GRILLSKÄR

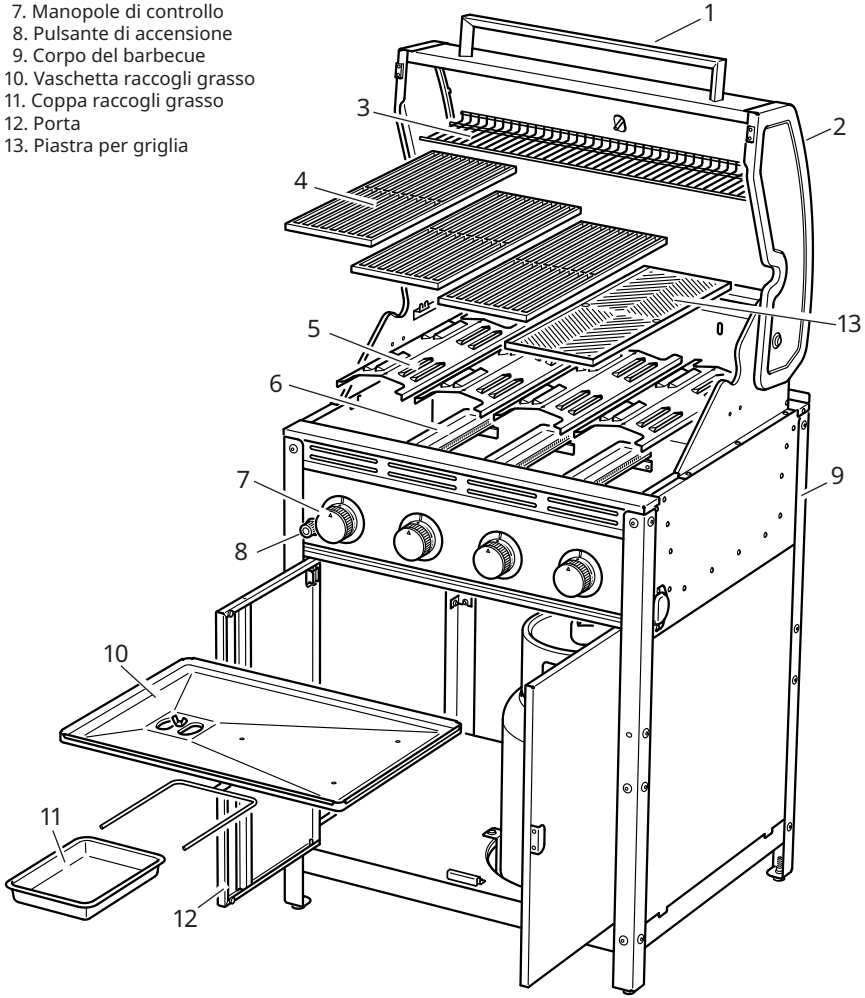
IKEA of Sweden AB,
SE-343 81 Älmhult

Design and Quality
IKEA of Sweden

GRILLSKÄR barbecue a gas

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

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



Italiano **4**

English **12**

AVVERTENZE:

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

PERICOLO:

Se senti odore di gas:
1. Chiudi l'alimentazione del gas al barbecue.
2. Spegni tutte le fi amme 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 alter apparecchiature.

