MODÈLE : FG02AMG et FG02AMI

VEUILLEZ CONSERVER CE GUIDE POUR CONSULTATION FUTURE.

- Ne faites pas fonctionner le gril sous un élément de construction combustible non protégé. Utilisez cet appareil uniquement dans des endroits bien aérés. Ne l'utilisez pas dans des bâtiments, des garages, des hangars, des passages recouverts ou tout autre endroit clos. Cet appareil est réservé à une utilisation extérieure seulement uniquement.
- Cet appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur n'a pas été prévu pour être installé dans ou à bord de véhicules de loisir et/ou bateaux de plaisance.

Nota : Le couvercle inclus avec le gril ne doit pas être utilisé pendant la cuisson.
Si le couvercle est fermé trop longtemps pendant la cuisson, il se décolorera et l'acier inoxydable peut se déformer et être endommagé.

AVERTISSEMENT :

1. **Ne rangez pas ou n'utilisez pas d'essence et autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
2. **Une bonbonne de propane liquide non connectée ne doit pas être rangée à proximité de cet appareil ni de tout autre appareil.**

DANGER

Si vous percevez une odeur de gaz :

1. **Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.**
2. **Éteignez toute flamme nue.**
3. **Ouvrez le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.**

C US

Installation Rapide

Mesures de sécurité et précautions

Exigences en matière de gaz

Essai de fuite

Spécifications et liste de vérification de l'installateur

Mode d'emploi du gril

Réglages du brûleur du gril

Entretien et nettoyage

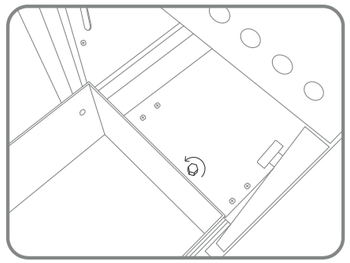
Accessoires

Conseils de cuisson et d'entretien du gril Fuego

Dépannage de votre gril Fuego

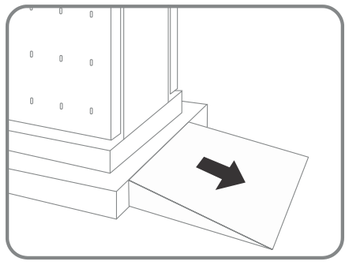
AVERTISSEMENT :
L'installation, la modification du réglage, la réparation ou l'entretien inadéquats de cet appareil peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez au complet toutes les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'utiliser, d'installer ou de réparer cet appareil. Destiné à une utilisation extérieure uniquement.

INSTALLATION RAPIDE

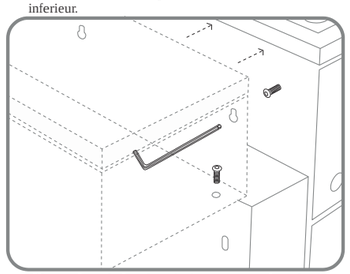


1

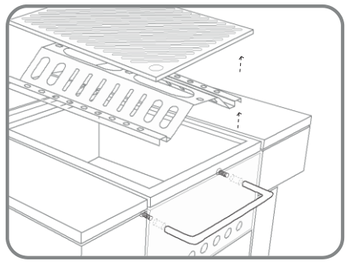
Dévisser le boulon de sécurité maintenant le Fuego 02 à la palette de transport (en utilisant une douille de 12mm) Il y a un boulon de chaque coté, en dessous du tiroir inferieur.



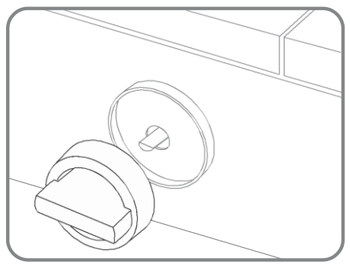
2 rouler le grill en dehors de la palette de transport. Déplier la rampe sur une surface plane, puis faire



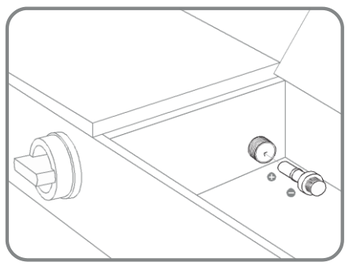
3 Visser a la main les cinq vis six pans creux fournies. Installer l'aile gauche en utilisant les trous de fixation. Serrez les vis en utilisant la clef fournie.



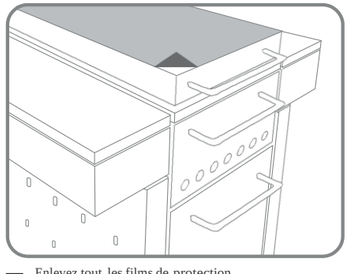
4 Utilisez un tournevis à embout magnétique pour fixer les poignées sur les tiroirs. Il y a deux poignées de chaque cote. Deux vis par poignées. Soulever la grille et le diffuseur de chaleur pour atteindre les trous de fixation.



5 Clipser les poignées de control. Installer la poignée de starter sur la gauche.



6 Insérer et sécuriser la borne négative de la batterie sur le ressort de contact.
Installer la batterie dans le compartiment proche des poignées de control.



7 Enlevez tout les films de protection..

NOTE: Ceci n'est qu'une rapide référence. Pour de plus amples informations sur l'installation complète, veuillez vous référer au manuel d'utilisateur.

MESURES DE SÉCURITÉ ET PRÉCAUTION

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT :
Certains vendeurs de propane liquide peuvent remplir les bonbonnes pour gril au-delà de leur capacité de remplissage. Un remplissage excessif peut créer une condition dangereuse.

Une pression excessive peut s'accumuler dans des réservoirs trop remplis. La valve de surpression dont est doté le réservoir permettra aux vapeurs de gaz propane de s'échapper afin d'éliminer cet excès de pression. Ces vapeurs sont combustibles et peuvent par conséquent s'enflammer. Pour réduire les risques d'un tel accident, vous devez prendre les précautions suivantes :

1. Lorsque vous faites remplir le réservoir, assurez-vous d'informer le fournisseur de le remplir à un maximum de 75 % de sa capacité (aux trois quarts).
2. Si vous possédez ou utilisez un réservoir de rechange, ou si vous possédez un réservoir déconnecté by débranché, ne le rangez JAMAIS à proximité ou sous le gril/le chariot, le boîtier de l'élément chauffant ou à proximité de toute autre source d'ignition ou de chaleur. Cet avertissement est inscrit sur une étiquette métallique fixée au gril comme rappel de sécurité à votre famille, vous-même et toute autre personne utilisant cet appareil.

   N'enlevez pas cette étiquette.



⚠ **AVERTISSEMENT :**
Ne tentez pas d'allumer cet appareil sans d'abord avoir lu la rubrique « INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE » de ce guide. Ce gril est prévu pour une utilisation extérieure uniquement.

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Appuyez sur le bouton de l'allumeur et maintenez-le enfoncé, puis tournez le bouton du brûleur à « HI ».
Si le brûleur ne s'allume dans les 4 à 5 secondes qui suivent, tournez le bouton à « OFF » (arrêt) et attendez 5 minutes avant la prochaine tentative afin de permettre au gaz accumulé de se dissiper.

- Assurez-vous d'abord que l'appareil a été bien installé et entretenu. Suivez les instructions d'installation fournies avec ce produit. Faites installer le gril par un technicien qualifié. Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement de la valve d'arrêt pour que vous sachiez où couper l'alimentation en gaz du gril. Si vous percevez une odeur de gaz, cela signifie que l'installateur n'a pas correctement effectué la vérification de fuite de gaz. Si les raccordements ne sont pas parfaitement étanches, une petite fuite de gaz pourrait se produire, produisant une faible odeur de gaz. La détection d'une fuite de gaz doit être effectuée par un professionnel. Certaines fuites ne peuvent être détectées que lorsque la commande du brûleur est à la position « ON » (marche). La vérification ne doit être effectuée que par un technicien qualifié.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans l'aire où le gril est utilisé. Ne les laissez jamais s'asseoir, se tenir debout ou jouer sur ou à proximité du gril. Certaines parties du gril peuvent devenir suffisamment brûlantes pour causer de graves blessures lorsque l'appareil est en fonction.
- Ne rangez pas à proximité ou sous le gril, dans le chariot ou le logement de l'appareil ou encore dans l'enceinte où est rangé l'appareil, des objets pouvant attirer les enfants. Ne laissez jamais les enfants grimper dans le chariot ou dans l'enceinte du gril.
- Ne laissez jamais les vêtements, les gants pour le four ou autre tissu inflammable entrer en contact avec une grille, un brûleur ou une surface brûlante avant que ces derniers n'aient suffisamment refroidi. Le tissu peut s'enflammer et causer des blessures.

- Ne réchauffez jamais de contenants de nourriture fermés, car l'accumulation de pression à l'intérieur pourrait les faire éclater.
- Assurez-vous que la main qui ouvre le couvercle du gril est protégée et procédez lentement de manière à ce que la chaleur et la vapeur puissent s'échapper.
- Ne vous penchez jamais au-dessus d'un gril ouvert. Lorsque vous allumez un brûleur, assurez-vous de porter with prêter attention à ce que vous faites. Assurez-vous de bien enfoncer le bouton de l'allumeur lorsque vous tentez d'allumer le gril.
- Lorsque vous utilisez le gril, ne touchez pas la grille du brûleur ou la zone environnante, car celles-ci peuvent devenir brûlantes et causer des blessures.
- La graisse est inflammable. Laissez la graisse refroidir avant de tenter de la manipuler. Évitez de laisser les dépôts de graisse s'accumuler dans la cuvette de propreté. Nettoyez-la fréquemment.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour couvrir les cuvettes de propreté ou les grilles. Cela pourrait nuire fortement à la circulation de l'air de combustion ou emprisonner une chaleur excessive dans la zone de commande. Les boutons de commande pourraient fondre ou des dommages aux composants d'allumage pourraient se produire.

Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements adéquats. Ne portez jamais de vêtements lâches ou qui ont des manches lâches lorsque vous utilisez cet appareil. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portés lorsque vous faites cuire des aliments. Seuls certains types de verre, de céramique à l'épreuve de la chaleur, de vaisselle ou autres ustensiles enduits d'une glaçure spéciale sont adaptés à la cuisson sur le gril. Ces types de matériaux peuvent se briser lorsque se produisent de brusques changements de température. Utilisez-les seulement à température faible ou moyenne, conformément aux instructions du fabricant.

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Les araignées et autres insectes peuvent faire leur nid dans les brûleurs ou autre partie du gril et causer le jaillissement de la flamme à l'avant du brûleur. Il s'agit d'une condition dangereuse pouvant causer un incendie derrière le panneau de la valve, endommageant les composants du gril et rendant leur emploi dangereux.

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Assurez-vous que l'aire qui entoure le gril est libre de tout matériau, de déchets, de liquides et vapeurs combustibles tels que de l'essence ou de l'allume-barbecue liquide. N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation.

⚠ **AVERTISSEMENT :**
N'utilisez pas le gril lorsqu'il vente. Si le gril est installé dans un endroit constamment venteux (au bord de la mer, au sommet d'une montagne, etc.), l'utilisation d'un abri contre le vent sera nécessaire. Respectez en tout temps les dégagements spécifiés.

MESURES DE SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS

- Nettoyez le gril avec précaution. Afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur; n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon mouillé pour nettoyer le gril alors qu'il est encore chaud. Certains nettoyants produisent des vapeurs nocives ou inflammables lorsqu'ils sont appliqués sur une surface brûlante.
- Assurez-vous que les commandes du gril sont toutes à l'arrêt et que le gril est froid avant d'utiliser tout type de nettoyant en aérosol sur ou à proximité du gril. En présence de chaleur, les substances chimiques produites par la vaporisation pourraient s'enflammer ou entraîner la corrosion des pièces de métal.
- N'utilisez pas le gril pour faire cuire des viandes ou des produits excessivement gras qui pourraient produire une flamme soudaine.
- Ne faites jamais cuire d'aliments sans d'abord vous assurer que la cuvette et le plateau sont bien en place. Sinon, de la graisse chaude pourrait couler vers le bas et causer un incendie ou des risques d'explosion.
- Si le chariot est rangé à l'intérieur, assurez-vous qu'il est froid; rabattez la tablette puis poussez le gril; ne le tirez jamais. Si le gril fonctionne au propane liquide, la bonbonne doit être déconnectée et rangée à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de portée des enfants.
- Gardez tout cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chauffées du gril et à l'écart de l'eau.
- N'utilisez jamais une bonbonne de propane bosselée ou rouillée. Gardez les orifices de la bonbonne libres de tout débris.
- Utilisez seulement des gants secs; des gants mouillés ou humides sur des surfaces brûlantes peuvent causer des brûlures de vapeur. N'utilisez pas de serviette ni de chiffon volumineux au lieu des gants. Ne laissez pas les gants entrer en contact avec les parties brûlantes du gril ou de la grille du brûleur.
- Les comptoirs en bois de teck sont déconseillés pour la préparation des aliments.
- **AVERTISSEMENT CONCERNANT LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :**
La combustion de gaz de cuisson entraîne la production de sous-produits inscrits sur la liste des substances connues par l'État de la Californie comme causant le cancer ou présentant des dangers pour l'appareil reproducteur. La loi de la Californie exige que les entreprises avertissent leurs clients des dangers de l'exposition potentielle à de telles substances. Afin de minimiser les risques d'exposition à de telles substances, utilisez toujours cet appareil conformément au guide de l'utilisateur en vous assurant que l'endroit où vous faites cuire les aliments sur le gril au gaz est bien ventilé.

Vérifiez le type de gaz qui doit être utilisé, gaz naturel ou propane liquide, et assurez-vous que les indications sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à celles du fournisseur. La plaque signalétique est située sur la paroi interne arrière du gril. Ne raccordez jamais une conduite de gaz non réglementée à l'appareil.

Une valve d'arrêt doit être posée par l'installateur dans un endroit facile d'accès. Toutes les pièces fournies par l'installateur doivent être conformes aux règlements locaux en vigueur, ou en l'absence de tels règlements, à la norme ANSI/NFPA 70 du code électrique national américain, ou à la norme ANSI Z223.1 du code canadien des combustibles gazeux, ou encore, à la norme CAN/CGA-B149.2 du code d'installation des équipements et appareils au propane.

Tous les produits d'étanchéité pour tuyaux doivent être d'un type homologué et résistant à l'action du propane liquide. N'utilisez jamais de produits d'étanchéité pour tuyaux sur des raccords coniques. Tous les raccordements de gaz doivent être effectués par un technicien qualifié et conformément aux règlements locaux. En l'absence de règlements locaux, l'installation doit être conforme à la norme ANSI Z223.1 du code canadien des combustibles gazeux. Les trousses de conversion au gaz sont disponibles à l'usine. Lorsque vous commandez des trousses de conversion au gaz, assurez-vous de connaître le numéro de modèle ainsi que le type de gaz utilisé (naturel ou propane liquide) pour votre gril.

