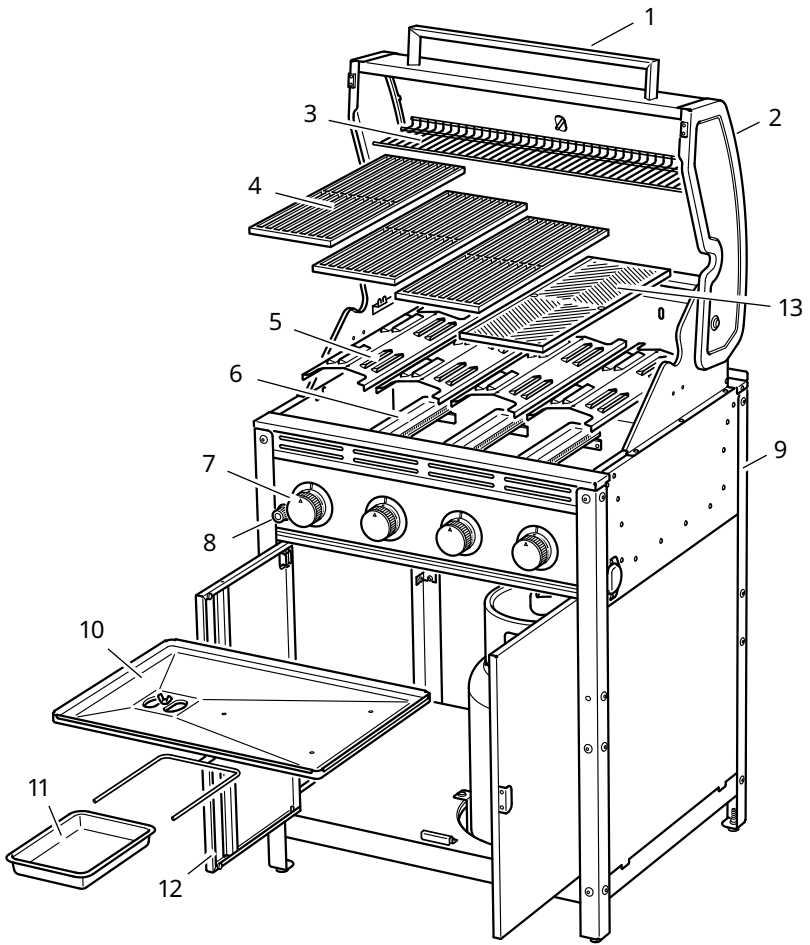


GRILLSKÄR



Design and Quality
IKEA of Sweden



English	4
Deutsch	11
Français	18
Nederlands	25

English

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



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
- ⚠ A 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 from flammable items or structure.
-  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.

- 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.

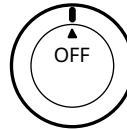
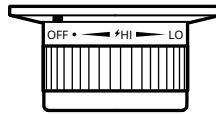
Never fill the cylinder beyond 80% full.

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.

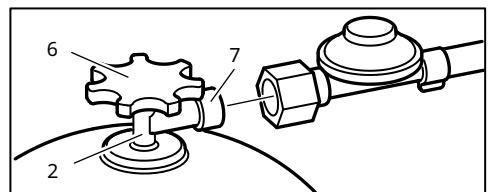
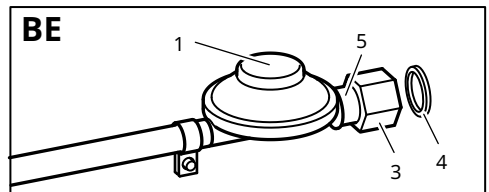
Connecting to the Cylinder

- 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



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 anytime. 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.

Table (A)		
COUNTRY	INLET	OUTLET
BE	W21.8 x 1.814L.H	HOSE NOZZLE Ø 10 mm

1. Instructions for use and installation

- The 694 gas regulator unit was designed for domestic use to power appliances being used at the pressure and power level indicated on the identification plate (1).
- The 694 gas regulator unit is installed on gas cylinders fitted with manual closing taps (2), having a male threaded outlet pipe fitting (7) according to the dimensions indicated in table A.
- The cylinder must always be used in an upright position.
- If the 694 gas regulator unit is used outdoors, it must be protected from the rain.
- Never use a flame to look for gas leaks: use soapy water.
- If difficulties arise, turn off the gas supply and contact your local dealer.
- If a gas leak ignites before the tap is closed (2), use a damp cloth to close the tap.

2. Fitting the connection to the appliance to be used

- Before connecting the 694 adjustment unit to the cylinder tap, connect it to the appliance to be used.

3. Fitting onto gas cylinder

Check that:

- all the taps on the appliance being used are closed.
- the connection pipe on the appliance being used is fitted correctly.

If there are no flames, remove the protecting cap on the tap.

After checking that the washer is there and in good condition (4), screw on the nut (3) rotating it in the direction of the arrow (5). Tighten the nut just enough to ensure watertight integrity which can be checked using soapy water.

4. Operation of the system

- Once the 694 gas regulator has been correctly fitted to the tap, the gas supply can be turned on by rotating the handwheel in the direction indicated on valve. (6).
- Rotate in opposite direction to shut off the gas supply.

5. Replacing the gas cylinder

Check that:

- all the taps on the appliance being used are in the closed position.
- the tap on the gas cylinder is closed.

At this point, dismantle the 694 gas regulator by unscrewing the nut (3).

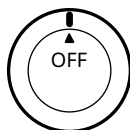
USER INSTRUCTIONS

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

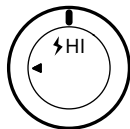
- Preparation before cooking – To prevent foods from sticking to the cooking grill, please use a long handled brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session.
- Note: When cooking with your barbecue for the first time, the paint on the outside of the barbecue may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

Lighting the barbecue

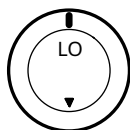
- Open the barbecue hood (2).
- Ensure all knobs are in the 'OFF' position (7).



- 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 spark 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.
- At the end of every cooking session ensure grease cup is cleaned thoroughly.

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 pen 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.

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.

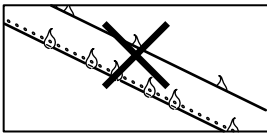
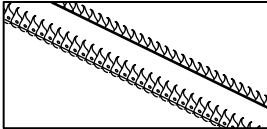
⚠ Ensure all packaging and plastic bags are disposed of safely.

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.

Belgium (BE)

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

Gas type and pressure: Propane/37mbar

Maximum gas consumption: 1029gm/h

Total heat input: 14.4kW

Main burners injector size: 0.95mm

Countries intended for: BE

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

Deutsch

GRILLSKÄR Gasgrill

ÜBERSICHT ÜBER DIE TEILE

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

- | | | | |
|-----------------|--------------------|-----------------------|-----------------|
| 1. Griff | 5. Luftleitschiene | 9. Grillgehäuse | 13. Grillplatte |
| 2. Haube | 6. Brenner | 10. Fettauffangschale | |
| 3. Wärmegestell | 7. Drehregler | 11. Fettauffangbecher | |
| 4. Grillrost | 8. Zündknopf | 12. Tür | |



ACHTUNG!

