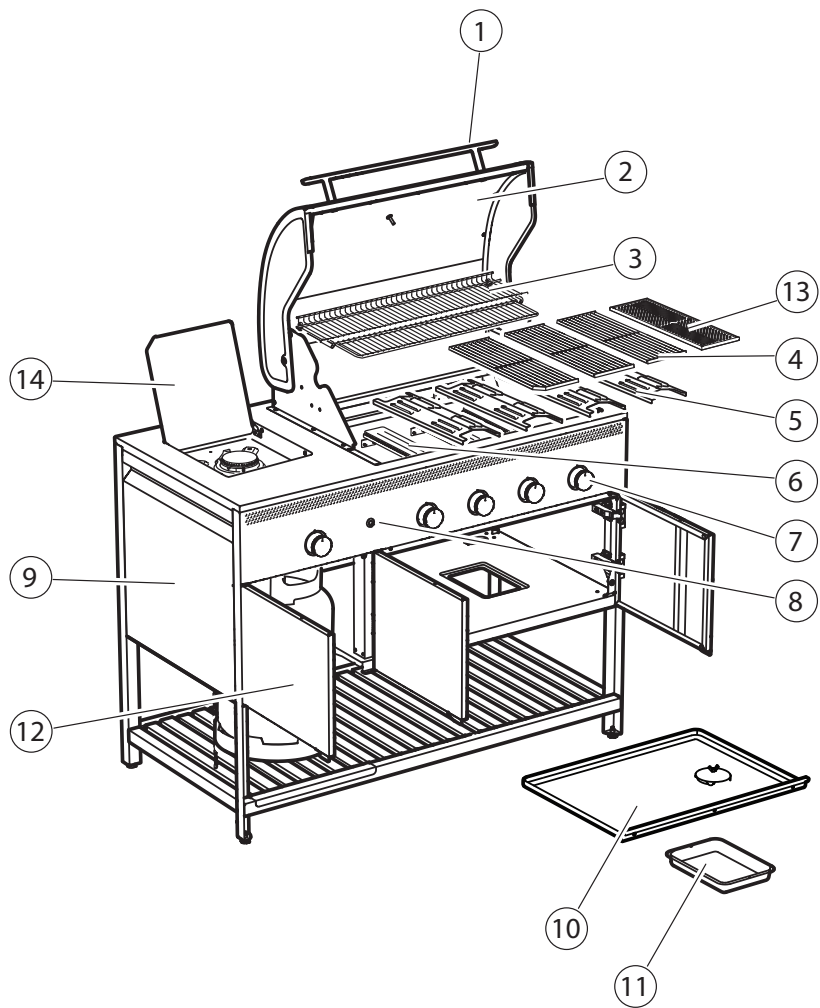


BÅTSKÄR

IKEA of Sweden AB,
SE-343 81 Älmhult



Design and Quality
IKEA of Sweden



English	4
Deutsch	11
Français	19
Italiano	27

English

BÅTSKÄR gas barbecue with side burner

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 | 14. Top lid |
| 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.
-  **BÅTSKÄR** gas barbecue with side burner is designed for use with liquid propane (LP) gas. Do not use with natural (piped in city) gas. The valves, orifices, hose and regulator are for LP gas only.
-  This barbecue has been supplied with a propane regulator (only use with propane gas).
-  Should you need to change the gas cylinder, make sure the barbecue is switched off, and that there are no sources of ignition (cigarettes, open flame, sparks, etc.) nearby before proceeding.
-  Never use indoors, in an enclosed area or below ground level.
-  This barbecue shall only be used above ground in an open-air situation with natural ventilation, without enclosed areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection.
-  This barbecue is not intended to be used in or on boats or in or on recreational vehicles.
-  Keep the fuel supply hose away from any heated surface.
-  This barbecue should not be used under overhead combustible construction.
-  Never use an adjustable regulator with this barbecue.
-  This barbecue will become very hot when in use - take care when touching.
-  Keep children and pets at a safe distance from this barbecue when in use.
-  Do not attempt to move this barbecue when in use.
-  Always turn off gas supply at the gas cylinder when not in use.
-  Any modification of this barbecue may be dangerous.
-  Do not leave this barbecue unattended when in use.
-  Any parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.
-  When igniting, always have the lid open.
-  Only use the barbecue on a flat, level non-flammable surface or ground.
-  When positioning, ensure the barbecue is a minimum of 1 metre (40") from flammable items or structure from sides and back of the appliance.
-  This barbecue is not intended for use with charcoal or other similar fuel.
-  Do not use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals to ignite a barbecue.
-  When storing the barbecue or gas cylinder, ensure they are away from flammable materials or liquids.

⚠ The gas cylinder must not be stored next to this or any other appliance.

⚠ Always follow care and maintenance instructions – regularly maintain your barbecue.

⚠ Do not allow grease, fat or food residue to build up in or on the barbecue – RISK OF FIRE.

⚠ Always replace worn parts – do not use the barbecue if a leak, wear or damage is found.

⚠ Never overload the grill with food – evenly space over the cooking grill surface, ensuring sufficient air circulation to the burners.

⚠ Do not store or cover the barbecue until fully cooled.

⚠ This product is not suitable for lava rocks.

⚠ Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

⚠ Keep the ventilation opening of the cylinder enclosure free and clear from debris.

⚠ This appliance must be kept away from flammable materials during use.

⚠ Pressure regulator and hose assembly supplied with this barbecue must be used, propane regulator which complies to EN16129 and LPG hose compliant EN16436-1 no longer than 1.5m in length.

⚠ Replacement pressure regulators and hose assemblies must be the same as those supplied originally with the barbecue. Never use an adjustable regulator with this barbecue.

⚠ Do not hang any combustible materials from the hand rails of this barbecue.

⚠ Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

⚠ Always wear protective gloves or a barbecue mitt when handling hot components or items such as pots.

⚠ A cooking vessel with a diameter of no less than 10cm (3.9") and no greater than 26cm (10") should only be used.

⚠ Before each use inspect the gas hose to ensure it is free of any twisting or tension.

⚠ **Note:** The flexible LPG hose must be replaced prior to the expiry date as specified by the hose manufacturer.

LEAK TESTS

IMPORTANT – PERFORM LEAK TESTS BEFORE USE

Always leak test the unit – annually, when dismantled, when parts are replaced, or if the gas cylinder is removed or replaced.

- Never use an open flame to check for leaks at 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.
- 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.

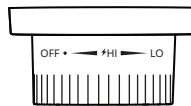
Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.