CONSOMMATION DE GAZ TOTALE DU GRIL AVEC TOUS LES BRÛLEURS RÉGLÉS À « HIGH » :
FUEGO 02 – 18 500 Btu/h
L'appareil et sa valve d'arrêt individuelle doivent être débranchés du circuit d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression du circuit à des pressions dépassant 3,5 kPa (1/2 lb/po²). L'appareil doit être isolé du circuit d'alimentation en gaz en fermant sa valve d'arrêt manuelle lors de tout essai de pression du circuit à des pressions égales ou inférieures à 3,5 kPa (1/2 lb/po²). L'installation de cet appareil doit être conforme aux règlements locaux en vigueur ou, en l'absence de tels règlements, à la norme ANSI Z223.1 du code national des combustibles gazeux. L'installation au Canada doit être conforme à la norme CAN/CGA-B149.2 du code d'installation des équipements et appareils au propane et aux règlements locaux en vigueur.

RACCORDEMENT DE PROPANE LIQUIDE POUR LE RÉGULATEUR DE TYPE 1 OU QCC1
(Raccordement standard au gril) : Le Fuego 02 fonctionne au propane liquide et peut recevoir un ensemble de flexible à grande capacité et régulateur adapté à une bonbonne de propane liquide standard de 20 livres (Type 1) La bonbonne de propane liquide n'est pas comprise. Le flexible de propane liquide, le raccord à déconnexion rapide et les autres raccords sont inclus.
Pression de service : 25,4 cm (10 po) sur la colonne d'eau.

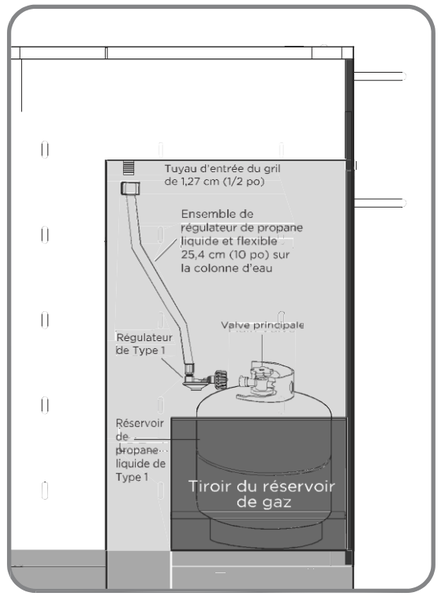


FIG. 01 Propane liquide

Pour brancher le régulateur de propane liquide et le flexible à l'ensemble réservoir/valve, assurez-vous d'abord que la valve principale du réservoir est complètement fermée. Bien que le débit de gaz soit interrompu lorsque le système de Type 1 est débranché (un dispositif de sécurité), vous devez toujours fermer la valve principale du réservoir de propane liquide (FIG. 1) après chaque utilisation et pendant le transport du réservoir ou de l'appareil. Insérez la prise d'entrée du régulateur dans la valve du réservoir et tournez le coupleur noir jusqu'à ce qu'il soit serré. Ne le serrez pas trop. Ouvrez la valve principale du réservoir et réglez les valves de commande des brûleurs à la position « HIGH » pendant environ 20 secondes pour permettre de purger l'air du système. Fermez les valves et attendez pendant 5 minutes avant de tenter d'allumer de nouveau les brûleurs.

Pour débrancher le coupleur, assurez-vous d'abord que la valve principale du réservoir est fermée. Agrippez le coupleur et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. La prise d'entrée se désengagera; enlevez la prise d'entrée de l'orifice de la valve du réservoir si cela n'est pas déjà fait.
Votre station de remplissage de propane liquide locale doit être dotée de l'équipement adéquat pour remplir votre réservoir.

EXIGENCES EN MATIÈRE DE RÉSERVOIR DE PROPANE LIQUIDE :
Un réservoir de propane liquide bosselé ou rouillé peut être dangereux et doit être vérifié par votre fournisseur de propane liquide. N'utilisez jamais une bonbonne dont la valve est endommagée. Vérifiez toujours s'il y a des fuites après chaque changement de réservoir de propane liquide. La bonbonne de propane liquide doit être fabriquée et identifiée conformément aux spécifications des bonbonnes de propane liquide du Ministère des transports américain (DOT ou norme canadienne CAN/CSA-B339), et destinée uniquement à être utilisée avec un système de Type 1. Ne changez pas l'ensemble de régulateur et de flexible fourni avec l'appareil et ne tentez pas d'utiliser un ensemble de régulateur et de flexible de Type 1 avec un ensemble de réservoir/valve standard 510 POL. La bonbonne fournie doit être dotée d'une valve d'arrêt se raccordant à l'orifice de sortie de la bonbonne d'alimentation en propane liquide adapté, s'il y a lieu, à un raccordement de Type 1. Si l'appareil est rangé à l'intérieur, la bonbonne doit être débranchée et retirée de l'appareil. Les bonbonnes doivent être rangées à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et hors de la portée des enfants.

NOTA : Lorsqu'un appareil au propane liquide est directement raccordé à la canalisation de propane de la maison, le régulateur abaisseur DOIT être utilisé pour réduire la pression d'alimentation au régulateur du gril à un maximum de 35,6 cm (14 po) et un minimum de 27,9 cm (11 po) sur la colonne d'eau.

EXIGENCES EN MATIÈRE DE GAZ – GAZ NATUREL

RACCORDEMENT DE GAZ NATUREL (trousse de conversion facultative requise, FA00AGC) :
La trousse FA00AGC comprend les composants suivants :

1 - coude à angle droit
1 - mamelon mâle–mâle de 1,27 cm (1/2 po)
1 - régulateur de gaz naturel
2 - orifices de gaz naturel de 2,26 mm
1 - un flexible de gaz de 1,82 m (6 pi) et de 0,95 cm (3/8 po) de diamètre avec raccord rapide
1 - raccord conique de tuyau d'entrée mâle de 1,27 cm (1/2 po)
1 - raccord conique de tuyau d'entrée femelle de 1,27 cm (1/2 po)

NOTA : Pour le Fuego 02, le coude à angle droit n'est pas nécessaire et un seul orifice est requis.
(Ce type de raccordement doit être effectué uniquement par un technicien certifié ou détenant un permis.) Raccordement : adaptateur mâle à filetage NPT de 1,27 cm (1/2 po). Pression de service : 10,1 cm (4 po) sur la colonne d'eau. Pression d'alimentation : 12,7 cm (5 po) à 36,6 cm (14 po) sur la colonne d'eau. Si la pression dépasse 36,6 cm (14 po) sur la colonne d'eau, un régulateur abaisseur est nécessaire. Vérifiez auprès de votre compagnie de gaz locale ou consultez les règlements locaux pour des instructions sur la façon d'installer les conduites d'alimentation en gaz. Assurez-vous de vérifier le type, la longueur de la conduite et de savoir à quelle profondeur l'enfouir. Si la conduite de gaz est trop petite, le gril ne fonctionnera pas correctement. Tout produit d'étanchéité doit être d'un type approuvé et résistant à l'action des gaz naturels.

INSTALLATION DES RACCORDS POUR GAZ NATUREL ACCOMPAGNANT LE FA00AGC :
Assemblez tel qu'illustré ci-dessous (FIG. 02a). Utilisez du produit à filetage sur le filetage mâle uniquement. Utilisez une clé à tuyau pour tenir le tuyau d'entrée du gril afin d'éviter de déplacer les conduites de gaz internes du gril et installez le coude à angle droit. Fixez le régulateur et assurez-vous que la flèche pointe dans la direction du débit de gaz vers l'unité, à l'écart de l'alimentation. N'oubliez pas de placer la valve de gaz fournie par l'installateur dans un endroit accessible.

Enlevez le tiroir du brûleur et localisez la buse de cuivre et l'orifice de propane liquide préattaché. L'orifice est la petite vis à l'extrémité de la buse dotée d'un trou en plein centre. Dévissez l'orifice de propane liquide en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et remplacez-le par un orifice pour gaz naturel. L'orifice de gaz naturel possède un trou de plus grand diamètre en son centre pour maintenir un débit uniforme de gaz naturel. Vous devrez remplacer l'orifice pour chaque brûleur (FIG. 02b)

NOTA : N'utilisez pas des orifices de gaz naturel avec un réservoir de propane liquide ou des orifices de propane liquide avec un réservoir de gaz naturel.

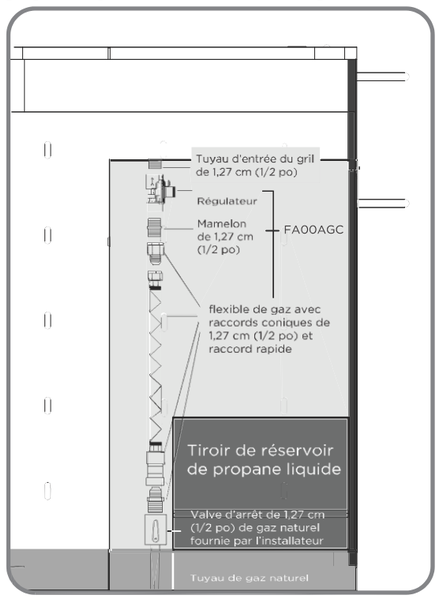


FIG. 02a Conversion au gaz naturel

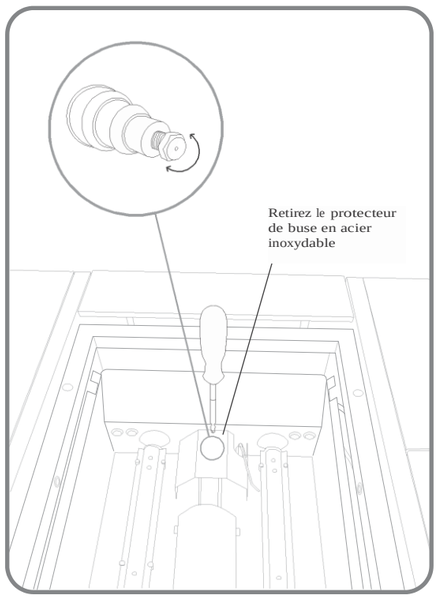


FIG. 02b Remplacement de l'orifice

ESSAI DE FUITE

GÉNÉRALITÉS :
Bien que les raccordements de gaz du gril soient testés en usine avant la livraison de l'appareil, une vérification complète des conduites de gaz doit être effectuée au site d'installation en cas de manipulation inadéquate au cours de l'expédition ou d'une pression excessive appliquée par inadvertance à l'unité. Vérifiez périodiquement le système au complet pour y détecter toute fuite ou vérifiez-le immédiatement si vous percevez une odeur de gaz.

AvANT L'ESSAI :
Ne fumez pas pendant que vous effectuez l'essai de fuite. Éteignez toute flamme nue. N'effectuez jamais d'essai de fuite en présence d'une flamme nue. Préparez une solution composée d'une part de détergent liquide et d'une part d'eau. Vous aurez besoin d'une bouteille pulvérisatrice, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution aux raccords. Sur les appareils au propane liquide, effectuez la vérification lorsque la bonbonne est pleine. Enlevez les boutons de commandes et la pile pour désactiver un allumage accidentel. Ouvrez le tiroir contenant le raccord de propane liquide ou de gaz naturel; c'est à cet endroit que seront effectués tous les essais.

ESSAI :
Assurez-vous que toutes les valves de commande sont en position « OFF » (arrêt). Tournez l'alimentation du gaz à « ON » (marche). Vérifiez tous les raccordements depuis la conduite d'alimentation ou la bonbonne de propane liquide, y compris l'ensemble de manifold de tuyau. Appliquez la solution savonneuse autour du raccordement, de la valve, du tuyau et de l'extrémité du manifold. Des bulles de savon apparaîtront si une fuite est présente. Le cas échéant, fermez immédiatement l'alimentation en gaz, serrez tous les raccordements qui fuient, allumez le gaz et vérifiez à nouveau. Vérifiez tous les raccordements de gaz à la base des valves de commande, là où elles se vissent dans le tuyau du manifold.

Si vous ne pouvez pas stopper une fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz et appelez votre compagnie de gaz locale ou le marchand auprès de qui vous avez acheté cet appareil. Seules des pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées sur le gril. Toute substitution annulera la garantie.

⚠ **AVERTISSEMENT :**
N'utilisez pas le gril jusqu'à ce que tous les raccordements aient été vérifiés et que vous soyez assuré qu'ils ne fuient pas.

Vérifiez tous les raccords d'alimentation en gaz pour y détecter des fuites avant chaque utilisation. Gardez une bouteille pulvérisatrice remplie d'eau savonneuse à proximité de la valve d'arrêt de la valve d'alimentation en gaz. Vaporisez tous les raccords. La présence de bulles indique une fuite. (FIG. 03 et 04)

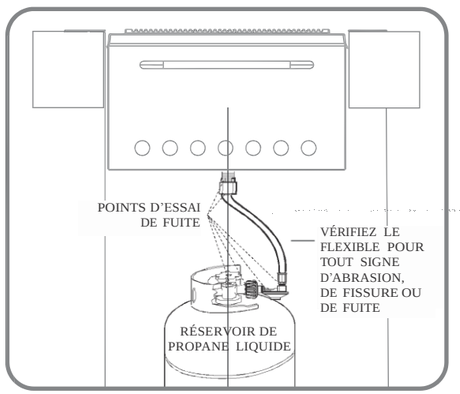


FIG. 03 Propane liquide

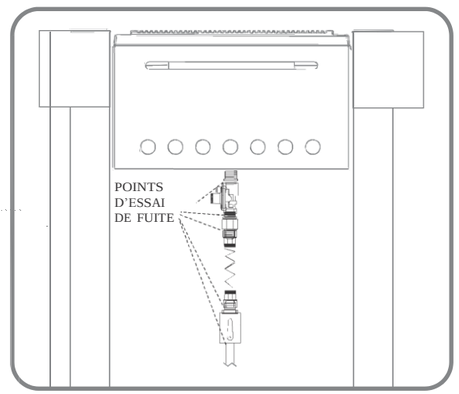


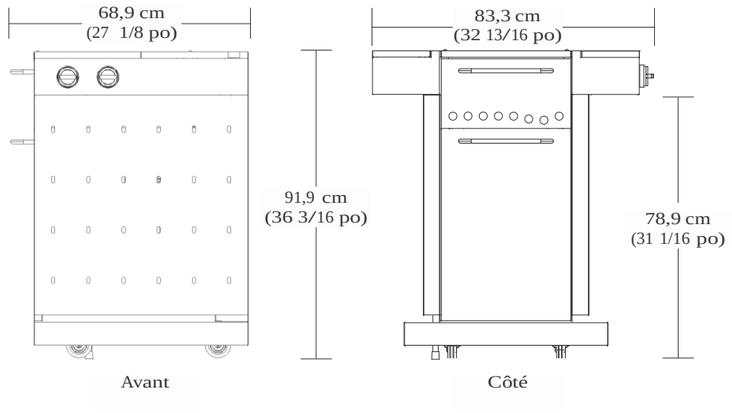
FIG. 04 Gaz naturel

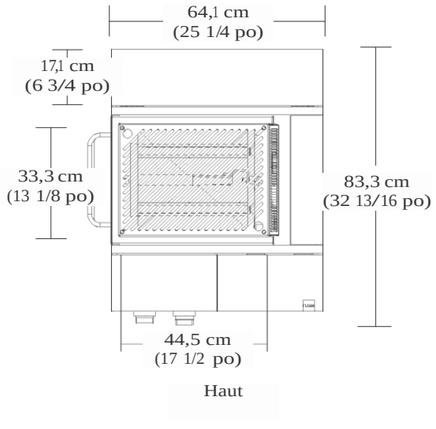
LISTE DE VÉRIFICATION FINALE DE L'INSTALLATEUR :

- q Dégagements spécifiés de 30 cm (12 po) maintenus, à l'écart de tout objet combustible.
- q Ventilation adéquate vérifiée de l'enceinte.
- q Ventilation adéquate vérifiée de l'enceinte.
- q Tout emballage interne a été enlevé.
- q Les boutons tournent librement.
- q Chaque brûleur s'allume de manière satisfaisante.
- q La cuvette de propreté est bien en place et coulisse librement.
- q Le régulateur de pression est connecté by branché et réglé à 10,1 cm (4 po) sur la colonne d'eau pour le gaz naturel et à 28,4 cm (11,2 po) sur la colonne d'eau pour le propane liquide.
- q Valve d'arrêt manuelle installée et accessible.
- q Appareil testé et sans fuite.
- q Utilisateur informé de l'emplacement de la valve d'arrêt.
- q La grille est assemblée et mise en place.

