

# **CAMPINGAZ**®



<b>FR</b>	MODE D'EMPLOI	(2)
<b>DE</b>	BEDIENUNGSANLEITUNG	(8)
<b>IT</b>	ISTRUZIONI PER L'USO	(15)

# Utilisation et entretien



- Consulter la notice avant l'utilisation.
- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- Ne pas utiliser de charbon de bois.
- Ne pas utiliser de détendeur réglable. Utiliser des détendeurs à réglage fixe conformes à la norme européenne pertinente les couvrant.
- Pour assurer un fonctionnement de votre appareil en toute sécurité, ne jamais utiliser deux plaques pleines côte à côte.
- Nettoyer régulièrement les pièces de fond de cuve pour éviter tout risque d'inflammation des graisses.

**Le non respect de ces règles d'utilisation peut entraîner une grave détérioration de votre appareil.**

## a) Pour votre sécurité

- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de votre appareil. Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation. En cas d'odeur de gaz :
  - 1) Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
  - 2) Éteignez toute flamme vive.
  - 3) Ouvrez le couvercle.
  - 4) Si l'odeur persiste, voir § f "Essai d'étanchéité" ou informez vous immédiatement auprès de votre revendeur.
- Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Fermer le récipient de gaz après usage.

## b) Lieu d'utilisation

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur des locaux.
- **ATTENTION:** des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.
- Aucun matériau combustible ne doit se trouver dans un rayon de 60 cm environ autour de l'appareil.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Utiliser l'appareil sur un sol bien horizontal.
- Prévoir un débit d'air neuf de 2 m<sup>3</sup>/kW/h.

## c) Bouteille de gaz

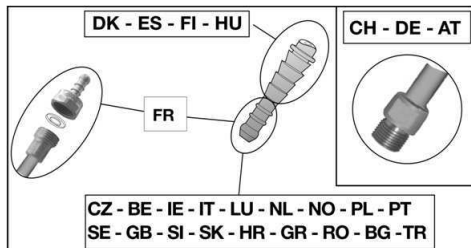
Cet appareil est réglé pour fonctionner avec les bouteilles butane/propane de 4,5 à 15 kg munies d'un détendeur approprié :

- **France, Belgique, Luxembourg, Royaume Uni, Irlande, Portugal, Espagne, Italie, Grèce :** butane 28 mbar / propane 37 mbar
- **Pays-Bas, Norvège, Suède, Danemark, Finlande, Suisse, Hongrie, Slovaquie, République Tchèque, Roumanie, Turquie, Bulgarie, Croatie :** butane 30 mbar / propane 30 mbar.
- **Pologne:** propane 37 mbar.
- **Allemagne, Autriche :** butane 50 mbar / propane 50 mbar.

Pour le branchement ou le changement de la bouteille, opérer toujours dans un endroit bien aéré, et jamais en présence d'une flamme, étincelle ou source de chaleur. La possibilité de mettre la bouteille de gaz sous le gril dépend du modèle utilisé et de la hauteur de la bouteille.

Lorsque la bouteille de gaz est placée sous le gril, elle doit être attachée au châssis du barbecue à l'aide de la sangle fournie.

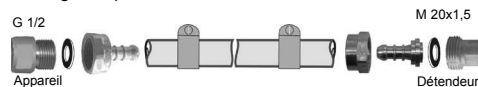
## d) Tuyau



### France (selon modèle)

L'appareil peut être utilisé avec 2 sortes de tuyaux souples :

- a) tuyau souple destiné à être emmanché sur des abouts annelés coté appareil et coté détendeur, immobilisé par des colliers (selon la norme XP D 36-110). Longueur préconisée 1,25 m.



- b) tuyau souple (selon la norme XP D 36-112) équipé d'un écrou fileté G 1/2 pour vissage sur l'appareil et d'un écrou fileté M 20x1,5 pour vissage sur le détendeur, longueur préconisée 1,25 m.



L'appareil possède un raccord fileté d'entrée gaz G1/2 livré avec l'about annelé NF et le joint déjà montés.

### 1) Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple XP D 36-110: (solution d) a))

- emmancher à fond le tuyau souple sur l'about annelé de l'appareil et du détendeur.
- glisser les colliers derrière les 2 premiers bossages des abouts et les serrer jusqu'à rupture de la tête de serrage.

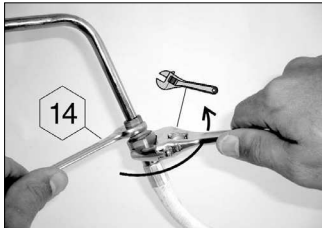


- l'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe f).

### 2) Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple XP D 36-112, écrous G 1/2 et M 20x1,5 : (solution d) b))

- dévisser et enlever l'about annelé NF pour libérer le raccord d'entrée G1/2.

- enlever le joint
- visser l'écrou fileté G 1/2 du tuyau sur le raccord d'entrée de l'appareil et l'écrou fileté M20x1,5 sur le raccord de sortie du détendeur en suivant les indications fournies avec le tuyau souple.
- Utiliser 2 clés pour serrer le tuyau souple sur l'about gaz de l'appareil :
  - ▶ une clé de 14 pour immobiliser le raccord d'entrée de l'appareil,
  - ▶ une clé à molette pour serrer l'écrou du tuyau souple.



- utiliser une clé pour immobiliser le raccord de sortie du détendeur.
- l'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe f).

Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes. Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction, ni contact avec les parois chaudes de l'appareil. Il devra être changé lorsque la date de validité inscrite sur le tuyau sera atteinte ou dans tous les cas s'il est endommagé ou s'il présente des craquelures.

**Belgique, Luxembourg, Pays-Bas, Royaume Uni, Irlande, Pologne, Portugal, Espagne, Italie, Norvège, Suède, Danemark, Finlande, République Tchèque, Slovaquie, Hongrie, Croatie, Bulgarie, Roumanie, Turquie, Grèce :**

L'appareil est équipé d'un about annelé. Il doit être utilisé avec un tuyau souple de qualité adaptée à l'utilisation du butane et du propane. Sa longueur ne devra pas excéder 1,20 m. Il devra être changé s'il est endommagé, s'il présente des craquelures, lorsque les conditions nationales l'exigent ou selon sa validité. Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes. Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction.

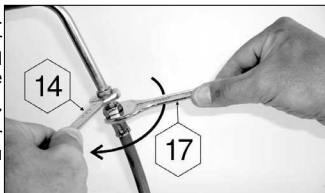
**Suisse, Allemagne, Autriche :**

Cet appareil doit être utilisé avec un tuyau souple de qualité adaptée à l'utilisation du butane et du propane. Sa longueur ne devra pas excéder 1,50 m. Il devra être changé s'il est endommagé, s'il présente des craquelures, lorsque les conditions nationales l'exigent ou selon sa validité.

Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes. Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction.

**Raccordement du tuyau souple :** utiliser 2 clés pour serrer le tuyau souple sur l'about gaz de l'appareil :

- ▶ une clé de 14 pour immobiliser le raccord d'entrée de l'appareil
- ▶ une clé de 17 pour serrer l'écrou du tuyau souple

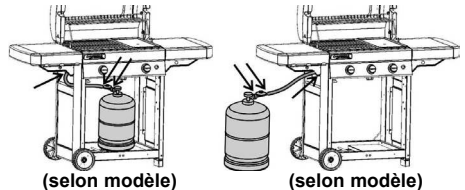


## e) Couvercle

Manipuler le couvercle avec précaution, notamment en cours de fonctionnement. Ne pas se pencher au dessus du foyer.

## f) Essai d'étanchéité

- 1) Opérer à l'extérieur des locaux, en éloignant tous les matériaux inflammables. Ne pas fumer.
- 2) S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (O).
- 3) Raccorder le tuyau souple selon le paragraphe d).
- 4) Visser le détendeur sur la bouteille de gaz.
- 5) Pour le contrôle, utiliser un liquide de détection de fuites gazeuses.
- 6) Mettre le liquide sur les raccords bouteille / détendeur / tuyau / appareil.  
Les boutons de réglage doivent rester en position "OFF" (O). Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.



- 7) Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a des fuites de gaz.
- 8) Pour supprimer la fuite, serrer les écrous. Si une pièce est défectueuse, la faire remplacer. L'appareil ne doit pas être mis en service avant que la fuite ait disparu.
- 9) Fermer le robinet de la bouteille de gaz.

### Important :

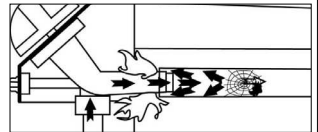
Ne jamais utiliser de flamme pour détecter une fuite de gaz. Il faut effectuer au moins une fois par an le contrôle et la recherche des fuites et à chaque fois qu'il y a changement de la bouteille de gaz.

## g) Avant la mise en marche

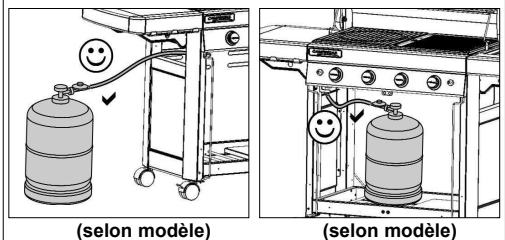
Ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir lu attentivement et compris toutes les instructions. S'assurer aussi :

- qu'il n'y a pas de fuites

- que les tubes Venturi ne sont pas obstrués (exemple : toiles d'araignées)



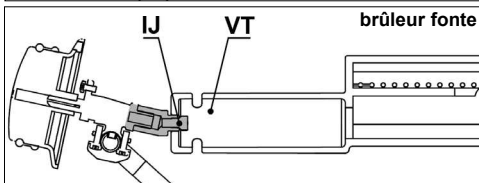
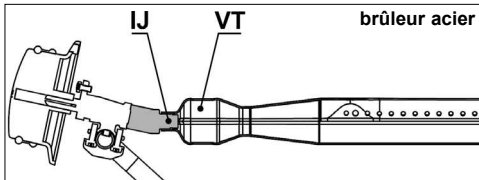
- que le tuyau n'est pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes.



- que les ouvertures de ventilation du logement du récipient de gaz ne soient pas obstruées le cas échéant.
- que le (ou les) plateau(x) récupérateur de graisse soit bien mis en place dans son logement et **qu'il soit bien positionné à fond jusqu'à la butée.**
- que les 6 parties amovibles de la cuve soient remises en place (voir paragraphe **p**) **Nettoyage et entretien**)



**Bien vérifier que les tubes Venturi (VT) recouvrent les injecteurs (IJ)**



## h) Allumage des brûleurs du barbecue

- Ouvrir le couvercle de cuisson.
- S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (O).
- Appuyer et tourner une manette de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et la mettre en position plein débit (⚡ 🔥).

### Si votre barbecue est équipé d'un allumeur piezoélectrique :

Appuyer immédiatement sur le bouton d'allumage (⚡) jusqu'au déclic. Si l'allumage ne se produit pas au premier déclic, appuyer 3 ou 4 fois si nécessaire. Répéter cette opération jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

### Si votre barbecue est équipé d'un allumeur électronique à train d'étincelles :

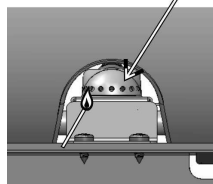
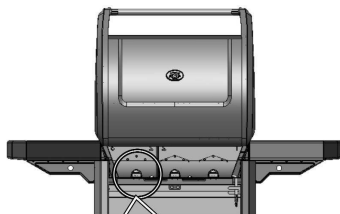
Appuyer immédiatement sur l'interrupteur (⚡) Un train d'étincelles se produit. Laisser appuyer quelques secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

- Si le brûleur ne s'allume pas après 4 ou 5 essais, attendre 5 minutes et essayer de nouveau.
- Une fois le brûleur allumé, il existe 2 possibilités pour allumer un autre brûleur :
  - La 1<sup>ère</sup> possibilité consiste à répéter l'opération d'allumage décrite ci-dessus ;
  - La 2<sup>ème</sup> possibilité consiste à allumer le brûleur situé à la droite ou à la gauche du 1<sup>er</sup> brûleur allumé, puis de proche en proche les autres brûleurs en tournant le bouton de réglage en position plein débit (⚡ 🔥).
- Si l'allumage piezoélectrique ou l'allumage électronique ne fonctionne pas, utiliser l'allumage manuel (paragraphe suivant).