- ⚠ Ausschließlich im Freien benutzen.
- ⚠ Anleitungen vor dem Gebrauch aufmerksam durchlesen. Ein Nichtbeachten der in diesem Handbuch aufgeführten Anweisungen und Sicherheitswarnungen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und/oder zu Sachschäden führen.
- ⚠ Warnung: leicht zugängliche Teile können sehr heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.
- ⚠ Das Gerät während des Gebrauchs nicht bewegen.
- ⚠ Gaszufuhr nach dem Gebrauch an der Flasche abschalten.
- ⚠ Den Grill nicht verändern.
- ⚠ Änderungen am Grill, unsachgemäße Benutzung oder die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung können gefährlich sein und dem Benutzer/der Benutzerin oder anderen Personen Schaden zufügen.
- ⚠ Dichtigkeitstest am Grill vor der ersten Benutzung, jährlich, bei Demontage, beim Teileaustausch sowie beim Abnehmen und Austauschen der Gasflasche vornehmen.
- ⚠ 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 Grill halten und unverzüglich den Gasversorger oder die Feuerwehr informieren.







WARNHINWEIS



- ⚠ Keinen Kraftstoff oder andere entflammare Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe des Grills oder anderer Geräte lagern.
- ⚠ In der Nähe dieses Grills oder anderer Geräte keine Gasflasche aufbewahren, die nicht zur unmittelbaren Verwendung angeschlossen ist.

SICHERHEITSSYMBOLLE








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

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






















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

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

WARNHINWEIS

-  Bei Nichtbeachtung und Nichteinhaltung dieser Gebrauchsanleitung besteht Gefahr ernsthafter Verletzungen und Sachbeschädigung.
-  Die Installation muss den örtlichen Vorschriften 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.
-  **GRILLSKÄR** Gasgrill darf nur mit Flüssigpropangas

(LP) betrieben werden. Nicht mit Erdgas (Stadtgas) verwenden. Die Ventile, Öffnungen, Schläuche und Regler sind nur für Flüssiggas (LP-Gas) vorgesehen.

-  Dieser Grill ist mit einem Propanregler ausgestattet (nur für die Verwendung mit Flaschengas).
-  Vor dem Wechseln von Gasflaschen vergewissern, dass das Gerät ausgeschaltet ist und sich keine Zündquellen (Zigaretten, offene Flamme, Funken usw.) in der Nähe befinden.
-  Den Seitenbrenner 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 oder Campingbussen vorgesehen.
-  Den Versorgungsschlauch von erhitzten Oberflächen fernhalten.
-  Dieser Grill darf nicht unter einem ungeschützten brennbaren Dach oder Überhang betrieben werden.
-  Mit diesem Grill keinen verstellbaren Regler verwenden.
-  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 im Fach für die Gasflasche sauber und frei von Schmutz halten.
- ⚠ Das Produkt muss während des Gebrauchs von brennbarem Material ferngehalten werden.
- ⚠ Der mit diesem Grill gelieferte Druckregler und die Schlaucharmatur müssen verwendet werden; der Propanregler entspricht EN16129 und der Schlauch EN16436-1 mit weniger als 1,5 m Länge.
- ⚠ 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 können sehr heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.
- ⚠ Beim Umgang mit heißen Bauteilen oder beim Hantieren mit Pfannen usw. immer Schutz- bzw. Grillhandschuhe tragen.
- ⚠ Vor jeder Benutzung den Gasschlauch prüfen, um sicherzustellen, dass er nicht verdreht, brüchig oder gedehnt ist.
- ⚠ **Bitte beachten:** Der flexible LPG-Schlauch muss vor Ablauf des vom Schlauchhersteller angegebenen Verfalldatum 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.
- Den Test wiederholen. Wenn erneut Blasen entstehen, den Grill nicht benutzen. Kontakt zum zuständigen Händler aufnehmen.

ANLEITUNG BETREFFEND GAS UND REGLER

- Die Gasflasche muss aufrecht unter dem Gehäuse des Haupt-Grills eingesetzt werden.
- Gasflaschen dürfen nicht liegend transportiert oder liegend gelagert werden.

Benutzerinformationen

Vor Montage des Grills Verpackung und alle Schutzfolien von allen Teilen entfernen.

Der Anschluss der Gasflasche muss mit dem beim Grill mitgelieferten Regler kompatibel sein und eine Mindestkapazität von 4 kg haben; mit Höchstmaßen von 32x58 cm.

Zur Platzierung der Gasflasche bitte die Gebrauchsanleitung beachten.

Unbenutzte LP-Gasflaschen nicht unter oder in der Nähe dieses Geräts lagern.

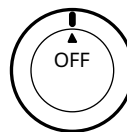
Gasflaschen nie über 80 % füllen.

Wenn diese Anweisungen nicht genau befolgt werden, kann ein Brand entstehen, der schwere Verletzungen oder den Tod zur Folge haben kann.

Immer eine Staubschutzkappe auf den Auslass des Gasflaschenventils aufsetzen, wenn die Flasche nicht in Gebrauch ist. Nur die gleiche Art von Schutzkappe anbringen, wie sie mit dem Gasflaschenventil geliefert wurde. Andere Arten von Kappen oder Stopfen können zum Austreten von Gas führen.

Anschluss an die Gasflasche

- Sicherstellen, dass alle Drehregler am Grill ausgeschaltet sind („OFF“-Position).



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

Vor dem Gebrauch aufmerksam lesen

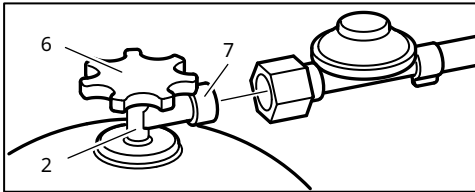
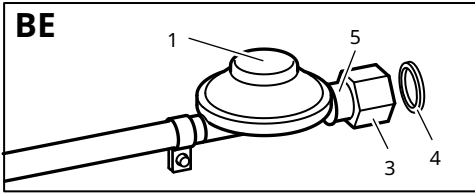


Tabelle (A)		
LAND	EINGANG	AUSGANG
BE	21,8 cm x 1,814 LH	SCHLAUCHTÜLLE Ø 10 mm

1. Gebrauchs- und Installationsanleitung

- Der 694-Gasregler ist für den Hausgebrauch zum Betrieb bei Geräten bestimmt, die mit dem auf dem Typenschild (1) angegebenen Druck und Leistungspegel verwendet werden.
- Der 694-Gasregler wird an Gasflaschen angeschlossen, die mit manuellen Absperrhähnen (2) und einem Anschluss für eine Austrittsleitung mit Außengewinde (7) gemäß der in Tabelle A angegebenen Abmessungen ausgestattet sind.
- Die Flasche muss immer aufrecht stehend benutzt werden.
- Der 694-Gasregler muss beim Gebrauch im Freien vor Regen geschützt werden.
- Niemals eine Flamme zur Suche nach Gaslecken benutzen: Seifenlösung benutzen.
- Bei Schwierigkeiten die Gaszufuhr abschalten und den örtlichen Fachhandel kontaktieren.
- Sollte sich ein Gasleck entzünden, bevor das Ventil (2) abgestellt werden kann, ein feuchtes Tuch benutzen, um das Ventil zu schließen.

2. Anbringen der Anschlüsse an den Grill

- Die 694-Justiereinheit an den Grill anschließen und danach an die Gasflasche.

3. Anbringen an der Gasflasche

Prüfen, dass:

- alle Ventile am benutzten Gerät geschlossen sind,
- der Verbindungsschlauch am benutzten Gerät richtig angebracht wurde.

Sicherstellen, dass kein offenes Feuer besteht und dann die Schutzkappe vom Ventil entfernen.