VEUILLEZ LAISSER CES INSTRUCTIONS à L'UTILISATEUR. à L'UTILISATEUR : VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

Consultez le feuillet d'installation rapide pour les instructions de montage du gril.





L'aire de cuisson du gril se compose d'un tiroir stationnaire doté d'un brûleur en acier inoxydable ou à infrarouge et d'un déflecteur en acier inoxydable. Au-dessus du tiroir stationnaire se trouvent un cadre de grille en fonte, une grille et une pièce centrale. Le brûleur a une puissance nominale de 18 500 BTU/h. Au-dessus du brûleur se trouve un déflecteur en acier inoxydable qui reflète la chaleur utilisable vers le haut dans l'aire de cuisson afin d'améliorer rendement du gril.

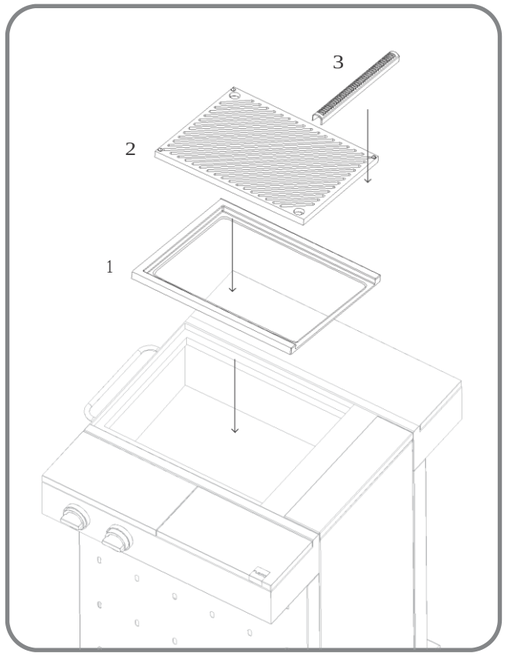


FIG. 05

1. Insérez le cadre de grille en fonte.
2. Insérez la grille en fonte par-dessus le cadre de la grille.
3. Insérez la pièce centrale entre les deux grilles en fonte.

REMPLACEMENT DES RÉGULATEURS ET DU FLEXIBLE

L'ensemble de régulateur de pression et de flexible fournis avec l'appareil doit être utilisé. Les ensembles de régulateur de pression et de flexible de rechange doivent être du type spécifié par le fabricant, numéro de pièce FA00AGC pour le gril au gaz naturel et FA00ALF pour le gril au propane liquide. N'utilisez pas le gril si vous percevez une odeur de gaz. Si l'appareil fonctionne au propane liquide, vissez le régulateur dans le réservoir et effectuez un essai de fuite au niveau des raccordements du flexible et du régulateur à l'aide d'une solution d'eau savonneuse avant de faire fonctionner le gril. Tournez tous les boutons à « OFF » (arrêt) puis allumez l'alimentation en gaz. Si l'appareil fonctionne au propane liquide, assurez-vous que le réservoir n'est pas vide.

- Tenez-vous toujours (visage et corps) aussi loin que possible du gril pendant l'allumage.
- NE laissez PAS le gril sans surveillance pendant la cuisson.
- Gardez toujours une bouteille pulvérisatrice d'eau savonneuse à proximité de la valve d'alimentation en gaz et vérifiez les raccordements avant chaque utilisation.
- Ne tentez pas d'allumer le gril si vous percevez une odeur de gaz.
- Attendez 5 minutes avant de rallumer un gril chaud.

IMPORTANT – MODE D'EMPLOI DU GRIL :

La cuisson sur le gril exige une chaleur élevée pour saisir et brunir adéquatement les aliments. La plupart des aliments sont cuits au même réglage de chaleur pendant toute la durée du temps de cuisson. Cependant, lorsque vous grillez de grosses pièces de viande ou de volaille, il peut être nécessaire de régler la chaleur à un réglage moins élevé après avoir fait brunir la viande ou la volaille. De cette façon, les aliments cuisent sans être brûlés à la surface. Les aliments dont la cuisson est longue ou qui ont été marinés dans une préparation sucrée doivent être cuits à une chaleur moins élevée vers la fin du temps de cuisson.

1. Vérifiez que la cuvette de propreté est bien en place.
2. Allumez les brûleurs conformément aux instructions du Guide de l'utilisateur.
3. Avec le couvercle du gril ouvert, tournez le bouton de commande à et enfoncez-le pour allumer le gril. Préchauffez le gril pendant 5 à 10 minutes..
4. Placez les aliments sur le gril et laissez jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée. Réglez la chaleur au besoin. Le bouton de commande peut être réglé à n'importe quelle position entre et La cuisson de la plupart des grillades est réglée entre ces deux positions.
5. Tournez le bouton à ◯ pour éteindre le gril. Laissez le gril refroidir et nettoyez les grilles, la cuvette de propreté et le plateau de propreté après chaque utilisation.

Nota : Le couvercle inclus avec le gril ne doit pas être utilisé pendant la cuisson. Si le couvercle est fermé trop longtemps pendant la cuisson, il se décolorera et l'acier inoxydable pourrait se déformer et être endommagé.

CONSEILS POUR LA CUISSON SUR LE GRIL :

La cuisson adéquate de la viande, qu'elle soit saignante, à point ou bien cuite dépend en grande partie de l'épaisseur de la coupe. Les grands chefs affirment qu'il est impossible d'obtenir une cuisson saignante si la pièce de viande est mince. La durée de cuisson varie en fonction du type de viande, de la taille et de la forme de la coupe, de la température à laquelle la viande commence à cuire et le degré de cuisson désiré. Il est conseillé de faire dégeler la viande toute la nuit au réfrigérateur plutôt que de la mettre au four micro-ondes. Vous obtiendrez ainsi une coupe de viande plus juteuse. Utilisez une spatule plutôt que des pinces ou une fourchette pour tourner la viande, car la spatule ne perce pas la viande et ne laisse pas son jus s'écouler. Pour obtenir des viandes plus juteuses, ajoutez les assaisonnements et le sel une fois la cuisson terminée et ne tournez la viande qu'une seule fois (le jus est perdu lorsque la viande est tournée à plusieurs reprises). Tournez la viande lorsque le jus commence à faire des bulles à la surface de la pièce. Coupez tout gras excédentaire de la pièce de viande avant de la faire cuire. Pour empêcher que le bord des steaks et des côtelettes ne « frise » pendant la cuisson, coupez le gras autour des bords à intervalles de 5 cm (2 po).

RÉGLAGES À FAIBLE PUISSANCE

Les valves du gril peuvent être réglées à faible puissance. En raison des fluctuations de pression du gaz, de chaleur ou de la conversion au gaz, il peut être nécessaire d'accroître ou de diminuer le débit de gaz.

Pour régler :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez le bouton de commande à la position la plus faible (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au cran d'arrêt).
3. Enlevez la poignée.
4. Tout en tenant la tige de la valve avec des pinces, insérez un tournevis mince à lame plate dans la tige et réglez la flamme du brûleur à une flamme stable minimale (FIG. 06).

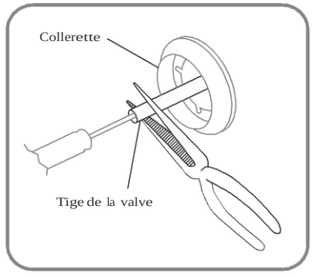


FIG. 06
Réglage à faible puissance

AVERTISSEMENT : IMPORTANT!

Avant d'allumer le gril, vérifiez d'abord le tuyau ou le flexible d'alimentation en gaz. En présence de coupure, d'usure ou d'abrasion, remplacez le tuyau ou le flexible avant d'utiliser le gril.

BRÛLEUR DU GRIL :
Enlevez les grilles et le tiroir du brûleur. Enlevez le déflecteur de chaleur en le soulevant du brûleur. Enlevez la vis retenant le brûleur au tiroir (FIG. 07) en la dévissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Enlevez le brûleur en soulevant son extrémité, puis en l'abaissant et en le retirant du tiroir.

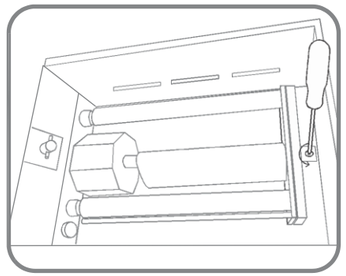


FIG. 07

HAUTEUR DE LA FLAMME DU BRÛLEUR (FG02AMG UNIQUEMENT) :
Les brûleurs ont été réglés en usine au mélange adéquat d'air et de gaz. Une flamme adéquate est illustrée à la Fig. 08.

1: Tube du brûleur

2: La pointe de la flamme vacille et vire au jaune à l'occasion

3: Bleu clair

4: Bleu foncé

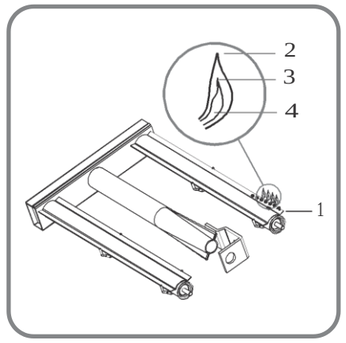


FIG. 08

Si la flamme ne semble pas uniforme le long du tube du brûleur, assurez-vous que les orifices de ventilation du tube ne sont pas obstrués par de la saleté, des débris, des toiles d'araignée, etc. Pour que le brûleur fonctionne bien, rien ne doit obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation. Suivez les instructions de nettoyage ci-dessous.

NETTOYAGE EXTÉRIEUR DU BRÛLEUR DU GRIL (FG02AMG UNIQUEMENT) :
Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Nettoyez les accumulations rebelles avec un grattoir en métal. Dégagez les ports bloqués avec un trombone à papier déplié. N'utilisez jamais de cure-dent en bois, car il pourrait se briser et bloquer le port. Éliminez tous les débris. Utilisez une lampe de poche pour inspecter la prise d'entrée du brûleur et vous assurer qu'elle n'est pas bloquée. En cas d'obstruction, utilisez un cintre en métal qui a été déplié.

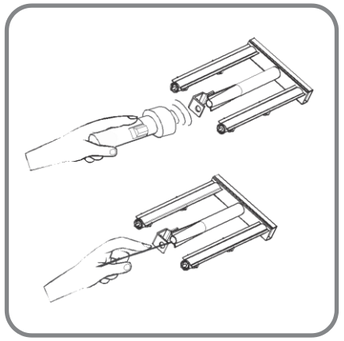


FIG. 09

NETTOYAGE DE L'ORIFICE (FG02AMG UNIQUEMENT) : Après avoir retiré le brûleur, enlevez l'orifice et éclairez-en l'ouverture avec une lampe de poche pour vous assurer de l'absence de toute obstruction. Utilisez une aiguille pour nettoyer tout débris. Prenez soin de ne pas élargir le trou ou briser la pointe de l'aiguille (FIG. 09).

⚠ **AVERTISSEMENT :**
IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT DE CENTRER LE BRÛLEUR CORRECTEMENT SUR L'ORIFICE AFIN DE PRÉVENIR TOUT RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION.

NETTOYAGE DU PLATEAU DE PROPRETÉ :
Ouvrez le tiroir du réservoir de gaz. Retirez le plateau de propreté en le faisant coulisser. Il est situé sous la cuvette de propreté. (FIG. 10) Placez le plateau dans le lave-vaisselle au réglage de lavage normal ou en le nettoyant à la main à l'aide d'un savon doux. Faites sécher le plateau et remettez-le en place. Nettoyez le plateau et la cuvette de propreté après usage afin d'empêcher la graisse et les débris de durcir, rendant le récurage plus difficile. Les brûleurs et cuvettes de propreté de rechange sont disponibles sur notre site Web.

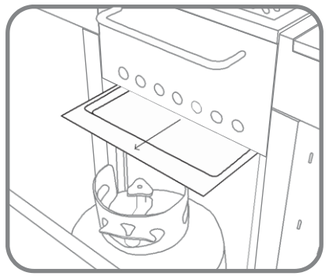


FIG. 10

NETTOYAGE DE LA GRILLE ET DU CADRE EN FONTE :
Nettoyez la grille en fonte avec une brosse métallique. Nettoyez les accumulations rebelles avec un grattoir en métal. Utilisez une solution savonneuse pour éliminer la graisse et les résidus de cuisson.

NETTOYAGE DE LA POINTE DE L'ALLUMEUR :
Si les brûleurs s'allument mal, il peut être nécessaire de nettoyer et de régler la pointe de l'allumeur située à proximité de l'orifice du brûleur. (FIG. 11)

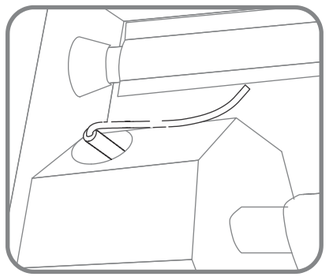


FIG. 11

Pour vous assurer que l'allumeur fonctionne correctement, nettoyez tout résidu de cuisson de la pointe de l'allumeur et du brûleur. Utilisez un papier émeri très fin pour nettoyer la pointe de l'allumeur et le bord du brûleur. La pointe de l'allumeur doit être placée à environ 2 à 3 mm du bord du brûleur. Il s'agit de la distance idéale pour obtenir un allumage dont l'efficacité est maximale.

NETTOYAGE DE LA SURFACE EN ACIER INOXYDABLE :
Le gril doit être couvert lorsqu'il n'est pas utilisé. Commandez la housse de gril F02AOC pour le protéger des intempéries.

Essuyez la surface en acier inoxydable pour détacher tout résidu de cuisson à l'aide d'un chiffon propre en coton ou en microfibre. Nettoyez la surface avec un nettoyant pour acier inoxydable puis polissez-la. Votre gril Fuego gardera ainsi une apparence neuve.

SURFACE DE TECK :
Nettoyez la surface avec une éponge douce et une solution d'eau savonneuse. Rincez avec de l'eau propre.

N'utilisez pas de tuyau d'arrosage à haute pression, de laine d'acier ou de brosse métallique, car les résidus de métal incrustés dans le grain du bois se corroderont et décoloreront le bois.

Il est possible d'enlever les taches tenaces et profondément incrustées à l'aide d'un papier émeri très fin, en vous assurant toutefois de ne travailler que dans le sens du grain du bois. Après avoir poncé les taches pour les faire disparaître, il est possible que vous deviez de nouveau enduire d'huile la surface en bois.