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

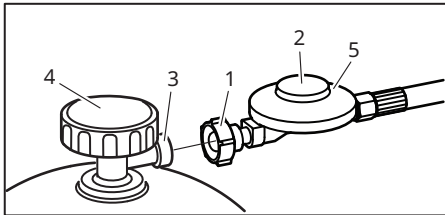


Table (A)

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

1 INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS

- TYPE 694 is a domestic regulator used to supply gas to utilities at specific pressure and flow, as indicated on the label (2).
- Make sure the regulator inlet and outlet are compatible with the cylinder and the appliance being used.
- The gas cylinder must always be kept in vertical position. Do not move the cylinder during the operation. For outdoor use only. The device must be positioned or protected against direct penetration by any tracking water.
- TYPE 694 versions featuring a release valve (the marking "PRV" is visible on the label (2) are generally not type-approved for use in closed premises (see local laws on the subject).
- TYPE 694 operating temperature range is 0/+50°C for Butane and -20/+50°C for Propane and LPG.
- Never look for gas leaks with a live flame. Use instead a solution of water and soap.
- In the event of any faults being found, close the gas supply and immediately contact your gas supplier.
- Avoid that the hole on the cover (VENT) is obstructed or stopped (5).
- This regulator is not for use in caravans and motor caravans.
- For a permanent use outside the house, install the regulator in a position protected from the weather, paying great attention to the position of the vent hole (5).

2 FITTING THE REGULATOR ON THE VALVE

- Ensure cylinder valve is closed (4). Remove plastic bung (3) if present.
- Make sure that all valves and appliances are turned off.
- Check all connections and ensure that they are free from dirt and undamaged.
- When required, check that the gasket is present and that it is in good condition.
- The regulator should be supported and the connection (1) fitted to the cylinder valve outlet and tightened with a spanner.

3 GAS LEAKS

All gas leaks, however small, are dangerous and must be eliminated. Escaping gas can normally be traced by smell or sound but liquid detergent should be brushed over the area to confirm the location of the leak. NEVER look for a leak with a naked flame. On cylinders, if a leak is suspected, turn off gas supply immediately, and extinguish any standing pilot lights or naked flames. Ventilate the room if possible. If the cylinder is indoors, move the cylinder outdoors to a safe place, and call your dealer for advice.

4 EXCESS FLOW VALVE(EFV)

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

The flow limiting device should operate as follows:

1. In the event of the hose moving from its correct position:
 - Close the cylinder valve (4)
 - Fit the hose correctly back on the regulator hose connection.
 - Open the cylinder valve
 - Wait at least 20 seconds before opening the application again.
 2. In case of the flow of gas being higher than the capacity of the regulator, contact your gas supplier. To ensure correct operation of the flow limiting device during gas supply, the appliances hose length should be 1.5m at maximum. In normal conditions of use, in order to ensure the correct operation of the installation, it is recommended that this regulator is changed within 10 years of the date of manufacture. 10 years is a recommendation which may be replaced by national rules or code of practice.
- IMPORTANT:** Never leave the regulator connected to the cylinder valve when the rubber hose is not correctly fitted in its housing as the flow limiting device has not been designed to guarantee the gas supply shut off function.

The product must never be tampered with or dismantled; any such procedures lead to forfeiture of warranty cover on the product and the manufacture declines all consequent responsibility.

USER INSTRUCTIONS

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

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

Lighting the barbecue

- Open the barbecue hood (2)/top lid (14).
- 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)/top lid (14) 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 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.

Grill Cooking

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

Flare-Up Control

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

Covered Cooking

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

End of Cooking Session

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

Turning Off Your Barbecue

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

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

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

FOOD SAFETY

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

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

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

- To reduce the risk of undercooked meat, cut 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.
- At the end of every cooking session ensure grease cup is cleaned thoroughly.

CARE AND MAINTENANCE

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



Caution

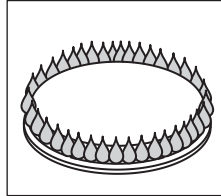
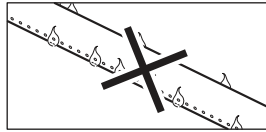
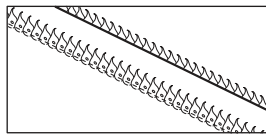
- ⚠ If you smell gas – turn off the barbecue, extinguish all flames, open the barbecue hood.
- ⚠ If the odour continues, immediately contact your gas supplier. In the event of an uncontrollable fire, immediately disconnect the gas cylinder moving it away from fire and contact the fire services. **DO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

Cooking Grill (4)

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

Burner (6) Maintenance

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



Vapour Bar (5)

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

Grease cup (11)

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

Barbecue Body (9)

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

Fixings

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

STORAGE

Do not leave your barbecue uncovered when not in use. Store your barbecue in a cool dry place like a shed or garage when not in use to protect against the effects of extreme weather conditions, particularly if you live near coastal areas.

Prolonged exposure to sunlight, standing water, sea air/saltwater can all cause damage to your appliance. (A cover may not be sufficient to protect your appliance in some of these situations).

- Cover the burners with aluminium foil in order to prevent insects or other debris from collecting in burner holes.

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

TECHNICAL INFORMATION

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

Switzerland (CH)

Artikel-Nr.: 40623247

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

Gas Type and Pressure: Butane (28-30) mbar/

Propane 37mbar

BBQ Gas Consumption: 1245gm/h

Main Burners Injector Size: 0.95mm

Side Burner Injector Size: 0.85mm

BBQ Heat Input: 3.6kW(main burner) x 4 + 3kW (side burner) = 17.4kW

Countries Intended for: CH

Changing The Gas Cylinder

Check that the burners are extinguished before disconnecting the gas cylinder.

Check the seals before connecting a new gas cylinder to the appliance.

Change the gas cylinder outside and away from people.

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

BÄTSKÄR Gasgrill mit Seitenbrenner

LISTE DER KOMPONENTEN

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

- | | | | |
|-----------------|----------------|-----------------------|-----------------|
| 1. Tragegriff | 5. Flammschutz | 9. Grillgehäuse | 13. Grillplatte |
| 2. Haube | 6. Brenner | 10. Fettauffangschale | 14. Deckel |
| 3. Wärmegestell | 7. Drehregler | 11. Fettauffangbecher | |
| 4. Grillrost | 8. Zündknopf | 12. Tür | |



WARNHINWEIS!

-  Ausschließlich im Freien benutzen.
-  Anleitungen vor dem Gebrauch aufmerksam durchlesen. Ein Nichtbeachten der in dieser Gebrauchsanleitung 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 entflammbare 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.