Sicherstellen, dass die Dichtungsscheibe (4) vorhanden und in gutem Zustand ist; danach die Mutter (3) durch Drehen in Pfeilrichtung (5) anziehen. Die Mutter soweit anziehen, bis die Verbindung wasserdicht ist. Dies kann mit Seifenlösung überprüft werden.

4. Betrieb des Systems

- Nachdem der 694-Gasregler korrekt am Ventil angeschlossen ist, kann die Gaszufuhr durch Drehen des Handrads in die auf dem Ventil angegebene Richtung eingeschaltet werden. (6).
- In die entgegengesetzte Richtung drehen, um die Gaszufuhr abzuschalten.

5. Austausch der Gasflasche

Prüfen, dass:

- alle Ventile am benutzten Gerät geschlossen sind,
- das Ventil an der Gasflasche geschlossen ist.

Jetzt den 694-Gasregler durch Aufschrauben der Mutter (3) entfernen.

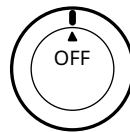
GEBRAUCHSANLEITUNG

Sicherstellen, dass die WARNHINWEISE in diesem Handbuch verstanden wurden.

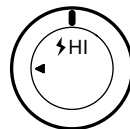
- Vorbereitung vor dem Grillen - mit einem langstieligen Pinsel vor jedem Grillvorgang eine dünne Schicht Speiseöl auftragen, um zu verhindern, dass Nahrungsmittel am Grillrost kleben bleiben.
- Hinweis: Beim ersten Grillen können sich die Lacke am Grillmetall aufgrund der hohen Temperaturen verfärben.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

Anzünden des Grills

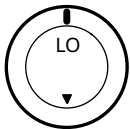
- Grillhaube öffnen (2).
- Sicherstellen, dass alle Drehregler auf „aus“ („OFF“) stehen (7).



- Zündknopf (8) abschrauben und AA-Batterie mit dem positiven Ende nach außen einlegen. Zündknopf (8) wieder einschrauben. Grillhaube (2) öffnen und die Gaszufuhr an der Gasflasche aufdrehen.
- Drehregler (7) auf Zündposition stellen ⚡.



- Zündknopf (8) zum Zünden der Flammen eindrücken. Wenn nach 5 Sekunden keine Zündung erfolgt, den Drehregler (7) auf „aus“ („OFF“) stellen, 5 Minuten warten und den Vorgang wiederholen.
Den Grill vor Wind schützen, um ein leichtes Entzünden zu garantieren.
- Den Drehregler (7) je nach Bedarf drehen, um die Brennereinstellungen zu verändern.
- Nach dem Entzünden sollten die Brenner zum Heizen des Grills 3-5 Minuten lang hoch brennen. Dieser Vorgang sollte jedes Mal vor dem Grillen wiederholt werden. WICHTIG – die Haube beim Vorheizen offen lassen.
- Für die besten Grillergebnisse die Brenner nach dem Vorheizen auf niedrig stellen und die Grillhaube schließen.



Manuelles Zünden des Grills

- 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 rechts nach links 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 STICHFLEMMEN 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 Heißluftofen. 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
- Drehregler (7) drücken und auf „aus“ („OFF“) stellen.
- 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.
- Nach jedem Grillen sicherstellen, dass die Fettauffangschale gründlich gereinigt wird.

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 und anderen 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.

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 nie mit ungeschützten Händen berühren.
- 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

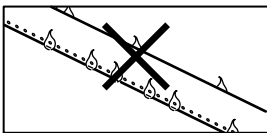
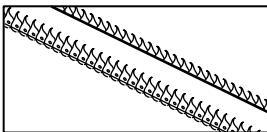
- ⚠ Bei Gasgeruch die Gaszufuhr zum Grill abschalten, alle Flammen löschen, die Grillhaube öffnen.
- ⚠ Falls der Gasgeruch anhält, sofort Kontakt mit dem Gaslieferanten aufnehmen. KEIN RISIKO EINGEHEN!
- ⚠ Im Fall eines unkontrollierbaren Brandes die Gasflasche sofort vom Grill trennen und sie vom Feuer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

Grillrost (4)

- Mit heißer Seifenlauge reinigen.
- Milden Reiniger auf einem nicht scheuernden Schwamm benutzen, um Lebensmittelrückstände 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 Kunststoff- oder 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 INFORMATIONEN

Dieser Grill ist ausschließlich für den Außeneinsatz mit Propangas ausgelegt. Bitte die beigefügten Unterlagen aufmerksam durchlesen.

Belgien (BE)

Gaskategorie: I3+(28-30/37)

Art des Gases und Reglerdruck: Propan/37 mbar

Gasverbrauch: 1029 g/h

Wärmeleistung: 14,4 kW

Düsendurchmesser Hauptbrenner: 0,95 mm

Bestimmt für: Belgien (BE)

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 Gebrauchs- und Installationsanleitung aufmerksam durch.

PROBLEMLÖSUNG

PROBLEM	MÖGLICHER GRUND	LÖSUNG
Brenner zündet nicht mit dem Zündsystem	Gasflasche ist leer	(LP-)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)	(LP-)Gasflasche ist zu klein	größere Flasche benutzen
	Brenner ist verstopft	Brenner reinigen
	Gasdüse oder Gasschlauch ist verstopft	Gasdüsen oder Gasschlauch reinigen
	zu windig	Grill an einer geschützteren Stelle benutzen
Knopf am Gasventil lässt sich schwer drehen	Gasventil verstopft	Gasventil austauschen

Français

Barbecue à gaz GRILLSKÄR

LISTE DES COMPOSANTS

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

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



ATTENTION

- ⚠ Utiliser en extérieur uniquement.
- ⚠ Lire ces instructions avant d'utiliser cet appareil. Le non-respect de ces instructions et des avertissements de sécurité pourrait entraîner des dommages matériels ou corporels graves, voire mortels.
- ⚠ Attention : certaines pièces peuvent devenir très chaudes. Tenir les enfants éloignés du barbecue.
- ⚠ Ne pas chercher à déplacer le barbecue en cours d'utilisation.
- ⚠ Fermer le robinet de la bouteille de gaz après utilisation.
- ⚠ 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.







ATTENTION

- ⚠ 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.























 ATTENTION 
ATTENTION : 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.

ATTENTION

-  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 au gaz GRILLSKÄR s'utilise uniquement avec du gaz 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 liquide 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 être utilisé sur un bateau ou à bord d'un camping-car.
-  Maintenez le tuyau d'alimentation en gaz à l'écart 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 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 régulièrement 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.
- ⚠ Maintenir l'appareil hors de portée de tout matériaux inflammables pendant son utilisation.
- ⚠ Il faut utiliser le détendeur et le tuyau fournis avec ce barbecue ; détendeur à 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 des matériaux combustibles aux poignées du barbecue.
- ⚠ Attention : certaines pièces peuvent devenir très chaudes. Tenir les enfants et les animaux éloignés du barbecue.
- ⚠ Toujours mettre des gants de protection ou une moufle/manique pour barbecue pour manipuler des éléments chauds (casseroles, etc.).
- ⚠ Avant chaque utilisation, inspecter le tuyau de gaz pour vous assurer qu'il ne soit pas trop tiré ou entortillé.
- ⚠ **Remarque** : le tuyau flexible GPL doit être remplacé avant la date d'expiration indiquée par le fabricant du tuyau.