ACCESSOIRES FUEGO 02 FACULTATIFS :

FA00AGC	Trousse de conversion au gaz
FA00AGP	Grille/plaque facultative
FA00ALL	Grand couvercle de cuisson
FA00ATH	Porte-essuie-tout
FA00ACT	Ensemble de plateaux de céramique
FA00ABB	Seau à glace
FA00ASP	Jarres à épices/accessoires
FA01AOC	Housse pour l'extérieur

Les accessoires sont disponibles auprès de votre marchand local. Les numéros de pièce, les prix et la disponibilité des pièces peuvent être modifiés sans préavis. Communiquez avec votre marchand local pour plus d'information.

Veuillez lire ces conseils utiles de cuisson et d'entretien avant d'utiliser le gril Fuego.

PRÉSENTATION DE LA CUISSON :
La surface du gril doit être chauffée avant de commencer la cuisson. Les grilles du gril Fuego sont fabriquées en fonte émaillée. La fonte garantit un transfert de température maximal et uniforme, ainsi qu'une rétention optimale de la chaleur permettant d'obtenir la meilleure cuisson qui soit. Le revêtement en émail facilite le nettoyage et protège les grilles contre la rouille.

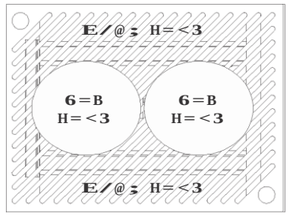
PRÉPARATION DES GRILLES EN FONTE :
Avant de commencer la cuisson, nous recommandons d'enduire les grilles d'une couche épaisse d'huile à cuisson (ou d'enduit de cuisson en aérosol) pour empêcher les aliments de coller à la surface. Enduisez la surface des grilles lorsqu'elles sont froides, avant de les faire chauffer.

Enduisez aussi les cadres en fonte qui entourent les grilles. Cela facilitera le nettoyage et l'entretien ultérieur.

RÉCHAUFFEMENT DU GRIL :
Allumez les brûleurs du gril et réglez le gril à température élevée. Couvrez le gril avec le couvercle escamotable et laissez le gril chauffer pendant 10 minutes. Cela permettra de bien chauffer les grilles pour qu'elles soient prêtes pour la cuisson. La durée nécessaire pour chauffer les grilles dépendra de la température extérieure environnante.

Une fois que les grilles ont chauffé, relevez le couvercle et commencez à faire cuire les aliments. Assurez-vous de bien observer les recommandations de durée de cuisson qui figurent à la page 21.

IDENTIFICATION DES ZONES DE CHALEUR :



Un panneau diffuseur de chaleur est situé sous les grilles pour retenir et canaliser la chaleur provenant des brûleurs. Le panneau s'enlève facilement pour le nettoyage et va au lave-vaisselle.

ZONES DE CHALEUR :
La configuration de nos brûleurs fournit deux zones de chaleur sur la surface du gril. La zone de cuisson est celle où la température est la plus élevée et où les aliments doivent cuire. La zone de réchaud est l'endroit où les aliments sont placés pour les garder au chaud pendant que le reste des aliments continue de cuire.

NETTOYAGE DU GRIL :
Le nettoyage régulier de votre gril FUEGO garantira une performance et une durabilité optimales.

Laissez TOUJOURS le gril refroidir complètement avant de le nettoyer.

SURFACE DU GRIL :
Les grilles du gril doivent être nettoyées au moyen d'une brosse métallique en cuivre ou en laiton. Le meilleur moment pour nettoyer la surface est lorsque vous avez terminé la cuisson et que le gril commence à refroidir.

BRÛLEURS ET PLATEAUX DE RÉSIDUS :
Reportez-vous aux pages 17 et 18 du Guide de l'utilisateur. Toute la documentation connexe peut être téléchargée depuis notre site Web à www.fuegoliving.com.

SURFACE DE TECK :
Avec le temps, la surface de teck commencera à se dégrader. Pour assurer l'entretien du bois, il faut appliquer y appliquer des huiles et des solutions de nettoyage. L'emploi de l'huile pour teck Golden Care est recommandé sur les surfaces en teck.

COOKING TIMES

Bg^S RS dWO\RS	p^OWaaSc`	2SU`{ RS QcWaa]\	2c`{S RS QcWaa
0²cT			
4Ocf TWZSb aO\a]a]c TWZSb	# Q[	;W aOWU\O\b ;]gS\	" & &
0WTbSQY RS ac`Z]\US aO\a]a	# Q[	;W aOWU\O\b ;]gS\	" & &
0WTbSQY R OZ]gOc	# Q[	;W aOWU\O\b ;]gS\	& #
1`]_cSbbSa RS dWO\RS VOQV{S	Q[	:]`a_cS ZO dWO\RS \,Sab ^Zca `]aS	" &
D|ZOWZZS			
;]WbW{ RS ^]Wb`W\S]c QcWaaS RS ^]cZSb ^]cZSb aO\a ZO ^SOc Sb ZSa]a	# U QVOQc\S	:]`a_cS ZO dWO\RS Sab bS\R`S Sb _c¸SZZS \,Sab ^Zca `]aS	#
>]Wb`W\S RS RW\RS	# Q[	:]`a_cS ZO dWO\RS Sab bS\R`S Sb _c¸SZZS \,Sab ^Zca `]aS	#
>]`Q			
1†bSZSbbS RS ^]`Q aO\a]a	Q[	;]gS\	&
/U\SOc			
1†bS]c Q†bSZSbbS	# Q[	;]gS\	#
>]Waa]\ Sb T`cWba RS [S`			
4WZSb]c abSOY	# u # Q[	:]`a_cS ZO QVOW` aS R{bOQVS S\ TZ]Q]\a	" $
>{b]\QZSa U{O\ba	u # ^]c` "#" U ZP	:]`a_cS ZO QVOW` Sab]^O_cS	# &
1`SdSbbSa	;]gS\\Sa]c U`]aaSa	:]`a_c¸SZZSa RSdWS\\S\b `]aSa	$ &

PROBLÈME : LES BRÛLEURS NE S'ALLUMENT PAS.
Solutions possibles :

Essayez d'allumer le brûleur avec une allumette. Si vous réussissez à allumer le brûleur avec une allumette, l'allumeur est peut-être défectueux, non pas le brûleur ou la source de carburant. Si vous êtes incapable d'allumer le brûleur avec une allumette, le problème réside au niveau du brûleur ou de la source de carburant.

ALLUMEUR / PILE (TOUS LES MODÈLES) :

1. Appuyez sur le bouton de l'allumeur et maintenez-le enfoncé. La pression continue sur le bouton de commande du brûleur a pour effet d'activer l'allumeur. Vous devriez entendre un cliquetis. Pour le Fuego 02, vous devez enfoncer et tourner le bouton de l'allumeur pour l'activer.
2. Si vous n'entendez aucun cliquetis pendant que vous poussez le bouton de commande du brûleur, remplacez la pile AA. Le logement de la pile est situé à l'intérieur du compartimen t de rangement avant droit, sous le couvercle en teck. Vérifiez que vous avez bien inséré la borne négative de la pile dans le ressort. Posez la pile en vissant le capuchon à ressort et en le serrant dans le sens des aiguilles d'une montre dans le logement de la pile.
3. Vérifiez si des débris font obstacle à l'étincelle de l'allumeur. Si des débris bloquent l'étincelle, nettoyez la pointe de l'allumeur. Suivez les instructions de la page 18.
4. Il est possible que la pointe de l'allumeur ne puisse pas fournir une étincelle si elle est trop éloignée du brûleur. Vérifiez que la pointe de l'allumeur se trouve de 2 à 4 mm du brûleur. Sinon, réglez-la en la pliant délicatement dans la bonne position.
5. Le bouton du brûleur doit être tourné à la position d'allumage, permettant ainsi au gaz de circuler pour atteindre la pointe de l'allumeur.

BONBONNE DE PROPANE (TOUS LES MODÈLES) :

1. Si vous utilisez une bonbonne de propane, la valve de propane doit être en position ouverte. Tournez la valve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir. Si la valve était en position ouverte, tournez la valve dans le sens des aiguilles d'une montre pour la fermer, puis rouvrez-la lentement.
2. Assurez-vous que le tuyau du gaz est droit; s'il est coudé, redressez-le pour garantir un débit de gaz continu.
3. Vérifiez que la bonbonne de propane est pleine, sinon enlevez-la et remplacez-la.

TIROIR DU BRÛLEUR (FUEGO 01 UNIQUEMENT : FG01AMG) :

1. Essayez d'enlever le tiroir et de le replacer en vous assurant qu'une connexion adéquate a été établie avec les extrémités mâle et femelle de l'allumeur et que le tiroir est en position fixe et bien ajustée. Verrouillez le tiroir en place.
2. Inversez la position des tiroirs sur le gril Fuego 01. Cela aura peut-être pour effet d'assurer une meilleure connexion de l'allumeur.

PROBLÈME : ÉTINCELLES SOUDAINES (POUR LES MODÈLES À INFRAROUGES UNIQUEMENT : FG02AMI ET FA01AID)

Nota : Il est naturel que de temps à autre, des étincelles soudaines se produisent en raison de la chaleur intense du brûleur à infrarouges et lors de la cuisson d'aliments particulièrement graisseux ou gras. En général, il est possible de contrôler ces étincelles en déplaçant simplement les aliments sur la surface du gril ou en réduisant la chaleur.

PROBLÈME : LES BRÛLEURS NE S'ALLUMENT PAS.
Solutions possibles :

Essayez d'allumer le brûleur avec une allumette. Si vous réussissez à allumer le brûleur avec une allumette, l'allumeur est peut-être défectueux, non pas le brûleur ou la source de carburant. Si vous êtes incapable d'allumer le brûleur avec une allumette, le problème réside au niveau du brûleur ou de la source de carburant.

ALLUMEUR / PILE (TOUS LES MODÈLES) :

1. Appuyez sur le bouton de l'allumeur et maintenez-le enfoncé. La pression continue sur le bouton de commande du brûleur a pour effet d'activer l'allumeur. Vous devriez entendre un cliquetis. Pour le Fuego 02, vous devez enfoncer et tourner le bouton de l'allumeur pour l'activer.

2. Si vous n'entendez aucun cliquetis pendant que vous poussez le bouton de commande du brûleur, remplacez la pile AA. Le logement de la pile est situé à l'intérieur du compartiment de rangement avant droit, sous le couvercle en teck. Vérifiez que vous avez bien inséré la borne négative de la pile dans le ressort. Posez la pile en vissant le capuchon à ressort et en le serrant dans le sens des aiguilles d'une montre dans le logement de la pile.

3. Vérifiez si des débris font obstacle à l'étincelle de l'allumeur. Si des débris bloquent l'étincelle, nettoyez la pointe de l'allumeur. Suivez les instructions de la page 18.

4. Il est possible que la pointe de l'allumeur ne puisse pas fournir une étincelle si elle est trop éloignée du brûleur. Vérifiez que la pointe de l'allumeur se trouve de 2 à 4 mm du brûleur. Sinon, réglez-la en la pliant délicatement dans la bonne position.

5. Le bouton du brûleur doit être tourné à la position d'allumage, permettant ainsi au gaz de circuler pour atteindre la pointe de l'allumeur.

BONBONNE DE PROPANE (TOUS LES MODÈLES) :

1. Si vous utilisez une bonbonne de propane, la valve de propane doit être en position ouverte. Tournez la valve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir. Si la valve était en position ouverte, tournez la valve dans le sens des aiguilles d'une montre pour la fermer, puis rouvrez-la lentement.

2. Assurez-vous que le tuyau du gaz est droit; s'il est coudé, redressez-le pour garantir un débit de gaz continu.

3. Vérifiez que la bonbonne de propane est pleine, sinon enlevez-la et remplacez-la.

TIROIR DU BRÛLEUR (FUEGO 01 UNIQUEMENT : FG01AMG) :

1. Essayez d'enlever le tiroir et de le replacer en vous assurant qu'une connexion adéquate a été établie avec les extrémités mâle et femelle de l'allumeur et que le tiroir est en position fixe et bien ajustée. Verrouillez le tiroir en place.

2. Inversez la position des tiroirs sur le gril Fuego 01. Cela aura peut-être pour effet d'assurer une meilleure connexion de l'allumeur.

PROBLÈME : ÉTINCELLES SOUDAINES (POUR LES MODÈLES À INFRAROUGES UNIQUEMENT : FG02AMI ET FA01AID)

DÉPANNAGE D'ORDRE GÉNÉRAL :

Fuego recommande d'inspecter les brûleurs au moins une fois par an. Fuego recommande d'inspecter les brûleurs immédiatement dans les situations suivantes :

1. Vous notez une odeur de gaz et la flamme des brûleurs est jaune.

2. Le gril n'atteint pas la température désirée.

3. Les brûleurs font un bruit inhabituel.Please refer to the User Manual for tips on the care and cleaning of the Fuego burner.

Consultez le Guide de l'utilisateur pour des conseils d'entretien et de nettoyage des brûleurs Fuego. Le nettoyage régulier du gril et du récipient à graisse sous le gril garantira un fonctionnement sans problème de votre appareil Fuego. Effectuez un léger nettoyage de votre gril après chaque utilisation. Vérifiez toujours que la valve de propane a été bien fermée et déconnectée avant de ranger le gril. Nous recommandons de couvrir le gril Fuego de sa housse en option entre les utilisations. Le propane est un gaz extrêmement inflammable, faites donc preuve d'une grande prudence pendant l'utilisation de votre gril et lorsque vous le rangez. Le respect de ces étapes simples devrait garantir le bon fonctionnement de votre gril pendant des années à venir.

SI LE PROBLÈME PERSISTE OU SI VOTRE GRIL FUEGO PRÉSENTE D'AUTRES PROBLÈMES, COMMUNIQUEZ AVEC FUEGO NORTH AMERICA PAR TÉLÉPHONE AU 888 88-FUEGO (888 883-8346) OU EN LIGNE à WWW.FUEGOLIVING.COM.

DÉPANNAGE DE VOTRE GRIL FUEGO

GARANTIE

PÉRIODE DE GARANTIE :

Un (1) an de garantie complète sur les pièces et la main-d'œuvre sur le produit au complet.
Cinq (5) ans de garantie limitée sur les pièces couvrant les grilles en fonte, le cadre et la plaque centrale.

Si la détérioration structurelle atteint un degré de non-performance, l'appareil sera remplacé.

La garantie à vie couvre tous les composants en acier inoxydable contre tout défaut de fabrication.

Elle exclut la décoloration ou la corrosion de la surface résultant d'un emploi et d'un entretien inadéquats.

FUEGO PAIERA POUR…

Tous les coûts de main-d'œuvre et de pièces en raison d'un défaut matériel ou de fabrication pour une période complète d'un an «à DOMICILE » pendant la première année suivant l'achat. Cette garantie ne s'applique pas si l'appareil a été soumis à un usage domestique autre qu'un usage normal. Le service de réparation doit être fourni par un technicien d'usine autorisé pendant les heures ouvrables. Aucuns frais ne seront facturés pour les réparations ou le remplacement au site d'installation initiale ou en usine pour le retour prépayé de pièces, par le concessionnaire, réclamées au titre de la garantie et déclarées défectueuses par Fuego.

Le remplacement sera franco Fuego et Fuego décline toute responsabilité pour les frais de transport, de main-d'œuvre ou les droits d'exportation. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect des instructions du fabricant ou des codes locaux en vigueur, d'une modification quelconque et non autorisée de l'appareil, d'une utilisation abusive, de la négligence ou d'un accident.