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

⚠ AVVERTENZA ⚠

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

⚠ PERICOLO: ⚠

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

⚠ ATTENZIONE ⚠

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

⚠ AVVERTENZA

- ⚠ L'installazione deve avvenire in conformità a leggi e normative locali.
- ⚠ Questo prodotto è destinato ESCLUSIVAMENTE ALL'USO IN AMBIENTI ESTERNI. Non utilizzarlo MAI in spazi chiusi o coperti, come box, veranda e terrazze coperte, né sotto tettoie, gazebo o strutture analoghe.
- ⚠ N.B. VERIFICA CHE NON CI SIANO PERDITE DI GAS DOPO AVER MONTATO COMPLETAMENTE IL BARBECUE PER LA PRIMA VOLTA.
- ⚠ INOLTRE, verifica la tenuta del barbecue una volta all'anno, quando lo smonti, quando sostituisci dei pezzi o se scolleghi o sostituisci la bombola del gas. IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE PROCEDURE PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI ALLE PERSONE E DANNEGGIARE IL BARBECUE.
- ⚠ Tieni sempre la bombola in posizione verticale.
- ⚠ N.B. Assicurati che il barbecue sia posizionato su un terreno in piano, per favorire la fuoriuscita del grasso.
- ⚠ Il barbecue a gas GRILLSKÄR è progettato per essere alimentato con gas in bombola. Non utilizzarlo con il gas naturale normalmente fornito alle cucine di casa. Valvole, ugelli, tubo e regolatore sono realizzati per essere utilizzati solo con gas propano liquido in bombola.
- ⚠ Questo barbecue è dotato di un regolatore di GPL (da utilizzare esclusivamente con GPL).
- ⚠ Quando devi cambiare la bombola, assicurati che il barbecue sia spento e che non ci siano sorgenti d'innesco nelle vicinanze (sigarette, fiamme libere, scintille, ecc.) prima di procedere.
- ⚠ Non utilizzare mai in ambienti chiusi, coperti o sotterranei.
- ⚠ Questo barbecue deve essere utilizzato esclusivamente all'aperto, in luoghi naturalmente ventilati, senza pareti o aree chiuse, dove eventuali fughe di gas e prodotti della combustione vengano rapidamente dispersi dal vento e dalla convezione naturale.
- ⚠ Questo barbecue non deve essere utilizzato in imbarcazioni o veicoli a uso ricreativo.
- ⚠ Tenere il tubo flessibile del carburante lontano da qualsiasi superficie riscaldata.
- ⚠ Questo barbecue non deve essere utilizzato al di sotto di strutture realizzate con materiali combustibili.
- ⚠ Non utilizzare mai un regolatore regolabile con questo barbecue.
- ⚠ Questo barbecue può raggiungere temperature molto elevate: presta la massima attenzione quando lo tocchi.
- ⚠ Tieni i bambini e gli animali a distanza quando utilizzi il barbecue.
- ⚠ Non spostare il barbecue durante l'uso.
- ⚠ Chiudi sempre l'alimentazione del gas sulla bombola quando non usi il barbecue.
- ⚠ Non modificare in alcun modo il barbecue: può essere pericoloso.
- ⚠ Non lasciare il barbecue incustodito durante l'uso.
- ⚠ Non manomettere i componenti del barbecue che sono stati sigillati dal produttore o da un centro assistenza autorizzato.
- ⚠ Accendi sempre il barbecue con il coperchio aperto.
- ⚠ Colloca sempre il barbecue su un terreno in piano, su una superficie non infiammabile.

⚠ Assicurati che ci sia una distanza minima di 1 metro tra il barbecue ed eventuali oggetti o strutture infiammabili.

⚠ Questo barbecue non deve essere utilizzato con carbone o altri combustibili simili.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Non ostruire il flusso della combustion e la ventilazione d'aria.

⚠ Controlla che la presa di ventilazione del vano portabombola non sia sporca o ostruita.

⚠ Tieni il prodotto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.

⚠ Utilizza il regolatore di pressione conforme alla norma EN 16129 e il tubo per GPL conforme alla norma EN 16436-1 di lunghezza non superiore a 1,5 m, forniti in dotazione.

⚠ Se devi sostituire il regolatore di pressione o il tubo, scegli ricambi identici ai componenti originali forniti con il barbecue. Non utilizzare mai un regolatore regolabile con questo barbecue.

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

⚠ Le parti che costituiscono il prodotto possono diventare incandescenti.Non lasciare avvicinare i bambini.

⚠ Indossa sempre guanti protettivi o per barbecue quando maneggi le pentole e tocchi le parti calde del barbecue.

⚠ Prima di ogni utilizzo controlla il tubo del gas e assicurati che non sia attorcigliato o teso.

⚠ **N.B.** Il tubo flessibile per GPL deve essere sostituito entro la data di scadenza specificata dal produttore dello stesso.

