FÒGHER

the master chef barbecue

FGA *500 - 750 - 1000*

BARBECUE A GAS PER USO ESTERNO

GAS BARBECUE FOR OUTDOOR USE

Fire Core

ITALIANO

ENGLISH

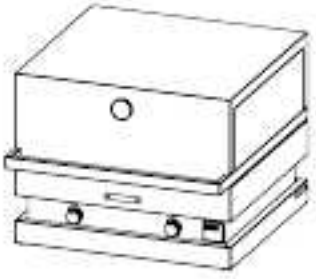
FRANÇAIS

DEUTSCH

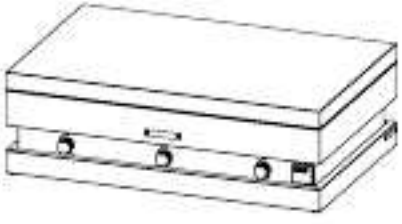
ESPAÑOL



FGA 500



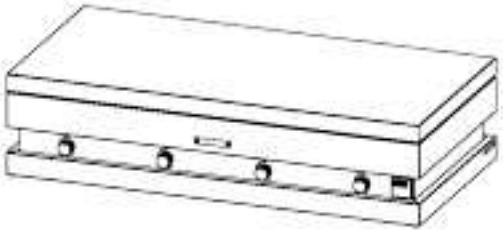
FGA 500 FO



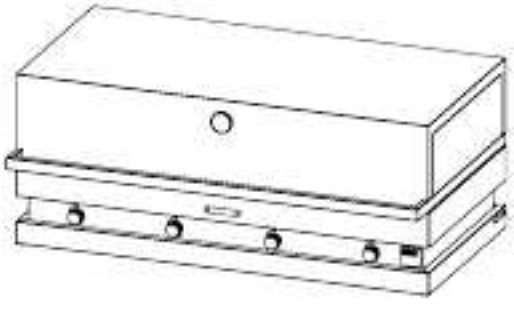
FGA 750



FGA 750 FO



FGA 1000



FGA 1000 FO

MANUALE E ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

MANUAL AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS

PRIMA DI INSTALLARE E METTERE IN FUNZIONE QUESTO PRODOTTO, LEGGERE CON ATTENZIONE IL MANUALE

READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND STARTING UP THIS PRODUCT

INDICE

PREMESSA 5

CARATTERISTICHE TECNICHE 6

AVVERTENZE DI SICUREZZA 8

- CENNI SUL GAS GPL (G30/G31) 9
- CENNI SUL GAS METANO DI RETE (G20) 9

COLLEGAMENTO GAS 10

- UTILIZZO SICURO BOMBOLE GPL 10
- REQUISITI TUBI 11
- PROVA DI TENUTA 11
- METANO 12

LUOGO D'INSTALLAZIONE 14

- INCASSO 15
- VANO PORTA BOMBOLA 16

OPERAZIONI PRELIMINARI 17

- ETICHETTA AVVERTENZE IN LINGUA 18
- INSTALLAZIONE BATTERIA ACCENDITORE 19
- INSTALLAZIONE DIFFUSORI E CANALI SCARICO GRASSO 19

USO DEL GRILL 21

- POSIZIONAMENTO ACCESSORI DI COTTURA 22
- ISPEZIONE TUBO DI COLLEGAMENTO 22
- ACCENSIONE/SPEGNIMENTO BRUCIATORE 22
- PRIMO UTILIZZO 22
- PRERISCALDAMENTO DEL BBQ 22
- UTILIZZO VASCHETTE RACCOGLI GRASSO E SALVA-GOCCIA 23

PROCEDURE DI MONTAGGIO ACCESSORI 24

PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA 26

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 30

TARGHETTE 32

APPENDICE 33

- PAESI, CATEGORIE E PREDISPOSIZIONI DEL GAS 33
- GPL 33
- METANO 33
- POTENZE, CONSUMI 34
- CONFIGURAZIONI 35

PREMESSA

Gentile Cliente,

La ringraziamo e ci congratuliamo per aver scelto un prodotto della nostra linea cottura; siamo certi che ne apprezzerà la qualità e ne constaterà la grande facilità d'uso. Tutti i nostri prodotti sono coperti da Garanzia, come previsto nelle condizioni generali di vendita fissate dalla Direttiva 1999/44/CEE. Se al momento dell'acquisto o nel periodo di validità della garanzia, dovesse individuare guasti imputabili ad errori costruttivi, difetti della componentistica o mancanza di accessori previsti, li segnali tempestivamente alla nostra rete di Vendita o di Assistenza Tecnica. Dopo le opportune verifiche, provvederemo alla riparazione o alla sostituzione delle parti difettose reclamate.*

La Garanzia è applicabile unicamente a difettosità palesi del prodotto in normali condizioni d'installazione, d'uso e di manutenzione. Essa non copre i guasti subentrati a seguito d'installazione impropria ed impiego scorretto. Inoltre, non copre difettosità intervenute a seguito di modifiche tecniche eseguite liberamente dall'utente, adozione di accessori non originali, vandalismo, mancata pulizia, mancata manutenzione ordinaria e straordinaria, generale incuria da parte dell'utente (esempio l'intasamento dei bruciatori o la sedimentazione della polvere/sporcizia). Non sono coperti dalla presente Garanzia i danni causati da fenomeni atmosferici quali temporali, tempesta, allagamenti, terremoti o trombe d'aria.

L'uso scorretto del grill, in contraddizione con quanto qui raccomandato, è pericoloso e può provocare danni a persone, animali e cose. Per questo motivo, la ditta produttrice Deimos non è responsabile dei danni a persone o cose derivanti da un uso improprio ed irresponsabile. Questo prodotto deve essere usato da persone adulte e responsabili; al contrario, anziani, bambini e soggetti con limitate capacità intellettive devono mantenersi a debita distanza dal grill durante il suo funzionamento e nel periodo immediatamente successivo allo spegnimento. Questi grills sono dotati di certificato d'esame CE di tipo istruito da un Organismo Notificato ai sensi del Regolamento apparecchi a gas 2016/426 EU, ciò significa che l'apparecchiatura è provvista della massima garanzia di qualità e funzionalità essendo la produzione di serie costantemente soggetta ad ispezioni annuali e verifiche di sicurezza.*

⚠ VERIFICARE la conformità a tutti i regolamenti nazionali e locali vigenti.

CARATTERISTICHE TECNICHE

LA SINTESI DEL BARBECUE PERFETTO

La massima espressione della qualità, racchiusa in un prodotto dalle caratteristiche altamente professionali. Progettato e costruito interamente in Italia, il Barbecue a Gas FÒGHER si distingue per il design dal carattere esclusivo e dai sistemi di cottura brevettati che permettono di ottenere risultati eccezionali nella cottura di qualsiasi tipologia di cibo.

Cucinare e affumicare le pietanze in tutta semplicità, ma con risultati da vero professionista, è un operazione del tutto naturale con il Barbecue a Gas con forno e l'apposito Kit Smoker. La cottura indiretta a basse temperature, viene valorizzata posizionando le chips per affumicatura nell'apposito contenitore, al fine di arricchire ogni alimento con nuove combinazioni di sapori e fragranze tutte da provare.

SCARICO FUMI & FIRE CORE

Il Brevetto sullo scarico fumi integrato al sistema FIRE CORE consente di mantenere la temperatura di esercizio costante all'interno del range definito per tutta la durata della cottura. Grazie a questa specifica caratteristica, appositamente studiata, è possibile ridurre al minimo l'intervento del cuoco e garantire risultati eccellenti.

BRUCIATORI PROFESSIONALI

I bruciatori sono gestibili in modo indipendente attraverso le manopole frontali.

I grills della linea FÒGHER sono apparecchi destinati alla cottura dei cibi cucinati su piastre o griglie disposte sopra bruciatori atmosferici alimentati da gas combustibile (GPL in bombola oppure gas metano di rete) destinati esclusivamente per l'uso all'esterno dei locali, all'aria aperta.

Il telaio è realizzato in acciaio inox e lamiera alluminata con parti verniciate con vernice resistente alle alte temperature.

⚠ Nella targhetta dati sono riportati i dati nominali ed i riferimenti alla marcatura CE. Nella sezione Appendice è possibile consultare i dati tecnici specifici (consumi, configurazioni, ecc).

⚠ Prima di installare il barbecue, allestito in fabbrica in modo specifico, verificare bene il tipo di gas presente in loco, la pressione di esercizio ed eventuali direttive sui tipi di connessioni utilizzabili.

⚠ Non è previsto ed ammesso usare altri mezzi quali legna, carbonella o pietre laviche per riscaldare le unità FGA barbecue gas per esterno.

FGA500

CODICE	1055812
/Colore	Nero alte temperature
/Combustibile	Gas
/Numero Bruciatori	2
/Accensione dei Bruciatori	Elettronica
/Superficie di cottura	500 x 430 mm
/Dimensioni da chiuso	550 x 530 x h260 mm
/Peso	25 kg

FGA500FO

CODICE	1055830
/Colore	Nero alte temperature
/Combustibile	Gas
/Numero Bruciatori	2
/Accensione dei Bruciatori	Elettronica
/Superficie di cottura	500 x 430 mm
/Dimensioni da chiuso	550 x 590 x h425 mm
/Peso	32 kg

FGA750

CODICE	1050249
/Colore	Nero alte temperature
/Combustibile	Gas
/Numero Bruciatori	3
/Accensione dei Bruciatori	Elettronica
/Superficie di cottura	750 x 430 mm
/Dimensioni da chiuso	800 x 530 x h260 mm
/Peso	33 kg

FGA750FO

CODICE	1055845
/Colore	Nero alte temperature
/Combustibile	Gas
/Numero Bruciatori	3
/Accensione dei Bruciatori	Elettronica
/Superficie di cottura	750 x 430 mm
/Dimensioni da chiuso	800 x 590 x h425 mm
/Peso	42 kg

FGA1000

CODICE	1055846
/Colore	Nero alte temperature
/Combustibile	Gas
/Numero Bruciatori	4
/Accensione dei Bruciatori	Elettronica
/Superficie di cottura	1000 x 430 mm
/Dimensioni da chiuso	1000 x 530 x h260 mm
/Peso	43 kg

FGA1000FO

CODICE	1055865
/Colore	Nero alte temperature
/Combustibile	Gas
/Numero Bruciatori	4
/Accensione dei Bruciatori	Elettronica
/Superficie di cottura	1000 x 430 mm
/Dimensioni da chiuso	1000 x 590 x h425 mm
/Peso	54 kg

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Prima di installare e mettere in funzione il grill, leggere attentamente questo manuale che fornisce le informazioni necessarie per un impiego sicuro ed efficiente; conservare il manuale in luogo sicuro e consegnarlo all'acquirente in caso di cessione del grill.
Essendo i prodotti Fògher in continuo sviluppo, l'azienda produttrice si riserva il diritto di apportare modifiche migliorative a forma, dotazione o tecnica in qualsiasi momento.
I testi, le illustrazioni e le norme del presente manuale si basano sullo stato delle informazioni nel momento della realizzazione di stampa.
In caso di smarrimento, richiedere una copia sostitutiva alla nostra rete di Vendita o di Assistenza Tecnica oppure consultare il sito internet www.fogher.com.

Prima dell'utilizzo verificare sulla targhetta dati la categoria/tipologia di gas per il quale l'apparecchio è stato predisposto al funzionamento.

Seguire scrupolosamente le avvertenze seguenti:

⚠ I grills a gas sono apparecchiature destinate unicamente alla cottura di cibi in luogo aperto; durante l'uso le superfici raggiungono temperature elevate per cui il solo utente adulto è tenuto ad intervenire sul grill e muoversi nelle sue immediate vicinanze; anziani, bambini e soggetti con limitate capacità cognitive devono mantenersi a debita distanza senza mai avvicinarsi all'apparecchio. In particolare, i bambini non devono confonderlo con un giocattolo a loro destinato.

⚠ Usare il grill solo all'aperto ed alimentarlo solo con i gas previsti e alle condizioni fissate nei vari Paesi di destinazione. Non usare altri mezzi o combustibili per riscaldare le piastre (legna, carbonella, bricchetti o pietre laviche).

⚠ Usare il grill solo all'aperto e quando le condizioni atmosferiche lo permettono; non esporlo a forti intemperie e non impiegarlo in ambienti con atmosfera esplosiva, corrosiva o in presenza di vento o polveri eccessive. Non muovere il grill quando è in funzione e verificare che il piano/terreno d'appoggio sia a livello. Durante il funzionamento non lasciare mai incustodito il grill.

⚠ In caso di perdita gas, non accendere il grill. Ricercare la causa della perdita ed eventualmente rivolgersi all'Assistenza Tecnica. Chiudere i rubinetti e le valvole di alimentazione gas.

⚠ Prima di ogni utilizzo, controllare che l'apparecchio non presenti imbrattamenti di grasso o residui di cibo o sporcizia, in particolare sulle piastre e nelle aperture di fiamma dei bruciatori; controllare che nella zona degli iniettori/Venturi non vi siano ostruzioni al getto di gas.

⚠ Prima di ogni utilizzo, controllare che non vi siano oggetti combustibili vicini al grill (bottiglie di alcol, carta, tende). Mantenere una distanza di almeno 1 metro dalle pareti e non ostruire con oggetti o panni le asole di scarico dei fumi nella parte posteriore.

⚠ Usare un abbigliamento consono all'attività di cuoco, evitando capi svolazzanti (cravatte) ed usando mezzi di protezione alle alte temperature (*guanti termici*); per muovere il cibo in cottura, usare utensili appropriati come spatole, pinze e forchettoni da cucina. Ricordarsi che il grill produce fumi combusti ad alta temperatura per cui prestare attenzione alla zona posteriore che funge anche da camino di scarico.

⚠ Per il gas liquido GPL, usare opportune bombole con l'involucro e la valvola di chiusura integre; usare un riduttore di pressione a norma che possa alimentare il grill alla pressione prevista nel Paese di destinazione; usare un tubo flessibile integro per collegare il riduttore al porta gomma del grill fissandolo ai capi con fascette metalliche o raccordi a norma; controllare periodicamente la data di scadenza del tubo flessibile e comunque sostituirlo se dovesse mostrare segni di usura come tagli o screpolature.

⚠ L'apparecchio deve essere utilizzato con il solo gas previsto e riportato in targa dati posta sulla parte posteriore dell'apparecchio.

CENNI SUL GAS GPL (G30/G31)

Gas liquido GPL significa "gas di petrolio liquefatto" ed è uno dei componenti ottenibili dalla raffinazione del petrolio (come le benzine, il gasolio ed in parte il metano). Alle normali condizioni ambientali, il GPL si trova in forma gassosa ma per stoccaggio e trasportabilità viene conservato liquido in bombole ad una moderata pressione (5/6 bar). Il GPL è una miscela d'idrocarburi, in prevalenza butano (G30) e propano (G31). Se la pressione si porta ai normali valori ambientali, il liquido gassifica e diventa utile per alimentare un bruciatore o un motore. Il GPL è in origine inodore, ma viene odorizzato per poter avvertire eventuali perdite anche senza strumentazione. Il GPL gassoso ha una densità superiore a quella dell'aria e ciò gli impedisce di diffondersi liberamente nell'atmosfera, esso tende perciò a concentrarsi e stratificare al suolo e nelle cavità, causando situazioni pericolose, a rischio di esplosione.

CENNI SUL GAS METANO DI RETE (G20)

Il gas metano di rete G20 è comunemente distribuito nelle abitazioni domestiche attraverso un sistema di tubazioni fisse interrate e non viene conservato e distribuito in bombole. Rispetto al GPL, è più leggero, tende a disperdersi nell'aria ma l'uso incauto può determinare identici pericoli d'incendio ed esplosione. Se il grill è predisposto per il gas metano G20 non è possibile alimentarlo con GPL e viceversa.

COLLEGAMENTO GAS

Nel caso di alimentazione a gas liquido GPL (G30/G31 butano/propano) da bombola, seguire accuratamente queste avvertenze:

UTILIZZO SICURO BOMBOLE GPL

- Installare bombole di gas liquido GPL prive di ammaccature e di ruggine. Le bombole danneggiate o deformate sono pericolose e non vanno mai usate. Controllare l'integrità della valvola di chiusura alla quale viene collegato il riduttore di pressione.
- Nel caso di vano bombola, installare bombole di gas liquido GPL di capacità adatta ad essere posizionate all'interno del vano, tenendo conto dell'ingombro del riduttore di pressione se posto verticalmente.
- Quando la bombola viene posta in un vano carrello, assicurarsi di legarla bene con l'apposita catenella e di non ostruire i fori di ventilazione.
- Nel caso di posizionamento su banco o su gambe d'appoggio, la bombola va messa di lato (ad una distanza di circa 50 cm); se il banco d'appoggio ha un vano neutro sottostante, la bombola può essere disposta al suo interno purché sia garantita una corretta ventilazione e siano presenti bocchette d'aria permanenti. Il banco d'appoggio deve essere possibilmente di materiale ignifugo (metallo, refrattario, granito, marmo, ecc.).
- Durante la sostituzione di una bombola vuota, spegnere il grill, lasciarlo raffreddare, chiudere la valvola di chiusura della bombola e poi scollegare da essa il riduttore di pressione; installare la nuova bombola e riporre quella vuota in luogo riparato ed arieggiato; alla prima occasione, le bombole vuote vanno riconsegnate al fornitore. Trattare le bombole vuote con la stessa cautela di quelle piene perché possono esserci ancora pressioni residue all'interno.
- Maneggiare le bombole con cautela, spostarle senza farle rotolare e conservarle in luogo protetto e ventilato. Mai lasciarle incustodite, vicine a fonti di calore o fiamme libere.

REGOLATORE DI FLUSSO

- Usare sempre un regolatore di bassa pressione che rispetti le normative vigenti e i regolamenti interni del Paese di destinazione; per ciascun Paese (o gruppi di Paesi) è prevista una specifica pressione al bruciatore. Installare un regolatore di pressione in grado di alimentare la portata gas richiesta dal modello di grill. Le informazioni tecniche quali la portata gas oraria (cioè il consumo) e la pressione di alimentazione sono indicate nella targhetta a bordo macchina e in tabella *pag.11*. Tra il regolatore di pressione e il raccordo della valvola sulla bombola è solitamente necessario interporre una guarnizione di tenuta gas.

RIFERIMENTI NORMATIVI

- Fare riferimento alle seguenti norme Europee per quanto riguarda la conformità degli accessori collegati all'installazione della bombola.
    - **EN 88-1.*** Regolatori di pressione e dispositivi di sicurezza associata per apparecchi utilizzatori a gas - Parte 1: Regolatori di pressione per pressione di entrata non maggiore di 50 kPa.
    - **EN 14800.*** Assemblaggi di tubi metallici ondulati di sicurezza per il collegamento di apparecchi domestici che utilizzano combustibili gassosi.

⚠ ***Verificare la conformità a tutti i regolamenti nazionali e locali vigenti.**

REQUISITI TUBI

- I tubi flessibili in gomma hanno una scadenza (solitamente 5 anni) che è stampigliata lungo la superficie esterna; controllarla ed eventualmente sostituire il tubo. Il tubo va comunque sostituito se presenta segni di usura.
- Il tubo flessibile non deve superare la lunghezza di 1,5 metri; va disposto in modo da non subire torsioni, piegature e contatti con le parti calde del grill.
- Nell'accoppiamento tra raccordo filettato da 1/2" del grill ed il tubo è necessario garantire un'adeguata tenuta che soddisfi gli standard e/o le norme locali/nazionali in vigore.

PROVA DI TENUTA

- Dopo ogni installazione/sostituzione della bombola, è necessario procedere con il controllo delle perdite descritto nei punti a seguire.
- Come effettuare la prova di tenuta:
    1. La verifica della tenuta del circuito gas e quindi la ricerca d'eventuali perdite gas può essere fatta usando una soluzione d'acqua e sapone oppure con specifici spray detector. E' sufficiente spruzzare o disporre con un pennello la

soluzione lungo i punti di raccordo (dadi di fissaggio del regolatore, capi del tubo flessibile fissati con le fascette, ecc.).

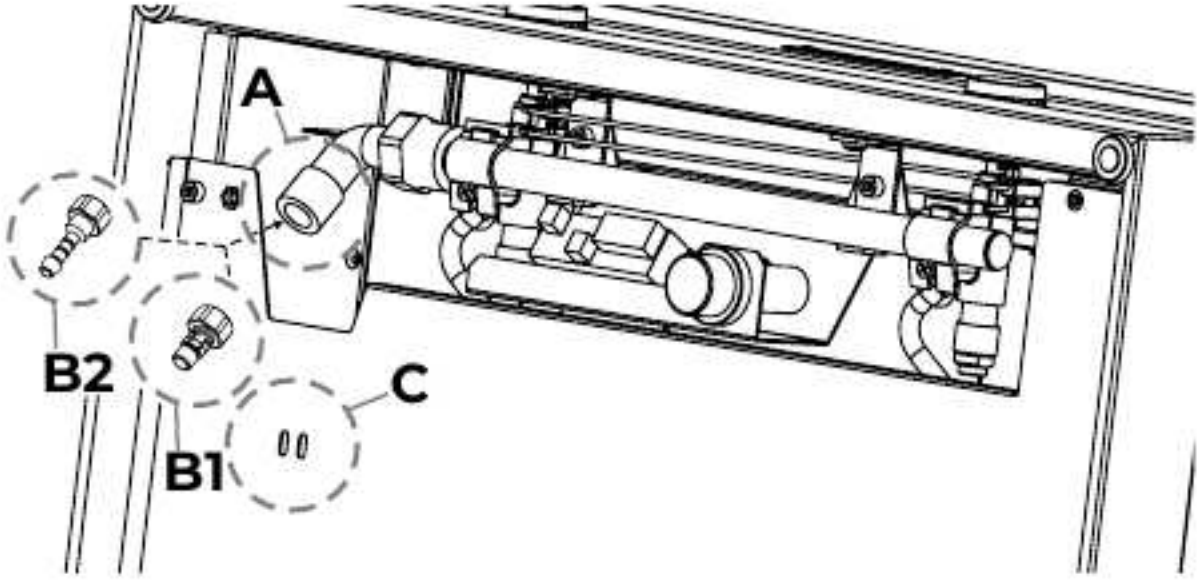
2. Verificare che, all'apertura della valvola sulla bombola, non si formino bolle. La presenza di perdite è rivelata anche dal tipico odore di gas incombusto.
3. In presenza di perdite, chiudere il gas. In questa circostanza il grill non deve mai essere acceso.
4. Se non si formano bolle, la prova di tenuta è completata.

IMPORTANTE: La verifica di tenuta non va mai fatta con fiamme libere.

METANO

- In presenza di gas metano da rete come alimentazione, usare un tubo di collegamento specifico per metano e verificare che il porta-gomme del grill sia adatto a questo tipo gas; controllare che il rubinetto di chiusura a monte dell'impianto sia integro.

CONNESSIONI



A Attacco curvo G1/2 M

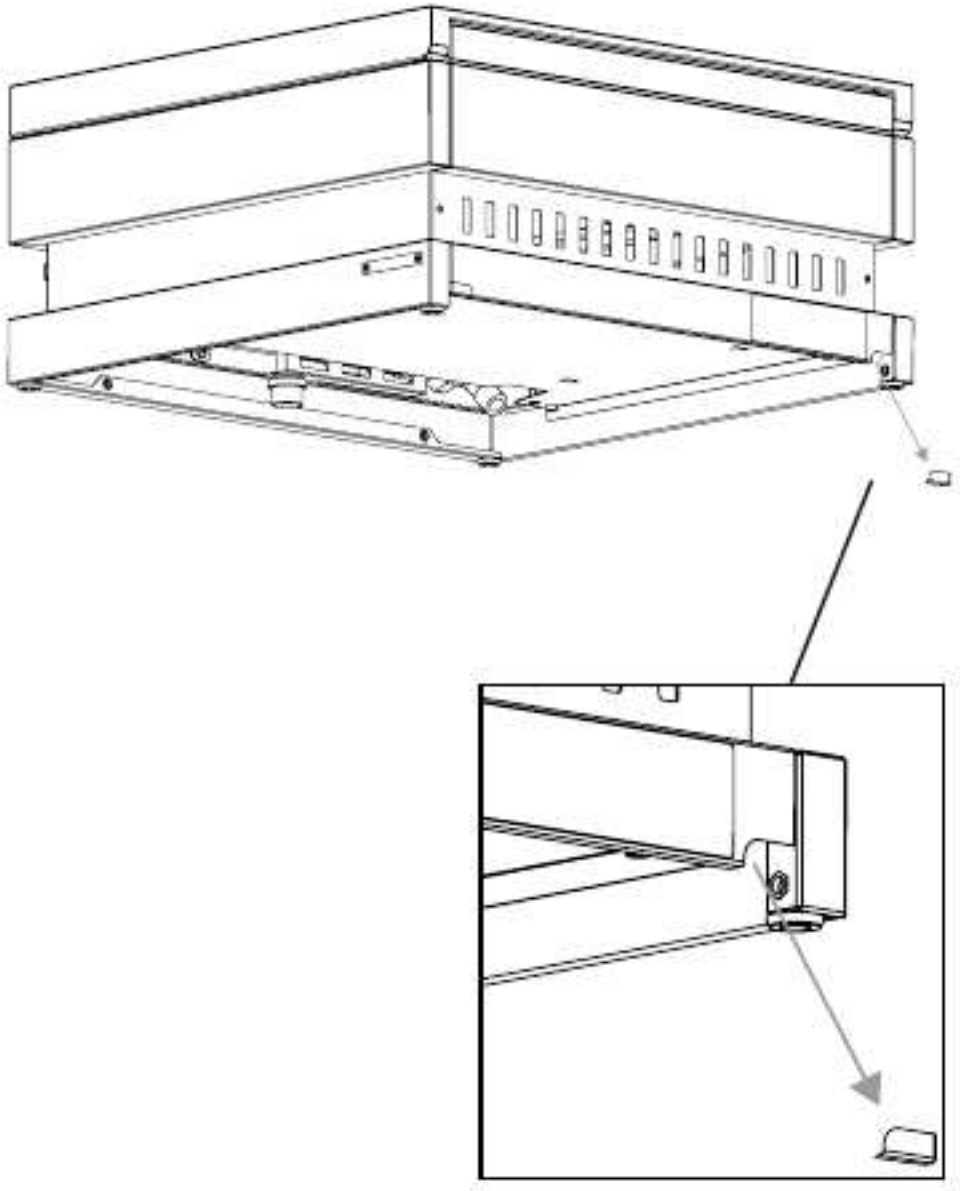
B1 Raccordo G1/4" sinistro M - G1/2" F

B2 Raccordo porta gomma Ø8-G1/2" F

C Asole fissaggio tubo gas mediante fascette

⚠ I raccordi B1 e B2 sono forniti come accessori, vanno installati solo se soddisfano le normative locali vigenti.

⚠ In caso di installazione su tavolo, rimuovere uno dei due pretranci laterali posteriori, effettuare la connessione, posizionare l'apparecchio sul piano, far passare i collegamenti sull'apposito foro di passaggio.



LUOGO D'INSTALLAZIONE

Questo grill è stato progettato ed è stato certificato per essere usato solo all'aperto, al di fuori di locali chiusi. E' sempre necessaria un'efficace ventilazione e conseguente dispersione dei fumi di cottura evitando concentrazioni nocive e tossiche dei medesimi.

Non è consentita l'installazione e l'uso del grill all'interno di vani quali:

- Garage.
- Cantine.
- Roulotte e camper.
- Tende da campeggio o baracche.
- Vani domestici (cucine, salotti, tinelli, camere, bagni, ecc.).
- Imbarcazioni.

E' consentita l'installazione e l'uso del grill in vani e luoghi aperti quali:

- Terrazze e balconi all'aperto (almeno il 20% della superficie perimetrale).
- Giardini esterni liberi.
- Portici esterni liberi.
- Vani con perimetro murario chiuso ma con una apertura al suolo permanente (porta) e senza copertura superiore.
- Vani con copertura superiore ma con almeno 2 pareti perimetrali su 4 del tutto aperte.
- Vani con copertura superiore ma con il 25% delle pareti perimetrali del tutto aperte e delle pareti rimanenti il 30% dotate di aperture permanenti (finestre).

I grill possono essere posizionati:

- Su di un tavolo d'appoggio solido ed in bolla, conservando i piedini d'appoggio alla base del grill.
- Su di un piano/suolo solido ed in bolla previo l'utilizzo di accessorio gambe o carrello.
- Ad incasso.

⚠ **Nel caso di installazione su carrello per prevenire movimenti accidentali durante l'utilizzo, è necessario che:**

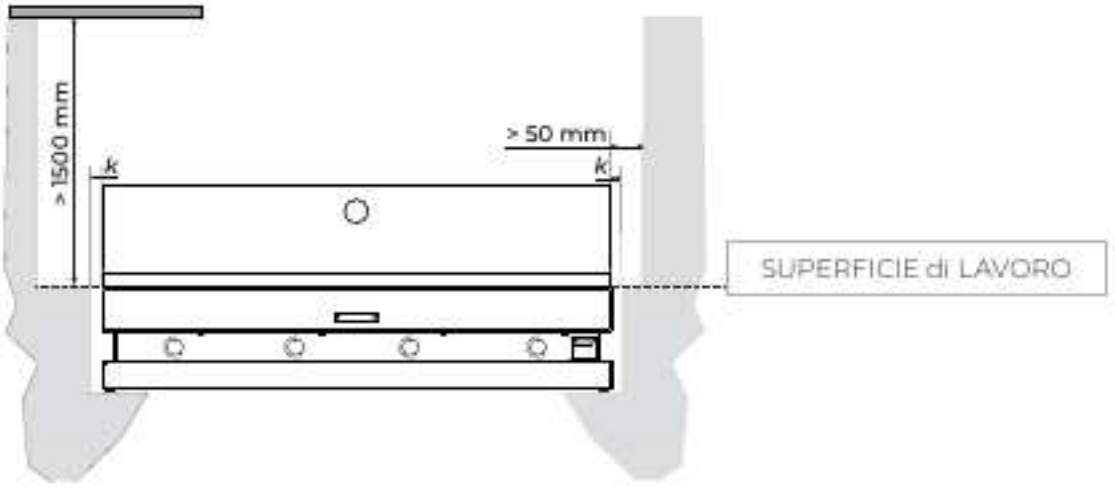
- **Almeno una ruota deve essere dotata di fermo di stazionamento;**
- **Almeno uno dei punti di appoggio non sia una ruota.**

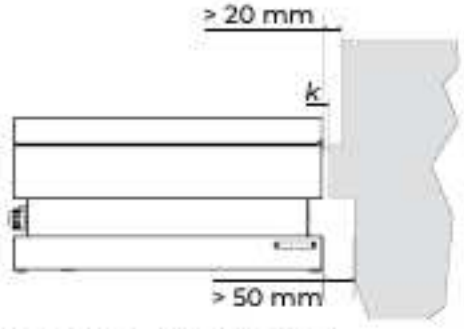
INCASSO

Eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 600mm dalla parte posteriore e/o laterale dell'apparecchio.

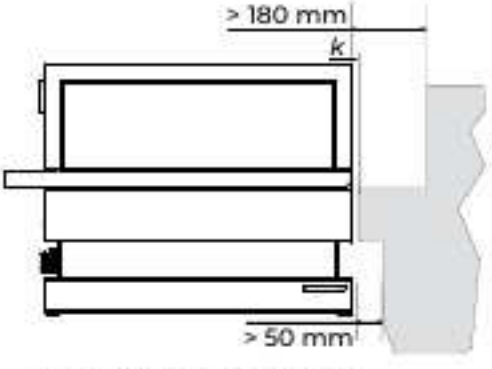
Nelle installazioni ad incasso le pareti di contatto devono essere in materiale incombustibile e resistente al calore.

Considerando come zona di confine la *superficie di lavoro* (piano di cottura), le pareti possono essere a contatto con il barbecue solo sulla zona inferiore ad essa; sulla zona superiore, invece, devono rispettare le distanze minime definite nell'immagine.
Un eventuale top superiore andrà installato ad almeno 1,5 mt di altezza rispetto alla superficie di lavoro.





Versione Coperchio Basso



Versione Coperchio Alto

Nel caso di incasso con pareti in materiale ligneo è necessario rispettare la distanza k con valore minimo pari a 10mm.

⚠ **Questa operazione deve essere svolta da un tecnico specializzato**
Verificare la conformità a tutti i regolamenti nazionali e locali vigenti.

VANO PORTA BOMBOLA

1. Il vano deve essere dotato di aperture per la ventilazione
   - sulla zona superiore 1/100 dell'area della base dello scomparto;
   - sulla zona inferiore 1/50 dell'area della base dello scomparto;

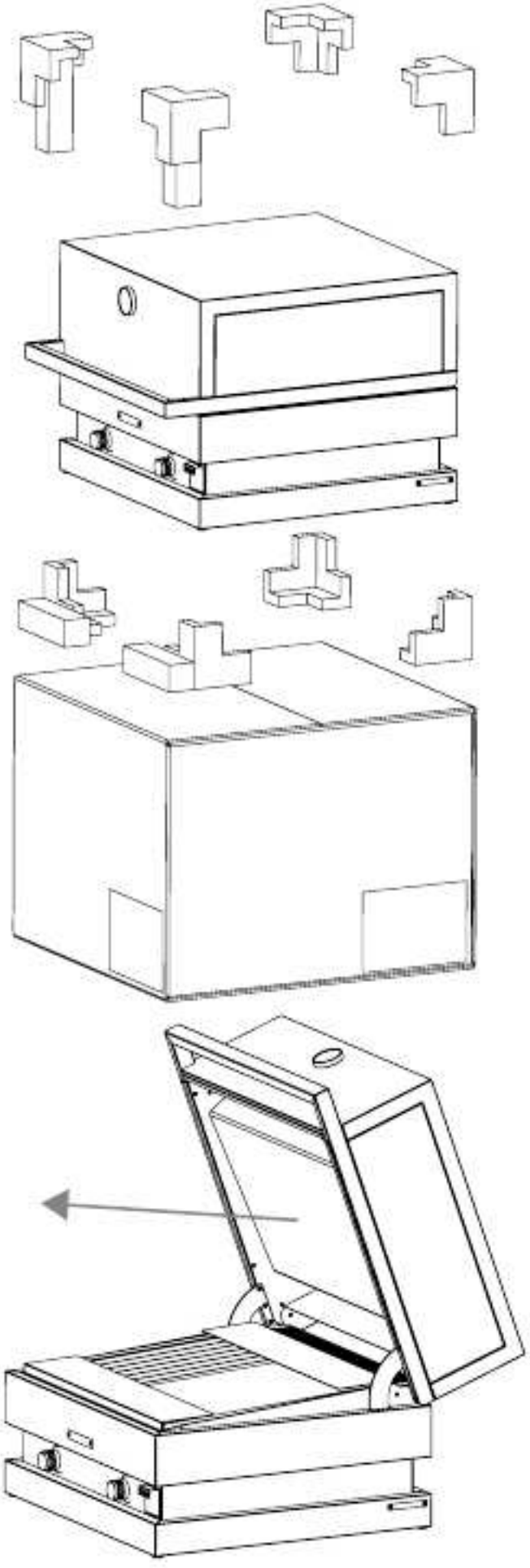
2. Il vano deve essere in grado di sopportare lo sforzo meccanico per l'alloggiamento della bombola piena;

3. Le bombole devono poter essere facilmente installate o rimosse;

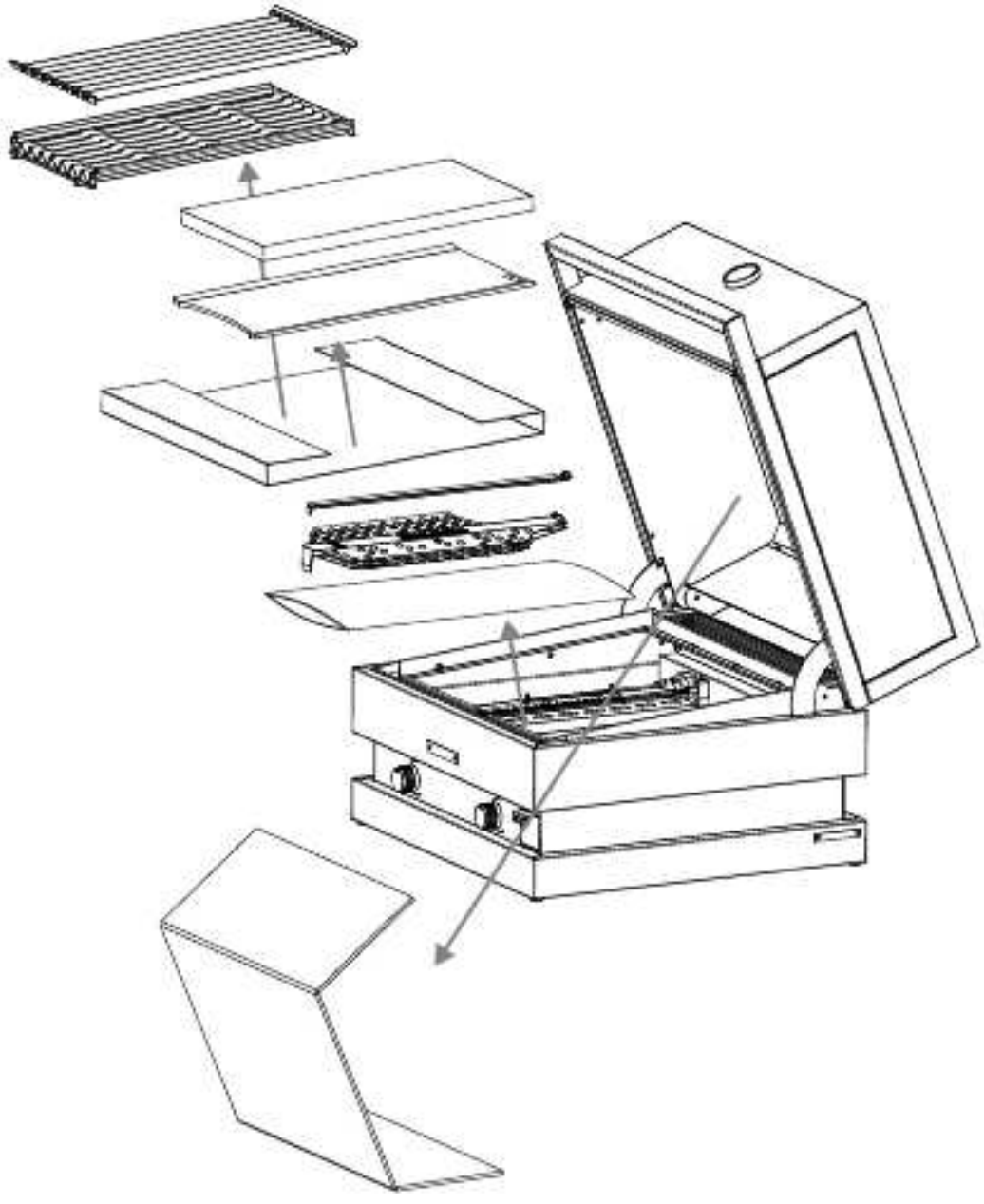
4. La valvola del gas deve essere facilmente accessibile, si deve facilmente operare sulla valvola anche quando la bombola è fissata nel suo alloggio (esempio porta da aprire senza l'utilizzo di alcun attrezzo);

5. Collegamento con un tubo flessibile: seguendo le istruzioni di passaggio e fissaggio del tubo, prestare attenzione che non entri in contatto con spigoli vivi.

OPERAZIONI PRELIMINARI



Rimuovere gli imballi seguendo la sequenza di operazioni evidenziate dalle immagini.



ETICHETTA AVVERTENZE IN LINGUA

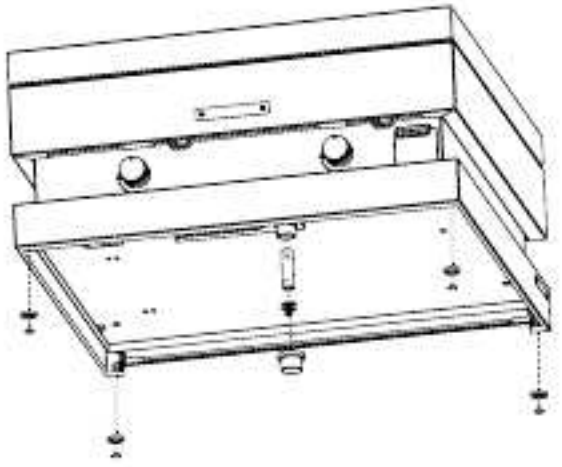
⚠ **ATTENZIONE** Assieme al presente manuale, vengono fornite le etichette aggiuntive con le avvertenze in lingua da applicare sul barbecue.

Sull'etichetta CE, posta sul retro dell'apparecchio, sono riportate le avvertenze nelle seguenti 5 lingue:

IT, EN(GB, IE, MT), **FR**(BE, CH, LU), **DE**(AT, BE, CH, LU), **ES**.

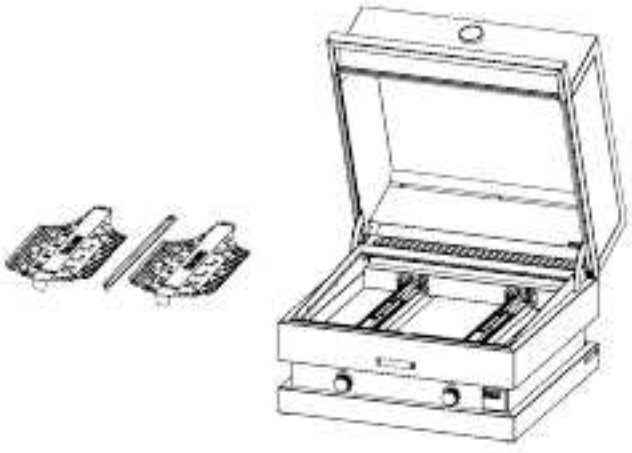
Se la lingua ufficiale del paese di destinazione è diversa da queste cinque, deve essere applicata sul barbecue, accanto all'etichetta CE, la relativa etichetta con la lingua corretta.

INSTALLAZIONE BATTERIA ACCENDITORE



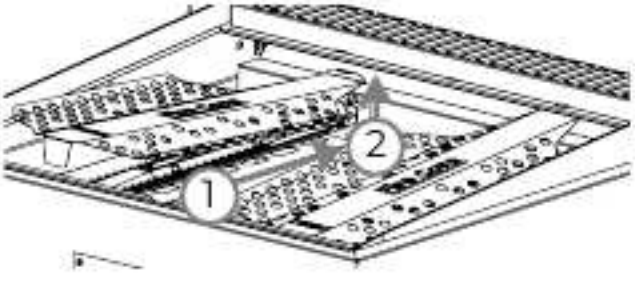
1. Rimuovere il coperchio a vite del porta batteria posto sul fondo del barbecue;
2. Inserire la batteria di tipo AA (polo -) sulla sede della molla;
3. Inserire la batteria (polo + rivolto verso l'alto) sul vano porta batteria;
4. Riposizionare e richiudere il tappo a vite.
5. Nel caso di installazione in appoggio del barbecue sarà necessario montare i piedini nei fori predisposti.

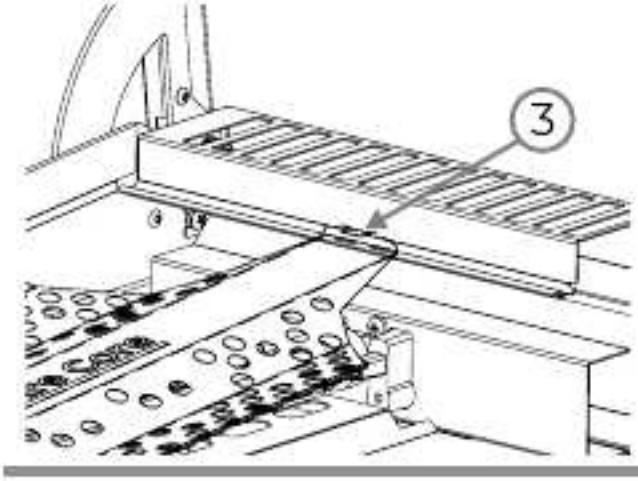
INSTALLAZIONE DIFFUSORI E CANALI SCARICO GRASSO

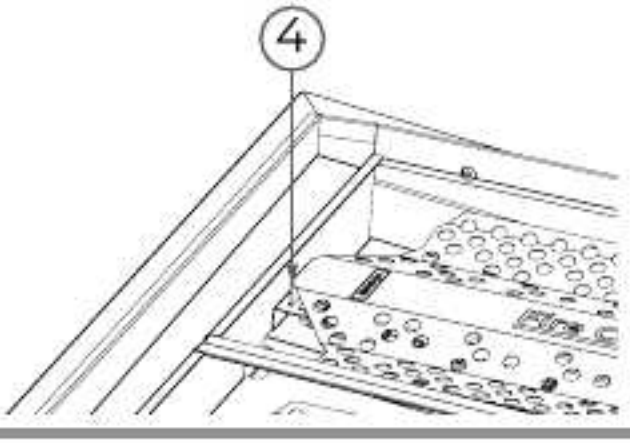


Posizionare i diffusori.

⚠ Verificare la sezione CONFIGURAZIONI in Appendice per la corretta installazione.

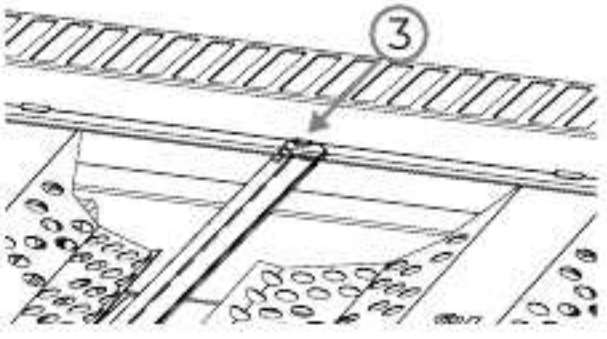


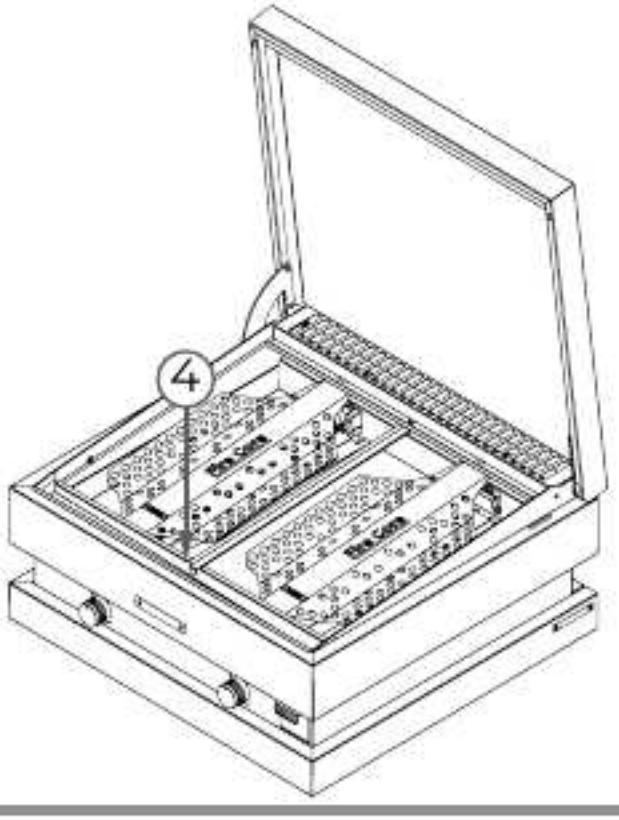






Posizionare i canali di scarico grasso





USO DEL GRILL

ATTENZIONE: ogni prodotto è stato sottoposto a controlli di sicurezza ed è certificato solo per l'utilizzo nel paese (o gruppi di Paesi) specificato. Consultare sulla targhetta (posizionata sul retro dell'apparecchio, cfr. sezione TARGHETTE) l'indicazione del paese, la predisposizione corrente del gas e la pressione di alimentazione.

