

CAMPINGAZ®

2 Series RBS L 2 Series RBS LX 2 Series RBS LXS

FR	MODE D'EMPLOI	(4)	SI	UPORABA IN VZDRŽEVANJE	(49)
GB	INSTRUCTIONS FOR USE	(9)	SK	NÁVOD NA POUZITI	(54)
IT	ISTRUZIONI PER L'USO	(14)	HR	UPORABA I ODRŽAVANJE	(59)
PT	MODO DE EMPREGO	(19)	RO	FOLOSIRE SI ÎNTRETINERE	(64)
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	(24)	BG	ПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	(69)
ČZ	KÄYTTÖOHJE	(29)	TR	KULLANIM KILAVUZU	(74)
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	(34)	GR	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ	(79)
ES	INSTRUCCIONES DE EMPLEO	(39)	NL	GEBRUIKSAANWIJZING	(84)
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	(44)			

FIG. 1

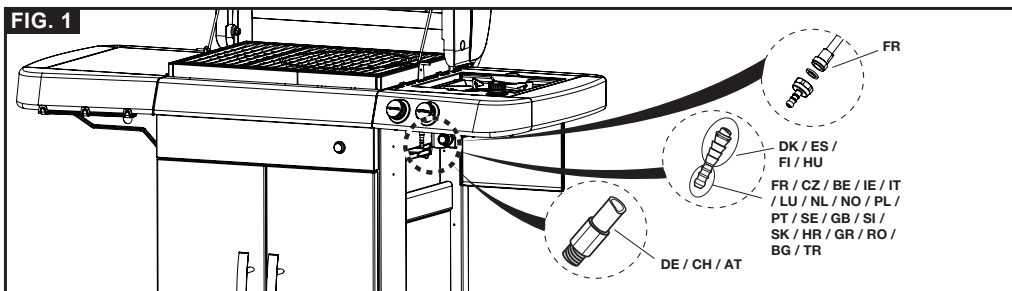


FIG. 2

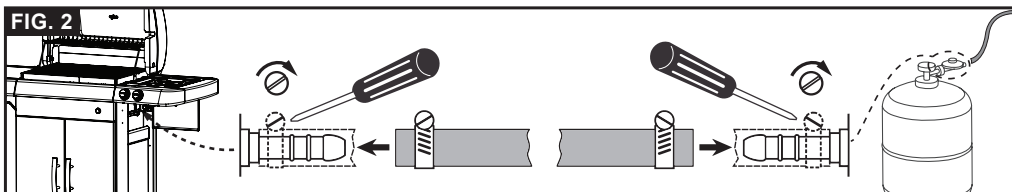


FIG. 3

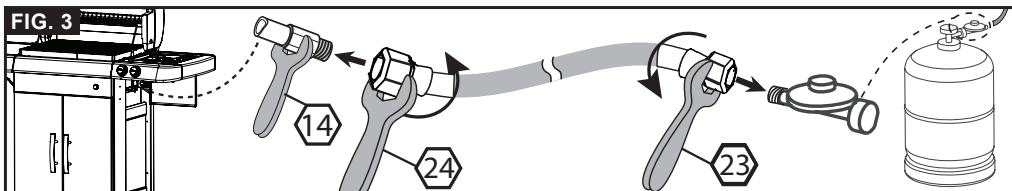


FIG. 4

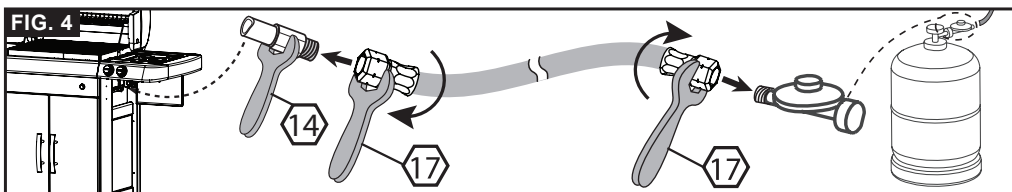


FIG. 5

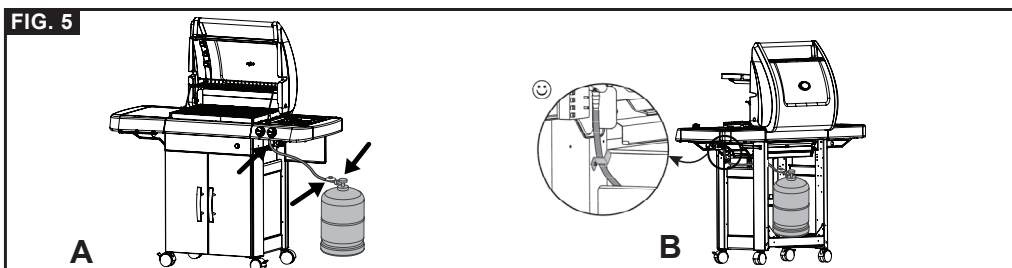


FIG. 6

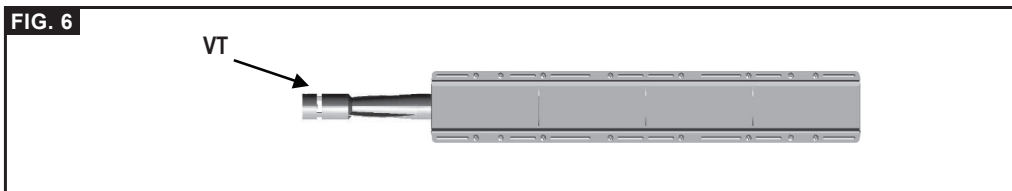


FIG. 7

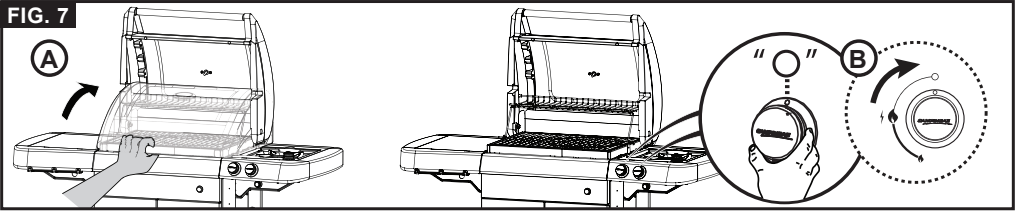


FIG. 8

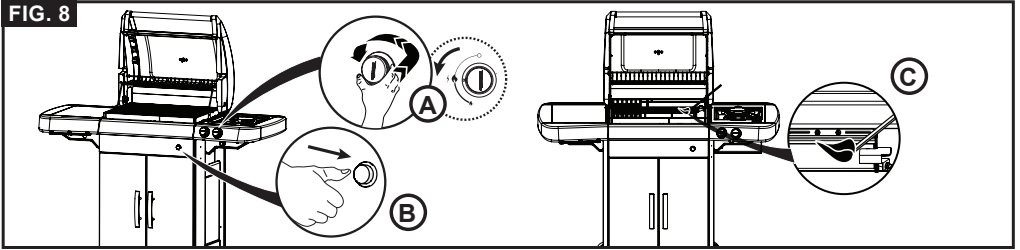


FIG. 9

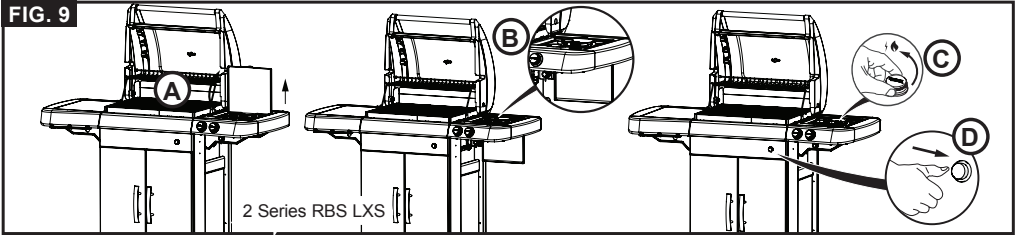


FIG. 10

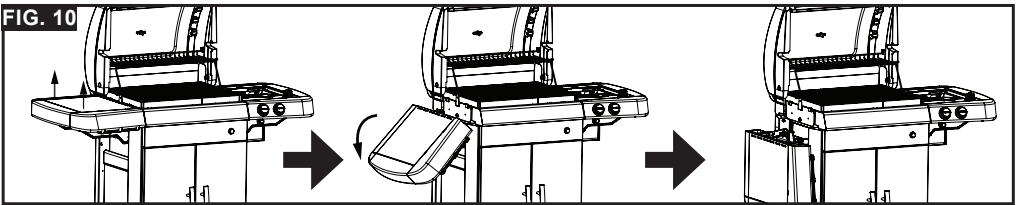


FIG. 11

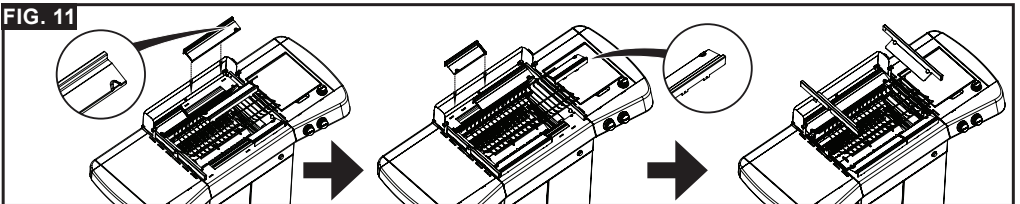


FIG. 12

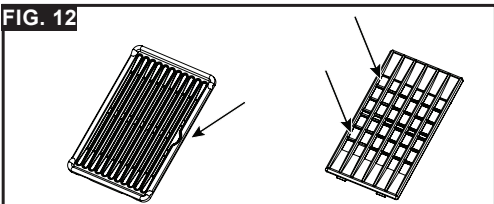
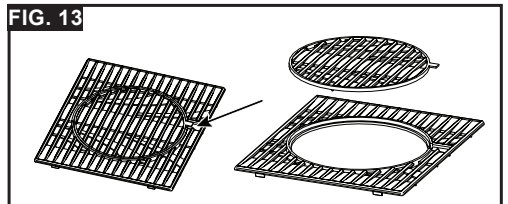


FIG. 13



MODE D'EMPLOI



- 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.
- Ne pas mettre de plaque métallique non conçue ou non recommandée par Campinggaz sur ou à la place de la grille de cuisson.
- 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. Eteignez 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.
- Ne pas laisser votre appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- 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 m³/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.

En fonction du modèle de barbecue et de la hauteur de la bouteille de gaz, il est possible de placer cette dernière sous l'appareil. Voir le manuel de montage.

Si vous l'installez sous l'appareil, fixe-la au cadre à l'aide de la sangle fournie. Voir le manuel de montage.

D. TUYAU (FIG. 1)

L'appareil doit être équipé d'un flexible pour gaz butane et propane. Sa longueur ne doit pas dépasser 1,5 m. Il faut le remplacer lorsqu'il est endommagé ou fendu, conformément

aux réglementations nationales ou en fin de vie. Ne tirez pas sur le flexible et ne le percez pas. Tenez-le à l'écart de toutes les parties qui chauffent. Assurez-vous que le flexible se tend normalement, sans le tordre ou tirer dessus.

France (selon le modèle) -

L'appareil est muni d'un raccord d'arrivée de gaz fileté G1/2 avec about annelé et joint NF pré-montés. Vous pouvez ainsi utiliser l'appareil avec deux types de flexible:

- 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.

Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple XP D 36-110 (Fig. 2):

1. Emmancher à fond le tuyau souple sur l'about annelé de l'appareil et du détendeur.
2. Glisser les colliers derrière les 2 premiers bossages des abouts et les serrer jusqu'à rupture de la tête de serrage.
3. L'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du **paragraphe § F.**

- 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.

Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple XP D 36-112, écrous G 1/2 et M 20x1,5 : (Fig. 3):

1. Dévisser et enlever l'about annelé NF pour libérer le raccord d'entrée G1/2.
2. Enlever le joint'.
3. 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.
4. Utiliser 2 clés pour serrer le tuyau souple sur l'about gaz de l'appareil :
5. Utiliser une clé pour immobiliser le raccord de sortie du détendeur.
6. L'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du **paragraphe § F.**

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

Cet appareil est équipé d'un connecteur international.

Suisse, Allemagne, Autriche :

Raccord du flexible (Fig. 4): Pour brancher le flexible au raccord de l'appareil, serrez fortement l'écrou du flexible avec deux clés, mais sans forcer exagérément.

- 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

Important : Ne jamais utiliser de flamme pour détecter une fuite de gaz.

- Opérer à l'extérieur des locaux, en éloignant tous les matériaux inflammables. Ne pas fumer.
- S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (O).
- Visser le détendeur sur la bouteille de gaz.
- Raccordez le flexible au détendeur et à l'appareil en suivant les instructions de la section § D.
- Pour le contrôle, utiliser un liquide de détection de fuites gazeuses.
- (Fig. 4 A) Mettre le liquide sur les raccords bouteille / détendeur / tuyau / appareil.
- Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz (Les boutons de réglage doivent rester en position "OFF" (O)). 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 disparu.
- 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 un changement de la bouteille de gaz.

G. AVANT LA MISE EN MARCHÉ

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
- (Fig. 6) Que les tubes Venturi (VT) ne sont pas obstrués (exemple : toiles d'araignées)
- (Fig. 5 B) Que le tuyau n'est pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes.
- Les orifices de ventilation du compartiment de rangement de la bouteille (le cas échéant) ne sont pas obstrués.
- 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.
- Le réflecteur de chaleur est correctement installé au fond de la chambre de combustion.
- Les 6 pièces détachables de la cuve sont à nouveau insérées (voir paragraphe § O. Nettoyage et entretien)

H. ALLUMAGE DES BRÛLEURS DU BARBECUE

Ne jamais allumer l'appareil couvercle fermé, mais toujours couvercle ouvert.

- (Fig. 7 A) Ouvrir le couvercle de cuisson.
- (Fig. 7 B) S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (O).
- Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
- (Fig. 8 A) Appuyez sur le bouton de commande du brûleur souhaité puis tournez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à la position (⚡). Appuyez sur le bouton d'allumage (⚡).
- Si votre barbecue est équipé d'un allumeur piézo-électrique :**

- (Fig. 8 B) Poussez immédiatement sur le bouton de l'allumeur (⚡) jusqu'au clic.
- Si le brûleur ne s'allume pas après 4 ou 5 essais, attendez 5 minutes puis répétez l'opération.

6. Si votre barbecue est équipé d'un allumeur électronique :

- (Fig. 8 B) Appuyez immédiatement sur l'interrupteur (⚡). Des étincelles se produisent. Continuez à appuyer quelques secondes jusqu'à allumage du brûleur.
 - Si le brûleur ne s'allume pas après 4 ou 5 essais, attendez 5 minutes puis répétez l'opération.
- Réglez la flamme sur la hauteur souhaitée en tournant le bouton de commande entre (⚡) et (⚡).
 - procéder de la même façon pour tous les brûleurs.
 - Si 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).
- Enlever une grille de cuisson de façon à avoir un libre accès à la surface des brûleurs.
- Ouvrir l'arrivée du gaz (robinet ou manette du détendeur)
- (Fig. 8 C) Présenter une allumette enflammée devant le brûleur.
- (Fig. 8 A) Appuyez sur le bouton de commande du brûleur souhaité et tournez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à la position (⚡).
- Réglez la flamme sur la hauteur souhaitée en tournant le bouton de commande entre (⚡) et (⚡).

Une fois le brûleur allumé, remettez la grille ou la plaque en place.

J. EXTINCTION DU BARBECUE

(Fig. 7 B) Ramener les boutons de réglage en position "OFF" (O), puis fermer le robinet de la bouteille de gaz.

K. ALLUMAGE DU RÉCHAUD LATÉRAL (SELON LE MODÈLE)

Le réchaud latéral et le brûleur du barbecue peuvent s'utiliser séparément ou ensemble. Avant d'allumer le réchaud latéral, vérifiez que le couvercle est ouvert et rangé (Fig. 9-A, B).

Allumage :

- Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
- (Fig. 5 A) Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz entre la bouteille de gaz et le réchaud latéral. (voir le paragraphe § F).
- Contrôlez l'état du flexible raccordant le brûleur du grill au réchaud latéral. Le changer en faisant appel au Service Après Vente, s'il présente des craquelures.
- (Fig. 9 C) Appuyez sur le bouton de commande du réchaud latéral (⊠) et tournez-le jusqu'à la position de PLEIN DÉBIT (⚡).
- (Fig. 9 D) Appuyez sur le bouton d'allumage (⚡) jusqu'à l'allumage. En cas de non allumage au bout de 10 secondes, présenter une allumette au bord du brûleur.
- Régler la flamme à la dimension du récipient en utilisant les 2 positions de débit : PLEIN DÉBIT (⚡) ou DÉBIT RÉDUIT (⚡). Ne pas utiliser de récipient de diamètre inférieur à 10 cm ou supérieur à 24 cm.

L. ARRÊT DU RÉCHAUD LATÉRAL (SELON LE MODÈLE)

Ramenez le bouton de commande (⊠) sur la position ARRÊT (O) puis fermez la vanne de la bouteille de gaz si vous n'utilisez pas l'appareil.

Pour fermer le couvercle, le faire coulisser sur ses rainures en le tirant vers le haut jusqu'au contact avec l'axe puis le faire basculer vers l'avant.

M. CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

1. Opérer toujours dans un endroit bien aéré et jamais en présence d'une flamme, étincelle ou source de chaleur.
2. Ramener les boutons de réglage en position "OFF" (O) (Fig. 7 B) puis fermer le robinet de la bouteille.
3. Dévisser le détendeur, vérifier la présence et le bon état du joint d'étanchéité.
4. 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.
5. Vérifier la présence de fuites de gaz conformément à la section F.

N. UTILISATION

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

À la première utilisation, chauffez le barbecue avec le couvercle fermé et les brûleurs sur la position PLEIN DEBIT (🔥) pendant une trentaine de minutes afin d'éliminer l'odeur de peinture des pièces neuves.

En fonctionnement normal, faire préchauffer le barbecue couvercle fermé pendant 15 à 20 minutes pour amener les grilles de cuisson à bonne température.

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. Voir même éteindre un ou plusieurs brûleurs pendant quelques minutes si nécessaire.

Important :

le barbecue est livré avec un système d'inter-allumage entre les brûleurs. Ce système permet le rallumage automatique d'un brûleur accidentellement éteint. Si le système devait tomber en panne, placez immédiatement les boutons sur « OFF » (O). Ouvrez le couvercle. Attendez 5 minutes pour que le gaz non brûlé puisse s'échapper. Ne répétez l'opération d'allumage qu'après ce temps d'attente.

O. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

- Après chaque utilisation, sortir les pièces de fond de cuve (réflecteur, tiroir à graisse) et les nettoyer à l'aide d'une éponge et de produit vaisselle. Elles peuvent aussi passer au lave-vaisselle.
- 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.
- 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 (VT) (Fig. 6) ou le brûleur le cas échéant.

Pariois du foyer, étagères, bandeau frontal inférieur, panneaux latéraux et arrière, portes, paniers latéraux

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

Support de la grille et de la plaque de cuisson

(Fig. 11) Pour faciliter le nettoyage de ce support, Campinggaz® a inventé Campinggaz InstacleanTM. Grâce à Campinggaz InstacleanTM, les 6 pièces du support 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.

Plaque et grille de cuisson (selon le modèle)

Votre plaque de grill et/ou grille de rôtissage sont émaillées.

Attendre leur refroidissement avant toute opération de nettoyage. Utiliser un produit de nettoyage Campinggaz® BBQ Cleaner Spray et brosses pour barbecues.

Vous pouvez nettoyer votre plaque de grill et/ou grille de rôtissage 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.

(Fig. 12) Pour enlever la plaque de cuisson et/ou la grille métalliques et/ou la plaque en fonte (selon le modèle), glissez un doigt dans les trous indiqués, soulevez les et empoignez les avec l'autre main.

(Fig. 13) Pour enlever la plaque en fonte composée de 2 pièces (selon le modèle) (voir le paragraphe § R), enlever d'abord la partie centrale à l'aide de la languette indiquée, puis enlever le contour.

Tiroir ramasse graisse

Votre barbecue est équipé d'un plateau à graisse. Nous recommandons de le nettoyer après chaque usage. Il passe au lave-vaisselle.

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez recouvrir le (les) bac(s) de récupération de graisse d'une feuille d'aluminium jetable. 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.

Réflecteur thermique (pièce en forme de W)

Vous pouvez nettoyer cette pièce au lave-vaisselle. Avant de le placer au lave-vaisselle, il est souvent nécessaire de le gratter à l'aide d'une éponge ou d'une brosse flexible pour éliminer les résidus qui collent à la surface.

Pour enlever les salissures tenaces, Campinggaz® recommande l'utilisation de tampons en laine d'acier imprégnés de savon.

Surfaces métalliques entourant directement les brûleurs
Ces pièces métalliques sont recouvertes d'aluminium. N'utiliser en aucun cas les produits de nettoyage pour four qui attaqueraient l'aluminium.

Céramiques

Les céramiques sont les composants actifs du brûleur. Elles rougeoient en cours d'utilisation. Ne pas nettoyer, mouiller ou frotter les céramiques. Cela pourrait les endommager.

P. METHODES DE CUISSON

Votre barbecue 2 Series RBS a été spécialement conçu pour vous permettre une cuisson facile et confortable tout en apportant le fumet particulier qui fait le charme de la cuisson au barbecue. Grâce à votre barbecue 2 Series RBS, vous pourrez cuire en toute tranquillité des viandes grasses (saussisses, merguez, cuisses de poulet...) sans avoir de remontées de flammes.

De même, votre barbecue 2 Series RBS a été spécialement étudié pour la cuisson au tournebroche (vendu séparément), rapide et croustillante.

Lors de la cuisson, les graisses tombent sur le réflecteur thermique du fond de cuve. A son contact, l'eau contenue dans les graisses, s'évapore et vient parfumer la viande.

REMARQUE: Pour empêcher la viande d'adhérer à la ou aux grilles / plaques, enduisez simplement le gril d'un peu d'huile de cuisine ou frottez-le avec un essuie-tout imbibé d'huile. Ne

placez rien sur une grille ou une plaque froide. Les aliments délicats qui risquent de coller seront de préférence posés sur une feuille d'aluminium.

1 - Cuisson au tournebroche (vendu séparément)

On peut préparer à la broche les pièces de viande et les volailles de forme régulière, qu'on embrochera par le milieu avant de les fixer par les 2 fourches prévues à cet effet. Il faut veiller à ficeler soigneusement les volailles avant de les embrocher.

Pour griller à la broche.

- Enlever les grilles de cuisson.
- Assembler les accessoires prévus à cet effet en suivant le mode d'emploi fourni.

On peut disposer une barquette en aluminium dans le fond de la cuve de façon à récupérer les jus de cuisson.

Veiller à ne mettre le moteur en route qu'après s'être assuré que la broche peut tourner librement.

2 - Cuisson grill - couvercle ouvert ou fermé

Placez les grillades directement sur la grille ou la plaque de cuisson. Retourner et changer de place les pièces à griller en fonction du degré d'avancement de la cuisson et des goûts de chacun.

Le couvercle fermé entraîne une augmentation de la chaleur et peut permettre une cuisson plus rapide. Toutefois, pour ne pas carboniser la viande, nous vous recommandons de surveiller la cuisson et, si nécessaire, de tourner le bouton de commande sur Faible.

3 - Cuisson four - couvercle fermé

Vous pouvez également faire cuire dans votre barbecue des gratins, pizzas, soufflés... En débit maxi, votre four est très chaud. Il est donc recommandé de régler la température du four en fonction du plat.

4 - Cuisson lente - couvercle fermé

Allumer un seul brûleur et placer la pièce à cuire sur la grille de cuisson. Faire varier la distance de la pièce au brûleur ainsi que la puissance du brûleur suivant la vitesse de cuisson désirée.

5 - Cuisson en papillotes

Emballer soigneusement la pièce à griller dans de l'aluminium ménager pour éviter toute perte de jus. Cette méthode convient tout spécialement pour les poissons, les légumes, les pommes de terre, etc.

NE RECouvrez JAMAIS ENTièrement LA GRILLE DE CUISSON AVEC UNE FEUILLE D'ALUMINIUM.

NE JAMAIS UTILISER VOTRE BARBECUE SANS LE REFLECTEUR THERMIQUE EN FORME DE W DANS LE FOND DE CUVE

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.
- (Fig. 10) La tablette latérale gauche est rabattable. Pour la replier, saisissez les deux côtés à deux mains, tirez doucement pour la déverrouiller puis faites-la basculer vers le bas jusqu'à ce qu'elle entre en contact avec les pieds gauches.
- 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 d'une grille **Campingaz® Culinary Modular**.

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

- le contour
- le centre.

(Fig. 13) 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

Pour avoir des informations supplémentaires sur les modules culinaires disponibles, allez sur www.campingaz.com.

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.

ADG (Application Des gaz) recommande l'utilisation systématique de ses barbecues à gaz avec des accessoires et pièces de rechange de marque Campingaz®. 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

FR 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.

V. PÉRIODE DE GARANTIE

	Brûleur Céramiques	Autres
Ans	5	2

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 (VT) ou orifices du brûleur sont bouchés • Le tube venturi ne coiffe pas l'injecteur
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.
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 porte injecteur est mal positionné dans le tube venturi. Repositionner le venturi. • le tube venturi est obstrué (ex: toiles d'araignées). Nettoyer le venturi. • 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.
La graisse s'enflamme d'une façon anormale	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer la tôle de protection située au dessus du brûleur • Température du gril trop élevée: réduire le débit • Nettoyer le plateau ramasse graisse
Le brûleur s'allume avec une allumette mais pas avec l'allumage « PIEZO »	<ul style="list-style-type: none"> • Bouton, fil ou électrode défectueux. Contrôler les jonctions du câble de l'allumeur • Contrôler l'état de la céramique et du câble de liaison • Voir le S.A.V.
Fuite enflammée au raccord	<ul style="list-style-type: none"> • Raccord non étanche • Fermer immédiatement l'arrivée du gaz • Voir le S.A.V.
Chaleur insuffisante	<ul style="list-style-type: none"> • Injecteur ou tube 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.
Fuite enflammée sous la console	<ul style="list-style-type: none"> • Arrêter l'appareil • Fermer la bouteille • Voir le S.A.V.

INSTRUCTIONS FOR USE



- Please read the instructions carefully before use.
- Use outdoors only.
- Do not use charcoal.
- Do not use an adjustable low pressure regulator. Only use fixed regulators that comply with relevant European Standards.
- Do not put a metal plate that has not been designed or recommended by CAMPINGAZ on or in place of the cooking grill.
- Regularly clean the parts at the frame bottom to avoid risk of inflammation from fat drippings.

Follow these instructions carefully to avoid serious damage to your barbecue.

A. FOR YOUR SAFETY

- Do not store or use petrol and other flammable liquids or vapours in the vicinity of this appliance. This device must be kept away from inflammable materials when it is in use.

If you smell gas:

1. Close the valve of the cylinder.
 2. Extinguish all naked flames.
 3. Open the lid.
 4. If the smell continues, see "F. Checking for gas leaks" or immediately seek advice from your local retailer.
- Do not leave your appliance unattended while it is working.
 - Parts which are protected by the manufacturer or the manufacturer's representative must not be manipulated by the user.
 - Close the gas cylinder after use.

B. LOCATION

- This appliance must only be used outdoors.
- **CAUTION:** Accessible parts may get very hot. Keep young children away.
- There should be no combustible materials within a radius of approximately 60 cm around the appliance.
- Do not move the appliance when alight.
- The appliance should be operated on a level surface.
- Estimated air offtake is 2 m³/kW/h.

C. GAS CYLINDER

This appliance has been adjusted to operate from 4.5 to 15 kg butane/propane cylinders with an appropriate low pressure regulator:

- **France, Belgium, Luxembourg, United Kingdom, Ireland, Portugal, Spain, Italy, Greece :**
butane 28 mbar / propane 37 mbar.
- **Netherlands, Czech Republic, Slovakia, Hungary, Slovenia, Norway, Sweden, Denmark, Finland, Switzerland, Bulgaria, Turkey, Romania, Croatia:**
butane 30 mbar / propane 30 mbar.
- **Poland:** propane 37 mbar.
- **Germany, Austria:** butane 50 mbar / propane 50 mbar.

Always connect or replace the cylinder in a well-ventilated area, never in the presence of a flame, spark or heat source. The possibility of putting the gas cylinder under the appliance depends on the model used and the height of the cylinder. See assembly manual.

When the gas cylinder is put under the appliance, it must be attached to the frame of the appliance using the supplied strap. See assembly manual.

D. HOSE (FIG. 1)

The appliance should be used with flexible hose that is suitable

for use with butane and propane gas. Hose length should not exceed 1.50 meters. It should be replaced if it is damaged or cracked, when required by national regulations or at the end of its lifecycle. Do not pull or pierce the hose. Keep away from any parts of the appliance that get hot. Check that the flexible hose stretches out normally, without twisting or pulling.

France (depending on model) -

The appliance has a G 1/2 threaded gas inlet connector supplied with pre-fitted NF ringed tailpiece and seal.

The appliance may be used with two types of flexible hose:

- a. Flexible hose designed to be joined onto ringed tailpieces on both the appliance and regulator sides, held firm with collars (in accordance with standard XP D 36-110). Recommended length 1.25 m.

To use the appliance with the flexible hose XP D 36-110 (Fig. 2):

1. Slide the flexible hose onto the ringed tailpiece on both the appliance and regulator as far as it will go.
2. Slide the collars behind the two first bosses on the tailpieces and tighten them until the tightening head breaks.
3. Check for leaks following the instructions in **Section F**.

- b. Flexible hose (according to standard XP D 36-112) fitted with a G 1/2 threaded nut for fixing to the appliance and a M 20x1.5 threaded nut for fixing to the regulator, recommended length 1.25 m.

To use the appliance with the flexible hose XP D 36-112, G 1/2 and M 20x1.5 nuts (Fig. 3):

1. Loosen and remove the NF ringed tailpiece to release the G 1/2 inlet connector.
2. Remove the seal.
3. Tighten the G 1/2 threaded nut of the hose onto the appliance inlet connector and the M20x1.5 threaded nut onto the regulator output connector following the instructions supplied with the flexible hose.
4. Use a spanner to hold the appliance inlet connector firm and tighten or loosen the threaded nut with another spanner.
5. Use a spanner to hold the regulator outlet connector firm.
6. Check for leaks following the instructions in **Section F**.

Belgium, Luxembourg, United Kingdom, Ireland, Portugal, Spain, Italy, Croatia, Greece, Netherlands, Czech Republic, Slovakia, Hungary, Slovenia, Norway, Sweden, Denmark, Finland, Bulgaria, Turkey, Romania, Poland:

The appliance is equipped with an international connector.

Switzerland, Germany, Austria:

Flexible hose connection (Fig. 4): to connect the hose to the connector on the barbecue, tighten the nut on the hose firmly but without excess force using the two wrenches:

- no. 14 wrench to tighten the connector
- no. 17 wrench to tighten the nut on the hose

E. LID

Handle the lid carefully, especially during operation. Do not lean over the base.

F. CHECKING FOR GAS LEAKS

Important: Never use a naked flame to check for gas leaks.

1. Work outside, away from all sources of ignition. Do not smoke.
2. Make sure the control knobs are in the "off" (O) position.
3. Connect the flexible hose to the connector and appliance as described in **Section D**.
4. Fit the regulator onto the gas cylinder in accordance with its instructions.
5. Use a gas leak solution to test for leaks.
6. (Fig. 5 A) Apply the solution to the connections cylinder/regulator/hose/appliance.
7. Open the gas cylinder valve (the control knobs should remain closed: off position (O)). Bubbles in the gas leak solution indicate that there is a gas leak.
8. The leak can be stopped by tightening any hose connection or replacing any faulty component. The appliance must not be used until the leak is stopped.
9. Close the valve on the gas cylinder.

Important:

Check for leaks at least once per year and each time the gas cylinder is replaced.

G. PRIOR TO USE

Never use the appliance until the instructions have been read carefully and understood. Additionally, ensure that:

- There are no leaks.
- (Fig. 6) The venturi tubes (VT) are not blocked (example: Cobwebs)
- (Fig. 5 B) The hose does not touch any components which may get hot.
- The ventilation openings in the cylinder storing compartment (if present) are not obstructed.
- The grease trap(s) is (are) correctly inserted into its (their) compartment and that it (they) is (are) correctly positioned, as far as it (they) will go.
- The heat reflector is correctly installed at the bottom of the firebox.
- The firebox's 6 removable parts are reinserted (see **Section O Cleaning and maintenance**).

H. LIGHTING THE BARBECUE BURNERS

Never light the appliance with the lid closed, only with the lid opened.

1. (Fig. 7 A) Open the cooking lid.
2. (Fig. 7 B) Make sure that the control knobs are in the "OFF" position (O).
3. Open the gas cylinder valve.
4. (Fig. 8 A) Push and turn the control knob of the desired burner counterclockwise to position (⚡🔥). Press the ignition button (⚡).
5. **If your barbecue is equipped with a piezoelectric igniter:**
 - (Fig. 8 B) Press immediately on the igniter button (⚡) until it clicks.
 - If the burner does not ignite after 4 or 5 attempts, wait 5 minutes and then repeat the operation.
6. **If your barbecue is equipped with an electronic spark igniter:**
 - (Fig. 8 B) Press immediately on the switch (⚡). A burst of sparks occurs. Continue pressing for a few seconds until the burner is lit.

- If the burner does not ignite after 4 or 5 attempts, wait 5 minutes and then repeat the operation.
7. Adjust the flame to the desired height by turning the control knob between (⚡🔥) and (🔥).
 8. Do the same for all the burners.
 9. If the electronic ignition system does not work, light the barbecue manually (next paragraph).

I. LIGHTING THE BARBECUE MANUALLY

1. Open the cooking lid.
2. Make sure that the control knobs are in the "OFF" position (O).
3. Remove one of the cooking grids to gain access to the burners.
4. Turn on the gas supply (valve or lever on the regulator).
5. (Fig. 8 C) Put a lighted match in front of the burner.
6. (Fig. 8 A) Push and turn the control knob to the desired burner counterclockwise to position (⚡🔥).
7. Adjust the flame to the desired height by turning the control knob between (⚡🔥) and (🔥).

Once the burner is lit, replace the grid or griddle.

J. EXTINGUISHING THE BARBECUE

(Fig. 7 B) Return the control knobs to the "off" position (O), then close the cylinder valve.

K. LIGHTING THE SIDE BURNER

(DEPENDING ON THE MODEL)

The side burner may operate independently or in conjunction with the barbecue burner. Before igniting the side burner, be sure that the lid is opened and then tucked away (Fig. 9A, B).

Lighting:

1. Open the gas cylinder valve.
2. (Fig. 5 A) Check that there is no gas leak between the gas cylinder and the side burner.
3. Check the condition of the hose connecting the grill burner to the side burner. If there are signs of cracks, call our after sales service to have it replaced.
4. (Fig. 9 C) Press and rotate the control knob on the side burner (☒) to its FULL FLOW position (⚡🔥).
5. (Fig. 9 D) Press the ignition button (⚡) until the burner lights. If the burner does not light after 10 seconds, put a match to the edge of the burner.
6. Adjust the flame to the dimensions of the recipient by using the two flow positions: HIGH (⚡🔥) or LOW (🔥). Do not use recipients with a diameter less than 10 cm or over 24 cm.

L. TURNING OFF THE SIDE BURNER

(DEPENDING ON THE MODEL)

Return the control knob (☒) to the OFF (O) position, then close the valve on the gas cylinder if the appliance is not in use. To close the lid, slide it in its grooves, pulling it upwards until it reaches the spindle, then tip it forwards.

M. REPLACING THE GAS CYLINDER

1. Always work in a well ventilated area and never in the presence of a flame, spark or heat source.
2. Return the control knobs to the "off" position (O) (Fig. 7 B) then close the cylinder valve.
3. Remove the regulator, check that the sealing joint is in good condition.
4. Put the full cylinder in place, refit the regulator, taking care not to apply stress to the hose.
5. Check for gas leaks according to **Section F**.

N. OPERATION

It's recommended that protective gloves be worn to handle components which may be very hot.

On first use, heat the barbecue with the lid closed and burners in the high position (🔥) for around 30 minutes in order to get rid of the paint smell on new parts.

In normal operation, preheat the barbecue with the lid closed for 15 to 20 minutes to bring the cooking grids up to the correct temperature.

In order to reduce food from sticking to the grids, brush the grids lightly with cooking oil prior to use.

In order to reduce the amount of grease catching fire while cooking, remove any surplus fat from the meat prior to placing it on the grid. Clean the barbecue after each use to prevent the accumulation of grease and flare ups.

Important:

the barbecue is provided with a cross-lighting system between the burners. This system allows automatic re-ignition of a burner that is accidentally extinguished. However, if the system were to fail, immediately place the knobs to "OFF" (O). Open the lid. Wait for 5 minutes to allow the removal of unburned gas. Proceed again to the ignition operation only after this time.

O. CLEANING AND MAINTENANCE

Never modify the appliance: any modification may prove dangerous.

- After each use, remove the parts from the bottom of the bowl (reflector, grease tray) and clean them using a sponge damped with dish washing liquid. They can also be put in the dish washer.
- In order to maintain your appliance in perfect operating condition, it is recommended to clean it periodically (after 1 or 2 uses).
- Wait until the appliance has cooled down before cleaning.
- Close the gas cylinder.
- If the appliance has not been used for 30 days, check that the burner orifices have not been blocked by spiderwebs as this could lead to a decrease in the barbecue's efficiency or a dangerous ignition of gas outside the burner. Clean the holes in the venturi tube (VT) (Fig. 6) or the burner, as appropriate.

Hearth walls, shelves, lower front strip, side and rear panels, doors, side baskets

Clean these parts from time to time using a sponge damped with dish-washing liquid. Do not use abrasive products.

Grid and griddle stand

(Fig. 11) To make cleaning this stand easier, Campingaz® has invented Campingaz Instaclean®. Thanks to Campingaz Instaclean®, the 6 parts of the stand can be dismantled without the need for tools in less than a minute and can be cleaned in a dish-washer. Depending on how dirty these parts are, you may need to brush them before putting them in the dish-washer for a more thorough clean. For assembly and disassembly of these parts, please refer to the assembly manual.

For the assembly and removal of these parts, please refer to the assembly manual.

Griddle and cooking grid (depending on model)

Your griddle and / or cooking grid are enamelled.

Wait for them to cool before attempting to clean them. Use Campingaz® BBQ Cleaner Spray and barbecue brushes for cleaning.

You can clean your griddle and / or cooking grid in the dish-washer.

Before putting them into the dishwasher, it is often necessary to scrape them with a sponge or a metallic brush to remove

residue that sticks to the surface.

(Fig. 12) To remove the metal cooking griddle and / or grid and / or the cast iron griddle (depending on model), slide your finger into the indicated holes, lift them and take hold of them with the other hand.

(Fig. 13) To remove the cast iron grid that is made up of 2 parts (depending on model) (see **Section R** below), first remove the central part with the help of the indicated tab, and then remove the contour.

Grease tray

Your barbecue is fitted with a grease tray. We recommend cleaning it after each use. It can be cleaned in a dish-washer.

For ease of cleaning, you may cover the grease tray(s) with disposable aluminum foil. After use of the barbecue, discard the aluminium foil.

To easily absorb cooking grease, you may spread a handful of sand onto the bottom of the grease collection tray. Discard the sand after each use.

Heat reflector (W-shaped part)

You can clean this part in a dish-washer. Before putting it into the dishwasher, it is often necessary to scrape it with a sponge or a flexible brush to remove residue that sticks to the surface.

For removing stubborn dirt, Campingaz® recommends using steel wool soap pads.

Metal surfaces around the burners

These metal parts are covered in aluminum. Never use oven cleaners on them since this type of cleaner will damage the aluminum.

Ceramic parts

The ceramic parts are active components of the burner. They turn red when in use. Do not clean, wet or rub the ceramic parts since this could damage them.

P. COOKING METHODS

Your 2 Series RBS barbecue has been specially designed to allow easy and comfortable cooking while maintaining that special flavor that comes only from barbecue cooking.

Thanks to your 2 Series RBS barbecue, you can cook fatty meats (sausage, merguez, chicken thighs, etc.) without having to worry about sudden bursts of flames.

In addition, your 2 Series RBS barbecue is adapted for rotisserie (sold separately) cooking that gives fast and crisp results.

During cooking, fats drop onto the thermal reflector at the bottom of the frame. Upon contact, the water contained in fats evaporates and adds flavor to meat.

NOTE: To keep meat from sticking to the grid(s) or griddle(s), simply coat the grill with a bit of cooking oil or rub it with an oily paper towel. Do not put anything on a cold grid or griddle. Delicate foods that might stick should be placed on a piece of aluminum foil.

1 - Rotisserie cooking: (sold separately)

You can cook regularly-shaped pieces of meat and fowls using the rotisserie. Skewer meat in the middle before attaching it to the two prongs designed to hold the meat. Remember to carefully tie fowls before skewering them.

To cook using the spit.

- Remove the cooking grids.
- Assemble the accessories provided for this purpose by following the instructions supplied.

You can place an aluminium tray in the bottom of the bowl to catch the cooking juices.

Make sure you don't start the motor until you have made sure that the spit can turn freely.

2 - Grill cooking - Lid open or closed

Put the meat to be grilled directly on the cooking grid or griddle.

Turn the meat over and move it around to brown it according to personal taste.

Closing the lid increases heat and allows faster cooking. However, to avoid burning meat to a crisp, we recommend that you keep an eye on cooking and, if necessary, put the control knob on low.

3 - Oven cooking - lid closed

You can also use your barbecue to cook gratins, pizzas, soufflés, etc. On high, your oven is very hot. We thus recommend adjusting oven temperature according to the dish to be cooked.

4 - Slow cooking - lid closed

Light a single burner and place the item you want to cook on the cooking grid on the opposite side of the ignited burner.

Make its distance to the burner vary and adapt the power of the burner to achieve the desired cooking speed.

5 - Papillote cooking

Carefully wrap the item to be grilled in aluminum foil to avoid loss of juices. This method is especially indicated for fish, vegetables, potatoes, etc.

NEVER COVER THE ENTIRE COOKING GRID WITH ALUMINUM FOIL.

NEVER USE YOUR BARBECUE WITHOUT THE W-SHAPED HEAT REFLECTOR IN THE BOTTOM OF THE BOWL.

Q. STORAGE

- Close the gas cylinder valve after use.
- If you store your barbecue indoors, disconnect the gas cylinder and store the cylinder outdoors.
- If you store your barbecue outdoors, it is recommended that a protective cover be used.
- (Fig. 10) The left-hand side table is collapsible. To fold it down, grip both sides with both hands, pull it up gently to unlock it and swing it down until it contacts the left legs.
- When not used for a long period of time, it is recommended that the barbecue be stored in a dry, sheltered place (eg: garage).

R. ACCESSORIES

Depending on the model, your barbecue may be equipped with a Campinggaz® Culinary Modular grid.

The **Campinggaz® Culinary Modular** cooking grid is made up of 2 parts:

- the contour
- the centre

(Fig. 13) The centre is removable and may be replaced by one of the accessories sold separately by Campinggaz®, for example:

- Pizza stone
- Wok
- Paella plate

For more information on available culinary modulars, please check www.campinggaz.com.

The **Campinggaz® Culinary Modular** concept therefore allows you to transform your barbecue into a true outdoor kitchen and to use a specific cooking vessel depending on what you are preparing.

ADG advises that its gas barbecues should systematically be used with accessories and replacement parts from Campinggaz®. ADG accepts no responsibility for any damage or malfunction due to the use of accessories and/or replacement parts from other brands.

S. PROTECTING THE ENVIRONMENT

Think about protecting the environment! Your equipment

contains materials which can be recovered or recycled. Hand them in to the waste collection service in your municipality and sort the packing materials.

T. BATTERY RECOMMENDATIONS



This symbol found on the batteries means that at the end of their lives, the batteries must be removed from the unit, and then recycled or properly disposed of.

The batteries should not be thrown into the trash, but should be brought to a collection point (dump...). Check with your local authorities. Never dispose of in nature, do not incinerate: the presence of certain substances (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) in used batteries may be hazardous to the environment and human health.