PROVE DI TENUTA

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

Verifica la tenuta del barbecue controllando che non ci siano perdite una volta all'anno, quando lo smonti, quando sostituisci dei pezzi o se 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 applicala con un pennello su tutte le giunzioni del sistema, compresi i collegamenti di valvole, tubo e regolatore.
- Assicurati di aver applicato la soluzione di acqua e sapone a tutti i collegamenti. Collega il regolatore alla bombola del gas, apri la valvola di controllo del gas sul regolatore per attivare il flusso di gas.
- N.B. Se si formano bolle in qualche punto significa che c'è una perdita.
- Spegni il gas e stringi bene tutte le giunzioni.
- Ripeti la prova. Se si formano ancora delle bolle, non utilizzare il barbecue. Contatta il rivenditore locale per assistenza.

GAS E REGOLATORE

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

Istruzioni per l'uso

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

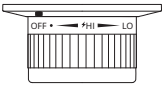
La bombola di gas deve avere un raccordo compatibile con il regolatore fornito con il

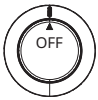
barbecue, una capacità minima di 4 kg (9 lbs) e dimensioni massime di 32x58 cm. Per il posizionamento della bombola, vedere le istruzioni di montaggio.
Non tenere bombole di gas propano di scorta sotto o vicino al barbecue.
Non riempire mai la bombola oltre l'80%.

della sua capacità. Il mancato rispetto di queste istruzioni può determinare un pericolo di incendio e causare lesioni alle persone gravi o mortali.
Metti il tappo antipolvere sull'uscita della valvola quando non utilizzi la bombola. Utilizza esclusivamente il tappo antipolvere fornito con la valvola. Con altri tipi di tappi o protezioni non è garantita la tenuta e potrebbero verificarsi perdite di gas.

Collegamento della bombola

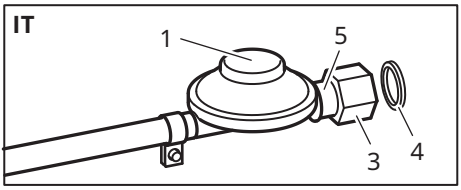
- Controlla che tutte le manopole di controllo del barbecue siano in posizione OFF.





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

Leggi attentamente prima dell'uso



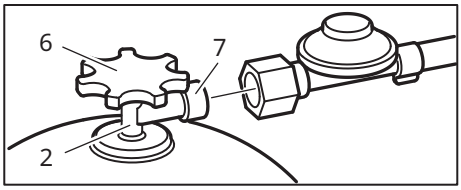


Tabella A		
LAND	**ENTRATA**	**USCITA**
IT	W20x1 1/4" sinistro	Ø9.8 mm

1. Istruzioni per l'uso e l'installazione

- Il regolatore del gas 694 è destinato all'uso domestico con apparecchiature funzionanti ai valori di pressione e potenza indicati sulla rispettiva targhetta di identificazione (1).
- Il regolatore del gas 694 è installato su bombole di gas dotate di rubinetti a chiusura manuale (2), con un raccordo di uscita filettato maschio per il collegamento di un tubo (7) delle dimensioni indicate nella tabella (A).
- Durante l'uso la bombola deve essere tenuta sempre in posizione verticale.
- Se il regolatore del gas 694 viene utilizzato all'aperto, deve essere riparato dalla pioggia.
- Non utilizzare mai fiamme libere per controllare se ci sono perdite di gas, ma una soluzione di acqua e sapone.
- In caso di problemi, chiudi il gas e contatta il rivenditore locale.
- Se il gas fuoriuscito da una perdita si infiamma prima che il rubinetto sia chiuso (2), usa un panno umido per chiudere il rubinetto.

2. Collegamento del regolatore all'apparecchiatura da utilizzare

- Prima di collegare il regolatore del gas 694 al rubinetto della bombola, collegalo all'apparecchiatura con cui sarà utilizzato.

3. Collegamento del regolatore alla bombola

Controlla che:

- tutti i rubinetti dell'apparecchiatura da utilizzare siano chiusi.
- il tubo di collegamento sull'apparecchiatura sia installato correttamente.

