

GRILLSKÄR



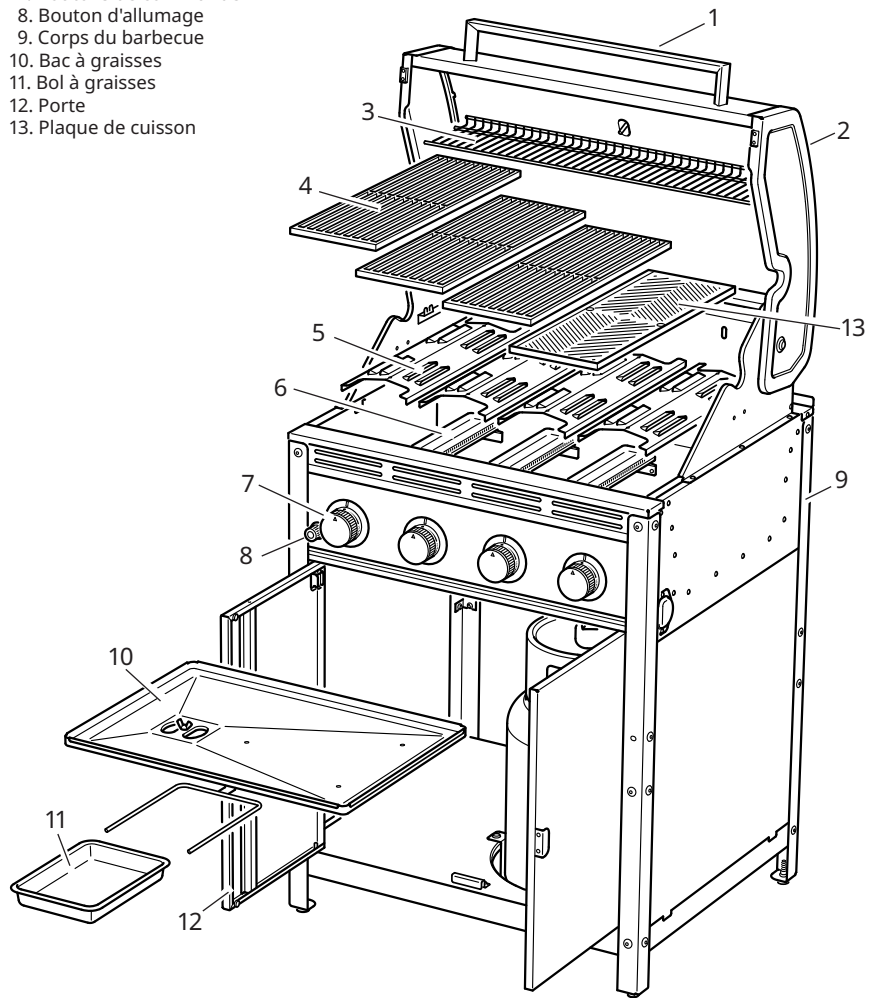
Design and Quality
IKEA of Sweden

Barbecue à gaz GRILLSKÄR

LISTE DES COMPOSANTS









La numérotation des éléments correspond à l'illustration du barbecue en début de ce manuel.

1. Poignée
2. Couvercle
3. Grille
4. Grille de cuisson
5. Diffuseurs
6. Brûleurs
7. Boutons de commande
8. Bouton d'allumage
9. Corps du barbecue
10. Bac à graisses
11. Bol à graisses
12. Porte
13. Plaque de cuisson



Français	4
Italiano	12
Deutsch	22
English	32

**AVERTISSEMENT**



-  A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
-  Consulter la notice avant l'utilisation. Le non-respect de ces instructions et des avertissements de sécurité pourrait entraîner des dommages matériels ou corporels graves, voire mortels.
-  **ATTENTION** : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
-  Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
-  Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
-  Ne pas modifier l'appareil. Toute modification du barbecue, toute utilisation incorrecte, toute violation des instructions peut être dangereuse pour l'utilisateur et son entourage.
-  Tester l'étanchéité du barbecue avant sa mise en service ainsi qu'une fois par an, en cas de démontage, de remplacement de certaines pièces, ou encore de débranchement ou de remplacement de la bouteille de gaz.
-  Conserver ces instructions en vue de leur consultation ultérieure.

**DANGER**

Si vous sentez une odeur de gaz:



1. coupez l'arrivée de gaz au barbecue
2. éteignez toute flamme
3. ouvrez le couvercle
4. Si l'odeur de gaz persiste, éloignez-vous du barbecue et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

**AVERTISSEMENT**

-  Ne pas stocker ni utiliser de l'essence ou tout autre produit inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
-  Ne jamais stocker une bouteille de propane liquide près de cet appareil ou de tout autre appareil.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ






Les symboles de sécurité et leur signification sont présentés ci-après. Lire attentivement et suivre scrupuleusement les instructions de ce manuel.


















	DANGER	
DANGER : Signale une situation imminente qui, si elle n'est pas évitée, provoquera inmanquablement des dommages corporels graves, voire mortels.		

	AVERTISSEMENT	
AVERTISSEMENT : Signale une situation qui, si elle n'est pas évitée, pourrait provoquer des dommages corporels graves, voire mortels.		

	MISE EN GARDE	
MISE EN GARDE : Signale une situation ou pratique qui, si elle n'est pas évitée, pourrait provoquer des dommages corporels de gravité faible à moyenne.		

AVERTISSEMENT

-  Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages corporels ou matériels graves.
-  L'installation doit être conforme à la réglementation locale.
-  Ce produit est destiné à un **USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT**. NE JAMAIS utiliser dans un espace clos ou semi-clos de tout type (car-port, garage, véranda, cour intérieure couverte, etc.), ni sous aucun type de couverture ou toiture.
-  Important – **TESTER L'ÉTANCHÉITÉ DU BARBECUE APRÈS ASSEMBLAGE COMPLET, AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**. EN OUTRE, tester impérativement l'étanchéité une fois par an, en cas de démontage, de remplacement de certaines pièces, ou encore de débranchement ou de remplacement de la bouteille de gaz. **PASSER OUTRE À CETTE CONSIGNE PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES OU ENDOMMAGER GRAVEMENT LE BARBECUE.**
-  La bouteille de gaz doit toujours être à la verticale.

-  Important – Installer impérativement le barbecue sur une surface plane et horizontale pour faciliter l'évacuation des graisses.
-  Le barbecue à gaz GRILLSKÅR fonctionne exclusivement au propane liquide. Ne pas le brancher sur le gaz de ville (gaz naturel). La conception des robinets, des connecteurs, du tuyau et du détendeur les réserve au propane liquid uniquement.
-  Ce barbecue est doté d'un détendeur à propane (l'alimenter au propane uniquement).
-  Si vous devez remplacer la bouteille de gaz, éteignez d'abord le barbecue et effectuez le remplacement à l'écart de toute flamme ou source d'étincelles (cigarette, etc.).
-  Ne jamais utiliser à l'intérieur, dans un espace clos ou en sous-sol.
-  Ce barbecue doit être utilisé uniquement à l'air libre, en un lieu présentant une ventilation naturelle, de manière à ce que toute fuite de gaz ainsi que les produits de combustion soient rapidement dissipés par le vent et la convection naturelle.
-  Ce barbecue n'est pas destiné à une utilisation sur un bateau, ni sur tout type de véhicule de loisir.
-  Gardez le tuyau d'alimentation en carburant éloigné de toute surface chauffée.
-  Ce barbecue ne doit pas être utilisé sous une structure en matériau combustible.
-  Ne jamais monter un détendeur réglable sur ce barbecue.
-  Ce barbecue devient très chaud lorsqu'il fonctionne. Attention à ne pas se brûler.
-  Enfants et animaux doivent rester à bonne distance lorsque le barbecue est en service.
-  Ne pas chercher à déplacer le barbecue en cours d'utilisation.
-  Toujours couper l'arrivée de gaz sur la bouteille après utilisation.
-  Toute modification de ce barbecue peut être dangereuse.
-  Ne pas s'éloigner du barbecue en fonctionnement.
-  Toute pièce scellée par le fabricant ou son distributeur ne doit pas être modifiée par l'utilisateur.
-  À l'allumage, le couvercle doit être ouvert.
-  N'utiliser le barbecue que s'il est installé sur une surface plane, horizontale et ininflammable.

- ⚠ Lors de l'installation, s'assurer que le barbecue est à au moins 1 mètre (40") de tout élément inflammable.
- ⚠ Ce barbecue n'est pas conçu pour une utilisation avec charbon de bois ou autre combustible de même type.
- ⚠ Ne jamais chercher à allumer un barbecue avec de l'essence, du white spirit, de l'essence à briquet, de l'alcool ou tout autre produit chimique.
- ⚠ Pour l'hivernage du barbecue ou de la bouteille de gaz, s'assurer qu'ils ne sont pas à proximité de matériaux ou de liquides inflammables.
- ⚠ La bouteille de gaz ne doit pas être stockée à proximité du barbecue ou de tout autre appareil.
- ⚠ Toujours suivre les instructions d'entretien et de nettoyage – entretenir régulièrement le barbecue.
- ⚠ Ne pas laisser la graisse ou des résidus d'aliments s'accumuler dans le barbecue – RISQUE D'INCENDIE.
- ⚠ Toujours remplacer les pièces usées – ne pas utiliser le barbecue s'il présente une fuite, de l'usure ou des dégâts quelconques.
- ⚠ Ne jamais surcharger la grille de nourriture – répartir uniformément sur toute la surface pour assurer une circulation d'air suffisante au niveau des brûleurs.
- ⚠ Ne pas ranger ni refermer le barbecue avant refroidissement complet.
- ⚠ Ce produit n'est pas destiné à une utilisation avec pierres de lave.
- ⚠ Ne pas faire obstacle aux flux d'air de combustion et de ventilation.
- ⚠ L'évent du compartiment de la bouteille de gaz doit être parfaitement libre en tout temps.
- ⚠ Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- ⚠ Utilisez exclusivement le détendeur et le tuyau fournis avec le barbecue, régulateur de propane conforme à la norme EN16129 et tuyau GPL conforme à la norme EN16436-1 d'une longueur maximale de 1,5 m.
- ⚠ Tous détendeurs et tuyaux de remplacement doivent être exactement du modèle d'origine. Ne jamais monter un détendeur réglable sur ce barbecue.
- ⚠ Ne pas accrocher de matériaux combustibles aux poignées du barbecue.

- ⚠ Certaines pièces peuvent devenir très chaudes. Tenez les enfants à l'écart du barbecue.
- ⚠ Toujours mettre des gants de protection ou une poignée pour barbecue pour manipuler des éléments chauds (casserolles, etc.).
- ⚠ Avant chaque utilisation, inspectez le tuyau de gaz pour vous assurer qu'il est libre de toute torsion ou tension.
Remarque: le tuyau flexible GPL doit être remplacé avant la date d'expiration spécifiée par le fabricant du tuyau.

VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ

IMPORTANT – VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ AVANT TOUTE UTILISATION

Vérifier impérativement l'étanchéité de l'appareil une fois par an ainsi qu'en cas de démontage, de remplacement de certaines pièces, ou encore de débranchement ou de remplacement de la bouteille de gaz.

- Ne jamais chercher à détecter une fuite à l'aide d'une flamme. NE PAS ALLUMER LE BARBECUE LORS DE LA VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ.
- Faire les vérifications dans un lieu bien ventilé.
- S'assurer que tous les boutons sont à la position «OFF».
- Pour détecter des fuites éventuelles, appliquer au pinceau un mélange à parts égales d'eau et de savon sur tous les joints du circuit de gaz, y compris raccords des robinets, tuyaux et détendeur.
- Après application du mélange sur tous les raccords, brancher le détendeur sur la bouteille de gaz et ouvrir le robinet du détendeur.
- OBSERVER – La présence de bulles indique une fuite à leur point d'apparition.
- Fermer l'arrivée de gaz et resserrer tous les branchements.
- Refaire le test. Si des bulles apparaissent à nouveau, ne pas utiliser le barbecue. Demander l'aide de votre distributeur.

INSTRUCTIONS GAZ ET DÉTENDEUR

- La bouteille doit être placée à la verticale sous le corps principal du barbecue.
- Ne jamais poser une bouteille de gaz sur le côté.

Instructions d'utilisation

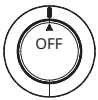
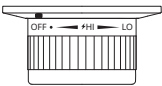
Avant d'assembler votre barbecue, retirer tous les éléments d'emballage.
La bouteille de gaz doit disposer d'un raccord compatible avec le détendeur et avoir une capacité minimum de 4 kg/9lbs, avec une dimension maximum de 32cmx58cm. Voir les instructions de montage pour la position du cylindre.

Ne pas garder de bouteille de propane liquide de recharge sous cet appareil ou à proximité.
Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80%.

Le non-respect de ces instructions est susceptible de provoquer un incendie, avec pour conséquence des dommages corporels graves, voire mortels. Remettre en place le bouchon de la bouteille de gaz lorsqu'elle n'est pas en service. Utiliser exclusivement un bouchon du type fourni avec la bouteille. D'autres types de bouchon pourraient laisser échapper le propane.

Branchement de la bouteille

- S'assurer que tous les boutons du barbecue sont sur la position «OFF».



- Brancher le détendeur sur la bouteille de gaz, bien le serrer à la main et suivre les instructions de montage fournies par le fournisseur de la bouteille.

Lisez attentivement avant utilisation

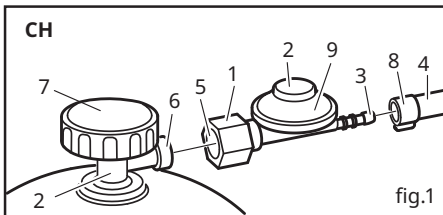


Tableau (A)

PAYS	ENTRÉE	SORTIE
CH	Bouteille (21,8x1,814)	G ¼ MALE L.H.

1 MANUEL DE MONTAGE ET D'UTILISATION

- Le MODÈLE 694 est un dispositif régulateur utilisé pour alimenter en gaz une entreprise à un débit et une pression spécifiques, comme indiqué sur l'étiquette (2).
- Assurez-vous que l'entrée et la sortie du dispositif régulateur soient compatibles avec la bouteille et l'appareil utilisés.
- La bouteille à gaz doit toujours être maintenue

en position verticale. Ne pas déplacer la bouteille lorsque vous l'utilisez. Lorsque le dispositif est utilisé à l'extérieur, il doit être placé ou protégé de sorte à éviter toute pénétration directe d'eau.

- Le MODÈLE 694 doté d'une valve de décharge (la signalisation « PRV » est visible sur l'étiquette (2)) n'est généralement pas homologué pour être utilisé dans des locaux fermés (voir la législation locale sur le sujet).
- La plage des températures de fonctionnement du MODÈLE 694 est de 0/+50 °C pour le butane et de -20/+50 °C pour le propane et GPL.
- Ne recherchez jamais à détecter des fuites de gaz à l'aide d'une flamme. Utilisez plutôt une solution à base d'eau et de savon.
- En cas de défaillance, coupez l'alimentation en gaz et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz.
- Assurez-vous que le trou sur le couvercle (ÉVENT) ne soit pas obstrué ou bloqué (9).
- Ce dispositif régulateur n'est pas conçu pour être utilisé dans des caravanes ou autocaravanes.
- Lors d'une utilisation permanente à l'extérieur, veuillez installer le dispositif régulateur dans un endroit protégé des intempéries, en étant particulièrement attentif à la position du trou de l'évent (9).