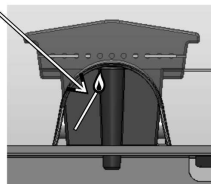
## i) Allumage manuel du barbecue

- Ouvrir le couvercle de cuisson.
- S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (O).

- Allumer l'allumette puis l'amener depuis l'arrière du barbecue jusqu'à proximité du brûleur.



Brûleur acier



Brûleur fonte

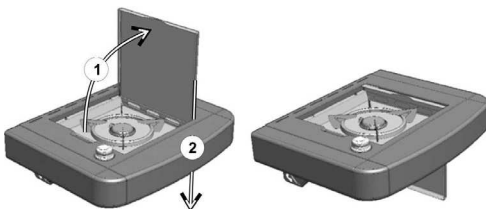
- Appuyer et tourner le bouton de réglage correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position plein débit (⚡ 🔥).

## j) Extinction du grill

Ramener les boutons de réglage en position "OFF" (O), puis fermer le robinet de la bouteille de gaz.

## k) Allumage du réchaud (selon modèle)

Le réchaud peut fonctionner seul ou en même temps que le grill. Avant d'allumer le réchaud, assurez vous que le couvercle soit ouvert et escamoté.



### Allumage :

Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz. Vérifier l'étanchéité du circuit gaz depuis la bouteille jusqu'au réchaud (voir le paragraphe f). Vérifier l'état du tuyau reliant le grill au réchaud. Le changer en faisant appel au Service Après Vente, s'il présente des craquelures. Ouvrir le robinet du réchaud (sens +).

### Si votre barbecue est équipé d'allumeurs piezoélectriques :

appuyer sur le bouton d'allumage situé à droite du panneau de commande et repéré par le pictogramme (⚡) jusqu'au déclic. Appuyer 3 ou 4 fois si nécessaire.

### Si votre barbecue est équipé d'un allumeur électronique à train d'étincelles :

Appuyer immédiatement sur l'interrupteur (⚡). Un train d'étincelles se produit. Laisser appuyer quelques secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

En cas de non allumage, présenter une allumette au bord du brûleur.

Régler la flamme à la dimension du récipient utilisé en ouvrant plus ou moins le robinet. Ne pas utiliser de récipient de diamètre inférieur à 12 cm ou supérieur à 24 cm.

## I) Extinction du réchaud (selon modèle)

Fermer le robinet du réchaud (sens -) et le robinet de la bouteille si le gril n'est pas en fonctionnement.

## m) Eclairage de la console (selon modèle)

Le système d'éclairage de la console est alimenté par 4 piles de type AA (LR06) fournies avec le barbecue. Le boîtier porte-piles se trouve sur le montant avant gauche, derrière la porte gauche. Enlever le couvercle du boîtier porte-piles en le faisant glisser vers haut. Insérer les piles en respectant les polarités indiquées puis remettre le couvercle.

Pour allumer ou éteindre l'éclairage, appuyer sur le bouton marche-arrêt situé à gauche de la console et repérer par ce pictogramme.



## n) Changement de la bouteille de gaz

- Opérer toujours dans un endroit bien aéré et jamais en présence d'une flamme, étincelle ou source de chaleur.
- Ramener les boutons de réglage en position "OFF" (O) puis fermer le robinet de la bouteille.
- Dévisser le détendeur, vérifier la présence et le bon état du joint d'étanchéité.
- Mettre la bouteille pleine en place, revisser le détendeur en veillant à ne pas faire subir de contraintes de torsion ou de traction au tuyau.

## o) Utilisation

Il est recommandé de porter des gants protecteurs pour manipuler des éléments particulièrement chauds.

Lors de la première utilisation, faire chauffer le barbecue avec ses brûleurs en position plein débit (☀), le couvercle fermé, pendant 30 minutes environ, ceci afin d'enlever les odeurs de peintures des pièces neuves.

En fonctionnement normal, faire préchauffer le barbecue pendant quelques minutes pour amener les grilles à bonne température de cuisson.

La vitesse de cuisson peut être modulée en fonction de la position des manettes de réglage : entre la position plein débit (☀) et la position débit moyen (☁).

Pour réduire l'accroche de la nourriture sur les grilles de cuisson, avant de poser la nourriture, badigeonner légèrement les grilles de cuisson avec de l'huile alimentaire.

Pour réduire l'inflammation des graisses durant la cuisson, enlever le surplus de gras de la viande avant cuisson. Pour cuire des viandes grasses en évitant les remontées de flamme, il faut en général cuire à débit réduit, voire même éteindre un ou plusieurs brûleurs pendant quelques minutes si nécessaire. De plus il faut nettoyer le barbecue après chaque cuisson pour éviter l'accumulation de graisse et diminuer le risque d'inflammation.

Selon les modèles votre barbecue peut être équipé d'une plaque de cuisson en fonte. Cette plaque possède une double face de cuisson : une face nervurée permettant de saisir les viandes et une face lisse pour la cuisson des poissons, crustacés, légumes etc...

**Important : s'il arrive, durant le fonctionnement de l'appareil qu'un brûleur s'éteigne, placer immédiatement les boutons de réglage sur "OFF" (O). Attendre 5 minutes afin de permettre l'évacuation du gaz non brûlé. Procéder une nouvelle fois à l'opération d'allumage uniquement après ce délai.**

## p) Nettoyage et entretien

**Ne pas modifier l'appareil : toute modification peut se révéler dangereuse.**

Afin de maintenir votre appareil en parfait état de fonctionnement, il est recommandé de le nettoyer périodiquement (après 1 ou 2 utilisations).

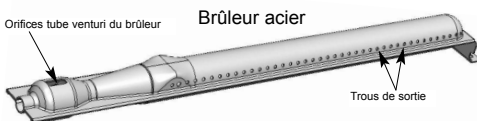
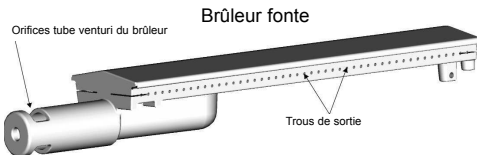
Attendre que l'appareil ait refroidi avant toute opération de nettoyage.

Fermer la bouteille de gaz et dévisser le détendeur.

Nettoyer le dessus du brûleur à l'aide d'une éponge humide (eau additionnée de produit pour la vaisselle). Au besoin utiliser une brosse en acier, humidifiée.

Vérifier que les trous de sortie du brûleur ne sont pas bouchés et laisser sécher avant réutilisation. Au besoin utiliser une brosse métallique pour déboucher les trous de sortie du brûleur.

Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus de 30 jours, vérifier également que des toiles d'araignées ne bouchent pas les orifices des tubes de brûleur, ce qui peut conduire à une diminution de l'efficacité du barbecue ou à une inflammation dangereuse du gaz hors du brûleur. Nettoyer les orifices du tube venturi (voir la figure ci-dessous) ou le brûleur le cas échéant.



**N.B.:** L'entretien fréquent du brûleur

permet de le maintenir en bon état pour de nombreuses utilisations et d'éviter son oxydation prématurée, à cause notamment des résidus acides des grillades. L'oxydation du brûleur est toutefois un phénomène normal dans le temps et un brûleur oxydé qui fonctionne normalement ne doit pas être remplacé. Le remplacement du brûleur est nécessaire si son fonctionnement est incorrect : brûleur percé...

## Tableau de commande :

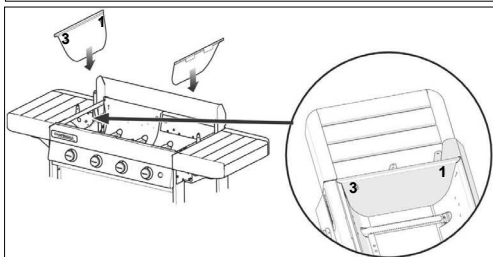
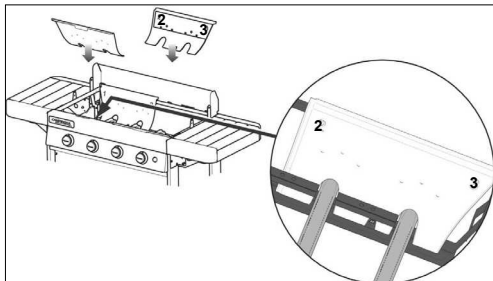
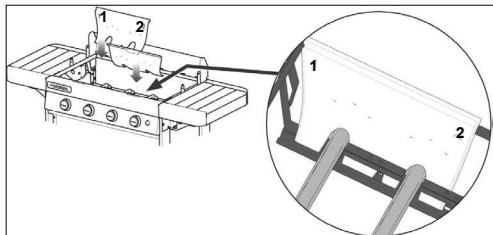
Nettoyer également périodiquement ces éléments à l'aide d'une éponge additionnée de produit à vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

## Parois du foyer :

Pour faciliter le nettoyage des parois du foyer, Campingaz® a inventé **Campingaz InstaClean™** le concept de foyer démontable. Grâce à **Campingaz InstaClean™**, toutes les pièces de la cuve sont démontables sans outil en moins d'une minute et peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Selon le degré de salissure de ces pièces, pour un nettoyage plus complet, il peut être nécessaire de brosser les pièces avant de les placer dans le lave-vaisselle.

Pour le montage et le démontage de ces pièces se reporter au manuel d'assemblage.

Pour le remontage après nettoyage mettre en premier les 2 parois numérotées " 1 -2 " puis les 2 parois numérotées " 2-3 " et enfin les 2 parois latérales numérotées " 3-1 " .



#### Tiroir ramasse graisse :

Selon le modèle votre barbecue est équipé d'un ou de deux tiroirs de récupération des graisses. Il est recommandé de le nettoyer après chaque utilisation. Il peut passer au lave-vaisselle.

Pour faciliter le nettoyage, la largeur des tiroirs ramasse graisse est dimensionnée pour permettre de les recouvrir avant de mettre le barbecue en fonctionnement avec une feuille de papier aluminium pouvant s'acheter dans le commerce. Après utilisation du barbecue, jeter la feuille d'aluminium.

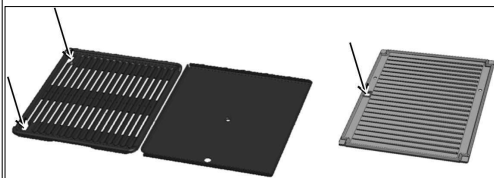
Il est aussi possible de mettre dans le fond du tiroir ramasse graisse un peu de sable qui absorbera les graisses de cuisson. Jeter le sable après chaque cuisson.

#### Plaque et grille de cuisson :

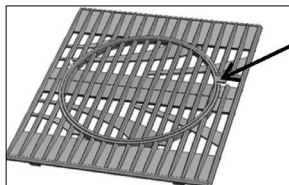
Vos plaque et grille de cuisson sont émaillées. Attendez leur refroidissement avant toute opération de nettoyage. Utilisez un produit de nettoyage Campingaz® BBQ Cleaner Spray et brosses pour barbecues.

Vous pouvez nettoyer vos plaque et grille de cuisson au lave-vaisselle. Avant de les passer au lave-vaisselle il est souvent nécessaire de frotter avec une éponge ou une brosse métallique pour enlever les résidus qui adhèrent à la surface de cuisson.

Pour enlever les grille et plaque de cuisson en tôle et la plaque en fonte, glissez un doigt dans les trous indiqués, soulevez les et empoignez les avec l'autre main.



Pour enlever la grille fonte constituée de 2 parties (voir le paragraphe r)Accessoires ci-dessous), enlever d'abord la partie centrale à l'aide de la languette indiquée, puis enlever le contour.



#### Bois :

Dans un souci de conserver son aspect naturel tout en le protégeant, le bois de nos barbecues est recouvert d'une huile de protection. C'est cependant une matière vivante qui reste sensible à l'exposition aux rayons du soleil, à l'humidité et aux différences de température.

Afin de conserver l'aspect de votre barbecue, nous vous recommandons de le couvrir avec une housse de protection Campingaz® vendue en accessoire.

