



FR Réchaud Camping Kitchen®, Grill, avec STOPGAZ

DE Campingkocher Camping Kitchen® Kookstel, Grill, mit STOPGAZ

IT Fornello Camping Kitchen®, Grill, con STOPGAZ

Technische Daten Für Deutschland und Österreich		
Brenner:	links	rechts
Wärmeleistung:	2,33 kW	1,67 kW
Verbrauch:	170 g/h	122 g/h
Einspritzdüsen - Markierung:	64	54
Gas - Druck - Kategorie:	Butan - Propan 50 mbar - I ₃ B/P	
Σ Qn =	4 kW (292 g/h)	

Spécifications pour Suisse		
Brûleur	gauche	droit
Débit calorifique:	2,33 kW	1,67 kW
Débit massique:	170 g/h	122 g/h
Repère injecteur:	64	54
Gaz - pression - Catégorie:	Butane - Propane 50 mbar - I ₃ B/P	
Σ Qn =	4 kW (292 g/h)	

Dati tecnici per Svizzera		
Bruciatore:	sinistro	destro
Potenza:	2,33 kW	1,67 kW
Consumo:	170 g/h	122 g/h
Riferimento iniettore:	64	54
Gas - Pressione - Categoria:	Butano - Propano 50 mbar - I ₃ B/P	
Σ Qn =	4 kW (292 g/h)	

Technische Daten für die Schweiz		
Brenner:	links	rechts
Wärmeleistung:	2,33 kW	1,67 kW
Verbrauch:	170 g/h	122 g/h
Einspritzdüsen - Markierung:	64	54
Gas - Druck - Kategorie:	Butan - Propan 50 mbar - I ₃ B/P	
Σ Qn =	4 kW (292 g/h)	

Nous vous remercions d'avoir choisi ce réchaud Campingaz® Camping Kitchen®. Ce mode d'emploi est commun à tous les appareils Camping Kitchen® dans leurs déclinaisons d'accessoires et d'utilisation.

A - MONTAGE

- Suivre l'ordre de montage décrit par les illustrations dans le livret de montage
- 1) Sortir toutes les pièces de l'emballage et les repérer à l'aide de la représentation éclatée.
 - 2) Procéder au montage en suivant l'ordre indiqué par les illustrations:
 - Camping Kitchen® et Camping Kitchen® Grill: figures 1 à 10.

B - MISE EN SERVICE

IMPORTANT

Cette notice d'utilisation a pour objet de vous permettre d'utiliser correctement et en toute sécurité votre appareil Campingaz®.

Consultez la notice pour vous familiariser avec l'appareil avant de connecter le réservoir de gaz. Respectez les instructions de cette notice d'utilisation. Le non respect de ces instructions peut être dangereux pour l'utilisateur et son entourage.

Conservez cette notice en permanence en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter en cas de besoin.

Cet appareil est réglé en fabrication pour fonctionner au butane ou au propane à l'aide d'un détendeur approprié et d'un tuyau souple ou flexible qui sont vendus séparément.

Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et éloigné de matériaux inflammables.

Ne pas utiliser un appareil qui fuit, qui fonctionne mal ou qui est détérioré. Le rapporter à votre vendeur qui vous indiquera le service après-vente le plus proche.

Ne jamais modifier cet appareil, ni l'utiliser pour des applications auxquelles il n'est pas destiné.

B - 1 - Bouteille de gaz et détendeur

Cet appareil peut être utilisé avec les réservoirs de butane CAMPINGAZ®, type 904 ou 907 et le détendeur CAMPINGAZ® modèle 28-30 mbar ou 50 mbar.

Il peut également être utilisé avec d'autres réservoirs plus grands de butane ou propane (6 kg, 13 kg) et les détendeurs appropriés (consultez votre revendeur):

Suisse, 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.

B - 2 - Tuyau (voir fig.3)

Suisse, Allemagne, Autriche:
Cet appareil doit être utilisé avec un tuyau flexible 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 ou s'il présente des craquelures. Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes.

Raccordement du tuyau flexible : pour raccorder le tuyau sur le raccord d'entrée de l'appareil, serrer l'écrou du tuyau fermement mais sans excès avec 2 clés appropriées :

- clé de 14 pour bloquer le raccord d'entrée de l'appareil.
- clé de 17 pour visser l'écrou du tuyau.

Raccorder l'autre extrémité sur le raccord de sortie du détendeur.

- L'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe C).

C - RACCORDEMENT DU RESERVOIR DE GAZ

Si un réservoir vide est en place, lire le paragraphe E) : "Démontage ou changement du réservoir de gaz".

Pour la mise en place ou le démontage d'un réservoir de gaz, opérer toujours dans un endroit aéré, à l'extérieur et jamais en présence d'une flamme, source de chaleur ou étincelle (cigarette, appareil électrique, etc.), loin d'autres personnes et de matériaux inflammables.

- Positionner le réservoir de gaz au sol, derrière ou sur le côté de l'appareil.

- Fermer le robinet du détendeur ou du réservoir de gaz.

- Visser ou encliqueter le détendeur sur le réservoir ou sur le robinet du réservoir de gaz.

- Fermer les robinets du réchaud en tournant les volants dans le sens de rotation des aiguilles d'une montre, position (●).

- Vérifier que le tuyau souple ou flexible se développe normalement, sans torsion ni traction.

- Vérifier que les trous d'air du tube de brûleur au niveau de l'injecteur ne sont pas obstrués par des poussières ou des toiles d'araignées.

Etanchéité

Ne pas rechercher les fuites avec une flamme, utiliser un liquide détecteur de fuite gazeuse.

- Mettre du liquide détecteur de fuite gazeuse sur les raccords bouteille/détendeur/ tuyau/appareil. Les volants de réglage doivent rester en position (●).

- Ouvrir l'arrivée du gaz (robinet ou manette du détendeur).

FR

FR

- Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a des fuites de gaz.
- 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 disparue.
- Fermer le robinet de la bouteille de gaz.

Important:

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.


D - UTILISATION**PRÉCAUTIONS D'EMPLOI:**

Ne pas utiliser votre appareil à moins de 20 cm d'une paroi ou d'un objet combustible. Poser l'appareil sur une surface horizontale et pendant l'utilisation, ne pas le déplacer. En cas de fuite (odeur de gaz), fermer tous les robinets.

EN UTILISATION AVEC LE GRILL:

TOUJOURS S'ASSURER DE LA PRÉSENCE DE L'EAU DANS LE BAC À EAU.

NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LA PLAQUE DE CUISSON AU DÉBIT MAXIMUM ().

NE JAMAIS LAISSER FONCTIONNER LE GRILL (VOLANT EN POSITION ()) SANS ALIMENTS AU-DELÀ DES 2 À 3 MINUTES DE PRÉCHAUFFAGE SOUS PEINE DE DÉTÉRIORATION DU REVÊTEMENT SPÉCIAL.