U. ELECTRICAL AND ELECTRONIC WASTE



This symbol means that the appliance's electrical system must be disposed of selectively. At the end of its life, the appliance's electrical system must be scrapped correctly. The electrical system must not be disposed of with unsorted municipal waste. Selective

collection of waste promotes reuse, recycling or other forms of recovery of recyclable materials contained in this waste. Take the appliance's electrical system to a waste recovery centre designed for the purpose (waste collection point). Check with your local authorities. Never dispose of in nature, do not incinerate: the presence of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment can be harmful to the environment, and have a potential effect on human health.

V. WARRANTY PERIOD

	Ceramic Burner	Others
Years	5	2

W. TROUBLESHOOTING

Problems	Probable causes / remedies
The burner will not light	<ul style="list-style-type: none">• Lack of gas supply.• Regulator does not work.• Hose, valve, Venturi tube (VT) or burner openings are blocked.• Venturi tube not seated over jet.
Burner 'pops' or blows itself out	<ul style="list-style-type: none">• Check gas supply.• Check hose connections.• Contact the After Sales Service.
Sputtering unsteady flames	<ul style="list-style-type: none">• New bottle may contain air. Continue use and the problem will disappear.• Contact the After Sales Service.
Large flames on surface of burner	<ul style="list-style-type: none">• Jet nozzle badly connected to Venturi tube. Adjust the Venturi tube.• The Venturi tube is clogged (e.g.: cobwebs). Clean Venturi tube.• Contact the After Sales Service.
Flame low on jet	<ul style="list-style-type: none">• The bottle is almost empty. Change bottle and the problem will disappear.• Contact the After Sales Service.
Excessive grease flare-up	<ul style="list-style-type: none">• Clean the protective plate above the burner.• Grill temperature too high: Lower flame.• Clean the grease drip tray.
Burners light with a match, but not with the "PIEZO" igniter	<ul style="list-style-type: none">• Faulty igniter button, wire or electrode. Check igniter cable connections.• Check condition of electrode and connection wire.• Contact the After Sales Service.
Fire at any connection	<ul style="list-style-type: none">• Leaking connection.• Turn off gas supply immediately.• Contact the After Sales Service.
Lack of heat	<ul style="list-style-type: none">• Clogged jet or Venturi tube.• Contact the After Sales Service.
Fire behind control knob	<ul style="list-style-type: none">• Defective tap unit.• Turn off appliance.• Contact the After Sales Service.
Fire under control panel	<ul style="list-style-type: none">• Turn off appliance.• Close gas cylinder.• Contact the After Sales Service.

ISTRUZIONI PER L'USO



- 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.
- Non installare piastre metalliche non appositamente studiate o non consigliate da CAMPINGAZ sulla griglia di cottura o al posto della stessa.
- 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. Chiedere il rubinetto della bombola del gas
 2. Spegnerne qualsiasi fiamma
 3. Aprire il coperchio
 4. Se l'odore persiste, vedere il paragrafo § F "Controllo perdite di gas" o chiedere l'assistenza del proprio rivenditore di fiducia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
 - 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 2m³/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. Vedere il manuale di assemblaggio.

Dopo aver posizionato la bombola sotto l'apparecchio, collegarla al telaio dello stesso tramite la cinghia in dotazione.

Vedere il manuale di assemblaggio.

D. IL TUBO (FIG. 1)

Utilizzare l'apparecchio con un tubo flessibile per gas butano o propano. La lunghezza del tubo non dovrà superare 1,50 m. Sostituire il tubo qualora fosse danneggiato o presentasse crepe, ai sensi delle disposizioni nazionali o al termine del suo ciclo di vita. Non tirare o perforare il tubo. Stare lontano dalle parti dell'apparecchio soggette a riscaldamento (vedi Fig. 4B e 4C). Controllare che il tubo flessibile si allunghi normalmente, senza necessità di torcerlo o tirarlo.

Francia (a seconda del modello)

L'apparecchio ha in dotazione un connettore gas a innesto filettato G1/2 e un terminale anellato NF con giunto già montati, quindi è utilizzabile con due tipi di tubo flessibile:

- 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.

Per l'utilizzo dell'apparato con tubo flessibile XP D 36-110 (Fig. 2):

1. Calettare a fondo il tubo flessibile sul terminale ondulato dell'apparato e della valvola di riduzione.
 2. Far scivolare le fasce dietro alle prime 2 protuberanze dei terminali e stringerle fino alla rottura della testa di serraggio.
 3. La tenuta sarà verificata seguendo le indicazioni del paragrafo § F.
- 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.

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

1. Svitare e rimuovere il terminale ondulato NF per liberare il raccordo d'entrata G1/2.
2. Rimuovere il giunto.
3. 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.
4. Utilizzare una chiave per immobilizzare il raccordo d'entrata dell'apparato e stringere o allentare il dado filettato con un'altra chiave.
5. Utilizzare una chiave per immobilizzare il raccordo d'uscita della valvola di riduzione
6. La tenuta sarà verificata seguendo le indicazioni del paragrafo § F.

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 connettore internazionale.

Germania, Austria, Svizzera:

Connessione tubo flessibile: (Fig. 4): per collegare il tubo al connettore dell'apparecchio stringere con forza il dado del tubo, ma senza eccedere, con l'aiuto di due chiavi inglesi:

- 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

IMPORTANTE: Non utilizzare mai dell fiamme per individuare una fuga di gas.

1. Eseguire il controllo all'aperto, allontanando tutti i materiali infiammabili. Non fumare.
2. Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (O).
3. Avvitare il regolatore di pressione sulla bombola del gas.
4. Collegare il tubo flessibile al regolatore e all'apparecchio come descritto nella sezione § D.
5. Non cercare le fughe di gas con la fiamma, utilizzare un liquido rivelatore delle fughe di gas.
6. Mettere il liquido sui raccordi della bombola / regolatore di pressione / tubo / apparecchio
7. Aprire il rubinetto della bombola del gas (le manopole di regolazione devono restare chiuse : posizione "OFF" (O)). Il formarsi di bollicine sta ad indicare che vi sono fughe di gas.
8. La perdita può essere fermata stringendo i raccordi del tubo o sostituendo i componenti difettosi. L'apparecchio non deve essere rimesso in funzione fino a quando la fuga di gas non sia stata eliminata.
9. Chiudere il rubinetto della bombola del gas.

IMPORTANTE:

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
- (Fig. 5) Che i tubi Venturi (VT) non siano ostruiti (ragnatele)
- (Fig. 4 B, C) 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.
- Il diffusore di calore è installato correttamente sul fondo della camera di combustione.
- Le sei parti rimovibili della camera di combustione sono reinserite (vedere paragrafo § O. Pulizia e manutenzione).


H. ACCENSIONE DEL BRUCIATORE DEL BARBECUE

Non accendere mai l'apparecchio con il coperto chiuso, ma sempre con il coperchio aperto.


1. (Fig. 7-A) Aprire il coperchio di cottura.
2. (Fig. 7-B) Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (O).
3. Aprire il rubinetto della bombola del gas.
4. (Fig. 8 A) Premere e ruotare la manopola di regolazione del

bruciatore desiderato in senso antiorario nella posizione (). Premere il pulsante di accensione ().

5. Se il barbecue è dotato di un dispositivo di accensione piezoelettrico:

- (Fig. 8 B) Premere immediatamente il tasto di accensione () fino allo scatto.
- Se il bruciatore non si accende dopo 4 o 5 tentativi, attendere 5 minuti e quindi ripetere l'operazione.

6. Se il barbecue è equipaggiato con un dispositivo di accensione elettronica a scintilla:




- (Fig. 8 B) Premere immediatamente l'interruttore (). Si verificherà una raffica di scintille. Continuare a premere per alcuni secondi fino a quando il bruciatore è acceso.
- Se il bruciatore non si accende dopo 4 o 5 tentativi, attendere 5 minuti e quindi ripetere l'operazione.

7. Regolare la fiamma all'altezza desiderata ruotando la manopola di comando tra () e ().

8. Procedere allo stesso modo per tutti i bruciatori.

9. Se l'accensione elettronica non funziona, utilizzare l'accensione manuale (paragrafo seguente).

I. ACCENSIONE MANUALE DEL BARBECUE

1. Aprire il coperchio di cottura.
2. Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (O).
3. Togliere una delle griglie di cottura in modo da avere libero accesso alla superficie dei bruciatori.
4. Aprire l'arrivo del gas (rubinetto o manopola del riduttore di pressione)
5. (Fig. 8 C) Avvicinare un fiammifero acceso al bruciatore.
6. (Fig. 8 A) Premere e ruotare la manopola di comando del bruciatore desiderato in senso antiorario nella posizione ().
7. Regolare la fiamma all'altezza desiderata ruotando la manopola di comando tra () e ().

Una volta che il bruciatore è acceso, sostituire la griglia o piastra.






J. ESTINZIONE DEL BARBECUE

(Fig. 7 B) Riportare la manopola di regolazione in posizione "OFF" (O), poi chiudere il rubinetto della bombola del gas.


K. ACCENSIONE BRUCIATORE LATERALE (A SECONDA DEI MODELLI)

Il bruciatore laterale può funzionare indipendentemente o in congiunzione con quello del barbecue. Prima di accendere il bruciatore laterale, assicurarsi che il coperchio sia aperto e completamente ribaltato (Fig. 9-A, B).

Accensione:

1. Aprire il rubinetto della bombola del gas.
2. (Fig. 5 A) Controllare che non vi siano perdite di gas tra la bombola e il bruciatore laterale.
3. Controllare lo stato del tubo flessibile che collega il bruciatore del grill al bruciatore laterale. Se presenta screpolature, sostituirlo rivolgendosi al Servizio Assistenza Post Vendita.
4. (Fig. 9 C) Premere e ruotare la manopola di comando del bruciatore laterale () verso la posizione di FLUSSO PIENO ().
5. (Fig. 9 D) Premere il pulsante di accensione () fino all'accensione. In caso di mancata accensione dopo 10 secondi, avvicinare un fiammifero acceso al bordo del bruciatore.
6. Adattare la fiamma alle dimensioni del recipiente utilizzando le due posizioni di flusso: ALTO () o BASSO (). Non utilizzare pentole di diametro inferiore a 10 cm o superiore a 24 cm.

L. SPEGNERE IL BRUCIATORE LATERALE (A SECONDA DEI MODELLI)

Riportare la manopola di comando () nella posizione OFF (O), quindi chiudere la valvola della bombola del gas se l'apparecchio non è in uso.


Per chiudere il coperchio, farlo scivolare sulle guide, tirando verso l'alto fino al contatto con l'asse e poi farlo oscillare in avanti.

M. CAMBIO DELLA BOMBOLA DEL GAS

1. Operare sempre in un ambiente ben aerato e mai in presenza di fiamme, scintille o altre fonti di calore.
2. (Fig. 7-B) Riportare la manopola di regolazione in posizione "OFF" (O), poi chiudere il rubinetto della bombola del gas.
3. Svitare il regolatore di pressione, assicurarsi della presenza e del buono stato della guarnizione di tenuta.
4. Mettere la bombola piena al suo posto, riavvitare il regolatore di pressione facendo attenzione a non forzare il tubo. Controllo perdite di gas.
5. Controllare la presenza di perdite di gas conformemente alla sezione F.

N. USO

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

Al primo utilizzo, riscaldare il barbecue con il coperchio chiuso e i bruciatori in posizione alta () per circa 30 minuti, al fine di eliminare l'odore di vernice dalle parti nuove.

Nel funzionamento normale, preriscaldare il barbecue a coperchio chiuso per 15 - 20 minuti per portare le griglie di cottura ad una buona temperatura.

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 evitare l'accumulo di grasso e diminuire il rischio di combustione, pulire il barbecue dopo ogni cottura.

Importante:

Il barbecue è dotato di un sistema di accensione incrociato tra i bruciatori. Questo sistema permette la riaccensione automatica di un bruciatore spentosi accidentalmente. Tuttavia, se il sistema dovesse fallire, collocare immediatamente la manopola nella posizione "OFF" (O). Aprire il coperchio. Attendere 5 minuti per consentire la rimozione dei gas incombusti. Ripetere l'operazione di accensione solo dopo questo momento.

O. PULIZIA E MANUTENZIONE

Non modificare mai l'apparecchio: qualsiasi modifica può essere pericolosa.

- Dopo ogni utilizzo, estrarre le parti in ghisa dalla vasca (riflettore, cassetto per i grassi) e pulirli con una spugna e detersivo per piatti. Possono anche essere lavate in lavastoviglie.
- Per mantenere il barbecue in perfette condizioni di funzionamento, raccomandiamo di pulirlo periodicamente (ogni 1 o 2 usi).
- Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia.
- Chiudere la bombola del gas
- Se l'apparecchio non è stato utilizzato per oltre 30 giorni, verificare che non vi siano ragnatele che ostruiscono le aperture dei tubi del bruciatore, situazione che potrebbe determinare una minor efficacia del barbecue o un pericoloso

sprigionamento di fiamma al di fuori del bruciatore. Pulire le aperture del tubo venturi (vedere la figura 6) o il bruciatore, secondo il caso.

Pareti del fornello, ripiani, pannelli frontali inferiori, laterali e posteriori, sportelli, cestelli laterali

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

Supporto griglia e piastra

(Fig. 11) Per facilitare la pulizia del supporto, Campinggaz® ha inventato Campinggaz Instaclean™. Grazie a Campinggaz Instaclean™, le 6 parti del supporto sono smontabili senza attrezzi in meno di un minuto e possono essere lavate in lavastoviglie. In base al grado di sporco delle parti, per una pulizia più completa, può essere necessario spazzolare le parti prima di inserirle in lavastoviglie. Per il montaggio e lo smontaggio di queste parti, fare riferimento al manuale di assemblaggio.

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

Piastra e griglia per cucinare (a seconda dei modelli)

La piastra e/o la griglia di cottura sono smaltate.

Attendere il loro raffreddamento prima di qualsiasi operazione di pulizia. Utilizzare il prodotto per la pulizia Campinggaz® BBQ Cleaner Spray con le spazzole per barbecue.

Potete pulire la piastra e/o la griglia di cottura nella lavastoviglie.

Prima di metterlo in lavastoviglie, è spesso necessario raschiarlo con una spugna o una spazzola flessibile per rimuovere i residui attaccati alla superficie.

(Fig. 12) Per rimuovere la piastra di cottura in metallo e/o griglia e/o la piastra in ghisa (a seconda dei modelli), infilare il dito di una mano nei fori indicati, sollevarle e afferrarle con l'altra mano.

(Fig. 13) Per rimuovere la griglia in ghisa composta da 2 parti (a seconda dei modelli) (vedere paragrafo § R in basso), rimuovere prima la parte centrale con l'aiuto della linguetta indicata, quindi rimuovere il contorno.

Cassetto raccogli grasso

Il barbecue è dotato di un vassoio per la raccolta dei grassi. Si consiglia di pulirlo dopo ogni uso. Può essere lavato in lavastoviglie.

Per pulire più facilmente, coprire il/i vassoio/i di raccolta del grasso con un foglio di alluminio usa e getta. 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.

Riflettore termico (parte a forma di W)

È possibile pulire questa parte in lavastoviglie. Prima di metterlo in lavastoviglie, è spesso necessario raschiarlo con una spugna o una spazzola flessibile per rimuovere i residui attaccati alla superficie.

Per lo sporco ostinato, Campinggaz® consiglia l'utilizzo di spugne in lana d'acciaio impregnate di detersivo.

Superfici metalliche intorno ai bruciatori

Questi pezzi metallici sono ricoperti d'alluminio. Non usare in nessun caso detersivi per forni corrosivi per l'alluminio.

Céramiche

Le ceramiche sono i componenti attivi del bruciatore. Diventano incandescenti durante l'uso. Non pulire, bagnare o strofinare i pezzi di ceramica per non rischiare di danneggiarli.

P. METODI DI COTTURA

Il barbecue 2 Series RBS è stato appositamente studiato per consentire una cottura facile e comoda con quel delizioso odorino caratteristico della cottura alla griglia.

Col il barbecue 2 Series RBS, potrete cuocere tranquillamente

carni grasse (salsicce, würstel, cosce di pollo ...) senza sprigionare fiamme.

Inoltre, il barbecue 2 Series RBS è stato appositamente studiato per la cottura allo spiedo (venduto separatamente), rapida e croccante. Durante la cottura, il grasso cade sul riflettore termico in fondo alla vasca. In contatto con lo stesso, l'acqua

NOTA: Per evitare che la carne si attacchi alla/e griglia/e o alla/e piastra/e, è sufficiente ricoprire la griglia con un po' di olio da cucina o strofinare con un tovagliolo di carta oleosa. Non mettere nulla su una griglia o piastra fredda.

I cibi più delicati, che rischiano di attaccarsi, verranno posati, preferibilmente, su un foglio d'alluminio.

1 - Cottura allo spiedo : (venduto separatamente)

Si possono cuocere allo spiedo pezzi di carne o pollame di forma regolare infilandoli al centro e fissandoli con le due forche appositamente previste. Il pollo va accuratamente legato con spago prima della cottura. Per cuocere allo spiedo, togliere almeno una delle due griglie di cottura.

Per grigliare allo spiedo,

- Togliere le griglie di cottura.
- Assemblare gli accessori previsti per questo scopo seguendo le indicazioni fornite.

Si può collocare una ciotola di alluminio sul fondo della vasca in modo da recuperare i liquidi di cottura.

Non mettere in funzione il motore prima di essersi accertati che lo spiedo possa girare liberamente

2 - Cottura alla griglia - coperchio aperto o chiuso

Mettere la carne da grigliare direttamente sulla griglia di cottura o piastra. Girare e spostare i pezzi a seconda del grado di avanzamento della cottura e dei gusti dei commensali.

Il coperchio chiuso provoca un aumento della temperatura e può consentire una cottura più rapida. Tuttavia, per evitare di carbonizzare la carne, si consiglia di tenere d'occhio la cottura e, se necessario, mettere la manopola di comando al minimo.

3 - Cottura al forno - coperchio chiuso

Potrete anche far cuocere al barbecue dei gratin, delle pizze e dei soufflé... Con portata massima, il forno è caldissimo. Si consiglia, pertanto, di regolare la temperatura del forno a seconda del piatto da cucinare.

4 - Cottura lenta - coperchio chiuso

Accendere un singolo bruciatore e posizionare il cibo da cuocere sulla griglia di cottura sul lato opposto del bruciatore acceso.

Regolarne la distanza dal bruciatore e adattare la potenza del bruciatore per ottenere la velocità di cottura desiderata.

5 - Cottura " al cartoccio "

Avvolgere accuratamente il pezzo da cuocere in un foglio d'alluminio da cucina per evitare la fuoriuscita del sugo. Questo metodo è particolarmente adatto alla cottura dei pesci, delle verdure, delle patate ecc.

NON COPRIRE MAI L'INTERA GRIGLIA DI COTTURA CON UN FOGLIO DI ALLUMINIO.

NON UTILIZZARE IL BARBECUE SENZA IL RIFLETTORE TERMICO A FORMA DI W SUL FONDO DELLA VASCA

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.
- (Fig. 10) La tavola di sinistra è pieghevole. Per piegare verso il basso, afferrare i lati con entrambe le mani, alzarla delicatamente per sbloccarla e ruotarla verso il basso finché non tocca la gambe di sinistra.
- 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 Campingaz®**.

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

- il contorno
- il centro.

(Fig. 13) Il centro è estraibile e può essere sostituito da uno degli accessori venduti separatamente da Campingaz®, ad esempio:

- pietra per pizza
- wok
- piastra per paella

Per maggiori informazioni sui componibili disponibili per cucina, consultare il sito www.campingaz.com

Il concetto **Culinary Modular Campingaz®** 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.

ADG ("Application des Gaz") consiglia di utilizzare sistematicamente i barbecue a gas con accessori e pezzi di ricambio di marca Campingaz®. 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

Think about protecting the environment! Your equipment contains materials which can be recovered or recycled. Hand them in to the waste collection service in your municipality and sort the packing materials.

IT

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.

V. PERIODO DI GARANZIA

	C�ramiche Bruciatore	Altro
Anni	5	2

W. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Anomalia	Probabile causa / Rimedi
Il bruciatore non si accende	<ul style="list-style-type: none">• Mancanza di alimentazione del gas• Il regolatore non funziona• I raccordi, le valvole, i tubi Venturi (VT) o le aperture dei bruciatori sono bloccate• Tubo Venturi non collocato bene sull'iniettore
Il bruciatore "scoppietta" o si spegne	<ul style="list-style-type: none">• Controllare l'alimentazione del gas• Controllare le connessioni del raccordo• Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fuoruscita fiamme instabile	<ul style="list-style-type: none">• La nuova bottiglia potrebbe contenere aria. Continuare a utilizzare e il problema scomparir�.• Rivolgersi al Servizio Assistenza
Grandi fiamme sulla superficie del bruciatore	<ul style="list-style-type: none">• Ugello iniettore mal collegato al tubo Venturi. Regolare il tubo Venturi.• Il tubo Venturi � intasato (es.: ragnatele). Pulirlo.• Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fiamma bassa sull'iniettore	<ul style="list-style-type: none">• La bottiglia � quasi vuota. Cambiare la bottiglia e il problema scompare• Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fiammata eccessiva per presenza di grasso	<ul style="list-style-type: none">• Pulire la piastra di protezione sopra il bruciatore• Temperatura grill troppo elevata: ridurre la fiamma• Pulire il vassoio per la raccolta del grasso
I bruciatori si accendono con un fiammifero, ma non con il dispositivo di accensione "PIEZO"	<ul style="list-style-type: none">• Pulsante di accensione fili o elettrodi difettosi Controllare i collegamenti dei cavi di accensione• Controllare lo stato dell'elettrodo e del cavo di connessione• Rivolgersi al Servizio Assistenza
Perdita in fiamme al raccordo	<ul style="list-style-type: none">• Perdita collegamento• Chiudere l'alimentazione del gas immediatamente• Rivolgersi al Servizio Assistenza
Chaleur insuffisante	<ul style="list-style-type: none">• Injecteur ou tube venturi bouch�• Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fiamme dietro manopola di comando	<ul style="list-style-type: none">• Rubinetto difettoso• Chiudere il dispositivo• Contattare il servizio post-vendita• Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fiamme sotto il pannello di controllo	<ul style="list-style-type: none">• Spegnerne il dispositivo• Chiudere la bombola del gas• Rivolgersi al Servizio Assistenza

IT

MODO DE EMPREGO



- Antes de utilizar, ler as instruções
- Utilizar apenas ao ar livre.
- Não utilizar carvão de madeira.
- Não utilizar nenhum redutor regulável. Utilizar as válvulas de regulação fixa em conformidade com a norma europeia que os abrange.
- Não colocar nenhuma placa metálica que não tenha sido concebida ou recomendada pela CAMPINGAZ sobre ou em substituição das grelhas de cozedura.
- Limpar regularmente as peças do fundo da cuba para evitar qualquer risco de inflamação das gorduras.

CASO NÃO RESPEITE AS REGRAS DE UTILIZAÇÃO PODE PROVOCAR RAVES DETERIORAÇÕES NO VOSSO APARELHO.

A. PARA VOSSA SEGURANÇA

- Não armazenar nem utilizar gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis na proximidade do aparelho. Durante a utilização, este aparelho deve estar afastado de materiais inflamáveis.

No caso de cheiro a gás :

1. Fechar a torneira da garrafa de gás
 2. Apagar todas as chamas vivas
 3. Abrir a tampa
 4. Se o cheiro persistir, ver § F ou informar-se junto do vendedor.
- Não deixar o aparelho a funcionar sem vigilância.
 - As partes protegidas pelo fabricante ou respetivo mandatário não devem ser manipuladas pelo utilizador.
 - Fechar o recipiente de gás depois da utilização.

B. LUGAR DE UTILIZAÇÃO

- Este aparelho só deve ser utilizado no exterior.
- **ATENÇÃO** : as partes acessíveis podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- Nenhum material combustível se deve encontrar num raio de 60 cm ao redor do aparelho.
- Não deslocar o aparelho durante o funcionamento.
- Utilizar o aparelho num terreno bastante plano.
- Prever um débito de ar novo de 2 m³/kW/h.

C. GARRAFA DE GÁS

de butano/propano 4,5 a 15 kg equipadas com um redutor apropriado:

- **França, Bélgica, Luxemburgo, Reino Unido, Irlanda, Portugal, Espanha, Itália, Grécia:**
butano 28 mbar / propano 37 mbar.
- **Países Baixos, Noruega, Suécia, Dinamarca, Finlândia, Suíça, Hungria, Eslovénia, República Chua, Eslováquia, Bulgária, Turquia, Roménia, Croácia:**
butano 30 mbar / propano 30 mbar.
- **Polónia:** propano 37 mbar.
- **Alemanha, Áustria:** butano 50 mbar / propano 50 mbar.

Para a ligação ou a mudança da garrafa, efectuar a operação sempre num local bem arejado, e nunca em presença de uma chama, fálsea ou fonte de calor.

A possibilidade de colocar a botija de gás debaixo do grelhador depende do modelo utilizado e da altura da botija. (Consulte o manual de montagem)

Quando a botija de gás está colocada de baixo do equipamento, deverá ser fixada na estrutura do equipamento utilizando as cintas fornecidas. (Consulte o manual de montagem)

D. MANGUEIRA (FIG. 1)

O equipamento deverá ser utilizado com mangueira flexível adequada para utilizar com gás butano e propano. O

comprimento da mangueira não deve exceder 1,50 metros. Deverá ser substituída se estiver danificada ou partida, quando exigido pelas regulamentações nacionais ou no final do seu ciclo de vida. Não puxe ou perfure a mangueira. Mantenha-a afastada de quaisquer partes do equipamento que estejam quentes. Certifique-se que a mangueira flexível se encontra esticada normalmente, sem estar torcida ou muito puxada.

França (conforme o modelo)

O equipamento tem um conector de entrada de gás em forma de rosca G1/2 fornecido com a pré-instalação de válvula anilhada NF e junta. Por isso o equipamento pode ser utilizado com dois tipos de mangueira flexível:

- a. Tubo flexível destinado a ser ligado em ponteiros aneladas do lado do aparelho e do regulador, fixado por abraçadeiras (segundo a norma XP D 36-110). Comprimento previsto 1,25 m.

Para utilização do aparelho com o tubo flexível XP D 36-110 (Fig. 2):

1. Introduzir a fundo o tubo flexível na ponteira anelada do aparelho e do regulador.
 2. Deslizar as abraçadeiras para trás dos 2 primeiros ressaltos das ponteiros e apertá-las até apertar totalmente.
 3. A estanquicidade deverá ser verificada seguindo as indicações do parágrafo § F.
- b. Tubo flexível (segundo a norma XP D 36-112) equipado com uma porca roscada G 1/2 para aparafusar no aparelho e uma porca roscada M 20x1,5 para aparafusar no regulador, comprimento previsto 1,25m.

Para utilização do aparelho com o tubo flexível XP D 36-112, porcas G 1/2 e M 20x1,5 (Fig. 3):

1. Desaparafusar e retirar a ponteira anelada NF para libertar a ligação de admissão G1/2.
2. Retirar a junta.
3. Aparafusar a porca roscada G 1/2 do tubo de ligação de admissão do aparelho e a porca roscada M20x1,5 à ligação de saída do regulador seguindo as indicações disponibilizadas com o tubo flexível.
4. Utilizar uma chave para imobilizar a ligação de admissão do aparelho e apertar ou desapertar a porca roscada utilizando outra chave.
5. Utilizar uma chave para imobilizar a ligação de saída do regulador.
6. A estanquicidade deverá ser verificada seguindo as indicações do parágrafo § F.

Bélgica, Luxemburgo, Países Baixos, Reino Unido, Irlanda, Polónia, Portugal, Espanha, Itália, Noruega, Suécia, Dinamarca, Finlândia, Croácia, Hungria, Eslovénia, República Chua, Eslováquia, Grécia, Bulgária, Turquia, Roménia:

Este equipamento vêm de origem com um conector internacional.

Switzerland, Germany, Austria:

(Fig. 4) Ligação do tubo de borracha : para ligar o tubo ao terminal do aparelho apertar a porca do tubo firmemente mas sem força excessiva com duas chaves apropriadas :

- chave de 14 para fixar o terminal
- chave de 17 para enroscar a porca do tubo

E. TAMPA

Manipular a tampa com precaução, nomeadamente durante o funcionamento. Não se deve debruçar por cima da cuba.

F. VERIFICAÇÃO DE FUGAS DE GÁS

IMPORTANTE: Nunca utilize uma chama para detectar uma fuga de gás.

1. Efectuar a operação no exterior, afastando todos os materiais inflamáveis. Não fumar.
2. Certifique-se que os botões de controlo estão na posição "off" (O).
3. Roscar o redutor sobre a garrafa de gás.
4. Ligue a mangueira flexível ao redutor e equipamento conforme descrito na secção § D.
5. Utilize um líquido detector de fugas de gás.
6. Pôr o líquido sobre as ligações entre garrafa/redutor/ tubo/ aparelho.
7. Abra a válvula da botija de gás (os botões de controlo devem permanecer fechados: posição off (O)). Se se formarem bolhas, isso significa que há fugas de gás.
8. A fuga pode ser interrompida apertando qualquer ligação da mangueira ou substituindo qualquer componente defeituoso. O aparelho não deve ser posto em funcionamento antes da fuga ter sido suprimida.
9. Fechar a torneira da garrafa de gás.

IMPORTANTE:

É necessário efectuar pelo menos uma vez por ano o controle e a busca de fugas que devem ser efectuadas igualmente quando de mudança da garrafa de gás.

G. ANTES DE PÔR EM FUNCIONAMENTO

Não pôr o aparelho em funcionamento sem ter lido atentamente e compreendido todas as instruções. Assegure-se também :

- que não há fugas
- (Fig. 6) que os tubos Venturi (VT) não estão obstruídos (teias de aranha)
- (Fig. 5 B) que o tubo não está em contacto com peças que possam aquecer.
- que as aberturas de ventilação do compartimento do recipiente de gás não estejam obstruídas.
- que o(s) filtro(s) de gordura está (estão) correctamente inserido(s) nos respectivos compartimentos e correctamente posicionado(s) no devido lugar.
- O refletor de calor está instalado corretamente na parte superior da câmara de combustão.
- As 6 partes removíveis da Câmara de combustão são reintroduzidas (consulte o parágrafo § O).

H. ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DO GRELHADOR

NUNCA ACENDER O APARELHO COM A TAMPA FECHADA MAS SEMPRE COM A TAMPA ABERTA

1. (Fig. 7 A) Abra a tampa de cozedura.
2. (Fig. 7 B) Certifique-se que os botões de controlo estão na posição "off" (O).
3. Abrir a torneira da garrafa de gás.
4. (Fig. 8 A) Pressione e rode, no sentido contrário aos ponteiros do relógio, o botão de controlo do queimador pretendido para a posição (⚡). Pressione o botão de

ignição (⚡).

5. Se o seu barbecue está equipado com um acendedor piezoelétrico:

- (Fig. 8 B) Pressione de imediato o botão do acendedor (⚡) até que faça um clique.
- Se o queimador não se acender após 4 ou 5 tentativas, aguarde 5 minutos e depois repita a operação.

6. Se o seu barbecue está equipado com um acendedor eletrónico por faísca:

- (Fig. 8 B) Pressione de imediato o interruptor (⚡). Ocorre um disparo de faíscas. Continue a pressionar durante alguns segundos até que o queimador fique aceso.
- Se o queimador não se acender após 4 ou 5 tentativas, aguarde 5 minutos e depois repita a operação.

7. Ajuste a chama para a altura pretendida rodando o botão de controlo entre (⚡) e (🔥).

8. Proceder do mesmo modo para todos os queimadores.

9. Se o acendimento eletrónico não funcionar, utilizar o acendimento manual (parágrafo seguinte).

I. ACENDIMENTO MANUAL DO GRELHADOR

1. Abra a tampa de cozedura.

2. Certifique-se que os botões de controlo estão na posição "off" (O).

3. Retirar uma grelha de confeção de modo a aceder livremente à superfície dos queimadores.

4. Abrir a entrada de gás (torneira ou manípulo do regulador de pressão)

5. (Fig. 8 C) Aproximar um fósforo aceso do queimador.

6. (Fig. 8 A) Pressione e rode, no sentido contrário aos ponteiros do relógio, o botão de controlo do queimador pretendido para a posição (⚡).

7. Ajuste a chama para a altura pretendida rodando o botão de controlo entre (⚡) e (🔥).

Logo que o queimador estiver aceso, substitua a grelha ou a chapa.

J. DESLIGAR/APAGAR O GRELHADOR

(Fig. 7 B) Colocar de novo os botões de regulação na posição "OFF" (O), e depois fechar a torneira da garrafa.

K. ACENDER O QUEIMADOR DO LADO

(DEPENDENDO DO MODELO)

O queimador lateral funciona de forma independente ou em conjunto com o queimador do barbecue. Antes de acender o queimador lateral, tenha a certeza que a tampa está aberta e afastada (Fig. 9A, B).

Acendimento :

1. Abrir a torneira da garrafa de gás.

2. Verifique que não existe nenhuma fuga de gás entre a botija de gás e o queimador lateral. (ver § F).

3. (Fig. 5. A) Check the condition of the hose connecting the grill burner to the side burner. Ao trocá-lo, solicitar o Serviço Após Venda, caso ele apresenta rachaduras.

4. (Fig. 9 C) Pressione e rode o botão de controlo no queimador lateral (🔲) para a sua posição FULL FLOW (FLUXO MÁXIMO) (🔥).


5. (Fig. 9 D) Premir o botão de acendimento (⚡) até que o acendimento ocorra. Em caso de não acendimento passados 10 segundos, aproximar um fósforo do rebordo do queimador.

6. Regular a chama à dimensão do recipiente utilizando as 2 posições de débito: ABERTURA TOTAL (⚡) ou ABERTURA REDUZIDA (🔥). Não utilizar um recipiente

com um diâmetro inferior a 10 cm ou superior a 24 cm.

L. DESLIGAR O QUEIMADOR LATERAL

(DEPENDENDO DO MODELO)

Retorne o botão de controlo () para a posição OFF (O), depois feche a válvula da botija de gás se o equipamento não estiver a ser utilizado.


Para fechar a tampa, fazê-la deslizar nas ranhuras puxando-a para cima até ao contacto com o eixo e, de seguida, incliná-la para a frente.

M. MUDANÇA DA GARRAFA DE GÁS

1. Efectuar sempre a operação num local arejado e nunca em presença de chamas, físcas ou fonte de calor.
2. Colocar os botões de regulação na posição "OFF" (O) e depois fechar a torneira da garrafa.
3. Desenrosacar o redutor, verificar a presença e o estado da junta de estanqueidade.
4. Colocar a garrafa cheia no lugar, rosacar de novo o redutor tendo o cuidado de manter o mangueira flexível livre de estrangulamentos.
5. Verifique as fugas de gás de acordo com a Secção F.

N. UTILIZAÇÃO

É recomendado a utilização de luvas de protecção quando da manipulação de elementos muito quentes.

Aquando da primeira utilização, aqueça o barbecue com a tampa fechada e os queimadores na posição máxima () durante cerca de 30 minutos para eliminar o cheiro a tinta dos componentes novos.

Em funcionamento normal, pré-aquecer o barbecue com a tampa fechada durante 15 a 20 minutos para que as grelhas de confeção atinjam a temperatura adequada.

Para reduzir a aderência dos alimentos contra a grelhas, untar as grelhas com óleo de cozinhar, antes de colocar os alimentos sobre a mesma.

Para reduzir as chamas ocasionadas pelas gorduras na altura de grelhar, retirar o excesso de gordura das carnes antes do cozinhado. Para cozinhar carnes gordurosas enquanto evita chamas altas, deve, geralmente, cozinhar a uma temperatura reduzida, desligando um ou mais bicos durante alguns minutos, se necessário.

Importante:

O barbecue é fornecido com um sistema de iluminação cruzado entre os queimadores. Este sistema permite o reacender automático de um acendedor que acidentalmente se apague. No entanto, se o sistema estiver a falhar, coloque de imediato os botões em "OFF" (O). Abra a tampa. Aguarde 5 minutos para permitir a remoção do gás não queimado. Continue de novo com o processo de ignição apenas depois deste período de tempo.

O. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Nunca modificar o aparelho : qualquer modificação pode revelar-se ser perigosa.

- Após cada utilização, retirar as peças do fundo da cuba (reflector, gaveta de recuperação de gordura) e limpá-las com uma esponja e detergente para a louça. As peças também podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- De forma a manter o seu barbecue nas perfeitas condições de utilização, é recomendável a sua limpeza periódica (após 1 ou 2 utilizações).
- Esperar que o aparelho tenha arrefecido antes de efectuar qualquer operação de limpeza. Fechar a garrafa de gás.
- Feche a botija de gás.
- Se o aparelho não tiver sido utilizado durante mais de 30 dias, verificar também se não existem teias de aranha a

obstruir os orifícios dos tubos do queimador, o que poderia reduzir a eficiência do barbecue ou provocar a inflamação perigosa do gás fora do queimador. Consoante o caso, limpar os orifícios do tubo venturi (ver a figura 6) ou do queimador.

Paredes da fornalha, prateleiras, faixa frontal inferior, painéis laterais e traseiros, portas, compartimentos laterais

Limpar igualmente estes elementos periodicamente, com uma esponja com detergente para a louça. Não utilize produtos abrasivos.

Posição da chapa e da grelha

(Fig. 11) Para facilitar a limpeza deste suporte, a Campingaz® inventou o Campingaz Instaclean™. Graças ao Campingaz Instaclean™, as 6 peças do suporte são desmontáveis sem ferramentas em menos de um minuto e podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Consoante o nível de sujidade das peças, para uma limpeza mais completa, pode ser necessário escovar as peças antes de colocá-las na máquina de lavar louça. Para a montagem e desmontagem destas peças, consultar o manual de montagem.

Para a montagem e remoção destas peças, consulte o manual de montagem.

Chapa e grelha de cozedura (dependendo do modelo)

A sua grelha e / ou placa de cozedura são esmaltadas.

Aguardar que as peças arrefeçam antes de realizar qualquer operação de limpeza. Utilizar o produto de limpeza Campingaz® BBQ Cleaner Spray e escovas para barbecues.

Poderá lavar a chapa e a grelha na máquina de lavar louça.

Antes de as colocar na máquina de lavar louça, é frequentemente necessário esfregar com uma esponja ou escova metálica para remover os resíduos que se agarram na superfície de cozedura.

(Fig. 12) Para remover a grelha de cozedura de metal e / ou chapa e / ou a grelha de ferro fundido (dependendo do modelo), bem como a chapa de ferro fundido, deslize o seu dedo pelos orifícios indicados, levante e segure com a outra mão.

(Fig. 13) Para remover a chapa de ferro fundido que é composta por 2 partes (dependendo do modelo) consulte o parágrafo § O. abaixo), remova em primeiro lugar a porção central com a ajuda da patilha indicada e, em seguida, remova o contorno.

Gaveta de recuperação de gordura

O seu barbecue está equipado com um tabuleiro para gorduras. Recomendamos que o lave depois de cada utilização. Pode ser lavada numa máquina de lavar louça.

Para facilitar a limpeza, poderá cobrir os tabuleiros com folha de papel de alumínio. Depois de utilizar a churrasqueira, elimine a folha de alumínio.

É igualmente possível colocar um pouco de areia no fundo do tabuleiro de recolha de gordura, que irá absorver a gordura de cozedura. Elimine a areia após cada período de cozedura.

Reflector térmico (peça em forma de W)

Esta peça também pode ser lavada na máquina de lavar louça. Antes de o colocar na máquina de lavar louça é por vezes necessário raspá-lo com uma esponja ou com uma escova flexível para remover os resíduos que se colam à superfície.

Para eliminar a sujidade mais persistente, a Campingaz® recomenda a utilização de esfregões de palha de aço impregnados de sabão.

Superfícies metálicas que circundam directamente os queimadores

Estas peças metálicas são revestidas a alumínio. Nunca utilizar produtos de limpeza para fornos, pois estes atacam o alumínio.

Cerâmicas

As cerâmicas são os componentes activos do queimador.

Durante a utilização ficarão vermelhos. Não limpar, molhar ou esfregar as cerâmicas. Isso poderia danificá-las.

P. METODOS DE COZEDURA

O seu grelhador 4 Series RBS foi especialmente concebido para poder desenvolver uma cozinha fácil e confortável, ao mesmo tempo que consegue o paladar especial do "charme" da cozinha ao ar livre. Graças ao seu grelhador 4 Series RBS, poderá preparar tranquilamente carne gorda (salsichas, morcela, coxa de frango...) sem as inconveniências labaredas.

Do mesmo modo, o grelhador 4 Series RBS foi especialmente estudado para utilizar o espeto rotativo (vendido separadamente), para uma cozinha rápida e estaladiça.

Durante a cozedura, as gorduras caem no reflector térmico localizado no fundo da cuba. Com esse contacto, a água incorporada nas gorduras evapora-se e vai perfumar a carne.

NOTA: To Para evitar que a carne se cole à (s) grelha (s) ou chapa (s), basta revestir a grelha com um pouco de óleo alimentar ou esfrega-las com uma toalha de papel com óleo. Não coloque nada numa grelha ou chapa frias.

Os alimentos delicados que possam colar devem ser colocados preferentemente sobre uma folha de papel de alumínio.

1 - Cozedura com o espeto rotativo: (vendido separadamente)

Neste método podem ser preparados alimentos tais como peças de carne e aves de capoeira de tamanhos regulares, que serão enfiados no espeto antes de o fixar nos 2 suportes previstos para o efeito. Terá de se ter o cuidado de cozer com linha as aves antes de as colocar no espeto.

Para grelhar no espeto,

- Retirar as grelhas de confeção.
- Montar os acessórios previstos para o efeito de acordo com as instruções fornecidas.

É possível dispor de um recipiente de alumínio no fundo da cuba para recuperar os sucos de confeção.

Ter o cuidado de apenas colocar o motor em funcionamento depois de se certificar de que o espeto roda livremente.

2 - Grelhar - tampa aberta ou fechada

Coloque a carne para grelhar diretamente na grelha ou chapa de cozedura. Virar e mudar de lugar as peças a grelhar conforme o avanço da cozedura e o gosto individual.

A tampa fechada provoca um aumento de calor e pode fazer com que a cozedura seja mais rápida. No entanto, para evitar que a carne fique torrada, recomendamos que controle a cozedura e, se necessário, ponha o botão de controlo no mínimo.

3 - Cozedura no forno - tampa fechada

Pode igualmente preparar no grelhador gratinados, pizzas, soufflés...No máximo, o seu forno fica muito quente. Assim, recomendamos que regule a temperatura do forno em função do prato.

4 - Cozedura lenta - tampa fechada

Acenda um queimador único e coloque o artigo que pretende cozinhar na chapa de cozedura no lado oposto ao queimador acesso.

A sua distância ao queimador pode variar e adapte a potência do queimador para obter a velocidade de cozedura pretendida.

5 - Cozedura em papillote

Embalhar cuidadosamente a peça a grelhar em folha de alumínio de cozinha para evitar que os sucos do alimento se percam. Este método é especialmente indicado para peixe, legumes, batatas, etc.

NUNCA TAPE A GRELHA DE COZEDURA NA TOTALIDADE COM FOLHA DE ALUMÍNIO.

NUNCA UTILIZAR O BARBECUE SEM O REFLECTOR TÉRMICO EM FORMA DE W NO FUNDO DA CUBA

Q. ARRUMAÇÃO

- Fechar a torneira da garrafa de gás depois de cada utilização
- Se arrumar o aparelho no interior, desligue a alimentação de gás
- Se o arrumar no exterior, é aconselhado a utilização de uma capa de protecção. (Ver capítulo acessórios).
- (Fig. 10) A mesa do lado esquerdo é dobrável. Para a baixar, agarre dos dois lados com as duas mãos, puxe de forma cuidada para a desbloquear e puxe-a para baixo até que esteja em contacto com as pernas do lado esquerdo.
- No caso de longos períodos sem utilização, é recomendado conservar o aparelho em um lugar seco e protegido (ex : garagem).

R. ACESSÓRIOS

Dependendo do modelo, o seu barbecue pode ser equipado com a grelha **Campinggaz® Culinary Modular**.

A grelha **Modular de culinária Campinggaz®** é composta por 2 peças:

- o contorno
- o centro.

