



INFRARED HYBRID GAS BURNER

Keep this document handy for easy reference.

- Before using your product, make sure you read the full ‘Quick Start guide’, with special attention to the ‘Safety and warnings’ section.
- For contact information or if you require service, assistance or replacement parts, see the end of this document or your ‘Service & warranty’ booklet.

The Infrared hybrid burner is not to be used with BGC30 or BGB Models.

SAFETY AND WARNINGS

⚠ WARNING!		⚠ WARNING!	
	Cut hazard		Hot Surface Hazard
	Take care - panel edges are sharp.		The Infrared Hybrid Burner will be hot during and after use
	Failure to use caution could result in injury or cuts.		Use insulated mitts or gloves for protection from hot surfaces. Do not let clothing, pot holders or other flammable materials come in contact with or get too close to the grates, burner or hot surface until it has cooled. Fabric may ignite and result in personal injury. Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS!

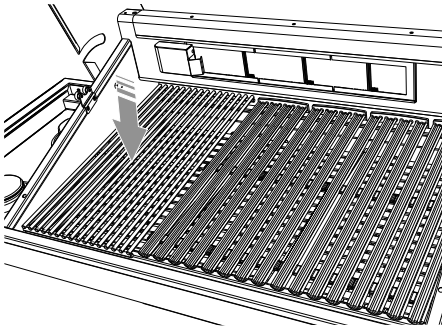
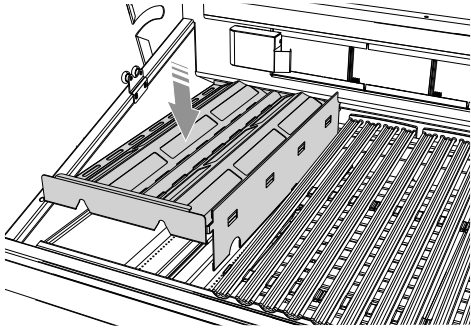
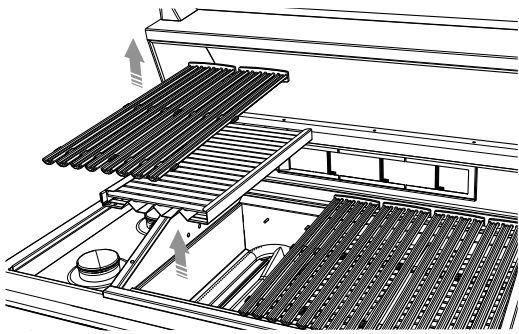
- Follow installation instructions. The manufacturer is not responsible for any damage or defects arising from improper installation.
- Never leave the Infrared Hybrid Burner unattended when in use.
- The Infrared Hybrid Burner fits onto the left hand side of your outdoor grill. To avoid hazard do not attempt to fit it to any other position.
- Do not put a griddle plate on the Infrared Hybrid Burner.
- Do not use when using the rotisserie.
- Do not try lighting this appliance without reading the lighting instructions.
- Do not store items of interest to children around or below the grill, in the cart or masonry enclosure. Never allow children to crawl inside a cart or enclosure.
- Do not use aluminum foil to line drip pans or grill grates or radiant assembly. This can severely upset combustion air flow or trap excessive heat in the control area. This may result in melted knobs or damaged ignition components.
- Do not use an outdoor cooking appliance for purposes other than intended.
- Do not operate the Infrared Hybrid Burner under overhead combustible construction.
- For personal safety, wear proper apparel. Loose fitting garments or sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking. Only certain types of glass, heat-proof glass ceramic, earthenware, or otherglazed utensils are suitable for grill use. Use of these types of materials may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium heat settings according to the manufacturer’s directions.
- Keep the area surrounding the grill free from combustible materials, trash, or combustible fluids and vapors such as gasoline, charcoal or lighter fluid. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to the Infrared Hybrid Burner.
- Be sure all grill controls are turned off and the grill is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the grill. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.
- Clean the grill with caution. Avoid steam burns; do not use a wet sponge or cloth to clean the grill while it is hot. Some cleaners produce noxious fumes or can ignite if applied to a hot surface.
- Do not use the burner for cooking excessively fatty meats or products which promote flare-ups.
- Do not remove the Infrared Hybrid Burner for storage until it is cool to touch.