**Important :** bien attendre que le barbecue soit totalement refroidi avant de mettre la housse de protection. Au début de la saison, passer une couche d'huile de lin ou huile de teck sur les pièces en bois avec un chiffon ou un pinceau afin de lui redonner un aspect plus brillant et maintenir sa protection.

#### q) Stockage

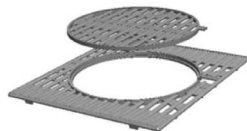
Fermer le robinet de la bouteille de gaz après chaque utilisation. Si vous entreposez votre barbecue à l'intérieur, débranchez l'alimentation de gaz. Si vous l'entreposez à l'extérieur, il est conseillé d'utiliser une housse de protection. En cas de durée prolongée sans utilisation, il est recommandé d'entreposer l'appareil dans un endroit sec et abrité (ex : garage).

#### r) Accessoires

Selon le modèle votre barbecue peut être équipé de grilles **Campingaz® Culinary Modular**.

La grille de cuisson **Campingaz® Culinary Modular** est composée de 2 parties :

- le contour.
- le centre.



Le centre est amovible et peut être remplacé par un des accessoires vendus séparément par Campingaz®, par exemple :

- Pierre à pizza
- Wok
- Plat à paella

Le concept **Campingaz® Culinary Modular** vous permet donc de transformer votre barbecue en véritable cuisine d'extérieur et d'utiliser un support de cuisson spécifique selon ce que vous préparez.



Si votre modèle de barbecue n'est pas équipé de grilles **Campinggaz® Culinary Modular**, vous pouvez les acheter séparément.

**ADG (Application Des gaz) recommande l'utilisation systématique de ses barbecues à gaz avec des accessoires et pièces de rechange de marque Campinggaz®. ADG décline toute responsabilité en cas de dommage ou de mauvais fonctionnement survenant du fait de l'utilisation d'accessoires et/ou pièces de rechange de marque différente.**

### s) Protection de l'environnement

Pensez à la protection de l'environnement ! Votre appareil contient des matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés. Remettez-le au service de collecte des déchets de votre commune et triez les matériaux d'emballage.

### t) Recommandations piles



Ce symbole se trouvant sur les piles signifie qu'au terme de leur durée de vie, les piles doivent être enlevées de l'appareil puis recyclées ou correctement mises au rebut. Les piles ne doivent pas être jetées dans une poubelle ordinaire, mais doivent être amenées à un point de collecte (déchetterie...). Renseignez vous auprès des autorités locales. Ne pas jeter dans la nature, ne pas incinérer : la présence de certaines substances (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) dans les piles usagées peut-être dangereux pour l'environnement et la santé humaine.

### u) Déchets électriques et électroniques



Ce symbole signifie que le système électrique de l'appareil fait l'objet d'une collecte sélective. Au terme de sa durée de vie, le système électrique de l'appareil doit être correctement mis au rebut. Le système électrique ne doit pas être mis avec les déchets municipaux non triés. La collecte sélective de ces déchets favorisera la réutilisation, le recyclage ou autres formes de revalorisation des matériaux recyclables contenus dans ces déchets. Mettre le système électrique de l'appareil dans un centre de revalorisation des déchets prévu à cet effet (déchetterie). Renseignez vous auprès des autorités locales. Ne pas jeter dans la nature, ne pas incinérer : la présence de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut être nuisible à l'environnement, et avoir des effets potentiels sur la santé humaine.

Anomalies	Causes probables / remèdes
Le brûleur ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mauvaise arrivée du gaz</li> <li>- Détendeur ne fonctionne pas</li> <li>- Tuyau, robinet, tube venturi ou orifices du brûleur sont bouchés</li> <li>- Le tube venturi ne coiffe pas l'injecteur</li> </ul>
Le brûleur a des ratés ou s'éteint	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier s'il y a du gaz</li> <li>- Vérifier le branchement du tuyau</li> <li>- Voir le S.A.V.</li> </ul>
Flammes soufflantes instables	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bouteille neuve pouvant contenir de l'air. Laisser fonctionner et le défaut disparaîtra.</li> <li>- Voir le S.A.V</li> </ul>
Grand panache de flammes à la surface du brûleur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le porte injecteur est mal positionné dans le tube venturi. Repositionner le venturi.</li> <li>- le tube venturi est obstrué (ex: toiles d'araignées). Nettoyer le venturi.</li> <li>- Voir le S.A.V</li> </ul>
Flamme à l'injecteur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La bouteille est presque vide. Changer de bouteille et le défaut disparaîtra</li> <li>- Voir le S.A.V</li> </ul>

Anomalies	Causes probables / remèdes
La graisse s'enflamme d'une façon anormale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyer la tôle de protection située au dessus du brûleur</li> <li>- Température du grill trop élevée: réduire le débit</li> <li>- nettoyer le plateau ramasse graisse</li> </ul>
Le brûleur s'allume avec une allumette mais pas avec l'allumage « PIEZO »	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bouton, fil ou électrode défectueux. Contrôler les jonctions du câble de l'allumeur</li> <li>- Contrôler l'état de la céramique et du câble de liaison</li> <li>- Voir le S.A.V.</li> </ul>
Fuite enflammée au raccord	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Raccord non étanche</li> <li>- Fermer immédiatement l'arrivée du gaz</li> <li>- Voir le S.A.V.</li> </ul>
Chaleur insuffisante	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Injecteur ou tube venturi bouché</li> <li>- Voir le S.A.V.</li> </ul>
Fuite enflammée derrière le bouton de réglage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Robinet défectueux</li> <li>- Arrêter l'appareil</li> <li>- Consulter le S.A.V.</li> </ul>
Fuite enflammée sous la console	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arrêter l'appareil</li> <li>- Fermer la bouteille</li> <li>- Voir le S.A.V.</li> </ul>

FR

# BENUTZUNG UND WARTUNG



- Vor Gebrauch Bedienungsanleitung lesen.
- Nur im Freien verwenden.
- Keine Holzkohle benutzen.
- Keinen verstellbaren Druckregler benutzen. Druckminderer mit fester Einstellung nach der entsprechenden europäischen Norm verwenden.
- Damit Ihr Gerät sicher funktionieren kann, niemals zwei geschlossene Kochplatten nebeneinander verwenden.
- Reinigen Sie die Teile der Grillwanne regelmäßig, damit sich kein Fett entzünden kann.

**BEI NICHTBEACHTUNG DIESER GEBRAUCHSANWEISUNGEN KANN IHR GERÄT ERNSTHAFT BESCHÄDIGT WERDEN.**

## a) ZU IHRER SICHERHEIT

- Kein Benzin, andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe des Gerätes lagern oder benutzen. Dieses Gerät darf beim Gebrauch nicht in der Nähe von brennbaren Materialien stehen. Bei Gasgeruch:
  - 1) Den Hahn der Gasflasche schließen.
  - 2) Flammen sofort löschen.
  - 3) Den Deckel öffnen.
  - 4) Wenn der Gasgeruch nicht nachlässt, vgl. Abschnitt f) "Dichtheitskontrolle" oder sofort bei Ihrem Händler nachfragen.
- Der Benutzer darf die vom Hersteller oder seinem Beauftragten geschützten Teilen nicht verändern.
- Gasbehälter nach der Benutzung schließen.

## b) VERWENDUNGORT

- Dieses Gerät darf nur im Freien verwendet werden.
- **VORSICHT:** die zugänglichen Teile können sehr heiß sein. Kleine Kinder fernhalten.
- Zu brennbarem Material muss ein Mindestabstand von 60 cm eingehalten werden.
- Den Grill in heißem Zustand nicht verlagern.
- Das Gerät auf ebenem Boden benutzen.
- Eine Frischluftzufuhr von 2 m<sup>3</sup>/kW-Stunde vorsehen.

## c) GASFLASCHE

Das Gerät ist für den Betrieb mit Butan/Propan-Flaschen (Inhalt zwischen 4,5 und 15 kg) mit geeignetem Druckminderer vorgesehen:

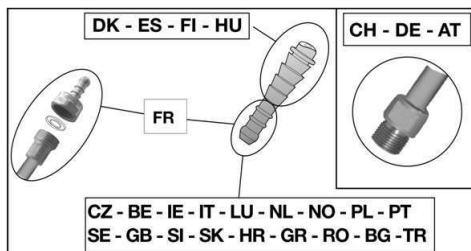
- **Frankreich, Belgien, Luxemburg, Großbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Griechenland:** Butan 28 mbar/Propan 37 mbar
- **Niederlande, Norwegen, Schweden, Dänemark, Finnland, Schweiz, Tschechische Republik, Ungarn, Slowenien, Slowakei, Bulgarien, Türkei, Rumänien, Kroatien:** Butan 30 mbar/Propan 30 mbar
- **Deutschland, Österreich:** Butan 50 mbar/Propan 50 mbar
- **Polen:** Propan 37 mbar

Den Anschluss bzw. Wechsel der Flasche immer an einem gut belüfteten Ort fern von offenen Flammen, Funken oder Wärmequellen vornehmen.

Die Möglichkeit, die Gasflasche unterhalb des Grills anzubringen, hängt von Modell und Höhe der Flasche ab.

Wenn die Gasflasche unter dem Grill platziert wird, muss sie mit dem mitgelieferten Gurt am Rahmen befestigt werden.

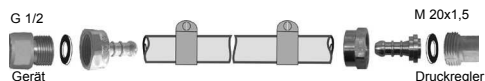
## d) SCHLAUCH



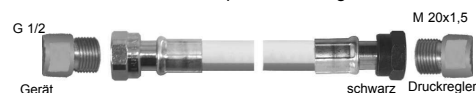
**Frankreich (je nach Modell)**

Das Gerät kann mit 2 Arten von Schläuchen verwendet werden:

- a) Schlauch zum Aufstecken auf Schlauchanschlüsse am Gerät und am Druckminderer, befestigt mit Schellen (nach Norm XP D 36-110). Empfohlene Länge 1,25 m.



- b) Schlauch (nach Norm XP D 36-112) mit Gewindemutter G 1/2 zum Aufschrauben auf das Gerät und Gewindemutter M 20x1,5 zum Aufschrauben auf den Druckminderer, empfohlene Länge 1,25 m.



Das Gerät hat einen Gasanschluss G 1/2, der zusammen mit dem bereits montierten Schlauchanschluss NF und der Dichtung geliefert wird.

- 1) Bei Verwendung des Geräts mit Schlauch XP D 36-110: (Lösung d) a)

- Schlauch bis zum Ende auf den Schlauchanschluss des Geräts und des Druckminderers aufstecken.
- Schellen hinter die ersten beiden Erhöhungen des Anschlusses schieben und bis zum Bruch des Spannkopfes anziehen.



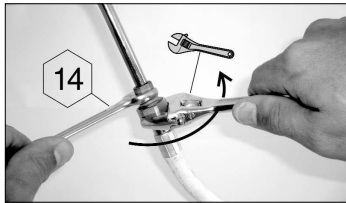
- Dichtheit nach Angaben von Abschnitt f) prüfen.

- 2) Bei Verwendung des Geräts mit Schlauch XP D 36-112, Muttern G 1/2 und M 20x1,5: (Lösung d) b)

- den Schlauchanschluss NF lösen und abnehmen, um den Anschluss G1/2 frei zu machen.



- Dichtung entfernen
- Gewindemutter G 1/2 des Schlauches auf den Eingangsanschluss des Geräts schrauben und Gewindemutter M20x1,5 auf den Ausgangsanschluss des Druckminderers nach den mit dem Schlauch gelieferten Angaben.
- Schraubenschlüssel verwenden, um den Eingangsanschluss des Geräts zu fixieren und Gewindemutter mit einem anderen Schlüssel anziehen oder lösen.



- einen Schraubenschlüssel verwenden, um den Ausgangsanschluss des Druckminderers zu fixieren.
- Dichtheit nach Angaben von Abschnitt f) prüfen.

Prüfen, ob der Schlauch normal verläuft, ohne Drall oder Zug und ohne die heißen Wände des Geräts zu berühren. Er muss bei Erreichen des Verfalldatums auf dem Schlauch ausgewechselt werden oder immer, wenn er beschädigt ist oder Risse aufweist.

