



# GRILLSKÄR

## DANGER

### **If you smell gas:**

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

## WARNING



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

## DANGER

### **S'il y a une odeur de gaz:**

1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

## AVERTISSEMENT

-  Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.
-  Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.



## **⚠ PELIGRO**

### **Si hueles a gas:**

1. Desconecta el gas en la barbacoa.
2. Apaga cualquier llama viva.
3. Abre la tapa.
4. Si el olor persiste, aléjate de la barbacoa y avisa a los bomberos o a la compañía de suministro de gas.

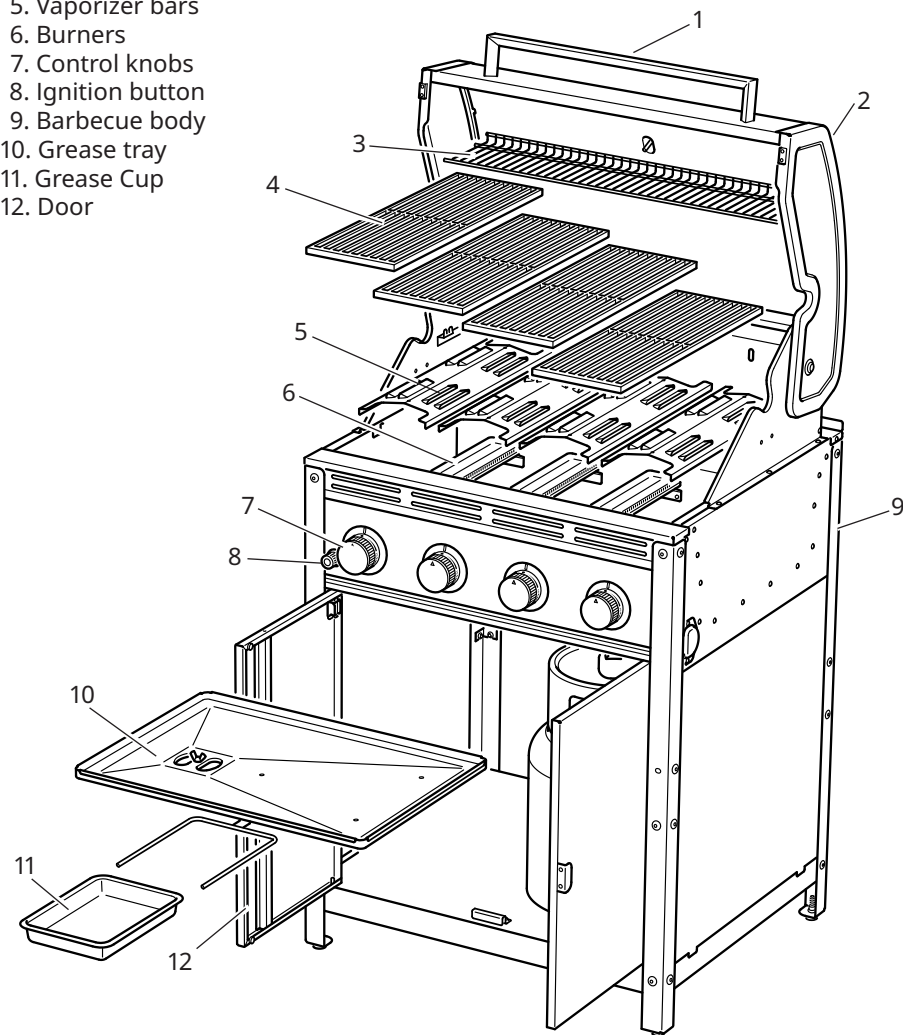
## **⚠ ATENCIÓN**

- ⚠ No almacenes ni utilices gasolina u otros líquidos inflamables cerca de este aparato o cualquier otro electrodoméstico.
- ⚠ Las bombonas de gas que no estén conectadas a la barbacoa no se deben almacenar cerca de este aparato o cualquier otro electrodoméstico.

### **LIST OF FEATURES**

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









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



<b>English</b>	<b>4</b>
<b>Français</b>	<b>16</b>
<b>Español</b>	<b>30</b>

**GRILLSKÄR gas barbecue**

** WARNING**

-  For outdoor use only.
-  Read these instructions before using the barbecue. 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 children and pets away from the barbecue.
-  Do not attempt to move the barbecue during use.
-  Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
-  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.

**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 **

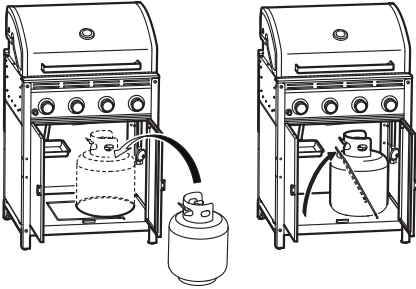
**WARNING:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

** CAUTION **

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

-  The LP-gas supply cylinder to be used must be:
  - a. Constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.), CAN/CSA-B339, or the Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, as applicable; and
  - b. Provided with a listed overfilling prevention device; and
  - c. Provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.

- ⚠ Use the following instructions for correct mounting of the cylinder:
  1. Place the cylinder into the hole in the bottom panel.
  2. Use the angled steel holder to secure the cylinder in place.



## ⚠ WARNING

- ⚠ Failure to read and follow these instructions could result in serious injury or damage to property.
- ⚠ Installation must conform with local codes or in absence of a local code with either the National fuel code CSA b149.1 or propane storage and handling code B149.
- ⚠ 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.
- ⚠ Use LP gas cylinder, max height 17.75 inches, width 12.25 inches and weight 20 lbs.
- ⚠ Other cylinders may be acceptable for use with the appliance provided they are compatible with the appliance retention means.
- ⚠ This barbecue should not be used under overhead combustible construction.

- ⚠ Never use an adjustable regulator with this barbecue.
- ⚠ This barbecue will become very hot when in use - take care when touching.
- ⚠ Keep children and pets at a safe distance from this barbecue when in use.
- ⚠ Do not attempt to move this barbecue when in use.
- ⚠ Always turn off gas supply at the gas cylinder when not in use.
- ⚠ Any modification of this barbecue may be dangerous.
- ⚠ Do not leave this barbecue unattended when in use.
- ⚠ Any parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.
- ⚠ When igniting, always have the lid open.
- ⚠ Only use the barbecue on a flat, level non-flammable surface or ground.
- ⚠ When positioning, ensure the barbecue is a minimum of 1 metre (40") from flammable items or structure from sides and back of the appliance.
- ⚠ This barbecue is not intended for use with charcoal or other similar fuel.
- ⚠ Do not use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals to ignite a barbecue.
- ⚠ When storing the barbecue or gas cylinder, ensure they are away from flammable materials or liquids.
- ⚠ The gas cylinder must not be stored next to this or any other appliance.
- ⚠ Always follow care and maintenance instructions – regularly maintain your barbecue.
- ⚠ Do not allow grease, fat or food residue to build up in or on the barbecue – RISK OF FIRE.
- ⚠ Always replace worn parts – do not use the barbecue if a leak, wear or damage is found.
- ⚠ Never overload the grill with food – evenly space over the cooking grill surface, ensuring sufficient air circulation to the burners.
- ⚠ Do not store or cover the barbecue until fully cooled.
- ⚠ This product is not suitable for lava rocks.
- ⚠ Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- ⚠ Keep the ventilation opening of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- ⚠ Keep the area around your gas barbecue clear of any combustible materials, petrol or other flammable liquids and vapours.
- ⚠ Pressure regulator and hose assembly supplied with this barbecue must be used.
- ⚠ 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.

## 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

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

## User instructions

Before assembling your barbecue, remove all protective packaging from each part.

The gas cylinder must have a connection compatible with the regulator supplied with the barbecue

and have a minimum capacity of 4kg / 9lbs.

Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.

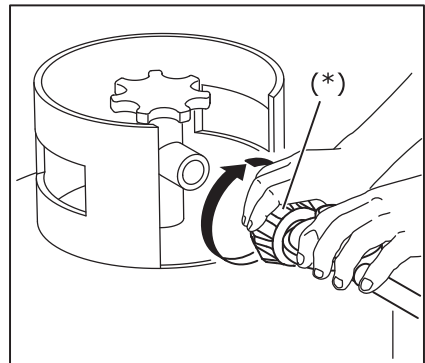
Never fill the cylinder beyond 80% full. Failure to follow these instructions exactly may result in fire causing serious injury or death.

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, hand tighten it securely (\*) and proceed according to instructions below and the instructions from the gas cylinder supplier.



## Cylinders used in USA or Canada

- Are only acceptable for use with the appliance provided they are compatible with appliance gas cylinder retention means. See illustration within this user manual depicting correct gas cylinder retention.