TESTS D'ÉTANCHÉITÉ

IMPORTANT – TESTER L'ÉTANCHÉITÉ AVANT TOUTE UTILISATION

Tester 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 DES TESTS D'ÉTANCHÉITÉ.
- Faire les tests dans un lieu bien ventilé.

- S'assurer que tous les boutons sont sur 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 RELATIVES AU GAZ ET AU DÉTENDEUR

- La bouteille doit être placée à la verticale sous le corps principal du barbecue et maintenue en position verticale.
- Ne jamais poser ou stocker une bouteille de gaz en position horizontale.

Instructions d'utilisation

Avant d'assembler votre barbecue, retirer tous les éléments d'emballage.

La bouteille de gaz doit avoir un raccord compatible avec le détendeur fourni avec le barbecue, une capacité minimum de 4 kg / 9 lb et mesurer au maximum 32cmx58cm.

Voir les instructions d'assemblage concernant la position de la bouteille.

Ne pas garder de bouteille de propane liquide de rechange sous cet appareil ou à proximité.

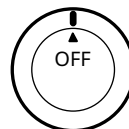
Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80%.

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.

Raccordement au détendeur

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



- Brancher le détendeur sur la bouteille de gaz conformément aux instructions ci-dessous et aux instructions fournies par le fournisseur de la bouteille de gaz.

Lire attentivement avant utilisation

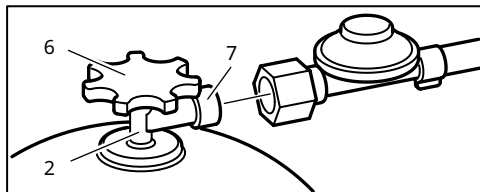
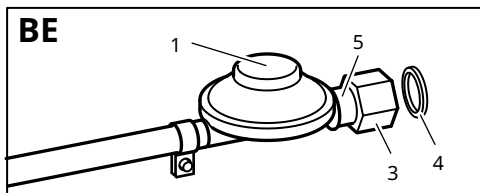


Tableau A		
PAYS	ENTRÉE	SORTIE
BE	L21,8 x 1,814l/h	BUSE DÉTENDEUR Ø 10 mm

1. Instructions d'utilisation et d'installation

- Le détendeur de gaz 694 a été conçu pour un usage domestique afin d'alimenter les appareils utilisés selon la pression et la puissance indiquées sur la plaque d'identification (1).
- Le détendeur de gaz 694 est installé sur des bouteilles de gaz équipées de robinets à fermeture manuelle (2), avec un raccord de sortie (7) à filetage mâle, selon les dimensions indiquées dans le tableau A.
- La bouteille doit toujours être utilisée en position verticale.
- Si le détendeur de gaz 694 est utilisé à l'extérieur, il doit être protégé de la pluie.
- Ne jamais utiliser une flamme pour rechercher des fuites de gaz ; utiliser de l'eau savonneuse.
- En cas de difficultés, coupez l'alimentation en gaz et contactez votre revendeur local.
- Si le gaz s'enflamme en raison d'une fuite avant la fermeture du robinet (2), utilisez un chiffon humide pour fermer le robinet.

2. Fixer la connexion à l'appareil à utiliser

- Avant de raccorder le dispositif de réglage 694 au robinet de la bouteille, le brancher à l'appareil à utiliser.

3. Installation de la bouteille de gaz

Vérifier que :

- tous les robinets sur l'appareil à utiliser sont fermés
- le tuyau de raccordement sur l'appareil à utiliser est correctement branché.

S'il n'y a pas de flammes, retirer le capuchon de protection sur le robinet.

Après avoir vérifié que le joint est en place et en bon état (4), visser l'écrou dessus (3) en le tournant dans le sens de la flèche (5). L'écrou doit être suffisamment serré pour garantir son étanchéité, ce qui peut être vérifié en utilisant de l'eau savonneuse.

4. Fonctionnement

- Une fois que le détendeur de gaz 694 a été correctement monté sur le robinet, l'alimentation en gaz peut être mise en marche en tournant la molette dans le sens indiqué sur le robinet. (6)
- Tourner dans le sens inverse pour couper l'alimentation en gaz.

5. Remplacement de la bouteille de gaz

Vérifier que :

- tous les robinets de l'appareil à utiliser sont en position fermée
- le robinet de la bouteille de gaz est fermé.

Puis démonter le détendeur de gaz 694 en dévissant l'écrou (3).

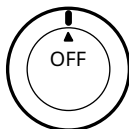
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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, appliquer 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 du barbecue

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

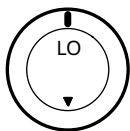


- Dévisser le bouton d'allumage (8) et insérer une pile AA, le pôle positif tourné vers l'extérieur. Revisser le bouton d'allumage (8). Ouvrir le couvercle du barbecue (2) et ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
- Appuyer sur le bouton de commande (7) ⚡ et le

mettre en position d'allumage.



- Maintenir le bouton d'allumage (8) enfoncé pour assurer l'allumage du brûleur. S'il le brûleur ne s'allume pas au bout de 5 secondes, remettre le bouton de commande (7) du brûleur sur la position "OFF" ●.
- Par temps venteux, se protéger du vent pour faciliter l'allumage.
- Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton de commande (7) pour baisser ou augmenter l'intensité en fonction du besoin.
- Après allumage, laisser 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 les aliments avec le couvercle abaissé pour un résultat optimal.



Instructions d'allumage manuel

- Retirer du barbecue la grille de cuisson (4), la plaque grill (13) et le diffuseur (5).
- Allumer une allumette et la disposer à côté du brûleur (6) (au même endroit que le pare-étincelles).
- Enfoncer et tourner le bouton de commande (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position maximale.
- Une fois cette opération réussie, 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, abaisser 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

dégraissier 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 réalisées 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. Évitez de soulever le couvercle pour regarder à l'intérieur durant la cuisson ! Chaque fois que vous soulevez le couvercle, vous perdez 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.
- Après chaque utilisation, bien nettoyer le bac pour éliminer les graisses.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Lire les instructions et suivre les conseils lorsque vous faites cuire des aliments sur le barbecue :

- Lavez-vous les mains avant et après manipulation d'une viande crue et avant de manger.
- Gardez toujours la viande crue à l'écart des viandes cuites et des autres aliments.
- Avant cuisson, assurez-vous que la surface du brûleur et les ustensiles sont propres et exempts de résidus d'aliments.
- Ne manipulez pas d'aliments crus et d'aliments cuits avec les mêmes ustensiles.
- Veillez à bien cuire la viande avant de la consommer.

⚠ ATTENTION : manger de la viande mal cuite peut entraîner une intoxication alimentaire (ex souche de bactérie comme le E. coli).

- Pour assurer une bonne cuisson de la viande, pratiquez une incision tout le long de la pièce de viande.

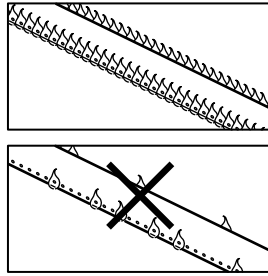
⚠ ATTENTION : si la viande est suffisamment cuite, le jus de la viande doit être clair et il ne doit pas rester de jus rose/rouge ou de la couleur de la viande.

- Après cuisson au barbecue, nettoyez toujours les surfaces de cuisson et les ustensiles.