**Belgien, Luxemburg, Niederlande, Großbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Kroatien, Polen, Norwegen, Schweden, Dänemark, Finnland, Tschechische Republik, Ungarn, Slowenien, Slowakei, Griechenland, Bulgarien, Türkei, Rumänien:**

Das Gerät ist mit einem gerillten Anschluss versehen, an den ein nach den jeweiligen Landesvorschriften (NF, BS, UNI, UNE usw.) für Butan und Propan geeigneter flexibler Gasschlauch angeschlossen wird. Dieser darf nicht länger als 1,20 m sein.

Zu ersetzen bei Beschädigungen, Rissen, wenn es die Vorschriften des Landes verlangen oder je nach seiner Haltbarkeitsdatum. Alle Gasschläuche tragen ein Haltbarkeitsdatum (Jahreszahl) (den Ländern nach). Wenn dieses erreicht ist, muss der weiche Schlauch ersetzt werden.

Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfernt halten, die heiß werden können.

Prüfen, ob der Schlauch normal verläuft, ohne Drall oder Zug.

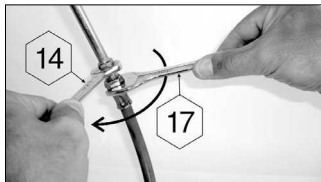
**Deutschland, Österreich, Schweiz:**

Das Gerät muss mit einem Schlauch verwendet werden, der für den Einsatz von Butan und Propan geeignet ist. Dieser darf nicht länger als 1,50 m sein. Zu ersetzen bei Beschädigungen, Rissen, wenn es die Vorschriften des Landes verlangen oder je nach seiner Lebensdauer. Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfernt halten, die heiß werden können.

Prüfen, ob der Schlauch normal verläuft, ohne Drall oder Zug.

Schlauchanschluss: für den Anschluss des Schlauchs am Geräteansatz mit 2 passenden Schlüssel

- 14er-Schlüssel zum Blockieren des Ansatzstücks
- 17er-Schlüssel zum Festziehen der Schlauchmutter

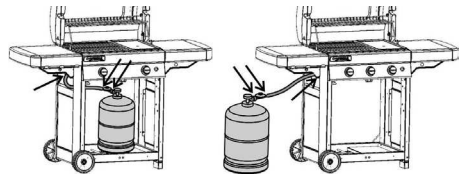


## e) DECKEL

Den Deckel insbesondere bei Gerätebetrieb vorsichtig handhaben. Sich nicht über die Grillwanne beugen.

## f) DICHTHEITSKONTROLLE

- 1) Die Kontrolle im Freien vornehmen und dabei alle Gegenstände aus brennbaren Materialien vom Grill entfernen. Nicht rauchen.
- 2) Sicherstellen, dass die Schaltknöpfe auf "OFF" (O) stehen.
- 3) Die Schlauchenden ganz auf den Anschlussstutzen des Druckreglers und auf den Gerätestutzen schrauben.
- 4) Den Druckregler auf die Gasflasche schrauben.
- 5) Leckstellen nicht mit einer offenen Flamme suchen, sondern geeignetes Lecksuchspray dazu verwenden.
- 6) Die Flüssigkeit auf die Anschlüsse (Flasche/Druckregler/ Schlauch/Gerät) auftragen. Die Schaltknöpfe müssen geschlossen bleiben (OFF-Stellung (O)). Das Ventil der Gasflasche öffnen.



- 7) Entstehen Seifenblasen, so zeigt dies eine undichte Stelle an.
- 8) Zur Behebung der undichten Stelle die Muttern anziehen. Defekte Teile auswechseln. Das Gerät darf erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn keine undichte Stelle mehr vorhanden ist.
- 9) Das Ventil der Gasflasche schließen.

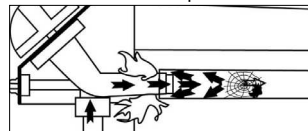
**WICHTIG:** Niemals eine Flamme verwenden, um undichte Stellen zu suchen!

Die Kontrolle und Suche nach undichten Stellen muss mindestens einmal im Jahr und jedesmal bei Auswechsellern der Gasflasche vorgenommen werden.

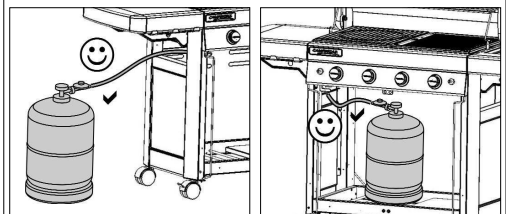
## g) VOR DER INBETRIEBNAHME

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, bevor Sie die Betriebsanleitung sorgfältig gelesen und alle Hinweise verstanden haben. Sichergehen, dass:

- keine undichten Stellen vorliegen.
- die Venturirohre nicht verstopft sind.



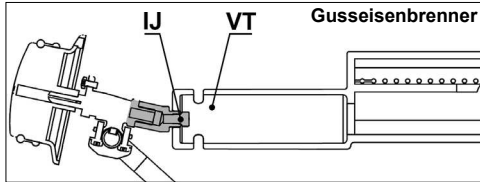
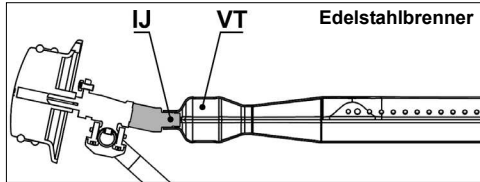
- der Schlauch nicht mit Teilen in Berührung steht, die heiß werden können.



- dass die Lüftungsöffnungen der Halterung des Gasbehälters nicht eventuell verstopft sind.
- dass der/die Fettfangbleche korrekt im Fach eingesetzt ist/sind, soweit er/sie sich hinschieben lässt/lassen und dass er/sie korrekt ausgerichtet ist/sind.
- dass die 6 abnehmbare Teile des Behälters wieder an ihren Platz gelegt werden (siehe Abschnitt p) Reinigung und Wartung).



**Bitte genau überprüfen, ob die Venturirohre (VT) die Düsen abdecken (IJ)**



## h) ANZÜNDEN DER GRILLBRENNER

- Öffnen Sie den Grilldeckel.
- Sicherstellen, dass die Reglerknöpfe auf "OFF" (O) stehen.
- Drücken Sie den Einstellhebel und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er vollständig aufgedreht ist (⚡).
- **Bei einem Grill mit einem piezoelektrischen Zünder:** Drücken Sie direkt den Zündschalter (⚡), bis ein Klick zu vernehmen ist. Erfolgt die Zündung nicht beim ersten Klicken, noch 3-4mal drücken. Solange wiederholen bis der Brenner gezündet hat.
- **Bei einem Grill mit einem elektronischen Funkenzünder:** Drücken Sie direkt auf den Schalter (⚡). Es erfolgt die elektrische Zündung. Halten Sie den Schalter weiterhin gedrückt, bis die Flamme brennt.
- Wenn der Brenner nach 4 oder 5 Versuchen nicht zündet, 5 Minuten warten und erneut versuchen.

Sobald der Brenner an ist, gibt es zwei Möglichkeiten, einen weiteren Brenner anzuzünden:

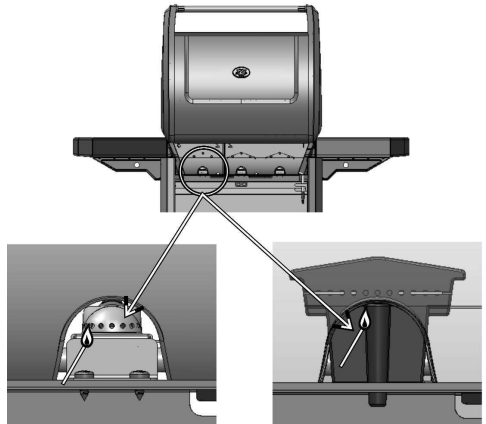
- Möglichkeit: den oben beschriebenen Vorgang wiederholen;
- Möglichkeit: den Brenner rechts oder links vom ersten Brenner anzünden, dann nacheinander die anderen Brenner, indem der Einstellknopf voll aufgedreht wird (⚡).

Funktioniert der piezoelektrische oder der elektronische Zünder nicht, verwenden Sie die manuelle Zündung (Folgeabschnitt).

## i) ZÜNDEN VON HAND

- Öffnen Sie den Grilldeckel.
- Sicherstellen, dass die Reglerknöpfe auf "OFF" (O) stehen.

- Entzünden Sie das Streichholz und halten Sie es von der Rückseite des Grillgeräts an die Kochplatte.



Edelstahlbrenner

Gusseisenbrenner

- Auf den entsprechenden Reglerknopf drücken und ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Maximalstellung (⚡) drehen.

## j) AUSSCHALTEN DES GRILLS

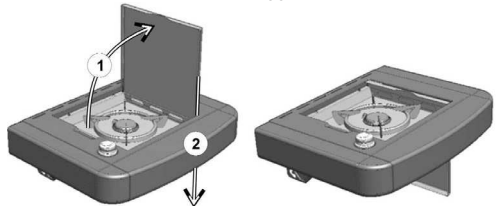
Die Schaltknöpfe auf OFF (O) stellen, dann das Ventil der Gasflasche schließen.

## k) ZÜNDEN DES SEITENKOCHERS

(je nach Modell)

Der Kocher kann alleine oder gleichzeitig mit dem Grill betrieben werden.

Bevor Sie den Seitenkocher zünden, stellen Sie sicher, dass der Deckel offen und weggeklappt ist.



**Zünden:** Den Hahn der Gasflasche öffnen.

Die Dichtigkeit des Gaskreises von der Flasche bis zum Kocher überprüfen (vgl. Abschnitt f). Den Zustand der Leitung zwischen Grill und Kocher überprüfen. Diese auswechseln und den Kundendienst heranziehen, wenn Risse auftreten.

Öffnen Sie das Ventil am Seitenkocher (Richtung +).

- **Bei einem Grill mit einem piezoelektrischen Zünder:**

Drücken Sie auf den Zündschalter, bis ein Klick zu vernehmen ist (rechts vom Schaltfeld, in der Abbildung durch das Symbol (⚡) gekennzeichnet). Eventuell müssen Sie 3- oder 4mal drücken.

- **Bei einem Grill mit einem elektronischen Funkenzünder:**

Drücken Sie sofort auf den Schalter (⚡). Es sprühen Funken auf. Halten Sie den Schalter weiterhin gedrückt, bis die Flamme brennt.

Falls keine Zündung erfolgt, ein brennendes Streichholz an den Rand des Brenners halten.

Die Flamme je nach Größe des verwendeten Kochgeräts regulieren, indem der Hahn mehr oder weniger geöffnet wird. Keinen Kochbehälter mit einem Durchmesser unter 12 cm bzw. über 24 cm verwenden.

## I) AUSSCHALTEN DES SEITENKOCHERS

(je nach Modell)

Den Regler des Kochers (Minus-Richtung) und den Hahn der Flasche schließen, wenn der Grill nicht in Betrieb ist.

## m) BELEUCHTUNG DES BEDIENFELDS

(je nach Modell)

Die Beleuchtung des Bedienfelds wird mit 4 AA-Batterien (LR06) betrieben, die im Lieferumfang des Grillgeräts inbegriffen sind. Hinter der linken Tür am Bein des Grills befindet sich das Batteriefach. Nehmen Sie die Abdeckung vom Batteriefach, indem Sie diese nach oben schieben. Achten Sie beim Einsetzen der Batterien auf die Polung und setzen Sie die Abdeckung anschließend wieder auf.

Drücken Sie zum Ein- und Ausschalten der Beleuchtung auf den Stopp-Start-Schalter, der sich links auf dem Schaltfeld befindet und durch dieses Symbol gekennzeichnet ist.



## n) AUSWECHSELN DER GASFLASCHE

- Das Auswechseln immer an einem belüfteten Ort und fern von Flammen, Funken oder Wärmequellen vornehmen.
- Die Schaltknöpfe auf "OFF" (O) stellen, dann das Ventil der Gasflasche schließen.
- Den Druckregler abschrauben; überprüfen, ob die Dichtung an der Gasflasche vorhanden und in gutem Zustand ist.
- Die volle Gasflasche unter den Grill stellen, den Druckregler wieder anschrauben. Darauf achten, dass der Schlauch nicht beansprucht wird.
- Dichtheitskontrolle durchführen (siehe Abschnitt f)).

