the power cord should be stored under the grill.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Appliance is not turning on. Heating elements do not become hot.	The plug is not connected to a suitable wall socket.	Connect the plug to a suitable wall socket that corresponds with the voltage and power consumption marked on the rating label of the appliance.
	The wall socket is not powered.	Try an other suitable wall socket or seek a certified electrician for help.
	The temperature regulator is still in OFF position.	Make sure the temperature regulator is set to a temperature from the midpoint on the control knob to the HI setting.
Error code Er1	The temperature sensor does not work properly.	Unplug the plug, check whether the connecting cable of the temperature sensor is disconnected or damaged. Contact an electrician. If no cause can be found, the temperature sensor might be defective. Contact your local store.
Error code Er2	At least one of the control knobs is not in position OFF when inserting the plug to the socket.	Disconnect the plug, turn both knobs to OFF, re-insert the plug to the socket and switch on again.

COOKING ON YOUR ELECTRIC GRILL

This appliance is rated for 120 volts - 60Hz, Output: 1750W



1. Left control knob
2. Right control knob
3. Cooking timer
4. Meat probe setting
5. Adjustment setting '+'
6. Adjustment setting '-'
7. Meat probe 1 socket
8. Meat probe 2 socket
9. Time display area
10. Grill temperature display
11. Temp probe 1 temperature display
12. Temp probe 2 temperature display

INSTRUCTIONS

1. Turn on and turn off

Twist the left and right control knobs to the right to switch on the controller. The left and right heating tubes are controlled individually according to the switch. When one of the switches is in the on state, the grill temperature is displayed and the light of the button will be on.

2. Timing setting

(1) It can be set to two modes of positive timing or countdown timing;

(2) Time display

when the current timing is less than 60 minutes, display: minutes: seconds, when the current timing is greater than or equal to 60 minutes, display: hours: minutes.

(3) Under timer mode, long press and hold the clock setting button to turn off the current timer.

(4) To set positive timing, in non-timing state, press the clock setting button, the time display area will flash (display 00:00), and then press the digital "+" key to start timing.

Positive timing maximum 24 hours, positive timing can not be adjusted time. from 0 seconds to 24 hours;

(5) Set countdown time, in non-timing state, press the clock setting key, the time display area will flash (display 00:00), then

press the numeric "-" key, the hour flashes, press the numeric "+" key or numeric "-" key to adjust the hour, then press the clock setting key, the minute flashes, press the number "+" key or the number "-" key to adjust the minute, and finally press the clock setting key again to confirm the start of the countdown. Countdown to a maximum of 23 hours and 59 minutes, in the process of timing, you can modify the timing;

3. Set the temp probe tip temperature

When the controller detects a meat probe, it will display the corresponding meat probe temperature. In the state of meat probe temperature display, press the meat probe setting key, the temp probe display area will flash, indicating that it can be set, press the digital "+" key or digital "-" key to adjust the set value, and then press the temp probe setting key to confirm that the set value is saved. When the temperature of temp probe reaches the set value, the temperature display area of temp probe will flash and a buzzer will sound, suggesting that the set value has been reached, press any key to cancel the prompt; Meat probe setting temperature range :

Celsius : 32 ~ 122 C

Fahrenheit: 90 ~ 250 F

MAINTENANCE AND CARE

- Clean appliance often, preferably after each cookout.
- Appliance should be cleaned at least once a year.
- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Apply a strong solution of detergent and water or use an appliance cleaner with scrub brush on insides of appliance lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. Do not apply caustic appliance/oven cleaner to painted surfaces.
- After using them a few times, a sufficient patina will have formed and burning-in will no longer be necessary. Each time you use them, vigorously heat up the cooking grates so that residues adhering to them can be removed more easily.
- After it has cooled down, remove the residues using a cloth and warm water if possible. Never use detergent to clean the cast iron cooking grates. In order to preserve and prevent rust after cleaning, rub heat-resistant oil on the cooking grates and, if necessary, the interior.



Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

You may remove the grease cup for cleaning. Do not clean the grease cup in a dish washer.

Cooking surfaces: If a bristle brush is used to clean any of the appliance cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while appliance is hot.

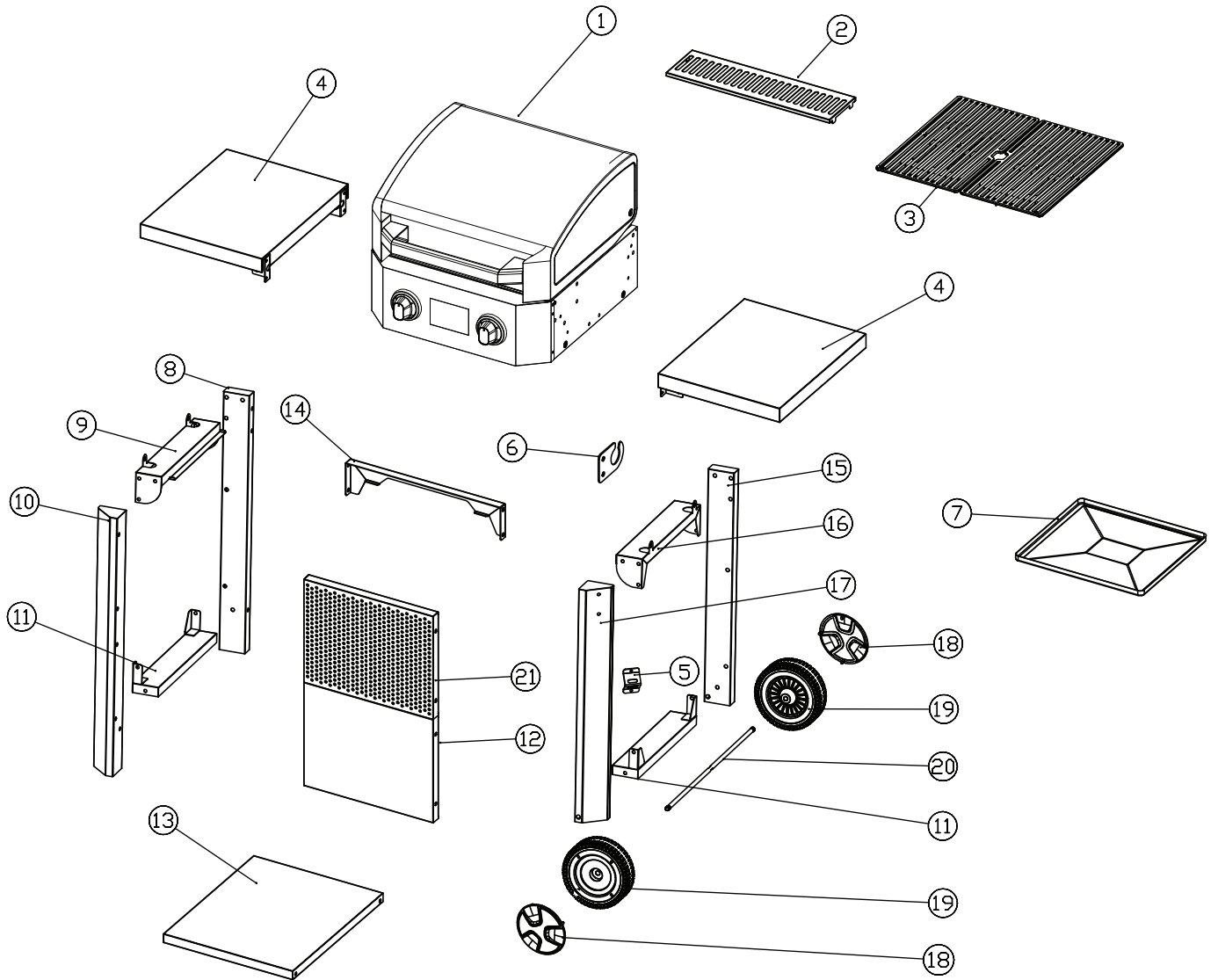
Plastic surfaces: Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated appliance cleaner on plastic parts, as this can result in damage and/or failure of the parts.

Porcelain surfaces: Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.

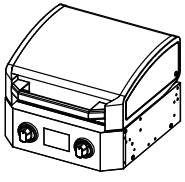
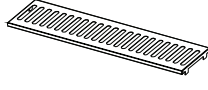

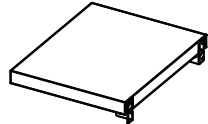


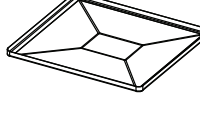
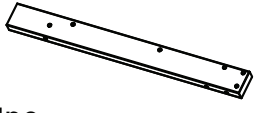
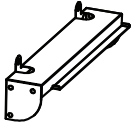

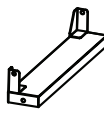
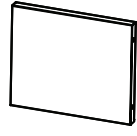
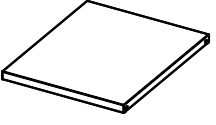
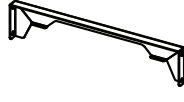
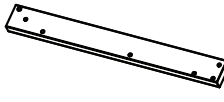
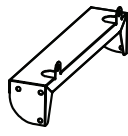




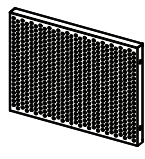

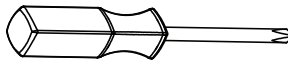
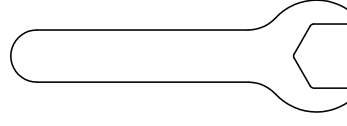
Painted surfaces: Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.

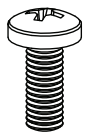
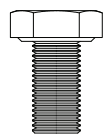
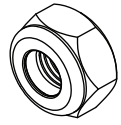
Stainless steel surfaces: To maintain your appliance's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Use only in direction of brushed finish to avoid damage.

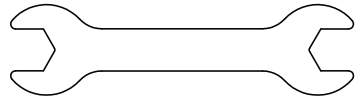
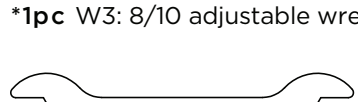
PARTS DIAGRAM



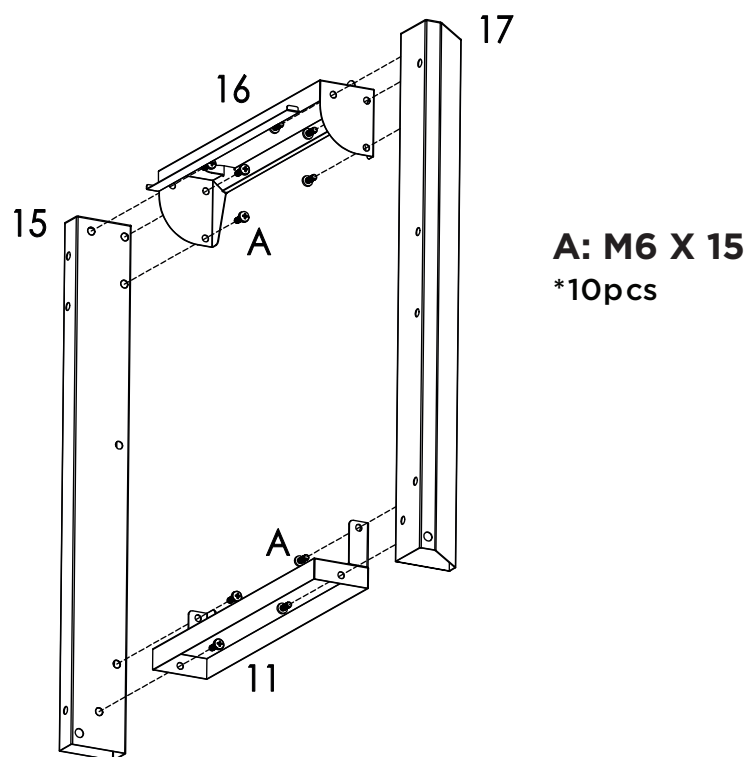
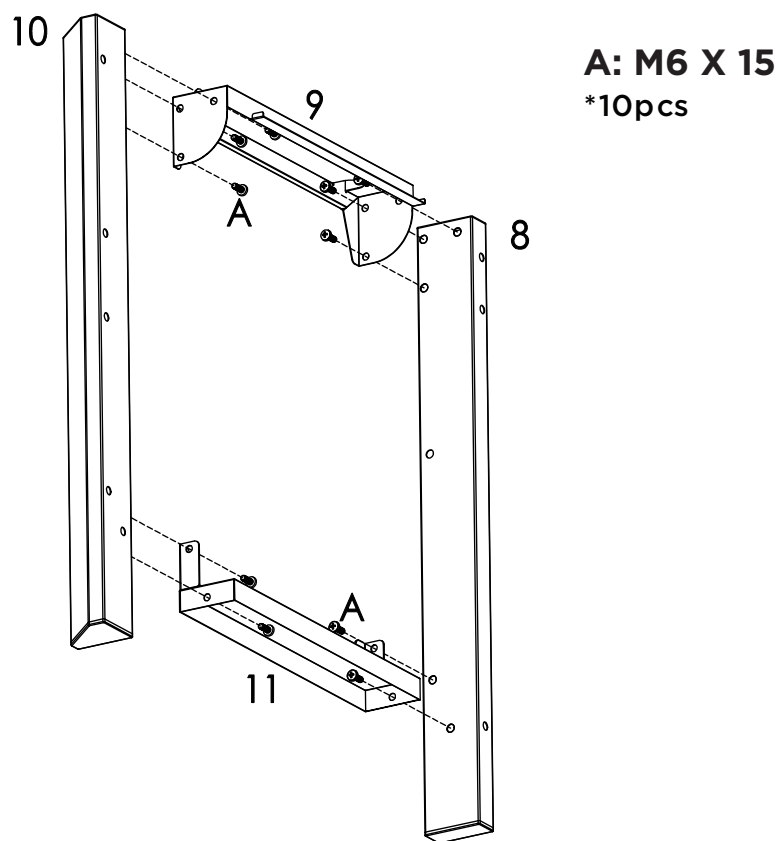
PARTS LIST

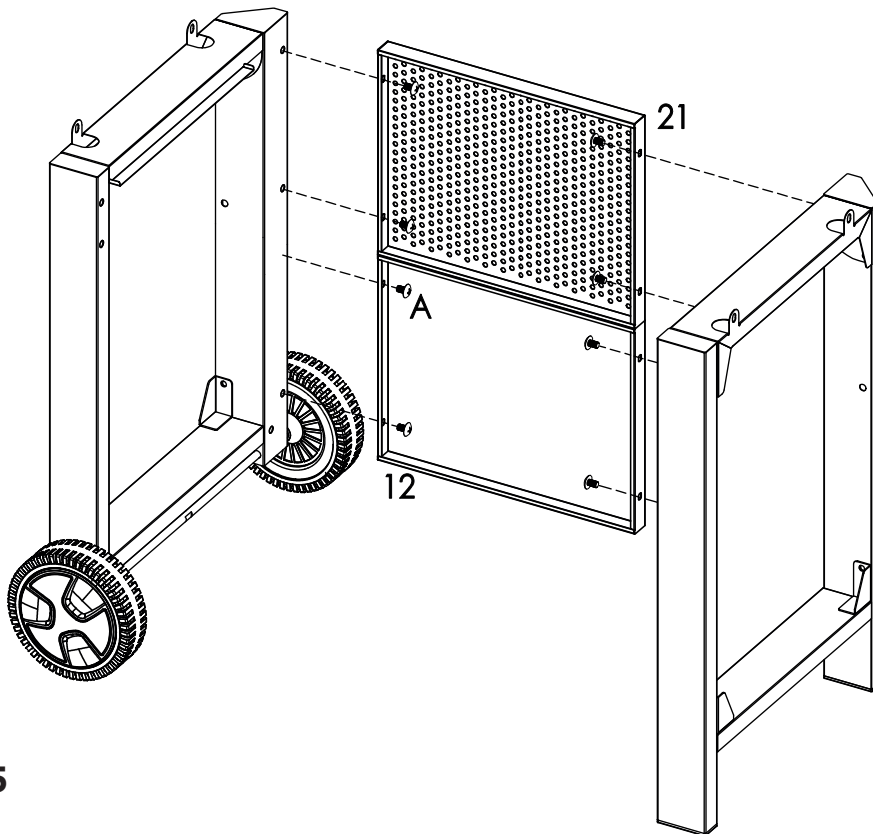
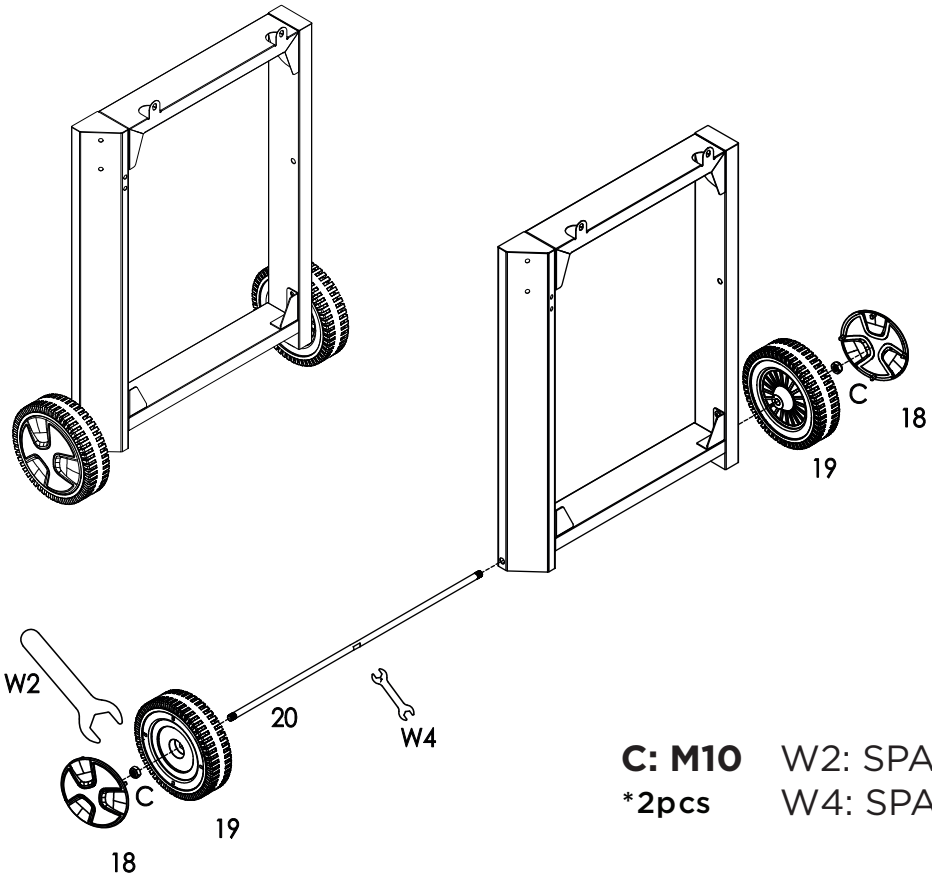
<p>1</p>  <p>*1pc Electric grill assembly</p>	<p>2</p>  <p>*1pc Warming grate</p>	<p>3</p>  <p>*2pc Left right cooking grate</p>	<p>4</p>  <p>*2pc Left right shelf</p>
<p>5</p>  <p>*1pc Bottle opener</p>	<p>6</p>  <p>*1pc Power cord holder</p>	<p>7</p>  <p>*1pc grease tray</p>	<p>8</p>  <p>*1pc Left rear corner brace</p>
<p>9</p>  <p>*1pc Upper left side brace</p>	<p>10</p>  <p>*1pc Left front corner brace</p>	<p>11</p>  <p>*2pc Lower brace</p>	<p>12</p>  <p>*1pc Front lower panel</p>
<p>13</p>  <p>*1pc Bottom shelf</p>	<p>14</p>  <p>*1pc Top support</p>	<p>15</p>  <p>*2pc Right rear corner brace</p>	<p>16</p>  <p>*1pc Upper right side brace</p>
<p>17</p>  <p>*1pc Right front corner brace</p>	<p>18</p>  <p>*2pc Wheel cover</p>	<p>19</p>  <p>*2pc Wheel</p>	<p>20</p>  <p>*1pc Axle</p>
<p>21</p>  <p>*1pc Front upper panel</p>	<p>22</p>  <p>*2pc Temp Probe</p>	 <p>*1pc W1</p>	 <p>*1pc W2: 17 adjustable wrench</p>