Dopo aver correttamente posizionato il grill, collegato l'alimentazione gas e disposto gli accessori, sarà possibile procedere all'accensione dei bruciatori. Seguire queste avvertenze ed operazioni per dare avvio alla cottura:

COPERCHIO BASSO

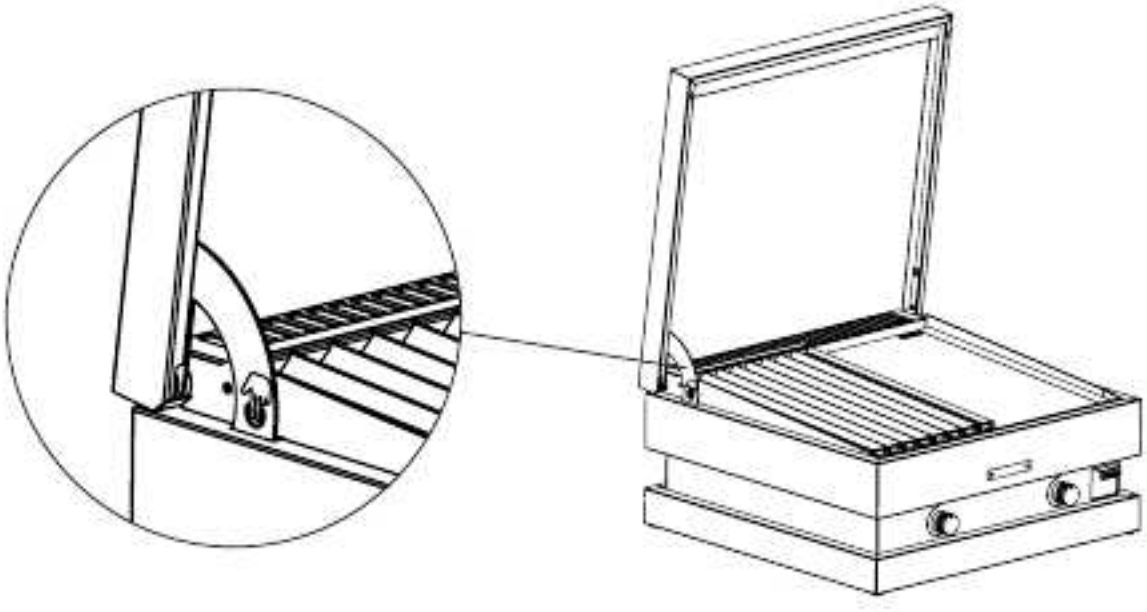
- Alzare il coperchio e lasciarlo alzato per tutta la durata dell'uso. Con questo tipo di coperchio non è prevista la cottura in modalità "forno"; il coperchio ha la sola funzione di protezione dagli agenti atmosferici quando il grill non viene usato, non deve mai essere abbassato durante l'uso.

COPERCHIO ALTO

- Il coperchio del tipo alto permette la cottura in modalità "forno" e può essere abbassato durante il funzionamento; esso è dotato di un termometro analogico che fornisce un'indicazione della temperatura interna; tuttavia è consigliabile ispezionare di tanto in tanto l'andamento della cottura per evitare eccessivi surriscaldamenti. E' consigliabile accendere i bruciatori con il coperchio alzato, attendere alcuni minuti verificando l'accensione dei bruciatori e la stabilità della fiamma, poi chiudere il coperchio di tipo alto per cucinare in modalità "forno".

CHIUSURA COPERCHIO

- Per chiudere il coperchio è necessario premere la zona indicata dal simbolo indicato in figura. Per questa operazione è consigliato l'utilizzo di guanti protettivi se il barbecue non si è ancora completamente raffreddato.



POSIZIONAMENTO ACCESSORI DI COTTURA

- ▷ Posizionare stabilmente le piastre di cottura.
- ▷ Nel caso si voglia aromatizzare il cibo, in luogo delle piastre/griglie, va posizionato il kit smoker inserendo gli aromi nell'apposito contenitore.
- ▷ E' consigliabile inserire un po' d'acqua anche nei cassetti di raccolta grassi; ciò faciliterà le successive operazioni di pulizia.

ISPEZIONE TUBO DI COLLEGAMENTO

- ▷ Accertarsi che il barbecue sia spento e freddo.
- ▷ Procedere al controllo visivo del tubo. Non utilizzare il barbecue se il tubo risulta danneggiato o in cattive condizioni.

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO BRUCIATORE

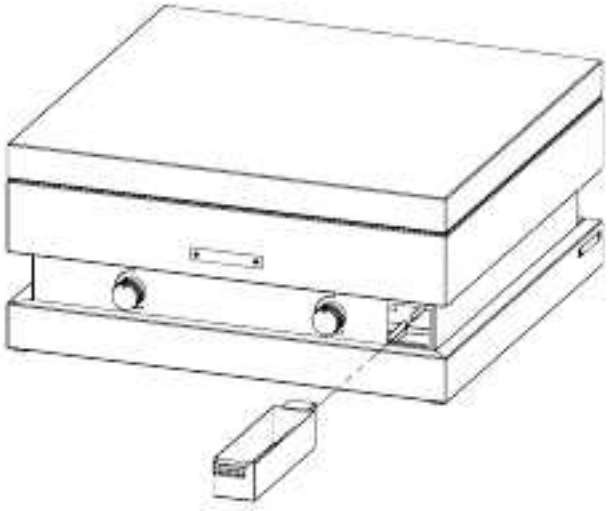
- ▷ Per accendere il bruciatore, premere e ruotare la manopola in senso anti-orario dalla posizione di chiusura (●) a quella di portata massima (▲). Premendo la manopola, automaticamente si genera la scarica che accende il gas e distribuisce la fiamma lungo il bruciatore. L'avvenuta accensione deve essere verificata dal foro ispezione ricavato sul cruscotto frontale, accanto alla manopola. Nel corso della prima accensione può essere necessario spurgare il circuito dall'aria residua e tenere premuta la manopola per alcuni secondi in più; in tal modo si assicura il riscaldamento della termocoppia di sicurezza che permetterà il flusso continuo di gas, dopo circa 20 secondi, rilasciare la manopola e constatare che la fiamma rimanga ancorata e stabile lungo il bruciatore. Se si desidera diminuire la potenza della fiamma ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di portata ridotta (▲). Una fiamma azzurra è indice di corretta combustione. Se il dispositivo di accensione (un generatore di scintille alimentato a batteria 1.5 V) non dovesse funzionare bene (causa batteria scarica o distacco del cavetto elettrico) è possibile accendere ugualmente il bruciatore per mezzo di un accenditore a canna lunga (o semplice fiammifero di tipo lungo) da inserire nel foro ispezione quando si ruota la manopola in posizione di portata massima (▲).
- ▷ Per spegnere i bruciatori, posizionare le manopole in posizione di chiusura (●). Se si desidera svuotare il circuito dal gas, prima di chiudere le manopole del grill, chiudere la valvola della bombola o il rubinetto posto sulla linea di alimentazione. Al termine dell'uso, accertarsi che tutte le manopole e rubinetti siano chiusi.

PRIMO UTILIZZO

- ▷ Effettuare un accensione del bbq, lasciandolo scaldare alla massima temperatura per almeno 20 minuti. Nella versione a coperchio alto, tenere chiuso il coperchio. (Verificare appendice sezione "Configurazioni" colonna Diffusori a pag.28).

PRERISCALDAMENTO DEL BBQ

- ▷ E' buona consuetudine preriscaldare le piastre prima di disporre il cibo su di esse e rimuovere dalle carni le parti eccessivamente grasse prima di cucinarle.

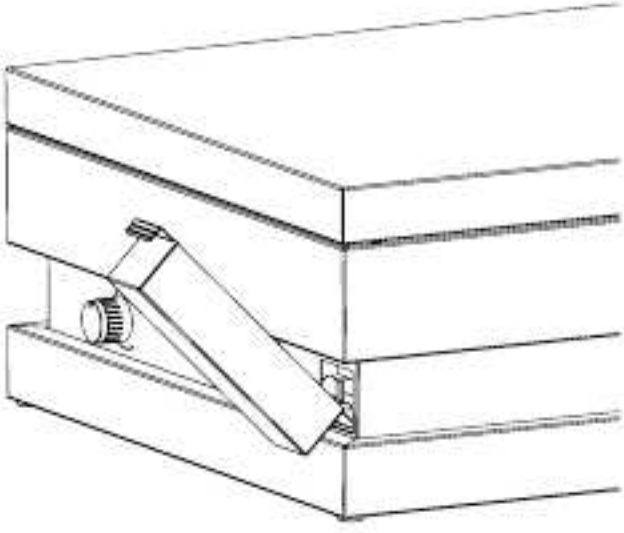


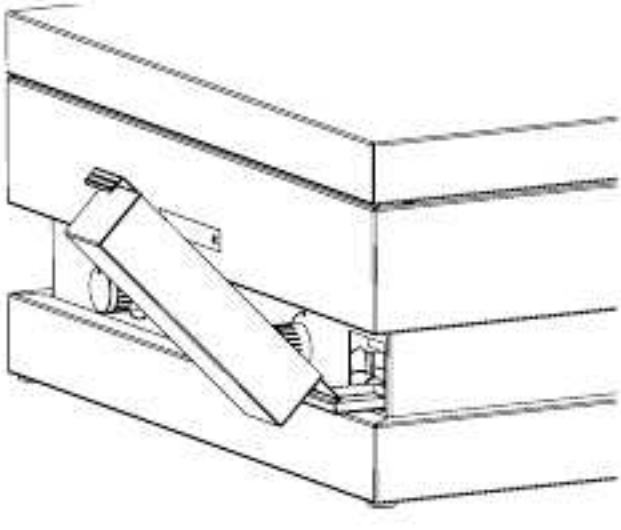
1. Rimuovere completamente la vaschetta raccogli grasso.

NOTA: E' possibile rimuovere la vaschetta anche durante l'utilizzo del barbecue. L'apparecchio è dotato di un ulteriore raccoglitore salvagoccia.

2. Sfruttando l'apposito gancio posizionato sul fondo della vaschetta, agganciare il Salva-Goccia.

3. Estrarre il Salva-Goccia.

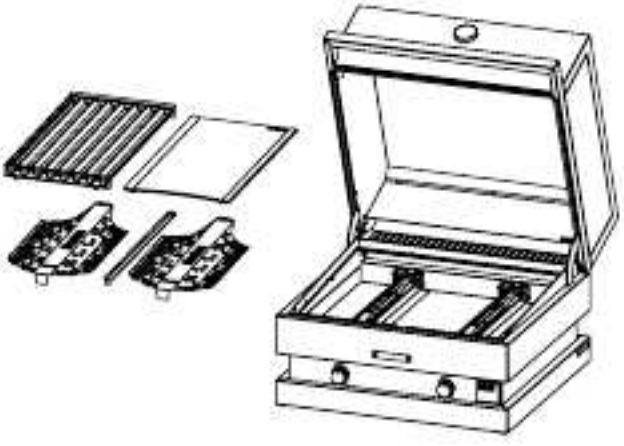




PROCEDURE DI MONTAGGIO ACCESSORI

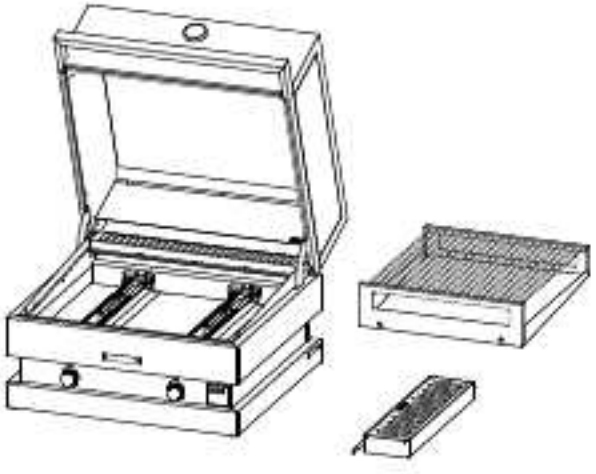
Gli schemi qui illustrati si riferiscono al modello a doppia unità di cottura; i principi di assemblaggio sono simili per tutta la serie.

MONTAGGIO DEL KIT SMOKER



FASE 1

1. Togliere le piastre di cottura.
2. Rimuovere tutti i diffusori e il/i canale/i scarico grasso.



FASE 2

1. Posizionare gli elementi del *Kit Smoker*: prima il contenitore degli aromi a destra ed a seguire il supporto griglia e la griglia a tondino. Tenere il lato frontale alto della griglia sulla zona anteriore del barbecue: il corretto posizionamento permetterà l'ottenimento del piano di lavoro orizzontale.



⚠ **ATTENZIONE** con il kit smoker accendere solo il bruciatore (a destra) posto sotto il contenitore aromi.

MONTAGGIO DEL KIT PIZZA



FASE 1

1. Togliere le piastre di cottura.



FASE 2

1. Posizionare *Kit Pizza*. Posizionare il lato frontale alto del Kit sulla zona frontale del barbecue.



PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA

Per garantire la migliore funzionalità nel tempo e garantire la massima igienicità del prodotto, è necessario pulire il grill dopo ogni impiego. Si consiglia di eseguire una pulizia accurata semestrale, in periodi di uso intenso trimestrale.

Prima di procedere alla pulizia, controllare che la valvola della bombola sia chiusa, che i bruciatori siano spenti e che il grill si sia raffreddato.



Pulire le parti in acciaio e le parti verniciate con acqua saponata tiepida usando un panno o una spugnetta morbidi; evitare di usare pagliette o raschietti metallici che potrebbero deteriorare le superfici e formare ruggine. Non usare sostanze aggressive o caustiche come candeggina, acidi, solventi vari o miscele contenenti cloro.
E' consigliato l'utilizzo periodico di olio protettivo sulle parti in acciaio.
(Non sulle piastre di cottura)



Alcune parti rimovibili quali i cassetti di raccolta grassi e le griglie (frytop, griglia e griglia smoker) possono essere lavati in lavastoviglie usando normali detersivi.



Non usare getti d'acqua ad alta pressione (idro-pulitrice) sul grill perché potrebbero danneggiare la componentistica interna.



In caso di prolungato inutilizzo, stendere un leggero strato d'olio protettivo sulle superfici in acciaio.
Sollevare le piastre di cottura e controllare che i bruciatori siano puliti; valutare in particolare i fori di sviluppo fiamma. Nel caso sia necessario, procedere alla pulizia dei fori con uno spazzolino a setole non metalliche, facendo attenzione a non variare le aperture fiamma.



A seguito di prolungato inutilizzo verificare la pulizia sia dell'iniettore del gas che della testa del bruciatore (zona tubo Venturi). Rimuovere il bruciatore dalla sede dopo aver svitato la vite di fissaggio; pulire quindi la zona sporca e riposizionare il bruciatore. Fare attenzione a non danneggiare l'elettrodo d'accensione e la termocoppia.

Eseguire a vuoto (senza aprire il gas) una prova di funzionalità dell'accensione automatica premendo tutte le manopole; se non dovesse prodursi la scarica sull'elettrodo, sostituire la batteria e controllare che non vi siano cavetti elettrici staccati. Il porta-batteria è accessibile dal fondo del grill.

Verificare la manovrabilità dei rubinetti; se si rende necessario il loro ingrassaggio o la loro sostituzione, rivolgersi all'Assistenza Tecnica Autorizzata che procederà a tali manutenzioni di tipo straordinario.

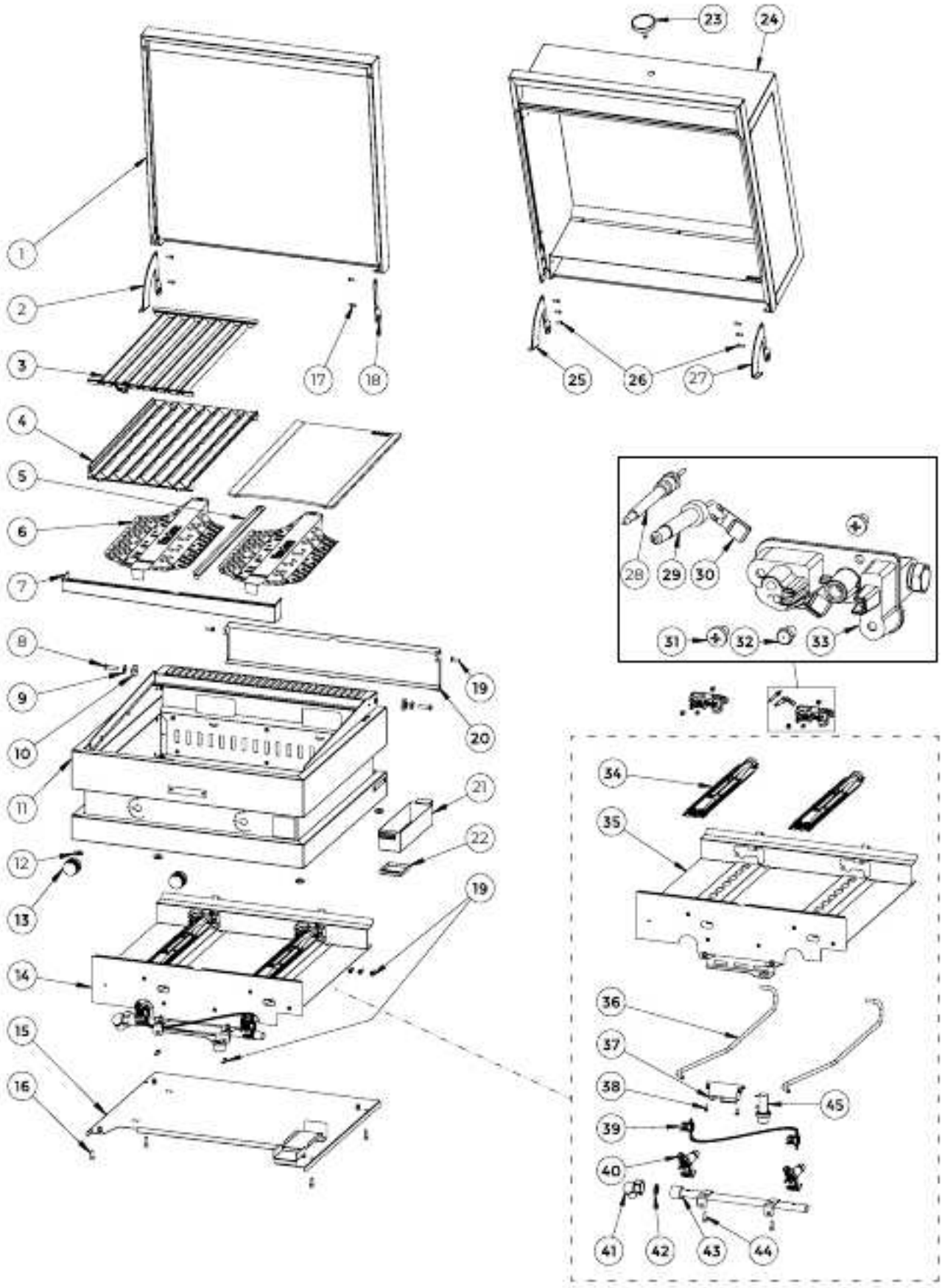
L'utente è tenuto alle sole operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria senza manipolare gli aspetti costruttivi e di componentistica allo scopo di incrementarne le prestazioni. Le parti sigillate dal costruttore non devono essere manomesse. In caso di guasto o di funzionamento ritenuto anomalo, rivolgersi all'Assistenza Tecnica Autorizzata.

Per il trattamento delle parti esterne in acciaio inox FÒGHER consiglia:



Fire Core

ESPLOSO


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45

Pos.	Descrizione
1	Coperchio
2	Cerniera sinistra coperchio
3	Griglia superiore
4	Griglia base
5	Canale di scolo grasso
6	Diffusore Fire Core
7	Bacinella anteriore
8	Vite TE M6x25
9	Rondella piana M6-18
10	Boccola HT M6 h3,5
11	Scocca
12	Piedino
13	Manopola
14	Corpo macchina (*)
15	Fondo
16	Vite TCEI M5x16
17	Vite TBEI M4x12
18	Cerniera destra coperchio
19	Vite TCB CR M5x16
20	Tamponamento posteriore
21	Vaschetta raccogli-grasso
22	Vaschetta salva-goccia
	Componenti versione forno (che si sostituiscono alle pos. 1, 2, 17, 18)
23	Termometro forno
24	Coperchio forno
25	Cerniera sinistra coperchio forno
26	Vite TBEI M4x12
27	Cerniera destra coperchio forno
	Componenti corpo macchina (14)
28	Candeletta accensione
29	Termocoppia sicurezza
30	Molla candeletta
31	Vite autofilettante s/punta 4,8x9
32	Iniettore gas (ugello)
33	Portainiettore
34	Bruciatore
35	Diaframma corpo macchina
36	Tubo gas iniettore
37	Accenditore elettronico
38	Vite TCB CR M4x12
39	Catenaria micro accensione
40	Rubinetto gas
41	Attacco gas curvo 3/4"F-1/2"M
42	Guarnizione piana 3/4"
43	Rampa alimentazione gas
44	Vite TCEI M5x16

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

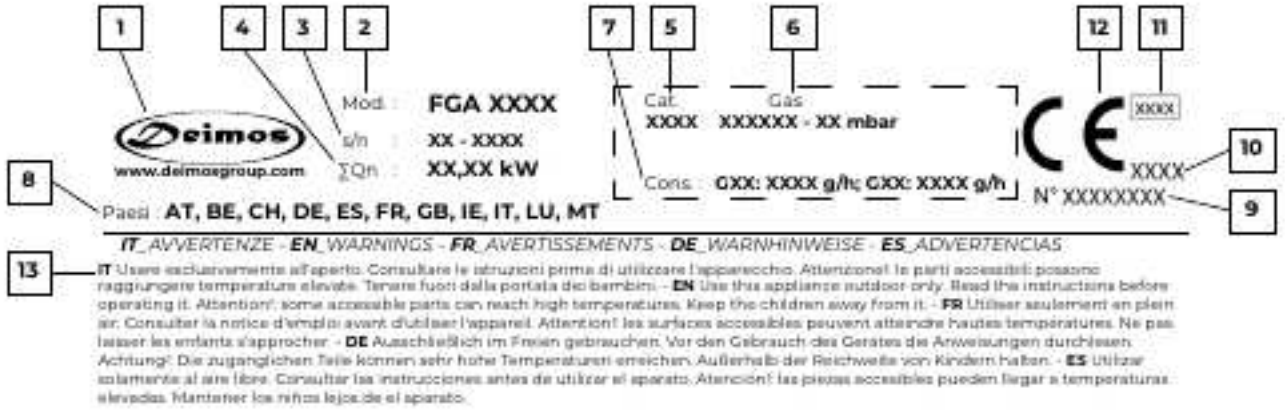
Nel caso di funzionamenti anomali o guasti, verificare la casistica di seguito descritta; essa generalmente permette una semplice e veloce risoluzione del problema. In caso di problema persistente, rivolgersi all'Assistenza Tecnica Autorizzata; non cercare di rimediare a guasti senza la necessaria competenza tecnica.

SINTOMO	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Il bruciatore non si accende.	La valvola della bombola o il rubinetto sono chiusi.	Aprire l'alimentazione gas.
	Il tubo flessibile è piegato in modo anomalo.	Raddrizzare il tubo flessibile.
	La pressione del gas è insufficiente.	Sostituire la bombola del gas.
	Il gas non raggiunge il bruciatore perché questo è sporco o mal posizionato.	Verificare che il bruciatore sia pulito (aperture di fiamma e zona iniettore/ Venturi) ed in posizione corretta.
	L'elettrodo non produce la scarica.	Sostituire la batteria e controllare che i cavi elettrici siano connessi.
Il bruciatore si accende ma non rimane acceso dopo il rilascio della manopola.	La termocoppia non è stata sufficientemente riscaldata dalla fiamma del bruciatore.	Attendere qualche secondo in più prima di rilasciare la manopola; altrimenti rivolgersi all'Assistenza Tecnica.
	La termocoppia di sicurezza è difettosa	Rivolgersi all'Assistenza Tecnica.
	Il meccanismo della termocoppia non si è armato.	Premere a fondo, fino a fine corsa, la manopola del rubinetto durante la fase di accensione.

SINTOMO	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
La fiamma prodotta dal bruciatore è instabile, non omogenea ed invece di essere di colore azzurro/blu è di colore arancione/ rosso.	Il bruciatore è sporco o è mal posizionato (non coassiale col getto dell'iniettore).	Verificare che il bruciatore sia pulito (aperture di fiamma e zona iniettore/ Venturi) ed in posizione corretta.
	L'iniettore non è compatibile con il tipo o la pressione di gas utilizzati.	Rivolgersi all'Assistenza Tecnica.
	Diffusori montati non correttamente.	1. Verificare la sezione CONFIGURAZIONI in Appendice. 2. Rivedere la sezione INSTALLAZIONE DIFFUSORI E CANALI SCARICO GRASSO
Il rubinetto è manovrabile con difficoltà.	Il rubinetto necessita di essere lubrificato oppure sostituito.	Rivolgersi all'Assistenza Tecnica.
Odore di gas.	Perdita di gas lungo il circuito, in particolare nei raccordi e nelle giunzioni o presenza di fessure nel tubo flessibile.	Localizzare la perdita con la soluzione saponosa ed eventualmente serrare i raccordi o sostituire il tubo flessibile di alimentazione.
	Il bruciatore è sporco o è mal posizionato (non coassiale col getto dell'iniettore) per cui parte del gas è deviato e quindi disperso in ambiente incombusto.	Verificare che il bruciatore sia pulito (fori di fiamma e zona iniettore/Venturi) ed in posizione corretta. Se necessario, rivolgersi all'Assistenza Tecnica.

⚠ **AVVERTENZA** non tentare di riparare componenti che trasportano o bruciano il gas, l'accenditore o componenti strutturali.

TARGHETTE



1	Logo identificativo del costruttore
2	Modello di grill
3	Numero di serie
4	Portata termica nominale (in kW)
5	Categoria predisposta
6	Gas predisposto e pressione nominale (in mbar)
7	Consumo massimo orario di gas
8	Paesi di possibile destinazione
9	Numero di certificato CE
10	Numero identificativo dell'Ente di sorveglianza
11	Anno di apposizione marcatura CE
12	Simbolo di marcatura CE
13	Avvertenze di sicurezza

ATTENZIONE Assieme al presente manuale, vengono fornite le etichette aggiuntive con le avvertenze in lingua da applicare sul barbecue (vedi pag.18)

APPENDICE

PAESI, CATEGORIE E PREDISPOSIZIONI DEL GAS

GPL

CATEGORIA	GAS PREVISTI	PRESSIONI DI ESERCIZIO	PAESI DI DESTINAZIONE
$I_{3B/P(30)}$	G30 G31	30 mbar	AL, BE, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MK, MT, NL, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
$I_{3+ (28..30/37)}$	G30 G31	28..30 mbar 37 mbar	
$I_{3B/P(37)}$	G30 G31	37 mbar	PL
$I_{3B/P(50)}$	G30 G31	50 mbar	AT, CH, DE, SK

METANO

CATEGORIA	GAS PREVISTI	PRESSIONI DI ESERCIZIO	PAESI DI DESTINAZIONE
I_{2H} I_{2E} I_{2E+}	G20	20 mbar	AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, MK, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I_{2ELL} I_{2L}	G25	20 mbar	DE, RO
I_{2S}	G25.1	25 mbar	HU
$I_{2H (25)}$	G20	25 mbar	HU
I_{2EK}	G25.3	25 mbar	NL

POTENZE, CONSUMI

	FGA 500 FGA 500 FO	FGA 750 FGA 750 FO	FGA 1000 FGA 1000 FO
N° unità cottura	**2**	**3**	**4**
Portata Termica Nominale	**4,00 kW** (2 x 2,00 kW)	**6,00 kW** (3 x 2,00 kW)	**8,00 kW** (4 x 2,00 kW)
Portata Termica Ridotta	**1,90 kW** (2 x 0,95 kW)	**2,85 kW** (3 x 0,95 kW)	**3,80 kW** (4 x 0,95 kW)
Consumo Massimo	G30 : **292 g/h** G31 : **286 g/h** G20 : **382 l/h** G25 : **444 l/h** G25.1 : **442 l/h** G25.3 : **434 l/h**	G30 : **438 g/h** G31 : **429 g/h** G20 : **573 l/h** G25 : **666 l/h** G25.1 : **663 l/h** G25.3 : **651 l/h**	G30 : **584 g/h** G31 : **572 g/h** G20 : **764 l/h** G25 : **888 l/h** G25.1 : **884 l/h** G25.3 : **867 l/h**

CONFIGURAZIONI

CATEGORIA GAS	INIETTORE	BY-PASS	DIFFUSORI	
			Installati	Assenti
$I_{3B/P(30)}$ $I_{3+\ (28..30/37)}$	70	50 (FULLY CLOSED)	X	
$I_{3B/P(37)}$	65 H1	50 (FULLY CLOSED)	X	
$I_{3B/P(50)}$	62 M	44 (FULLY CLOSED)	X	
I_{2H} I_{2E} I_{2E+}	94 Y	50 (1/2 TURN OPEN)	X	
I_{2ELL} I_{2L}	110 F2	44 (5/4 TURN OPEN)		X
I_{2S}	110 F2	50 (1/2 TURN OPEN)		X
$I_{2H\ (25)}$	89 Y	50 (1/3 TURN OPEN)	X	
I_{2EK}	105 F2	50 (1/2 TURN OPEN)		X

⚠ **AVVERTENZA** non montare i diffusori dove non previsti dalla tabella "CONFIGURAZIONI".

FÒGHER

the master chef barbecue

FGA *500 - 750 - 1000*

GAS BARBECUE FOR OUTDOOR USE

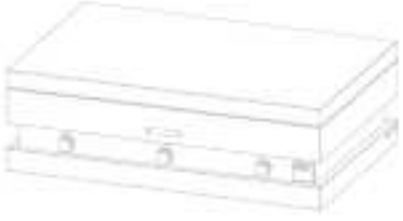
Fire Core



FGA 500



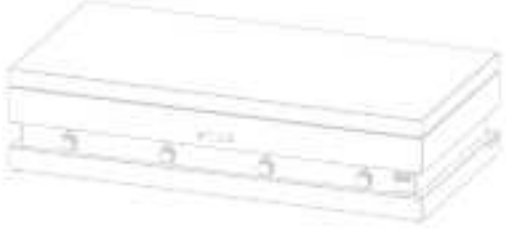
FGA 500 FO



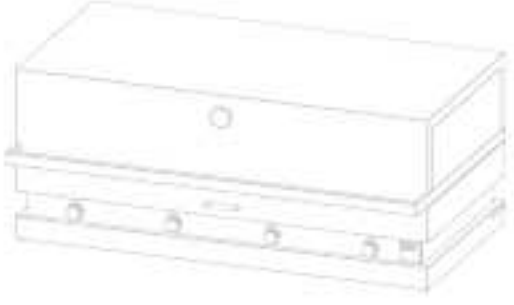
FGA 750



FGA 750 FO



FGA 1000



FGA 1000 FO

ENGLISH

MANUAL AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS

READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND STARTING UP THIS PRODUCT

INDEX

INTRODUCTION 41

TECHNICAL SPECIFICATIONS 42

SAFETY WARNINGS 44

- NOTES ON LPG (G30/G31) 45
- NOTES ON MAINS METHANE GAS (G20) 45

GAS CONNECTION 46

- SAFE USE OF LPG CYLINDERS 46
- HOSE REQUIREMENTS 47
- LEAK TEST 47
- METHANE 48

PLACE OF INSTALLATION 50

- BUILT-IN INSTALLATION 51
- CYLINDER COMPARTMENT 52

PRELIMINARY OPERATIONS 53

- LANGUAGE WARNING LABEL 54
- INSTALLING THE IGNITER BATTERY 55
- INSTALLATION OF DIFFUSERS AND GREASE DRAINS 55

USING THE GRILL 57

- POSITIONING THE COOKING ACCESSORIES 58
- INSPECTING THE CONNECTION PIPE 58
- IGNITING/EXTINGUISHING THE BURNER 58
- FIRST USE 58
- PRE-HEATING THE BBQ 58
- USING GREASE TRAPS AND DRIP TRAYS 59

ACCESSORY ASSEMBLY PROCEDURES 60

ROUTINE CLEANING AND MAINTENANCE 62

TROUBLESHOOTING 66

RATING PLATES 68

APPENDIX 69

- COUNTRIES, CATEGORIES AND GAS SETTINGS 69
- LPG 69
- METHANE 69
- POWER RATINGS, CONSUMPTION 70
- GAS CATEGORY 71

INTRODUCTION

Dear Customer,

Thank you and congratulations on choosing a product from our cooking line; we are sure that you will appreciate its quality and notice how easy it is to use. All our products are covered by Warranty, as specified in the general conditions of sale established by Directive 1999/44/EEC. If, at the time of purchase or during the validity period of the warranty, you identify any faults attributable to manufacturing errors, defects in components or missing accessories, please report them promptly to our Sales or Technical Assistance network. After carrying out the appropriate checks, we will repair or replace the defective parts that were reported.*

The Warranty is applicable only to obvious defects of the product under normal conditions of installation, use and maintenance. It does not cover faults caused by improper installation and incorrect use. Furthermore, it does not cover defects arising from technical modifications made voluntarily by the user, the use of non-original accessories, vandalism, lack of cleaning, lack of routine and extraordinary maintenance, and general neglect by the user (e.g. clogging of the burners or build-up of dust/dirt). This Warranty does not cover damage caused by weather phenomena such as thunderstorms, storms, floods, earthquakes or tornadoes.

The incorrect use of the grill, through failure to follow these recommendations, is dangerous and can cause damage to people, animals and property. For this reason, the manufacturer Deimos is not responsible for damage to persons or property resulting from improper and irresponsible use. This product must only be used by adults and responsible people; conversely, elderly people, children and people with limited intellectual ability must keep a proper distance from the grill while it is in operation and in the period immediately after it has been turned off. These grills are equipped with an EC type examination certificate instructed by a Notified Body in accordance with the Gas Appliances Regulation 2016/426 EU, which means that the equipment is provided with the maximum guarantee of quality and functionality, as series production is subject to ongoing annual inspections and safety checks.*

⚠ **CHECK** compliance with all applicable national and local regulations

TECHNICAL SPECIFICATIONS

THE SYNTHESIS OF THE PERFECT BARBECUE

The pinnacle of quality, embodied in a product with the best professional features. Designed and built entirely in Italy, the FÒGHER Gas Barbecue stands out for its exclusive design and patented cooking systems that allow for exceptional results when cooking any type of food.

Cooking and smoking food effortlessly, but with results befitting a true professional, is a completely natural operation using the Gas Barbecue with oven and the special Smoker Kit. Indirect cooking at low temperatures is enhanced by placing the smoking chips in the appropriate container, in order to enrich any food with all the new combinations of smells and flavours to be tried out.

SMOKE EXHAUST & FIRE CORE

The patent on the integrated smoke exhaust of the FIRE CORE system keeps the operating temperature constant within the defined range for the entire cooking time. This specially designed feature makes it possible to minimize intervention by the cook and ensure excellent results.

PROFESSIONAL BURNERS

The burners can be operated separately using the knobs on the front panel.

The grills of the FÒGHER line are appliances for cooking food on hot plates or grates placed over atmospheric burners powered by combustible gas (LPG in cylinders or methane gas), intended exclusively for use outside buildings, in the open air.

The frame is made of stainless steel and aluminised sheet with parts painted with high-temperature resistant paint.

⚠ The rating plate specifies the rated data and references to the CE marking. You can consult the Appendix for the specific technical data (consumption, configurations, etc.).

⚠ The machine is configured in the factory, before install the Gas Barbecue, verify gas connections directive, the type of gas and operating pressure.

⚠ The use of other combustibles such as wood, charcoal or lava stones to heat FGA outdoor gas barbecue units is not permitted.

FGA500

CODE	1055812
/Colour	High temperature black
/Fuel	Gas
/Number of burners	2
/Burner ignition	Electronic
/Cooking surface	500 x 430 mm
/Size of closed product	550 x 530 x h260 mm
/Weight	25 kg

FGA500FO

CODE	1055830
/Colour	High temperature black
/Fuel	Gas
/Number of burners	2
/Burner ignition	Electronic
/Cooking surface	500 x 430 mm
/Size of closed product	550 x 590 x h425 mm
/Weight	32 kg

FGA750

CODE	1050249
/Colour	High temperature black
/Fuel	Gas
/Number of burners	3
/Burner ignition	Electronic
/Cooking surface	750 x 430 mm
/Size of closed product	800 x 530 x h260 mm
/Weight	33 kg

FGA750FO

CODE	1055845
/Colour	High temperature black
/Fuel	Gas
/Number of burners	3
/Burner ignition	Electronic
/Cooking surface	750 x 430 mm
/Size of closed product	800 x 590 x h425 mm
/Weight	42 kg

FGA1000

CODE	1055846
/Colour	High temperature black
/Fuel	Gas
/Number of burners	4
/Burner ignition	Electronic
/Cooking surface	1000 x 430 mm
/Size of closed product	1000 x 530 x h260 mm
/Weight	43 kg

FGA1000FO

CODE	1055865
/Colour	High temperature black
/Fuel	Gas
/Number of burners	4
/Burner ignition	Electronic
/Cooking surface	1000 x 430 mm
/Size of closed product	1000 x 590 x h425 mm
/Weight	54 kg

SAFETY WARNINGS

Read this manual carefully before installing and operating the grill. It provides the information needed for safe and efficient use. Keep the manual in a safe place and hand it over to the purchaser if the grill is sold.
As Fõgher products are under continuous development, the manufacturer reserves the right to make changes to improve the shape, equipment or technical aspects at any time. The text, illustrations and regulations in this manual are based on information that was current at the time of printing.
If you lose it, ask our sales or technical assistance network for a replacement copy.
www.fogher.com

Before use, check the rating plate to verify the category/type of gas for which the appliance has been set up for use.

Strictly follow the following instructions:

⚠ Gas grills are appliances intended only for cooking food in open spaces; during use, the surfaces reach high temperatures so that only an adult user should work on the grill and move in its immediate vicinity; the elderly, children and people with limited cognitive skills must keep a suitable distance and never come close to the appliance. In particular, children must not mistake it for a toy for them to play with.

⚠ Use the grill only outdoors and only supply it with the gases supported and under the conditions established in the various destination countries. Do not use other means or fuels to heat the hot plates (wood, charcoal, briquettes or lava stones).

⚠ Use the grill only outdoors and when weather conditions permit; do not expose it to heavy rain and do not use it in environments with explosive or corrosive atmospheres or in the presence of wind or excessive dust. Do not move the grill when it is in operation and check that the floor/ground on which it stands is level. Never leave the grill unattended during operation.

⚠ In the event of a gas leak, do not turn on the grill. Find the cause of the leak and contact Technical Assistance if necessary. Close the gas supply cocks and valves.

⚠ Before each use, make sure that the appliance is free of grease, food residue or dirt, especially on the hot plates and in the flame openings of the burners; make sure that there are no obstructions to the gas jet in the area of the injectors/Venturi.

⚠ Before each use, check that there are no combustible objects near the grill (bottles of alcohol, paper, curtains). Keep a distance of at least 1 metre from the walls and do not obstruct the smoke outlet slots at the rear with objects or cloths.

⚠ Use appropriate clothing for a cook, avoiding fluttering garments (ties) and using protective equipment for high temperatures (thermal gloves); to move food during cooking, use appropriate tools such as spatulas, tongs and kitchen forks. Remember that the grill produces high temperature fumes, so pay attention to the rear area which also acts as an exhaust chimney.

⚠ For LPG liquid gas, use suitable cylinders with the body and the shut-off valve intact; use a standards-compliant pressure reducer that can supply the grill at the pressure required in the country of destination; use an intact flexible hose to connect the reducer to the hose connector of the grill, fastening it to the ends with metal clamps or standards-compliant fittings; periodically check the expiry date of the hose and in any case replace it if it shows any signs of wear such as cuts or cracks

⚠ The appliance must only be used with the supported type of gas as indicated on the rating plate on the rear of the appliance.

NOTES ON LPG (G30/G31)

LPG means "liquefied petroleum gas" and is one of the components that can be obtained from petroleum refining (like gasoline, diesel and in part methane). Under normal environmental conditions, LPG is in gaseous form but for storage and transportability it is stored as a liquid in cylinders at a moderate pressure (5/6 bar). LPG is a mixture of hydrocarbons, mainly butane (G30) and propane (G31). If the pressure rises to normal ambient values, the liquid gasifies and becomes useful to power a burner or motor. LPG is originally odourless, but it is odorised so that leaks can be detected even without instrumentation. Gaseous LPG has a higher density than air and this prevents it from spreading freely into the atmosphere; it therefore tends to concentrate and stratify on the ground and in cavities, causing dangerous situations, with a risk of explosion.

NOTES ON MAINS METHANE GAS (G20)

G20 mains methane gas is commonly distributed to domestic households through a system of underground fixed pipelines and is not stored or distributed in cylinders. Compared to LPG, it is lighter, tends to disperse into the air but careless use can result in identical fire and explosion hazards. If the grill is set up for G20 methane gas, you cannot supply it with LPG and vice versa.

GAS CONNECTION

If the appliance is supplied by LPG liquid gas (G30/G31 butane/propane) from a cylinder, carefully follow these instructions:

SAFE USE OF LPG CYLINDERS

- Install LPG liquid gas cylinders free of dents and rust. Damaged or deformed cylinders are dangerous and should never be used. Check that the shut-off valve to which the pressure reducer is connected is intact.
- If there is a cylinder compartment, install LPG liquid gas cylinders of a suitable capacity for positioning inside the compartment, taking into account the size of the pressure reducer if positioned vertically.
- When the cylinder is placed in a trolley compartment, be sure to tie it securely with the chain and do not obstruct the ventilation holes.
- If positioned on a counter or on support legs, the cylinder must be placed to the side (at a distance of about 50 cm); if the support counter has a neutral compartment underneath, the cylinder can be placed inside, as long as correct ventilation is guaranteed and there are permanent air vents. The support counter must be made of fireproof material (metal, refractory, granite, marble, etc.) if possible
- When replacing an empty cylinder, turn off the grill, let it cool down, close the cylinder shut-off valve and then disconnect the pressure reducer from it; install the new cylinder and store the empty one in a sheltered and ventilated place; empty cylinders should be returned to the supplier as soon as possible. Treat empty cylinders with the same caution as full ones because there may still be residual pressure inside.
- Handle the cylinders carefully, move them without rolling and store them in a protected, ventilated location. Never leave them unattended, near heat sources or open flames.

FLOW REGULATOR

- Always use a low pressure regulator that complies with the regulations in force and the internal regulations of the destination country; for each country (or groups of countries) a specific burner pressure is required. Install a pressure regulator capable of supplying the gas flow required by the grill model. Technical information such as hourly gas flow rate (i.e. consumption) and supply pressure are indicated on the rating plate on the machine and in the table on page 11. A gas sealing gasket is usually required between the pressure regulator and the connection of the valve on the cylinder.

REFERENCE STANDARDS

- Please refer to the following European standards regarding the conformity of the accessories connected with cylinder installation

    - **EN 88-1.*** Pressure regulators and associated safety devices for gas appliances - Part 1: Pressure regulators for inlet pressures up to and including 50 kPa.
    - **EN 14800.*** Corrugated safety metal hose assemblies for the connection of domestic appliances using gaseous fuels..

⚠ ***Check compliance with all applicable national and local regulations**

HOSE REQUIREMENTS

- Rubber hoses have an expiry date (usually 5 years) which is stamped along the outer surface; check it and replace the hose if necessary. The hose must be replaced if it shows any signs of wear.
- The hose must not be any longer than 1.5 metres; it must be positioned so that it is not twisted or bent or does not come into contact with the hot parts of the grill.
- When coupling the 1/2" threaded connection of the grill to the hose, you must ensure an adequate seal that meets local/national standards and/or regulations in force.

LEAK TEST

- After each installation/replacement of the cylinder, you must carry out the leakage check described in the following points.
- How to perform the leak test:

    1. Testing the seal of the gas circuit and therefore the search for possible gas leaks can be carried out using a soap and water solution or with specific spray

detectors. Simply spray or brush the solution along the connection points points (regulator locking nuts, hose ends fastened with clamps, etc.).

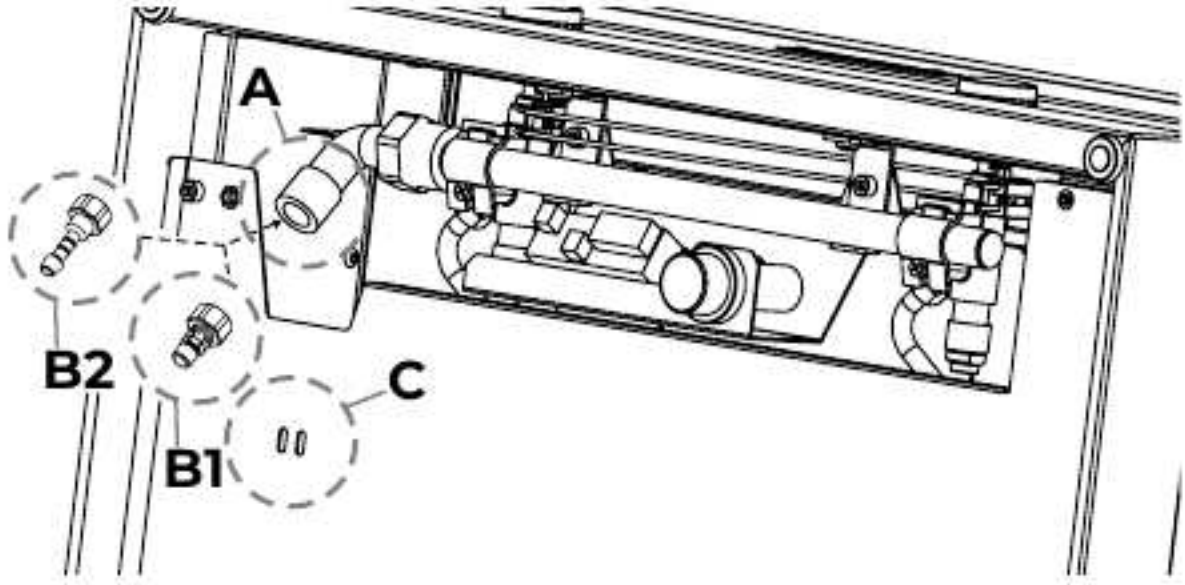
2. Check that no bubbles form when opening the valve on the cylinder. The presence of leaks is also indicated by the typical smell of unburned gas.
3. If there are any leaks, shut off the gas. Under these circumstances the grill must never be turned on.
4. If no bubbles form, the leak test is completed.