Attendre le refroidissement complet de l'appareil avant toute manipulation pour le rangement.


Après l'utilisation, toujours fermer le robinet du détendeur ou du réservoir de gaz.

1) FONCTION RECHAUD (voir fig.4)

- Si l'appareil a été utilisé comme Grill, enlever le Grill et le bac à eau (s'assurer qu'ils sont froids).
- Sortir les supports-casserolés de leur position de rangement sous l'appareil (éventuellement) et les mettre en place en les clipsant dans les encoches prévues sur le plateau (fig.5 et 6)

1) a - Allumage:


- Ouvrir l'arrivée du gaz (robinet ou manette du détendeur).
- Présenter une flamme à proximité du brûleur, puis enfoncer le volant correspondant au brûleur suivant la flèche A de la figure 9 et tourner dans le sens de rotation inverse des aiguilles d'une montre suivant la flèche B (figure 9) en position (). Une fois le brûleur allumé, maintenir le volant enfoncé pendant 10 s.
- Régler la flamme à la dimension du récipient utilisé en positionnant le volant sur la plage définie entre () et (). Ne pas utiliser de récipients de diamètre inférieur à 16 cm ou supérieur à 28 cm.
- Si vous voulez parfaire la température de mijotage, ajuster la puissance de la flamme en positionnant le volant sur la plage définie entre () et ().

- En cas de vent fort, orienter l'appareil - dosseret et (pour les modèles avec pare-vent Plus et Extra) pare-vent face au vent - pour que le vent ne dévie pas la flamme du brûleur en dehors du fond de la casserole.
- Quand la cuisson est terminée, tourner le volant correspondant au brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ().

2) FONCTION GRILL (voir fig. 7-10)

- Si l'appareil a été utilisé comme réchaud: enlever les supports-casserolés amovibles des 2 brûleurs (s'assurer qu'ils sont froids) et les mettre en position rangement sous l'appareil (voir fig.6).
- Positionner le bac à eau et déplier les fils support de Grill de chaque côté (voir fig.7).
- Mettre environ 1 litre d'eau: voir repère " MAXI " fig. 8.
- Ouvrir l'arrivée du gaz (robinet ou manette du détendeur).

2) a - Allumage

- Commencer par allumer un brûleur. Pour cela:
 - Présenter une flamme à proximité du brûleur, puis enfoncer le volant correspondant au brûleur suivant la flèche A de la figure 9 et tourner dans le sens de rotation inverse des aiguilles d'une montre suivant la flèche B (figure 9) en position (). Une fois le brûleur allumé, maintenir le volant enfoncé pendant 10 s.

- Si vous utilisez toute la surface de cuisson, allumer l'autre brûleur en procédant de la manière décrite au-dessus.


Mettre en place le Grill en indexant les encoches sur les fils supports du bac à eau, les parties pleines au dessus des brûleurs (voir fig.9).

Nous vous recommandons d'utiliser des gants protecteurs lors de cette mise en place.


Nota:

Ne jamais positionner de récipients sur le Grill.

2) b - Préchauffage

Laisser préchauffer le Grill environ 3 minutes (volants en position ()) pour atteindre la température idéale de cuisson d'une grillade.

2) c - Cuisson sur le Grill

- Le Grill est revêtu d'un traitement anti-adhérence de haute qualité, qui permet une cuisson saine sans ajout de graisse.
- Il comporte deux zones:
 1. Surface pleine pour cuisson contact, parfaite pour les fines tranches de viande ou de poisson, les petits légumes, les toasts...
 2. Surface ajourée, idéale pour les grillades.
- Grâce à la récupération des graisses dans le bac à eau, la cuisson est parfaitement saine (pas de graisses résiduelles ou carbonisées) et les aliments gardent tout leur goût et leur moelleux.
- Le grill atteint sa température maximale (idéale pour saisir les grillades) après environ 3 minutes de préchauffage, volants des robinets en position ().

- Disposer alors les aliments.
- Il est également possible de moduler l'intensité de la cuisson selon le positionnement des aliments sur le Grill: puissance maximale au centre de chaque brûleur, plus modérée vers l'extérieur.
- Pour cuire peu d'aliments n'utiliser qu'un brûleur (de préférence celui de gauche) et disposer les aliments au dessus du brûleur en fonctionnement.
- Quand la cuisson est terminée, tourner le volant correspondant au brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position (●).

3) ARRET

- Fermer le robinet du détendeur ou du réservoir de gaz.
- Après extinction des flammes, fermer les robinets du réchaud en mettant les volants en position (●).

E - DEMONTAGE OU CHANGEMENT DU RESERVOIR DE GAZ

- Vérifier que le robinet du réservoir de gaz ou la manette du détendeur est en position fermée.
- Déconnecter le détendeur du réservoir de gaz.
- Mettre en place le nouveau réservoir de gaz.
- Connecter le détendeur au réservoir de gaz (vérifier le joint du détendeur avant de le connecter au réservoir de gaz).

F - STOCKAGE - ENTRETIEN

1) Appareil

- Entretenez votre réchaud régulièrement; vous en serez satisfait durant de nombreuses années.
- Ne pas nettoyer le réchaud lorsqu'il fonctionne. Attendre qu'il ait refroidi pour éviter les brûlures dues aux parties chaudes (Grill, supports casseroles, brûleurs).
 - Enlever le Grill, le bac à eau et vider l'eau.
 - Pour prendre le chapeau de brûleur, enlever le support casserole.
- Lors du nettoyage, veiller à ne pas obstruer les trous des brûleurs. S'ils sont bouchés, par exemple par des débordements d'aliments, tremper le chapeau du brûleur dans de l'eau tiède et déboucher les trous avec une brosse non métallique.

- Nettoyer les parties grasses avec de l'eau et du savon ou un produit détergent non abrasif. (Ne pas utiliser de tampon récurant ni de produits abrasifs sur le Grill et le bac à eau qui sont revêtus d'un traitement anti-adhérence).
- Pour un nettoyage plus facile on peut laver le Grill, le bac à eau et les supports casseroles dans un lave-vaisselle.

- Démonter et nettoyer toutes les parties de l'appareil, les sécher et, (sur le modèle " Extra " uniquement) les ranger dans la housse de transport prévue à cet effet.
- Penser à protéger le couvercle de l'appareil en intercalant un matériau protecteur (papier, carton, ...) entre le couvercle et la grille (fig. 25). Stocker l'ensemble dans un endroit sec et aéré.

2) Tuyau souple ou flexible entre le détendeur et l'appareil

- Vérifier périodiquement l'état du tuyau et le changer s'il présente des signes de vieillissement ou des craquelures.
- En France si la date de péremption imprimée sur les tuyaux souple ou flexible est atteinte, le tuyau souple avec colliers doit être remplacé par un ensemble conforme à la Norme XP D 36-110 et le tuyau flexible avec écrous à ses extrémités par un tuyau flexible conforme à la Norme XP D 36-112.
- Suivre les indications de montage fournies avec ces nouveaux ensembles dont la longueur doit être de 1,50 m maximum, et la manière de procéder décrite au paragraphe B - 2).
- Si vous avez prévu de ne plus utiliser votre réchaud pendant une longue période, déconnecter le réservoir de gaz.