<p>Hex M6x15</p>  <p>*40pcs A: Screw</p>	<p>Hex M6x15</p>  <p>*8pcs B : Tornillo de cabeza</p>	<p>M10</p>  <p>*2pc C: Locknuts</p>
--	---	---

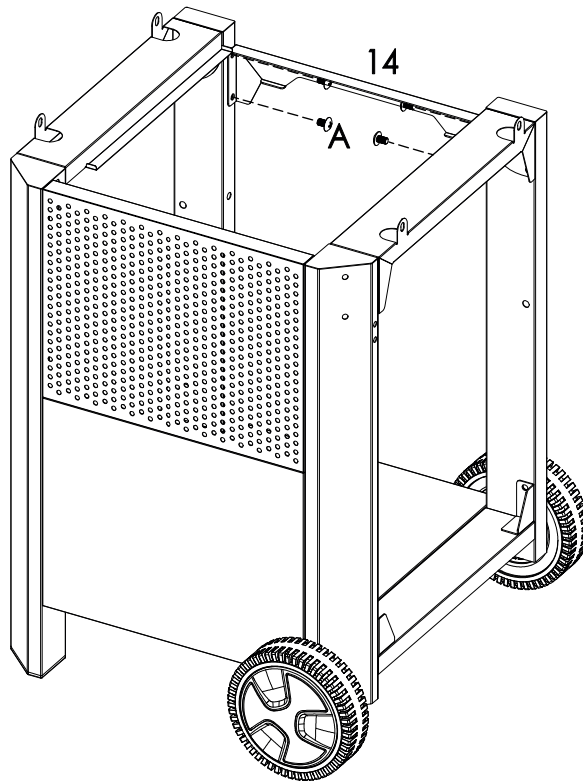
 <p>*1pc W3: 8/10 adjustable wrench</p>
 <p>*1pc W4: 7/13 adjustable wrench</p>

ASSEMBLY INSTRUCTIONS



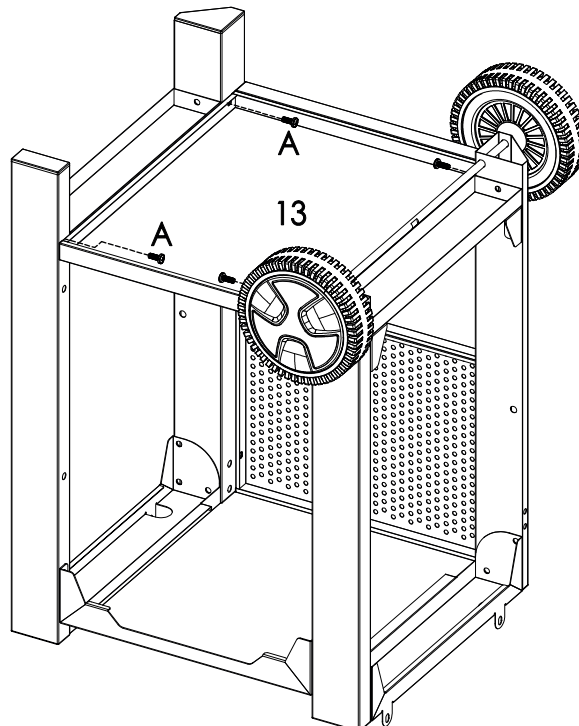


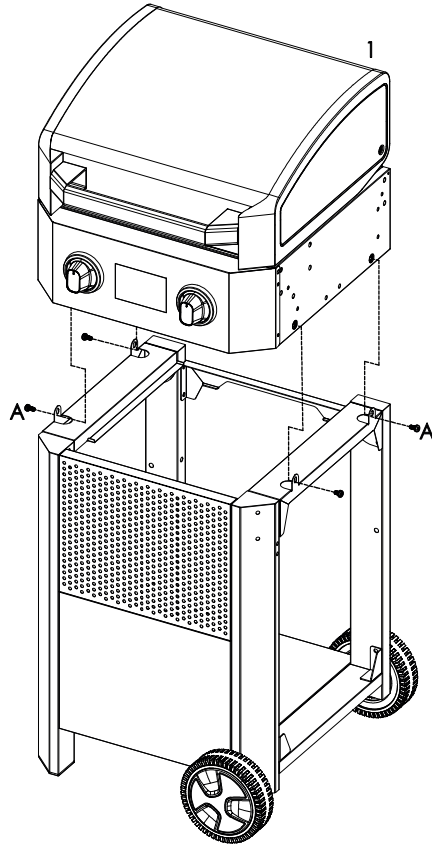
A: M6 X 15
***8pcs**



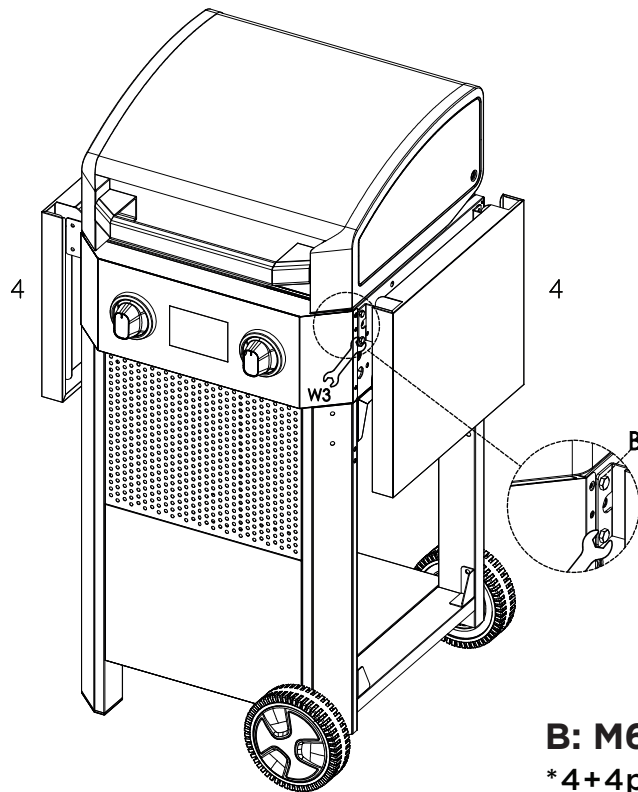
A: M6 X 15
*4pcs

A: M6 X 15
*4pcs

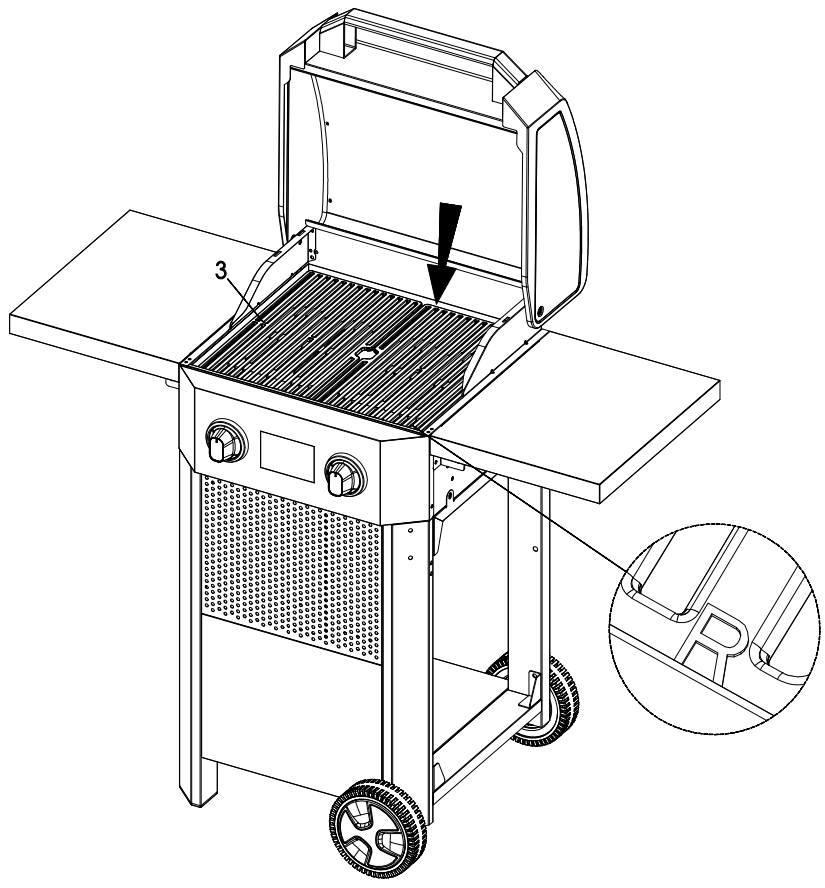
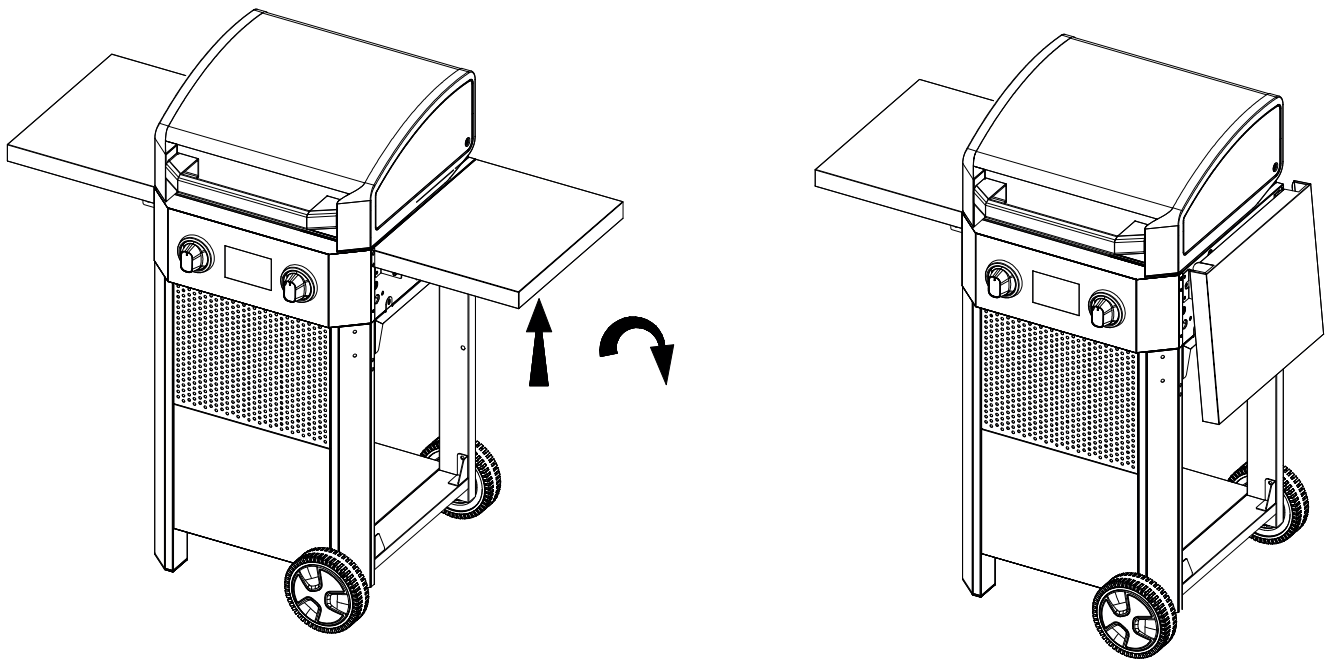


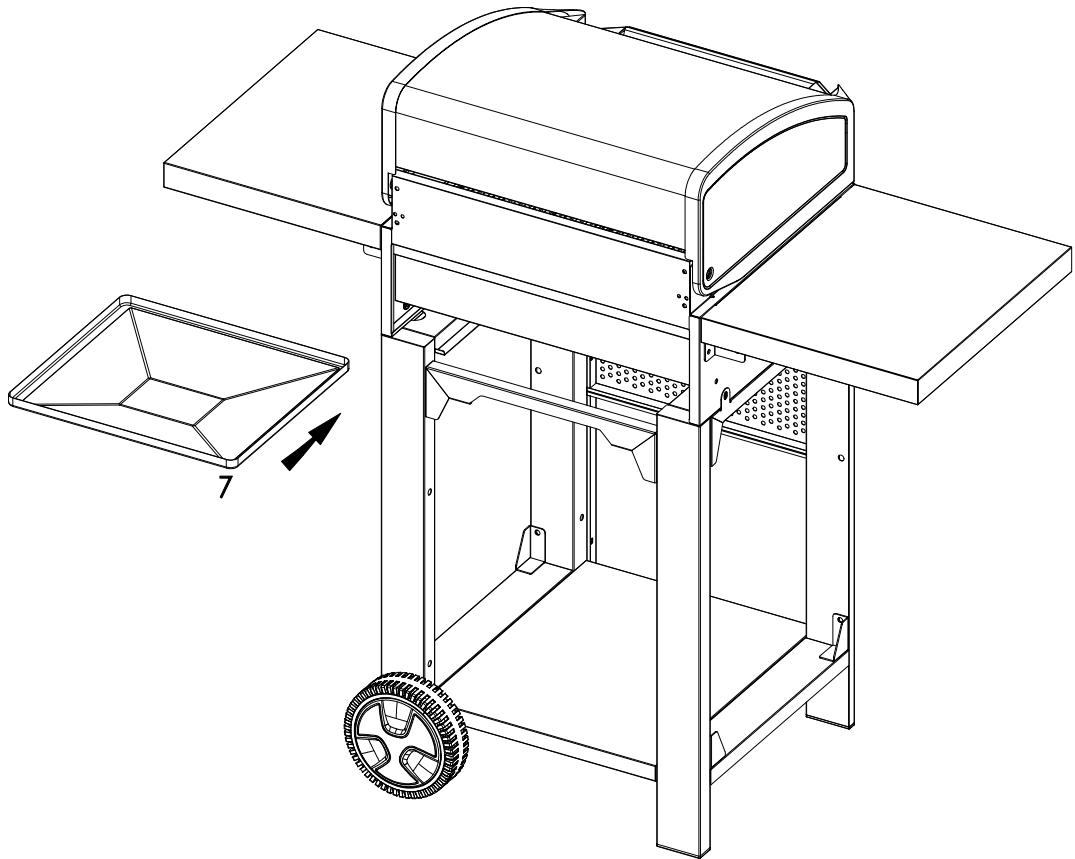
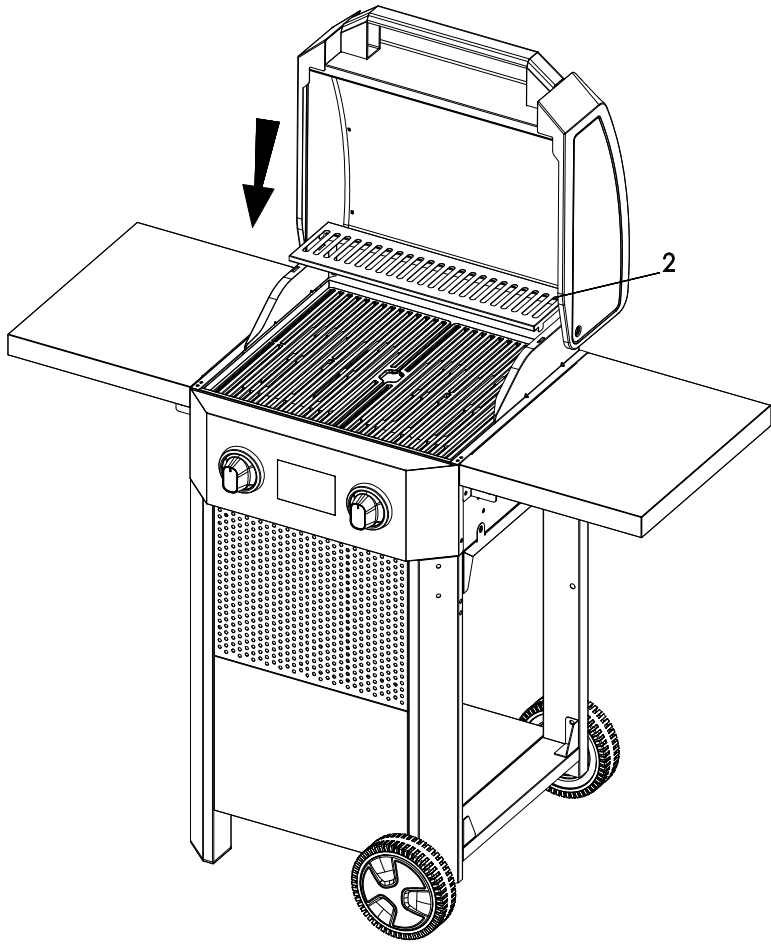