(Fig. 13) O centro é removível e pode ser substituído por um dos acessórios vendidos separadamente pela Campinggaz®, por exemplo:

- Pedra para pizzas
- Wok
- Chapa para paella

Para obter mais informações sobre modelos culinários, consulte por favor www.campinggaz.com

O conceito Modular de culinária Campinggaz® permite-lhe, dessa forma, transformar a sua churrasqueira numa verdadeira cozinha de exterior e utilizar um suporte de cozedura específico dependendo do que está a preparar.

ADG recomenda a utilização sistemática dos seus assadores ao gás com os acessórios e peças sobresselentes da marca Campinggaz®. ADG declina toda a responsabilidade em caso de mau funcionamento sobrevindo do facto de uma utilização de acessórios e/ou peças sobresselentes de marca diferente.

S. PROTECÇÃO DO MEIO-AMBIENTE

Pense na protecção do meio-ambiente! O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados. Entregue-o Ecocentro da sua zona e separe os materiais da embalagem.

T. RECOMENDAÇÕES SOBRE AS PILHAS



O símbolo que se encontra nas pilhas significa que, no final da sua vida útil, as pilhas devem ser retiradas do aparelho e recicladas ou devidamente eliminadas.

As pilhas não devem ser deixadas no lixo, mas sim depositadas num pilhão (ecoponto...). Consulte as autoridades locais. Nunca abandone na natureza, não incinere: a presença de determinadas substâncias (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) nas pilhas usadas pode ser perigosa para o ambiente e o bem-estar das pessoas.

U. RESÍDUOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS



Este símbolo significa que o sistema eléctrico do aparelho está sujeito à recolha selectiva. No final da respectiva vida útil, o sistema eléctrico do aparelho deve ser devidamente colocado no lixo. O sistema eléctrico não deve ser colocado juntamente com os resíduos municipais não triados. A recolha selectiva destes resíduos favorecerá a reutilização, a reciclagem ou outras formas de revalorização dos materiais recicláveis contidos nos resíduos em causa. Colocar o sistema eléctrico do aparelho num centro de revalorização dos resíduos previsto para o

efeito (unidade de triagem de resíduos). Consulte as autoridades locais. Nunca abandone na natureza, não incinere: a presença de determinadas substâncias perigosas pode ser prejudicial para o ambiente e ter um potencial efeito no bem-estar das pessoas.

V. PERÍODO DE GARANTIA

	Cerâmicas Queimador	Outros
Anos	5	2

W. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Anomalias	Causas prováveis soluções
O queimador não acende	<ul style="list-style-type: none"> Falta de fornecimento de gás. O regulador não funciona. As aberturas da mangueira, da válvula do tubo Venturi (VT) ou do queimador estão bloqueadas. O tubo Venturi não colocado sobre o injetor.
O queimador “estoura” e sopra sozinho	<ul style="list-style-type: none"> Verifique o fornecimento de gás. Verifique as ligações da mangueira. Contacte o Serviço Pós Venda.
Crepitação de chamas instáveis	<ul style="list-style-type: none"> A botija nova pode conter ar. Continue a usar e o problema irá desaparecer. Contacte o Serviço Pós Venda.
Chamas grandes na superfície do queimador	<ul style="list-style-type: none"> Bico do injetor mal ligado ao tubo Venturi. Ajuste o tubo Venturi. O tubo Venturi está obstruído (ex: teias de aranha). Limpe o tubo Venturi. Contacte o Serviço Pós Venda.
Chama fraca no injetor	<ul style="list-style-type: none"> A botija está quase vazia. Mude a botija e o problema irá desaparecer. Contacte o Serviço Pós Venda.
Chamas de gordura excessiva	<ul style="list-style-type: none"> Limpe o prato protetor por cima do queimador. Temperatura do grelhador demasiado elevada: Chama mais baixa. Limpe o tabuleiro de recolha de gordura.
Os queimadores acendem com um fósforo, mas não com o acendedor “PIEZO”	<ul style="list-style-type: none"> Botão, cabo ou eletrodo do acendedor com defeito. Verifique as ligações do cabo do acendedor. Verifique o estado do eletrodo e o cabo de ligação. Contacte o Serviço Pós Venda.
Chama em qualquer ligação	<ul style="list-style-type: none"> Fugas nas ligações. Desligue de imediato o fornecimento de gás. Contacte o Serviço Pós Venda.
Ausência de calor	<ul style="list-style-type: none"> Injetor ou tubo Venturi obstruídos. Contacte o Serviço Pós Venda.
Chama por detrás do botão de controlo	<ul style="list-style-type: none"> Unidade de torneira com defeito. Desligue o equipamento. Contacte o Serviço Pós Venda.
Chama por debaixo do painel de controlo	<ul style="list-style-type: none"> Desligue o equipamento Feche a botija de gás Contacte o Serviço Pós Venda.

PT

BEDIENUNGSANLEITUNG



- 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.
- Auf oder anstelle des Grillrostes keine Metallplatte verwenden, die nicht von CAMPINGAZ hergestellt oder empfohlen ist.
- 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.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
 - Der Benutzer darf die vom Hersteller oder seinem Beauftragten geschützten Teile nicht verändern.
 - Gasbehälter nach der Benutzung schließen.

B. VERWENDUNGSORT

- 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 m³/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.

Ob die Gasflasche unter dem Gerät untergebracht werden kann, hängt vom verwendeten Modell und der Höhe der Gasflasche ab. (Siehe Montageanleitung)

Wenn die Gasflasche unter das Gerät gestellt wird, muss sie seitlich mit dem mitgelieferten Riemen am Gerät befestigt werden. (Siehe Montageanleitung)

D. SCHLAUCH (ABB. 1)

Das Gerät sollte mit einem flexiblen Schlauch verwendet werden, der für Butan- und Propangas geeignet ist. Der Schlauch sollte max. 1,5 m lang sein. Der Schlauch ist zu tauschen, wenn er beschädigt oder eingerissen ist, wenn es nationale Regelungen erfordern oder das Ende seiner Lebensdauer erreicht ist. Am Schlauch nicht ziehen bzw. den Schlauch nicht durchstechen. Halten Sie sich von allen Teilen des Geräts fern, die heiß werden können. Überprüfen Sie, ob sich der flexible Schlauch normal ausziehen lässt, ohne ihn zu verdrehen oder daran zu ziehen.

Frankreich (je nach Modell)

Das Gerät verfügt über einen G1/2 Gewindeanschluss mit einer Muffenverbindung und einem Dichtring. Daher kann das Gerät mit zwei Arten von flexiblen 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.

Bei Verwendung des Geräts mit Schlauch XP D 36-110 (Abb. 2):

1. Schlauch bis zum Ende auf den Schlauchanschluss des Geräts und des Druckminderers aufstecken.
2. Schellen hinter die ersten beiden Erhöhungen des Anschlusses schieben und bis zum Bruch des Spannkopfes anziehen.
3. Dichtheit nach Angaben von Abschnitt F) prüfen.

- 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.

Bei Verwendung des Geräts mit Schlauch XP D 36-112, Muttern G 1/2 und M 20x1,5 (Abb. 3):

1. den Schlauchanschluss NF lösen und abnehmen, um den Anschluss G1/2 frei zu machen.
2. Dichtung entfernen
3. 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.
4. Schraubenschlüssel verwenden, um den Eingangsanschluss des Geräts zu fixieren und Gewindemutter mit einem anderen Schlüssel anziehen oder lösen.
5. einen Schraubenschlüssel verwenden, um den Ausgangsanschluss des Druckminderers zu fixieren.
6. Dichtheit nach Angaben von Abschnitt § F prüfen.

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 internationalen Anschluß ausgestattet.

Deutschland, Österreich, Schweiz:

(Abb. 4) Schlauchanschluss: für den Anschluss des Schlauchs am Geräteansatz mit 2 passenden Schlüsseln die Schlauchmutter festziehen, ohne zu überdrehen:

- 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

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

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. Den Druckregler auf die Gasflasche schrauben.
4. Schließen Sie den flexiblen Schlauch wie in Abschnitt § D erklärt am Regler und am Gerät an.
5. Leckstellen nicht mit einer offenen Flamme suchen, sondern geeignetes Lecksuchspray dazu verwenden.
6. (Abb. 5 A) Die Flüssigkeit auf die Anschlüsse (Flasche/ Druckregler/ Schlauch/Gerät) auftragen.
7. Das Ventil der Gasflasche öffnen. Die Schaltknöpfe müssen geschlossen bleiben (OFF-Stellung (O)). 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: Die Kontrolle und Suche nach undichten Stellen muss mindestens einmal im Jahr und jedesmal bei Auswechseln 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.
- (Abb. 6) die Venturirohre (VT) nicht verstopft sind.
- (Abb. 5 B) der Schlauch nicht mit Teilen in Berührung steht, die heiß werden können.
- Die Lüftungsöffnungen am Fach, in dem sich die Gasflasche befindet (falls vorhanden), dürfen nicht verdeckt werden.
- 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.
- Der Hitzereflektor ist korrekt am Boden der Feuerkammer montiert.
- Die 6 abnehmbaren Teile der Feuerkammer werden wieder eingesetzt. (siehe Abschnitt § O. Reinigung und Wartung).

H. ANZÜNDEN DER GRILLBRENNER

DAS GERÄT NIEMALS BEI GESCHLOSSENEM, SONDERN IMMER BEI GEÖFFNETEM DECKEL ANZÜNDEN.

1. (Abb. 7 A) Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. (Abb. 7 B) Sicherstellen, dass die Reglerknöpfe auf "OFF" (O) stehen.
3. Das Ventil der Gasflasche öffnen.
4. (Abb. 8 A) Drücken und drehen Sie den Regler des gewünschten Brenners gegen den Uhrzeigersinn in Position (⚡). Drücken Sie den Anzündknopf (⚡).

5. Wenn der Grill mit einem piezoelektrischen Zünder ausgestattet ist:

- (Abb. 8 B) Drücken Sie sofort den Zünder (⚡), bis er einrastet.
- Wenn der Brenner nach 4 oder 5 Versuchen nicht angezündet wird, warten Sie 5 Minuten und wiederholen den Vorgang.

6. Wenn der Grill mit einem elektronischen Funkenzünder ausgestattet ist:

- (Abb. 8 B) Drücken Sie sofort auf den Schalter (⚡). Es entwickeln sich starke Funken. Drücken Sie weiterhin einige Sekunden, bis der Brenner angezündet ist
 - Wenn sich der Brenner nach 4 oder 5 Versuchen nicht angezündet wird, warten Sie 5 Minuten und wiederholen den Vorgang.
7. Regeln Sie die Flamme auf die gewünschte Höhe, indem Sie den Regler zwischen (⚡) und (⚡) drehen.
 8. Gehen Sie bei allen Brennern auf die gleiche Weise vor.
 9. Wenn die elektronische Zündung nicht funktioniert, zünden Sie den Brenner von Hand (folgender Abschnitt).

I. ZÜNDEN VON HAND

1. Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. Sicherstellen, dass die Reglerknöpfe auf "OFF" (O) stehen.
3. Nehmen Sie einen Grillrost ab, so dass Sie freien Zugang zur Brenneroberfläche haben.
4. Öffnen Sie die Gaszufuhr (Hahn oder Hebel des Druckminderers)
5. (Abb. 8 C) Halten Sie ein entzündetes Streichholz an den Brenner.
6. (Abb. 8 A) Drücken und drehen Sie den Regler des gewünschten Brenners gegen den Uhrzeigersinn in Position (⚡).
7. Regeln Sie die Flamme auf die gewünschte Höhe, indem Sie den Regler zwische (⚡) und (⚡) drehen.

Setzen Sie nach dem Anzünden des Brenners den Grillrost oder das Grillblech wieder ein.

J. AUSSCHALTEN DES GRILLS

(Abb. 7 B) Die Schaltknöpfe auf OFF (O) stellen, dann das Ventil der Gasflasche schließen.

K. ENTZÜNDUNG DES SEITENBRENNERS

(JE NACH MODELL)


Der Seitenbrenner kann unabhängig oder gemeinsam mit dem Barbecue-Brenner verwendet werden. Vor der Entzündung des Seitenbrenners müssen Sie den Deckel unbedingt öffnen und verstauren (Abb. 9A, B).

Zünden:

1. Den Hahn der Gasflasche öffnen.
2. (Abb. 5 A) Stellen Sie sicher, dass zwischen der Gasflasche und dem Seitenbrenner kein Gas austritt
3. Überprüfen Sie den Zustand des Schlauchs, mit dem der Grillbrenner und der Seitenbrenner verbunden sind. Diese auswechseln und den Kundendienst heranziehen, wenn Risse auftreten.
4. (Abb. 9 C) Drücken und drehen Sie den Regler des seitlichen Brenners (☒) in die Position FULL FLOW (⚡).
5. (Abb. 9 D) Drücken Sie den Zündknopf (⚡) bis sich das Gas entzündet. Wenn das Gas nicht innerhalb von 10 Sekunden entzündet wird, halten Sie ein Streichholz an den Rand des Brenners.
6. Stellen Sie die Flamme über die Durchflusspositionen HIGH (⚡) oder LOW (⚡) auf die Abmessungen des Behälters ein. Keinen Kochbehälter mit einem Durchmesser unter 10 cm bzw. über 24 cm verwenden.

L. ABSCHALTEN DES SEITENBRENNERS

(JE NACH MODELL)

Drehen Sie den Regler () zurück in die Position OFF (O) und schließen Sie anschließend das Ventil an der Gasflasche, wenn das Gerät nicht mehr benutzt werden soll.


Um den Deckel zu schließen, ziehen Sie ihn in der Führung komplett nach oben und lassen Sie ihn dann nach vorne kippen.

M. AUSWECHSELN DER GASFLASCHE

1. Das Auswechseln immer an einem belüfteten Ort und fern von Flammen, Funken oder Wärmequellen vornehmen.
2. (Abb. 7 B) Die Schaltknöpfe auf "OFF" (O) stellen, dann das Ventil der Gasflasche schließen.
3. Den Druckregler abschrauben; überprüfen, ob die Dichtung an der Gasflasche vorhanden und in gutem Zustand ist.
4. Die volle Gasflasche unter den Grill stellen, den Druckregler wieder anschrauben. Darauf achten, dass der Schlauch nicht beansprucht wird.
5. Überprüfen Sie auf Gaslecks gemäß **Abschnitt F**.

N. GEBRAUCH

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

Erhitzen Sie beim erstmaligen Gebrauch den Grill bei geschlossenem Deckel und mit den Brennern in der Position für hohe Flamme () etwa 30 Minuten. Dadurch verschwindet der Farbgeruch an den neuen Teilen.

Lassen Sie den Grill im Normalbetrieb 15 bis 20 Minuten bei geschlossenem Deckel vorheizen, um die Grillroste auf die richtige Temperatur zu bringen.

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.

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

Wichtig:

der Grill ist mit einem Zündsystem zwischen den Brennern ausgestattet. Dieses System ermöglicht die automatische Wiederholungszündung eines Brenners, der zufällig ausgegangen ist. Wenn das System jedoch nicht funktioniert, stellen Sie die Knöpfe sofort auf "OFF" (O). Öffnen Sie den Deckel. Warten Sie für 5 Minuten, damit unverbranntes Gas entweichen kann. Erst danach können Sie den Zündvorgang wiederholen.

O. REINIGUNG UND WARTUNG

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

- Nehmen Sie nach jeder Benutzung die Teile aus dem unteren Teil der Grillwanne (Hitze reflektor, Fettauffangschale) und reinigen Sie sie mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel. Auch sie sind spülmaschinengeeignet.
- Um Ihr Gerät in einwandfreiem betriebsfähigem Zustand zu halten, wird empfohlen, es in regelmäßigen Abständen zu reinigen (nach 1- bis 2maliger Benutzung).
- Das Gerät vor dem Reinigen völlig abkühlen lassen.
- Schließen Sie die Gasflasche.
- Das Gerät vor dem Reinigen völlig abkühlen lassen. Wenn das Gerät für mehr als 30 Tage nicht verwendet wurde, stellen Sie ebenfalls sicher, dass die Öffnungen der Brennerrohre nicht durch Spinnennetze verstopft sind, was eine verringerte Grilleistung oder eine gefährliche

Gasentzündung außerhalb des Brenners zur Folge haben kann. Reinigen Sie gegebenenfalls die Öffnungen des Venturi-Rohrs (Abb. 6) oder den Brenner.

Seitenwände der Wanne, Ablageböden, untere Frontblende, Seiten- und Rückwände, Türen, seitliche Körbe

Diese Teile ebenfalls regelmäßig mit Schwamm und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel verwenden.

Gitterrost und Grillblech

(Abb. 11) Um die Reinigung dieses Halters zu vereinfachen, hat Campingaz® Campingaz Instaclean™ entwickelt. Dank Campingaz Instaclean™ sind die 6 Teile des Halters in weniger als einer Minute ohne Werkzeug abnehmbar und können in der Spülmaschine gereinigt werden. Je nach Grad der Verschmutzung kann es für eine sorgfältigere Reinigung erforderlich sein, diese Teile abzubürsten, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben. Informationen zur Montage und Demontage dieser Teile entnehmen Sie bitte dem Montagehandbuch.

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

Grillblech und Gitterrost (je nach Modell)

Das Grillblech und/oder Gitterrost sind emailiert

Bevor Sie sie reinigen, müssen Sie sie abkühlen lassen. Verwenden Sie das Reinigungsmittel Campingaz® BBQ Cleaner Spray und eine Grillbürste für die Reinigung.

Sie können das Grillblech und/oder Gitterrost im Geschirrspüler reinigen.

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.

(Abb. 12) Zur Entfernung des Metall-Grillblechs und/oder Gitterrost und/oder des gusseisernen Grillrosts (je nach Modell), Rost den Finger in die markierten Löcher, heben Sie das Teil an und halten Sie es mit der anderen Hand fest.

(Abb. 13) Zur Entfernung des aus zwei Teilen bestehenden gusseisernen Grillrosts (je nach Modell) (siehe Abschnitt § R. unten), zunächst das Mittelteil mithilfe des abgebildeten griffs und anschließend das Außenteil.

Herausziehbare Fettauffangschale

Ihr Grill ist mit zwei Fettauffangschalen ausgestattet. Der Grill ist mit einer Fettauffangwanne ausgestattet. Wir empfehlen eine Reinigung nach jeder Verwendung. Die Reinigung im Geschirrspüler ist möglich.

Zur einfachen Reinigung können Sie das/die Fettblech/e mit Einweg-Aluminiumfolie bedecken. Nach Gebrauch des Grillgeräts wird die Aluminiumfolie entsorgt.

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

Hitze reflektor (W-förmiges Teil)

Auch dieses Teil ist spülmaschinengeeignet. Vor dem Einräumen in den Geschirrspüler ist es oftmals notwendig, den Grill mit einem Schwamm oder einer flexiblen Bürste abzuschauben, um auf der Oberfläche haftende Rückstände zu entfernen. Um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, empfiehlt Campingaz® seifenhaltige Stahlwolle. **Metallflächen direkt um die Brenner**

Diese Metallteile sind mit Aluminium beschichtet. Keinesfalls Backofen-Reiniger verwenden, da er Aluminium angreifen könnte.

Keramiktelle

Die aktiven Bestandteile des Brenners sind aus Keramik. Während der Benutzung werden sie rotglühend. Keramiktelle nicht reinigen, anfeuchten oder reiben. Sie könnten dadurch beschädigt werden.

P. GARMETHODEN

Ihr 2 Series RBS -Grill wurde speziell für leichte und bequeme Zubereitungsarten entworfen, bei denen der besondere Grillgeschmack zum Tragen kommt.

Mit Ihrem 2 Series RBS -Grill können Sie ganz in Ruhe fettes Fleisch (Würste, Bratwürste, Hähnchenschenkel) zubereiten, ohne dass Flammen entstehen.

Ihr 2 Series RBS -Grill wurde auch speziell zum raschen, knusprigen Braten am (getrennt verkauften) Drehspieß entworfen. Beim Zubereiten tropft das Fett auf den Hitzeschild am auf dem Grillwannenboden. Dabei verdampft das im Fett enthaltene Wasser und gibt dem Fleisch Geschmack.

Beim Zubereiten tropft das Fett auf den Hitzeschild am auf dem Grillwannenboden. Dabei verdampft das im Fett enthaltene Wasser und gibt dem Fleisch Geschmack.

HINWEIS: Damit das Grillgut nicht am Grillblech oder Gitterrost kleben bleibt, auf Blech oder Rost einfach etwas Bratöl auftragen oder mit einem öligen Papiertuch einreiben. Keine Lebensmittel auf ein kaltes Grillblech oder einen kalten Gitterrost auflegen. Empfindliches Grillgut, das leicht anhängt, sollte vorzugsweise auf Alufolie gelegt werden.

1 - Zubereiten mit dem Drehspieß (separat erhältlich)

Am Spieß zubereiten kann man Fleisch- und Geflügelteile mit möglichst symmetrischer Form, die man in der Mitte aufspießt und dann mit den beiden dazu vorgesehenen Gabeln fixiert. Geflügel soll vor dem Aufspießen sorgfältig gebunden werden.

Um mit dem Drehspieß zu grillen, müssen Sie

- Die Grillroste entfernen.
- die hierfür vorgesehenen Zubehörteile gemäß der Bedienungsanleitung montieren.

Man kann eine Aluminumschale in die Wanne stellen, um den Bratensaft aufzufangen.

Achten Sie darauf, dass Sie den Motor erst einschalten, nachdem Sie sichergestellt haben, dass sich der Spieß frei dreht.

2 - Rostgaren - mit geöffnetem oder geschlossenem Deckel

Legen Sie das Grillgut direkt auf den Gitterrost oder das Grillblech. Im Verlauf der Zubereitung je nach Geschmack der Gäste die zu grillenden Stücke umdrehen und verschieben.

Der geschlossene Deckel erhöht die Hitze und kann die Garzeit verkürzen. Damit jedoch das Grillgut nicht anbrennt und zu kross wird, empfehlen wir, den Grillvorgang immer im Auge zu behalten und bei Bedarf die Flamme mithilfe des Reglers auf Niedrig zu stellen.

3 - Ofengaren - mit geschlossenem Deckel

Mit Ihrem Grill können Sie auch Gratins, Pizzen, Aufläufe, usw. zubereiten. Bei Höchstleistung ist Ihr Backofen sehr heiß. Es wird daher empfohlen, die Ofentemperatur je nach Gericht einzustellen.

4 - Langsames Garen - geschlossener Deckel

Zünden Sie einen einzelnen Brenner an und legen Sie das Grillgut auf den Grillrost auf der gegenüberliegenden Seite des angezündeten Brenners.

Ändern Sie den Abstand nach Bedarf und passen Sie die Leistung des Brenners an, um die gewünschte Grildauer zu erreichen.

5 - Foliengaren

Das zu garende Stück sorgfältig in Haushalts-Alufolie einwickeln, damit kein Saft verloren geht. Diese Zubereitungsart ist besonders für Fisch, Gemüse, Kartoffeln, usw. geeignet.

BEDECKEN SIE DEN GITTERROST NIEMALS ZUR GÄNZE MIT ALUFOLIE!

VERWENDEN SIE IHREN GRILL NIE OHNE DEN WFÖRMIGEN HITZEREFLKTOR IN DER GRILLWANNE.

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.
- (Abb. 10) Der Tisch an der linken Seite ist abklappbar. Zum Abklappen beide Seiten des Tisches mit den Händen ergreifen, vorsichtig nach oben ziehen, um ihn zu entriegeln, und nach unten klappen, bis er die linken Beine des Grills berührt.
- 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 Campinggaz®** ausgestattet.

Das **Culinary Modular System von Campinggaz®** besteht aus 2 Teilen:

- dem Außenteil
- dem Mittelteil.

(Abb. 13) Das Mittelteil lässt sich abnehmen und durch ein Zubehörteil ersetzen, das separat von Campinggaz® bezogen werden kann, zum Beispiel:

- Pizzastein
- Wok
- Paella-Teller

Näheres über das Culinary Models Zubehör finden Sie unter www.campinggaz.com

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

ADG empfiehlt für seine Gasgrillgeräte grundsätzlich den Gebrauch von Zubehör- und Ersatzteilen der Marke Campinggaz®. 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. Niemand 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.

V. GARANTIEZEIT

	Keramikteile Brenner	Andere
Jahre	5	2

W. FEHLERBEHEBUNG

STÖRUNGEN	VERMUTLICHE URSACHEABHILFE
Der Brenner lässt sich nicht anzünden	<ul style="list-style-type: none"> Gasversorgung nicht ausreichend. Regler funktioniert nicht. Schlauchverbindung, Ventil, Venturirohr (VT) oder Brenneröffnungen sind blockiert. Venturirohr sitzt nicht auf der Düse.
Brenner flattert oder geht aus	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie die Gaszufuhr. Überprüfen Sie die Schlauchverbindungen. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
DE Ungleichmäßige Flammen	<ul style="list-style-type: none"> Neue Flasche kann Luft enthalten. Fahren Sie mit der Verwendung fort und das Problem wird verschwinden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Große Flammen auf der Brenneroberfläche	<ul style="list-style-type: none"> Düse ist nicht korrekt an das Venturirohr angeschlossen. Stellen Sie das Venturirohr richtig ein. Das Venturirohr ist verstopft (z. B.: Spinnweben). Reinigen Sie das Venturirohr. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Aus der Düse treten kleine Flammen aus	<ul style="list-style-type: none"> Die Flasche ist fast leer. Wechseln Sie die Flasche und das Problem wird verschwinden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Überschüssiges Fett flammt auf	<ul style="list-style-type: none"> Reinigen Sie das Schutzblech über dem Brenner. Grilltemperatur ist zu hoch: Verringern Sie die Flamme. Reinigen Sie die Fettauffangschale.
Brenner lassen sich mit einem Streichholz anzünden, nicht aber mit dem "PIEZO"Zünder	<ul style="list-style-type: none"> Zündtaster, Kabel oder Elektrode fehlerhaft. Überprüfen Sie die Kabelverbindungen des Zünders. Prüfen Sie den Zustand der Elektrode und der Verbindungskabel. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Feuer bei jeder Verbindung	<ul style="list-style-type: none"> Verbindung undicht. Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Mangelnde Hitze	<ul style="list-style-type: none"> Düse oder Venturirohr verstopft. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Feuer hinter dem Kontrollknopf	<ul style="list-style-type: none"> Fehlerhafte Verteilereinheit. Schalten Sie das Gerät aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Feuer unter dem Bedienfeld	<ul style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Gerät aus. Schließen Sie den Gasbehälter. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

NÁVOD NA POUŽITÍ



- Před použitím si prostudujte uživatelskou příručku.
- Používejte pouze ve venkovním prostředí.
- Nepoužívejte dřevěné uhlí.
- Nepoužívejte nastavitelný nízkotlakový regulátor. Používejte pouze fixní dekompresní ventily o odpovídající příslušné evropské normě, která se na ně vztahuje.
- Na grilovací rošt nebo místo něj nepokládejte kovové desky, které nebyly zkonstruovány nebo doporučeny společností CAMPINGAZ.
- Aby se předešlo riziku vzplanutí od ukapaného omastku, pravidelně čistěte části spodního rámu.

Návod si před montáží a uvedením grilu do provozu pečlivě přečtěte a uschovejte jej pro případné pozdější použití.

A. PRO VAŠI BEZPEČNOST

- Poblíž zařízení neukládejte ani nepoužívejte benzín či jiné hořlavé kapaliny nebo plyny. Tento přístroj musí být během provozu umístěn v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů. **Pokud je cítit plyn:**
 1. Zavřete ventil na plynové lahvi.
 2. Uhasťte veškeré otevřené plameny.
 3. Otevřete víko.
 4. Pokud stále cítíte unikající plyn řiďte se pokyny odstavce § F nebo se okamžitě obraťte na nejbližší plynový servis nebo zastoupení firmy Campingaz®.
- Nenechávejte zapnutý přístroj bez dozoru.
- S částmi chráněnými výrobcem nebo jeho zástupcem nesmí být uživatelem manipulováno.
- Po použití zavřete plynovou nádobu.
-

B. UMÍSTĚNÍ

- Určeno pouze pro venkovní použití.
- **POZOR:** přístupné součástky mohou být velice horké. Udržujte mimo dosah malých dětí.
- Ve vzdálenosti asi do 60 cm od zařízení nesmí být žádné vznětlivé materiály.
- Zařízení nepřemísťujte, když je zapálené.
- Používejte na rovném povrchu.
- Minimální nutná výměna vzduchu je 2m³/kW/h.

C. PLYNOVÁ LAHEV

Zařízení bylo upraveno na provoz s 4,5kg až 15kg butanovou/propanovou bombou s příslušným nízkotlakovým regulátorem:

- **Francie, Belgie, Lucembursko, Spojené království, Irsko, Portugalsko, Španělsko, Itálie, Řecko:**

butan 28 mbar - propan 37 mbar.

- **Holandsko, Česká republika, Norsko, Švédsko, Dánsko, Finsko, Švýcarsko, Maďarsko, Slovinsko, Slovensko, Bulharsko, Turecko, Rumunsko, Chorvatsko:**

butan 30 mbar - propan 30 mbar.

- **Polsko:** propan 37 mbar.
- **Německo, Rakousku:** butan 50 mbar - propan 50 mbar.

Lahev vždy připojujte či vyměňujte na dobře větraném místě, dostatečně vzdáleném od zdrojů otevřeného plamene, jisker či sálavého tepla.

Možnost vložení plynové bomby pod zařízení závisí na použitém modelu a výšce bomby. Viz návod k montáži.

When the gas cylinder is put under the appliance, it must be attached to the frame of the appliance using the supplied strap. Viz návod k montáži.

D. HADICE (OBR. 1)

Zařízení se musí používat s flexibilní hadicí vhodnou pro použití s butanem a propanem. Hadice nesmí být delší než 1,5 metru. Hadici je třeba vyměnit v případě poškození, popraskání, když si to vyžadují státní předpisy a na konci životnosti. Hadici netahejte a nepropichujte. Udržujte ji mimo dosah všech částí zařízení, které se ohřívají. Překontrolujte, že se hadice normálně rozpíná bez zamotání či tahání.

Francie (v závislosti modelu)

Zařízení má plynový konektor se závitěm G1/2, který je dodáván s předem nainstalovaným NF ukončením a těsněním. Zařízení lze tedy používat se dvěma typy flexibilních hadic:

- a. Pružná hadička určená k tomu, aby se nasadila na závitové koncovky jak na straně zařízení, tak na straně redukčního ventilu a která je upevněná objímkami (v souladu s normou XP D 36-110). Doporučená délka 1,25 m.

Pro používání zařízení s pružnou hadičkou XP D 36-110 (Obr. 2):

1. Důkladně a pevně nasadte pružnou hadičku na závitovou koncovku zařízení a redukčního ventilu.
2. Posuňte objímky za 2 první závitů koncovek a utáhněte je tak, až se zlomí upínací hlavice.

3. Těsnost lze zkontrolovat podle postupu uvedeném v odstavci § F).

- b. Pružná hadička (v souladu s normou XP D 36-112) vybavená závitovou maticí G 1/2, která se přišroubuje na zařízení a závitovou maticí M 20x1,5, která se přišroubuje na redukční ventil, doporučená délka 1,25 m.

Pro používání zařízení s pružnou hadičkou XP D 36-112, matice G 1/2 a M 20x1,5 (Obr. 3):

1. Odšroubujte a vyjměte závitovou koncovku NF, tím se uvolní vstupní přípojka G 1/2.

2. Vyjměte těsnění

3. Přišroubujte závitovou maticí G 1/2 hadičky na vstupní přípojku zařízení a závitovou maticí M20x1,5 na výstupní přípojku redukčního ventilu podle údajů, které jsou součástí dodávky pružné hadičky.

4. Pro upevnění vstupní přípojky zařízení použijte klíč a pomocí jiného klíče utáhněte či povolte závitovou matici.

5. Pro upevnění výstupní přípojky redukčního ventilu použijte klíč.

6. Těsnost lze zkontrolovat podle postupu uvedeném v odstavci § F.

Belgie, Lucembursko, Spojené království, Irsko, Portugalsko, Španělsko, Itálie, Chorvatsko, Řecko, Holandsko, Česká republika, Norsko, Švédsko, Dánsko, Finsko, Švýcarsko, Maďarsko, Slovinsko, Slovensko, Bulharsko, Turecko, Rumunsko, Polsko:

Zařízení má mezinárodní konektor.

Švýcarsku, v Německu, Rakousku:

(Obr. 4) Připojení pružné hadice: k připojení hadice ke konektoru na zařízení pevně utáhněte matku na hadici s pomocí dvou klíčů a bez přetažení:

- klíče č. 14 pro blokaci přechodky
- klíče č. 17 na matici hadice

E. VÍKO

S krytem zacházejte opatrně, zvláště během provozu. Při otevřeném víku se nenaklánějte nad gril.

F. KONTROLA TĚSNOSTI

DŮLEŽITÉ: nikdy nehledejte místo úniku plynu otevřeným plamenem.

1. Pracujte venku v dostatečné vzdálenosti od všech zdrojů vznícení (otevřený plamen, jiskry, sálavé teplo). Nekuřte.
2. Ujistěte se, že regulační knoflíky jsou v poloze zavřeno (OFF) (O).
3. Našroubujte nízkotlaký regulátor na lahev. Přitom se řiďte návodem k použití regulátoru.
4. Flexibilní hadici připojte k regulátoru a zařízení, jak je to popsáno v části § D.
5. Případný únik nezjišťujte pomocí ohně, nýbrž použijte kapalinu sloužící k detekci úniku plynu.
6. (Obr. 5 A) Pěňivý roztok naneste na všechny spoje lahev/regulátor/hadice/gril.
7. Otevřete ventil na lahvi (regulační knoflíky jsou stále v poloze zavřeno). V místě úniku plynu se tvoří bublinky.
8. Únik plynu můžete odstranit dotažením spoje, případně výměnou vadného dílu. Zařízení se nesmí používat až do zastavení úniku.
9. Uzavřete ventil na lahvi.

DŮLEŽITÉ

Kontrolu těsnosti provádějte při každé výměně lahve, nejméně však jednou ročně.

G. PŘED POUŽITÍM

Před použitím si pozorně přečtěte celý návod k použití. Ujistěte se, že:

- Nedochází k úniku plynu.
- (Obr. 6) Venturiho trubice (VT) není ucpaná (pavučina).
- (Obr. 5 B) Hadice se nedotýká částí, které se při provozu zahřívají.
- Větrací otvory v místě uložení bomby (kde relevantní) nejsou zakryty.
- Že případně nejsou ucpaný větrací otvory pláště zásobníku plynu.
- Že je/ jsou sběrná nádoba(y) na tuk správně zasunutá(é) do příslušného oddílu a že je/ jsou ve správné poloze, zasunutá(é) na doraz.
- Reflektor tepla je namontován ve spodní části topeniště.
- 6 odstranitelných částí topeniště je vloženo zpět (viz odstavce § O. Čištění a údržba)

H. ZAPALOVÁNÍ HOŘÁKŮ GRILU

Zařízení nikdy nezapalujte se zavřeným krytem, ale vždy s otevřeným.

1. (Obr. 7 A) Otevřete víko.
2. (Obr. 7 B) Zkontrolujte, zda jsou ovládací knoflíky v poloze „Vypnuto“ „OFF“ (O).
3. Otevřete ventil na lahvi.
4. (Obr. 8 A) Ovládací knoflík požadovaného hořáku stiskněte a otočte proti směru hodinových ručiček do polohy (⚡). Stiskněte zapalovací tlačítko (⚡).
5. **Jestliže váš gril má piezoelektrický zapalovač:**
 - (Obr. 8 B) Okamžitě stiskněte tlačítko zapalování (⚡) až klikne.
 - Jestliže se hořák nezapálí po 4 či 5 pokusech, počkejte 5 minut a pak postup opakujte.

6. Jestliže váš gril má zapalovač s elektrickou jiskrou:

- (Obr. 8 B) Okamžitě stiskněte tlačítko (⚡). Dojde k jiskření. Po několik sekund pokračujte ve stisku, až dojde k zapálení hořáku.
 - Jestliže se hořák nezapálí po 4 či 5 pokusech, počkejte 5 minut a pak postup opakujte.
7. Plamen upravte na požadovanou výšku otočením ovládacího knoflíku mezi (⚡) a (⚡).
 8. Stejným způsobem postupujte u všech hořáků.
 9. Pokud elektronické zapalování nefunguje, použijte ruční zapálení (následující odstavce).

I. RUČNÍ ZAPALOVÁNÍ HOŘÁKU GRILU

1. Otevřete víko.
 2. Zkontrolujte, zda jsou ovládací knoflíky v poloze „Vypnuto“ - „OFF“ (O).
 3. Zvedněte grilovací rost, abyste se dostali k povrchu hořáku.
 4. Otevřete přívod plynu (kohoutek nebo páčka redukčního ventilu)
 5. (Obr. 8 C) Přiložte zapálenou zápalku k hořáku.
 6. (Obr. 8 A) Ovládací knoflík požadovaného hořáku stiskněte a otočte proti směru hodinových ručiček do polohy (⚡).
 7. Plamen upravte na požadovanou výšku otočením ovládacího knoflíku mezi (⚡) a (⚡).
- Když je hořák zapálen, vraťte zpět mřížku nebo gril.

J. ZHAŠENÍ GRILU

(Obr. 7 B) Otočte ovládací knoflíky do polohy vypnuto (OFF) (O) a zavřete ventil na lahvi.

K. ZAPÁLENÍ POSTRANNÍHO HOŘÁKU

(ZÁVISLÉ NA MODELU)

hořákem grilu. Před zapálením postranního hořáku se ujistěte, že kryt byl otevřen a schován stranou (Obr. 9-A, B).

Zapálení:

1. Otevřete ventil na lahvi.
2. (Obr. 5 A) Překontrolujte, že mezi plynovou bombou a postranním hořákem neuniká plyn.
3. Překontrolujte stav hadice spojující hořák grilu a postranní hořák. Jestliže je popraskaná, kontaktujte náš servis k výměně.
4. (Obr. 9 C) Ovládací knoflík na straně hořáku (☒) stiskněte a otočte na PLNÝ TOK (⚡).
5. (Obr. 9 D) Stiskněte tlačítko zapalování (⚡) a držte ho stisknuté, dokud nedojde k zapálení. V případě, že do 10 vteřin nedojde k zapálení, přiložte k okraji hořáku zápalku.
6. Plamen upravte na rozměry přijímeče s použitím dvou poloh toku: VYSOKÉ (⚡) nebo NÍZKÉ (⚡). Nepoužívejte nádoby s průměrem menším než 10 cm nebo větším než 24 cm.

L. VYPNUTÍ POSTRANNÍHO HOŘÁKU

(ZÁVISLÉ NA MODELU)

Když se zařízení nepoužívá, ovládací knoflík (☒) vraťte do VYPNUTÉ (O) polohy, pak zavřete ventil na plynové kartuši.

Víko uzavřete tak, že ho tahem směrem nahoru vytáhnete do horní polohy a překlopíte ho směrem dopředu.

M. VÝMĚNA PLYNOVÉ LAHVE

1. Výměnu provádějte vždy v době větraném prostoru, v dostatečné vzdálenosti od zdrojů vznícení (otevřený plamen, zdroj jisker, sálavé teplo).
2. (Obr. 7 B) Otočte ovládací knoflíky do polohy vypnuto (OFF) (O) a uzavřete ventil na lahvi.
3. Odšroubujte regulátor a přesvědčte se, že gumové těsnění je na svém místě a v bezvadném stavu.

4. Postavte lahev na její místo a znovu připojte regulátor. Zkontrolujte, zda hadice není natažená či překroucená.
5. Překontrolujte známky úniku plynu podle části F.

N. PROVOZ

Doporučujeme používat ochranné rukavice, aby nedošlo k popálení při dotyku s horkými částmi grilu.

Při prvním použití gril zahřeje se zavřeným krytem a hořáky na nejvyšším nastavení (☼) po dobu asi 30 minut, abyste se zbavili zápachu z barva na nových částech.

Při normálním chodu nahřejte gril při zavřeném víku po dobu 15 – 20 minut, abyste dosáhli správné teploty mřížky.

Než rozložíte potraviny na grilovací rošt, potřete jej zlehka jedlým olejem, abyste zabránili nežádoucímu připékání potravin.

Abyste zabránili vznícení tuku během grilování, odstraňte masa přebytný tuk. Po každém grilování gril očistěte, abyste zabránili nežádoucímu hromadění mastnot, a snížili tak nebezpečí vznícení.

Důležité:

gril je dodáván s křížovým zapalovacím systémem mezi hořáky. Tento systém umožňuje opětovně automatické zapálení, jestliže dojde k neúmyslnému uhašení hořáku. Kdyby však systém selhal, tlačítko okamžitě umístěte do VYPNUTÉ polohy (O). Otevřete kryt. Vyčkejte 5 minut, aby došlo k úniku nespáleného plynu. Teprve pak zopakujte postup k zapálení.

O. ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

Gril žádným způsobem neupravujte. Případná úprava může být nebezpečná.

- Po každém použití vyjměte díly umístěné na dně vany (reflektor, zásuvka na zachycování tuku) a umyjte je pomocí přípravku na mytí nádobí a houbičky. Lze je také mytí v myčce nádobí.
- Abyste uchovali gril v perfektním stavu, doporučujeme jej čistit periodicky po každých 1 až 2 používáních.
- Před čišťením vyčkejte až gril úplně vychladne.
- Zavřete plynovou bombu.
- Pokud jste přístroj nepoužívali déle než měsíc, zkontrolujte, zda nejsou otvory trubice hořáku upcané pavučinami, což by mohlo vést ke snížení účinnosti grilu a k nebezpečnému uvolnění plynu mimo hořák. Otvory venturiho trubice (Obr. 6) nebo hořák v případě potřeby očistěte.

Stěny topeniště, příhrádky, čelní spodní pás, boční a zadní strany, dvířka, boční košíky

Čas od času omyjte tyto části grilu saponátem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

Rošt a stojan grilu

(Obr. 11) Campinggaz® pro usnadnění čištění stojanu vyvinul Campinggaz Instaclean™, díky němuž je možné všech 6 dílů stojanu rozmontovat bez nářadí do jedné minuty a lze je mytí v myčce nádobí. Podle stupně zašpinění těchto dílů může být pro jejich lepší očištění díly před vložením do myčky očištěn kartáčem. Postup pro montáž a demontáž dílů naleznete v návodu pro sestavení.

Návod k vyjmutí a opětovné instalaci těchto dílů naleznete v instalačním manuálu.

Gril a mřížka na přípravu jídla (závislé na modelu)

Gril či rošt mají smaltovaný povrch.

Před čištěním vyčkejte, až vychladnou. Pro čištění používejte čisticí přípravek Campinggaz® BBQ Cleaner Spray a kartáče na grily.

Můžete je mít v myčce na nádobí.

Před vložením do myčky je nutné očistit ji houbičkou nebo kartáčkem od zbytků přilepených k povrchu.

(Obr. 12) K odstranění kovového grilu či roštu či litinového roštu, vsuňte prst do zobrazených otvorů (závislé na modelu), zvedněte je a chytněte je druhou rukou.

(Obr. 13) K odstranění litinového roštu ze 2 částí (závislé na modelu) (viz odstavec § R níže), se demontuje ve dvou krocích. Nejprve se vyjme střední díl a následně, s pomocí přítomného očka, se vyjme obvodový díl.

Lapač tuku

Váš gril je dodáván s miskou na omastek. Doporučujeme čištění po každém použití. Lze ji čistit v myčce na nádobí. Pro snadnější čištění můžete tácky na odkapávání tuku překrýt alobalem. Po použití grilu alobal vždy vyhodte.

Na dno sběrné nádoby na tuk lze též umístit menší množství písku, které bude absorbovat tuk uvolňovaný při pečení. Po každém pečení písek vyhodte.

Teplý reflektor (díle ve tvaru písmene W)

Tento díl můžete mytí v myčce nádobí. Před vložením do myčky je nutné očistit ji houbičkou nebo kartáčkem od zbytků přilepených k povrchu.

Pro odstranění odolné špíny Campinggaz® doporučuje použít válečky z ocelové vlny napaštěné saponátem.

Kovové povrchy přímo obklopující hořáky

Tyto kovové díly jsou pokryty hliníkem. V žádném případě nepoužívejte čisticí prostředky na trouby, které jsou agresivní vůči hliníku.

Keramické díly

Keramické díly jsou aktivními součástmi hořáku. Během používání tyto díly zčervenejí. Keramické díly nečistěte, nenamáčejte, ani neleštěte. Mohlo by dojít k jejich poškození.