Se non ci sono fiamme, rimuovi il tappo di protezione del rubinetto.
Verifica che la rondella sia presente e in buone condizioni (4), quindi avvita il dado (3) ruotandolo in direzione della freccia (5). Serra il dado in maniera tale da assicurare la tenuta stagna, verificabile utilizzando una soluzione di acqua e sapone.

4. Funzionamento del sistema

- Dopo aver installato il regolatore del gas 694 sul rubinetto, è possibile aprire il flusso del gas ruotando la manopola nella direzione indicata sulla valvola (6).
- Per interrompere l'erogazione del gas, ruota la manopola nella direzione opposta.

5. Sostituzione della bombola del gas
Controlla che:
- tutti i rubinetti dell'apparecchiatura da utilizzare siano chiusi.
- il rubinetto della bombola del gas sia chiuso.

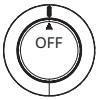
A questo punto, smonta il regolatore del gas 694 svitando il dado (3).

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

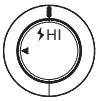
1. Maniglia
2. Coperchio
3. Griglia di riscaldamento
4. Griglia di cottura
5. Deflettori spargifiamma
6. Bruciatori
7. Manopole di controllo
8. Pulsante di accensione
9. Corpo del barbecue
10. Vaschetta raccogli grasso
11. Coppa raccogli grasso
12. Porta
13. Piastra per griglia

ISTRUZIONI PER L'USO
Prima di procedere, accertati di aver letto e ben compreso tutte le AVVERTENZE contenute in questo manuale.
- Preparativi per la cottura: per evitare che il cibo si attacchi alla griglia di cottura, prima di ogni utilizzo applica sempre sulla superficie uno strato sottile di olio per cucinare, aiutandoti con un pennello dal manico lungo.
- N.B. Quando usi il barbecue per la prima volta, il rivestimento sulle pareti esterne del prodotto può cambiare leggermente colore per via delle alte temperature. È un fenomeno assolutamente normale e prevedibile.

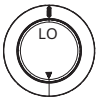
Accensione del barbecue
- Solleva il coperchio del barbecue (2).
- Controlla che tutte le manopole siano in posizione OFF (7).



- Svitare il pulsante di accensione (8) e inserire la batteria AA con il polo positivo rivolto verso l'esterno. Riavvitare il pulsante di accensione (8). Aprire la cappa del barbecue (2) e accendere l'alimentazione del gas sulla bombola del gas.
- Premi la manopola di controllo (7) e ruotala nella posizione di accensione ⚡.



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



Istruzioni per l'accensione manuale
- Togli la griglia di cottura (4), piastra per griglia (13) e i de flettori spargifiamma (5) dal barbecue.
- Avvicina un fiammifero acceso al bruciatore (6) (nel punto dove c'è la protezione del dispositivo piezoelettrico).
- Premi la manopola di controllo anteriore (7) e ruotala in senso antiorario fino alla posizione più alta.
- Dopo l'accensione, accendi il bruciatore posteriore in base alla temperatura di cottura desiderata.

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

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

Cottura con coperchio
Tieni il coperchio chiuso quando cuoci I cibi alla griglia, per permettere al calore di diffondersi uniformemente. Con il coperchio chiuso, la cottura con il barbecue a gas è molto simile a quella di un forno convenzionale. Per evitare di sollevare il coperchio, quest'ultimo è dotato di un termometro che ti indica la temperature 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.
Dopo ogni cottura, pulisci bene la vaschetta raccogli grasso.

CONSIGLI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE
Leggi e segui questi consigli per cucinare con il barbecue:
- Lava sempre le mani prima e dopo aver toccato carne cruda e prima di mangiare.
- Tieni la carne cruda lontana da quella cotta e da altri cibi.
- Prima di iniziare a cucinare, assicurati che le superfici della griglia e gli utensili siano puliti, senza residui di cibi cucinati precedentemente.
- Usa utensili diversi per cibi cotti e crudi.
- Assicurati che la carne sia cotta uniformemente prima di mangiarla.

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

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

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

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

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

⚠ **Attenzione**

⚠ Se senti odore di gas, spegni il barbecue, spegni tutti i fuochi e solleva il coperchio del barbecue. Se l'odore persiste, contatta immediatamente il fornitore del gas.