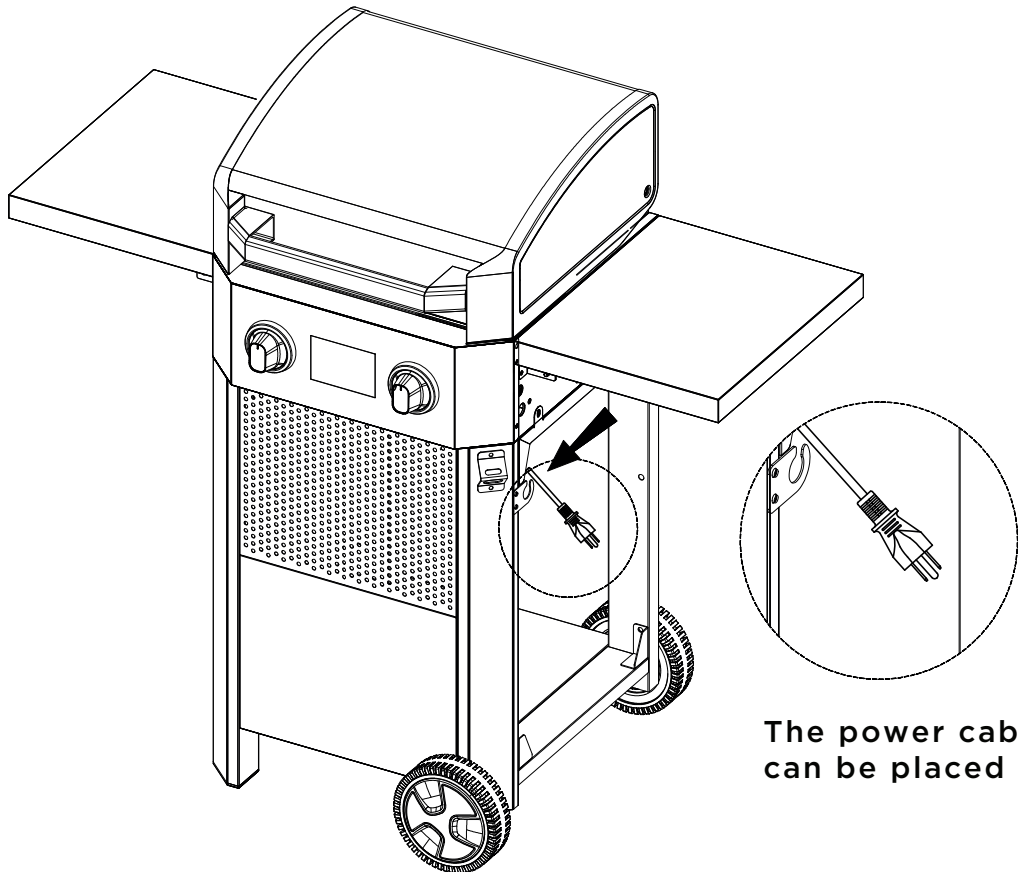
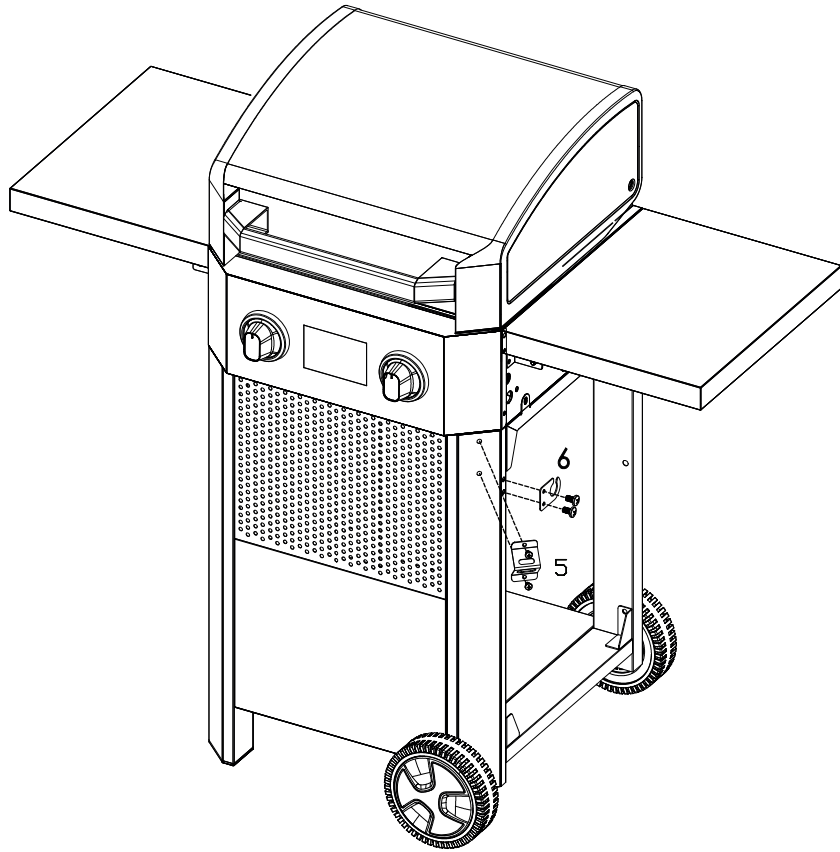
A: M6 X 15
*4pcs



B: M6 X 15 W3: SPANNER10
*4+4pcs







The power cable can be placed here.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

- ▶ **ATTENTION** : Les brosses du gril doivent être vérifiées régulièrement pour déceler les poils détachés et l'usure excessive. Remplacez la brosse si des poils détachés sont trouvés sur les grilles de cuisson ou la brosse. Il est recommandé d'acheter une nouvelle brosse à gril en acier inoxydable au début de chaque printemps.
- ▶ **ATTENTION** : Pour assurer une protection continue contre le risque de choc électrique, branchez uniquement des prises GFI à trois broches correctement mises à la terre. N'utilisez pas d'adaptateur à deux broches.
- ▶ **ATTENTION** : Utiliser uniquement à l'extérieur, ne pas exposer à la pluie. Cela permet d'éviter les chocs électriques qui peuvent entraîner des blessures corporelles graves, voire la mort.
- ▶ **ATTENTION** : Débranchez l'appareil du circuit d'alimentation avant d'effectuer des opérations d'entretien et de nettoyage.
- ▶ **ATTENTION** : Pour éviter tout risque de choc électrique, branchez uniquement l'appareil sur des prises correctement raccordées à la terre.
- ▶ **ATTENTION** : Pour éviter tout risque de choc électrique, gardez la connexion du cordon de rallonge au sec et hors du sol.
- ▶ Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
- ▶ Faites très attention lorsque vous enlevez le plateau ou lorsque vous enlevez la graisse chaude.
- ▶ N'utilisez pas de charbon de bois dans cet appareil.
- ▶ Ne touchez pas aux surfaces qui peuvent être chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons fournis.
- ▶ Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- ▶ Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- ▶ Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches, les appareils portables (ou toute autre pièce spécifique) dans l'eau ou tout autre liquide.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant manipulation.
- ▶ N'utilisez pas d'appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil, une chute ou un dommage de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- ▶ Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- ▶ Le cas échéant, branchez toujours la fiche sur l'appareil et vérifiez que la commande est éteinte avant de brancher le cordon sur la prise murale. Pour débrancher, tournez la commande sur OFF, puis retirez la fiche de la prise murale.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.



DANGER

Le non-respect des dangers, des avertissements et des précautions contenus dans ce manuel du propriétaire peut entraîner des blessures corporelles graves, voire la mort, ou un incendie ou une explosion causant des dommages matériels.

- ▶ ATTENTION : N'utilisez pas de charbon de bois ou d'autres combustibles dans ce grille. Ce grill n'est pas conçu pour une utilisation au charbon de bois et un incendie pourrait se produire. Le feu pourrait créer une situation dangereuse et endommager le grille.
- ▶ Branchez toujours le cordon d'alimentation avant d'allumer le grille.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil si la prise est endommagée.
- ▶ Utilisez le grille seulement sur une surface plane et stable.
- ▶ Ne modifiez en aucun cas ce produit ni son utilisation.
- ▶ Les rallonges électriques extérieures doivent être utilisées avec des produits destinés à une utilisation en extérieur et sont marquées en surface avec la lettre suffixe «W» et avec une étiquette indiquant «Convient pour une utilisation avec des appareils extérieurs».
- ▶ Utilisez la rallonge la plus courte possible. Ne branchez pas 2 rallonges ou plus ensemble.
- ▶ Ne pas immerger le grille ou le contrôleur de température dans l'eau lors du nettoyage.
- ▶ Ne laissez pas les boutons de commande en position ON pendant les périodes de non-utilisation.
- ▶ Ne laissez pas le grille sans surveillance pendant son utilisation.
- ▶ Gardez les enfants et les animaux domestiques loin du grille pendant son utilisation.
- ▶ Grilles de cuisson en fonte : Avant d'utiliser les grilles de cuisson en fonte, enduisez-les d'huile résistante à la chaleur (huile d'arachide, huile de friture) puis faites-les griller au barbecue.
- ▶ Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Nettoyez régulièrement le bac de récupération des graisses.
- ▶ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes, à moins qu'ils ne soient correctement surveillés par une personne responsable afin de s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité. Le déplacer, le nettoyer ou le ranger.
- ▶ Pour éviter que le grille ne soit éclaboussé ou ne tombe dans l'eau, n'utilisez pas le grill à moins de 10 pieds d'un plan d'eau comme une piscine ou un étang.
- ▶ Placez le cordon d'alimentation loin des zones de circulation. Disposez le cordon de manière à ce qu'il ne risque pas d'être tiré ou de faire trébucher quelqu'un.
- ▶ N'utilisez pas le grille à proximité de matériaux combustibles tels que de l'herbe sèche, des arbustes, etc.
- ▶ N'utilisez pas le grille si le cordon ou la fiche sont endommagés.
- ▶ Tirer le régulateur de température par le bouton pourrait faire décoller le bouton. Retirez le régulateur de température en le saisissant par le côté (voir « ENTRETIEN »).

- ▶ Ne pas déplacer le gril pendant son utilisation. Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
- ▶ Ne laissez pas le cordon toucher le gril quand il est chaud.
- ▶ Ce gril est destiné à un usage domestique extérieur uniquement. Ne pas utiliser à l'intérieur ni pour la cuisine commerciale.
- ▶ En cas de reprise d'incendie, n'utilisez pas d'eau pour éteindre l'incendie. Ferme le gril. Débranchez le cordon d'alimentation et attendez que le gril refroidisse.
- ▶ Assurez-vous qu'aucun autre appareil de haute puissance n'est branché sur le même circuit lorsque vous utilisez le gril.
- ▶ Évitez de nettoyer le produit avec de l'eau pulvérisée ou un produit similaire.
- ▶ Débranchez le gril lorsqu'il n'est pas utilisé et couvrez-le lorsqu'il est froid.
- ▶ Utilisez ce gril seulement tel que décrit dans ce manuel. Toute autre utilisation non recommandée dans ce manuel peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- ▶ Assurez-vous toujours que la prise électrique utilisée a la puissance nominale appropriée. La prise doit avoir une tension nominale d'au moins 120 V CA.
- ▶ Cet appareil est conforme aux normes techniques et aux exigences de sécurité des appareils électriques.
- ▶ Le bac de récupération des graisses doit être en place en tout temps pendant le fonctionnement du gril.
- ▶ N'installez pas ce modèle de gril dans une construction encastrée ou coulissante. Le non-respect de cet avertissement pourrait provoquer un incendie ou une explosion susceptible d'endommager des biens ou de causer des blessures corporelles graves, voire la mort.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Le gril électrique FRIGIDAIRE vous offre un moyen propre et facile de faire un barbecue sans compromis.

- Ces instructions vous donneront les exigences minimales pour assembler votre barbecue électrique. Veuillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser votre barbecue électrique. Un mauvais assemblage peut être dangereux.
- Ne pas utiliser par les enfants.
- Ce barbecue électrique n'est pas destiné à un usage commercial.
- Ne laissez pas le barbecue électrique sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.
- Inspectez visuellement le cordon, la prise et le contrôleur de température pour détecter tout dommage ou usure avant l'utilisation.
- Lorsque vous chauffez le gril pour la première fois, une légère odeur de brûlé peut se dégager. Le gril brûle l'excès de lubrifiant sur l'élément chauffant. Ça n'affecte pas la sécurité de votre gril.
- Des prises mal raccordées à la terre peuvent provoquer une décharge électrique.

- L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée. Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez la rallonge la plus courte possible. Ne branchez pas 2 rallonges ou plus ensemble. Gardez les connexions hors du sol et au sec. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table où il pourrait être pris pour trébucher ou tiré par des enfants. Utilisez seulement des rallonges étiquetées pour une utilisation à l'extérieur.
- Pour éviter tout incendie ou choc électrique, faites toujours appel à un électricien certifié si de nouveaux circuits ou prises sont nécessaires.
- Couvrir le gril ou le ranger dans un endroit à l'abri des intempéries lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Nettoyez la grille et la cuve de cuisson entre chaque utilisation.
- Des prises mal raccordées à la terre peuvent provoquer une décharge électrique.

FONCTIONNEMENT

▶ **AVERTISSEMENT** : Votre barbecue électrique ne doit pas être utilisé sur une surface combustible telle que de l'herbe sèche, des arbustes, etc.

▶ **ATTENTION** : N'utilisez pas le barbecue à moins de 60 cm (24 po) de matériaux combustibles à l'arrière ou sur les côtés du gril. Ne pas utiliser sous une construction combustible.

a) Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.

b) Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si des précautions sont prises lors de leur utilisation.

c) Si un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge est utilisé

1) La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil

2) Le cordon doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas sur le comptoir ou la table, où les enfants pourraient le tirer ou trébucher dessus par inadvertance

3) Si l'appareil est de type avec mise à la terre, le cordon d'alimentation ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type avec mise à la terre.

▶ **ATTENTION** : L'ensemble du boîtier de cuisson devient chaud lors de son utilisation. Ne pas laisser sans surveillance.

▶ **ATTENTION** : Gardez tout cordon d'alimentation électrique loin de toute surface chauffée.

▶ **AVERTISSEMENT** : Gardez la zone de cuisson exempte de vapeurs et de liquides inflammables comme l'essence, le kérosène, l'alcool, etc., ainsi que d'autres matériaux combustibles.

▶ **AVERTISSEMENT** : Lors de la cuisson, l'appareil doit être placé sur une surface plane et stable, dans une zone exempte de matériaux combustibles.

▶ **AVERTISSEMENT** : Gardez le cordon loin de la boîte de cuisson.

STOCKAGE ET/OU NON-UTILISATION

Pendant les périodes de non-utilisation, les boutons de commande doivent être en position « OFF » et le cordon d'alimentation doit être rangé sous le gril.

DÉPANNAGE

PROBLÈME

L'appareil ne s'allume pas. Les éléments chauffants ne deviennent pas chauds.

CAUSE

La fiche n'est pas branchée sur une prise murale adaptée.

SOLUTION

Branchez la fiche sur une prise murale appropriée qui correspond à la tension et à la consommation électrique indiquées sur l'étiquette de sécurité de l'appareil.

La prise murale n'est pas alimentée.

Essayez une autre prise murale appropriée ou demandez l'aide d'un électricien certifié.

Le régulateur de température est toujours en position OFF.

Assurez-vous que le régulateur de température est réglé sur une température entre MI et HI.

Code d'erreur Er1

Le capteur de température ne fonctionne pas correctement.

Débranchez la prise, vérifiez si le câble de connexion du capteur de température est débranché ou endommagé. Contactez un électricien.

Si aucune cause ne peut être trouvée, le capteur de température pourrait être défectueux. Contactez votre magasin local.

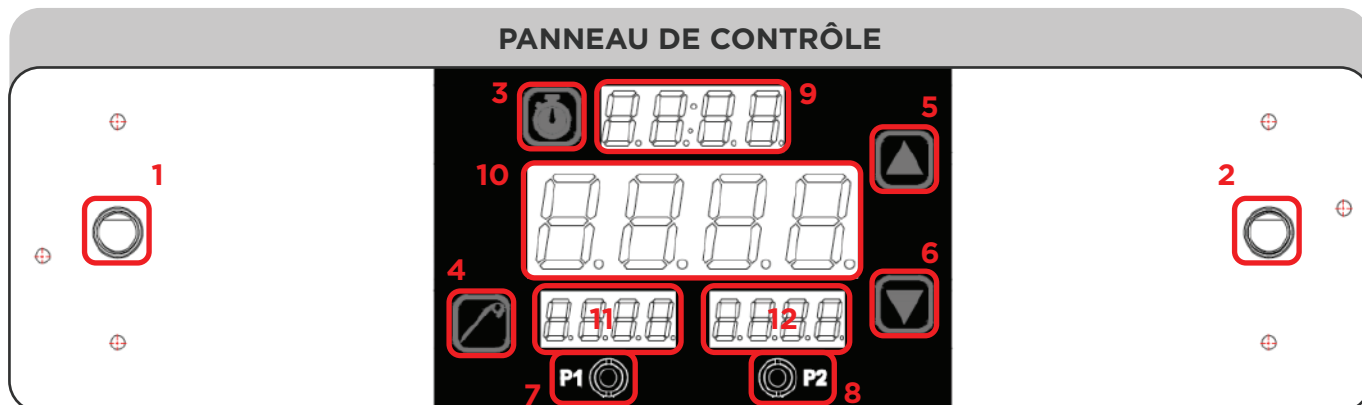
Code d'erreur Er2

Au moins un des boutons de commande n'est pas en position OFF lors de l'insertion de la fiche dans la prise.

Débranchez la fiche, tournez les deux boutons sur OFF, réinsérez la fiche dans la prise et rallumez.

CUISSON SUR VOTRE GRIL ÉLECTRIQUE

Cet appareil est conçu pour 120 volts - 60 Hz, puissance de sortie : 1750 W



1. Bouton de commande gauche
2. Bouton de commande droit
3. Minuterie de cuisson
4. Réglage de la sonde à viande
5. Réglage de réglage « + »
6. Réglage de réglage « - »

7. Prise de la sonde à viande 1
8. Prise de la sonde à viande 2
9. Zone d'affichage de l'heure
10. Affichage de la température du grill
11. Affiche du température de la sonde à viande 1
12. Affiche du température de la sonde à viande 2

INSTRUCTIONS

1. Allumer et éteindre

Tournez les boutons de commande gauche et droit vers la droite pour allumer le contrôleur. Les tubes chauffants gauche et droit sont contrôlés individuellement par le bouton. Lorsque l'un des deux est en position marche, la température du grill s'affiche et le voyant du bouton s'allume.

2. Réglage du temps

(1) It can be set to two modes of positive timing or countdown timing;

(1) Il peut être réglé sur deux modes de temporisation positive ou de compte à rebours

(2) Affichage de l'heure lorsque la durée actuelle est inférieure à 60 minutes, affichage : minutes : secondes, lorsque la durée actuelle est supérieure ou égale à 60 minutes, affichage : heures : minutes.

(3) En mode minuterie, maintenez enfoncé le bouton de réglage de l'horloge pour désactiver la minuterie actuelle.

(4) Pour régler le chronométrage positif, en état de non-chronométrage, appuyez sur le bouton de réglage de l'horloge, la zone d'affichage de l'heure clignotera (affichage 00:00), puis appuyez sur la touche numérique « + » pour démarrer le chronométrage.

Le temps positif est d'un maximum de 24 heures, le temps positif ne peut pas être ajusté. de 0 seconde à 24 heures ;

(5) Réglez le compte à rebours. En mode non chronométré, appuyez sur la touche de réglage de l'horloge, la zone d'affichage de l'heure clignote (affichage 00:00), puis appuyez sur la touche numérique "-", l'heure clignote, appuyez sur la touche numérique "+" ou la touche numérique "-" pour régler l'heure, puis appuyez sur la touche de réglage de l'horloge, les minutes clignotent, appuyez sur la touche numérique "+" ou la touche numérique "-" pour régler les minutes, et enfin appuyez sur nouveau sur la touche de réglage de l'horloge pour confirmer le début du compte à rebours. Compte à rebours jusqu'à un maximum de 23 heures et 59 minutes, en cours de chronométrage, vous pouvez modifier le chronométrage ;

3. Réglez la température de la pointe de la sonde à viande

Lorsque le contrôleur détecte une sonde à viande, il affiche la température de la sonde à viande correspondante. Dans l'état d'affichage de la température de la sonde à viande, appuyez sur la touche de réglage de la sonde à viande, la zone d'affichage de la sonde à viande clignotera, indiquant qu'elle peut être réglée, a

Appuyez sur la touche numérique « + » ou la touche numérique « - » pour régler la valeur définie, puis appuyez sur la touche de réglage de la sonde à viande pour confirmer que la valeur définie est enregistrée. Lorsque la température de la sonde à viande atteint la valeur définie, la zone d'affichage de la température de la sonde à viande clignote

et un buzzer retentit, suggérant que la valeur définie a été atteinte, appuyez sur n'importe quelle touche pour annuler l'invite ; Plage de réglage de la température de la sonde de cuisson de la viande : Celsius : 32 ~ 122 °C Fahrenheit : 90 ~ 250 °F

ENTRETIEN ET SOINS

- Nettoyez souvent l'appareil, de préférence après chaque repas.
- L'appareil doit être nettoyé au moins une fois par an.
- Ne confondez pas une accumulation brune ou noire de graisse et de fumée avec de la peinture. Appliquez une solution puissante de détergent et d'eau ou utilisez un nettoyant pour électroménagers avec une brosse à récurer sur l'intérieur du couvercle et du fond de l'appareil. Rincez et laissez sécher complètement à l'air libre. N'appliquez pas de nettoyant caustique pour électroménagers/fours sur les surfaces peintes.
- Après quelques utilisations, une patine suffisante se sera formée et le rodage ne sera plus nécessaire. À chaque utilisation, chauffez vigoureusement les grilles de cuisson afin de pouvoir éliminer plus facilement les résidus qui y adhèrent.
- Une fois refroidi, enlevez les résidus à l'aide d'un linge et d'eau tiède si possible. N'utilisez jamais de détergent pour nettoyer les grilles de cuisson en fonte. Afin de préserver et d'éviter la rouille après le nettoyage, frottez de l'huile résistante à la chaleur sur les grilles de cuisson et, si nécessaire, l'intérieur.



Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service agréé.

Vous pouvez enlever le bac à graisse pour le nettoyer. Ne nettoyez pas le bac à graisse dans le lave-vaisselle.

Surfaces de cuisson : Si une brosse à poils est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson de l'appareil, assurez-vous qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant de griller. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson lorsque l'appareil est chaud.

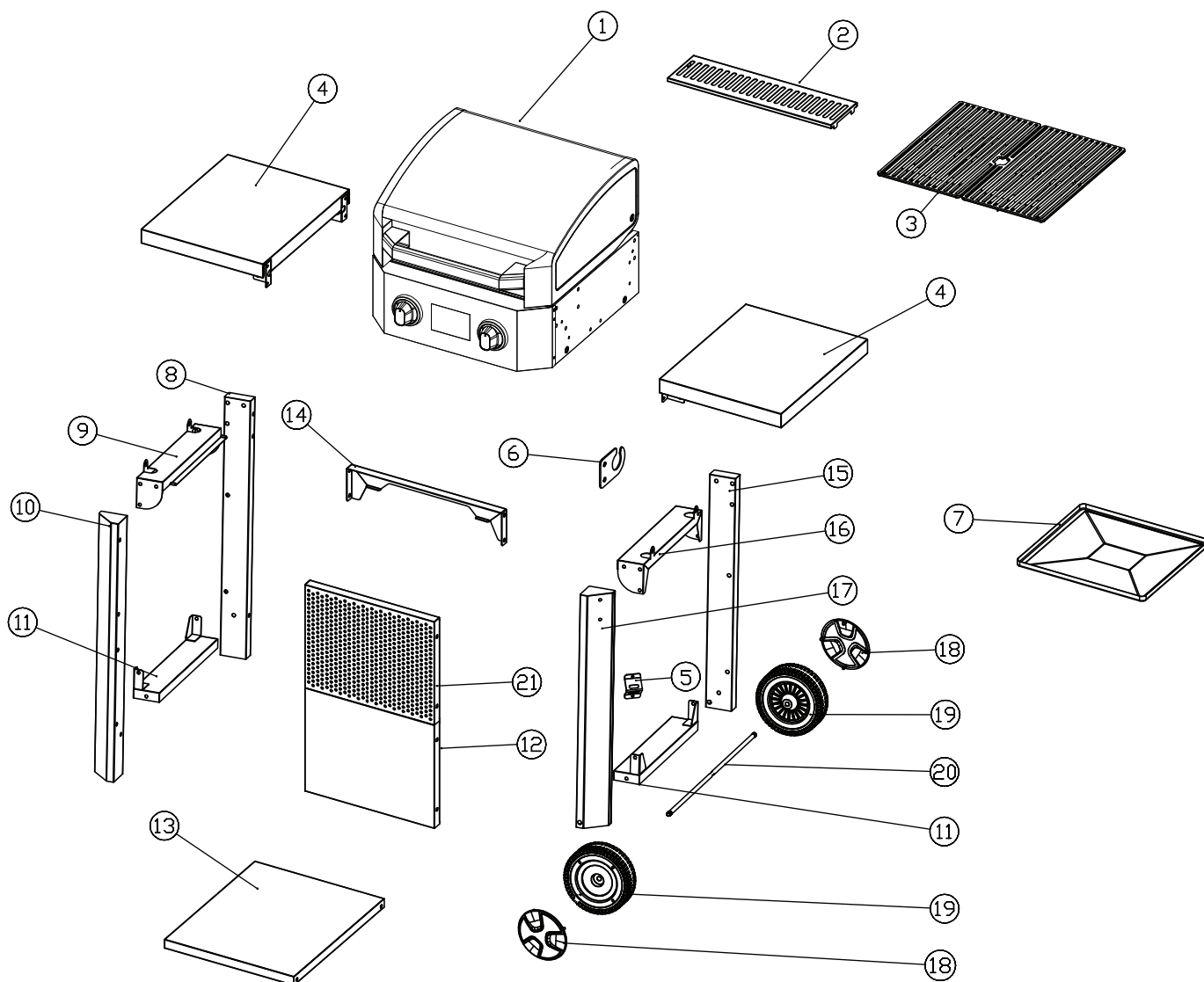
Surfaces en plastique : Laver à l'eau chaude savonneuse et essuyer. N'utilisez pas de citrisol, de nettoyants abrasifs, de dégraissants ou de nettoyant concentré pour appareils électroménagers sur les pièces en plastique, car cela peut entraîner des dommages et/ou une défaillance des pièces.

Surfaces en porcelaine : En raison de leur composition semblable à du verre, la plupart des résidus peuvent être éliminés avec une solution de bicarbonate de soude/eau ou un nettoyant spécialement formulé. Pour les taches tenaces, utilisez une poudre à récurer non abrasive.

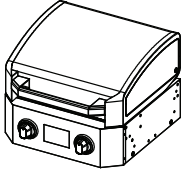
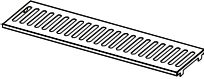
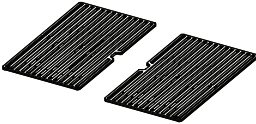
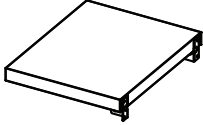


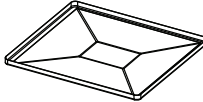
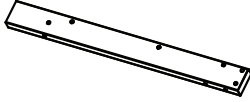
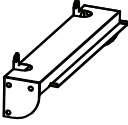

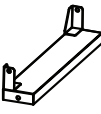
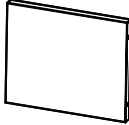
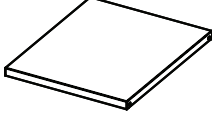
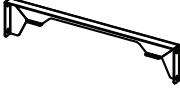

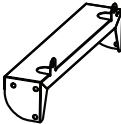




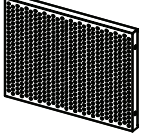

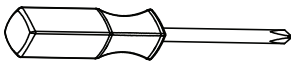
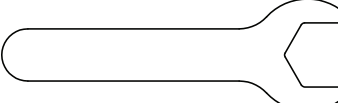
Surfaces peintes : Laver avec un détergent doux ou un nettoyant non abrasif et de l'eau chaude savonneuse. Essuyez avec un linge doux non abrasif.

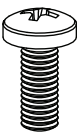
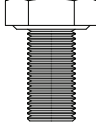
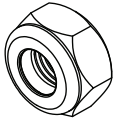
Surfaces en acier inoxydable : Pour conserver l'aspect haut de gamme de votre appareil, lavez-le avec un détergent doux et de l'eau chaude savonneuse et essuyez-le avec un linge doux après chaque utilisation. Utiliser uniquement dans le sens de la finition brossée pour éviter tout dommage.

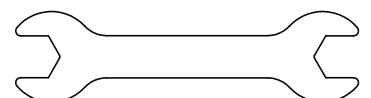
SCHÉMA DES PIÈCES



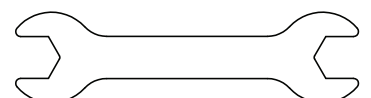
LISTE DES PIÈCES

<p>1</p>  <p>*1pc Installation du gril</p>	<p>2</p>  <p>*1pc Grille chauffante</p>	<p>3</p>  <p>*2pc Grille de cuisson</p>	<p>4</p>  <p>*2pc Étagère Gauche et Droite</p>
<p>5</p>  <p>*1pc Décapsuleur</p>	<p>6</p>  <p>*1pc Support de cordon</p>	<p>7</p>  <p>*1pc Bac à graisse</p>	<p>8</p>  <p>*1pc Renfort de coin arrière G</p>
<p>9</p>  <p>*1pc Renfort latéral supérieur</p>	<p>10</p>  <p>*1pc Renfort du coin avant D</p>	<p>11</p>  <p>*2pc Renfort inférieur</p>	<p>12</p>  <p>*1pc Panneau inférieur avant</p>
<p>13</p>  <p>*1pc Étagère inférieure</p>	<p>14</p>  <p>*1pc Soutien de haut niveau</p>	<p>15</p>  <p>*2pc Renfort d'angle arrière D</p>	<p>16</p>  <p>*1pc Renfort latéral supérieur D</p>
<p>17</p>  <p>*1pc Renfort d'angle avant D</p>	<p>18</p>  <p>*2pc Enjoliveur de roue</p>	<p>19</p>  <p>*2pc Roue</p>	<p>20</p>  <p>*1pc Essieu</p>
<p>21</p>  <p>*1pc Panneau supérieur avant</p>	<p>22</p>  <p>*2pc Sonde de température</p>	 <p>*1pc W1</p>	 <p>*1pc W2 : 17 clés à molette</p>

<p>Hex M6x15</p>  <p>*40pcs A : Vis</p>	<p>Hex M6x15</p>  <p>*8pcs B : Vis à tête</p>	<p>M10</p>  <p>*2pc C : Contre-écrous</p>
---	---	---

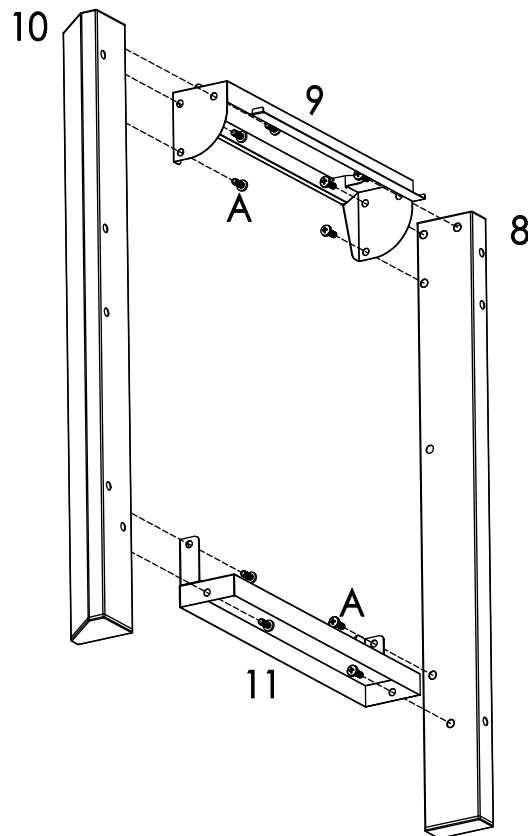


***1pc W3 : clé à molette 8/10**

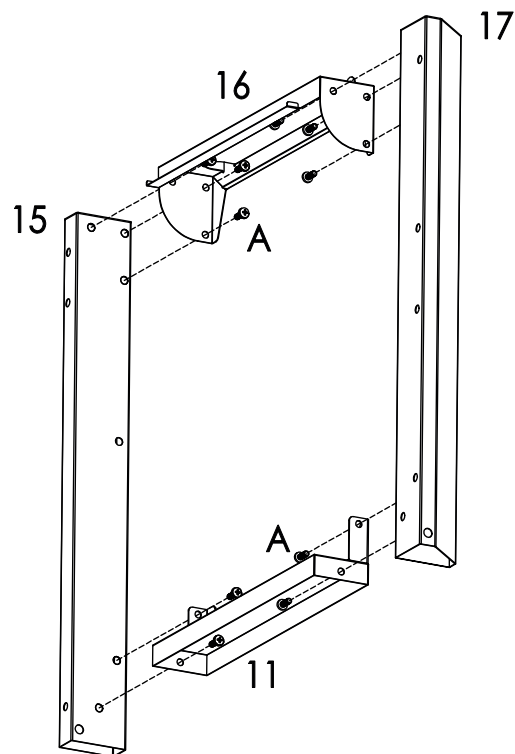


***1pc W4 : clé à molette 7/13**

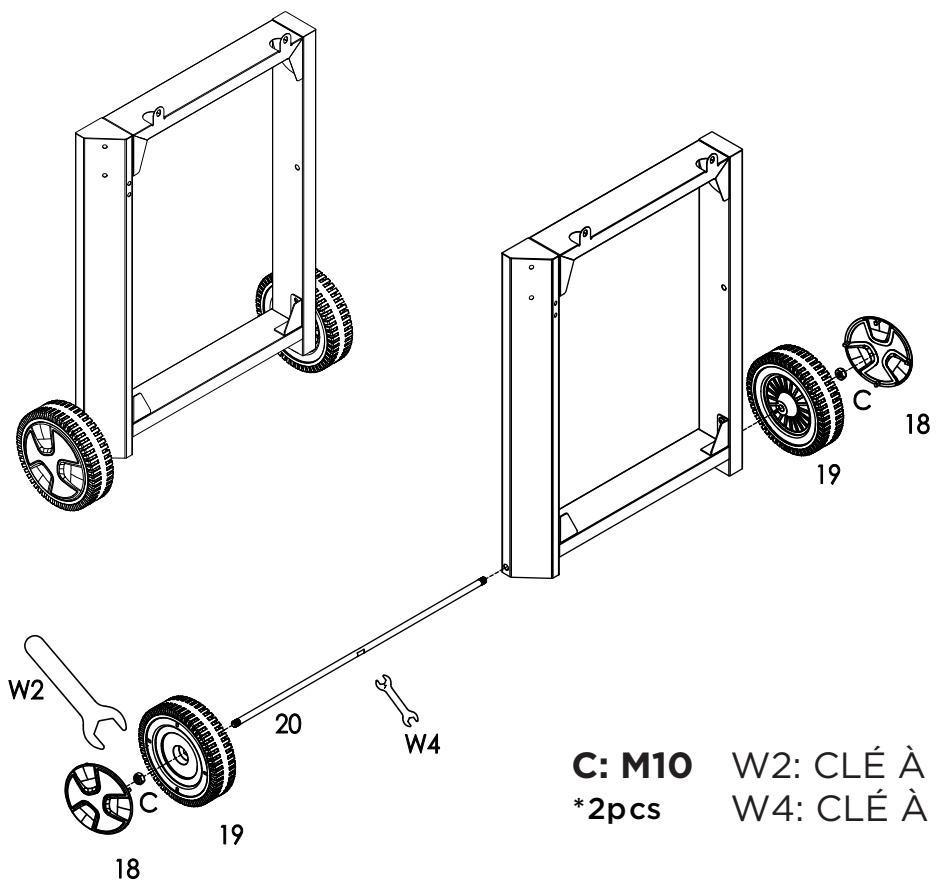
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE



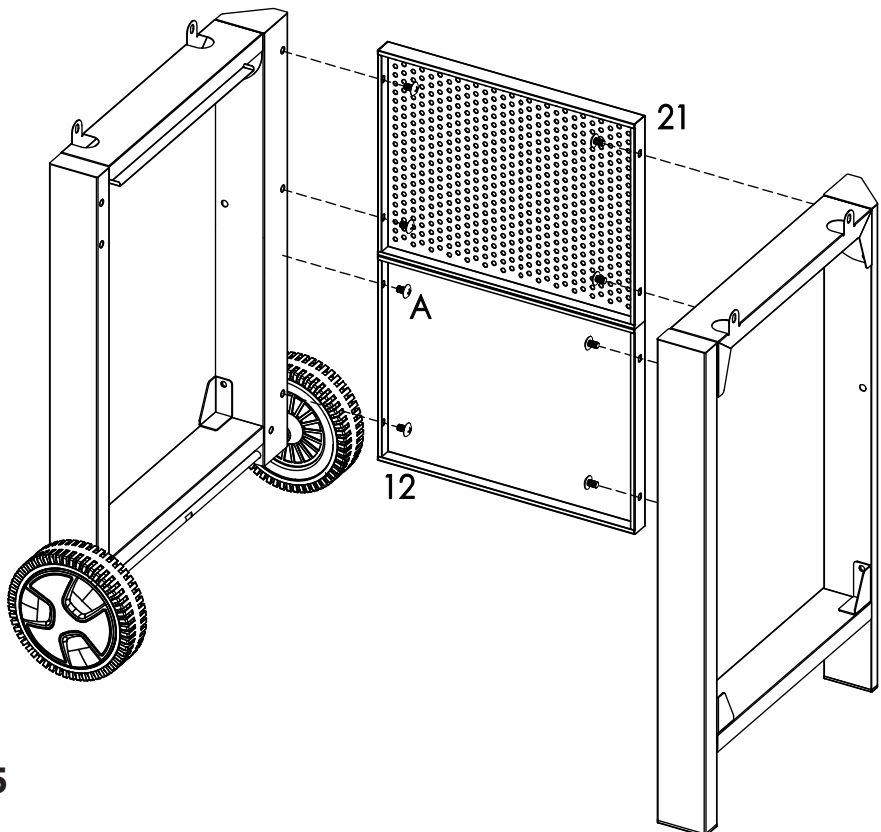
A: M6 X 15
***10pcs**



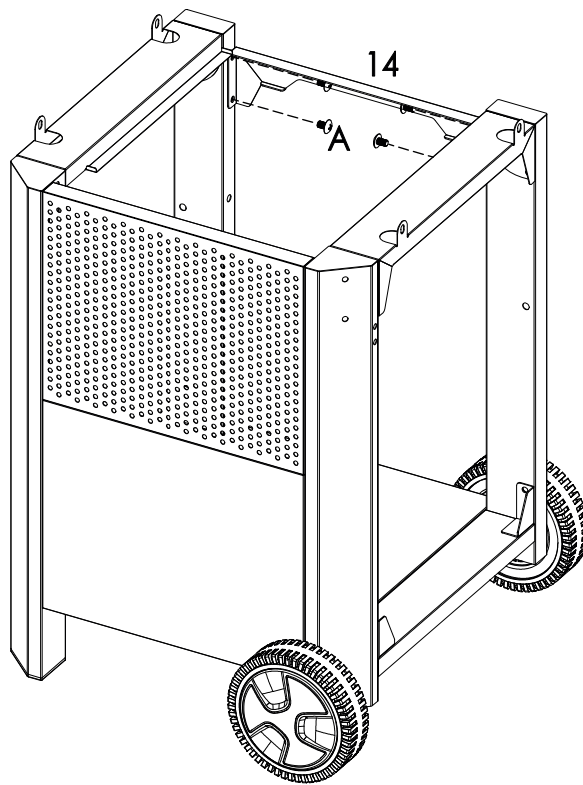
A: M6 X 15
***10pcs**



C: M10 W2: CLÉ À MOLETTE17
 *2pcs W4: CLÉ À MOLETTE7

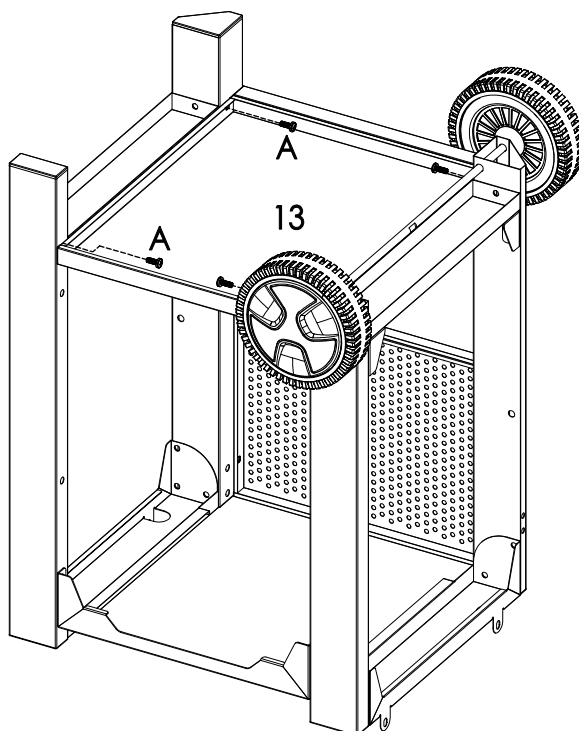


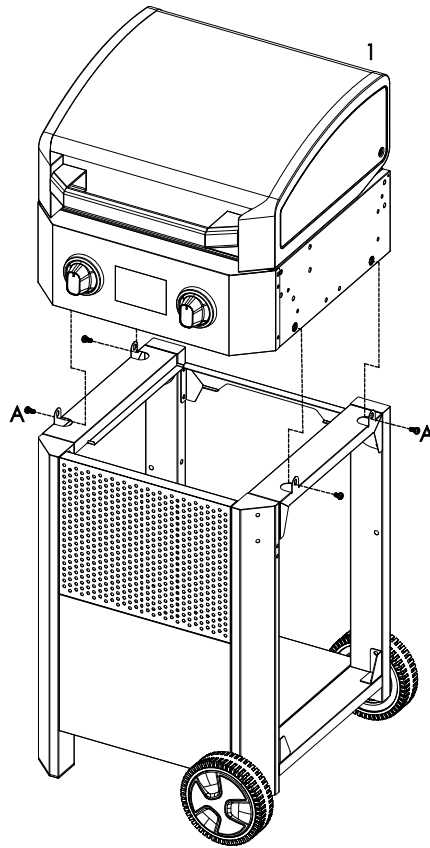
A: M6 X 15
 *8pcs



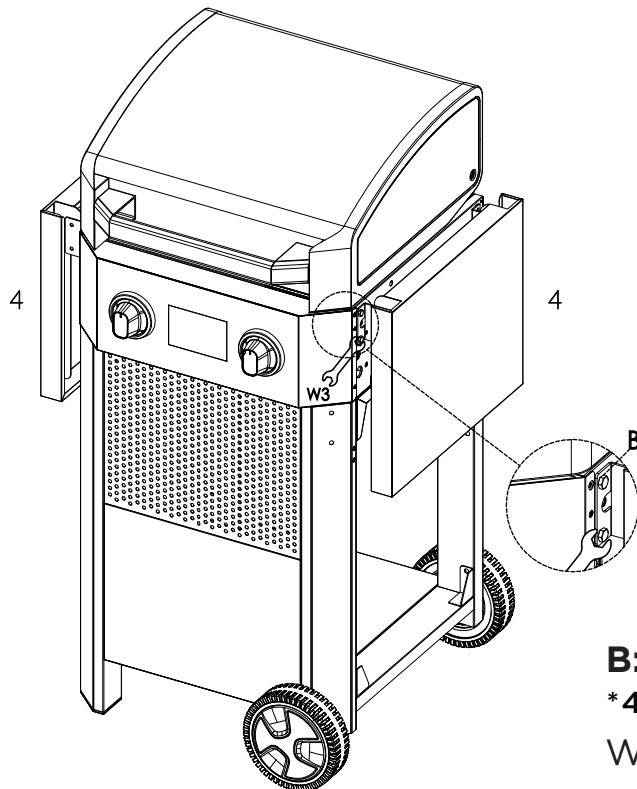
A: M6 X 15
*4pcs

A: M6 X 15
*4pcs



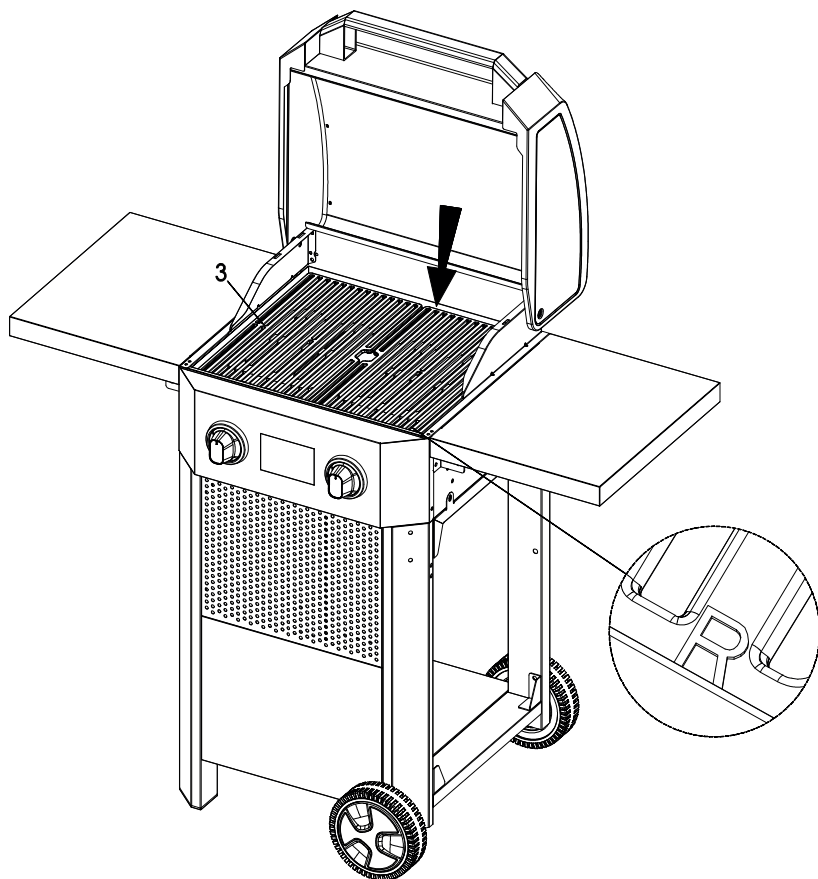
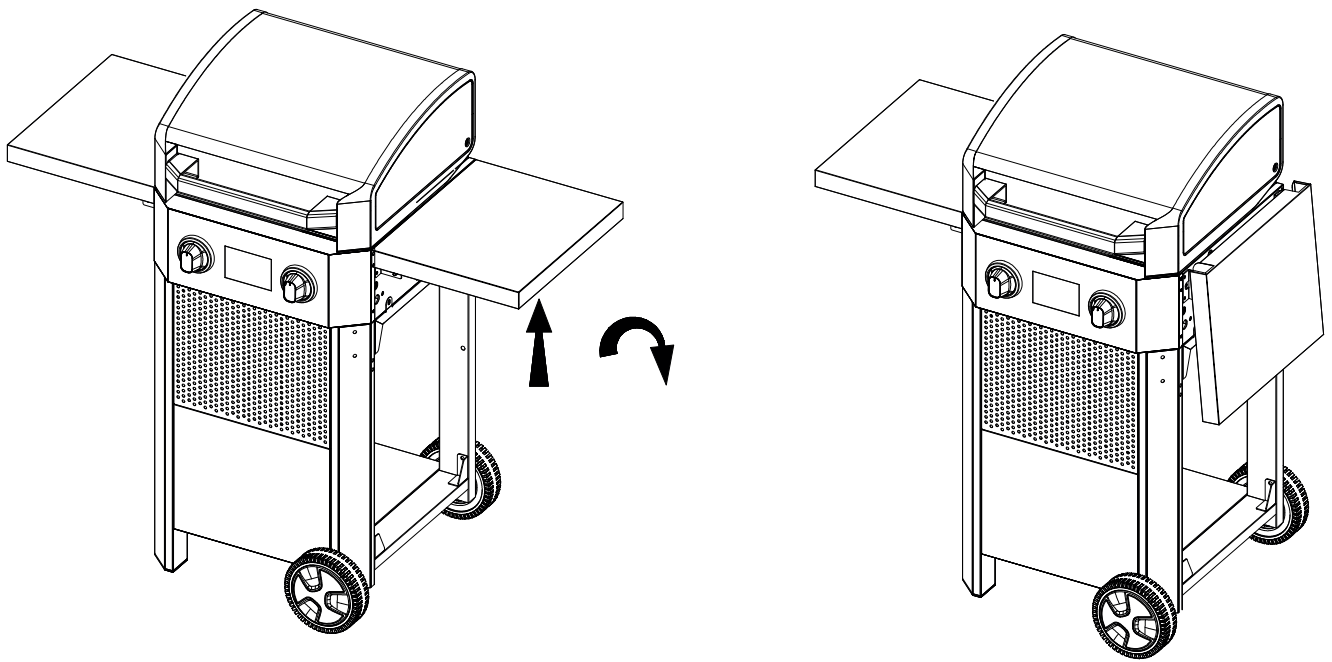


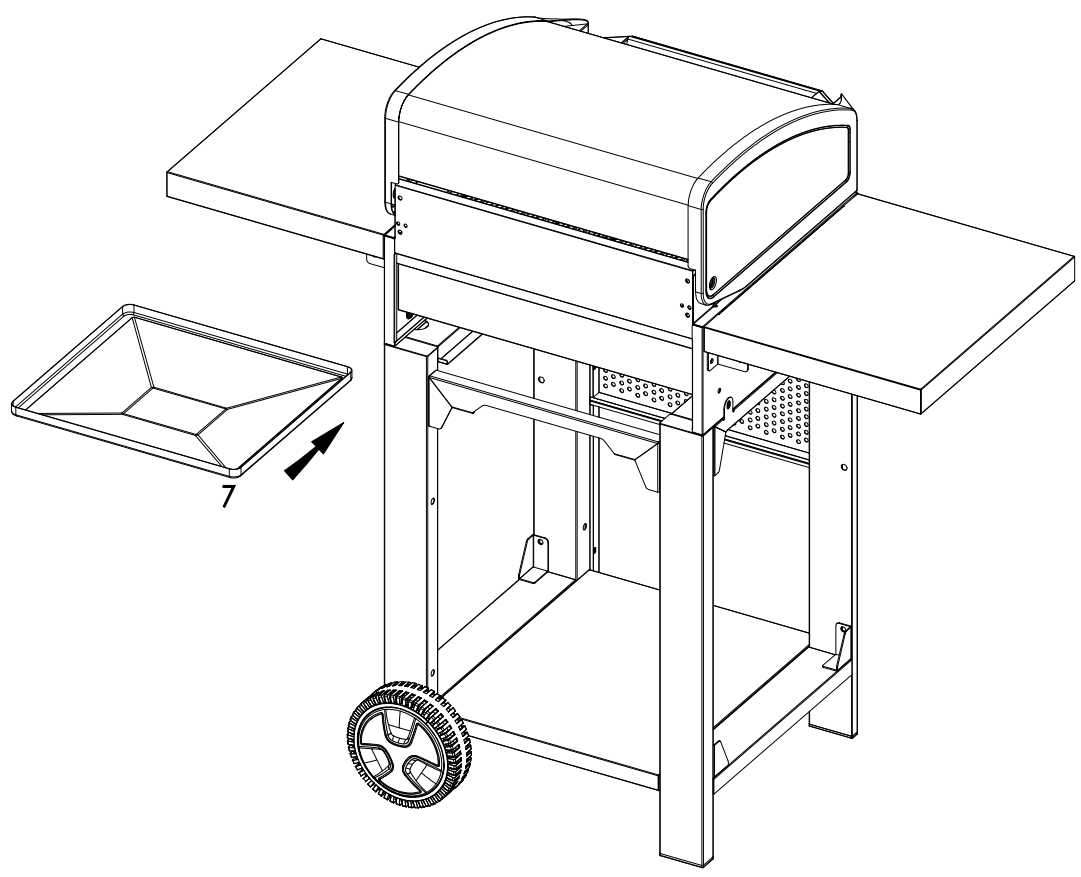
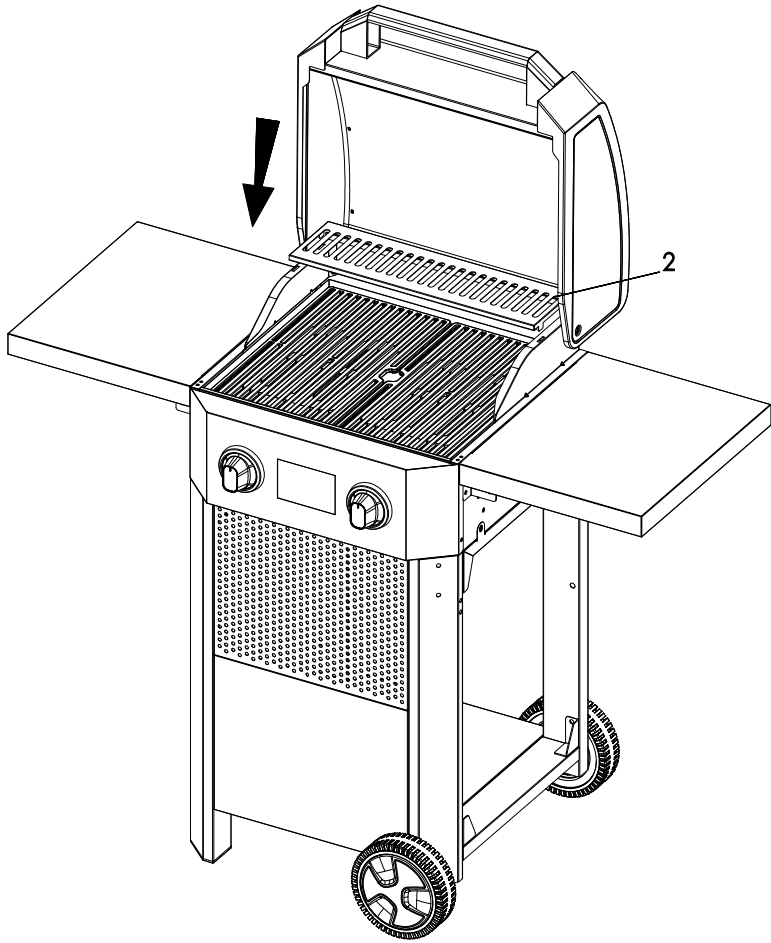
A: M6 X 15
*4pcs

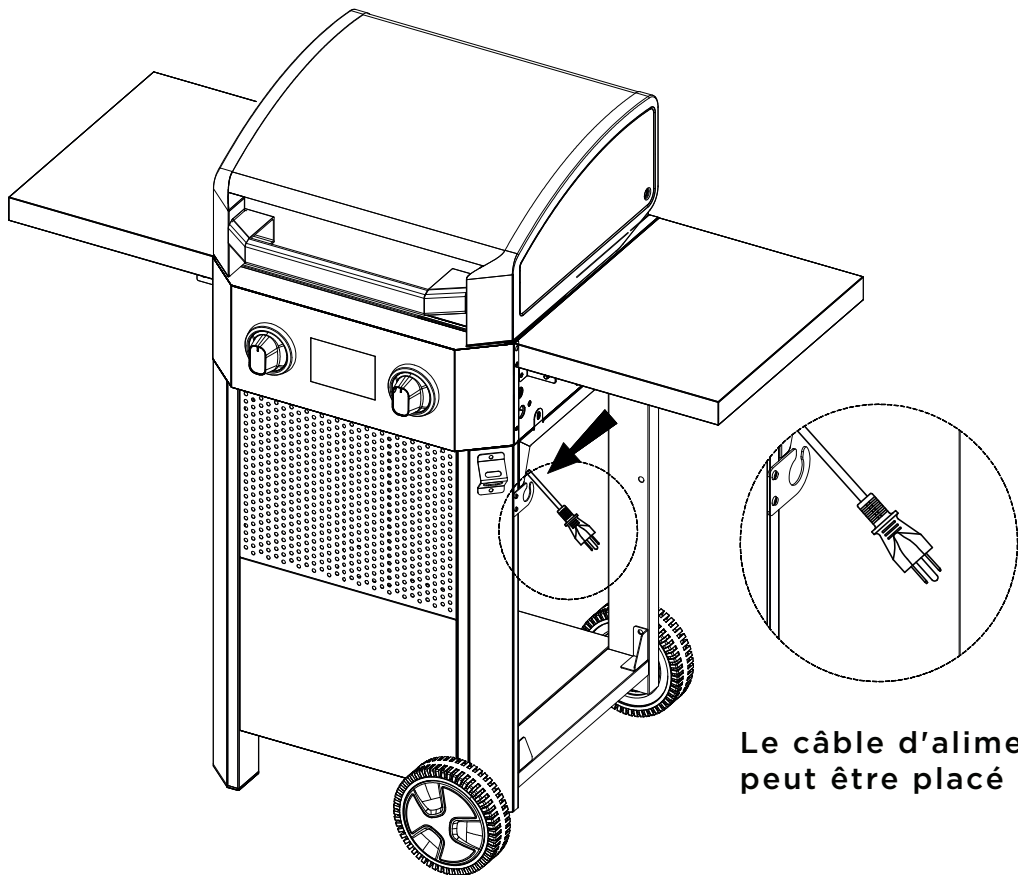
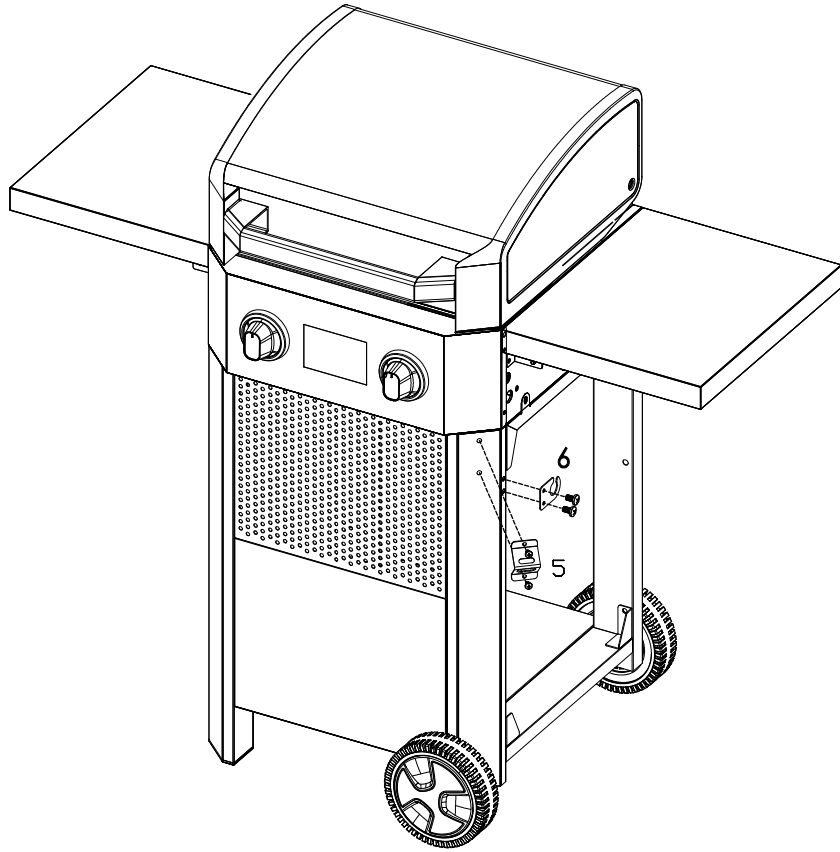


B: M6 X 15
*4+4pcs

W3: CLÉ À MOLETTE10







Le câble d'alimentation
peut être placé ici.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

- ▶ **PRECAUCIÓN:** Los cepillos de la parrilla deben revisarse periódicamente para detectar cerdas sueltas y desgaste excesivo. Reemplace el cepillo si encuentra cerdas sueltas en las rejillas de cocción o en el cepillo. Se recomienda comprar un nuevo cepillo de acero inoxidable para parrilla al comienzo de cada primavera.
- ▶ **PRECAUCIÓN:** Para una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conecte únicamente a tomas de corriente GFI de tres clavijas debidamente conectadas a tierra. No utilice un adaptador de dos clavijas.
- ▶ **PRECAUCIÓN:** Utilizar únicamente en exteriores, no exponer a la lluvia. Esto ayuda a prevenir descargas eléctricas que pueden causar lesiones corporales graves o incluso la muerte.
- ▶ **PRECAUCIÓN:** Desconecte el aparato del circuito de alimentación antes de realizar operaciones de mantenimiento y limpieza.
- ▶ **PRECAUCIÓN:** Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, conecte el aparato únicamente a tomas de corriente debidamente conectadas a tierra.
- ▶ **PRECAUCIÓN:** Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cable de extensión seca y alejada del suelo.
- ▶ No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
- ▶ Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o retirar la grasa caliente.
- ▶ No utilice carbón en este aparato.
- ▶ No toque superficies que puedan estar calientes. Utilice las manijas o perillas provistas.
- ▶ Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- ▶ No limpiar con estropajos metálicos. Es posible que se desprendan trozos de la almohadilla y entren en contacto con piezas eléctricas, lo que genera riesgo de descarga eléctrica.
- ▶ Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes, los aparatos portátiles (o cualquier otra parte específica) en agua ni en ningún otro líquido.
- ▶ Asegúrese de que el aparato esté apagado y desenchufado de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo. Dejar enfriar antes de manipular.
- ▶ No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato haya funcionado mal o se haya caído o dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- ▶ No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- ▶ Si corresponde, inserte siempre el enchufe en el aparato y asegúrese de que el control esté apagado antes de enchufar el cable a la toma de pared. Para desconectar, gire el control a APAGADO y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
- ▶ No utilice el dispositivo para fines distintos a los previstos.