## o) GEBRAUCH

Zur Handhabung besonders heißer Teile empfiehlt sich das Tragen von Schutzhandschuhen.

Beim erstmaligen Gebrauch den Grill mit allen Brennern in maximaler Stellung (☿☿) ca. 30 Minuten lang erhitzen, damit die Neuteile den Farbgeruch verlieren.

Bei normalem Betrieb empfiehlt es sich, den Grill ein paar Minuten vorzuwärmen, bis eine angemessene Kochtemperatur erreicht ist.

Die Gargeschwindigkeit kann je nach Stellung der Einstellknöpfe reguliert werden: zwischen den Stellungen voll (☿☿) und mittel (☿).

Vor dem Auflegen der Speisen die Grillroste leicht mit Speiseöl bestreichen, damit die Grillstücke nicht hängenbleiben.

Um ein Entflammen des Fetts während des Grillens zu vermeiden, vorher das überflüssige Fett am Fleisch entfernen. Bei der Zubereitung von fettigem Fleisch sind Stichflammen zu vermeiden; generell muss die Temperatur reduziert werden, wobei sogar ein oder mehrere Brenner ein paar Minuten ausgeschaltet werden

müssen, falls erforderlich. Nach jedem Grillvorgang das Gerät reinigen, um eine Fettansammlung zu vermeiden und die Entflammungsgefahr zu mindern.

Je nach Modell ist das Grillgerät mit einer Kochplatte aus Gusseisen ausgestattet. Diese Platte verfügt über eine zweiseitige Kochfläche: eine geriffelte Fläche zum Anbraten von Fleisch und eine glatte Fläche zum Kochen und Braten von Fisch, Schalentieren, Gemüse usw...

**Wichtig:** Falls während des Betriebs des Gerätes einer oder mehrere Brenner ausgehen, sofort die Einstellknöpfe auf "OFF" (O) stellen. 5 Minuten warten, damit das nicht verbrannte Gas abziehen kann. Erst danach einen neuen Zündvorgang starten.

## p) REINIGUNG UND WARTUNG

Das Gerät nie verändern: jede Änderung kann sich als gefährlich erweisen.

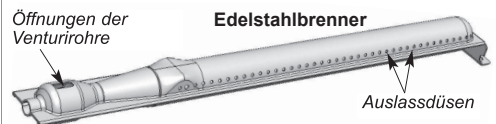
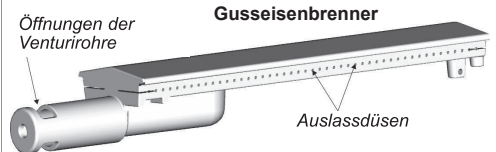
Um Ihr Gerät in einwandfreiem betriebsfähigem Zustand zu halten, wird empfohlen, es in regelmäßigen Abständen zu reinigen (nach 4- bis 5maliger Benutzung).

Das Gerät vor dem Reinigen völlig abkühlen lassen. Die Gasflasche schließen und den Druckregler abschrauben.

Den oberen Teil des Brenners mit einem feuchten Schwamm (Wasser mit Spülmittelzusatz) reinigen. Notfalls eine angefeuchtete Stahlbürste benutzen.

Überprüfen, dass die Düsen des Brenners nicht verstopft sind und vor dem erneuten Gebrauch trocknen lassen. Notfalls eine Stahlbürste benutzen, um die Auslassdüsen des Brenners zu reinigen.

Wenn das Gerät mehr als 30 Tage lang nicht benutzt wurde, ebenfalls überprüfen, ob die Düsen der Brennerrohre nicht durch Spinnweben verstopft sind, wodurch die Grillleistung vermindert oder ein gefährliches Entzünden des Gases außerhalb des Brenners verursacht werden kann. Bei Bedarf die Öffnungen des Venturirohres oder den Brenner reinigen.



**Anmerkung:** Durch regelmäßige Reinigung bleibt Ihr Grillgerät für viele Jahre in gutem Zustand, vorzeitiges Oxidieren durch säurehaltige Grillreste kann verhindert werden. Das Oxidieren des Brenners ist jedoch mit der Zeit eine normale Erscheinung. Ein oxidiertes Brenner, der problemlos funktioniert, muss nicht ausgewechselt werden. Er muss nur ausgewechselt werden, wenn die Funktion beeinträchtigt ist (durchgebrochener Brenner usw.).

## SCHALTKONSOLE

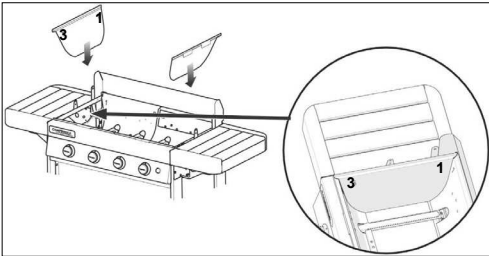
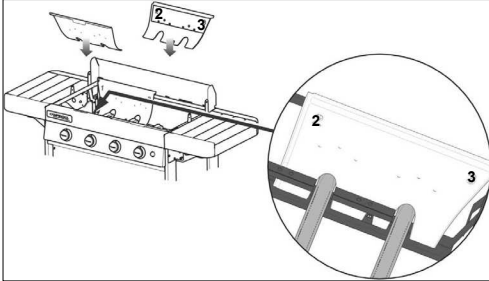
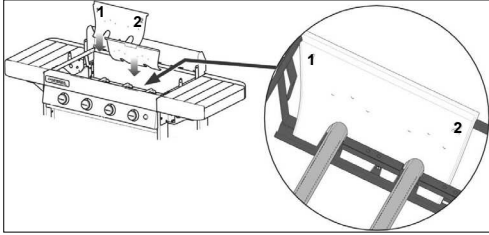
Diese Teile ebenfalls regelmäßig mit Schwamm und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel verwenden. Nach dem Reinigen und Trocknen die Grillroste leicht mit Fett bestreichen, um sie vor Korrosion zu schützen.

## GRILLWANNE

Um das Reinigen der Grillwanne zu vereinfachen, hat Campingaz® das Konzept Campingaz InstaClean™, eine herausnehmbare Grillwanne, entwickelt. Dank Campingaz InstaClean™ lassen sich alle abnehmbaren Teile des Behälters in weniger als einer Minute und ohne Werkzeug entfernen und im Geschirrspüler reinigen. Je nach Verschmutzungsgrad der Teile müssen diese eventuell vorher mit einer Bürste gereinigt werden, bevor sie in den Geschirrspüler gestellt werden, damit die Reinigung gründlicher ist.

Informationen zum Anbringen und Entfernen dieser Teile finden Sie im Montagehandbuch.

Bringen Sie bei der Remontage nach der Reinigung zunächst die 2 Platten mit der Markierung "1-2", danach die Platten mit der Markierung "2-3" und schließlich die 2 Seitenplatten mit der Markierung "3-1" an.



## FETTAUFFANGBLECH

Je nach Modell ist das Grillgerät mit einem oder zwei Fettauffangblechen ausgestattet. Es empfiehlt sich, diese(s) nach jedem Gebrauch zu reinigen. Die Fettauffangbleche können im Geschirrspüler gewaschen werden.

Damit sich das Fettauffangbleche leichter reinigen lässt, ist es so breit konstruiert, dass es mit Fettauffangbleche Aluminiumfolie abgedeckt werden kann, wie man sie im Einzelhandel erwerben kann, bevor das Grillgerät in Betrieb genommen wird. Nach Gebrauch des Grillgeräts wird die Aluminiumfolie entsorgt.

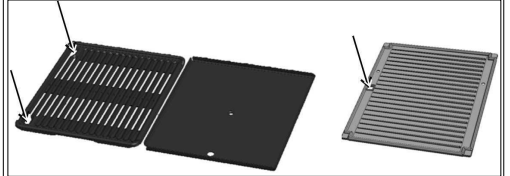
Eine weitere Möglichkeit besteht darin, unten auf das Fettauffangblechen etwas Sand zu streuen, der das Braffett absorbiert. Entsorgen Sie den Sand nach jedem Kochvorgang.

## KOCHPLATTE UND GRILLROST

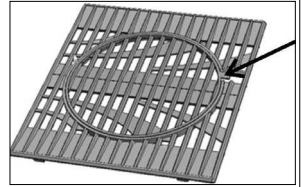
Kochplatte und Grillrost sind mit Emaille beschichtet. Warten Sie, bis diese abgekühlt sind, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Verwenden Sie zur Reinigung von Grillgeräten ein Grillreinigungsspray und Bürsten von Campingaz®.

Kochplatte und Grillrost können im Geschirrspüler gereinigt werden. Bevor Sie diese in den Geschirrspüler stellen, müssen sie meistens mit einem Schwamm oder einer Metallbürste abgekratzt werden, um Rückstände zu beseitigen, die an der Kochfläche haften.

Schieben Sie zum Abnehmen der Kochplatte, des Grills und der Gusseisenplatte den Finger in die markierten Löcher, heben Sie das Teil an und halten Sie es mit der anderen Hand fest.



Entfernen Sie beim Abnehmen des zweiseitigen Gusseisengrills (siehe Abschnitt r) unten) zunächst das Mittelteil mithilfe des abgebildeten griffs und anschließend das Außenteil.



## HOLZ (je nach Modell)

Damit das Holz des Grillgeräts seine natürliche Ästhetik bewahrt und gleichzeitig geschützt ist, wurde es mit einem Öl beschichtet. Holz ist jedoch eine lebendige Materie und reagiert empfindlich auf Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit und Temperaturschwankungen.

Um das Aussehen Ihres Grill zu bewahren, empfehlen wir die Verwendung einer Campingaz-Abdeckhaube, die als Zubehör zu beziehen ist.

**Wichtig:** bevor Sie die Schutzhaube anbringen, den Grill vollständig abkühlen lassen. Tragen Sie zu Saisonbeginn etwas Leinsamen- oder Teaköl mit einem Lappen oder einer Bürste auf das Holz auf, um ihm so einen Glanz und einen langfristigeren Schutz zu verleihen.

## q) AUFBEWAHRUNG

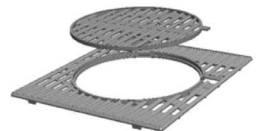
Das Ventil der Gasflasche nach jedem Gebrauch schließen. Wird der Grill in geschlossenen Räumen aufbewahrt, die Gasflasche abmontieren. Gasflasche im Freien lagern. Wird er draußen aufbewahrt, mit einer Schutzhülle abdecken. Bei längerem Nichtgebrauch sollte der Grill an einem trockenen und geschützten Ort aufbewahrt werden (z. B. Garage).

## r) ZUBEHÖRTEILE

Je nach Modell ist das Gerät mit dem Culinary Modular System von Campingaz® ausgestattet.

Das Culinary Modular System von Campingaz® besteht aus 2 Teilen:

- dem Außenteil
- dem Mittelteil.



Das Mittelteil lässt sich abnehmen und durch ein Zubehörteil ersetzen, das separat von Campingaz® bezogen werden kann, zum Beispiel:

- Pizzastein
- Wok
- Paella-Teller

Dank der Modulbauweise des Culinary Modular System von Campingaz® können Sie Ihr Grillgerät in eine echte Freiluftküche verwandeln und dabei von spezifischen Kochhilfen Gebrauch machen je nachdem, was Sie gerade zubereiten.

Ist Ihr Grillmodell nicht mit dem Culinary Modular System von Campingaz® ausgestattet, können Sie die Teile separat erwerben.

**ADG empfiehlt für seine Gasgrillgeräte grundsätzlich den Gebrauch von Zubehör- und Ersatzteilen der Marke Campingaz®. ADG haftet nicht für Schäden oder Funktionsstörungen aufgrund des Einsatzes von Zubehör- und/oder Ersatzteilen einer anderen Marke.**

### s) UMWELTSCHUTZ

Beachten Sie die Umweltschutzvorschriften! Ihr Gerät besteht aus Materialien, die wieder verwertet oder recycelt werden können. Bringen Sie das Gerät zur Abfallsammelstelle Ihrer Gemeinde und sortieren Sie das Verpackungsmaterial aus.