2 MONTAGE DU TUYAU EN CAOUTCHOUC (Fig. 1)

- Branchez l'extrémité du tuyau (4) à la sortie du dispositif régulateur, si nécessaire à l'aide d'eau savonneuse. Fixez le tuyau à l'aide de colliers de serrage (8). Évitez de trop serrer afin d'empêcher tout endommagement du tuyau (dans certains pays les colliers de serrage et le tuyau présentent des dimensions standards).

3 MONTAGE DU DISPOSITIF RÉGULATEUR SUR LA VALVE

- Assurez-vous que la valve de la bouteille soit fermée (7). Ôtez le bouchon en plastique (6) le cas échéant.
- Avant de monter le dispositif régulateur sur la bouteille, fixez le tubage (4) en vous assurant que la buse (3) soit intégralement recouverte et maintenue fermement en position à l'aide d'un collier de serrage (8) : assurez-vous que tous les valves soient fermées et que les appareils soient éteints.
- Contrôlez tous les raccords pour vous assurer qu'ils ne présentent pas de saleté et qu'ils sont en bon état.
- Si nécessaire, assurez-vous de la présence du joint et vérifiez qu'il soit en bon état.
- Le dispositif régulateur doit être soutenu et le raccord (1) doit être monté sur la sortie de la valve de la bouteille.

4 FUITES DE GAZ

Toutes les fuites de gaz, même minimales, sont dangereuses et doivent par conséquent être éliminées. Toute fuite de gaz peut normalement être décelée à l'odorat ou à l'ouïe, mais un détergent liquide peut être dispersé sur la surface afin d'établir avec certitude l'emplacement de la fuite. NE JAMAIS essayer de détecter une fuite à l'aide d'une flamme.

Si l'on soupçonne une fuite au niveau de la bouteille, veuillez fermer l'alimentation en gaz immédiatement et éteindre toutes les veilleuses ou flammes. Bien aérer la pièce, si possible. Si la bouteille se trouve à l'intérieur, déplacez-la à l'extérieur à un endroit sûr et demandez conseil à votre revendeur.

5 SÉCURITÉ PAR EXCÈS DE DÉBIT (EFV)

Le MODÈLE 694 peut être équipé d'un dispositif de sécurité tel que «sécurité par excès de débit (EFV)» conçu pour empêcher une fuite de gaz lors du détachement ou de la rupture du tuyau en caoutchouc utilisé pour alimenter l'appareil de l'utilisateur en gaz. La signalisation «EFV» sur l'étiquette (1) indique la présence de ce dispositif sur le MODÈLE 694.

Le sécurité par excès de débit doit fonctionner de la manière suivante :

1. Lorsque le tuyau se déplace par rapport à son emplacement correct :
 - Fermez le bouton de régulation (10)
 - Refixez le tuyau correctement sur le raccord pour tuyau du dispositif régulateur.
 - Ouvrez le bouton de régulation (10)
 - Attendez au moins 20 secondes avant d'ouvrir à nouveau le dispositif.

2. Veuillez contacter votre fournisseur de gaz si l'écoulement de gaz est supérieur à la capacité du dispositif régulateur. Afin d'assurer un fonctionnement correct du la sécurité par excès de débit lors de l'alimentation en gaz, la longueur du tuyau des appareils doit être de 1,5 m maximum.

Dans des conditions normales d'utilisation et afin de garantir le bon fonctionnement de l'installation l'on recommande le remplacement du dispositif régulateur dans les 10 ans suivant la date de fabrication. Ce délai de 10 ans ne constitue qu'une recommandation à laquelle des réglementations nationales ou un code de bonnes pratiques peuvent se substituer.

IMPORTANT: Il ne faut jamais laisser le dispositif régulateur connecté à la valve de la bouteille lorsque le tuyau en caoutchouc n'est pas correctement fixé dans son logement et que le

sécurité par excès de débit n'est pas munie d'une fonction d'arrêt d'alimentation en gaz. Le produit ne doit jamais être altéré ou démantelé ; ces procédures conduisent au retrait automatique de la garantie sur le produit et le fabricant décline en conséquence toute responsabilité.

LISTE DES COMPOSANTS

La numérotation des éléments correspond à l'illustration du barbecue en début de ce manuel.

1. Poignée
2. Couvercle
3. Grille
4. Grille de cuisson
5. Diffuseurs
6. Brûleurs
7. Boutons de commande
8. Bouton d'allumage
9. Corps du barbecue
10. Bac à graisses
11. Bol à graisses
12. Porte
13. Plaque de cuisson

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant toute chose, assurez-vous que vous comprenez les AVERTISSEMENTS de ce manuel.

- Préparatifs avant cuisson – Pour éviter que les aliments ne collent à la grille, appliquez une mince couche d'huile alimentaire à l'aide d'un pinceau à manche long avant chaque séance de cuisson.
- Note : Lors de la première utilisation, sa peinture extérieure peut changer légèrement de teinte sous l'effet des hautes températures. Ce phénomène est tout à fait normal.

Allumage

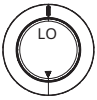
- Ouvrir le couvercle (2).
- S'assurer que tous les boutons (7) sont sur la position 'OFF'.



- Dévissez le bouton d'allumage (8) et insérez une pile AA, extrémité positive vers l'extérieur. Revisser le bouton d'allumage (8). Ouvrez la hotte du barbecue (2) et ouvrez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz.
- Tournez le bouton de commande du brûleur (7) en position ⚡.



- Appuyez et maintenez le bouton d'allumage (8) pour allumer les flammes du brûleur. Si l'allumage ne se produit pas en 5 secondes, tourner la commande du brûleur bouton (7) sur OFF ●, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
- En cas de vent, protéger-le pour assurer un allumage facile.
- Une fois l'allumage effectué, tournez la commande bouton (7) pour baisser ou augmenter la chaleur selon les besoins.
- Après allumage, laissez les brûleurs fonctionner à l'intensité maximum pendant 3-5 minutes pour préchauffer le barbecue. Cette opération doit être effectuée avant chaque séance de cuisson. **IMPORTANT** – Le couvercle doit être ouvert lors du préchauffage.
- Après le préchauffage, remettre les brûleurs sur feu doux et cuire couvercle abaissé pour un résultat optimal.



Instructions pour l'allumage manuel

Retirer la grille de cuisson (4), Plaque de cuisson (13) et les diffuseurs (5).

Approcher une allumette allumée du brûleur (6) (au niveau du pare-étincelles).

Enfoncer et mettre le bouton (7) le plus à droite sur la position de combustion maximale.

Allumer chaque brûleur de gauche à droite en fonction des besoins.

Cuisson

Les diffuseurs répartissent la flamme des brûleurs sur l'ensemble de la grille de cuisson. Les jus de cuisson tombent sur les diffuseurs chauds et se vaporisent. Pour une cuisson régulière, abaissez le couvercle. Quand le couvercle est fermé, les brûleurs doivent impérativement être réglés sur feu doux.

Éviter les flammes hautes

IMPORTANT – DES FLAMMES HAUTES PEUVENT SE PRODUIRE DU FAIT DE L'ÉCOULEMENT DES JUS ET GRAISSES SUR LES BRÛLEURS ET DIFFUSEURS. Pour réduire ce phénomène, nettoyer régulièrement les brûleurs et diffuseurs. Par ailleurs, il est conseillé de dégraisser les viandes avant cuisson. Les brûleurs doivent toujours être réglés au minimum lors de la cuisson. Toujours se protéger les mains avant toute manipulation à proximité de la surface de cuisson.

Cuisson couvercle fermé

Toutes les grillades sont faites avec le couvercle fermé de façon à assurer une chaleur tournante uniforme. Avec le couvercle fermé, le barbecue à gaz cuit les aliments de façon similaire à un four à convection. Le thermomètre intégré au couvercle indique la température de cuisson à l'intérieur du barbecue. Éviter de soulever le couvercle pour regarder à l'intérieur durant la cuisson ! Chaque fois que le couvercle est soulevé, il se perd de la chaleur.

Fin de la séance de cuisson

Après chaque séance de cuisson, remettre les brûleurs en position «HIGH» pendant 5 minutes, de manière à éliminer les résidus de cuisson et faciliter le nettoyage.

Arrêt du barbecue

Appuyer sur le bouton (7) et le mettre sur la position «OFF».

Couper l'arrivée de gaz et débrancher la bouteille. Le détendeur doit être débranché lorsque le barbecue n'est pas en service. Laisser le barbecue refroidir avant de refermer le couvercle.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Lire ces consignes et s'y conformer lors de l'utilisation du barbecue :

- Toujours se laver les mains avant et après manipulation d'une viande crue et avant de manger.
- Toujours garder la viande crue à l'écart des viandes cuites et des autres aliments.
- Avant la cuisson, s'assurer que la grille du barbecue et les ustensiles sont propres et exempts de résidus alimentaires.
- Ne pas manipuler aliments crus et aliments cuits avec les mêmes ustensiles.
- Veiller à bien cuire la viande avant de la consommer.

- ⚠ **MISE EN GARDE** – manger de la viande crue ou mal cuite peut provoquer des intoxications alimentaires du fait de l'ingestion d'agents pathogènes (bactéries telles que E.coli, etc.)
- Pour réduire les risques de cuire insuffisamment la viande, inciser les morceaux de viande de manière à assurer une cuisson à cœur.

- ⚠ **MISE EN GARDE** – si la viande est suffisamment cuite, ses jus sont transparents. Aucune trace de couleur rosé/rouge ne doit être visible dans les jus de la viande ou dans la viande elle-même.
- Après cuisson au barbecue, toujours nettoyer les surfaces de cuisson et les ustensiles.
- À la fin de chaque cuisson, assurez-vous que le bac à graisse est soigneusement nettoyé

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyer le barbecue à intervalles réguliers entre utilisations, tout particulièrement après un stockage prolongé.
- Bien laisser refroidir le barbecue et ses différents éléments avant nettoyage.
- Ne pas laisser le barbecue exposé aux éléments, et ne pas le stocker dans un lieu humide.
- Ne jamais verser de l'eau sur le barbecue lorsqu'il est chaud.
- Ne jamais manipuler des éléments chauds sans protection des mains.
- Pour prolonger la durée de vie du barbecue, il est fortement recommandé de le couvrir s'il doit rester longtemps dehors, tout particulièrement l'hiver.
- **IMPORTANT** – Un entretien du barbecue doit être fait toutes les 100 heures d'utilisation, et au minimum une fois par an.
- Remplacer le tuyau flexible lorsque la réglementation l'exige.



Mise en garde

- ⚠ Si vous sentez une odeur de gaz, éteignez le barbecue et ouvrez le couvercle. Si l'odeur persiste, faites immédiatement appel à votre fournisseur de gaz.
- ⚠ En cas d'incendie, débranchez immédiatement la bouteille de gaz, éloignez-la et appelez les pompiers. **NE PRENEZ AUCUN RISQUE !**
- ⚠ Ne jamais utiliser d'aérosol près d'un barbecue en fonctionnement.
- ⚠ Disposer de manière raisonnée tous les emballages et sachets en plastique.

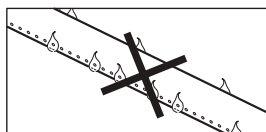
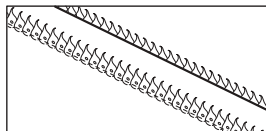
Grille de cuisson (4)

- Nettoyer à l'eau savonneuse chaude.
- Pour éliminer les traces d'aliments récalcitrantes, utiliser une crème nettoyante douce sur éponge non abrasive.
- Rincer et sécher à fond.

Entretien des brûleurs (6)

- En utilisation normale, la combustion des résidus après cuisson suffit à maintenir propres les brûleurs.
- Les brûleurs doivent être nettoyés une fois par an ainsi qu'en cas d'encrassement important, de manière à éviter tout colmatage (débris, insectes) de leurs orifices ou de leurs tubes venturi en sortie de robinets. Un brûleur bouché peut provoquer un incendie sous la grille.

- Contrôler visuellement le fonctionnement des brûleurs. L'image ci-dessous illustre un fonctionnement correct des brûleurs. Il doit y avoir une flamme à chaque orifice.



Diffuseurs (5)

- Nettoyer les diffuseurs à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge peu abrasifs imbibés d'eau savonneuse tiède!

Bac à graisses (11)

- **IMPORTANT** – Vérifier et nettoyer le bac à graisses régulièrement et avant toute utilisation. Le remplacer si nécessaire. Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans le bac.
- **NE JAMAIS** utiliser le barbecue sans son bac à graisses.

Corps du barbecue (9)

- Enlever régulièrement toute accumulation de graisses présente sur le corps du barbecue à l'aide d'une spatule en bois ou plastique souple.
- Il est inutile d'éliminer l'intégralité de la graisse présente sur le corps du barbecue, mais si on veut le nettoyer à fond, utiliser uniquement de l'eau savonneuse et un chiffon ou une brosse à poils nylon.
- Déposer les surfaces de cuisson et les brûleurs avant tout gros nettoyage.
- Ne pas plonger dans l'eau le tableau de commande, ni la rampe d'alimentation.
- Contrôler le fonctionnement des brûleurs après remontage soigneux.

Boulonnerie

- Tous les écrous, boulons, etc. doivent être vérifiés et resserrés à intervalles réguliers.

ENTREPOSAGE

Ne pas laisser le barbecue à l'air libre entre deux utilisations. Le ranger dans un lieu frais et sec de type appentis ou garage pour le protéger des éléments, tout particulièrement si vous vivez en région côtière.

Une exposition prolongée au soleil, à des eaux stagnantes, à un air salin ou à des eaux marines peut l'endommager. (Dans certains cas, une housse ne suffira pas à le protéger.)

- Recouvrir les brûleurs d'une feuille de papier d'aluminium pour éviter que des insectes ou autres corps étrangers n'obstruent leurs orifices.
- Si le barbecue doit être entreposé à l'intérieur, débrancher la bouteille de gaz et la laisser à l'extérieur.
- La bouteille de gaz doit toujours être entreposée à l'extérieur, en un lieu sec et bien ventilé, loin de toute source de chaleur ou d'étincelles. Veiller à mettre la bouteille hors de la portée des enfants.
- Avant utilisation, toujours s'assurer que le tuyau ne présente aucune coupure, fissure ou usure excessive.
- Si le tuyau est endommagé, entaillé ou trop usé, il doit être remplacé par un modèle adapté au GPL et conforme aux normes du pays d'utilisation ainsi qu'aux indications du fabricant. La longueur du tuyau ne peut dépasser 1,5 m (59").