P. POSTUPY TEPELNÉHO ZRACOVÁNÍ

Váš gril 2 Series RBS byl navržen se zvláštním ohledem na to, aby opékání bylo snadné a pohodlné a aby zůstala zachována specifická vůně kouře, která se neodmyslitelně podílí na atmosféře grilování.

Díky grilu 2 Series RBS můžete s klidem opékat i tučné maso (párky, klobásy, kuřecí stehýnka atd.), aniž byste se museli obávat šlehajících plamenů.

Váš gril 2 Series RBS byl také navržen pro rožnění (mechanismus se prodává odděleně) umožňující rychlou přípravu křupavých a velmi chutných pokrmů.

Během opékání totiž tuk stéká a odkapává do lapače tuků na dně pečící nádoby. Při kontaktu s lapačem tuků se voda obsažená v tuku vypařuje a dodává masu specifickou vůni.

POZNÁMKA: Aby se jídlo nelepielo k mřížce nebo grilu, gril jednoduše natřete olejem na vaření či ho potřete ubrouskem s olejem. Nic nepokládejte na studenou mřížku nebo gril.

Na studenou mřížku nic nepokládejte. Křehké potraviny, které by se mohly přichytávat, by měly být pokládány raději na alobal.

1 - Rožnění: (mechanismus pro otáčení rožně se prodává samostatně)

Na rožni lze zpracovat kousky masa a drůbeže pravidelného tvaru. Tyto kousky masa napichnete zepředu uprostřed a poté je upevníte na 2 vidlice k tomu určené. Drůbež je nutné před rožněním zpevnit ovázáním.

Rožnění:

- Sundejte grilovací rošt.
- Namontujte příslušné příslušenství, řiďte se návodem k použití.

Na dno vaničky je možné umístit hliníkovou misku, do které bude odkapávat šťáva z masa.

Předtím, než spustíte motor, zkontrolujte, že se rožeň může lehce otáčet.

2 - Opékací mřížka – otevřený nebo zavřený kryt

Maso, které chcete grilovat, položte přímo na mřížku nebo gril.

Dle stupně zpracování a dle Vaší chutě jednotlivé kousky masa otáčejte a měňte jejich polohu.

Zavřený kryt má za následek vyšší teplotu opékání a rychlejší zpracování. Abyste maso nespálili, doporučujeme vám přípravu jídla sledovat a v případě nutnosti ovládací knoflík nastavte na nižší hodnotu.

3 - Pečení – zavřený kryt

Ve vašem grilu můžete rovněž připravovat gratinované pokrmy, pizzy, suflé atd. Při maximálním výkonu může být váš přístroj velmi horký. Doporučujeme Vám proto nastavit jeho teplotu vždy přiměřeně s ohledem na připravovaný pokrm.

4 - Pomalé pečení – zavřené víko

Zapalte jeden hořák a jídlo, které chcete připravovat, umístěte na rošt na opačné straně zapáleného hořáku.

Abyste získali požadovanou rychlost přípravy jídla, upravte vzdálenost k hořáku a sílu hořáku.

5 - Pečení v papilotě

Pečlivě zabalte daný kus potravin do alobalu, aby zůstala zachována šťáva. Tento postup je nejvhodnější pro zpracování ryb, zeleniny, brambor atd.

**CELOU MRŮŽKU NIKDY NEPOKRYVEJTE ALOBALEM.
NIKDY NEPOUŽÍVTE GRIL BEZ ROZPTYLOVAČE TEPLA
VE TVARU PÍSMENE W NA DNĚ**

Q. SKLADOVÁNÍ

- Po použití zavřete ventil na lahvi.
- Pokud skladujete gril ve vnitřním prostoru, demontujte lahev a skladujte ji venku.
- Pokud skladujete gril venku, doporučujeme používat ochranný obal.
- (Obr. 10) Stolek na levé straně lze složit. Ke složení ho na obou stranách chytněte oběma rukama, opatrně ho zatáhněte nahoru k odemčení a otočte ho dolů, až se dostane do kontaktu s levými nohama.
- Není-li gril používán delší dobu doporučujeme jej skladovat na suchém, krytém místě (např. v garáži).

R. DOPLŇKY

Některé modely jsou dodávány s **modulárním roštem Campingaz®**.

Modulární rošt Campingaz® se skládá ze 2 částí:

- obvodovým dílem
- středovým dílem.

(Obr. 13) Střed je odnímatelný a lze ho vyměnit některým z dílů příslušenství, samostatně prodávaných společností Campingaz®, například:

- kamenem na pečení pizzy
- pánví wok
- pečící miskou

další informace o dostupných kulinářských modulech naleznete na www.campingaz.com

Koncept **Culinary Modular Campingaz®** tedy umožňuje transformovat váš gril na skutečnou kompletní outdoorovou kuchyni a použít specifické pomůcky v závislosti na typu připravovaného jídla.

ADG doporučuje při používání výrobků Campingaz® systematicky používat též doplňky a náhradní díly této značky. ADG odmítá jakoukoliv zodpovědnost v případě škody nebo závady vzniklé používáním doplňků nebo/a náhradních dílů odlišných značek.

S. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Nezapomínejte na ochranu životního prostředí! Váš přístroj se skládá z materiálu, který může být znovu použit nebo recyklován. Proto jej při odstranění zanechte na sběrné místo a obal vyhazujte do tříděného odpadu.

T. DOPORUČENÍ K BATERIÍM



Tento symbol na bateriích znamená, že na konci jejich životnosti se musí baterie vyjmout z jednotky a recyklovat nebo řádně zlikvidovat. Baterie se nesmí vyhazovat do běžného komunálního odpadu, ale musí se dopravit na sběrné místo (na skládku). Pokyny vám poskytnou místní úřady. Nikdy je nevyhazujte do přírody a nespalujte je: přítomnost určitých látek (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) v použitých bateriích může ohrožovat životní prostředí a lidské zdraví.

U. ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD



Tento symbol znamená, že elektrický systém přístroje patří do tříděného odpadu. Elektrický systém je nutné po ukončení životnosti zlikvidovat. Elektrický systém by neměl být vyhozen současně s netříděným komunálním odpadem. Oddělený sběr odpadů zajistí opětovné použití, recyklaci a jiné formy využití recyklovatelných materiálů obsažených v odpadu. Elektrický systém zařízení odevzdejte do sběrného dvora.

Pokyny vám poskytnou místní úřady. Nikdy ji nevyhazujte do přírody a nespalujte ji: přítomnost nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních může ohrozit životní prostředí a lidské zdraví.

V. ZÁRUČNÍ DOBA

	Ceramic Hořák	Ostatní
Roky	5	2

ZÁVADA	PŘÍČINA
Hořák se nezapaluje	<ul style="list-style-type: none"> • Nedostatečná dodávka plynu. • Regulátor nefunguje. • Zablokovaná hadice, ventil, Venturiho trubice (VT) či otvory na hořáku. • Venturiho trubice není umístěna nad tryskou.
Hořák vybuchne nebo zhasíná	<ul style="list-style-type: none"> • Překontrolujte dodávku plynu. • Překontrolujte připojení hadic. • Kontaktujte servis.
Nestálé prskající plameny	<ul style="list-style-type: none"> • Nová láhev může obsahovat vzduch. Pokračujte v používání, problém zmizí. • Kontaktujte servis.
Velké plameny na povrchu hořáku	<ul style="list-style-type: none"> • Chybné připojení trysky k Venturiho trubici. Upravte Venturiho trubici. • Venturiho trubice je ucpaná např. pavučinami). Vyčistěte Venturiho trubici. • Kontaktujte servis.
Na trysce je malý plamen	<ul style="list-style-type: none"> • Láhev je téměř prázdná. Láhev vyměňte, problém zmizí. • Kontaktujte servis.
Oheň z velkého množství tuku	<ul style="list-style-type: none"> • Vyčistěte ochrannou desku nad hořákem. • Teplota grilu je příliš vysoká: Nízký plamen. • Vyčistěte odkapávací tácek.
Hořáky lze zapálit sirkou, ale ne zapalovačem PIEZO	<ul style="list-style-type: none"> • Nefungující tlačítko, dráty či elektroda zapalovače. Překontrolujte kabel zapalovače. • Překontrolujte stav elektrody a spojovacího drátu. • Kontaktujte servis.
Oheň u jakéhokoli spoje	<ul style="list-style-type: none"> • Únik ve spoji. • Okamžitě vypněte dodávku plynu. • Kontaktujte servis
Nedostatek tepla	<ul style="list-style-type: none"> • Ucpaný hořák nebo Venturiho trubice. • Kontaktujte servis.
Oheň za knoflíkem ovládání	<ul style="list-style-type: none"> • Rozbitá ovládací jednotka. • Zařízení vypněte. • Kontaktujte servis.
Oheň pod panelem ovládání	<ul style="list-style-type: none"> • Zařízení vypněte. • Zavfete plynový cylindr. • Kontaktujte servis.

INSTRUKCJA OBSŁUGI



- Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z treścią ulotki.
- Stosować tylko na zewnątrz pomieszczeń.
- Nie używać węgla drzewnego
- Nie używać zaworu redukcyjnego regulowanego. Należy używać wyłącznie reduktorów utrzymujących stałe ciśnienie, zgodnych z obowiązującą, dotyczącą ich normą europejską.
- Nie kładź płyt metalowych nie zaprojektowanych lub nie zalecanych przez firmę CAMPINGAZ na ruszcie lub zamiast rusztu.
- Regularnie czyść elementy znajdujące się na dnie miski, aby zapobiec zapalaniu się tłuszczu.

Nie przestrzeganie powyższych reguł użytkowania może spowodować poważne szkody w Państwa urządzeniu.

A. DLA WASZEGO BEZPIECZEŃSTWA

- Nie składować ani nie używać benzyny bądź innych płynów lub oparów łatwo palnych. Użytkowanego urządzenia nie wolno trzymać w pobliżu materiałów łatwopalnych.

W przypadku pojawienia się zapachu gazu :

1. Zakręcić zawór butli gazowej.
 2. Zagasić wszystkie płomienie.
 3. Otworzyć pokrywę.
 4. Jeśli zapach nadal utrzymuje się patrz pkt § F. , lub zasięgnąć bezzwłocznie informacji u sprzedawcy Państwa sprzętu.
- Nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
 - Użytkownikowi nie wolno manipulować częściami zabezpieczonymi przez producenta lub jego pełnomocnika.
 - Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy zamknąć zawór butli gazowej.

B. MIEJSCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie to należy używać tylko na zewnątrz pomieszczeń.
- **Uwaga:** Niektóre części opiekacza w trakcie użytkowania mogą być gorące, dlatego należy zabronić dzieciom na zbliżanie się do niego.
- Żaden materiał palny nie może znajdować się w promieniu około 60 cm wokół urządzenia.
- Nie przestawiaj urządzenia podczas jego funkcjonowania.
- Postawić urządzenie na równej poziomej powierzchni.
- Przewiedzieć wydajność świeżego powietrza o 2 m³/kW/h.

C. BUTLA GAZOWA

Urządzenie przystosowany jest do zasilania gazem propano-butanowym z butli 4,5 i 15 kg wyposażonych w reduktor ciśnienia gazu nakręcany na zawór butli:

- **Francja, Belgia, Luksemburg, Anglia, Irlandia, Portugalia, Hiszpania, Włochy, Grecja:** butan 28 mbar / propan 37 mbar.
- **Holandia, Norwegia, Szwecja, Dania, Finlandia, Szwajcaria, Republika Czeska, Węgry, Słowenia, Słowacja, Bułgaria, Turcja, Rumunia, Chorwacja:** butan 30 mbar / propan 30 mbar.
- **Polska:** propan 37 mbar.
- **Niemcy, Austria:** butan 50 mbar / propan 50 mbar.

Podłączenie lub wymianę butli, wykonywać czynności w miejscu dobrze przewietrzonym, i nigdy przy obecności płomienia, iskry, lub innego źródła ciepła.

Możliwość umieszczenia cylindra gazowego pod urządzeniem zależy od wykorzystywanego modelu i wysokości cylindra. Patrz instrukcja montażu.

W przypadku umieszczenia cylindra gazowego pod urządzeniem, należy przymocować cylinder do ramy urządzenia przy pomocy dołączonej opaski. Patrz instrukcja montażu.

D. PRZEWÓD (RYS. 1)

Urządzenie należy używać z przewodem elastycznym, przeznaczonym do stosowania z butanem lub propanem. Przewód nie powinien mieć więcej niż 1,50 metra długości. Należy go wymienić, gdy ulegnie uszkodzeniu lub pęknięciu, kiedy wymagają tego przepisy krajowe lub gdy utraci przydatność do użytku. Nie ciągnąć ani nie przebiegać przewodu. Trzymać go z dala od jakichkolwiek elementów urządzenia, które się nagrzewają. Sprawdzić, czy przewód elastyczny normalnie się rozprostowuje, bez skręcania ani rozciągania.

Francja (w zależności od modelu)

Urządzenie posiada gwintowane łącze wlotowe gazu G1/2, dostarczane z wstępnie zamontowaną pierścieniową końcówką NF i uszczelką. Dlatego urządzenie można używać z dwoma typami przewodów elastycznych:

- a. Przewód elastyczny nakładany na karbowane końcówki po stronie urządzenia i po stronie reduktora oraz mocowany obejmami ściągającymi (zgodnie z normą XP D 36-110). Zalecana długość 1,25 m.

Abi używać urządzenia z przewodem elastycznym XP D 36-110 (Rys. 2):

1. Wciśnij przewód elastyczny na całą długość karbowanych końcówek urządzenia i reduktora.
 2. Nasuń obejmę ściągającą za 2 pierwsze karby końcówek i zaciśnij je do momentu zerwania główki.
 3. Następnie należy sprawdzić szczelność postępując zgodnie z zaleceniami z punktu § F.
- b. Przewód elastyczny (zgodny z normą XP D 36-112) wyposażony w nakrętkę z gwintem G 1/2 do mocowania na urządzeniu i w nakrętkę z gwintem M 20x1,5 do mocowania na reduktorze, zalecana długość 1,25 m.

Abi używać urządzenia z przewodem elastycznym XP D 36-112 z nakrętkami G 1/2 i M 20x1,5 (Rys. 3):

1. Odkręć i zdejmij karbowaną końcówkę zgodną z NF, aby odsłonić złączkę doprowadzenia gazu G1/2.
2. Zdejmij uszczelkę
3. Przykręć nakrętkę z gwintem G 1/2 przewodu do złączki doprowadzenia gazu do urządzenia oraz nakrętkę z gwintem M20x1,5 do złączki wylotu reduktora, należy przestrzegać wskázówek dostarczonych z przewodem elastycznym.
4. za pomocą klucza przytrzymaj króciec doprowadzenia gazu urządzenia i dokręć lub zwolnij gwintowaną końcówkę za pomocą drugiego klucza.
5. użyj klucza, aby przytrzymać złączkę wylotu reduktora.
6. następnie należy sprawdzić szczelność postępując zgodnie z zaleceniami z punktu § F.

Polska, Belgia, Luksemburg, Anglia, Irlandia, Portugalia, Hiszpania, Włochy, Chorwacja, Grecja, Holandia, Norwegia, Szwecja, Dania, Finlandia, Republika Czeska, Węgry, Słowenia, Słowacja, Bułgaria, Turcja, Rumunia:

Urządzenie jest wyposażone w złącze międzynarodowe. Szwajcaria, Niemcy, Austria:

(Rys. 4) Podłączenie giętkiego przewodu: aby podłączyć przewód do końcówki urządzenia, silnie lecz bez przesady dokręcić nakrętkę dwoma odpowiednimi kluczami:

- klucz 14 służy do zablokowania końcówki,
- klucz 17 służy do dokręcenia nakrętki przewodu.

E. POKRYWA

Manipulować pokrywą z przezornością, szczególnie podczas funkcjonowania. Nie pochylać się nad paleniskiem.

F. PRÓBA SZCZELNOŚCI

Ważne : Nigdy nie używać płomienia do sprawdzenia czy gaz się ulatnia.

1. Wykonywać czynności na zewnątrz pomieszczeń, oddalając wszelkie materiały łatwo palne. Nie palić i nie używać otwartego płomienia.
2. Upewnić się, że gałki regulujące są w pozycji "OFF" (O).
3. Zamontować regulator na cylindrze gazowym zgodnie z instrukcją regulatora.
4. Podłączyć przewód elastyczny do regulatora i urządzenia zgodnie z opisem w sekcji § D.
5. Miejsca uchodzenia gazu nie należy szukać za pomocą płomienia; zamiast tego należy użyć płynu wykrywającego ujścia gazu.
6. (Rys. 5 A) Nanosić tę ciecz na miejsca połączeń zaworu butli/reduktora/węża/króca opiekacza/kurków opiekacza.
7. Otworzyć zawór butli gazowej. Pokrętła regulujące są cały czas w pozycji "OFF" (O). Jeśli powstają bańki, oznacza to, że gaz się ulatnia.
8. W celu zlikwidowania ulatniania się gazu, dokręcić połączenia gwintowe i zaciskowe. Jeśli któraś z części jest uszkodzona, wymienić ją. Urządzenie nie może funkcjonować dopóty, dopóki gaz się ulatnia.
9. Zakręcić zawór butli gazowej.

Ważne :

Należy sprawdzać raz do roku czy występuje ulatnianie się gazu, oraz po każdej wymianie butli gazowej.

G. PRZED URUCHOMIENIEM



Nie uruchamiać urządzenia przed dokładnym przeczytaniem i zrozumieniem wszystkich instrukcji. Upewnić się także:

- Gaz się nie ulatnia
- (Rys. 6) Przewody Venturiego (VT) nie są zatkałe (na przykład przez pajęczyny)
- (Rys. 5 B) Przewód nie jest w kontakcie z gorącymi częściami.
- Otwory wentylacyjne w miejscu, w którym jest umieszczona butla gazowa nie są zatkałe, jeśli to konieczne.
- Pojemnik lub pojemniki na tłuszcz są włożone w odpowiednie miejsce i że są poprawnie umieszczone aż do samego końca.
- Reflektor ciepła jest prawidłowo zainstalowany w dolnej części komory grzejnej.
- Zamocowano ponownie 6 odłączanych części komory grzejnej (patrz akapit § O. Czyszczenie i konserwacja).


H. ZAPALANIE PALNIKÓW GRILLA

Nigdy nie włączać urządzenia przy zamkniętej pokrywie, ale zawsze przy otwartej pokrywie.


1. (Rys. 7 A) Otworzyć pokrywę grilla.
2. (Rys. 7 B) Upewnić się, że gałki ustawione są na pozycji „OFF” (O).
3. Otworzyć zawór butli gazowej.



4. (Fig. 8 A) Nacisnąć i przekręcić pokrętło regulacyjne danego palnika w lewo do pozycji (). Nacisnąć przycisk zapalnika ().

5. Jeśli twój grill jest wyposażony w zapalnik piezoelektryczny.

- (Rys. 8 B) Szybko nacisnąć przycisk zapalnika () aż do usłyszenia odgłosu kliknięcia.
- Jeśli palnik nie zapala się po 4 lub 5 próbach, odczekać 5 minut, po czym powtórzyć czynność.

6. Jeśli twój grill jest wyposażony w elektroniczny zapalnik iskrowy:




- (Rys. 8 B) Szybko nacisnąć przycisk (). Spowoduje to wywołanie wiązki iskier. Kontynuować naciskanie przez kilka sekund aż do zapalenia palnika.
- Jeśli palnik nie zapala się po 4 lub 5 próbach, odczekać 5 minut, po czym powtórzyć czynność.

7. Dostosować wielkość płomienia, przekręcając pokrętło regulacyjne w zakresie od () do ().

8. Postępuj w taki sam sposób w przypadku pozostałych palników.

9. Jeśli zapalacz elektroniczny nie działa, palniki należy zapalić ręcznie (zob. rozdział poniżej).

I. RĘCZNE ZAPALANIE GRILLA

1. Otworzyć pokrywę grilla.
2. Upewnić się, że gałki ustawione są na pozycji „OFF” (O).
3. zdjąć ruszt, aby uzyskać swobodny dostęp do powierzchni palników.
4. Otworzyć dopływ gazu (pokrętłem lub dźwignią reduktora).
5. (Fig. 8 C) ZbliŹ zapaloną zapałkę do palnika.
6. (Fig. 8 A) Nacisnąć i przekręcić pokrętło regulacyjne danego palnika w lewo do pozycji ().
7. Dostosować wielkość płomienia, przekręcając pokrętło regulacyjne w zakresie od () do ().

Po zapaleniu palnika ponownie zainstalować ruszt lub blachę.

J. WYGASZANIE GRILLA






(Rys. 7 B) Ustawić pokrętło regulacyjne na pozycję „OFF” (O), a następnie zamknąć zawór butli gazowej.

K. ZAPALANIE PALNIKA BOCZNEGO

(W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)


Palnik boczny może działać niezależnie lub w połączeniu z palnikiem grilla. Przed zapaleniem palnika bocznego upewnić się, że pokrywa jest otwarta i odłożona (Rys. 9 A, B).

Zapalanie:

1. Otworzyć zawór butli gazowej.
2. Sprawdzić, czy nie ma wycieku gazu między cylindrem gazu a palnikiem bocznym. (Rys. 5 A).
3. Sprawdzić stan przewodu łączącego palnik grilla z palnikiem bocznym. Wymienić go powołując Serwis Po Sprzedaży, jeśli występują na nim pęknięcia.
4. (Rys. 9 C) Nacisnąć i przekręcić pokrętło regulacyjne palnika bocznego () do pozycji FULL LOW (maks. pozycja dolna) ().
5. Przytrzymał wciśnięty przycisk zapalacza () do momentu zapalenia się palnika. Jeśli palnik nie zapalił się w ciągu 10 sekund, zbliŹ zapałkę do brzegu palnika.
6. Dostosować rozmiar płomienia do rozmiaru naczynia do gotowania za pomocą dwóch ustawień natężenia przepływu: HIGH (wysoki) () lub LOW (niski) (). Nie używać naczyń o średnicy mniejszej niż 10 cm i większej niż 24 cm.

L. WYŁĄCZANIE PALNIKA BOCZNEGO

(W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

Ponownie ustawić pokrętkę regulację () w pozycji OFF (WYŁ.) (O), następnie zamknąć zawór butli gazowej, jeśli korzystanie z urządzenia zostało zakończone.


Aby zamknąć pokrywę, przeciągnij ją w górę w rowkach, aŚ zerknie się z osią, a następnie opuść ją do przodu.

M. WYMIANA BUTLI GAZOWEJ

1. Wykonywać te czynności w miejscu dobrze przewietrzonym, i nigdy przy obecności płomienia, iskry, lub innego źródła ciepła.
2. (Rys. 7-B) Przekręcić gałki regulujące do pozycji "OFF (O), a następnie zamknąć zawór butli gazowej.
3. Odkręcić zawór redukcyjny, sprawdzić dobry stan uszczelki.
4. Ustawić na miejsce pełną butlę, przykręcić zawór redukcyjny uważając, aby przewód nie został skrócony lub rozciągnięty.
5. Sprawdzić pod kątem wycieków gazu zgodnie z Sekcją F.

N. UŻYTKOWANIE

Zalecane jest noszenie rękawic ochronnych przy manipulowaniu gorącymi częściami.

Podczas pierwszego użycia nagrzać grill z pokrywą zamkniętą, ustawiając palniki w pozycji najwyższego płomienia () na około 30 minut, w celu wyeliminowania zapachu farby z nowych komponentów.

Przy normalnym działaniu naleŚy podgrzewać grill z zamkniętą pokrywą przez 15–20 minut, aby doprowadzić ruszt do optymalnej temperatury.

W celu zmniejszenia przylegania potraw do kratki podczas pieczenia należy nasmarować ją olejem (np. sŁonecznikowym) przed pieczeniem.

W celu zmniejszenia iloŚci tŁuszczu mającego kontakt z ogniem podczas gotowania, usunąć nadmiar tŁuszczu z mięsa przed ułożeniem go na plycie. Umyć grill po każdym pieczeniu w celu uniknięcia zbierania się tŁuszczu i zmniejszenia ryzyka zapalenia się tŁuszczu.

Ważna informacja:

grill jest wyposażony w system krzyżowego zapalenia palników. System ten umoŹliwia automatyczne ponowne zapalenie przypadkowo zgaszonego palnika. Jednakże, jeśli system nie zadziała, natychmiast przekręcić pokrętkę do pozycji „WYŁĄCZONY” (O). Otworzyć pokrywę. Odczekać 5 minut, aby pozwolić na ułotnienie się niespalonego gazu. Dopiero po upływie tego czasu można przystąpić do kolejnej próby zapalenia.

O. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nigdy nie poczyniać zmian w urządzeniu; każda modyfikacja moŹe okazać się niebezpieczna.

- Po każdym uŚyciu zdemontuj części z dna paleniska (reflektor, wysuwana taca na tŁuszcz) i wymyj je gąbką, naleŚy uŚyć środka do mycia naczyń. MoŚna je rÓwnieŚ wymyć w zmywarce do naczyń.
- AŹeby utrzymać Państwa urządzenie w doskonałym stanie funkcjonowania, naleŹy myć je okresowo (po 1 lub 2 uŹytkowaniach).
- Poczekać, aby urządzenie ostygło przed jakąkolwiek operacją czyszczenia.
- Zamknąć cylinder gazow.
- Jeśli urządzenie nie bylo uŚywane dłuŹej niŚ 30 dni, naleŚy takŹe sprawdzić, czy otwory przewodów palnika nie zostały zatkaane przez pajęczyny, co moŚna spowodować zmniejszenie wydajnoŚci grilla lub niebezpieczne zapalenie się gazu poza palnikami. Wyczyść otwory zwięŚki Venturiego (zob. ilustracja poniŹej) i palnik, jeśli to jest konieczne.

Ściany paleniska, półki, dolny pas czołowy, panele boczne i tylne, drzwi, kosze boczne

Myć okresowo te części przy pomocy gąbki nasączonej płynem do mycia naczyń, nie uŹywać środków ściernych.

Podpora na ruszt i blachę do pieczenia

(Fig. 11) Aby ułatwić czyszczenie tej podstawy, firma Campingaz® opracowała system Campingaz InstacleanTM. Dzięki systemowi Campingaz InstacleanTM szeŚc elementÓw podstawy moŚna zdemontować bez narzēdzi w czasie krÓtszym niŚ minuta, moŚna je następnie wymyć w zmywarce do naczyń. W przypadku silnego zabrudzenia tych części konieczne moŹe być wyczyszczenie ich szczotką przed umieszczeniem w zmywarce do naczyń. MontaŹ i demontaŹ tych części sĄ opisane w instrukcji montaŹu.

Procedura montaŹu i demontaŹu tych części opisana jest w instrukcji montaŹu.

Blacha i ruszt (w zaleŹnoŚci od modelu)

Blacha i/lub ruszt do pieczenia sĄ emaliowane.

Przed rozpoczęciem czyszczenia naleŚy odczekać, aŚ ostygną. NaleŚy uŚywać środka czyszczącego Campingaz® BBQ Cleaner Spray i szczotek do czyszczenia grilla.

Blacha i/lub ruszt do pieczenia nadajĄ się do mycia w zmywarce do naczyń.

Przed włożeniem do zmywarki częŚto konieczne jest ich wyszorowanie za pomocĄ gąbki lub miękkĄ szczotkĄ w celu usunięcia pozostałoŚci przylegajĄcych do powierzchni grillowania.

(Fig. 12) Zdejmowanie metalowej blachy do pieczenia i/lub rusztu, i/lub blachy Źeliwnej (w zaleŹnoŚci od modelu), wsunąć palce w zaznaczone otwory, podnieść płytę lub ruszt i chwycić drugĄ rękĄ.

(Fig. 13) Zdejmowanie rusztu Źeliwnego skłAdajĄcego się z dwóch części (w zaleŹnoŚci od modelu) (patrz akapit § R. poniŹej), najpierw wyjąć środkowĄ część z pomocĄ wskazanego uchwytu, a dopiero potem część obwodowĄ.

Wysuwana taca do zbierania tŁuszczu

Grill jest wyposażony w tacę do zbierania tŁuszczu. Zalecamy czyszczenie tacy po każdym uŹyciu grilla. Taca nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

W celu ułatwienia czyszczenia moŹna przykręcić tacę na tŁuszcz za pomocĄ jednorazowej folii aluminiowej. Po uŹyciu grilla naleŹy wyrzucić folię aluminiowĄ.

Na dnie tacki na tŁuszcz moŹna rÓwnieŹ umieŚcić niewielkĄ iloŚć piasku, który wchłonie ściekajĄcy tŁuszcz. Piasek naleŹy wyrzucić po każdym grillowaniu.

Reflektor ciepła (częŚ w kształcie litery W)

Tę część moŚna myć w zmywarce do naczyń. Przed włożeniem naczyń do zmywarki do naczyń konieczne moŹe być oczyszczenie go gąbką lub miękkĄ szczotką w celu usunięcia osadów przyklejonych do jego powierzchni.

Do usuwania odpornych zabrudzeń Campingaz® zaleca stosowanie myjek z drutem stalowym zwiłŚonych wodĄ z mydłem.

Powierzchnie metalowe w bezpoŚredniej bliskoŚci palników

Te części metalowe sĄ pokryte aluminium. Nie uŹyway nigdy środków czyszczących do piekarników, które mogĄ uszkodzić aluminium.

Części ceramiczne

Elementy ceramiczne sĄ aktywnymi częściami palnika. Podczas uŹytkowania rozgrzewajĄ się do czerwonoŚci. Nie myj, nie zwiłzaj ani nie przecieraj elementÓw ceramicznych. MoŹe to spowodować ich uszkodzenie.

P. SPOSOBY PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Grill 2 Series RBS został zaprojektowany specjalnie, by umoŹliwić łatwe i wygodne przygotowywanie potraw o charakterystycznym smaku i aromacie, ze wzgłędu na toŹe grill jest tak bardzo popularny.

Dzięki grillowi 2 Series RBS można spokojnie piec tłuste mięsa (kielbasy, merguez, udka kurczęcia itp.) bez obawy, że z grilla buchną nagle płomienie.

Grill 2 Series RBS został również specjalnie zaprojektowany do szybkiego pieczenia chrupiących mięs na rożnie (sprzedawanym osobno).

Podczas pieczenia tłuszcz spływa na reflektor termiczny na dnie zbiornika. Stykając się z nim, woda zawarta w tłustym sosie paruje i nadaje aromat mięsu.

UWAGA: Aby zapobiec przywieraniu mięsa do rusztu (ów) lub blach(y), wystarczy pokryć je niewielką ilością oleju kuchennego lub natrzeć ręcznikiem papierowym nasączonym olejem. Nie kłaść żywności na zimny ruszt lub na zimną blachę.

Potrawy delikatne, które mogą łatwo przywierać, lepiej układać na folii aluminiowej.

1 - pieczenie na rożnie: (część sprzedawana osobno)

Do pieczenia na rożnie można przygotowywać kawałki mięsa lub drobiu o regularnym kształcie. Należy nabić je w środku i unieruchomić dwoma specjalnymi widełkami.

Aby uSyc roŚna:

- Zdejmij ruszty.
- Zmontuj odpowiednie akcesoria zgodnie z dostarczoną instrukcją obsługi.

Na dnie paleniska moŚna połoŚyć tackę aluminiową, aby zbierać wytapiający się sos.

NaleŚy uwaŚać, by włączyć silnik dopiero po sprawdzeniu, czy roŚen moŚe swobodnie się obracać.

2 - Grill – pokrywa zamknięta lub otwarta

Ułożyc grillowane mięso bezpośrednio na ruszcie lub blasze. Obracaj i przesuwaj grillowane potrawy w zależności od stopnia wypieczenia oraz upodobań swoich i gości.

Zamknięcie pokrywy powoduje zwiększenie temperatury, co oznacza szybsze pieczenie. Aby uniknąć przypalenia mięsa, zalecamy nadzorowanie procesu grillowania i, w razie potrzeby, zmniejszenie płomienia.

3 - Piekarnik – pokrywa zamknięta

Grill może służyć również do pieczenia zapiekank, pizzy, sufletów itp. Po ustawieniu maksymalnego płomienia piekarnik jest bardzo gorący. W związku z tym zaleca się dostosować temperaturę pieca do przygotowywanego dania.

4 - Pieczenie wolne – pokrywa zamknięta

Zapalić jeden palnik i umieścić produkt przeznaczony do ugotowania na ruszcie naprzeciw zapalonego palnika.

Regulować odległość rusztu od palnika lub wysokość płomienia, aby osiągnąć żadaną szybkość gotowania.

5 - Pieczenie w folii

Owiń starannie przygotowywaną potrawę w spożywczą folię aluminiową, aby zapobiec wyciekaniu sosu. Ta metoda nadaje się szczególnie do pieczenia ryb, warzyw, ziemniaków itp.

NIGDY NIE PRZYKRYWAĆ CAŁEGO RUSZTU FOLIĄ ALUMINIOWĄ.

NIGDY NIE UŚYWAĆ GRILLA BEZ REFLEKTORA CIEPLNEGO W Kształcie litery « W » UMIESZCZONEGO NA Dnie PALENISKA.

Q. PRZECHOWYWANIE

- Zamknąć zawór butli gazowej po każdym użyciu.
- W przypadku przechowywania grilla wewnątrz budynku, należy odłączyć cylinder gazowy i przechowywać go na zewnątrz budynku.
- Jeśli przechowujemy je na zewnątrz, radzimy przykrywać urządzenie pokrowcem ochronnym.
- (Fig. 10) Istnieje możliwość złożenia stolika z lewej strony. Aby złożyć stolik, chwycić go rękami z obu stron, delikatnie pociągnąć do góry w celu odblokowania i obrócić aż do zetknięcia jego płaszczyzny z nogami grilla.

- W przypadku dłuższego okresu bez używania, zaleca się przechowywać urządzenie w miejscu suchym i osłoniętym (np. Garaż).

R. WYPOSAŻENIE DODATKOWE

W zależności od modelu Państwa grill może być wyposażony w **modułowy kulinarny ruszt Campingaz®**.

Modułowy ruszt kulinarny Campingaz® jest wykonany z 2 elementów:

- części obwodowej,
- części środkowej.

(Rys. 13) Środkową część można wyjmować i w jej miejsce wkładać inne akcesoria, które są sprzedawane osobno przez firmę Campingaz®, na przykład:

- kamień do wypieku pizzy,
- wok,
- naczynie do paelli.

W celu uzyskania dalszych informacji na temat dostępnych urządzeń kulinarnych, zapraszamy do odwiedzenia strony internetowej www.campingaz.com

Dlatego konstrukcja **modułowego rusztu kulinarnego Campingaz®** umożliwiła przeobrażenie Twojego grilla w prawdziwą kuchnię połową oraz używanie określonych przyrządów kuchennych w zależności od przygotowywanego posiłku.

ADG zaleca systematyczne użytkowanie grillów gazowych wraz z wyposażeniem dodatkowym i częściami wymiennymi marki Campingaz®. ADG uchyla się od odpowiedzialności w przypadku szkód lub nieprawidłowego działania zaistniałych w wyniku stosowania wyposażenia dodatkowego i/lub części wymiennych innej marki.

S. OCHRONA ŚRODOWISKA

Chrońcie środowisko! Urządzenie zawiera materiały podlegające zbiorcze lub recyklingowi. Dostarczacie je do zakładu zbiórki odpadów w waszej gminie i dokonacie segregacji opakowań.

T. ZALECENIA DOTYCZĄCE BATERII



Niniejszy symbol umieszczony na bateriach oznacza, że po zakończeniu okresu ich eksploatacji należy je wyjąć z urządzenia, a następnie oddać do przetworzenia wtórnego lub prawidłowo zutylizować.

Nie wolno wyrzucać baterii do kosza, ale należy je zanieść do punktu zbiórki (na wysypisko...). Należy to sprawdzić u władz lokalnych. Nigdy nie wyrzucać w przyrodzie i nie spalać: obecność niektórych substancji (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) w zużytych bateriach może być niebezpieczna dla środowiska i ludzkiego zdrowia.

U. ODPADY ELEKTRYCZNE I ELEKTRONICZNE



Ten symbol oznacza, że układ elektryczny urządzenia podlega zbiorcze selektywnej. Po zakończeniu okresu eksploatacji układ elektryczny urządzenia musi być poddany odpowiedniej utylizacji. Układ elektryczny nie może być wyrzucany razem z odpadami komunalnymi. Sелеktywna zbiórka tych odpadów ułatwia powtórne wykorzystanie, recykling i inne sposoby utylizacji zawartych w nich surowców wtórnych. Oddaj układ elektryczny urządzenia do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów.

Należy to sprawdzić u władz lokalnych. Nigdy nie wyrzucać w przyrodzie i nie spalać: obecność niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym może być szkodliwa dla środowiska i wywierać potencjalnie negatywne wpływy na ludzkie zdrowie.

V. OKRES GWARANCJI

	Ceramiczne Palnik	Inne
Lata	5	2

W. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nieprawidłowości	Prawdopodobne przyczyny / porady
Palnik nie zapala się	<ul style="list-style-type: none"> • Brak doprowadzania gazu. • Regulator nie działa. • Niedrożny wąż, zawór, zwężka Venturiego (VT) lub otwory palnika. • Zwężka Venturiego nie osadzona nad strumieniem.
Palnik wydaje nagły podmuch gazu lub gaśnie	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić doprowadzanie gazu. • Sprawdzić złącza węży. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Niestabilność płomienia	<ul style="list-style-type: none"> • Nowa butla może zawierać powietrze. Kontynuować korzystanie – problem zniknie samoistnie. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Duże płomienie na powierzchni palnika	<ul style="list-style-type: none"> • Dysza doprowadzająca strumień gazu nie podłączona prawidłowo do zwężki Venturiego. Wyregulować zwężkę Venturiego. • Niedrożność zwężki Venturiego (np. pajęczyny). Oczyszczyć zwężkę Venturiego. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Niski płomień na strumieniu gazu	<ul style="list-style-type: none"> • Butla gazowa jest bliska wyczerpania. Zmienić butlę – problem zniknie samoistnie. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Nadmierne zapalenie się tłuszczu	<ul style="list-style-type: none"> • Oczyszczyć płytkę zabezpieczającą nad palnikiem. • Zbyt wysoka temperatura grilla: Zmniejszyć płomień. • Oczyszczyć tacę zbierającą tłuszcz.
Palniki da się zapalić za pomocą zapalniczki, lecz nie za pomocą zapalniczki piezoelektrycznego	<ul style="list-style-type: none"> • Usterka przycisku zapalniczki, kabla lub elektrody. Sprawdzić okablowanie zapalniczki. • Sprawdzić stan elektrody i kabla. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Ogień na którymkolwiek ze złączy	<ul style="list-style-type: none"> • Nieszczelność złącza. • Natychmiast wyłączyć doprowadzanie gazu. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Brak wytwarzania ciepła	<ul style="list-style-type: none"> • Niedrożność dyszy lub zwężki Venturiego. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Płomień za pokręteł regulacyjnym	<ul style="list-style-type: none"> • Defekt modułu kurka. • Wyłączyć urządzenie. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Ogień pod panelem sterowania	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć urządzenie. • Zakręcić butlę gazową. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.

INSTRUCCIONES DE EMPLEO



- Consulte el modo de empleo antes de la utilización.
- Utilizar únicamente en el exterior de los locales.
- No utilizar carbón de madera.
- No utilizar un manorreductor regulable. Utilizar reguladores de ajuste fijo conformes a la norma europea pertinente que los cubra.
- No poner placas metálicas no diseñadas o no recomendadas por CAMPINGAZ sobre la rejilla de cocción o en su lugar.
- Limpiar regularmente las piezas del fondo de la cubeta, para evitar los riesgos de inflamación de las grasas.

No respetar estas reglas de utilización puede deteriorar gravemente su aparato.

A. PARA SU SEGURIDAD

- No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos inflamables cerca del aparato. Este aparato tiene que estar alejado de los materiales inflamables durante la utilización.

En caso de olor de gas:

1. Cierre el grifo de la botella de gas o del regulador.
 2. Apague cualquier llama viva.
 3. Abra la tapa.
 4. Si el olor persiste, ver Punto § F ó recurra inmediatamente a su vendedor.
- Vigile en todo momento el aparato durante el tiempo que esté funcionando.
 - Las partes protegidas por el fabricante o su mandatario no deben ser manipuladas por el usuario.
 - Cerrar el recipiente de gas después de uso.

B. LUGAR DE UTILIZACIÓN

- Este aparato sólo se debe utilizar en el exterior de los locales.
- **Atención:** las partes accesibles pueden estar muy calientes. Aleje a los niños.
- No debe haber ningún material combustible en un radio de aproximadamente 60 cm alrededor del aparato.
- No desplace el aparato durante su funcionamiento.
- Utilice el aparato sobre un suelo bien horizontal.
- Prevea un caudal de renovación de aire de 2 m³/kW/hora.

C. BOTELLA DE GAS

Este aparato está ajustado para funcionar con botellas butano/propano de 4,5 hasta 15 kg. equipadas con un regulador apropiado:

- **Francia, Bélgica, Luxemburgo, Reino Unido, Irlanda, Portugal, España, Italia, Grecia:**
butano 28 mbar / propano 37 mbar.
- **Países Bajos, República Checa, Eslovaquia, Eslovenia, Hungría, Noruega, Suecia, Dinamarca, Finlandia, Suiza, Bulgaria, Turquía, Rumania, Croacia:**
butano 30 mbar / propano 30 mbar.
- **Polonia:** propano 37 mbar.
- **Alemania, Austria:** butano 50 mbar / propano 50 mbar.

Conecte o cambie siempre la botella en un lugar bien aireado, y nunca en presencia de una llama, chispa o fuente de calor.

La posibilidad de colocar la bombona de gas debajo del aparato depende del modelo utilizado y de la altura de la bombona. Vea el manual de ensamblaje.

Cuando se coloque la bombona debajo del aparato, deberá ir sujeta al bastidor de este con la correa que se adjunta. Vea el manual de ensamblaje.

D. TUBO (FIG. 1)

El aparato se utilizará con una manguera flexible adecuada

para su uso con gas butano o propano. La longitud de la manguera no superará 1,5 metros. Se reemplazará si está estropeada o cuarteada, cuando así lo requiera la normativa nacional o al final de su ciclo de vida. No estire ni perfore la manguera. Manténgala alejada de cualquier pieza del aparato que se caliente. Compruebe que la manguera flexible se extiende con normalidad, sin retorcerse o quedar tirante.

Francia (según modelo)

El aparato dispone de un conector a rosca G 1/2" de entrada de gas que incorpora una pieza terminal anillada con el marcado NF (Asociación Francesa de Normalización) y cierre. Por ello el aparato se puede usar con dos tipos de manguera flexible:

- a. tubo flexible para ser enmanguitado en los extremos de anillo del lado aparato y del lado regulador, sujeto por collarines (según la norma XP D 36-110). Longitud aconsejada: 1,25 m.

Para utilizar el aparato con el tubo flexible XP D 36-110 (Fig. 2):

1. Enmanguitar a fondo el tubo flexible en la punta de anillo del aparato y del regulador.
2. Deslizar los collarines detrás de los 2 primeros resaltes de las puntas y apretarlos hasta que se rompa el cabezal de apriete.
3. La estanqueidad será comprobada según las indicaciones del párrafo § F.

- b. tubo flexible (según la norma XP D 36-112) equipado con una tuerca de rosca G 1/2 para enroscado en el aparato y una tuerca de rosca M 20x1,5 para enroscado en el regulador; longitud aconsejada: 1,25 m.

Para utilizar el aparato con el tubo flexible XP D 36-112, las tuercas G 1/2 y M 20 x 1,5 (Fig. 3):

1. Desenroscar y retirar la punta de anillo NF para liberar el enchufe de entrada G1/2.
2. Retirar la junta
3. Enroscar la tuerca de rosca G 1/2 del tubo en el enchufe de entrada del aparato y la tuerca de rosca M20x1,5 en el enchufe de salida del regulador, según las indicaciones del tubo flexible.
4. Utilizar una llave para inmovilizar el enchufe de entrada del aparato y apretar o aflojar la tuerca de rosca con otra llave.
5. Utilizar una llave para inmovilizar el enchufe de salida del regulador.
6. La estanqueidad será comprobada según las indicaciones del párrafo § F.

Bélgica, Luxemburgo, Países Bajos, Reino Unido, Irlanda, Polonia, Portugal, España, Italia, República Checa, Eslovaquia, Eslovenia, Croacia, Hungría, Noruega, Suecia, Dinamarca, Finlandia, Suiza, Grecia, Bulgaria, Turquía, Rumania:

El aparato está equipado con un conector internacional.

