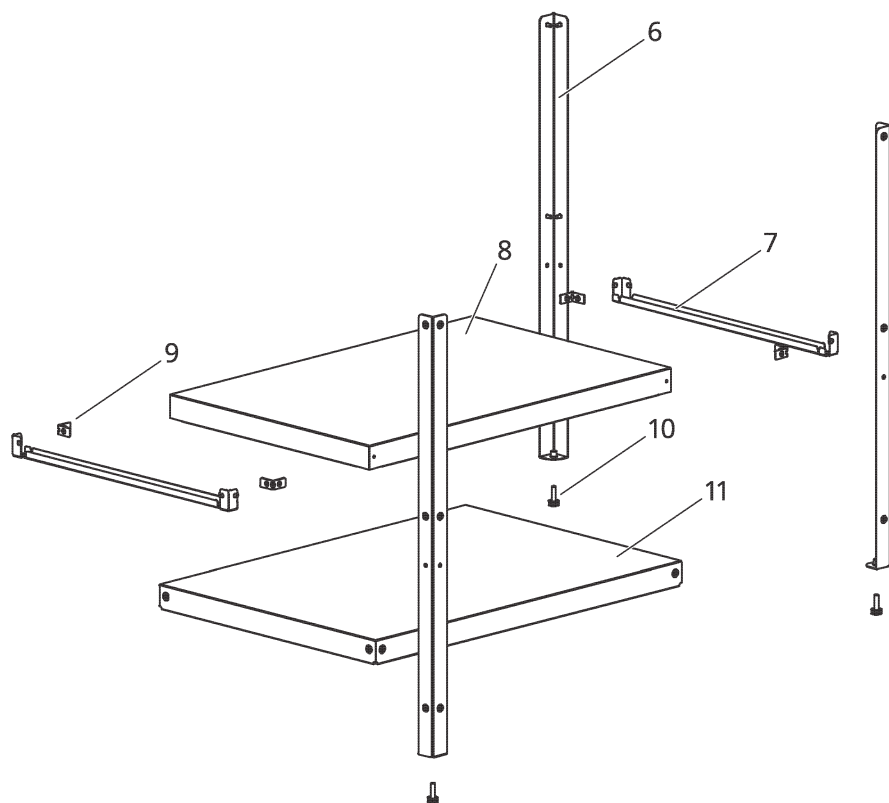
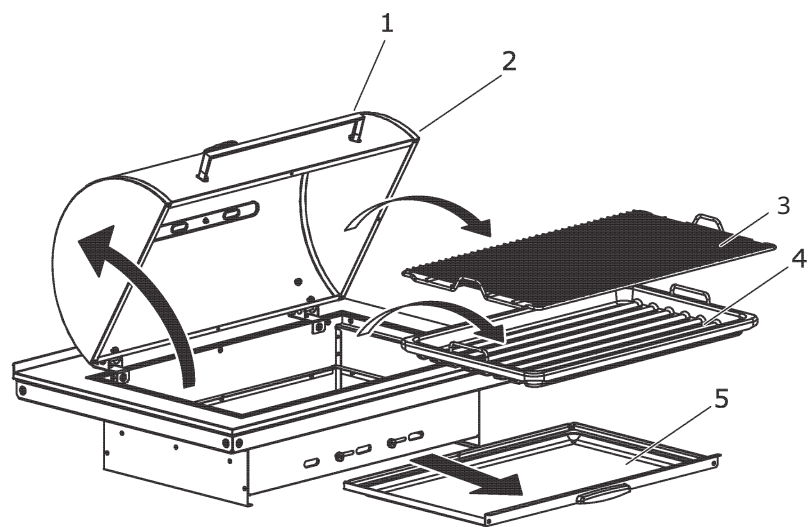


GRILLSKÄR



Design and Quality
IKEA of Sweden



English

4


עברית


7


English

GRILLSKÄR charcoal barbecue


WARNING


 Failure to read and follow this manual and the safety warnings herein may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property. Safety symbols () will alert you to important safety information.


 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.


 Do not overfill charcoal tray with charcoal or allow charcoal to touch barbecue body.





 This barbecue has to be installed on a secure level base prior to use.


 Never handle hot parts with unprotected hands.

 Do not use indoors.


 If used indoors, toxic fumes can build up and cause bodily injury or death.


 Only use outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any enclosed area.