- Must be constructed and marked in accordance with Specifications for LP Gas Cylinders of the US Dept of Transportation or the National Standard of Canada CAN/CSA-B339, cylinders, spheres and tubes for Transportation of dangerous goods.
  - Cylinders must have a listed overfilling prevention device.
  - Cylinder used must have a collar to protect the cylinder valve.
  - Must be a 20lb (9kg) cylinder LPG capacity 4.7 gallons (17.8 litres). Cylinder dimensions: Height 17.75 inches (451mm) and width 12.25 inches (311mm).
5. Prior to connection, turn all control valves to the OFF position.
  6. Connect regulator to tank valve according to appliance owners manual. Handle cylinder with care - the contents are under high pressure.
  7. If good connection has been made, slowly open tank valve to full open. Use a soapy water solution to check all gas connections for leaks before lighting appliance.

**NEVER TEST WITH OPEN FLAME!  
IF YOU SMELL GAS OR A LEAK IS  
FOUND:**

#### **BEFORE USING THIS APPLIANCE**

1. Please read all of these instructions and appliance owners manual prior to installation and use.
2. FOR OUTDOOR USE ONLY!
  - Appliance and tank must be in open, well ventiated outdoor area prior to connection and use. Make sure tank valve is fully closed and not leaking prior to moving or connecting.
  - NEVER USE IN A GARAGE OR UNDER OVERHANGS!
  - NEVER STORE A SPARE CYLINDER OR ANY FLAMMABLE LIQUID OR GAS UNDER OR NEAR THIS APPLIANCE OR ANY OTHER HEAT SOURCE.
3. Be sure tank valve and regulator are proper mating types, with correct threads or fittings, see manual.
4. Inspect tank valve, regulator, hose and fittings to be sure they are clean, free of dirt, debris, not plugged and not damaged. If damaged replace before use.  
See local LP dealer for repairs.

- SHUT OFF GAS AT THE TANK VALVE IMMEDIATELY.
  - EXTINGUISH ANY OPEN FLAME, OR OTHER POTENTIAL IGNITION SOURCE.
  - DO NOT USE APPLIANCE UNTIL REPAIRS ARE MADE BY QUALIFIED LP GAS DEALER.
  - DO NOT USE ANY APPLIANCE, OR PARTS, EXPOSED TO OR DAMAGED BY FIRE!
8. If not leaking, carefully light appliance and use according to the instructions in this manual. This appliance regulator and tank valve connection may contain two or more important safety features such as Excess Flow Control and High Temperature Activated Shutoff.
    - FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS MAY RESULT IN AN EXPLOSION OR FIRE THAT MAY CAUSE PROPERTY DAMAGE, SERIOUS INJURY OR DEATH!
    - NEVER LEAVE THIS APPLIANCE UNATTENDED WHILE IN USE! NOT TO BE USED BY CHILDREN!



## LIST OF FEATURES

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

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

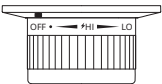
## USER INSTRUCTIONS

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) and vapour bar (5) from barbecue.
- Place a lit match beside the burner (6) (at the same location as the sparkler 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.
- If burner fails to ignite after repeated attempts, contact the help line number stated in this manual.

### 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.

### Turning Off Your Barbecue

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

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

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

### FOOD SAFETY

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

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

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

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

**⚠ CAUTION** – if meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear in colour and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.

- Pre-cooking of larger meat or joints is recommended before finally cooking on your barbecue.
- 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**

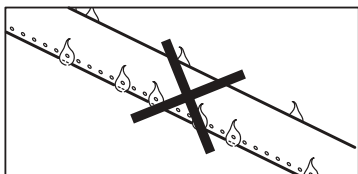
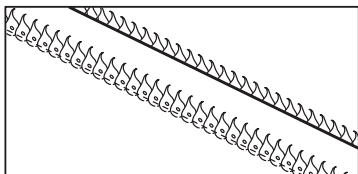
- ⚠ If you smell gas – turn off the barbecue, extinguish all flames, open the barbecue hood.
- ⚠ If the odour continues, immediately contact your gas supplier. In the event of an uncontrollable fire, immediately disconnect the gas cylinder moving it away from fire and contact the fire services. **DO 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 tray (10)

- 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 tray 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 (59").

### Danger!

Do not put the barbecue in storage or travel mode immediately after use. Allow the barbecue to cool to touch before moving or storing. Failure to do so could result in fire resulting in property damage, personal injury or death.

## TECHNICAL INFORMATION

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

**Type of gas:** Propane

**Regulator Pressure:** 11" per W.C.

**Gas consumption:** 2lbs per hour

**Countries intended for:** U.S.A. / CA

**Heat input:** 12000BTU/HR\*4.

**Injector size:** 1.0mm / 0.039 inches

**Model No:** 00489934



The pressure regulator and hose assembly supplied with the outdoor cooking gas appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified by the outdoor cooking gas appliance manufacturer.

The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.

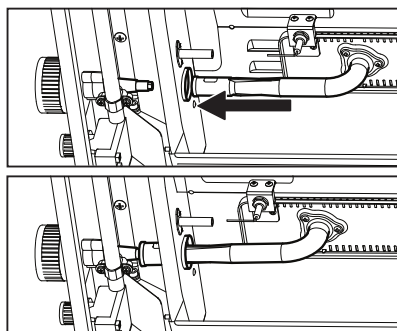
- 1) Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance;
- 2) Never fill the cylinder beyond 80 percent full; and
- 3) If the information in 1 and 2 is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur

## 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](http://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.

Inspect the hose before each use of the outdoor cooking gas appliance. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the outdoor cooking gas appliance being put into operation. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer. See figures below showing the correct burner installation with respect to the burner orifice.



## TROUBLESHOOTING

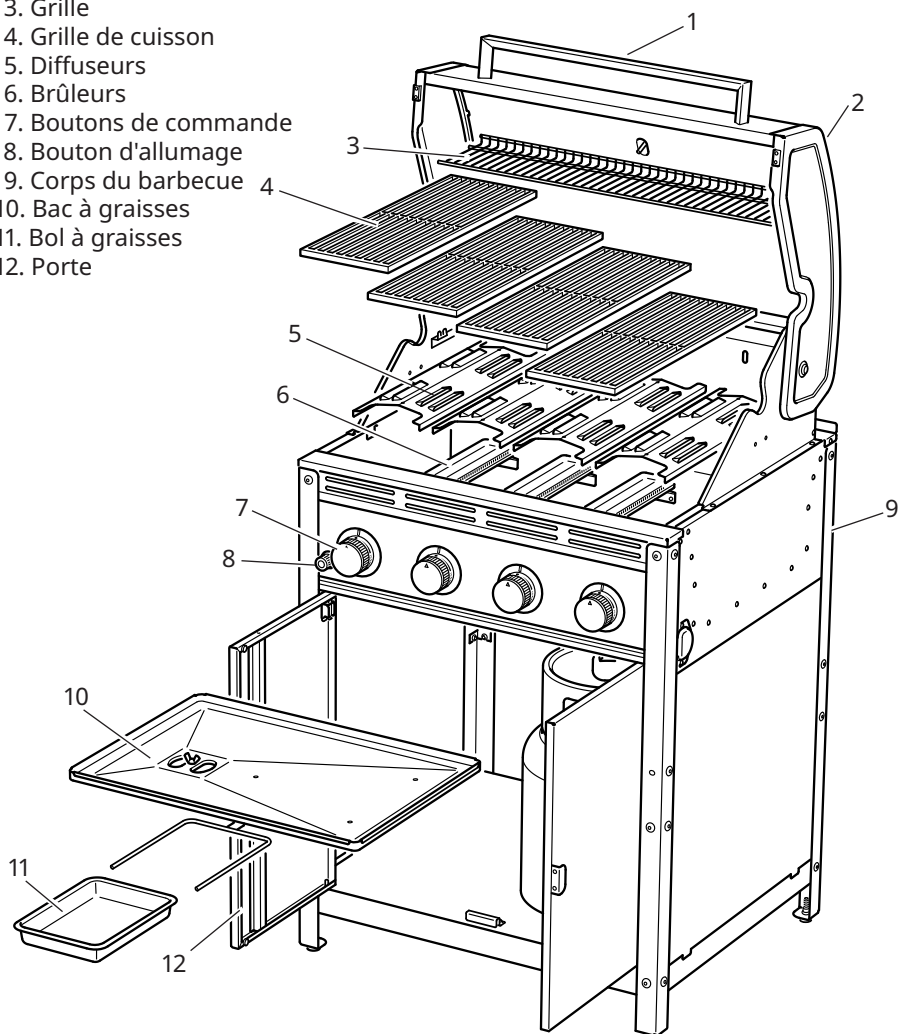
<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Solution</b>
<b>Burner will not light using the ignition system</b>	LP gas cylinder is empty	Replace with full cylinder
	Faulty regulator	Have regulator checked or replace
	Obstructions in burner	Clean burner
	Obstructions in gas jets or gas hose	Clean jets and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



**Barbecue à gaz GRILLSKÄR****LISTE DES COMPOSANTS**









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

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





## AVERTISSEMENT

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

### SYMBOLES DE SÉCURITÉ

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

### 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.

### DANGER

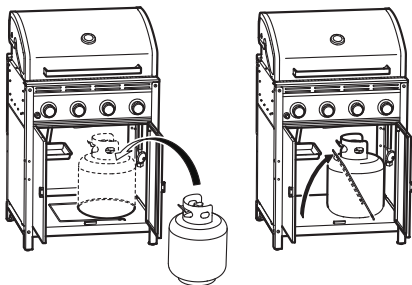
DANGER : Signale une situation imminente qui, si elle n'est pas évitée, provoquera inévitablement des dommages corporels graves, voire mortels.