Suiza, Alemania, Austria:

(Fig. 4) Empalme del tubo flexible : para empalmar el tubo en

ES

el extremo del aparato, apretar la tuerca del tubo firmemente pero sin exceso con 2 llaves apropiadas :

- llave de 14 para bloquear el extremo
- llave de 17 para enroscar la tuerca del tubo

E. TAPA

Manipule la tapa con precaución, en particular durante el funcionamiento. No se incline sobre el fogón.

F. PRUEBA DE ESTANQUIDAD

Importante: Jamás utilice una llama para detectar una fuga de gas.

1. Opere en el exterior de los locales, alejando los materiales inflamables. No fume.
2. Asegúrese de que los mandos de regulación se encuentren en la posición "OFF" (O).
3. Ajuste el regulador a la bombona de gas siguiendo estas instrucciones.
4. Conecte la manguera al regulador y al aparato tal como se describe en el apartado § D.
5. No buscar las fugas con una llama, utilizar un líquido detector de fugas gaseosas.
6. (Fig. 5 A) Aplique la solución a las conexiones entre bombona/regulador/manguera/aparato.
7. Abra el grifo de la botella de gas o del regulador (los mandos de regulación deben permanecer cerrados: posición OFF). Si se forman burbujas significa que existe fuga de gas.
8. Para suprimir la fuga, ajuste la tuerca de fijación del regulador en la botella, después asegúrese de que la junta está en buen estado, o bien introduzca a fondo el tubo en la tétina. Si hubiese una pieza defectuosa, sustitúyela. No se debe poner en funcionamiento el aparato antes de que haya desaparecido la fuga.
9. Cierre el grifo de la botella de gas o del regulador..

Importante:

Por lo menos una vez al año se debe efectuar un control y buscar fugas de gas cada vez que se cambie la botella.

G. ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA



No ponga en marcha el aparato antes de leer atentamente y comprender todas las instrucciones. También asegúrese de que:

- No hay fugas.
- (Fig. 6) Los tubos Vénturi (VT) no se encuentran obstruidos (telarañas).
- (Fig. 5 B) El tubo no está en contacto con piezas que puedan calentarse.
- Llegado el caso las aberturas de ventilación del alojamiento del recipiente de gas no están taponadas.
- Los filtros de grasa estén correctamente insertados en sus compartimentos, y que estén correctamente posicionados, hasta el tope.
- El reflector de calor está correctamente instalado en la parte inferior de la caja de combustión.
- Las 6 piezas extraíbles de la caja de combustión se vuelven a insertar (véase el apartado § O. de Limpieza y mantenimiento).


H. ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE LA BARBACOA

Jamás encienda el aparato con la tapa cerrada, sino únicamente cuando se encuentre abierta.




1. (Fig. 7 A) Abra la tapa de cocción.
2. (Fig. 7 B) Cerciorarse de que las maneras de ajuste están en posición "OFF" (O).
3. Abra el grifo de la botella de gas o del regulador.

4. (Fig. 8 A) Oprima y gire la perilla de control del quemador deseado en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición (). Oprima el botón de encendido ().

5. Si su barbacoa está equipada con un encendido piezoeléctrico:

- (Fig. 8 B) Oprima inmediatamente el botón de encendido () hasta que haga clic.
- Si el quemador no se enciende después de 4 o 5 intentos, espere 5 minutos y repita la operación.




6. Si su barbacoa está equipada con un encendido electrónico por chispa:

- (Fig. 8 B) Oprima inmediatamente el interruptor (). Se produce una secuencia de chispas. Continúe oprimiendo durante unos segundos hasta que el quemador se encienda.
- Si el quemador no se enciende después de 4 o 5 intentos, espere 5 minutos y repita la operación.
- Ajuste la llama a la altura deseada girando la perilla de control entr () y ().

7. Proceda del mismo modo con todos los quemadores.

8. Si el encendido electrónico no funciona, utilice el encendido manual (párrafo siguiente).

I. ENCENDIDO MANUAL DE LA BARBACOA

1. Abra la tapa de cocción.
2. Cerciorarse de que las maneras de ajuste están en posición "OFF" (O).
3. Extraiga una parrilla de calentamiento de forma que tenga acceso libre a la superficie de los quemadores.
4. Abra el flujo de gas (llave o palanca del manorreductor).
5. (Fig. 8 C) Pase una cerilla encendida por delante del quemador.
6. (Fig. 8 A) Oprima y gire la perilla de control del quemador deseado en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición ().
7. Ajuste la llama a la altura deseada girando la perilla de control entre () y ().

Cuando el quemador esté encendido, sustituya la parrilla o la plancha.

J. APAGADO DE LA BARBACOA






(Fig. 7 B) Vuelva a colocar los mandos de regulación en posición "OFF" (O), luego cierre el grifo de la botella o del regulador.

K. ENCENDIDO DEL HORNILLO LATERAL

(SEGÚN EL MODELO)

El hornillo lateral puede funcionar independientemente o junto con el fuego de la barbacoa. Antes de encender el hornillo lateral, compruebe que la tapa esté abierta y retirada atrás (Fig. 9-A, B).

Encendido:

1. Abra el grifo de la botella de gas.
2. Compruebe que no hay fugas de gas entre la bombona y el hornillo lateral (Fig. 5 A).
3. Compruebe el estado del latiguillo que conecta el quemador de la parrilla con el hornillo lateral. En caso de resquebrajaduras, contacte el vendedor para cambiarlo.
4. (Fig. 9 C) Oprima y gire la perilla de control del quemador lateral () hasta su posición de FLUJO COMPLETO ().
5. (Fig. 9 D) Pulse el botón de encendido () hasta que se encienda. En caso de que no se encienda al cabo de 10 segundos, pase una cerilla por el borde del quemador.
6. Ajuste la llama a las dimensiones del recipiente mediante el uso de las posiciones de dos flujo: alta () o baja (). No utilizar recipientes con diámetro inferior a 10 cm o

superior a 24 cm.

L. APAGAR EL HORNILLO LATERAL

(SEGÚN EL MODELO)

Devuelva la perilla de control (☒) a la posición desactivada (O), luego cierre la válvula del cilindro de gas si el aparato no está en uso.

Para cerrar la tapa, deslícela por sus ranuras tirando de ella hacia arriba hasta que toque el eje y, a continuación, vuélvela hacia delante.

M. CAMBIO DE LA BOTELLA DE GAS

1. Opere siempre en un lugar aireado y jamás en presencia de una llama, chispa o fuente de calor.
2. (Fig. 7 B) Vuelva a colocar los mandos de regulación en posición OFF (O), luego cierre el grifo de la botella o del regulador.
3. Quite el regulador, compruebe que la junta se encuentre en buen estado de estanquidad.
4. Coloque la botella llena en su sitio, vuelva a colocar el regulador, cuidando de que el tubo no se dañe.
5. Compruebe si hay fugas de gas conforme a la Sección F.

N. UTILIZACIÓN

Se recomienda utilizar guantes de protección para manipular elementos especialmente calientes.

Durante el primer uso, caliente la barbacoa con la tapa cerrada y los quemadores en la posición de fuego alto (⚡) durante unos 30 minutos para retirar el olor a pintura de las piezas nuevas.

En condiciones normales de funcionamiento, precaliente la barbacoa con la tapa cerrada entre 15 y 20 minutos para que las parrillas de calentamiento alcancen la temperatura correcta.

Para reducir la adhesión de los alimentos en las parrillas de cocción, antes de colocar los alimentos untar ligeramente las parrillas de cocción con aceite de alimentación.

Para reducir la inflamación de las grasas durante la cocción, retire el exceso de grasa de la carne antes de la cocción. Limpiar la barbacoa después de cada cocción para evitar la acumulación de grasas y reducir el riesgo de inflamación.

Importante:

la barbacoa está provista de un sistema de encendido cruzado entre los quemadores. Este sistema permite que se vuelva a encender automáticamente un quemador que se haya apagado accidentalmente. No obstante, si el sistema fallara, coloque inmediatamente las perillas en la posición desactivada (O). Abra la tapa. Espere 5 minutos para permitir que el gas no quemado se disipe. Proceda de nuevo con la operación de encendido únicamente después de este tiempo.

O. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Jamás modifique el aparato: toda modificación puede ser peligrosa.

- Después de cada utilización, saque las piezas del fondo del depósito (reflector, depósito de grasa) y límpielas con una esponja y líquido para vajillas. También pueden lavarse en el lavavajillas.
- Para mantener la barbacoa en perfectas condiciones de uso, recomendamos que la limpie periódicamente (tras 1 o 2 usos).
- Espere que el aparato se haya enfriado antes de limpiarlo.
- Cierre la bombona.

Cierre la bombona

Si el aparato no se ha utilizado en más de 30 días, compruebe también que no haya telas de araña bloqueando los orificios de los tubos del quemador, lo que puede provocar una

disminución del rendimiento de la barbacoa o una combustión peligrosa del gas fuera del quemador. Limpie los orificios del tubo de Venturi (Fig. 6).

Paredes del hogar, estantes, banda delantera inferior, paneles laterales y traseros, puertas, cestas laterales

Limpie también periódicamente estos elementos con una esponja con jabón líquido para vajilla. No utilice productos abrasivos.

Soporte de parrilla y plancha

(Fig. 11) Para facilitar la limpieza de esta base, Campingaz® ha inventado Campingaz Instaclean™. Gracias a Campingaz Instaclean™, las 6 piezas de la base son desmontables sin necesidad de herramienta en menos de un minuto y pueden lavarse en el lavavajillas. Dependiendo del grado de suciedad de estas piezas, para una limpieza más completa, puede que sea necesario pasar un cepillo por las mismas antes de meterlas en el lavavajillas. Para el montaje y desmontaje de estas piezas, consulte el manual de montaje.

Consulte información acerca del montaje y desmontaje de estas piezas en el manual de montaje.

Plancha y parrilla de cocción (según modelo)

Su plancha y/o parrilla de cocción están esmaltadas.

Espere a que se enfríen antes de proceder a su limpieza. Utilice un producto de limpieza Campingaz® BBQ Cleaner Spray y cepillos para las barbacoas.

Puede limpiar su plancha y/o parrilla de cocción en el lavavajillas.

Antes de colocarlas en el lavavajillas suele ser necesario rascarlas con un cepillo flexible para retirar los residuos que se pegan a la superficie de cocción.

(Fig. 12) Para sacar la plancha de cocción metálica y/o la parrilla y/o la plancha de hierro fundido (según modelo), slide your finger into the indicated holes, lift them and take hold of them with the other hand.

(Fig. 13) Para retirar la parrilla de hierro fundido que consta de 2 partes (según modelo) (véase el apartado R siguiente), primero retire la parte central con la ayuda de la aleta indicada y, a continuación, extraiga el contorno.

Su barbacoa

Su barbacoa está equipada con una bandeja para la grasa. Recomendamos limpiarla después de cada uso. Se puede limpiar en el lavavajillas.

Para facilitar la limpieza, puede cubrir la(s) bandeja(s) recogegrasas con papel de aluminio desechable. Después de usar la parrilla, tire la hoja de aluminio.

También es posible colocar un poco de arena en el fondo de la bandeja para absorber la grasa de cocción. Tire la arena después de cada período de cocción.

Reflector de calor (pieza en forma de W)

Puede lavar esta pieza en el lavavajillas. Antes de colocarla en el lavavajillas, suele ser necesario limpiarla con una esponja o con un cepillo flexible para retirar los residuos adheridos a la superficie.

Para eliminar la suciedad persistente, Campingaz® recomienda utilizar bayetas de lana de acero impregnadas de jabón.

Superficies metálicas que rodean directamente los quemadores Estas piezas metálicas están recubiertas de aluminio. No utilizar en ningún caso productos de limpieza para hornos, que podrían atacar el aluminio.

Cerámicas

Las cerámicas son los componentes activos del quemador. Enrojecen durante la utilización. No limpiarlas, mojarlas ni frotarlas. Esto podría deteriorarlas.

P. METODOS DE COCCION

Su barbacoa 2 Series RBS ha sido diseñada especialmente para permitirte una cocción fácil y cómoda, dando a los

ES

productos el ahumado especial que supone el encanto de la cocción a la barbacoa.

Gracias a su barbacoa 2 Series RBS, podrá cocinar con total tranquilidad las carnes grasas (salchichas, chorizos, muslos de pollo...) sin llamaradas.

Del mismo modo, su barbacoa 2 Series RBS ha sido diseñada especialmente con un asador giratorio (vendido separado).

En la cocción, las grasas caen sobre el reflector térmico del fondo de la cubeta. En su contacto, el agua contenida en las grasas se evapora y da más sabor a la carne.

NOTA: Para evitar que la carne se pegue a la(s) parrilla(s) o plancha(s), simplemente recubra el grill con un poco de aceite para cocinar o frótelo con una toalla de papel untada con aceite. No coloque nada sobre una parrilla o plancha fría.

Los alimentos delicados que podrían pegarse se colocan preferentemente sobre una hoja de papel de aluminio.

1 - cocción con el asador giratorio (vendido separado)

Pueden prepararse con el asador los trozos de carne y las aves de forma regular, que se clavan por el medio antes de fijarlas con las 2 horquillas previstas al efecto. Es preciso procurar atar cuidadosamente las aves antes de ponerlas en el asador giratorio.

Para asar con el asador:

- Extraiga las parrillas de calentamiento.
- Instale los accesorios provistos al efecto siguiendo las instrucciones indicadas.

Puede colocarse una bandeja de aluminio en el fondo del depósito para recoger los jugos del asado.

No arranque el motor hasta asegurarse de que la varilla del asador puede girar libremente.

2 - Cocción al grill - Tapa abierta o cerrada

Coloque la carne que desea asar directamente sobre la plancha o parrilla de cocción. Dar la vuelta o cambiar de lugar las piezas a cocinar en función del grado de cocción y de los gustos de cada comensal.

La tapa cerrada origina un aumento del calor y permite una cocción más rápida. No obstante, para evitar que la carne se queme en exceso, recomendamos vigilar la cocción y, de ser necesario, colocar la perilla de control en fuego bajo.

3 - Cocción al horno - Tapa cerrada

También puede cocer en la barbacoa gratinados, pizzas, suflés... En la potencia máxima, su horno está muy caliente. Recomendamos regular la temperatura del horno en función del plato cocinado.

4 - Asado lento (tapa cerrada)

Encienda un solo quemador y coloque el artículo que desea cocinar en la parrilla de cocción en el lado opuesto del quemador encendido.

Varié la distancia al quemador y adapte la potencia del quemador para lograr la velocidad de cocción deseada.

5 - Cocción con papel de aluminio

Rodear cuidadosamente la pieza a cocinar en papel de aluminio, para evitar la pérdida de jugo. Este método conviene especialmente para el pescado, las verduras, las patatas, etc.

NO CUBRA NUNCA TODA LA PARRILLA DE COCCIÓN CON PAPEL DE ALUMINIO.

NO UTILICE NUNCA SU BARBACOA SIN EL REFLECTOR DE CALOR EN FORMA DE W EN EL FONDO DEL DEPÓSITO.

Q. ALMACENAMIENTO

- Cierre el grifo de la botella después de cada utilización.
- Si se guarde la barbacoa en el interior, desconecte la alimentación de gas.
- Si se guarda en el exterior, se aconseja utilizar una funda de protección.

- (Fig. 10) La mesa del lado izquierdo se puede plegar. Para plegarla, sujete los dos lados con ambas manos, tire de ella ligeramente hacia arriba para desbloquearla y gírela hacia abajo hasta que toque las patas de la izquierda.
- En caso de no utilizarlo durante un largo tiempo, se recomienda guardarlo en un lugar seco y protegido (ej. : garaje).

R. ACCESORIOS

Dependiendo del modelo, la barbacoa puede estar equipada con una parrilla **Campingaz® Culinary Modular**.

La parrilla **Campingaz® Culinary Modular** se compone de dos partes:

- el contorno
- el centro.

(Fig. 13) El centro es extraíble y puede sustituirse por cualquiera de los accesorios de Campingaz® (no incluidos). Por ejemplo:

- Piedra para pizza
- Wok
- Placa para paella

para obtener más información sobre los módulos culinarios disponibles, por favor visite www.campingaz.com

El concepto **Campingaz® modulares para cocina** permite transformar la parrilla en una auténtica cocina al aire libre, y utilizar el soporte de cocción de su preferencia según lo que esté preparando.

ADG recomienda utilizar sistemáticamente sus barbacoas de gas con los accesorios y piezas de repuesto de marca Campingaz®. ADG declina toda clase de responsabilidad en caso de daños o de mal funcionamiento provocado por la utilización de accesorios o de piezas de repuesto de marca diferente.

S. PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

¡Piense en la protección del medioambiente! Su aparato contiene materiales que pueden ser recuperados o reciclados. Entréguelos al servicio de recogida de residuos de su municipio y seleccione los materiales de embalaje.

T. RECOMENDACIONES SOBRE LAS PILAS



Este símbolo que se encuentra en las pilas significa que, al final de su vida útil, deben ser retiradas de la unidad y recicladas o desechadas de forma adecuada. Las pilas no deben tirarse a la basura, sino que es preciso llevarlas a un punto de recogida (punto limpio...). Consulte a las autoridades locales. Nunca las arroje a la naturaleza ni las incinere: la presencia de ciertas sustancias (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) en las pilas usadas puede ser peligrosa para el medio ambiente y la salud.

U. RESIDUOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo significa que el sistema eléctrico del aparato es objeto de recogida selectiva. Al final de su vida útil, el sistema eléctrico del aparato debe desecharse correctamente. El sistema eléctrico no deberá tirarse junto con los residuos municipales no seleccionados. La recogida selectiva de estos residuos favorecerá la reutilización, el reciclaje u otras formas de recuperación de los materiales reciclables contenidos en dichos residuos. Lleve el sistema eléctrico del aparato a un centro de recuperación de residuos dispuesto al efecto (punto limpio). Consulte a las autoridades locales. Nunca la arroje a la naturaleza ni la incinere: la presencia de ciertas sustancias en equipos eléctricos y electrónicos pueden ser perjudiciales para el medio ambiente y la salud.

V. PERÍODO DE GARANTÍA

	Cerámicas Quemador	otros
Años	5	2

W. ANOMALÁS / REMEDIOS

Anomalías	Causas probables remedio
El quemador no se encenderá	<ul style="list-style-type: none">• Falta de suministro de gas.• El regulador no funciona.• Las aberturas de la manguera, la válvula, el tubo Venturi (VT) o el quemador están bloqueadas.• El tubo Venturi no está asentado sobre el inyector.
El quemador "se salta" o sale despedido	<ul style="list-style-type: none">• Compruebe el suministro de gas.• Compruebe las conexiones de manguera.• Contacte con el Servicio postventa.
Llamas fluctuantes que chisporrotean	<ul style="list-style-type: none">• La nueva botella puede contener aire. Continúe usándola y el problema desaparecerá.• Contacte con el Servicio postventa.
Llamas grandes en la superficie del quemador	<ul style="list-style-type: none">• Boquilla del inyector mal conectada al tubo Venturi. Ajuste el tubo Venturi.• El tubo Venturi está obturado (p.ej. telarañas). Limpie el tubo Venturi.• Contacte con el Servicio postventa.
Llama baja en el inyector	<ul style="list-style-type: none">• La botella está casi vacía. Cambie la botella y el problema desaparecerá.• Contacte con el Servicio postventa.
Salida excesiva de grasa	<ul style="list-style-type: none">• Limpie la placa protectora por encima del quemador.• Temperatura de la parrilla demasiado alta: Reduzca la llama.• Limpie la bandeja de goteo de grasa.
Los quemadores se encienden con una cerilla, pero no con el encendido piezoeléctrico	<ul style="list-style-type: none">• Botón, cable o electrodo de encendido defectuoso. Compruebe las conexiones del cable de encendido.• Compruebe el estado del cable de conexión y del electrodo.• Contacte con el Servicio postventa.
Fuego en cualquier conexión	<ul style="list-style-type: none">• Conexión con fuga.• Apague el suministro de gas inmediatamente.• Contacte con el Servicio postventa.
Falta de calor	<ul style="list-style-type: none">• Inyector o tubo Venturi obturados.• Contacte con el Servicio postventa.
Fuego detrás de la perilla de control	<ul style="list-style-type: none">• Unidad de paso defectuosa.• Apague el aparato.• Contacte con el Servicio postventa.
Fuego bajo el panel de control	<ul style="list-style-type: none">• Apague el aparato• Cierre el cilindro de gas• Contacte con el Servicio postventa.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



- Használat előtt olvassa el az útmutatót.
- Kizárólag kültéren használja.
- Ne használja faszélen.
- Ne használjon szabályozható nyomáscsökkentő felszerelést. A vonatkozó hatályos európai jogszabályoknak megfelelő, kizárólag nem állítható nyomáscsökkentőt használjon.
- Kizárólag Campingaz® által tervezett vagy ajánlott rácsot vagy sűtőlapot használjon.
- Tisztítsa rendszeresen a grill teknő alján lévő alkatrészeket a zsiradékok meggyulladásának megelőzése céljából.

Ezen használati előírások be nem tartása a készülék súlyos megrongálódásához vezethet.

A. SAJÁT BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN

- Ne tartson, és ne használjon benzint vagy egyéb gyúlékony folyadékot vagy gőzt a készülék közelében. Használat során a készüléket távol kell tartani a gyúlékony anyagoktól. Ha gázszagot érez:
 1. Zárja el a gázipalack csapját.
 2. Zárja el a lángot.
 3. Nyissa ki a fedelet.
 4. Ha a szagot továbbra is érzi, járjon el az **F** §-ban foglaltak szerint, vagy forduljon azonnal a viszonteladóhoz.
- A készüléket ne hagyja felügyelet nélkül a működése során.
- A felhasználónak tilos a gyártó vagy a gyártó képviselője által leplombált részegységeket szerelnie.
- Használat után zárja el a gázipalackot.

B. A HASZNÁLAT HELYE

- Ezt a készüléket kizárólag kültéren szabad használni.
- **Figyelem:** egyes hozzáférhető részek nagyon felmelegedhetnek. Tartsa távol a készüléktől a gyermekeket.
- Semmilyen gyúlékony anyagnak nem szabad a készüléktől számított kb. 60 cm-es sugarú körön belül lennie.
- Működés közben ne mozdítsa el a készüléket.
- A készüléket sima, vízszintes talajfelületen használja.
- $2 \text{ m}^3 / \text{kWh}$ -ás tiszta levegő hozamot kell alapul venni.

C. GÁZIPALACK

A készülék beállítása 4,5 – 15 kg-os, megfelelő nyomásszabályozóval felszerelt propán / bután gázipalackok használatát teszi lehetővé:

- **Franciaország, Belgium, Luxemburg, Egyesült Királyság, Írország, Portugália, Spanyolország, Olaszország, Görögország:** bután 28 mbar / propán 37 mbar
- **Hollandia, Norvégia, Svédország, Dánia, Finnország, Svájc, Csehország, Magyarország, Szlovénia, Szlovákia, Bulgária, Törökország, Románia, Horvátország:** bután 30 mbar / propán 30 mbar.
- **Lengyelország:** propán 37 mbar.
- **Németország, Ausztria:** bután 50 mbar/ propán 50 mbar.

A palack csatlakoztatását vagy cseréjét mindig jól szellőző helyen végezze el úgy, hogy semmilyen nyílt láng, szikra vagy hőforrás ne legyen a helyiségben.

A gázipalack a készülék alá történő helyezésének lehetősége függ a használt modellől és a gázipalack magasságától. (Lásd az összeszerelési útmutatót.)

Amikor a gázipalack a készülék alá kerül elhelyezésre, rögzíteni kell azt a készülék vázához a mellékelt szíj segítségével. (Lásd az összeszerelési útmutatót.)

D. CSŐ (1. KÉP)

A készüléket rugalmas csővel kell használni, amely alkalmas a propán-bután gázzal történő használatra. A cső hossza nem

haladhatja meg a 1,5 métert. Ki kell cserélni, amennyiben megsérült vagy megrepedt, ha ezt megkövetelik a nemzeti előírások vagy az életciklusa végén. Ne húzza és ne szűrje át a csövet. Tartsa távol a készülék minden egyes olyan részétől, amely felhevülhet. Ellenőrizze, hogy a rugalmas cső normálisan kinyújtható megcsavarodás és húzás nélkül.

Franciaország (a termék típusának megfelelően)

A készülék rendelkezik egy G1/2 menetes gázbemeneti csatlakozóval, amely egy NF gyűrűs végelemmel és tömítéssel van felszerelve. Ezáltal a készülék két típusú rugalmas csővel használható:

- a. A flexibilis tömlőn a készülék és a nyomásszabályozó egy-egy végéhez kell illeszteni, majd tömítőgyűrűkkel rögzíteni (az XP D 36-110 szabvány szerint). Ajánlott hosszúság: 1,25 m

Teendők, ha a készüléket az XP D 36-110-es flexibilis tömlővel használja (2. kép):

1. Tekerje rá teljesen a flexibilis tömlőt a készülék és a nyomásszabályozó gyűrűs végződésére.
2. Csúszassa a tömítőgyűrűket a végzódások két első kitüremkedése mögé, és addig szorítsa, amíg el nem éri a szorítófejet.
3. A légmentes záródás ellenőrzését az **F** bekezdésben található utasítások alapján végezze.

- b. A flexibilis tömlőn van egy G1/2-es méretű, menetes anyacsavar (az XP D 36-112-es szabvány szerint), amivel a készülékre lehet csavarozni, illetve egy M 20x1,5-ös, amivel pedig a nyomásszabályozóhoz lehet rögzíteni; ajánlott hosszúság: 1,25 m.

Teendők, ha a készüléket az XP D 36-112-es flexibilis tömlővel és G1/2-es illetve M 20x1,5-es méretű anyával használja (3. kép):

1. Csavarja ki és vegye le az NF gyűrűs végzódást azért, hogy felszabaduljon a G1/2-es bevezető cső.
2. Vegye le a tömítőgyűrűt.
3. Csavarozza a tömlőn lévő G1/2-es csavart a készülék bevezetőcsővére az M20x1,5-ös csavart pedig a nyomásszabályozó kivezető csatlakozójára a flexibilis tömlővel kapcsolatban megadott utasítások alapján.
4. A készülék bevezető csővének rögzítéséhez, valamint a menetes anyacsavar megszorításához és kilazításához külön csavar kulcsot használjon.
5. Használjon csavar kulcsot a nyomásszabályozó rögzítéséhez.
6. A légmentes záródás ellenőrzését az **F** bekezdésben található utasítások alapján végezze.

Belgium, Luxemburg, Hollandia, Egyesült Királyság, Írország, Lengyelország, Portugália, Spanyolország, Olaszország, Horvátország, Norvégia, Svédország, Dánia, Finnország, Svájc, Csehország, Magyarország, Szlovénia, Szlovákia, Görögország, Bulgária, Törökország, Románia:

A készülék nemzetközi szabványú csatlakozóval rendelkezik.

Svájc, Németország, Ausztria:

- (4. kép) A hajlékony cső csatlakoztatása: a cső a készülék

végére való csatlakoztatásához csavarja fel erősen, de nem túlhúzza a cső anyacsavarját 2 megfelelő kulccsal:

- 14-es kulcs a vég blokkolásához
- 17-es kulcs a cső anyacsavarjának csavarásához

E. FEDÉL

Óvatosan nyúljon a fedélhez, főként a készülék működése közben. Ne hajtson a tűzhely fölé.

F. A LÉGMENTES ZÁRÓDÁS ELLENŐRZÉSE

Fontos: Soha ne használjon nyílt lángot a gázszivárgás helyének meghatározására.

1. A műveletet kültéren végezze el úgy, hogy közben tartson távol a készüléktől minden gyúlékony anyagot. Ne dohányozzon.
2. Ellenőrizze, hogy a vezérlő gombok az "OFF" (O) - kikapcsolt pozícióban vannak-e.
3. Helyezze fel a szabályozót a gázpalackra az utasítások szerint.
4. Csatlakoztassa a rugalmas csövet a szabályozóhoz és a készülékhez a § D részben leírtak szerint.
5. Ne keresse a szivárgás helyét nyílt lánggal, használjon ehhez gázszivárgás kereséséhez való folyadékot.
6. (5A. kép) Vigye fel a folyadékot a palack / nyomásszabályozó / cső / készülék csatlakozásaira.
7. Nyissa meg a gázpalack csapját. A vezérlő gomboknak zárt pozícióban kell maradniuk: OFF (O) - kikapcsolt pozíció. Ha buborékok képződnek, ez azt jelenti, hogy a gáz szivárog.
8. A szivárgás megszüntetéséhez szorítsa meg az anyacsavarokat. Ha valamelyik alkatrész hibás, cseréltesse ki. A szivárgás megszüntetése előtt nem szabad a készüléket használatba helyezni.
9. Zárja el a gázpalack csapját.

Fontos:

Évente legalább egyszer, és minden gázpalack cseréje alkalmával el kell végezni a szivárgásellenőrző ill. -kereső műveletet.


G. ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT

Ne helyezze üzembe a készüléket addig, amíg figyelmesen el nem olvastott és meg nem értett minden előírást. Győződjön meg arról is:





- Nincs szivárgás
- (6. kép) Venturi csövek (VT) nincsenek eltakarva / eltömödvé (például: pókháló)
- (5B. kép) Cső nem ér hozzá olyan részekhez, melyek felmelegedhetnek.
- A szellőző nyílásoknak a gázpalack raktározóban (amennyiben ilyen van) nem szabad elzáródva lenniük.
- Zsiradékgyűjtő tálca megfelelően van a rekeszébe helyezve, és hogy megfelelően, a maximumig van betolva.
- A hőviszaverő lemez helyesen legyen behelyezve a tartály aljára.
- A tartály 6 db levehető része vissza legyen helyezve (lásd a "§ O. Tisztítás és karbantartás" bekezdését).

H. A GRILLSÜTŐ ÉGŐFEJÉNEK MEGGYÚJTÁSA




Soha ne gyújtsa be a készüléket zárt fedéllel, csak nyitott fedéllel.

1. (7 A. kép) Nyissa ki a fedelet.
2. (7 B. kép) Ellenőrizze, hogy a vezérlő gombok az "OFF" (O) - kikapcsolt pozícióban vannak-e.
3. Nyissa meg a gázpalack csapját.
4. (8 A. kép) Nyomja be a begyújtani kívánt égőfej szabályozógombját, majd forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban az (), állásba. Nyomja

meg a gyújtókapcsoló gomb ().

5. **Ha az ön sütője piezoelektromos gyújtóval rendelkezik:**
 - (8 B. kép) Nyomja meg azonnal a gyújtókapcsoló gombot () kattanásig.
 - Ha az égő 4–5 próbálkozás után sem gyullad meg, várjon 5 percet, majd ismételje meg a műveletet.
6. **Ha az ön sütője elektromos szikragyújtóval rendelkezik:**
 - (8 B. kép) Nyomja meg azonnal a gyújtókapcsolót (). A gyújtó szikrákat bocsát ki. Tartsa benyomva a gyújtókapcsolót néhány másodpercig, amíg az égő begyullad.
 - Ha az égő 4–5 próbálkozás után sem gyullad meg, várjon 5 percet, majd ismételje meg a műveletet.
7. A szabályozógomb segítségével állítsa be a kívánt lángmagasságot az () és az () állás között.
8. Hasonlóképpen járjon el az összes égőfej esetében.
9. Ha az elektronikus begyújtás nem működik, alkalmazza a manuális begyújtást (lásd a következő fejezetet).

I. A GRILLSÜTŐ KÉZI MEGGYÚJTÁSA

1. Nyissa ki a fedelet.
2. Ellenőrizze, hogy a vezérlő gombok az "OFF" (O) - kikapcsolt pozícióban vannak-e.
3. Emeljen le egy sütrácsot, hogy szabadon hozzáférhessen az égőfejekhez.
4. Nyissa meg a gáz áramlását (a gázcsapot vagy a nyomásszabályozó kart)
5. (8 C. kép) Tartson égi gyufát az égőfej közelébe.
6. (8 C. kép) Nyomja be a begyújtani kívánt égőfej szabályozógombját, majd forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban az () állásba.
7. A szabályozógomb segítségével állítsa be a kívánt lángmagasságot az () és az () állás között.

Amint az égőfej begyulladt, helyezze vissza a rácsot vagy a grilltálcát.

J. A GRILL ÉGŐK ELOLTÁSA






(7 B. kép) Fordítsa vissza a vezérlő gombot az "OFF" (O) - kikapcsolt pozícióba, majd zárja el a gázpalack csapját.

K. AZ OLDALÉGŐ BEGYÚJTÁSA

(A MODELL FÜGGVÉNYÉBEN)


Az oldaléget a grillzótól függetlenül, vagy azzal egy időben is működhet. Az oldal égő meggyújtása előtt győződjön meg, hogy a fedél legyen nyitva és eltávolítva (9 A, 9 B. kép).

Begyújtás:

1. Nyissa meg a gázpalack csapját;
2. Ellenőrizze a gáz kör légmentes záródását a palacktól az oldalégőig (5 A. kép).
3. Ellenőrizze a grillt az oldalégőhöz kötő cső állapotát. Cserélje ki a Szervizzolgálat segítségével, ha megrepedezett.
4. (9 C. kép) Nyomja be az oldalsó égő szabályozógombját () majd forgassa el MAXIMUM állásba ().
5. (9 D. kép) Nyomja be a begyújtási gombot () amíg az égőfej be nem gyullad. Amennyiben 10 másodperc elteltével sem gyullad be, tartson gyufát az égőfej közelébe.
6. Állítsa be a lángot az edény méretének megfelelően a MAGAS () vagy az ALACSONY () állásba. Ne használjon olyan edényt, melynek átmérője kisebb mint 10 cm vagy nagyobb mint 24 cm.

L. A OLDALÉGŐ ELOLTÁSA

(A MODELL FÜGGVÉNYÉBEN)

Forgassa vissza a szabályozógombot () a KIKAPCSOLT (O) állásba, majd zárja el a gázpalack szelepét, amikor nem használja a készüléket.

HU

A fedél lezárásához csúsztassa azt fölé a hornyokban, amíg a tengelyt meg nem érinti, majd döntse elre.

M. A GÁZPALACK CSERÉJE

1. A palack cseréjét mindig jól szellőző helyen végezze el úgy, hogy semmilyen láng, szikra vagy hőforrás nincs a helyiségben.
2. (7-B. kép) Fordítsa vissza a vezérlő gombot az "OFF" (O) - kikapcsolt pozícióba, majd zárja el a gázpalack csapját.
3. Csavarja le a nyomásszabályozót, ellenőrizze, hogy a tömítő gumi jó állapotban a helyén van.
4. Tegye a teli palackot a helyére, csavarja vissza a nyomásszabályozót, közben ügyeljen arra, hogy a cső nem húzódik, vagy csavarodik. Ellenőrizze, hogy nincs-e gázszivárgás.
5. Az F szakaszban leírtak szerint ellenőrizze, nincs-e gázszivárgás.

N. HASZNÁLAT

A különösen meleg részek kezeléséhez fokozottan ajánljuk védőkesztyű használatát.

Az első használatkor lecsukott fedőlappal égesse az égőket maximális fokozaton () mintegy 30 percig, hogy az új részekről a festékszag eltávolozzon.

Normál működés esetén a grillsütit zárt fedilap mellett 15-20 percen keresztül elmelegítheti, így a sütlapokat kell hőmérsékletre hevíteni.

Mielőtt az ételt melyet sütni kíván a grill rácsra helyezni, kenje be vékony étolaj réteggel a rácsot az étel ráragadásának elkerülése érdekében.

A sütés megkezdése előtt távolítsa el a felesleges zsiradékot a hűsről, hogy csökkentsen a zsíros anyagok sütés alatti lángra lobbanásának lehetőségét.

Minden egyes sütést követően tisztítsa le a grillsütő berendezést a zsír felhalmozódása, és a lángra lobbanás kockázatának csökkentése végett.

Fontos:

a grillsütő égői egymást begyűjtő rendszerűek. A rendszer lehetővé teszi, hogy ha az egyik égő véletlenül elalszik, a szomszédos égők automatikusan újra begyűjtik. Ha a begyűjtés valamilyen oknál fogva mégsem történik meg, a forgókapcsolókat (O) azonnal forgassa „OFF” állásba. Nyissa fel a fedőt. Várjon 5 percet, amíg az el nem égett gáz kiszellőzik a grillsütőből. Csak ezt követően próbálkozzon a begyűjtással.

O. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Soha ne alakítsa át a készüléket: minden átalakítás veszélyes következményekkel járhat.

- Minden használat után vegye ki az alkatrészeket (a hűvisszaverit, a zsiradékgyűjtő tálcát) a sütitekniből, majd tisztítsa meg azokat mosószeres szivaccsal. Mosogatógépből is elmoshatók.
- A készülék tökéletes állapota érdekében fokozottan javasoljuk, hogy rendszeresen (minden 1 – 2. használat után) tisztítsa meg.
- Minden tisztítási művelet előtt várja meg, hogy a készülék kihűljön.
- Zárja el a gázpalackot.
- Amennyiben a készüléket legalább 30 napon keresztül nem használja, gyizdídjön meg arról, hogy pókhálók nem tömítik-e el az égőfejek csöveit – ezek ugyanis csökkenthetik a grillsütő hatékonyságát, illetve a gáz esetleg az égőfejen kívül lobbanhat. Szükség esetén tisztítsa meg a Venturi-csővek nyílásait (6 kép), illetve az égőfej nyílásait.

Tűztér fala, polcok, elülső alsó sáv, oldalsó és hátulsó lemezek, ajtók, oldalsó kosarak

Rendszeresen tisztítsa meg ezeket a részeket is szivacs és

mosogatószer segítségével. Ne használjon súrolószert.

A grillrács és a grilltálca állványra

(11 kép) A támaszok tisztításának eliségítésére a Campingaz® kifejlesztette a Campingaz Instaclean™ tisztítórendszert. A Campingaz Instaclean™ tisztítórendszernek köszönhetően a hat támasztó elem egy percen belül szerszám nélkül leszerelhető, majd mosogatógépből elmosható. Az elemek szennyeződésének mértékétől függően a tökéletesebb tisztítás érdekében a mosogatógépből helyezés előtt szükséges lehet ezeket kefével átdörzsölni. Az elemek szét- és összeszereléséhez olvassa el az összeszerelési útmutatót.

Az alkotóelemek összeszereléséhez és szétbontásához tanulmányozza az összeszerelési kézikönyvet.

Grilltálca és grillrács (a modell függvényében)

A grilltálca és/vagy grillrács zománcozottanyagú.

Tisztítás előtt várja meg, míg ezek lehűlnék. Használja a Campingaz® BBQ Cleaner Spray tisztítószert, valamint használjon grillsütőkhöz való keféket.

A grilltálca és/vagy grillrács mosogatógépből tisztíthatók.

A mosogatógépből történő behelyezés előtt olykor szükséges lehet a tálcát mosogatószivaccsal vagy mosogatókefével átdörzsölni, hogy a felszínére tapadt ételmaradékok eltávolítsuk.

(12 kép) A fém grilltálca és/vagy grillrács és/vagy öntöttvas tálca eltávolításához (a modell függvényében), emelje fel és fogja meg őket a másik kézzel.

(13 kép) A két részből álló öntöttvas rács eltávolításához (a modell függvényében) (lásd a § R. részt alább) először távolítsa el a központi részt a jelzett lap segítségével, majd ez követően távolítsa el a kontúr.

Zsiradékgyűjtő tálca

A grillsütő zsírfelfogó tálcával rendelkezik. Javasoljuk, hogy minden használat után mossa el. A tálca mosogatógépből tisztítható.

For ease of cleaning, you may cover the grease tray(s) with disposable aluminum foil. After use of the barbecue, discard the aluminium foil.

To easily absorb cooking grease, you may spread a handful of sand onto the bottom of the grease collection tray. Discard the sand after each use.

Hűvisszaverő (W-alakú alkatrész)

Ezt az alkatrészt mosogatógépből is el lehet mosni. A mosogatógépből történő behelyezés előtt olykor szükséges lehet a tálcát mosogatószivaccsal vagy mosogatókefével átdörzsölni, hogy a felszínére tapadt ételmaradékok eltávolítsuk.

A makacs szennyeződések eltávolításához a Campingaz® szappanos vízbe áztatott acél súroló használatát ajánlja.

Fémterületek az égőfejek közvetlen közelében

Ezek a fém alkatrészek alumínium borítással rendelkeznek. Semmi esetre sem szabad tűzhelytisztító szert használni, mert megmarja az alumíniumot.

Kerámia:

Ezek a kerámia alkatrészek az égőfej aktív részei. Használat során elvörösödnek. Ne tisztítsa, nedvesítse vagy dörzsölje a kerámiát. Ez károsíthatja ezeket az alkatrészeket.

P. SÜTÉSI MÓDOK

A 2 Series RBS grillsütőt kifejezetten könnyű és kényelmes sütésre tervezték, amely ugyanakkor biztosítja azt a sült hús illatot, amely a grillezést vonzóvá teszi.

A 2 Series RBS grillsütővel nyugodtan süthet zsíros húsokat (kolbász, csirkecomb stb.) anélkül, hogy felcsapnának a lángok.

A 2 Series RBS grillsütőt külön gyors és ropogós nyársforgatásra tervezték (külön kapható).

A sütés során a zsiradékok a tűztér alján lévő hőterelő lemezre csöpögnek. A lemezzel érintkezve a zsiradékokban lévő víz elpárolgása illatosá teszi a húst.

MEGJEGYZÉS: Ha nem akarja, hogy a grillrácsra vagy a tálcára odaegyen a hús, öntsön a rácsra egy kevés étolajat, vagy dörzsölje át egy olajos papírtörölközővel. Ne tegyen semmit a hideg rácsra vagy grilltálcára.

A kényes, leragadásra hajlamos ételeket lehetőleg alufóliában helyezze a grillsütőre.

1 - sütés forgó nyárssal: (külön kapható)

Nyáron készíthető húsdarabokat és az egyenletes alakú baromfihúst, közepükön kell átszúrni, majd az erre a célra szolgáló 2 villával rögzíteni. Ügyelni kell a baromfihús gondos megköztözésére, mielőtt a nyársra felszúrjuk.

A nyáron való grillezéshez

- távolítsa el a sütirácsokat.
- Szerelje össze az erre a célra szolgáló tartozékokat a mellékelt használati útmutató szerint.

A sütitekní aljára alumínium tálcát is helyezhet a sütési zsiradék felfogására.

A motor üzembe helyezése előtt gyizdijön meg arról, hogy a nyárs szabadon tud forogni.

2 - Grillsütés – nyitott vagy zárt fedéllel

Helyezze a megszűnti kívánt húst közvetlenül a grillrácsra vagy a grilltálcára. Forgassa meg és változtassa a sütt ételek helyét a sütés előrehaladottságának és az egyéni ízlésnek megfelelően.

Lezárt fedéllel a hőmérséklet magasabb, ezáltal gyorsabb a sütési folyamat. Javasoljuk, hogy amennyiben szeretné megelőzni, hogy a hús elégjen, időnként ellenőrizze a sülő húst, és szükség esetén állítsa takarékra a szabályozógombot.

3 - Sütő – lezárt fedél

Grillsütőjét sütőként is használhatja csibensültek, pizzák, felfújtak stb. készítésére. Maximális fokozaton a sütő nagyon meleg. Ajánlott tehát a sütő hőmérsékletét az ételeknek megfelelően megválasztani.

4 - Lassú sütés – Zárt fedéllel

Gyújtsa meg az egyik égőt, majd a melegíteni kívánt élelmiszert helyezze a meggyújtott égő túoldalára.

Az égőtől való távolságnak, valamint a láng nagyságának módosításával szabályozhatja az étel elkészülési idejét.

5 - Sütés fóliában

Csomagolja be gondosan a sütni kívánt ételt alufóliába, hogy a sütés során keletkező lé megmaradjon. Ez a módszer különösen alkalmas halak, zöldségek, burgonya stb. készítésére.

SOHA NE FEDJE LE A TELJES SÜTŐRÁCSOT ALUMÍNIOFÓLIÁVAL.

SOHA NE HASZNÁLJA A GRILLSÜTŐT A TEKNÉ ALJÁN LÉVI W-ALAKÚ HÍVSSZÁVERI NÉLKÜL.