INSTALLATION INSTRUCTION

The Infrared Hybrid Burner consists of an Infrared Hybrid Burner tray and stainless steel grates.

To Install:

- ① Ensure all the burner knobs are in the “OFF” position, and that the grill parts are cold.



- ② Lift and remove the two stainless steel grates from the left hand burner - store these carefully for later use.
- ③ Remove the radiant assembly (ceramic rods in stainless steel frame). Store these carefully for later use.

- ④ Insert the Infrared Burner Tray
- The windshield (high side) goes to the right.
 - When seated correctly the tray lies flat and level.

- ⑤ Fit the supplied grates. Rest the grates on the supports as shown.

Note: If preferred you may use the original grates which form part of the Grease Management System™ of the grill*.

USING THE INFRARED HYBRID BURNER

The Infrared Hybrid Burner has been designed to provide precision sear with variable temperature control.

Season the grates

Before using the Infrared Hybrid Burner we recommend that you season the grates. To season the grates, pour a tablespoon of vegetable oil on a soft cloth and rub on both sides of the grates. Only a light coating is needed and some smoke may be visible during the preheating.

To cook using the Infrared Hybrid Burner

- ① Light the burner:
Push in and turn the control knob to “SEAR”. Release the knob when the burner lights. If the burner does not light in 4 to 5 seconds, turn the knob to “OFF” and wait 5 minutes before trying again so any accumulated gas may dissipate.
- ② Leave the knob on “SEAR” lower the lid for 5-10 minutes to allow the Infrared Hybrid Burner pre-heat.
- ③ Place the food on the grill to sear, turning it as it browns, then adjust the dial between SEAR and LOW to cook the food to the desired doneness.
- ④ When you have cooked the food turn the dial to “OFF”.
- ⑤ Allow the grill to cool, and clean the grates and grease tray after every use.

Note: Do not close the grill lid when using the Infrared Hybrid burner. It is designed for use with the grill lid fully open.

*If cooking fatty food, there is an increased risk of ‘flare-up’ when using the grates supplied with the Infrared Hybrid Burner.

Using the Grease Management System™ grates supplied with the Grill will reduce this risk of flare-up.

CARE AND CLEANING

Grates

Turn the burner to “SEAR” for 15-20 minutes to burn any remaining food particles. After turning the grill “OFF”, use a bristle barbeque brush to remove any remaining food particles or ash. Alternatively you may clean by taking about 1 foot of aluminum foil, crumpled up in a ball and rub it over cooled grates to release food particles.

Drip Pan and Grease tray

See your User guide for details on how to clean these parts.

FOR MORE INFO

If you...

- have any questions or comments
- need a DCS by Fisher & Paykel authorized technician to service your product
- need replacement parts or accessories
- want to register your product



contact us

USA	toll-free, 24/7	1 888 936 7872
CA	toll-free, 24/7	1 888 936 7872

www.dcsappliances.com
www.dcsappliances.ca



BRÛLEUR À GAZ HYBRIDE INFRAROUGE

Gardez ce document à portée de main pour une référence facile.

- Avant d'utiliser votre produit, assurez-vous de lire le «Guide de démarrage rapide» complet, en portant une attention particulière à la section «Sécurité et avertissements».
- Pour obtenir des informations de contact ou si vous avez besoin d'un service, d'une assistance ou de pièces de rechange, reportez-vous à la fin de ce document ou à la brochure «Service & garantie».

Le brûleur hybride infrarouge doit pas être utilisé avec les modèles BGC30 ou BGB.

SAFETY AND WARNINGS

⚠ AVERTISSEMENT!		⚠ AVERTISSEMENT!	
	Risque de Cut		Hot danger de surface
	Prenez soin - bords du panneau sont tranchants. Ne pas utiliser ces instructions peut causer des blessures ou des coupures.		Le brûleur hybride infrarouge sera chaud pendant et après l'utilisation. Utilisez des mitaines ou des gants isolés pour vous protéger surfaces. Ne laissez pas les vêtements, les poignées ou autres les matériaux inflammables entrent en contact avec ou se rapprochent trop aux grilles, au brûleur ou à la surface chaude jusqu'à ce qu'il ait refroidi. Le tissu peut s'enflammer et entraîner des blessures. Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures et des brûlures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