### AVERTISSEMENT

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

-  La bouteille de gaz de pétrole liquéfié utilisée doit :
  - a. être fabriquée et étiquetée conformément aux spécifications pour les bouteilles de GPL du Ministère des Transports des États-Unis ou de la norme CAN/CSA B339 ou le règlement sur les Bouteilles et tubes pour le transport des matières dangereuses, si applicable ; et .
  - b. être vendue avec un dispositif de protection contre les débordements ; et
  - c. être vendue avec un dispositif de raccordement de la bonbonne à l'appareil compatible avec le

raccordement pour les appareils extérieurs de cuisson.



- ⚠ Suivre les instructions suivantes pour brancher correctement la bonbonne:

  1. Placer la bouteille dans le trou du panneau bas.
  2. Utiliser l'attache métallique à angle pour maintenir la bonbonne en place.

## ⚠ AVERTISSEMENT

- ⚠ Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages corporels ou matériels graves.
  - ⚠ L'installation doit être conforme à la réglementation locale ou en son absence, au Code d'installation du gaz naturel et du propane B149.1 ou au Code sur le stockage et la manipulation du propane B149.
  - ⚠ Ce produit est destiné à un USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NE JAMAIS utiliser dans un espace clos ou semi-clos de tout type (car-port, garage, véranda, cour intérieure couverte, etc.), ni sous aucun type de couverture ou toiture.
  - ⚠ Important – TESTER L'ÉTANCHÉITÉ DU BARBECUE APRÈS ASSEMBLAGE COMPLET, AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION. EN OUTRE, tester impérativement l'étanchéité
- une fois par an, en cas de démontage, de remplacement de certaines pièces, ou encore de débranchement ou de remplacement de la bouteille de gaz. PASSER OUTRE À CETTE CONSIGNE PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES OU ENDOMMAGER GRAVEMENT LE BARBECUE.
- ⚠ La bouteille de gaz doit toujours être à la verticale.
  - ⚠ Important – Installer impérativement le barbecue sur une surface plane et horizontale pour faciliter l'évacuation des graisses.
  - ⚠ Le barbecue à gaz GRILLSKÄR fonctionne exclusivement au propane liquide. Ne pas le brancher sur le gaz de ville (gaz naturel). La conception des robinets, des connecteurs, du tuyau et du détendeur les réserve au propane liquid uniquement.
  - ⚠ Ce barbecue est doté d'un détendeur à propane (l'alimenter au propane uniquement).
  - ⚠ Si vous devez remplacer la bouteille de gaz, éteignez d'abord le barbecue et effectuez le remplacement à l'écart de toute flamme ou source d'étincelles (cigarette, etc.).
  - ⚠ Ne jamais utiliser à l'intérieur, dans un espace clos ou en sous-sol.
  - ⚠ Ce barbecue doit être utilisé uniquement à l'air libre, en un lieu présentant une ventilation naturelle, de manière à ce que toute fuite de gaz ainsi que les produits de combustion soient rapidement dissipés par le vent et la convection naturelle.
  - ⚠ Ce barbecue n'est pas destiné à une

utilisation sur un bateau, ni sur tout type de véhicule de loisir.

- ⚠ Gardez le tuyau d'alimentation en carburant éloigné de toute surface chauffée.
- ⚠ Utiliser une bouteille de gaz GPL, hauteur maximale 17,75 pouces, largeur 12,25 pouces et poids 20 lbs.
- ⚠ D'autres bouteilles de gaz peuvent être acceptables pour une utilisation avec l'appareil à condition qu'ils soient compatibles avec les moyens de rétention de l'appareil.
- ⚠ Ce barbecue ne doit pas être utilisé sous une structure en matériau combustible.
- ⚠ Ne jamais monter un détendeur réglable sur ce barbecue.
- ⚠ Ce barbecue devient très chaud lorsqu'il fonctionne. Attention à ne pas se brûler.
- ⚠ Enfants et animaux doivent rester à bonne distance lorsque le barbecue est en service.
- ⚠ Ne pas chercher à déplacer le barbecue en cours d'utilisation.
- ⚠ Toujours couper l'arrivée de gaz sur la bouteille après utilisation.
- ⚠ Toute modification de ce barbecue peut être dangereuse.
- ⚠ Ne pas s'éloigner du barbecue en fonctionnement.
- ⚠ Toute pièce scellée par le fabricant ou son distributeur ne doit pas être modifiée par l'utilisateur.
- ⚠ À l'allumage, le couvercle doit être ouvert.
- ⚠ N'utiliser le barbecue que s'il est installé sur une surface plane, horizontale et ininflammable.
- ⚠ Lors de l'installation, s'assurer que le barbecue est à au moins 1 mètre (40") de tout élément inflammable.

- ⚠ Ce barbecue n'est pas conçu pour une utilisation avec charbon de bois ou autre combustible de même type.
- ⚠ Ne jamais chercher à allumer un barbecue avec de l'essence, du white spirit, de l'essence à briquet, de l'alcool ou tout autre produit chimique.
- ⚠ Pour l'hivernage du barbecue ou de la bouteille de gaz, s'assurer qu'ils ne sont pas à proximité de matériaux ou de liquides inflammables.
- ⚠ La bouteille de gaz ne doit pas être stockée à proximité du barbecue ou de tout autre appareil.
- ⚠ Toujours suivre les instructions d'entretien et de nettoyage – entretenir régulièrement le barbecue.
- ⚠ Ne pas laisser la graisse ou des résidus d'aliments s'accumuler dans le barbecue – RISQUE D'INCENDIE.
- ⚠ Toujours remplacer les pièces usées – ne pas utiliser le barbecue s'il présente une fuite, de l'usure ou des dégâts quelconques.
- ⚠ Ne jamais surcharger la grille de nourriture – répartir uniformément sur toute la surface pour assurer une circulation d'air suffisante au niveau des brûleurs.
- ⚠ Ne pas ranger ni refermer le barbecue avant refroidissement complet.
- ⚠ Ce produit n'est pas destiné à une utilisation avec pierres de lave.
- ⚠ Ne pas faire obstacle aux flux d'air de combustion et de ventilation.
- ⚠ L'évent du compartiment de la bouteille de gaz doit être parfaitement libre en tout temps.
- ⚠ Le voisinage immédiat du barbecue

doit être exempt de tous matériaux, produits et vapeurs combustibles.

- ⚠ Utilisez exclusivement le détendeur et le tuyau fournis avec le barbecue.
- ⚠ Tous détendeurs et tuyaux de remplacement doivent être exactement du modèle d'origine. Ne jamais monter un détendeur réglable sur ce barbecue.
- ⚠ Ne pas accrocher de matériaux combustibles aux poignées du barbecue.
- ⚠ Certaines pièces peuvent devenir très chaudes. Tenez les enfants à l'écart du barbecue.
- ⚠ Toujours mettre des gants de protection ou une poignée pour barbecue pour manipuler des éléments chauds (casseroles, etc.).

### **VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ** IMPORTANT – VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ AVANT TOUTE UTILISATION

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

- Ne jamais chercher à détecter une fuite à l'aide d'une flamme. **NE PAS ALLUMER LE BARBECUE LORS DE LA VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ.**
- Faire les vérifications dans un lieu bien ventilé.
- S'assurer que tous les boutons sont à la position «OFF».
- Pour détecter des fuites éventuelles, appliquer au pinceau un mélange à parts égales d'eau et de savon sur tous les joints du circuit de gaz, y compris raccords des robinets, tuyaux et détendeur.
- Après application du mélange sur tous les raccords, brancher le

détendeur sur la bouteille de gaz et ouvrir le robinet du détendeur.

- **OBSERVER** – La présence de bulles indique une fuite à leur point d'apparition.
- Fermer l'arrivée de gaz et resserrer tous les branchements.
- Refaire le test. Si des bulles apparaissent à nouveau, ne pas utiliser le barbecue. Demander l'aide de votre distributeur.

### **INSTRUCTIONS GAZ ET DÉTENDEUR**

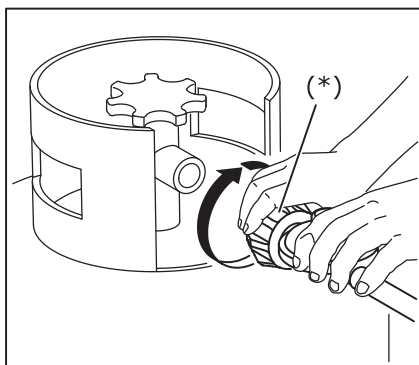
- La bouteille doit être placée à la verticale sous le corps principal du barbecue.
- Ne jamais poser une bouteille de gaz sur le côté.