DONNÉES TECHNIQUES

Ce barbecue est destiné à une utilisation à l'extérieur. Il fonctionne au gaz propane exclusivement. Lire attentivement l'ensemble de la documentation fournie.

Suisse (CH)

Catégorie de gaz: 13 + (28-30 / 37)

Type de gaz / pression: Propane / 29 mbar

Consommation maximale de gaz: 1029 g / h

Puissance calorifique totale: 14,4 kW

Taille de l'injecteur des

brûleurs principaux: 0,95 mm

Pays destinés à: CH

COMMENT NOUS CONTACTER

Contactez votre magasin IKEA le plus proche. Vous retrouverez ses coordonnées dans le Catalogue IKEA ou sur www.IKEA.com.

Pour une assistance optimale, veuillez lire attentivement les Instructions de montage ainsi que les instructions de ce manuel avant de nous contacter.

DÉPANNAGE

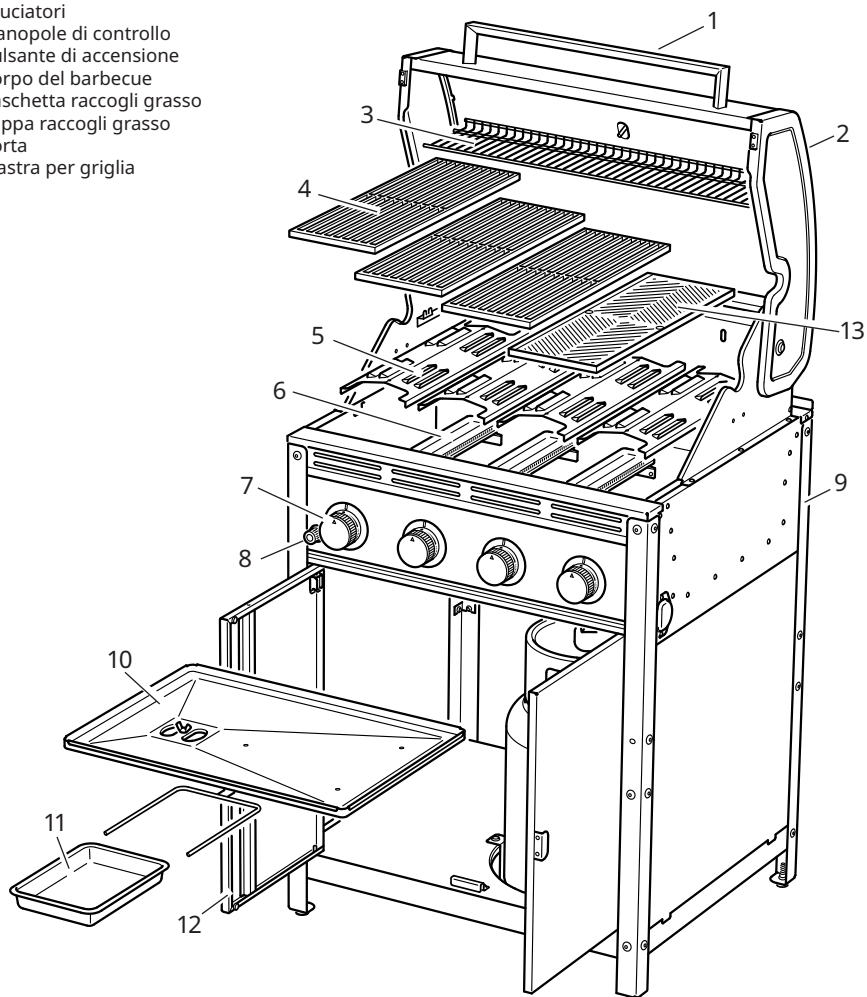
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le système d'allumage n'allume pas les brûleurs	La bouteille de propane est vide	Remplacer la bouteille
	Détendeur défectueux	Faire contrôler le détendeur ou le remplacer
	Brûleur colmaté	Nettoyer
	Sorties de gaz ou tuyau d'alimentation obstrués	Nettoyer
	Fil d'électrode détaché	Rebrancher
	Électrode ou fil endommagés	Remplacer l'électrode et le fil
Flammes faibles ou retour de flammes (flammes dans le tube du brûleur, pouvant produire un sifflement ou grondement)	Bouteille de propane de taille insuffisante	Utiliser une bouteille plus grande
	Brûleur colmaté	Nettoyer
	Sorties de gaz ou tuyau d'alimentation obstrués	Nettoyer
	Vent	Installer le barbecue en un point moins exposé
Bouton du robinet de gaz difficile à tourner	Bouton grippé	Remplacer le robinet de gaz

GRILLSKÄR barbecue a gas









ELENCO DEI COMPONENTI

La numerazione dei componenti del prodotto si riferisce alla figura del barbecue che si trova sul foglio delle immagini.

1. Maniglia
2. Coperchio
3. Griglia di riscaldamento
4. Griglia di cottura
5. Deflettori spargifiamma
6. Bruciatori
7. Manopole di controllo
8. Pulsante di accensione
9. Corpo del barbecue
10. Vaschetta raccogli grasso
11. Coppa raccogli grasso
12. Porta
13. Piastra per griglia



**AVVERTENZE:**



-  Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso in ambienti esterni.
-  Leggi le istruzioni prima di utilizzarlo. Il mancato rispetto di queste istruzioni e delle norme di sicurezza può causare lesioni personali gravi o mortali e/o provocare danni alle proprietà.
-  **ATTENZIONE:** le parti che costituiscono il prodotto possono diventare incandescenti. Non lasciare avvicinare i bambini.
-  Non spostare il prodotto durante il funzionamento.
-  Chiudi l'alimentazione del gas sulla bombola dopo l'uso.
-  Non modificare il prodotto. Qualsiasi modifica apportata al barbecue, l'uso improprio e il mancato rispetto delle istruzioni possono costituire un pericolo e mettere a serio rischio la tua incolumità e quella di altre persone.
-  Verifica la tenuta del barbecue per controllare che non ci siano perdite di gas quando lo utilizzi per la prima volta, una volta all'anno, quando lo smonti, quando sostituisci dei pezzi o se scolleghi o sostituisci la bombola.
-  Conserva queste istruzioni per ulteriori consultazioni.

**PERICOLO:**

Se senti odore di gas:



1. Chiudi l'alimentazione del gas al barbecue.
2. Spegni tutte le fiamme libere.
3. Apri il coperchio.
4. Se l'odore persiste, allontanati dal barbecue e chiama immediatamente il fornitore del gas o i vigili del fuoco.



**AVVERTENZE:**



-  Non conservare né utilizzare benzina e altri liquidi o gas infiammabili vicino al barbecue o ad altre apparecchiature.
-  Non conservare le bombole di propano liquido inutilizzate vicino al barbecue o ad altre apparecchiature..

SIMBOLI DI SICUREZZA


Di seguito sono illustrati i simboli di sicurezza e il relativo significato. Leggi e segui attentamente le istruzioni riportate in questo manuale.


 AVVERTENZA 
AVVERTENZA: Indica una potenziale situazione di pericolo che può causare lesioni gravi o mortali se non viene evitata.


 PERICOLO 
PERICOLO: Indica una situazione di pericolo imminente, che causerà lesioni gravi o mortali nel caso in cui non vengano prese le relative precauzioni.


 ATTENZIONE 
ATTENZIONE: Indica una potenziale situazione di pericolo o un'azione rischiosa che potrebbe causare lesioni di lieve entità se non viene evitata.


 **PERICOLO**


 Il mancato rispetto di queste istruzioni e delle norme di sicurezza può causare lesioni personali gravi o mortali e/o provocare danni alle proprietà.


 L'installazione deve avvenire in conformità a leggi e normative locali.


 Questo prodotto è destinato **ESCLUSIVAMENTE ALL'USO IN AMBIENTI ESTERNI**. Non utilizzarlo MAI in spazi chiusi o coperti, come box, veranda e terrazze coperte, né sotto tettoie, gazebo o strutture analoghe.


 N.B. VERIFICA CHE NON CI SIANO PERDITE DI GAS DOPO AVER MONTATO COMPLETAMENTE IL BARBECUE PER LA PRIMA VOLTA. INOLTRE, verifica la tenuta del barbecue una volta all'anno, quando lo smonti, quando sostituisci dei pezzi o se scolleghi o sostituisci la bombola del gas. IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE PROCEDURE PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI ALLE PERSONE E DANNEGGIARE IL BARBECUE.


 Tieni sempre la bombola in posizione verticale.


 N.B. Assicurati che il barbecue sia posizionato su un terreno in piano, per favorire la fuoriuscita del grasso.


 Il barbecue a gas GRILLSKÅR è progettato per essere alimentato con gas in bombola. Non utilizzarlo con il gas naturale normalmente fornito alle cucine di casa. Valvole, ugelli, tubo e regolatore sono realizzati per essere utilizzati solo con gas propano liquido in bombola.


 Questo barbecue è dotato di un regolatore di GPL (da utilizzare esclusivamente con GPL).


 Quando devi cambiare la bombola, assicurati che il barbecue sia spento e che non ci siano sorgenti d'innesco nelle vicinanze (sigarette, fiamme libere, scintille, ecc.) prima di procedere.


 Non utilizzare mai in ambienti chiusi, coperti o sotterranei.


 Questo barbecue deve essere utilizzato esclusivamente all'aperto, in luoghi naturalmente ventilati, senza pareti o aree chiuse, dove eventuali fughe di gas e prodotti della combustione vengano rapidamente dispersi dal vento e dalla convezione naturale.


 Questo barbecue non deve essere utilizzato in imbarcazioni o veicoli a uso ricreativo.


 Tenere il tubo flessibile del carburante lontano da qualsiasi superficie riscaldata.


 Questo barbecue non deve essere utilizzato al di sotto di strutture realizzate con materiali combustibili.


 Non utilizzare mai un regolatore regolabile con questo barbecue.


 Questo barbecue può raggiungere temperature molto elevate: presta la massima attenzione quando lo tocchi.


 Tieni i bambini e gli animali a distanza quando utilizzi il barbecue.


 Non spostare il barbecue durante l'uso.

 Chiudi sempre l'alimentazione del gas sulla bombola quando non usi il barbecue.

 Non modificare in alcun modo il barbecue: può essere pericoloso.

 Non lasciare il barbecue incustodito durante l'uso.

 Non manomettere i componenti del barbecue che sono stati sigillati dal produttore o da un centro assistenza autorizzato.

 Accendi sempre il barbecue con il coperchio aperto.

- ⚠ Colloca sempre il barbecue su un terreno in piano, su una superficie non infiammabile.
- ⚠ Assicurati che ci sia una distanza minima di 1 metro tra il barbecue ed eventuali oggetti o strutture infiammabili.
- ⚠ Questo barbecue non deve essere utilizzato con carbone o altri combustibili simili.
- ⚠ Non utilizzare benzina, acquaragia, il liquido degli accendini, alcool o altri prodotti chimici per accendere il barbecue.
- ⚠ Quando non li utilizzi, riponi il barbecue e la bombola del gas lontano da materiali e liquidi infiammabili.
- ⚠ Quando non la utilizzi, riponi la bombola del gas lontano dal barbecue e da altre apparecchiature.
- ⚠ Pulisci il barbecue ed effettua la manutenzione a intervalli regolari, seguendo le relative istruzioni.
- ⚠ Evita l'accumulo di grasso e di residui di cibo all'interno o sopra il barbecue: **RISCHIO DI INCENDIO.**
- ⚠ Sostituisci sempre le parti usurate. Non utilizzare il barbecue se noti segni di usura, danni o perdite.
- ⚠ Non mettere quantità eccessive di cibo sulla griglia. Il cibo in cottura deve essere ben distanziato, in maniera tale da garantire una sufficiente circolazione d'aria verso i bruciatori.
- ⚠ Prima di riporre o ricoprire il barbecue assicurati che si sia completamente raffreddato.
- ⚠ Questo prodotto non è adatto alla cottura con pietra lavica.
- ⚠ Non ostruire il flusso della combustione e la ventilazione d'aria.
- ⚠ Controlla che la presa di ventilazione del vano portabombola non sia sporca o ostruita.
- ⚠ Tieni il prodotto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- ⚠ Utilizza il regolatore di pressione conforme alla norma EN 16129 e il tubo per GPL conforme alla norma EN 16436-1 di lunghezza non superiore a 1,5 m, forniti in dotazione.
- ⚠ Se devi sostituire il regolatore di pressione o il tubo, scegli ricambi identici ai componenti originali forniti con il barbecue. Non utilizzare mai un regolatore regolabile con questo barbecue.
- ⚠ Non appendere alcun material combustibile alle maniglie di questo barbecue.

- ⚠ Le parti che costituiscono il prodotto possono diventare incandescenti. Non lasciare avvicinare i bambini.
- ⚠ Indossa sempre guanti protettivi o per barbecue quando maneggi le pentole e tocchi le parti calde del barbecue.
- ⚠ Prima di ogni utilizzo controlla il tubo del gas e assicurati che non sia attorcigliato o teso.
N.B. Il tubo flessibile per GPL deve essere sostituito entro la data di scadenza specificata dal produttore dello stesso.

PROVE DI TENUTA

N.B. VERIFICA LA TENUTA DEL BARBECUE PRIMA DI UTILIZZARLO.

Verifica la tenuta del barbecue controllando che non ci siano perdite una volta all'anno, quando lo smonti, quando sostituisci dei pezzi o se scollegi o sostituisci la bombola del gas.

- Non utilizzare mai fiamme libere per controllare se ci sono perdite di gas. **NON ACCENDERE IL BARBECUE DURANTE LE PROVE DI TENUTA.**
- Fai il controllo delle perdite in un luogo ben ventilato.
- Assicurati che tutte le manopole per la regolazione del gas siano in posizione OFF.
- Per controllare le perdite, prepara una soluzione composta di acqua e sapone in parti uguali e applicala con un pennello su tutte le giunzioni del sistema, compresi i collegamenti di valvole, tubo e regolatore.
- Assicurati di aver applicato la soluzione di acqua e sapone a tutti i collegamenti. Collega il regolatore alla bombola del gas, apri la valvola di controllo del gas sul regolatore per attivare il flusso di gas.
- N.B. Se si formano bolle in qualche punto significa che c'è una perdita.
- Spegni il gas e stringi bene tutte le giunzioni.
- Ripeti la prova. Se si formano ancora delle bolle, non utilizzare il barbecue. Contatta il rivenditore locale per assistenza.

GAS E REGOLATORE

- La bombola va posizionata sotto il corpo principale del barbecue e deve essere conservata in posizione verticale.
- Le bombole di gas non devono mai essere conservate o adagiate a terra in posizione orizzontale.

Istruzioni per l'uso

Prima di montare il tuo barbecue, rimuovi tutti gli imballaggi protettivi.

La bombola di gas deve avere un raccordo compatibile con il regolatore fornito con il

barbecue, una capacità minima di 4 kg (9 lbs) e dimensioni massime di 32x58 cm. Per il posizionamento della bombola, vedere le istruzioni di montaggio.