 **ATTENTION!** This barbecue should not be used under overhead combustible construction.


 **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.


 **WARNING!** Keep children and pets away.


 Any modification of this barbecue may be dangerous.


 Do not leave this barbecue unattended when in use.


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


 When positioning, ensure the barbecue is a minimum of 1 metre / 39" from flammable items or structures.


 Do not add starter fluid or charcoal impregnated with starter fluid to warm or hot charcoal.


 Do not remove ashes until all charcoal is completely burnt out and the barbecue is fully cooled.


 Do not use clothing with long or loose sleeves when operating the barbecue.

 Do not use the barbecue in high winds.


 Do not touch the barbecue with your hands to check if it is hot.


 Do not use water to control flare-ups or extinguish charcoal.


 Always extinguish charcoal when you are finished cooking.


 Barbecue mitts should always be used while cooking, lighting or adjusting barbecue vents and handling the barbecue.


 Use proper barbecue tools when cooking.


 Do not dump hot charcoal where they may cause a fire hazard.

 Do not store away or cover the barbecue until the charcoal are extinguished and removed, and the barbecue is fully cooled.

 This barbecue is not intended to be used in recreational vehicles or boats.

 This barbecue should never be used as a heater.

 **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3 (Europe)

 **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to local national standards (outside Europe).

- ⚠ Do not allow grease, fat or food residue to build up in or on the barbecue – RISK OF FIRE.
- ⚠ Do not hang any combustible materials from the handrails of this barbecue.
- ⚠ Always replace worn parts – do not use if damage is found.
- ⚠ Never overload the cooking grill with food – evenly space food over the cooking grill surface.
- ⚠ IMPORTANT! Ensure the barbecue is positioned on flat, level ground to aid with fat/grease run off.
- ⚠ Ensure the barbecue is correctly assembled according to the accompanying instructions.
- ⚠ Open the lid while lighting and getting the barbecue started.



Do not use the barbecue in a confined and/ or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

LIST OF FEATURES

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

1. Handle
2. Hood
3. Cooking grill
4. Charcoal tray
5. Ash tray
6. Leg
7. Middle shelf support
8. Middle shelf
9. Middle shelf support
10. Feet
11. Lower shelf

USER INSTRUCTIONS

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

Never use any abrasive cooking tools on the cooking grill (3) surface to avoid that the surface gets damaged.

Preparation before cooking – To prevent foods from sticking to the cooking grill, use a long handled brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session.

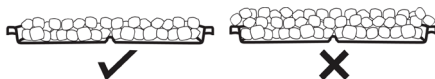
Note: When cooking with your barbecue for the first time, the paint on the outside of the barbecue may change colour slightly as a result of high temperatures. This is normal and should be expected.

Lighting the Barbecue

Open the hood (2).

Place an even layer of charcoal about 4-5 cm / 1.6-1.9" deep on the charcoal tray (4).

A maximum of 2.5 kg of charcoal is allowed.



Carefully apply lighting gel to the charcoal.

Light the charcoal with a long taper or match.

When the flames die down, check that the charcoal begin to glow red.

It is recommended that the charcoal be kept red hot for at least 30-40 minutes prior to cooking on the barbecue.

Do not cook before the fuel has a coating of ash.

End of Cooking Session

Use a damp cloth with warm water and washing-up liquid to clean the barbecue. Do not use any abrasive materials.

Using abrasive cleaners or sharp objects to clean the barbecue will damage the barbecue.

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.
- To reduce the risk of undercooked meat, cut open to ensure it is cooked all the way through internally.
- Pre-cooking of larger meat or joints is recommended before finally cooking on your barbecue.
- After cooking on your barbecue always clean the grill cooking surfaces and utensils.

Care, Maintenance and Storage

- Regularly clean your barbecue between uses and especially after extended periods of storage.
- Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning.
- Never douse the barbecue with water when its surfaces are hot.
- Never handle hot parts with unprotected hands.
- Do not leave your barbecue uncovered when not in use. Store your barbecue in 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 barbecue. (A cover may not be sufficient to protect your barbecue in some of these situations).
- 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.
- Before storing the barbecue, ensure that all remaining ash or charcoal is removed.

עברית

GRILLSKÄR גריל פחמים

⚠ אזהרה

קראו בעיון ועקבו אחר הוראות השימוש והבטיחות בחוברת זו. אי-ציות להוראות הבטיחות עלול לגרום לפציעה חמורה או מוות, שריפה או פיצוץ אשר עשויים לגרום נזק לרכוש. סימון הבטיחות (⚠) נועד להסב את תשומת ליבכם למידע בטיחות חשוב.