### **Instructions d'utilisation**

- Avant d'assembler votre barbecue, retirer tous les éléments d'emballage.
- La bouteille de gaz doit avoir un raccord compatible avec le détendeur fourni avec le barbecue et une capacité minimum de 4 kg / 9 lb.
- 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.
- Mettre un bouchon antipoussière sur la sortie du robinet d'une bouteille qui n'est pas utilisée. Utiliser uniquement le type de bouchon antipoussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons pourraient ne pas être étanches et permettre des fuites de propane.

### Branchement de la bouteille

- S'assurer que tous les boutons du barbecue sont sur la position «OFF».
- Brancher le détendeur sur la bouteille de gaz, bien le serrer à la main et suivre les instructions de montage fournies par le fournisseur de la bouteille.



### Les bouteilles de gaz utilisées aux États-Unis ou au Canada

- ne peuvent être utilisées avec le barbecue qu'à condition qu'elles soient compatibles avec le système de rétention de l'appareil. Se reporter à l'illustration contenue dans ce manuel pour en savoir plus sur le système adéquat de rétention des bouteilles de gaz.
  - doivent être fabriquées et marquées conformément aux exigences du US Department of Transportation ou de la norme canadienne CAN/CSA-B339 concernant les bouteilles, tubes et autres récipients utilisés pour le transport des marchandises dangereuses.
  - Les bouteilles doivent être dotées d'un dispositif homologué empêchant tout remplissage excessif.
  - La bouteille doit être dotée d'un col protégeant son robinet.
- La bouteille doit être du type GPL, de 20 lb (9 kg) et 4,7 gallons (17,8 litres). Dimensions de la bouteille : hauteur 17,75 pouces (451 mm), largeur 12,25 pouces (311 mm).

### AVANT D'UTILISER CET APPAREIL:

1. Lire toutes ces instructions ainsi que le manuel utilisateur avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

### 2. USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT!

- Avant branchement et utilisation, installer l'appareil et sa bouteille à l'air libre, en un lieu bien ventilé. S'assurer que le robinet de la bouteille est bien fermé et qu'il ne fuit pas avant de la déplacer ou de la brancher.
  - NE JAMAIS UTILISER DANS UN GARAGE OU SOUS UNE AVANCÉE DE TOITURE!
  - NE JAMAIS STOCKER SOUS L'APPAREIL OU À PROXIMITÉ UNE BOUTEILLE DE RECHANGE, UN LIQUIDE OU GAZ INFLAMMABLE OU TOUTE AUTRE SOURCE DE CHALEUR.
3. S'assurer que le robinet de la bouteille et le détendeur sont compatibles au niveau de leurs filetages ou raccords (voir manuel).
  4. S'assurer que le robinet de la bouteille, le détendeur, le tuyau et les raccords sont propres, exempts de corps étrangers, non colmatés et en bon état. Tout élément endommagé doit être remplacé immédiatement. Pour les réparations, s'adresser au fournisseur de propane liquide.
  5. Avant tout branchement, mettre tous les boutons de l'appareil sur la position «OFF».
  6. Brancher le détendeur sur le robinet de la bouteille selon les

indications du mode d'emploi de l'appareil. Manipuler la bouteille avec précaution – son contenu est sous haute pression.

7. Après s'être assuré que le branchement est correct, ouvrir progressivement en grand le robinet de la bouteille. À l'aide d'eau savonneuse, contrôler l'étanchéité de tous les raccords du circuit de gaz avant d'allumer l'appareil.

**NE JAMAIS RECHERCHER DES FUITES AVEC UNE FLAMME !**

**S'IL Y A DES ODEURS DE GAZ OU SI VOUS DÉTECTEZ UNE FUITE :**

- FERMEZ IMMÉDIATEMENT LE ROBINET DE LA BOUTEILLE.
- ÉTEIGNEZ TOUTE FLAMME OU SOURCE D'ÉTINCELLES.
- CESSEZ TOUTE UTILISATION DE L'APPAREIL AVANT RÉPARATION PAR UN FOURNISSEUR DE PROPANE LIQUIDE AGRÉÉ.
- NE PAS TENTER DE RÉPARER VOUS-MÊME !
- NE JAMAIS UTILISER UN APPAREIL OU DES ÉLÉMENTS AYANT SUBI UN INCENDIE, QU'ILS SEMBLENT OU NON EN ÉTAT DE MARCHÉ!

8. Si l'appareil ne présente aucune fuite, l'allumer avec précaution et l'utiliser conformément aux instructions de ce manuel. Le détendeur et le raccord du robinet de la bouteille peuvent présenter plusieurs dispositifs de sécurité: régulation de débit, coupure haute température, etc.

- LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER UNE EXPLOSION OU UN INCENDIE, AVEC POUR CONSÉQUENCE DES DOMMAGES MATÉRIELS OU

**CORPORELS GRAVES, VOIRE MORTELS !**

- NE JAMAIS S'ÉLOIGNER DE L'APPAREIL EN FONCTIONNEMENT ! L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS !

### **LISTE DES COMPOSANTS**

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

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

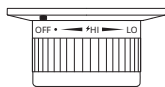
### **INSTRUCTIONS D'UTILISATION**

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

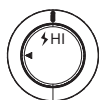
- Préparatifs avant cuisson – Pour éviter que les aliments ne collent à la grille, appliquer une mince couche d'huile alimentaire à l'aide d'un pinceau à manche long avant chaque séance de cuisson.
- **Note :** Lors de la première utilisation, sa peinture extérieure peut changer légèrement de teinte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

### **Allumage**

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



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



- Tournez le bouton de commande du brûleur (7) en position ⚡.
- Appuyez et maintenez le bouton d'allumage (8) pour allumer les flammes du brûleur. Si l'allumage ne se produit pas en 5 secondes, tourner la commande du brûleur bouton (7) sur OFF ●, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
- En cas de vent, protéger-le pour assurer un allumage facile.
- Une fois l'allumage effectué, tournez la commande bouton (7) pour baisser ou augmenter la chaleur selon les besoins.
- Après allumage, 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 couvercle abaissé pour un résultat optimal.



### Instructions pour l'allumage manuel

- Retirer la grille de cuisson (4) et les diffuseurs (5).
- Approcher une allumette allumée du brûleur (6) (au niveau du pare-étincelles).
- Enfoncer et mettre le bouton (7) le plus à droite sur la position de combustion maximale.
- Allumer chaque brûleur de gauche à droite en fonction des besoins.
- Si, après des tentatives répétées, un brûleur ne s'allume toujours pas, appeler l'assistance téléphonique dont le numéro figure dans ce manuel.

### 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 dégraisser les viandes avant cuisson. Les brûleurs doivent toujours être réglés au minimum lors de la cuisson. Toujours se protéger les mains avant toute manipulation à proximité de la surface de cuisson.

### Cuisson couvercle fermé

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

### Fin de la séance de cuisson

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

### Arrêt du barbecue

Appuyer sur le bouton (7) et le mettre sur la position «OFF». Couper l'arrivée de gaz et débrancher la bouteille.

Le détendeur doit être débranché lorsque le barbecue n'est pas en service. Laisser le barbecue refroidir avant de refermer le couvercle.

### SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

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

⚠ MISE EN GARDE – manger de la viande crue ou mal cuite peut provoquer des intoxications alimentaires du fait de l'ingestion d'agents pathogènes (bactéries telles que E.coli, etc.)

- Pour réduire les risques de cuire insuffisamment la viande, inciser les morceaux de viande de manière à assurer une cuisson à cœur.

⚠ MISE EN GARDE – si la viande est suffisamment cuite, ses jus sont transparents. Aucune trace de couleur rosé/rouge ne doit être visible dans les jus de la viande ou dans la viande elle-même.

- Une pré-cuisson des pièces de grande taille est recommandée avant cuisson au barbecue.
- Après cuisson au barbecue, toujours nettoyer 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.
- ⚠ Disposer de manière raisonnée tous les emballages et sachets en plastique.

### Grille de cuisson (4)

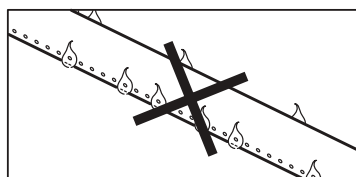
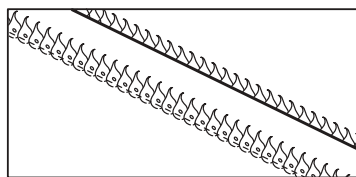
- Nettoyer à l'eau savonneuse chaude.
- Pour éliminer les traces d'aliments récalcitrantes, utiliser une crème nettoiyante douce sur éponge non abrasive.
- Rincer et sécher à fond.