SICHERHEITSSYMBOLS

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.



BÄTSKÄR Gasgrill mit Seitenbrenner 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 (40") 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.
- ⚠ **Warnung:** 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.

- ⚠ Nur ein Kochgefäß mit einem Durchmesser von mindestens 10 cm (3,9") und höchstens 26 cm (10") benutzen.
- ⚠ 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.

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

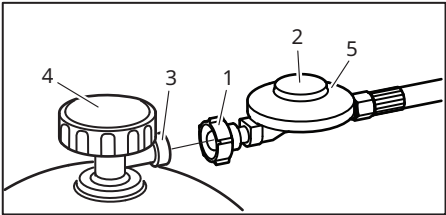


Tabelle (A)

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

1 INSTALLATION UND BETRIEBSANLEITUNG

- TYP 694 ist ein Regler für die Versorgung von Geräten mit Flüssiggas mit dem auf dem Typenschild (2) angegebenen Druck und Durchfluss.
- Darauf achten, dass der Ein- und Ausgang des Reglers mit der verwendeten Gasflasche und dem Produkt kompatibel ist.
- Die Gasflasche muss immer aufrecht stehend benutzt werden. Die Gasflasche während des Gebrauchs nicht bewegen. Nur zum Gebrauch im Freien. Das Produkt darf nur im Freien verwendet werden. Es muss so aufgestellt oder geschützt werden, dass kein Wasser direkt eindringen kann.
- Varianten des Typs 694 mit Ablassventil (die Kennzeichnung „PRV“ ist auf dem Etikett (2) sichtbar) sind im Allgemeinen nicht für die Verwendung in geschlossenen Räumen zugelassen (siehe örtliche Gesetze).
- TYP 694 Betriebstemperaturbereich liegt zwischen 0/+50°C für Butan und -20/+50°C für Propan und LPG.

- Niemit offener Flamme nach einemGasaustritt suchen. Statt dessen eineWasser-Seifen-Lösung verwenden.
- Wenn Fehler gefunden werden sollten, die Gasversorgung schließen und sofort Ihren Gaslieferanten kontaktieren.
- Vermeiden, das Loch auf derAbdeckung (VENT) zu verstopfen oder abzusperren (5).
- DerRegler darf nicht inWohnwägen oderWohnmobilen verwendetwerden.
- Den Regler für Dauerverwendung im Außenbereich in einer wettergeschützten Position installieren und dabei sehr auf die Position des Ventilationslochs (5) achten.

2 MONTAGE DES REGLERS AUF DEM VENTIL

- Sicherstellen, dass das Zylinderventil (4) geschlossen ist. Plastikstöpsel (3) entfernen, wenn vorhanden.
- Sicherstellen, dass alle Ventile undGeräte ausgeschaltet sind.
- AlleAnschlüsse überprüfen und sicherstellen, dass sie frei von Schmutz und unbeschädigt sind.
- Wenn erforderlich überprüfen, dass dieDichtung vorhanden und in einemguten Zustand ist.
- Der Regler sollte unterstützt werden und der Anschluss (1) am Zylinderventilauslass angebracht undmit einemSchraubenschlüssel festgezogenwerden.

3 GASAUSTRITT

Alle Gasaustritte sind gefährlich, wenn sie auch noch so klein sind und müssen deshalb beseitigt werden. Austretendes Gas kann normalerweise durch Geruch oder Geräusch entdeckt werden. Allerdings sollte ein flüssiges Reinigungsmittel über den Bereich gebürstet werden, um den Austrittsort zu bestätigen.NIEmit einer offenen Flamme nach einemGasaustritt suchen. Wenn bei Zylindern ein Leck vermutet wird, sofort die Gasversorgung unterbrechen und alle stehenden Kontrollleuchten oder offenen Flammen löschen. Wennmöglich, den Raumlüften. Wenn sich der Zylinder im Innenbereich befindet, ihn nach draußen an einen sicheren Ort bringen und Ihren Händler um Rat fragen.

4 STRÖMUNGSWÄCHTER (EFV)

DerTYP694 kannmit einer Sicherheitsvorrichtung, dem“Strömungswächter“, ausgestattetwerden, der entwickelt wurde, um den Gasaustritt bei unbeabsichtigtem Lösen oder Bruch des Gummischlauchs zu stoppen, der verwendet wird, um Gas zum Benutzergerät zu liefern. Die Markierung “excess flow” (Strömungswächter) auf dem Schild (2) zeigt das Vorhandensein dieses Geräts auf TYP694. Die Flussbegrenzungsvorrichtung sollte folgendermaßen agieren:

1.Wenn sich der Schlauch aus seiner korrekten Positionweg bewegt:

- Das Zylinderventil schließen (4)
- den Schlauch erneut korrekt auf
- demReglerschlauchanschluss befestigen.
- Das Zylinderventil öffnen.

- Mindestens 20 Sekunden warten, bevor die Anwendung wieder geöffnet wird.

2. Wenn der Gasfluss höher ist als die Kapazität des Reglers, setzen Sie sich mit Ihrem Gaslieferanten in Verbindung. Um den korrekten Betrieb der Flussbegrenzungsvorrichtung während der Gasversorgung sicherzustellen, sollte die Schlauchlänge des Geräts höchstens 1,5 m betragen. Unter normalen Nutzungsbedingungen empfiehlt es sich, zur Sicherung des korrekten Betriebs der Installation, diesen Regler innerhalb von 10 Jahren nach Herstellungsdatum auszutauschen. 10 Jahre ist eine Empfehlung, die durch die Normen oder Verhaltensregeln des jeweiligen Landes ersetzt werden könnte.

WICHTIG: Nie den Regler am Zylinderventil angeschlossen lassen, wenn der Gummischlauch nicht korrekt in seinem Sitz untergebracht ist, weil die Flussbegrenzungsvorrichtung nicht entwickelt wurde, um die Gasversorgungs-Ausschalt-Funktion sicherzustellen. Es darf nie am Produkt herumgebastelt oder es darf nie zerlegt werden. All diese Vorgehensweisen führen zum Verfall der Garantiedeckung des Produkts und der Hersteller lehnt jegliche daraus folgende Haftung ab.

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 (2) bzw. oberen Deckel (14) öffnen.
- 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) bzw. oberen Deckel (14) 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 Brenneinstellungen 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 STICHFLAMMEN 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 Heißluftherd. 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.