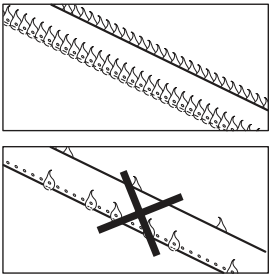
⚠ In caso di incendio fuori controllo, scollega immediatamente la bombola del gas, allontanala dalle fiamme e chiama i vigili del fuoco. NON ESPORTI AD ALCUN RISCHIO!

⚠ Non utilizzare spray vicino al barbecue durante l'uso.

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

Griglia di cottura (4)
- Pulisci con una soluzione di acqua calda e sapone.
- Per rimuovere i residui di cibo, usa un detergente cremoso poco concentrato su una spugnetta non abrasiva.
- Sciacqua abbondantemente e 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 detersivo utilizzando una spugnetta o un panno poco abrasivi.

Vaschetta raccogli grasso (11)
- N.B. Controlla e pulisci regolarmente la vaschetta raccogli grasso prima di ogni utilizzo e, se necessario, sostituiscila. Non lasciare che si accumulino residui di grasso nella vaschetta.
- NON usare mai il barbecue senza la vaschetta raccogli grasso.

Corpo del barbecue (9)
- Togli regolarmente il grasso in eccesso dal corpo del barbecue aiutandoti con un raschietto in legno o plastica.
- Non è necessario rimuovere completamente tutto il grasso dal corpo del barbecue. Per pulire a fondo il barbecue, usa esclusivamente una soluzione di acqua calda e sapone, un panno o una spazzola con setole in nylon.
- Togli le superfici di cottura e i bruciatori prima di pulire a fondo il barbecue.
- Non immergere i comandi del gas o il collettore in acqua.
- Controlla che i bruciatori funzionino correttamente dopo averli rimontati sul corpo del barbecue.

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

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

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

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

ITALIA (IT)
Articolo n.: 30503387
Categoria di gas: I3B/P 30
Tipo di gas/Pressione del regolatore: Butano/Propano 30mbar
Portata termica: 14.4kW
Consumo di gas: 1029gm/h
Dimensioni iniettori: 0,95 mm
Paesi ai quali viene destinato: IT

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

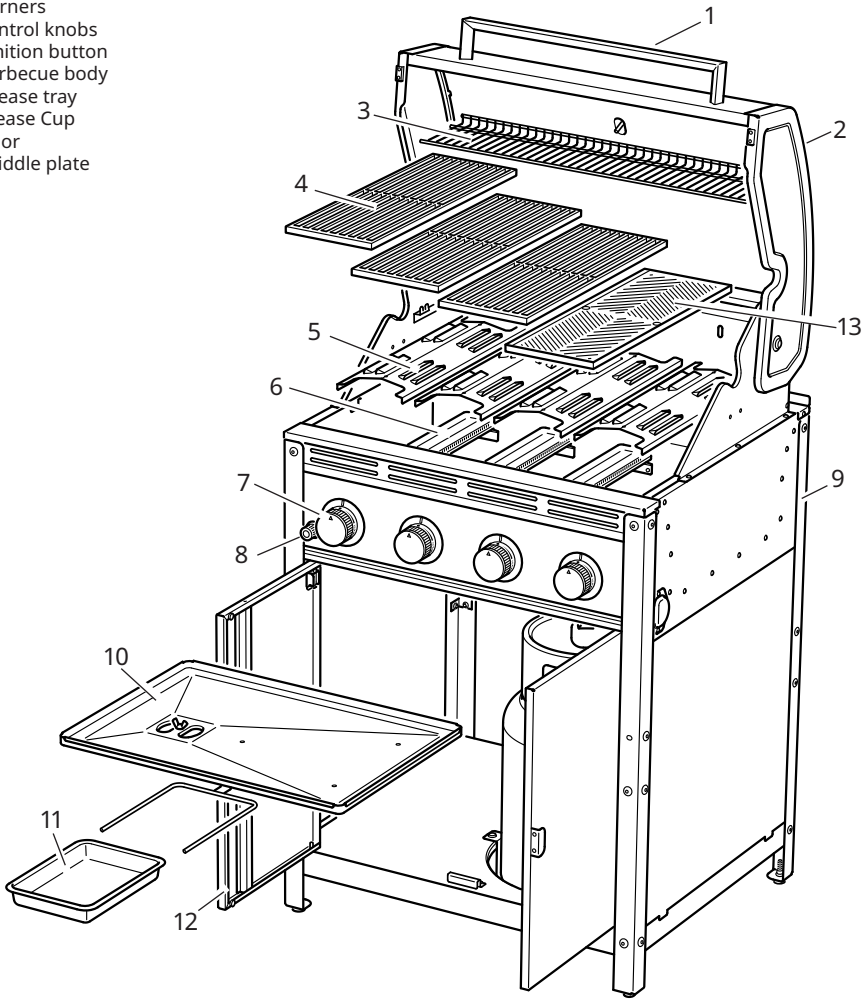
GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