3) Utilisation et entretien du modèle "Extra"

- **Pour votre sécurité: ne pas mettre le réservoir de gaz sur le panier porte accessoires ni sur le fond de la jupe du stand qui est réservé pour y entreposer des aliments.**
- La jupe et les différentes parties métalliques du stand peuvent être lavées avec de l'eau et du savon sans produit ni tampon abrasifs.

FR

Anomalies / remèdes

Anomalies	Causes probables / remèdes
Le brûleur ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> - Mauvaise arrivée du gaz - Détendeur ne fonctionne pas - Tuyau, robinet, tube venturi ou orifices du brûleur sont bouchés
Le brûleur a des ratés ou s'éteint	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier s'il y a du gaz - Vérifier le branchement du tuyau - Voir le S.A.V.
FR Flammes soufflantes instables	<ul style="list-style-type: none"> - Bouteille neuve pouvant contenir de l'air. Laisser fonctionner et le défaut disparaîtra - Voir le S.A.V
Grand panache de flammes à la surface du brûleur	<ul style="list-style-type: none"> - Le tube venturi est obstrué (ex: toiles d'araignées) - Voir le S.A.V
Flamme à l'injecteur	<ul style="list-style-type: none"> - La bouteille est presque vide - Changer de bouteille et le défaut disparaîtra - Voir le S.A.V
Fuite enflammée au raccord	<ul style="list-style-type: none"> - Fermer immédiatement l'arrivée du gaz - Raccord non étanche: resserrer les écrous ou changer le tuyau - Voir le S.A.V.
Chaleur insuffisante	<ul style="list-style-type: none"> - Injecteur ou tube de venturi bouché - Voir le S.A.V.
Fuite enflammée derrière le bouton de réglage	<ul style="list-style-type: none"> - Robinet défectueux - Arrêter l'appareil - Consulter le S.A.V.

CONDITIONS D'APPLICATION DE LA GARANTIE

Le produit bénéficie d'une garantie totale pièces et main d'œuvre de 2 ans à compter de sa date d'achat, à l'exclusion des frais de retour du produit qui restent à la charge du consommateur. La garantie s'applique lorsque le produit livré n'est pas conforme à la commande ou lorsqu'il est défectueux, dès lors que la réclamation est accompagnée d'une pièce justificative de la date d'achat (ex: facture, ticket de caisse). Le produit devra être retourné franco, complet et non démonté, à l'un des centres de service après-vente agréés, et la réclamation décrira la nature du problème constaté. Le produit faisant l'objet de la réclamation pourra être soit réparé, remplacé ou remboursé, en tout ou partie. La garantie est nulle et ne s'applique pas lorsque le dommage est survenu du fait (i) d'un emploi ou stockage incorrect du produit, (ii) d'un défaut d'entretien du produit ou d'un entretien non-conforme aux instructions d'utilisation, (iii) de la réparation, modification, entretien du produit par des tiers non agréés, (iv) de l'utilisation de pièces de rechange qui ne seraient pas d'origine.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème, veuillez contacter votre revendeur qui vous indiquera le Service après Vente le plus proche de votre domicile, ou à défaut téléphonez au Service Informations Consommateurs CAMPINGAZ®:

France:

APPLICATION DES GAZ SA 66 Rue de la Chaussée d'Antin 75009 PARIS - FRANCE
Tel: 33 (0)1-53-32-72-72 / Fax: 33 (0)1-53-32-72-99

Belgique, Luxembourg:

COLEMAN BENELUX B.V., Minervum 7168 - 4817 ZN BREDA - PAYS-BAS / NEDERLAND
Tel: +31-76-572 85 00 / Fax: +31-76-571 10 14

Suisse:

CAMPINGAZ SUISSE SA - Route du Bleuet 7, 1762 GIVISIEZ - SUISSE
Tel: 41 26-460 40 40 / Fax: 41 26-460 40 50

Web site: www.campingaz.com

Wir danken Ihnen für den Kauf dieses Campinggaz®-Geräts Camping Kitchen®
Diese Bedienungsanleitung gilt für alle Modelle der Reihe Camping Kitchen® mit den verschiedenen
Zubehörteilen.

A - MONTAGE

- Bitte die Arbeitsschritte in der Reihenfolge der Illustrationen in der Montageanleitung befolgen.
1. Alle Bauteile aus der Verpackung nehmen und anhand der Explosionsdarstellung identifizieren.
2. Die Bauteile in der Reihenfolge der Illustrationen zusammenbauen:
- Camping Kitchen® und Camping Kitchen® Grill Bild 1 - 10

B - INBETRIEBNAHME

WICHTIG

Diese Betriebsanleitung soll Sie mit dem Gerät vertraut machen, damit Sie in aller Sicherheit mit Ihrem Campinggaz®-Gerät umgehen können. Bitte lesen Sie den ganzen Text aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät an die Gasflasche anschließen.

Befolgen Sie bitte alle Anweisungen darin. Bei unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät kann dieses für Sie und Ihre Umgebung gefährlich sein.

Bitte heben Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf, um später ggf. einzelne Punkte darin nachzulesen.

Das Gerät wurde vom Hersteller für den Betrieb mit Butan- oder Propangas ausgelegt. Es ist über einen geeigneten Druckregler und Gasschlauch an die Gasflasche anzuschließen. Diese Artikel werden getrennt verkauft.

Das Gerät darf nur im Freien und in ausreichend großem Abstand von Zündquellen verwendet werden.

Nie ein Gerät verwenden, das undicht ist, schlecht funktioniert oder eine Beschädigung aufweist, sondern zum Händler zurückbringen, der Ihnen den nächstgelegenen Kundendienst nennen kann.

Das Gerät darf nicht verändert und nur für den Zweck benutzt werden, für den es bestimmt ist.

B - 1 - Gasflasche und Druckregler

Dieses Gerät kann CAMPINGGAZ® Butangasflaschen vom Typ 904 oder 907 und einem CAMPINGGAZ® Druckregler - Modell 50 mbar für Geräte, die in Deutschland, Österreich und der Schweiz gekauft wurden, Modell 28 - 30 mbar für Geräte, die in anderen europäischen Ländern gekauft wurden - verwendet werden.

Es kann auch mit anderen und größeren Butan- und Propangasflaschen (6 kg, 13 kg) und den entsprechenden Druckreglern betrieben werden (bei Ihrem Händler erhältlich):

Schweiz, Deutschland, Österreich:
Butan 50 mbar / Propan 50 mbar.