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 halbbrohem 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.
- Nach jedem Grillen sicherstellen, dass die Fettauffangschale gründlich gereinigt wird.

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

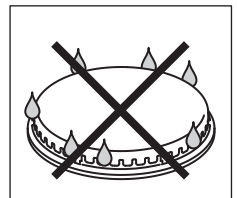
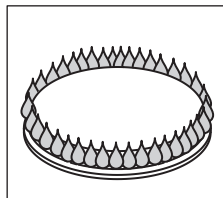
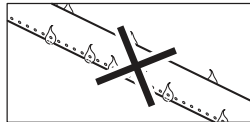
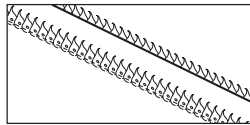
- ⚠** Bei Gasgeruch die Gaszufuhr zum Grill abschalten, alle Flammen löschen, die Grillhaube öffnen.
- ⚠** Falls der Gasgeruch anhält, sofort Kontakt mit dem Gaslieferanten aufnehmen. **KEIN RISIKO EINGEHEN!**
- ⚠** Im Fall eines unkontrollierbaren Brandes die Gasflasche sofort vom Grill trennen und 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.
- Um Speisereste zu entfernen, milde Reinigungsmilch auf einem weichen Tuch verwenden.
- Gründlich abspülen und trocknen.

Wartung des Brenners (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. Ein blockierter Brenner kann zu Brandentwicklung unter dem Grill führen.
- Den Funktionsfähigkeit der Brenner visuell überprüfen. Die Abbildung unten zeigt eine korrekt eingestellte Brennerflamme. Aus allen Öffnungen sollten Flammen zu sehen sein.



Luftleitschiene (5)

- Die Luftleitschiene mit Seife und warmem Wasser und mithilfe eines weichen Reinigungstuchs oder Schwamms 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 beigelegten Unterlagen aufmerksam durchlesen.

Schweiz (CH)

Artikel-Nr.: 40623247

Gaskategorie: I3+(28-30/37)

Gasart und -druck: Butan (28-30) mbar/
Propan 37 mbar

Gasverbrauch Grill: 1245 gm/h

Düsendurchmesser Hauptbrenner: 0,95 mm

Düsendurchmesser Seitenbrenner: 0,85 mm

Wärmeleistung: 3,6 kW (Hauptbrenner) x 4 + 3 kW
(Seitenbrenner) = 17,4 kW

Bestimmt für: Schweiz (CH)

Austausch der Gas lasche

Kontrollieren, dass die Brenner abgeschaltet sind, bevor die Gasflasche abgekoppelt wird.

Die Sicherungen prüfen, bevor eine neue Gasflasche an das Gerät angeschlossen wird.

Die Gasflasche im Freien und mit Sicherheitsabstand zu Menschen austauschen.

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
	Elektroden Draht 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

BÅTSKÄR barbecue au gaz avec brûleur latéral

LISTE DES ÉLÉMENTS

La numérotation des éléments correspond à l'illustration du barbecue figurant dans ce manuel.

- | | | | |
|----------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|
| 1. Poignée | 5. Diffuseurs | 9. Corps de l'appareil | 13. Plaque grill |
| 2. Capot | 6. Brûleur | 10. Bac à graisses | 14. Couvercle supérieur |
| 3. Grille | 7. Boutons de commande | 11. Bol à graisses | |
| 4. Grille de cuisson | 8. Bouton d'allumage | 12. Porte | |



AVERTISSEMENT :

- ⚠ 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.

SYMBÔLES 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 débanchement 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 BÅTSKÄR 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 (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 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 éloignés du barbecue.

⚠ Toujours mettre des gants de protection ou une manique pour barbecue pour manipuler des éléments chauds (casserolles, etc.).

⚠ Utiliser uniquement un ustensile de cuisson dont le diamètre minimum est de 10 cm (3.9") et qui ne dépasse pas 26 cm (10").

⚠ Avant chaque installation, toujours s'assurer que le tuyau ne présente aucune torsion ou tension.

⚠ 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.

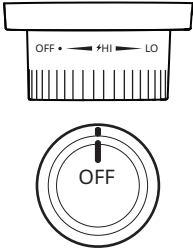
Ne pas garder de bouteille de propane liquide de rechange sous cet appareil ou à proximité.

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

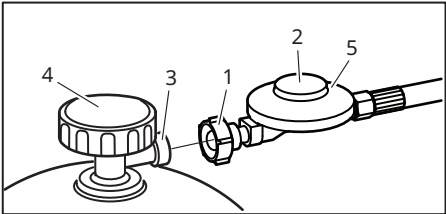


Tableau (A)

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

1 INSTALLATION ET INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Le MODÈLE 694 est un détendeur pour usage domestique utilisé pour alimenter des appareils en gaz à un niveau de pression et de débit spécifique, comme indiqué sur l'étiquette (2).
- Bien s'assurer que les raccords du détendeur sont compatibles avec la bouteille de gaz et l'appareil utilisés.
- La bouteille de gaz doit toujours être conservée en position verticale. Ne pas chercher à déplacer la bouteille en cours d'utilisation. Usage extérieur uniquement. L'appareil doit être installé ou positionné de façon à ce que l'eau ruisselante ne puisse pas pénétrer dedans.
- Les versions du MODÈLE 694 disposant d'une valve d'échappement (le marquage « PRV » est visible sur l'étiquette (1)) ne sont généralement pas approuvées pour une utilisation dans un espace clos (se reporter à la réglementation locale).
- La plage des températures de fonctionnement du MODÈLE 694 est de 0/+50 °C pour le butane et de -20/+50 °C pour le propane et GPL.

- Ne recherchez jamais à détecter des fuites de gaz à l'aide d'une flamme. Utilisez plutôt une solution à base d'eau et savon.
- En cas de défaillance, coupez l'alimentation en gaz et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz.
- Assurez-vous que le trou sur le couvercle (ÉVENT) ne soit pas obstrué ou bloqué (5).
- Ce dispositif régulateur n'est pas conçu pour être utilisé dans des caravanes ou autocaravanes.
- Lors d'une utilisation permanente à l'extérieur, veuillez installer le dispositif régulateur dans un endroit protégé des intempéries, en étant particulièrement attentif à la position du trou de l'évent (5).