IMPORTANT the leak test should never be carried out with open flames.

METHANE

- If the appliance is supplied by mains methane gas, use a specific connection pipe for methane and check that the grill's hose fitting is suitable for this type of gas, check that the shut-off cock upstream of the system is intact.

CONNECTIONS



A Curved Attack G1/2 M

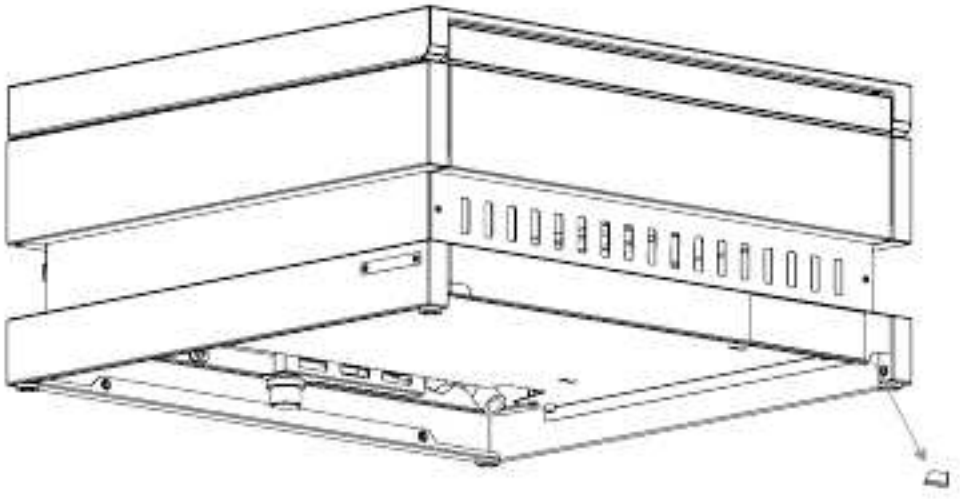
B1 Connector G1/4" left M - G1/2" F

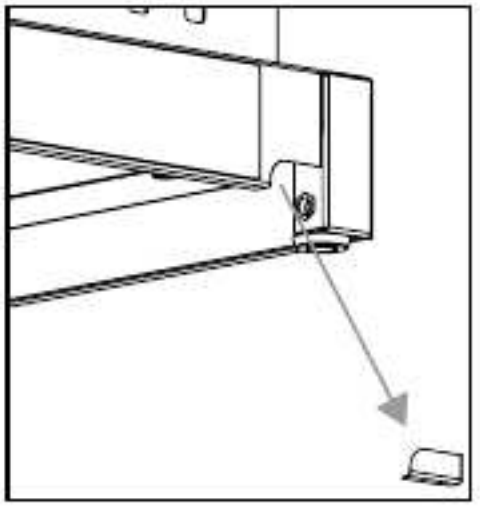
B2 Hose fitting Ø8-G1/2" F

C Gas pipe fastening slots with clamps

⚠ Fittings B1 and B2 are supplied as accessories, and should only be installed if they comply with the local regulations in force.

⚠ In the case of installation on a table: remove one of the two rear side pre-cut pieces, make the connection, place the appliance on the table top, and pass the connections through the appropriate hole.





PLACE OF INSTALLATION

This grill has been designed and certified to be used only outdoors, outside of closed premises. Effective ventilation and the resulting dispersion of cooking fumes is always necessary, avoiding harmful and toxic concentrations of these.

It is not permitted to install and use the grill inside the following types of structures:

- Garages;
- Cellars;
- Caravans and campers;
- Camping tents or chalets;
- Domestic rooms (kitchens, living rooms, dining rooms, bedrooms, bathrooms, etc.);
- Boats;

It is permitted to install and use the grill in open spaces and places such as:

- Outdoor terraces and balconies (at least 20% of the perimeter area);
- Open outdoor gardens;
- Open outdoor porches;
- Premises with a closed wall perimeter but with a permanent ground-level opening (door) and without any roof;
- Premises with a roof but with at least 2 of 4 perimeter walls completely open;
- Premises with a roof but with 25% of the perimeter walls completely open and 30% of the remaining walls with permanent openings (windows);

Grills can be placed:

- On a sturdy and level support table, keeping the support feet on the base of the grill;
- On a solid and level floor/ground with the use of a leg or trolley accessory;
- Built-in.

⚠ **In the case of installation on a trolley, to prevent accidental movement during use, the following conditions are necessary:**

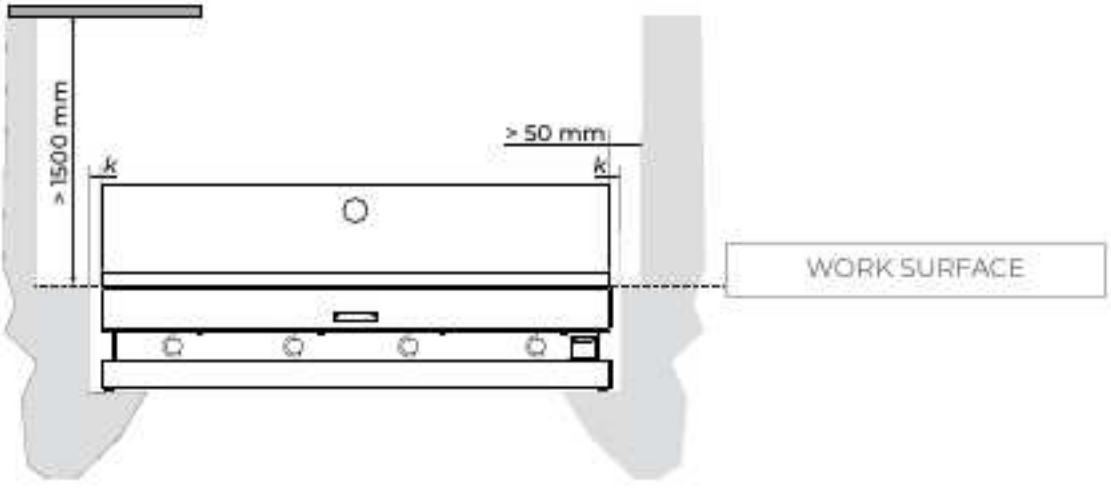
- **At least one wheel must be fitted with a parking brake;**
- **At least one of the support points is not a wheel.**

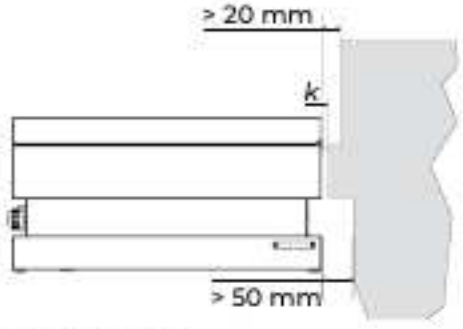
BUILT-IN INSTALLATION

There must be no flammable materials within 600mm of the rear and/or side of the appliance.

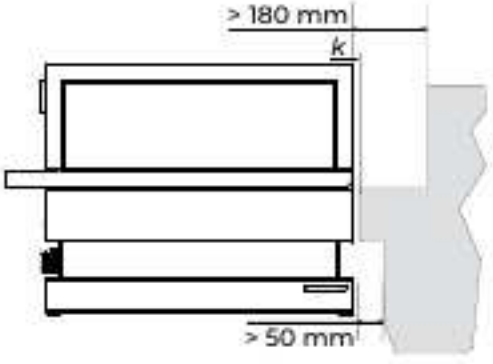
In recessed installations, contact walls must be made of non-combustible and heat-resistant material.

Considering the work surface (cooking surface) as the boundary zone, the walls can be in contact with the barbecue only on the area below it; on the area above it, however, they must respect the minimum distances defined in the image.
Any overhead top must be installed at least 1.5 m above the work surface.





Low lid version



High lid version

When built-in with wooden walls, distance k must be respected, with a minimum value of 10mm.

This operation must be carried out by a specialist technician.
Check compliance with all applicable national and local regulations.

CYLINDER COMPARTMENT

1. The compartment must be equipped with ventilation openings
   - on the upper area, 1/100 of the area of the compartment base;
   - on the lower area, 1/50 of the area of the compartment base;

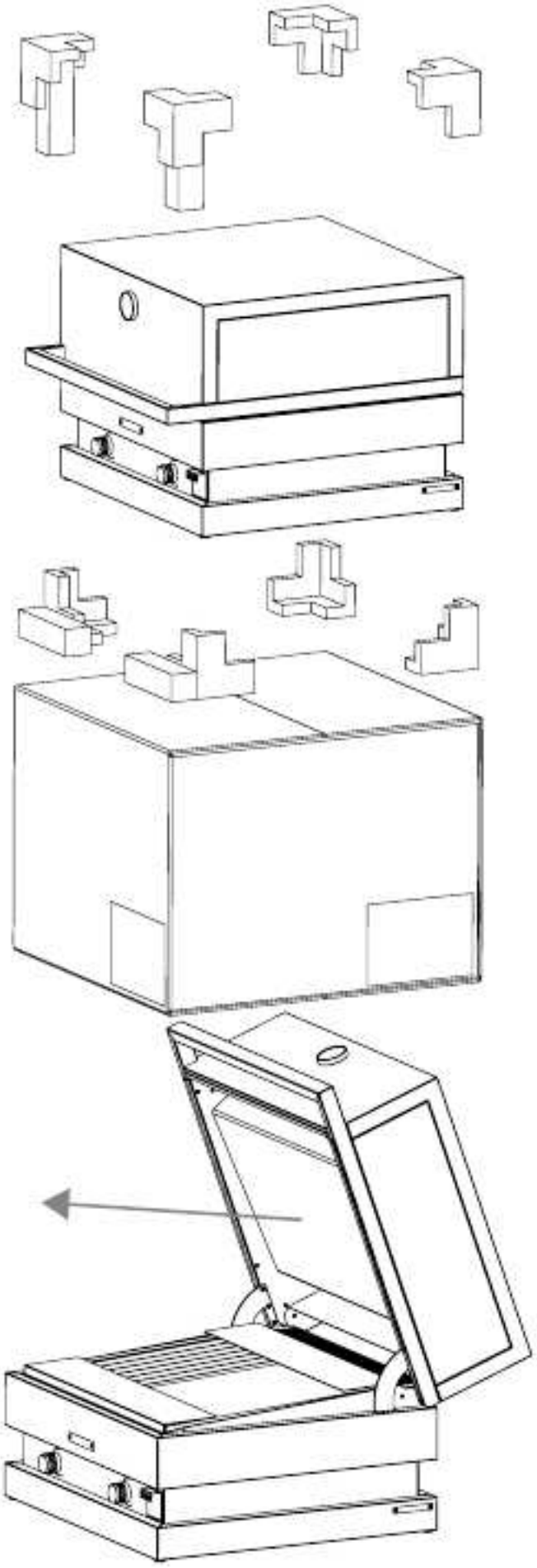
2. The compartment must be able to withstand the mechanical stress of housing a full cylinder;

3. Cylinders must be easy to install or remove;

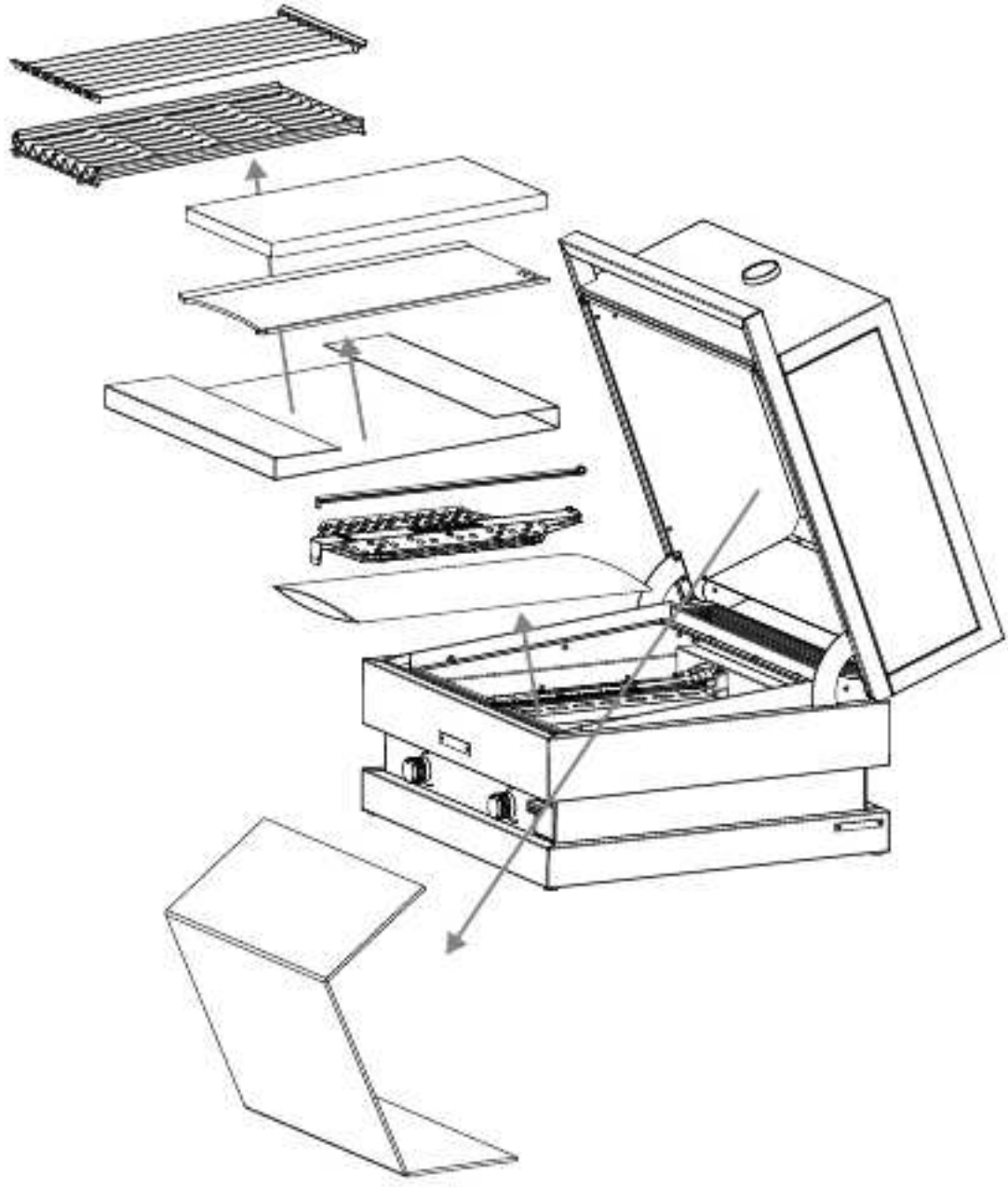
4. The gas valve must be easily accessible; the valve must be easily operated even when the cylinder is secured in its housing (e.g. a door that can be opened without the use of any tools);

5. Connection with a flexible hose: follow the instructions for passing and fastening the hose, making sure that it does not come into contact with sharp edges.

PRELIMINARY OPERATIONS



Remove the packaging following the sequence of operations illustrated in the images.



LANGUAGE WARNING LABEL

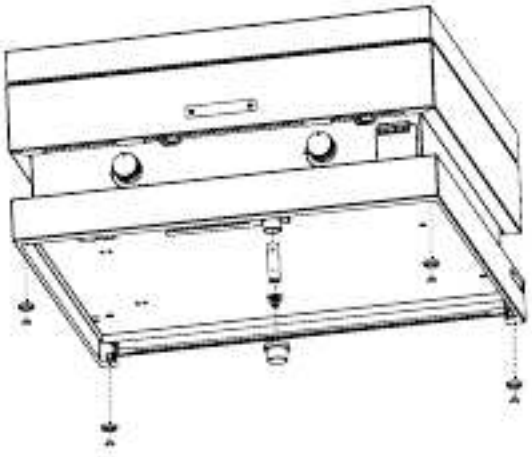
⚠ **ATTENTION** Are provided in the set of instruction the additional labels with language-warnings to be applied in the barbecue.

In the back of device there is CE label, The warnings listed can be found in these five languages:

IT, EN(GB, IE, MT), **FR**(BE, CH, LU), **DE**(AT, BE, CH, LU), **ES**.

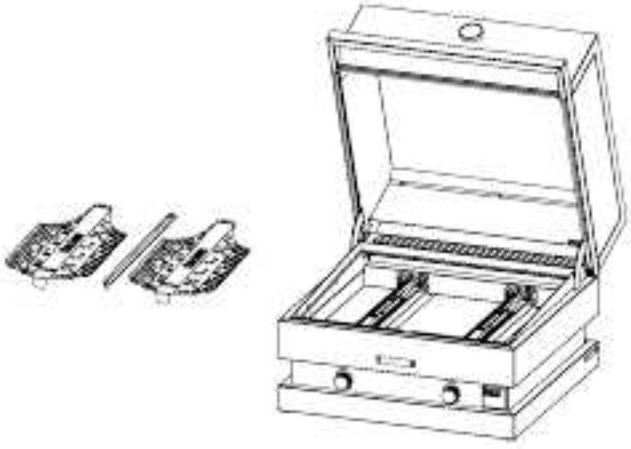
In the event that the Official languages of Country destination is different than these five , apply the correct language label beside CE label in the back of Device.

INSTALLING THE IGNITER BATTERY



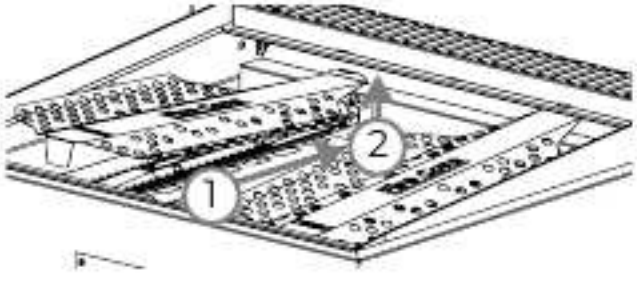
1. Remove the screw cap of the battery holder on the bottom of the barbecue;
2. Insert the AA battery (- terminal) onto the spring support;
3. Insert the battery (+ pole facing upwards) into the battery compartment;
4. Replace and close the screw cap.
5. When installing the barbecue on top of a base, the feet must be fitted in the holes provided.

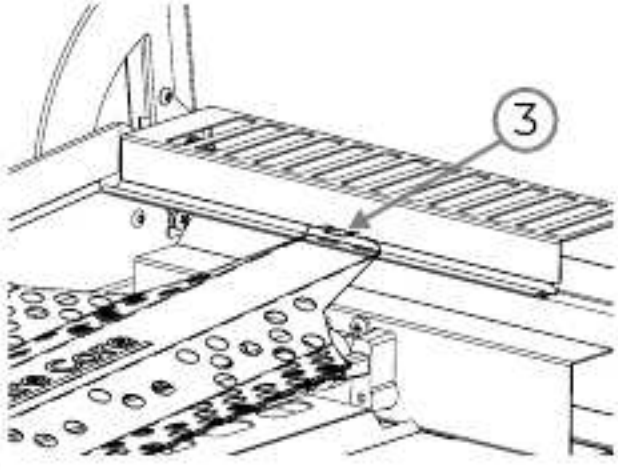
INSTALLATION OF DIFFUSERS AND GREASE DRAINS

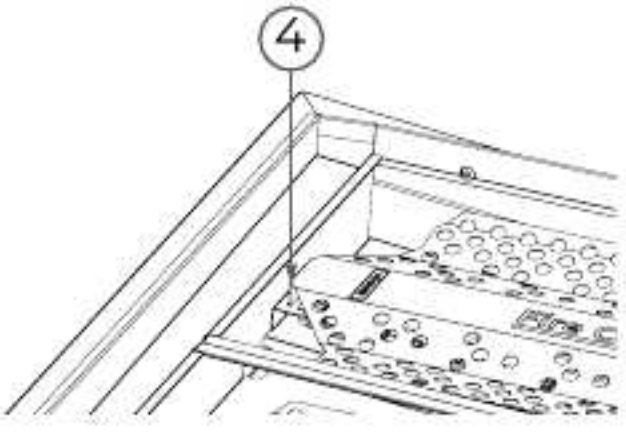


Position the diffusers

⚠ Check the CONFIGURATIONS section in the Appendix for correct installation.

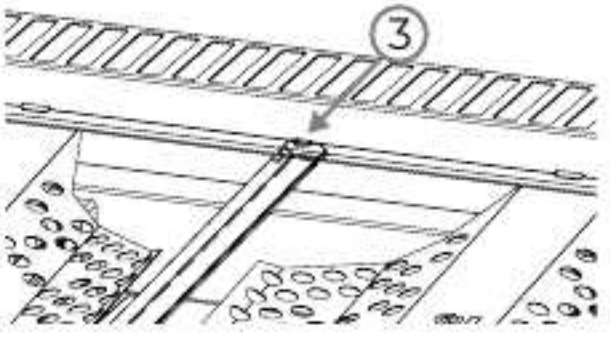


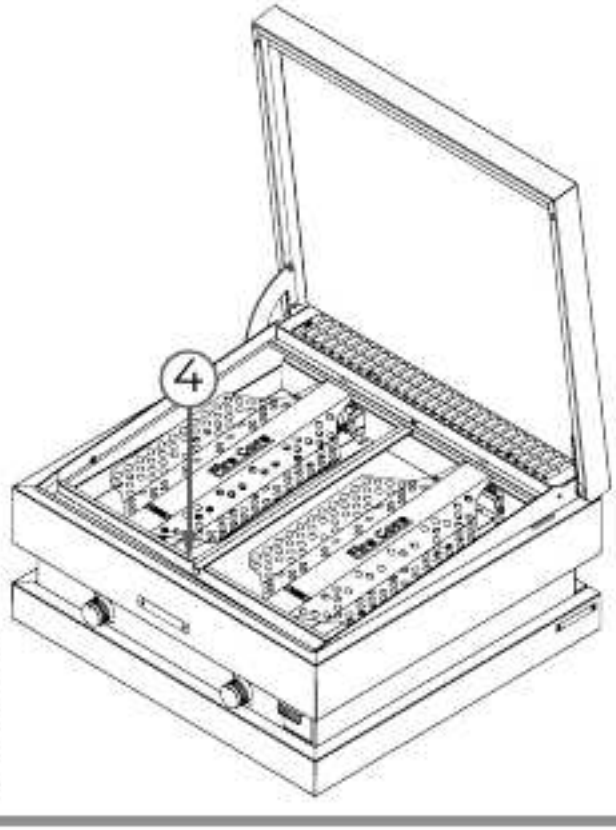




Position the grease discharge channels







USING THE GRILL

CAUTION: Each product has been safety tested and certified solely for use in the specified country (or group of countries). Refer to the rating plate (positioned on the back of the appliance, see section RATING PLATES) for the country, the current gas type and the supply pressure.

Position the grill correctly and connect the gas supply. Then, when the accessories have been arranged, you can ignite the burners. Follow these warnings and steps to start cooking:

LOW LID

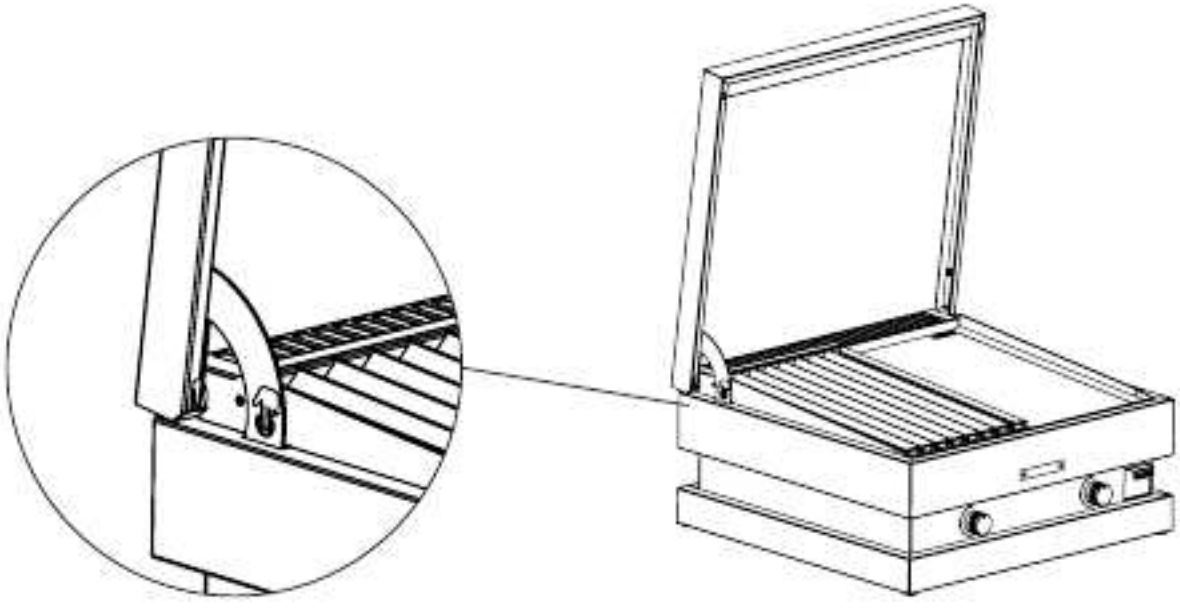
- ▷ Lift the lid and leave it up for the duration of use. With this type of lid, cooking in "oven" mode is not provided; the lid has the only function of protection from atmospheric agents when the grill is put aside. It must never be lowered during use.

HIGH LID

- ▷ With this type of lid, you can cook in "oven" mode and it can be lowered during use. It has an analogue thermometer, which indicates the internal temperature. Nevertheless, it is advisable to inspect the cooking progress now and again to avoid excessive overheating. It is advisable to ignite the burners with the lid up, wait a few minutes to check that they are alight and that the flame is stable, and then close the high lid to cook in "oven" mode.

CLOSING THE LID

- ▷ To close the lid, press the area identified with the symbol shown in the figure. It is advisable to use protective gloves when doing this if the barbecue has not cooled down completely.



POSITIONING THE COOKING ACCESSORIES

- ▷ Position the hot plates so that they are stable.
- ▷ If you want to flavour the food, place the smoker kit in place of the hot plates/ grills and put the flavourings into the container.
- ▷ It is advisable to put a little water in the grease collection trays to make subsequent cleaning easier.

INSPECTING THE CONNECTION PIPE

- ▷ Make sure that the barbecue is off and cold.
- ▷ Visually inspect the pipe. Do not use the barbecue if the pipe is damaged or in poor condition.

IGNITING/EXTINGUISHING THE BURNER

- ▷ To ignite the burner, press the knob and turn it anticlockwise from the closed position (●) to the maximum flow position (▲). (Pressing the knob automatically generates the spark that ignites the gas and distributes the flame along the burner. You must check that it is has ignited through the inspection hole next to the knob on the front panel. When igniting for the first time, you may need to hold the knob pressed for a few more seconds to bleed the residual air from the circuit. This will ensure that the safety thermocouple heats up, allowing a continuous gas flow. Release the knob after about 20 seconds, and check that the flame remains anchored and stable along the burner. If you want to decrease the flame power, turn the knob anticlockwise to the reduced flow position (▲). A blue flame indicates good combustion. If the ignition device (a spark generator powered by a 1.5 V battery) does not work properly (because the battery is flat or the electric cable is disconnected), you can still ignite the burner by inserting a long stem lighter (or simply a long match) into the inspection hole while turning the knob to the maximum flow position (▲).
- ▷ To extinguish the burner, turn the knob to the closed position ●). If you want to empty the gas from the circuit, close the cylinder valve or the located on the gas supply linebefore closing the knob on the grill. Make sure that all knobs and cocks are closed after use.

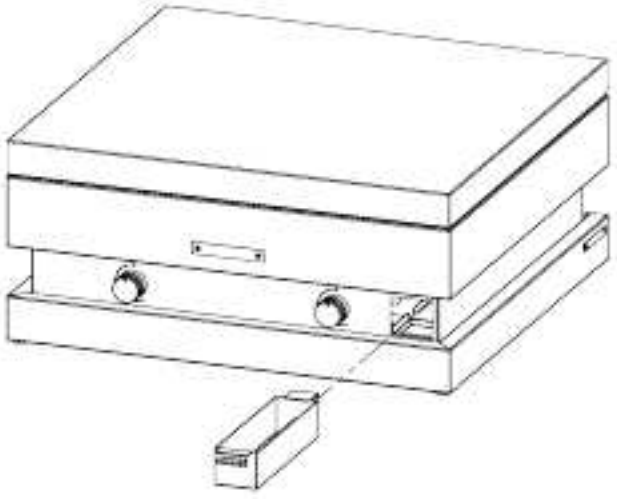
FIRST USE

- ▷ Ignite the BBQ and let it heat up to the maximum temperature for at least 20 minutes. For the version with a high lid, keep the lid closed. (Check the Diffusers column in the "Configurations" section of the appendix on page 28).

PRE-HEATING THE BBQ

- ▷ It is good practice to preheat the hot plates before placing food on them, andremove any excessively fatty parts from the meat before cooking.

USING GREASE TRAPS AND DRIP TRAYS

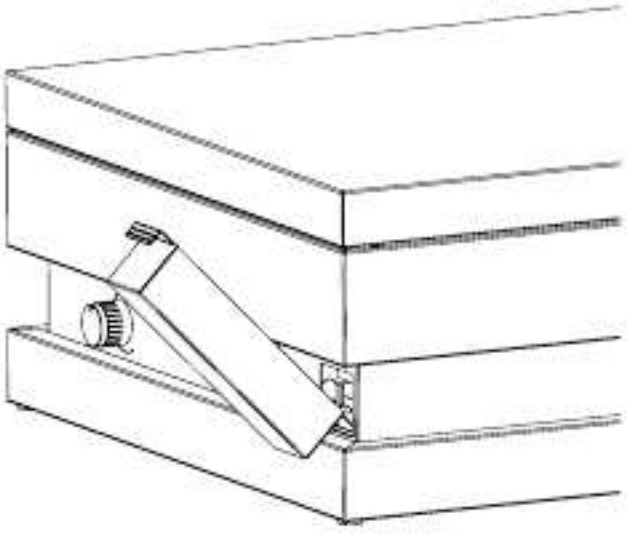


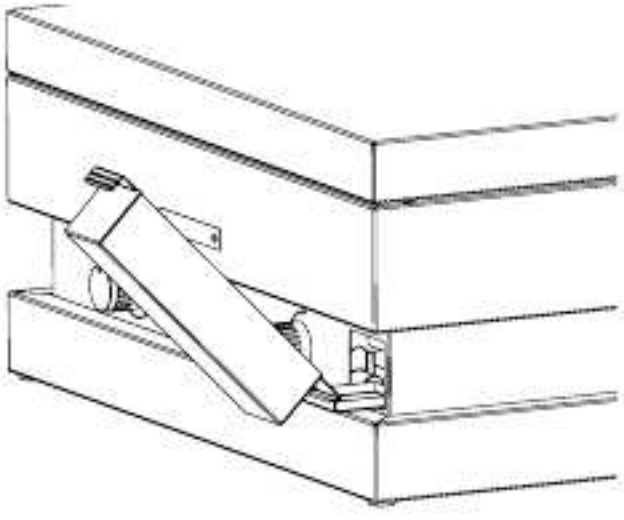
1. Completely remove the grease trap.

NOTE: You can also remove the grease trap when the barbecue is in use. The appliance is also equipped with an additional drip tray.

2. Using the hook on the bottom of the grease trap, hook the drip tray.

3. Pull out the drip tray.

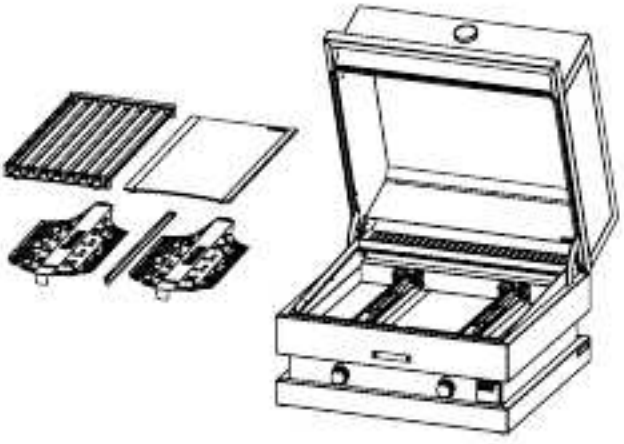




ACCESSORY ASSEMBLY PROCEDURES

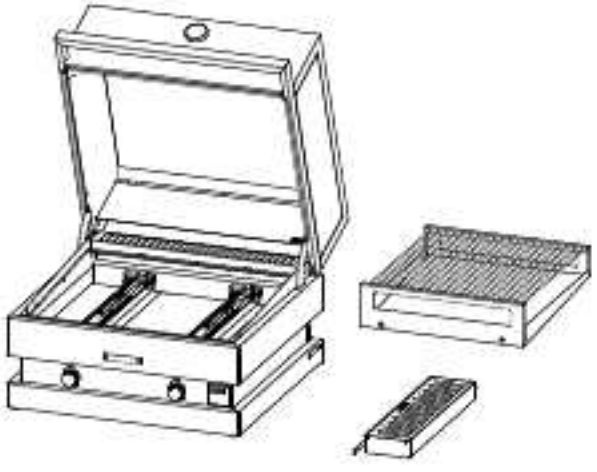
The diagrams shown here refer to the double cooking unit model; the assembly principles are similar for the entire series.

ASSEMBLING THE SMOKER KIT



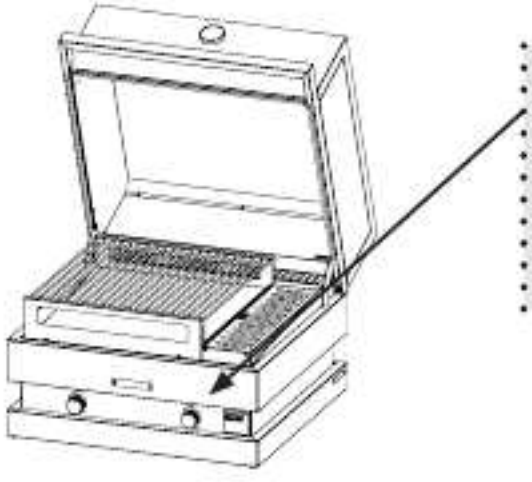
STEP 1

1. Remove the hot plates
2. Remove all the diffusers and grease drain(s).



STEP 2

1. Position the elements of the Smoker Kit: first the aroma container on the right and then the grill support and the round grill. Keep the front side of the grill high on the front of the barbecue: correct positioning recorded obtaining the horizontal work surface.



⚠ **CAUTION** with the smoker kit, light only the burner (on the right) under the aroma container.

ASSEMBLING THE PIZZA KIT



STEP 1

1. Remove the hot plates.



STEP 2

1. Position the *Pizza Kit*. Place the high front side of the Kit on the front area of the barbecue.



ROUTINE CLEANING AND MAINTENANCE

In order to guarantee the best functionality over time and ensure maximum hygiene of the product, the grill must be cleaned after every use. It is recommended to carry out thorough cleaning every six months, and during periods of intensive use, every three months.

Before cleaning, check that the cylinder valve is closed, the burners are off and the grill has cooled down.



Clean steel parts and painted parts with lukewarm soapy water using a soft cloth or sponge; avoid using metal scourers or scrapers that could damage the surfaces and form rust. Do not use aggressive or caustic substances such as bleach, acids, various solvents or mixtures containing chlorine. The periodic use of protective oil on steel parts is recommended. (Not on the cooking plates)



Some removable parts such as grease trays and grates (frytop, grate and smoker grate) can be washed in the dishwasher using normal detergents.



Do not use high-pressure water jets (hydro-cleaner) on the grill as they may damage the internal components.



If out of use for a long time, apply a light layer of protective oil to steel surfaces. Lift up the hot plates and check that the burners are clean; in particular check the flame production holes. If necessary, clean the holes with a non-metallic bristle brush, taking care not to alter the flame openings.



If it has not been used for a long time, check that both the gas injector and the burner head (Venturi pipe area) are clean. Remove the burner from the housing after unscrewing the fixing screw; then clean the dirty area and reposition the burner. Take care not to damage the ignition electrode and thermocouple.

Perform an automatic ignition function test with no gas (without opening the gas) by pressing all the knobs; if there is no discharge on the electrode, replace the battery and make sure there are no electrical cables disconnected. The battery holder can be accessed from the bottom of the grill.

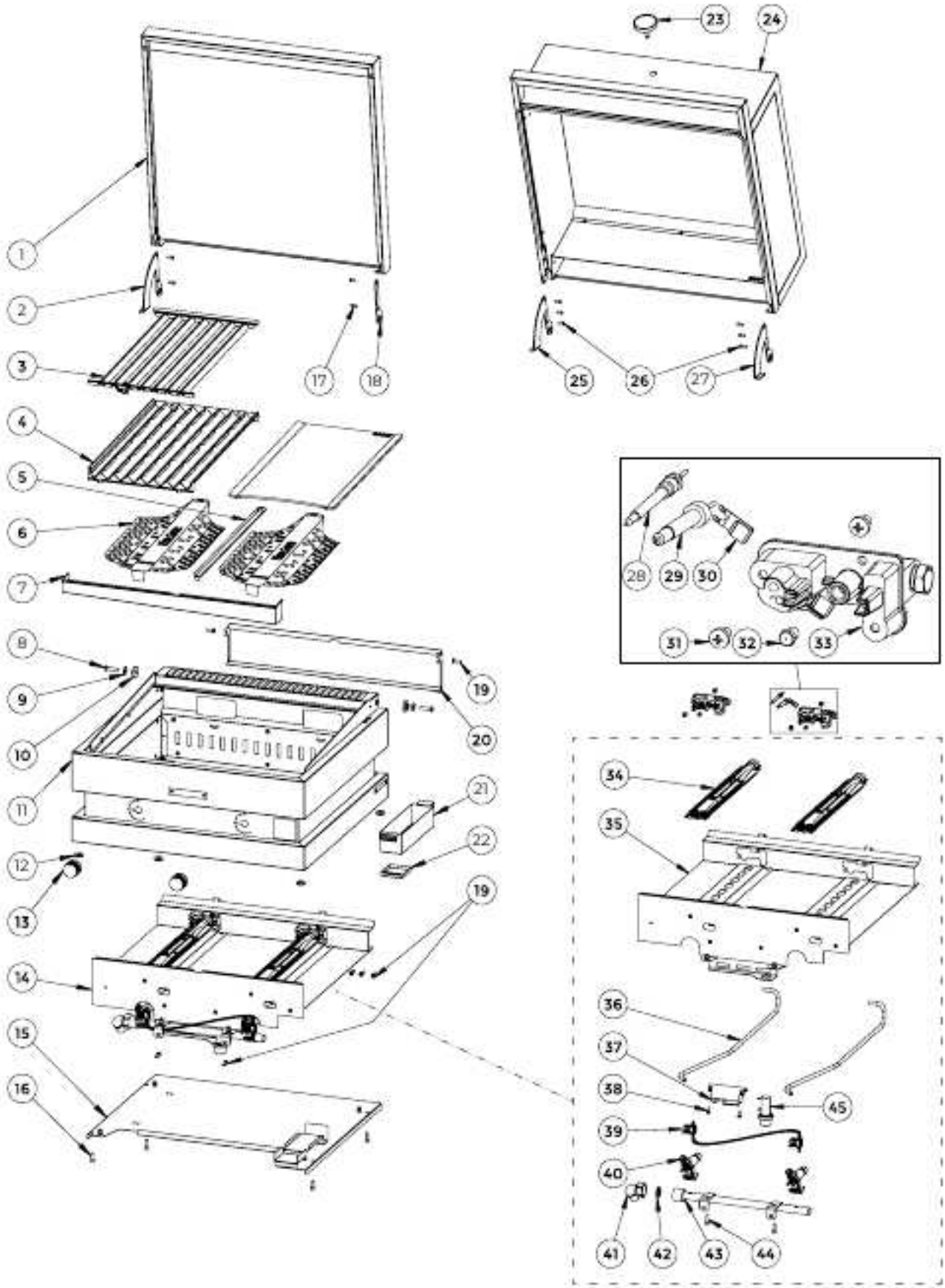
Check that the cocks can be turned without effort; if they need greasing or replacing, contact the Authorised Technical Assistance department, who will carry out the necessary extraordinary maintenance.

The user is only required to carry out only cleaning and routine maintenance operations, without interfering with structural elements or components in order to increase their performance. Parts sealed by the manufacturer must not be tampered with. In case of failure or operation deemed abnormal, contact Authorized Technical Assistance.

For the treatment of external stainless steel parts, FÒGHER recommends:



EXPLODED VIEW



Pos.	Description
1	Cover
2	Left lid hinge
3	Upper grate
4	Base grate
5	Grease drain
6	Fire Core diffuser
7	Front basin
8	M6x25 hex head screw
9	M6-18 flat washer
10	Bushing HT M6 h3.5
11	Body
12	Foot
13	Knob
14	Machine body (*)
15	Bottom
16	M5x16 hex socket cap screw
17	M4x12 hex socket button screw
18	Right lid hinge
19	M5x16 button head Phillips screw
20	Rear infill
21	Grease trap
22	Drip tray
	Oven version components (that replace the pos. 1, 2, 17 and 18)
23	Oven thermometer
24	Oven lid
25	Oven lid left hinge
26	M4x12 hex socket button screw
27	Oven lid right hinge
	Machine body components (14)
28	Ignition glow plug
29	Safety thermocouple
30	Glow plug spring
31	Self-tapping screw, without tip 4.8x9
32	Gas injector (nozzle)
33	injector support
34	Burner
35	Machine body diaphragm
36	Injector gas pipe
37	Electronic igniter
38	M4x12 button head Phillips screw
39	Ignition micro switch catenary
40	Gas cock
41	Curved gas connector 3/4'F-1/2'M
42	Flat gasket 3/4'
43	Gas supply ramp
44	M5x16 hex socket cap screw

TROUBLESHOOTING

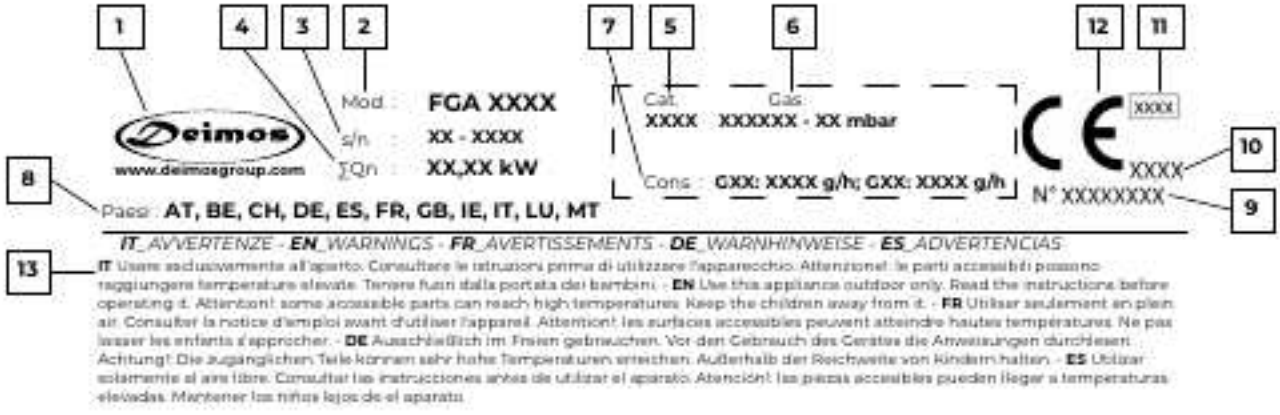
In the event of abnormal operation or faults, check the list of cases described below; it usually allows simple and quick resolution of the problem. In the event of a persistent problem, contact Authorized Technical Assistance; do not try to solve faults without the necessary technical expertise.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The burner doesn't ignite.	The cylinder valve or the cock is closed.	Open the gas supply.
	The hose is bent abnormally.	Straighten the hose.
	The gas pressure is insufficient.	Replace the gas cylinder.
	The gas is not reaching the burner because it is dirty or positioned incorrectly.	Check that the burner is clean (flame openings and injector/Venturi area) and in the correct position.
	The electrode does not produce a discharge.	Replace the battery and check that the electrical cables are connected.
The burner ignites but does not stay on after the knob is released.	The thermocouple has not been sufficiently heated by the burner flame.	Wait a few more seconds before releasing the knob; otherwise contact Technical Assistance.
	The safety thermocouple is defective	Contact Technical Assistance.
	The thermocouple mechanism is not armed.	Push the cock knob all the way down during the ignition phase.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The flame produced by the burner is unstable, uneven and instead of being light blue/blue it is orange/red.	The burner is dirty or badly positioned (not coaxial with the injector jet).	Check that the burner is clean (flame openings and injector/Venturi area) and in the correct position.
	The injector is not compatible with the type or pressure of gas used.	Contact Technical Assistance.
	Diffusers fitted incorrectly.	1. Check the CONFIGURATIONS section in the Appendix. 2. Review the section INSTALLATION OF DIFFUSERS AND GREASE DRAINS
The cock is difficult to operate.	The cock needs to be lubricated or replaced.	Contact Technical Assistance.
Smell of gas.	Leakage of gas along the circuit, in particular in fittings and joints, or presence of cracks in the hose.	Locate the leak using the soapy solution and tighten the fittings or replace the supply hose if necessary.
	The burner is dirty or badly positioned (not coaxial with the injector jet) so that part of the gas is diverted and then dispersed unburned into the environment.	Check that the burner is clean (flame holes and injector/Venturi area) and in the correct position. If necessary, contact Technical Assistance.

⚠ **WARNING** do not attempt to repair components that transport or burn gas, the igniter or structural components.