Non tenere bombole di gas propano di scorta sotto o vicino al barbecue.

Non riempire mai la bombola oltre l'80% della sua capacità. Il mancato rispetto di queste istruzioni può determinare un pericolo di incendio e causare lesioni alle persone gravi o mortali.

Metti il tappo antipolvere sull'uscita della valvola quando non utilizzi la bombola. Utilizza esclusivamente il tappo antipolvere fornito con la valvola. Con altri tipi di tappi o protezioni non è garantita la tenuta e potrebbero verificarsi perdite di gas.

Collegamento della bombola

- Controlla che tutte le manopole di controllo del barbecue siano in posizione OFF.



- Collega il regolatore alla bombola, serralo bene e segui le istruzioni riportate qui sotto e le istruzioni del fornitore della bombola.

Leggi attentamente prima dell'uso

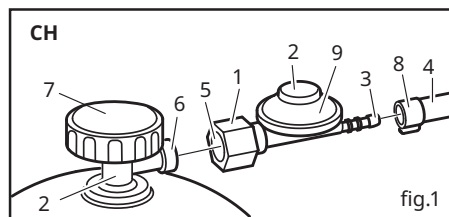


Tabella A

COUNTRY	ENTRATA	USCITA
CH	Bouteille (21,8x1,814) sinistro	G ¼ MASCHIO L.H..

1 ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE E USO

- Il TIPO 694 è un regolatore domestico utilizzato per erogare gas alle utilità con valori specifici di

pressione e flusso, come indicato sull'etichetta (2).

- Accertarsi che l'ingresso e l'uscita del regolatore siano compatibili con il cilindro e l'apparecchio in uso.
- Il cilindro del gas deve essere sempre mantenuto in posizione verticale. Non spostare il cilindro durante il funzionamento. Quando il dispositivo viene utilizzato all'esterno, è necessario posizionarlo o proteggerlo in modo da evitare la penetrazione diretta di acqua.
- Le versioni TIPO 694 dotate di una valvola di sfianto (il contrassegno "PRV" è visibile sull'etichetta (2)), in genere, non sono omologate per l'uso in locali chiusi (vedere le leggi locali in merito).
- L'intervallo della temperatura di esercizio del TIPO 694 è di 0/+50°C per il butano e di -20/+50°C per il propano e il GPL.
- Non verificare l'eventuale presenza di perdite di gas con una fiamma viva. Utilizzare, piuttosto, una soluzione di acqua e sapone.
- Se si rilevano eventuali guasti, chiudere l'alimentazione del gas e contattare immediatamente il fornitore del gas.
- Fare in modo che il foro sul coperchio (SFIATO) non sia ostruito o bloccato (9).
- Questo regolatore non è indicato per l'uso in caravan e autocaravan.
- Per un utilizzo permanente all'esterno dell'abitazione, installare il regolatore in un punto protetto dagli agenti atmosferici, prestando la massima attenzione alla posizione del foro di sfianto (9).

2 INSTALLAZIONE DEL TUBO FLESSIBILE DI GOMMA (fig.1)

- Collegare l'estremità del tubo flessibile (4) all'uscita del regolatore aiutandosi, se necessario, con una soluzione di acqua saponata. Serrare il tubo mediante fascette (8). Non serrare eccessivamente per impedire di danneggiare il tubo (in alcuni paesi, le fascette fermatubi e i tubi hanno dimensioni standard).

3 INSTALLAZIONE DEL REGOLATORE SULLA VALVOLA

- Accertarsi che la valvola del cilindro sia chiusa (7). Rimuovere il tappo di plastica (6) se presente.
- Prima di installare il regolatore sul cilindro, inserire il tubo (4) accertandosi che l'ugello (3) sia completamente coperto e fissato saldamente da una fascetta fermatubi (8); accertarsi che tutte le valvole e gli apparecchi siano spenti.
- Controllare tutti i raccordi e assicurarsi che non presentino sporcizia o segni di danneggiamento.
- Quando richiesto, controllare che sia presente la guarnizione e che questa sia in buono stato.
- È necessario che il regolatore sia supportato e

che il raccordo (1) sia installato sull'uscita della valvola del cilindro e serrato con una chiave.

4 PERDITE DI GAS

Tutte le perdite di gas, anche se piccole, sono pericolose e devono essere eliminate. La fuoriuscita di gas può essere generalmente rilevata dall'odore o dal rumore, ma per individuare il punto in cui si trova la perdita, è necessario spargere sull'area interessata un detergente liquido. Non verificare MAI l'eventuale presenza di perdite con una fiamma libera.

Sui cilindri, in caso di perdita sospetta, spegnere immediatamente l'alimentazione del gas ed estinguere le fiammelle pilota permanenti o le fiamme libere. Se possibile, aerare il locale. Se il cilindro si trova all'interno, spostarlo all'esterno in un luogo sicuro e contattare il rivenditore per assistenza.

5 VALVOLA ECCESSO DI FLUSSO(EFV)

Il TIPO 694 può essere dotato di una valvola eccesso di flusso di sicurezza progettata per impedire le fughe di gas in caso di distacco accidentale o rottura del tubo flessibile di gomma utilizzato per fornire gas all'apparecchio dell'utente. Il contrassegno "excess flow" sull'etichetta (2) indica la presenza di questo dispositivo sul TIPO 694. Il dispositivo di eccesso del flusso deve funzionare come descritto di seguito.

1. In caso di spostamento del tubo flessibile dalla posizione corretta:

- Chiudere la valvola del cilindro.
- Installare in modo corretto il tubo sull'apposito raccordo del regolatore.
- Aprire la valvola del cilindro.
- Attendere almeno 20 secondi prima di aprire nuovamente l'applicazione.

2. Se il flusso del gas è maggiore della capacità del regolatore, contattare il fornitore del gas. Per garantire il corretto funzionamento del dispositivo di eccesso del flusso durante l'erogazione del gas, la lunghezza del tubo flessibile dell'apparecchio non deve essere superiore a 1,5m. Nelle normali condizioni d'uso, per garantire il corretto funzionamento dell'impianto, si consiglia di sostituire il regolatore entro 10 anni dalla data di produzione. La raccomandazione a 10 anni può essere sostituita dalle norme nazionali o dal codice di condotta.

IMPORTANTE: Non lasceremo mai il regolatore collegato alla valvola del cilindro se il tubo flessibile di gomma non è inserito correttamente nel relativo alloggiamento in quanto il dispositivo di eccesso del flusso non è stato progettato per garantire la funzione di spegnimento della fornitura del gas.

Il prodotto non deve essere manomesso né smontato; queste procedure comportano l'annullamento della copertura della garanzia sul prodotto. In questi casi, il fabbricante declina qualsiasi responsabilità conseguente.

ELENCO DEI COMPONENTI

La numerazione dei componenti del prodotto si riferisce alla figura del barbecue che si trova sul foglio delle immagini.

1. Maniglia
2. Coperchio
3. Griglia di riscaldamento
4. Griglia di cottura
5. Deflettori spargifiamma
6. Bruciatori
7. Manopole di controllo
8. Pulsante di accensione
9. Corpo del barbecue
10. Vaschetta raccogli grasso
11. Coppa raccogli grasso
12. Porta
13. Piastra per griglia

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di procedere, accertati di aver letto e ben compreso tutte le AVVERTENZE contenute in questo manuale.

- Preparativi per la cottura: per evitare che il cibo si attacchi alla griglia di cottura, prima di ogni utilizzo applica sempre sulla superficie uno strato sottile di olio per cucinare, aiutandoti con un pennello dal manico lungo.
- N.B. Quando usi il barbecue per la prima volta, il rivestimento sulle pareti esterne del prodotto può cambiare leggermente colore per via delle alte temperature. È un fenomeno assolutamente normale e prevedibile.

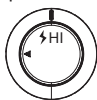
Accensione del barbecue

- Solleva il coperchio del barbecue (2).
- Controlla che tutte le manopole siano in posizione OFF (7).

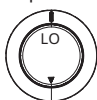


- Svitare il pulsante di accensione (8) e inserire la batteria AA con il polo positivo rivolto verso l'esterno. Riavvitare il pulsante di accensione (8). Aprire la cappa del barbecue (2) e accendere l'alimentazione del gas sulla bombola del gas.

- Premi la manopola di controllo (7) e ruotala nella posizione di accensione ⚡.



- Tenere premuto il pulsante di accensione (8) per accendere le fiamme del bruciatore. Se il bruciatore non si accende dopo aver tenuto la manopola premuta per 5 secondi, riporta la manopola (7) in posizione OFF ●, aspetta 5 minuti e riprova.
- In caso di vento, ripara il barbecue per facilitare l'accensione.
- Ruota la manopola di controllo (7) per modificare le impostazioni del bruciatore.
- Dopo l'accensione, è consigliabile lasciare i bruciatori nella posizione più alta per 3-5 minuti per preriscaldare il barbecue. Questa procedura va ripetuta prima di iniziare ogni cottura. N.B. Durante il preriscaldamento il coperchio deve essere aperto.
- Dopo aver preriscaldato il barbecue, porta i bruciatori nella posizione più bassa e, per ottenere i migliori risultati, cucina con il coperchio abbassato.



Istruzioni per l'accensione manuale

- Togli la griglia di cottura (3), Piastra per griglia (13) e i deflettori spargifiamma (5) dal barbecue.
- Avvicina un fiammifero acceso al bruciatore (6) (nel punto dove c'è la protezione del dispositivo piezoelettrico).
- Premi la manopola di controllo anteriore (7) e ruotala in senso antiorario fino alla posizione più alta.
- Dopo l'accensione, accendi il bruciatore posteriore in base alla temperatura di cottura desiderata.

Cottura alla griglia

Il deflettore spargifiamma assicura una migliore distribuzione del calore su tutta la superficie di cottura. I liquidi dei cibi colano sui deflettori caldi al di sotto della griglia e si vaporizzano. Per ottenere una cottura uniforme, cucina con il coperchio del barbecue abbassato. L'importante, in questo caso, è tenere il bruciatore nella posizione più bassa per non ottenere una temperatura troppo elevata all'interno.

Sistema antifiamma

N.B. I RESIDUI DI GRASSI E LIQUIDI CHE COLANO SU BRUCIATORI E DEFLETTORI POSSONO

PRODURRE FIAMMATE. Per evitarlo, pulisci regolarmente i bruciatori e i deflettori. Per limitare le fiammate, è consigliabile togliere il grasso in eccesso dalla carne prima della cottura alla griglia. Durante la cottura i bruciatori devono essere sempre regolati nella posizione più bassa. Proteggi sempre le mani quando ti avvicini alla superficie di cottura del barbecue.

Cottura con coperchio

Tieni il coperchio chiuso quando cuoci i cibi alla griglia, per permettere al calore di diffondersi uniformemente. Con il coperchio chiuso, la cottura con il barbecue a gas è molto simile a quella di un forno convenzionale. Per evitare di sollevare il coperchio, quest'ultimo è dotato di un termometro che ti indica la temperatura all'interno del barbecue. Per evitare la dispersione del calore, non sollevare il coperchio durante la cottura.

A fine cottura

Dopo ogni cottura, porta i bruciatori del barbecue nella posizione più alta per 5 minuti. In questo modo brucerai completamente tutti i residui dei cibi, rendendo più facile la pulizia.

Spegnimento del barbecue

Premi la manopola di controllo (7) e ruotala in posizione OFF. Spegni il gas e scollega la bombola quando non la usi. Il regolatore deve essere scollegato quando non usi il barbecue. Aspetta che il barbecue si sia sufficientemente raffreddato prima di chiudere il coperchio.

CONSIGLI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Leggi e segui questi consigli per cucinare con il barbecue:

- Lava sempre le mani prima e dopo aver toccato carne cruda e prima di mangiare.
- Tieni la carne cruda lontana da quella cotta e da altri cibi.
- Prima di iniziare a cucinare, assicurati che le superfici della griglia e gli utensili siano puliti, senza residui di cibi cucinati precedentemente.
- Usa utensili diversi per cibi cotti e crudi.
- Assicurati che la carne sia cotta uniformemente prima di mangiarla.



N.B. Il consumo di carne cruda o cotta in modo non uniforme può provocare intossicazioni alimentari (causate ad esempio da batteri come l'Escherichia coli).

- Per fare in modo che la carne sia cotta uniformemente, fai un'incisione sulla stessa.



N.B. Se la carne è cotta uniformemente, i liquidi che fuoriescono devono essere chiari, non rossi o rosati.

- Dopo aver usato il barbecue, pulisci sempre le superfici di cottura della griglia e gli utensili.
- Dopo ogni cottura, pulisci bene la vaschetta raccogli grasso.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulisci regolarmente il barbecue tra un utilizzo e l'altro e in particolare dopo un periodo di inutilizzo prolungato.
- Prima di pulire il barbecue, assicurati che tutti i componenti si siano raffreddati.
- Non lasciare il barbecue esposto alle intemperie e non conservarlo in luoghi umidi.
- Non gettare mai acqua sul barbecue quando le superfici sono calde.
- Non toccare mai le parti calde del barbecue a mani nude.
- Per prolungare la durata del barbecue e mantenere quest'ultimo in ottime condizioni, copri il prodotto quando lo lasci all'aperto, specialmente nei mesi invernali.
- N.B. La manutenzione del barbecue va effettuata ogni 100 ore di utilizzo o una volta all'anno, a seconda di quale dei due termini viene raggiunto per primo.
- Sostituisci il tubo flessibile secondo le previsioni di legge.



Attenzione

- ⚠ Se senti odore di gas, spegni il barbecue, spegni tutti i fuochi e solleva il coperchio del barbecue. Se l'odore persiste, contatta immediatamente il fornitore del gas.
- ⚠ In caso di incendio fuori controllo, scollega immediatamente la bombola del gas, allontanala dalle fiamme e chiama i vigili del fuoco. **NON ESPORTI AD ALCUN RISCHIO!**
- ⚠ Non utilizzare spray vicino al barbecue durante l'uso.
- ⚠ Getta via tutte le confezioni e i sacchetti di plastica in modo che non costituiscano un pericolo.

Griglia di cottura (4)

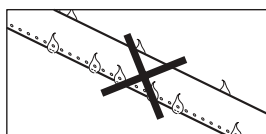
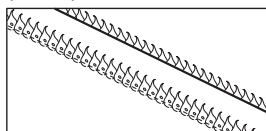
- Pulisci con una soluzione di acqua calda e sapone.
- Per rimuovere i residui di cibo, usa un detergente cremoso poco concentrato su una spugnetta non abrasiva.
- Sciacqua abbondantemente e asciugala bene.

Manutenzione dei bruciatori (6)

- In normali condizioni d'uso, brucia i residui di cibo dopo la cottura per tenere puliti i bruciatori.
- I bruciatori devono essere puliti una volta all'anno, o comunque quando sono molto

sporchi, per evitare che sporcizia, insetti e altri materiali ostruiscano i fori o i tubi di Venturi collegati alle uscite delle valvole. Un bruciatore otturato può provocare un incendio sotto la griglia.