GRILLSKÄR gas barbecue

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

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



WARNING

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

DANGER

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

WARNING

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

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

⚠ DANGER ⚠

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

⚠ WARNING ⚠

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

⚠ CAUTION ⚠

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

⚠ WARNING

- Failure to read and follow these instructions could result in serious injury or damage to property.
- Installation must conform to local codes.
- This product is for OUTDOOR USE ONLY. NEVER use in an enclosed space such as a carport, garage, veranda, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Important – LEAK TEST THE BARBECUE WHEN FULLY ASSEMBLED BEFORE FIRST USE. IN ADDITION always leak test the barbecue annually, when dismantled, when parts are replaced, or if the gas cylinder is removed or replaced. FAILURE TO DO THIS COULD CAUSE SERIOUS INJURY, OR DAMAGE TO THE BARBECUE.
- Always keep the cylinder vertical.
- Important – Ensure the barbecue is positioned on flat, level ground to aid with fat/grease run off.
- GRILLSKÄR gas barbecue is designed for use with liquid propane (LP) gas. Do not use with natural (piped in city) gas. The valves, orifices, hose and regulator are for LP gas only.
- This barbecue has been supplied with a propane regulator (only use with propane gas).
- Should you need to change the gas cylinder, make sure the barbecue is switched off, and that there are no sources of ignition (cigarettes, open flame, sparks, etc.) nearby before proceeding.
- Never use indoors, in an enclosed area or below ground level.
- This barbecue shall only be used above ground in an open-air situation with natural ventilation, without enclosed areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection.
- This barbecue is not intended to be used in or on boats or in or on recreational vehicles.
- Keep the fuel supply hose away from any heated surface.
- This barbecue should not be used under overhead combustible construction.
- Never use an adjustable regulator with this barbecue.
- This barbecue will become very hot when in use - take care when touching.
- Keep children and pets at a safe distance from this barbecue when in use.
- Do not attempt to move this barbecue when in use.
- Always turn off gas supply at the gas cylinder when not in use.
- Any modification of this barbecue may be dangerous.
- Do not leave this barbecue unattended when in use.
- Any parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.
- When igniting, always have the lid open.
- Only use the barbecue on a flat, level non-flammable surface or ground.
- When positioning, ensure the barbecue is a minimum of 1 metre from flammable items or structure.
- This barbecue is not intended for use with charcoal or other similar fuel.
- Do not use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals to ignite a barbecue.

⚠ When storing the barbecue or gas cylinder, ensure they are away from flammable materials or liquids.

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

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

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

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

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

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

⚠ This product is not suitable for lava rocks.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LEAK TESTS

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

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

GAS AND REGULATOR INSTRUCTIONS

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

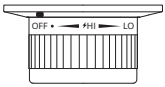
User instructions

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

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

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

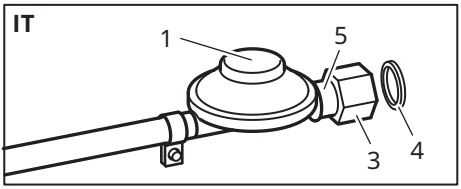
Connecting to the Cylinder
- Confirm all barbecue control knobs are in the 'OFF' position.