RATING PLATES



1	Manufacturer's identification logo
2	Grill model
3	Serial number
4	Rated thermal capacity (in kW)
5	Designated category
6	Designated gas and rated pressure (in mbar)
7	Maximum hourly gas consumption
8	Possible destination countries
9	EC certificate number
10	Identification number of the Supervisory Authority
11	Year that the CE marking was affixed
12	CE marking symbol
13	Safety warnings

⚠ **ATTENTION** Are provided in the set of instruction the additional labels with language-warnings to be applied in the barbecue (see pag.18)

APPENDIX

COUNTRIES, CATEGORIES AND GAS SETTINGS

LPG

CATEGORY	SUPPORTED GASES	OPERATING PRESSURES	DESTINATION COUNTRIES
$I_{3B/P(30)}$	G30 G31	30 mbar	AL, BE, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MK, MT, NL, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
$I_{3+(28..30/37)}$	G30 G31	28..30 mbar 37 mbar	
$I_{3B/P(37)}$	G30 G31	37 mbar	PL
$I_{3B/P(50)}$	G30 G31	50 mbar	AT, CH, DE, SK

METHANE

CATEGORY	SUPPORTED GASES	OPERATING PRESSURES	DESTINATION COUNTRIES
I_{2H} I_{2E} I_{2E+}	G20	20 mbar	AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, MK, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I_{2ELL} I_{2L}	G25	20 mbar	DE, RO
I_{2S}	G25.1	25 mbar	HU
$I_{2H(25)}$	G20	25 mbar	HU
I_{2EK}	G25.3	25 mbar	NL

POWER RATINGS, CONSUMPTION

	FGA 500 FGA 500 FO	FGA 750 FGA 750 FO	FGA 1000 FGA 1000 FO
No. cooking units	**2**	**3**	**4**
Rated Thermal Capacity	**4,00 kW** (2 x 2,00 kW)	**6,00 kW** (3 x 2,00 kW)	**8,00 kW** (4 x 2,00 kW)
Reduced Thermal Capacity	**1,90 kW** (2 x 0,95 kW)	**2,85 kW** (3 x 0,95 kW)	**3,80 kW** (4 x 0,95 kW)
Maximum consumption	G30 : **292 g/h** G31 : **286 g/h** G20 : **382 l/h** G25 : **444 l/h** G25.1 : **442 l/h** G25.3 : **434 l/h**	G30 : **438 g/h** G31 : **429 g/h** G20 : **573 l/h** G25 : **666 l/h** G25.1 : **663 l/h** G25.3 : **651 l/h**	G30 : **584 g/h** G31 : **572 g/h** G20 : **764 l/h** G25 : **888 l/h** G25.1 : **884 l/h** G25.3 : **867 l/h**

GAS CATEGORY

GAS CATEGORY	INJECTOR	BYPASS	DIFFUSERS	
			Installed	Absent
$I_{3B/P(30)}$ $I_{3+\ (28..30/37)}$	70	50 (FULLY CLOSED)	X	
$I_{3B/P(37)}$	65 H1	50 (FULLY CLOSED)	X	
$I_{3B/P(50)}$	62 M	44 (FULLY CLOSED)	X	
I_{2H} I_{2E} I_{2E+}	94 Y	50 (1/2 TURN OPEN)	X	
I_{2ELL} I_{2L}	110 F2	50 (5/4 TURN OPEN)		X
I_{2S}	110 F2	50 (1/2 TURN OPEN)		X
$I_{2H\ (2S)}$	89 Y	50 (1/3 TURN OPEN)	X	
I_{2EK}	105 F2	50 (1/2 TURN OPEN)		X

⚠ **WARNING** do not mount the diffusers if they are not specified in the "CONFIGURATIONS" table.

ENGLISH

Fire Core

FÒGHER

the master chef barbecue

FGA *500 - 750 - 1000*

BARBECUE À GAZ POUR UTILISATION EN EXTÉRIEUR

Fire Core

FGA 500



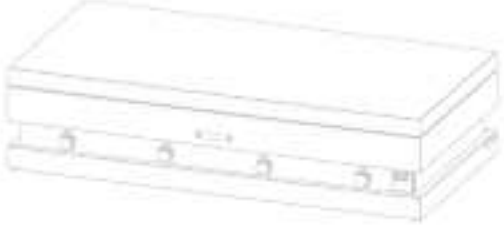
FGA 500 FO



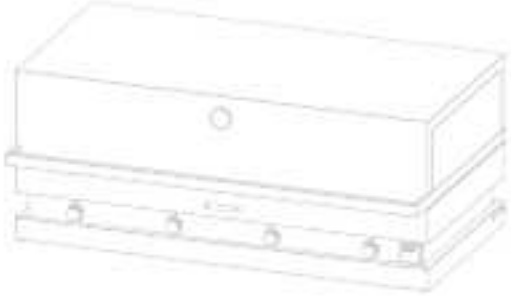
FGA 750



FGA 750 FO



FGA 1000



FGA 1000 FO

FRANÇAIS

MANUEL ET INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

AVANT D'INSTALLER ET METTRE EN SERVICE LE PRODUIT, LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS 77

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 78

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ 80

- NOTIONS DE BASE SUR LE GAZ GPL (G30/G31) 81
- NOTIONS DE BASE SUR LE GAZ MÉTHANE DE RÉSEAU (G20) 81

RACCORDEMENT DU GAZ 82

- UTILISATION SÉCURISÉE DES BOUTEILLES DE GAZ GPL 82
- CARACTÉRISTIQUES DES TUYAUX REQUISES 83
- TEST D'ÉTANCHÉITÉ 83
- MÉTHANE 84

LIEU D'INSTALLATION 86

- ENCASTREMENT 87
- COMPARTIMENT PORTE-BOUTEILLE 88

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES 89

- ÉTIQUETTE AVERTISSEMENT ONT LIBELLÉS DANS LANGUES 90
- INSTALLATION DE LA BATTERIE DE L'ALLUMEUR 91
- INSTALLATION DIFFUSEURS ET DES CANAUX D'ÉVACUATION 91

USAGE DU GRIL 93

- POSITIONNEMENT DES ACCESSOIRES DE CUISSON 94
- INSPECTION DES TUYAUX DE RACCORDEMENT 94
- ALLUMAGE/EXTINCTION DU BRÛLEUR 94
- PREMIÈRE UTILISATION 94
- PRÉCHAUFFAGE DU BBQ 94
- UTILISATION BACS DE RÉCUPÉRATION DE LA GRAISSE 95

PROCÉDURE DE MONTAGE DES ACCESSOIRES 96

NETTOYAGE ET ENTRETIEN ORDINAIRE 98

GUIDE DE DÉPANNAGE 102

PLAQUES D'IDENTIFICATION 104

ANNEXE 105

- PAYS, CATÉGORIES ET PRÉDISPOSITIONS DU GAZ 105
- GPL 105
- MÉTHANE 105
- PUISSANCES, CONSOMMATIONS 106
- CONFIGURATIONS 107

AVANT-PROPOS

Cher client,

Félicitations ! Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de notre ligne de cuisson ; nous espérons que vous apprécierez la qualité et constaterez la facilité d'utilisation. Tous nos produits sont couverts par la Garantie, conformément aux conditions générales de vente établies par la directive 1999/44/CE. Si au moment de l'achat ou pendant la période de garantie, vous constatez des défaillances dues à des erreurs de construction, à des composants défectueux ou à l'absence des accessoires prévus, veuillez les signaler sans délai à notre réseau de distribution ou d'assistance technique. Après avoir effectué les contrôles appropriés, nous procéderons à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses déclarées.*

La garantie est applicable uniquement aux défauts évidents du produit dans des conditions normales d'installation, d'utilisation et d'entretien. Elle ne couvre pas les pannes causées par une installation incorrecte et une utilisation non conforme. En outre, elle ne couvre pas les défauts qui sont survenus à la suite de modifications techniques apportées librement par l'utilisateur, d'utilisation d'accessoires non d'origine, de vandalisme, de l'absence de nettoyage ou d'entretien ordinaire et extraordinaire, d'une négligence générale de l'utilisateur (par exemple, l'encrassement du brûleur ou l'accumulation de poussière/saleté). Cette Garantie ne couvre pas les dommages causés par des phénomènes atmosphériques tels que les orages, les tempêtes, les inondations, les tremblements de terre ou les tornades.

Une utilisation du gril incorrecte et contraire à ce que ce manuel recommande, est dangereuse et peut causer des dommages aux personnes, aux animaux et aux choses. Pour cette raison, le fabricant Deimos n'est pas responsable des dommages causés aux personnes ou aux choses par une utilisation impropre et irresponsable. Ce produit doit être utilisé par des personnes adultes et responsables ; en revanche, les personnes âgées, les enfants et les personnes à capacité intellectuelle limitée doivent maintenir une distance adéquate avec le gril pendant son fonctionnement, et juste après son arrêt. Ces grils sont dotés d'un certificat d'examen CE délivré par un Organisme Notifié conformément au Règlement 2016/426 UE sur les appareils à gaz, ce qui signifie que l'équipement est fourni en garantissant un niveau de qualité et de fonctionnalité maximum, car la production en série est soumise en permanence à des inspections et des contrôles de sécurité annuels.*

⚠ VÉRIFIEZ la conformité à toutes les réglementations nationales et locales.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

LA SYNTHÈSE DU BARBECUE PARFAIT

La plus haute expression de la qualité, contenue dans un produit aux caractéristiques hautement professionnelles. Conçu et construit entièrement en Italie, le Barbecue à gaz FÒGHER se distingue par son design exclusif et par les systèmes de cuisson brevetés qui permettent d'obtenir des résultats exceptionnels dans la cuisson de n'importe quel type d'aliment.

Cuisiner et fumer les plats en toute simplicité, mais avec des résultats dignes d'un vrai pro, est une opération tout à fait naturelle avec le Barbecue à gaz avec four et le spécial Kit Smoker. La cuisson indirecte à basses températures est valorisée en plaçant les copeaux de fumage dans le bac prévu à cet effet, pour enrichir n'importe quel aliment avec de nouvelles combinaisons de saveurs et de parfums toutes à découvrir.

ÉVACUATION DES FUMÉES ET FIRE CORE

Le brevet sur l'évacuation des fumées intégré au système FIRE CORE permet de maintenir la température à une valeur constante à l'intérieur d'une plage définie pendant toute la durée de la cuisson. Grâce à cette caractéristique, spécialement étudiée, il est possible de réduire au minimum l'intervention du cuisinier et de garantir d'excellents résultats.

BRÛLEURS PROFESSIONNELS

Les brûleurs peuvent être réglés de manière indépendante à l'aide des boutons de commande en façade.

Les grils de la ligne FÒGHER sont des appareils destinés à la cuisson d'aliments cuisinés sur des plaques ou des grilles placées sur des brûleurs atmosphériques alimentés par du gaz combustible (GPL en bouteille ou gaz méthane de réseau), destinés exclusivement à être utilisés à l'extérieur des locaux, en plein air.

Le châssis est en acier inoxydable et en tôle d'aluminium avec des parties peintes à l'aide d'une peinture résistante aux températures élevées.

⚠ La plaque signalétique indique les données nominales et les références au marquage CE. Dans la section Annexe, il est possible de consulter les données techniques spécifiques (consommations, configurations, etc.).

⚠ Avant d'installer le gril, mis en place en usine de manière spécifique, vérifiez soigneusement le type de gaz présent sur site, la pression de service et les éventuelles directives sur les types de raccords pouvant être utilisés.

⚠ Aucun autre moyen tel que le bois, le charbon de bois ou les pierres de lave, n'est admis et ne peut être utilisé pour chauffer les barbecues à gaz FGA pour extérieur.

FGA500

/CODE	1055812
/Couleur	Noir,haute températures
/Combustible	Gaz
/Nombre de brûleurs	2
/Allumage des brûleurs	Électronique
/Surface de cuisson	500 x 430 mm
/Dimensions du Barbecue fermé	550 x 530 x h260 mm
/Poids	25 kg

FGA500FO

/CODE	1055830
/Couleur	Noir,haute températures
/Combustible	Gaz
/Nombre de brûleurs	2
/Allumage des brûleurs	Électronique
/Surface de cuisson	500 x 430 mm
/Dimensions du Barbecue fermé	550 x 590 x h425 mm
/Poids	32 kg

FGA750

/CODE	1050249
/Couleur	Noir,haute températures
/Combustible	Gaz
/Nombre de brûleurs	3
/Allumage des brûleurs	Électronique
/Surface de cuisson	750 x 430 mm
/Dimensions du Barbecue fermé	800 x 530 x h260 mm
/Poids	33 kg

FGA750FO

/CODE	1055845
/Couleur	Noir,haute températures
/Combustible	Gaz
/Nombre de brûleurs	3
/Allumage des brûleurs	Électronique
/Surface de cuisson	750 x 430 mm
/Dimensions du Barbecue fermé	800 x 590 x h425 mm
/Poids	42 kg

FGA1000

/CODE	1055846
/Couleur	Noir,haute températures
/Combustible	Gaz
/Nombre de brûleurs	4
/Allumage des brûleurs	Électronique
/Surface de cuisson	1000 x 430 mm
/Dimensions du Barbecue fermé	1000 x 530 x h260 mm
/Poids	43 kg

FGA1000FO

/CODE	1055865
/Couleur	Noir,haute températures
/Combustible	Gaz
/Nombre de brûleurs	4
/Allumage des brûleurs	Électronique
/Surface de cuisson	1000 x 430 mm
/Dimensions du Barbecue fermé	1000 x 590 x h425 mm
/Poids	54 kg

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser le gril, lisez attentivement ce manuel qui fournit les informations nécessaires à une utilisation sûre et efficace de l'appareil ; conservez le manuel dans un endroit sûr et remettez-le à l'acheteur en cas de cession du gril.
Les produits Fõgher étant en évolution constante, le fabricant se réserve le droit d'apporter à tout moment des améliorations à la forme, à l'équipement ou à la technique.
Les textes, les illustrations et les normes du présent manuel sont basés sur l'état des informations dans le moment de l'impression.
En cas de perte ou d'endommagement, veuillez demander à notre réseau commercial ou d'assistance technique une copie de remplacement.
www.fogher.com

Avant toute utilisation, consultez la plaque signalétique et vérifiez la catégorie/le type de gaz pour lequel l'appareil a été préparé pour fonctionner.

Suivez attentivement les instructions suivantes :

⚠ Les grils à gaz sont des appareils destinés uniquement à la cuisson d'aliments dans un lieu ouvert ; pendant l'utilisation, les surfaces de l'appareil atteignent des températures élevées et par conséquent, seul un utilisateur adulte est autorisé à intervenir sur le gril et à se déplacer à proximité immédiate ; les personnes âgées, les enfants et les personnes aux capacités cognitives limitées doivent maintenir une distance appropriée sans jamais s'approcher de l'appareil. Il convient notamment de surveiller les enfants afin qu'ils ne confondent pas le gril avec un jouet qui leur est destiné.

⚠ Utilisez le gril uniquement à l'extérieur et ne l'alimentez qu'avec le gaz fourni et en respectant les conditions fixées dans les différents pays de destination. N'utilisez pas d'autres moyens ou d'autres combustibles pour chauffer les plaques (tels que le bois, le charbon de bois, les briquettes ou les pierres de lave).

⚠ Utilisez le gril uniquement à l'extérieur et lorsque les conditions météorologiques le permettent ; ne l'exposez pas aux intempéries et ne l'utilisez pas dans des environnements présentant une atmosphère explosive ou corrosive, ou en présence de vent ou de poussière excessive. Ne déplacez pas le gril lorsqu'il est en fonction et vérifiez que le sol/plan d'appui est de niveau. Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant son fonctionnement.

⚠ En cas de fuite de gaz, n'allumez pas le gril. Recherchez la cause de la fuite et contactez l'Assistance Technique si nécessaire. Fermez les robinets et les vannes d'alimentation en gaz.

⚠ Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence de graisse, de résidus alimentaires ou de saleté sur l'appareil, notamment sur les plaques et dans les ouvertures de flamme des brûleurs ; vérifiez que le jet de gaz n'est pas obstrué dans la zone des injecteurs/Venturi.

⚠ Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'objets combustibles à proximité du gril (bouteilles d'alcool, papier, rideaux). Maintenez une distance d'au moins 1 mètre

par rapport aux murs et n'obstruez pas les fentes d'évacuation des fumées dans la partie arrière avec des objets ou des chiffons.

⚠ Utilisez des vêtements adaptés à la cuisson, en évitant les vêtements flottants (cravates) et en utilisant des moyens pour vous protéger des températures élevées (gants de protection thermique); pour déplacer les aliments pendant la cuisson, utilisez des ustensiles appropriés tels que des spatules, des pinces et des fourchettes à barbecue. Il convient de ne pas oublier que le gril produit des fumées présentant des températures élevées, et par conséquent, il est recommandé de prêter attention à la zone à l'arrière de l'appareil qui fait également office de cheminée.

⚠ Pour le gaz liquide GPL, utilisez des bouteilles appropriées présentant une enveloppe et une vanne de fermeture intactes ; utilisez un réducteur de pression conforme aux normes qui puisse alimenter le gril à la pression prévue dans le Pays de destination ; utilisez un tuyau flexible en parfait état pour brancher le réducteur de pression au raccord du tuyau du gril, en le fixant aux extrémités à l'aide de colliers ou de raccords métalliques conformes aux normes ; vérifiez périodiquement la date d'expiration du tuyau flexible et, dans tous les cas, remplacez-le s'il présente des signes d'usure tels que des coupures ou des fissures.

⚠ L'appareil doit être uniquement utilisé avec le gaz fourni et indiqué sur la plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil.

NOTIONS DE BASE SUR LE GAZ GPL (G30/G31)

Gaz liquide GPL signifie « gaz de pétrole liquéfié » et est l'un des composants issus du raffinage du pétrole (tels que l'essence, le diesel et, en partie, le méthane). Dans des conditions environnementales normales, le GPL se présente sous forme gazeuse, mais pour le stockage et la transportabilité, le GPL est stocké sous forme liquide dans des bouteilles à une pression modérée (5/6 bars). Le GPL est un mélange d'hydrocarbures, principalement constitué de butane (G30) et de propane (G31). Si la pression est amenée aux valeurs environnementales normales, le liquide se gazéifie et devient utile pour alimenter un brûleur ou un moteur. À l'origine, le GPL est inodore, mais il est odorisé de façon à pouvoir détecter toute fuite même sans équipement. Le GPL gazeux présente une densité supérieure à celle de l'air, ce qui l'empêche de se répandre librement dans l'atmosphère ; il a donc tendance à se concentrer et à se stratifier au sol et dans les cavités, ce qui entraîne des situations dangereuses, avec un risque d'explosion.

NOTIONS DE BASE SUR LE GAZ MÉTHANE DE RÉSEAU (G20)

Le gaz méthane de réseau G20 est généralement distribué dans les foyers domestiques par un système de canalisations souterraines fixes, et n'est pas stocké et distribué dans des bouteilles. Comparé au GPL, il est plus léger et a tendance à se disperser dans l'air, mais une utilisation négligée peut entraîner des risques d'incendie et d'explosion identiques. Si le gril est prédisposé pour être utilisé avec du gaz méthane G20, il n'est pas possible de l'alimenter avec du GPL et vice versa.

RACCORDEMENT DU GAZ

En cas d'alimentation en gaz liquide GPL (G30/G31 butane/propane) à partir d'une bouteille, suivre attentivement les avertissements suivants :

UTILISATION SÉCURISÉE DES BOUTEILLES DE GAZ GPL

- Installez des bouteilles de gaz liquide GPL dépourvues de bosses ou de rouille. Les bouteilles endommagées ou déformées sont dangereuses, et ne doivent jamais être utilisées. Vérifiez l'intégrité de la vanne de fermeture à laquelle le réducteur de pression est raccordé.
- En cas de compartiment à bouteilles, installez des bouteilles de gaz liquide GPL dotées d'une capacité adaptée pour être placée à l'intérieur du compartiment, en tenant compte de la taille du réducteur de pression s'il est placé verticalement.
- Lorsque la bouteille est placée dans un compartiment chariot, attachez-la solidement avec la chaîne prévue à cet effet et n'obstruez pas les trous de ventilation.
- En cas de positionnement sur sur un banc ou sur des pieds de support, la bouteille doit être placée sur le côté (à une distance d'environ 50 cm) ; si le banc de support comporte un compartiment neutre en dessous, la bouteille peut être placée à l'intérieur à condition qu'une ventilation correcte soit garantie et que des orifices d'aération permanents soient présents. Le banc de support doit être si possible en matériau ignifuge (métal, matériau réfractaire, granit, marbre, etc.).
- Lors du remplacement d'une bouteille vide, vous devez éteindre le gril, le laisser refroidir, fermer la vanne de fermeture de la bouteille, puis débrancher le réducteur de pression de celle-ci ; installez donc la nouvelle bouteille et stockez la bouteille vide dans un endroit abrité et ventilé. À la première occasion, les bouteilles vides doivent être remises au fournisseur. Traitez les bouteilles vides avec la même prudence que les bouteilles pleines car il peut y avoir encore de la pression résiduelle à l'intérieur.
- Manipulez les bouteilles avec précaution, déplacez-les sans les faire rouler et stockez-les dans un lieu protégé et aéré. Ne les laissez jamais sans surveillance, près de sources de chaleur ou de flammes nues.

RÉGULATEUR DE DÉBIT

- Utilisez toujours un régulateur basse pression conforme à la réglementation en vigueur et aux règlements internes du Pays de destination ; pour chaque Pays (ou groupes de Pays), une pression de brûleur spécifique est prévue. Installez un régulateur de pression capable de fournir le débit de gaz requis par le modèle de gril. Les informations techniques telles que le débit horaire de gaz (à savoir la consommation) et la pression d'alimentation, sont indiquées sur la plaque signalétique de la machine et dans le tableau page 11. Un joint d'étanchéité pour gaz est généralement nécessaire entre le régulateur de pression et le raccord de la vanne sur la bouteille.

NORMES DE RÉFÉRENCE

- Il convient de se référer aux normes Européennes suivantes concernant la conformité des accessoires raccordés à l'installation de la bouteille.
    - **EN 88-1.*** Régulateurs de pression et dispositifs de sécurité associés pour appareils à gaz - Partie 1 : Régulateurs de pression pour pression amont inférieure ou égale à 50 kpa.
    - **EN 14800.*** Tuyaux flexibles métalliques onduleux de sécurité pour le raccordement d'appareils à usage domestique utilisant des gaz combustibles.

⚠ ***Vérifiez la conformité avec toutes les réglementations nationales et locales en vigueur.**

CARACTÉRISTIQUES DES TUYAUX REQUISES

- Les tuyaux flexibles en caoutchouc ont une date d'expiration (généralement 5 ans) qui est indiquée sur la surface extérieure ; vérifiez cette date et remplacez le tuyau si nécessaire. Le tuyau doit être remplacé s'il présente de signes d'usure.
- Le tuyau flexible ne doit pas dépasser 1,5 mètre de long ; il doit être disposé de manière à ne pas être tordu, plié ou entrer en contact avec les parties chaudes du gril.
- Lors du branchement du raccord fileté de 1/2" du gril au tuyau, il est nécessaire d'assurer une étanchéité adéquate qui réponde aux réglementations et/ou aux normes locales/nationales en vigueur.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

- Après chaque installation/remplacement de la bouteille, il est nécessaire de procéder à un contrôle d'étanchéité décrit dans les points suivants.
- Modalités de réalisation du test d'étanchéité :
    1. Le test d'étanchéité du circuit de gaz et donc, la recherche d'éventuelles

fuites de gaz, peuvent être effectués à l'aide d'une solution d'eau et de savon ou avec des sprays détecteurs spéciaux. Il suffit de vaporiser ou d'appliquer la solution à l'aide d'un pinceau le long des points de raccordement (écrous de fixation du régulateur, extrémités du tuyau flexible fixées par des colliers de serrage, etc.)

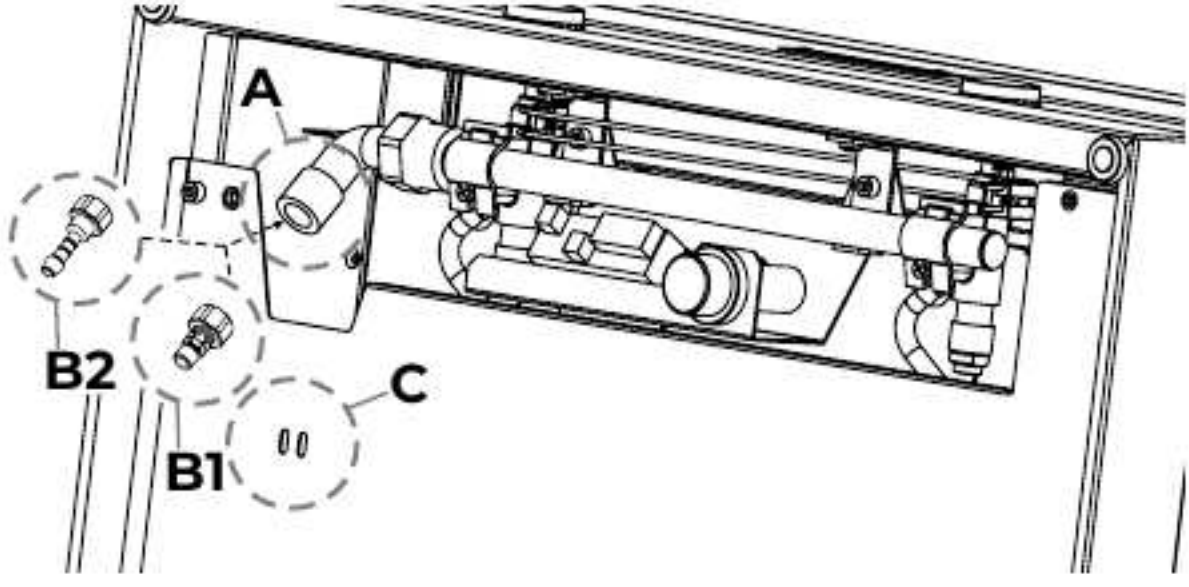
2. Vérifiez qu'aucune bulle ne se forme lors de l'ouverture de la vanne de la bouteille. La présence de fuites est également révélée par l'odeur typique de gaz non brûlé.
3. En cas de présence de fuites, fermez le gaz. Dans ce cas, il est absolument interdit d'allumer le gril.
4. Si aucune bulle ne se forme, le test d'étanchéité est terminé.

IMPORTANT : Le test d'étanchéité ne doit jamais être effectué avec une flamme nue.

MÉTHANE

- En présence de gaz méthane provenant du réseau d'alimentation, utilisez un tuyau de raccordement spécifique pour le méthane et vérifiez que le support en caoutchouc du gril est adapté à ce type de gaz ; vérifiez que le robinet de fermeture en amont du système est intact.

RACCORDEMENTS



A Attaque courbe G1/2 M

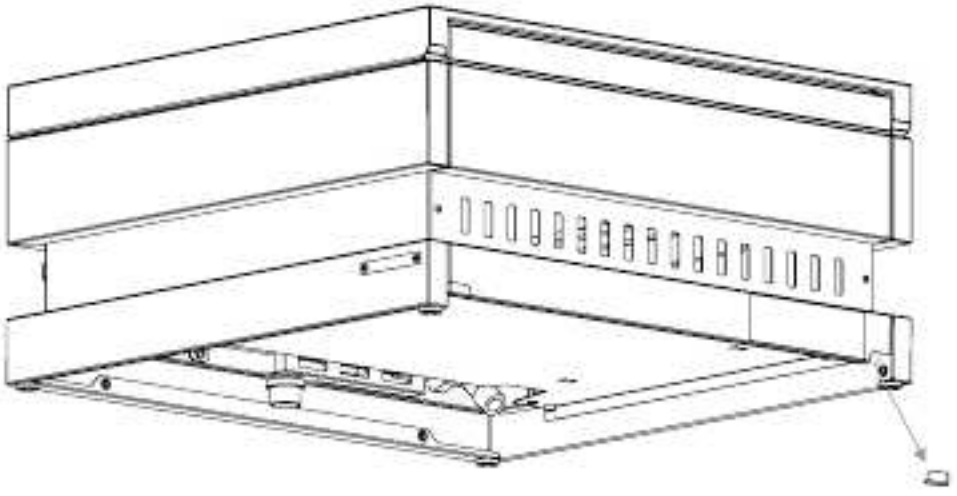
B1 Raccord G1/4" gauche M - G1/2" E

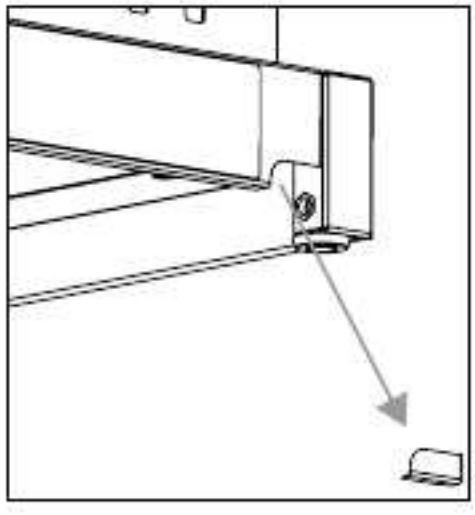
B2 Raccord pour tuyau Ø8-G1/2" F

C Fentes de fixation pour tuyau à gaz à l'aide de colliers

⚠ Les raccords B1 et B2 sont fournis comme accessoires, ils ne doivent être installés que s'ils sont conformes aux normes locales en vigueur.

⚠ En cas d'installation sur une table : retirez l'une des deux pièces latérales postérieures prédécoupées, effectuez le raccordement, placez l'appareil sur la table, faites passer les raccordements par le trou de passage prévu à cet effet.





LIEU D'INSTALLATION

Ce gril a été conçu et certifié pour être utilisé uniquement à l'extérieur, en dehors des lieux fermés. Il est toujours nécessaire d'assurer une ventilation efficace et une dispersion des fumées de cuisson à la suite de l'utilisation, en évitant ainsi les concentrations nocives et toxiques de celles-ci.

Il est interdit d'installer et d'utiliser le gril à l'intérieur des lieux suivants :

- Garages;
- Caves;
- Caravanes et camping-cars;
- Tentes de camping ou cabanes;
- Espaces domestiques (cuisines, salons, salles à manger, chambres, salles de bains, etc.);
- Bateaux;

Il est permis d'installer et d'utiliser le gril dans des espaces et des lieux ouverts tels que :

- Terrasses et balcons extérieurs (au moins 20 % de la surface du périmètre);
- Jardins extérieurs ouverts;
- Porches extérieurs ouverts;
- Espaces dont le périmètre est fermé, mais avec une ouverture permanente au sol (porte) et sans toit;
- Espaces dotés d'un toit mais dont au moins 2 des 4 murs d'enceinte sont complètement ouverts;
- Espaces dotés d'un toit mais avec 25 % des murs d'enceinte complètement ouverts, et 30 % des murs d'enceinte restant dotés d'ouvertures permanentes au sol (fenêtres);

Les grils peuvent être positionnés :

- Sur une table de support solide et de niveau, en gardant les pieds d'appui à la base du gril;
- Sur un plan/sol solide et de niveau, avec l'utilisation d'accessoires tels que les pieds ou le chariot;
- En étant encastrés;

⚠ **En cas d'installation sur un chariot pour éviter les mouvements accidentels pendant l'utilisation, la présence des conditions suivantes est nécessaire :**

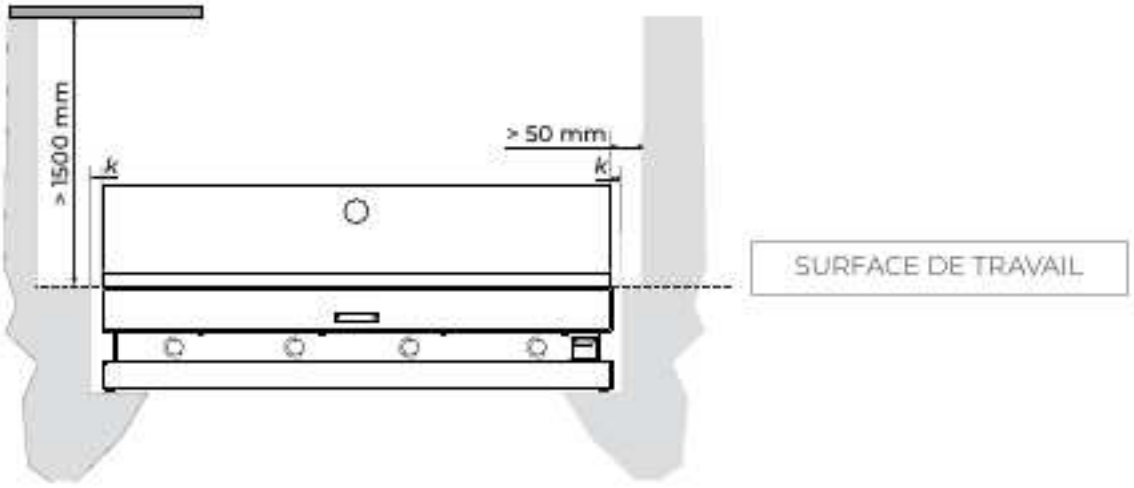
- **Au moins une roue doit être équipée d'un arrêt de stationnement ;**
- **Au moins un des points d'appui ne doit pas être une roue.**

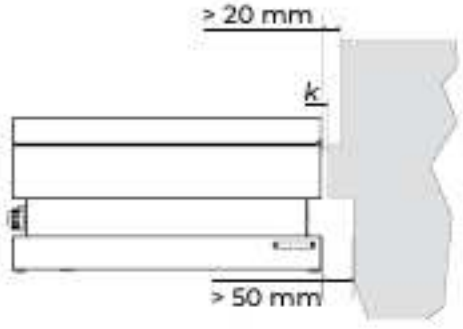
ENCASTREMENT

Les éventuels matériaux inflammables ne doivent pas se trouver à moins de 600 mm de l'arrière et/ou du côté de l'appareil.

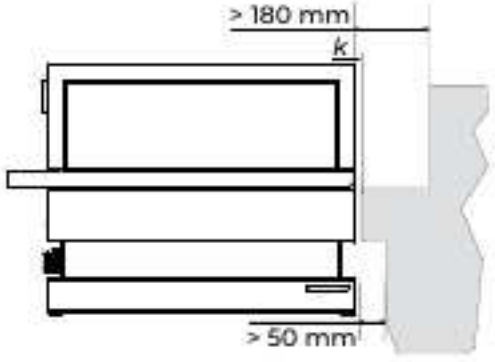
Dans les installations encastrées, les parois de contact doivent être fabriquées à l'aide d'un matériau incombustible et résistant à la chaleur.

Si l'on considère la surface de travail (plan de cuisson) comme la zone limite, les parois peuvent être en contact avec le barbecue uniquement au niveau de la zone inférieure ; en revanche, dans la zone supérieure, il est nécessaire de respecter les distances minimales définies dans l'image.
Tout éventuel top devra être installé à au moins 1,5 m au-dessus de la surface de travail.





version à couvercle bas



version à couvercle haut

En cas d'encastrement dans une structure avec des parois en bois, il est nécessaire de respecter la distance k avec une valeur minimale de 10 mm.

⚠ **Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.**
Vérifiez la conformité avec toutes les réglementations nationales et locales en vigueur.

COMPARTIMENT PORTE-BOUTEILLE

1. Le compartiment doit être équipé d'ouvertures de ventilation
   - équivalentes à 1/100 de la surface de base du compartiment sur la zone supérieure ;
   - équivalentes à 1/50 de la surface de base du compartiment sur la zone inférieure ;

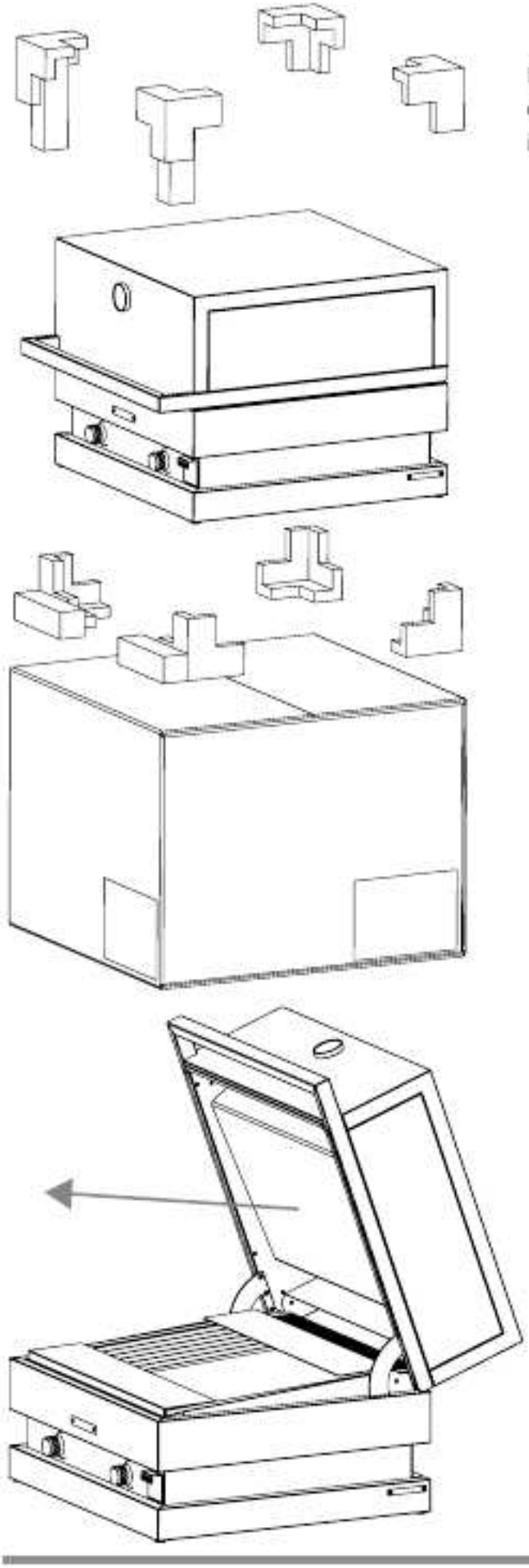
2. Le compartiment doit être en mesure de résister à l'effort mécanique nécessaire pour accueillir la bouteille pleine ;

3. Les bouteilles doivent être faciles à installer ou à retirer;

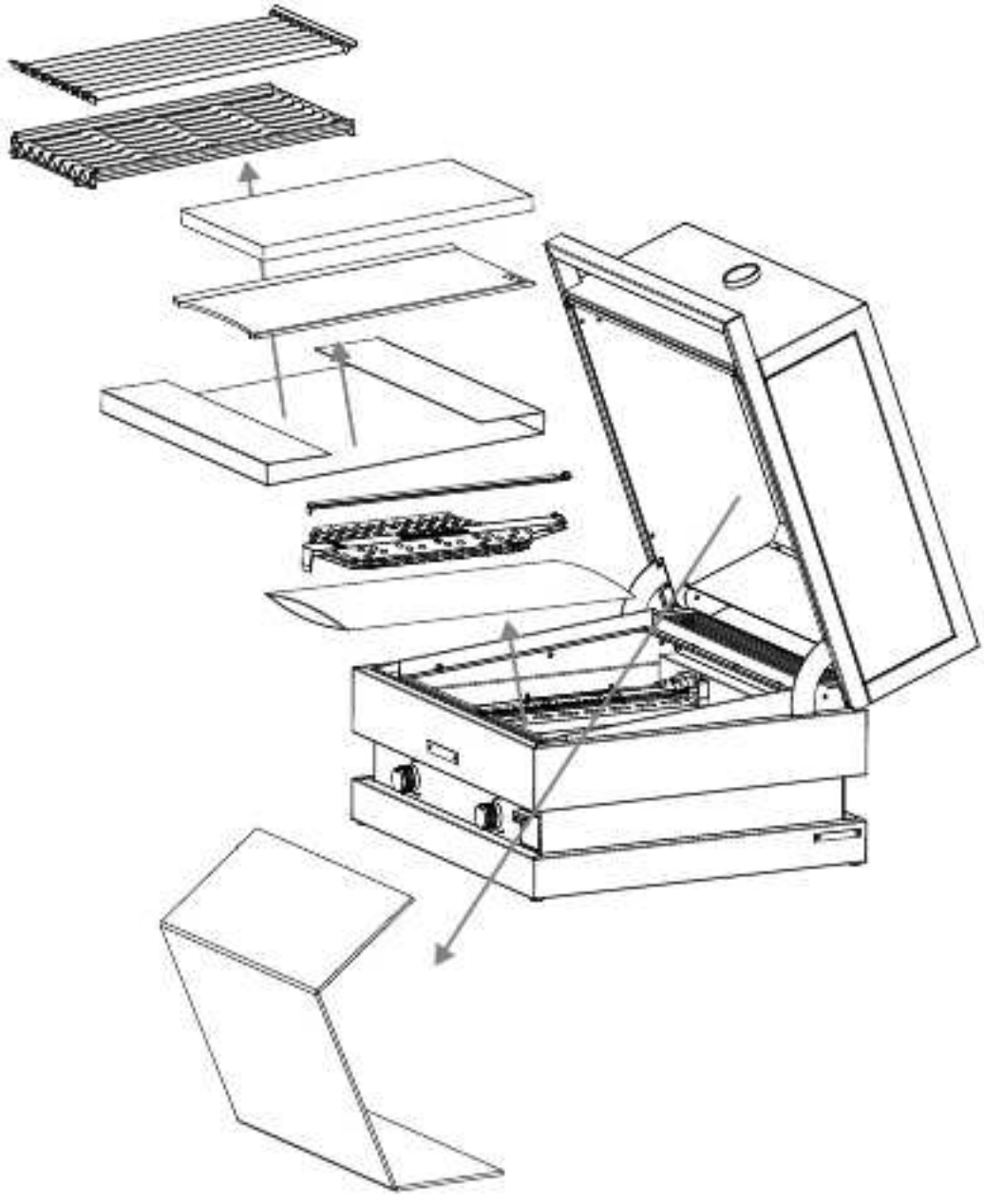
4. La vanne de gaz doit être facilement accessible, la vanne doit être facilement actionnable même lorsque la bouteille est fixée dans son logement (par exemple, une porte à ouvrir sans outil) ;

5. Raccordement avec un tuyau flexible : en suivant les instructions de passage et de fixation du tuyau, veiller à ce qu'il n'entre pas en contact avec des arêtes vives.

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES



Retirer les emballages en suivant la suite d'opérations mises en évidence dans les images



ÉTIQUETTE AVERTISSEMENT ONT LIBELLÉS DANS LANGUES

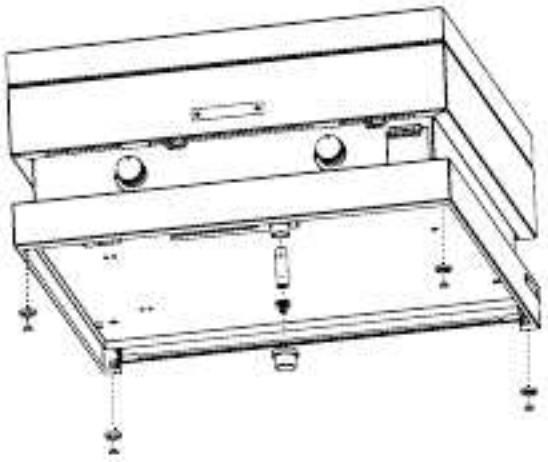
⚠ **AVERTISSEMENT** Avec ce manuel, des étiquettes supplémentaires sont fournies avec les avertissements linguistiques à appliquer sur le barbecue.

L'étiquette CE, située à l'arrière de l'appareil, contient les avertissements dans les 5 langues suivantes:

IT, EN(GB, IE, MT), **FR**(BE, CH, LU), **DE**(AT, BE, CH, LU), **ES**.

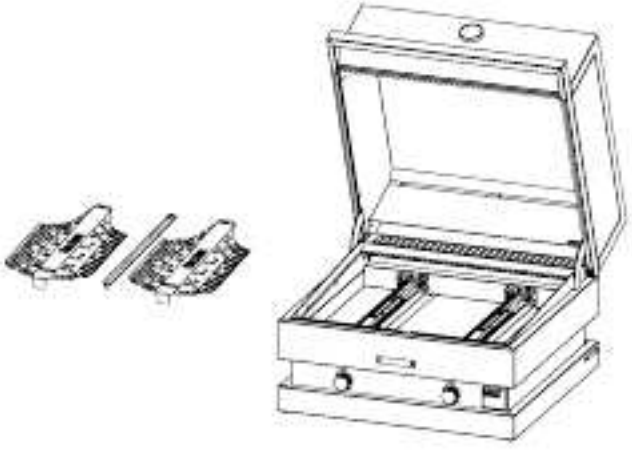
Si la langue officielle du Pays de destination est différente de ces cinq, l'étiquette relative avec la langue correcte doit être apposée sur le barbecue, à côté de l'étiquette CE.

INSTALLATION DE LA BATTERIE DE L'ALLUMEUR



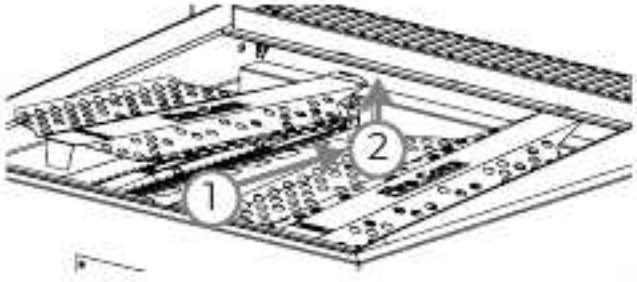
1. Retirez le couvercle à vis du porte-batterie situé sur le fond du barbecue ;
2. Insérez la pile AA (pôle -) sur l'emplacement du ressort ;
3. Insérez la pile (pôle + dirigé vers le haut) dans le compartiment porte-batterie ;
4. Replacez et refermez le couvercle à vis.
5. En cas d'installation du barbecue en appui sur une base, il faudra monter les pieds dans les trous prévus à cet effet.

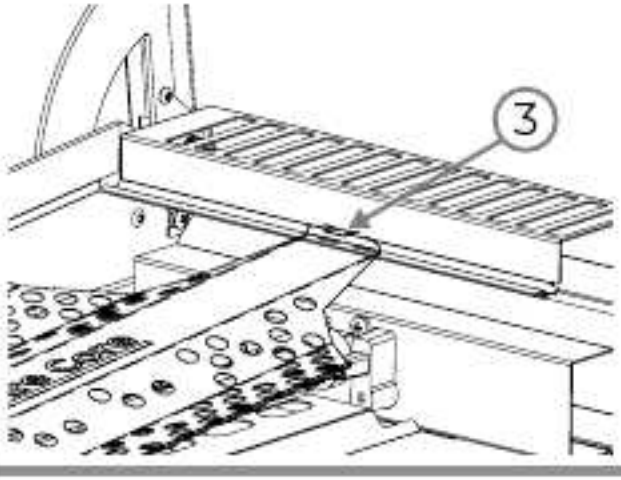
INSTALLATION DIFFUSEURS ET DES CANAUX D'ÉVACUATION

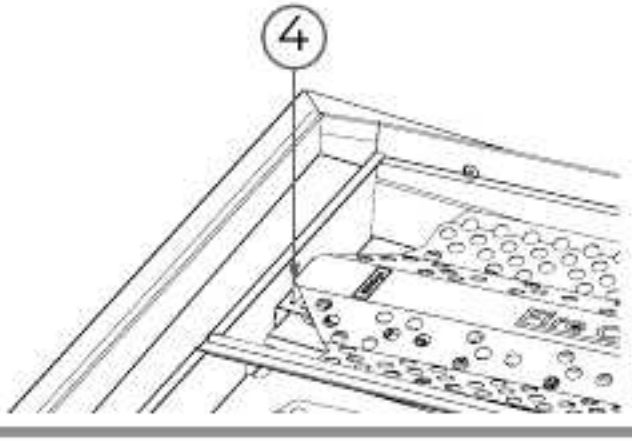


Positionnez les diffuseurs.

⚠ Consultez la section CONFIGURATIONS dans la rubrique Annexe pour garantir une installation correcte.