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.
- ⚠ Mettre au rebut 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 de récupération des 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 en plastique souple.
- Il n'est pas nécessaire de retirer toute la graisse du corps du barbecue. Pour nettoyer entièrement le barbecue, utiliser de l'eau savonneuse et un chiffon, ou une brosse en nylon uniquement.
- Retirer les surfaces de cuisson et les brûleurs avant tout gros nettoyage.
- Ne pas immerger le tableau de commande ni la rampe d'alimentation dans.
- Contrôler le fonctionnement des brûleurs après remontage soigneux.

Boulonnerie

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

STOCKAGE

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 stocké à l'intérieur, débrancher la bouteille de gaz et la laisser à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être stockée 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.

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.

INFORMATION TECHNIQUE

Le barbecue est conçu pour une utilisation en extérieur avec du gaz propane uniquement. Lire attentivement l'ensemble de la documentation fournie.

Belgique (BE)

Catégorie de gaz : I3+(28-30/37)

Type de gaz et pression : Propane/37mbar

Consommation max. de gaz : 1029gm/h

Débit thermique total : 14,4kW

Dimensions des injecteurs des brûleurs principaux : 0,95 mm

Pays de destination : BE

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 le brûleur
	Sorties de gaz ou tuyau d'alimentation obstrués	Nettoyer les sorties de gaz ou le tuyau d'alimentation
	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 le brûleur
	Sorties de gaz ou tuyau d'alimentation obstrués	Nettoyer les sorties de gaz ou tuyau d'alimentation
	Vent	Grill an einer geschützteren Stelle benutzen
Bouton du robinet de gaz difficile à tourner	Bouton grippé	Remplacer le robinet de gaz

Nederlands

GRILLSKÄR gasbarbecue

LIJST MET KENMERKEN

De nummering van de getoonde productkenmerken verwijst naar de afbeelding van de barbecue op de afbeeldingspagina.

- | | | | |
|----------------|-----------------------|----------------------|----------------|
| 1. Handgreep | 5. Ventilatioerooster | 9. Barbecuebehuizing | 13. Grillplaat |
| 2. Deksel | 6. Branders | 10. Vetlade | |
| 3. Warmhoudrek | 7. Bedieningsknoppen | 11. Vetbakje | |
| 4. Rooster | 8. Ontstekingsknop | 12. Deur | |



WARNING

- ⚠ Alleen voor gebruik buitenshuis.
- ⚠ Voor gebruik de instructies raadplegen. Als je deze instructies en veiligheidswaarschuwingen niet opvolgt, kan dit leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood, en/of verlies van eigendommen.
- ⚠ Waarschuwing: gemakkelijk bereikbare onderdelen kunnen zeer heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- ⚠ Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- ⚠ Schakel na gebruik de gastoevoer bij de gascilinder uit.
- ⚠ Probeer het apparaat niet zelf aan te passen.
- ⚠ Elke verandering aan de barbecue, foutief gebruik of het niet volgen van de instructies kan gevaarlijk zijn en letsel veroorzaken bij jezelf en anderen.
- ⚠ Voer een lektest uit op de barbecue vóór het eerste gebruik, jaarlijks, wanneer deze is gedemonteerd, wanneer onderdelen zijn vervangen, of wanneer de gascilinder is verwijderd of vervangen.
- ⚠ Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.



GEVAAR

Als je een gaslucht ruikt:

1. Sluit de gastoevoer naar de barbecue af
2. Doof alle open vuur
3. Zet de deksel open
4. Als je de gaslucht blijft ruiken, blijf bij de barbecue vandaan en neem onmiddellijk contact op met je gasleverancier of de brandweer.



WAARSCHUWING

- ⚠ Bewaar geen benzine of andere licht ontvlambare vloeistoffen of gassen in de buurt van deze of een andere barbecue.
- ⚠ Gasflessen die niet zijn aangesloten voor gebruik, dienen niet in de buurt van deze of een andere barbecue te worden bewaard.

VEILIGHEIDSSYMBOLEN








De veiligheidssymbolen en hun inhoud worden hieronder verklaard. Lees en volg de instructies in deze handleiding zorgvuldig.

 GEVAAR 
GEVAAR: Geeft een gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, kan leiden tot ernstig of dodelijk letsel.

 WAARSCHUWING 
WAARSCHUWING: Geeft een mogelijk gevaar aan dat, indien niet vermeden, kan leiden tot ernstig of dodelijk letsel.

 WEES VOORZICHTIG 
WEES VOORZICHTIG: Geeft een mogelijk gevaarlijke situatie of onveilige praktijk aan die, indien niet vermeden, kan leiden tot licht of matig letsel/schade.

WAARSCHUWING

-  Het niet lezen en volgen van deze instructies kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of schade aan eigendommen.
-  De installatie dient te worden uitgevoerd volgens lokale regels.
-  Dit product is **UITSLUITEND BEDOELD VOOR GEBRUIK BUITEN**. Gebruik het nooit in een omsloten ruimte zoals een carport, garage, veranda, overdekt terras of onder enige dakconstructie.
-  Belangrijk – **CONTROLEER DE BARBECUE OP LEKKAGE WANNEER DEZE VOLLEDIG IS GEMONTEERD EN VOORDAT JE HEM VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT**. Bovendien – Controleer de barbecue jaarlijks op lekkage, evenals bij het uit elkaar halen, wanneer onderdelen worden vervangen of wanneer de gasfles wordt verplaatst/vervangen. **NALATIGHEID KAN ERNSTIG LICHAAMELIJK LETSEL TOT GEVOLG HEBBEN OF DE BARBECUE BESCHADIGEN**.
-  Zorg ervoor dat de gasfles altijd rechtop staat.
-  Belangrijk: zorg ervoor dat je de barbecue op een vlakke, egale ondergrond plaatst vanwege het weglopen van vet/olie.
-  De GRILLSKÄR gas barbecue is uitsluitend ontworpen voor gebruik met vloeibaar propaangas

(LPG). Niet gebruiken met natuurlijk gas (via buizen in de stad). De kleppen, openingen, slang en regelaar zijn alleen voor LPG .

-  Deze barbecue is voorzien van een propaanregelaar (alleen te gebruiken met propaangas).
-  Als je de gascilinder moet vervangen, zorg er dan voor dat de barbecue is uitgeschakeld en dat er geen ontstekingsbronnen (sigaretten, open vuur, vonken, enz.) in de buurt zijn voordat je verder gaat.
-  Nooit binnenshuis, in een afgesloten ruimte of onder de grond gebruiken.
-  Deze barbecue mag alleen bovengronds worden gebruikt in de open lucht met natuurlijke ventilatie, zonder afgesloten ruimten, zodat gaslekage of verbrandingsproducten snel door de wind en natuurlijke luchtstromen kunnen worden verspreid.
-  Deze barbecue mag niet worden gebruikt in of op boten of in campers/caravans.
-  Houd de slang voor de brandstoftoevoer uit de buurt van hete oppervlakken.
-  Deze barbecue mag niet worden gebruikt onder lichtontvlambare dakconstructies.
-  Gebruik bij deze barbecue nooit een verstelbare regelaar.
-  De barbecue wordt tijdens gebruik zeer heet - wees voorzichtig bij het aanraken ervan.
-  Houd kinderen en dieren op veilige afstand wanneer je deze barbecue gebruikt.
-  Probeer de barbecue niet te verplaatsen als hij in gebruik is.
-  Sluit de gastoevoer naar de gasfles altijd af als de barbecue niet wordt gebruikt.
-  Alle veranderingen aan deze barbecue kunnen gevaarlijk zijn.
-  Laat de barbecue niet zonder toezicht achter als hij in gebruik is.
-  Onderdelen die door de fabrikant of dealer zijn verzegeld mogen niet door de gebruiker worden gewijzigd.
-  Hou de deksel altijd open als je de barbecue aansteekt.
-  Gebruik de barbecue uitsluitend op een platte, gelijkmatige en brandveilige ondergrond.
-  Als je de barbecue neerzet, zorg er dan voor dat hij op minstens 1 meter van brandbare voorwerpen of constructies staat.
-  Deze barbecue mag niet worden gebruikt met houtskool of soortgelijke brandstoffen.
-  Gebruik geen benzine, terpentijn, aanmaakvloeistof of andere soortgelijke chemicaliën om de barbecue aan te steken.
-  Houd de barbecue en de gasflessen bij het opbergen uit de buurt van brandbare materialen en vloeistoffen.