FUEGO NE PAIERA PAS POUR…

• L'installation ou la mise en marche de l'appareil

• Les dommages causés pendant l'expédition

• Les réparations effectuées par un technicien non autorisé

Les dommages ou réparations résultant d'un service effectué par un technicien non autorisé ou de l'utilisation

de pièces non autorisées

• Le service reçu en dehors des heures ouvrables

• Une installation inadéquate, telle qu'une connexion mal établie, etc.

• Des visites de service pour vous montrer comment utiliser l'appareil, corriger l'installation, réinitialiser les disjoncteurs ou remplacer des fusibles

• Les réparations résultant d'un usage domestique autre qu'un usage normal

• Les dommages causés par un accident, un abus, une modification, un emploi inapproprié, une mauvaise installation ou une installation non conforme aux codes locaux en vigueur

• Des appareils installés pour une application non résidentielle, comme des centres de jour, des centres d'hébergement et petit déjeuner, des églises, des centres de soins infirmiers, des hôtels, des écoles, etc.

Cette garantie s'applique aux appareils utilisés pour des applications résidentielles, elle ne couvre par leur emploi dans des situations commerciales. Cette garantie couvre les produits achetés et gardés dans les 50 États des États-Unis, le District of Columbia et le Canada. Cette garantie s'applique même si vous déménagez pendant la période de garantie. Si l'appareil est vendu par son acheteur original pendant la période de garantie, le nouveau propriétaire continue d'être couvert par cette garantie jusqu'à échéance de la période de garantie de l'acheteur original.

Cette garantie remplace toutes les autres garanties, expresses ou implicites. Fuego est ainsi exonérée de toutes les garanties implicites, y compris, les garanties de qualité marchande et d'adéquation à un usage particulier dans les limites permises par la loi. Dans le cas où FUEGO ne peut être exonérée de garanties implicites, la durée de toute garantie implicite, y compris les garanties de qualité marchande et d'adéquation à un usage particulier est limitée par les conditions de cette garantie expresse. Cette garantie vous donne des droits légaux. Vous pourriez aussi avoir d'autres droits, selon l'État dans lequel vous résidez.

Service à la clientèle Fuego : 1.888.88.FUEGO
www.fuegoliving.com
Écrire à : Fuego North America
Roundhouse One, 1500 Sansome Street #100
San Francisco, CA 94111 USA

BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUM NACHSCHLAGEN AUF.

- Den Grill nicht unter einer ungeschützten brennbaren Konstruktion benutzen. Nur in gut belüfteten Bereichen benutzen. Nicht in Gebäuden, Garagen, Schuppen, überdachten Durchgängen oder anderen geschlossenen Bereichen benutzen. Dieses Gerät ist ausschliesslich für die Verwendung im Freien vorgesehen.
- Die gasbetriebene Grillvorrichtung zur Verwendung im Freien darf nicht in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten installiert werden.

HINWEIS: Die zum Grill gehörende Abdeckung ist während des Grillens zu entfernen. Sollte die Abdeckung während des Grillens zu lange auf dem Grill verbleiben, verfärbt sie sich und der Edelstahl kann sich verziehen und beschädigt werden.

⚠ ACHTUNG:

1. **In der Nähe dieses Gerätes oder einer anderen Grillvorrichtung kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase lagern oder verwenden.**
2. **Gasflaschen, die nicht vorschriftsmässig angeschlossen sind, dürfen nicht in der Nähe dieses Gerätes oder einer anderen Grillvorrichtung gelagert werden.**

⚠ GEFAHR

Sollte Gasgeruch wahrnehmbar sein:

1. **Die Gaszufuhr zum Gerät abstellen.**
2. **Offene Flammen löschen.**
3. **Die Abdeckung entfernen.**
4. **Sollte der Geruch weiter wahrnehmbar sein, vom Gerät fernhalten und umgehend den Gasversorger oder die Feuerwehr informieren.**

Schnellaufbau-Anleitung

Sicherer Umgang & Sicherheitsvorkehrungen

Gasanforderungen

Dichtheitstest

Spezifikationen & Installationscheckliste

Montage der Roste Verwendung des Grills

Infrarotbrenner

Grillen

Brennereinstellung

Pflege & Reinigung

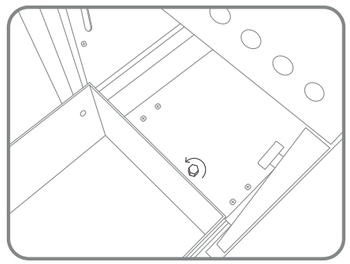
Zubehör

Grilltipps und Wartung

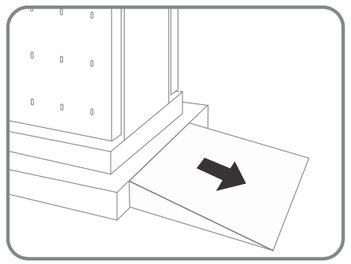
Fehlersuche

C US

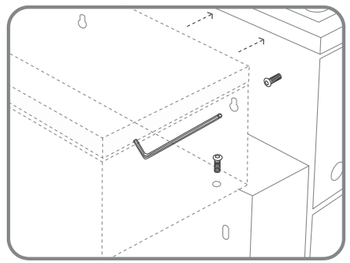
⚠ **ACHTUNG:**
Eine unsachgemässe Installation, Einstellung, Veränderung, Bedienung oder Wartung kann zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen. Vor der Verwendung, Installation oder Wartung des Gerätes unbedingt die Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung gründlich lesen. Nur zur Verwendung im Freien.



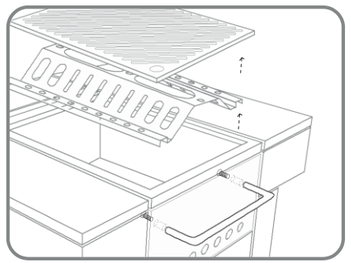
1 Die Schraube zur Befestigung des Fuego 02 Grills an der Versandpalette entfernen (mit einem 12 mm Steckschlüsseleinsatz). Die Schraube befindet sich unter dem unteren Schubfach.



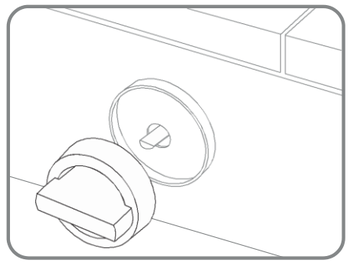
2 Die Rampe auf einer ebenen Oberfläche auflegen und den Grill von der Palette herunter schieben.



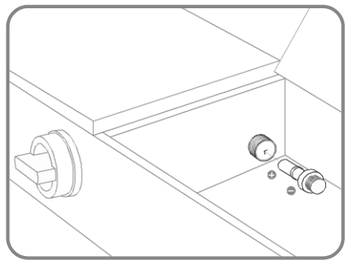
3 Die fünf mitgelieferten Sechskantschrauben einschrauben. Das Seitenteil durch die Löcher in der Seitenwand in die Schrauben einhängen und mit dem mitgelieferten Schlüssel festziehen.



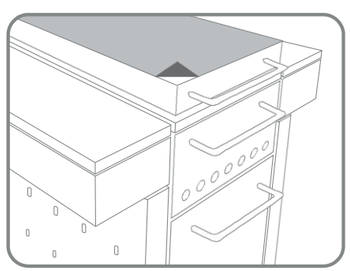
4 Die Griffe mit einem magnetischen Schraubendreher an den Schubfächern anbringen. Um an die Schraubenlöcher zu gelangen, den Rost und die Wärmeverteilerplatte anheben.



5 Die Reglerknöpfe anbringen. Den Starterknopf auf der linken Seite installieren.



6 Das negative Ende der Batterie sicher in die Feder einführen. Die Batterie im Seitenfach neben den Reglerknöpfen installieren.



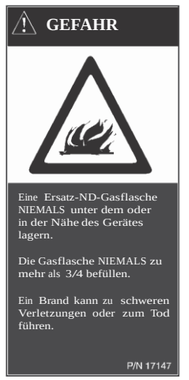
7 Die abnehmbare Abdeckung anheben und sämtliche Schutzfolie entfernen.

Hinweis: Dieses Dokument dient lediglich dem Schnellaufbau. Die vollständigen Installationsinformationen finden Sie in der Bedienungsanleitung.

WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS:
Einige Flüssigpropangas-Händler füllen die Flüssigpropangasflaschen zur Verwendung für den Grill möglicherweise über die Gasflaschenfüllkapazität hinaus. Dieses „Überfüllen“ kann ein Risiko darstellen.

In „überfüllten“ Gasflaschen kann Überdruck entstehen. Als eine Sicherheitsvorrichtung sorgt das Überdruckventil der Gasflasche für den Abzug des Propangasdampfes, um so diesen Überdruck zu beseitigen. Dieser Dampf ist brennbar und kann sich daher entzünden. Zur Verringerung dieses Risikos sind die folgenden Sicherheitsvorkehrungen zu treffen:

1. Beim Befüllen der Gasflasche sicherstellen, dass sie nicht zu mehr als 3⁄4 (75 %) ihrer Gesamtkapazität befüllt wird.



2. Sollten Sie eine zusätzliche Gasflasche besitzen oder verwenden oder sollte eine Gasflasche nicht vorschriftsmässig angeschlossen sein, dürfen diese NIEMALS in der Nähe oder unter der Grill-/Wageneinheit oder dem Vorwärmgehäuse oder in der Nähe jeglicher Entzündungs- oder Wärmequellen gelagert werden. Ein metallischer Aufkleber mit dieser Warnung ist am Grill angebracht, um Sie, Ihre Familie und alle anderen Personen, die möglicherweise Ihren Grill bedienen, an diese Sicherheitsvorkehrung zu erinnern.

Dieser Aufkleber darf nicht entfernt werden.

ACHTUNG:
Vor der Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt den Abschnitt „BETRIEBSANLEITUNG“ des Handbuchs lesen. Der Grill darf nur im Freien betrieben werden.

ACHTUNG:
Den Zündknopf drücken und gedrückt halten, den ausgewählten Brennerknopf auf „hoch“ [high] stellen. Sollte der Brenner nicht innerhalb von 4 bis 5 Sekunden zünden, den Knopf auf „AUS“ [OFF] stellen und 5 Minuten warten, bevor ein erneuter Versuch gestartet wird, damit möglicherweise angesammeltes Gas verfliegen kann.

- Als erstes ist die ordnungsgemässe Installation und Wartung sicherzustellen. Dabei ist die mitgelieferte Installationsanleitung zu befolgen. Den Grill durch einen qualifizierten Techniker installieren lassen. Lassen Sie sich vom Installateur zeigen, wo sich das Gaszufuhr-Abstellventil befindet, damit Sie wissen, wo sich die Gaszufuhr zum Grill abstellen lässt. Sollte Gasgeruch wahrnehmbar sein, hat der Installateur es versäumt, auf Dichtheit zu prüfen. Wenn die Verbindungen nicht ordnungsgemäss versiegelt sind, kann dies zu einer kleinen undichten Stelle führen, und es wird ein leichter Gasgeruch wahrnehmbar. Das Auffinden der undichten Stelle darf nicht von unqualifizierten Personen im Alleingang durchgeführt werden. Einige undichte Stellen lassen sich nur mit dem Brennerregler in der „EIN“ [ON] Stellung ausfindig machen, und dies muss unbedingt durch einen qualifizierten Techniker erfolgen.
- Kinder niemals in dem Bereich allein oder unbeaufsichtigt lassen, in dem der Grill betrieben wird. Kindern niemals gestatten, auf oder neben dem Grill zu sitzen, zu stehen oder zu spielen. Im Betrieb werden Teile des Grills so heiss, dass sie schwere Verbrennungen verursachen können.
- Gegenstände, die Kinder interessieren könnten, niemals neben oder unter dem Grill lagern. Kinder niemals in das Aufbewahrungsschubfach kriechen lassen.
- Kleidung, Topflappen oder andere brennbare Materialien niemals in Kontakt mit oder zu nahe an den Rost, die Brenner oder eine heisse Oberfläche gelangen lassen, bis diese abgekühlt sind. Der Stoff kann sich entzünden, und dies kann zu Verletzungen führen.

- Keine ungeöffneten Speisenbehälter erhitzen, da ein Druckaufbau dazu führen kann, dass der Behälter zerplatzt.
- Zum Entfernen der Grillabdeckung immer einen Handschutz tragen und die Abdeckung immer langsam öffnen, damit Hitze und Dampf entweichen können.
- Niemals über einen offenen Grill lehnen. Beim Zünden eines Brenners immer absolut aufmerksam vorgehen. Sicherstellen, dass der Zündknopf gedrückt ist, wenn der Grill in Betrieb genommen werden soll.
- Wenn der Grill in Betrieb ist, niemals das Grillbrennergitter oder unmittelbar umgebende Bereiche berühren, da diese extrem heiss werden und zu Verbrennungen führen können.
- Fett ist brennbar. Heisses Fett vor dem Entfernen unbedingt abkühlen lassen. Fettansammlungen in der Auffangschale vermeiden. Häufig reinigen.
- Auffangschalen oder Grillgestelle nicht mit Aluminiumfolie auslegen. Dies kann den Verbrennungsluftstrom erheblich beeinträchtigen oder es kann zu einem Hitzestau im Reglerbereich kommen. Dies kann dazu führen, dass Knöpfe schmelzen oder Zünderkomponenten beschädigt werden.

Tragen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit angemessene Kleidung. Beim Betreiben des Grills niemals lose sitzende Kleidungsstücke oder Kleidung mit weiten Ärmeln tragen. Einige synthetische Stoffe sind hochentzündlich und sollten beim Grillen nicht getragen werden. Nur bestimmte Arten von Glas, hitzebeständige Glaskeramik, Steingut oder andere glasierte Utensilien sind für die Verwendung auf dem Grill geeignet. Diese Materialarten können bei plötzlichen Temperaturänderungen zerbrechen. Nur bei niedrigen oder mittleren Wärmeeinstellungen gemäss den Herstelleranweisungen verwenden.

ACHTUNG:
Es können Spinnen und Insekten in den Brennern von Grills nisten, so dass aus der Vorderseite des Brenners Gas ausströmen kann. Dies ist ein sehr gefährlicher Zustand, der einen Brand hinter der Ventilblende verursachen kann, wodurch die Grillkomponenten beschädigt werden und ihr Betrieb ein Sicherheitsrisiko wird.

ACHTUNG:
Den Bereich um den Grill herum frei von brennbaren Materialien, Müll oder brennbaren Flüssigkeiten und Gasen halten, wie z.B. Benzin oder Grillanzünder. Auf einen ungehinderten Verbrennungsluft- und Belüftungsstrom achten.

ACHTUNG:
Den Grill niemals bei windigem Wetter betreiben. Sollte der Grill in einem Bereich mit ständigem Wind aufgestellt sein (Küste, Berggipfel usw.), ist ein Windschutz erforderlich. Die in dieser Anleitung angegebenen Sicherheitsabstände sind unbedingt einzuhalten.