### Entretien des brûleurs (6)

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

robinets. Un brûleur bouché peut provoquer un incendie sous la grille.

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



### Diffuseurs (5)

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

### Bac à graisses (10)

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

### Corps du barbecue (9)

- Enlever régulièrement toute accumulation de graisses présente sur le corps du barbecue à l'aide d'une spatule en bois ou plastique souple.
- Il est inutile d'éliminer l'intégralité de la graisse présente sur le corps du barbecue, mais si on veut le nettoyer à fond, utiliser uniquement de l'eau

savonneuse et un chiffon ou une brosse à poils nylon.

- Déposer les surfaces de cuisson et les brûleurs avant tout gros nettoyage.
- Ne pas plonger dans l'eau le tableau de commande, ni la rampe d'alimentation.
- Contrôler le fonctionnement des brûleurs après remontage soigneux.

### Boulonnerie

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

### 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 entreposé à l'intérieur, débrancher la bouteille de gaz et la laisser à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être entreposée à l'extérieur, en un lieu sec et bien ventilé, loin de toute source de chaleur ou d'étincelles. Veiller à mettre la bouteille hors de la portée des enfants.
- Avant utilisation, toujours s'assurer que le tuyau ne présente aucune coupure, fissure ou usure excessive.

- Si le tuyau est endommagé, entaillé ou trop usé, il doit être remplacé par un modèle adapté au GPL et conforme aux normes du pays d'utilisation ainsi qu'aux indications du fabricant. La longueur du tuyau ne peut dépasser 1,5 m (59").

## DANGER

– Ne pas ranger le grill immédiatement après l'avoir utilisé. Le laisser refroidir avant de le déplacer ou de le ranger. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie causant des dommages à la propriété, des blessures ou la mort.

### DONNÉES TECHNIQUES

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

**Type de gaz :** propane

**Pression au détendeur:** 11" po CE.

**Consommation de gaz:** 2 lb par heure

**Pays de destination :**

États-Unis, Canada

**Apport de chaleur:** 12000 BTU / HR \* 4

**Taille d'injecteur:** 1.0mm / 0.039"

**Numéro de série:** 00489934



**Intertek**  
5010527

Le régulateur de pression et le tuyau fournis avec l'appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur doivent être utilisés. Remplacement les régulateurs de pression et les tuyaux flexibles doivent être ceux spécifiés par le fabricant de l'appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur.

Le cylindre utilisé doit comprendre un collier pour protéger la valve du cylindre.

- 1) Ne Mettez pas de bouteille de GPL de recharge sous ou à proximité de cet appareil;
- 2) Ne remplissez jamais le cylindre au-delà de 80 pour cent plein; et
- 3) Si les informations en 1 et 2 ne sont pas suivies exactement, un incendie causant la mort ou des blessures graves peuvent survenir.

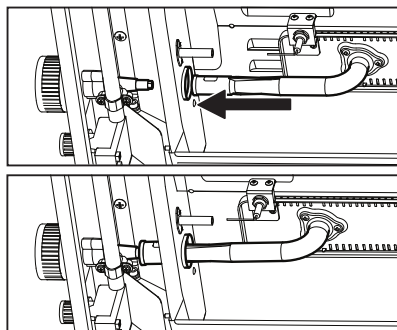
### COMMENT NOUS CONTACTER

Contactez votre magasin IKEA le plus proche. Vous retrouverez ses coordonnées dans le Catalogue IKEA ou sur [www.IKEA.com](http://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.

Inspectez le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur. S'il est évident qu'il y a une abrasion excessive ou l'usure ou que le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur.

Le tuyau de rechange doit être celui spécifié par le fabricant.



## DÉPANNAGE

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

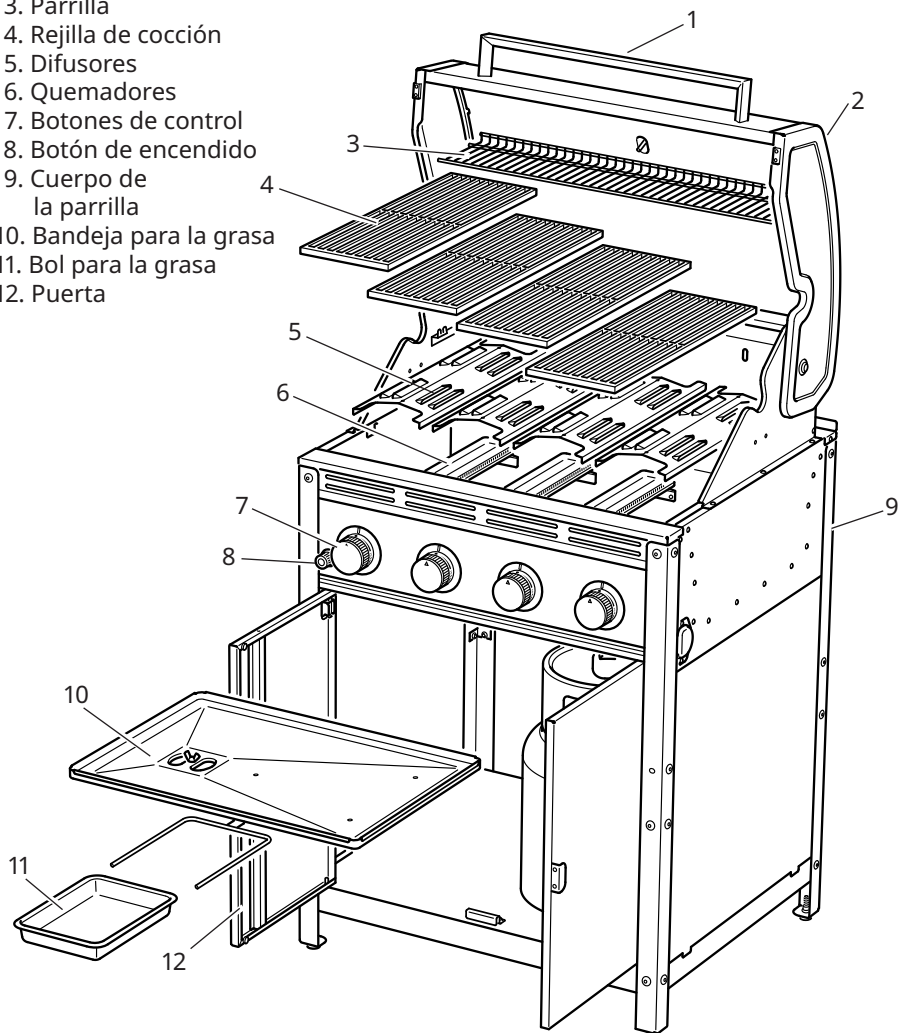


## Parrilla de gas GRILLSKÄR









### LISTA DE COMPONENTES

La numeración de los elementos corresponde a la ilustración de la parrilla al inicio de este manual.

1. Asa
2. Tapa
3. Parrilla
4. Rejilla de cocción
5. Difusores
6. Quemadores
7. Botones de control
8. Botón de encendido
9. Cuerpo de la parrilla
10. Bandeja para la grasa
11. Bol para la grasa
12. Puerta



## ADVERTENCIA

-  Utiliza esta barbacoa solo al aire libre.
-  Lee estas instrucciones antes de utilizar la barbacoa. No seguir estos avisos de advertencia puede provocar daños personales graves o incluso la muerte, así como daños materiales.
-  Atención: las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantén a los niños y mascotas alejados de la barbacoa.
-  No intentes mover la barbacoa mientras esté en uso.
-  Cuando acabes de utilizarla desconecta la entrada de gas de la bombona.
-  Cualquier modificación que se realice en la barbacoa, mal uso o no seguir las instrucciones puede ser peligroso y causar daños personales o a otros.
-  Comprueba si tiene fugas antes de usarla por primera vez, anualmente, cuando la desmontes, cuando se reemplacen partes o cuando la bombona de gas se desconecte o reemplace.
-  Guarda estas instrucciones como referencia en el futuro.

### SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Los símbolos de seguridad y su significado se explican a continuación.

Lee atentamente y sigue las instrucciones de este manual.

### PELIGRO


PELIGRO: señala una situación peligrosa inminente que, si no se evita, provocará daños corporales graves o mortales.

### ADVERTENCIA

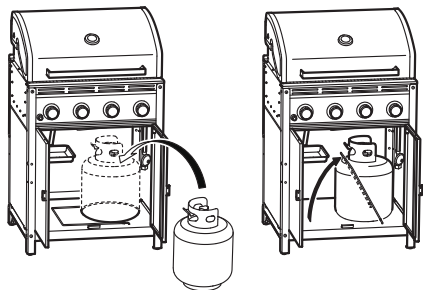
ADVERTENCIA: señala una situación que, si no se evita, podría provocar daños corporales graves o mortales.