2 MONTAGE DU DISPOSITIF RÉGULATEUR SUR LA VALVE

- Assurez-vous que la valve de la bouteille soit fermée (4). Ôtez le bouchon en plastique (3) le cas échéant.
- Assurez-vous que tous les valves soient fermées et que les appareils soient éteints.
- Contrôlez tous les raccords pour vous assurer qu'ils ne présentent pas de saleté et qu'ils sont en bon état.
- Si nécessaire, assurez-vous de la présence du joint et vérifiez qu'il soit en bon état.
- Le dispositif régulateur doit être soutenu et le raccord (1) doit être monté sur la sortie de la valve de la bouteille.

3 FUITES DE GAZ

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

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

4 SÉCURITÉ PAR EXCÈS DE DÉBIT (EFV)

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

- Lorsque le tuyau se déplace par rapport à son emplacement correct :
 - Fermez le bouton de régulation (4)
 - Refixez le tuyau correctement sur le raccord pour tuyau du dispositif régulateur.

- Ouvrez le bouton de régulation (4)
- Attendez au moins 20 secondes avant d'ouvrir à nouveau le dispositif.

2. Veuillez contacter votre fournisseur de gaz si l'écoulement de gaz est supérieur à la capacité du dispositif régulateur. Afin d'assurer un fonctionnement correct du la sécurité par excès de débit lors de l'alimentation en gaz, la longueur du tuyau des appareils doit être de 1,5m maximum. Dans des conditions normales d'utilisation et afin de garantir le bon fonctionnement de l'installation l'on recommande le remplacement du dispositif régulateur dans les 10 ans suivant la date de fabrication. Ce délai de 10 ans ne constitue qu'une recommandation à laquelle des réglementations nationales ou un code de bonnes pratiques peuvent se substituer.

IMPORTANT: Il ne faut jamais laisser le dispositif régulateur connecté à la valve de la bouteille lorsque le tuyau en caoutchouc n'est pas correctement fixé dans son logement et que le sécurité par excès de débit n'est pas muni d'une fonction d'arrêt d'alimentation en gaz. Le produit ne doit jamais être altéré ou démantelé ; ces procédures conduisent au retrait automatique de la garantie sur le produit et le fabricant décline en conséquence toute responsabilité.

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 capot (2) / couvercle supérieur (14).
- 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 capot 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. Si 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 capot 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 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 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.

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.
- Après chaque utilisation, bien nettoyer le bac pour éliminer les graisses.

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

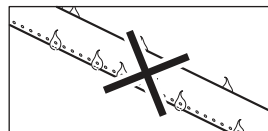
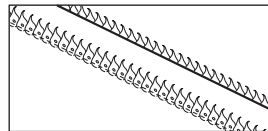
- ⚠ Si vous sentez une odeur de gaz, éteignez le barbecue et ouvrez le couvercle.
- ⚠ Si l'odeur persiste, faites immédiatement appel à votre fournisseur de gaz. En cas d'incendie, débranchez immédiatement la bouteille de gaz, éloignez-la et appelez les pompiers. **NE PRENEZ AUCUN RISQUE!**
- ⚠ Ne jamais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

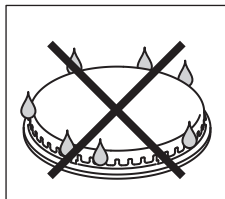
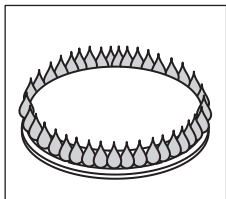
Grille de barbecue (4)

- 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.

INFORMATION TECHNIQUE

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

Suisse (CH)

Numéro d'article: 40623247

Catégorie de gaz: I3+(28-30/37)

Type de gaz et pression: Brutane (28-30) mbar/
Propane 37mbar

Consommation de gaz du barbecue: 1245 gm/h

Dimensions des injecteurs des brûleurs principaux:
0,95 mm

Dimensions des injecteurs du brûleur latéral:
0,85 mm

Débit thermique du barbecue: 3,6 kW (brûleur principal) x 4 + 3 kW (brûleur latéral) = 17,4 kW

Pays de destination: CH

Changer la bouteille de gaz

Vérifier que les brûleurs sont éteints avant de débrancher la bouteille de gaz.

Vérifier les joints avant de raccorder une nouvelle bouteille de gaz à l'appareil.

Changer la bouteille de gaz à l'extérieur et loin de toute personne.

COMMENT NOUS CONTACTER

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

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

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le système d'allumage n'allume pas les brûleurs	La bouteille de propane est vide	Remplacer la bouteille
	Détendeur défectueux	Faire contrôler le détendeur ou le remplacer
	Brûleur colmaté	Nettoyer 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	Installer le barbecue en un point moins exposé
Bouton du robinet de gaz difficile à tourner	Bouton grippé	Remplacer le robinet de gaz

BÅTSKÄR barbecue a gas con bruciatore laterale

ELENCO DEI COMPONENTI

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

- | | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| 1. Maniglia | 5. Deflettori
spargifiamma | 9. Corpo del barbecue | 13. Piastra di cottura |
| 2. Coperchio | 6. Bruciatori | 10. Vaschetta raccogli
grasso | 14. Coperchio superiore |
| 3. Griglia di
riscaldamento | 7. Manopole di controllo | 11. Coppa raccogli grasso | |
| 4. Griglia di cottura | 8. Pulsante di accensione | 12. Porta | |



AVVERTENZE

-  Utilizzabile solo in ambienti esterni.
-  Leggi queste istruzioni prima di usare l'apparecchio. Il mancato rispetto di queste istruzioni e delle avvertenze di sicurezza può causare lesioni personali gravi o morte e/o danni materiali.
-  Avvertenza: le parti accessibili possono essere roventi. Tieni lontani i bambini.
-  Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
-  Chiudi il rubinetto di alimentazione sulla bombola del gas dopo l'uso.
-  Non modificare l'apparecchio.
-  Qualsiasi modifica apportata al barbecue, l'uso improprio e il mancato rispetto delle istruzioni possono essere pericolosi e causare danni a te o ad altri.
-  Controlla che non ci siano perdite di gas dal barbecue prima di usarlo per la prima volta, una volta all'anno, quando viene smontato, quando vengono sostituiti dei componenti e se la bombola del gas viene scollegata o sostituita.
-  Conserva queste istruzioni per future consultazioni.