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

Read carefully before use



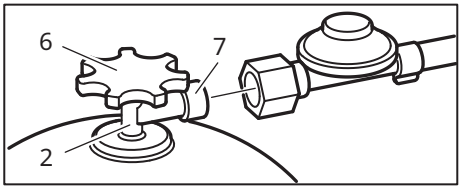


Table (A)

COUNTRY	INLET	OUTLET
IT	W20x1 1/4" L.H.	HOSE NOZZLE Ø9.8mm

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

2. Fitting the connection to the appliance to be used
- Before connecting the 694 gas regulator unit to the cylinder tap, connect it to the appliance to be used.

3. Fitting onto gas cylinder
Check that:
- all the taps on the appliance being used are closed.
- the connection pipe on the appliance being used is fitted correctly.

If there are no flames, remove the protecting cap on the tap.
After checking that the washer is there and in good condition (4), screw on the nut (3) rotating it in the direction of the arrow (5). Tighten the nut just enough to ensure watertight integrity which can be checked using soapy water.

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

5. Replacing the gas cylinder
Check that:
- all the taps on the appliance being used are in the closed position.
- the tap on the gas cylinder is closed.

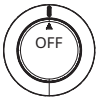
At this point, dismantle the 694 gas regulator by unscrewing the nut (3).

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

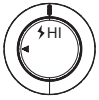
1. Handle
2. Hood
3. Warming rack
4. Cooking grill
5. Vaporizer bars
6. Burners
7. Control knobs
8. Ignition button
9. Barbecue body
10. Grease tray
11. Grease Cup
12. Door
13. Griddle plate

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

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

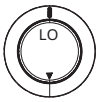


- Unscrew ignition button (8) and insert AA battery, positive end facing outwards. Screw ignition button (8) back into place. Open the barbecue hood (2) and turn on gas supply at gas cylinder.
- Turn burner control knob (7) to position ⚡.



- Press and hold ignition button (8) to ignite the burner flames. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob (7) to OFF ●, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.

  In windy conditions, shield from wind to ensure easy lighting.
- Once ignition has occurred, turn control knob (7) to lower or raise heat as required.
- After ignition, the burners should be burned at the high position for 3-5 minutes in order to preheat the barbecue. This process should be done before every cooking session. IMPORTANT - The hood should be open during preheating.
- After completion of preheating, turn burners to low position and cook with the hood in the down position for best cooking results.



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

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

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

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

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

Turning Off Your Barbecue
Push the control knob (7) in and turn to the 'OFF' position.
Turn the gas off and disconnect at the cylinder when not in use.
The regulator must be disconnected when the barbecue is not in use. Wait until the barbecue is sufficiently cool before closing the hood.
At the end of every cooking session ensure grease cup is cleaned thoroughly.

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

⚠ CAUTION – eating raw or undercooked meat can cause food poisoning (e.g bacteria strains such as E.coli)
- To reduce the risk of undercooked meat, cut open to ensure it is cooked all the way through internally.

⚠ CAUTION – if meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear in colour and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.
- After cooking on your barbecue always clean the grill cooking surfaces and utensils.

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.

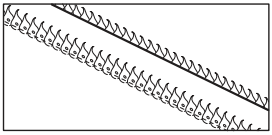
⚠ If the odour continues, immediately contact your gas supplier. In the event of an uncontrollable fire, immediately disconnect the gas cylinder moving it away from fire and contact the fire services. DO NOT PUT YOURSELF AT RISK!

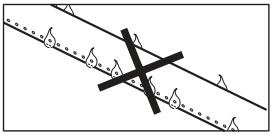
⚠ Ensure aerosols are not used near this barbecue when in use.

⚠ 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.

ITALY (IT)
Article No.: 30503387
Gas category: I3B/P(30)
Gas type and pressure: Butane/Propane 30mbar
Maximum gas consumption: 1029gm/h
Total heat input: 14.4kW
Main burners injector size: 0.95mm
Countries intended for: IT

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

© Inter IKEA Systems B.V. 2020