PELIGRO

El incumplimiento de los peligros, advertencias y precauciones de este manual del propietario podría provocar lesiones personales graves o la muerte, o un incendio o explosión que cause daños a la propiedad.

- ▶ **PRECAUCIÓN:** No utilice carbón ni otros combustibles en esta parrilla. Esta parrilla no está diseñada para uso con carbón y podría producirse un incendio. El fuego podría crear una situación peligrosa y dañar la parrilla.
- ▶ Siempre enchufe el cable de alimentación antes de encender la parrilla.
- ▶ No utilice el aparato si el enchufe está dañado.
- ▶ Utilice la parrilla únicamente sobre una superficie plana y estable.
- ▶ No modifique este producto ni su uso de ninguna manera.
- ▶ Los cables de extensión para exteriores están destinados a usarse con productos destinados para uso en exteriores y están marcados en la superficie con la letra de sufijo "W" y con una etiqueta que dice "Apto para usar con electrodomésticos de exterior".
- ▶ Utilice la extensión más corta posible. No conecte dos o más cables de extensión juntos.
- ▶ No sumerja la parrilla ni el controlador de temperatura en agua durante la limpieza.
- ▶ No deje las perillas de control en la posición ON durante períodos de no uso.
- ▶ No deje la parrilla desatendida mientras esté en uso.
- ▶ Mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la parrilla mientras esté en uso.
- ▶ **Rejillas de hierro fundido para cocinar:** antes de utilizar rejillas de hierro fundido para cocinar, cúbralas con aceite resistente al calor (aceite de maní, aceite para freír) y luego áselas en la barbacoa.
- ▶ Se debe supervisar a los niños pequeños para garantizar que no jueguen con el aparato.
- ▶ Limpie periódicamente la bandeja recolectora de grasa.
- ▶ Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños pequeños o personas enfermas a menos que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable para garantizar que puedan utilizarlo de forma segura. moverlo, limpiarlo o guardarlo.
- ▶ Para evitar que la parrilla se salpique o caiga al agua, no la utilice a menos de 10 pies de un cuerpo de agua, como una piscina o un estanque.
- ▶ Coloque el cable de alimentación lejos de áreas de tráfico. Coloque el cable de forma que no pueda ser tirado ni tropezado.
- ▶ No utilice la parrilla cerca de materiales combustibles como pasto seco, arbustos, etc.
- ▶ No utilice la parrilla si el cable o el enchufe están dañados.
- ▶ Tirar del regulador de temperatura por la perilla podría provocar que esta se salga. Retire el regulador de temperatura sujetándolo por el costado (ver "MANTENIMIENTO").

- ▶ No mueva la parrilla mientras esté en uso. Deje que el aparato se enfríe antes de moverlo, limpiarlo o guardarlo.
- ▶ No deje que el cable toque la parrilla cuando esté caliente.
- ▶ Esta parrilla está diseñada únicamente para uso doméstico al aire libre. No utilizar en interiores ni para cocinar con fines comerciales.
- ▶ Si el incendio se reanuda, no utilice agua para extinguirlo. Cierra la parrilla. Desenchufe el cable de alimentación y espere a que la parrilla se enfríe.
- ▶ Asegúrese de que no haya otros aparatos de alto voltaje enchufados en el mismo circuito cuando utilice la parrilla.
- ▶ Evite limpiar el producto con agua pulverizada o cualquier producto similar.
- ▶ Desenchufe la parrilla cuando no esté en uso y cúbrala cuando se enfríe.
- ▶ Utilice esta parrilla únicamente como se describe en este manual. Cualquier otro uso no recomendado en este manual puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- ▶ Asegúrese siempre de que la toma eléctrica utilizada tenga la potencia nominal adecuada. La toma de corriente debe tener una tensión nominal de al menos 120 V CA.
- ▶ Este dispositivo cumple con las normas técnicas y los requisitos de seguridad para dispositivos eléctricos.
- ▶ La bandeja recolectora de grasa debe estar en su lugar en todo momento mientras la parrilla esté en funcionamiento.
- ▶ No instale este modelo de parrilla en una construcción empotrada o deslizable. El incumplimiento de esta advertencia podría provocar un incendio o una explosión que cause daños a la propiedad, lesiones personales graves o la muerte.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES GENERALES

La parrilla eléctrica FRIGIDAIRE le ofrece una manera limpia y sencilla de hacer barbacoas sin concesiones.

- Estas instrucciones le brindarán los requisitos mínimos para montar su barbacoa eléctrica. Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar su barbacoa eléctrica. Un montaje inadecuado puede ser peligroso.
- No apto para uso infantil.
- Esta barbacoa eléctrica no está destinada para uso comercial.
- No deje la barbacoa eléctrica desatendida cuando esté en uso.
- Las piezas selladas por el fabricante no deben ser modificadas por el usuario.
- Cualquier modificación al dispositivo puede ser peligrosa.
- Inspeccione visualmente el cable, el enchufe y el controlador de temperatura para detectar daños o desgaste antes de usarlos.
- Cuando caliente la parrilla por primera vez, es posible que note un ligero olor a quemado. La parrilla quema el exceso de lubricante en el elemento calefactor. Esto no afecta la seguridad de su parrilla.
- Las tomas de corriente mal conectadas a tierra pueden provocar descargas eléctricas.

- Para evitar incendios o descargas eléctricas, utilice siempre un electricista autorizado si necesita instalar nuevos circuitos o tomas de corriente.
- Cubra la parrilla o guárdela en un área protegida de la intemperie cuando no esté en uso.
- Limpie la parrilla y el recipiente de cocción entre cada uso.
- Las tomas de corriente mal conectadas a tierra pueden provocar descargas eléctricas.
- No se recomienda el uso de un cable de extensión. Si debe utilizar un cable de extensión, utilice el más corto posible. No conecte dos o más cables de extensión juntos. Mantenga las conexiones alejadas del suelo y secas. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa, donde los niños puedan tropezarse con él o tirar de él. Utilice únicamente extensiones etiquetadas para uso en exteriores.

OPERACIÓN

- ▶ **ADVERTENCIA:** Su barbacoa eléctrica no debe utilizarse sobre una superficie combustible como pasto seco, arbustos, etc.
- ▶ **PRECAUCIÓN:** No utilice la barbacoa a menos de 60 cm (24 in) de materiales combustibles en la parte trasera o los lados de la parrilla. No utilizar bajo construcciones combustibles.

a) Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

(b) Hay disponibles cables de alimentación desmontables o cables de extensión más largos que pueden usarse si se tiene cuidado al utilizarlos.

c) Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o un cable de extensión: 1) La clasificación eléctrica marcada del cable o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato; 2) El cable debe estar dispuesto de manera que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse con él; 3) Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de alimentación o el cable de extensión debe ser un cable de tipo conexión a tierra de 3 hilos.

▶ **PRECAUCIÓN:** Toda la caja de cocción se calienta durante su uso. No lo deje desatendido.

▶ **PRECAUCIÓN:** Mantenga cualquier cable de alimentación eléctrica alejado de cualquier superficie caliente.

▶ **ADVERTENCIA:** Mantenga el área de cocción libre de vapores y líquidos inflamables como gasolina, queroseno, alcohol, etc., y otros materiales combustibles.

▶ **ADVERTENCIA:** Al cocinar, el aparato debe colocarse sobre una superficie plana y estable, en un área libre de materiales combustibles.

▶ **ADVERTENCIA:** Mantenga el cable alejado de la estufa.

ALMACENAMIENTO Y/O NO UTILIZACIÓN;

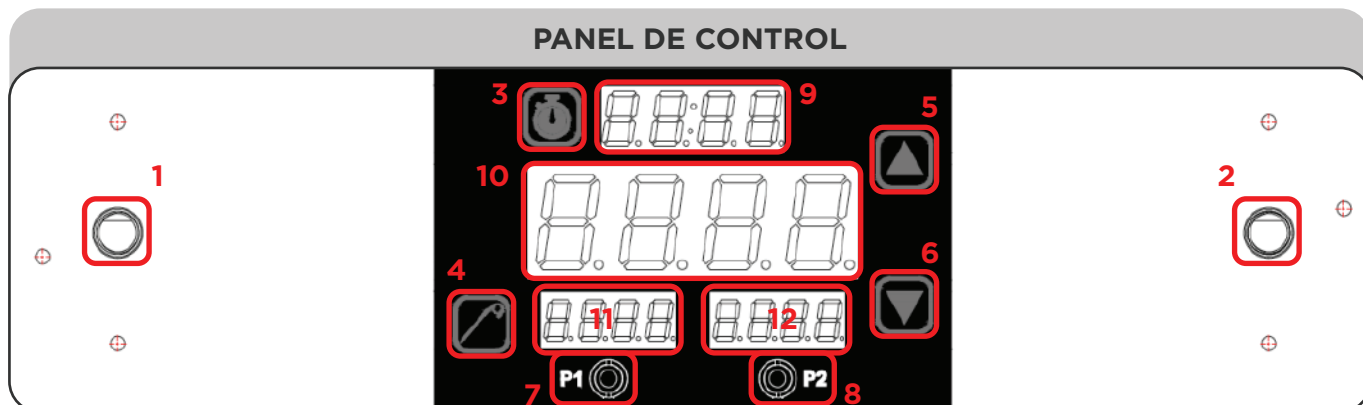
Durante los períodos de no uso, las perillas de control deben estar en la posición “OFF” y el cable de alimentación debe guardarse debajo de la parrilla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ASUNTO	CAUSA	SOLUCIÓN
El dispositivo no enciende. Los elementos calefactores no se calientan.	El enchufe no está enchufado a una toma de pared adecuada.	Conecte el enchufe a una toma de pared adecuada que coincida con el voltaje y el consumo de energía indicados en la etiqueta de seguridad del aparato.
	La toma de pared no recibe alimentación.	Pruebe con otra toma de corriente adecuada o busque ayuda de un electricista certificado.
	El regulador de temperatura está siempre en la posición OFF.	Asegúrese de que el controlador de temperatura esté configurado a una temperatura entre MI y HI.
Código de error Er1	El sensor de temperatura no funciona correctamente.	Desconecte el enchufe, verifique si el cable de conexión del sensor de temperatura está desconectado o dañado. Contacte con un electricista. Si no se puede encontrar la causa, el sensor de temperatura puede estar defectuoso. Contacte con su tienda local.
Código de error Er2	Al menos uno de los botones de control no está en la posición OFF al insertar el enchufe en la toma de corriente.	Desenchufe el enchufe, gire ambas perillas a OFF, vuelva a insertar el enchufe en el tomacorriente y enciéndalo nuevamente.

COCINANDO EN SU PARRILLA ELÉCTRICA

Este dispositivo está diseñado para 120 voltios - 60 Hz, potencia de salida: 1750 W



1. Perilla de control izquierda
2. Perilla de control derecha
3. Temporizador de cocción
4. Ajuste de la sonda de carne
5. Ajuste de "+"
6. Ajuste de "-"

7. Toma de la sonda de carne 1
8. Toma de la sonda de carne 2
9. Área de visualización de la hora
10. Visualización de la temperatura de la parrilla
11. Visualización de la temperatura de carne 1
12. Visualización de la temperatura de carne 2

INSTRUCCIONES

1. Encender y apagar;

Gire las perillas de control izquierda y derecha hacia la derecha para encender el controlador. Los tubos de calentamiento izquierdo y derecho se controlan individualmente con el interruptor. Cuando uno de los interruptores está encendido, se muestra la temperatura de la parrilla y se enciende la luz del botón.

2. Ajuste de hora

(1) Puede tratarse de dos modos de sincronización positiva o de temporización;

(1) Se puede configurar en dos modos de sincronización positiva o cuenta regresiva (2) Visualización de la hora cuando la hora actual es menor a 60 minutos, muestra: minutos: segundos, cuando la hora actual es mayor o igual a 60 minutos, muestra: horas: minutos.

(3) En el modo temporizador, mantenga presionado el botón de configuración del reloj para apagar el temporizador actual.

(4) Para configurar la sincronización positiva, en el estado sin sincronización, presione el botón de configuración del reloj, el área de visualización de la hora parpadeará (mostrará 00:00) y luego presione la tecla numérica "+" para comenzar a cronometrar.

El tiempo positivo es máximo de 24 horas, el tiempo positivo no se puede ajustar. de 0 segundos a 24 horas;

(5) Configure el temporizador de cuenta regresiva. En el modo sin cronometraje, presione la tecla de ajuste del reloj, el área de visualización de la hora parpadea (muestra 00:00), luego presione la tecla numérica "-", la hora parpadea, presione la tecla numérica "+" o la tecla numérica "-" para ajustar la hora, luego presione la tecla de ajuste del reloj, los minutos parpadean, presione la tecla numérica "+" o la tecla numérica "-" para ajustar los minutos y, finalmente, presione la tecla de ajuste del reloj nuevamente para confirmar el inicio de la cuenta regresiva. Cuenta regresiva hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos, durante el cronometraje puede cambiar el tiempo;

3. Ajuste la temperatura de la punta de la sonda de carne

Cuando el controlador detecta una sonda de carne, muestra la temperatura de la sonda de carne correspondiente. En el estado de visualización de temperatura de la sonda de carne, presione la tecla de configuración de la sonda de carne, el área de visualización de la sonda de carne parpadeará, lo que indica que se puede configurar,

Presione la tecla numérica “+” o la tecla numérica “-” para ajustar el valor establecido, luego presione la tecla de configuración de la sonda de carne para confirmar que el valor establecido está guardado. Cuando la temperatura de la sonda de carne alcanza el valor establecido, el área de visualización de temperatura de la sonda de carne parpadea

y suena un timbre, sugiriendo que se ha alcanzado el valor establecido, presione cualquier tecla para cancelar el aviso; Rango de ajuste de temperatura de la sonda para cocinar carne: Celsius: 32 ~ 122 °C Fahrenheit: 90 ~ 250 °F

MANTENIMIENTO Y CUIDADO

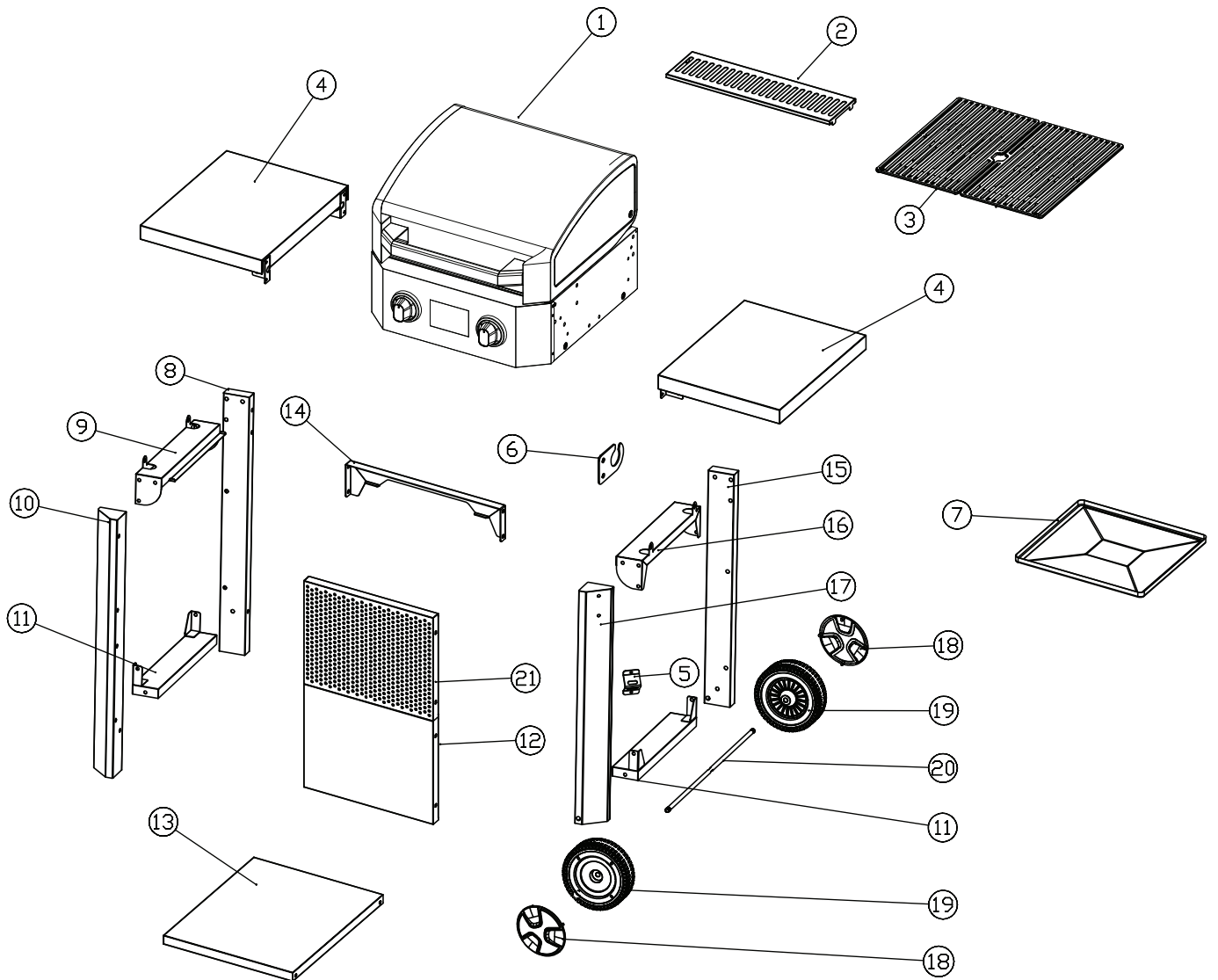
- Limpie el aparato con frecuencia, preferiblemente después de cada comida.
 - El aparato debe limpiarse al menos una vez al año.
 - No confunda una acumulación marrón o negra de grasa y humo con pintura. Aplique una solución fuerte de detergente y agua o utilice un limpiador de electrodomésticos con un cepillo para fregar en el interior de la tapa y la base del electrodoméstico. Enjuague y deje secar al aire completamente. No aplique limpiadores cáusticos para electrodomésticos y hornos sobre superficies pintadas.
 - Después de unos pocos usos, se habrá formado suficiente pátina y ya no será necesario realizar más rodajes. Cada vez que lo utilices, calienta energicamente las rejillas de cocción para que sea más fácil retirar cualquier residuo que quede adherido a ellas.
 - Una vez enfriado, retire los residuos con un paño y agua tibia si es posible. Nunca utilice detergente para limpiar rejillas de cocción de hierro fundido. Para conservar y evitar la oxidación después de la limpieza, frote con aceite resistente al calor las rejillas de cocción y, si es necesario, el interior.
- Puedes quitar la bandeja recoge grasas para limpiarla. No limpie la bandeja recoge grasas en el lavavajillas.
- Superficies de cocción: Si se utiliza un cepillo de cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción del aparato, asegúrese de que no queden cerdas en las placas de cocción antes de asar. No se recomienda limpiar las placas de cocción cuando el aparato esté caliente.
- Superficies de plástico: lavar con agua tibia y jabón y secar. No utilice citrisol, limpiadores abrasivos, desengrasantes o limpiadores concentrados para electrodomésticos en piezas de plástico, ya que esto puede provocar daños y/o fallas en las piezas.
- Superficies de porcelana: debido a su composición similar al vidrio, la mayoría de los residuos se pueden eliminar con una solución de bicarbonato de sodio y agua o un limpiador especialmente formulado. Para manchas difíciles, utilice un detergente en polvo no abrasivo.
- Superficies pintadas: Lavar con detergente suave o limpiador no abrasivo y agua tibia y jabón. Limpie con un paño suave y no abrasivo.