- Controlla visivamente che i bruciatori funzionino. La figura seguente mostra il funzionamento corretto: da ogni foro deve uscire una fiammella
- Deflettori spargifiamma (5)
- Pulisci i deflettori spargifiamma con acqua calda e detersivo utilizzando una spugnetta o un panno poco abrasivi.



Vaschetta raccogli grasso (11)

- N.B. Controlla e pulisci regolarmente la vaschetta raccogli grasso prima di ogni utilizzo e, se necessario, sostituiscila. Non lasciare che si accumulino residui di grasso nella vaschetta.
- **NON** usare mai il barbecue senza la vaschetta raccogli grasso.

Corpo del barbecue (9)

- Togli regolarmente il grasso in eccesso dal corpo del barbecue aiutandoti con un raschietto in legno o plastica.
- Non è necessario rimuovere completamente tutto il grasso dal corpo del barbecue. Per pulire a fondo il barbecue, usa esclusivamente una soluzione di acqua calda e sapone, un panno o una spazzola con setole in nylon.
- Togli le superfici di cottura e i bruciatori prima di pulire a fondo il barbecue.
- Non immergere i comandi del gas o il collettore. Controlla che i bruciatori funzionino correttamente dopo averli rimontati sul corpo del barbecue.

Accessori di fissaggio

- Controlla regolarmente e stringi bene tutte le viti e i bulloni.

CONSERVAZIONE

Copri sempre il barbecue quando non lo usi. Conserva il barbecue in un luogo fresco e asciutto, come una rimessa o un box, al riparo dagli agenti atmosferici, in particolare se vivi in zone costiere. L'esposizione prolungata a luce del sole, acqua stagnante, aria/acqua salmastra, potrebbe danneggiare il barbecue. (In alcune di queste situazioni non sempre è sufficiente coprire il barbecue).

- Copri i bruciatori con della carta stagnola per evitare che insetti e materiali estranei entrino nei fori.
- Se conservi il barbecue in un luogo chiuso, scollega la bombola del gas e lascia quest'ultima all'aperto.
- La bombola del gas va sempre tenuta in un luogo aperto, asciutto e ben ventilato, lontano da fonti di calore e sorgenti d'innesco. Tieni la bombola fuori della portata dei bambini.
- Prima dell'uso, controlla sempre che il tubo non sia tagliato, crepato o eccessivamente usurato.
- Se il tubo è danneggiato, tagliato o presenta segni di eccessiva usura e abrasioni, sostituiscilo con un altro tubo adatto al GPL e conforme agli standard nazionali vigenti e alle specifiche del produttore. La lunghezza del tubo non deve superare 1,5 m.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Questo barbecue è destinato esclusivamente all'uso in ambienti esterni e funziona solo con GPL in bombola. Leggi attentamente tutta la documentazione fornita con il prodotto.

Svizzera (CH)

Categoria di gas: I3+(28-30/37)

Tipo di gas/Pressione del regolatore:

Propano/29mbar

Portata termica: 14.4kW

Consumo di gas: 1029gm/h

Dimensioni iniettori: 0,95 mm

Paesi ai quali viene destinato: CH

SE HAI BISOGNO DI ASSISTENZA...

Contatta il tuo negozio IKEA. Puoi trovare l'indirizzo e il numero di telefono dei punti vendita sul catalogo IKEA o sul sito www.IKEA.com.

Per assicurare una migliore qualità del servizio, leggi attentamente le istruzioni di montaggio e le istruzioni per l'uso in questo manuale prima di contattarci per richiedere assistenza.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

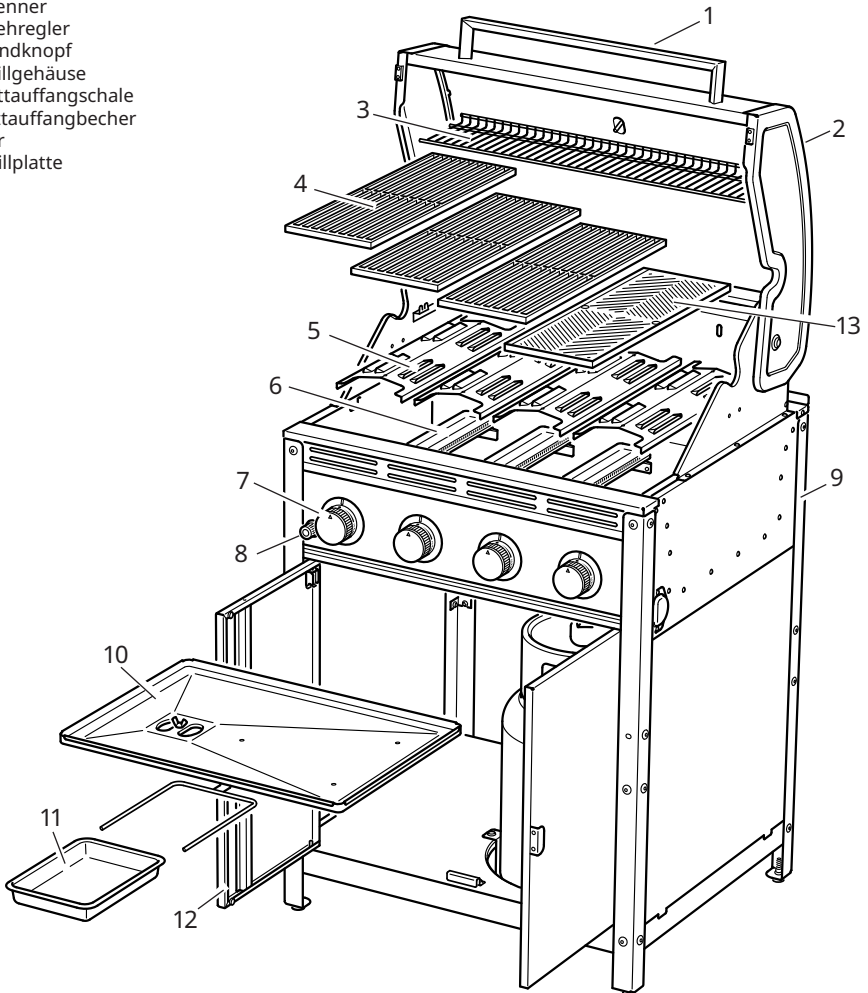
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il bruciatore non si accende utilizzando il sistema di accensione	La bombola del gas è esaurita	Sostituisci la bombola del gas
	Regolatore guasto	Fai riparare o sostituisci il regolatore
	Bruciatore otturato	Pulisci il bruciatore
	Ugelli o tubo del gas ostruiti	Pulisci gli ugelli e il tubo del gas
	Filo dell'elettrodo staccato	Ricollega il filo
	Elettrodo o filo danneggiati	Sostituisci l'elettrodo e il filo
Fiamma debole o ritorno di fiamma nel tubo del bruciatore (potresti sentire un sibilo o un forte rumore)	La bombola del gas è troppo piccola	Usa una bombola più grande
	Bruciatore otturato	Pulisci il bruciatore
	Ugelli o tubo del gas ostruiti	Pulisci gli ugelli e il tubo del gas
	C'è troppo vento	Usa il barbecue in un luogo più riparato
La manopola della valvola del gas ruota con difficoltà	Valvola del gas bloccata	Sostituisci la valvola del gas

GRILLSKÄR Gasgrill

ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONEN

Die Nummerierung der Produktfunktionen des Grills bezieht sich auf die Abbildung des Grills auf der Grafikseite.

1. Griff
2. Haube
3. Warmhaltegestell
4. Kochgrill
5. Luftleitschienen
6. Brenner
7. Drehregler
8. Zündknopf
9. Grillgehäuse
10. Fettauffangschale
11. Fettauffangbecher
12. Tür
13. Grillplatte



**WARNHINWEIS:**

Nur im Freien verwenden.



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes. Ein Nichtbeachten der in diesem Handbuch aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.



ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.



Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen.



Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließen.



Das Gerät nicht verändern! Änderungen am Gerät, unsachgemäße Benutzung oder die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung können gefährlich sein und dem Benutzer oder anderen Personen Schaden zufügen.



Dichtigkeitsstest am Grill einmal jährlich durchführen. Bei jedem Wiederanschluss der Gasflasche prüfen, ob die Schlauchverbindungen festsitzen und jedes Mal auf Dichtigkeit prüfen.



Diese Gebrauchsanleitung zum späterem Nachlesen aufbewahren.

**GEFAHRENHINWEIS**

Bei Gasgeruch:

1. Gaszufuhr schließen und Gerät ausschalten.
2. Offene Flammen löschen.
3. Grillhaube oder Deckel öffnen.
4. Wenn der Geruch weiterhin vorhanden ist, Abstand vom Gerät halten und unverzüglich den Gasversorger oder die Feuerwehr informieren.

**WARNHINWEIS:**



Keinen Kraftstoff oder andere entflammable Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte lagern, und nicht mit derartigen Stoffen in der Nähe solcher Geräte arbeiten.







In der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte keine Gasflasche aufbewahren, die nicht zur unmittelbaren Verwendung angeschlossen ist.

SICHERHEITSHINWEISE





Die Sicherheitssymbole und deren Bedeutung sind im Folgenden erklärt. Anleitung vor dem Gebrauch aufmerksam durchlesen.



















	GEFAHR	
<p>GEFAHR: Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht vermieden wird.</p>		

	VORSICHT	
<p>VORSICHT: Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.</p>		

	ACHTUNG	
<p>ACHTUNG: Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation oder Gefahr hin, die zu mittelschweren oder leichten Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.</p>		

 **WARNHINWEIS**

-  Bei Nichtbeachtung und Nichteinhaltung dieser Gebrauchsanleitung besteht Gefahr ernsthafter Verletzungen und Sachbeschädigung.
-  Die Installation muss örtlicher Gesetzgebung entsprechen
-  Dieses Gerät ist **AUSSCHLIESSLICH ZUM GEBRAUCH IM FREIEN** bestimmt. **NIEMALS** in Innenräumen, geschlossenen Bereichen wie Carports, Garagen, Veranden, überdachten Höfen oder sonstigen überdachten Örtlichkeiten benutzen.
-  Wichtig - **DICHTIGKEITSPRÜFUNG NACH DEM ZUSAMMENBAU UND VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DURCHFÜHREN. ZUSÄTZLICH** eine Dichtigkeitsprüfung des Geräts jährlich nach dem Abbau, dem Einbau von Ersatzteilen und nach dem Austausch oder der Entfernung der Gasflasche durchführen. **EIN VERSÄUMNIS KANN ZU ERNSTHAFTEN VERLETZUNGEN ODER EINER BESCHÄDIGUNG DES GRILLS FÜHREN.**

-  Die Flasche muss immer aufrecht stehend benutzt werden.
-  Wichtig – sicherstellen, dass der Grill ebenerdig steht, um den Ablauf von Fett/Öl zu ermöglichen.
-  Der Gasgrill GRILLSKÄR ist für die Verwendung mit flüssigem Propangas ausgelegt. Nicht mit Erdgas verwenden. Die Ventile, Düsen, Schläuche und Regler sind nur für flüssiges Propan geeignet.
-  Dieser Grill ist mit einem Propanregler ausgestattet (nur für die Verwendung mit Flüssigpropangas).
-  Beim Wechseln von Gasflaschen muss der Grill abgeschaltet sein. Sicherstellen, dass sich keine Zündquellen (Zigaretten, offene Feuer, Funken usw.) in der Nähe befinden.
-  Den Grill niemals in Innenräumen, geschlossenen Bereichen oder in unterirdischen Örtlichkeiten benutzen.
-  Dieser Grill ist ausschließlich für den oberirdischen Betrieb an einem gut belüfteten Platz (ohne Überdachung) im Freien vorgesehen, damit sich eventuell austretendes Gas und Verbrennungsprodukte schnell durch Wind und natürliche Konvektion verflüchtigen können.
-  Dieser Grill ist nicht für die Verwendung in oder auf Booten bzw. Wohnwagen resp. Campingbussen vorgesehen.
-  Halten Sie den Kraftstoffzufuhr Schlauch von erhitzten Oberflächen fern.
-  Dieser Grill darf nicht unter einem ungeschützten brennbaren Dach oder Überhang betrieben werden.
-  Bei diesem Grill niemals einen verstellbaren Regler benutzen.
-  Der Grill wird bei Gebrauch sehr heiß – daher beim Berühren immer ganz besonders vorsichtig sein.
-  Kinder und Haustiere vom Grill fernhalten, wenn er in Betrieb ist.
-  Den Grill während des Betriebs nicht bewegen.
-  Die Gaszufuhr an der Flasche abschalten, wenn der Grill nicht benutzt wird.
-  Alle an diesem Gerät vorgenommenen Änderungen können gefährlich sein.
-  Den Grill im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
-  Vom Hersteller oder dessen Vertreter verschweißte/versiegelte Bauteile dürfen vom

Benutzer nicht verändert werden.

- ⚠ Beim Anzünden immer die Haube öffnen.
- ⚠ Den Grill nur auf einem flachen, ebenen und feuerfesten Untergrund aufstellen. Bei der Aufstellung des Grills einen
- ⚠ Mindestabstand von 1 Meter zu brennbaren Gegenständen oder Gebäuden einhalten.
- ⚠ Der Grill eignet sich nicht für den Gebrauch mit Holzkohle oder ähnlichem Brennmaterial.
- ⚠ Niemals Benzin, Terpentin, Flüssiggas für Feuerzeuge, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden des Grills benutzen.
- ⚠ Bei der Lagerung des Grills und der Gasflasche darauf achten, dass diese nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten aufbewahrt werden.
- ⚠ Die Gasflasche nicht direkt neben dem Grill oder anderen Geräten lagern.
- ⚠ Die Pflege- und Wartungsanweisungen immer beachten - den Grill regelmäßig warten.
- ⚠ Die Ansammlung von Öl- oder Fettrückständen im und auf dem Grill vermeiden - BRANDGEFAHR.
- ⚠ Abgenutzte Teile sofort ersetzen - den Grill bei undichten Stellen, Abnutzungsanzeichen oder Beschädigung nicht benutzen.
- ⚠ Den Grill nicht mit Grillgut überladen - gleichmäßig über die Grillfläche verteilen und sicherstellen, dass genug Luft an die Brenner gelangt.
- ⚠ Den Grill nicht lagern oder abdecken, bevor er richtig abgekühlt ist.
- ⚠ Dieses Produkt eignet sich nicht für Lavasteine.
- ⚠ Den Verbrennungsfluss und die Luftzufuhr nicht behindern.
- ⚠ Belüftungsöffnung der Gasflasche sauber und frei von Schmutz halten.
- ⚠ Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- ⚠ Nur die mitgelieferten Druckregler und Schlauchanschlüsse verwenden. Propanregler entsprechend EN 16129 und Flüssiggas-Schlauch übereinstimmend mit EN 16436-1 nicht länger als 1,5 m.
- ⚠ Ersatzdruckregler und -schlauchanschlüsse müssen den mitgelieferten Originalanschlüssen entsprechen. Mit diesem Grill keinen verstellbaren Regler verwenden.
- ⚠ Keine brennbaren Materialien an die Griffe des Grills hängen.