Zum Anschließen bzw. Auswechseln der Gasflasche immer einen gut gelüfteten Raum wählen und darauf achten, dass sich keine Zündquelle (Flammen, Funken, Hitze usw.) in der Nähe befindet.

B - 2 - Gasschlauch (siehe Bild 3):

Schweiz, Deutschland, Österreich:
Der Anschluss muss mit einem für Butan und Propan geeigneten flexiblen Gasschlauch erfolgen.

Er darf nicht länger als 1,20 m sein. Er muss bei Beschädigungen, Rissen usw. ausgewechselt werden. Nicht am Schlauch ziehen, ihn nicht verdrehen und von allen Teilen fernhalten, die sich stark erwärmen können.

Anschluss des flexiblen Schlauchs: Zum Anschließen des Schlauchs am Gewindeanschluss des Geräts die Mutter des Schlauchs mit zwei passenden Schlüssel fest, aber nicht übermäßig anziehen:

- Mit Schlüssel Gr. 14 den Gewindeanschluss des Geräts blockieren
- Mit Schlüssel Gr. 17 die Mutter des Schlauchs anziehen.

Die Mutter am anderen Schlauchende am Druckregler anschließen.

- Den Anschluss wie in Abschnitt C beschrieben auf Dichtheit prüfen.

C - ANSCHLUSS DER GASFLASCHE AN DAS GERÄT

Ist das Gerät bereits an eine Gasflasche angeschlossen, bitte die Angaben in Abschnitt E "Gasflasche abbauen bzw. auswechseln" befolgen.

Zum An- und Abbauen einer Gasflasche stets einen gut gelüfteten Raum (im Freien) wählen und darauf achten dass sich keine Zündquelle (Flammen, Funken, Zigarette, elektrisches Gerät usw.), keine anderen Personen und kein entzündbares Material in der Nähe befinden.

- Die Gasflasche hinter oder neben dem Gerät auf den Boden stellen.
- Das Absperrventil des Druckreglers bzw. der Gasflasche schließen.
- Den Druckregler an der Gasflasche bzw. deren Ventilstutzen befestigen (durch Aufschrauben oder Einrasten).
- Die Drehknöpfe der Brenner am Gerät durch Drehen im Uhrzeigersinn schließen - Position (●).
- Sicherstellen, dass der Gasschlauch nicht verdreht und keiner Zugbelastung ausgesetzt ist.
- Sicherstellen, dass die Luftlöcher am Brennerrohr unter der Gasdüse frei und nicht durch Verschmutzung, Spinnweben usw. verstopft sind.

Dichtheitsprüfung

Nicht mit einer offenen Flamme nach undichten Stellen suchen, sondern ein geeignetes Mittel (Seifenwasser o. ä.) benutzen.

- Prüfflüssigkeit an den Verbindungsstellen Gasflasche / Druckregler / Schlauch / Gerät anbringen.
- Die Drehknöpfe der Brenner müssen sich dabei auf Position (●) befinden.
- Gasanschluss (Hahn oder Hebel am Druckregler) öffnen.

DE

- Wenn sich Blasen bilden, ist die betreffende Verbindung undicht.
- Zum Beheben der undichten Stelle die Verschraubung anziehen. Beschädigte Teile auswechseln. Das Gerät darf erst dann verwendet werden, wenn alle Anschlüsse einwandfrei dicht sind.
- Das Absperrventil an der Gasflasche schließen.

Wichtig:

Das Gerät ist mindestens einmal pro Jahr sowie bei jedem Auswechseln der Gasflasche zu kontrollieren und auf Dichtheit zu prüfen.

D - BENUTZUNG**SICHERHEITSVORSCHRIFTEN:**

Das Gerät im Abstand von mindestens 20 cm von einer Wand oder brennbarem Material verwenden.

Das Gerät auf einer waagrechten Fläche abstellen und bei Betrieb nicht verlagern.

Bei Undichtigkeit (Gasgeruch) alle Ventile schließen.

BEI VERWENDUNG ALS GRILL:

DARAUF ACHTEN, DASS SICH IMMER WASSER IM WASSERBEHÄLTER BEFINDET.

DIE KOCHPLATTE NIE AUF MAX. LEISTUNG () BETREIBEN.

DEN GRILL (DREHKNOPF AUF POSITION ()) NIE LÄNGER ALS 2 - 3 MINUTEN LEER VORHEIZEN, DA SONST DIE SPEZIALBESCHICHTUNG BESCHÄDIGT WERDEN KANN.




Vor dem Anfassen des Geräts zum Wegräumen usw. abwarten, bis es ausreichend abgekühlt ist.




Nach Gebrauch immer das Absperrventil am Druckregler bzw. an der Gasflasche schließen.

1) BETRIEB ALS KOCHER (siehe Bild 4)

- Wurde das Gerät vorher als Grill benutzt, den Grill und den Wasserbehälter abnehmen (warten, bis sie abgekühlt sind).
- Die Topfträger ggf. aus ihrer Transporthalterung nehmen und auf dem Kochfeld durch Einrasten in die dazu vorgesehenen Aussparungen einsetzen (Bild 5 und 6).

1) a - Anzünden:


- Gaszufuhr öffnen (Hahn oder Heben am Druckregler).
- Eine Flamme an den Brenner halten, dann das Reglerad für den Brenner in Pfeilrichtung A eindrücken (siehe Bild 9) und in Pfeilrichtung B (Bild 9) gegen den Uhrzeigersinn auf die Position () stellen.
- Wenn der Brenner gezündet ist, den Regler 10 Sekunden lang eingedrückt halten.
- Die Brennerflamme durch Drehen des Drehknopfs zwischen den Positionen () und () auf die Größe des verwendeten Kochgefäßes einstellen. Kein Kochgefäß mit Bodendurchmesser unter 16 cm und über 28 cm verwenden.

- Wenn Sie die Schmortemperatur optimieren wollen, die Leistung der Flamme durch Drehen des Stellrades auf den Einstellbereich zwischen () und () regulieren.
- Bei starkem Wind das Gerät so stellen, dass der Deckel (bei den Modellen Plus und Extra die aufgestellten Seitenablagen) als Windschutz dient, damit die Brennerflamme nicht über den Boden des Kochgefäßes hinaus geblasen wird.
- Zum Abschalten nach dem Benutzen den Drehknopf des Brenners im Uhrzeigersinn bis auf Position () drehen.

2) BETRIEB ALS GRILL (siehe Bild 7-10)

- Wurde das Gerät vorher als Kocher benutzt, die Topfträger der beiden Brenner abnehmen (warten, bis sie abgekühlt sind) und in ihre Transportaufnahmen legen (siehe Bild 6).
- Den Wasserbehälter positionieren und die Grillrostdrähte auf jeder Seite auf falten (siehe Fig. 7)
- Ca. 1 Liter Wasser einfüllen: siehe Markierung "MAXI" (Fig. 8)
- Gaszufuhr öffnen (Hahn oder Heben des Druckreglers).