⚠ מוצר זה מיועד לשימוש מחוץ לבית בלבד. אין להשתמש במוצר זה במקום סגור כגון חניון, מרפסת, פטיו מקורה, או תחת מבנה כלשהו.

⚠ אין למלא את משג הפחמים יתר על המידה או לאפשר לפחמים לגעת בגוף הגריל.



⚠ יש להשתמש בגריל זה על גבי משטח מאוזן ובלתי דליק בלבד.

⚠ אין לגעת בחלקים החמים בידיים בלתי מוגנות.

⚠ אין להשתמש במוצר זה בתוך הבית.

⚠ שימוש במוצר זה בתוך הבית עלול לגרום להצטברות אדים רעילים ולגרום לפציעה חמורה או מוות.

⚠ יש להשתמש במוצר זה מחוץ לבית ובאזור מאוורר היטב בלבד. אין להשתמש במוצר זה בתוך חניון, מבנה מקורה או כל אזור סגור.

⚠ שימו לב! אין להשתמש בגריל זה תחת מבנה דליק.

⚠ אזהרה! הגריל מתחמם מאוד במהלך השימוש. אין לנסות להזיז אותו בזמן פעולתו.

⚠ אזהרה! יש להרחיק ילדים וחיות מחמד מהגריל כאשר הוא בשימוש.

⚠ כל שינוי של גריל זה עשוי להיות מסוכן.

⚠ אין להשאיר את הגריל ללא השגחה בזמן פעולתו.

⚠ יש לציית תמיד להוראות הנקיון והתחזוקה - ולתחזק את הגריל באופן שוטף.

⚠ כאשר אתם ממקמים את הגריל, וודאו כי הוא נמצא במרחק של לפחות מטר מחפצים או מבנים דליקים.

⚠ אין להוסיף נוזל בערה או פחמים הספוגים בנוזל בערה לפחמים חמים.

⚠ אין לפנות אפר עד שהפחמים כבויים לחלוטין והגריל התקרר.

⚠ אין ללבוש בגדים עם שרוולים ארוכים או רפויים בזמן השימוש בגריל.

⚠ אין להשתמש בגריל בתנאי רוח חזקה.

⚠ אין לגעת בגריל עם הידיים כדי לבדוק אם התחמם.

⚠ אין להשתמש במים כדי לשלוט בלהבות או לכבות פחמים.

⚠ יש לכבות תמיד את הפחמים בתום הבישול.

⚠ יש להשתמש בכפפות גריל תמיד בזמן הבישול, הדלקה או כוונן של פתחי האוורור וטיפול בגריל.

⚠ השתמשו בכלים המתאימים לגריל.

⚠ אין לסלק פחמים חמים במקום בו יכולה להיווצר שריפה.

⚠ אין לאחסן את הגריל או לכסותו עד אשר הפחמים כבו ופנו והגריל עצמו התקרר לחלוטין.

⚠ הגריל אינו מיועד לשימוש על רכבי פנאי או סירות.

⚠ אין להשתמש בגריל הזה לצורכי חימום.

⚠ אזהרה! אין להשתמש בדלק או אלכוהול להדלקה או הדלקה מחדש של הגריל! השתמשו בחומרי הצתה העומדים בתקן EN 1860-3.

⚠ אזהרה! אין להשתמש בדלק או אלכוהול להדלקה או הדלקה מחדש של הגריל! השתמשו בחומרי הצתה העומדים בתקן המקומי בלבד.

⚠ אין לאפשר הצטברות שומן או שאריות מזון על הגריל - סכנת שריפה.

⚠ אין להניח או לתלות חומרים דליקים על גריל הפחמים.

⚠ יש להחליף חלקים בלויים - אין להשתמש במוצר במידה והתגלה בו נזק.

⚠ יש לרווח את המזון על משטח הבישול.

⚠ חשוב! וודאו כי הגריל מוצב באופן מאוזן על קרקע שטוחה וישרה כדי למנוע נזילת שומן.

⚠ ודאו כי גריל הפחמים מורכב כהלכה בהתאם להוראות המצורפות.

⚠ פתחו את המכסה בזמן ההדלקה של הגריל.