- ⚠ Zugängliche Teile werden sehr heiß. Kinder fernhalten.
- ⚠ Beim Umgang mit heißen Bauteilen oder beim Hantieren mit Pfannen usw. Immer Schutz- bzw. Grillhandschuhe tragen.
- ⚠ Vor jeder Benutzung sicherstellen, dass der Gasschlauch nicht verdreht oder gedehnt ist.
Hinweis: Der flexible Flüssiggas- Schlauch muss vor dem vom Schlauchhersteller angegebenen Endverbrauchsdatum ausgetauscht werden.

DICHTIGKEITSTEST

WICHTIG - VOR GEBRAUCH DICHTIGKEIT PRÜFEN
Den Grill immer auf Lecks überprüfen - einmal jährlich, bei Demontage, beim Teileaustausch, beim Abnehmen und beim Wechseln der Gasflasche.

- Nicht mit Hilfe einer offenen Flamme nach Gaslecks suchen. DEN GRILL WÄHREND DER ÜBERPRÜFUNG NICHT ANZÜNDEN.
- Nur an einem gut belüfteten Ort durchführen.
- Sicherstellen, dass alle Kontrollregler ausgeschaltet sind („OFF“-Position).
- Lecks lassen sich mit einer Seifenlösung finden: dazu ein Teil Wasser mit einem Teil Seife mischen; mit der Seifenlösung alle Anschlüsse des Gassystems befeuchten - dazu gehören sämtliche Ventile, Schlauchverbindungen und Regler.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse mit der Seifenlösung befeuchtet wurden. Dann den Regler an die Gasflasche anschließen, Flaschenventil öffnen, sodass Gas einströmen kann.
- ACHTUNG! Wenn sich Blasen bilden oder wenn eine Blase größer wird, ist ein Leck vorhanden.
- Falls ein Leck vorhanden ist, Gas abstellen und den Anschluss festziehen.
- Gas wieder aufdrehen und erneut mit der Seifenlösung prüfen. Sollte sich das Leck nicht beheben lassen, bitte an den zuständigen Händler wenden.

GAS UND REGLER

- Die Gasflasche immer unter dem Grill aufrecht stehend aufstellen.
- Gasflaschen niemals liegend lagern.

Bedienungsanleitung

Vor Montage des Grills Verpackung und alle Schutzfolien entfernen.
Der Anschluss der Gasflasche muss mit dem beim Grill mitgelieferten Regler kompatibel sein und eine Mindestkapazität von 4kg/9lbs haben mit Höchstmaßen von 32cm x 58 cm. Positionierung der Gasflasche – siehe Bedienungsanleitung.

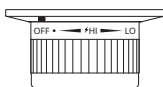
Unbenutzte FP-Gasflaschen nicht unter oder in der Nähe des Grills lagern.

Die Flasche nicht mehr als zu 80% auffüllen. Eine Nichteinhaltung der Anweisungen kann Feuer auslösen, das zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen kann.

Die Schutzkappe auf das Flaschenventil setzen, wenn die Gasflasche nicht benutzt wird. Nur die Schutzkappe verwenden, die mit dem Flaschenventil mitgeliefert wurde. Andere Kappen oder Stöpsel können zu Propangasleckagen führen.

Anschluss der Gasflasche

- Prüfen, dass alle Ventile am benutzten Gerät geschlossen sind („OFF“-Position).



- Den Regler an die Gasflasche anschließen, festziehen und den unten beschriebenen Anweisungen sowie denen des Gasflaschenlieferanten folgen.

Vor Gebrauch aufmerksam lesen

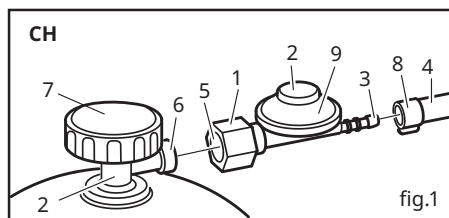


Tabelle (A)

LAND	INGANG	AUSGANG
CH	Flasche (21,8x1,814)	Außengewinde G ¼ L.H..

1 INSTALLATION UND BETRIEBSANWEISUNGEN

- TYP 694 ist ein Hausregler, der für die Gasversorgung bei einem spezifischen Druck und Durchfluss verwendet wird, wie auf dem Schild (2) angegeben.
- Sicherstellen, dass Einlass und Auslass des Reglers mit dem Zylinder und dem zu verwendenden Gerät kompatibel sind.

- Der Gaszylinder muss immer in vertikaler Position gehalten werden. Den Zylinder nicht während des Betriebs bewegen. Wenn das Gerät im Außenbereich verwendet wird, so muss es derartig positioniert oder geschützt werden, dass jegliches nachfolgende Wasser nicht direkt eindringen kann.
- TYP 694 Versionen mit einem Ablassventil (die Markierung "PRV" ist auf dem Schild (2) sichtbar) sind im Allgemeinen nicht für die Verwendung in geschlossenen Räumen bauartgenehmigt (siehe diesbezügliche lokale Gesetze).
- TYP 694 Betriebstemperaturbereich liegt zwischen 0/+50°C für Butan und -20/+50°C für Propan und LPG.
- Niemals offener Flamme nach einem Gasaustritt suchen. Stattdessen eine Wasser-Seifen-Lösung verwenden.
- Wenn Fehler gefunden werden sollten, die Gasversorgung schließen und sofort Ihren Gaslieferanten kontaktieren.
- Vermeiden, das Loch auf der Abdeckung (VENT) zu verstopfen oder abzusperrern (9).
- Der Regler darf nicht in Wohnwägen oder Wohnmobilen verwendet werden.
- Den Regler für Dauerverwendung im Außenbereich in einer wettergeschützten Position installieren und dabei sehr auf die Position des Ventilationslochs (9) achten.

2 MONTAGE DES GUMMISCHLAUCHS (Abb. 1)

- Das Schlauchende (4), wenn notwendig mithilfe von Seifenwasser an den Reglerauslass anschließen. Den Schlauch unter Verwendung von Klemmen (8) befestigen. Nicht zu stark anziehen, um die Beschädigung des Schlauchs zu vermeiden. (In einigen Ländern haben Schlauchklemmen und Schlauch Standardabmessungen).

3 MONTAGE DES REGLERS AUF DEM VENTIL

- Sicherstellen, dass das Zylinderventil (7) geschlossen ist. Plastikstöpsel (6) entfernen, wenn vorhanden.
- Bevor der Regler am Zylinder befestigt wird, den Schlauch (4) befestigen. Hierfür sicherstellen, dass der Stutzen (3) vollständig abgedeckt ist und von einer Schlauchschelle (8) vollständig bedeckt ist: Sicherstellen, dass alle Ventile und Geräte ausgeschaltet sind.
- Alle Anschlüsse überprüfen und sicherstellen, dass sie frei von Schmutz und unbeschädigt sind.
- Wenn erforderlich überprüfen, dass die Dichtung vorhanden und in einem guten Zustand ist.
- Der Regler sollte unterstützt werden und der Anschluss (1) am Zylinderventilauslass angebracht und mit einem Schraubenschlüssel festgezogen werden.

4 GASAustrITT

Alle Gasaustritte sind gefährlich, wenn sie auch noch so klein sind und müssen deshalb beseitigt werden. Austretendes Gas kann normalerweise durch Geruch oder Geräusch entdeckt werden. Allerdings sollte ein flüssiges Reinigungsmittel über den Bereich gebürstet werden, um den Austrittsort zu bestätigen. **NIE** mit einer offenen Flamme nach einem Gasaustritt suchen.

Wenn bei Zylindern ein Leck vermutet wird, sofort die Gasversorgung unterbrechen und alle stehenden Kontrolleuchten oder offenen Flammen löschen. Wenn möglich, den Raumlüften. Wenn sich der Zylinder im Innenbereich befindet, ihn nach draußen an einen sicheren Ort bringen und Ihren Händler um Rat fragen.

5 STRÖMUNGSWÄCHTER (EFV)

Der TYP694 kann mit einer Sicherheitsvorrichtung, dem "Strömungswächter", ausgestattet werden, der entwickelt wurde, um den Gasaustritt bei unbeabsichtigtem Lösen oder Bruch des Gummischlauchs zu stoppen, der verwendet wird, um Gas zum Benutzergerät zu liefern. Die Markierung "excess flow" (Strömungswächter) auf dem Schild (2) zeigt das Vorhandensein dieses Geräts auf TYP694.

Die Flussbegrenzungsvorrichtung sollte folgendermaßen agieren:

1. Wenn sich der Schlauch aus seiner korrekten Position weg bewegt:

- Das Zylinderventil schließen,
- den Schlauch erneut korrekt auf dem Reglerschlauchanschluss befestigen.
- Das Zylinderventil öffnen.
- Mindestens 20 Sekunden warten, bevor die Anwendung wieder geöffnet wird.

2. Wenn der Gasfluss höher ist als die Kapazität des Reglers, setzen Sie sich mit Ihrem Gaslieferanten in Verbindung.

Um den korrekten Betrieb der Flussbegrenzungsvorrichtung während der Gasversorgung sicherzustellen, sollte die Schlauchlänge des Geräts höchstens 1,5 m betragen.

Unter normalen Nutzungsbedingungen empfiehlt es sich, zur Sicherung des korrekten Betriebs der Installation, diesen Regler innerhalb von 10 Jahren nach Herstellungsdatum auszutauschen. 10 Jahre ist eine Empfehlung, die durch die Normen oder Verhaltensregeln des jeweiligen Landes ersetzt werden könnte.

WICHTIG: Nie den Regler am Zylinderventil angeschlossen lassen, wenn der Gummischlauch nicht korrekt in seinem Sitz untergebracht ist, weil die Flussbegrenzungsvorrichtung nicht entwickelt

wurde, um die Gasversorgungs-Ausschalt-Funktion sicherzustellen.

Es darf nie am Produkt herumgebastelt oder es darf nie zerlegt werden. All diese Vorgehensweisen führen zum Verfall der Garantiedeckung des Produkts und der Hersteller lehnt jegliche daraus folgende Haftung ab.

ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONEN

Die Nummerierung der Produktfunktionen des Grills bezieht sich auf die Abbildung des Grills auf der Grafikkarte.

1. Griff
2. Haube
3. Warmhaltegestell
4. Kochgrill
5. Luftleitschienen
6. Brenner
7. Drehregler
8. Zündknopf
9. Grillgehäuse
10. Fettauffangschale
11. Fettauffangbecher
12. Tür
13. Grillplatte

GEBRAUCHSANLEITUNG

Sicherstellen, dass die **WARNHINWEISE** in diesem Handbuch verstanden wurden.

- Vorbereitung vor dem Grillen – Vor jedem Grillen mit einem langstieligen Pinsel eine dünne Schicht Speiseöl oder Pflanzenöl auftragen, um zu verhindern, dass Nahrungsmittel am Grillrost kleben bleiben.
- Hinweis: Beim ersten Grillen können sich die Lacke am Grillmetall aufgrund der hohen Temperaturen verfärben. Das ist normal und sollte erwartet werden.

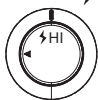
Anzünden des Grills

- Grillhaube öffnen (2).
- Sicherstellen, dass alle Drehregler auf „aus“ (OFF) stehen (7).



- Zündknopf (8) abschrauben und AA-Batterie mit dem positiven Ende nach außen einlegen. Zündknopf (8) wieder festschrauben. Grillhaube (2) öffnen und die Gaszufuhr an der Gasflasche aufdrehen.

- Drehregler drücken (7) und auf Zündposition stellen ⚡.



- Knopf (8) gedrückt halten, damit der Brenner. Falls der Brenner nicht zündet, nachdem der Regler 5 Sekunden gedrückt gehalten wurde, den Regler auf „aus“ ● stellen und 5 Minute warten, bevor ein neuer Versuch unternommen wird.
- Vor Wind schützen, um ein leichtes Entzünden zu garantieren.
- Den Drehregler (7) je nach Bedarf drehen, um die Brenneinstellungen zu verändern.
- Nach dem Entzünden sollten die Brenner zum Vorheizen des Grills 3-5 Minuten lang hoch brennen. Dieser Vorgang sollte jedesmal vor dem Grillen wiederholt werden. WICHTIG – die Haube beim Vorheizen offen lassen.
- Für die besten Grillergebnisse die Brenner nach dem Vorheizen auf niedrig stellen.



Manuelles Anzünden

- Grillrost (4), grillplatte (13) und Luftleitschiene (5) vom Grill entfernen.
- Ein brennendes Streichholz an den Brenner (6) halten (an der gleichen Stelle wie der Funkenschutz).
- Den äußerst rechten Drehregler (7) drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf „hoch“ drehen.
- Nach erfolgreichem Zünden die Brenner einzeln von links nach rechts wie gewünscht anzünden.

Grillen

Die Luftleitschiene verteilt die Brennerflamme gleichmäßig über die Grillfläche. Die natürlichen Säfte des Grillguts tropfen beim Grillen auf die heiße Luftleitschiene und verdampfen. Eine geschlossene Haube sorgt für das gleichmäßige Grillen des Grillgutes. Dabei sollte der Brenner auf niedrig stehen.

Stichflammen

ACHTUNG - DURCH FETTRESTE UND SÄFTE, DIE AUF BRENNER UND LUFTLEITSCHIENE HERUNTERTROPFEN, KÖNNEN STICHTLÄMMEN HERVORGERUFEN WERDEN. Um dies zu vermeiden, sollten die Brenner und die Luftleitschiene regelmäßig gereinigt werden. Es wird empfohlen, vor dem Grillen das überschüssige Fett von Fleisch und Geflügel abzuschneiden, um Stichflammen

einzu­schränken. Während des Grillens sollten die Brenner stets auf der niedrigsten Stufe stehen. Beim Hantieren rund um und in der Nähe der Grillfläche immer die Hände schützen.

Garen mit geschlossener Haube

Die Haube beim Grillen geschlossen halten, damit die Hitze gleichmäßig zirkulieren kann. Mit geschlossener Haube funktioniert der Grill ähnlich wie ein Heißlufttherm. Der Thermometer in der Haube zeigt die Temperatur im Grill an, man braucht also die Haube nicht zu öffnen. Während des Grillvorgangs sollte das Abheben der Haube vermieden werden, damit keine Hitze verloren geht.

Ende des Grillens

Nach jedem Grillen die Brenner auf „hoch“ stellen und 5 Minuten lang brennen lassen. Dadurch werden Grillreste abgebrannt und die Reinigung erleichtert.