Q. TÁROLÁS

- Zárja el a gázpalack csapját minden használat után.
- Ha a készüléke belső helyiségben teszi el, kapcsolja le a gázellátást.
- Ha kültéren tárolja, védőhuzat használata javasolt (lásd a tartozékok fejezetét).
- (10 kép) A bal oldalsó asztalka lehajtható. A lehajtáshoz mindkét kézzel fogja meg az asztalka két oldalát, óvatosan emelje fel a zár kioldásához, majd hajtsa le egészen a bal oldali készülékfalak mellé.
- Ha hosszabb időn keresztül nem használja a készüléket, fokozottan javasoljuk, hogy száraz, fedett helyen tárolja (pl.: garázsban).

R. TARTOZÉKOK

A modelltől függően az ön grillje fel lehet szerelve **Campingaz® Culinary Modular** ráccsal.

A Campingaz® Culinary Modular főzőrács két részből áll:

- Keret
- Központi elem.

(13. kép) A központi elem eltávolítható, helyette valamelyik külön kapható Campingaz® kiegészítő helyezhető be, például:

- Pizza kő
- Wok
- Paella serpenyő

Tekintse meg további cserélhető moduljainkat a www.campingaz.com weboldalon.

A Campingaz® Culinary Modular konyhai kiegészítőkből álló grillsütő, így egy valódi kültéri, a készített ételnek megfelelő konyhává alakítható át.

Az ADG fokozottan javasolja, hogy a gázos grillsütőhöz mindig Campingaz® márkájú tartozékokat és cserealkatrészeket használjon. Az ADG semmilyen felelősséget nem vállal az olyan károkért vagy működési zavarokért, melynek oka a más márkájú tartozékok és / vagy cserealkatrészek használata.

S. KÖRNYEZETVÉDELLEM

Gondoljon a környezet védelmére is! Az Ön készüléke begyűjthető vagy újrahasznosítható anyagokat tartalmaz. Helyezze el ezeket a közönségi hulladékgyűjtő hivatálnál, és válogassa szét a csomagolóanyagokat.

T. AJANLÁSOK AZ AKKUMULÁTORHOZ



Ez az elemeken található jel arra utal, hogy az élettartamuk lejártával az elemeket el kell távolítani az egységből, majd azokat újrahasznosításra, vagy megfelelő hulladékgyűjtő helyre kell juttatni. Az elemeket tilos a többi hulladékkal együtt szemétkébe dobni: gyűjtőhelyre (lerakóhelyre...) kell vinni. Tájékoztódn a helyi hatóságoknál. Szabadban soha ne dobja el, ne égesse el: a benne felhasznált bizonyos összetevők miatt (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) az akkumulátor veszélyes lehet a környezetre és az emberi

U. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKAI HULLADÉK



Ez a jelzés azt jelenti, hogy a berendezés elektromos rendszerét szelektív hulladékgyűjtés keretében kell leadni. Hasznos élettartama végén a berendezés elektromos rendszerét megfelelő módon kell leselejtezni. Az elektromos rendszert nem szabad vegyes háztartási hulladék közé dobni. Az ilyen hulladékok szelektív gyűjtésének célja a hulladékban lévő újrahasznosítható anyagok újrahasznosítása vagy újbóli felhasználása. A berendezés elektromos rendszerét erre a célra szolgáló hulladék-újrahasznosítási telepre vigye.

Tájékoztódn a helyi hatóságoknál. A szabadban soha ne dobja el, ne égesse el: az elektromos és elektronikai készülékben található bizonyos veszélyes összetevők miatt veszélyes lehet a környezetre és ártalmas lehet az emberi egészségre is.

V. GARANCIÁLIS IDŐSZAK:

	Kerámia égőfej	Egyéb
év	5	2

Hibák	Valószínű okok / megoldások
Az égő nem gyullad meg	<ul style="list-style-type: none"> Nincs elegendő gáz. A szabályozó nem működik. A tömlő, szelep, Venturi-cső (VT) vagy az égő nyílásai el vannak tömődve. A Venturi-cső nem a fűvóka fölé van elhelyezve.
Az égő "kiugrik" vagy kiég	<ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze a gázellátást. Ellenőrizze a tömlő illeszkedését. Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.
Nem egyenletes lángon ég	<ul style="list-style-type: none"> Az új palack levegőt tartalmazhat. Használja továbbra is, és a probléma megszűnik. Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.
Nagy lángok az égő felületén	<ul style="list-style-type: none"> A fűvóka sugárcső rosszul van csatlakoztatva a Venturi-csőhöz. Igazítsa meg a Venturi-csővet. A Venturi-cső elzárult (pl.: pókháló). Tisztítsa ki a Venturi-csővet. Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.
Alacsony láng a fűvókán	<ul style="list-style-type: none"> A palack majdnem üres. Cserélje ki a flakont, és a probléma megszűnik. Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.
A zsír nagymértékű lángra lobbanása	<ul style="list-style-type: none"> Tisztítsa meg a védőlemezt az égő felett. Túl magas a grill hőmérséklete: Alacsonyabb láng. Tisztítsa meg a zsiradékgyűjtő tálcát.
Az égőket gyufával gyújtsa meg, de ne "PIEZO" gyújtóval	<ul style="list-style-type: none"> Hibás gyújtógomb, vezeték vagy elektród. Ellenőrizze a gyújtókábel csatlakozásait. Ellenőrizze az elektród és a csatlakozóvezeték állapotát. Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.
Láng bármilyen csatlakozásnál	<ul style="list-style-type: none"> Szivárgó csatlakozás. Azonnal kapcsolja le a gázellátást. Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.
Nincs elegendő hő	<ul style="list-style-type: none"> Eltömődött fűvóka vagy Venturi-cső. Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.
Tűz a vezérlőgomb mögött.	<ul style="list-style-type: none"> Hibás csapegység. Kapcsolja ki a készüléket. Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.
Tűz a vezérlőpanel alatt	<ul style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a készüléket Zárja el a gázpalackot Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.

UPORABA IN VZDRŽEVANJE



- Pred uporabo preberite navodilo.
- Uporaba samo izven prostorov.
- Ne uporabljajte oglja.
- Ne uporabljajte nastavljivega reducirnega ventila. Uporabljajte reducirne ventile s fiksno nastavitvijo, ki so v skladu z ustreznim evropskim standardom.
- Na rešetko za peko ali na njeno mesto ne nameščajte kovinske plošče, ki je ni zasnovala ali priporočila družba CAMPINGAZ.
- Redno čistite sestavne dele na dnu zbiralne posode, da preprečite nevarnost vžiga maščobe.

Če ne upoštevate teh pravil za uporabo, lahko pride do resne okvare vaše naprave.

A. ZA VAŠO VARNOST

- Ne postavljajte in ne uporabljajte bencina ali drugih vnetljivih tekočin ali hlapov v bližini svoje naprave. Med uporabo mora biti naprava oddaljena od vnetljivih snovi.

V primeru vonja po plinu:

1. Zaprite pipo plinske jeklenke.
 2. Ugasnite vsak odprti plamen.
 3. Odprite pokrov.
 4. Če še vedno obstaja vonj, glejte točko § F, oz. se pozanimajte neposredno pri svojem dobavitelju.
- Vključene naprave nikoli ne pustite brez nadzora.
 - Uporabnik ne sme posegati v dele, ki jih zaščiti proizvajalec ali njegov pooblaščenec.
 - Po uporabi zaprite plinski vsebnik.

B. MESTO UPORABE

- Napravo lahko uporabljate samo zunaj prostorov.
- **Pozor:** dostopni deli so lahko zelo vroči. Majhnim otrokom ne pustite blizu naprave.
- V polmeru okrog 60 cm od naprave se ne sme nahajati nobena gorljiva snov.
- Ne premeščajte naprave med delovanjem.
- Napravo uporabljajte na ravnih tleh.
- Predvidite pretok svežega zraka 2 m³/kW/h.

C. PLINSKA JEKLENKA

Naprava je namenjena za delovanje z jeklenkami za butan/propan od 4,5 do 15 kg, opremljenimi z ustreznim reducirnim ventilom.

- **Francija, Belgija, Luksemburg, Združeno Kraljestvo, Irska, Portugalska, Španija, Italija, Grčija:**
butan 28 mbar/propan 37 mbar
- **Nizozemska, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Švica, Madžarska, Slovenija, Slovaška, Češka Republika, Bolgarija, Turčija, Romunija, Hrvaška:**
butan 30 mbar/propan 30 mbar.
- **Poljska:** propan 37 mbarov.
- **Nemčija, Avstrija:** butan 50 mbar/propan 50 mbar.

Priključitev ali zamenjavo jeklenke vedno izvajajte v dobro prezračenem prostoru in nikoli v prisotnosti plamena, iskre ali vira toplote.

Možnost postavitve plinskega cilindra pod napravo je odvisna od modela, ki ga uporabljate in višine cilindra. Oglejte si priročnik za montažo.

Kadar pod napravo postavite plinski cilindar, ga morate pritrditi na okvir naprave s pomočjo priloženega traku.

Oglejte si priročnik za montažo.

D. CEV (SL. 1)

Naprava je uporabna skupaj z upogljivo cevjo, ki je primerna tako za plin butan, kot tudi za propan. Dolžina cevi ne sme

biti večja od 1.5 metra. Zamenjati jo je potrebno takrat, kadar je poškodovana ali prelomljena, kadar tako zahtevajo državni predpisi ali ob koncu njene življenjske dobe. Ne vlecite in ne prebadajte cevi. Pazite, da ne pride v stik s tistimi deli naprave, ki postanejo vroči. Preverite, da se upogljiva cev lahko normalno iztegne in se pri tem ne zatika ali ovija.

Francija (glede na model)

Naprava ima vhodni plinski konektor G1/2, opremljen z NF zaključnim obročkom in navojem. Naprava se lahko uporablja z dvema vrstama upogljivih cevi:

- a. Gibko cevjo, ki se namesti na priključke za cev pri napravi in pri tlačnem ventilu ter je pritrjena z obroči (v skladu z normo XP D 36-110). Priporočena dolžina je 1,25 m.

Za uporabo aparata z gibko cevjo XP D 36-110: (Sl. 2)

1. gibko cev do konca pritrdite na priključek za cev na aparatu in na tlačnem ventilu.
2. obroči cevi naj zdrsnejo čez prvi dve izboklini priključkov cevi, privijajte do zarezane na zapornem ventilu.
3. zatesnitev bo preverjena po navodilih iz odstavka § F.

- b. Gibko cevjo (v skladu z normo XP D 36-112), opremljeno z navojno matico G ½ za privitje na napravo in z matico M 20x1,5 za privitje na tlačni ventil. Priporočena dolžina je 1,25 m.

Za uporabo aparata z gibko cevjo XP D 36-112, matice G ½ in M20x1,5 (Sl. 3):

1. Odvijte in odstranite priključek cevi NF, da osvobodite vhodni priključek G1/2.
2. Odstranite spoj.
3. Privijte navojno matico cevi G ½ na vhodni priključek aparata in navojno matico M20x1,5 na izhodni priključek tlačnega ventila, v skladu z navodili, ki so priložena gibki cevi.
4. Uporabite en ključ za pritrditev vhodnega priključka aparata ter drug ključ za privijanje ali odvijanje navojne matice.
5. Uporabite en ključ za pritrditev izhodnega priključka tlačnega ventila.
6. Zatesnitev bo preverjena po navodilih iz odstavka § F.

Belgija, Luksemburg, Nizozemska, Velika Britanija, Irska, Poljska, Portugalska, Španija, Italija, Češka, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Hrvaška, Madžarska, Slovaška, Slovenija, Grčija, Bolgarija, Turčija, Romunija:

Naprava je opremljena z mednarodnim priključkom.

Švica, Nemčija, Avstrija:

(Sl. 4) Spoj gibke cevi: da bi priključili cev na spojko naprave, tesno zategnite matico cevi, vendar ne preveč, z dvema ustreznima ključema:

- ključ 14 za blokiranje spojke
- ključ 17, da privijete matico cevi

E. POKROV

Pazljivo ravajte s pokrovom, še posebej med delovanjem. Ne sklanjajte se nad ognjišče.

F. PRESKUS VODOTESNOSTI

Važno: Nikoli ne uporabljajte plamena za odkrivanje puščanja plina.

1. Napravo uporabljajte izven prostorov in iz njene bližine odstranite vse vnetljive snovi. Ne kadite.
2. Preverite ali so ročice za nastavitve v položaju "OFF" (O).
3. Pritrdite regulator na plinski cilindri skladno z navodili.
4. Priključite upogljivo cev na regulator in napravo tako, kot je opisano v poglavju § D.
5. Puščanja ne preiskujte s plamenom, temveč uporabljajte tekočino za odkrivanje puščanja plina.
6. (Sl. 5 A) Tekočino nanesite na spoje jeklenke/reducirnega ventila/cevi/naprave.
7. Odprite pipo plinske jeklenke. Nastavitvene ročice morajo ostati v položaju "OFF" (O). Če nastajajo mehurčki, pomeni, da pušča plin.
8. Da preprečite puščanje, zategnite matice. Če je neki del v okvari, ga zamenjajte. Naprave na smete uporabljati, dokler ne odpravite puščanja.
9. Zaprite pipo plinske jeklenke.

Važno:

Kontrolo in preverjanje puščanja plina morate izvajati vsaj enkrat na leto in ob vsaki zamenjavi plinske jeklenke.

G. PRED UPORABO

Ne uporabljajte naprave, dokler niste pazljivo prebrali in razumeli vseh navodil. Prepričajte se tudi:

- Ni puščanja plina
- (Sl. 6) Niso zamašene venturijeve cevi (VT) (npr: pajčevine).
- (Sl. 5 B) Cev ni v stiku z deli, ki bi lahko postali vroči.
- The ventilation openings in the cylinder storing compartment (if present) are not obstructed.
- Je/so lovilce/-ci maščobe pravilno vstavljen/-i na svoje mesto, kolikor globoko ga/jih je mogoče vstaviti in da je/so pravilno obrnjen/-i.
- Toplotni reflektor je ustrezno nameščen na dnu kurišča.
- 6 snemljivih delov kurišča je ponovno vstavljenih. (glejte odstavek § O. Čiščenje in vzdrževanje).

H. PRIŽIGANJE GORILNIKOV ZA ŽAR

Naprave nikoli ne prižigajte s pokritim, ampak vedno z odkritim pokrovom.

1. (Sl. 7 A) Odprite pokrov žara.
2. (Sl. 7 B) Prepričajte se, da so regulacijski gumbi v izklopljeni legi »OFF« (O).
3. Odprite ventil plinske jeklenke.
4. (Sl. 8 A) Pritisnite in zavrtite nadzorni gumb na željenem gorilniku v obratni smeri urinega kazalca do položaja (⚡). Pritisnite gumb za vžig (⚡).
5. **Če je vaš žar opremljen z piezoelektričnim vžigalnikom:**
 - (Sl. 8 B) Nemudoma pritisnite na gumb vžigalnika (⚡) dokler ne klikne.
 - Če se gorilnik po 4 ali 5 poskusih ne prižge, počakajte 5 minut in znova ponovite postopek.
6. **Če je vaš žar opremljen z elektronskim vžigalnikom na iskro:**
 - (Sl. 8 B) Nemudoma pritisnite stikalo (⚡). Prišlo bo do iskrjenja. Pritiskajte še nekaj sekund oz. do vključitve gorilnika.
 - Če gorilnik po 4 ali 5 poskusih ne zagori, počakajte 5 minut in znova ponovite postopek.
7. Plamen nastavite na željeno višino z vrtenjem nadzornega gumba med (⚡) in (⚡).
8. Na enak način ravnajte z vsemi gorilniki.

9. Če elektronski vžig ne deluje, ravnajte po postopku za ročen vžig (naslednji odlomek).

I. ROČNO PRIŽIGANJE GORILNIKOV ZA ŽAR

1. Odprite pokrov žara.
2. Prepričajte se, da so regulacijski gumbi v izklopljeni legi »OFF« (O).
3. Privzdignite eno izmed rešetk nad gorilnikom, da boste imeli prost dostop do površine gorilnika.
4. Odprite dovod plina (ventil ali ročico za reguliranje jeklenke).
5. (Sl. 8 C) Prižgano vžigalico približajte gorilniku.
6. (Sl. 8 A) Pritisnite in zavrtite nadzorni gumb na željenem gorilnik v obratni smeri urinega kazalca do položaja (⚡).
7. Plamen nastavite na željeno višino z vrtenjem nadzornega gumba med (⚡) in (⚡).

Potem ko ste prižgali gorilnik, zamenjajte rešetke ali pekač.

J. UGAŠANJE ŽARA

(Sl. 7 B) Vrnite nadzorni gumb v položaj "OFF" (O) in nato zaprite ventil na cilindru.

K. PRIŽIGANJE STRANSKEGA GORILNIKA

(ODVISNO OD MODELA)

Stranski gorilnik lahko deluje neodvisno ali skupaj z gorilnikom za žar. Pred prižiganjem stranskega gorilnika se prepričajte, da je pokrov odprt in odstranjen (Sl. 9 A, B).

Prižiganje:

1. Odprite ventil stranskega gorilnika.
2. Preverite vodotesnost plinovoda od jeklenke do kuhanika (Sl. 5 A).
3. Preverite stanje cevi, ki povezuje žar in kuhanik. Če opazite razpoke, naj vam jo zamenja serviser iz službe za podporo uporabnikov.
4. (Sl. 9 C) Pritisnite in zavrtite nadzorni gumb na stranskem gorilniku (⊗) do položaja POLNEGA OGNJA (⚡).
5. (Sl. 9 D) Pritisnite gumb za vžig (⚡) ni ga držite, dokler se kuhanik ne prižge. V primeru, da se v 10 sekundah ne prižge, h gorilniku približajte vžigalico.
6. Plamen prilagodite dimenzijam posode za kuhanje s pomočjo dveh položajev ognja: VISOK (⚡) ali NIZEK (⚡). Ne uporabljajte posode premera manj kot 10 cm ali več kot 24 cm.

L. UGAŠANJE STRANSKEGA GORILNIKA

(ODVISNO OD MODELA)


Nadzorni gumb (⊗) vrnite v položaj IZKLOP (O), nato pa, če naprava ni več v uporabi, zaprite ventil na plinskem cilindru. Če želite potegniti pokrov navzgor, da zdrsnje po utorih, dokler se ne ujame z osjo tečaja in ga lahko zaprete.

M. ZAMENJAVA PLINSKE JEKLENKE

1. Vedno jo menjajte v dobro prezračenem prostoru in nikoli v prisotnosti plamena, iskre ali vira toplote.
2. (Sl. 7-B) Vrnite nadzorni gumb v položaj "OFF" (O) in nato zaprite ventil na cilindru.
3. Odvijte reducirni ventil, preverite prisotnost in dobro stanje tesnilnega stika.
4. Namestite polno jeklenko na svoje mesto, ponovno privijte reducirni vijak in pazite, da ne bo prišlo do vlečenja ali zvijanja cevi.
5. Preverite, da v skladu z Poglavjem F, ni uhajanja plina.

N. UPORABA

Priporočamo, da med rokovanjem z zelo vročimi deli nosite zaščitne rokavice.

Da bi se znebiti vonja barve na novih delih, pri prvi uporabi žar ogrevajte pokrit, gorilniki pa naj bodo 30 minut v visokem položaju ().

Pri normalnemu delovanju segrevajte raženj pod zaprti pokrovko 15 do 20 minut, da se rešetke za pečenje segrejejo do ustrežne temperature.

Da zmanjšate oprijemanje hrane na rešetkah grila, jih pred namestitvijo hrane rahlo naoljite s kuhinjskim oljem.

Za zmanjšanje vžiga maščob med pečenjem, pred pečenjem z mesa odstranite odvečno maščobo.

Gril po vsakem pečenju očistite, da se na njem ne začne nabirati maščoba in da s tem zmanjšate tveganje za vžig maščobe.

Pomembno:

Žar je opremljen z navkrižno-svetlobnim sistemom med gorilniki. Ta sistem omogoča samodejni ponovni vžig gorilnika, če se le ta slučajno ugasne. Kljub temu v primeru nedelovanja sistema, gumb takoj obrnite na "OFF" (0). Odprite pokrov. Počakajte 5 minut, da izginje ves neizgoreli plin. Šele potem ponovite celoten postopek prižigovanja.

O. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Jamás modifique el aparato: toda modificación puede ser peligrosa.

- Po vsaki uporabi vzemite dele z dna korita (reflektor, predal za maščobo) in jih operite z gobico in detergentom za posodo. Lahko jih operete tudi v stroju za pranje posode.
- Da bi svojo napravo vzdrževali v odličnem stanju, priporočamo, da jo redno čistite (po 1 do 2 uporabah).
- Pred vsakim čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.
- Zaprite plinško jeklenko.
- Če naprave niste uporabljali več kot 30 dni, preverite, da odprtine na cevi gorilnika ne bi bile zamašene s pajčevino, kar lahko zmanjša učinkovitost pečenja hkrati pa obstaja nevarnost, da plin zagori zunaj gorilnika. Očistite odprtine venturijeve cevi (Sl. 6), po potrebi pa tudi cev gorilnika.

Frontalna plošča, podnožje, vrata, stranske košare

Tudi te elemente občasno očistite s pomočjo gobe, namočene v sredstvo za pomivanje posode. Ne uporabljajte grobih sredstev.

Rešetka in stojalo za ploščo

(Sl. 11) Da bi olajšali čiščenje kurišča, je Campingaz® izdelal Campingaz Instaclean™. Campingaz Instaclean™ pomeni, da je kurišče sestavljeno iz 6 plošč, in se lahko razstavi brez orodja v manj kot eni minuti. Plošče lahko pomijete preprosto v pomivalnem stroju. Odvisno od količine in vrste umazanije bo morda za večjo čistočo potrebno nekatere dele predhodno očistiti s ščetko. Za postopek sestavljanja in razstavljanja teh delov pogledajte priročnik za sestavljanje.

Pri sestavljanju in odstranjevanju teh delov glejte priročnik za sestavljanje.

Pekač in kuhinjska rešetka (odvisno od modela)

Vaša plošča in / ali rešetka za peko sta emaljirani.

Pred kakršnikoli postopkom čiščenja počakajte, da se ohladi. Uporabite sredstvo za čiščenje Campingaz® BBQ Cleaner Spray in ščetke za žar.

Vašo ploščo in / ali rešetko za peko lahko očistite v pomivalnem stroju.

Pred pranjem v pomivalnem stroju je pogosto potrebna uporaba gobice ali fleksibilne ščetke, s pomočjo katere lahko odstranite ostanke, ki so se prilepili na površino.

(Sl. 12) Za odstranjevanje kovinske plošče za peko in / ali rešetke in / ali plošče iz železove litine (odvisno od modela), potisnite prste v ta za namenjene luknje, jo dvignite in primite z drugo roko.

(Sl. 13) Za odstranjevanje plošče iz železove litine, ki je

sestavljena iz 2 delov (odvisno od modela) (glejte spodnji odstavek § R.), najprej odstranite osrednji del z označenim zaklopem, nato odstranite obrobo.

Predal za zbiranje maščobe

Vaš žar je opremljen z pladnjem za mast. Priporočamo, da ga po vsaki uporabi očistite. Očistite ga lahko v pomivalnem stroju.

Zaradi lažjega čiščenja lahko pokrijete pladenj/pladnje za maščobo z aluminijško folijo. Ko žara ne uporabljate več, preprosto odstranite aluminijasto folijo in jo zavrzite.

Na dno pladnja lahko daste tudi malce peska, ki bo posrkal maščobo, ki nastane pri pečenju. Pesek odstranite po vsaki uporabi.

Reflektor toplote (del v obliki črke W)

Ta del lahko operete v stroju za prižgote žar. Pred pranjem v pomivalnem stroju je pogosto potrebna uporaba gobice ali fleksibilne ščetke, s pomočjo katere lahko odstranite ostanke, ki so se prilepili na površino.

Za odstranjevanje trdovratne nečistoče Campingaz® priporoča blazinice iz jeklene volne in detergent.

Kovinske površine okrog gorilnikov

Ti kovinski deli so prekriti z aluminijem. V nobenem primeru ne uporabljajte sredstev za čiščenje pečice, saj delujejo agresivno na aluminij.

Keramika

Keramični deli so aktivni sestavni deli gorilnika. Med uporabo postanejo rdečkasti. Keramičnih delov ne čistite, močite ali drgnite. S tem bi jih lahko poškodovali.

P. NAĀINI PEKE

Žar 2 Series RBS je posebej zasnovan tako, da vam omogoča enostavno in udobno peko in izboljša opojne vonjave, ki predstavljajo čar peke na žaru.

S svojim ražnjem 2 Series RBS lahko mirno pečete mastno meso (klobase, vratovina, piščančja bedra...), ne da bi prišlo do dviganja plamenov.

Poleg tega je žar 2 Series RBS posebej razvit za hitro in hrustljivo peko na žaru.

Med peko pada maščoba na toplotni odsevnik na dnu zbiralne posode. Ob stiku z njim izhlapeva voda v maščobi in odišavi meso.

OPOMBA: Da se meso ne bi prilepilo na rešetko(e) ali pekač(e), žar premažite z oljem ali pa ga obrišite z papirno brisačo, v katero ste vtrli olje. Ne nanašajte ničesar na hladen pekač oz. na hladne rešetke. Priporočamo, da občutljiva živila, ki se rada sprjemajo, položite na aluminijasto folijo.

1 - Peka na vrtljivem ražnju: (napredaj posebej)

Na ražnju lahko pečemo kose mesa ali perutnine pravilne oblike, ki jih natakemo na sredini, preden raženj pritrldimo na v ta namen predvidene vilice. Preden perutnino natakemo na raženj, jo moramo pazljivo zvezati.

Za pečenje na ražnju,

- Snemite rešetke za pečenje.
- Po priloženih navodilih sestavite pribor, predviden za ta namen.

Če želite ohraniti sokove, ki se cedijo med pečenjem, lahko na dno korita položite aluminijast predal.

Motor vključite šele, ko ste se prepričali, da se ražanj lahko nemoteno vrti.

2 - Peka na rešetki – odprt ali zaprt pokrov

Meso za peko namestite neposredno na rešetko za peko ali pekač. Kose, ki jih pečete na žaru, obračajte in premeščajte glede na stopnjo pečenosti in okus posameznih oseb.

Pri zaprtem pokrovu se poveča toplota, kar omogoča hitrejšo peko. Da meso ne bi bilo preveč zapečeno, vam priporočamo, da peko nadzorujete in po potrebi zmanjšate nadzorni gumb

na nižjo vrednost.

3 - Peka v pečici – zaprt pokrov

Na žaru lahko pripravljate tudi gratinirane jedi, pice, sufleje... Pri maksimalnem pretoku je pečica zelo vroča. Zato priporočamo, da nastavite temperaturo pečice glede na jed.

4 - Počasno pečenje – zaprta pokrovka

Prižgite en gorilnik in kos, ki ga želite skuhati, na rešetki za peko postavite na nasprotno stran od prižganega gorilnika.

Razdalja do gorilnika in njegova moč naj bosta primerni željeni hitrosti kuhanja.

5 - Peka z aluminijasto folijo

Kos živila, ki ga nameravate peči na žaru, skrbno zavijte v gospodinjsko aluminijasto folijo, da preprečite izgubo soka. Ta način je še posebej primeren za ribe, zelenjavo, krompir itd.

PEKAČA NIKOLI V CELOTI NE PREKRIJTE Z ALUMINJSKO FOLIJO.

REFLEKTORJA TOPLOTE V OBLIKI ČRKE W NA DNU KORITA.

Q. SKLADIŠČENJE

- Po vsaki uporabi zaprite pipo plinske jeklenke.
- Če spravite svoj žar v notranjem prostoru, izklopite napajanje s plinom.
- Če ga spravite zunaj, svetujemo, da uporabljate zaščitno prekrivalo (glejte poglavje o priboru).
- (Sl. 10) Leva stran mize je zložljiva. Če jo želite zapreti, jo primate z obeh strani z obema rokama, nežno jo povlecite navzgor, da se sprostí, nato pa jo zanihajte navzdol, dokler ne doseže levih nog.
- Če je dalj časa ne boste uporabljali, je priporočljivo, da napravo spravite na suho in zaščiteno mesto (npr. v garažo).

SI R. PRIBOR

Ovisno od modela vašega žara, je ta lahko opremljen z **kuhalno mrežo Campingaz®**.

Kuhalna mreža Campingaz® je sestavljena iz 2 delov:

- obroba
- središčna mreža

(Sl. 13) Središčno mrežo lahko odstranite in nadomestite z dodatno opremo, ki jo prav tako prodaja Campingaz®, kot so npr.

- kamnita plošča za peko pic
- vok
- plošča za pripravo paella

Za več informacij o kuhinjskih modulih, ki so na razpolago, prosimo obiščite www.campingaz.com

Koncept **kuhalnega modula Campingaz®** vam tako omogoča, da spremenite svoj plinski žar v popolno kuhinjo na prostem in glede na pripravo jedi uporabite točno določene kahalne pripomočke, ki jih potrebujete.

ADG priporoča, da za njihove plinske žare uporabljate samo pribor in nadomestne dele znamke Campingaz®. ADG odklanja vsako odgovornost v primeru škode ali slabega delovanja, ki bi nastalo zaradi uporabe pribora oz. nadomestnih delov različne znamke.

S. ZAŠČITA OKOLJA

Ne pozabite na zaščito okolja! Vaša naprava vsebuje materiale, ki se lahko obnovijo ali reciklirajo. Odnosite jo v odlagališče za odpadke v svoji občini in sortirajte embalažne materiale.

T. PRIPOROČILA V ZVEZI Z BATERIJAMI



Simbol na baterijah označuje, da je treba baterije po koncu njihove življenjske dobe odstraniti iz enote, nato pa jih reciklirati ali zavreči na ustrezen način.

Baterij ne smete metati v smeti, temveč jih odnesti na zbirno mesto (odlagališče odpadkov ...). O tem se pozanimajte pri pristojnih lokalnih oblasteh. Baterij nikoli ne zavrzite v naravi in jih ne sežigajte: določene snovi (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni), ki so prisotne v rabljenih baterijah, so lahko nevarne za okolje in zdrave ljudi.

U. ELEKTRIČNI IN ELEKTRONSKI ODPADKI



Ta znak pomeni, da je električni sistem naprave predviden za selektivno zbiranje odpadkov. Po poteku življenjske dobe naprave je treba iz nje odstraniti električni sistem in ga odstraniti na ustrezen način. Električni sistem iz naprave ne smete odstraniti z nerazvrščenimi hišnimi odpadki. Zbiranje razvrščenih odpadkov omogoča njihovo uporabo, recikliranje in druge oblike vrednotenja materialov, vsebovanih v teh odpadkih. Električni sistem iz naprave oddajte v neki za to namenjen center za oskrbo odpadkov (reciklažno dvorišče). O tem se pozanimajte pri pristojnih lokalnih oblasteh. Enote nikoli ne zavrzite v naravi in je ne sežigajte: električna in elektronska oprema vsebuje določene nevarne snovi, ki so lahko škodljive za okolje in imajo lahko negativne učinke na zdravje ljudi.

V. GARANCIJSKI ROK

	Keramika Gorilnik	Ostalo
Leta	5	2

Nepравilnosti	Verjetni vzroki in ukrepanje
Gorilnik se ne prižge	<ul style="list-style-type: none"> • Pomanjkanje plina. • Regulator ne dela. • Zamašena je cev, ventil, Venturijeva cev (VT) ali pa odprtina gorilnika. • Venturijeva cev ni nameščena na šobo.
Gorilnik je "poniknil" oz. se je ugasnil sam od sebe.	<ul style="list-style-type: none"> • Preverite dobavo plina. • Preverite povezave cevi. • Obrnite se na Poprodajno Službo.
Neenakomeren plamen	<ul style="list-style-type: none"> • Lahko, da je v novi jeklenki zrak. Nadaljujte z uporabo in težava bo izginila. • Obrnite se na Poprodajno Službo.
Veliki plameni na površini gorilnika	<ul style="list-style-type: none"> • Razpršilna šoba je slabo povezana z Venturijevo cevjo. Namestite Venturijevo cev. • Venturijeva cev je zamašena (npr. pajčevine). Očistite Venturijevo cev. • Obrnite se na Poprodajno Službo.
Majhen plamen na šobi	<ul style="list-style-type: none"> • Jeklenka je skoraj prazna. Zamenjajte jo in težava bo izginila. • Obrnite se na Poprodajno Službo.
Vzplamenitev prekomerne maščobe	<ul style="list-style-type: none"> • Očistite zaščitno ploščo nad gorilnikom. • Temperatura peke je previsoka: Zmanjšajte plamen. • Očistite pladenj, na katerega kaplja mast.
Gorilniki se prižgejo z vžigalico, ne pa tudi z "PIEZO" vžigalnikom	<ul style="list-style-type: none"> • Gumb, žica ali elektroda vžigalnika je v okvari. Preverite povezave kabla vžigalnika. • Preverite stanje elektrode in vezne žice. • Obrnite se na Poprodajno Službo.
Ogenj na katerikoli povezavi	<ul style="list-style-type: none"> • Uhajanje (plina) na povezavi. • Nemudoma izključite dobavo plina. • Obrnite se na Poprodajno Službo.
Pomanjkanje toplote	<ul style="list-style-type: none"> • Zamašena šoba ali Venturijeva cev. • Obrnite se na Poprodajno Službo.
Ogenj za nadzornim gumbom	<ul style="list-style-type: none"> • Okvarjen pokrov enote. • Napravo ugasnite. • Obrnite se na Poprodajno Službo.
Ogenj pod nadzorno ploščo	<ul style="list-style-type: none"> • Napravo ugasnite • Zaprite plinski cilinder • Obrnite se na Poprodajno Službo.

NÁVOD NA POUŽITÍ



- Pred použitím si preštudujte návod.
- Výrobok používajte iba v exteriéri.
- Nepoužívajte drevené uhlie.
- Nepoužívajte regulátor tlaku. Používajte iba regulátory s pevnou reguláciou v súlade s platnými príslušnými európskymi normami.
- Na opekací rošt ani namiesto neho nedávajte žiaden kovový plech, ktorý nevyrobila alebo ktorý neodporúča spoločnosť CAMPINGPR. Pravidelne čistite časti na dne nádoby, aby sa predišlo akémukoľvek riziku vznietenia masťot.

Nerešpektovanie týchto pravidiel používania môže spôsobiť vážne poškodenie vášho zariadenia.

A. PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ

- Neuskladňujte a nepoužívajte benzín alebo iné horľavé kvapaliny či plyny v blízkosti zariadenia. Toto zariadenie sa počas prevádzky musí uchovávať mimo dosahu horľavých materiálov.

V prípade, že zacítite zápach plynu:

1. Zatvorte ventil na plynovej fľaši
 2. Zahaste všetky plamene
 3. Otvorte príklop
 4. Ak zápach pretrváva, pozrite si § F, alebo sa ihneď informujte u predajcu.
- Nenechávajte prístroj počas prevádzky bez dozoru
 - Používateľ nesmie manipulovať s časťami chránenými výrobcom alebo jeho oprávneným zástupcom.
 - Po použití zatvorte plynovú nádobu.

B. MIESTO POUŽITIA

- Toto zariadenie sa môže používať len vonku.
- **UPOZORNENIE:** Dostupné časti môžu byť horúce. Držte mimo dosahu detí.
- V blízkosti 60 cm okolo prístroja sa nesmie nachádzať žiadny horľavý materiál.
- Zariadenie počas fungovania nepremiestňujte.
- Zariadenie používajte na rovnej ploche.
- Počítajte so spotrebou vzduchu 2 m³ / kW/hod.

C. PLYNOVÁ FĽAŠA

Toto zariadenie je určené na fungovanie s propán-butánovými fľašami od 4,5 do 15 kg, vybavenými špeciálnym regulátorom tlaku plynu:

- **Francúzsko, Belgicko, Luxembursko, Veľká Británia, Írsko, Portugalsko, Španielsko, Taliansko, Grécko:**
bután 28 mbar / propán 37 mbar
- **Holandsko, Nórsko, Švédsko, Dánsko, Fínsko, Švajčiarsko, Česká republika, Maďarsko, Slovinsko, Slovensko, Chorvátsko, Bulharsko, Turecko, Rumunsko:**
bután 30 mbar / propán 30 mbar.
- **Poľsko:** propán 37 mbar.
- **Nemecko, Rakúsko:** bután 50 mbar / propán 50 mbar.

Zapojenie alebo výmenu plynovej fľaše je potrebné vykonávať vždy na dobre vetranom mieste, nikdy nie v blízkosti ohňa, iskry alebo zdroja tepla.

Možnosť umiestnenia plynovej tlakovej fľaše pod zariadenie závisí od použitého modelu a od výšky tlakovej fľaše. Pozri návod na skladanie.

Keď je plynová tlaková fľaša pod zariadením, musí sa pripnúť k rámu zariadenia s použitím priloženého pásu. Pozri návod na skladanie.

D. RÚRKA (OBR. 1)

Zariadenie by sa malo používať s flexibilnou hadicou, ktorá je vhodná pre butánový a propánový plyn. Dĺžka hadice by nemala presiahnuť 1,5 metra. Musí sa vymeniť, pokiaľ je poškodená alebo prasknutá, v termíne požadovanom národnými zákonnými predpismi alebo na konci svojho životného cyklu. Neťahajte a neprepichujte hadicu. Udržiavajte ďalej od časti zariadenia, ktoré sa zahrejú. Skontrolujte si, či flexibilná hadica vystrie normálne bez skrútenia alebo potiahnutia.

Francúzsko (podľa modelu)

Zariadenie má G1/2 závitovú prípojku na prívod plynu vybavenú s dopredu nasadeným NF s krúžkovou koncovkou a tesnením. Tým pádom sa zariadenie môže používať dvomi typmi flexibilnej hadice:

- a. ohybná trubica určená na nasadenie na závit na prístroj a na bombu, upevnená objímkami (podľa normy XP D 36-110). Odporúčaná dĺžka 1,25 m.

Používanie prístroja s ohybnou trubicou XP D 36-110 (Obr. 2):

1. dôkladne nasadte ohybnú trubicu na závit prístroja a bomby.
2. odstráňte objímky za prvými 2 vrubmi na závite a stlačte ich až po prasknutie upínacej hlavice.
3. nepriepustnosť skontrolujte podľa pokynov v odseku § F.

- b. ohybná trubica (podľa normy XP D 36-112) vybavená závitom G1/2, ktorý slúži na naskrutkovanie na prístroj a závitom M 20x1,5, ktorý slúži na priskrutkovanie na plynovú bombu, odporúčaná dĺžka 1,25 m.

Používanie prístroja s ohybnou trubicou XP D 36-112, matice G1/2 a M 20x1,5 (Obr. 3):

1. odskrutkujte a odstráňte objímku NF, aby ste uvoľnili násuvný nátrubok G1/2.
2. odstráňte tesnenie
3. priskrutkuje prípojku G1/2 trubice na násuvný nátrubok prístroja a závit M20x1,5 na výstupný nátrubok bomby pri dodržaní pokynov, ktoré dostanete spolu s ohybnou trubicou.
4. použite kľuč na utiahnutie závitov na prístroji a utiahnite alebo povoľte objímku s iným kľúčom.
5. použite kľuč na utiahnutie závitov na bombe.
6. nepriepustnosť skontrolujte podľa pokynov v odseku § F.

Belgicko, Luxembursko, Holandsko, Veľká Británia, Írsko, Poľsko, Portugalsko, Španielsko, Taliansko, Chorvátsko, Nórsko, Švédsko, Dánsko, Fínsko, Švajčiarsko, Česká republika, Maďarsko, Slovinsko, Slovensko, Chorvátsko, Bulharsko, Turecko, Rumunsko:

Výrobok má medzinárodný konektor.

Švajčiarsko, Nemecko, Rakúsko:

(Obr. 4) Pripojenie ohybnej rúrky: Aby sme mohli pripojiť rúrku ku koncovke zariadenia, zatočte pevne, ale s mierou, maticu rúrky pomocou 2 vhodných kľúčov:

- kľuč 14 na zablokovanie koncovky
- kľuč 17 na priskrutkovanie matice rúrky

E. PRÍKLOP

S príklopom manipulujte opatrne, predovšetkým počas činnosti zariadenia. Nenakláňajte sa nad krb.

F. SKÚŠKA TESNOSTI

Dôležité: Nikdy nepoužívajte plameň na zistenie úniku plynu.

1. Vykonávajte ju vonku, odstráňte horľavé materiály z blízkosti. Nefajčite.
2. Skontrolujte, či sú regulačné páčky v polohe "OFF" (O).
3. Nasadte regulátor na plynovú tlakovú fľašu v súlade s príslušnými inštrukciami.
4. Pripojte flexibilnú hadicu k regulátoru a zariadeniu tak, ako je to popísané v časti § D.
5. Nezistíte únik plameňom, používajte detekčnú kvapalinu určenú na vyhľadávanie úniku plynu.
6. (Obr. 5 A) Kvapalinu vylejte na prípojky fľaše/ regulátora tlaku/ rúrky/ zariadenia.
7. Otvorte ventil plynovej fľaše. Regulačné páčky musia byť v polohe "OFF" (O). Ak sa tvoria bubliny, znamená to únik plynu.
8. Aby ste zabránili úniku, pritiahnite skrutky. Ak je súčiastka chýbná, treba ju vymeniť. Zariadenie nesmiete spustiť, ak únik plynu nebol odstránený.
9. Zavrite ventil na plynovej fľaši.

Dôležité:

Minimálne raz do roka a vždy po výmene plynovej fľaše je potrebné vykonať kontrolu a zistiť únik plynu.

G. PRED POUŽITÍM

Nespúšťajte prístroj skôr, ako si pozorne neprečítate a nepochopíte všetky inštrukcie. Ubezpečte sa, že:

- Nedochádza k úniku
- (Obr. 6) Venturiho trubky (VT) nie sú upchaté (napr. pavučinami)
- (Obr. 5 B) Rúrky nie sú v kontakte so súčiastkami, ktoré by sa mohli zahriať.
- Vetracie otvory v skladovacom priestore tlakovej fľaše (pokiaľ je) nie sú zablokované.
- Že zariadenie (zaradenia) na zachytávanie tuku je (sú) správne vložené do svojej (svojich) priehradok a že je (sú) správne umiestnené čo možno najďalej.
- Tepelný reflektor je správne namontovaný na dne ohniskovej časti.
- 6 vyberateľných častí ohniskovej časti sa znovu zasunie na miesto (pozrite si odsek O).

H. ZAPÁLENIE HORÁKOV GRILU

Nikdy nezapaľujte zariadenie so zatvoreným príklopom, ale vždy s otvoreným.

1. (Obr. 7 A) Otvorte varné veko
2. (Obr. 7 B) Skontrolujte si, či sú ovládacie gombíky v pozícii "OFF" (O) - vypnutý.
3. Otvorte ventil plynovej fľaše.
4. (Obr. 8 A) Stlačte a otočte ovládacie gombík želaného horáka doľava do polohy (⚡). Stlačte zapalovacie tlačidlo (⚡).
5. **Ak má gril piezoelektrický zapalovač:**
 - (Obr. 8 B) Ihneď stlačte zapalovacie tlačidlo (⚡) kým sa neozev cvaknutie.
 - Ak sa horák ani po 4 až 5 pokusoch nevznieti, počkajte 5 minút a zopakujte postup.
6. **Ak má gril zapalovač s elektrickou iskrou:**
 - (Obr. 8 B) Ihneď stlačte spínač (⚡). Vykreší sa iskry. Spínač držte niekoľko sekúnd stlačený, kým sa nezapaľí horák.

- Ak sa horák ani po 4 až 5 pokusoch nevznieti, počkajte 5 minút a zopakujte postup.
7. Nastavte plameň do želanéj výšky otáčaním ovládacieho gombíka medzi (⚡) a (⚡).
 8. postupujte rovnakým spôsobom pri všetkých horákoch.
 9. Ak elektronické zapalovanie nefunguje, použite manuálne zapalovanie (nasledujúci odsek).

I. RUČNÉ ZAPÁLENIE GRILU

1. (Obr. 7 A) Otvorte varné veko.
2. (Obr. 7 B) Skontrolujte si, či sú ovládacie gombíky v pozícii "OFF" (O) - vypnutý.
3. Vyberte varnú mriežku tak, aby ste získali voľný prístup k povrchu horákov.
4. Otvorte prívod plynu (kohútik alebo páčka upínača)
5. (Obr. 8 C) Pred horák vložte zapálenú zápalku.
6. (Obr. 8 A) Stlačte a otočte ovládacie gombík želaného horáka doľava do polohy (⚡).
7. Nastavte plameň do želanéj výšky otáčaním ovládacieho gombíka medzi (⚡) a (⚡).