2) a - Anzünden

- Zuerst einen Brenner anzünden. Dazu
- Eine Flamme an den Brenner halten, dann das Reglerad für den Brenner in Pfeilrichtung A eindrücken (siehe Bild 9) und in Pfeilrichtung B (Bild 9) gegen den Uhrzeigersinn auf die Position () stellen.
- Wenn der Brenner gezündet ist, den Regler 10 Sekunden lang eingedrückt halten.
- Wird die ganze Grillfläche benötigt, den zweiten Brenner ebenfalls wie oben angegeben anzünden. Den Grillrost in Stellung bringen und dabei die Einkerbungen auf die Stützdrähte des Wasserbehälters ausrichten, vollwandige Teile oberhalb der Brenner (siehe Fig. 9). Dabei empfiehlt es sich, Schutzhandschuhe zu tragen.

Hinweis:

Keine Behälter auf den Grill stellen.

2) b - Vorheizen des Grills

Den Grill ca. 3 Minuten lang vorheizen (Drehknopf auf Position ()) um die ideale Grilltemperatur zu erreichen.

2) c - Grillen

- Der Grill ist mit einer hochwertigen Antihafschicht versehen, so dass das Grillen ohne Zugabe von Fett erfolgen kann.
- Er besteht aus zwei Bereichen:
 1. einer durchgehenden Fläche zum Braten, z.B. von Fleisch und Fisch in feinen Scheiben, kleinem Gemüse, Toastbrot usw.,
 2. einer durchbrochenen Fläche, die ideal zum Grillen ist.
- Das Fett schmilzt beim Grillen und tropft in den Wasserbehälter, wodurch eine gesunde Ernährung gewährleistet ist (kein fettes Gericht, kein verkohltes Fett) und das Grillgut gleichzeitig seinen ganzen Geschmack behält und saftig bleibt.

- Die Höchsttemperatur des Grills (ideal zum Grillen) wird nach ca. 3 Minuten Vorheizen (Drehknopf auf Position (☰)) erreicht.
- Die Grillstärke kann auch durch die Anordnung des Grillguts auf dem Grill geregelt werden: Dieser ist direkt über den Brennern am heißesten und an den Rändern weniger heiß.
- Bei geringer Grillgutmenge nur einen Brenner anzünden (vorzugsweise den linken Brenner) und das Grillgut darüber auf den Grill legen.
- Nach dem Grillen den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zur Position (●) drehen.

3) ABSCHALTEN

- Den Gashahn am Druckregler oder an der Gasflasche schließen.
- Nach dem Erlöschen der Flammen die Drehknöpfe der Brenner ebenfalls bis zur Position (●) drehen.

E - GASFLASCHE DEMONTIEREN BZW. AUSWECHSELN

- Sicherstellen, dass die Gaszufuhr unterbrochen ist (Ventil an der Gasflasche bzw. Reglerhahn geschlossen).
- Den Druckregler von der Gasflasche abbauen.
- Neue Gasflasche anbringen.
- Druckregler an der Gasflasche anschließen (vorher die Dichtung am Regleranschluss auf einwandfreien Zustand prüfen).

F - LAGERUNG - WARTUNG

1) Gerät

Wenn Sie Ihren Campingkocher regelmäßig pflegen und warten, wird er jahrelang ein zuverlässiges Gerät sein.

- Das Gerät nie bei laufendem Betrieb reinigen, sondern warten, bis seine heißen Teile (Grill, Topfträger, Brenner) abgekühlt sind, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Den Grill entfernen, den Wasserbehälter abnehmen und leeren.
- Zum Abnehmen der Brennerköpfe zuerst den Topfträger entfernen.
- Beim Reinigen prüfen, ob die Löcher der Brenner nicht verstopft sind (z. B. durch Überlaufen der Kochgefäße). Ist dies der Fall, den betreffenden Brennerkopf in warmes Wasser legen und die Löcher sauber bürsten (keine Metallbürste verwenden).
- Wenn das Gerät längere Zeit (einen Monat und mehr) gelagert wurde, vor dem Betrieb prüfen, ob die Öffnungen im Brennerrohr nicht verstopft sind (Schmutz, Spinnweben usw.), da sonst die Brenner nicht einwandfrei funktionieren bzw. das Gas außerhalb der Brenner entzündet werden kann.

- Fette Teile mit Seifenlauge oder anderem, jedoch nicht scheuerndem Reinigungsmittel säubern (keinen Kratzschwamm und kein Scheuermittel zum Reinigen des Grills und des Wasserbehälters verwenden, da sie mit einer Antihafschicht versehen sind).
- Zum leichteren Reinigen passen der Grill, der Wasserbehälter und die Topfträger auch in einen Geschirrspüler.

- Alle Teile des Geräts abbauen und reinigen und nach dem Abtrocknen in der dazu vorgesehenen Verpackung (nur beim Modell "Extra") wegräumen. Den Deckel des Gerätes durch Einfügen eines Schutzmaterials (Papier, Karton usw.) zwischen Deckel und Rost schützen (Fig. 25). Zum Lagern einen trockenen und gut gelüfteten Ort wählen.

2) Gasschlauch zwischen Druckregler und Gerät

- Den Gasschlauch regelmäßig auf seinen Zustand prüfen und auswechseln, wenn er beschädigt ist oder Alterserscheinungen (Risse usw.) aufweist.
- In Frankreich tragen alle Gasschläuche ein Haltbarkeitsdatum (Jahreszahl). Wenn dieses erreicht ist, muss der weiche Schlauch mit den Schlauchklammern durch einen neuen, der Norm XP D 36-110 entsprechenden Schlauch und der flexible Schlauch mit Anschlussmutter an den Enden durch einen neuen, der Norm XP D 36-112 entsprechenden Schlauch ersetzt werden.
- Zum Einbau des neuen Schlauchs die Angaben in der mitgelieferten Anleitung und in Abschnitt B), Punkt 2. befolgen. Die zulässige Länge des Gasschlauchs beträgt max. 1,50 m.
- Vor dem Lagern des Geräts über einen längeren Zeitraum die Gasflasche schließen und davon abklemmen.

3) Benutzung und Wartung des Modells "Extra"

- **Aus Sicherheitsgründen die Gasflasche nicht auf den Korb für die Zubehörtteile oder die zum Ablegen der Grillguts vorgesehene Fläche der Geräteverkleidung stellen.**
- Die Ablagefläche und die einzelnen Metallteile des Geräts können mit Seifenlauge gereinigt werden. Dabei jedoch kein Scheuermittel verwenden.