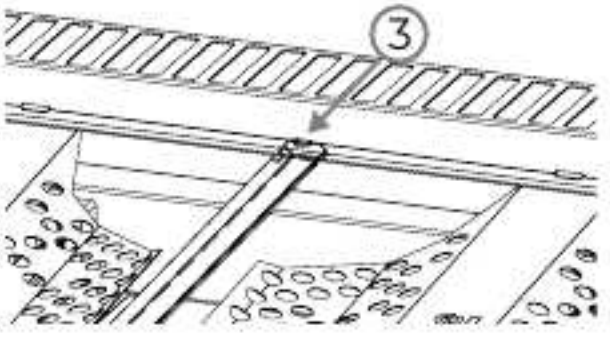


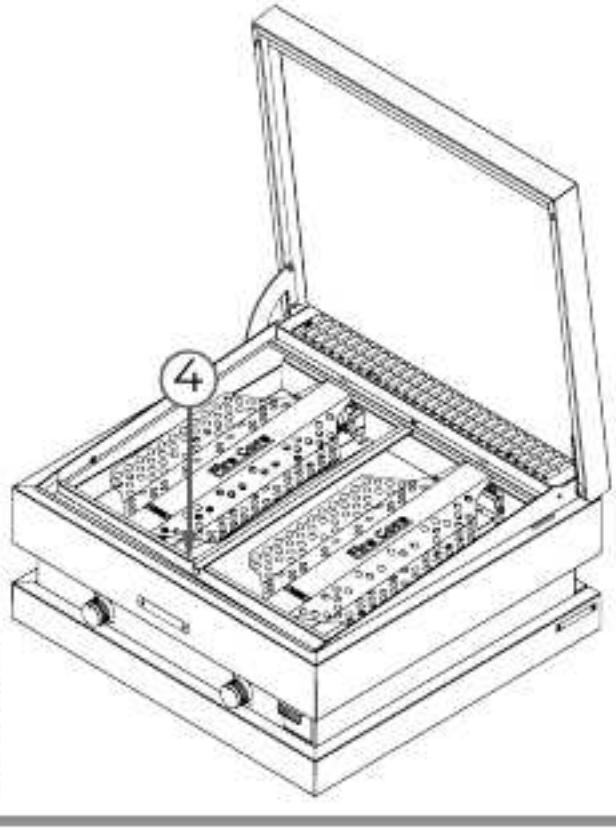






Positionnez les canaux d'évacuation de la graisse.





USAGE DU GRIL

ATTENTION: chaque produit a été soumis à des contrôles de sécurité et est certifié uniquement pour être utilisé dans le pays (ou groupes de Pays) spécifié. Consultez la plaque signalétique (située à l'arrière de l'appareil, v. la section PLAQUES) pour connaître le pays, la prédisposition actuelle du gaz et la pression d'alimentation.

Après avoir correctement positionné le gril, branché l'alimentation en gaz et disposé les accessoires, il est ensuite possible de procéder à l'allumage des brûleurs. Suivez ces avertissements et ces opérations pour commencer la cuisson :

COUVERCLE BAS

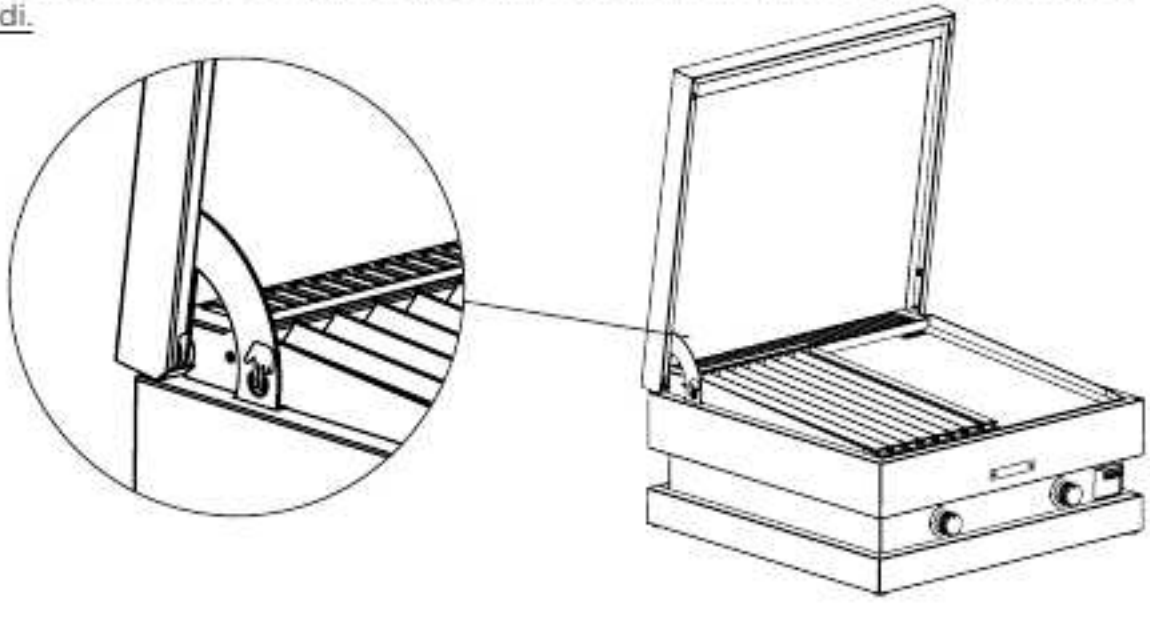
- Soulevez le couvercle et laissez-le relevé pendant toute la durée d'utilisation. Avec ce type de couvercle, la cuisson en mode "four" n'est pas prévue ; le couvercle a pour seule fonction de protéger contre les intempéries lorsque le gril est mis de côté. Il ne doit jamais être abaissé pendant l'utilisation.

COUVERCLE HAUT

- Le couvercle de type haut permet la cuisson en mode "four" et peut être abaissé pendant le fonctionnement ; il est équipé d'un thermomètre analogique qui fournit une indication de la température interne ; il est toutefois conseillé d'inspecter de temps en temps la progression de la cuisson pour éviter toute surchauffe excessive. Il est conseillé d'allumer les brûleurs avec le couvercle relevé, et d'attendre quelques minutes pour vérifier l'allumage des brûleurs et la stabilité de la flamme ; il est ensuite possible de fermer le couvercle haut pour cuire les aliments en mode "four".

FERMETURE DU COUVERCLE

- Pour fermer le couvercle, il est nécessaire d'appuyer sur la zone indiquée par le symbole figurant sur la figure. L'utilisation de gants de protection est recommandée pour cette opération si le barbecue n'a pas encore complètement refroidi.



POSITIONNEMENT DES ACCESSOIRES DE CUISSON

- ▷ Placez les plaques de cuisson de façon stable.
- ▷ Pour aromatiser les aliments, le cas échéant, il est nécessaire de placer le kit smoker à la place des plaques/grilles, en insérant les arômes dans le récipient prévu à cet effet.
- ▷ Il est conseillé de mettre un peu d'eau également dans les bacs de récupération des graisses ; cela facilitera les opérations de nettoyage par la suite.

INSPECTION DES TUYAUX DE RACCORDEMENT

- ▷ Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
- ▷ Procédez à l'inspection visuelle du tuyau. N'utilisez pas le barbecue si le tuyau est endommagé ou en mauvais état.

ALLUMAGE/EXTINCTION DU BRÛLEUR

- ▷ Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens anti-horaire, de la position fermée (●) à la position de débit maximum (▲). Une pression du bouton génère automatiquement l'étincelle qui allume le gaz et distribue la flamme le long du brûleur. L'allumage doit être vérifié en regardant par le trou d'inspection sur le panneau frontal, à côté du bouton. Lors du premier allumage, il peut être nécessaire de purger le circuit de l'air résiduel et de maintenir le bouton enfoncé pendant quelques secondes supplémentaires ; de cette façon, le thermocouple de sécurité est chauffé, ce qui permettra un flux continu de gaz ; après environ 20 secondes, relâchez le bouton et vérifiez que la flamme reste allumée et stable le long du brûleur. Pour diminuer la puissance de la flamme, tournez le bouton dans le sens anti-horaire jusqu'à la position de débit réduit (▲). Une flamme bleue est un signe de combustion correcte. Si le dispositif d'allumage (un générateur d'étincelles alimenté par une batterie de 1,5 V) ne fonctionne pas correctement (en raison d'une batterie faible ou d'une déconnexion du câble électrique), le brûleur peut toujours être allumé au moyen d'un briquet long (ou d'une simple allumette longue) à insérer dans le trou d'inspection tout en tournant le bouton en position de débit maximum (▲).
- ▷ Pour éteindre les brûleurs, placez les boutons en position fermée (●). Pour vider le circuit du gaz, avant de fermer les boutons du gril, fermez la vanne de la bouteille (GPL) ou le robinet en amont (pour le gaz méthane de réseau). Après utilisation, vérifiez que tous les boutons et robinets sont fermés.

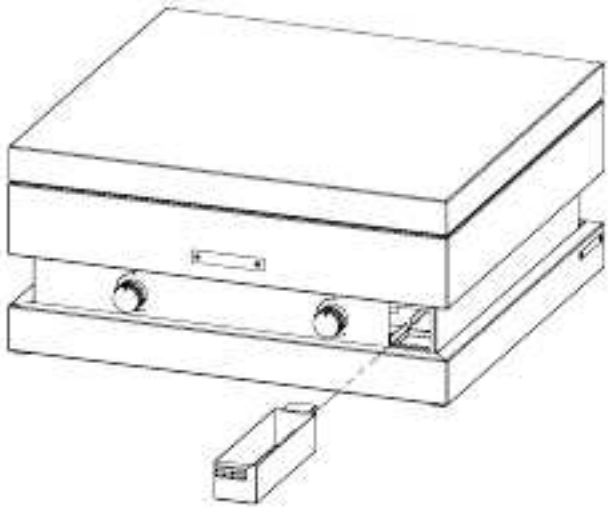
PREMIÈRE UTILISATION

- ▷ Allumez le barbecue, laisser-le se réchauffer à la température maximale pendant au moins 20 minutes. Dans la version à couvercle haut, maintenez le couvercle fermé. (Vérifiez dans la section Annexe, la rubrique "Configurations" colonne Diffuseurs à la page 28).

PRÉCHAUFFAGE DU BBQ

- ▷ Il est recommandé de préchauffer les plaques avant d'y placer les aliments et d'enlever les parties trop grasses de la viande avant la cuisson.

UTILISATION BACS DE RÉCUPÉRATION DE LA GRAISSE

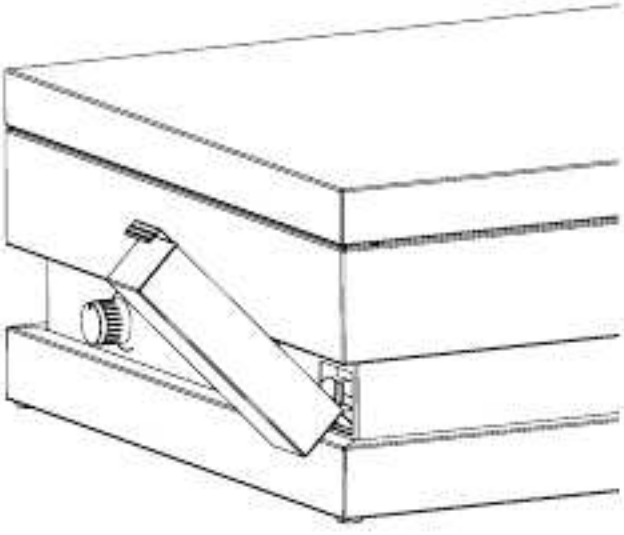


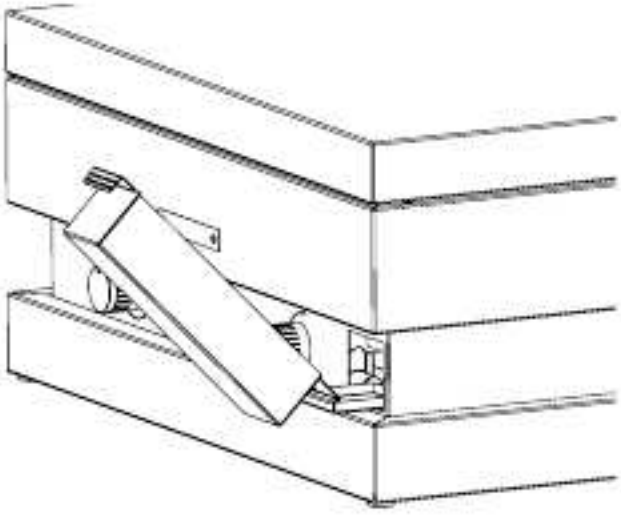
1. Retirez complètement le bac de récupération de la graisse.

REMARQUE : Il est également possible de retirer le bac durant l'utilisation du barbecue. L'appareil est équipé d'un bac d'égouttage supplémentaire.

2. Utilisez le crochet situé au fond du bac pour accrocher le Bac d'Égouttage.

3. Extrayez le Bac d'Égouttage.

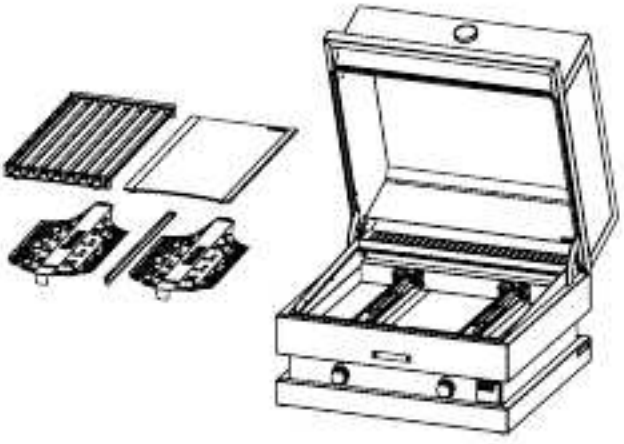




PROCÉDURE DE MONTAGE DES ACCESSOIRES

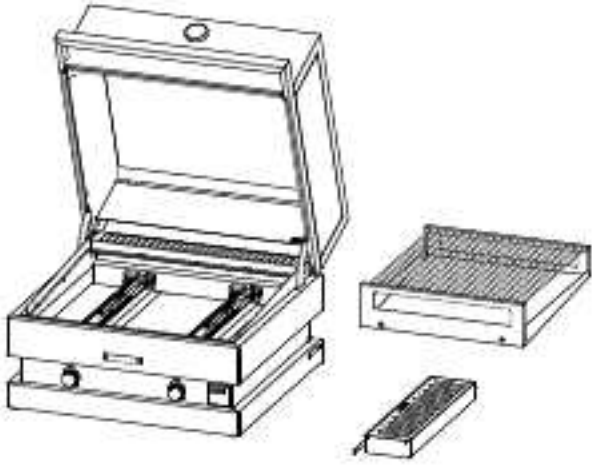
Les schémas présentés dans ce manuel se réfèrent au modèle à double unité de cuisson les principes de montage sont similaires pour tous les modèles de toute la série.

MONTAGE DU KIT SMOKER



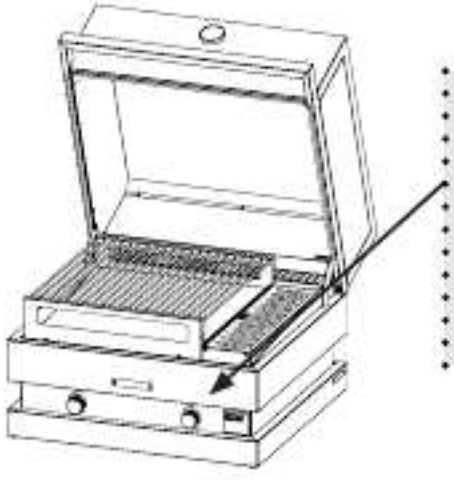
PHASE 1

1. Retirez les plaques de cuisson.
2. Retirez tous les diffuseurs et le/s canal/aux d'évacuation de la graisse.



PHASE 2

1. Positionnez les éléments du Smoker Kit: d'abord le récipient d'arôme à droite, puis le support du gril et le gril rond. Gardez la face avant du barbecue haute sur l'avant du barbecue: positionnement correct enregistré pour obtenir la surface de travail horizontale.



⚠ **ATTENTION :**
avec le kit smoker, allumez uniquement le brûleur (à droite) placé sous le récipient pour arômes.

MONTAGE DU KIT PIZZA



PHASE 1

1. Retirez les plaques de cuisson.



PHASE 2

1. Positionnez le *Kit Pizza*. Positionnez le côté supérieur frontal du Kit sur la zone frontale du barbecue.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN ORDINAIRE

Afin de garantir la meilleure fonctionnalité dans le temps et d'assurer une hygiène maximale du produit, il est nécessaire de nettoyer le gril après chaque utilisation. Il est conseillé d'effectuer un nettoyage approfondi tous les six mois, et tous les trois mois en cas d'utilisation intensive.

Avant de nettoyer, vérifiez que la vanne de la bouteille est fermée, que les brûleurs sont éteints et que le gril a refroidi.



Nettoyez les parties en acier et les parties peintes avec de l'eau savonneuse tiède, en utilisant un chiffon ou une éponge douce ; n'utilisez pas de laine d'acier ou de grattoirs métalliques qui pourraient détériorer les surfaces et causer la formation de rouille. N'utilisez pas de substances agressives ou caustiques, telles que l'eau de Javel, les acides, les solvants ou les mélanges contenant du chlore. Il est recommandé d'utiliser régulièrement de l'huile de protection pour les pièces en acier.
(Pas sur les plaques de cuisson)



Certaines parties amovibles comme les bacs de récupération des graisses et grilles (frytop, grille et grille smoker) peuvent être lavées en lave-vaisselle en utilisant des détergents normaux.



N'utilisez pas de jets d'eau à haute pression (nettoyeuse) sur le gril, car ils pourraient endommager les composants internes.



En cas d'inactivité prolongée, étalez une mince couche d'huile protectrice sur les surfaces en acier.
Soulevez les plaques de cuisson et vérifiez que les brûleurs sont propres ; examinez en particulier les trous de sortie de la flamme. Si nécessaire, nettoyez les trous avec une brosse à poils non métalliques, en prenant soin de ne pas modifier les ouvertures de la flamme.



Après une inactivité prolongée, vérifiez la propreté de l'injecteur du gaz et de la tête du brûleur (zone du tuyau Venturi). Retirez le brûleur de son emplacement après avoir dévissé la vis de fixation ; nettoyez ensuite la zone sale et repositionnez le brûleur. Il convient de veiller à ne pas endommager l'électrode d'allumage et le thermocouple.

Effectuez un test de la fonction d'allumage automatique à vide (sans ouvrir le gaz) en appuyant sur tous les boutons ; si aucune étincelle ne se produit sur l'électrode, remplacez la pile et vérifiez qu'aucun câble électrique n'est débranché. Le porte-batterie est accessible par le fond du gril.

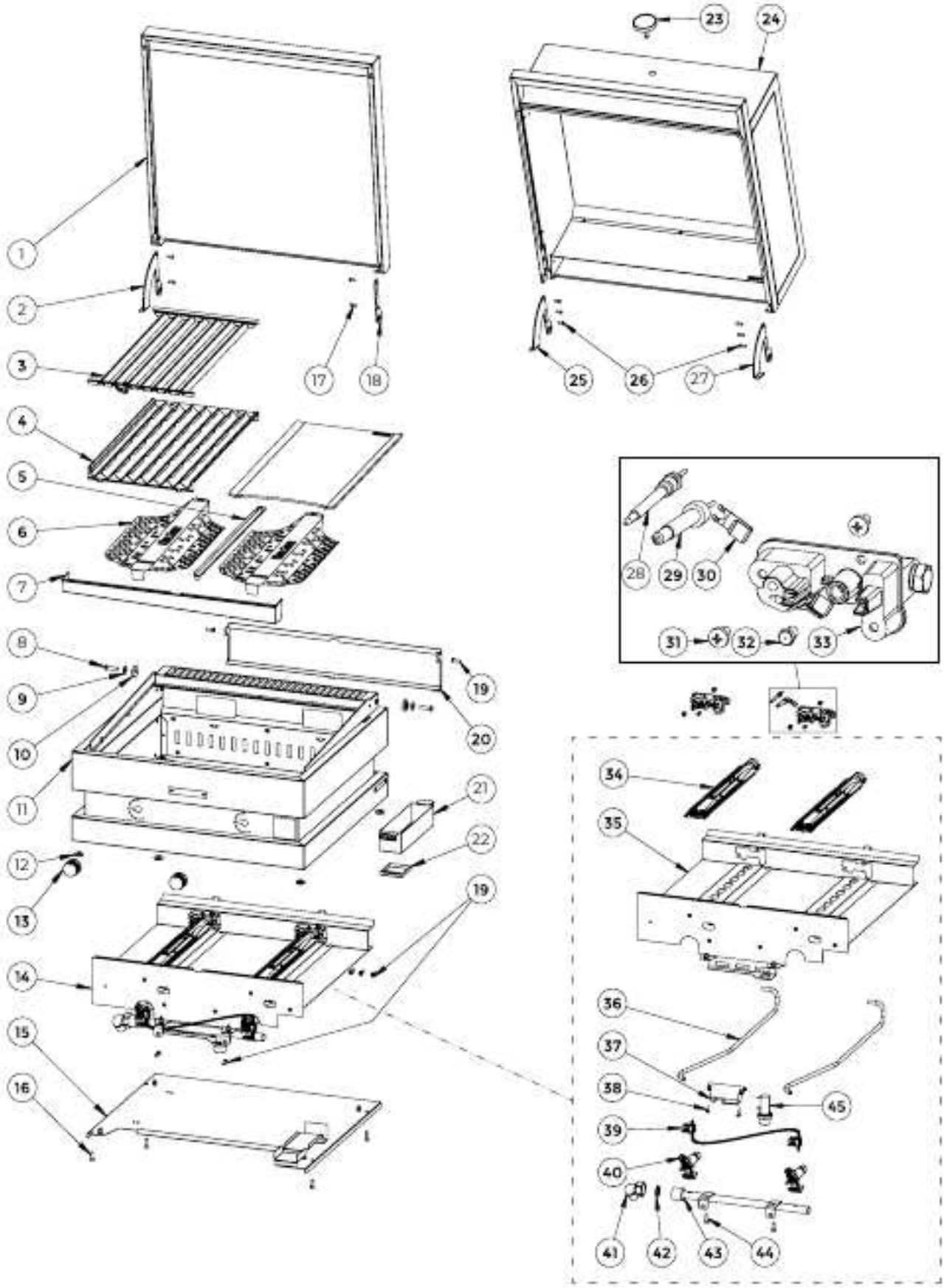
Vérifiez la manœuvrabilité des robinets ; s'il est nécessaire de les graisser ou de les remplacer, contactez le Service d'Assistance Technique Agréé qui effectuera cet entretien extraordinaire.

L'utilisateur est uniquement tenu d'effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien ordinaire, sans avoir à gérer les aspects liés à la construction et aux composants afin d'augmenter leurs performances. Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées. En cas de panne ou de fonctionnement considéré comme anormal, contactez l'Assistance Technique Autorisée.

Pour le traitement des parties extérieures en acier inoxydable recommande: FÖGHER



VUE ÉCLATÉE


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45

Pos.	Description
1	Couvercle
2	Charnière gauche couvercle
3	Grille supérieure
4	Grille de base
5	Canal d'évacuation de la graisse
6	Diffuseur Fire Core
7	Bac avant
8	Vis tête hexagonale M6x25
9	Rondelle plate M6-18
10	Douille HT M6 h3,5
11	Structure
12	Pied
13	Bouton rotatif
14	Corps de la machine (*)
15	Fond
16	Vis TCEI M5x16
17	Vis TBEI M4x12
18	Charnière droite couvercle
19	Vis TCB CR M5x16
20	Protection arrière
21	Bac de récupération de la graisse
22	Bac d'égouttage
	Composants de la version four (se substituant aux pos. 1, 2, 17, 18)
23	Thermomètre four
24	Couvercle four
25	Charnière gauche couvercle four
26	Vis TBEI M4x12
27	Charnière droite couvercle four
	Composants du corps de la machine (14)
28	Bougie d'allumage
29	Thermocouple de sécurité
30	Ressort de bougie
31	Vis autotaraudeuse s/pointe 4,8x9
32	Injecteur de gaz (buse)
33	Support de l'injecteur
34	Brûleur
35	Diaphragme corps de la machine
36	Tuyau de gaz injecteur
37	Allumeur électronique
38	Vis TCB CR M4x12
39	Caténaire de micro-allumage
40	Robinet de gaz
41	Raccord gaz coudé 3/4'F-1/2'M
42	Joint plat 3/4'
43	Rampe d'alimentation gaz
44	Vis TCEI M5x16

GUIDE DE DÉPANNAGE

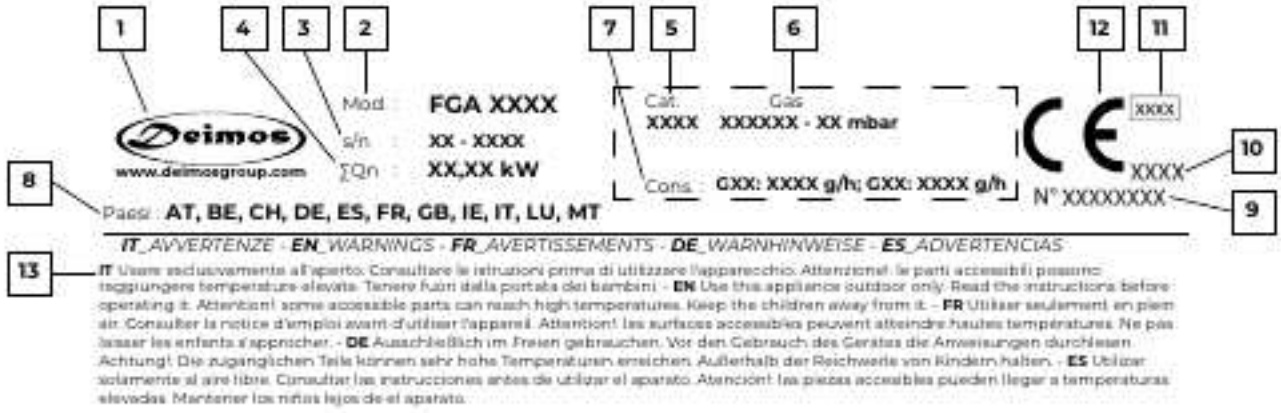
Dans le cas d'anomalies de fonctionnement ou de pannes, vérifiez les cas décrits dans la table ci-dessous ; elle permet généralement de trouver une solution facile et rapide au problème. Si le problème persiste contactez le service d'Assistance Technique Agréé ; ne cherchez pas de résoudre les pannes sans l'expertise technique nécessaire.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas.	Le robinet ou la vanne de la bouteille est fermé.	Ouvrez l'alimentation en gaz.
	Le tuyau flexible est plié de façon anormale.	Redressez le tuyau.
	La pression du gaz est insuffisante.	Remplacez la bouteille de gaz.
	Le gaz n'atteint pas le brûleur, car celui-ci est sale ou mal positionné.	Vérifiez que le brûleur est propre (ouvertures de la flamme et zone de l'injecteur/Venturi) et dans la bonne position.
	L'électrode ne produit pas la décharge.	Remplacez la pile et vérifiez que les câbles électriques sont bien connectés.
Le brûleur s'allume mais ne reste pas allumé après avoir relâché le bouton.	Le thermocouple n'a pas été suffisamment chauffé par la flamme du brûleur.	Attendez quelques secondes de plus avant de relâcher le bouton ; sinon, contactez l'Assistance Technique.
	Le thermocouple de sécurité est défectueux	Contactez l'Assistance Technique.
	Le mécanisme du thermocouple n'est pas armé.	Poussez le bouton du robinet à fond jusqu'à la fin de sa course pendant la phase d'allumage.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
La flamme produite par le brûleur est instable, non homogène et au lieu d'être bleu clair/bleu, elle est orange/rouge.	Le brûleur est sale ou mal positionné (pas dans le même axe que le jet de l'injecteur).	Vérifiez que le brûleur est propre (ouvertures de la flamme et zone de l'injecteur/Venturi) et dans la bonne position.
	L'injecteur n'est pas compatible avec le type ou la pression de gaz utilisé.	Contactez l'Assistance Technique.
	Diffuseurs montés de manière incorrecte.	1. Consultez la section CONFIGURATIONS dans la rubrique Annexe. 2. Consultez de nouveau la section INSTALLATION DES DIFFUSEURS ET DES CANAUX D'ÉVACUATION DES GRAISSES.
Le robinet est difficile à actionner.	Le robinet doit être lubrifié ou remplacé.	Contactez l'Assistance Technique.
Odeur de gaz.	Fuite de gaz le long du circuit, notamment au niveau des raccords et des joints ou fissures dans le tuyau flexible.	Localisez la fuite avec la solution savonneuse et resserrez éventuellement les raccords ou remplacez le tuyau flexible d'alimentation si nécessaire.
	Le brûleur est sale ou mal positionné (pas dans le même axe que le jet de l'injecteur) et par conséquent, une partie du gaz est déviée puis dispersée dans un environnement sans être brûlé.	Vérifiez que le brûleur est propre (trous de la flamme et zone de l'injecteur/Venturi) et dans la bonne position. Le cas échéant, contactez l'Assistance Technique.

⚠ **AVERTISSEMENT** ne tentez pas de réparer les composants qui transportent ou brûlent du gaz, l'allumeur ou les composants structurels.

PLAQUES D'IDENTIFICATION



1	Logo d'identification du fabricant
2	Modèle de gril
3	Numéro de série
4	Puissance thermique nominale (en kW)
5	Catégorie préparée
6	Gaz préparé et pression nominale (en mbar)
7	Consommation horaire maximale de gaz
8	Pays de destination possibles
9	Numéro de certification CE
10	Numéro d'identification de l'Autorité de surveillance
11	Année d'apposition du marquage CE
12	Symbole de marquage CE
13	Avertissements de sécurité

⚠ **AVERTISSEMENT** Avec ce manuel, des étiquettes supplémentaires sont fournies avec les avertissements linguistiques à appliquer sur le barbecue. (voir pag 18)

ANNEXE

PAYS, CATÉGORIES ET PRÉDISPOSITIONS DU GAZ

GPL

CATÉGORIE	GAZ PRÉVUS	PRESSION DE SERVICE	PAYS DE DESTINATION
$I_{3B/P(30)}$	G30 G31	30 mbar	AL, BE, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MK, MT, NL, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
$I_{3+ (28..30/37)}$	G30 G31	28..30 mbar 37 mbar	
$I_{3B/P(37)}$	G30 G31	37 mbar	PL
$I_{3B/P(50)}$	G30 G31	50 mbar	AT, CH, DE, SK

MÉTHANE

CATÉGORIE	GAZ PRÉVUS	PRESSION DE SERVICE	PAYS DE DESTINATION
I_{2H} I_{2E} I_{2E+}	G20	20 mbar	AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, MK, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I_{2ELL} I_{2L}	G25	20 mbar	DE, RO
I_{2S}	G25.1	25 mbar	HU
$I_{2H (25)}$	G20	25 mbar	HU
I_{2EK}	G25.3	25 mbar	NL

PUISSANCES, CONSOMMATIONS

	FGA 500 FGA 500 FO	FGA 750 FGA 750 FO	FGA 1000 FGA 1000 FO
Nbre. unités de cuisson	**2**	**3**	**4**
Puissance Thermique Nominale	**4,00 kW** (2 x 2,00 kW)	**6,00 kW** (3 x 2,00 kW)	**8,00 kW** (4 x 2,00 kW)
Puissance Thermique Réduite	**1,90 kW** (2 x 0,95 kW)	**2,85 kW** (3 x 0,95 kW)	**3,80 kW** (4 x 0,95 kW)
Consommation Maximum	G30 : **292 g/h** G31 : **286 g/h** G20 : **382 l/h** G25 : **444 l/h** G25.1 : **442 l/h** G25.3 : **434 l/h**	G30 : **438 g/h** G31 : **429 g/h** G20 : **573 l/h** G25 : **666 l/h** G25.1 : **663 l/h** G25.3 : **651 l/h**	G30 : **584 g/h** G31 : **572 g/h** G20 : **764 l/h** G25 : **888 l/h** G25.1 : **884 l/h** G25.3 : **867 l/h**

CONFIGURATIONS

CATÉGORIE DE GAZ	INJECTEUR	BY-PASS	DIFFUSEURS	
			Installés	Absents
$I_{3B/P(30)}$ $I_{3+\ (28..30/37)}$	70	50 (TOTALEMENT FERMÉ)	X	
$I_{3B/P(37)}$	65 H1	50 (TOTALEMENT FERMÉ)	X	
$I_{3B/P(50)}$	62 M	44 (TOTALEMENT FERMÉ)	X	
I_{2H} I_{2E} I_{2E+}	94 Y	50 (1/2 TOUR OUVERT)	X	
I_{2ELL} I_{2L}	110 F2	44 (5/4 TOUR OUVERT)		X
I_{2S}	110 F2	50 (1/2 TOUR OUVERT)		X
$I_{2H\ (2S)}$	89 Y	50 (1/3 TOUR OUVERT)	X	
I_{2EK}	105 F2	50 (1/2 TOUR OUVERT)		X

⚠ **AVERTISSEMENT** ne montez pas les diffuseurs aux emplacements non prévus par le tableau "CONFIGURATIONS".

FÒGHER

the master chef barbecue

FGA *500 - 750 - 1000*

GASGRILL FÜR DEN AUSSENBEREICH

Fire Core

FGA 500



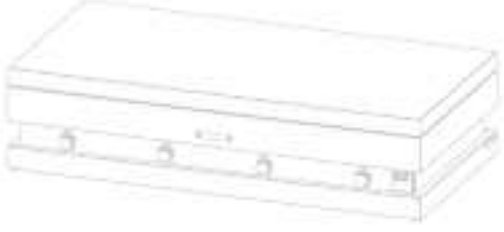
FGA 500 FO



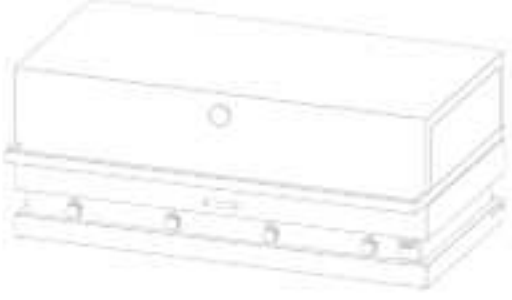
FGA 750



FGA 750 FO



FGA 1000



FGA 1000 FO

DEUTSCH

BEDIENUNGS UND MONTAGEANLEITUNG

LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DIESES PRODUKT INSTALLIEREN UND IN BETRIEB NEHMEN

VORWORT

VORWORT 113

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN 114

SICHERHEITSHINWEISE 116

- HINWEISE ZU LPG (G30/G31) 117
- HINWEISE ZU METHANGAS AUS DEM NETZ (G20) 117

GASANSCHLUSS 118

- SICHERE VERWENDUNG VON LPG-FLASCHEN 118
- ANFORDERUNGEN AN DIE SCHLAUCHE 119
- DICHTHEITSPRÜFUNG 119
- METHAN 120

AUFSTELLUNGSORT 122

- EINBAU 123
- FLASCHENFACH 124

VORBEREITENDE ARBEITEN 125

- WARNKENNZEICHNUNG 126
- INSTALLATION DER ZÜNDBATTERIE 127
- INSTALLATION VON VERTEILERN UND FETTABLAUFRINNEN 127

VERWENDUNG DES GRILLS 129

- POSITIONIERUNG VON GARZUBEHÖR 130
- PRÜFUNG DER ANSCHLUSSLEITUNG 130
- EIN-/AUSSCHALTEN DES BRENNERS 130
- ERSTE VERWENDUNG 130
- VORHEIZEN DES GRILLS 130
- VERWENDUNG VON FETTAUFFANG- UND TROPFSCHALEN 131

MONTAGEVERFAHREN FÜR ZUBEHÖR 132

REINIGUNG UND ROUTINEMÄSSIGE WARTUNG 134

BEHEBUNG VON PROBLEMEN 138

PLATTEN 140

ANHANG 141

- LÄNDER, KATEGORIEN UND VOREINSTELLUNGEN DES GASES 141
- LPG 141
- METHAN 141
- LEISTUNG, VERBRAUCH 142
- KONFIGURATIONEN 143

VORWORT

Sehr geehrter Kunde,

wir danken und gratulieren Ihnen zur Auswahl eines Produkts aus unserer Garreihe. Wir sind sicher, dass Sie seine Qualität schätzen und seine große Benutzerfreundlichkeit erkennen werden. Für alle unsere Produkte gilt die Garantie, wie sie in den allgemeinen Verkaufsbedingungen der Richtlinie 1999/44/EG vorgesehen ist. Sollten Sie zum Zeitpunkt des Kaufs oder während der Gültigkeitsdauer der Garantie Mängel feststellen, die auf Herstellungsfehler, Defekte an Kamponenten oder fehlendes Zubehör zurückzuführen sind, melden Sie diese bitte umgehend an unser Vertriebs- oder technisches Kundendienstnetz. Nach den entsprechenden Prüfungen werden wir die beanstandeten defekten Teile reparieren oder ersetzen.*

Die Garantie gilt nur für offensichtliche Mängel des Produkts unter normalen Installations-, Nutzungs- und Wartungsbedingungen. Sie deckt keine Mängel ab, die durch unsachgemäße Installation und falsche Verwendung verursacht wurden. Darüber hinaus werden keine Mängel abgedeckt, die infolge von technischen Änderungen, die vom Benutzer freiwillig vorgenommen wurden, der Verwendung von nicht originalen Zubehörteilen, Vandalismus, mangelnder Reinigung, fehlender normaler und außerordentlicher Wartung, allgemeiner Vernachlässigung durch den Benutzer (z.B. Verstopfung der Brenner oder Staub-/Schmutzablagerungen) entstanden sind. Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch Wetterphänomene wie Gewitter, Stürme, Überschwemmungen, Erdbeben oder Tornados verursacht werden

Die unsachgemäße Verwendung des Grills entgegen der hier gegebenen Empfehlungen ist gefährlich und kann Schäden an Menschen, Tieren und Eigentum verursachen. Aus diesem Grund haftet der Hersteller Deimos nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch unsachgemäßen und unverantwortlichen Gebrauch entstehen. Dieses Produkt muss von erwachsenen und verantwortungsbewussten Personen verwendet werden. Menschen, die aufgrund ihres Alters eingeschränkt sind, Kinder und Personen mit eingeschränkter geistiger Leistungsfähigkeit müssen während des Betriebs und in der Zeit unmittelbar nach der Abschaltung einen angemessenen Abstand zum Grill halten. Diese Grills besitzen eine EG-Baumusterprüfbescheinigung, die von einer benannten Stelle gemäß der Gasgeräteverordnung 2016/426 EU ausgestellt wurde. Das bedeutet, dass die Geräte ein Höchstmaß an Qualität und Funktionalität garantieren, da die Serienproduktion ständig jährlichen Kontrollen und Sicherheitsprüfungen unterzogen wird.*

⚠ **ÜBERPRÜFEN** Sie die Einhaltung aller geltenden nationalen und lokalen Vorschriften.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

GRILLEN IN REINFORM

Ein maximaler Ausdruck für Qualität, in einem Produkt mit sehr professionellen Eigenschaften. Der Gasgrill FÒGHER, vollständig in Italien entwickelt und gebaut, zeichnet sich durch sein exklusives Design und die patentierten Garsysteme aus, mit denen beim Garen von jeder Art von Lebensmitteln hervorragende Ergebnisse erzielt werden können.

Das Essen ganz leicht garen und räuchern aber mit professionellem Ergebnis: Das kann mit einem Gasgrill mit Ofen und dem speziellen Kit Smoker ganz natürlich erfolgen. Das indirekte Garen bei niedrigen Temperaturen wird verbessert, indem die Räucherspäne in den entsprechenden Behälter gefüllt werden. Damit erhält jedes Lebensmittel neue Kombinationen von Aromen und Düften, die man alle ausprobieren sollte.

RAUCHABZUG UND FIRE CORE

Das im System FIRE CORE integrierte Patent zum Rauchabzug ermöglicht während des gesamten Garvorgangs eine konstante Betriebstemperatur innerhalb des vorgegebenen Bereichs. Dank dieser speziellen Eigenschaft, die entsprechend entwickelt wurde, werden die Eingriffe des Kochs auf ein Minimum reduziert und hervorragende Ergebnisse garantiert.

PROFESSIONELLE BRENNER

Die Brenner können über die Frontknöpfe einzeln eingestellt werden.

Bei den Grills der Reihe FÒGHER handelt es sich um Geräte zum Garen von Speisen, die auf Platten oder Grills auf atmosphärischen Brennern mit brennbaren Gasen (LPG in Flaschen oder Methangas) gegart werden, die ausschließlich für den Gebrauch außerhalb von Gebäuden im Freien bestimmt sind.

Der Rahmen besteht aus Edelstahl und aluminiertem Blech mit Teilen, die mit hochtemperaturbeständiger Farbe lackiert sind.

⚠ Das Typenschild zeigt die Nenndaten und verweist auf die CE-Kennzeichnung. Im Abschnitt Anhang können Sie die spezifischen technischen Daten (Verbrauch, Konfigurationen usw.) nachschlagen.

⚠ Überprüfen Sie vor der Installation des Grills, der im Werk auf eine bestimmte Weise eingerichtet wurde, sorgfältig die Art des vor Ort vorhandenen Gases, den Betriebsdruck und alle Anweisungen zu den möglichen Anschlusstypen.

⚠ Die Verwendung anderer Mittel wie Holz, Holzkohle oder Lavasteine zum Beheizen von FGA-Grillgasgeräten für den Außenbereich ist nicht gestattet.

FGA500

ARTIKELNR	1055812
/Farbe	Schwarz, hohe Temperaturen
/Brennstoff	Gas
/Anzahl der Brenner	2
/Brenner-Zündung	Elektronisch
/Garfläche	500 x 430 mm
/Abmessungen im geschlossenen Zustand	550 x 530 x h260 mm
/Gewicht	25 kg

FGA500FO

ARTIKELNR	1055830
/Farbe	Schwarz, hohe Temperaturen
/Brennstoff	Gas
/Anzahl der Brenner	2
/Brenner-Zündung	Elektronisch
/Garfläche	500 x 430 mm
/Abmessungen im geschlossenen Zustand	550 x 590 x h425 mm
/Gewicht	32 kg

FGA750

ARTIKELNR	1050249
/Farbe	Schwarz, hohe Temperaturen
/Brennstoff	Gas
/Anzahl der Brenner	3
/Brenner-Zündung	Elektronisch
/Garfläche	750 x 430 mm
/Abmessungen im geschlossenen Zustand	800 x 530 x h260 mm
/Gewicht	33 kg

FGA750FO

ARTIKELNR	1055845
/Farbe	Schwarz, hohe Temperaturen
/Brennstoff	Gas
/Anzahl der Brenner	3
/Brenner-Zündung	Elektronisch
/Garfläche	750 x 430 mm
/Abmessungen im geschlossenen Zustand	800 x 590 x h425 mm
/Gewicht	42 kg

FGA1000

ARTIKELNR	1055846
/Farbe	Schwarz, hohe Temperaturen
/Brennstoff	Gas
/Anzahl der Brenner	4
/Brenner-Zündung	Elektronisch
/Garfläche	1000 x 430 mm
/Abmessungen im geschlossenen Zustand	1000 x 530 x h260 mm
/Gewicht	43 kg

FGA1000FO

ARTIKELNR	1055865
/Farbe	Schwarz, hohe Temperaturen
/Brennstoff	Gas
/Anzahl der Brenner	4
/Brenner-Zündung	Elektronisch
/Garfläche	1000 x 430 mm
/Abmessungen im geschlossenen Zustand	1000 x 590 x h425 mm
/Gewicht	54 kg

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und der Inbetriebnahme des Grills diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, sie enthält die notwendigen Informationen für eine sichere und effiziente Nutzung. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und übergeben sie bei einer Abtretung des Grills an den Käufer. Da die Produkte von Fögher ständig weiterentwickelt werden, behält sich der Hersteller das Recht vor, jederzeit Verbesserungen an Form, Ausstattung oder Technik vorzunehmen. Die Texte, Abbildungen und Normen in diesem Handbuch basieren auf dem Stand der Informationen zum Zeitpunkt der Drucklegung.
Fordern Sie bei Verlust ein Ersatzexemplar von unserem Vertriebs- oder technischen Kundendienstnetz an. www.fogher.com

Prüfen Sie vor der Verwendung auf dem Typenschild die Kategorie/Art des Gases, für die das Gerät für den Betrieb vorbereitet wurde.

Halten Sie die folgenden Warnhinweise genauestens ein:

⚠ Gasgrills sind Geräte, die nur zum Garen von Speisen im Freien Ort bestimmt sind. Während der Benutzung erreichen die Oberflächen hohe Temperaturen, so dass nur der erwachsene Benutzer am Grill arbeiten und sich in seiner unmittelbaren Umgebung aufhalten dürfen. Menschen, die aufgrund ihres Alters eingeschränkt sind, Kinder und Personen mit eingeschränkter geistiger Leistungsfähigkeit müssen einen angemessenen Abstand einhalten, ohne sich dem Gerät jemals zu nähern. Insbesondere dürfen Kinder das Gerät nicht mit einem für sie bestimmten Spielzeug verwechseln.

⚠ Verwenden Sie den Grill nur im Freien und speisen Sie ihn nur mit dem vorgesehenen Gas und unter den in den verschiedenen Bestimmungsländern festgelegten Bedingungen. Verwenden Sie keine anderen Mittel oder Brennstoffe zum Erhitzen der Platten (Holz, Holzkohle, Briketts oder Lavasteine).

⚠ Verwenden Sie den Grill nur im Freien und wenn die Wetterbedingungen es zulassen, setzen Sie ihn nicht starker Witterung aus und verwenden Sie ihn nicht in Umgebungen mit explosiver oder korrosiver Atmosphäre oder bei starkem Wind oder Staub. Bewegen Sie den Grill nicht, wenn er in Betrieb ist, und überprüfen Sie, ob die Auflagefläche/der Boden eben ist. Lassen Sie den Grill während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

⚠ Im Falle eines Gaslecks darf der Grill nicht eingeschaltet werden. Finden Sie die Ursache für das Leck und wenden Sie sich gegebenenfalls an den technischen Kundendienst. Schließen Sie die Hähne und Gasversorgungsventile.

⚠ Prüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch auf Fett, Speisereste oder Schmutz, insbesondere auf den Platten und in den Flammenöffnungen der Brenner. Prüfen Sie, dass der Gasstrahl im Bereich der Injektor-/Venturi-Düsen nicht behindert wird.

⚠ Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Grills befinden (Alkoholflaschen, Papier, Vorhänge). Halten Sie einen Abstand von mindestens 1 Meter zu Wänden und versperren Sie die Rauchabzugsschlitze auf der Rückseite nicht mit Gegenständen oder Tüchern.

⚠ Verwenden Sie Kleidung, die der Tätigkeit des Kochs angemessen ist, vermeiden Sie flatternde Kleidung (Krawatten) und verwenden Sie bei hohen Temperaturen Schutzmittel (Thermohandschuhe). Verwenden Sie zum Bewegen von Lebensmitteln während des Garens geeignete Werkzeuge wie Spatel, Grillzangen und Grillgabeln. Denken Sie daran, dass der Grill hohe Rauchgastemperaturen erzeugt, achten Sie also auf den hinteren Bereich, der gleichzeitig als Kamin dient.

⚠ Verwenden Sie für das Flüssiggas LPG geeignete Flaschen mit unversehrtem Gehäuse und Absperrventil. Verwenden Sie einen normgerechten Druckminderer, der den Grill mit dem im Bestimmungsland vorgesehenen Druck versorgen kann. Verwenden Sie einen unversehrten Schlauch, um den Druckminderer mit dem Schlauchhalter des Grills zu verbinden, und befestigen Sie ihn an den Enden mit normgerechten Metallschellen oder Anschlüssen. Überprüfen Sie regelmäßig das Verfallsdatum des Schlauchs und ersetzen Sie ihn in jeden Fall, wenn er Anzeichen von Verschleiß aufweist, beispielsweise Schnitte oder Risse.