Po zapálení horáka vráťte mriežku alebo platňu na miesto.

J. VYPNUTIE GRILU

(Obr. 7 B) Vráťte ovládacie gombíky späť do polohy "OFF" (O) - vypnutý, potom zavrite ventil na plynovej fľaši.

K. ZAPÁLENIE BOČNÉHO HORÁKA

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

Bočný horák môže fungovať nezávisle alebo v spojení s grilovacím horákom. Pred zapálením bočného horáka sa uistite, či je vrchnák otvorený a potom odložený (Obr. 9 A, B).

Zapnutie:

1. Otvorte ventil na plynovej fľaši.
2. Skontrolujte, či nedochádza k úniku plynu medzi plynovou tlakovou fľašou a bočným horákom. (Obr. 5 A).
3. (Obr. 4-A) Skontrolujte stav hadice, ktorá prepája grilovací horák s bočným horákom. Ak nájdete praskliny, treba rúrky vymeniť zavolaním na Popredajné služby.
4. (Obr. 9 C) Stlačte a otočte ovládacie gombík bočného horáka () do polohy FULL FLOW (plný plyn) (⚡).
5. (Obr. 9 D) Stlačte tlačidlo zapalovania (⚡) až po zapálenie. V prípade, že sa horák ani po 10 sekundách nezapaľí, na okraj horáka položte zápalku.
6. Nastavte plameň podľa rozmerov prijímača pomocou dvoch polôh sily prúdenia: HIGH (veľa) (⚡) alebo LOW (málo) (⚡). Nepoužívajte nádobu s priemerom menším ako 10 cm alebo väčším ako 24 cm.

L. VYPNUTIE BOČNÉHO HORÁKA

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

Ak sa spotrebič nepoužíva, otočte ovládacie gombík (☒) späť do polohy OFF (O) potom zavrite ventil na plynovej bombе.

Ak chcete zatvoriť kryt, posuňte ho po drážkach tak, že ho budete ťahať smerom nahor až po kontakt s osou, a potom ho naklopte dopredu.

M. VÝMENA PLYNOVEJ FĽAŠE


1. Manipulujte s ňou vždy na otvorenom priestranstve, a nikdy nie v blízkosti plameňa, iskry alebo tepelného zdroja.
2. (Obr. 7-B) Vráťte ovládacie gombíky späť do polohy "OFF" (O) - vypnutý, potom zavrite ventil na plynovej fľaši.
3. Odskrutkujte regulátor tlaku, skontrolujte stav rúrok a tesnosť spojení.
4. Plnú fľašu dajte na miesto, naskrutkujte regulátor tlaku, dbajte na to, aby rúrky neboli stočené alebo príliš natiahnuté.
5. Podľa pokynov v časti F skontrolujte, či z výrobku neuniká

SK

plyn.

N. POUŽITIE

Doporučujeme používať ochranné rukavice počas manipulácie s časťami, ktoré môžu byť horúce.

Pri prvom použití asi na 30 minút zohrievajte gril so zavretým vekom a horákmi v polohe veľa () aby ste nové diely zbavili zápachu z náteru.

Pri bežnej prevádzke predohrejte gril so zatvoreným krytom počas 15 až 20 minút, a potom nastavte varné mriežky na správnu teplotu.

Aby sa potraviny na ražni neprichytávali, potrite ražeň pred vložením potravín zľahka pokrmovým olejom.

Aby ste znížili riziko vzplanutia tukov počas pečenia, odstráňte z mäsa pred pečením prebytočný tuk. Po každom pečení gril očistite, aby ste predišli nahromadeniu masťoty a znížili riziko vzplanutia.

Dôležité:

gril má systém krížového zapalovania jednotlivých horákov. Uvedený systém umožňuje automatické znovuzapálenie náhodne zhasnutého horáka. No ak sa vám zdá, že nefunguje, ihneď horáky prepnite do vypnutej polohy (O). Otvorte veko. Počkajte 5 minút, aby sa nezhorený plyn rozptýlil. Až potom pokračujte v zapalovaní.

O. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Nikdy nerobte zásahy do zariadenia: Akákoľvek modifikácia môže byť nebezpečná.

- Po každom použití vyberte diely zo spodu nádoby (reflektor, zásuvku s masťou) a vyčistite pomocou špongie a kuchynského riadu. Jednotlivé komponenty môžete dať aj do umývačky riadu.
- Aby ste zachovali zariadenie vo výbornom funkčnom stave; odporúča sa pravidelné čistenie (po 1 alebo 2 použitiach).
- Pred čistením počkajte, kým zariadenie nevychladne.
- Zatvorte plynovú tlakovú fľašu.
- Ak ste prístroj nepoužívali viac ako 30 dní, preverte aj to, či plechy neupchávajú otvory rúrok horáka, čo môže viesť k zníženiu efektivity grilu alebo k nebezpečnému vznieteniu plynu mimo horáka. Vyčistite otvory Venturiho trubice (Obr. 6) alebo horák, ak to bude potrebné.

Stena pece, plošiny, predný spodný pás, bočné a zadné panely, dvere, bočné košíky

Pravidelne čistite aj tieto časti pomocou kefy a prípravku na riad. Nepoužívajte brúsne prípravky.

Držiak mriežky a varnej dosky

(Obr. 11) Pre jednoduchšie čistenie tohto držiaka spoločnosť Campingaz® vymyslela Campingaz Instaclean™. Vďaka Campingaz Instaclean™ sa dá 6 dielov držiaka demontovať bez nástroja za menej ako jednu minútu a možu sa vyčistiť v umývačke riadu. Podľa miery zašpinenia týchto dielov, pri kompletnejšom čistení, môže byť nevyhnutné očistiť jednotlivé diely kefou, kým sa vložia do umývačky riadu. Pri montáži

Na účely zmontovania a odstránenia týchto častí si pozrite príručku o montáži.

Platňa a mriežka na grilovanie (v závislosti od modelu)

Platnička a/alebo mriežka sú smaltované.

Pred čistením počkajte, kým vychladnú. Používajte čistiaci prostriedok Campingaz® BBQ Cleaner Spray akefy na gril.

Platničku a/alebo mriežku môžete umyť v umývačke.

Pred vložením do umývačky je často potrebné oškrabať ju špongiou alebo pružnou kefkou a odstrániť z nej zvyšky prilepené na povrch.

(Obr. 12) Na odstránenie kovovej platničky a/alebo mriežky a/alebo liatinovej platničky (v závislosti od modelu), zasuňte

prsty do naznačených otvorov, zdvihnite ich a uchopte ich druhou rukou.

(Obr. 13) Na odstránenie liatinovej mriežky z 2 častí (v závislosti od modelu) (pozrite si odsek § R. ďalej) najprv vyberte strednú časť pomocou označeného jazyčky a potom vyberte okrajovú časť.

Zásuvka na zachytávanie masťoty

Na grille je masťotná mriežka. Odporúčame ju po každom použití vyčistiť. Dá sa umyvať v umývačke.

Pre jednoduché čistenie môžete tácku(y) na masťotu zakryť jednorazovým alobalom. Po použití grilu hliníkovú fóliu odhodzte.

Na spodok podnosu na zachytávanie tuku môžete pridať aj trochu piesku, ktorý bude absorbovať tuk vzniknutý pri príprave jedál. Po každom cykle prípravy jedla piesok odhodzte.

Teplý reflektor (diel v tvare W)

Tento diel môžete umyť v umývačke riadu. Pred vložením do umývačky je často potrebné oškrabať ju špongiou alebo pružnou kefkou a odstrániť z nej zvyšky prilepené na povrch. Na odstránenie odolnej špiny spoločnosť Campingaz® odporúča použiť tampóny s oceľovými vláknami namočené do mydla.

Kovové plochy okolo horákov

Tieto kovové časti sú pokryté hliníkom. V žiadnom prípade ich nečistite čistiacimi prostriedkami na čistenie rúry, ktoré poškodzujú hliník.

Keramicke časti:

Keramicke časti sú aktívnymi zložkami horáka. Počas používania sa sfarbia na červeno. Keramicke časti nečistite, nevlhčite ani nešúchajte. Mohli by sa poškodiť.

P. SPÔSOBY PEČENIA

Tento gril 2 Series RBS bol špeciálne navrhnutý tak, aby bolo pečenie ľahké a pohodlné a aby grilovaným jedlám dodával vôňu, ktorá im dodáva šarm.

Vďaka grilu 2 Series RBS môžete pohodlne piec masťotné mäso (klobásky, merguez (malé klobásky), kuracie stehná...) bez toho, aby plameň neustále vzblákal.

Gril 2 Series RBS bol tiež špeciálne navrhnutý tak, aby bolo možné rýchlo a na chrumkavo opiec jedlá na otáčacom grille (predáva sa zvlášť).

Masťotu počas pečenia stekajú na teplý reflektor na dne nádoby. Pri dopade na dno sa voda prítomná v masťotách vyparí a dodá mäsu príjemnú vôňu.

POZNÁMKA: Na zabránenie prilepenia mäsa k mriežke alebo platni ich natrite jedlým olejom alebo pošúchajte naolejovanou servítkou. Na studený mriežku ani platňu nič nekladte. Na studený rošt nedávajte nič. Potraviny, ktoré by sa mohli prilepiť, je vhodné položiť na alobal.

1 - pečenie na otáčacom grille: (predáva sa zvlášť)

Na grilovaciu ihlu môžete napicha kúsky mäsa a hydiny rôznych tvarov, ktorú potom založíte zo stredu spredu a upevníte 2 vidlicami určenými na tento účel. Je potrebné dbať na to, aby ste hydinu pred napichaním na ihlu dobre zviazali.

Ak chcete grilovať na ihlici.

- Vyberte grilovaciu mriežku.
- Zmontujte vhodné príslušenstvo na základe dodaného návodu na používanie.

Na spodu zásuvky na zachytávanie masťoty sa môže nachádzať hliníková nádobka na zachytávanie šťavy.

Pred zapnutím motora sa uistite, že sa môže kefa voľne otáčať.

2 - Pečenie na grille – s otvoreným alebo zatvoreným vekom

Mäso, ktoré chcete grilovať, položte priamo na mriežku alebo platňu. Potraviny na opekanie premiestnite a otáčajte v

závislosti od stupňa upečenia a chute.

Pri zatvorenom kryte sa zvyšuje teplo a pečenie môže byť rýchlejšie. Ak nechcete, aby sa na ňom vytvorila krusta, odporúčame, aby ste naň počas grilovania dozerali a ak treba, ubrali plyn.

3 - Pečenie v rúre – so zatvoreným vekom

Na tomto grile môžete piec aj zapékané jedlá, pizze, nákypy... Pri maximálnom prietoku je rúra veľmi teplá. Teplotu rúry sa odporúča nastaviť podľa druhu jedla.

4 - Pomalé varenie – zatvorený kryt

Zapaľte jeden horák a jedlo, ktoré chcete upiecť na mriežke, položte na opačnú stranu.

Meňte vzdialenosť od horáka a sťahujte a zvyšujte silu plameňa tak, aby ste dosiahli požadovanú rýchlosť pečenia.

5 - Pečenie v alobale

Potravinu na grilovanie zabaľte do alobalu, aby sa predišlo strate š avy. Tento spôsob je špeciálne vhodný pri pečení rýb, zeleniny, zemiakov ap.

NEZAKRÝVAJTE CELÚ GRILOVACIU MRIEŽKU HLINÍKOVOU FÓLIOU.

NIKDY NEPOUŽÍVAJTE GRIL BEZ TEPELNÉHO REFLEKTORA V TVARE V NA SPODKU NÁDOBKY.

Q. SKLADOVANIE

- Po každom použití zavrite ventil na plynovej fľaši.
- Ak odkladáte gril do vnútra, odpojte plyn.
- Ak uskladňujete gril vonku, doporučujeme použiť ochranný kryt (pozri kapitolu Príslušenstvo).
- (Obr. 10) Ľavá strana stola sa dá zložiť. Zložte ju uchopením oboch strán rukami, jej jemným nadvihnutím, ktorým ju odblokujete, a následným zložením, kým sa nedotkne ľavých nožičiek.
- V prípade dlhšieho nepoužívania odporúčame uskladniť zariadenie na suchom a krytom mieste (napr. garáž).

R. PRÍSLUŠENSTVO

V závislosti od konkrétneho modelu váš gril môže byť vybavený mriežkou **Campingaz® Culinary Modular**.

Varná mriežka **Campingaz® Culinary Modular** pozostáva z 2 častí:

- okrajová časť,
- stredná časť.

(Obr. 13) Stredná časť je vyberateľná a možno ju vymeniť za jednu časť, ktorú spoločnosť **Campingaz®** predáva samostatne, napríklad:

- kameň na pizzu,
- panvica Wok,
- doska na paellu.

viac informácií o dostupných kulinárskych moduloch nájdete na stránke www.campingaz.com

Koncepcia kuchynských modulov **Campingaz®** vám preto umožňuje zmeniť váš gril na skutočnú vonkajšiu kuchyňu a používať osobitnú podporu v závislosti od toho, čo práve pripravujete.

ADG odporúča symetrické použitie ražňov na plyn s príslušenstvom a náhradnými dielami značky **Campingaz®. ADG odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade poškodenia alebo zlého fungovania spôsobeného používaním inej značky príslušenstva a/alebo náhradných dielov.**

S. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA!

Podieľajme sa na ochrane životného prostredia! V tomto prístroji sa nachádzajú užitočné materiály, ktoré sa môžu

znova použiť alebo recyklovať. Zaneste ho na zberné miesto vo vašom meste a roztriedte obalový materiál.

T. ODPORÚČANIA PRE BATÉRIE



Tento symbol na batériách znamená, že na konci životnosti sa batérie musia vybrať z jednotky a recyklovať alebo správne zlikvidovať. Batérie sa nesmú vyhadzovať do odpadu, ale musia sa priniesť do zberného strediska (na skládku...). Informujte sa na miestnych úradoch. Batérie nikdy nevyhadzujte v prírode, nespáľujte ich: použité batérie obsahujú niektoré látky (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni), ktoré môžu byť nebezpečné pre životné prostredie a zdravie ľudí.

U. ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD



Tento symbol znamená, že elektrický systém prístroja sa musí likvidovať v špeciálnom zariadení na likvidáciu odpadu. Po skončení životnosti sa musí elektrický prístroj správne zlikvidovať vo vhodnom zariadení na likvidáciu odpadu. Elektrický systém sa nesmie likvidovať spolu s netriedeným komunálnym odpadom. Selektívny zber tohto odpadu podporuje opätovné použitie, recykláciu alebo iné formy pretvárania recyklovateľných materiálov obsiahnutých v tomto odpade. Elektrický systém tohto prístroja zaneste do centra na recykláciu odpadu určeného na tento účel. Informujte sa na miestnych úradoch. Elektrické a elektronické zariadenia nikdy nevyhadzujte v prírode, nespáľujte ich: obsahujú niektoré nebezpečné látky, ktoré môžu poškodzovať životné prostredie a potenciálne ovplyvňovať zdravie ľudí.

V. ZÁRUČNÁ DOBA

	Ceramic Horák z nehrdzavejúcej ocele	iné
Roky	5	2

SK

W. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Anomálie	Pravdepodobné príčiny/ riešenia
Horák sa nezapaľuje	<ul style="list-style-type: none"> • Málo plynu. • Nefunguje regulovanie. • Zablokovaná hadica, ventil, Venturiho trubica (VT) alebo otvory na horáku. • Venturiho trubica ešte nie je nad tryskou.
Horák praská	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte prívod plynu. • Skontrolujte pripojenie hadice. • Obráťte sa na popredajný servis.
Prskajúce nepravidelné plamene	<ul style="list-style-type: none"> • V novej fľaši môže byť vzduch. Pokračujte v používaní a problém zmizne. • Obráťte sa na popredajný servis.
Veľké plamene na povrchu horáka	<ul style="list-style-type: none"> • Tryska je zle pripojená k Venturiho trubici. Upravte Venturiho trubicu. • Venturiho trubica je zapchatá (napr. pavučiny). Vyčistite Venturiho trubicu. • Obráťte sa na popredajný servis.
Slabý plameň trysky	<ul style="list-style-type: none"> • Flaša je takmer prázdna. Vymeňte fľašu a problém zmizne. • Obráťte sa na popredajný servis.
Nadmerné horenie masti	<ul style="list-style-type: none"> • Vyčistite ochrannú platňu nad horákom. • Teplota grilu je príliš vysoká: Stíšte plameň. • Vyčistite mastnú odkvapkávaciu platňu.
Horáky sa dajú zapáliť zápalkami, ale nie zapalovačom "piezo"	<ul style="list-style-type: none"> • Pokazený spínač, drôt alebo elektróda zapalovača. Skontrolujte káblové prepojenie zapalovača. • Skontrolujte stav elektródy a spojovacieho drôtu. • Obráťte sa na popredajný servis.
Plameň v akomkoľvek spoji	<ul style="list-style-type: none"> • Únik v spoji. • Ihneď vypnite prívod plynu. • Obráťte sa na popredajný servis.
Slabý ohrev	<ul style="list-style-type: none"> • Zapchatá tryska alebo Venturiho trubica. • Obráťte sa na popredajný servis.
Plameň za ovládacím gombíkom	<ul style="list-style-type: none"> • Pokazené veko. • Vypnite spotrebič. • Obráťte sa na popredajný servis.
Plameň pod ovládacím panelom	<ul style="list-style-type: none"> • Vypnite spotrebič. • Zavrite fľašu s plynom • Obráťte sa na popredajný servis.

UPORABA I ODRŽAVANJE



- Pažljivo pročitati upute o korištenju prije uporabe.
- Koristite samo na otvorenom prostoru.
- Ne koristite drveni ugljen.
- Ne koristite redukcijski ventil koji se može regulirati. Upotrebljavajte fiksne redukcijske ventile koji odgovaraju europskoj normi koja se odnosi na zaštitu.
- Ne stavljajte na mjesto rešetke metalnu ploču koju ne priznaje ili ne preporuča CAMPINGAZ.
- Redovito čistite dno plitice kako bi izbjegli rizik zapaljenja masnoæe.

Nepoštivanje ovih uputa za uporabu može izazvati teško ošteæivanje Vašeg ureðaja.

A. ZA VAŠU SIGURNOST

- Ne koristite i ne stavljajte u blizinu Vašeg ureðaja benzin ili druge zapaljive tekuæine i plinove. Prilikom korištenja ovaj aparat mora biti udaljen od zapaljivih materijala.

U sluæaju da osjetite miris plina:

1. Zatvorite izlazni ventil na plinskoj boci.
 2. Ugasite bilo kakav otvoreni plamen.
 3. Otvorite poklopac.
 4. Ako i dalje osjećate miris plina, pogledajte upute § F i odmah potražite informacije kod Vašega prodavaæa.
- Kada je ukljuæen, ne ostavljajte svoj ureðaj bez nadzora.
 - Korisnik ne smije rukovati dijelovima koje je zaštitio proizvoðaè ili njegov zastupnik.
 - Poslije upotrebe zatvorite plinski spremnik.

B. MJESTO KORIŠTENJA

- Ovaj se ureðaj smije koristiti samo na otvorenom prostoru.
- **PAŽNJA** : neki dijelovi mogu biti jako zagrijani. Udaljite malu djecu.
- Nikakva zapaljiva tvar ili materijal ne smije biti na udaljenosti od oko 60 cm od ureðaja.
- Ne premještajte ureðaj dok radi.
- Ureðaj koristite na vodoravnoj površini.
- Osigurajte dotok svježeg zraka od 2 m³/kW/h.

C. PLINSKA BOCA

Ovaj je ureðaj naæinjen za rad s bocama propan/butan od 4,5 do 15 kg, opremljenih prikladnim redukcijskim ventilom:

- **Francuska, Belgija, Luksemburg, Velika Britanija, Irska, Portugal, Španjolska, Italija, Græka**: butan 28 mbar / propan 37 mbar.
- **Nizozemska, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Švicarska, Češka, Slovaæka, Slovenija, Bugarska, Turska, Rumunjska, Hrvatska**: butan 30 mbar / propan 30 mbar.
- **Poljska**: propan 37 mbar.
- **Njemaæka, Austrija**: butan 50 mbar / propan 50 mbar.

Kod postavljanja i zamjene plinske boce, postupak uvijek obavljajte na dobro prozraæenom prostoru, nikada u blizini otvorenog plamena, iskre ili izvora topline.

Mogućnost postavljanja plinske boce ispod ureðaja ovisi o modelu i visini boce. Pogledajte priručnik za sastavljanje.

Kada se boca postavlja ispod ureðaja, potrebno ju je pričvrstiti na okvir ureðaja pomoću trake koja je dio kompleta. Pogledajte priručnik za sastavljanje.

D. CRIJEVO (SL. 1)

Ureðaj je potrebno koristiti sa savitljivim crijevom prikladnim za uporabu s propan-butan plinom. Duljina crijeva ne smije biti veæa od 1,5 metra. Crijevo treba zamijeniti ako je ošteæeno ili pukne, ako to nalažu nacionalni propisi ili na kraju njegova

vijeka trajanja. Crijevo nemojte potezati niti bušiti. Držite ga podalje od svih dijelova ureðaja koji se zagrijevaju. Provjerite izvlaèi li se savitljivo crijevo normalno, bez uvijanja ili povlaænja.

Francuska (ovisno o modelu)

Ureðaj ima plinski prikljuæk s navojem G1/2 i isporučuje se s pripremljenim NF ventilom i brtvom. Na taj se naæin ureðaj može koristiti s dvije vrste savitljivih crijeva:

- a. **Flexibilno crijevo** namijenjeno za spajanje na prstenaste završetke na aparatu i redukcijskom ventilu, te uævršæeno objumnicama (u skladu sa standardom XP D 36-110). Predviðena duljina 1,25 m.

Za uporabu s aparatom s fleksibilnim crijevom XP D 36-110 (Sl. 2):

1. Navucite fleksibilno crijevo na prstenasti završetak aparata i redukcijskog ventila.
2. Navucite objumnicu iza 2 prva ispuænjenja završetka i pritegnite ju uz pomoæ vijka.

3. Provjerite nepropusnost prema uputama iz odlomka § F.

- b. **Flexibilno crijevo** (u skladu sa standardom XP D 36-112) opremljeno navojnom maticom G 1/2 za pričvršæivanje na aparat i navojnom maticom M 20x1,5 za prikljuækivanje na redukcijski ventil, predviðene duljine 1,25 m.

Za uporabu s aparatom s fleksibilnim crijevom XP D 36-112, vijcima G 1/2 i M 20x1,5 (Sl. 3):

1. Odmrinite i izdignite prstenasti završetak NF da biste oslobodili dovodni prikljuæk G1/2.

2. Izdignite zglob

3. Spojite navojnu maticu G 1/2 cijevi na dovodni prikljuæk aparata, a navojnu maticu M20x1,5 na ulazni prikljuæk redukcijskog ventila prema uputama priloženim uz fleksibilno crijevo.

4. Dovodni prikljuæk aparata blokirajte pomoću kljuæa i zategnite ili otpustite navojnu maticu pomoću drugog kljuæa.

5. Izlazni prikljuæk redukcijskog ventila blokirajte pomoću kljuæa.

6. Provjerite nepropusnost prema uputama iz odlomka § F.

Belgija, Luksemburg, Nizozemska, Velika Britanija, Irska, Poljska, Portugal, Španjolska, Italija, Češka, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Hrvatska, Maðarska, Slovaæka, Slovenija, Græka, Bugarska, Turska, Rumunjska:

Ureðaj je opremljen meðunarodnim prikljuækom.

Švicarska, Njemaæka, Austrija:

(Sl. 4) Prikljuækivanje fleksibilnog crijeva: kako bi se crijevo prikljuækilo na ulaz ureðaja, treba ævrsto, ali ne previše, pritegnuti prsten crijeva, pomoću 2 odgovarajuæa kljuæa:

- kljuæk 14 za blokiranje ulaza
- kljuæk 17 za pritezanje prstena na crijevu

E. POKLOPAC

Poklopcem se mora rukovati oprezno, osobito ako je ureðaj u radu. Ne naginjati se iznad ureðaja.

F. PROVJERA ZA SLUČAJ ISTJECANJA PLINA

Važno: Nikada ne koristite otvoreni plamen kako biste provjerili da li negdje istječe plin.

1. Postupak obavljati na otvorenom prostoru, podalje od zapaljivih tvari. Ne pušiti pri tome.
2. Provjerite nalaze li se gumbi za regulaciju u položaju "isključeno" (O).
3. Regulator namjestite na plinsku bocu u skladu s uputama.
4. Savitljivu cijev spojite na regulator i uređaj kako je to opisano u poglavlju § D.
5. Prilikom provjere, koristite tekućinu za otkrivanje pukotina.
6. (Sl. 4 A) Tu tekućinu staviti na spoj cijevi i redukcijškoga ventila te na spoj crijeva i uređaja.
7. Otvoriti izlazni ventil na plinskoj boci. Ručice za reguliranje moraju biti u položaju «OFF» (O). Ako na nekome mjestu nastaju mjehurići, to znači da na tome mjestu istječe plin.
8. Kako biste zaustavili istjecanje plina, pritegnite stezaljke. Ako je neki dio oštećen, treba ga zamijeniti. Uređaj ne smije biti korišten prije nego se sprječilo istjecanje plina.
9. Zatvorite ventil plinske boce.

Važno:

Najmanje jednom godišnje treba obaviti kontrolu i provjeriti da li negdje istječe plin, a isto se uvijek mora učiniti prigodom promjene plinske boce.





G. PRIJE STAVLJANJA U UPORABU

Ne stavljajte uređaj u uporabu prije nego što ste pažljivo pročitali i dobro razumjeli sve upute. Uvjerite se i da:

- Plin nigdje ne istječe
- (Sl. 6) Su Venturi cijevi (VT) prohodne (npr. da nema paučine)
- (Sl. 5 B) Cijev ne dodiruje dijelove koji bi se mogli zagrijati.
- Otvori za ventilaciju u pretincu za čuvanje boce (ako postoje) nisu blokirani.
- Je/su posuda/e za masnoću ispravno i dokle god je moguće umetnuta/e u pripadajuć/e odjeljak/odjeljke te da je/su ispravno pozicionirana/e.
- Reflektor topline je pravilno ugrađen na dno ložišta.
- 6 odvojivih dijelova ložišta su ponovno umetnuti. (vidi odlomak § O. Čišćenje i održavanje).

H. PALJENJE PLAMENIKA ROŠTILJA




Nikada ne palite uređaj sa zatvorenim poklopcem, poklopac uvijek mora biti podignut.

1. (Sl. 7 A) Otvorite poklopac roštilja.
2. (Sl. 7 B) Provjerite nalaze li se gumbi za regulaciju u položaju "isključeno" (O).
3. Otvoriti izlazni ventil na plinskoj boci.
4. (Sl. 8 A) Pritisnite i okrenite kontrolni gumb željenog plamenika u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u položaj (). Pritisnite gumb za paljenje ().
5. **Ako je vaš roštilj opremljen piezoelektričnim upaljačem:**
 - (Slika 8 B) Izravno pritisnite gumb upaljača () dok ne klikne.
 - Ako se plamenik ne upali nakon 4 ili 5 pokušaja, pričekajte 5 minuta i ponovite ovu radnju.
6. **Ako je vaš roštilj opremljen električnim upaljačem koji baca iskr:**
 - (Slika 8 B) Izravno pritisnite prekidač (). Dolazi do iskre. Nastavite pritisnuti prekidač tijekom nekoliko sekundi dok se plamenik ne upali.
 - Ako se plamenik ne upali nakon 4 ili 5 pokušaja, pričekajte 5 minuta i zatim ponovite ovu radnju.
7. Podesite plamen na željenu visinu okretanjem kontrolnog

gumba između položaja () i ().

8. Na isti način postupite za sve plamenike.
9. Ne radi li elektronsko paljenje, primijenite postupak ručnog paljenja (sljedeći odlomak).

I. RUČNO PALJENJE ROŠTILJA

1. Otvorite poklopac roštilja.
2. Provjerite nalaze li se gumbi za regulaciju u položaju "isključeno" (O).
3. Podignite jednu od rešetki iznad plamenika, tako da si osigurate slobodan pristup površini plamenika.
4. Otvorite dovod plina (ventil ili ručicu regulatora tlaka).
5. (Sl. 8 C) Zapaljenu šibicu prinesite pred plamenik.
6. (Sl. 8 A) Pritisnite i okrenite kontrolni gumb željenog plamenika u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u položaj ().
7. Podesite plamen na željenu visinu okretanjem kontrolnog gumba između položaja () i ().

Kada se plamenik upali, postavite rešetku ili ploču za pečenje.

J. ISKLJUČIVANJE ROŠTILJA






(Sl. 7 B) Vratite gumbe za regulaciju u položaj "isključeno" (O) i zatim zatvorite ventil na boci, a zatim zatvorite izlazni ventil na plinskoj boci.

K. PALJENJE DODATNOG PLAMENIKA

(OVISNO O MODELU)


Dodatni plamenik može raditi samostalno ili u kombinaciji s plamenikom roštilja. Prije paljenja dodatnog plamenika, provjerite je li poklopac otvoren i odmaknut (Sl. 9-A, B).

Paljenje:

1. Otvorite ventil plinske boce
2. Provjerite ne dolazi li između plinske boce i dodatnog plamenika do ispuštanja plina. (Sl. 5 A).
3. Provjerite stanje crijeva kojim je plamenik roštilja spojen na dodatni plamenik. Ako postoji pukotina, nazovite ovlašteni servis kako bi ga zamijenili.
4. (Slika 9 C) Pritisnite i okrenite kontrolni gumb na bočnom plameniku () u položaj FULL FLOW (PUNI PROTOK) ().
5. (Sl. 9 D) Pritisnite gumb za paljenje () i držite ga dok se grijač ne upali. U slučaju da za 10 sekundi ne dođe do paljenja, prinesite šibicu tik do plamenika.
6. Podesite plamen tako da odgovara dimenzijama posude za kuhanje upotrebom dva položaja protoka: HIGH (VISOK) () ili LOW (NIZAK) (). Ne koristite posudu s promjerom koji je manji od 10 ili veći od 24 centimetara.

L. ISKLJUČIVANJE PLAMENIKA

(OVISNO O MODELU)

Vratite kontrolni gumb () u položaj OFF (ISKLUČENO) (O), zatim zatvorite ventil na plinskom cilindru ako se uređaj više ne koristi.

Da biste zatvorili poklopac, povucite ga prema gore tako da klizi u svojim utorima sve dok se ne poklopi s osi šarke, zatim ga preklomite prema naprijed.

M. OSVJETLJENJE KONTROLNE PLOČE


1. Postupak uvijek obavljajte na dobro prozračenom mjestu, nikada u blizini otvorenog plamena, iskre ili izvora topline.
2. (Sl. 7-B) Vratite ručice za reguliranje u položaj "OFF" (O), a zatim zatvorite izlazni ventil na boci.
3. Otvorite redukcijški ventil, provjerite u kakvome je stanju spoj te izlazi li negdje plin.
4. Postavite punu bocu na predviđeno mjesto, zatvorite redukcijški ventil, ali pri tome pazite da ne savijate i ne

povlačite crijevo.

5. Provjerite postoji li curenje plina u skladu s **odjeljkom F**.

N. UPORABA

Preporučujemo Vam da koristite zaštitne rukavice kako biste mogli dodirivati vruće dijelove uređaja.

Pri prvoj upotrebi, zagrijte roštilj sa spuštanim poklopcem i plamenicima u visokom položaju () tijekom razdoblja od oko 30 minuta kako biste uklonili miris boje s novih dijelova.

U normalnom načinu rada, zagrijte roštilj pod zatvorenim poklopcem u trajanju 15 do 20 minuta, tako da se rešetke za pečenje zagriju na odgovarajuću temperaturu.

Kako biste spriječili lijepljenje hrane za rešetke roštilja, prije postavljanja hrane, lagano premažite rešetke jestivim uljem.

Kako biste izbjegli zapaljenje masnoće, prije pečenja uklonite višak masnoće s hrane. Očistite roštilj nakon svakog pečenja kako biste spriječili nakupljanje masnoće i umanjili rizik od požara.

Važno:

Roštilj se isporučuje sa sustavom unakrsnog paljenja između plamenika. Taj sustav omogućava automatsko ponovno paljenje plamenika koji je slučajno ugašen. Međutim, ako ovaj sustav ne funkcionira, odmah postavite prekidače u položaj „OFF“ (O). Otvorite poklopac. Pričekajte 5 minuta radi uklanjanja neizgorenog plina. Ponovno izvršite radnju paljenja samo nakon protoka ovog vremena.

O. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nikada ne prepravljajte uređaj: svaka izmjena može biti opasna.

- Nakon svake upotrebe, izvadite dijelove sa dna korita (reflektor, ladicica za mast) i operite iz spužvom i deterdžentom za posuđe. Mogu se prati i u perilici za posuđe.
- Kako biste Vaš uređaj zadržali u savršenom stanju, preporučuje se da ga redovito čistite (nakon svakih 1-2 upotreba).
- Čekajte da se uređaj ohladi prije bilo kakvog čišćenja.
- Zatvorite plinsku bocu.
- Ako uređaj nije korišten više od 30 dana, provjerite također nisu li otvori cijevi plamenika zatvoreni paučinom jer to može umanjiti učinkovitost roštilja ili izazvati opasno paljenje plina izvan plamenika. Očistite otvore venturijeve cijevi (Sl. 6) ili, ako je potrebno, samog plamenika.

Stijenke komore, prednja donja maska, bočne i stražnja stranica, vrata, bočne košare

Redovito čistite i ove dijelove pomoću spužve namočene u sredstvo za čišćenje. Nemojte koristiti abrazivna sredstva.

Stalac za rešetku i ploču

(Sl. 11) Kako bi olakšao čišćenje ovog nosača, Campingaz® je izumio Campingaz Instaclean™. Zahvaljujući sustavu Campingaz Instaclean™, 6 dijelova nosača mogu se rastaviti bez alata za manje od minute i mogu se prati u perilici posuđa. Ovisno o količini i vrsti prljavštine, možda će za potpunije čišćenje dijelove trebati iščetkati prije no što ih stavite u perilicu posuđa. Za postupak sastavljanja i rastavljanja ovih dijelova, pogledajte u priručnik za sastavljanje.

Za montažu i uklanjanje ovih dijelova, pogledajte priručnik za montažu.

Ploča i rešetka za pečenje (ovisno o modelu)

Možete prati rešetku i / ili ploču za pečenje u perilici posuđa.

Prije bilo kakvog postupka čišćenja, pričekajte da se ohladi. Upotrijebite sredstvo za čišćenje Campingaz® BBQ Cleaner Spray i četke za roštilj.

Možete prati rešetku i / ili ploču za pečenje u perilici posuđa.

Pred vloženim od umyvačky je často potrebné oškrabať ju špongiou alebo pružnou kefkou a odstrániť z nej zvyšky

prilepené na povrch.

(Sl. 12) Za uklanjanje metalne ploče za pečenje i / ili rešetke i / ili ploče od livenog željeza, stavite prste u predviđene rupe (ovisno o modelu), podignite ih i pridržite ih drugom rukom.

(Sl. 13) Za uklanjanje rešetke od livenog željeza koja se sastoji iz 2 dijela (ovisno o modelu) (vidi odlomak § R. ispod), prvo uklonite središnji dio pomoću prikazanog jezička, a zatim izvadite unutarnji prsten rešetke.

Ladicica za skupljanje masti

Vaš roštilj je opremljen posudom za skupljanje masnoće. Preporučujemo njezino čišćenje poslije svake upotrebe. Posuda se može prati u perilici posuđa.

Za jednostavnije čišćenje plitvice/e za sakupljanje ulja možete obložiti aluminijskom folijom za jednokratnu uporabu. Bacite foliju nakon uporabe roštilja.

Također je moguće staviti malu količinu pijeska na dno posude za skupljanje masnoće, koja će upiti masnoću roštilja. Pijesak bacite poslije svakog roštiljanja.

Reflektor topline (dio u obliku slova W)

Ovaj dio možete oprati u perilici posuđa. Prije stavljanja posude u perilicu posuđa, često je neophodno očistiti je spužvom ili savitljivom četkicom radi uklanjanja ostataka koji su se priljepili za površinu.

Za skidanje tvrdokorne nečistoće, Campingaz® preporučuje upotrebu jastučića od čelične vune natopljenih sapunom.

Metalne površine oko plamenika

Ovi metalni dijelovi prevučeni su aluminijem. Ni u kojem slučaju nemojte upotrebljavati sredstvo za čišćenje pećnice koje bi napadalo aluminij.

Keramički dijelovi

Keramički dijelovi su aktivne komponente plamenika. Tijekom uporabe oni pocrvene. Nemojte ih čistiti, vlažiti ili trljati. To bi im moglo naškoditi.

P. NAČINI KUHANJA

Vaš roštilj 2 Series RBS posebno je dizajniran da vam omogući lako i udobno kuhanje dok vam donosi posebnu aromu koja doprinosi šarmu pečenja na roštilju.

Zahvaljujući vašem 2 Series RBS roštilju moći ćete mirno peći masno meso (kobasice, merguez, pileće batke...) bez pojačavanja plamena.

Na isti način, vaš 2 Series RBS roštilj posebno je napravljen za pečenje na ražnju (posebno se prodaje), brzo i hrskavo.

Za vrijeme pečenja mast pada na termičko zrcalo na dnu plitvice. U dodiru s njim voda koja se nalazi u masnoći hlapi i daje miris mesu.

NAPOMENA: Kako biste spriječili prljanje mesa na rešetku(e) ili ploču(e) za pečenje, samo premažite roštilj s malo jestivog ulja ili ga protrljajte naujnim papirnim ubrusom. Nemojte ništa stavljati na hladnu rešetku ili ploču za pečenje. Prije nego što ih se stavi na ražanj treba ih pažljivo povezati.

1 - Kuhanje sa ražnjem: (prodaje se posebno)

Komadne mesa i perad moguće je pripremiti na ražnju tako da ih se probode po sredini prije nego što ih se pričvrsti sa 2 vilice namijenjene za tu svrhu. Prije nego što ih se stavi na ražanj treba ih pažljivo povezati.

Za pečenje na ražnju,

- Skinite rešetke za pečenje.
- Poštujući priložene upute, sastavite pribor predviđen za tu namjenu.

Želite li sačuvati sokove koji se slijevaju tijekom pečenja, na dno korita možete postaviti aluminijsku lačicu.

Pazite da motor pokrećete tek nakon što se uvjerite da se ražanj može slobodno okretati.

2 - Kuhanje na roštilju - otvoreni ili zatvoreni poklopac

Stavite meso koje pečete izravno na rešetku ili ploču za

pečenje. Okrećite komade koji se peku prema tome kako pečenje napreduje i prema pojedinačnim ukusima.

Zatvoreni poklopac zahtijeva povećanu temperaturu i može omogućiti brže pečenje.

Međutim, kako se meso ne bi prepeklo i bilo previše hrskavo, preporučujemo vam da nadgledate pečenje i, po potrebi, postavite kontrolni gumb u niži položaj.

3 - Kuhanje u pećnici - zatvoreni poklopac

Na vašem roštilju možete peći i mrvice, pizze, soufflé. Na maksimalnom dotoku vaša je pećnica prevruća. Stoga se preporuča da se temperatura pećnice prilagodi vrsti jela.

4 - Polagano pečenje – zatvoren poklopac

Upalite jedan grijač i postavite ono što želite ispeći na stranu rešetke za pečenje suprotnu od one na kojoj je upaljen grijač.

Premješajte hranu koja se peče na različite udaljenosti od grijača i podesite snagu grijača tako da postignete željenu brzinu pečenja.

5 - Kuhanje u foliji

Dio koji želite peći pažljivo zamotajte u aluminijsku foliju da bi izbjegli gubitak soka. Ovaj je način posebno pogodan za ribu, povrće, krumpir itd.

NIKAD NE PREKRIVAJTE CJELOKUPNU REŠETKU ZA PEČENJE ALUMINIJSKOM FOLIJOM.

NE UPOTREBLJAVAJTE NIKADA SVOJ ROŠTILJ BEZ REFLEKTORA TOPLINE U OBLIKU SLOVA W NA DNU KORITA.

Q. SKLADIŠTENJE

- Zatvorite odvod plina na boci poslije svakoga korištenja.
- Ako roštilj držite u zatvorenoj prostoriji, otpojite plinsku bocu i držite je vani.
- Ako ga spremate na otvorenom prostoru, preporučuje se da koristite zaštitnu navlaku (vidi poglavlje o dodatnoj opremi).
- (Sl. 10) Lijeva strana stola se može sklopiti. Da biste ju sklopili, uhvatite obje njezine strane objema rukama, lagano je povucite prema gore kako biste je otključali i zatim je zarotirajte prema dolje dok ne dodirne noge na lijevoj strani stola.
- U slučaju da roštilj ne koristite dulje vrijeme, preporučuje se da ga postavite na suho i zaštićeno mjesto (npr. u garažu).

R. DODATNA OPREMA

Ovisno o modelu, vaš roštilj može biti opremljen sustavom rešetki Campinggaz® kulinarski blok.

Sustav rešetki Campinggaz® kulinarski blok sastoji se iz dva (2) dijela:

- unutarnjeg prstena rešetke,
- središnjeg dijela.

(Sl. 13) Središnji dio se može ukloniti i zamijeniti jednim od dodatnih dijelova koje tvrtka Campinggaz® odvojeno prodaje, na primjer:

- kamen za pizzu,
- wok,
- ploču za paellu.

Za više informacija o raspoloživoj modularnoj opremi za kuhanje, posjetite www.campinggaz.com

Stoga vam sustav rešetki Campinggaz® kulinarski blok omogućuje da vaš roštilj preobrazite u pravu kuhinju na otvorenom i da koristite posebno kuhinjsko pomagalo ovisno o tome što pripremate.

Proizvođač preporučuje sustavno korištenje svojih plinskih roštilja uz dodatnu opremu i rezervne dijelove marke Campinggaz®. Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost u slučaju oštećivanja ili lošeg rada kao posljedice korištenja dodatne opreme i/ili rezervnih dijelova drugih marki.

S. ZAŠTITA OKOLIŠA

Mislite na zaštitu okoliša! Vaš uređaj sadrži materijale koji se mogu popraviti ili reciklirati. Vratite ga u službu za prikupljanje otpada vaše zajednice i izdvojite ambalažu.

T. PREPORUKE ZA BATERIJU



Simbol koji se nalazi na baterijama znači da se prazne baterije moraju izvaditi iz jedinice i reciklirati ili zbrinuti na propisan način. Baterije se ne smiju bacati uz otpad već ih je potrebno odnijeti do sakupljališta (odlagališta...). Raspitajte se kod lokalnih službi za zbrinjavanje otpada. Nikada ih nemojte odlagati u okoliš niti spaljivati: određene tvari koje se nalaze u električnim i elektroničkim uređajima (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) mogu biti opasne za okoliš i ljudsko zdravlje.

U. ELEKTRIČNI I ELEKTRONIČKI OTPAD



Ovaj znak znači da je električni sustav uređaja predviđen za selektivno prikupljanje otpada. Po isteku životnog vijeka uređaja, električni sustav iz njega treba odbaciti na odgovarajući način. Električni sustav uređaja ne smije se baciti s nesortiranim kućanskim otpadom. Prikupljanje sortiranog otpada omogućuje njegovu uporabu, recikliranje i druge oblike vrednovanja materijala sadržanih u tom otpadu. Električni sustav uređaja predajte u neki od tome namijenjenih centara za zbrinjavanje otpada (reciklažno dvorište).

Proizvod predajte specijaliziranom sabirnom centru. Potrebne informacije nađite u mjesnom uredu. Ne bacajte otpad u prirodu, niti ga spaljujte, električne i elektronske sprave sadrže opasne materijale, koji mogu biti štetni za životni okoliš i negativno djelovati na ljudsko zdravlje.