- ⚠ Berg de gasfles niet op in de buurt van deze of een andere gasbarbecue.
- ⚠ Volg altijd de instructies voor gebruik en onderhoud - maak de barbecue regelmatig schoon.
- ⚠ Laat geen vet of etensresten op of in de barbecue zitten – BRANDGEVAAR.
- ⚠ Vervang versleten onderdelen altijd – gebruik de barbecue niet wanneer je lekkage, slijtage of een beschadiging ontdekt.
- ⚠ Leg niet teveel voedsel op de barbecue – spreid het voedsel regelmatig uit over het rooster en zorg dat de branders voldoende zuurstof krijgen.
- ⚠ Zet de barbecue niet weg en dek hem niet af voordat hij helemaal is afgekoeld.
- ⚠ Dit product is niet geschikt voor lavastenen.
- ⚠ Zorg dat de verbrandingsstroom en de ventilatielucht niet worden geblokkeerd.
- ⚠ Houd de ventilatieopening van de opbergruimte waar de gasfles staat schoon en netjes.
- ⚠ Dit apparaat moet uit de buurt worden gehouden van brandbare materialen tijdens gebruik.
- ⚠ De bij deze barbecue geleverde drukregelaar en slang moeten worden gebruikt, een propaanregelaar die voldoet aan EN16129 en een LPG-slang die voldoet aan EN16436-1 en niet langer is dan 1,5 m.
- ⚠ Reserveonderdelen zoals een drukregelaar en slangen moeten van hetzelfde type zijn als waarmee de barbecue oorspronkelijk is uitgerust. Gebruik bij deze barbecue nooit een verstelbare regelaar.
- ⚠ Hang geen brandbare materialen aan de handgrepen van deze barbecue.
- ⚠ Bereikbare delen kunnen zeer warm worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- ⚠ Gebruik altijd pannenlappen of barbecuewanten als je warme onderdelen of pannen e.d. vastpakt.
- ⚠ Inspecteer voor elk gebruik de gasslang om je ervan te verzekeren dat deze niet is gebogen of gedraaid zit, en geen barsten vertoont.
- ⚠ **Let op:** De flexibele LPG-slang moet worden vervangen vóór de door de fabrikant van de slang aangegeven houdbaarheidsdatum.

LEKKAGETEST

BELANGRIJK – VOER DE LEKKAGETEST UIT VOORDAT JE DE BARBECUE GAAT GEBRUIKEN

Test de eenheid altijd op lekkage – jaarlijks, bij het uit elkaar halen, wanneer onderdelen worden vervangen of wanneer de gasfles wordt verplaatst of wordt teruggeplaatst.

- Gebruik nooit een open vlam om de barbecue te testen op lekkage. STEEK DE BARBECUE TIJDENS HET TESTEN OP LEKKAGE NIET AAN.
- Voer de test uit in een goed geventileerde ruimte.
- Zorg dat alle bedieningsknoppen in de "uit"-stand staan.

- Onderzoek of er sprake is van lekkage door een oplossing van ½ water en ½ zeep/ schoonmaakmiddel op alle aansluitingen van het gassysteem aan te brengen, met inbegrip van alle klepaansluitingen alle slangaansluitingen en regelgeverbindingen.
- Verzeker je ervan dat de zeepoplossing op alle aansluitingen is aangebracht – sluit de regelaar aan op de gasfles, open de gasregelklep op de regulator zodat het gas kan stromen.
- NB! – als er bij een van de aansluitingen belletjes ontstaan, is er een lek.
- Sluit de gaskraan en draai alle aansluitingen aan.
- Herhaal de test. Als er weer belletjes ontstaan de barbecue niet gebruiken. Neem contact op met de lokale dealer voor assistentie.

INSTRUCTIES VOOR GAS EN REGELAAR

- De gasfles moet rechtop worden geplaatst onder de hoofdbehuizing van de barbecue
- Gasflessen mogen nooit op hun zijkant worden gelegd of opgeslagen.

Gebruiksaanwijzingen

Voordat je de barbecue in elkaar zet de beschermverpakking van elk onderdeel verwijderen. De gasfles moet een aansluiting hebben die compatibel is met de bij de barbecue geleverde regelaar en een minimumcapaciteit hebben van 4kg / 9lbs, met een maximumafmeting van 32cmx58cm. Zie de montage-instructies voor de positie van de flessen.

Bewaar een reserve-LPG-fles niet onder of in de buurt van dit apparaat.

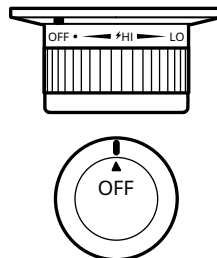
Vul de gasfles nooit verder dan 80%.

Als je deze instructies niet precies opvolgt, kan dit leiden tot brand met als gevolg ernstig letsel of de dood.

Plaats de stofkap op de afvoer van de gasflesklep wanneer de gasfles niet in gebruik is. Bevestig alleen het type stofkap op de afvoer van de gasflesklep die bij de gasflesklep is geleverd. Andere typen kappen of stoppen kunnen leiden tot lekkage van propaan.

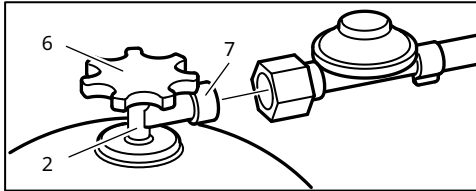
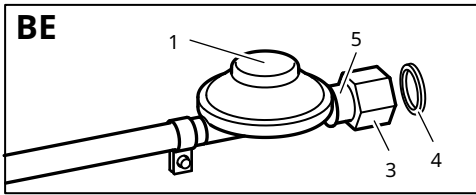
Bevestigen aan de fles

- Controleer of alle bedieningsknoppen van de barbecue in de UIT-stand staan.



- Sluit de regelaar aan op de gasfles, draai deze stevig vast en ga verder volgens onderstaande instructies en de instructies van de leverancier van de gasfles.