⚠ Das Gerät darf nur mit dem auf dem Typenschild auf der Rückseite des Gerätes angegebenen Gas betrieben werden.

HINWEISE ZU LPG (G30/G31)

LPG bedeutet „Liquefied Petroleum Gas, verflüssigtes Erdölgas" und ist eine der Komponenten, die bei der Erdölraffination gewonnen werden können (wie Benzin, Diesel und teilweise Methan). Unter normalen Umgebungsbedingungen liegt LPG in gasförmiger Form vor, aber zur Lagerung und Transportierbarkeit wird es flüssig bei mäßigem Druck (5/6 bar) in Gasflaschen gelagert. LPG ist ein Gemisch aus Kohlenwasserstoffen, hauptsächlich Butan (G30) und Propan (G31). Steigt der Druck auf normale Umgebungswerte an, wird die Flüssigkeit zu Gas und damit zur Speisung eines Brenners oder Motors nutzbar. LPG ist ursprünglich geruchlos, wird jedoch mit Geruchsstoffen versetzt, um ein Leck auch ohne Instrumentierung zu erkennen. Gasförmiges Flüssiggas hat eine höhere Dichte als Luft und verhindert dadurch wird verhindert, dass es sich frei in der Atmosphäre ausbreiten kann. Es neigt daher dazu, sich am Boden und in Hohlräumen zu konzentrieren und zu schichten, was zu gefährlichen, explosionsgefährdeten Situationen führt.

HINWEISE ZU METHANGAS AUS DEM NETZ (G20)

Methangas aus einem G20-Netz wird üblicherweise in den Haushalten über ein System von unterirdischen, festen Rohrleitungen verteilt und nicht in Flaschen gelagert und verteilt. Im Vergleich zu LPG ist es leichter und neigt dazu, sich in der Luft zu verteilen, eine unvorsichtige Verwendung kann jedoch zu den gleichen Brand- und Explosionsgefahren führen. Wenn der Grill für G20-Methangas vorbereitet ist, ist es nicht möglich, ihn mit LPG zu speisen und umgekehrt.

GASANSCHLUSS

Bei einer Flüssiggasversorgung mit LPG (G30/G31 Butan/Propan) aus der Flasche sind diese Warnungen sorgfältig zu beachten:

SICHERE VERWENDUNG VON LPG-FLASCHEN

- Installieren Sie beulen- und rostfreie LPG- Flüssiggasflaschen. Beschädigte oder verformte Flaschen sind gefährlich und dürfen niemals verwendet werden. Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Absperrventils, an das der Druckminderer angeschlossen ist.
- Im Falle eines Flaschenfachs sind Flüssiggasflaschen mit geeignetem Fassungsvermögen zu installieren, die im Fach aufgestellt werden. Dabei ist die Größe des Druckminderers zu berücksichtigen, wenn dieser vertikal platziert ist.
- Wenn die Flasche in einen Flaschenwagen gestellt wird, muss sie sicher mit der entsprechenden Kette verbunden werden und darf die Belüftungslöcher nicht verdecken.
- Im Falle einer Positionierung auf einem Ständer oder auf Stützbeinen muss die Flasche seitlich (in einem Abstand von ca. 50 cm) platziert werden. Wenn der Ständer darunter ein neutrales Fach besitzt, kann die Flasche im Inneren platziert werden, solange eine ordnungsgemäße Belüftung gewährleistet ist und dauerhafte Entlüftungsöffnungen vorhanden sind. Die Auflage muss nach Möglichkeit aus feuerbeständigem Material (Metall, feuerfestes Material, Granit, Marmor usw.) bestehen.
- Wenn Sie eine leere Flasche ersetzen, schalten Sie den Grill aus, lassen Sie ihn abkühlen, schließen Sie das Flaschenabsperrventil und entfernen Sie dann den Druckminderer. Installieren Sie die neue Flasche und lagern Sie die leere an einem geschützten und belüfteten Ort. Leere Flaschen sollten bei der ersten Gelegenheit an den Lieferanten zurückgeschickt werden. Behandeln Sie leere Flaschen mit der gleichen Vorsicht wie volle, da im Inneren möglicherweise noch Restdruck vorhanden ist.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Flaschen um, bewegen Sie sie ohne sie zu rollen und lagern Sie sie an einem geschützten, belüfteten Ort. Lassen Sie die Flaschen in der Nähe von Wärmequellen oder offenen Flammen nie unbeaufsichtigt.

DURCHFLUSSREGLER

- Verwenden Sie immer einen Niederdruckregler, der den geltenden Vorschriften und den internen Bestimmungen des Ziellandes entspricht. Für jedes Land (oder jede Ländergruppe) ist ein spezifischer Brennerdruck vorgesehen. Installieren Sie einen Druckregler, der in der Lage ist, den für das Grillmodell erforderlichen Gasfluss zu liefern. Technische Informationen wie stündlicher Gasfluss (d.h. Verbrauch) und Versorgungsdruck sind auf dem Typenschild an der Maschine und in der Tabelle Seite 11 angegeben. In der Regel ist eine Gasdichtung zwischen dem Druckregler und dem Ventilanschluss an der Flasche erforderlich.

VERWEISE AUF NORMEN

- Bitte beachten Sie die folgenden europäischen Normen bezüglich der Konformität von Zubehörteilen, die an die Flasche angeschlossen werden.
    - **EN 88-1.*** Druckregler und zugehörige Sicherheitseinrichtungen für Gasgeräte. Teil 1: Druckregler für Eingangsdrücke bis einschließlich 50 kPa.
    - **EN 14800.*** Gewellte, metallene Sicherheits-Gasschlauchleitungen für den Anschluss von Haushalts-Gasgeräten.

⚠ ***Überprüfen Sie die Einhaltung aller geltenden nationalen und lokalen Vorschriften.**

ANFORDERUNGEN AN DIE SCHLÄUCHE

- Gummischläuche haben ein Verfallsdatum (in der Regel 5 Jahre), das auf der Außenfläche eingeprägt ist; überprüfen Sie es und ersetzen Sie den Schlauch gegebenenfalls. Bei Verschleißerscheinungen muss der Schlauch immer ausgetauscht werden.
- Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 Meter sein. Er muss so angeordnet werden, dass er nicht verdreht oder geknickt wird oder mit den heißen Teilen des Grills in Berührung kommt.
- Bei der Verbindung des 1/2-Zoll-Gewindeanschlusses des Grills mit dem Schlauch muss eine angemessene Abdichtung gewährleistet sein, die den geltenden lokalen/nationalen Standards und/oder Normen entspricht.

DICHTHEITSPRÜFUNG

- Nach jeder Installation/jedem Austausch der Flasche müssen Sie anschließend die in den folgenden Punkten beschriebenen Dichtheitsprüfung ausführen.

- Durchführen einer Dichtheitsprüfung:

    1. Die Dichtheitsprüfung des Gaskreislaufs und damit die Suche nach mög-

lichen Gaslecks kann mit einer Seifen-Wasser-Lösung oder mit speziellen Lecksuchsprays erfolgen. Einfach die Lösung entlang der Anschlusspunkte (Befestigungsmuttern des Reglers, mit Schellen befestigte Schlauchenden usw.) sprühen oder mit einem Pinsel verteilen.

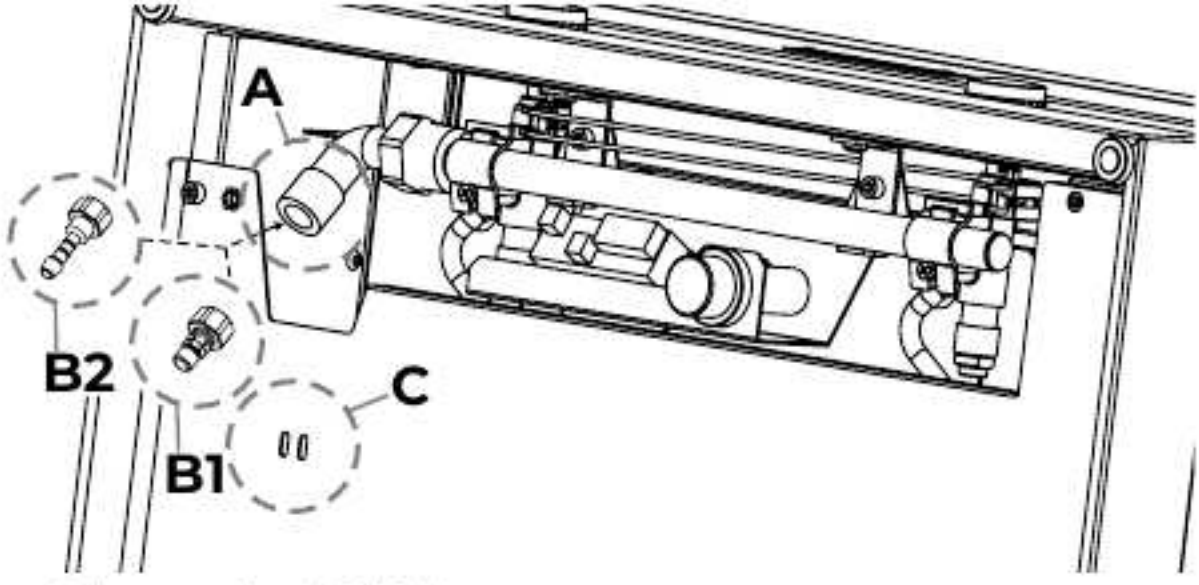
2. Prüfen Sie, dass sich beim Öffnen des Ventils an der Flasche keine Blasen bilden. Das Vorhandensein von Lecks wird auch durch den typischen Geruch von unverbranntem Gas angezeigt.
3. Schließen Sie den Gashahn, wenn Lecks vorhanden sind. Unter diesen Umständen darf der Grill niemals eingeschaltet werden.
4. Wenn sich keine Blasen bilden, ist die Dichtheitsprüfung abgeschlossen.

WICHTIG: Die Dichtheitsprüfung darf niemals mit offenen Flammen durchgeführt werden.

METHAN

- Verwenden Sie bei Methangas aus dem Netz als Versorgung einen speziellen Anschlussschlauch für Methan und überprüfen Sie, ob der Schlauchhalter des Grills für diese Art von Gas geeignet ist. Überprüfen Sie, ob das Verschlussventil vor der Anlage unversehrt ist.

ANSCHLÜSSE



A Gebogener Angriff G1/2 M

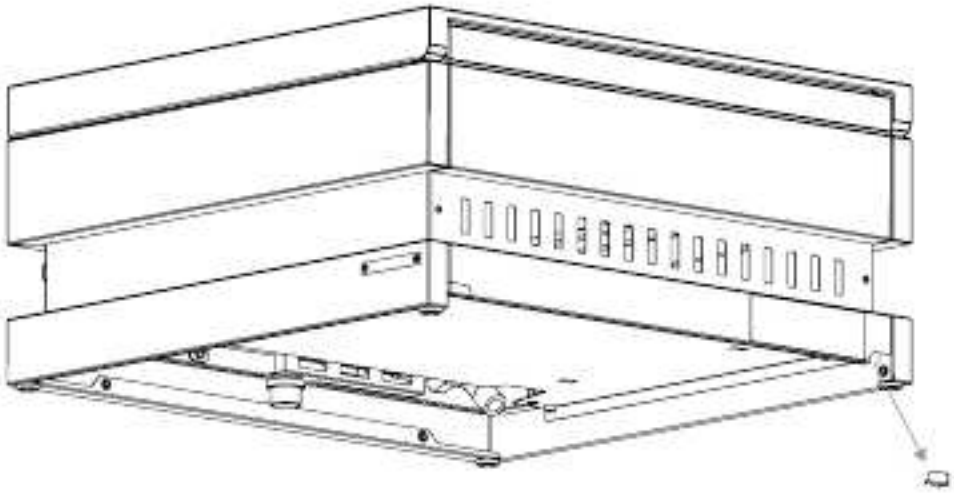
B1 Anschluss G1/4" links Außen - G1/2" E

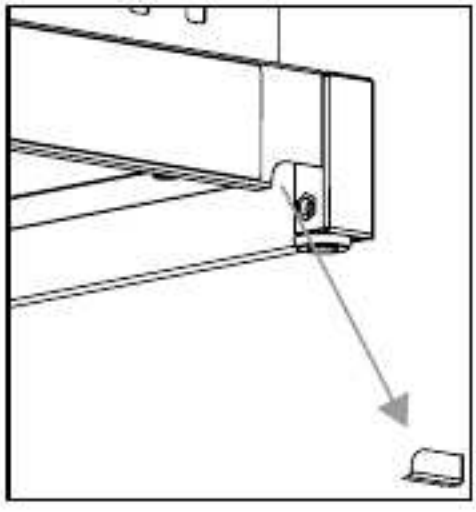
B2 Halterung Gummischlauch Ø8-G1/2" F

C Befestigungsschlitze für den Gasschlauch mit Schellen

⚠ Die Verbindungsstücke B1 und B2 werden als Zubehör geliefert und dürfen nur installiert werden, wenn sie den geltenden örtlichen Vorschriften entsprechen.

⚠ Bei Installation auf einem Tisch: Eine der beiden rückseitigen Vorstanzungen entfernen, den Anschluss ausführen, das Gerät auf den Tisch stellen, die Anschlüsse durch das entsprechende Durchgangsloch führen.





AUFSTELLUNGSORT

Dieser Grill wurde so entworfen und zertifiziert, dass er nur im Freien, außerhalb geschlossener Räume, verwendet werden darf. Es ist immer eine wirksame Belüftung und eine entsprechende Verteilung der Gardämpfe notwendig, um schädliche und toxische Konzentrationen zu vermeiden.

Es ist nicht erlaubt den Grill in Räumen zu installieren und zu nutzen wie beispielsweise:

- Garagen.
- Keller.
- Wohnwagen und Wohnmobile.
- Campingzelte oder Hütten.
- Wohnräume (Küchen, Wohnzimmer, Esszimmer, Schlafzimmer, Badezimmer usw.).
- Boote.

Erlaubt ist die Installation und Nutzung des Grills in offenen Räumen und an Orten wie beispielsweise:

- Außenterrassen und Balkone (Verhältnis Umfang/Fläche mindestens 20%).
- Freie Gärten im Außenbereich.
- Freie Veranden im Außenbereich.
- Räume mit geschlossener Wandumfassung, aber mit einer permanenten Bodenöffnung (Tür) und ohne obere Abdeckung.
- Räume mit oberer Abdeckung, aber mit mindestens 2 von 4 vollständig offenen Umfassungswänden.
- Räume mit oberer Abdeckung, aber mit 25% vollständig geöffneten Umfassungswänden, wenn 30% der restlichen Wände dauerhafte Öffnungen (Fenster) aufweisen.

Die Grills können aufgestellt werden:

- Auf einem stabilen, waagerechten Auflagetisch, wobei die Stützfüße an der Unterseite des Grills bleiben.
- Auf einer festen, waagerechten Auflage-/Bodenfläche bei Verwendung von Zubehörbeinen oder -wagen.
- Als Einbau.

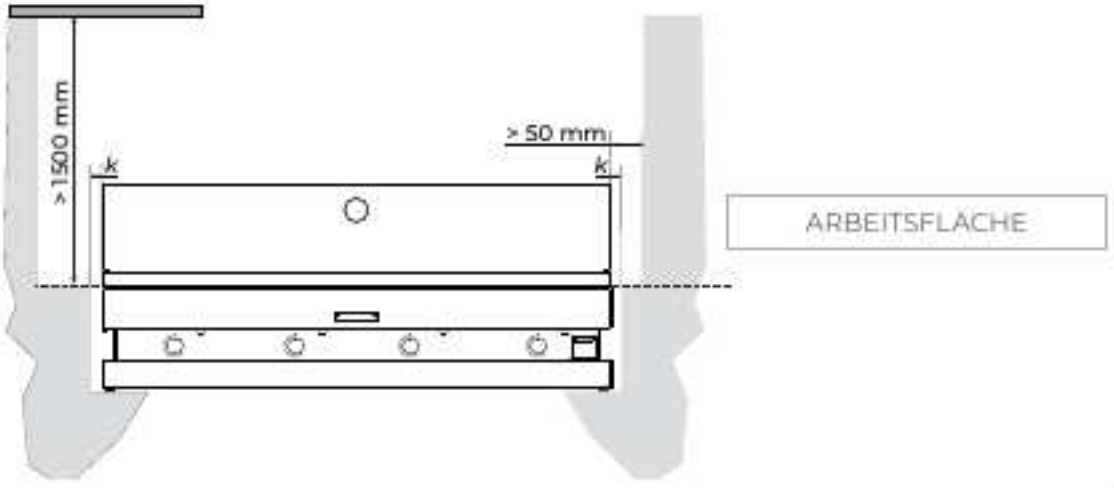
⚠ **Bei einer Installation auf einem Wagen ist zur Verhinderung einer unbeabsichtigten Bewegung erforderlich:**
- Mindestens ein Rad muss mit einer Feststellbremse ausgestattet sein.
- Mindestens eine Auflagestelle darf kein Rad sein.

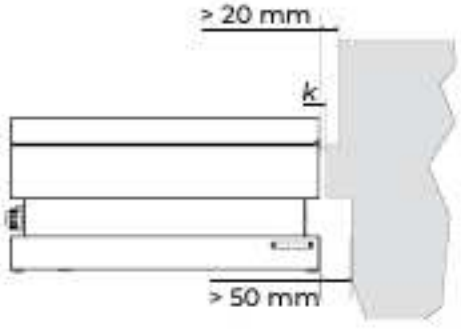
EINBAU

Etwaige entflammbare Materialien dürfen sich nicht innerhalb von einem Radius von 600 mm an der Rückseite und/oder der Seite des Geräts befinden.

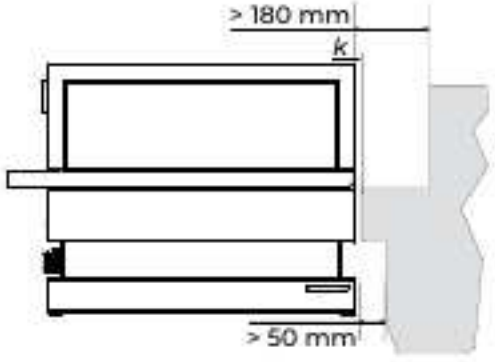
Bei Einbauten müssen die Kontaktwände aus nicht brennbarem und hitzebeständigem Material bestehen.

Betrachtet man die Arbeitsfläche (Garfläche) als Begrenzungszone, so dürfen die Wände nur auf der darunter liegenden Fläche mit dem Grill in Berührung kommen. Auf der oberen Fläche müssen jedoch die im Bild festgelegten Mindestabstände eingehalten werden.
Eine etwaige obere Platte muss mindestens 1,5 m über der Arbeitsfläche angebracht werden.





version mit niedriger abdeckung



version mit hohe abdeckung

Beim Einbau in Holzwände muss der Abstand k mit einem Mindestwert von 10 mm eingehalten werden.

⚠ **Dieser Vorgang muss von einem Fachmann durchgeführt werden.**
Überprüfen Sie die Einhaltung aller geltenden nationalen und lokalen Vorschriften.

FLASCHENFACH

1. Das Fach muss mit Lüftungsöffnungen ausgestattet sein
   - im oberen Bereich 1/100 der Fläche des Fachbodens;
   - im unteren Bereich 1/50 der Fläche des Fachbodens.

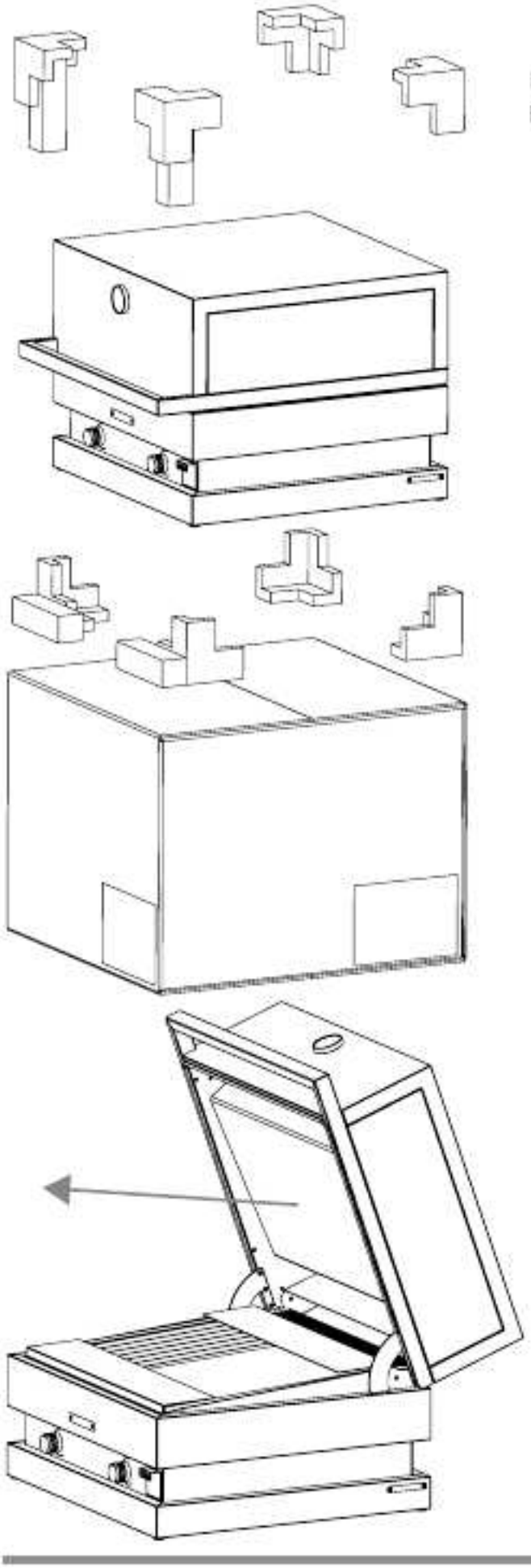
2. Das Fach muss der mechanischen Beanspruchung standhalten können, um die volle Flasche aufzunehmen.

3. Die Flaschen müssen leicht zu installieren und zu entfernen sein.

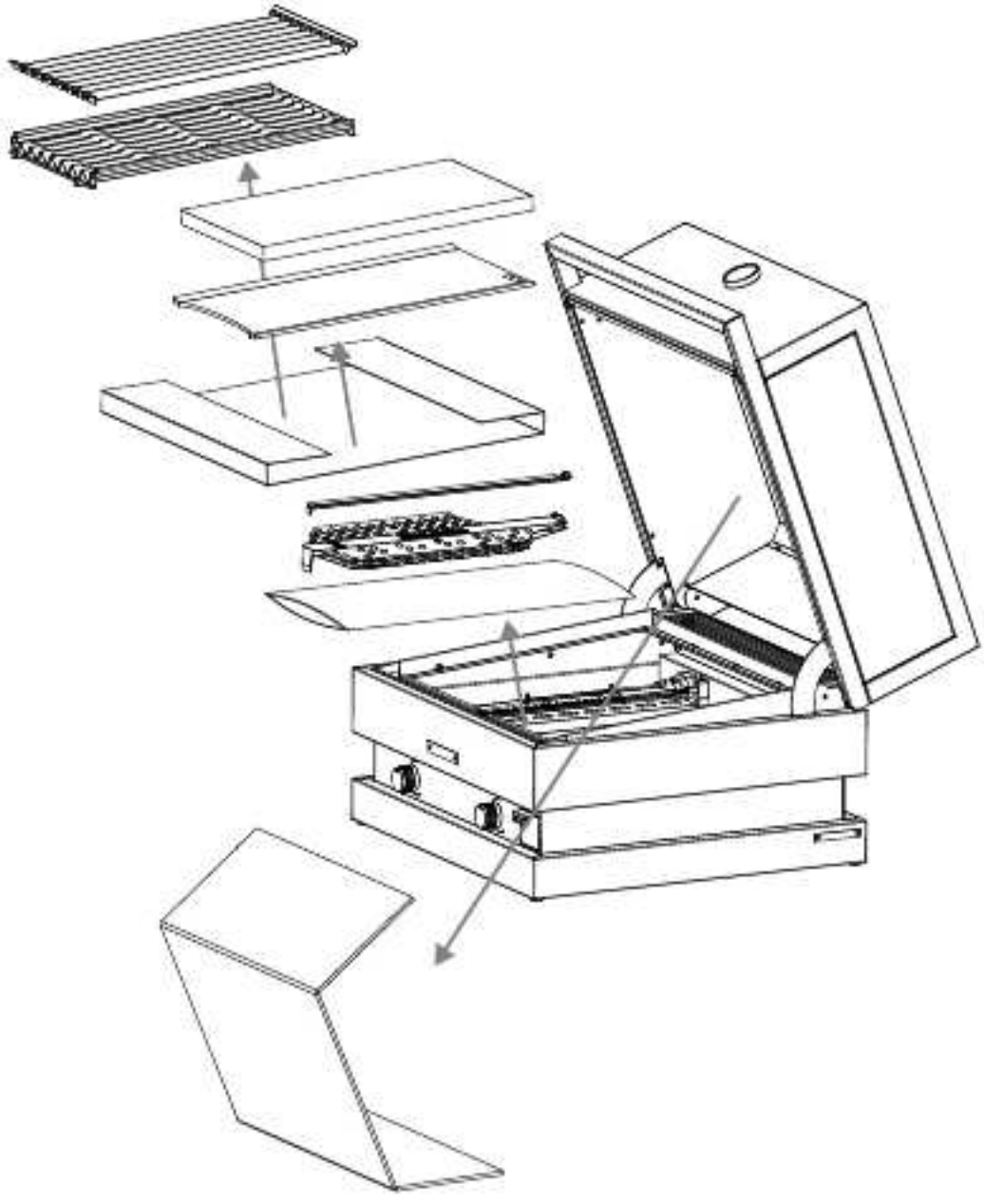
4. Das Gasventil muss leicht zugänglich sein. Das Ventil muss auch dann leicht zu betätigen sein, wenn die Flasche in ihrem Sitz fixiert ist (z.B. Tür muss ohne Werkzeug zu öffnen sein).

5. Anschluss mit einem Schlauch. Beachten Sie die Anweisungen für den Durchgang und die Befestigung des Schlauchs und achten Sie darauf, dass er nicht mit scharfen Kanten in Berührung kommt.

VORBEREITENDE ARBEITEN



Entfernen Sie die Verpackung in der Reihenfolge, die in den Bildern dargestellt ist.



WARNKENNZEICHNUNG

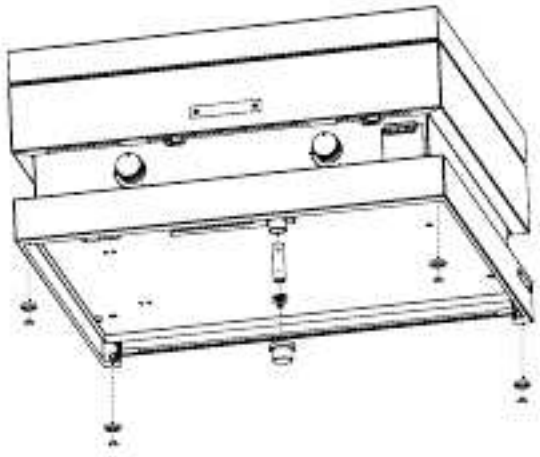
⚠ **WARNUNG** zusammen mit diesem handbuch werden zusätzliche etiketten mit den warnkennzeichnung auf dem grill geliefert.

Das CE-Etikett auf der Rückseite des Geräts enthält die Warnungen in den folgenden 5 Sprachen:

IT, EN(GB, IE, MT), **FR**(BE, CH, LU), **DE**(AT, BE, CH, LU), **ES**.

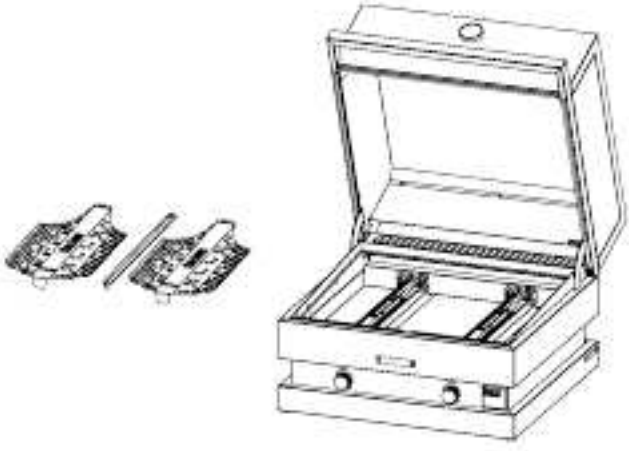
Wenn sich die Amtssprache des Bestimmungslandes von diesen fünf unterscheidet, muss auf dem Grill neben dem CE-Etikett das entsprechende Etikett mit der richtigen Sprache angebracht werden.

INSTALLATION DER ZÜNDBATTERIE



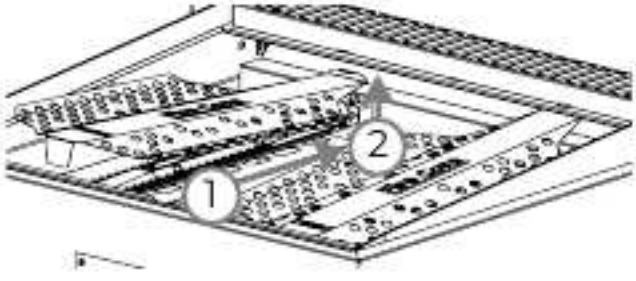
1. Entfernen Sie die Schraubabdeckung des Batteriehalters an der Unterseite des Grills.
2. Legen Sie die AA-Batterie (- Pol) in den Federsitz ein.
3. Legen Sie die Batterie (+ Pol nach oben gerichtet) in das Batteriefach ein;
4. Setzen Sie die Schraubabdeckung wieder auf und verschließen Sie sie.
5. Bei einer Installation des Grills auf einem Unterbau müssen die Füße in den dafür vorgesehenen Löchern montiert werden.

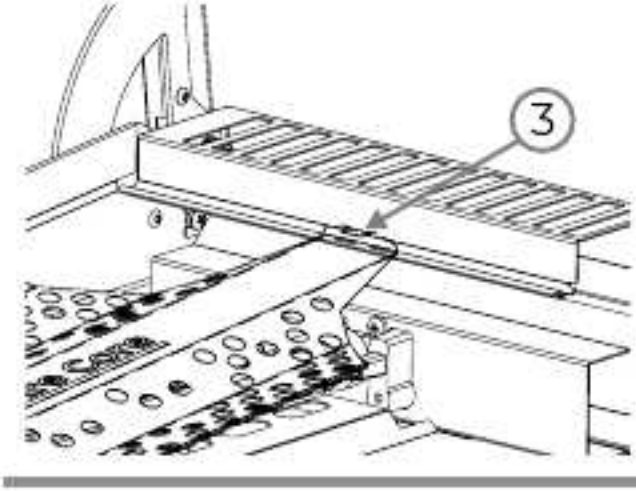
INSTALLATION VON VERTEILERN UND FETTABLAUFRINNEN

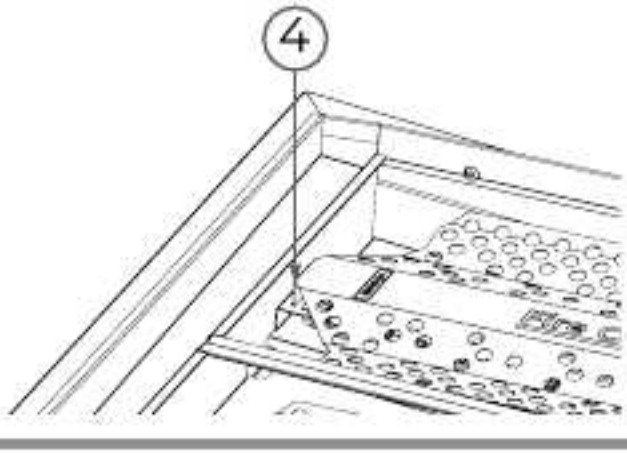


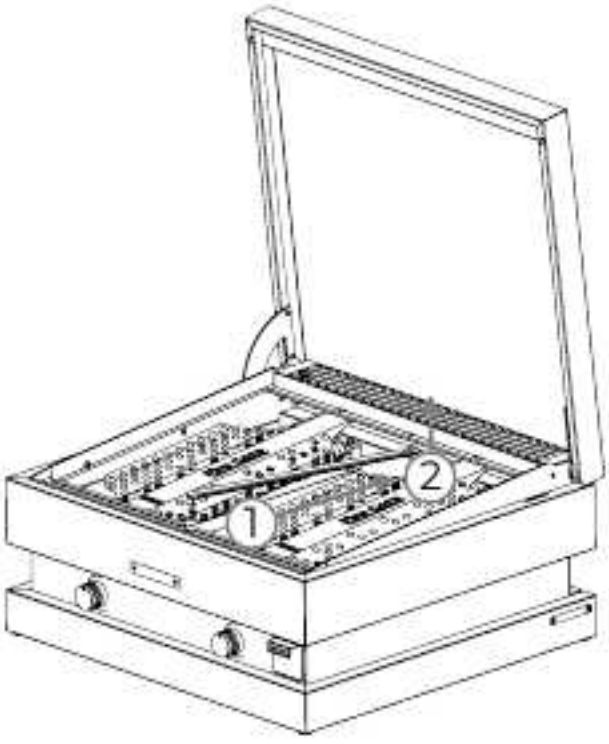
Positionieren der Verteiler.

> ⚠ Überprüfen Sie für die ordnungsgemäße Installation den Abschnitt KONFIGURATIONEN im Anhang.

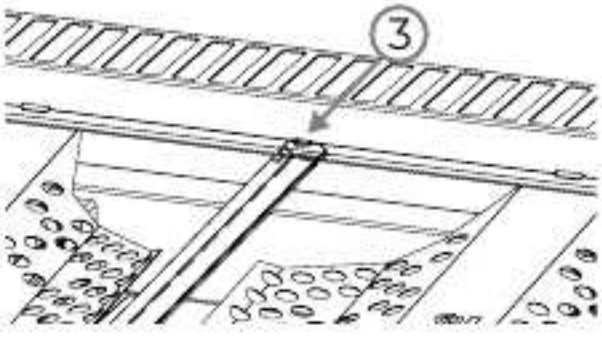


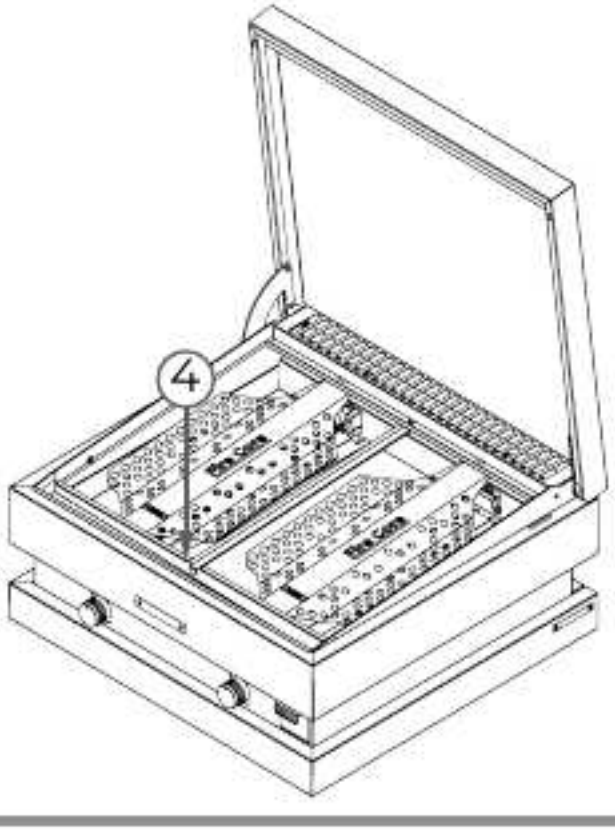






Positionieren Sie die Fettablasskanäle.





VERWENDUNG DES GRILLS

ACHTUNG: Jedes Produkt wurde einer Sicherheitsprüfung unterzogen und ist nur für die Verwendung im angegebenen Land (oder den Ländergruppen) zertifiziert. Auf dem Typenschild (auf der Rückseite des Geräts, siehe Abschnitt TYPENSCHILDER) finden Sie die Angabe des Lands, die aktuelle Gasvorrichtung und den Versorgungsdruck.

Nachdem der Grill richtig positioniert, die Gaszufuhr angeschlossen und das Zubehör angebracht wurde, kann der Brenner gezündet werden. Befolgen Sie diese Warnhinweise und Arbeitsschritte, um mit dem Garen zu beginnen:

NIEDRIGE ABDECKUNG

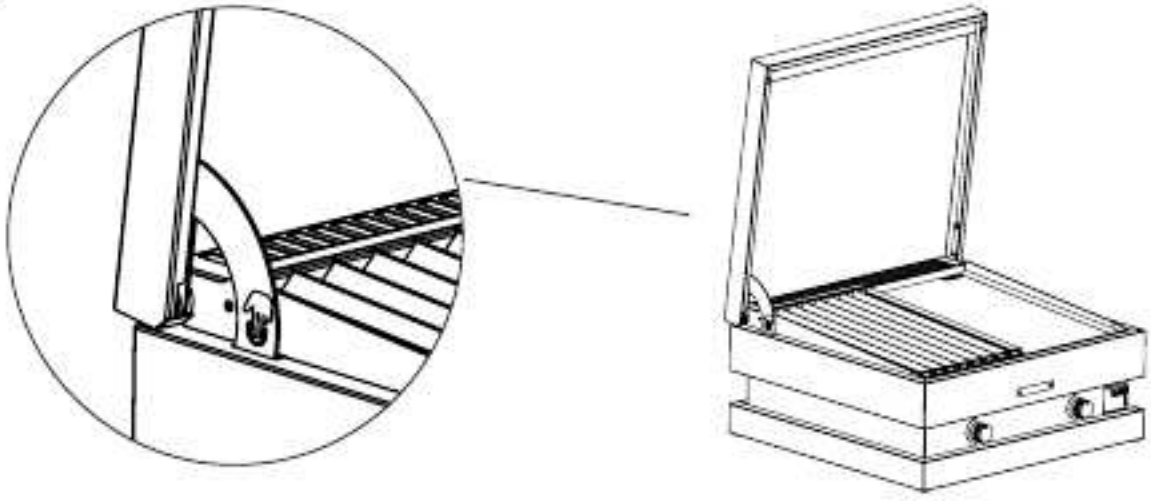
▷ Heben Sie die Abdeckung an und lassen Sie diese während der Verwendung geöffnet. Bei dieser Art von Abdeckung ist kein Garen im „Ofen"-Modus vorgesehen. Die Abdeckung dient nur als Schutz gegen Witterungseinflüsse, wenn der Grill aufgeräumt wird. Die Abdeckung darf während des Gebrauchs niemals abgesenkt werden.

HOHE ABDECKUNG

▷ Mit der hohen Abdeckung ist das Garen im „Ofen"-Modus möglich und sie kann während des Betriebs abgesenkt werden. Sie ist mit einem analogen Thermometer ausgestattet, das die Innentemperatur anzeigt. Es ist jedoch ratsam, den Garvorgang von Zeit zu Zeit zu überprüfen, um eine übermäßige Überhitzung zu vermeiden. Es ist ratsam, die Brenner mit der Abdeckung oben anzuzünden, einige Minuten zu warten, um die Zündung der Brenner und die Stabilität der Flamme zu überprüfen, dann die hohe Abdeckung zu schließen, um im „Ofen"-Modus zu garen.

ABDECKUNG SCHLIESSEN

▷ Um die Abdeckung zu schließen, drücken Sie auf den Bereich, der durch das in der Abbildung gezeigte Symbol gekennzeichnet ist. Für diesen Vorgang werden Schutzhandschuhe empfohlen, wenn der Grill noch nicht vollständig abgekühlt ist.



POSITIONIERUNG VON GARZUBEHÖR

- ▷ Bringen Sie die Garplatte in eine Stabile Position.
- ▷ Falls Sie Speisen aromatisieren möchten, müssen Sie anstelle der Platten/Roste das Smoker-Set anbringen und die Aromen in den entsprechenden Behälter legen.
- ▷ Es ist ratsam, auch etwas Wasser in die Fettauffangschubladen zu geben, dies erleichtert die spätere Reinigung.

PRÜFUNG DER ANSCHLUSSLEITUNG

- ▷ Stellen Sie sicher, dass der Grill ausgeschaltet und kalt ist.
- ▷ Führen Sie eine Sichtprüfung des Schlauchs durch. Verwenden Sie den Grill nicht, wenn der Schlauch beschädigt oder in schlechtem Zustand ist.

EIN-/AUSSCHALTEN DES BRENNERS

- ▷ Um den Brenner zu zünden, drücken und drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn von der geschlossenen Position (●) in die Position mit maximalem Durchfluss (▲). Durch Drücken des Knopfes wird automatisch die Entladung erzeugt, die das Gas entzündet und die Flamme entlang des Brenners verteilt. Die erfolgte Zündung muss durch das Inspektionsloch im vorderen Bedienfeld neben dem Knopf überprüft werden. Während der ersten Zündung kann es notwendig sein, den Kreislauf von der Restluft zu reinigen und den Knopf noch einige Sekunden lang gedrückt zu halten. Dies gewährleistet die Erwärmung des Sicherheitsthermoelements, das den kontinuierlichen Gasfluss ermöglicht. Lassen Sie den Knopf nach etwa 20 Sekunden los und überprüfen Sie, dass die Flamme entlang des Brenners verankert und stabil bleibt. Wenn Sie die Flammenleistung verringern möchten, drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position mit vermindertem Durchfluss (▲). Eine blaue Flamme ist ein Hinweis auf eine ordnungsgemäße Verbrennung. Wenn die Zündvorrichtung (ein mit 1,5 V batteriebetriebener Funkengenerator) nicht richtig funktioniert (aufgrund einer schwachen Batterie oder der Trennung des elektrischen Kabels), kann der Brenner immer noch mit einem Zünder mit langem Rohr (oder einem einfachen langen Streichholz) gezündet werden. Dieser wird in die Inspektionsöffnung eingeführt, wenn der Knopf auf die Position mit maximalem Durchfluss (▲) gedreht wird.
- ▷ Um den Brenner auszuschalten, bringen Sie die Knöpfe in die geschlossene Stellung (●). Wenn Sie den Kreislauf vom Gas entleeren möchten, schließen Sie vor dem Schließen der Grillknöpfe das Flaschenventil (LPG) oder den vorgeschalteten Hahn (für Methangas aus dem Netz). Stellen Sie nach dem Gebrauch sicher, dass alle Knöpfe und Hähne geschlossen sind.

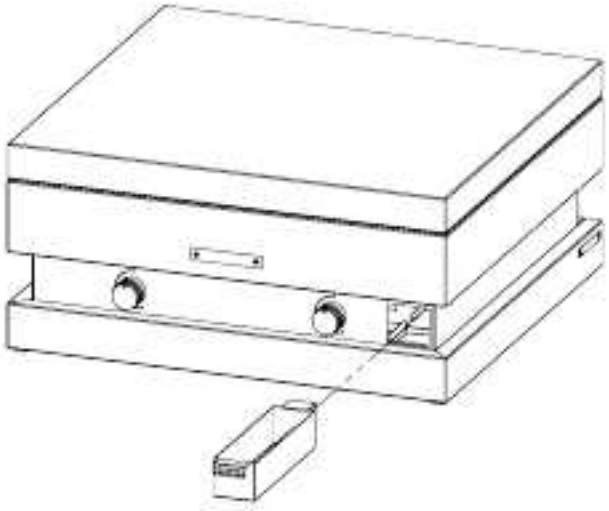
ERSTE VERWENDUNG

- ▷ Schalten Sie den Grill ein und lassen Sie ihn mindestens 20 Minuten lang auf die Höchsttemperatur aufwärmen. Halten Sie bei der Ausführung mit hoher Abdeckung die Abdeckung geschlossen. (Siehe Anhang Abschnitt „Konfigurationen" spalte Verteiler auf Seite 28).

VORHEIZEN DES GRILLS

- ▷ Es ist eine gute Praxis, die Teller vorzuwärmen, bevor Sie die Speisen darauf legen und übermäßig fette Teile vom Fleisch zu entfernen, bevor Sie es garen.

VERWENDUNG VON FETTAUFFANG- UND TROPFSCHALEN

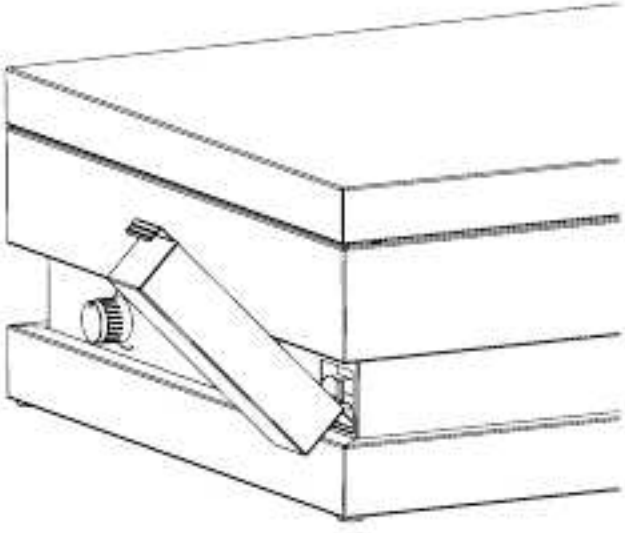


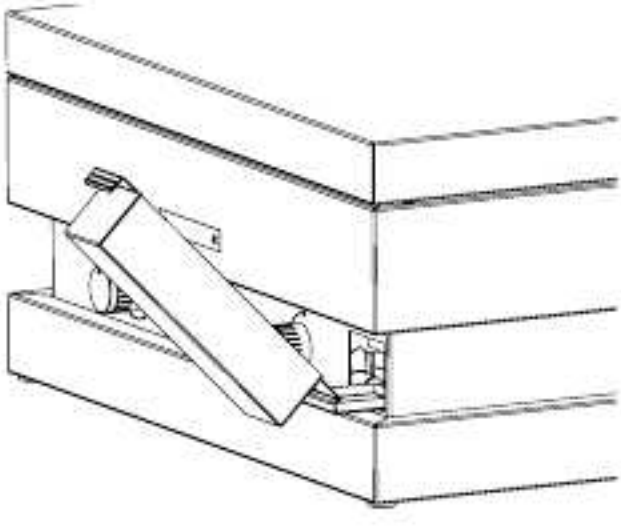
1. Entfernen Sie die Fettauffangschale vollständig.

HINWEIS: Sie können die Schale auch entfernen, wenn Sie den Grill verwenden. Das Gerät ist mit einer zusätzlichen Tropfschale ausgestattet.