PERICOLO

Se senti odore di gas:

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



AVVERTENZE

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

SIMBOLI DI SICUREZZA

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

**PERICOLO**

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

**AVVERTENZA**

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

**ATTENZIONE**

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

AVVERTENZE

-  Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare gravi lesioni alle persone e danni alle proprietà. L'installazione deve avvenire in conformità a leggi e normative locali.
-  Questo prodotto è destinato **ESCLUSIVAMENTE ALL'USO IN AMBIENTI ESTERNI**. Non utilizzarlo MAI in spazi chiusi o coperti, come box, verande e terrazze coperte, né sotto tettoie, gazebo o strutture analoghe.
-  N.B. VERIFICA CHE NON CI SIANO PERDITE DI GAS DOPO AVER MONTATO COMPLETAMENTE IL BARBECUE PER LA PRIMA VOLTA.
-  INOLTRE, verifica la tenuta del barbecue una volta all'anno, quando lo smonti, quando sostituisci dei pezzi o se scolleghi o sostituisci la bombola del gas. IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE PROCEDURE PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI ALLE PERSONE E DANNEGGIARE IL BARBECUE.
-  Tieni sempre la bombola in posizione verticale.
-  Importante! Assicurati che il barbecue sia posizionato su un terreno in piano, per favorire la fuoriuscita del grasso.
-  Il barbecue a gas con bruciatore laterale BÄTSKÄR

è progettato per l'uso con gas propano liquefatto (PL). Non utilizzarlo con gas naturale (gas di città). Le valvole, gli ugelli, il tubo e il regolatore sono progettati per essere usati solo con gas PL.

-  Questo barbecue viene fornito con un regolatore per gas propano (da utilizzare solo con gas propano).
-  Quando devi sostituire la bombola, assicurati che il barbecue sia spento e che non ci siano sorgenti d'innescio (sigarette, fiamme libere, scintille, ecc.) nelle vicinanze prima di procedere.
-  Non usare mai questo prodotto in ambienti interni, in spazi chiusi o sotterranei.
-  Questo barbecue deve essere utilizzato esclusivamente sopra terra, in un luogo all'aperto e naturalmente ventilato, senza pareti o aree chiuse, dove eventuali fughe di gas e prodotti della combustione possano essere rapidamente dispersi dal vento e dalla convezione naturale.
-  Questo barbecue non deve essere utilizzato su imbarcazioni o veicoli a uso ricreativo, né all'interno di essi.
-  Tieni il tubo di alimentazione del gas lontano da qualsiasi superficie calda.
-  Questo barbecue non deve essere utilizzato sotto strutture combustibili sopraelevate.
-  Non utilizzare mai un regolatore regolabile con questo barbecue.
-  Questo barbecue può raggiungere temperature molto elevate: presta la massima attenzione quando lo tocchi.
-  Tieni i bambini e gli animali a distanza di sicurezza quando utilizzi il barbecue.
-  Non spostare il barbecue durante l'uso.
-  Chiudi sempre l'alimentazione del gas sulla bombola quando non usi il barbecue.
-  Non modificare in alcun modo il barbecue: può essere pericoloso.
-  Non lasciare il barbecue incustodito durante l'uso.
-  Non manomettere i componenti del barbecue che sono stati sigillati dal produttore o da un centro assistenza autorizzato.
-  Accendi sempre il barbecue con il coperchio aperto.
-  Colloca sempre il barbecue su un terreno in piano, su una superficie non infiammabile.
-  Assicurati che ci sia una distanza minima di 1 metro (40") tra il barbecue ed eventuali oggetti o strutture infiammabili.
-  Questo barbecue non deve essere utilizzato con carbone o altri combustibili simili.

⚠ Non utilizzare benzina, acquaragia, il liquido degli accendini, alcool o altri prodotti chimici per accendere il barbecue.

⚠ Quando non li utilizzi, riponi il barbecue e la bombola del gas lontano da materiali e liquidi infiammabili.

⚠ Quando non la utilizzi, riponi la bombola del gas lontano dal barbecue e da altre apparecchiature.

⚠ Pulisci il barbecue ed effettua la manutenzione a intervalli regolari, seguendo le relative istruzioni.

⚠ Evita l'accumulo di grasso e di residui di cibo all'interno o sopra il barbecue: RISCHIO DI INCENDIO.

⚠ Sostituisci sempre le parti usurate. Non utilizzare il barbecue se noti segni di usura, danni o perdite.

⚠ Non mettere quantità eccessive di cibo sulla griglia. Il cibo in cottura deve essere ben distanziato, in maniera tale da garantire una sufficiente circolazione d'aria verso i bruciatori.

⚠ Prima di riporre o ricoprire il barbecue assicurati che si sia completamente raffreddato.

⚠ Questo prodotto non è adatto alla cottura con pietra lavica.

⚠ Non ostruire il flusso dell'aria di combustione e ventilazione.

⚠ Mantieni l'apertura di ventilazione presente nell'alloggiamento della bombola libera da detriti.

⚠ Durante l'uso, questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili.

⚠ È necessario utilizzare il regolatore di pressione e il gruppo tubo forniti con il barbecue; il regolatore per il gas propano è conforme alla norma EN16129 e il tubo GPL è conforme alla norma EN16436-1, con lunghezza massima di 1,5 m.

⚠ I regolatori di pressione e i tubi flessibili di ricambio devono essere identici a quelli originali forniti con il barbecue. Non utilizzare mai un regolatore regolabile con questo barbecue.

⚠ Non appendere alcun materiale combustibile alle maniglie di questo barbecue.

⚠ Le parti accessibili possono essere roventi. Tieni lontani i bambini.

⚠ Indossa sempre guanti protettivi o un guanto da barbecue quando maneggi componenti o oggetti caldi come le pentole.

⚠ Utilizza esclusivamente un recipiente di cottura con un diametro non inferiore a 10 cm e non superiore a 26 cm.

⚠ Prima di ogni utilizzo, ispeziona il tubo del gas per assicurarti che non non vi siano torsioni e che non sia in tensione.

⚠ **Nota:** il tubo flessibile GPL deve essere sostituito prima della data di scadenza, come specificato dal produttore del tubo.

VERIFICA DELLA TENUTA

IMPORTANTE! VERIFICA LA TENUTA DEL BARBECUE PRIMA DI UTILIZZARLO.

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

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

ISTRUZIONI SUL GAS E SUL REGOLATORE

- La bombola deve essere collocata sotto il corpo principale del barbecue e conservata verticalmente.
- Le bombole del gas non devono mai essere conservate o collocate in posizione orizzontale.

Istruzioni per l'uso

Prima di montare il barbecue, elimina tutti gli imballaggi protettivi da ciascun componente.

La bombola del gas deve avere un raccordo compatibile con il regolatore fornito con il barbecue, una capacità minima di 4 kg e dimensioni di max. 32x58 cm.