### ATENCIÓN

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

-  La bombona de gas licuado de petróleo utilizada debe :
  - a. Estar fabricada y etiquetada conforme a las especificaciones para bombonas de GLP del Ministerio de Transporte de los Estados Unidos, o la norma CAN/CSA B339, o bien el Reglamento para bombonas, depósitos y tuberías para el transporte de materiales peligrosos, si fuera de aplicación; y
  - b. Venderse con un dispositivo de protección contra desbordamientos; y
  - c. Venderse con un dispositivo de conexión de la bombona al aparato

compatible con la conexión para aparatos de cocina exteriores.



⚠ Utiliza las siguientes instrucciones para montar el cilindro correctamente:

1. Coloca el cilindro en el hueco del panel posterior.
2. Utiliza el soporte de acero en ángulo para asegurar el cilindro en su sitio.

## ⚠ ADVERTENCIA

⚠ No leer y seguir estas instrucciones puede derivar en graves daños físicos o materiales.

⚠ La instalación debe respetar la normativa local o, si no la hubiera, el Código de instalación de gas natural y propano B149.1 o el Código para el almacenaje y manipulación de propano B149.

⚠ Este producto está destinado únicamente a un USO EXTERIOR. No se debe utilizar NUNCA en un espacio cerrado o semicerrado (marquesina, garaje, terraza, patio cubierto, etc.) ni bajo ningún tipo de cubierta o tejado.

⚠ Importante: PROBAR LA ESTANQUEIDAD DE LA PARRILLA CUANDO ESTÉ TOTALMENTE MONTADA Y ANTES DEL PRIMER USO. ADEMÁS, probar la

estanqueidad una vez al año, en caso de desmontaje, de sustitución de piezas o si se desconecta o sustituye la bombona de gas. NO HACERLO PUEDE PROVOCAR HERIDAS GRAVES O DAÑOS A LA BARBACOA.

- ⚠ La bombona de gas debe estar siempre en posición vertical.
- ⚠ Importante: asegúrate de colocar la barbacoa en una superficie plana y uniforme para que resulte más sencillo eliminar la grasa y el aceite.
- ⚠ La barbacoa de gas GRILLSKÄR solo puede utilizarse con gas propano líquido (LP). No la utilices con gas natural. Las válvulas, las aberturas, la manguera y el regulador solo admiten gas LP.
- ⚠ La barbacoa incluye un regulador de propano que solo puede usarse con este gas.
- ⚠ Antes de cambiar la bombona de gas, asegúrate de apagar la barbacoa y de que no hay ninguna fuente de ignición cerca (cigarrillos, llama directa, chispas, etc.).
- ⚠ No la utilices en el interior, en un espacio cerrado o bajo el nivel del suelo.
- ⚠ La barbacoa solo puede usarse sobre el nivel del suelo, en un espacio al aire libre con ventilación natural, sin zonas cerradas, donde las fugas de gas y los productos de la combustión se dispersen rápidamente por medio del viento y la convección natural.
- ⚠ La barbacoa no está indicada para barcos ni autocaravanas.
- ⚠ Mantén el tubo de gas lejos de cualquier superficie caliente.
- ⚠ Utiliza bombonas de gas LP, de 17.75 pulgadas y 20 libras como máximo.



- ⚠ Se pueden utilizar otras bombonas siempre que sean compatibles con los medios de retención del aparato.
- ⚠ La barbacoa no puede usarse bajo una estructura cubierta que sea combustible.
- ⚠ No utilices un regulador ajustable con la barbacoa.
- ⚠ Durante el uso la barbacoa alcanza altas temperaturas: manipúlala con precaución.
- ⚠ Procura que los niños y los animales se mantengan a una distancia prudencial cuando esté encendida.
- ⚠ No muevas la barbacoa mientras la estés usando.
- ⚠ Desconecta la bombona de gas cuando no se esté utilizando.
- ⚠ Modificar la barbacoa puede resultar peligroso.
- ⚠ Vigila la barbacoa mientras la estés usando.
- ⚠ No alteres las piezas selladas por el fabricante o el distribuidor.
- ⚠ Para encenderla, la tapa debe estar levantada.
- ⚠ Instala la barbacoa en una superficie plana y nivelada que no sea inflamable.
- ⚠ Asegúrate de instalar la barbacoa a 1 metro (40") como mínimo de los artículos u estructuras inflamables.
- ⚠ La barbacoa no puede usarse con carbón vegetal ni otro combustible similar.
- ⚠ No uses gasolina, aguarrás, líquido para mecheros, alcohol ni otros productos químicos para encender la barbacoa.
- ⚠ Cuando guardes la barbacoa o la bombona de gas, asegúrate de que no hay ningún material o líquido inflamable cerca.
- ⚠ La bombona de gas no debe guardarse junto a la barbacoa ni otro aparato.
- ⚠ Sigue las instrucciones de mantenimiento para conservarla en buen estado.
- ⚠ No dejes que se acumule grasa ni restos de comida en la barbacoa, ya que hay RIESGO DE INCENDIO.
- ⚠ Sustituye siempre las piezas desgastadas; no uses la barbacoa si presenta una fuga o alguna pieza dañada o desgastada.
- ⚠ No sobrecargues de comida la parrilla; reparte los alimentos de manera uniforme por la parrilla para que circule el aire por los quemadores.
- ⚠ No guardes ni tapes la barbacoa hasta que se haya enfriado por completo.
- ⚠ Este producto no es apto para piedras volcánicas.
- ⚠ No obstruyas el conducto de combustible ni la ventilación.
- ⚠ Limpia la abertura de ventilación del receptáculo de la bombona para que no se acumulen restos.
- ⚠ No dejes materiales combustibles, gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de la barbacoa.
- ⚠ Utiliza el regulador de presión y la manguera que se suministra con la barbacoa.
- ⚠ Los reguladores de presión y las mangueras de repuesto deben ser los mismos que vienen originalmente con la barbacoa. No utilices un regulador ajustable con la barbacoa.
- ⚠ No cuelgues materiales combustibles de la barra de soporte de la barbacoa.

- ⚠ Las piezas accesibles pueden estar a alta temperatura. No dejes que los niños se acerquen.
- ⚠ Lleva siempre manoplas para manipular los utensilios o los recipientes de cocina, como las ollas, para no quemarte.

### PRUEBA DE FUGAS

**IMPORTANTE: COMPRUEBA QUE NO PRESENTA FUGAS ANTES DE USARLA.** Examina la barbacoa en busca de fugas anualmente, al desmontarla, al cambiar alguna pieza o al sacar o cambiar la bombona de gas.

- No utilices en ningún caso una llama directa para comprobar si presenta fugas. **NO ENCIENDAS LA BARBACOA DURANTE EL PROCESO.**
- Este proceso debe realizarse en una zona bien ventilada.
- Comprueba que los mandos están en posición de apagado.
- Comprueba si existe alguna fuga mojando las juntas del sistema de gas con una solución de agua y jabón a partes iguales, incluidas las conexiones de las válvulas, de la manguera y del regulador.
- La solución jabonosa debe aplicarse en todas las conexiones: conecta el regulador a la bombona de gas y abre la válvula de control de gas del regulador para que salga.
- **TEN EN CUENTA** que si se forman burbujas en alguna de las juntas, es que hay una fuga.
- Apaga el gas y aprieta todas las juntas
- Repite la prueba. Si vuelven a formarse burbujas, no uses la barbacoa. Ponte en contacto con tu distribuidor local para obtener ayuda.

### GAS Y REGULADOR

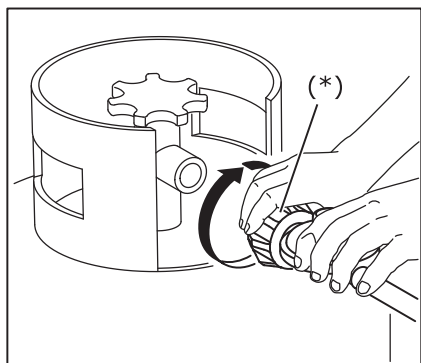
- Coloca la bombona en posición vertical bajo la estructura principal de la barbacoa.
- No las pongas nunca de costado, ni siquiera al guardarlas.

### Instrucciones de uso

Antes de montar la barbacoa, saca los envases protectores de cada pieza. La bombona de gas debe presentar una conexión compatible con el regulador suministrado con la barbacoa y tener una capacidad mínima de 4 kg. No guardes las bombonas de gas LP de repuesto debajo o cerca de la barbacoa. Al rellenar las bombonas, no superes el 80% de su capacidad. De lo contrario, existe un riesgo de incendio que podría provocar lesiones graves e incluso la muerte. Tapa la válvula de la bombona cuando no la estés utilizando. Utiliza únicamente el tapón que se suministra con la válvula de la bombona. Si utilizas otros tapones puede producirse una fuga de gas propano.

### Conectar la bombona

- Confirma que todas las perillas de control del asador están en la posición 'APAGADO'
- Conecta el regulador al cilindro de gas, ajusta con seguridad y procede de acuerdo con las instrucciones a continuación y las instrucciones del proveedor del cilindro de gas.