2. Verwenden Sie den speziellen Haken, der sich auf dem Boden der Schale befindet, um die Tropfschale einzuhaken.

3. Ziehen Sie die Tropfschale heraus.

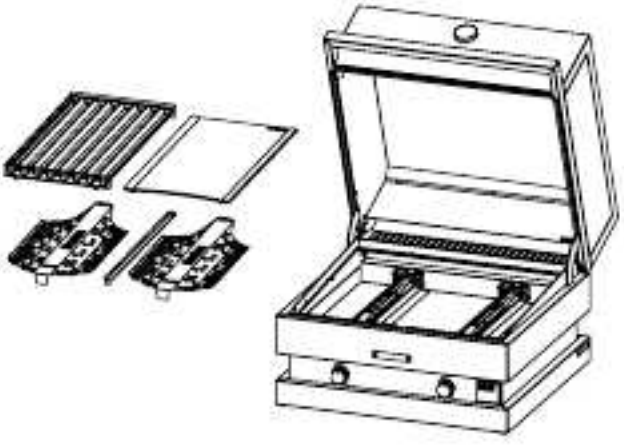




MONTAGEVERFAHREN FÜR ZUBEHÖR

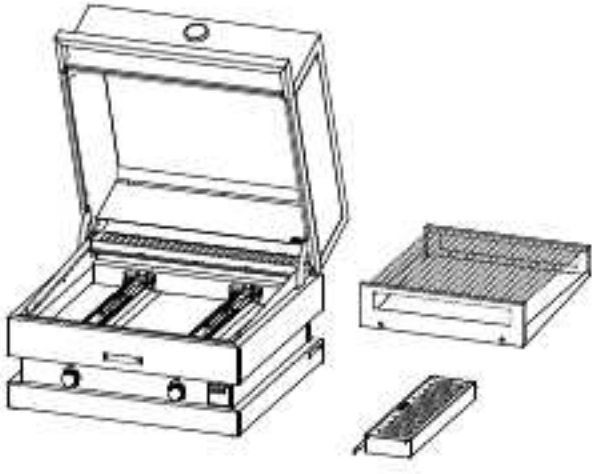
Die hier gezeigten Diagramme beziehen sich auf das Modell mit Doppelgareinheit, die Montageprinzipien sind in der gesamten Serie ähnlich.

MONTAGE DES SMOKER-SETS



SCHRITT 1

1. Entfernen Sie die Garplatten.
2. Entfernen Sie alle Verteiler und den/die Fettablaufrinne.



SCHRITT 2

1. Positionieren Sie die Elemente des Smoker Kits: zuerst den Aromabehälter rechts und dann die Grillstütze und den runden Grill. Halten Sie die Vorderseite des Grills auf der Vorderseite des Grills. Die korrekte Positionierung wird aufgezeichnet, um die horizontale Arbeitsfläche zu erhalten.



⚠ **ACHTUNG!** mit dem smoker-Set nur den Brenner (rechts) unter dem Aromabehälter anzünden.

MONTAGE DES PIZZA-SETS



SCHRITT 1

1. Entfernen Sie die Garplatten.



SCHRITT 2

1. Positionieren Sie das *Pizza-Set*. Legen Sie die obere Vorderseite des Sets auf die Vorderseite des Grills.



REINIGUNG UND ROUTINEMÄSSIGE WARTUNG

Um über einen langen Zeitraum die beste Funktionalität zu garantieren und eine maximale Hygiene des Produkts zu gewährleisten, muss der Grill nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Es wird empfohlen, alle sechs Monate eine gründliche Reinigung durchzuführen, in Zeiten intensiver Nutzung alle drei Monate.

Prüfen Sie vor der Reinigung, ob das Flaschenventil geschlossen, die Brenner ausgeschaltet und der Grill abgekühlt sind.



Reinigen Sie Stahlteile und lackierte Teile mit lauwarmer Seifenlauge und einem weichen Tuch oder Schwamm. Vermeiden Sie die Verwendung von Metallschabern, die die Oberflächen beschädigen und Rost bilden könnten. Verwenden Sie keine aggressiven oder ätzenden Substanzen wie Bleichmittel, Säuren, verschiedene Lösungsmittel oder chlorhaltige Mischungen. An Stahlteilen wird die regelmäßige Verwendung von Schutzöl empfohlen. (nicht auf den Kochplatten)



Einige abnehmbare Teile wie Fettschalen und Roste (Bratplatte, Rost und Smoker-Rost) können in der Spülmaschine mit normalen Reinigungsmitteln gereinigt werden.



Verwenden Sie keine Hochdruck-Wasserstrahlen (Hydroreiniger) für den Grill, da diese die inneren Komponenten beschädigen können.



Bei längerem Nichtgebrauch eine leichte Schutzölschicht auf die Stahloberflächen auftragen.
Heben Sie die Garplatten an und überprüfen Sie, ob die Brenner sauber sind, prüfen Sie insbesondere die Öffnungen für die Flammenentwicklung. Reinigen Sie die Öffnungen bei Bedarf mit einer Bürste mit nichtmetallischen Borsten, wobei Sie darauf achten müssen, die Flammenöffnungen nicht zu verändern.



Überprüfen Sie nach längerer Außerbetriebnahme die Sauberkeit sowohl des Gasinjektors als auch des Brennerkopfes (Venturirohrbereich). Entfernen Sie den Brenner aus dem Gehäuse, nachdem Sie die Befestigungsschraube gelöst haben. Reinigen Sie dann den verschmutzten Bereich und positionieren Sie den Brenner neu. Achten Sie darauf, die Zündelektrode und das Thermoelement nicht zu beschädigen.

Führen Sie (ohne das Gas zu öffnen) einen automatischen Zündfunktionstest ohne Gas durch, indem Sie alle Knöpfe drücken. Wenn es keine Entladung an der Elektrode gibt, tauschen Sie die Batterie aus und überprüfen Sie, dass keine elektrischen Kabel abgetrennt sind. Der Batteriehalter ist von der Unterseite des Grills aus zugänglich.

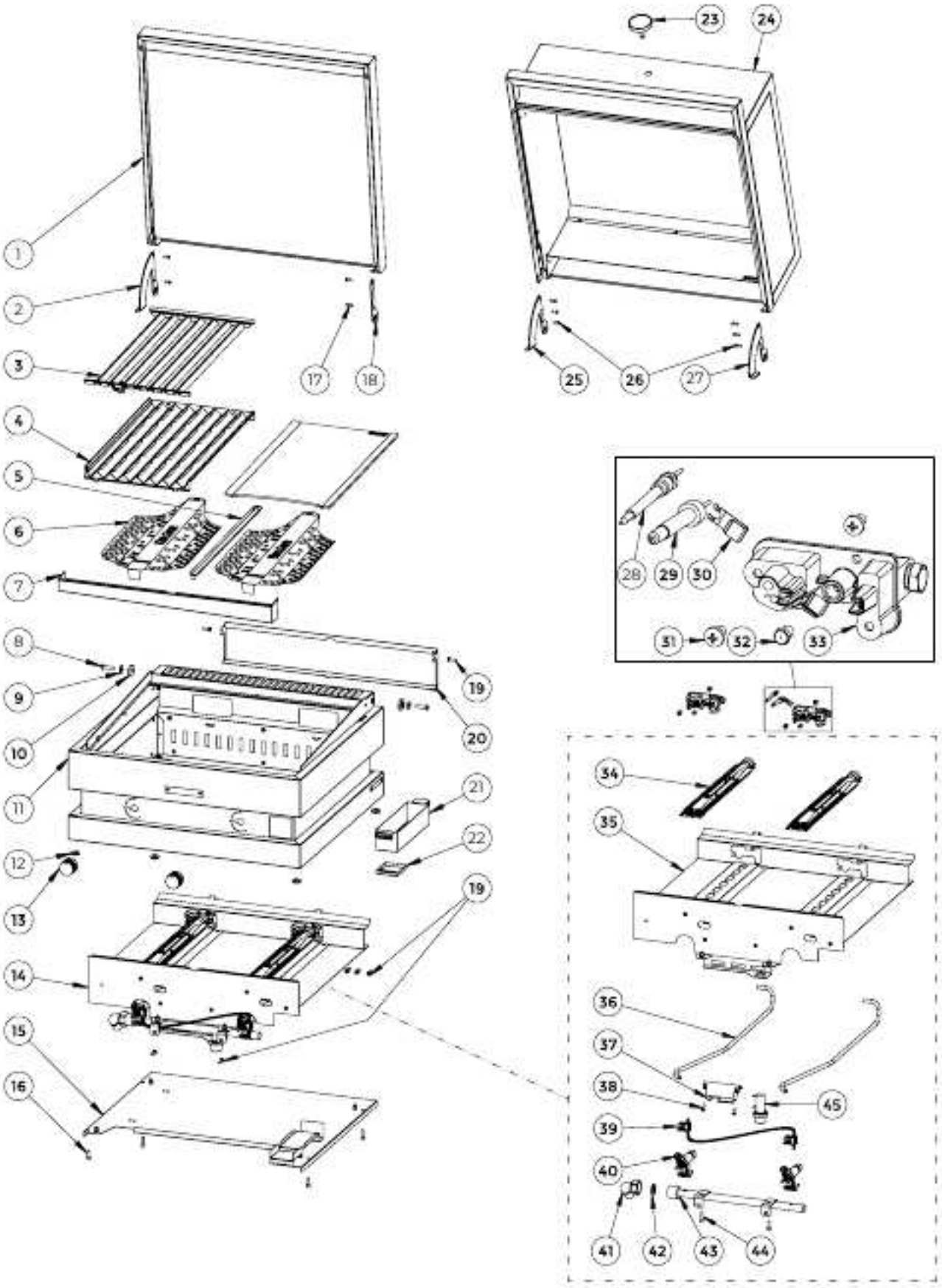
Prüfen Sie die Beweglichkeit der Hähne. Wenn sie geschmiert oder ersetzt werden müssen, wenden Sie sich an den autorisierten technischen Kundendienst, der eine derartige außerordentliche Wartung durchführt.

⚠ Der Benutzer muss lediglich Reinigungs- und Routinewartungsarbeiten durchführen, ohne die Konstruktion und die Komponenten zu verändern, um deren Leistung zu erhöhen. Vom Hersteller versiegelte Teile dürfen nicht verändert werden. Wenden Sie sich bei einem Ausfall oder einem gestörten Betrieb an den autorisierten technischen Kundendienst.

Für die Behandlung von äußeren Edelstahlteile FÖGHER nempfiehlt:



EXPLOSIONSZEICHNUNG



Pos.	Beschreibung
1	Deckel
2	Linkes Scharnier Abdeckung
3	Oberer Rost
4	Unterer Rost
5	Fettablaufrinne
6	Verteiler Fire Core
7	Vordere Wanne
8	Sechskantschraube M6x25
9	Unterlegscheibe M6-18
10	Buchse HT M6 h3,5
11	Gehäuse
12	Fuß
13	Knopf
14	Maschinenkörper (*)
15	Boden
16	Schraube TCEI M5x16
17	Schraube TBEI M4x12
18	Rechtes Scharnier Abdeckung
19	Schraube TCB CR M5x16
20	Hintere Abdichtung
21	Fettauffangschale
22	Tropfschale
	Komponenten der Ofenausführung (Ersatz für die Pos. 1, 2, 17, 18)
23	Ofenthermometer
24	Ofenabdeckung
25	Linkes Scharnier Ofenabdeckung
26	Schraube TBEI M4x12
27	Rechtes Scharnier Ofenabdeckung
	Komponenten Maschinenkörper (14)
28	Zündkerze
29	Sicherheitsthermoelement
30	Zündkerzenfeder
31	Selbstschneidende Schraube ohne Spitze 4,8x9
32	Gasinjektor (Düse)
33	Düsenhalter
34	Brenner
35	Membran Maschinenkörper
36	Schlauch Gasinjektor
37	Elektronischer Zünder
38	Schraube TCB CR M4x12
39	Kette Mikrozündung
40	Gashahn
41	Gasanschluss gebogen 3/4'I-1/2'A
42	Flachdichtung 3/4'
43	Gaszufuhrrampe
44	Schraube TCEI M5x16

BEHEBUNG VON PROBLEMEN

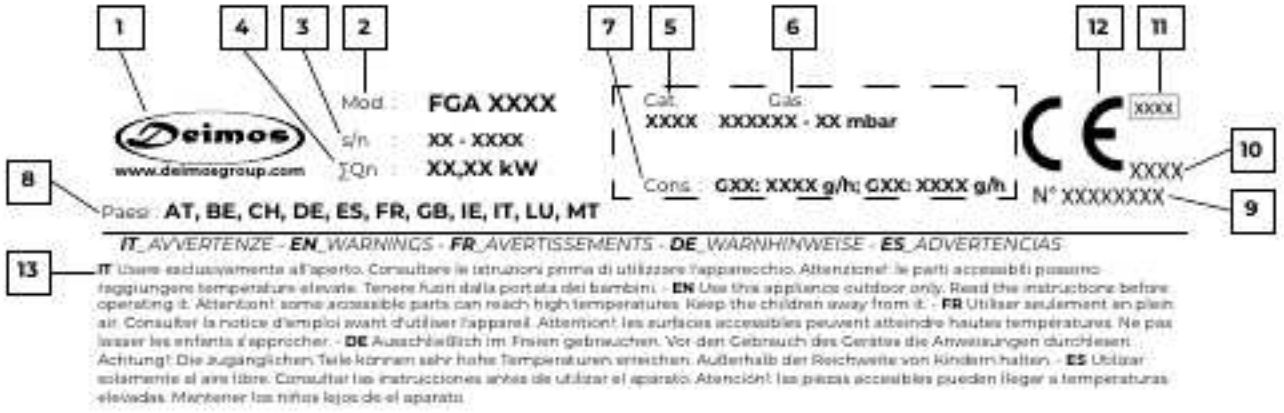
Bei abnormalem Betrieb oder Störungen sind die nachstehend beschriebenen Fälle zu prüfen. Sie ermöglicht in der Regel eine einfache und schnelle Lösung des Problems. Im Falle eines anhaltenden Problems wenden Sie sich an den autorisierten technischen Kundendienst. Versuchen Sie nicht, Fehler ohne die erforderliche Fachkompetenz zu beheben.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Der Brenner schaltet sich nicht ein.	Das Flaschenventil oder der Hahn ist geschlossen.	Die Gaszufuhr öffnen.
	Der Schlauch ist ungewöhnlich gebogen.	Den Schlauch gerade ziehen.
	Der Gasdruck reicht nicht aus	Gasflasche austauschen.
	Das Gas erreicht den Brenner nicht, weil er verschmutzt oder falsch platziert ist.	Überprüfen Sie, ob der Brenner sauber ist (Flammenöffnungen und Injektor-/Venturibereich) und sich in der richtigen Position befindet.
	Die Elektrode erzeugt keine Entladung.	Tauschen Sie die Batterie aus und überprüfen Sie, ob die elektrischen Kabel angeschlossen sind.
Der Brenner schaltet sich ein, brennt aber nach dem Loslassen des Knopfs nicht weiter.	Das Thermoelement wurde von der Brennerflamme nicht ausreichend erwärmt.	Warten Sie noch ein paar Sekunden, bevor Sie den Knopf loslassen, andernfalls wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
	Das sicherheitsthermoelement ist defekt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Der Thermoelement-Mechanismus wurde nicht ausgelöst.	Drücken Sie während der Einschaltphase den Hahnknopf bis zum Endanschlag.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Die vom Brenner erzeugte Flamme ist instabil, nicht einheitlich und statt hellblau/blau ist sie orange/rot.	Der Brenner ist verschmutzt oder schlecht positioniert (nicht koaxial zum Injektorstrahl).	Überprüfen Sie, ob der Brenner sauber ist (Flammenöffnungen und Injektor-/Venturibereich) und sich in der richtigen Position befindet.
	Der Injektor ist nicht mit der Art oder dem Druck des verwendeten Gases kompatibel.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Falsch montierte Verteiler.	1. Überprüfen Sie den Abschnitt KONFIGURATIONEN im Anhang. 2. Lesen Sie den Abschnitt INSTALLATION VON VERTEILERN UND FETTABLAUFRINNEN
Der Hahn ist schwer zu bedienen.	Der Hahn muss geschmiert oder ausgetauscht werden.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Gasgeruch.	Gasaustritt im Kreislauf, insbesondere an Anschlüssen und Verbindungen, oder vorhandene Risse im Schlauch.	Lokalisieren Sie das Leck mit der Seifenlösung und ziehen Sie die Anschlüsse fest oder tauschen Sie den Versorgungsschlauch ggf. aus.
	Der Brenner ist verschmutzt oder schlecht positioniert (nicht koaxial zum Injektorstrahl), so dass ein Teil des Gases umgeleitet und dann unverbrannt in die Umgebung abgegeben wird.	Überprüfen Sie, ob der Brenner sauber ist (Flammenöffnungen und Injektor-/Venturibereich) und sich in der richtigen Position befindet. Wenden Sie sich ggf. an den Kundendienst.

⚠ **WARNHINWEIS** versuchen sie nicht, komponenten zu reparieren, die gas transportieren oder verbrennen, oder den zünder oder strukturelle komponenten.

PLATTEN



1	Logo des Herstellers
2	Grillmodell
3	Seriennummer
4	Nennwärmeleistung (in kW)
5	Vorbereitete Kategorie
6	Vorbereitetes Gas und Nenndruck (in mbar)
7	Maximaler Gasverbrauch pro Stunde
8	Mögliche Bestimmungsländer
9	EG-Bescheinigungsnummer
10	Identifikationsnummer der Überwachungsstelle
11	Jahr der Anbringung der CE-Kennzeichnung
12	CE-Kennzeichnung
13	Sicherheitshinweise

⚠ **WARNUNG** zusammen mit diesem handbuch werden zusatzliche etiketten mit den warnkennzeichnung auf dem grill geliefert. (sehen Seite 18)

ANHANG

LÄNDER, KATEGORIEN UND VOREINSTELLUNGEN DES GASES

LPG

KATEGORIE	VORGESEHENE GASE	BETRIEBSDRUCK	BESTIMMUNGSLÄNDER
$I_{3B/P(30)}$	G30 G31	30 mbar	AL, BE, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MK, MT, NL, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
$I_{3+(28..30/37)}$	G30 G31	28..30 mbar 37 mbar	
$I_{3B/P(37)}$	G30 G31	37 mbar	PL
$I_{3B/P(50)}$	G30 G31	50 mbar	AT, CH, DE, SK

METHAN

VORGESEHENE GASE	BETRIEBSDRUCK	BESTIMMUNGSLÄNDER	PAESI DI DESTINAZIONE
I_{2H} I_{2E} I_{2E+}	G20	20 mbar	AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, MK, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I_{2ELL} I_{2L}	G25	20 mbar	DE, RO
I_{2S}	G25.1	25 mbar	HU
$I_{2H(25)}$	G20	25 mbar	HU
I_{2EK}	G25.3	25 mbar	NL

LEISTUNG, VERBRAUCH

	FGA 500 FGA 500 FO	FGA 750 FGA 750 FO	FGA 1000 FGA 1000 FO
Anz. Gasreinheiten	**2**	**3**	**4**
Nennwärmeleistung	**4,00 kW** (2 x 2,00 kW)	**6,00 kW** (3 x 2,00 kW)	**8,00 kW** (4 x 2,00 kW)
Reduzierte Wärmeleistung	**1,90 kW** (2 x 0,95 kW)	**2,85 kW** (3 x 0,95 kW)	**3,80 kW** (4 x 0,95 kW)
Maximaler Verbrauch	G30 : **292 g/h** G31 : **286 g/h** G20 : **382 l/h** G25 : **444 l/h** G25.1 : **442 l/h** G25.3 : **434 l/h**	G30 : **438 g/h** G31 : **429 g/h** G20 : **573 l/h** G25 : **666 l/h** G25.1 : **663 l/h** G25.3 : **651 l/h**	G30 : **584 g/h** G31 : **572 g/h** G20 : **764 l/h** G25 : **888 l/h** G25.1 : **884 l/h** G25.3 : **867 l/h**

KONFIGURATIONEN

GASKATEGORIE	DÜSE	BYPASS	VERTEILER	
			Installiert	Fehlt
$I_{3B/P(30)}$ $I_{3+\ (28..30/37)}$	70	50 (VOLLSTÄNDIG GESCHLOSSEN)	X	
$I_{3B/P(37)}$	65 H1	50 (VOLLSTÄNDIG GESCHLOSSEN)	X	
$I_{3B/P(50)}$	62 M	44 (VOLLSTÄNDIG GESCHLOSSEN)	X	
I_{2H} I_{2E} I_{2E+}	94 Y	50 (1/2UMDREHUNG OFFEN)	X	
I_{2ELL} I_{2L}	110 F2	44 (5/4 UMDREHUNG OFFEN)		X
I_{2S}	110 F2	50 (1/2 UMDREHUNG OFFEN)		X
$I_{2H\ (2S)}$	89 Y	50 (1/3 UMDREHUNG OFFEN)	X	
I_{2EK}	105 F2	50 (1/2 UMDREHUNG OFFEN)		X

⚠ **WARNHINWEIS** Keine Verteiler montieren, wenn dies in der Tabelle „KONFIGURATIONEN" nicht vorgesehen ist.

FÒGHER

the master chef barbecue

FGA *500 - 750 - 1000*

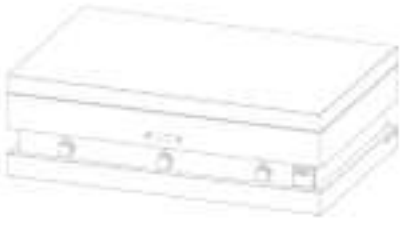
BARBACOAS DE GAS PARA USO EN EXTERIORES

Fire Core

FGA 500



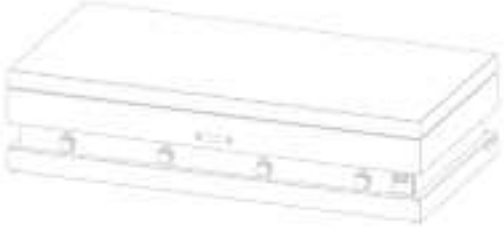
FGA 500 FO



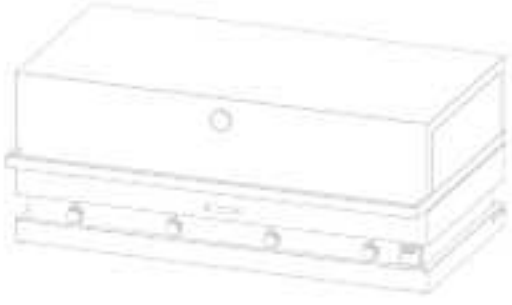
FGA 750



FGA 750 FO



FGA 1000



FGA 1000 FO

ESPAÑOL

MANUAL DE INSTRUCCIONES E INSTALACIÓN

ANTES DE INSTALAR Y HACER FUNCIONAR ESTE PRODUCTO, LEA DETENIDAMENTE EL MANUAL

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 149

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 150

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD 152

- NOTAS SOBRE EL GAS GLP (G30/G31) 153
- NOTAS SOBRE EL GAS METANO DE RED (G20) 153

CONEXIÓN DEL GAS 154

- USO SEGURO DE LAS BOMBONAS DE GLP 154
- REQUISITOS DE LAS MANGUERAS 155
- PRUEBA DE ESTANQUEIDAD 155
- METANO 156

LUGAR DE INSTALACIÓN 158

- EMPOTRABLE 159
- COMPARTIMENTO PARA BOMBONA 160

OPERACIONES PRELIMINARES 161

- ETIQUETA DE ADVERTENCIAS EN IDIOMAS 162
- INSTALACIÓN DE LA BATERÍA DEL ENCENDEDOR 163
- INSTALACIÓN DIFUSORES Y CANALETAS DE RECOLECCIÓN 163

USO DE LA PARRILLA 165

- COLOCACIÓN DE LOS ACCESORIOS DE COCCIÓN 166
- INSPECCIÓN DE LA MANGUERA DE CONEXIÓN 166
- ENCENDIDO/APAGADO DEL QUEMADOR 166
- PRIMER USO 166
- PRECALENTAMIENTO DE LA BARBACOA 166
- USO DE LAS BANDEJAS RECOLECTORA DE GRASA Y DE GOTEO 167

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS 168

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ORDINARIO 170

SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS 174

PLATOS 176

APÉNDICE 177

- PAÍSES, CATEGORÍAS Y PREDISPOSICIONES DEL GAS 177
- GPL 177
- METANO 177
- POTENCIAS, CONSUMOS 178
- CONFIGURACIONES 179

INTRODUCCIÓN

Estimado cliente,

Le agradecemos y le felicitamos por haber elegido un producto de nuestra línea de cocción; estamos seguros de que apreciará su calidad y constatará su facilidad de uso. Nuestros productos están amparados por Garantía, tal como prevista en las condiciones generales de venta establecidas por la Directiva 1999/44/CEE. Si en el momento de la compra o durante el periodo de validez de la garantía notara fallos atribuibles a errores de fabricación, defectos en los componentes o falta de accesorios previstos,comuníquelo de inmediato a nuestra red de Ventas o Asistencia Técnica. Después de realizar las verificaciones necesarias, repararemos o sustituiremos las piezas defectuosas en cuestión.*

La Garantía cubre únicamente los defectos evidentes del producto en condiciones normales de instalación, uso y mantenimiento. No cubre los fallos producidos como resultado de una instalación incorrecta y un uso inadecuado. Tampoco cubre los defectos que pudieran producirse por modificaciones técnicas realizadas libremente por el usuario, el uso de accesorios no originales, vandalismo, falta de limpieza, falta de mantenimiento ordinario y extraordinario, negligencia general por parte del usuario (por ejemplo, la obstrucción de los quemadores o la sedimentación de polvo/suciedad). Los daños causados por fenómenos atmosféricos como temporales, tormentas, inundaciones, terremotos o tornados no están amparados por esta Garantía.

El uso incorrecto de la parrilla, en contradicción con lo que se recomienda en este manual, es peligroso y puede causar daños a personas, animales y bienes. Por dicho motivo, el fabricante Deimos no se asume ninguna responsabilidad por daños a personas o bienes derivados de un uso inadecuado e irresponsable. Este producto debe ser utilizado por personas adultas y responsables; por el contrario, los ancianos, niños y personas con capacidades intelectuales limitadas deben mantenerse a una distancia segura de la parrilla durante su funcionamiento y durante el periodo inmediatamente posterior al apagado. Estas parrillas están acompañadas por un certificado de examen CE emitido por un Organismo notificado de conformidad con el Reglamento (UE) 2016/426 relativo a los aparatos que queman combustibles gaseosos, esto significa que el aparato cuenta con la máxima garantía de calidad y funcionalidad, ya que su producción en serie está constantemente sujeta a inspecciones anuales y controles de seguridad.*

⚠ COMPRUEBE la conformidad con todos los reglamentos nacionales y locales vigentes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

LA SÍNTESIS DE LA BARBACOA PERFECTA

La máxima expresión de la calidad, englobada en un producto con características de alto nivel profesional. La Barbacoa de Gas FÒGHER, diseñada y fabricada totalmente en Italia, se distingue por su diseño de carácter exclusivo y por los sistemas de cocción patentados que permiten obtener excelentes resultados en la cocción de cualquier tipo de alimento.

Cocinar y ahumar la comida con facilidad pero con resultados realmente profesionales es una operación totalmente natural con la Barbacoa de Gas con horno y el Kit Smoker específico. La cocción indirecta a bajas temperaturas se valoriza colocando las virutas de ahumado en el alojamiento específico, para enriquecer cada alimento con nuevas combinaciones de sabores y fragancias que merecen ser probadas.

SALIDA DE HUMOS Y FIRE CORE

La Patente de la salida de humos integrada en el sistema FIRE CORE permite mantener la temperatura de servicio constante dentro del rango definido durante toda la cocción. Gracias a esta característica específica, estudiada especialmente, es posible reducir al mínimo la intervención del cocinero y garantizar excelentes resultados.

QUEMADORES PROFESIONALES

Los quemadores profesionales se pueden utilizar de manera individual con las perillas frontales.

Las parrillas de la línea FÒGHER son aparatos destinados a la cocción de alimentos cocinados en placas o parrillas colocadas sobre quemadores atmosféricos alimentados con gas combustible (GLP en bombonas o gas metano de red) destinadas exclusivamente para ser utilizadas en exteriores, al aire libre.

El bastidor está hecho de acero inoxidable y chapa aluminizada con piezas pintadas con pintura resistente a altas temperaturas.

⚠ En la placa de características están indicados los datos nominales y las referencias al marcado CE. En la sección Apéndice se pueden consultar los datos técnicos específicos (consumos, configuraciones, etc.).

⚠ Antes de instalar la barbacoa, configurada en la Fábrica de un modo específico, verifique cuidadosamente el tipo de gas presente en el lugar de la instalación, la presión de operación y cualquier directiva sobre los tipos de conexiones que se pueden utilizar (específicas para cada Normativa del País).

⚠ No está previsto ni admitido utilizar otros medios como leña, carbón o piedras volcánicas para calentar las barbacoas de gas FGA para exteriores.

FGA500

CÓDIGO	1055812
/Color	Negro altas temp.
/Combustible	Gas
/Cantidad de quemadores	2
/Enc. de los quemadores	Electrónico
/Superficie de cocción	500 x 430 mm
/Med. del producto cerrado	550 x 530 x h260 mm
/Peso	25 kg

FGA500FO

CÓDIGO	1055830
/Color	Negro altas temp.
/Combustible	Gas
/Cantidad de quemadores	2
/Enc. de los quemadores	Electrónico
/Superficie de cocción	500 x 430 mm
/Med. del producto cerrado	550 x 590 x h425 mm
/Peso	32 kg

FGA750

CÓDIGO	1050249
/Color	Negro altas temp.
/Combustible	Gas
/Cantidad de quemadores	3
/Enc. de los quemadores	Electrónico
/Superficie de cocción	750 x 430 mm
/Med. del producto cerrado	800 x 530 x h260 mm
/Peso	33 kg

FGA750FO

CÓDIGO	1055845
/Color	Negro altas temp.
/Combustible	Gas
/Cantidad de quemadores	3
/Enc. de los quemadores	Electrónico
/Superficie de cocción	750 x 430 mm
/Med. del producto cerrado	800 x 590 x h425 mm
/Peso	42 kg

FGA1000

CÓDIGO	1055846
/Color	Negro altas temp.
/Combustible	Gas
/Cantidad de quemadores	4
/Enc. de los quemadores	Electrónico
/Superficie de cocción	1000 x 430 mm
/Med. del producto cerrado	1000 x 530 x h260 mm
/Peso	43 kg

FGA1000FO

CÓDIGO	1055865
/Color	Negro altas temp.
/Combustible	Gas
/Cantidad de quemadores	4
/Enc. de los quemadores	Electrónico
/Superficie de cocción	1000 x 430 mm
/Med. del producto cerrado	1000 x 590 x h425 mm
/Peso	54 kg

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Antes de instalar y poner en funcionamiento la parrilla, lea detenidamente este manual que brinda la información necesaria para un uso seguro y eficiente; conserve el manual en un lugar seguro y entréguelo al comprador en caso de cesión de la parrilla.
Puestos que los productos Fögher son prosiguen desarrollando continuamente, el fabricante se reserva el derecho de hacer mejoras en la forma, equipamiento o técnica en cualquier momento.
Los textos, imágenes y normas de este manual se basan en el estado de la información en el momento de su impresión.
Si perdiera el manual, solicite una copia a nuestra red de Ventas o Servicio de Asistencia Técnica. www.fogher.com

Antes del uso, compruebe en la placa de características la categoría / tipo de gas para el cual el aparato ha sido fabricado.

Respete escrupulosamente las siguientes advertencias:

⚠ Las parrillas de gas son aparatos destinados únicamente a la cocción de alimentos en lugares al aire libre; durante el uso, las superficies alcanzan altas temperaturas; por dicho motivo solo un usuario adulto debe intervenir en la parrilla y moverse en sus inmediaciones; los ancianos, niños y personas con capacidades cognitivas limitadas deben mantenerse a una distancia de seguridad sin acercarse al aparato. En particular, los niños no deben confundirla con un juguete destinado a ellos.

⚠ Utilice la parrilla solo al aire libre y aliméntela únicamente con el tipo de gas previsto y en las condiciones establecidas en los diferentes países de uso. No utilice otros medios ni combustibles para calentar las placas (madera, carbón, briquetas o piedras volcánicas).

⚠ Use la parrilla solo al aire libre y cuando las condiciones atmosféricas lo permitan, no la exponga a condiciones climáticas severas ni la use en entornos con atmósfera explosiva o corrosiva o en presencia de viento o polvo excesivo. No mueva la parrilla cuando esté funcionando y compruebe que la mesa/superficie de apoyo esté nivelada. Durante el funcionamiento, nunca deje la parrilla sin vigilancia.

⚠ En caso de fuga de gas, no encienda la parrilla. Busque la causa de la fuga y si fuera necesario contacte con el Servicio de Asistencia Técnica. Cierre las llaves y las válvulas de alimentación de gas.

⚠ Antes de cada uso, controle que el aparato no tenga restos de grasa, residuos de alimentos o suciedad, especialmente en las placas y en las aberturas de los quemadores; controle que en la zona de los inyectores/Venturi de gas no haya obstrucciones.

⚠ Antes de cada uso, controle que no haya objetos combustibles cerca de la parrilla (botellas de alcohol, papel, toldos). Mantenga una distancia de al menos 1 metro de las paredes y no obstruya las ranuras de salida de humos de la parte trasera con objetos o paños.

⚠ Use ropa adecuada para cocinar, no use ropa suelta (corbatas) y use elementos de protección para altas temperaturas (guantes térmicos); para mover la comida que se está cocinando, utilice utensilios adecuados como paletas, pinzas y tenedores de cocina. Recuerde que la parrilla produce humos quemados a alta temperatura, por lo tanto, preste atención a la parte posterior que también actúa como una chimenea de extracción.

⚠ Para el gas licuado GLP, use bombonas adecuadas con el cuerpo y la válvula de cierre intactos; use un reductor de presión según la norma que pueda alimentar la parrilla con la presión prevista en el país de uso; utilice una manguera intacta para conectar el reductor a la boquilla de la parrilla, fijándola en los extremos con abrazaderas metálicas o uniones según la norma; controle periódicamente la fecha de vencimiento de la manguera y reemplácela si tuviera signos de desgaste, como cortes o fisuras.

⚠ El aparato debe utilizarse solo con el gas previsto e indicado en la placa de características situada en la parte trasera del aparato.

NOTAS SOBRE EL GAS GLP (G30/G31)

Gas licuado GLP significa «gas licuado de petróleo» y es uno de los componentes que se obtiene de la refinación de petróleo (como la gasolina, el gasóleo y parcialmente el metano). En condiciones ambientales normales, el GLP se encuentra en forma gaseosa, pero para el almacenamiento y el transporte, se conserva en forma líquida en bombonas a una presión moderada (5/6 bar). El GLP es una mezcla de hidrocarburos, principalmente butano (G30) y propano (G31). Si la presión alcanza valores ambientales normales, el líquido se gasifica y se vuelve útil para alimentar un quemador o un motor. El GLP originalmente es inodoro, pero es olorizado para advertir fugas incluso sin instrumentos. El GLP gaseoso tiene una densidad superior a la del aire y esto evita que se propague libremente en la atmósfera; por lo tanto, tiende a concentrarse y estratificarse en el suelo y en las cavidades, causando situaciones peligrosas, con riesgo de explosión.

NOTAS SOBRE EL GAS METANO DE RED (G20)

El gas metano de red G20 es distribuido comúnmente en las viviendas domésticas a través de un sistema de tuberías fijas subterráneas y no se almacena ni distribuye en bombonas. Con respecto al GLP, es más ligero, tiende a dispersarse en el aire, pero su uso descuidado puede generar los mismos riesgos de incendio y explosión. Si la parrilla está preparada para el uso de gas metano G20, no se puede alimentar con GLP ni viceversa.

CONEXIÓN DEL GAS

En caso de alimentación con gas licuado GLP (G30/G31 butano/propano) con bombona, siga minuciosamente estas advertencias:

USO SEGURO DE LAS BOMBONAS DE GLP

- Instale bombonas de gas licuado GLP sin abolladuras ni óxido. Las bombonas dañadas o deformadas son peligrosas y nunca deben usarse. Controle la integridad de la válvula de cierre a la que está conectado el reductor de presión.
- Si hubiera a disposición un compartimento para bombona, instale una bombona de gas licuado GLP que entre en el compartimento, teniendo en cuenta el tamaño del reductor de presión si se coloca verticalmente.
- Cuando la bombona se coloca en un compartimento de carro, asegúrese de sujetarla bien con la cadena y no obstruya los orificios de ventilación.
- Si la parrilla está colocada sobre una mesa o sobre patas de apoyo, la bombona debe colocarse al costado (a una distancia de alrededor de 50 cm); si la mesa de apoyo tiene un compartimento inferior, la bombona se puede colocar en su interior siempre que se garantice una ventilación correcta y haya salidas de aire permanentes. La mesa de apoyo debe estar hecha de material ignífugo (metal, refractario, granito, mármol, etc.).
- Cuando sustituya la bombona vacía, apague la parrilla, deje que se enfríe, cierre la válvula de cierre de la bombona y luego desconecte el reductor de presión; instale la nueva bombona y coloque la bombona vacía en un lugar protegido y ventilado; las bombonas vacías deben devolverse al proveedor lo antes posible. Trate las bombonas vacías con la misma precaución que aquellas llenas porque aún pueden tener presión residual en el interior.
- Manipule las bombonas con precaución, desplácelas sin hacerlas girar y consérvelas en un lugar protegido y ventilado. Nunca las deje sin vigilancia, cerca de fuentes de calor o llamas abiertas.

REGULADOR DE FLUJO

- Utilice siempre un regulador de baja presión que cumpla con la normativa vigente y los reglamentos del país de destino; para cada país (o grupos de países) existe una presión especifica del quemador. Instale un regulador de presión que logre suministrar el caudal de gas requerido por el modelo de parrilla. La información técnica, como el caudal de gas por hora (es decir, el consumo) y la presión de alimentación, se encuentra en la placa de características de la máquina y en la tabla de la pág. 11. Por lo general, entre el regulador de presión y el racor de la válvula en la bombona se necesita colocar una junta de estanqueidad para gas.

REFERENCIAS NORMATIVAS

- Consulte las siguientes normas europeas sobre la conformidad de los accesorios relativos a la instalación de la bombona.
    - **EN 88-1.*** Reguladores de presión y sus correspondientes dispositivos de seguridad para aparatos que utilizan gas como combustible. Parte 1: Reguladores de presión para presión de entrada inferior o igual a 50 kPa.
    - **EN 14800.*** Tubería flexible metálica corrugada de seguridad para la conexión de aparatos domésticos que utilizan combustibles gaseosos.

⚠ ***Compruebe la conformidad con todos los reglamentos nacionales y locales vigentes.**

REQUISITOS DE LAS MANGUERAS

- Las mangueras de goma tienen una caducidad (generalmente 5 años) que está impresa en la superficie exterior de las mismas; controle y sustituya la manguera si fuera necesario. De todas maneras, la manguera se debe sustituir si muestra signos de desgaste.
- La manguera no debe medir más de 1,5 metros; debe estar colocada de manera que no sufra torsiones, flexiones ni contactos con las piezas calientes de la parrilla.
- En la conexión entre la boquilla roscada de 1/2" de la parrilla y la manguera, es necesario garantizar una estanqueidad adecuada que cumpla con las normas locales y nacionales vigentes.

PRUEBA DE ESTANQUEIDAD

- Después de cada instalación/sustitución de la bombona, es necesario controlar que no haya fugas, como se describe en los siguientes puntos.
- Cómo realizar la prueba de estanqueidad:
    1. La prueba de estanqueidad del circuito de gas y, por lo tanto, la búsqueda de

posibles fugas de gas, se puede hacer usando una solución de agua y jabón o conaerosoles detectores específicos. Es suficiente rociar o aplicar con un pincel la solución en los puntos de conexión (tuercas de fijación del regulador, extremos de la manguera fijados con abrazaderas, etc.).

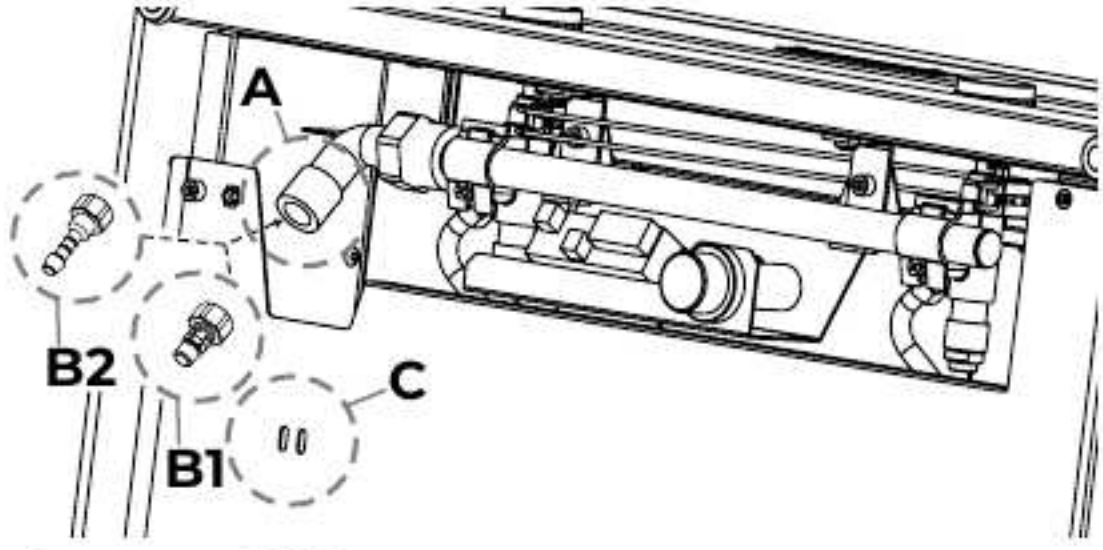
2. Compruebe que no se formen burbujas cuando abra la válvula de la bombona. La presencia de fugas también se detecta por el olor típico del gas no quemado.
3. Si detectara fugas, cierre el gas. En esta circunstancia, la parrilla nunca debe encenderse.
4. Si no se forman burbujas, se puede considerar terminada la prueba de estanqueidad.

IMPORTANTE: La prueba de estanqueidad nunca debe hacerse con llamas abiertas.

METANO

- En presencia de gas metano de red como fuente de alimentación, use una manguera de conexión específica para metano y compruebe que la boquilla de la parrilla sea apta para este tipo de gas, controle que la llave de cierre montada antes del sistema esté integra.

CONEXIONES



A Ataque curvo G1/2 M

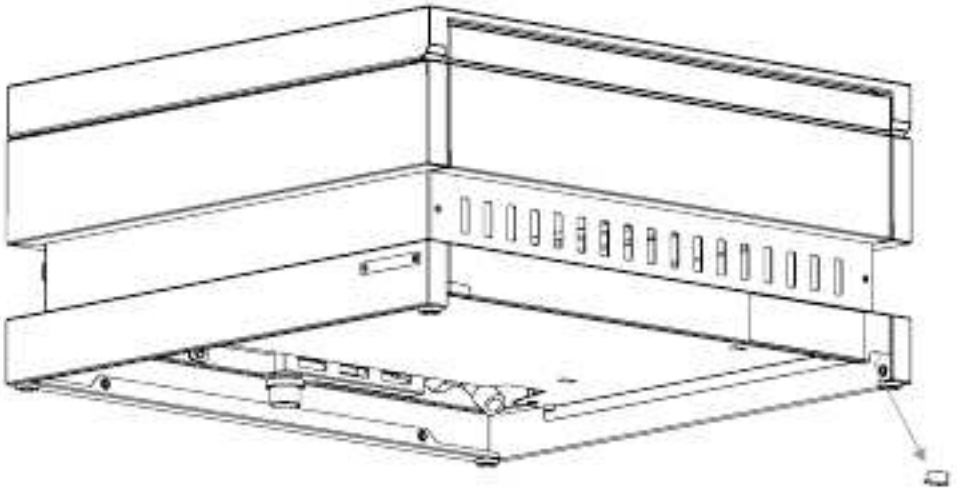
B1 Boquilla G1/4" izquierda M - G1/2" E

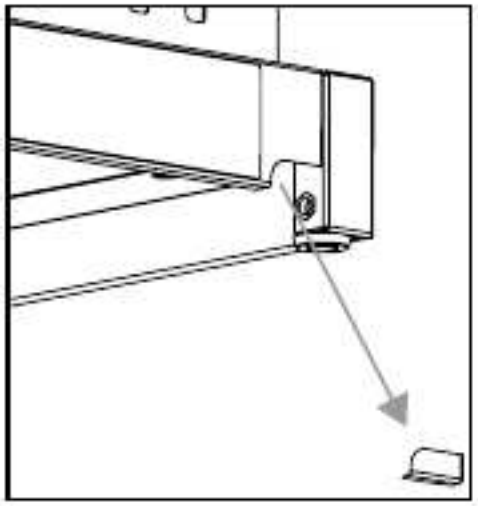
B2 Boquilla para manguera Ø8-G1/2" F

C Agujeros de fijación de la manguera de gas mediante abrazaderas

⚠ Los racores B1 y B2 se entregan como accesorios y se pueden instalar solo si cumplen con las normativas locales vigentes.

⚠ En caso de instalación sobre una mesa: abra una de los agujeros precortados laterales traseros, realice la conexión, coloque el aparato sobre la encimera, pase las conexiones a través del agujero de paso.





LUGAR DE INSTALACIÓN

Esta parrilla ha sido diseñada y certificada para ser utilizada solo en exteriores, en espacios al aire libre. Siempre se necesita una ventilación eficaz y la consiguiente dispersión de los humos de cocción, evitando concentraciones nocivas y tóxicas de los mismos.

No está permitido instalar y usar la parrilla dentro de entornos como:

- Garajes;
- Sótanos;
- Caravanas y autocaravanas;
- Tiendas de camping o barracas;
- Ambientes domésticos (cocinas, living, comedores, dormitorios, baños, etc.);
- Embarcaciones;

La parrilla se puede instalar y usar en entornos y espacios abiertos tales como:

- Terrazas y balcones al aire libre (al menos el 20 % de la superficie perimetral);
- Jardines exteriores libres;
- Porches exteriores libres;
- Espacios con perímetro de pared cerrado pero con una abertura permanente (puerta) y sin cubierta superior;
- Espacios con cubierta superior pero con al menos 2 de las 4 paredes perimetrales completamente abiertas;
- Espacios con cubierta superior pero con el 25 % de las paredes perimetrales completamente abiertas y el 30 % de las paredes restantes con aberturas permanentes (ventanas);

Las parrillas se pueden colocar:

- Sobre una mesa de apoyo sólida y nivelada, conservando las patas de apoyo en la base de la parrilla;
- Sobre una superficie/suelo sólido y nivelado utilizando las patas o el carro.
- Empotrable;

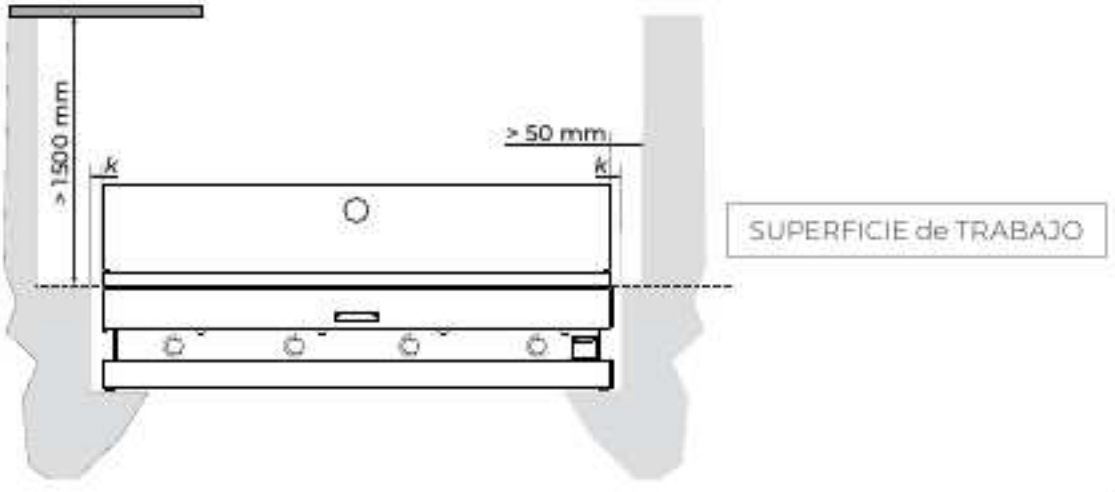
⚠ **Si se instalara sobre un carro, para evitar movimientos accidentales durante el uso, es necesario:**
- que al menos una rueda tenga un freno;
- que al menos uno de los puntos de apoyo no sea una rueda.