SICHERER UMGANG & SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Den Grill vorsichtig reinigen. Dampfverbrennungen vermeiden; zum Reinigen des Grills keine nassen Schwämme oder nasse Tücher verwenden, während dieser noch heiss ist. Einige Reinigungsprodukte erzeugen giftige Dämpfe oder können sich entzünden, wenn sie auf eine heisse Oberfläche aufgebracht werden.
- Sicherstellen, dass alle Grillregler ausgeschaltet sind und der Grill abgekühlt ist, bevor Reinigungssprays am oder um den Grill zum Einsatz kommen. Die Chemikalie, die das Sprühen ermöglicht, könnte sich in Gegenwart von Wärme entzünden oder die Korrosion von Metallteilen verursachen.
- Den Grill nicht zum Grillen übermässig fettigen Fleisches verwenden oder für Produkte, die Stichflammen erzeugen.
- Beim Grillen müssen sich die Auffangwanne und das Auffangblech immer am vorgeschriebenen Ort befinden. Ohne sie könnte heisses Fett nach unten durchtropfen und ein Brand- oder Explosionsrisiko darstellen.
- Bei Lagerung des Grills im Innenraum sicherstellen, dass er gut abgekühlt ist, die Seitenablage herunterklappen und dann den Grill schieben, niemals ziehen! Bei Verwendung einer Gasflasche, die Gasflasche aushängen und im Freien in einem gut belüfteten Bereich und ausserhalb der Reichweite von Kindern lagern.
- Sämtliche Stromkabel von den erhitzten Bereichen des Grills und von Wasser fernhalten.
- Niemals eine eingedellte oder rostige Gasflasche verwenden. Die Belüftungsöffnungen der Gasflaschenverkleidung frei zugänglich und frei von Ablagerungen halten.
- Nur trockene Topflappen verwenden; nasse oder feuchte Topflappen können auf heissen Oberflächen zu Dampfverbrennungen führen. Kein Handtuch oder zusammengefalteten Stoff anstelle von Topflappen verwenden. Die Topflappen nicht mit den heissen Abschnitten des Grills oder dem Brennergitter in Berührung kommen lassen.

Überprüfen Sie die zu verwendende Art der Gasversorgung und vergewissern Sie sich, dass die Markierung auf dem Typenschild des Gerätes mit der der Zufuhr übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich innen an der Rückwand des Grills. Niemals eine nicht regulierte Gasleitung an das Gerät anschliessen.

Ein vom Installateur bereitgestelltes Gasabstellventil muss an einer leicht zugänglichen Position installiert sein. Sämtliche vom Installateur bereitgestellten Teile müssen den örtlichen Bestimmungen entsprechen oder.

Sämtliche Rohrdichtmittel müssen einem genehmigten Typ entsprechen und für ND-Gas geeignet sein. Niemals Rohrdichtmittel für Bördelverschraubungen verwenden. Sämtliche Gasanschlüsse sollten von einem qualifizierten Techniker und in Übereinstimmung mit den örtlichen Bestimmungen und Regelungen vorgenommen werden. Gasumbausätze erhalten Sie bei Ihrem Händler vor Ort. Halten Sie für die Bestellung eines Gasumbausatzes die Modellnummer und den Gastyp Ihres Grills bereit.

GESAMTGASVERBRAUCH DES GRILLS MIT DEN BRENNERN VOLL AUFGEDREHT:
FUEGO 02 – 19.500 kJ/h
Das Gerät und sein jeweiliges Abstellventil müssen während sämtlicher Drucktests des Systems mit Testdrücken über 3,5 kPa vom Gasversorgungsrohrsystem getrennt sein. Das Gerät muss während sämtlicher Drucktests des Gasversorgungsrohrsystems mit Testdrücken gleich oder unter 3,5 kPa durch Schliessen des jeweiligen manuellen Abstellventils vom Gasversorgungsrohrsystem isoliert sein. Die Installation des Gerätes muss den örtlichen Bestimmungen entsprechen.

GAS-ANSCHLUSS FÜR TYP 1 ODER QCC1-REGLER (Standardanschluss am Grill):

Der Fuego 02 weist Düsen für den Anschluss von Gas auf und ist mit einer Hochleistungsschlauch- und Reglerbaugruppe für den Anschluss an eine Standard- Gasflasche ausgestattet (Typ 1). Die Gasflasche ist nicht im Lieferumfang enthalten. Ein Schlauch mit einem Schnellverschluss
und Armaturen sind im Lieferumfang enthalten.
Betriebsdruck: 10“ WS.

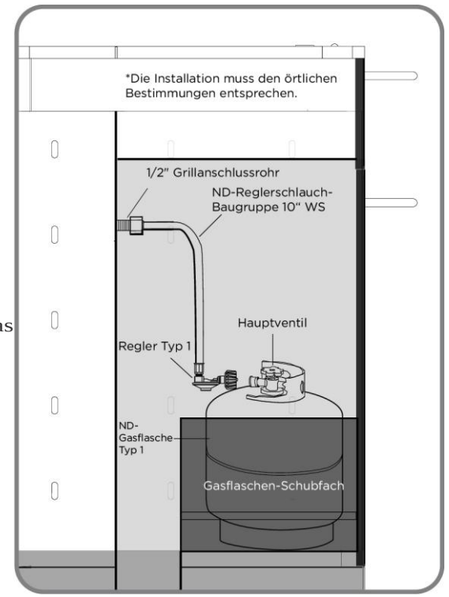


ABB. 01 ND-Gas

Vor dem Anschluss der Regler- und Schlauchbaugruppe an die Gasflasche/ Ventilbaugruppe zuerst sicherstellen, dass das Hauptventil an der Gasflasche komplett geschlossen ist. Obwohl der Gasstrom unterbrochen wird, wenn das System des Typs 1 als Sicherheitsvorkehrung getrennt wird, sollte nach jeder Verwendung des Grills und beim Transport der Gasflasche oder der Einheit auch das Hauptventil der Gasflasche geschlossen werden (ABB. 01). Das Regleranschlussrohr in das Gasflaschenventil einführen und das schwarze Kupplungsteil im Uhrzeigersinn drehen, bis die Kupplung fest sitzt. Die Kupplung nicht zu stark anziehen. Das Hauptventil der Gasflasche öffnen und die Brennerreglerventile an der Einheit für etwa 20 Sekunden in die Stellung „HOCH“ [HIGH] bringen, damit die Luft im System entweichen kann. Die Ventile schliessen und 5 Minuten warten, bevor ein Zündversuch der Brenner gestartet wird.

Vor der Trennung der Kupplung zuerst sicherstellen, dass das Hauptventil der Gasflasche geschlossen ist. Die Kupplung fassen und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Das Anschlussrohr löst sich dann. Das Anschlussrohr aus der Ventilöffnung der Gasflasche entfernen, wenn dies nicht bereits beim Lösen geschehen ist. Ihre örtliche Gas-Füllstation dürfte über die ordnungsgemässe Ausrüstung zum Befüllen Ihrer Gasflasche verfügen.

GASFLASCHEN-ANFORDERUNGEN:
Eine eingedellte oder rostige Gasflasche kann ein Risiko darstellen und sollte von Ihrem Gas-Lieferanten überprüft werden. Niemals eine Gasflasche mit einem beschädigten Ventil verwenden. Nach jedem Gasflaschen-Austausch immer auf Dichtheit prüfen. Tauschen Sie die mit der Einheit mitgelieferte Regler- und Schlauchbaugruppe nicht aus und versuchen Sie nicht, eine für den Typ 1 ausgestattete Regler- und Schlauchbaugruppe mit einer standardmässigen 510 POL Gasflasche/Ventilbaugruppe zu verwenden. Die Gasflasche muss mit einem Abstellventil versehen sein, welches in einem Gasflaschen-Ventilausgang mündet, der, wie zutreffend, für den Anschluss vom Typ 1 spezifiziert ist. Wird das Gerät im Innenraum gelagert, muss die Gasflasche getrennt und aus dem Gerät entfernt werden. Die Gasflaschen müssen im Freien in einem gut belüfteten Bereich und ausserhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden.

HINWEIS: Wenn eine Einheit direkt in ein Haussystem integriert ist, MUSS der Reduzierregler verwendet werden, um den Versorgungsdruck auf max. 14“ WS und min. 11“ WS zum Grillregler zu reduzieren.

ALLGEMEINES:
Obwohl sämtliche Gasanschlüsse zum Grill bereits vor dem Versand im Werk auf Dichtheit getestet wurden, muss aufgrund einer möglichen falschen Handhabung während des Transports oder weil die Einheit möglicherweise unbeabsichtigt Überdruck ausgesetzt wurde, eine komplette Überprüfung auf Gasdichtheit am Installationsort durchgeführt werden. Führen Sie in Abständen eine Überprüfung des gesamten Systems auf Dichtheit durch oder umgehend, wenn Gasgeruch wahrgenommen wird.

VOR DEM TEST:
Während des Dichtheitstests nicht rauchen. Sämtliche offenen Flammen löschen. Niemals einen Dichtheitstest mit einer offenen Flamme durchführen. Eine Seifenlösung aus einem Teil Flüssigreiniger und einem Teil Wasser vorbereiten. Sie benötigen eine Sprayflasche, eine Bürste oder einen Lappen zum Auftragen der Lösung auf die Armaturen. Bei Einheiten mit einer vollen Gasflasche prüfen. Die Reglerknöpfe und die Batterie entfernen, damit eine unbeabsichtigte Zündung ausgeschlossen werden kann. Das Schubfach mit dem Anschluss öffnen; hier werden sämtliche Tests durchgeführt.

TEST:
Sicherstellen, dass sich alle Regelventile in der Position „AUS“ [OFF] befinden. Die Gaszufuhr auf „EIN“ [ON] stellen. Sämtliche Anschlüsse von der Versorgungsleitung, oder von der ND-Gasflasche, bis zur und einschliesslich der Verteilerrohrbaugruppe überprüfen. Die Seifenlösung um Anschlüsse, Ventile, Rohre und das Ende des Verteilers herum auftragen. Wenn ein Leck vorliegt, bilden sich Seifenbläschen. Bei Vorliegen eines Lecks umgehend die Gaszufuhr abstellen, sämtliche undichten Anschlüsse festziehen, das Gas wieder aufdrehen und erneut überprüfen. Sämtliche Gasanschlüsse an der Unterseite der Regelventile prüfen, wo diese in das Verteilerrohr geschraubt sind.

Wenn Sie den Gasaustritt nicht stoppen können, stellen Sie die Gaszufuhr ab und wenden Sie sich an Ihren örtlichen Gasversorger oder den Händler, von dem Sie das Gerät gekauft haben. Nur Ersatzteile verwenden, die vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden. Die Verwendung anderer Teile kann die Garantie ungültig machen.

ACHTUNG:
Den Grill erst verwenden, wenn alle Anschlüsse überprüft wurden und dicht sind.

Sämtliche Gaszufuhrarmaturen vor jeder Verwendung auf Dichtheit prüfen. Am besten immer eine Sprühflasche mit Seifenwasser in der Nähe des Abstellventils der Gasversorgung bereithalten. Alle Armaturen einsprühen. Bläschen zeigen undichte Stellen an (ABB. 03 & 04).

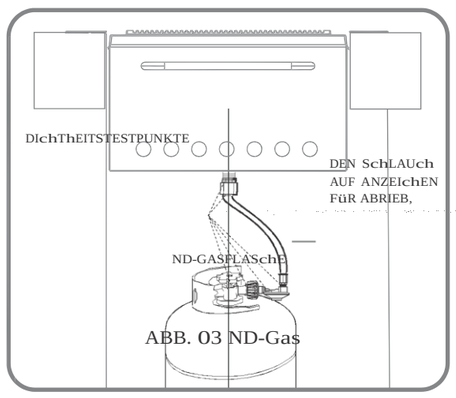
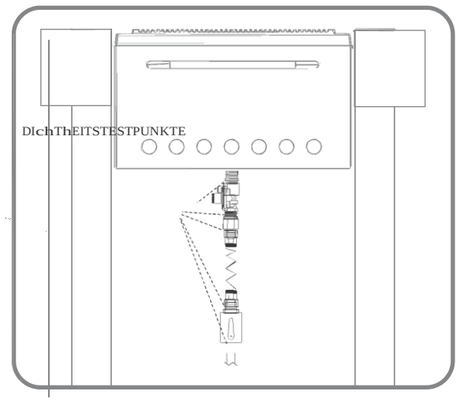


ABB. 03 ND-Gas

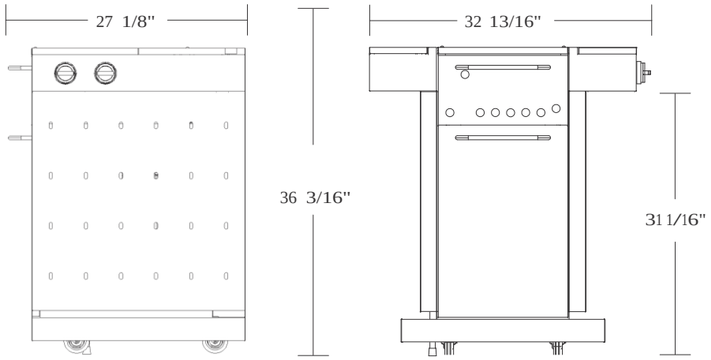


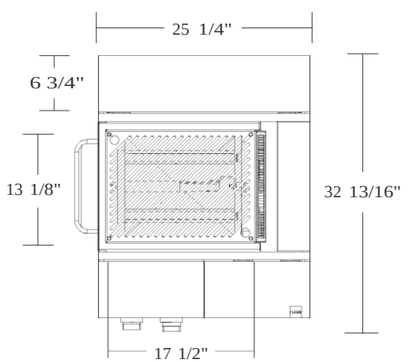
ABSCHLUSSCHECKLISTE FÜR DEN INSTALLATEUR:

- q Spezifizierte 30 cm Abstände zu Brennstoffen eingehalten.
- q Ordnungsgemässe Gehäusebelüftung verifiziert.
- q Sämtliche Verpackungsmaterialien aus dem Inneren entfernt.
- q Knöpfe lassen sich leicht drehen.
- q Jeder Brenner zündet zufriedenstellend.
- q Auffangwanne ordnungsgemäss an Ort und Stelle und lässt sich leicht verschieben.
- q Druckregler angeschlossen und auf 11,2" WS eingestellt.
- q Manuelles Abstellventil installiert und zugänglich.
- q Einheit getestet und frei von undichten Stellen.
- q Benutzer über die Position des Gasversorgungsabstellventils informiert.
- q Rost montiert und in Position.

DIESE ANLEITUNG VERBLEIBT BEIM BENUTZER. DIE ANLEITUNG ZUM NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

Die Montageanleitung für den Grill finden Sie in der separaten Schnellaufbauanleitung.





Der Grillabschnitt besteht aus einem feststehenden Schubfach mit einem Edelstahl- oder Infrarotbrenner und einer Email-Verteilerplatte. Über dem feststehenden Schubfach befinden sich ein Rostrahmen, ein Rost und ein Mittelsteg aus Gusseisen. Der Brenner bringt eine Leistung von 19.500 kJ/h. Über dem Brenner befindet sich eine beschichtete Email-Verteilerplatte, welche Nutzwärme nach oben in den Grillbereich reflektiert, wodurch die Grillleistung erhöht wird.