DE

Störungsbehebung

Störung	Wahrscheinliche Ursache / Abhilfe
Der Brenner lässt sich nicht anzünden	- Schlechte Gaszufuhr - Druckregler funktioniert nicht - Schlauch, Ventil, Venturirohr unter dem Brenner oder Löcher des Brenners verstopft
Der Brenner brennt unregelmäßig oder geht aus	- Prüfen, ob Gas austritt - Gasschlauch auf einwandfreien Anschluss prüfen - Gerät zum Kundendienst bringen
Die Flammen des Brenners blasen unregelmäßig	- In der neuen Gasflasche war Luft - einige Zeit brennen lassen, bis die Störung behoben ist - Gerät zum Kundendienst bringen
Große Flamme um den ganzen Brenner herum	- Venturirohr unter dem Brenner verstopft (z. B. Spinnweben) - Gerät zum Kundendienst bringen
Flammenbildung an der Düse	- Gasflasche fast leer - Gasflasche austauschen - Gerät zum Kundendienst bringen
Flammenbildung am Anschluss	- Anschluss undicht - Gaszufuhr sofort unterbrechen. Muttern nachziehen oder Schlauch austauschen - Gerät zum Kundendienst bringen
Unzureichende Hitzebildung	- Gasdüse oder Venturirohr unter dem Brenner verstopft - Gerät zum Kundendienst bringen
Flammenbildung hinter dem Knebel	- Gashahn defekt - Gaszufuhr sofort schließen - Gerät zum Kundendienst bringen

DE

GARANTIEBEDINGUNGEN

Auf das Produkt leisten wir eine umfassende Garantie von 2 Jahren für Arbeits- und Materialkosten ab dem Kaufdatum unter Ausschluss der Kosten für die Rücksendung des Produkts, die der Verbraucher zu tragen hat. Die Garantie wird wirksam, wenn das gelieferte Produkt nicht der Bestellung entspricht oder wenn es defekt ist, sofern der Reklamation ein Beleg für das Kaufdatum (z. B. Rechnung, Kassenbon) beigefügt ist. Das Produkt muss portofrei, vollständig und undemontiert an eines der zugelassenen Kundendienstzentren zurückgeschickt werden, wobei in der Reklamation das festgestellte Problem zu beschreiben ist. Das von der Reklamation betroffene Produkt kann repariert, ersetzt bzw. ganz oder teilweise erstattet werden. Die Garantie ist nichtig und wird nicht wirksam, wenn der Schaden zurückzuführen ist auf: (i) eine unsachgemäße Anwendung oder Lagerung des Produkts, (ii) eine falsche oder nicht mit der Gebrauchsanweisung übereinstimmende Wartung des Produkts, (iii) eine Reparatur, Änderung oder Wartung des Produkts durch nicht zugelassene Dritte, (iv) den Rückgriff auf Ersatzteile, bei denen es sich nicht um Originalteile handelt.

**Wenn Sie ein Problem nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
Oder wenden Sie sich direkt an den Kundendienst von Campinggaz®.**

VERBRAUCHERSERVICE DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH
CAMPING GAZ (DEUTSCHLAND) GmbH: EZetilstraße 5 - 35410 Hungen-Inheiden -
Tel: +49-6402-89-0 Fax: +49- 6402-89-246 e-mail: info@campinggaz.de
AT Tel: +43-1-6165118

VERBRAUCHERSERVICE
CAMPINGAZ SUISSE SA - Service clientèle - Route du Bleuet 7 -1762 GIVISIEZ
Tel: 41-26-460 40 40 Fax: 41-26-460 40 50 e-mail: info@campinggaz.ch

Website: www.campinggaz.com

Vi ringraziamo di aver scelto questo fornello Campingaz® Camping Kitchen®. Queste istruzioni sono comuni a tutti gli apparecchi Camping Kitchen® per gli accessori e il modo di utilizzazione.

A - MONTAGGIO

Seguire l'ordine di montaggio descritto dalle illustrazioni nel libretto di istruzioni di montaggio.

- 1) Tirar fuori tutti i pezzi dall'imballo e individuarli grazie alla vista esplosa.
- 2) Procedere al montaggio nell'ordine indicato dalle illustrazioni:
- Camping Kitchen® e Camping Kitchen® Grill figure 1 - 10

B - MESSA IN FUNZIONE

IMPORTANTE

Lo scopo di questo libretto d'istruzioni è di permettervi di utilizzare correttamente ed in assoluta sicurezza il vostro apparecchio Campingaz®. Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Rispettate le istruzioni indicate in questo libretto. Il mancato rispetto di queste istruzioni può essere pericoloso per l'utilizzatore e per chi gli sta accanto.

Conservate in permanenza in un luogo sicuro queste istruzioni per potervi fare riferimento in caso di necessità.

Questo apparecchio è funziona con gas butano o propano, mediante un regolatore di pressione appropriato ed un tubo di gomma o di un tubo flessibile guaina meccanica venduti separatamente.

Questo apparecchio deve essere utilizzato solo all'aperto e lontano da materiali infiammabili.

Non utilizzare l'apparecchio se in cattivo stato. Riportarlo al vostro rivenditore che vi indicherà il servizio assistenza più vicino. Non modificare mai l'apparecchio e non utilizzarlo per usi al quale non è destinato.

B - 1 - Bombola di gas e regolatore di pressione

Questo apparecchio può essere usato con le bombole butano CAMPINGAZ®, tipo 904 o 907 e il regolatore di pressione CAMPINGAZ® modello 28-30 mbar o 50 mbar.

Può anche essere usato con altre bombole più grandi di butano o di propano (6 kg, 13 kg ...) e i regolatori di pressione appropriati (consultare il rivenditore):

Svizzera, Germania, Austria:
butano 50 mbar / propano 50 mbar.

Per collegare o cambiare la bombola, intervenire sempre in un luogo ben arieggiato, lontano da qualsiasi fonte di calore.

B - 2 - Tubo (vedi fig.3)

Svizzera, Germania, Austria:
Questo apparecchio deve essere utilizzato con un tubo flessibile guaina meccanica di qualità adatta all'utilizzazione di butano e di propano.

La lunghezza deve essere al massimo di 1,20 m. Il tubo dovrà essere cambiato se danneggiato o se presenta screpolature. Non tirare sul tubo e non torcerlo. Tenerlo lontano dai pezzi che possono scaldarsi.

Collegamento del tubo flessibile guaina meccanica: per collegare il tubo sul raccordo d'entrata dell'apparecchio, stringere il dado del tubo con fermezza ma senza eccesso con 2 chiavi adatte:

- chiave del 14 per bloccare il raccordo d'entrata dell'apparecchio
- chiave del 17 per avvitare il dado del tubo

Collegare l'altra estremità sul raccordo di uscita del regolatore di pressione.

- La tenuta verrà verificata seguendo le indicazioni del paragrafo (C).

C - COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS

Se la bombola collegata è vuota, leggere il paragrafo E): "Smontaggio o cambio della bombola di gas".