סיום הבישול

השתמשו במטלית טובולה במים חמים ונוזל ניקוי כדי לנקות את הגריל. אין להשתמש בחומרים שורטים. שימוש בחומרי ניקוי שורטים או כלים חדים לניקוי הגריל יגרמו לו נזק.

בטיחות מזון

אנא קראו את העצות הבאות בנושא בישול בגריל:

- שטפו ידיים לפני ואחרי טיפול בבשר לא מבושל ולפני האכילה.
- יש לשמור בשר נא הרחק מבשר מבושל ומזונות אחרים.
- לפני הבישול, וודאו כי משטחי הגריל וכלי הבישול נקיים מלכלוך ושאריות אוכל.
- אין להשתמש באותם כלים לטיפול במזון מבושל ובמזון לא מבושל.
- וודאו כי כל הבשר מבושל לפני האכילה.
- כדי לצמצם את הסיכון של בשר לא מבושל, יש לבצע חתך בבשר כדי לוודא שבושל עד הסוף בפנים.
- מומלץ לבשל נתחים גדולים בבישול מקדים לפני הבישול על הגריל.
- יש לנקות את משטחי הגריל והכלים לאחר הבישול.

נקיון, תחזוקה ואחסון

- נקו את הגריל באופן קבוע בין שימוש לשימוש במיוחד לאחר תקופת אחסון ארוכה.
- וודאו כי הגריל וחלקיו קרים מספיק לפני הניקוי.
- לעולם אין להשרות את הגריל במים כאשר המשטחים שלו חמים.
- אין לטפל בחלקים חמים בידיים לא מוגנות.
- אין להשאיר את הגריל לא מכוסה כאשר הוא אינו בשימוש. אחסנו את הגריל במחסן קטן או במוסך כאשר אינו בשימוש על מנת להגן עליו מהשפעות של תנאי מזג אוויר קיצוניים, במיוחד אם אתם גרים ליד איזור החוף.
- חשיפה ממושכת לשמש, מים עומדים, אוויר/מים יכולה לגרום לנזק לגריל שלכם. (ייתכן וכיסוי לא יספיק להגנה על הגריל בחלק ממצבים אלו).
- להארכת חיי הגריל ושמירה על מצבו, אנו ממליצים בחום לכסות את היחידה כאשר היא נותרת בחוץ לפרק זמן ארוך, במיוחד בחודשי החורף.
- וודאו כי שאריות האפר או הפחם הוסרו לפני אחסון הגריל.



אין להשתמש בגריל בחלל סגור / או סביבת מגורים, כגון: בתים, אוהלים, קרוואנים וסירות. סכנת מוות מהרעלת פחמן חד חמצני.

רשימת חלקים

מספרי החלקים המוצגים מתייחסים לאיור של הגריל בעמוד האיורים.

1. ידית
2. מכסה
3. אסכלה
4. מגש פחמים
5. מגש לאיסוף אפר
6. לגר
7. יעצמא פדמ רמות
8. יעצמא פדמ
9. יעצמא פדמ רמות
10. ס"לגר
11. וותחת פדמ

הוראות שימוש

לפני השימוש, וודאו כי הבנתם את האזהרות שצינו בחוברת זו.

אין להשתמש בכלי בישול שורטים על משטח האסכלה (3) כדי למנוע גרימת נזק למשטח.

הכנה לפני השימוש - כדי למנוע מזון להידבק לגריל, השתמשו במברשת עם ידית ארוכה כדי למרוח שכבה דקה של שמן לפני כל שימוש בגריל.

הערה: כאשר אתם מבשלים באמצעות הגריל בפעם הראשונה, הצבע בחלקו החיצוני של הגריל עשוי להשתנות מעט כתוצאה מהטמפרטורה הגבוהה. תהליך זה הוא נורמלי וצפוי.

הדלקת גריל פחמים

פתחו את המכסה (2).

מלאו את מגש הפחמים (4) בשכבה אחידה של פחמים בעומק של כ-4-5 ס"מ.

מותר להשתמש עד 2.5 ק"ג פחם.



הוסיפו בזהירות את נוזל בערה לפחמים.

הדליקו את הפחמים באמצעות גפרור ארוך.

כאשר הלהבה תדעך, בדקו שהפחמים זוהרים בצבע אדום. מומלץ להתחיל בבישול 30-40 דקות לפחות לאחר הדלקת גריל הפחמים.

מומלץ להתחיל בבישול כשהפחמים מכוסות בשכבת אפר.