### Las bombonas que se usan en EE. UU. o Canadá

- Podrían utilizarse otras bombonas con la barbacoa siempre que sean compatibles con el sistema de retención de las bombonas de gas. Consulta la ilustración que aparece en este manual de uso para ver el sistema de retención correcto de las bombonas de gas.
- Deben fabricarse y etiquetarse según las especificaciones para las bombonas de gas LP del Departamento de Transporte estadounidense o el estándar nacional canadiense CAN/CSA-B339, sobre bombonas, esferas y mangueras para transportar mercancías peligrosas.
- Las bombonas deben presentar un dispositivo homologado para evitar llenarlas demasiado.
- Las bombonas deben presentar un manguito para proteger la válvula.
- Deben ser bombonas GLP de 9 kg (20 lb) y tener una capacidad de 17,8 litros (4.7lbs). Dimensiones de la bombona: 45,1 cm (17.75") (alto) x 31,1 cm (12.25") (ancho).

### ANTES DE USAR LA BARBACOA:

1. Consulta estas instrucciones y el manual de usuario de la barbacoa antes de instalarla y usarla.
2. SOLO PARA USO EN EXTERIORES.
  - El aparato y la bombona deben guardarse en una zona exterior bien ventilada antes de conectarse. Comprueba que la válvula de la bombona está totalmente cerrada y que no presenta fugas antes de moverla o conectarla.
  - NO LA USES EN UN GARAJE NI BAJO TECHO.
  - NO GUARDES LAS BOMBONAS DE REPUESTO NI LOS LÍQUIDOS O GASES INFLAMABLES DEBAJO O CERCA DE LA BARBACOA U OTRAS FUENTES DE CALOR.
3. Comprueba que la válvula y el regulador de la bombona coinciden y las roscas y demás accesorios de montaje encajan. Consulta el manual.
4. Comprueba que la válvula de la bombona, el regulador, la manguera y demás accesorios de montaje están limpios y no presentan restos de suciedad, y que no están conectados ni dañados. Si están dañados, cámbialos antes de usarlos. Consulta a tu distribuidor de gas local para reparaciones.
5. Antes de realizar las conexiones gira todos los mandos a la posición de apagado.
6. Conecta el regulador a la válvula de la bombona siguiendo el manual de usuario de la barbacoa. Maneja la bombona con precaución: el contenido está a alta presión.

7. Si la conexión se ha hecho correctamente, abre poco a poco la válvula de la bombona hasta abrirla del todo. Comprueba que no hay fugas aplicando solución jabonosa en las conexiones antes de encender la barbacoa.

#### NO BUSQUES FUGAS CON UNA LLAMA DIRECTA

SI HUELE A GAS O ENCUENTRAS UNA FUGA:

- DESCONECTA EL GAS INMEDIATAMENTE.
- APAGA CUALQUIER LLAMA DIRECTA U OTRA POSIBLE FUENTE DE IGNICIÓN.
- NO USES EL APARATO ANTES DE QUE UN PROVEEDOR CUALIFICADO HAYA REALIZADO LAS CONEXIONES DE GAS.
- NO INTENTES REPARAR EL APARATO TÚ MISMO.
- NO USES NINGÚN APARATO NI NINGUNA PIEZA QUE SE HAYA EXPUESTO AL FUEGO NI SE HAYA QUEMADO.

8. Si no presenta fugas, enciende la barbacoa con precaución y siguiendo las instrucciones del manual. El regulador y la conexión de la válvula de la bombona pueden presentar dos o más funciones de seguridad importantes, como el control del exceso del flujo y el apagado por exceso de temperatura.

- NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA RESULTAR EN INCENDIO O EXPLOSIÓN, QUE PODRÍAN DAÑAR EL APARATO Y PROVOCAR DAÑOS GRAVES E INCLUSO LA MUERTE.
- VIGILA LA BARBACOA MIENTRAS ESTÉ ENCENDIDA. PRODUCTO NO APTO PARA NIÑOS.

#### LISTA DE COMPONENTES

La numeración de los elementos corresponde a la ilustración de la parrilla al inicio de este manual.

1. Asa
2. Tapa
3. Parrilla
4. Rejilla de cocción
5. Difusores
6. Quemadores
7. Botones de control
8. Botón de encendido
9. Cuerpo de la parrilla
10. Bandeja para la grasa
11. Bol para la grasa
12. Puerta

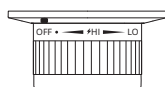
#### INSTRUCCIONES DE USO

Antes de continuar, consulta las ADVERTENCIAS de este manual.

- Preparación antes de cocinar: para evitar que los alimentos se adhieran a la parrilla, aplica una ligera capa de aceite vegetal con un pincel de mango largo antes de preparar una barbacoa.
- **Nota:** al utilizarla por primera vez, la pintura exterior de la barbacoa puede cambiar ligeramente de color como resultado de las altas temperaturas. Es algo normal y no tiene mayor importancia.

#### Encender la barbacoa

- Abre la tapa (2).
- Comprueba que los mandos están en posición de apagado (7).



- Desenrosca el botón de encendido (8) e inserta una pila AA con el polo positivo hacia afuera. Enrosca de nuevo el botón (8). Abre la tapa de la barbacoa (2) y la válvula de gas de la bombona.



- Presiona el mando (7) hacia abajo y gíralo hasta la posición de encendido ⚡.
- Mantenlo (8) presionado en esa posición hasta que veas llamas. Si no se enciende en 5 segundos, gira el botón de control (7) a la posición de apagado ●, espera 5 minutos, e inténtalo de nuevo.
- Si hace mucho viento, resguárdate para encenderla más fácilmente.
- Una vez encendido, gira el mando (7) para bajar el fuego o a la intensidad deseada.
- Una vez encendidos los quemadores deben permanecer de 3 a 5 minutos al máximo para calentar la barbacoa. Este procedimiento debe seguirse cada vez que se use el aparato. **IMPORTANTE:** hay que abrir la tapa para calentar la barbacoa.
- Cuando ya esté caliente, baja la intensidad del fuego al mínimo y cocina con la tapa bajada para obtener los mejores resultados.



### Instrucciones de encendido manual

- Saca la rejilla de cocción (4), la barra de vapor (5) y la placa de la parrilla.
- Acerca una cerilla encendida al quemador (6 (junto al protector de la chispa)).
- Presiona el mando (7) situado más a

la derecha hacia abajo y gíralo en el sentido contrario a las agujas del reloj poniéndolo al máximo.

- Una vez encendido, enciende el resto de quemadores de izquierda a derecha.
- Si un quemador no se enciende después de repetidos intentos, ponte en contacto con la línea de ayuda que aparece en este manual.

### Parilla

La barra de vapor distribuye de manera uniforme la llama del quemador por toda la parrilla. Los jugos que suelta la comida al cocinarse caen sobre la barra de vapor y se evaporan. Para cocinar los alimentos de manera uniforme, se recomienda bajar la tapa. Para ello, hay que poner el quemador al mínimo.

### Control de las llamaradas.

**IMPORTANTE:** LOS RESTOS DE GRASA Y JUGOS QUE CAEN SOBRE LOS QUEMADORES Y LA BARRA DE VAPOR CALIENTE PUEDEN PROVOCAR LLAMARADAS. Para evitarlo, limpia los quemadores y la barra de vapor con regularidad. Para controlar las llamaradas, se recomienda cortar el exceso de grasa de la carne antes de asarla. Los quemadores deben ponerse al mínimo durante la cocción. Protégete las manos al manipular cualquier instrumento que se encuentre cerca de la superficie de cocción de la barbacoa.

### Cocción con la tapa puesta

Mantén la campana cerrada cuando uses el asador para asegurar que el calor circula de manera uniforme. Con la campana cerrada, el asador de gas cocina como un horno de convección. El termómetro en la campana muestra la temperatura de cocción dentro del asador por lo que no debes levantar

la campana. Evita levantarla para ver el interior durante el proceso de cocción, ya que se perderá el calor.

### Finalizar la cocción

Luego de cada sesión de cocción, gira los quemadores del asador a la posición 'ALTO' durante 5 minutos. Este procedimiento quemará los residuos de la cocción, lo que facilita más la limpieza.

### Apagado del asador

Presiona la perilla de control (7) y gírala a la posición de 'APAGADO'.

Apaga el gas y desconecta del cilindro cuando no esté en uso.

Se debe desconectar el regulador cuando el asador no esté en uso.

Espera a que el asador esté lo suficientemente frío antes de cerrar la campana.

### SEGURIDAD ALIMENTARIA

Sigue atentamente estos consejos para cocinar en la barbacoa:

- Lávate las manos antes y después de manipular carne cruda y antes de comer.
- No mezcles la carne cruda con la carne cocinada u otros alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrate de que la parrilla y los utensilios están limpios y no tienen restos de comida.
- No utilices los mismos utensilios para manipular la comida cocinada y sin cocinar.
- Cocina bien la carne antes de comértela.