Per montare o smontare una bombola di gas agire sempre in un luogo arieggiato, all'aperto e mai in presenza di una fiamma, di una fonte di calore o di una scintilla (sigaretta, apparecchi elettrici ecc.), lontano dalle altre persone e dai materiali infiammabili.

- Posizionare la bombola del gas a terra, dietro o sul lato dell'apparecchio.
- Chiudere il rubinetto del regolatore di pressione o della bombola di gas.
- Avvitare o agganciare il regolatore di pressione alla bombola o al rubinetto della bombola di gas.
- Chiudere i rubinetti del fornello girando le manopole in senso orario, posizione (●).
- Verificare che il tubo di gomma o il tubo flessibile guaina meccanica si posizioni normalmente, senza torsione o trazione.
- Verificare che i fori per l'aria del tubo di bruciatore a livello dell'iniettore non siano ostruiti da polvere o da ragnatele.

Tenuta

Non cercare le fughe di gas con una fiamma, utilizzare un liquido speciale per la ricerca delle fughe di gas.

- Mettere del liquido per la ricerca delle fughe di gas sui raccordi bombola/regolatore di pressione/tubo/ apparecchio.

I volantini di regolazione devono restare sulla posizione (●).

- Aprire l'arrivo del gas (rubinetto o leva del regolatore di pressione)
- Se si formano delle bolle, ciò significa che c'è una fuga di gas.
- Nel caso di fuga di gas, stringere i dadi. Se un pezzo è difettoso, farlo sostituire. L'apparecchio non deve essere messo in servizio prima che la fuga sia scomparsa.
- Chiudere il rubinetto della bombola del gas.

Importante:

Bisogna effettuare il controllo e la ricerca delle fughe di gas almeno una volta all'anno e ogni volta che si cambia la bombola.

D - UTILIZZAZIONE**PRECAUZIONI PER L'USO:**


Non utilizzare il vostro apparecchio a meno di 20 cm da una parete o da un oggetto combustibile. Posare l'apparecchio su una superficie orizzontale e durante l'utilizzazione, non spostarlo.

In caso di fuga di gas (odore), chiudere tutti i rubinetti.

IN FUNZIONE GRILL:

VERIFICARE SEMPRE LA PRESENZA DELL'ACQUA NELLA VASCA PREVISTA ALLO SCOPO.

SI CONSIGLIA DI NON UTILIZZARE LA PIASTRA DI COTTURA ALLA MASSIMA POTENZA ()

SI CONSIGLIA DI NON UTILIZZARE IL GRILL (MANOPOLA IN POSIZIONE ()) SENZA ALIMENTI OLTRE I 2 O 3 MINUTI DI PRE-RISCALDAMENTO, CIÒ POTREBBE DANNEGGIARE IL RIVESTIMENTO SPECIALE.







Prima di manipolarlo o di rimetterlo al suo posto, aspettare che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.

Dopo l'utilizzo, chiudere sempre il rubinetto del regolatore della pressione o della bombola del gas.

1) FUNZIONE FORNELLO (vedi fig.4)

- Se l'apparecchio è stato utilizzato come Grill, togliere il Grill e la vasca per l'acqua (verificare che siano freddi).
- Posizionare i poggia pentola agganciandoli nelle tacche previste sul ripiano (fig.5 e 6).


1) a - Accensione:

- Aprire il gas (con il rubinetto o levetta del regolatore di pressione).
- Avvicinare la fiamma al bruciatore, quindi premere la manopola corrispondente al bruciatore seguendo la freccia A (figure 9) e girare in senso antiorario seguendo la freccia B (figure 9) in posizione ().
- Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola per 10 secondi.
- Regolare la fiamma in base alla dimensione del recipiente utilizzato posizionando la manopola tra () e (). Non utilizzare recipienti di diametro inferiore a 16 cm o superiore a 28 cm.
- Se desiderate perfezionare la temperatura di cottura a fuoco lento, regolate la potenza della fiamma posizionando il volano sul campo di variazione compreso tra () e ().
- In caso di vento forte, orientare l'apparecchio con paretina e, per i modelli con paravento Plus e Extra, con il paravento, di fronte alla direzione del vento, perché quest'ultimo non possa deviare la fiamma del bruciatore al di fuori del fondo della pentola.
- Quando la cottura è terminata, girare il volantino corrispondente al bruciatore in senso orario fino alla posizione ().

2) FUNZIONE GRILL (vedi fig. 7-10)

- Se l'apparecchio è stato utilizzato come fornello: togliere i supporti-pentole dei 2 bruciatori (verificare che siano freddi) e metterli in posizione di riposo (vedi fig.6).
- Posizionare la vaschetta per l'acqua e svolgere la maniglie di supporto del grill su entrambi i lati (vedi fig.7).
- Mettere circa un litro d'acqua: vedi riferimento "MAXI" fig. 8
- Aprire il gas (con il rubinetto o la levetta del regolatore di pressione).


2) a - Accensione

- Cominciare accendendo un bruciatore. Per questo:
 - Avvicinare la fiamma al bruciatore, quindi premere la manopola corrispondente al bruciatore seguendo la freccia A (figure 9) e girare in senso antiorario seguendo la freccia B (figure 9) in posizione ().
 - Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola per 10 secondi.
 - Se utilizzate tutta la superficie di cottura, accendete l'altro bruciatore procedendo nel modo sopra descritto.
 - Sistemare il Grill posizionando gli intagli in corrispondenza delle maniglie di supporto della vaschetta per l'acqua, e le parti piene sopra i bruciatori (vedi fig.9)
- Vi raccomandiamo di utilizzare guanti di protezione per effettuare quest'installazione.


Nota:

Non posizionare mai dei recipienti sul Grill.

2) b - Preriscaldamento

Lasciar preriscaldare il Grill per 3 minuti circa manopola in posizione ()) per raggiungere la temperatura ideale per la cottura ai ferri.

2) c - Cottura sul Grill

- Il Grill è rivestito di un prodotto anti-aderente di elevata qualità, che permette una cottura sana senza aggiunta di grassi.
- E' suddiviso in due parti:
 1. Superficie piena per cottura a contatto, perfetta per le fette di carne o di pesce sottili, per le verdure, i toast...
 2. Superficie forata ideale per la cottura ai ferri.
- Grazie al recupero dei grassi nella vasca con l'acqua, la cottura è perfettamente sana (assenza di grassi residui o carbonizzati) e gli alimenti conservano tutto il loro gusto e la loro tenera consistenza.
- Il grill raggiunge la temperatura massima (ideale per la cottura ai ferri) dopo un preriscaldamento di circa 3 minuti, con i manopola in posizione ().
- Sistemare allora gli alimenti.
- E anche possibile modulare l'intensità della cottura secondo la posizione degli alimenti sul Grill: potenza massima al centro di ogni bruciatore, più moderata verso l'esterno.
- Per cuocere una piccola quantità di alimenti, utilizzare un solo bruciatore (di preferenza quello di sinistra) e disporre gli alimenti sopra al bruciatore in funzione.