Abschalten des Grills

Nach dem Gebrauch des Grills alle Drehregler (7) ganz im Uhrzeigersinn auf „aus“ stellen und dann das Gas an der Flasche abstellen. Bei Nichtgebrauch des Grills muss der Drehregler abgeschaltet sein. Mit dem Schließen der Haube warten, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Beim Grillen immer folgende Hinweise beachten:

- Vor und nach dem Hantieren mit rohem Fleisch und vor dem Essen immer die Hände waschen.
- Rohes Fleisch immer von fertig zubereiteten Speisen fernhalten.
- Vor dem Grillen Grilloberfläche und –werkzeug von alten Speiseresten reinigen.
- Unterschiedliche Utensilien für rohes und fertiges Grillgut verwenden.
- Sichergehen, dass Fleisch vor dem Verzehr vollständig durchgegrillt ist.

⚠ ACHTUNG – der Verzehr von rohem oder halbrohem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen (z. B. Bakterien wie E.coli).

- Um sicherzugehen, dass Fleisch gar ist, anschneiden und nachsehen.

⚠ ACHTUNG – Fleisch ist vollständig durchgegart, wenn der austretende Fleischsaft klar ist. Der Saft sollte weder rosa noch rot gefärbt sein und das Fleisch eine einheitliche Färbung haben.

- Nach dem Grillen Oberflächen und Grillutensilien stets gründlich reinigen.
- Fettauffangbecher nach jeder Verwendung des Grills gründlich reinigen.

PFLEGEHINWEISE UND WARTUNG

- Den Grill regelmäßig nach jedem Gebrauch und besonders nach längerer Lagerung reinigen.
- Sicherstellen, dass der Grill und seine Bauteile vor der Reinigung ausreichend abgekühlt sind.
- Den Grill nicht ohne Abdeckung dem Wetter aussetzen oder unter feuchten Bedingungen lagern.
- Den Grill niemals bei noch heißen Oberflächen mit Wasser abspritzen.
- Heiße Bauteile niemals ohne Handschuhe anfassen.
- Um die Lebensdauer und den guten Zustand des Grills zu erhalten, wird empfohlen das Gerät bei längerer Außenlagerung abzudecken; vor allem während der Wintermonate.
- **WICHTIG** - Wir empfehlen, das Gerät nach jeweils 100 Betriebsstunden bzw. einmal jährlich warten zu lassen.
- Den flexiblen Schlauch gemäß der Landesvorschriften austauschen.



Vorsicht

- ⚠ Bei Gasgeruch den Grill abschalten, alle Flammen löschen, die Grillhaube öffnen. Falls der Gasgeruch anhält, sofort Kontakt mit dem Gaslieferanten aufnehmen.
- ⚠ Im Fall eines unkontrollierbaren Brandes die Gasflasche sofort vom Grill trennen und sie vom Feuer entfernen. Die Feuerwehr rufen. **KEIN RISIKO EINGEHEN!**
- ⚠ Sicherstellen, dass keine (Aerosol-) Sprayflaschen in der Nähe des Grills benutzt werden, wenn er in Betrieb ist.
- ⚠ Sicherstellen, dass Verpackungsmaterial und Kunststoffbeutel sicher entsorgt werden.

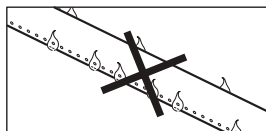
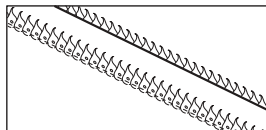
Grillrost (4)

- Mit heißer Seifenlauge reinigen.
- Milden Reiniger auf einem nicht scheuernden Schwamm benutzen, um Lebensmittelmittelrückstände zu entfernen.
- Gut abspülen und vollständig trocknen.

Brennerpflege (6)

- Bei normalem Gebrauch werden die Brenner durch das Abbrennen von Rückständen nach dem Grillen sauber gehalten.
- Die Brenner jährlich reinigen oder sobald sich starke Rückstände ansammeln, um sicherzustellen, dass keine Verstopfungen (Schmutz, Insekten) in den Brenneröffnungen bzw. den Düsen über den Ventilöffnungen der Brenner entstehen.

- Brenner bei Betrieb überprüfen. Das Schaubild zeigt eine korrekt eingestellte Brennerflamme. Aus allen Öffnungen sollten Flammen zu sehen sein.



Luftleitschiene (5)

- Die Luftleitschiene mit nicht scheuerndem Tuch oder Schwamm und warmer Seifenlauge reinigen!

Fettauffangschale (11)

- **WICHTIG** –Die Fettauffangschale vor jedem Gebrauch prüfen und reinigen. Ersetzen, falls notwendig. Es dürfen sich keine Fettrückstände in der Schale ansammeln.
- Den Grill **NIEMALS** ohne angebrachte Fettauffangschale benutzen.

Grillgehäuse (9)

- Fettrückstände am Grillgehäuse regelmäßig mit einem weichen Kunststoffoder Holzschaber entfernen.
- Es ist nicht notwendig, das gesamte Fett vom Gehäuse zu entfernen. Falls eine Grundreinigung nötig ist, heiße Seifenlauge und ein Tuch oder eine Nylonbürste mit weichen Borsten benutzen.
- Grilloberflächen und Brenner vor der Grundreinigung entfernen.
- Gasregler oder Krümmer niemals ins Wasser legen.
- Nach dem sorgfältigen Wiedereinbau die Betriebsfähigkeit der Brenner prüfen.
- Befestigungselemente
- Alle Schrauben und Muttern sollten regelmäßig geprüft und gegebenenfalls nachgezogen werden.

LAGERUNG

Bei Nichtgebrauch den Grill immer abdecken. Den Grill bei Nichtbenutzung trocken lagern, um ihn vor starken Wettereinflüssen zu schützen (vor allem in Küstennähe).

Wird der Grill längere Zeit Sonnenlicht, stehendem Wasser, Seeluft/Salzwasser ausgesetzt, kann dies zu Schäden führen. (Eine Hülle oder Abdeckung ist hier möglicherweise kein ausreichender Schutz).

- Die Brenner mit Aluminiumfolie abdecken, damit sich keine Insekten oder anderer Schmutz in den Brenneröffnungen ansammeln kann.
- Bei einer Lagerung des Grills im Haus oder im Keller muss die Gasflasche entfernt werden.
- Gasflaschen immer im Freien an einem gut belüfteten Ort in ausreichendem Abstand von Wärme- und Zündquellen aufbewahren. Kinder von Gasflaschen fernhalten.
- Den Schlauch vor der Benutzung stets auf Risse, Löcher oder Abnutzung prüfen.
- Sollte der Schlauch beschädigt sein oder starke Abnutzungsspuren bzw. Risse aufweisen, muss er gegen einen für die Flüssiggasflasche passenden Schlauch ausgetauscht werden. Dieser muss den Vorschriften im Gebrauchsland und den Angaben des Herstellers entsprechen. Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.

TECHNISCHE INFORMATION

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Freien mit Propangas bestimmt. Bitte die beigefügten Unterlagen aufmerksam durchlesen.

Schweiz (CH)

Gaskategorie: I3+(28-30/37)

Gasart und Druck: Propane/29mbar

Maximaler Gasverbrauch: 1029 gm/h

Gesamtwärmeleistung: 14,4 kW

Injektorgroße Hauptbrenner: 0.95mm

Bestimmungsländer: CH

SO ERREICHST DU UNS

Wende dich an das nächstgelegene IKEA Einrichtungshaus. Adresse und Telefonnummer findest du im IKEA Katalog oder unter www.IKEA.de.

Damit wir dich effektiv unterstützen können, lies vor dem Kontakt mit uns die Gebrauchsun d Installationsanleitung aufmerksam durch.

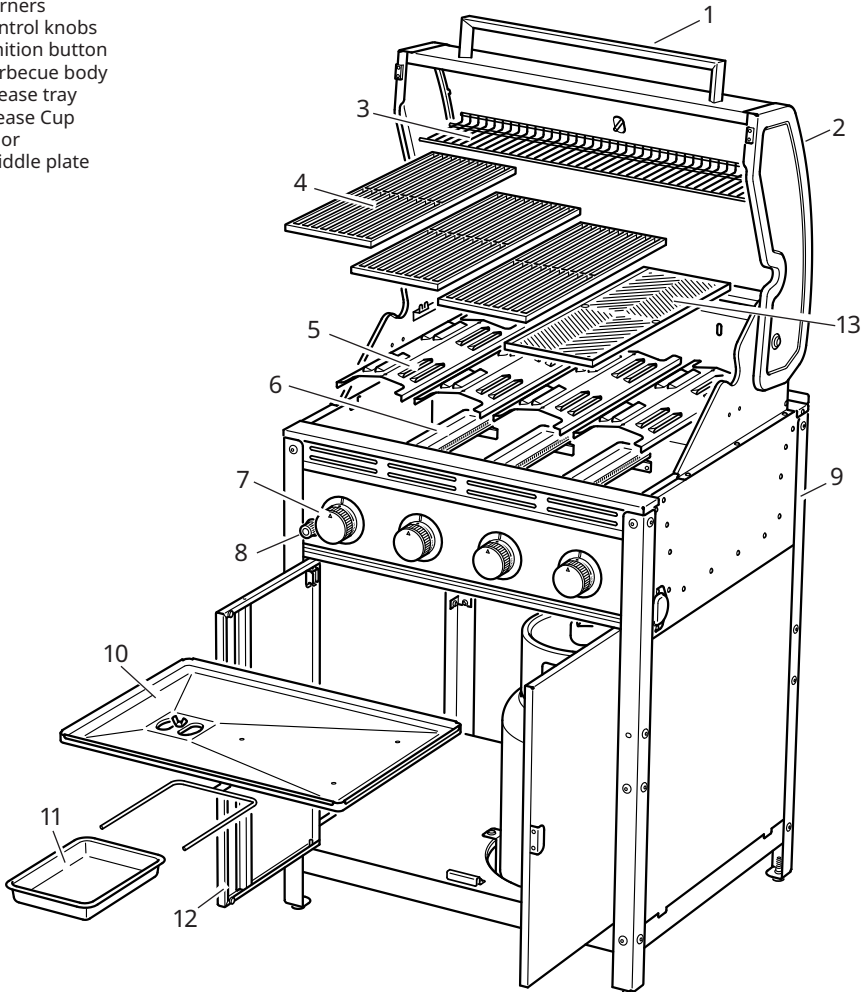
PROBLEMLÖSUNG

Problem	möglicher Grund	Lösung
Brenner zündet nicht mit dem Zündsystem	Gasflasche ist leer	Gasflasche ersetzen
	fehlerhafter Regler	Regler prüfen oder ersetzen lassen
	Brenner ist verstopft	Brenner reinigen
	Gasdüse oder Gasschlauch ist verstopft	Gasdüsen und Gasschlauch reinigen
	Elektrodendraht lose	Draht wiederanschießen
	Elektrode oder Draht beschädigt	Elektrode und Draht austauschen
Niedrige Flamme oder Flammenrückschlag (Brand im Brennerrohr - man kann ein Zischen oder Röhren hören)	Gasflasche ist zu klein	größere Flasche benutzen
	Brenner ist verstopft	Brenner reinigen
	Gasdüse oder Gasschlauch ist verstopft	Gasdüsen und Gasschlauch reinigen
	zu windig	Grill an einer geschützteren Stelle benutzen
Knopf am Gasventil lässt sich schwer drehen	Gasventil verstopft	Gasventil austauschen









GRILLSKÄR gas barbecue**LIST OF FEATURES**

The numbering of the product features shown refers to the illustration of the barbecue on the graphic page.

1. Handle
2. Hood
3. Warming rack
4. Cooking grill
5. Vaporizer bars
6. Burners
7. Control knobs
8. Ignition button
9. Barbecue body
10. Grease tray
11. Grease Cup
12. Door
13. Griddle plate



**WARNING**



-  Use outdoors only.
-  Read the instructions before using the appliance. Failure to follow these instructions and safety warnings may result in serious bodily injury or death, and/or property loss.
-  Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
-  Do not move the appliance during use.
-  Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
-  Do not modify the appliance. Any modification of the barbecue, misuse, or failure to follow the instructions may be dangerous and cause harm to you or others.
-  Leak test the barbecue before first use, annually, when dismantled, when parts are replaced, or if the gas cylinder is removed or replaced
-  Retain these instructions for future reference.

**DANGER**

If you smell gas:



1. Shut off gas to the barbecue.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If the odour continues, keep away from the barbecue and immediately call your gas supplier or the fire department.

**WARNING**



-  Do not store or use petrol or other flammable liquids or vapours in the vicinity of this or any other appliance.
-  An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance..

SAFETY SYMBOLS








The safety symbols and their meanings are explained below. Read and follow the instructions in this manual carefully.





















	DANGER	
DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.		

	WARNING	
WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.		

	CAUTION	
CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.		

WARNING

-  Failure to read and follow these instructions could result in serious injury or damage to property.
-  Installation must conform to local codes.
-  This product is for **OUTDOOR USE ONLY**. NEVER use in an enclosed space such as a carport, garage, veranda, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
-  Important - **LEAK TEST THE BARBECUE WHEN FULLY ASSEMBLED BEFORE FIRST USE**. IN ADDITION always leak test the barbecue annually, when dismantled, when parts are replaced, or if the gas cylinder is removed or replaced. **FAILURE TO DO THIS COULD CAUSE SERIOUS INJURY, OR DAMAGE TO THE BARBECUE.**
-  Always keep the cylinder vertical.
-  Important - Ensure the barbecue is positioned on flat, level ground to aid with fat/grease run off.
-  GRILLSKÄR gas barbecue is designed for use with liquid propane (LP) gas. Do not use with natural (piped in city) gas. The valves, orifices, hose and regulator are for LP gas only.

-  This barbecue has been supplied with a propane regulator (only use with propane gas).
-  Should you need to change the gas cylinder, make sure the barbecue is switched off, and that there are no sources of ignition (cigarettes, open flame, sparks, etc.) nearby before proceeding.
-  Never use indoors, in an enclosed area or below ground level.
-  This barbecue shall only be used above ground in an open-air situation with natural ventilation, without enclosed areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection.
-  This barbecue is not intended to be used in or on boats or in or on recreational vehicles.
-  Keep the fuel supply hose away from any heated surface.
-  This barbecue should not be used under overhead combustible construction.
-  Never use an adjustable regulator with this barbecue.
-  This barbecue will become very hot when in use - take care when touching.
-  Keep children and pets at a safe distance from this barbecue when in use.
-  Do not attempt to move this barbecue when in use.
-  Always turn off gas supply at the gas cylinder when not in use.
-  Any modification of this barbecue may be dangerous.
-  Do not leave this barbecue unattended when in use.
-  Any parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.
-  When igniting, always have the lid open.
-  Only use the barbecue on a flat, level non-flammable surface or ground.
-  When positioning, ensure the barbecue is a minimum of 1 metre (40") from flammable items or structure from sides and back of the appliance.
-  This barbecue is not intended for use with charcoal or other similar fuel.
-  Do not use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals to ignite a barbecue.