Lees de instructies zorgvuldig door voor gebruik



Tabel (A)		
LAND	INLAAT	UITLAAT
BE	W21.8 x 1.814L.H	HOSE NOZZLE Ø 10 mm

1. Voorwaarden voor gebruik en installatie

- Drukregelaar 694 is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voorziet apparaten van de druk en het vermogen die worden aangegeven op het typeplaatje (1).
- De drukregelaars 694 worden geïnstalleerd op gashouders die zijn voorzien van handmatige kranen (2) met een binnendraad uitlaatpijp fitting (7) en met de afmetingen die worden aangegeven in de tabel A.
- De fles moet altijd rechtop worden gebruikt.
- Wanneer drukregelaar 694 buitenshuis wordt gebruikt, moet deze worden beschermd tegen regen.
- Gebruik beslist geen open vlam om eventuele gaslekken te ontdekken – gebruik in plaats daarvan zeepwater.
- Wanneer er problemen ontstaan, de gastoevoer sluiten en contact opnemen met de lokale dealer.
- Als een gaslek zou worden aangesloten voordat de kraan (3) is gesloten, een vochtige doek gebruiken om de kraan dicht te draaien.

2. Montage van de verbinding met het verbruiksapparaat

- Voordat je de 694 inregelenheid aansluit op de kraan van de gasfles, moet deze worden aangesloten op het verbruiksapparaat.

3. Montage op de gasfles

Controleer of:

- alle kranen op het apparaat dicht zijn;
- de aansluitslang naar het apparaat correct is gemonteerd.

Controleer of er geen open vuur in de buurt is en verwijder de beschermingskap van de kraan.

Controleer of de afdichtingen (4) in goede staat zijn en draai daarna de moer (5) aan in de richting van de pijl (5). Draai de moer stevig genoeg aan om een goede afdichting te garanderen, die kan worden gecontroleerd met behulp van zeepwater.

4. Werking van het systeem

- Na correcte montage van klep 694 op de kraan, kan de gastoevoer worden ingeschakeld door de draaiknop op de kraan in de richting van de pijl te draaien. (6)
- Draai tegen de klok in voor het afsluiten van de gastoevoer.

5. Vervangen van de gasfles

Controleer of:

- alle kranen van het toestel dichtzitten;
- de kraan op de gasfles dichtzit.

Demonteer daarna klep 694 door de moer (3) los te draaien.

GEBRUIKERSINSTRUCTIES

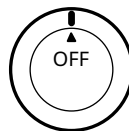
Voordat je verdergaat, verzeker je ervan dat je de WAARSCHUWINGEN in deze handleiding begrijpt.

Vorbereidingen voor het barbecueën – Om te voorkomen dat voedsel aan het barbecueeroster blijft plakken gebruik een kwast met een lange steel en breng voor het barbecueën een dunne laag spijsolie aan.

Let op: Als je de barbecue voor het eerst gebruikt, kan de kleur van de barbecue aan de buitenkant enigszins wisselen. Dit is normaal en valt te verwachten.

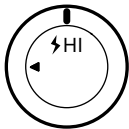
De barbecue aansteken

- Open de barbecuekap (2) .
- Zorg ervoor dat alle knoppen in de 'OFF' -stand staan (7) .

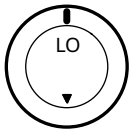


- Draai de ontstekingsknop (8) los en plaats de AA-batterij met de positieve pool naar buiten. Schroef de ontstekingsknop (8) weer op zijn plaats. Open de barbecuekap (2) en draai de gastoevoer open bij de gasfles.

- Draai de regelknop van de brander (7) in de stand



- Houd de ontstekingsknop (8) ingedrukt om de brandervlammen te ontsteken. Als de ontsteking niet binnen 5 seconden plaatsvindt, draai de regelknop van de brander (7) dan op OFF ●, wacht 5 minuten en herhaal de ontstekingsprocedure. In minder omstandigheden - beschermen tegen de wind om het aansteken te vereenvoudigen.
- Als de ontsteking eenmaal heeft plaatsgevonden, draai dan de regelknop (7) om de warmte naar behoefte te verlagen of te verhogen.
- Na het ontsteken dienen de branders 3-5 minuten op de hoge stand gebrand te worden om de barbecue voor te verwarmen. Dit proces moet vóór elke kooksessie worden uitgevoerd. BELANGRIJK - De kap moet tijdens het voorverwarmen open staan.
- Nadat het voorverwarmen voltooid is, draai je de branders naar de lage stand en kook je met de kap omlaag voor de beste kookresultaten.



- **Instructies voor handmatige ontsteking**
- Verwijder het barbecueerooster (4) en de verstuivers (5) van de barbecue.
- Plaats een brandende lucifer naast de brander (op dezelfde locatie als het vonkenscherm).
- Druk de regelknop uiterst rechts in en draai deze tegen de klok in naar de hoge stand.
- Na het aansteken, steek elke brander van rechts naar links naar wens aan.

Barbecueën

De verstuiver verspreidt de vlammen van de brander gelijkmatig over het barbecueerooster. De natuurlijke voedselsappen die tijdens het barbecueën ontstaan, vallen op de hete verstuiver en verdampen. Als je de deksel er tijdens het barbecueën op doet, wordt het voedsel gelijkmatig gaar. Gebruik de deksel uitsluitend als de brander op de lage stand staat.

Vlammencontrole

BELANGRIJK – DOOR RESTEREND VET EN SAPPEN DIE OP DE BRANDER EN DE HETE VERSTUIVER ZIJN GEVALLEN, KUNNEN VLAMMEN ONTSTAAN. Om de kans hierop te verkleinen de brander en de verstuiver regelmatig reinigen. Om het opvlammen onder controle te houden, is het goed om voor

het barbecueën overtollig vet van rundvlees en gevogelte te verwijderen. De brander moet tijdens het barbecueën altijd op de lage stand staan. Bescherm altijd je handen als je iets in de buurt van het barbecue-oppervlak vastpakt.

Deksel erop tijdens het barbecueën

Hou de deksel tijdens het barbecueën gesloten zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld. Met gesloten deksel werkt de gasbarbecue ongeveer zoals een convectieoven. De thermometer in de deksel geeft de kooktemperatuur aan de binnenkant van de barbecue aan, dus je hoeft de deksel niet telkens op te tillen. Vermijd zoveel mogelijk de deksel op te tillen, omdat er dan warmte verloren gaat.

Klaar met barbecueën

Zet de brander van de barbecue na elk gebruik in de hoge stand en laat 5 minuten branden. Dan worden barbecueeresten weggebrand en dat vereenvoudigt het schoonmaken.

De barbecue uitzetten

Hou de bedieningsknop (7) ingedrukt en draai hem in de "UIT"-stand.

Sluit het gas af en maak de gasfles los wanneer deze niet wordt gebruikt.

De regelaar moet zijn losgekoppeld als de barbecue niet wordt gebruikt. Wacht tot de barbecue voldoende is afgekoeld voordat je de deksel erop doet.

Zorg ervoor dat de vetvangschaal aan het einde van elke kookbeurt grondig wordt gereinigd.

VOEDSELVEILIGHEID

Lees en volg deze adviezen bij het bereiden van voedsel op de barbecue:

- Was altijd je handen vóór en na het bewerken van ongekookt vlees en voordat je gaat eten.
- Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gekookt vlees en andere etenswaren.
- Zorg voordat je begint met barbecueën dat de grilloppervlakken en het barbecueegerei schoon zijn en er geen oude voedselresten meer op/aan zitten.
- Gebruik niet hetzelfde keukengerei voor gekookte en ongekookte etenswaren.
- Zorg ervoor dat al het vlees goed gaar is voordat je gaat eten.

⚠ LET OP: het eten van rauw of halfgaar vlees kan voedselvergiftiging veroorzaken (bijv. bacteriën zoals E. coli)

- Om het risico op halfgaar vlees te verminderen, snijd je dit open om te controleren of het van binnen helemaal gaar is.