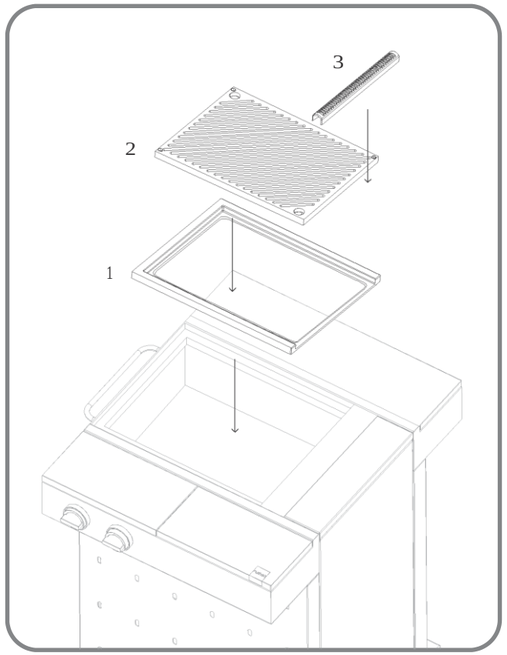


ABB. 05

1. Den Gusseisen-Rostrahmen einlegen.
2. Den Gusseisen-Rost auf dem Rostrahmen auflegen.
3. Den Mittelsteg zwischen den beiden Gusseisenrosten positionieren.

INFRAROT-BRATEN UND -GRILLEN:

Das Gas-Infrarot-Grillen ist eine neue Technologie, bei der ein Satz Keramikplatten zum Einsatz kommt, die durch eine Gasflamme erhitzt werden. Bei Erhitzung der Keramikplatten wird das Grillgut durch Strahlungswärme gegrillt, ähnlich wie beim Holzkohlegrillen. Der grösste Teil der heissen Luft ist eingeschlossen, und daher wird ein Austrocknen des Grillgutes stark reduziert.

Ein Vorteil des Infrarotgrillens ist die hohe Wärmeintensität. Der Infrarotbrenner von Fuego kann Hitze von bis zu 500°C erzeugen, wodurch beim Grillen die natürliche Feuchtigkeit des Grillgutes erhalten bleibt und dem Grillgut damit volles Aroma und vollen Geschmack verliehen wird.

Bei einer niedrigen Einstellung erzeugt der Infrarotbrenner eine konstante Grilltemperatur von ca. 200°C, was für die meisten Grillanwendungen angemessen ist.

GRILLEN VON FLEISCH UND STEAKS:

1. Brenner zünden und Abdeckung auflegen.
2. Brenner für 10 Minuten auf „HOCH“ einstellen, um den Gusseisenrost zu erhitzen.
3. Grillgut auf die Grilloberfläche legen und für 1-2 Minuten grillen lassen, oder bis das Grillgut anfängt sich abzuheben, ohne haften zu bleiben.
4. Diesen Vorgang auf jeder Seite des Grillgutes wiederholen.
5. Nachdem das Grillgut gegrillt wurde, die Wärmezufuhr herunter drehen oder eine niedrigere Einstellung wählen, bis das Grillgut gar ist.

GRILLTIPPS: Anders als beim Grillen mit herkömmlichen Gasbrennern können etwas Zeit und Übung erforderlich sein, um sich mit dem Infrarotgrillen vertraut zu machen. Experimentieren Sie mit unterschiedlichen Arten von Grillgut und Grillzeiten, um das beste Ergebnis zu erzielen, das die Infrarottechnologie zu bieten hat.

Stichflammen: Bei einigen Arten von Grillgut kann es zu mehr Stichflammen kommen als bei anderen. Stichflammen lassen sich durch folgende Möglichkeiten verringern:

a. Überschüssiges Fett oder Haut vom Grillgut abschneiden.

b. Grilltemperatur reduzieren.

c. Das Grillgut auf der Grilloberfläche hin und her bewegen.

d. Eine Wassersprühflasche verwenden, um Stichflammen unter Kontrolle zu halten. Eine Stichflamme NIEMALS mit Wasser AUSLÖSCHEN.

REINIGUNG UND WARTUNG:

1. Nach dem Grillen den Brenner für 5 Minuten auf die höchste Stufe stellen, um Grillgutreste auf der Infrarot-Oberfläche abzubrennen.

   ⚠ ACHTUNG: DEN GRILL VOR DEM REINIGEN IMMER AUSREICHEND ABKÜHLEN LASSEN. DIE BRENNEROBERFLÄCHE DARF NICHT MIT WASSER IN BERÜHRUNG KOMMEN, EGAL OB HEISS ODER KALT.

2. Den Sicherheitsschirm in Abständen entfernen und Restasche und Ablagerungen von den Infrarotplatten absaugen. Verwenden Sie eine Staubsauger-Schlauchverlängerung mit einem weichen Bürstenkopf, um Beschädigungen der Keramikoberflächen zu vermeiden.
3. Den Bereich um das Schubfach herum mit milder Seife und Wasser reinigen.
4. Die Brenner immer abdecken, um sie vor Regen oder Wasser zu schützen. Eine Ansammlung von Wasser in den Keramikzellen verursacht ein Verstopfen der Brenner und deren Ausfall.

AUSTAUSCH VON REGLERN UND SCHLAUCH

Die mit der Einheit mitgelieferte Druckregler- und Schlauchbaugruppe ist zu verwenden. Die Austausch-Druckregler- und Schlauchbaugruppe muss dem vom Hersteller angegebenen Typ entsprechen. Den Grill nicht verwenden, wenn Gasgeruch wahrnehmbar ist. Wenn die Einheit mit Gas betrieben werden soll, den Regler in die Gasflasche schrauben und die Schlauch- und Regleranschlüsse vor der Inbetriebnahme des Grills mit Seifenwasser auf Dichtheit prüfen. Sämtliche Knöpfe in die Position „AUS“ [OFF] bringen, dann die Gaszufuhr öffnen. Bei Gas sicherstellen, dass sich Gas in der Gasflasche befindet.

- Beim Zünden Gesicht und Körper immer soweit wie möglich vom Grill entfernt halten.
- Den Grill während des Grillens NICHT unbeaufsichtigt lassen.
- Immer eine Sprühflasche mit Seifenwasser in der Nähe des Gaszufuhrventils bereithalten und die Anschlüsse vor jedem Einsatz überprüfen.
- Bei wahrnehmbarem Gasgeruch muss jeder Versuch, den Grill zu zünden, unterbleiben.
- Vor dem erneuten Zünden eines heissen Grills 5 Minuten warten.

WICHTIG – VERWENDUNG DES GRILLS:

Beim Grillen sind hohe Temperaturen zum Grillen und Anbräunen erforderlich. Das meiste Grillgut wird bei einer mittleren  Temperatureinstellung für die gesamte Grillzeit gar, wenn jedoch grosse Stücke Fleisch oder Geflügel gegrillt werden, kann es notwendig sein, die Temperatur nach dem Anbräunen niedriger einzustellen. So wird das Grillgut gar, ohne dass Aussenseiten verbrennen. Für Grillgut, das lange gegrillt werden muss oder in eine zuckerhaltige Marinade eingelegt ist, muss gegen Ende der Grillzeit eine niedrigere Temperatureinstellung gewählt werden.

1. Sicherstellen, dass sich das Auffangblech an Ort und Stelle befindet.
2. Die Grillbrenner gemäss den Anweisungen in der Bedienungs- und Pflegeanleitung zünden.
3. Bei entfernter Abdeckung den rechten Reglerknopf auf  drehen und zum Zünden den linken Reglerknopf drücken und gedrückt halten. Den Grill für 10 Minuten vorheizen.
4. Das Grillgut auf den Grill legen und grillen, bis es den gewünschten Garzustand erreicht hat. Falls erforderlich, die Temperatureinstellung anpassen. Der rechte Reglerknopf kann auf jede Position zwischen  und  eingestellt sein. Das meiste Grillgut erfordert Temperaturen zwischen diesen beiden Einstellungen.
5. Zum Abschalten des Grills den rechten Reglerknopf auf ◯ drehen. Den Grill abkühlen lassen und die Roste, die Auffangwanne und das Auffanggitter nach jeder Verwendung reinigen.

   Hinweis: Die mitgelieferte Abdeckung des Grills muss während des Grillens entfernt sein. Verbleibt die Abdeckung während des Grillens zu lange auf dem Grill, verfärbt sie sich und der Edelstahl kann sich verziehen und beschädigt werden.

GRILLTIPPS:

Der Garzustand des Fleisches, ob leicht angebraten, medium oder gut durch, wird grösstenteils durch die Dicke des Fleischstückes bestimmt. Kochexperten sagen, es sei unmöglich, mit einer dünnen Fleischscheibe einen nur leicht angebratenen Garzustand zu erreichen. Die Grillzeit wird durch die Fleischart, die Grösse und die Form des Stückes, die Temperatur des Fleisches zu Beginn des Grillens und den gewünschten Garzustand bestimmt. Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, dies über Nacht im Kühlschrank zu tun und nicht in der Mikrowelle. Dadurch bleibt das Fleisch generell saftiger. Anstelle einer Zange oder einer Gabel einen Bratenheber zum Wenden des Fleisches verwenden, da der Bratenheber das Fleisch nicht durchsticht und es so saftiger bleibt. Um das saftigste Fleisch zu erhalten, erst nach dem Grillen würzen und salzen und das Fleisch nur ein Mal wenden (wird das Fleisch mehrmals gewendet, verliert es an Saftigkeit). Das Fleisch wenden, wenn der Saft beginnt in Bläschen an der Oberfläche zu erscheinen. Vor dem Grillen überschüssiges Fett vom Fleisch entfernen. Damit sich Steaks oder Koteletts beim Grillen nicht einrollen, das Fett um den Rand herum im 5 cm Abständen einschneiden.

ANPASSUNGEN DER NIEDRIGEINSTELLUNG:
Die Ventile am Grill weisen eine anpassbare Niedrigeinstellung auf. Aufgrund von Schwankungen in Gasdruck, Heizwert oder Gasumwandlung müssen Sie möglicherweise den Gasstrom in der niedrigen Einstellung erhöhen oder verringern.

Anpassung:

1. Den Brenner zünden.
2. Den Reglerknopf in die niedrigste Einstellposition bringen (gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag).
3. Den Knopf entfernen.
4. Den Ventilschaft mit einer Zange festhalten, einen Schraubendreher mit dünner, flacher Spitze in den Schaft einführen und, unter Beobachtung des Brenners, auf eine minimale stabile Flamme einstellen (ABB. 06).

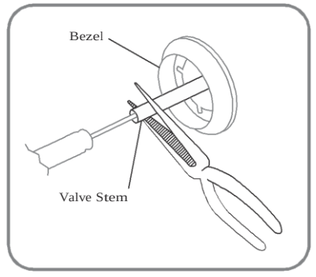
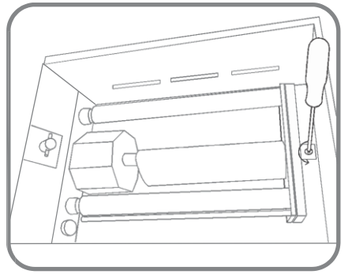


FIG. 06 Low Setting Adjustment

⚠ **ACHTUNG: WICHTIG!**
Vor dem Zünden und vor dem Öffnen der Gaszufuhr, die Gaszufuhrrohre oder -schläuche überprüfen. Bei Anzeichen von Einschnitten, Verschleiss oder Abrieb müssen diese vor der Verwendung ausgetauscht werden.

GRILLBRENNER:
Die Grillroste entfernen. Das Wärmeleitblech durch Abheben vom Brenner entfernen. Die Schraube, mit welcher der Brenner am Schubfach befestigt ist, durch Lösen gegen den Uhrzeigersinn entfernen (ABB. 07). Den Brenner durch Anheben an einem Ende und nach unten Neigen des Brenners aus dem Schubfach entfernen.


ABB. 07

GRILLBRENNER-FLAMMHÖHE:
Die Brenner wurden im Werk auf die korrekte Luft-Gas-Mischung eingestellt. Das korrekte Flammmuster ist in ABB. 08 gezeigt.

1: Brennerrohr

2: Spitzen flackern gelegentlich gelb

3: Hellblau

4: Dunkelblau

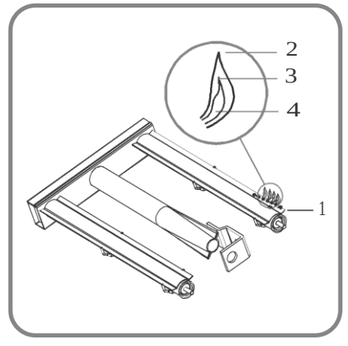
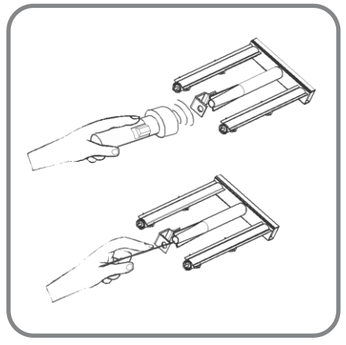


ABB. 08

Wenn die Flammen nicht entlang des gesamten Brennerrohres gleichmässig erscheinen, die Belüftungsöffnungen des Brennerrohres auf Verstopfung durch Schmutz, Ablagerungen, Spinnweben usw. prüfen. Damit der Brenner ordnungsgemäss funktioniert, muss der Verbrennungsluft- oder Belüftungsstrom ungehindert fliessen können. Befolgen Sie die nachfolgende Reinigungsanleitung.

GRILLBRENNER AUSSENREINIGUNG
Das Äussere des Brenners mit einer Drahtbürste reinigen. Festsitzende Ablagerungen mit einem Metallkratzer entfernen. Verstopfte Öffnungen mit einem dünnen Metalldraht (z.B. aufgebogene Büroklammer) reinigen. Niemals einen Zahnstocher verwenden, da dieser abbrechen und die Öffnung verstopfen kann. Sämtliche losen Ablagerungen herausschütteln. Den Brenneranschluss mit einer Taschenlampe überprüfen, um sicherzustellen, dass dieser nicht blockiert ist. Sollte eine Blockierung zu sehen sein, einen dickeren Metalldraht (z.B. geradegebogener Kleiderbügel aus Metalldraht) verwenden (ABB. 09).


ABB. 09

REINIGUNG DER DÜSE
Wenn der Brenner entfernt ist, die Düse ebenfalls entfernen und mit einer Taschenlampe durch die Öffnung leuchten, um sicherzustellen, dass keine Blockierung vorhanden ist. Sämtliche Ablagerungen mit einem spitzen, dünnen Gegenstand (z.B. eine Nadel) entfernen. Extrem vorsichtig vorgehen, damit das Loch nicht vergrössert wird oder die Spitze abbricht.

⚠ **ACHTUNG:**
ES IST EXTREM WICHTIG, DEN BRENNER ORDNUNGSGEMÄSS AUF DER DÜSE ZU ZENTRIEREN, DAMIT JEGLICHE BRAND- ODER EXPLOSIONSGEFAHR VERHINDERT WIRD.

REINIGUNG DES AUFFANGBLECHES:
Das Gasflaschen-Schubfach öffnen. Das Auffangblech herausziehen, das sich unterhalb der Auffangwanne befindet (ABB. 10). Das Blech im Geschirrspüler mit dem Normalprogramm oder von Hand mit einem milden Reinigungsmittel reinigen. Trocknen lassen und wieder einschieben. Die Auffangwanne und das Auffangblech nach jeder Verwendung des Grills reinigen, um zu verhindern, dass Fett und Ablagerungen aushärten, wodurch die Reinigung erschwert wird. Ersatzbrenner und Auffangbleche sind über unsere Website erhältlich.