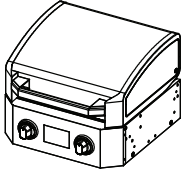
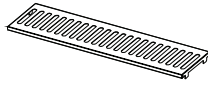

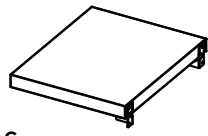


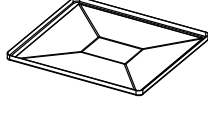
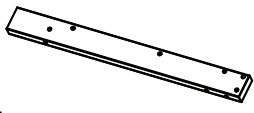
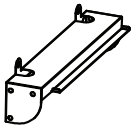

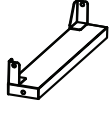
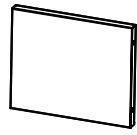
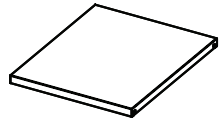

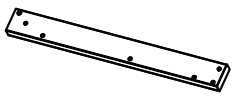
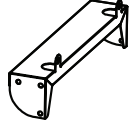




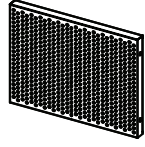

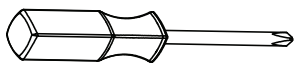
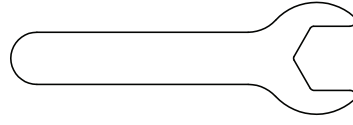
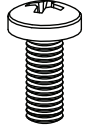
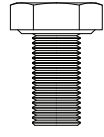
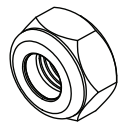
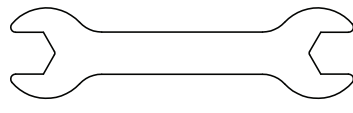
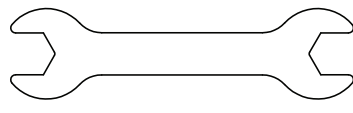
Cualquier otro mantenimiento debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

Superficies de acero inoxidable: Para mantener la apariencia premium de su electrodoméstico, lávelo con un detergente suave y agua tibia y jabón y séquelo con un paño suave después de cada uso. Úselo únicamente en la dirección del acabado cepillado para evitar daños.

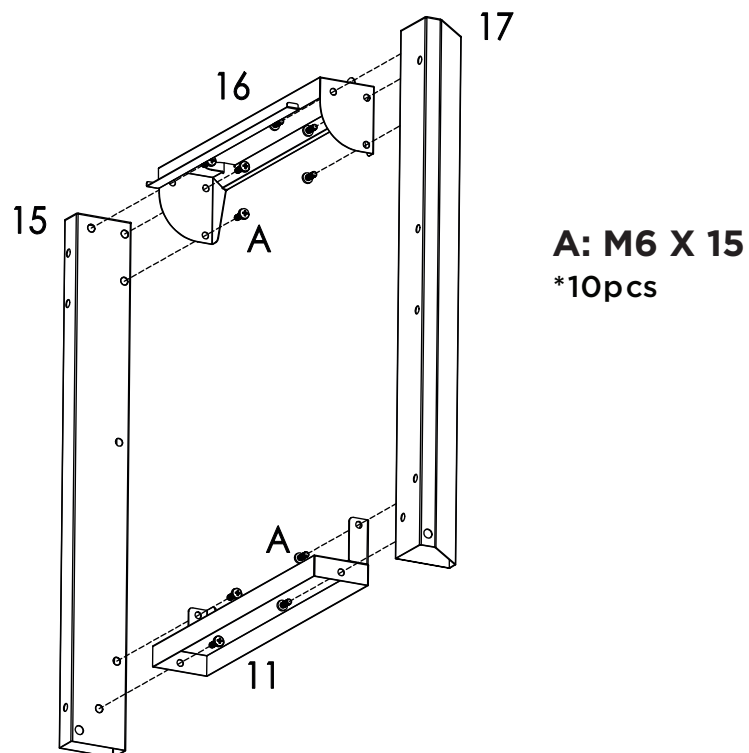
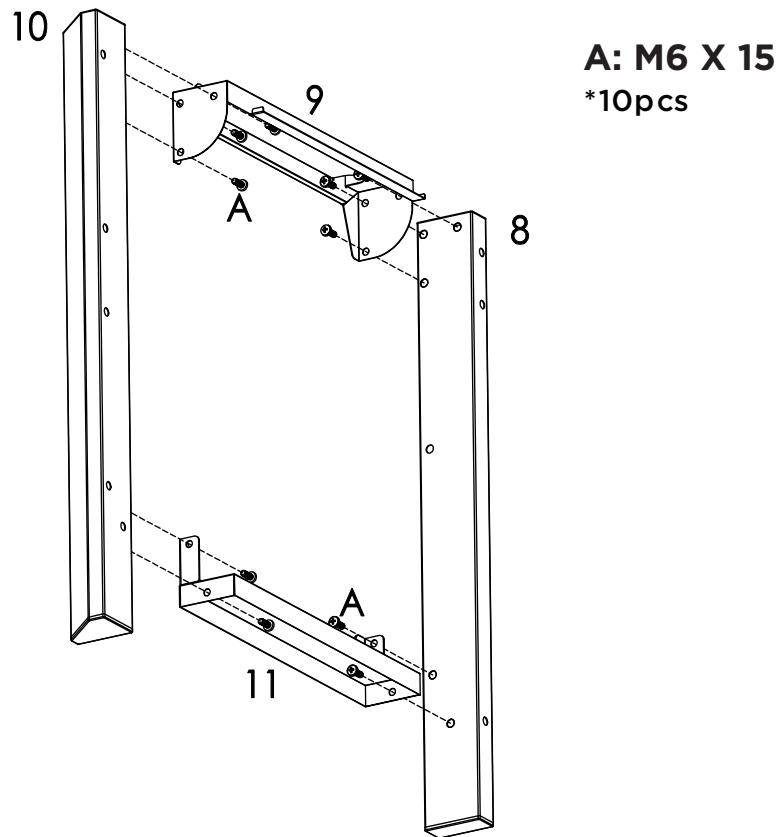
DIAGRAMA DE PIEZAS

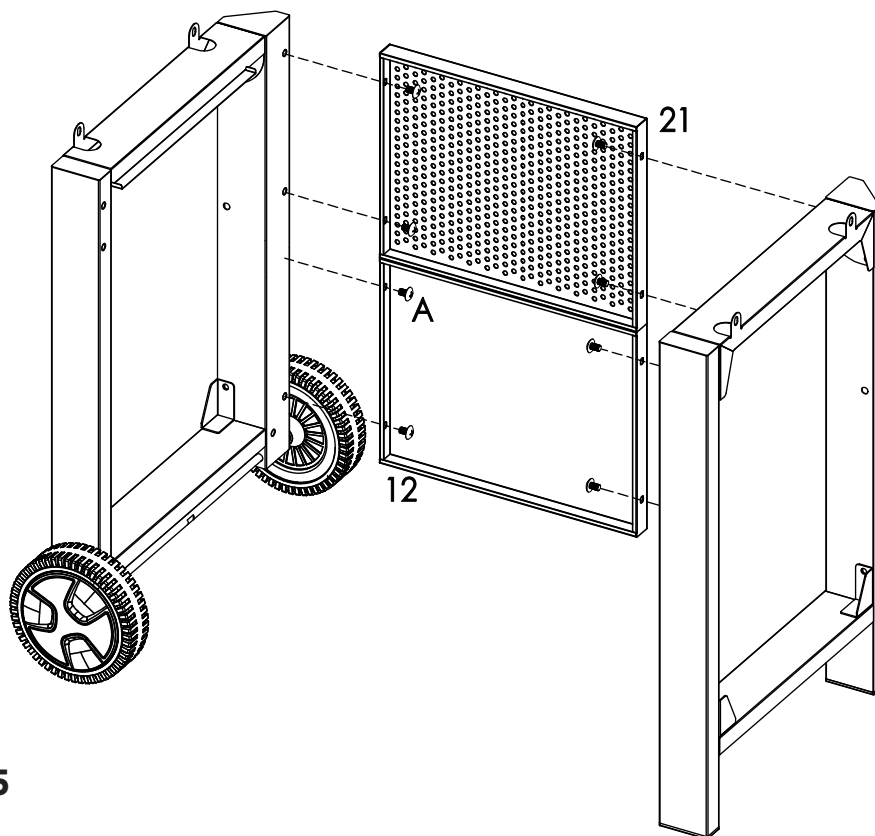
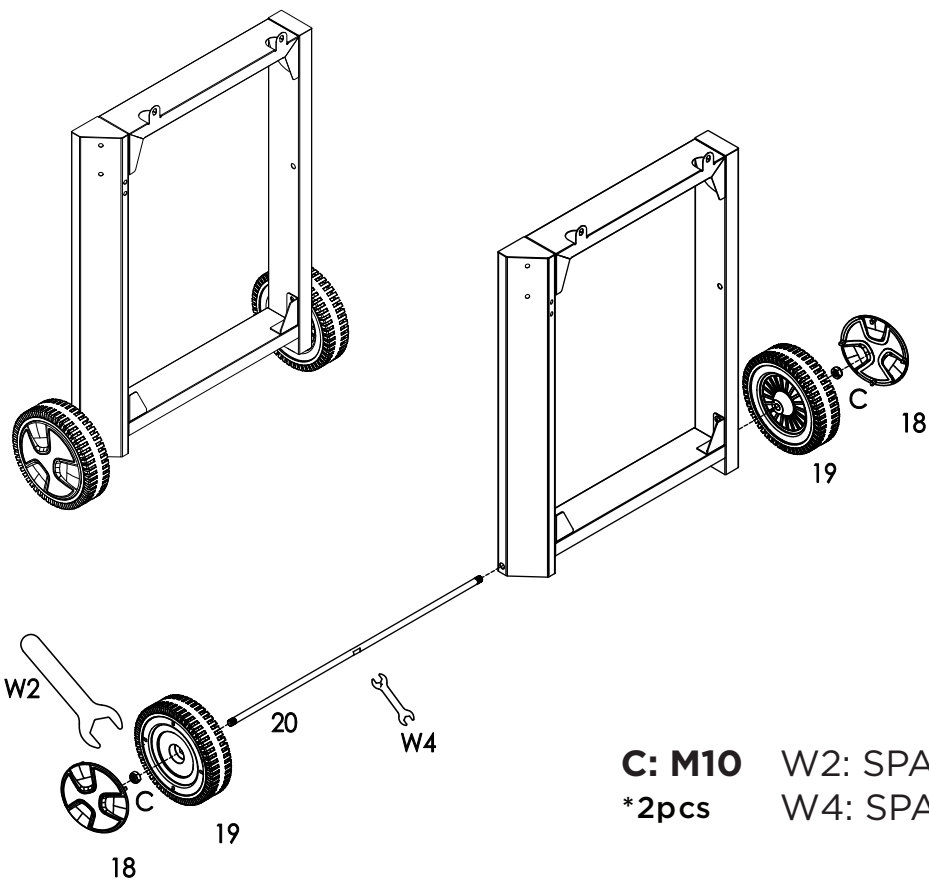


LISTA DE PIEZAS

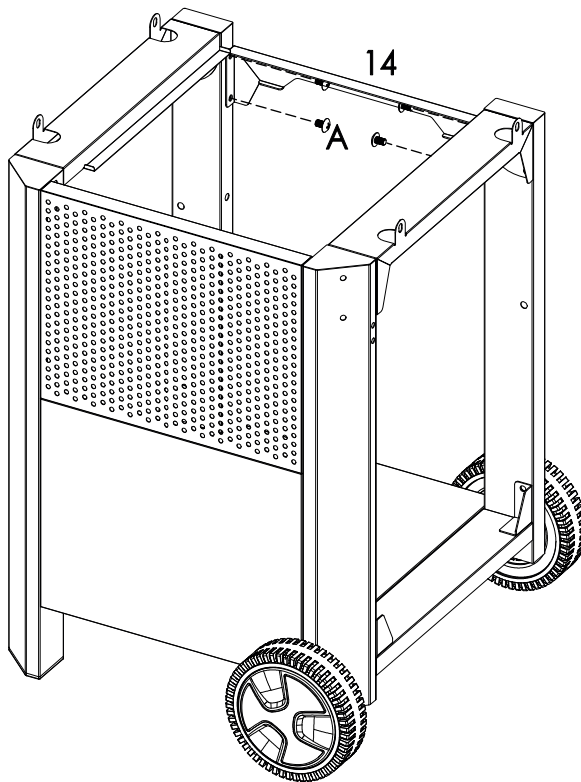
<p>1</p>  <p>*1pc Instalación de parrilla</p>	<p>2</p>  <p>*1pc Rejilla de calefacción</p>	<p>3</p>  <p>*2pc Rejilla para cocinar</p>	<p>4</p>  <p>*2pc Estante izquierdo y derecho</p>
<p>5</p>  <p>*1pc Abridor de botellas</p>	<p>6</p>  <p>*1pc Porta cable</p>	<p>7</p>  <p>*1pc Trampa de grasa</p>	<p>8</p>  <p>*1pc Refuerzo de esquina trasera</p>
<p>9</p>  <p>*1pc Refuerzo superior superior</p>	<p>10</p>  <p>*1pc Refuerzo de esquina delantera</p>	<p>11</p>  <p>*2pc Refuerzo inferior</p>	<p>12</p>  <p>*1pc Panel frontal inferior</p>
<p>13</p>  <p>*1pc Estante inferior</p>	<p>14</p>  <p>*1pc Soporte de alto nivel</p>	<p>15</p>  <p>*2pc Refuerzo de esquina trasera</p>	<p>16</p>  <p>*1pc Refuerzo superior superior</p>
<p>17</p>  <p>*1pc Refuerzo de esquina delantera</p>	<p>18</p>  <p>*2pc Tapacubos</p>	<p>19</p>  <p>*2pc Rueda</p>	<p>20</p>  <p>*1pc Eje</p>
<p>21</p>  <p>*1pc Panel frontal superior</p>	<p>22</p>  <p>*2pc W2: Sonda de temperatura</p>	 <p>*1pc W1</p>	 <p>*1pc W2: 17 llave ajustable</p>
<p>Hex M6x15</p>  <p>*40pcs A : Tornillo</p>	<p>Hex M6x15</p>  <p>*8pcs B : Tornillo de cabeza</p>	<p>M10</p>  <p>*2pc C : Tuercas de seguridad</p>	 <p>*1pc W3: 8/10 llave ajustable</p>  <p>*1pc W4: 7/13 llave ajustable</p>