- Quando la cottura è terminata, girare in senso orario la manopola corrispondente al bruciatore fino alla posizione (●).

3) ARRESTO

- Chiudere il rubinetto del regolatore di pressione o della bombola del gas.
- Dopo aver spento la fiamma, chiudere i rubinetti del fornello mettendo le manopole in posizione (●).

E - SMONTARE O CAMBIARE LA BOMBOLA DEL GAS

- Verificare che il rubinetto della bombola del gas o la levetta del regolatore di pressione sia in posizione "chiuso".
- Staccare il regolatore di pressione dalla bombola del gas.
- Installare la nuova bombola del gas
- Collegare il regolatore di pressione alla bombola del gas (verificare la guarnizione del regolatore di pressione prima di collegarlo alla bombola del gas)

F - STOCCAGGIO - MANUTENZIONE

1) Apparecchio

Effettuate una regolare manutenzione del vostro fornello; lo userete con soddisfazione per molti anni.

- Non pulire il fornello mentre è in funzione. Aspettare che si sia raffreddato per evitare di bruciarvi con le parti calde (Grill, supporti pentole, bruciatori).

- Togliere il Grill, la vasca per l'acqua e gettare l'acqua.

- Per prendere lo spartifiamma del bruciatore, togliere il supporto per le pentole.

Durante la pulizia, fate attenzione a non tappare i fori del bruciatore. Se sono tappati, ad esempio da alimenti, immergere lo spartifiamma del bruciatore in acqua tiepida e stappare i fori con una spazzola non metallica.

- Pulire le parti grasse con acqua e sapone o con un prodotto detergente non abrasivo. (Non utilizzare pagliette di ferro o prodotti abrasivi sul Grill e sulla vasca d'acqua che sono rivestiti con un prodotto antiaderente).

- Per una pulizia più facile potete lavare il Grill, la vasca d'acqua e i supporti delle pentole in lavastoviglie.

- Smontare e pulire tutte le parti dell'apparecchio, asciugarle e riporle nella sacca di trasporto prevista allo scopo (solo per il modello "Extra"). Non dimenticare di proteggere il coperchio dell'apparecchio sistemando un materiale protettivo (carta, cartone,) tra il coperchio e la griglia (fig. 27).

Conservare l'insieme in un luogo asciutto ed arieggiato.

2) Tubo di gomma o flessibile guaina metallica tra il regolatore di pressione e l'apparecchio

- Verificare periodicamente lo stato del tubo e cambiarlo se presenta segni d'invecchiamento o scoppolature.

- In Francia, se la data limite indicata sui tubi di gomma o flessibile guaina metallica è scaduta, il tubo di gomma con collari deve essere sostituito con un insieme conforme alla Norma XP D 36-110 e il tubo flessibile guaina metallica con dadi alle estremità con un tubo flessibile guaina metallica conforme alla Norma XP D 36-112.

- Seguire le indicazioni di montaggio fornite con questi nuovi insiemi (la cui lunghezza deve essere al massimo di 1,50 m) e il modo di procedere descritto al paragrafo B - 2).

- Se avete previsto di non utilizzare più il vostro fornello per un lungo periodo, staccate la bombola del gas.

3) Utilizzazione e manutenzione del modello "Extra"

- **Per ragioni di sicurezza: non mettete la bombola del gas sul panier porta-accessori o sul fondo della carrozzeria dello scomparto riservato a riporre gli alimenti.**

- La carrozzeria e le varie parti metalliche dello scomparto possono essere lavate con acqua e sapone senza prodotti o pagliette abrasivi.

IT

Anomalie / rimedi

Anomalie	Probabili cause / rimedi
Il bruciatore non si accende	- Cattivo arrivo del gas - Il regolatore di pressione non funziona - Tubo, rubinetto, tubo di Venturi o fori del bruciatore otturati
Il bruciatore è intermittente o si spegne	- Verificare se che ci sia gas - Verificare il collegamento del tubo - Consultare il Servizio Assistenza
Fiamma instabile e che emette un soffio	- Bombola nuova che può contenere aria - Lasciar funzionare e il difetto sparirà - Consultare il Servizio Assistenza
Grande fiammata alla superficie del bruciatore	- Il tubo di Venturi è ostruito (che ci sia) - Consultare il Servizio Assistenza
Fiamma all'iniettore	- La bombola è quasi vuota - Cambiare la bombola e il difetto sparirà - Consultare il Servizio Assistenza
Fuga con fiamma al raccordo	- Chiudere immediatamente l'arrivo del gas - Raccordo che non tiene: stringere i dadi o cambiare il tubo - Consultare il Servizio Assistenza
Calore insufficiente	- Iniettore o tubo di Venturi ostruiti - Consultare il Servizio Assistenza
Fuga con fiamma dietro il bottone di regolazione	- Rubinetto difettoso - Spegnere l'apparecchio - Consultare il Servizio Assistenza

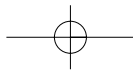
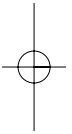
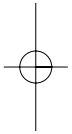
CONDIZIONI D'APPLICAZIONE DELLA GARANZIA

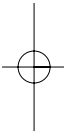
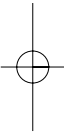
Il prodotto è coperto da una garanzia totale pezzi e manodopera di anni 2 a decorrere dalla data d'acquisto, escluse le spese di spedizione in caso di resa del prodotto, che saranno a carico del consumatore. La garanzia si applica se il prodotto consegnato non è conforme all'ordine o è difettoso, purché il reclamo sia accompagnato da un documento giustificativo indicante la data d'acquisto (ad es.: fattura, scontrino). Il prodotto verrà rispedito franco di porto, completo e non smontato, ad uno dei nostri centri autorizzati di assistenza post-vendita; nel reclamo, verrà descritto il tipo di problema riscontrato. Il prodotto oggetto del reclamo potrà essere riparato, sostituito o rimborsato, in tutto o in parte. La garanzia è nulla e inapplicabile quando il danno risulta (i) da un errato utilizzo o uno stoccaggio inidoneo del prodotto, (ii) da un difetto di manutenzione del prodotto o da manutenzione non conforme a quella indicata nelle istruzioni per l'uso, (iii) dalla riparazione, dalla modifica o dalla manutenzione del prodotto effettuate da terzi non autorizzati, (iv) dall'uso di pezzi di ricambio non originali.

Se non riuscite a risolvere il problema, contattate il rivenditore che vi indicherà il Servizio Assistenza più vicino al vostro domicilio, oppure telefonate al Servizio Informazioni Consumatori CAMPINGAZ®:

CAMPINGAZ SUISSE SA - Service clientèle - Route du Bleuët 7 - 1762 GIVISIEZ - SUISSE
Tel: 41-26-460 40 40 / Fax: 41-26-460 40 50

Web site: www.campingaz.com





Realisation Site ADG 1105