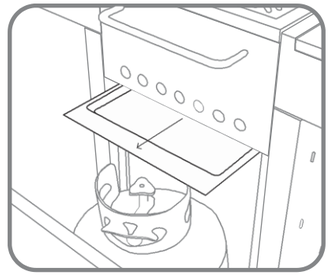


ABB. 10

REINIGUNG DES GUSSEISENROSTES UND -RAHMENS:
Den Gusseisenrost mit einer Drahtbürste reinigen. Festsitzende Ablagerungen mit einem Metallkratzer entfernen. Seifenwasser zum Abwaschen von Fett und Grillrückständen verwenden.

REINIGUNG DER ZÜNDERSPITZE:
Wenn sich die Brenner schwer zünden lassen, muss möglicherweise die Zünderspitze, die sich neben der Brennerdüse befindet, gereinigt und eingestellt werden (ABB. 11).

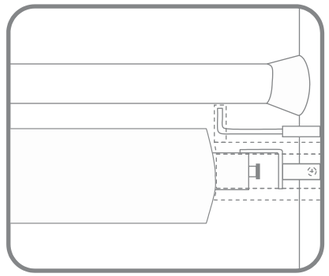


ABB. 11

Um sicherzustellen, dass der Zünder ordnungsgemäss zündet, sämtliche Grillrückstände von der Zünderspitze und vom Brenner entfernen. Zum Reinigen der Zünderspitze und der Brennerkante sehr feinkörniges Sandpapier verwenden. Die Zünderspitze sollte 2–4 mm von der Brennerkante entfernt sein. Dies ist der ideale Abstand für die effektivste Zündung.

EDELSTAHLOBERFLÄCHE:
Wenn der Grill nicht in Gebrauch ist, sollte er abgedeckt werden. Die erhältliche Grillabdeckung F02AOC schützt den Grill vor sämtlichen Witterungseinflüssen.

Die Edelstahloberfläche mit einem sauberen Baumwoll- oder Mikrofasertuch abwischen, um sämtliche Grillrückstände zu entfernen. Die Oberfläche mit einem Edelstahlreiniger reinigen und eine Politur auftragen, damit der Fuego-Grill sein glänzendes Aussehen behält.

TEAKHOLZOBERFLÄCHE:
Die Oberfläche mit einem weichen Schwamm und einer milden Seifenwasserlösung reinigen. Danach mit klarem Wasser abwischen.

Keinen Hochdruckschlauch, Stahlwolle oder eine Drahtbürste verwenden, da jeglicher Rest, der in der Maserung verbleibt, rostet und das Holz verfärbt.

Festsitzende und tief eingedrungene Verfärbungen lassen sich durch Abschmirgeln mit feinkörnigem Sandpapier entfernen, wobei darauf zu achten ist, dass nur in Richtung der Holzmaserung gearbeitet wird. Nach dem Abschmirgeln der Verfärbungen die Oberfläche einölen.

OPTIONALES ZUBEHÖR:

Grosser Umluftdeckel

Papierrollenhalter
Keramikablagensatz
Getränkehalter
Gewürzhalter
Wetterschutzhaube

Das Zubehör erhalten ist bei Ihrem Händler vor Ort. Änderungen bei Teilenummern, Preisen und Verfügbarkeit vorbehalten. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Händler vor Ort.

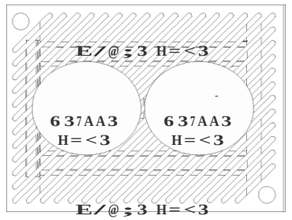
Bitte lesen Sie diese hilfreichen Grill- und Wartungstipps, bevor Sie den Fuego-Grill in Betrieb nehmen.

GRILLÜBERBLICK:
Die Grilloberfläche vor dem Grillen unbedingt aufheizen. Die Grillroste des Fuego-Grills sind aus Gusseisen mit einer Emailbeschichtung. Das Gusseisenmaterial stellt eine maximale und gleichmässige Temperaturübertragung sowie eine optimale Wärmespeicherung für beste Grillergebnisse sicher. Die Emailbeschichtung erleichtert das Reinigen und schützt die Roste vor Rost.

VORBEREITUNG DER GUSSEISENROSTE:
Es wird empfohlen, die Gusseisenroste vor dem Grillen mit einer dicken Schicht Grillöl (oder -spray) zu versehen, um zu verhindern, dass das Grillgut an der Oberfläche anhaftet. Die kalte Rostoberfläche vor dem Erhitzen einölen. Auch den Gusseisenrahmen um die Roste herum einölen, um die Reinigung und zukünftige Wartung zu erleichtern.

ANHEIZEN DES GRILLS:
Den/Die Grillbrenner zünden und die Temperatur hoch einstellen. Den Grill mit der abnehmbaren Abdeckung abdecken und für 10 Minuten aufheizen lassen. Dadurch wird sichergestellt, dass die Gusseisenroste gut aufgeheizt und für das Grillen bereit sind. Die Aufheizzeit kann abhängig von der Umgebungstemperatur variieren. Nachdem die Roste aufgeheizt sind, die Abdeckung entfernen und mit dem Grillen des Grillgutes beginnen. Unbedingt die Zeitempfehlungen befolgen.

IDENTIFIKATION DER OBERFLÄCHENWÄRMEZONEN:
Die Fuego-Grills sind mit einer Wärmeverteilerplatte unter dem Rost konfiguriert, um die Wärme von den Brennern ordnungsgemäss zu speichern und zu lenken. Diese Platte lässt sich zum Reinigen leicht entfernen und ist für den Geschirrspüler geeignet.



OBERFLÄCHENWÄRMEZONEN:
Durch die Konfiguration der Brenner entstehen im Oberflächenbereich zwei Wärmezonen. Die Grillzone ist die Zone mit der höchsten Temperatur, und hier sollte sämtliches Grillgut

Grillgutes, während das restliche Grillgut zu Ende gegrillt wird.

REINIGUNG DES GRILLS:
Regelmässiges Reinigen des FUEGO-Grills sichert optimale Leistung und Haltbarkeit.

Vor dem Reinigen den Grill IMMER komplett auskühlen lassen.

GRILLOBERFLÄCHE:
Die Grillroste sollten mit einer Kupfer- oder Messingbürste gereinigt werden. Die beste Zeit zum Abbürsten der Oberfläche ist nach Abschluss des Grillens, wenn der Grill beginnt abzukühlen.

TEAKHOLZOBERFLÄCHE:
Mit der Zeit beginnt die Oberfläche des Teakholzes zu verwittern. Um sicherzustellen, dass das Holz gepflegt bleibt, sollten Öle und Reinigungslösungen verwendet werden. Für die Verwendung auf Teakholzoberflächen wird ein spezielles Teakholz-Pflegeöl empfohlen.

GRILLZEITEN

4ZSWaQVO`b	2WQYS	5O`hcabO\R	5`WZZhSWb
@W\R			
4WZSb]RS` hO`bSa :S\RS\abŒQY]V\S 9\]QVS\	# Q[	;SRWc[ZSWQVb O\USP`ObS\ ;SRWc[	" & &
:S\RS\abSOY]V\S 9\]QVS\	# Q[	;SRWc[ZSWQVb O\USP`ObS\ ;SRWc[	'' & &
B P]\S >]`bS`V]caS AbSOY	# Q[	;SRWc[ZSWQVb O\USP`ObS\ ;SRWc[	& #
4ZSWaQVP`ObZW\US	Q[	<WQVb [SV` `]aO	'' &
5STZŒUSZ			
>]cZSbP`cabTWZSb ]RS`³aQVS\YSZ]V\S 6Ocb c\R]V\S 9\]QVS\	8S # U	HO`b c\R \WQVb [SV` `]aO	#
>cbS\P`cab	# Q[	HO`b c\R \WQVb [SV` `]aO	#
AQVeSW			
9\]QVS\			
:O[[			
@W^^S\ ]RS` :S\RS\Y]bSZSbb	# Q[	;SRWc[	#
4WaQV ;SS`SaT`ŒQVbS			
4WZSb]RS` AbSOYa	#PWa # Q[	:SWQVb bSWZPO`	'' $
ASS[caQVSZ\	PWa # ^`] >Tc\R	;WZQVWU	# &
AV`W[^a	;WbbSZ PWa U`]aa	@]aO	$ &

PROBLEM: GRILLBRENNER ZÜNDEN NICHT:
Mögliche Lösungen:

Versuchen, den Brenner mit einem Streichholz zu zünden. Wenn sich der Brenner mit einem Streichholz zünden lässt, liegt das Problem beim Zünder und nicht beim Brenner oder der Brennstoffquelle. Wenn sich der Brenner nicht mit einem Streichholz zünden lässt, liegt das Problem beim Brenner oder der Brennstoffquelle.

ZÜNDER/BATTERIE (ALLE MODELLE):

1. Den Zündknopf drücken und gedrückt halten. Durch Eindrücken des Brennerreglerknopfes wird der Zünder aktiviert. Es sollte ein Klicken zu hören sein. Beim Fuego 02 muss der Zündknopf eingedrückt und gedreht werden, um ihn zu aktivieren.
2. Wenn während des Eindrückens des Brennerreglerknopfes kein Klicken zu hören ist, die Batterie austauschen. Das Batteriegehäuse befindet sich innerhalb des rechten vorderen Aufbewahrungsfaches unter der Teakholzabdeckung. Sicherstellen, dass das negative Ende der Batterie sicher in die Feder eingeführt wird. Die Batterie durch Einschrauben der federbelasteten Kappe und Festziehen im Uhrzeigersinn im Batteriefach installieren.
3. Überprüfen, ob Ablagerungen den Zünderfunken blockieren. Wenn Ablagerungen den Funken blockieren, die Zünderspitze reinigen.
4. Möglicherweise ist die Zünderspitze nicht in der Lage, einen Funken zu liefern, weil sie sich zu weit vom Brenner entfernt befindet. Sicherstellen, dass die Zünderspitze zwischen 2-4 mm vom Brenner entfernt ist. Sollte dies nicht der Fall sein, die Zünderspitze vorsichtig in die richtige Position biegen.
5. Der Brennerknopf muss in die leichte Position gedreht sein, damit der Gasstrom die Zünderspitze erreicht.

PROPANGASFLASCHE (ALLE MODELLE):

1. Bei Verwendung einer Propangasflasche muss das Propangasventil geöffnet sein. Das Ventil zum Öffnen gegen den Uhrzeigersinn drehen. Wenn das Ventil geöffnet war, das Ventil zum Schliessen im Uhrzeigersinn drehen und dann langsam wieder öffnen.
2. Sicherstellen, dass der Gasschlauch gerade ist; sollte er geknickt sein, den Schlauch geradeziehen, um einen ungehinderten Gasstrom zu ermöglichen.
3. Sicherstellen, dass die Propangasflasche gefüllt ist; sollte dies nicht der Fall sein, die Flasche entfernen und austauschen.

PROBLEM: STICHFLAMMEN (NUR BEI INFRAROT)
Hinweis: Einige Stichflammen sind aufgrund der intensiven Hitze des Infrarotbrenners und besonders bei fettigem oder öligem Grillgut normal. Im Allgemeinen lassen sich Stichflammen kontrollieren, indem das Grillgut auf der Grilloberfläche hin und her bewegt wird und/oder indem die Wärmezufuhr verringert wird.

FEHLERSUCHE AM FUEGO-GRILL

Mögliche Lösungen:

1. Überprüfen, dass die Keramikplatten und/oder -roste frei von Fettablagerungen sind.
2. Bei Ablagerungen auf den Keramikplatten die Reinigungsanweisungen in der Bedienungsanleitung befolgen.
3. Sicherstellen, dass das Fettauffangblech sauber ist.

PROBLEM: DER GRILL IST NICHT HEISS GENUG
Mögliche Lösungen (alle Modelle):

1. Für die besten Grillresultate sicherstellen, dass der Grill vor dem Grillen für 10 Minuten vorgeheizt wird. Zum Vorheizen des Grills den Brenner zünden, den Brenner in die höchste Position drehen und die abnehmbare Abdeckung auflegen. Nach dem Vorheizen des Grills den Brennerknopf auf die gewünschte Grilltemperatur stellen.
2. Nochmals prüfen, ob die Gasflasche mit Propangas gefüllt ist. Sollte dies nicht der Fall sein, die Gasflasche auffüllen oder durch eine gefüllte Gasflasche ersetzen.
3. Sicherstellen, dass der Gasschlauch gerade ist. Sollte er geknickt sein, den Schlauch geradeziehen, um einen ungehinderten Gasstrom zu ermöglichen.
4. Flüssigpropangas-Regler beinhalten eine Sicherheitsvorrichtung. Diese Vorrichtung ist dafür ausgelegt, den ungehinderten Gasstrom zu erkennen und den Druck zu reduzieren. Wird das Propangasventil zu weit oder zu schnell geöffnet, wird möglicherweise die Sicherheitsvorrichtung aktiviert. Geringe Hitze auf dem Grill kann ein Anzeichen dafür sein, dass die Sicherheitsvorrichtung ausgelöst wurde. Dies kann vermieden werden, indem das Propangasventil beim Zünden des Grills nur um eine Vierteldrehung geöffnet wird. Es kann sich herausstellen, dass dies das gesamte erforderliche Gas ist, das für Ihren Grillbedarf benötigt wird. Wenn jedoch mehr Gas für eine höhere Flamme benötigt wird, das Ventil um weitere Vierteldrehungsschritte öffnen, bis die Flamme die gewünschte Höhe erreicht. Sollten Sie das Gefühl haben, dass die Sicherheitsvorrichtung aktiviert wurde, das Propangasventil komplett in die geschlossene Position drehen und die Gasflasche entfernen. Die Gasflasche nach fünf Minuten wieder anschliessen und noch einmal versuchen.

ALLGEMEINE FEHLERSUCHE:
Wir empfehlen eine Inspektion der Brenner mindestens einmal im Jahr und eine umgehende Inspektion der Brenner, sollte Folgendes eintreten:

1. Wenn die Brennerflammen gelb erscheinen wird Gasgeruch wahrnehmbar.
2. Der Grill erreicht nicht die gewünschte Temperatur.
3. Die Brenner machen ungewöhnliche Geräusche.

FEHLERSUCHE AM FUEGO-GRILL

Tipps zur Pflege und Reinigung der Fuego-Brenner finden Sie in der Bedienungsanleitung.

Die regelmässige Reinigung des Grills und das Entfernen von Fettablagerungen vom Tropfblech unterhalb des Grills unterstützen einen fehlerfreien Betrieb des Fuego-Grills. Den Grill nach jeder Verwendung leicht reinigen. Vor der Einlagerung des Grills immer sicherstellen, dass das Propangasventil geschlossen und die Gasflasche entfernt wurde. Bleibt der Grill in der Grillsaison im Freien stehen, empfehlen wir den optionalen Wetterschutz von Fuego. Propangas ist extrem brennbar, und während der Verwendung und Lagerung des Grills ist absolute Vorsicht walten zu lassen. Wenn Sie diese einfachen Schritte befolgen, sollten Sie viele Jahre ungetrübte Freude an Ihrem Fuego-Grill haben.

SOLLTEN PROBLEME LÄNGER BESTEHEN ODER WEITERE PROBLEME MIT IHREM FUEGO-GRILL AUFTRETEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN:

Firma Armin Schmid
Olensbachstrasse 9-15, 9631 Ulisbach

National: Tel. 0848 870 850 – Fax 0848 870 855

International: Tel. +41 71 987 60 60 – Fax. +41 71 987 60 70