Per la posizione della bombola, consulta le istruzioni di montaggio.

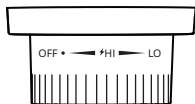
Non conservare le bombole di gas propano liquido di scorta sotto o vicino al barbecue.

Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare un incendio che può provocare lesioni gravi o mortali.

Quando la bombola non viene utilizzata, copri l'uscita della valvola con la protezione antipolvere. Usa esclusivamente la protezione antipolvere fornita con la valvola della bombola. Con altri tipi di tappi o protezioni non è garantita la tenuta e potrebbero verificarsi perdite di gas propano.

Collegamento alla bombola

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



- Collega il regolatore alla bombola del gas seguendo le istruzioni di seguito e le istruzioni del fornitore della bombola del gas.

Leggi attentamente prima dell'uso

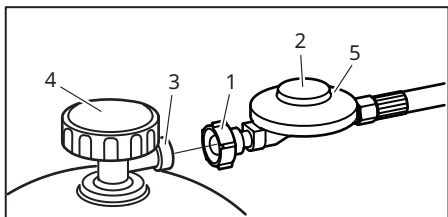


Tabella (A)

PAESE	INGRESSO	USCITA
CH	Bottiglia (21,8x1,814)	G ¼ MASCHIO L.H.

1 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'UTILIZZO

- Il dispositivo TIPO 694 è un regolatore domestico utilizzato per erogare gas ad apparecchi con una pressione e a un flusso specifici, come indicato nell'etichetta (2).
- Assicurati che l'ingresso e l'uscita del regolatore siano compatibili con la bombola e con l'apparecchio utilizzato.
- La bombola deve essere tenuta sempre in posizione verticale. Non spostare la bombola durante l'utilizzo. Solo per uso in ambienti esterni. Il dispositivo deve essere posizionato in modo tale da rimanere protetto in caso di eventuali penetrazioni d'acqua.
- Le versioni del regolatore TIPO 694 che presentano una valvola di rilascio (la dicitura "PRV" è visibile sull'etichetta (2)) generalmente non sono del tipo approvato per l'uso in ambienti interni (consulta le leggi locali in materia).
- L'intervallo della temperatura di esercizio del TIPO 694 è di 0/+50°C per il butano e di -20/+50°C per il propano e il GPL.
- Non verificare l'eventuale presenza di perdite di gas con una fiamma viva. Utilizzare, piuttosto, una soluzione di acqua e sapone.

- Se si rilevano eventuali guasti, chiudere l'alimentazione del gas e contattare immediatamente il fornitore del gas.
- Fare in modo che il foro sul coperchio (SFIATO) non sia ostruito o bloccato (5).
- Questo regolatore non è indicato per l'uso in caravan e autocaravan.
- Per un utilizzo permanente all'esterno dell'abitazione, installare il regolatore in un punto protetto dagli agenti atmosferici, prestando la massima attenzione alla posizione del foro di sfianto (5).

2 INSTALLAZIONE DEL REGOLATORE SULLA VALVOLA

- Accertarsi che la valvola del cilindro sia chiusa (4). Rimuovere il tappo di plastica (3) se presente.
- Accertarsi che tutte le valvole e gli apparecchi siano spenti.
- Controllare tutti i raccordi e assicurarsi che non presentino sporcizia o segni di danneggiamento.
- Quando richiesto, controllare che sia presente la guarnizione e che questa sia in buono stato.
- È necessario che il regolatore sia supportato e che il raccordo (1) sia installato sull'uscita della valvola del cilindro e serrato con una chiave.

3 PERDITE DI GAS

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

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

4 VALVOLA ECCESSO DI FLUSSO(EFV)

Il TIPO 694 può essere dotato di una valvola eccesso di flusso di sicurezza progettata per impedire le fughe di gas in caso di distacco accidentale o rottura del tubo flessibile di gomma utilizzato per fornire gas all'apparecchio dell'utente.

Il contrassegno "excess flow" sull'etichetta (2) indica la presenza di questo dispositivo sul TIPO 694.

Il dispositivo di eccesso del flusso deve funzionare come descritto di seguito.

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

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

2. Se il flusso del gas è maggiore della capacità del regolatore, contattare il fornitore del gas. Per garantire il corretto funzionamento del dispositivo di eccesso

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

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

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

ISTRUZIONI PER L'USO

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

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

ISTRUZIONI PER L'USO

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

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

Accensione del barbecue

- Apri il coperchio del barbecue (2)/il coperchio superiore (14).
- Assicurati che tutte le manopole siano in posizione "OFF" (7).



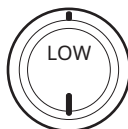
- Svita il pulsante di accensione (8) e inserisci una batteria AA, con l'estremità positiva rivolta verso

l'esterno. Riavvita il pulsante di accensione (8). Apri il coperchio del barbecue (2)/il coperchio superiore (14) e attiva l'erogazione di gas sulla bombola del gas.

- Ruota la manopola di controllo del bruciatore (7) in posizione ⚡.



- Premi e tieni premuto il pulsante di accensione (8) per accendere il bruciatore. Se l'accensione non avviene nel giro di 5 secondi, ruota la manopola di controllo del bruciatore (7) su OFF ⬆, attendi 5 minuti e ripeti la procedura di accensione.
- Se c'è vento, predisponi un'opportuna protezione per agevolare l'accensione.
- Una volta avvenuta l'accensione, ruota la manopola di controllo (7) per ridurre o aumentare il calore in base alle esigenze.
- Dopo l'accensione, i bruciatori devono funzionare ad alta intensità per 3-5 minuti allo scopo di riscaldare il barbecue. Ripeti questo processo prima di ogni sessione di cottura. **IMPORTANTE** - Durante il preriscaldamento il coperchio deve essere aperto.
- Al termine del preriscaldamento, fai funzionare i bruciatori a bassa intensità e cuoci con il coperchio abbassato per ottenere risultati di cottura ottimali.



Istruzioni per l'accensione manuale

- Rimuovi la griglia di cottura (4), la piastra di cottura (13) e i deflettori spargifiamma (5) dal barbecue.
- Avvicina un fiammifero acceso al bruciatore (6) (nello stesso punto in cui si trova la protezione del dispositivo piezoelettrico).
- Premi la manopola di controllo all'estrema destra (7) e ruotala in senso antiorario fino alla posizione più alta.
- Dopo l'accensione, accendi tutti i bruciatori da sinistra a destra in base alla temperatura di cottura desiderata.