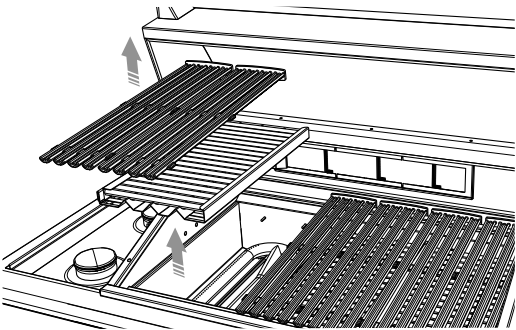
- Suivez les instructions d'installation. Le fabricant n'est pas responsable pour tout dommage ou défauts résultant d'une mauvaise installation.
- Ne jamais laisser le brûleur infrarouge hybride en marche sans surveillance.
- Le brûleur infrarouge hybride s'adapte sur le côté gauche de votre barbecue. Pour éviter tout risque, ne pas essayer de l'adapter à une autre position.
- Ne pas mettre une plaque à rôtir sur le brûleur infrarouge hybride.
- Ne pas utiliser lors de l'utilisation de la rôtissoire.
- N'essayez pas d'allumer cet appareil sans lire les instructions d'allumage.
- Ne rangez pas des articles d'intérêt pour les enfants autour ou en dessous de la grille, dans le panier ou la maçonnerie enceinte. Ne laissez jamais les enfants à ramper dans un panier ou une enceinte.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les bacs d'égouttement ou les grilles du gril ou de l'assemblage rayonnante. Ce flux peut gravement contrarié d'air de combustion ou emprisonnent la chaleur excessive dans la zone de contrôle. Il peut en résulter des boutons ou des composants fondus d'allumage endommagés.
- Ne pas utiliser un appareil de cuisson en plein air à des fins autres que prévu.
- Ne pas faire fonctionner le brûleur infrarouge hybride sous une construction inflammable.
- Pour votre sécurité, porter des vêtements appropriés. Vêtements ou de manches amples ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de cet appareil. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson. Seuls certains types de verre, de la céramique de verre résistant à la chaleur, en terre cuite, ou ustensiles otherglassed sont adaptés pour une utilisation de la grille. L'utilisation de ces types de matériaux peut rompre avec des changements brusques de température. Utiliser uniquement sur les basses ou moyennes chaleur selon les instructions du fabricant.
- Garder la zone entourant la grille de matériaux combustibles, déchets, ni de liquides inflammables et de vapeurs d'essence, charbon ou essence à briquet. Ne pas obstruer le flux de combustion et de ventilation vers le brûleur infrarouge hybride.
- Assurez-vous que toutes les commandes de la grille sont désactivées et le gril est froid avant d'utiliser n'importe quel type de nettoyant aérosol sur ou autour de la grille. Le produit chimique qui produit le jet de vaporisation peut, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer pièces métalliques se corrodent.
- Nettoyez la grille avec prudence. Éviter les brûlures de vapeur; ne pas utiliser une éponge ou un chiffon humide pour nettoyer le gril pendant qu'il est chaud. Certains nettoyants produisent des vapeurs nocives ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne pas utiliser le brûleur pour cuire des viandes ou des produits gras qui favorisent les poussées.
- Ne pas retirer le brûleur infrarouge hybride pour le stockage jusqu'à ce qu'elle soit froide au toucher.

INSTRUCTION D'INSTALLATION

Le brûleur hybride infrarouge se compose d'un plateau de brûleur hybride infrarouge et de grilles en acier inoxydable.

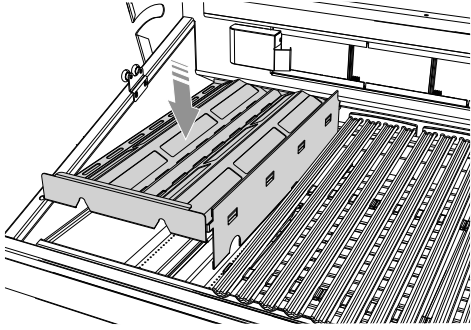
À installer:

- ① Assurez-vous que tous les boutons du brûleur sont en position «OFF» et que les parties du gril sont froides.