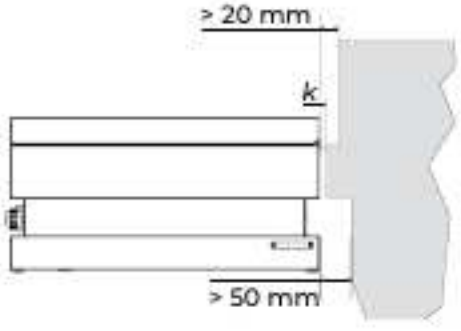
EMPOTRABLE

Los materiales inflamables no deben estar a menos de 600 mm de la parte posterior o lateral del aparato.

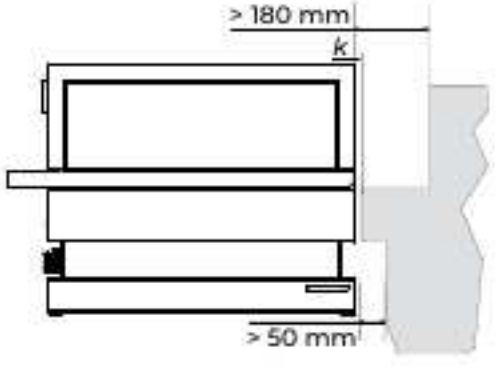
En la instalación empotrable las paredes de contacto deben estar hechas de material ignífugo y resistente al calor.

Considerando como zona límite la superficie de trabajo (encimera de cocción), las paredes pueden estar en contacto con la barbacoa solo en la zona inferior de la misma, en cambio, en la zona superior deben respetar las distancias mínimas establecidas en la imagen.
Una posible encimera deberá instalarse al menos a 1,5 metros de altura con respecto a la superficie de trabajo.





Versión tapa baja



Versión tapa alta

En el caso de la instalación empotrable con paredes de madera, es necesario respetar la distancia k con un valor mínimo de 10 mm

Esta operación debe ser realizada por un técnico especializado.
Compruebe la conformidad con todos los reglamentos nacionales y locales vigentes.

COMPARTIMENTO PARA BOMBONA

1. El compartimento debe tener aberturas para la ventilación
-en la zona superior 1/100 del área de la base del compartimento
- inferior 1/50 del área de la base del compartimento;

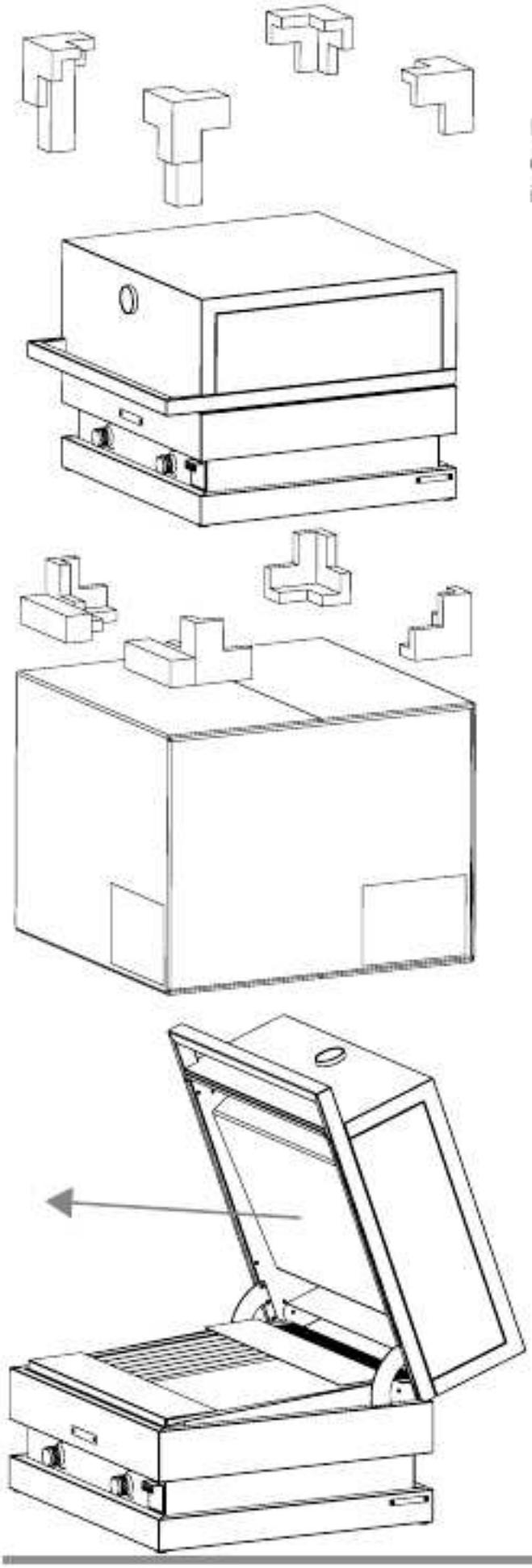
2. El compartimento debe soportar el esfuerzo mecánico para alojar la bombona llena;

3. Las bombonas deben ser fáciles de instalar o quitar;

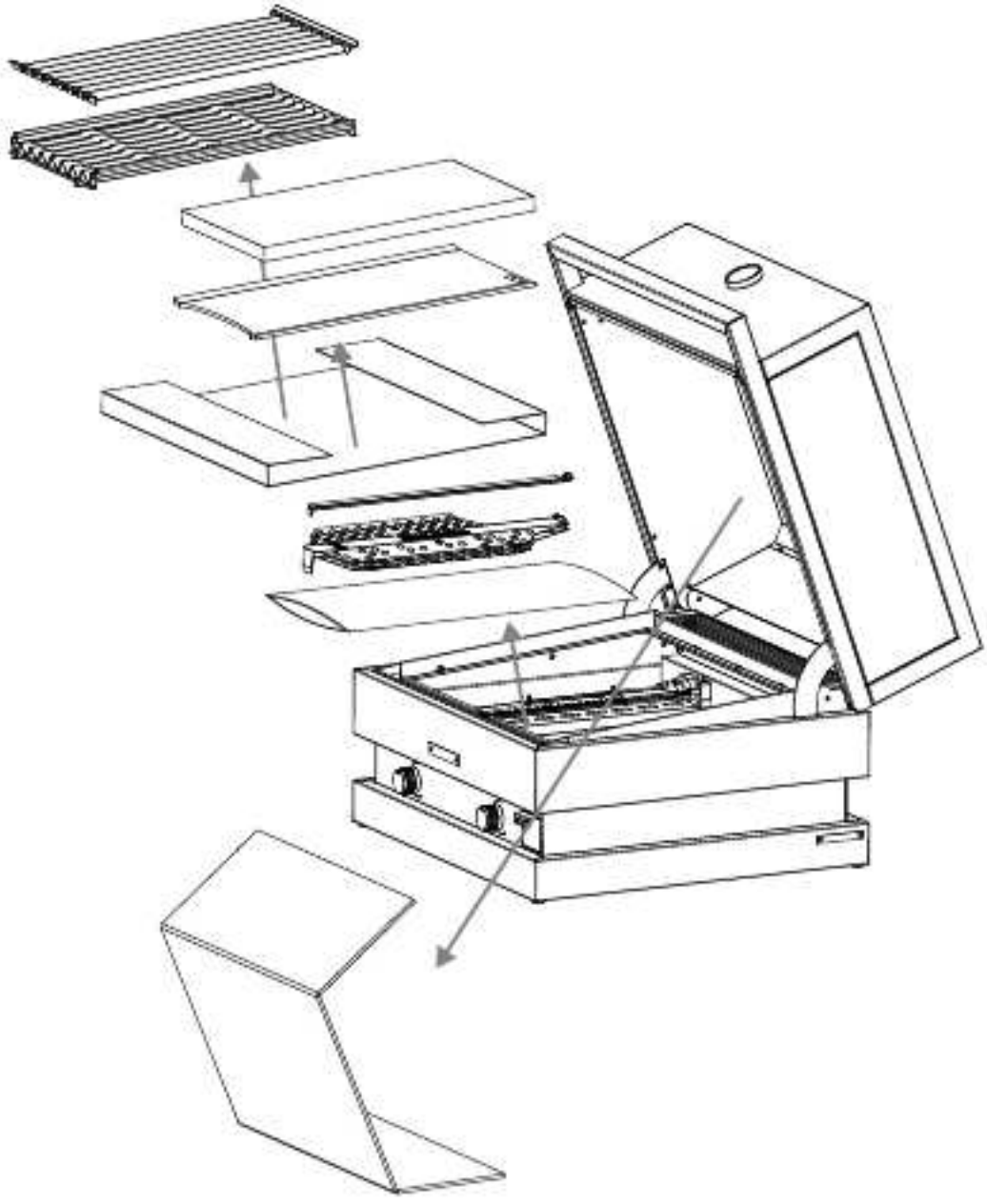
4. La válvula de gas debe ser de fácil acceso, debe ser fácil de manipular incluso cuando la bombona está fijada en su alojamiento (por ejemplo, la puerta se deberá abrir sin usar ninguna herramienta);

5. Conexión con una manguera: siguiendo las instrucciones para pasar y fijar la manguera, asegúrese de que no entre en contacto con bordes afilados.

OPERACIONES PRELIMINARES



Retire el embalaje siguiendo la secuencia de operaciones que se muestran en las imágenes.



ETIQUETA DE ADVERTENCIAS EN IDIOMAS

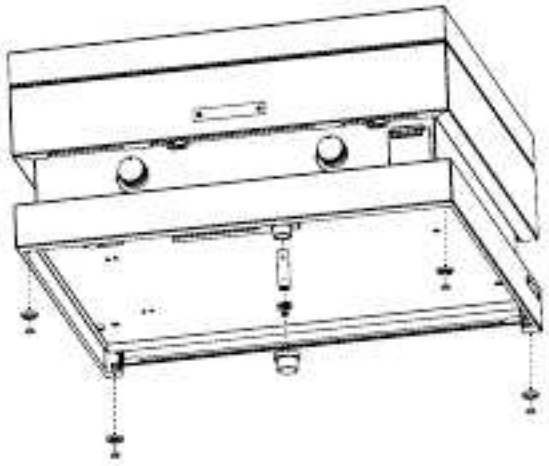
⚠ **ATENCIÓN** Junto con este manual, se proporcionan etiquetas adicionales con las advertencias de idioma que se aplicarán en la barbacoa.

La etiqueta CE, ubicada en la parte posterior del aparato, contiene advertencias en los siguientes 5 idiomas:

IT, EN(GB, IE, MT), **FR**(BE, CH, LU), **DE**(AT, BE, CH, LU), **ES**.

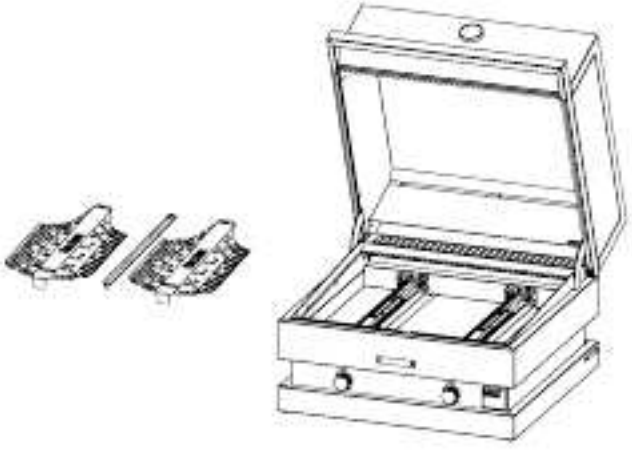
Si el idioma oficial del país de destino es diferente de estos cinco, la etiqueta relativa con el idioma correcto debe aplicarse en la barbacoa, junto a la etiqueta CE.

INSTALACIÓN DE LA BATERÍA DEL ENCENDEDOR



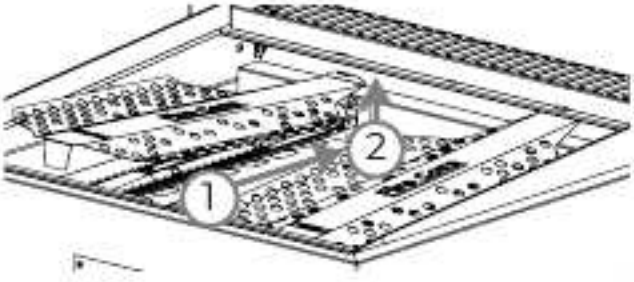
1. Retire la tapa roscada del alojamiento de la batería situado en la parte inferior de la barbacoa;
2. Introduzca una batería AA (polo -) en el alojamiento del muelle;
3. Introduzca la batería (polo + hacia arriba) en el compartimento de la batería;
4. Cierre la tapa roscada.
5. Si la barbacoa se coloca sobre una base de apoyo, será necesario montar los pies en los orificios específicos.

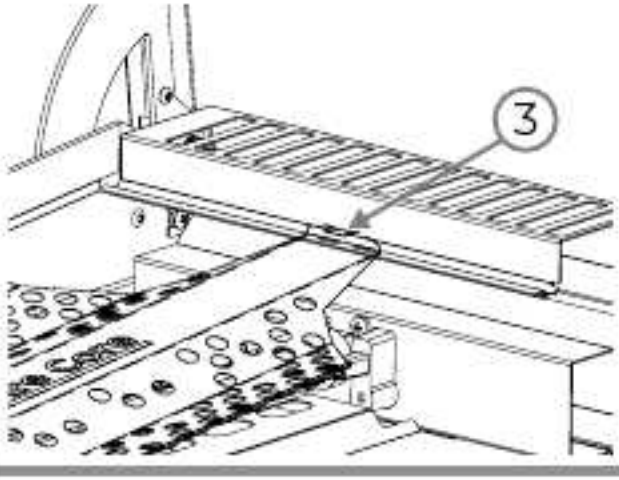
INSTALACIÓN DIFUSORES Y CANALETAS DE RECOLECCIÓN

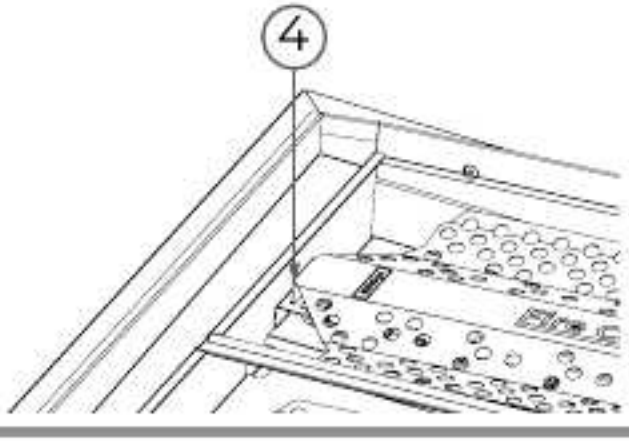


Colocación de los difusores

⚠ Consulte la sección CONFIGURACIONES en el Apéndice para una instalación correcta.

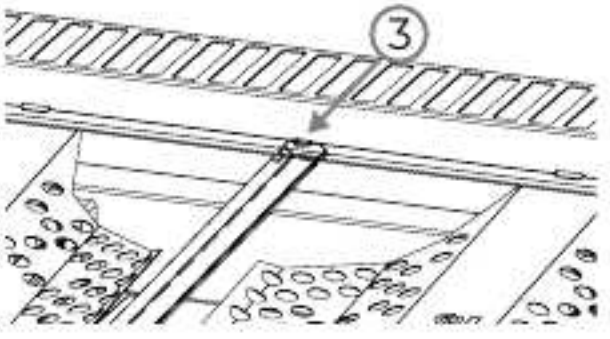


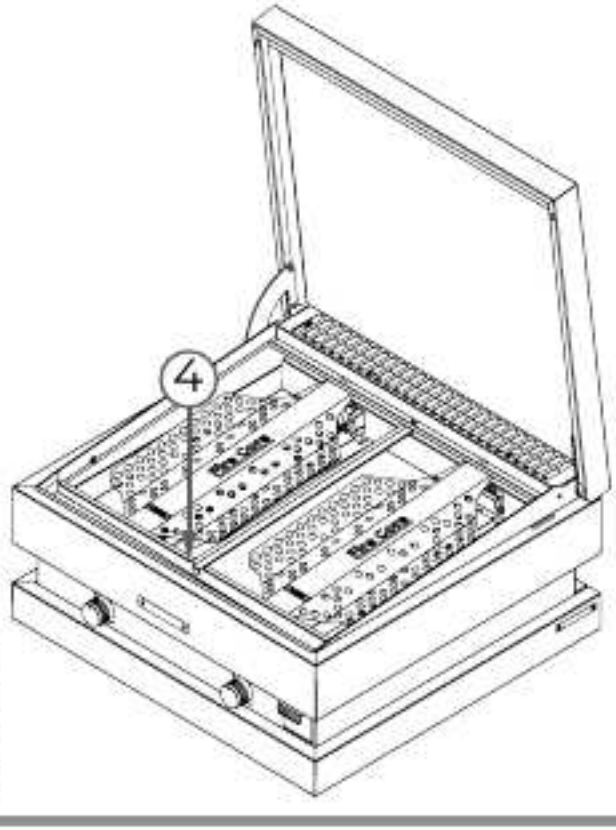






Coloque los canales de descarga de grasa.





USO DE LA PARRILLA

ATENCIÓN: cada producto ha sido sometido a controles de seguridad y está certificado solo para el uso en el país (o grupos de países) especificado. Consulte en la placa de características (situada en la parte posterior del aparato, véase la sección PLACAS DE CARACTERÍSTICAS) la indicación del país, la predisposición actual del gas y la presión de alimentación.

Después de haber colocado correctamente la parrilla, conectado el suministro de gas e instalado los accesorios, es posible encender los quemadores. Siga estas advertencias y operaciones para comenzar a cocinar:

TAPA BAJA

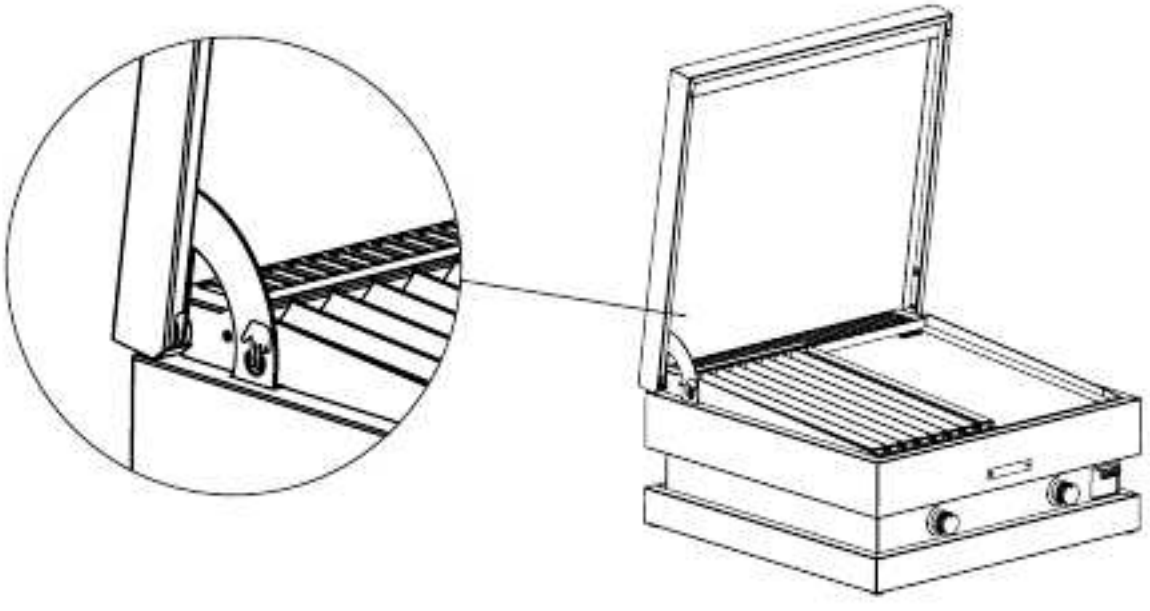
- Levante la tapa y déjela levantada durante el uso. Con este tipo de tapa no está prevista la cocción en modo «horno»; la tapa tiene la única función de protección contra los agentes atmosféricos cuando la parrilla no se utiliza. Nunca debe bajarse durante el uso.

TAPA ALTA

- La tapa alta permite cocinar en modo «horno» y se puede bajar durante el funcionamiento; incorpora un termómetro analógico que indica la temperatura interior; sin embargo, se recomienda inspeccionar ocasionalmente la cocción para evitar un sobrecalentamiento excesivo. Se recomienda encender los quemadores con la tapa levantada, esperar unos minutos comprobando que los quemadores se hayan encendido y la estabilidad de la llama; luego cierre la tapa alta para cocinar en modo «horno».

CIERRE DE LA TAPA

- Para cerrar la tapa, presione la zona indicada por el símbolo que se muestra en la figura. Para esta operación se recomienda usar guantes protectores si la barbacoa aún no se ha enfriado por completo.



COLOCACIÓN DE LOS ACCESORIOS DE COCCIÓN

- ▷ Coloque las placas de cocción de manera que queden firmes.
- ▷ Si desea sazonar la comida, coloque el kit smoker (ahumador) en lugar de las placas/parrillas, introduciendo los aromas en el recipiente correspondiente.
- ▷ Se recomienda introducir un poco de agua también en las bandejas recolectoras de grasa; esto facilitará las posteriores operaciones de limpieza.

INSPECCIÓN DE LA MANGUERA DE CONEXIÓN

- ▷ Asegúrese de que la barbacoa esté apagada y fría.
- ▷ Controle visualmente la manguera. No utilice la barbacoa si la manguera estuviera dañada o en malas condiciones.

ENCENDIDO/APAGADO DEL QUEMADOR

- ▷ Para encender el quemador, presione y gire la perilla en sentido antihorario, desde la posición de cierre (●) hacia la posición de potencia máxima (▲). Presionando la perilla, automáticamente se genera la descarga que enciende el gas y distribuye la llama en el quemador. En el cuadro frontal, al lado de la perilla, hay un agujero de inspección para controlar que el quemador se haya encendido. En el primer encendido podría ser necesario purgar el circuito del aire residual y mantener presionada la perilla durante algunos segundos más; de esta manera se asegura el calentamiento del termopar de seguridad que permite el flujo continuo de gas; después de unos 20 segundos, suelte la perilla y compruebe que la llama quede encendida y estable en todo el quemador. Si desea disminuir la potencia de la llama, gire la perilla en sentido antihorario hacia la posición de potencia mínima (▲). Una llama azul indica una combustión correcta. Si el dispositivo de encendido (un generador de chispas alimentado por una batería de 1,5 V) no funcionara bien (porque la batería está agotada o porque el cable eléctrico está desconectado) es posible encender igualmente el quemador con un encendedor largo (o con una cerilla larga) que se deberá introducir por el agujero de inspección al girar la perilla hacia la posición de potencia máxima (▲).
- ▷ Para apagar los quemadores, coloque las perillas en la posición de cierre (●). Si desea vaciar el circuito de gas, antes de cerrar las perillas de la parilla, cierre la válvula de la bombona (GLP) o la llave de paso (para el gas metano de red). Cuando termine de utilizar el aparato, asegúrese de que todas las perillas y llaves estén cerradas.

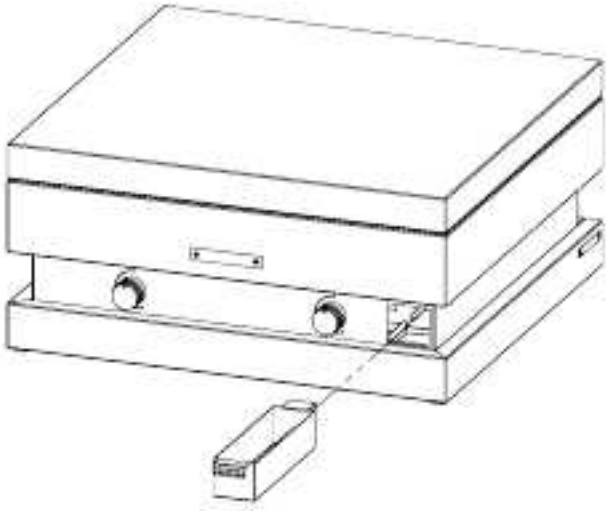
PRIMER USO

- ▷ Encienda la barbacoa dejándola que se caliente a la temperatura máxima durante al menos 20 minutos. Mantenga cerrada la tapa en la versión con tapa alta. (Compruebe en el apéndice, sección «Configuraciones», la columna Difusores en la pág. 28).

PRECALENTAMIENTO DE LA BARBACOA

- ▷ Se recomienda precalentar las placas antes de colocar la comida sobre las mismas y eliminar de la carne las partes con mucha grasa antes cocinarla.

USO DE LAS BANDEJAS RECOLECTORA DE GRASA Y DE GOTEO

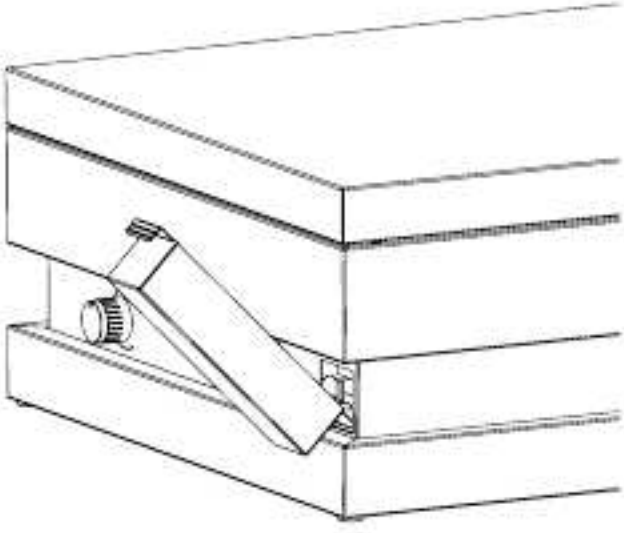


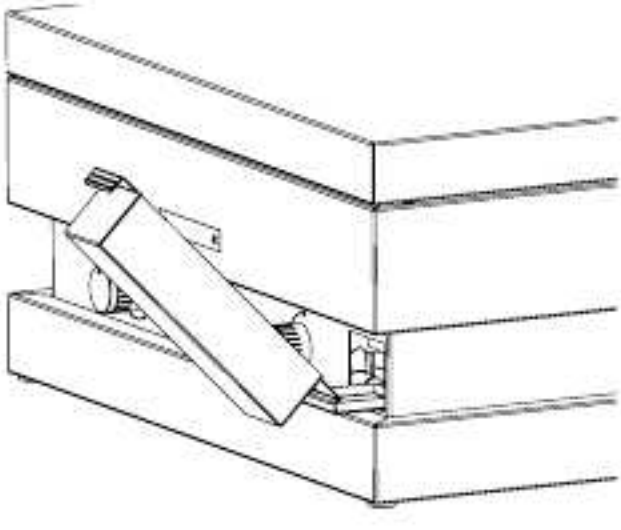
1. Retire por completo la bandeja recolectora de grasa.

NOTA: La bandeja también se puede retirar mientras se utiliza la barbacoa. El aparato está equipado con otra bandeja de goteo.

2. Aprovechando el gancho colocado en el fondo de la bandeja recolectora, enganche la bandeja de goteo.

3. Extraiga la bandeja de goteo.

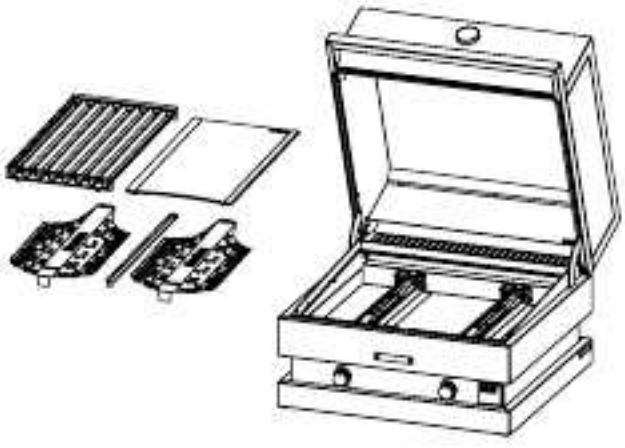




MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

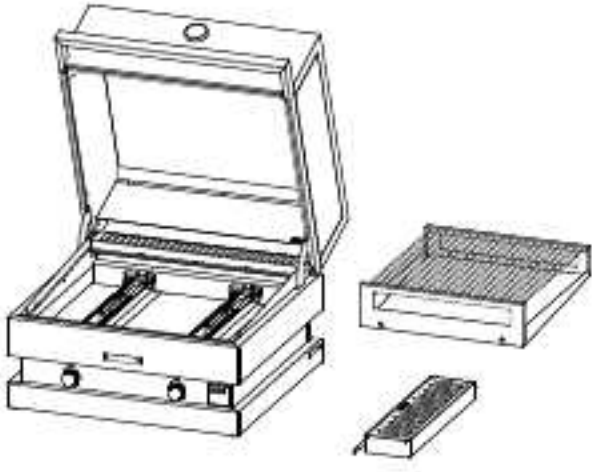
Los diagramas aquí ilustrados se refieren al modelo con dos unidades de cocción; los principios de ensamblaje son similares para toda la serie.

MONTAJE DEL KIT SMOKER



PASO 1

1. Retire las placas de cocción.
2. Retire todos los difusores y la o las canaletas de recolección de grasas.



PASO 2

1. Coloque los elementos del kit de ahumador: primero el recipiente de aroma a la derecha y luego el soporte de la parrilla y la parrilla redonda. Mantenga la parte delantera de la parrilla en alto en la parte delantera de la barbacoa: se registra el posicionamiento correcto para obtener la superficie de trabajo horizontal.



⚠ **ATENCIÓN:** con el kit smoker encienda solo el quemador (de la derecha) ubicado debajo del alojamiento para los aromas.

MONTAJE DEL KIT PIZZA



PASO 1

1. Retire las placas de cocción.



PASO 2

1. Coloque el *Kit Pizza*. Coloque el lado frontal alto del kit en la zona frontal de la barbacoa.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ORDINARIO

Para garantizar un funcionamiento correcto y duradero y asegurar la máxima higiene del producto, es necesario limpiar la parrilla después de cada uso. Se recomienda realizar una limpieza profunda cada seis meses y, en los periodos de uso intenso, trimestralmente.

Antes de limpiar la parrilla, controle que la válvula de la bombona esté cerrada, que los quemadores estén apagados y que la parrilla se haya enfriado.



Limpie las piezas de acero y las piezas pintadas con agua tibia con jabón utilizando un paño o una esponja suave; evite usar estropajos o raspadores de metal que podrían deteriorar las superficies y formar óxido. No use sustancias agresivas ni cáusticas como lejía, ácidos, disolventes o mezclas que contengan cloro. Se recomienda utilizar periódicamente aceite protector en las piezas de acero.
(no en los platos de cocina)



Algunas piezas extraíbles, como las bandejas recolectoras de grasa y las parrillas (frytop, parrilla y parrilla smoker) se pueden lavar en el lavavajillas con detergentes normales.



No use chorro de agua a alta presión (hidrolavadora) en la parrilla porque se podrían dañar los componentes internos.



En caso de inactividad prolongada, extienda una ligera capa de aceite protector sobre las superficies de acero.
Levante las placas de cocción y controle que los quemadores estén limpios; controle en particular los agujeros de la llama. Si fuera necesario, limpie los agujeros con un cepillo de cerdas no metálicas, teniendo cuidado de no modificar las aberturas de los quemadores.



Después de una inactividad prolongada, compruebe la limpieza del inyector de gas y la del cabezal del quemador (zona tubo Venturi). Retire el quemador de su alojamiento después de haber desenroscado el tornillo de fijación; después limpie la zona sucia y vuelva a colocar el quemador. Tenga cuidado de no dañar el electrodo de encendido y el termopar.

Realice una prueba de funcionamiento en vacío (sin abrir el gas) del encendido automático presionando todas las perillas; si no se produce la descarga en el electrodo, sustituya la batería y controle que no haya ningún cable eléctrico desconectado. Al alojamiento de la batería se accede desde la parte inferior de la parrilla.

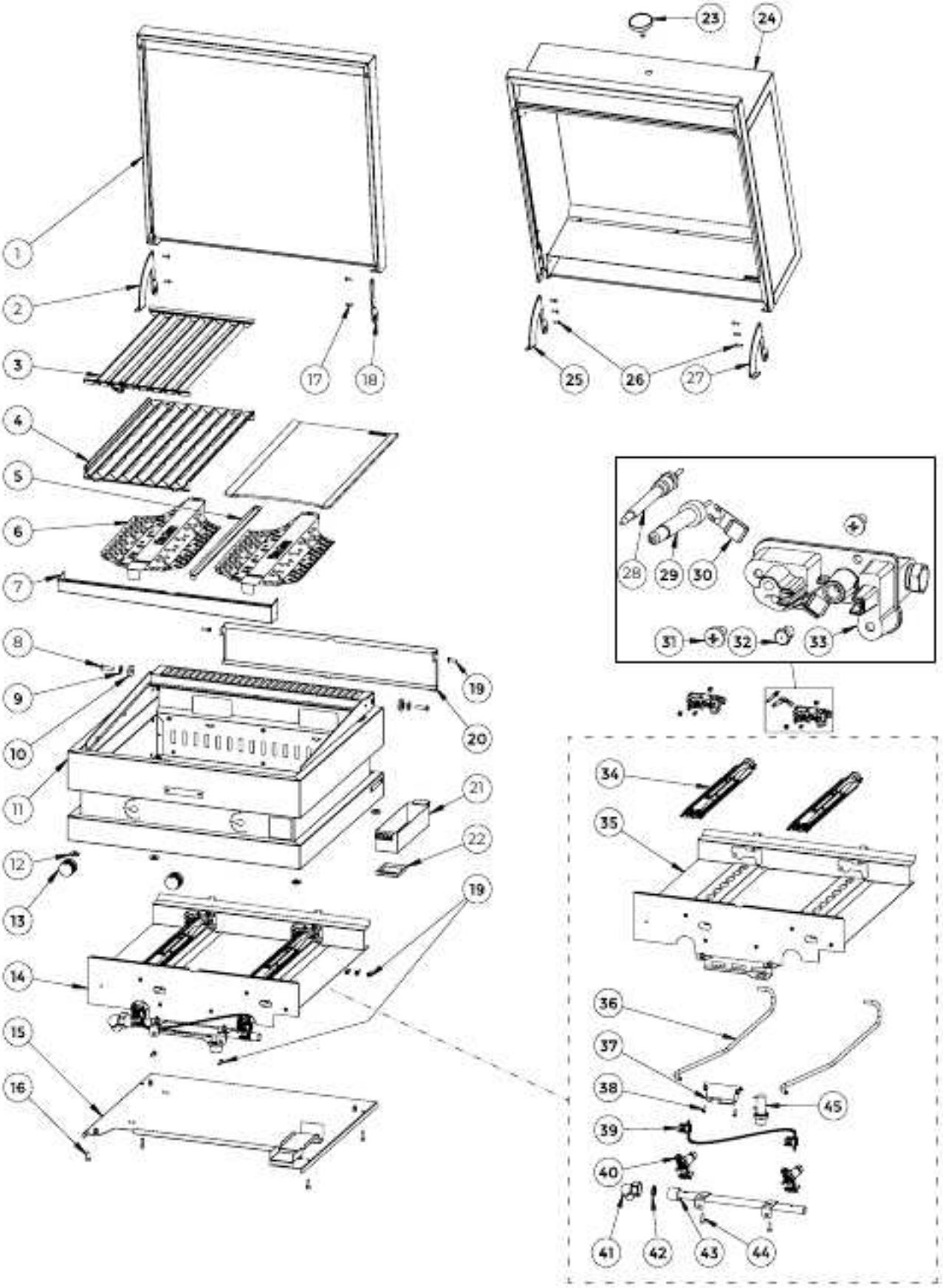
Compruebe el movimiento de las perillas; si fuera necesario engrasarlas o sustituirlas, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Autorizado que realizará el mantenimiento extraordinario.

El usuario debe realizar solo las operaciones de limpieza y mantenimiento ordinario sin manipular los aspectos de construcción y componentes con el fin de incrementar las prestaciones. Las piezas selladas por el fabricante no deben ser manipuladas. En caso de fallo o funcionamiento anormal, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica autorizado.

Para el tratamiento de las piezas exteriores de acero inoxidable FÖGHER recomienda:



DESPIECE


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45

Pos.	Descripción
1	Tapa
2	Bisagra izquierda tapa
3	Parrilla superior
4	Parrilla de base
5	Canaleta de recolección de grasas
6	Difusor Fire Core
7	Bandeja delantera
8	Tornillo de cabeza hexagonal M6x25
9	Arandela plana M6-18
10	Casquillo HT M6 h3,5
11	Armazón
12	Pie
13	Perilla
14	Cuerpo de la máquina (*)
15	Fondo
16	Tornillo Allen M5x16
17	Tornillo de cabeza abombada hexágono interior M4x12
18	Bisagra derecha tapa
19	Tornillo de cabeza cilíndrica abombada ranura en cruz M5x16
20	Cierre trasero
21	Bandeja recolectora de grasa
22	Bandeja de goteo
	Componentes versión horno (que sustituyen las pos. 1, 2, 17, 18)
23	Termómetro horno
24	Tapa horno
25	Bisagra izquierda tapa horno
26	Tornillo de cabeza abombada hexágono interior M4x12
27	Bisagra derecha tapa horno
	Componentes cuerpo de la máquina
28	Bujía de encendido
29	Termopar de seguridad
30	Muelle bujía
31	Tornillo autorroscante s/punta 4,8x9
32	Inyector de gas (boquilla)
33	Portainyector
34	Quemador
35	Diafragma cuerpo máquina
36	Tubo de gas inyector
37	Encendedor electrónico
38	Tornillo de cabeza cilíndrica abombada ranura en cruz M4x12
39	Catenaria micro encendido
40	Llave de gas
41	Conexión gas curva 3/4"H-1/2"M
42	Junta chata 3/4"
43	Rampa alimentación gas
44	Tornillo Allen M5x16

SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS

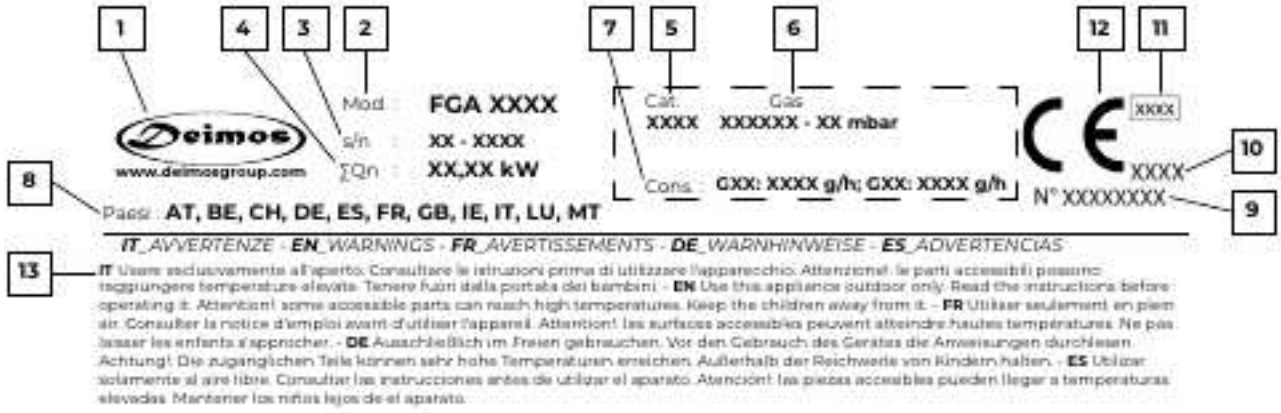
En caso de funcionamiento anormal o fallos, consulte la siguiente tabla que generalmente permite resolver de manera sencilla y rápida el problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica autorizado; no intente solucionar fallos sin tener los conocimientos técnicos necesarios.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El quemador no se enciende.	La válvula de la bombona o la perilla están cerradas.	Abra la alimentación de gas.
	La manguera está doblada de manera anormal.	Enderece la manguera.
	La presión de gas es insuficiente.	Sustituya la bombona de gas.
	El gas no llega al quemador porque está sucio o mal colocado.	Compruebe que el quemador esté limpio (aberturas y zona del inyector/Venturi) y esté en la posición correcta.
	El electrodo no produce la descarga.	Sustituya la batería y controle que los cables eléctricos estén conectados.
El quemador se enciende pero no queda encendido después de soltar la perilla.	La llama del quemador no ha calentado suficientemente el termopar.	Espere unos segundos más antes de soltar la perilla; de lo contrario, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
	El termopar de seguridad está averiado.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
	El mecanismo del termopar no se ha armado.	Presione hasta el fondo la perilla durante la fase de encendido.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La llama producida por el quemador es inestable, no homogénea y en lugar de ser azul oscuro/azul es de color naranja/roja.	El quemador está sucio o mal colocado (no está colocado en forma coaxial con el chorro del inyector).	Compruebe que el quemador esté limpio (aberturas y zona del inyector/Venturi) y esté en la posición correcta.
	El inyector no es compatible con el tipo o la presión de gas utilizado.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
	Los difusores están mal montados.	1. Consulte la sección CONFIGURACIONES en el Apéndice. 2. Consulte de nuevo la sección INSTALACIÓN DE LOS DIFUSORES Y CANALETAS DE RECOLECCIÓN DE GRASAS
La perilla se mueve con dificultad.	La perilla necesita ser lubricada o sustituida.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
Hay olor a gas.	Fuga de gas en el circuito, en particular en los racores y en las uniones, o la manguera está fisurada.	Localizzare la perdita con la soluzione saponosa ed eventualmente serrare i raccordi o sostituire il tubo flessibile di alimentazione.
	El quemador está sucio o está mal colocado (no está colocado en forma coaxial con el chorro del inyector) por lo que una parte de gas se desvía y se dispersa en el ambiente sin quemarse.	Compruebe que el quemador esté limpio (aberturas y zona del inyector/Venturi) y esté en la posición correcta. Si fuera necesario, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ **ADVERTENCIA** no intente reparar los componentes que transportan o queman el gas, el encendedor o componentes estructurales.

PLATOS



1	Logo de identificación del fabricante
2	Modelo de parrilla
3	Número de serie
4	Potencia térmica nominal (en kW)
5	Categoría predispuesta
6	Gas predispuesto y presión nominal (en mbar)
7	Consumo máximo de gas por hora
8	Países de posible destino
9	Número de certificado CE
10	Número de identificación del Organismo de vigilancia
11	Año de aplicación del marcado CE
12	Símbolo de marcado CE
13	Advertencias de seguridad

⚠ **ATENCIÓN** Junto con este manual, se proporcionan etiquetas adicionales con las advertencias de idioma que se aplicarán en la barbacoa.
(ver página 18)

APÉNDICE

PAÍSES, CATEGORÍAS Y PREDISPOSICIONES DEL GAS

GPL

CATEGORIA	GASES PREVIS-TOS	PRESIÓN DE SERVICIO	PAÍSES DE DESTINO
$I_{3B/P(30)}$	G30 G31	30 mbar	AL, BE, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MK, MT, NL, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
$I_{3+ (28..30/37)}$	G30 G31	28..30 mbar 37 mbar	
$I_{3B/P(37)}$	G30 G31	37 mbar	PL
$I_{3B/P(50)}$	G30 G31	50 mbar	AT, CH, DE, SK

METANO

GASES PREVISTOS	PRESIÓN DE SER-VICIO	PAÍSES DE DESTINO	PAESI DI DESTINAZIONE
I_{2H} I_{2E} I_{2E+}	G20	20 mbar	AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, MK, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR
I_{2ELL} I_{2L}	G25	20 mbar	DE, RO
I_{2S}	G25.1	25 mbar	HU
$I_{2H (25)}$	G20	25 mbar	HU
I_{2EK}	G25.3	25 mbar	NL

POTENCIAS, CONSUMOS

	FGA 500 FGA 500 FO	FGA 750 FGA 750 FO	FGA 1000 FGA 1000 FO
N° unidades de cocción	**2**	**3**	**4**
Potencia Térmica Nominal	**4,00 kW** (2 x 2,00 kW)	**6,00 kW** (3 x 2,00 kW)	**8,00 kW** (4 x 2,00 kW)
Potencia Térmica Reducida	**1,90 kW** (2 x 0,95 kW)	**2,85 kW** (3 x 0,95 kW)	**3,80 kW** (4 x 0,95 kW)
Consumo Máximo	G30 : **292 g/h** G31 : **286 g/h** G20 : **382 l/h** G25 : **444 l/h** G25.1 : **442 l/h** G25.3 : **434 l/h**	G30 : **438 g/h** G31 : **429 g/h** G20 : **573 l/h** G25 : **666 l/h** G25.1 : **663 l/h** G25.3 : **651 l/h**	G30 : **584 g/h** G31 : **572 g/h** G20 : **764 l/h** G25 : **888 l/h** G25.1 : **884 l/h** G25.3 : **867 l/h**

CONFIGURACIONES

CATEGORÍA DE GAS	INYECTOR	VÁLVULA DERIVACIÓN	DIFUSORES	
			Instalados	Ausentes
$I_{3B/P(30)}$ $I_{3+\ (28..30/37)}$	70	50 (COMPLETAMENTE CERRADA)	X	
$I_{3B/P(37)}$	65 H1	50 (COMPLETAMENTE CERRADA)	X	
$I_{3B/P(50)}$	62 M	44 (COMPLETAMENTE CERRADA)	X	
I_{2H} I_{2E} I_{2E+}	94 Y	50 (1/2 VUELTA ABIERTA)	X	
I_{2ELL} I_{2L}	110 F2	44 (5/4 VUELTA ABIERTA)		X
I_{2S}	110 F2	50 (1/2 VUELTA ABIERTA)		X
$I_{2H\ (2S)}$	89 Y	50 (1/3 VUELTA ABIERTA)	X	
I_{2EK}	105 F2	50 (1/2 VUELTA ABIERTA		X

⚠ **ADVERTENCIA** no monte los difusores cuando no estén previstos en la tabla «CONFIGURACIONES».

FÒGHER

the master chef barbecue

www.fogher.com
info@fogher.com

Deimos srl
Via Cavassico Inferiore, 1 - Trichiana
32028 Borgo Valbelluna (BL) - ITALY
Tel. +39 04378066
Fax +39 0437806699
www.deimosgroup.com
info@deimosgroup.com

FÒGHER is a Deimos trademark