### t) EMPFEHLUNGEN ZUR BATTERIE



Dieses Symbol auf den Batterien bedeutet, dass sie am Ende ihrer Lebensdauer aus dem Gerät genommen werden und recycelt oder ordnungsgemäß entsorgt werden müssen. Die Batterien dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern sie müssen zu einer Sammelstelle gebracht werden (Deponie...). Erkundigen Sie sich bei Ihrer Behörde vor Ort. Niemals in der Natur entsorgen und nicht verbrennen: das Vorliegen bestimmter Substanzen (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) in gebrauchten Batterien kann schädlich für die Umwelt und die Gesundheit des Menschen sein.

### u) ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER ABFALL



Dieses Symbol zeigt an, dass das elektrische System des Geräts getrennt zu entsorgen ist. Am Ende seiner Lebensdauer muss das elektrische System des Geräts korrekt entsorgt werden. Das elektrische System darf nicht im unsortierten, kommunalen Abfall entsorgt werden. Die gesonderte Entsorgung dieser Abfälle ermöglicht die Wiedernutzung, das Recyceln oder andere Formen der Wiederverwertung von recycelbaren Materialien, die in den Abfällen enthalten sind. Entsorgen Sie das elektrische System des Geräts in einem für diese Zwecke vorgesehenen Abfallwiederverwertungszentrum (Sammelstelle). Erkundigen Sie sich bei Ihrer Behörde vor Ort. Niemals in der Natur entsorgen und nicht verbrennen: Das Vorliegen bestimmter gefährlicher Substanzen in elektrischen und elektronischen Geräten kann schädlich für die Umwelt sein und potenzielle Auswirkungen auf die Gesundheit des Menschen haben.

<b>STÖRUNGEN</b>	<b>VERMUTLICHE URSACHE-ABHILFE</b>
Brenner lässt sich nicht anzünden	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschmutzter Brenner: reinigen</li> <li>- Probleme in der Gaszufuhr</li> <li>- Regler defekt</li> <li>- Leitung, Hahn, Einspritzdüse, Venturirohre oder Brennerdüsen verstopft</li> <li>- Venturirohre deckt die Einspritzdüse nicht ab</li> </ul>
Brenner hat Fehlzündungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen, ob Gas vorhanden ist</li> <li>- Anschluss der Leitung prüfen</li> <li>- Kundendienst kontaktieren</li> </ul>
Fett entzündet sich anders als sonst in der Grillwanne oder auf dem Schutzblech über dem Brenner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zu hohe Grilltemperatur: Leistung vermindern</li> <li>- Schutzblech über dem Brenner reinigen.</li> <li>- Fettauffangschale reinigen.</li> </ul>
Der Brenner lässt sich mit einem Streichholz anzünden, aber nicht mit der piezoelektrischen Zündung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Knopf, Draht oder Elektrode der Piezozündung defekt</li> <li>- Die Anschlüsse des Zünderdrahtes prüfen</li> <li>- Den Zustand der Keramik und des Verbindungsdrahtes überprüfen.</li> </ul>

<b>STÖRUNGEN</b>	<b>VERMUTLICHE URSACHE-ABHILFE</b>
Flammen am Anschlussstutzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anschlussstutzen undicht: Gaszufuhr sofort abstellen</li> <li>- Kundendienst kontaktieren</li> </ul>
Flammenkranz ungleich	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brenner defekt oder verstopft</li> <li>- Einspritzdüsen verstopft: Venturi reinigen.</li> <li>- Kundendienst kontaktieren</li> </ul>
Heizleistung unzureichend	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Einspritzdüse oder Venturirohre: Kundendienst kontaktieren</li> </ul>
Flammen hinter dem Schaltknopf	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ventil defekt: Gerät ausschalten</li> <li>- Kundendienst kontaktieren</li> </ul>
Flammen unter der Schaltkonsole	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerät ausschalten</li> <li>- Glasflasche zudrehen</li> <li>- Kundendienst kontaktieren</li> </ul>



# USO E MANUTENZIONE



- Consultare le avvertenze prima dell'uso.
- Utilizzare esclusivamente all'aperto.
- Non utilizzare carbone di legna.
- Non utilizzare regolatori di pressione variabili. Utilizzare valvole di regolazione fissa conformi alla norma europea in materia di coperture.
- Per garantire il corretto funzionamento del vostro apparecchio con la massima sicurezza, non usare mai due piastre piene una di fianco all'altra.
- Pulire regolarmente i pezzi in fondo alla vasca per evitare eventuali rischi di combustione del grasso.

**IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE REGOLE DI UTILIZZAZIONE PUO' COMPORTARE UN GRAVE DETERIORAMENTO DEL VOSTRO APPARECCHIO.**

## a) PER LA VOSTRA SICUREZZA

- Non immagazzinare e non utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio. L'impiego, questo apparecchio deve essere tenuto distante da materiali infiammabili. Qualora avvertite odore di gas:
  - 1) Chiudere il rubinetto della bombola del gas
  - 2) Spegnerne qualsiasi fiamma
  - 3) Aprire il coperchio
  - 4) Se l'odore dovesse persistere, rivolgetevi immediatamente al vostro rivenditore.
- Le parti protette dal fabbricante o dal suo mandatario non devono essere manipolate dall'utilizzatore.
- Dopo l'uso, chiudere il recipiente di raccolta del gas.

## b) DOVE UTILIZZARE IL BARBECUE

- Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente all'aria aperta.
- **ATTENZIONE:** alcune parti esposte possono riscaldarsi. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Nessun materiale combustibile deve trovarsi ad una distanza inferiore a 60 cm dall'apparecchio.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Utilizzare l'apparecchio su di una superficie perfettamente piana.
- Prevedere un ricambio d'aria di 2m<sup>3</sup>/h.

## c) LA BOMBOLA DEL GAS

Questo apparecchio è regolato per funzionare con bombole di butano/propano tra 4,5 e 15 kg, dotate di apposito riduttore di pressione:

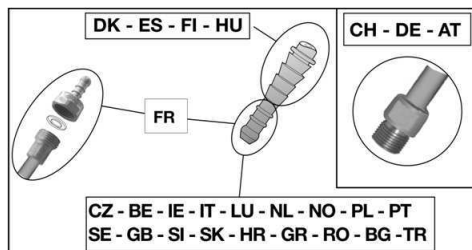
- **Francia, Belgio, Lussemburgo, Inghilterra, Irlanda, Portogallo, Spagna, Italia, Grecia:** butano 28 mbar / propano 37 mbar.
- **Olanda, Norvegia, Svezia, Danimarca, Finlandia, Svizzera, Repubblica Ceca, Ungheria, Slovenia, Slovacchia, Bulgaria, Turchia, Romania, Croazia:** butano 30 mbar / propano 30 mbar.
- **Polonia:** propano 37 mbar.
- **Germania, Austria:** butano 50 mbar / propano 50 mbar.

Per collegare o sostituire la bombola, effettuare questa operazione sempre in un luogo aereato e mai vicino ad una fiamma, ad una scintilla o ad una fonte di calore.

La possibilità di mettere la bombola del gas sotto la griglia dipende dal modello utilizzato e dall'altezza della bombola.

Quando è sistemata sotto al barbecue, la bombola va fissata al telaio del barbecue con la cinghia appositamente fornita.

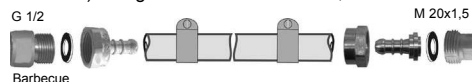
## d) IL TUBO



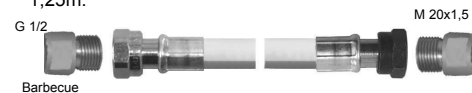
### Francia (a seconda del modello)

L'apparato può essere utilizzato con 2 tipi di tubi flessibili :

- a) tubo flessibile destinato ad essere calettato su terminali ondulati lato apparato e lato valvola di riduzione, immobilizzato da fasce ( nel rispetto della norma XP D 36-110). Lunghezza raccomandata 1,25m.



- b) tubo flessibile (nel rispetto della norma XP D 36-112) dotato di un dado filettato G 1/2 per avvitatura sull'apparato e dado filettato M 20x1,5 per avvitatura sulla valvola di riduzione. Lunghezza raccomandata 1,25m.



L'apparato è dotato di raccordo filettato per entrata gas G 1/2 consegnato con terminale ondulato NF e giunto già montati.

- 1) Per l'utilizzo dell'apparato con tubo flessibile XP D 36-110: (soluzione d) a)

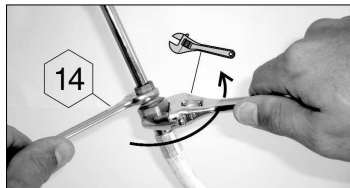
- calettare a fondo il tubo flessibile sul terminale ondulato dell'apparato e della valvola di riduzione.
- far scivolare le fasce dietro alle prime 2 protuberanze dei terminali e stringerle fino alla rottura della testa di serraggio.



- la tenuta sarà verificata seguendo le indicazioni del paragrafo f).

## 2) Per l'utilizzo dell'apparato con tubo flessibile XP D 36-112, dadi G 1/2 e M 20x1,5 : (soluzione d) b))

- svitare e rimuovere il terminale ondulato NF per liberare il raccordo d'entrata G1/2.
- rimuovere il giunto
- svitare il dado filettato G 1/2 del tubo sul raccordo d'entrata dell'apparato ed il dado filettato M20x1,5 sul raccordo d'uscita della valvola di riduzione seguendo le indicazioni fornite assieme al tubo flessibile.
- utilizzare una chiave per immobilizzare il raccordo d'entrata dell'apparato e stringere o allentare il dado filettato con un'altra chiave.



- utilizzare una chiave per immobilizzare il raccordo d'uscita della valvola di riduzione
- la tenuta sarà verificata seguendo le indicazioni del paragrafo f).

Verificare che il tubo flessibile si sviluppi normalmente, senza torsioni o trazioni, né contatto con le pareti calde dell'apparato. Esso dovrà essere sostituito al sopraggiungere della data di scadenza, o in caso di danno e presenza di screpolature.

**Belgio, Lussemburgo, Inghilterra, Irlanda, Portogallo, Spagna, Italia, Croazia, Grecia, Olanda, Norvegia, Danimarca, Finlandia, Repubblica Ceca, Ungheria, Slovenia, Slovacchia, Bulgaria, Turchia, Romania, Polonia:**

L'apparecchio è dotato di un'estremità anellata: deve essere utilizzato con un tubo flessibile di qualità adatta all'uso del butano e del propano. La sua lunghezza non dovrà essere superiore a 1,20 m.

Dovrà essere sostituito se è danneggiato, se presenta delle crepe, quando le condizioni nazionali lo impongono o a seconda della sua validità. Non tirare il tubo e non perforarlo. Tenerlo lontano dagli elementi che possono diventare caldi.

Verificare che il tubo flessibile si sviluppi normalmente, senza torsioni o trazioni.

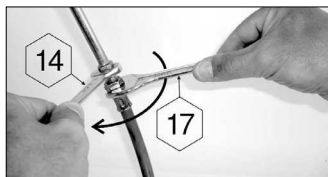
### **Germania, Austria, Svizzera:**

Questo apparecchio deve essere utilizzato con un tubo flessibile di qualità adatta all'uso del butano e del propano. La sua lunghezza non dovrà superare 1,50 m. Dovrà essere sostituito se è danneggiato, se presenta delle crepe, quando le condizioni nazionali lo impongono o a seconda della sua validità. Non tirare il tubo e non perforarlo. Tenerlo lontano dagli elementi che possono diventare caldi.

Verificare che il tubo flessibile si sviluppi normalmente, senza torsioni o trazioni.

Collegamento del tubo flessibile: per collegare il tubo all'estremità dell'apparecchio, stringere forte il dado del tubo, senza esagerare, con le 2 chiavi previste:

- chiave 14 per bloccare l'estremità
- chiave 17 per avvitare il dado del tubo

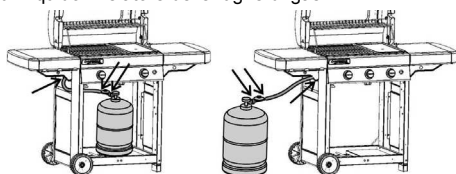


## e) IL COPERCHIO

Maneggiare il coperchio con precauzione, in particolare durante l'uso. Non sporgersi sul focolare.