Cottura alla griglia

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

Sistema antifiamma

N.B. I RESIDUI DI GRASSI E LIQUIDI CHE COLANO SU BRUCIATORI E DEFLETTORI POSSONO PRODURRE FIAMMATE. Per evitarlo, pulisci regolarmente i bruciatori e i deflettori. Per limitare le fiammate, è consigliabile togliere il grasso in eccesso dalla carne prima della cottura alla griglia. Durante la cottura i bruciatori devono essere sempre regolati nella posizione più bassa. Proteggi sempre le mani quando ti avvicini alla superficie di cottura del barbecue.

Cottura con coperchio

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

A fine cottura

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

Spegnimento del barbecue

Premi la manopola di controllo (7) e ruotala in posizione OFF.

Spegni il gas e scollega la bombola quando non la usi.

Il regolatore deve essere scollegato quando non usi il barbecue. Aspetta che il barbecue si sia sufficientemente raffreddato prima di chiudere il coperchio.

SICUREZZA ALIMENTARE

Leggi e segui questi consigli quando cucini con il barbecue:

- Lavati sempre le mani prima e dopo aver maneggiato carne cruda, e prima di mangiare.
- Tieni sempre separata la carne cruda da quella cotta e dagli altri cibi.
- Prima di iniziare a cucinare, assicurati che le superfici della griglia e gli utensili siano puliti, senza residui di cibi cucinati precedentemente.
- Non usare gli stessi utensili per i cibi cotti e crudi.
- Controlla che la carne sia ben cotta prima di mangiarla.

 **ATTENZIONE** – Il consumo di carne cruda o poco cotta può provocare intossicazioni alimentari (causate per esempio da batteri come l'Escherichia coli).

- Per ridurre il rischio di consumare carne poco cotta, tagliala e aprila per assicurarti che sia ben cotta anche all'interno.

 **ATTENZIONE** – Se la carne è cotta a sufficienza, non deve avere un colore rosso/rosato e i succhi che fuoriescono devono apparire trasparenti, non rossi o rosati.

- Dopo aver cucinato con il barbecue, pulisci sempre le superfici della griglia di cottura e gli utensili.

- Al termine di ogni sessione di cottura verifica che la vaschetta raccogli grasso venga pulita bene.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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



Attenzione



Se senti odore di gas, spegni il barbecue, spegni tutti i fuochi e solleva il coperchio del barbecue.



Se l'odore persiste, contatta immediatamente il fornitore del gas. In caso di incendio fuori controllo, scollega immediatamente la bombola del gas, allontanala dalle fiamme e chiama i vigili del fuoco. **NON ESPORTI AD ALCUN RISCHIO!**



Non utilizzare spray vicino al barbecue durante l'uso.



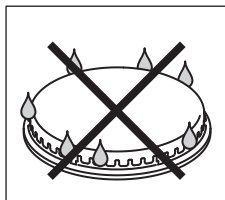
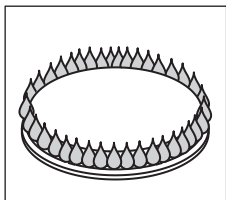
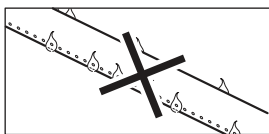
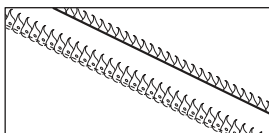
Getta via tutte le confezioni e i sacchetti di plastica in modo che non costituiscano un pericolo.

Griglia di cottura (4)

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

Manutenzione dei bruciatori (6)

- In normali condizioni d'uso, brucia i residui di cibo dopo la cottura per tenere puliti i bruciatori.
- I bruciatori devono essere puliti una volta all'anno, o comunque quando sono molto sporchi, per evitare che sporcizia, insetti e altri materiali ostruiscano i fori o i tubi di Venturi collegati alle uscite delle valvole. Un bruciatore otturato può provocare un incendio sotto la griglia.
- Controlla visivamente che i bruciatori funzionino. La figura seguente mostra il funzionamento corretto. Da ogni foro deve uscire una fiammella.



Deflettori spargifiamma (5)

- Pulisci i deflettori spargifiamma con acqua calda e sapone utilizzando una spugnetta o un panno poco abrasivi.

Vaschetta raccogli grasso (11)

- **IMPORTANTE** – Controlla e pulisci regolarmente il vassoio raccogli grasso prima di ogni utilizzo e sostituiscilo, se necessario. Non lasciare che si accumulino residui di grasso nel vassoio.
- **NON** usare mai l'apparecchio senza la vaschetta raccogli grasso correttamente posizionata.

Corpo del barbecue (9)

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

Accessori di fissaggio

- Tutte le viti, i bulloni, ecc., devono essere controllati e serrati con regolarità.

CONSERVAZIONE

Copri sempre il barbecue quando non lo usi. Conserva il barbecue in un luogo fresco e asciutto, come una rimessa o un box, al riparo dagli agenti atmosferici, in particolare se vivi in zone costiere.

L'esposizione prolungata a luce del sole, acqua

stagnante, aria/acqua salmastra, potrebbe danneggiare il barbecue. (In alcune di queste situazioni non sempre è sufficiente coprire il barbecue).

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

DATI TECNICI

Questo barbecue è destinato esclusivamente all'uso in ambienti esterni, utilizzando gas propano. Leggi attentamente tutta la documentazione fornita con il prodotto.

Svizzera (CH)

Articolo n.: 40623247

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

Tipo e pressione del gas: Butano (28-30) mbar/
propano 37 mbar

Consumo di gas del barbecue: 1.245 gm/h

Dimensione iniettore bruciatori principali: 0,95 mm

Dimensione iniettore bruciatore laterale: 0,85 mm

Potenza termica barbecue: 3,6 kW (bruciatore principale) x 4 + 3 kW (bruciatore laterale) = 17,4 kW

Paesi di destinazione: CH

Sostituzione della bombola del gas

Prima di scollegare la bombola del gas controlla che i bruciatori siano spenti.

Controlla le guarnizioni prima di collegare una nuova bombola del gas all'apparecchio.

Sostituisci la bombola del gas all'aperto e lontano dalle persone.

SE HAI BISOGNO DI ASSISTENZA

Contatta il tuo negozio IKEA. Puoi trovare l'indirizzo e il o sul sito www.IKEA.com. numero di telefono dei punti vendita sul catalogo IKEA Per assicurare una migliore qualità del servizio, leggi attentamente le istruzioni di montaggio e le istruzioni per l'uso in questo manuale prima di contattarci per richiedere assistenza.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