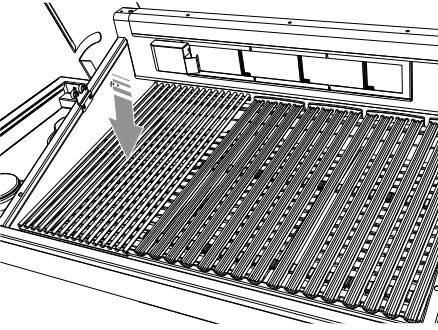


- ② Soulevez et retirez les deux grilles en acier inoxydable du brûleur de gauche. Conservez-les soigneusement pour une utilisation ultérieure.

- ③ Retirer l'ensemble radiant (tiges en céramique dans le cadre en acier inoxydable). Rangez-les soigneusement pour une utilisation ultérieure.



- ④ Insérez le plateau du brûleur infrarouge - Le pare-brise (côté haut) va au droite. - Lorsqu'il est correctement installé, le plateau repose à plat et niveau.



- ⑤ Monter les grilles fournies. Reposez les grilles sur les supports comme indiqué.

Remarque: Si vous préférez, vous pouvez utiliser les grilles d'origine qui font partie du système de gestion des graisses du gril*.

UTILISATION DU BRÛLEUR HYBRIDE INFRAROUGE

Le brûleur hybride infrarouge a été conçu pour fournir une gâchette de précision avec un contrôle de température variable.

Assaisonnez les grilles

Avant d'utiliser le brûleur hybride infrarouge, nous vous recommandons d'assaisonner les grilles. Pour assaisonner les grilles, versez une cuillère à soupe d'huile végétale sur un chiffon doux et frottez des deux côtés des grilles. Seul un léger revêtement est nécessaire et de la fumée peut être visible pendant le préchauffage.

Pour cuisiner en utilisant le brûleur hybride infrarouge

- ① Allumez le brûleur: Enfoncez et tournez le bouton de commande sur "SEAR". Relâchez le bouton lorsque le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 4 à 5 secondes, tournez le bouton sur "OFF" et attendez 5 minutes avant d'essayer de nouveau afin que tout gaz accumulé puisse se dissiper.
- ② Laisser le bouton sur "SEAR" baisser le couvercle pendant 5-10 minutes pour permettre au préchauffage du brûleur hybride infrarouge.
- ③ Placez les aliments sur le gril pour les saisir, en les retournant comme ils brunissent, puis réglez le cadran entre SEAR et LOW pour cuire les aliments à la cuisson désirée.
- ④ Lorsque vous avez cuit les aliments, tournez le cadran sur "OFF".
- ⑤ Laissez le gril refroidir et nettoyez les grilles et le bac à graisse après chaque utilisation.

Remarque: Ne fermez pas le couvercle du gril lorsque vous utilisez le brûleur infrarouge hybride. Il est conçu pour être utilisé avec le couvercle du barbecue complètement ouvert.

* Si vous cuisinez des aliments gras, il y a un risque accru de «flambée» lorsque vous utilisez les grilles fournies avec le brûleur hybride infrarouge. L'utilisation des grilles du système de gestion des graissesTM fournies avec le gril réduira ce risque de poussée.

SOIN ET NETTOYAGE

Grilles

Tournez le brûleur à "SEAR" pendant 15-20 minutes pour brûler les particules de nourriture restantes. Après avoir éteint le gril, utilisez une brosse à poils pour enlever les particules de nourriture ou les cendres restantes. Alternativement, vous pouvez nettoyer en prenant environ 1 pied de papier d'aluminium, froissé dans une boule et le frotter sur des grilles refroidies pour libérer les particules de nourriture.

Égouttoir et bac à graisse

Consultez votre guide de l'utilisateur pour plus de détails sur la façon de nettoyer ces pièces.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Si vous...

- Avez-vous des questions ou des commentaires
- besoin d'un technicien agréé DCS par Fisher & Paykel pour entretenir votre produit
- besoin de pièces de rechange ou d'accessoires
- vouloir enregistrer votre produit



Contactez nous

USA 24/7 1 888 936 7872
CA 24/7 1 888 936 7872

www.dcsappliances.com
www.dcsappliances.ca