## f) PROVE DI TENUTA

- 1) Eseguire il controllo all'aperto, allontanando tutti i materiali infiammabili. Non fumare.
- 2) Estrarre il cassetto: vedi punto 8 "operazioni di montaggio"
- 3) Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (O).
- 4) Inserire a fondo le estremità del tubo flessibile sul portagomma del regolatore di pressione e del barbecue (situato dietro al pannello di comando). L'applicazione di acqua saponata sui portagomma facilita l'inserimento del tubo.
- 5) Avvitare il regolatore di pressione sulla bombola del gas.
- 6) Non cercare le fughe di gas con la fiamma, utilizzare un liquido rivelatore delle fughe di gas.



- 7) Mettere il liquido sui raccordi della bombola / regolatore di pressione / tubo / apparecchio (le manopole di regolazione devono restare chiuse : posizione "OFF" (O). Aprire il rubinetto della bombola del gas.
- 8) Il formarsi di bollicine sta ad indicare che vi sono fughe di gas.
- 9) Per sopprimere la fuga di gas, stringete eventualmente il dado di fissaggio del regolatore di pressione alla bombola dopo esservi assicurati della presenza e del buono stato della guarnizione, oppure inserite a fondo il tubo all'estremità. Se un pezzo risultasse difettoso, farlo sostituire. L'apparecchio non deve essere rimesso in funzione fino a quando la fuga di gas non sia stata eliminata.
- 10) Chiudere il rubinetto della bombola del gas.

### **IMPORTANTE:**

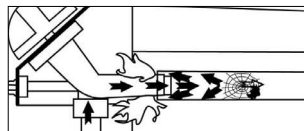
Non utilizzare mai del fiamme per individuare una fuga di gas. Si consiglia di effettuare il controllo e la ricerca di fughe almeno una volta all'anno e ogni qual volta venga sostituita la bombola del gas.

## g) PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

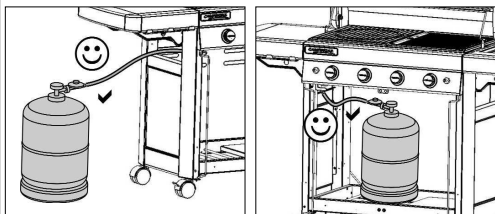
Non mettere in funzione l'apparecchio senza aver letto attentamente queste istruzioni ed averle comprese a fondo.

Assicurarsi inoltre:

- che non vi siano fughe di gas
- che i tubi Venturi non siano ostruiti



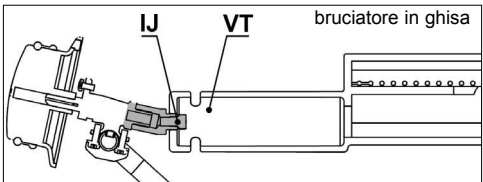
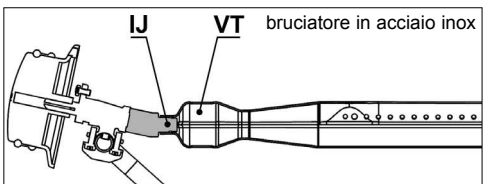
- che il tubo non sia in contatto con parti che possono surriscaldarsi.



- che le aperture per la ventilazione del vano contenitore del gas non siano eventualmente ostruite.
- che i vassoi di raccolta del grasso siano correttamente inseriti nei rispettivi vani e che siano correttamente posizionati, fino a fine corsa.
- che le 6 parti rimovibili del serbatoio siano rimesse al loro posto (vedere paragrafo p) Pulizia e manutenzione).



**Controllare attentamente che i tubi Venturi (VT) ricoprano gli iniettori (IJ).**



## h) ACCENSIONE DEL BRUCIATORE DEL BARBECUE

- Aprire il coperchio di cottura.
- Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (O).
- Premere e ruotare la leva in senso antiorario e collocarla in posizione di flusso pieno (⚡).

**Se la griglia del barbecue è dotata di un dispositivo di accensione piezoelettrico:**

Premere immediatamente sul pulsante del dispositivo di accensione (⚡) finché si avverte un clic. Se l'accensione non avviene al primo scatto, premere 3 o 4 volte se necessario. Ripetere questa operazione fino all'accensione del bruciatore.

**Se la griglia del barbecue è dotata di un dispositivo di accensione elettronico a scintilla:**

Premere immediatamente l'interruttore (⚡). Si verifica l'emissione di scintille. Continuare a premere per alcuni secondi finché il bruciatore si accende. Se il bruciatore non si accende, rimettere la manopola di regolazione in posizione "OFF" (O). Aspettare 5 minuti prima di ripetere l'operazione.

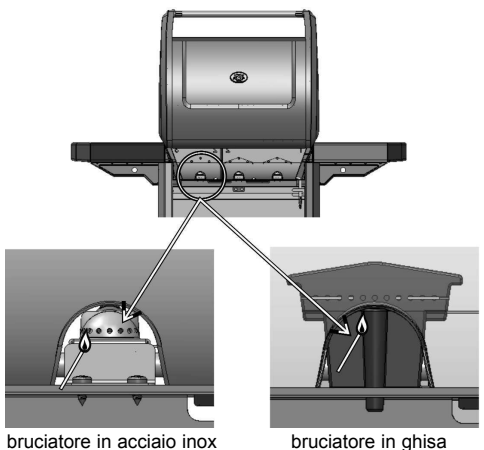
Una volta acceso il bruciatore, ci sono 2 possibilità per accendere un altro bruciatore :

- ☐ La 1 è quella di reiterare la sovraccitata operazione di accensione;
- ☐ La 2 possibilità consiste nell'accendere il bruciatore situato a destra o a sinistra del 1° bruciatore acceso e, via via, gli altri bruciatori vicini, girando il pulsante di regolazione in posizione di pieno flusso (⚡).

Se l'accensione piezoelettrica o elettronica non funziona, usare l'accensione manuale (paragrafo seguente).

## i) ACCENSIONE MANUALE DEL BARBECUE

- Aprire il coperchio di cottura.
- Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (O).
- Accendere il fiammifero, quindi portarlo dal retro della griglia del barbecue verso il bruciatore.



- Premere e girare il pulsante di regolazione in senso antiorario, mettendolo in posizione di pieno flusso (⚡).

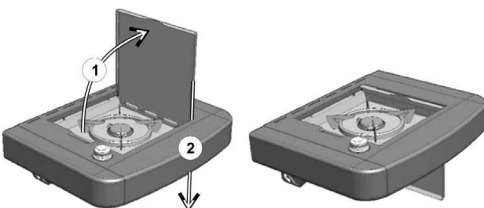
## j) ESTINZIONE DEL BARBECUE


Riportare la manopola di regolazione in posizione "OFF" (O), poi chiudere il rubinetto della bombola del gas.


## k) ACCENSIONE DEL FORNELLO

(a seconda dei modelli)

Il fornello può funzionare da solo o contemporaneamente al barbecue. Prima di accendere il fornello da campeggio, assicurarsi che il coperchio sia del tutto aperto e completamente ribaltato.



- **Accensione:** Aprire il rubinetto della bombola del gas.
- Verificare la tenuta del circuito del gas dalla bombola al fornello (vedi §f).
- Verificare che il tubo di collegamento del barbecue al fornello non sia danneggiato. Se presenta screpolature, sostituirlo rivolgendosi al Servizio Assistenza Post Vendita.
- Aprire la valvola del fornello da campeggio (direzione +)
- **Se la griglia del barbecue è dotata di un dispositivo di accensione piezoelettrico:**  
Premere il pulsante del dispositivo di accensione situato a destra del pannello di controllo e identificato dal simbolo (  ) finché fa clic. Premere 3 o 4 volte se necessario.

- **Se la griglia del barbecue è dotata di un dispositivo di accensione elettronico a scintilla:**  
Premere immediatamente l'interruttore (  ). Si verifica l'emissione di scintille. Continuare a premere per alcuni secondi finché il bruciatore si accende.

- Se il fornello non si accende, avvicinare un fiammifero al bordo del bruciatore.
- Regolare la fiamma aumentando o diminuendo l'apertura del rubinetto a seconda delle dimensioni della pentola utilizzato. Non utilizzare pentole di diametro inferiore a 12 cm o superiore a 24 cm.

## I) SPEGNIMENTO DEL FORNELLO

(a seconda dei modelli)

Chiudere il rubinetto del fornello (verso il -) e il rubinetto della bombola se il barbecue non è acceso.

## m) ILLUMINAZIONE DELLA CONSOLLE

(a seconda dei modelli)

Il sistema di illuminazione della consolle è alimentato da 4 batterie di tipo AA (LR06) fornite con la griglia del barbecue. La scatola portabatteria è situata sul supporto sinistro anteriore, dietro lo sportello sinistro. Rimuovere il coperchio della scatola portabatteria facendolo scorrere verso l'alto. Inserire le batterie rispettando le polarità indicate e rimettere a posto il coperchio.


Per accendere e spegnere la luce, premere l'apposito pulsante situato a sinistra della consolle e identificato da questo simbolo.





## n) CAMBIO DELLA BOMBOLA DEL GAS

- Operare sempre in un ambiente ben aerato e mai in presenza di fiamme, scintille o altre fonti di calore.
- Riportare la manopola di regolazione in posizione "OFF" (O), poi chiudere il rubinetto della bombola del gas.
- Svitare il regolatore di pressione, assicurarsi della presenza e del buono stato della guarnizione di tenuta.
- Mettere la bombola piena al suo posto, riavvitare il regolatore di pressione facendo attenzione a non forzare il tubo.

## o) USO

All'atto del primo utilizzo, far scaldare il barbecue (chiudere il coperchio) con i bruciatori, a pieno regime (  ), per 30 minuti circa, in modo da eliminare l'odore di vernice dei pezzi nuovi.

Durante il funzionamento normale, preriscaldare il barbecue per pochi minuti per portare le griglie a una buona temperatura di cottura.

La velocità di cottura può essere regolata in funzione della posizione dei pulsanti di regolazione : fra la posizione a pieno flusso (  ) e quella a flusso medio (  ).

Si raccomanda di indossare guanti da lavoro per maneggiare elementi particolarmente caldi.

Prima di posare gli alimenti da cuocere sul grill di cottura, ungere leggermente lo stesso con olio alimentare in modo da evitare che gli alimenti " si attacchino ".

Togliere l'eccesso di grasso della carne prima della cottura, in modo da ridurre la combustione dei grassi. Per cuocere carni grasse senza aumentare le fiamme, generalmente occorre cuocere a velocità ridotta, anche spegnendo uno o più bruciatori per pochi minuti, se necessario. Per evitare l'accumulo di grasso e diminuire il rischio di combustione, pulire il barbecue dopo ogni cottura.

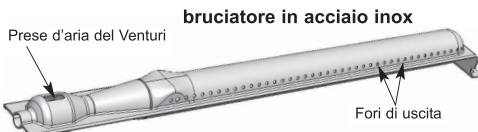
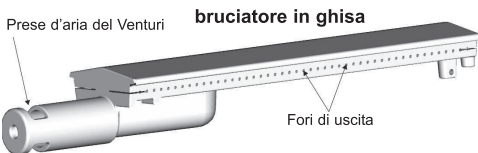
A seconda dei modelli, la griglia del barbecue può essere dotata di una piastra di cottura in ghisa. Questa piastra ha una doppia faccia di cottura: una rigata che permette la cottura ai ferri della carne e una liscia per la cottura di pesce, crostacei, verdure, ecc...

### Importante :

In caso di spegnimento di uno o più bruciatori durante il funzionamento, posizionare immediatamente i pulsanti dell'apparato su "OFF" (O). Attendere 5 minuti, al fine di permettere l'espulsione del gas non bruciato, per poi procedere un'altra volta all'operazione di accensione, da effettuarsi a seguito di tale attesa.