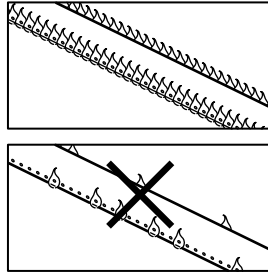
⚠ LET OP: als het vlees voldoende gaar is, moeten de vleessappen helder van kleur zijn en mogen er geen sporen van roze/rood sap of vleesverkleuring zijn.

- Maak de grilloppervlakken en het barbecueegerei na gebruik altijd schoon.

REINIGEN en ONDERHOUD

- Reinig je barbecue altijd na gebruik, zeker als je hem langere tijd niet zult gebruiken.

- Zorg ervoor dat de barbecue en alle onderdelen voldoende zijn afgekoeld voordat je ze gaat schoonmaken.
- Zorg dat de barbecue en alle onderdelen niet langdurig worden blootgesteld aan weer en wind, en bewaar ze niet in vochtige ruimtes.
- Giet geen water over de barbecue wanneer de oppervlakken heet zijn.
- Pak hete onderdelen nooit met je blote handen vast.
- Om de levensduur te verlengen en je barbecue in goede staat te houden, adviseren we je sterk de barbecue af te dekken wanneer hij langere tijd buiten staat, zeker tijdens de winter.
- **BELANGRIJK** – Wij adviseren deze barbecue jaarlijks of telkens na 100 uur gebruik te laten nakijken, afhankelijk van welke situatie zich het eerst voordoet.
- Verander de slang wanneer de nationale voorschriften dit vereisen.



WEES VOORZICHTIG

- ⚠ Als je gaslucht ruikt, sluit de gastoevoer naar de barbecue af, doof alle open vuur, open de deksel.
- ⚠ Als je de gaslucht blijft ruiken, neem onmiddellijk contact op met de gasleverancier. Voor het geval er een oncontroleerbare brand ontstaat, koppel onmiddellijk de gasfles los, zet deze uit de buurt van de brandhaard en bel de brandweer. **STEL JEZELF NIET BLOOT AAN GEVAAR!**
- ⚠ Zorg dat er geen spuitbussen worden gebruikt in de buurt van deze barbecue wanneer deze in gebruik is.
- ⚠ Zorg dat alle verpakkingen en plastic zakken op veilige wijze worden weggegooid.

Barbecuerooster (4)

- Reinig met heet zeepwater.
- Gebruik voor het verwijderen van voedselresten een doekje met een milde, niet schurende crèmereiniger.
- Spoel goed af en droog het rooster helemaal af.

Onderhoud van de brander (6)

- Normaliter blijven de branders schoon wanneer je voedselresten na het barbecueën wegbrandt.
- De branders moeten jaarlijks worden gereinigd of wanneer ze sterk zijn vervuild, om te zorgen dat er geen verstopping ontstaat (vuil, insecten) in de poorten van de brander of in de venturibuizen van de branders, die boven de ventielopeningen zitten. Een geblokkeerde brander kan leiden tot brand onder de grill.
- Inspecteer de branders visueel. Zie onderstaande afbeelding waarop te zien is hoe de branders correct branden. Er moeten vlammen uit alle poorten komen.

Verstuiver (5)

- Reinig de verstuiver met een doekje of sponsje met schoonmaakmiddel met een licht schurend effect en warm water!

Vetopvangbak (11)

- **BELANGRIJK** – Controleer de vetopvangbak regelmatig en reinig hem voor elk gebruik. Vervang indien noodzakelijk. Laat het vet niet opstapelen in de vetopvangbak.
- Gebruik de barbecue **NOOIT** zonder vetopvangbak.

Barbecueketel (9)

- Verwijder overtollig vet regelmatig uit de ketel met een zachte kunststof of houten schraper.
- Het is niet nodig om al het vet uit de ketel te verwijderen. Als je de ketel volledig wilt reinigen, gebruik een hete zeepoplossing en een doekje of een nylon borstel.
- Verwijder barbecue-oppervlakken en de branders voor het volledig reinigen.
- Dompel de gasregelaar of de verdeelbuis niet onder in water.
- Controleer of de brander werkt als je hem weer op de ketel hebt aangesloten.

Bestellingen

- Alle schroeven en moeren e.d. moeten regelmatig worden gecontroleerd en aangedraaid.

OPBERGEN

Laat de barbecue niet zonder deksel staan als je hem niet gebruikt. Bewaar de barbecue als je hem niet gebruikt in een schuur of garage om hem te beschermen tegen de effecten van extreme weersomstandigheden, zeker als je in de buurt van de kust woont.

Als de barbecue gedurende lange tijd wordt blootgesteld aan zonneschijn, stilstaand water, zeelucht en/of zout water kan deze beschadigen. (Een hoed biedt in deze situaties niet altijd voldoende bescherming.)

- Dek de brander af met aluminiumfolie om te voorkomen dat er zich insecten of vuil in de openingen van de brander ophopen.
- Als de barbecue binnen wordt opgeslagen, moet de gasfles worden losgekoppeld en buiten worden bewaard.
- De gasfles dient altijd buitenshuis te worden bewaard in een droge, goed geventileerde

ruimte en uit de buurt van elke warmte- of ontstekingsbron. Laat kinderen niet met de gasfles spelen.

- Controleer altijd de slang op scheurtjes, barstjes of slijtage voordat je de barbecue gebruikt.
- Als de slang is beschadigd of bijzonder versleten of versneden is, moet deze worden vervangen door een slang die geschikt is voor gebruik met LPG en voldoet aan de nationale normen van het land en de specificaties van de fabrikant. De slang mag niet langer zijn dan 1,5 m.

TECHNISCHE INFORMATIE

Deze barbecue is uitsluitend ontworpen voor buitengebruik op propaangas. Lees alstublieft alle bijbehorende documentatie zorgvuldig.

België (BE)

Gascategorie: I3+(28-30/37)

Gastype en -druk: propaan/37 mbar

Maximaal gasverbruik: 1029 gm/u

Warmtetoevoer barbecue: 14,4 kW

Injectorgrootte hoofdbrander: 0,95 mm

Bestemmingslanden: BE

HOE JE ONS KAN BEREIKEN ALS JE HULP NODIG HEBT

Neem contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis. Je vindt het adres en het telefoonnummer in de IKEA catalogus of op IKEA.nl.

Om je de best mogelijke assistentie te kunnen verlenen, graag eerst de gebruikersinstructies in deze handleiding en de meegeleverde montageaanwijzingen lezen voordat je contact met ons opneemt.

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De brander gaat niet aan als ik het ontstekingsstelsel gebruik	De LPG-fles is leeg	Vervang door een volle fles
	Storing in de regelaar	Controleer of vervang de regelaar
	Verstopping in de brander	Reinig de brander
	Verstopping in de gasbrander of gas slang	Reinig brander en slang
	De elektrodedraad zit los	Sluit de draad opnieuw aan
	Elektrode of draad is beschadigd	Vervang elektrode en draad
Zwakke vlam of flashback (vuur in de buis van de brander – je hoort een suizend of brullend geluid)	De LPG-fles is te klein	Gebruik een grotere fles
	Verstopping in de brander	Reinig de brander
	Verstopping in de gasbrander of gas slang	Reinig brander en slang
	Teveel wind	Gebruik de barbecue op een windstillere plek
De regelaar van het gasventiel is lastig te draaien	Het gasventiel zit vast	Vervang het gasventiel