INSTRUCCIONES DE MONTAJE



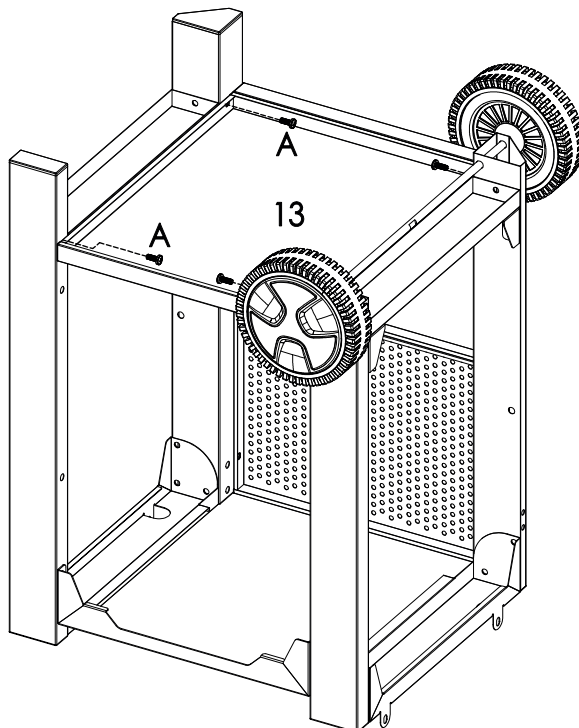


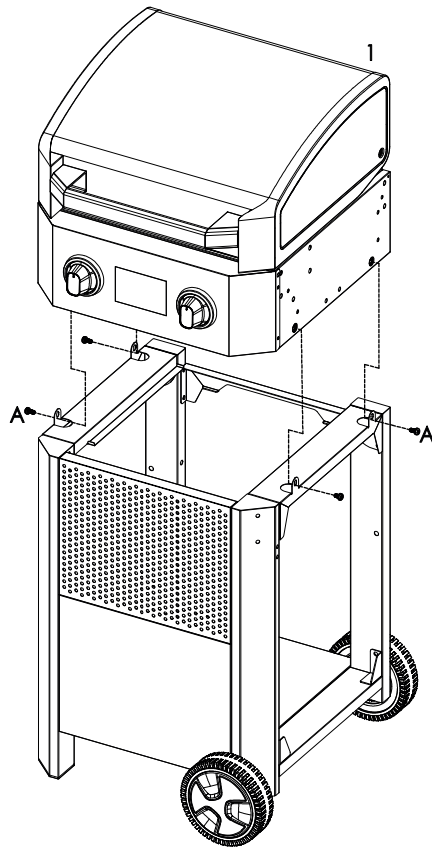
A: M6 X 15
 *8pcs



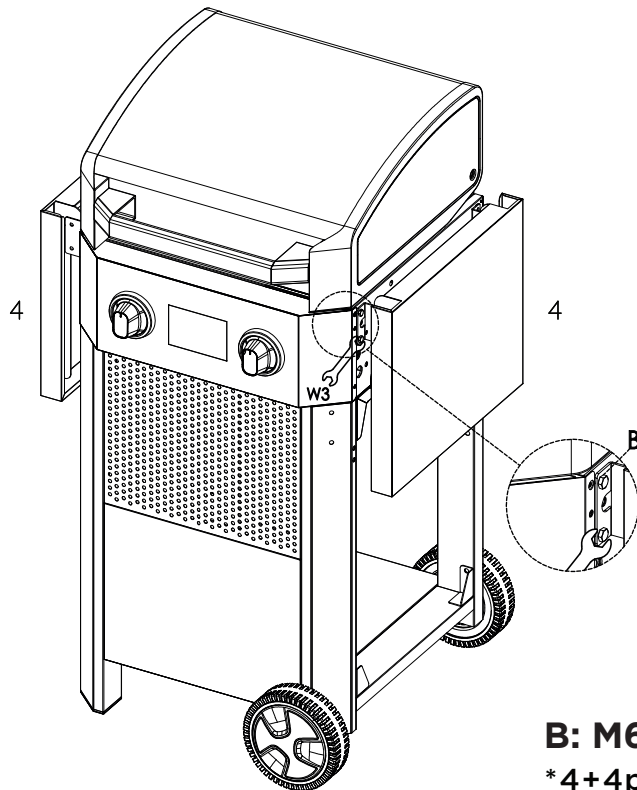
A: M6 X 15
*4pcs

A: M6 X 15
*4pcs

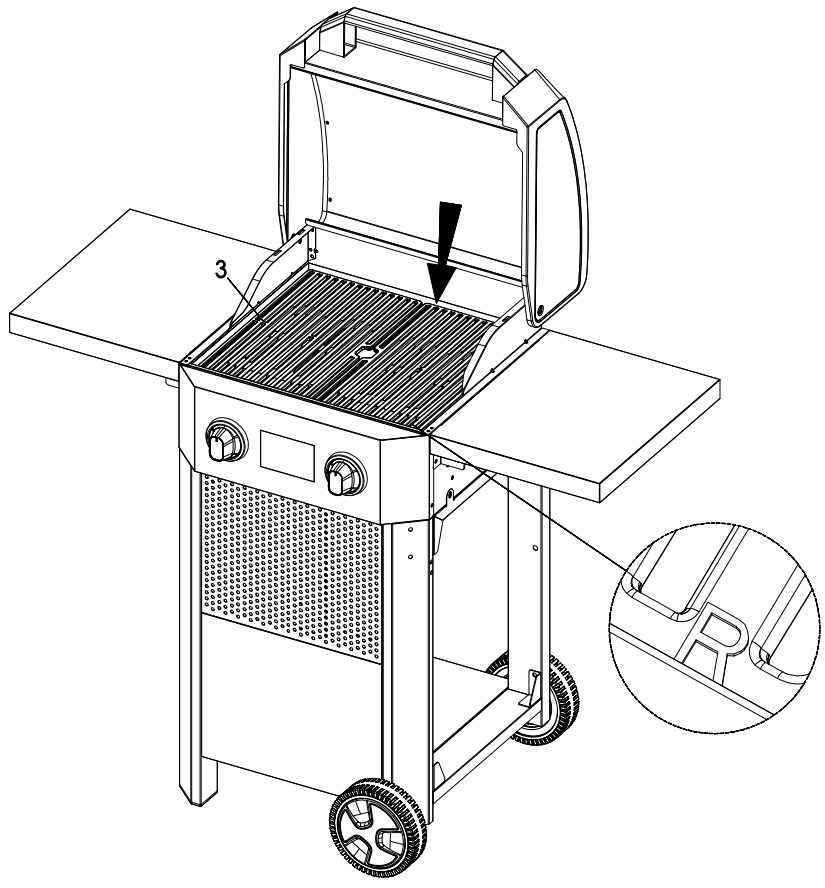
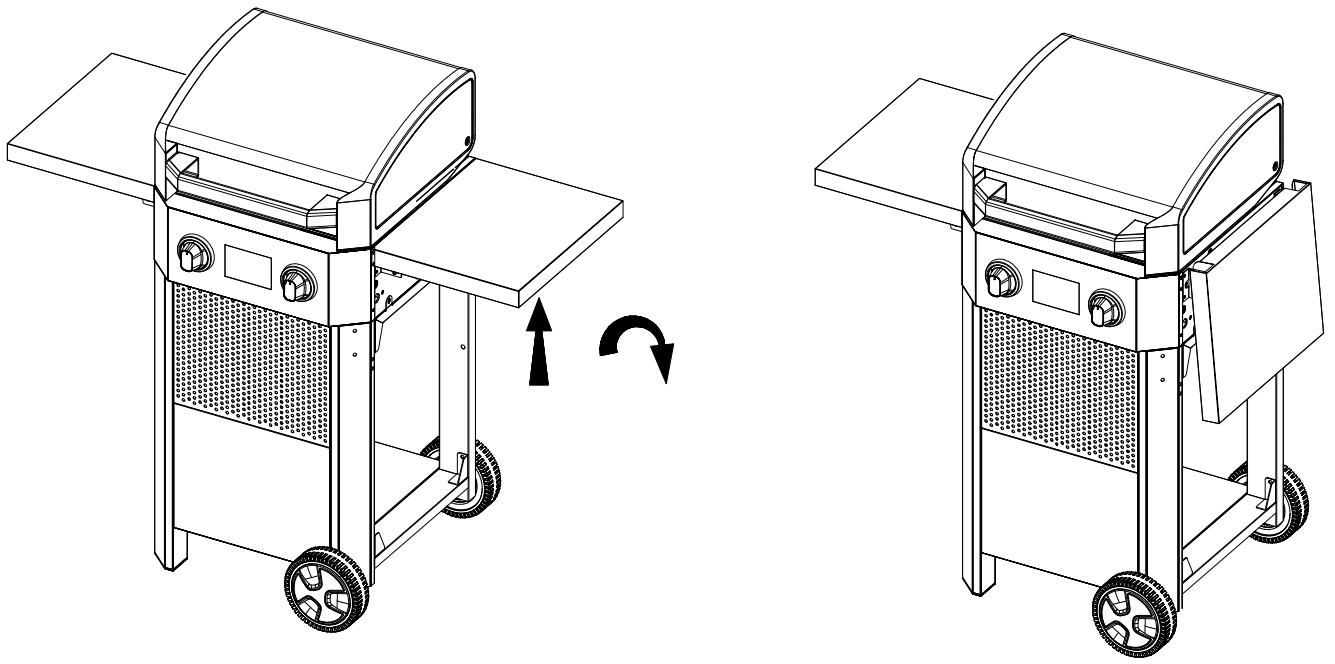


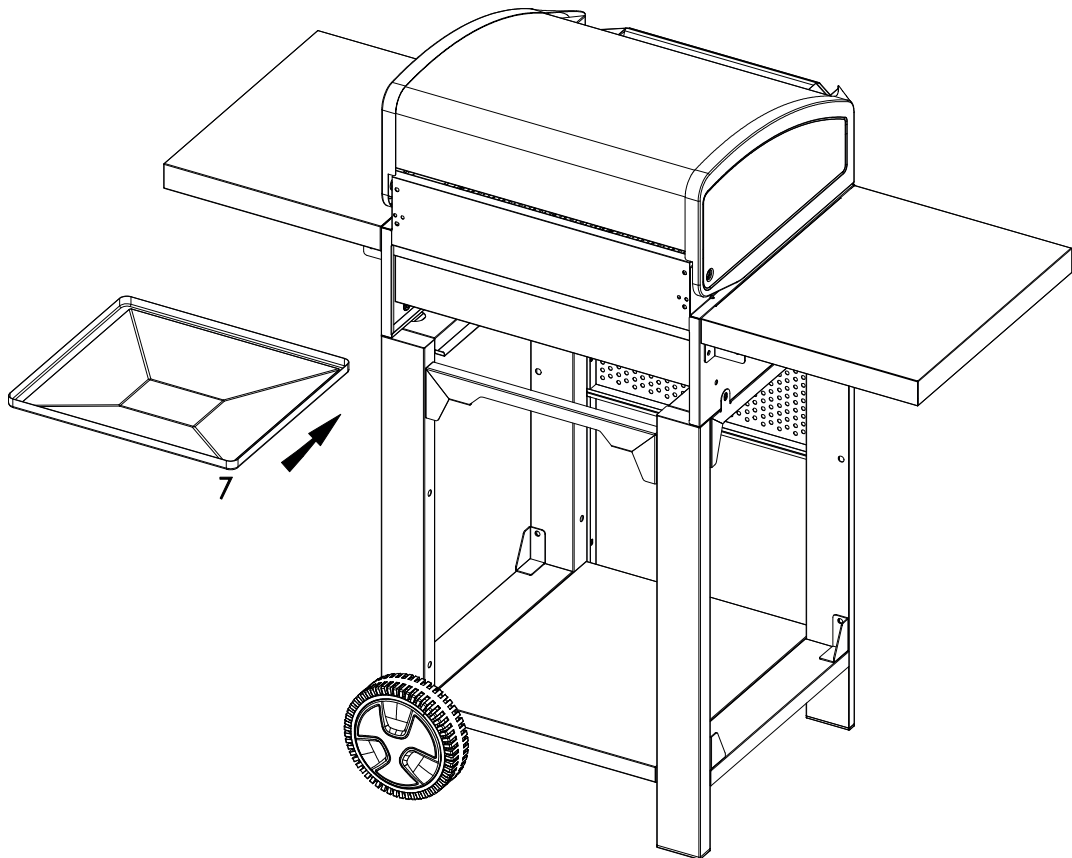
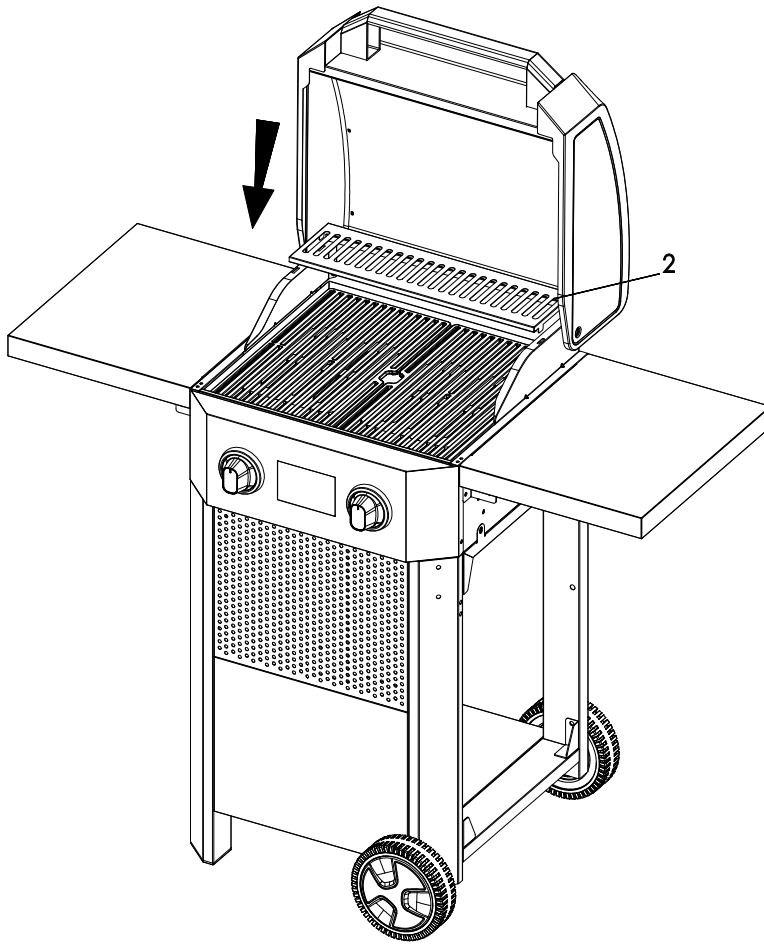


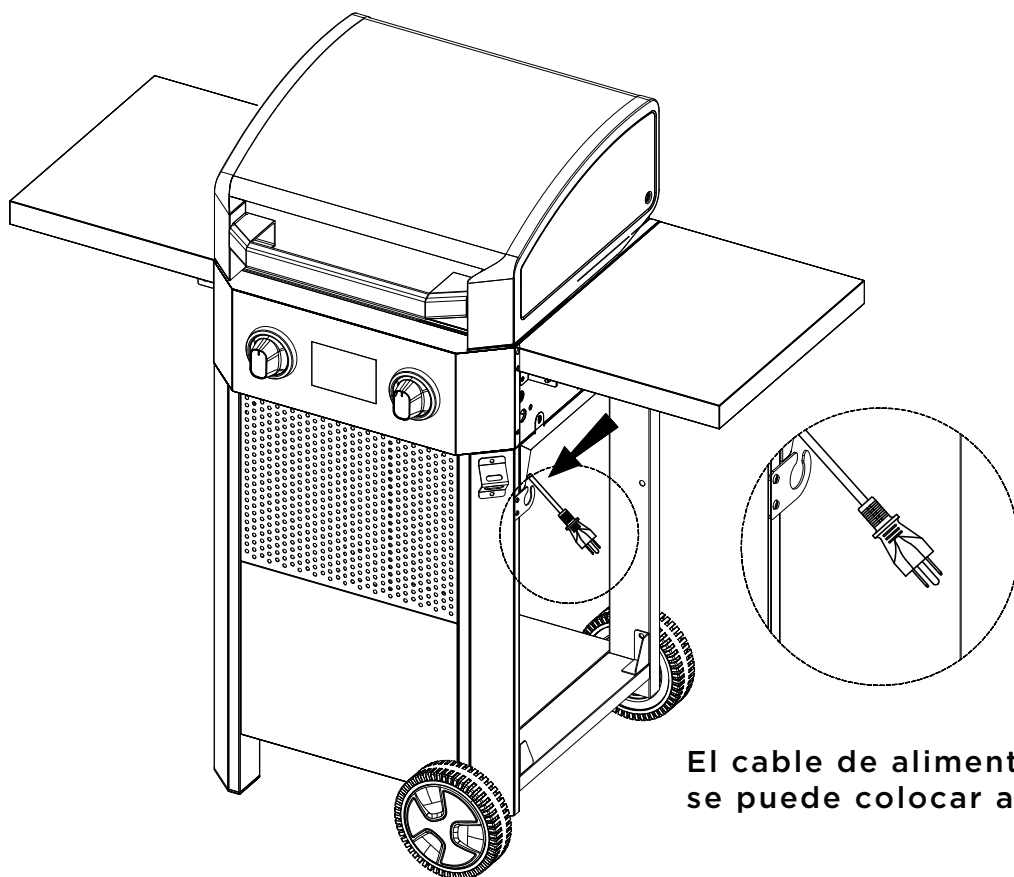
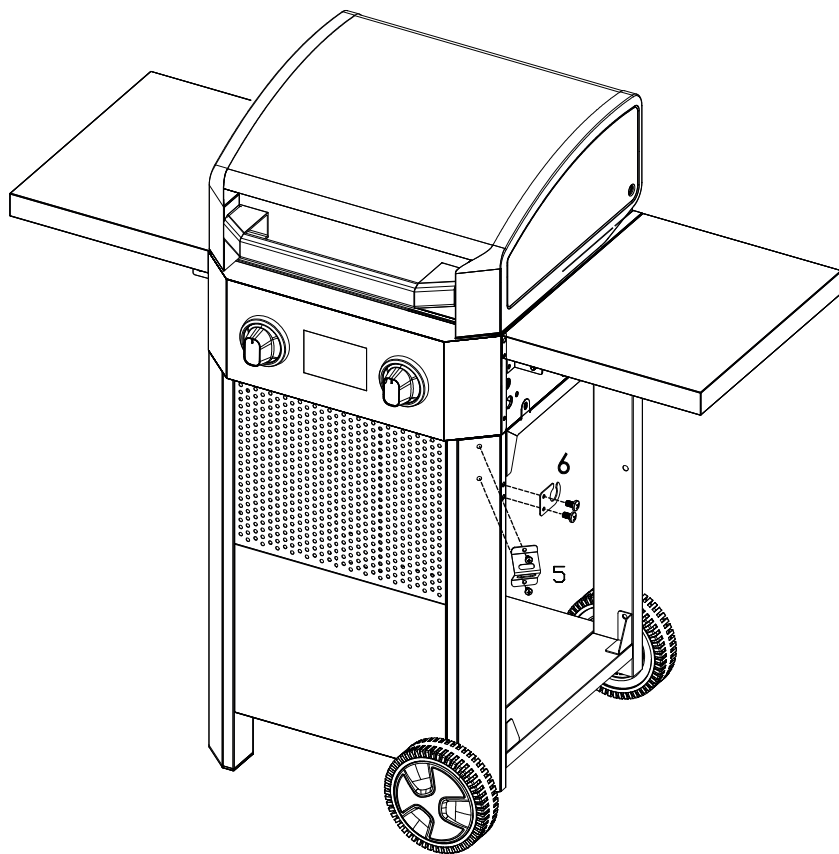
A: M6 X 15
*4pcs



B: M6 X 15 W3: SPANNER10
*4+4pcs







El cable de alimentación se puede colocar aquí.

FRIGIDAIRE® FREESTANDING DUAL ELEMENT ELECTRIC GRILL

MODEL: TEG-003-C

120 V - 1750 W

IPX4 WEATHER RATING

T.P. LICENSING
6832 RUE JARRY E
MONTREAL, QC
CANADA H1P1W3



FOR WARRANTY OR CUSTOMER SERVICE:

PLEASE CONTACT US AT INFO@FRIGIDAIREOUTDOORLIVING.COM

FOR IMMEDIATE ASSISTANCE: PLEASE CALL US AT 1-844-298-7190

FRIGIDAIRE IS A PENDING OR REGISTERED TRADEMARK OF ELECTROLUX HOME PRODUCTS INC. AND USED UNDER A LICENSE FROM ELECTROLUX HOME PRODUCTS, INC.

POUR LA GARANTIE OU LE SERVICE CLIENT:

CONTACTER NOUS À INFO@FRIGIDAIREOUTDOORLIVING.COM

POUR L'ASSISTANCE IMMÉDIATE: VEUILLEZ NOUS APPELER AU

1-844-298-7190

FRIGIDAIRE EST UNE MARQUE DÉPOSÉE OU EN ATTENTE D'ELECTROLUX HOME PRODUCTS INC. ET UTILISÉE SOUS LICENCE PAR ELECTROLUX HOME PRODUCTS, INC.

PARA GARANTÍA O SERVICIO AL CLIENTE:

PÓNGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS EN

INFO@FRIGIDAIREOUTDOORLIVING.COM

PARA ASISTENCIA INMEDIATA: LLÁMENOS AL AT 1-844-298-7190

FRIGIDAIRE ES UNA MARCA REGISTRADA O PENDIENTE DE REGISTRO DE ELECTROLUX HOME PRODUCTS INC. Y SE UTILIZA BAJO LICENCIA DE ELECTROLUX HOME PRODUCTS, INC.

FRIGIDAIRE®

FRIGIDAIRE IS A PENDING OR REGISTERED
TRADEMARK OF ELECTROLUX HOME PRODUCTS INC.