- ⚠ When storing the barbecue or gas cylinder, ensure they are away from flammable materials or liquids.
- ⚠ The gas cylinder must not be stored next to this or any other appliance.
- ⚠ Always follow care and maintenance instructions – regularly maintain your barbecue.
- ⚠ Do not allow grease, fat or food residue to build up in or on the barbecue – RISK OF FIRE.
- ⚠ Always replace worn parts – do not use the barbecue if a leak, wear or damage is found.
- ⚠ Never overload the grill with food – evenly space over the cooking grill surface, ensuring sufficient air circulation to the burners.
- ⚠ Do not store or cover the barbecue until fully cooled.
- ⚠ This product is not suitable for lava rocks.
- ⚠ Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- ⚠ Keep the ventilation opening of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- ⚠ This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- ⚠ Pressure regulator and hose assembly supplied with this barbecue must be used, propane regulator which complies to EN16129 and LPG hose compliant EN16436-1 no longer than 1.5m in length.
- ⚠ Replacement pressure regulators and hose assemblies must be the same as those supplied originally with the barbecue. Never use an adjustable regulator with this barbecue.
- ⚠ Do not hang any combustible materials from the hand rails of this barbecue.
- ⚠ Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- ⚠ Always wear protective gloves or a barbecue mitt when handling hot components or items such as pots.
- ⚠ Before each use inspect the gas hose to ensure it is free of any twisting or tension.
Note: The flexible LPG hose must be replaced prior to the expiry date as specified by the hose manufacturer.

LEAK TESTS

IMPORTANT – PERFORM LEAK TESTS BEFORE USE
Always leak test the unit – annually, when dismantled, when parts are replaced, or if the gas cylinder is removed or replaced.

- Never use an open flame to check for leaks at any time. **DO NOT IGNITE THE BARBECUE DURING LEAK TESTING.**
- To be performed in a well-ventilated area.
- Be sure all control knobs are in the 'OFF' position.
- Check for leaks by brushing a solution of 1/2 water and 1/2 soap over all the gas system joints, including all valve connections, hose connections and regulator connections.
- Ensure the soap solution has been applied to all connections – connect the regulator to the gas cylinder, open the gas control valve on the regulator allowing gas to flow.
- **OBSERVE** – if bubbles form over any part of the joints there is a leak.
- Turn off the gas and tighten all joints
- Repeat test. If bubbles form again, do not use the barbecue. Please contact your local dealer for assistance.

GAS AND REGULATOR INSTRUCTIONS

- The cylinder should be positioned underneath the main barbecue body and stored upright.
- Gas cylinders should never be stored or laid on their side.

User instructions

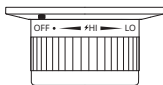
Before assembling your barbecue, remove all protective packaging from each part. The gas cylinder must have a connection compatible with the regulator supplied with the barbecue and have a minimum capacity of 4kg / 9lbs, with a maximum dimensions of 32cmx58cm. See assembly instructions for cylinder position.

Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
Never fill the cylinder beyond 80% full.
Failure to follow these instructions exactly may result in fire causing serious injury or death.

Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

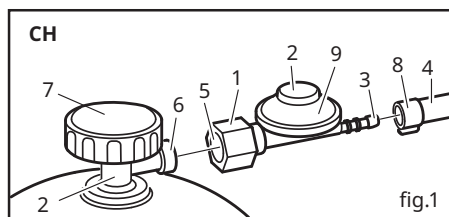
Connecting to the Cylinder

- Confirm all barbecue control knobs are in the 'OFF' position.



- Connect the regulator to the gas cylinder according to the instructions below and the instructions from the gas cylinder supplier.

Read carefully before use



Tabel (A)		
COUNTRY	INLET	OUTLET
CH	Bottle (21,8x1,814)	G ¼ MALE L.H.

1 INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS

- TYPE 694 is a domestic regulator used to supply gas to utilities at specific pressure and flow, as indicated on the label (2).
- Make sure the regulator inlet and outlet are compatible with the cylinder and the appliance being used.
- The gas cylinder must always be kept in vertical position. Do not move the cylinder during the operation. When the device is used outdoors, it shall be positioned or protected against direct penetration by any tracking water.
- TYPE 694 versions featuring a release valve (the marking "PRV" is visible on the label (2)) are generally not type-approved for use in closed premises (see local laws on the subject).
- TYPE 694 operating temperature range is 0/+50°C for Butane and -20/+50°C for Propane and LPG.
- Never look for gas leaks with a live flame. Use instead a solution of water and soap.
- In the event of any faults being found, close the

gas supply and immediately contact your gas supplier.

- Avoid that the hole on the cover (VENT) is obstructed or stopped (9).
- This regulator is not for use in caravans and motor caravans.
- For a permanent use outside the house, install the regulator in a position protected from the weather, paying great attention to the position of the vent hole (9).

2 FITTING THE RUBBER HOSE (fig.1)

- Connect the end of the hose (4) to the regulator outlet, if necessary with the aid of soapy water. Fasten the hose using clamps (8). Do not over-tighten to prevent damaging the hose (in some countries, the hose clamps and the hose are of standards dimensions).

3 FITTING THE REGULATOR ON THE VALVE

- Ensure cylinder valve is closed (7). Remove plastic bung (6) if present.
- Before fitting the regulator to the cylinder, fit the tubing (4) ensuring that the nozzle (3) is completely covered and hold firmly by a hose clip (8): make sure that all valves and appliances are turned off.
- Check all connections and ensure that they are free from dirt and undamaged.
- When required, check that the gasket is present and that is in good condition.
- The regulator should be supported and the connection (1) fitted to the cylinder valve outlet and tightened with a spanner.

4 GAS LEAKS

All gas leaks, however small, are dangerous and must be eliminated. Escaping gas can normally be traced by smell or sound but liquid detergent should be brushed over the area to confirm the location of the leak. NEVER look for a leak with a naked flame.

On cylinders, if a leak is suspected, turn off gas supply immediately, and extinguish any standing pilot lights or naked flames. Ventilate the room if possible. If the cylinder is indoors, move the cylinder outdoors to a safe place, and call your dealer for advice.

5 EXCESS FLOW VALVE(EFV)

The TYPE 694 can be equipped with a safety device "excess flow valve" designed to stop gas escaping in case of accidental detachment or breakage of the rubber hose used to supply gas to the user appliance. The marking "excess flow" on the label (2) shows the presence of this device on the TYPE 694.

The flow limiting device should operate as follows:

- In the event of the hose moving from its correct position:
 - Close the cylinder valve,
 - Fit the hose correctly back on the regulator hose connection.
 - Open the cylinder valve
 - Wait at least 20 seconds before opening the application again.
- In case of the flow of gas being higher than the capacity of the regulator, contact your gas supplier. To ensure correct operation of the flow limiting device during gas supply, the appliances hose length should be 1.5m at maximum. In normal conditions of use, in order to ensure the correct operation of the installation, it is recommended that this regulator is changed within 10 years of the date of manufacture. 10 years is a recommendation which may be replaced by national rules or code of practice.

IMPORTANT: Never leave the regulator connected to the cylinder valve when the rubber hose is not correctly fitted in its housing as the flow limiting device has not been designed to guarantee the gas supply shut off function. The product must never be tampered with or dismantled; any such procedures lead to forfeiture of warranty cover on the product and the manufacture declines all consequent responsibility.

User instructions

Before proceeding, make certain that you understand the WARNING statements in this manual.

- Preparation before cooking – To prevent foods from sticking to the cooking grill, please use a long handled brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session.
- Note: When cooking with your barbecue for the first time, the paint on the outside of the barbecue may change colour slightly as a result of high temperatures. This is normal and should be expected.

Lighting the barbecue

- Open the barbecue hood (2).
- Ensure all knobs are in the 'OFF' position (7).



- Unscrew ignition button (8) and insert AA battery, positive end facing outwards. Screw ignition button (8) back into place. Open the barbecue hood (2) and turn on gas supply at gas cylinder.

- Turn burner control knob (7) to position ⚡.



- Press and hold ignition button (8) to ignite the burner flames. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob (7) to OFF ●, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
- In windy conditions, shield from wind to ensure easy lighting.
- Once ignition has occurred, turn control knob (7) to lower or raise heat as required.
- After ignition, the burners should be burned at the high position for 3-5 minutes in order to preheat the barbecue. This process should be done before every cooking session. **IMPORTANT** - The hood should be open during preheating.
- After completion of preheating, turn burners to low position and cook with the hood in the down position for best cooking results.



Manual lighting instructions

- Remove the cooking grill (4), griddle plate (13) and vapour bar (5) from barbecue.
- Place a lit match beside the burner (6) (at the same location as the sparker shield).
- Push and turn the right most control knob (7) anti-clockwise to the high position.
- After successful lighting, light each burner from left to right as desired.

Grill Cooking

The vapour bar evenly distributes the burner flame across the cooking grill area. The natural food juices produced during cooking fall onto the hot vapour bar below and vaporise. Even cooking of food will be achieved by using the barbecue with the hood down. This should only be done with the burner on low.

Flare-Up Control

IMPORTANT – FLARE UPS CAN OCCUR FROM RESIDUE FAT AND JUICES DRIPPING ONTO THE BURNERS AND HOT VAPOUR BAR. To reduce this, regularly clean the burners and vapour bar. To control flare-up, it is advisable to trim away excess fat from meat and poultry before grilling. The burners should always be placed on the low setting during cooking. Always protect your hands when handling anything near cooking surface of the barbecue.

Covered cooking

Keep the hood closed when you grill to ensure the heat circulates evenly. With the hood closed, the gas barbecue cooks much like a convection oven. The thermometer in the hood shows what the cooking temperature is inside the barbecue so you don't have to lift the hood. Avoid lifting the hood to look inside during the cooking process – heat will be lost.

End of Cooking Session

After each cooking session, turn the barbecue burners to the 'HIGH' position and burn for 5 minutes. This procedure will burn off cooking residue, thus making cleaning easier.

Turning Off Your Barbecue

Push the control knob (7) in and turn to the 'OFF' position.


Turn the gas off and disconnect at the cylinder when not in use.

The regulator must be disconnected when the barbecue is not in use. Wait until the barbecue is sufficiently cool before closing the hood.


FOOD SAFETY

Please read and follow this advice when cooking on your barbecue:

- Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.
- Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking, ensure barbecue grill surfaces and tools are clean and free of old food residue.
- Do not use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.

 **CAUTION** – eating raw or undercooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli)

- To reduce the risk of undercooked meat, cut open to ensure it is cooked all the way through internally.





-  **CAUTION** – if meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear in colour and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.
- After cooking on your barbecue always clean the grill cooking surfaces and utensils.
 - At the end of every cooking session ensure grease cup is cleaned thoroughly.

CARE AND MAINTENANCE

- Regularly clean your barbecue between uses and especially after extended periods of storage.
- Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning.
- Do not leave the barbecue exposed to outside weather conditions or stored in damp, moist areas.
- Never douse the barbecue with water when its surfaces are hot.
- Never handle hot parts with unprotected hands.
- In order to extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit is covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.
- **IMPORTANT** – We recommend that servicing of this barbecue should be performed either after every 100 hours of use or annually, whichever is achieved soonest.
- Change the flexible tube when the national conditions require it.



CAUTION

-  If you smell gas – turn off the barbecue, extinguish all flames, open the barbecue hood.
-  If the odour continues, immediately contact your gas supplier. In the event of an uncontrollable fire, immediately disconnect the gas cylinder moving it away from fire and contact the fire services. **DO NOT PUT YOURSELF AT RISK!**
-  Ensure aerosols are not used near this barbecue when in use.
-  Ensure all packaging and plastic bags are disposed of safely.

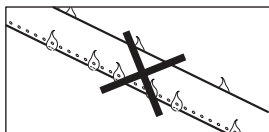
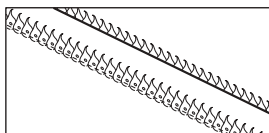
Cooking Grill (4)

- Clean with hot soapy water.
- To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad.
- Rinse well and dry thoroughly.

Burner (6) Maintenance

- In normal usage, burning off the residue after cooking will keep the burners clean.
- The burners should be cleaned annually, or whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) in either the burner portholes or the venturi tubes of the burners fitted over the valve outlets. A blocked burner can lead to a fire beneath the grill.

- Visually inspect the operation of the burners.
See figure below showing correct burning. There should be flame from all portholes.



Vapour Bar (5)

- Clean the vapour bar with soap and warm water using a low abrasive cleaning cloth or sponge!

Grease cup (11)

- **IMPORTANT** – Check and clean the grease tray regularly before every use and replace if necessary. Do not allow the fat residue to build up in the tray.
- **NEVER** use without grease cup in position.

Barbecue Body (9)

- Regularly remove excess grease or fat from the barbecue body with a soft plastic or wooden scraper.
- It is not necessary to remove all the grease from the body. If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only.
- Remove cooking surfaces and burners before full cleaning.
- Do not immerse the gas controls or manifold in water.
- Check burner operation after carefully refitting into body.

Fixings

- All screws and bolts, etc. should be checked and tightened on a regular basis.

STORAGE

Do not leave your barbecue uncovered when not in use. Store your barbecue in a cool dry place like a shed or garage when not in use to protect against the effects of extreme weather conditions, particularly if you live near coastal areas. Prolonged exposure to sunlight, standing water, sea air/saltwater can all cause damage to your appliance. (A cover may not be sufficient to protect your appliance in some of these situations).

- Cover the burners with aluminium foil in order to prevent insects or other debris from collecting in burner holes.
- If the barbecue is to be stored indoors, the gas cylinder must be disconnected and left outside.
- The gas cylinder should always be stored outside, in a dry, well-ventilated area, away from any sources of heat or ignition. Do not let children tamper with the cylinder.
- Always inspect the hose for cuts, cracks or excessive wear before use.
- If the hose is damaged or there is excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced with a hose suitable for use with LPG and meet the national standards for the country of use and must be as specified by the manufacturer. The length of the hose shall not exceed 1.5m.

TECHNICAL INFORMATION

This barbecue is designed for outdoor use only using propane gas. Please read all accompanying documentation carefully.

Switzerland (CH)

Gas category: I3+(28-30/37)

Gas type and pressure: Propane/29mbar

Maximum gas consumption: 1029gm/h

Total heat input: 14.4kW

Main burners injector size: 0.95mm

Countries intended for: CH

HOW TO REACH US IF YOU NEED OUR SERVICE

Contact your local IKEA store. You will find the address and phone number in the IKEA catalogue or at www.IKEA.com.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Instruction section of this manual before contacting us.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
Burner will not light using the ignition system	LP gas cylinder is empty	Replace with full cylinder
	Faulty regulator	Have regulator checked or replace
	Obstructions in burner	Clean burner
	Obstructions in gas jets or gas hose	Clean jets and gas hose
	Electrode wire is loose	Reconnect wire
	Electrode or wire is damaged	Change electrode and wire
Low flame or flashback (fire in burner tube - a hissing or roaring noise may be heard)	LP gas cylinder too small	Use larger cylinder
	Obstructions in burner	Clean burner
	Obstructions in gas jets or gas	Clean jets and gas hose
	Windy conditions	Use BBQ in a more sheltered position
Gas valve knob difficult to turn	Gas valve jammed	Replace gas valve