## p) PULIZIA E MANUTENZIONE

- **Non modificare mai l'apparecchio: qualsiasi modifica può essere pericolosa.**
- Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia.
- Chiudere la bombola del gas e svitare il regolatore di pressione.
- Bruciatore del grill : ogni tre mesi, il bruciatore deve essere pulito e controllato. Togliere il bruciatore completo, controllare se nella parte inferiore dei tubi venturi vi sono delle ragnatele...
- Questo procedimento è necessario anche se l'apparecchio non è stato utilizzato per più di un mese.
- Sporczia o ragnatele possono produrre una diminuzione del calore o un accensione pericolosa del gas fuori dal bruciatore.
- Pulire la parte superiore del bruciatore ed il fondo della vaschetta con una spugna umida (acqua con detersivo per stoviglie). Se è il caso, utilizzare una paglietta inumidita.
- Verificare che i fori di uscita del bruciatore non si siano ostruiti e lasciare asciugare prima di riutilizzare. Se necessario, utilizzare una spazzola metallica per liberare i fori di uscita del bruciatore.
- Sistemare il bruciatore del barbecue sulla vaschetta.
- Pulire i fori del tubo venturi (vedere figura sotto) o, se necessario, il bruciatore.



**N.B.:**La manutenzione frequente del bruciatore del grill permette di mantenerlo in buono stato per numerose utilizzazioni e di evitare una prematura ossidazione dovuta soprattutto ai residui acidi delle grigliate. Tuttavia, l'ossidazione del bruciatore è un fenomeno normale nel tempo ed un bruciatore ossidato che funziona bene non deve essere sostituito. La sostituzione del bruciatore è necessaria se il suo funzionamento non è corretto o se il bruciatore è forato.

**- Pannello di comando**

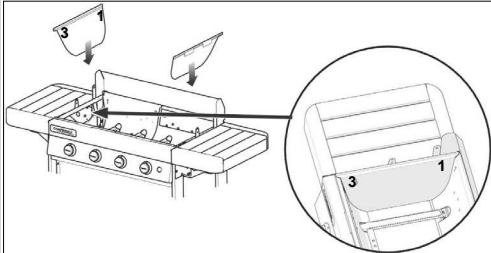
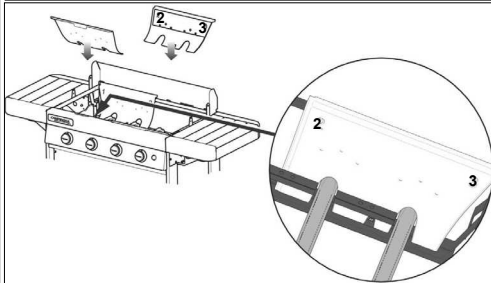
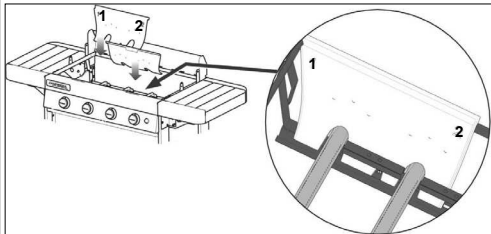
Pulire anche questi elementi periodicamente utilizzando una spugna e del detersivo liquido per stoviglie. Non utilizzare prodotti abrasivi.

**- Parete della caldaia**

Per facilitare la pulizia della parete della caldaia, Campinggaz® ha inventato **Campinggaz InstaClean™**, il concetto della caldaia rimovibile. Grazie a **Campinggaz InstaClean™**, tutte le parti della caldaia sono rimovibili, senza l'utilizzo di alcun attrezzo, in meno di un minuto, e possono essere lavate in lavastoviglie. In base al grado di sporcizia di queste parti, può essere necessario spazzolarle prima di metterle in lavastoviglie per una pulizia più completa.

Per il montaggio e la rimozione di queste parti, consultare il manuale di montaggio.

Per il rimontaggio dopo la pulizia, installare prima le prime 2 pareti numerate con "1-2", poi le pareti numerate con "2-3" e infine le 2 pareti laterali numerate "3-1".



**- Vassoio di raccolta del grasso**

A seconda del modello, la griglia del barbecue è dotata di uno o due vassoi di raccolta del grasso. Si raccomanda di pulirli dopo ogni utilizzo. Possono essere lavati in lavastoviglie.

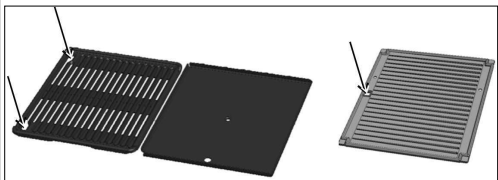
Per facilitare la pulizia, la larghezza dei vassoi di raccolta del grasso è stata pensata per permettere di coprirli con un foglio di carta stagnola, disponibile in commercio, prima di mettere in funzione la griglia del barbecue. Dopo l'uso della griglia del barbecue, gettare la carta stagnola. È possibile anche mettere un po' di sabbia sul fondo del vassoio di raccolta del grasso affinché assorba il grasso di cottura. Gettare la sabbia dopo ogni periodo di cottura.

**- Piastra e griglia di cottura**

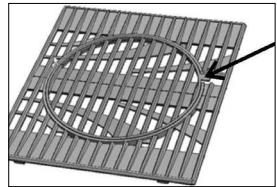
La piastra e la griglia di cottura sono smaltate. Aspettare che si raffreddino prima di qualsiasi operazione di pulizia. Usare un prodotto detergente Campinggaz® BBQ e apposite spazzole per griglie per barbecue.

La piastra e la griglia di cottura possono essere lavate in lavastoviglie. Prima di metterle in lavastoviglie, è spesso necessario raschiarle con una spugna o una spazzola metallica per rimuovere residui che si attaccano alla superficie di cottura.

Per rimuovere la piastra di cottura e la griglia in metallo e la piastra di ghisa, infilare il dito di una mano nei fori indicati, sollevarle e afferrarle con l'altra mano.



Per rimuovere la griglia in ghisa composta da 2 parti (vedere paragrafo r) in basso), rimuovere prima la parte centrale con l'aiuto della linguetta indicata, quindi rimuovere il contorno.



**- Legno (a seconda dei modelli)**

Per conservare il suo aspetto naturale e proteggerlo al tempo stesso, il legno delle griglie del barbecue è coperto con olio protettivo.

Per conservare il vostro barbecue, vi raccomandiamo di coprirlo con una fodera di protezione Campinggaz, venduta separatamente.

**Importante:** attendere che il barbecue si sia completamente raffreddato prima di coprirlo con la fodera di protezione.

All'inizio della stagione, applicare una mano di olio di lino o olio di teak sulle parti in legno con un panno o una spazzola per dare un aspetto più brillante e mantenere la protezione.

**q) SISTEMAZIONE DOPO L'USO**

- Chiudere il rubinetto della bombola del gas dopo ogni uso.
- Se conservate il vostro barbecue al coperto, staccate l'alimentazione del gas.
- Se lo conservate all'aperto, si consiglia di utilizzare una fodera di protezione (vedere il capitolo accessori).
- Nel caso in cui si preveda di non usare l'apparecchio per lungo tempo, si raccomanda di riporre il barbecue in un luogo asciutto e riparato (es : un garage).

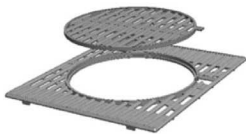


## r) ACCESSORI

A seconda del modello, la griglia del barbecue può essere dotata di griglie **Culinary Modular** Campinggaz®.

La griglia di cottura **Culinary Modular** Campinggaz® è composta da 2 parti:

- il contorno
- il centro.



Il centro è estraibile e può essere sostituito da uno degli accessori venduti separatamente da Campinggaz®, ad esempio:

- pietra per pizza
- wok
- piastra per paella

Il concetto **Culinary Modular** Campinggaz® permette quindi di trasformare la griglia del barbecue in una vera cucina all'aperto e di utilizzare un supporto di cottura specifico a seconda di ciò che si sta preparando.

Se il modello di griglia di barbecue utilizzato è sprovvisto di griglie **Culinary Modular** Campinggaz®, è possibile acquistarle separatamente.

**ADG ("Application des Gaz") consiglia di utilizzare sistematicamente i barbecue a gas con accessori e pezzi di ricambio di marca Campinggaz®. ADG declina qualunque responsabilità per eventuali anomalie o danni dovuti all'utilizzazione di accessori e/o pezzi di ricambio di altre marche.**

## s) TUTELA DELL'AMBIENTE

Pensate a proteggere l'ambiente ! Il vostro apparecchio contiene materiali riciclabili o recuperabili. Depositatelo presso il servizio di raccolta degli scarti del vostro comune e differenziate gli imballaggi.

## t) RACCOMANDAZIONI RELATIVE ALLA BATTERIA



Questo simbolo presente sulle batterie significa che al termine della loro vita utile, le batterie devono essere rimosse dall'unità e quindi riciclate o smaltite in modo appropriato. Le batterie non devono essere gettate nell'immondizia, ma devono essere portate presso un punto di raccolta (isola ecologica...). Verificare con le autorità locali. Non smaltire nell'ambiente, non incenerire: la presenza di determinate sostanze (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) nelle batterie usate può essere pericolosa per l'ambiente e la salute umana.

## u) RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI



Questo simbolo indica che l'impianto elettrico dell'apparecchio è oggetto di raccolta differenziata. Al termine del suo ciclo di vita, l'impianto elettrico dell'apparecchio deve essere correttamente smaltito. L'impianto elettrico non deve essere smaltito con i rifiuti urbani indifferenziati. La raccolta differenziata di questi rifiuti favorirà il riutilizzo, il riciclo o altre forme di recupero dei materiali riciclabili contenuti in questi rifiuti. Conferire l'impianto elettrico dell'apparecchio in un centro di recupero dei rifiuti predisposto a tal fine (discarica). Verificare con le autorità locali. Non smaltire nell'ambiente, non incenerire: la presenza di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche può essere pericolosa per l'ambiente e può avere effetti negativi per la salute umana.



## Anomalie / rimedi

Anomalie	Probabile causa Rimedi
I bruciatore non si accende	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bruciatore incrostatato : da pulire</li> <li>- Arrivo irregolare del gas</li> <li>- Il regolatore di pressione non funziona</li> <li>- Il tubo, il rubinetto, l'iniettore, il tubo Venturi o gli orifici del bruciatore sono ostruiti</li> <li>- Il tubo Venturi non calza bene sull'iniettore</li> </ul>
Il bruciatore perde colpi o si spegne :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificare che vi sia del gas</li> <li>- Verificare il collegamento del tubo</li> <li>- Rivolgersi al Servizio Assistenza</li> </ul>
Il grasso si infiamma in modo anormale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pulire la lamiera di protezione situata al di sopra del bruciatore.-</li> <li>- Pulire il vassoio per il recupero del grasso.</li> <li>- Temperatura del grill troppo alta : abbassare il fuoco</li> </ul>
Il bruciatore si accende con un fiammifero ma non con l'accensione "PIEZO"	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pulsante, filo o elettrodo difettosi</li> <li>- Controllare le saldature del cavo del dispositivo di accensione</li> <li>- Controllare lo stato della ceramica e del cavo di collegamento</li> </ul>

Anomalie	Probabile causa Rimedi
Fughe di gas o fiamme a livello del raccordo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenuta difettosa del raccordo</li> <li>- Interrompere subito l'erogazione del gas</li> </ul>
Circuito di fiamme non uniforme	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bruciatore difettoso o ostruito : Riposizionare il venturi.</li> <li>- Iniettori ostruiti : Pulire il venturi.</li> <li>- Rivolgersi al Servizio Assistenza</li> </ul>
Calore insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Iniettore o tubi Venturi ostruiti</li> <li>- Rivolgersi al Servizio Assistenza</li> </ul>
Fughe di gas o fiamme dietro la manopola di regolazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rubinetto difettoso</li> <li>- Spegnerne l'apparecchio</li> <li>- Rivolgersi al Servizio Assistenza</li> </ul>
Fughe di gas o fiamme sotto il pannello di regolazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spegnerne l'apparecchio</li> <li>- Chiudere la bombola del gas</li> <li>- Rivolgersi al Servizio Assistenza</li> </ul>

## NOTES

## NOTES