⚠ PRECAUCIÓN: comer carne cruda o poco hecha puede provocar intoxicación alimentaria (por ejemplo, por cepas de bacterias como e. coli).

- Para saber si la carne está bien hecha, hazle unos cortes para ver cómo está por dentro.





⚠ PRECAUCIÓN: para comprobar que la carne está bien hecha, los jugos deben ser de color claro y la carne no debe presentar un color rosado o rojo.

- Es recomendable cocinar previamente las piezas grandes de carne y articulaciones antes de hacerlos a la barbacoa.
- Tras cocinar en la barbacoa limpia la superficie de la parrilla y los utensilios.

### CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Limpia regularmente la barbacoa entre uso y uso, sobre todo si está mucho tiempo sin usarse.
- Asegúrate de que la barbacoa y los componentes se han enfriado antes de limpiarla.
- No expongas la barbacoa a los elementos ni la guardes en una zona húmeda.
- No eches agua sobre la barbacoa mientras las superficies estén calientes.
- No manipules las piezas calientes sin guantes.
- Para ampliar la vida útil y mantener la barbacoa en buen estado, te recomendamos encarecidamente taparla cuando la dejes en el exterior, durante el tiempo que sea, sobre todo en los meses de invierno.
- IMPORTANTE: te recomendamos revisar la barbacoa cada 100 horas de uso o una vez al año, según lo que se produzca antes.
- Cambia la manguera flexible cuando las especificaciones del país lo requieran.

## Precaución

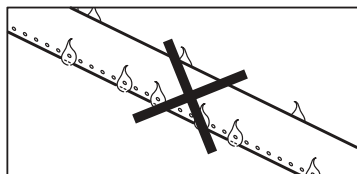
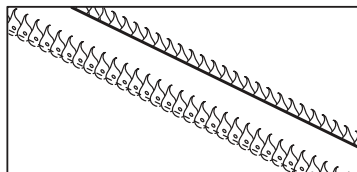
-  Si huele a gas, apaga la barbacoa, extingue cualquier llama y abre la tapa. Si el olor persiste, contacta inmediatamente con tu proveedor de gas.
-  En caso de incendio incontrolable, desconecta de inmediato la bombona, apártala del fuego y llama a los bomberos. ¡NO TE PONGAS EN PELIGRO!
-  No utilices aerosoles cerca de la barbacoa mientras esté encendida.
-  Elimina el embalaje y las bolsas de plástico para mayor seguridad.

### Rejilla de cocción (4)

- Límpiala con agua caliente jabonosa.
- Para eliminar los restos de alimentos, utiliza un limpiador suave cremoso con una esponja no abrasiva.
- Aclárala bien y sécala por completo.

### Mantenimiento del quemador (6)

- En condiciones de uso normal, para limpiar los quemadores basta con quemar los restos después de la cocción.
- No obstante, los quemadores deben limpiarse una vez al año, o cuando se acumule mucha suciedad, para que no se produzcan obstrucciones (restos, insectos) en las ranuras del quemador o en los conductos de los quemadores conectados a las salidas de la válvula. Si el quemador está obturado puede incendiarse la zona bajo la parrilla.
- Examina detenidamente el funcionamiento de los quemadores. Consulta la imagen inferior para ver su correcto funcionamiento. La llama debe salir por todos los orificios.



### Barra de vapor (5)

- Limpia la barra de vapor con agua caliente y jabón usando un trapo o esponja que no sea muy abrasivo

### Bandeja recogegrasa (10)

- **IMPORTANTE:** examina y limpia la bandeja para la grasa regularmente tras cada uso y cámbiala cuando sea necesario. No dejes que se acumule grasa en la bandeja.
- **NUNCA** uses la barbacoa sin la bandeja para la grasa.

### Estructura de la barbacoa (9).

- Elimina regularmente los residuos de grasa de la estructura de la barbacoa con un raspador blando o de madera.
- No es necesario quitar toda la grasa. Si quieres limpiarla a fondo, utiliza agua caliente con jabón y un trapo o un cepillo de nailon.
- Retira las superficies de cocción y los quemadores antes de limpiarla.
- No sumerjas los mandos ni el colector de gas en agua.
- Comprueba el funcionamiento del quemador antes de volver a colocarlo en la estructura.

### Accesorios

- Todos los tornillos, pernos, etc. deben comprobarse y apretarse con regularidad.

### ALMACENAMIENTO

Cubre la barbacoa cuando no la estés utilizando. Guárdala en un lugar seco y fresco —un cobertizo o un garaje— cuando no la uses para protegerla de las temperaturas extremas, sobre todo si vives cerca de la costa.

La exposición prolongada al sol, agua estancada y brisa marina puede dañar el aparato. (Puede que cubrirla no sea suficiente para proteger la barbacoa en alguno de estos casos).

- Cubre los quemadores con papel de aluminio para que no entren insectos u otros residuos.
- Si vas a guardar la barbacoa en el interior, desconecta la bombona de gas y déjala en el exterior. La bombona de gas debe guardarse siempre en el exterior, en un lugar seco y bien ventilado, lejos de cualquier fuente de calor o ignición. No dejes que los niños manipulen la bombona.
- Inspecciona la manguera de gas para ver si hay cortes, fracturas o un desgaste excesivo antes de usarla.
- Si la manguera está dañada, presenta demasiada abrasión o desgaste, o algún corte, debe cambiarse por una manguera adecuada para GLP que cumpla los estándares del país, tal como especifica el fabricante. La longitud de la manguera no debe exceder los 1,5 m (59").

## ¡Peligro!

No guardes la parrilla ni la coloques en modo viaje inmediatamente después de utilizarla. Deja que se enfríe antes de desplazarla o guardarla. No respetar estas instrucciones podría provocar un incendio, tener como consecuencia daños corporales graves, véase mortales.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Esta parrilla ha sido diseñada para uso únicamente en el exterior y con gas propano. Lee atentamente toda la documentación que se suministra.

**Tipo de gas:** propano

**Presión en la válvula:** 11" por WC (mac).

**Consumo de gas:** 2lbs /h

**Países permitidos:** EE. UU.

**Entrada de calor:** 12000Btu

**Tamaño del inyector:** 1.0mm / 0.039"

**Número de modelo:** 00489934



**Intertek**  
5010527



Se deben utilizar el regulador de presión y el tubo que se suministran en la parrilla de gas para uso en el exterior. Se deben reemplazar los tubos y reguladores de presión por los que especifica el fabricante de la barbacoa de gas para uso en el exterior.

La bombona que se utilice debe llevar un collarín para proteger la válvula de la bombona.

- 1) No guardes una bombona de gas LP bajo ni cerca del aparato.
- 2) Nunca llenes la bombona más del 80%.
- 3) Si no se siguen exactamente las instrucciones 1 y 2, puede provocarse un incendio que cause daños graves o la muerte.

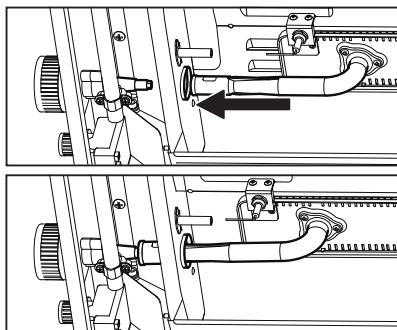
### **CÓMO CONTACTAR CON NOSOTROS**

Ponte en contacto con tu tienda IKEA. Encontrarás la dirección y número de teléfono en el catálogo IKEA o en [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

Para ofrecerte la mejor asistencia, lee detenidamente las instrucciones de montaje o el apartado de instrucciones del manual de usuario antes de ponerte en contacto con nosotros.

Comprueba el estado de la manguera antes de cada uso de este aparato de cocción a gas para exteriores. En caso de cortes, fisuras o si presenta muestras de abrasión o desgaste excesivo, debe sustituirse antes de utilizar el aparato.

El montaje de la manguera de sustitución debe ser conforme con las indicaciones del fabricante.



## LOCALIZACIÓN DE PROBLEMAS

<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solución</b>
<b>El quemador no se enciende al usar el sistema de ignición</b>	Bombona de gas LP vacía	Cambiar por una bombona llena
	Regulador defectuoso	Verificar o cambiar el regulador
	Quemador obstruido	Limpiar quemador
	Salida de gas o manguera de gas obstruida	Limpiar salidas de gas y la manguera
	El cable del electrodo está suelto	Volver a conectarlo
	El electrodo o el cable están dañados	Cambiar el electrodo y el cable
<b>Llama baja o estallido (fuego en el tubo del quemador; puede oírse un silbido o crepitar</b>	Bombona de gas LP demasiado pequeña	Usar bombona de mayor tamaño
	Quemador obstruido	Limpiar quemador
	Salida de gas o manguera de gas obstruida	Limpiar salidas de gas y la manguera
	Mucho viento	Utilizar la barbacoa en un lugar resguardado
<b>Mando de la válvula de gas difícil de girar</b>	Válvula de gas atascada	Cambiar válvula de gas