V. JAMSTVENI ROK

	Keramički Plamenik	Drugo
broj godina	5	2

Neispravnost	Vjerojatni uzroci/načini za ispravljanje
Plamenik se ne pali	<ul style="list-style-type: none"> • Nema dovoljno plina • Regulator ne radi. • Cijev, ispusni ventil, Venturi cijev (VT) ili otvori na plameniku su začepljeni. • Venturi cijev ne pokriva brizgalicu.
Plamenik isprekidano radi ili se gasi	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite ima li dovoljno plina. • Provjerite spojeve cijevi. • Kontaktirajte postprodajni servis.
Plamen je titrav i nestabilan	<ul style="list-style-type: none"> • U novoj plinskoj boci možda ima zraka. Nastavite upotrebu i problem će nestati. • Kontaktirajte postprodajni servis.
Velik plamen na površini plamenika	<ul style="list-style-type: none"> • Otvor brizgalice je loše povezan na Venturi cijev. Podesite Venturi cijev. • Venturi cijev je zagušena (npr. paučinom). Očistite Venturi cijev. • Kontaktirajte postprodajni servis.
Slab plamen na brizgalici	<ul style="list-style-type: none"> • Boca je gotovo prazna. Promijenite bocu i problem će nestati. • Kontaktirajte postprodajni servis.
Prekomjerno paljenje masnoća	<ul style="list-style-type: none"> • Očistite zaštitnu ploču iznad plamenika. • Temperatura roštilja je previsoka: Smanjite plamen. • Očistite posudu za skupljanje viška masnoće.
Plamenik se pali šibicom, ali se ne pali pomoću PIEZO upaljača	<ul style="list-style-type: none"> • Dugme za paljenje, žica ili elektroda su u kvaru. Provjerite spojeve kabela upaljača. • Provjerite stanje elektrode i spojne žice. • Kontaktirajte postprodajni servis.
Pojava plamena na nekom spoju	<ul style="list-style-type: none"> • Spoj nije nepropustan. • Odmah zatvorite dovod plina. • Kontaktirajte postprodajni servis.
Nedovoljna toplina	<ul style="list-style-type: none"> • Brizgalica ili Venturi cijev su zagušeni. • Kontaktirajte postprodajni servis.
Pojava plamena iza gumba za reguliranje	<ul style="list-style-type: none"> • Neispravan izlazni ventil. • Isključite uređaj. • Kontaktirajte postprodajni servis.
Pojava plamena ispod kontrolne ploče	<ul style="list-style-type: none"> • Isključite uređaj. • Zatvorite plinski cilindar. • Kontaktirajte postprodajni servis.

FOLOSIRE SI ÎNTRETINERE



- Consultați instrucțiunile înainte de utilizare.
- Utilizați numai în spații exterioare.
- Nu folosiți cărbune de lemn
- Nu folosiți valvă reglabilă. Utilizați regulatoare de presiune cu reglare fixă conforme standardelor europene aferente.
- Nu puneți o placă metalică care nu este realizată sau nu este recomandată de CAMPINGAZ pe grătar sau în locul acestuia.
- Curățați în mod regulat părțile componente ale cuvei pentru a evita orice risc de aprindere a grăsimii.

Nerespectarea acestor reguli de utilizare poate duce la deteriorarea grăvă a aparatului umneavoastră.

A. PENTRU SIGURANȚA DUMNEAVOASTRĂ

- Nu depozitați și nu folosiți benzină sau alte lichide sau vapori inflamabili în vecinătatea aparatului. Acest aparat trebuie păstrat la distanță de materialele inflamabile în timpul utilizării. În cazul în care simțiți miros de gaz:
 1. Închideți robinetul buteliei de gaz.
 2. Stingeți orice flacără.
 3. Deschideți capacul.
 4. Dacă mirosul persistă, consultați secțiunea § F. „**Test de etanșeitate**” sau informați imediat vânzătorul.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Componentele protejate de fabricant sau de reprezentantul acestuia nu trebuie manevrate de către utilizator.
- Opriți butelia de gaz după utilizare.

B. LOC DE UTILIZARE

- Acest aparat nu trebuie să fie folosit decât în aer liber.
- Atenție: unele părți accesibile se pot încălzi foarte tare. Nu lăsați copiii mici să se apropie.
- Nu trebuie să existe niciun material combustibil pe o rază de aproximativ 60 cm în jurul aparatului.
- Nu deplasați aparatul în timpul funcționării acestuia.
- Folosiți aparatul pe sol orizontal.
- Debitul de aer proaspăt trebuie să fie de 2 m³/kW/h.

C. BUTELIA DE GAZ

Acest aparat este reglat pentru a funcționa împreună cu butelii de butan/propan de 4,5 - 15 kg prevăzute cu o valvă corespunzătoare:

- **Franța, Belgia, Luxemburg, Marea Britanie, Irlanda, Portugalia, Spania, Italia, Grecia:**
butan 28 mbar / propan 37 mbar
- **Olanda, Norvegia, Suedia, Danemarca, Finlanda, Elveția, Ungaria, Slovenia, Slovacia, Republica Cehă, Bulgaria, Turcia, România, Croația:**
butan 30 mbar / propan 30 mbar.
- **Polonia:** propan 37 mbar.
- **Germania, Austria:** Butan 50 mbar / Propan 50 mbar

Efectuați întotdeauna racordarea sau schimbarea buteliei într-un loc bine aerisit și niciodată în prezența unei flăcări, unei scântei sau a unei surse de căldură.

Posibilitatea de a pune butelia de gaz sub dispozitiv depinde de modelul utilizat și de înălțimea buteliei. Consultați manualul de asamblare.

Când butelia de gaz este pusă sub dispozitiv, aceasta trebuie atașată de cadrul dispozitivului folosind banda furnizată. Consultați manualul de asamblare.

D. ȚEAVA (FIG. 1)

Dispozitivul trebuie să fie utilizat cu furtunul flexibil adecvat pentru utilizarea cu butan și propan. Lungimea furtunului

trebuie să nu depășească 1,5 metri. Acesta trebuie să fie înlocuit dacă este deteriorat sau crăpat, când prevăd reglementările naționale sau la sfârșitul ciclului său de viață. Nu trageți sau străpungeți furtunul. A se feri de orice părți ale dispozitivului care se încing. Verificați dacă furtunul flexibil se întinde normal, fără răsuciri sau tensionări.

Franța (în funcție de model)

Dispozitivul are un conector de intrare pentru gaz G1/2 filetat, prevăzut cu un ștuț inelat NF pentru furtun și garnitură. Așadar, dispozitivul poate fi utilizat cu două tipuri de furtun flexibil:

- a. Țeavă flexibilă concepută pentru a fi introdusă pe îmbinările conexe din partea aparatului și din partea valvei, imobilizată de coliere (conform standardului XP D 36-110). Lungime preconizată 1,25 m.

Pentru folosirea aparatului cu țeavă flexibilă XP D 36-110 (Fig. 2):

1. Strângeți bine țeava flexibilă pe îmbinarea conexă a aparatului și a valvei.
 2. Introduceți colierele în spatele primelor două loburi de la îmbinare și strângeți-le până la punctul maxim.
 3. Etanșeitatea va fi verificată urmând indicațiile de la paragraful § F.
- b. Țeavă flexibilă (conform standardului XP D 36-112) dotată cu o puiiță filetată G 1/2 pentru înșurubare pe aparat și o puiiță filetată M 20x1,5 pentru înșurubare pe valvă, lungime preconizată 1,25 m.

Pentru utilizarea aparatului cu țeavă flexibilă XP D 36-112, puiițe G1/2 și M 20x1,5 (Fig. 3):

1. Deșurubați și îndepărtați îmbinarea conexă NF pentru a elibera racordul de intrare G1/2.
2. Îndepărtați garnitura
3. Înșurubați puiița filetată G 1/2 a țevii pe racordul de intrare al aparatului și puiița filetată M20x1,5 pe racordul de ieșire a valvei urmând indicațiile oferite împreună cu țeava flexibilă.
4. Folosiți o cheie pentru a imobiliza racordul de intrare al aparatului și strângeți sau slăbiți puiița filetată cu o altă cheie.
5. Folosiți o cheie pentru a imobiliza racordul de ieșire al valvei.
6. Etanșeitatea va fi verificată urmând indicațiile de la paragraful § F.

România, Belgia, Luxemburg, Marea Britanie, Irlanda, Portugalia, Spania, Italia, Croația, Grecia, Olanda, Norvegia, Suedia, Danemarca, Finlanda, Ungaria, Slovenia, Slovacia, Republica Cehă, Bulgaria, Turcia, Polonia:

Aparatul este echipat cu un conector internațional.

Germania, Austria, Elveția:

(Fig. 4) Racordarea țevii flexibile: pentru a racorda țeava la îmbinarea aparatului, strângeți bine puiița țevii, fără a forța, cu 2 chei corespunzătoare:

- cheie de 14 pentru blocarea îmbinării
- cheie de 17 pentru înșurubarea puiiței țevii

E. CAPAC

Manevrați capacul cu atenție, mai ales în cursul funcționării. Nu vă aplecați deasupra vetrei.

F. TEST DE ETANȘEITATE

Important: Nu folosiți niciodată flacăra pentru a detecta o scurgere de gaz.

1. Puneți aparatul în funcționare în aer liber, departe de orice material inflamabil. Nu fumați.
2. Asigurați-vă că butoanele de control sunt în poziția „oprit” (O).
3. Fixați regulatorul la butelia de gaz, conform instrucțiunilor acestuia.
4. Conectați furtunul flexibil la regulator și la dispozitiv, conform descrierii din secțiunea § D.
5. Utilizați o soluție pentru detectarea eventualelor scurgeri de gaz.
6. (Fig. 5 A) Puneți lichidul pe racordurile buteliei, ale valvei, ale țevii și ale aparatului.
7. Deschideți robinetul buteliei de gaz. Butoanele de control trebuie să rămână închise: poziția oprit (O). Dacă se formează bule, înseamnă că există scurgeri de gaz.
8. Pentru a opri scurgerea, strângeți piulițele. Dacă e defectă vreo piesă, înlocuiți-o. Aparatul nu trebuie pus în funcțiune înainte ca scurgerea să fi dispărut.
9. Închideți robinetul buteliei de gaz.

Important:

Trebuie să controlați prezența scurgerilor de gaz o dată pe an și de fiecare dată când schimbați butelia.

G. ÎNAINTE DE PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Nu puneți aparatul în funcțiune înainte să ați citit cu atenție și să fi înțeles toate instrucțiunile. De asemenea, asigurați-vă:

- Nu există scurgeri
- (Fig. 6) Tuburile Venturi (VT) nu sunt obturate (de exemplu cu pânze de păianjen)
- (Fig. 5 B) Țeava nu este în contact cu piesele care se pot încălzi.
- Deschiderile de aerisire din compartimentul pentru depozitarea buteliilor (dacă există) nu sunt obturate.
- Separatorul (separatoarele) de grăsime este (sunt) introdus(e) în compartiment(e) și că acesta (acestea) este (sunt) corect poziționate, pe spațiul maxim disponibil.
- Reflectorul de căldură este corect instalat în partea de jos a arzătorului.
- Cele 6 părți detașabile ale arzătorului sunt reinsertate (a se vedea paragraful § O. Curățare și întreținere).

H. APRINDEREA ARZĂTOARELOR GRĂTARULUI

Nu aprindeți niciodată aparatul cu capacul închis, aprindeți-l întotdeauna cu capacul deschis.

1. (Fig. 7 A) Deschideți capacul de gătit.
2. (Fig. 7 B) Asigurați-vă că butoanele de control sunt în poziția „oprit” (O).
3. Deschideți robinetul buteliei de gaz.
4. (Fig. 8 A) Apăsăți și rotiți butonul de control al arzătorului în sensul invers al acelor de ceasornic până la poziția (⚡). Apăsăți butonul de aprindere (⚡).
5. **Dacă grătarul este echipat cu un aprinzător piezoelectric:**
 - (Fig. 8 B) Apăsăți imediat pe butonul de aprindere (⚡) până face click.
 - Dacă aprinzătorul nu face flacăra după 4 sau 5 încercări, așteptați 5 minute și repetați operațiunea.
6. **Dacă grătarul este echipat cu un aprinzător electric cu**

scânteie:

- (Fig. 8 B) Apăsăți imediat butonul (⚡). Se produce o scânteie. Continuați să apăsați mai multe secunde până când grătarul se aprinde.
 - Dacă aprinzătorul nu face flacăra după 4 sau 5 încercări, așteptați 5 minute și repetați operațiunea.
7. Reglați flacăra până la intensitatea dorită prin rotirea butonului de control între (⚡) și (⚡).
 8. procedați la fel pentru toate arzătoarele.
 9. Dacă aprinderea electronică nu funcționează, folosiți aprinderea manuală (următorul paragraf).

I. APRINDEREA MANUALĂ A GRĂTARULUI

1. Deschideți capacul de gătit.
2. Asigurați-vă că butoanele de control sunt în poziția „oprit” (O).
3. Îndepărtați unul dintre grătarele de grigere pentru a avea acces liber la suprafața arzătoarelor.
4. Deschideți alimentarea cu gaz (robinet sau manetă a reductorului de presiune)
5. (Fig. 8 C) Aduceți un chibrit aprins în fața arzătorului.
6. (Fig. 8 A) Apăsăți și rotiți butonul de control de la arzătorul dorit în sensul invers al acelor de ceasornic până la poziția (⚡).
7. Reglați flacăra până la intensitatea dorită prin rotirea butonului de control între (⚡) și (⚡).

După ce arzătorul este aprins, puneți grătarul sau tava.

J. STINGEREA GRĂTARULUI

(Fig. 7 B) Reduceți butoanele de reglaj în poziția "OFF" (O), apoi închideți robinetul buteliei de gaz.

K. APRINDEREA ARZĂTORULUI LATERAL

(ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

Arzătorul lateral poate funcționa independent sau împreună cu arzătorul de la grătar. Înainte de a aprinde arzătorul lateral, asigurați-vă că ați deschis și apoi ați împins capacul complet în jos (Fig. 9 A, B).

Aprindere:

1. Deschideți robinetul buteliei de gaz.
2. Asigurați-vă că între butelia de gaz și arzătorul lateral nu există scurgeri de gaz. (Fig. 5 A).
3. Verificați starea furtunului care conectează arzătorul de la grătar la arzătorul lateral. Dacă prezintă crăpături, schimbați-l la un centru de service după vânzare.
4. (Fig. 9 C) Apăsăți și rotiți butonul de control situat pe partea laterală a arzătorului (⊗) până la poziția FULL FLOW (⚡).
5. (Fig. 9 D) Apăsăți butonul de aprindere (⚡) până când se produce aprinderea. Dacă aprinderea nu se produce până la expirarea celor 10 secunde, puneți un chibrit la marginea arzătorului.
6. Reglați intensitatea flăcării în funcție de dimensiunea vasului utilizat, folosind cele două poziții de intensitate: HIGH (⚡) sau LOW (⚡). Nu utilizați un vas cu diametrul mai mic de 10 cm sau mai mare de 24 cm.

L. OPRIREA ARZĂTORULUI LATERAL

(ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

Rotiți butonul de control (⊗) până în poziția OFF (O), apoi închideți valva buteliei de gaz dacă aparatul nu este în funcțiune.


Pentru a închide capacul, culisați-l pe canale trăgându-l în sus până ce ia contact cu axa, după care basculați-l înapoi.

M. SCHIMBAREA BUTELIEI DE GAZ

1. Efectuați aceste operațiuni într-un loc bine aerisit și niciodată în prezența unei flăcări, unei scântei sau unei surse de căldură.
2. (Fig. 7 B) Reduceți butoanele de reglaj în poziția "OFF" (O), apoi închideți robinetul buteliei de gaz.
3. Deșurubați valva, verificați prezența și buna stare a garniturii de etanșeitate.
4. Montați butelia plină, înșurubați valva, având grijă ca să nu exercitați deformare sau contractare asupra țevii.
5. Verificați să nu existe scurgeri de gaz așa cum este prezentă în Secțiunea F.

N. FOLOSIRE

Se recomandă să poarte mănuși de protecție atunci când manipulați obiecte fierbinți în special.

La prima utilizare, încingeți grătarul cu capacul închis și arzătoarele în poziția maximă () timp de aproximativ 30 de minute, asta pentru a îndepărta mirosurile de vopsea și de piese noi.

În funcționare normală, preîncălziți nu cu capacul grătarului închis timp de 15 până la 20 de minute, pentru a aduce grătarele de frigere la temperatura necesară.

Pentru a evita prinderea mâncării de grătar, înainte de a așeza mâncarea, umeziți ușor grilele cu ulei alimentar.

Pentru a evita arderea grăsimii în timpul frigării, îndepărtați surplusul de grăsime al cărnii înainte de frigere. Curățați grătarul după fiecare folosire pentru a evita acumularea de grăsimi și pentru a diminua riscul aprinderii.

Important:

grătarul este echipat cu un sistem de aprindere transversală între arzătoare. Acest sistem permite re-aprinderea automată în cazul în care unul dintre arzătoare se stinge accidental. Totuși, dacă sistemul nu merge, imediat puneți butoanele în poziția "OFF" (O). Deschideți capacul. Așteptați 5 minute pentru a permite evaporarea gazului neurs. După aceea, încercați din nou operațiunea de aprindere.

O. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Nu aduceți modificări aparatului: orice modificare se poate dovedi periculoasă.

- După fiecare utilizare extrageți piesele din partea din spate a cuvei (reflector, grătar de grăsimi) și curățați-le cu un burete și detergent de vase. Pot fi curățate și în mașina de spălat vase.
- Pentru a menține aparatul în bună stare de funcționare; e recomandată curățarea periodică a acestuia (după 1 sau 2 folosiri).
- Așteptați ca aparatul să se fi răcit înaintea operațiunilor de curățare.
- Închideți butelia de gaz.
- Dacă aparatul nu a fost folosit timp de 30 de zile, verificați ca orificiile tuburilor arzătorului să nu fie astupate de pânze de păianjen, ceea ce poate conduce la o diminuare a eficacității grătarului sau la o inflamare periculoasă a gazului în interiorul arzătorului. Curățați orificiile tubului venturii (Fig. 6) sau arzătorul, după caz.

Pereții focarului, etajerele, bandoul frontal inferior, panourile laterale și din spate, usle, cosurile laterale

Curățați periodic aceste elemente și cu ajutorul unui alt burete îmbibat cu detergent de vase. Nu folosiți produse abrazive.

Grătarul și tava.

(Fig. 11) Pentru facilitarea curățării acestui suport, Campinggaz® a inventat Instaclean™. Grație Campinggaz Instaclean™, cele 6 piese ale suportului sunt demontabile fără ajutorul unor scule în mai puțin de un minut și pot fi curățate în mașina de spălat vase. În funcție de gradul de murdărie, pentru o curățare mai completă, aceste piese pot necesita un periaj înainte de introducerea în mașina

de spălat vase. Pentru montarea și demontarea acestor piese, consultați manualul de asamblare.

Pentru asamblarea și demontarea acestor componente, consultați manualul de asamblare.

Tava și grătarul pentru gătit. (în funcție de model)

Tava și/sau grătarul sunt smălțuite.

Înainte de orice operațiune de curățare, așteptați să se răcească. Folosiți un produs de curățare Campinggaz® BBQ Cleaner Spray și perii de grătar.

Puteți să curățați tava și/sau grătarul în mașina de spălat vase.

Înainte să o puneți în mașina de spălat vase este recomandat să o curățați cu un burete sau o perie flexibilă pentru îndepărtarea resturilor lipite de suprafața tăvii.

(Fig. 12) Pentru îndepărtarea tăvii de metal și/sau a grătarului și/sau a cuvei din fier forjat, introduceți degetul în orificiile indicate, ridicați și apucați-le cu cealaltă mână.

(Fig. 13) Pentru îndepărtarea cuvei din fier forjat care este formată din 2 bucăți (în funcție de model) (a se vedea paragraful § R. De mai jos), scoateți mai întâi porțiunea centrală cu ajutorul capătului indicat, iar apoi scoateți conturul.

Sertarul de colectare a grăsimii

Grătarul dvs este echipat cu o tavă pentru colectarea grăsimii. Vă recomandăm să o curățați după fiecare folosire. Se poate spăla în mașina de spălat vase.

Pentru o curățare mai ușoară, puteți acoperi tava(-ile) de grăsimi cu folie de aluminiu de unică folosință. După întrebuițarea grătarului, aruncați folia de aluminiu.

De asemenea, se poate pune un pic de nisip pe fundul tăvii de colectare a grăsimii, care va absorbi grăsimile de la gătit. Aruncați nisipul după fiecare ciclu de gătit.

Reflectorul termic (piesă în formă de W)

Această piesă poate fi curățată în mașina de spălat vase. Înainte să o puneți în mașina de spălat vase este recomandat să o curățați cu un burete sau o perie flexibilă pentru îndepărtarea resturilor lipite de suprafața tăvii.

Pentru îndepărtarea murdăriei rezistente, Campinggaz® recomandă folosirea tamponelor din lână de oiel, impregnate cu săpun.

Suprafețele metalice din jurul arzătoarelor

Aceste piese metalice sunt acoperite cu aluminiu. Nu folosiți în niciun caz produse de curățare pentru cuptoare care ar putea ataca aluminiul.

Plăcile ceramice

Plăcile ceramice sunt componente active ale arzătorului. Ele se înroșesc în cursul utilizării. Plăcile ceramice nu se vor curăța, nu se vor uda cu apă sau freca. Aceste operații le-ar putea deteriora.

P. METODE DE PREPARARE A HRANEI

Grătarul dumneavoastră 2 Series RBS a fost special realizat pentru a vă permite o preparare a hranei ușoară și confortabilă adăugând și aroma deosebită ce face farmecul preparării mâncării la grătar.

Datorită grătarului dumneavoastră 2 Series RBS, puteți găti în lăstare carne grasă (cârnați, cârnați mergeuz, pulpe de pui...) fără a trebui să măriți flacăra.

La fel, grătarul dumneavoastră 2 Series RBS a fost special studiat pentru a prepara carnea la rotisor (vândut separat), rapid și crocant.

În timpul preparării, grăsimile cad pe placa reflectoare a cuvei. La contactul acestora apa din grăsimi se evaporă și parfumează carnea.

NOTĂ: Pentru a preveni lipirea cărnii de grătar sau tavă, ungeți-le cu ulei de gătit sau ștergeți-le cu un prosop de hârtie îmbibat în ulei. Nu puneți nimic pe grătar sau în tavă dacă sunt reci. Alimentele delicate care riscă să se prindă vor fi de preferință puse pe o folie de aluminiu.

1 - Friptură la rotisor : (vândut separat)

Se pot prepara la rotisor bucăți de carne de vită și pui de formă regulată, care se vor străpunge prin mijloc înainte de a se fixa pe cele două tije bifurcate prevăzute în acest scop. Trebuie să fiți atenți și legați cu grijă păsările înainte de a le așeza în frigare.

Pentru frigere folosind rotisorul,.

- Îndepărnați grătarele de gătit.
- Asamblați accesoriile prevăzute în acest scop, urmând modul de utilizare furnizat.

Se poate pune o tavă din foaie de aluminiu în fundul cuvei, pentru recuperarea sucurilor provenite în urma frigerii.

Asigurați-vă că nu porniți motorul decât după ce verificați că rotisorul se învârtă în mod liber.

2 - Frigerea la grătar – capacul deschis sau închis

Puneți carnea care urmează să fie gătită direct pe grătar sau în tavă. Întoarceți și schimbați locul bucăților de fript în funcție de gradul de frigere și de gustul fiecăruia.

Capacul închis face să crească căldura și poate permite o frigere mai rapidă. Totuși, ca să nu ardeți carnea, vă recomandăm să o verificați permanent și dacă este necesar să dați flacăra la mic.

3 - Pregătirea la cuptor – capacul închis

De asemenea, puteți să preparați în grătarul dumneavoastră produse gratinate, pizza, sufleurii... La debit maxim, cuptorul dumneavoastră este foarte cald. Se recomandă deci să reglați temperatura cuptorului în funcție de felul pe care vreți să-l preparați.

4 - Slow cooking - lid closed

Aprindeți un singur arzător și plasați ce vreți să gătiți pe grătar, în partea opusă arzătorului aprins. Distanța până la arzător este variabilă și ajustați forța flăcării pentru a obține în funcție de rapiditatea cu care vreți să fie gata.

5 - Prepararea în folie de aluminiu

Amblați cu grijă bucată ce urmează a fi preparată în folie de aluminiu menajeră pentru a evita orice pierdere de sos. Această metodă este indicată mai ales pentru peste, legume, cartofi etc.

NICIODATĂ SĂ NU ACOPERIȚI TOT GRĂTARUL CU FOLIE DE ALUMINIU.

NU FOLOSIȚI NICIODATĂ GRĂTARUL FĂRĂ REFLECTORUL TERMIC ÎN FORMĂ DE W ÎN PARTEA DIN SPATE A CUVEI

Q. DEPOZITARE

- Închideți robinetul buteliei de gaz după fiecare utilizare.
- Dacă depozitați grătarul la interior, deconectați butelia de gaz și depozitați-o la exterior.
- Dacă depozitați grătarul în interior, e recomandat să folosiți o husă de protecție.
- (Fig. 10) Măsuța din partea stângă este rabatabilă. Ca să o închideți, apucați-o cu ambele mâini, ridicați-o ușor ca să o deblocați și pliați-o în jos până se lipește de picioarele din partea stângă.
- În cazul în care grătarul nu va fi folosit pentru o perioadă lungă de timp, e recomandat să depozitați aparatul într-un loc uscat și adăpostit (de exemplu, în garaj).

R. ACCESORII

În funcție de model, grătarul dvs. poate fi echipat cu un grătar culinar modular Campingaz®.

Grila culinară modulară Campingaz® este alcătuită din până la 2 componente:

- conturul
- centrul.

(Fig. 13) Centrul este demontabil și poate fi înlocuit cu unul din accesoriile comercializate separat de Campingaz®, cum ar fi:

- Plită pentru pizza
- Wok
- Plită pentru paella

Pentru mai multe informații despre module pentru gătit, vă rugăm să vizitați www.campingaz.com

Ca urmare, conceptul culinar modular Campingaz® vă permite să transformați grătarul într-o adevărată bucătărie în aer liber și să folosiți un suport de gătit specific în funcție de ce pregătiți.

ADG recomandă folosirea sistematică a grătorelor cu accesorii și piese de schimb marca Campingaz®. ADG își declină orice responsabilitate în cazurile de avarii sau funcționare defectuoasă care survin în urma utilizării accesoriilor și/sau pieselor de schimb de o marcă diferită.

S. PROTECȚIA MEDIULUI

Aveți grijă de mediul înconjurător! Acest aparat conține materiale care pot fi recuperate sau reciclate. Predați-l spre recuperare / reciclare serviciului de colectare a deșeurilor din zona în care locuiți și triați materialele în care este ambalat.

T. RECOMANDĂRI PRIVIND BATERIILE



Simbolul găsit pe baterii înseamnă că la sfârșitul duratei lor de viață, bateriile trebuie scoase din unitate și apoi reciclate sau eliminate corect.

Bateriile nu trebuie aruncate la gunoi, însă trebuie predate unui centru de colectare (depozit...). Solicitați informații despre aceasta de la autoritățile locale. Nu eliminați bateriile niciodată în natură, nu le aruncați în foc: prezența anumitor substanțe (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) în bateriile uzate poate fi periculoasă pentru mediul înconjurător și sănătatea oamenilor.

U. DEȘEURI ELECTRICE ȘI ELECTRONICE



Acest simbol semnifică faptul că sistemul electric al aparatului face obiectul unei colectări selective. La expirarea duratei sale de viață, sistemul electric al aparatului trebuie să fie eliminat ca deșeu în mod corect. Sistemul electric nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere nerițate. Colectarea selectivă a acestor deșeuri va favoriza reutilizarea, reciclarea sau alte forme de revalorificare a materialelor reciclabile conținute de acestea. Predați sistemul electric al aparatului la un centru de revalorificare a deșeurilor prevăzut în acest scop.

Solicitați informații despre aceasta de la autoritățile locale. Nu eliminați unitatea niciodată în natură, nu o aruncați în foc: prezența anumitor substanțe periculoase în echipamentul electric și electronic poate fi periculoasă pentru mediul înconjurător și poate avea un efect potențial asupra sănătății oamenilor.

V. PERIOADA DE GARANȚIE

	ceramice Arzător	Altele
Ani	5	2

W. REZOLVAREA PROBLEMELOR

Anomalii	Cauze probabile remedii
Aprinzătorul nu se aprinde	<ul style="list-style-type: none"> • Nu este conectat la o rețea de gaz • Regulatorul nu funcționează • Furtunul, valva, tubul Venturi (VT) sau orificiile arzătorului sunt înfundate • Tubul Venturi nu este fixat corespunzător
Aprinzătorul „dă rateuri” sau se stinge de la sine	<ul style="list-style-type: none"> • Verificați conexiunea la gaz • Verificați conexiunile furtunelor • Contactați After Sales Service.
Emite flăcări cu intermitențe	<ul style="list-style-type: none"> • Noua canistră poate conține bule de aer. Continuați să o folosiți și problema va dispărea. • Contactați After Sales Service.
Flăcări mari pe suprafața arzătorului	<ul style="list-style-type: none"> • Valva de presiune nu este conectată corespunzător la tubul Venturi. Ajustați tubul Venturi. • Tubul Venturi este înfundat (de ex. pânze de păianjen). Curățați tubul Venturi. • Contactați After Sales Service.
Flacără mică la jet	<ul style="list-style-type: none"> • Canistra este aproape goală. Schimbați canistra și problema va dispărea. • Contactați After Sales Service.
Excesul de grăsime se aprinde	<ul style="list-style-type: none"> • Curățați placa protectoare de deasupra arzătorului. • Temperatura de prăjire este prea mare: Dați flacăra mai mică. • Curățați tava unde picură grăsimea
Aprinzătoarele se aprind cu chibritul, dar nu și în cazul aprinzătoarelor “PIEZO”	<ul style="list-style-type: none"> • Este o problemă la butonul de aprindere, la fire sau la electrod. Verificați conexiunea de cabluri a aprinzătorului. • Verificați starea electrodului și legăturile între fire. • Contactați After Sales Service.
Apar flăcări la oricare dintre conexiuni	<ul style="list-style-type: none"> • Există o scurgere la respective conexiune. • Oprțiți imediat alimentarea cu gaz. • Contactați After Sales Service.
Nu emite căldură	<ul style="list-style-type: none"> • Valva sau tubul Venturi sunt înfundate. • Contactați After Sales Service.
Apar flăcări în spatele butonului de control	<ul style="list-style-type: none"> • Robinetul este defect • Oprțiți aparatul • Contactați After Sales Service
Apar flăcări sunt tabloul de comandă	<ul style="list-style-type: none"> • Oprțiți aparatul • Închideți canistra de gaz. • Contactați After Sales Service.

RO

INSTRUCTIONS FOR USE



- Прочетете упътването преди употреба.
- Използвайте само на открито.
- Не използвайте дървени вглицла.
- Не използвайте регулиращ се редуцир-вентил. Използвайте редуцир-вентил с фиксирано налягане, отговарящ на съответния европейски стандарт.
- Не поставяйте метална плоча, която не е произведена или препоръчана от CAMPINGGAZ върху или на мястото на скарата за печене.
- Почиствайте редовно елементите по дъното на корпуса, за да избегнете риска от запалване на мазнината.

Неспазването на горните указания може да причини сериозни повреди на уреда.

A. ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ

- Не поставяйте и не използвайте в близост до уреда бензин или други запалителни течности или пбри. По време на работа уредът трябва да се намира далеч от запалими материали.

Ако усетите миризма на газ:

1. Затворете крана на газовата бутилка.
 2. Загасете откритите пламъци.
 3. Отворете капака.
 4. Ако миризмата остава, вижте § F. « Изпитване за непроницаемост » или се обърнете незабавно към търговската фирма, от която сте купили уреда.
- Не оставяйте уреда без наблюдение по време на работа.
 - Не извършвайте промени по елементите, защитени с гаранция от производителя или от негов пълномощник.
 - Затворете газовата бутилка след употреба.

B. МЯСТО НА ПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

- Този уред трябва да се ползва само на открито.
- **ВНИМАНИЕ:** Някои леснодостъпни части могат да бъдат много горещи. Пазете малките деца.
- В радиус от 60 см около уреда не трябва да има запалителни материали.
- Не местете уреда по време на ползване.
- Уредът трябва да е поставен на равна хоризонтална повърхност.
- Осигурете чист въздух с дебит 2 м³/кВт/ч.

C. ГАЗОВА БУТИЛКА

Уредът е предназначен за работа с бутилки пропан/бутан от 4,5 до 15 кг, снабдени със специален редуцир-вентил:

- **Франция, Белгия, Люксембург, Великобритания, Ирландия, Португалия, Испания, Италия, Гърция:**
бутан 28 mbar / пропан 37 mbar
- **Холандия, Норвегия, Швеция, Дания, Финландия, Швейцария, Унгария, Словения, Словакия, Чехия, България, Турция, Румъния, Хърватска:**
бутан 30 mbar / пропан 30 mbar
- **Полша:** пропан 37 mbar
- **Германия, Австрия :** бутан 50 mbar / пропан 50 mbar.

Свързането или смяната на газовата бутилка трябва да става на проветриво място, далеч от открит пламък, искри или източник на топлина.

Възможността за поставяне на газовата бутилка под уреда зависи от използвания модел и височината на бутилката. Вижте ръководството за монтаж.

Ако газовата бутилка се поставя под уреда, тя трябва да се прикрепя към рамката на уреда с предоставения за целта ремък. Вижте ръководството за монтаж.

D. ТРЪБА (ФИГ. 1)

Уредът трябва да се използва с гъвкава тръба, подходяща за употреба с бутан и пропан. Дължината на тръбата не трябва да надвишава 1,50 м. Тя трябва да бъде подменена, ако се повреди или напука, в съответствие с изискванията на националното законодателство, или в края на експлоатационния ѝ живот. Не дърпайте и не усуквайте тръбата. Пазете я далеч от части на уреда, които се нагряват. Уверете се, че гъвкавата тръба се разгъва нормално, без усукване или опъване.

Франция (в зависимост от модела)

Уредът е снабден с резбована съединителна муфа на входа за газ G1/2, предварително монтирана на оребрения накрайник NF и уплътнение. Така уредът може да се използва с два вида гъвкави тръби:

- a. гъвкава тръба, която се поставя върху оребрени накрайници от страната на уреда и на редуцир-вентила, като се уплътнява със стягащи гривни (съгласно стандарт XP D 36-110). Препоръчителна дължина 1,25 м.

При ползване на уреда с гъвкава тръба XP D 36-110 (Фиг. 2):

1. пхнете докрай гъвкавата тръба върху оребрения накрайник на уреда и на редуцир-вентила.
2. плзнете стягащите гривни зад първите 2 ребра на накрайниците и ги затегнете докато стягащата глава се счупи.
3. проверете непроницаемостта, като следвате указанията на параграф § F.

- b. гъвкава тръба (съгласно стандарт XP D 36-112), снабдена с резбована гайка G S, която се завива към уреда, и резбована гайка M 20x1,5, която се завива към редуцир-вентила, препоръчителна дължина 1,25 м.

При ползване на уреда с гъвкава тръба XP D 36-112, гайки G 1/2 и M 20x1,5 (Фиг. 3) :

1. отвийте и отстранете оребрения накрайник марка NF, за да освободите входната муфа G1/2.
2. махнете уплътнението
3. завийте резбованата гайка G 1/2 на тръбата върху входната муфа на уреда, а резбованата гайка M20x1,5 - върху изходната муфа на редуцир-вентила, като следвате указанията, дадени към гъвкавата тръба.
4. с помощта на гаечен ключ дръжте входната муфа на уреда, а с друг ключ затягайте или отпуснете резбованата гайка.
5. с помощта на гаечен ключ задръжте изходната муфа на редуцир-вентила.
6. проверете непроницаемостта, като следвате указанията на параграф § F.

Франция, Белгия, Люксембург, Великобритания, Ирландия, Португалия, Испания, Италия, Хърватска, Гърция, Холандия, Норвегия, Швеция, Дания, Финландия, Унгария, Словения, Словакия, Чехия, България, Турция, Румъния:

Уредът е снабден с международен накрайник.

Швейцария, Германия, Австрия:

BG

(Фиг. 4) Свързване на гъвката тръба: за да свържете гъвката тръба с накрайника на уреда, затегнете гайката на тръбата здраво, но не прекомерно, с помощта на 2 подходящи гаечни ключа:

- ключ 14 за застопоряване на накрайника
- ключ 17 за затягане на гайката на тръбата

E. КАПАК

Хващайте капака внимателно, особено когато уредът работи. Не се навеждайте над горящия пламък.

F. ИЗПИТВАНЕ ЗА НЕПРОПУСКЛИВОСТ

Важно: Никога не използвайте пламък, за да проверите дали има изтичане на газ.

1. Работете на открито, далеч от запалими материали. Не пушете.
2. Уверете се, че регулиращите лостчета са в положение "OFF"/Изключено (O).
3. Монтирайте редуцир-вентила към газовата бутилка в съответствие с нейните инструкции за употреба.
4. Свържете гъвката тръба към редуцир-вентила и уреда както е описано в раздел § D.
5. За проверката използвайте течност за откриване изтичането на газ.
6. (Фиг. 5 A) Поставете течност върху съединенията бутилка/редуцир-вентил/тръба/уред.
7. Отворете крана на газовата бутилка. Регулиращите лостчета трябва да останат изключени - в положение "OFF" (O). Ако се образуват мехурчета, това означава, че има изтичане на газ.
8. Изтичането на газ може да се спре чрез затягане на всички съединения на гъвката тръба или смяна на повреден компонент. Уредът не трябва да се ползва, преди да бъде отстранено изтичането на газ.
9. Затворете крана на газовата бутилка.

Важно:

Проверка и откриване на изтичането на газ трябва да се прави поне веднъж годишно, както и при всяка смяна на газовата бутилка.

G. ПРЕДИ ПУСКАНЕ НА УРЕДА

Не пускате уреда преди да сте прочели внимателно и разбрали всички указания. Уверете се също така, че :

- няма изтичане на газ
- (Фиг. 6) Вентури тръбите (VT) не са запушени (например: от паяжини)
- (Фиг. 5 В) тръбата не е в контакт с нагриващи се части.
- вентилационните отвори на отделението за резервоара за газ не са запушени.
- че уловителят(ите) за мазнини е(са) правилно поставен(и) в неговото(тяхното) отделение и че той(те) е(са) правилно разположен(и), доколкото е възможно.
- Топлоотразителят е правилно инсталиран на дъното на горивната камера.
- 6-те разглобяеми части на камерата са поставени обратно по местата им (вж. параграф § O. Почистване и поддръжка).

H. ЗАПАЛВАНЕ НА ГОРЕЛКИТЕ НА БАРБЕКЮТО

Никога не палете уреда при затворен капак, а само когато капакът е отворен.

1. (Фиг. 7 A) Отворете капака.
2. (Фиг. 7 B) Уверете се, че регулиращите лостчета са в положение "OFF"/Изключено (O).
3. Отворете крана на газовата бутилка.

4. (Фиг. 8 A) Натиснете и завъртете регулиращия лост на избраната горелка по посока, обратна на часовниковата стрелка, и го поставете в положение (⚡). Натиснете бутона за запалване (⚡).

5. Ако Вашият барбекю грил е снабден с пиезоелектрическа запалка:

- (Фиг. 8 B) Натиснете директно върху бутона на запалката (⚡) докато щракне.
- Ако горелката не се запали след 4 -5 опита, изчакайте 5 минути и опитайте отново.

6. Ако Вашият барбекю грил е снабден с електронна запалка:

- (Фиг. 8 B) Натиснете директно върху бутона (⚡). Ще се появи сноп искри. Продължавайте да натискате в продължение на няколко секунди, докато горелката се запали.
- Ако горелката не се запали след 4 -5 опита, изчакайте 5 минути и опитайте отново.

7. Регулирайте пламъка до желаната височина, като въртите регулиращия лост между положения (⚡) и (⚡).

8. Процедирайте по същия начин за всички горелки.

9. Ако електронното запалване не работи, използвайте ръчно запалване (следващия параграф).

I. РЪЧНО ЗАПАЛВАНЕ НА БАРБЕКЮТО

1. Отворете капака.

2. Уверете се, че регулиращите лостчета са в положение "OFF"/Изключено (O).

3. Сваляте решетката за печене, за да имате свободен достъп до повърхностите на горелките.

4. Отворете пътя на газа (кран или ръчка на вентила).

5. (Фиг. 8 C) Подайте запалена клечка кибрит пред горелката.

6. (Фиг. 8 A) Натиснете и завъртете регулиращия лост на избраната горелка по посока, обратна на часовниковата стрелка, и го поставете в положение (⚡).

7. Регулирайте пламъка до желаната височина, като въртите регулиращия лост между положения (⚡) и (⚡).

След като горелката е запалена, поставете обратно скарата или плочата.

J. ЗАГАСЯНЕ НА БАРБЕКЮТО

(Фиг. 7 B) Върнете регулиращите бутони в положение "OFF" (O), след това затворете крана на газовата бутилка.

K. ЗАПАЛВАНЕ НА СТРАНИЧНАТА ГОРЕЛКА



(В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

Страничната горелка може да работи самостоятелно или едновременно с горелката на грила. Преди да запалите страничната горелка, се уверете, че капакът е отворен и прибран встри. (Фиг. 9 A, B).

Запалване :


1. Отворете крана на газовата бутилка.
2. Проверете за изтичане на газ между газовата бутилка и страничната горелка (Фиг. 5 A).
3. Проверете състоянието на тръбата, свързваща горелката на грила със страничната горелка. Ако по нея има пукнатини, сменете я, като се обадите на следпродажбения сервис.
4. (Фиг. 9 C) Натиснете и завъртете регулиращия лост на страничната горелка (⊗) и поставете в положение за ПЪЛЕН ПОТОК (⚡).
5. (Фиг. 9 D) Натиснете бутона за запалване (⚡) докато се получи запалване. Ако не успеете да запалите в рамките на 10 секунди, подайте клечка кибрит в края на

горелката.

- Регулирайте пламъка спрямо размерите на съда, като използвате двете положения за потока: СИЛНО () или СЛАБО (). Не използвайте съдове с диаметър по-малък от 12 см или по-голям от 24 см.

L. ИЗКЛЮЧВАНЕ НА СТРАНИЧНАТА ГОРЕЛКА

(В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

Върнете регулиращия лост () в положение ИЗКЛЮЧЕНО/OFF (O), след това затворете крана на газовата бутилка, ако уредът няма да се използва.


За да затворите похлупака, плъзнете го по неговите канали, като го дърпате нагоре, докато се докосне до оста и след това го бутнете напред.

M. СМЯНА НА ГАЗОВАТА БУТИЛКА

- Роботата на проветриво място и далеч от открит пламък, искри или източник на топлина.
- (Фиг. 7-B) Върнете регулиращите бутони в положение "OFF" (O), след това затворете крана на газовата бутилка.
- Отвинтете редуцир-вентила, проверете наличието и състоянието на уплътнителя.
- Поставете пълната бутилка на мястото ѝ, завинтете отново редуцир-вентила, като внимавате да не усуквате или опъвате тръбата.
- Проверете за изтичане на газ както е показано в **Раздел F**.

N. ПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Препоръчително е да се носят защитни ръкавици при работа с горещи точки.

При първото ползване загрейте барбекюто със затворен капак и горелки в напълно отворено положение () за около 30 минути, за да изчезне миризмата на боя от новите части.

За нормална работа подгрейте барбекюто със затворен похлупак в продължение на 15 до 20 минути, за да могат скарите за печене да достигнат необходимата температура.

За да не залепват продуктите за печене върху скарите, преди да ги поставите, намажете леко скарите с олио.

За да намалите запалването на отделената мазнина по време на печенето, преди да поставите месото на скарата, отстранете мазните части от него. Почиствайте барбекюто след всяко печене, за да предотвратите събирането на мазнина и да намалите риска от запалване.

Важно:

Барбекю грилът има система за кръстосано запалване на горелките. Тази система позволява на горелка да се запали отново автоматично, ако случайно изгасне. Ако обаче системата не се задейства, веднага поставете регулиращото лостче в позиция "OFF"/Изключено (O). Отворете капака. Изчакайте 5 минути, за да може да се отстрани неизгорелият газ. Пристъпете отново към операцията по запалването само след като изчакате указаното време.

O. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Не правете промени по уреда: всяка промяна може да бъде опасна.

- След всяка употреба изваждайте частите от дъното на съда (рефлектор, тава за мазнината) и почиствайте с гъба и препарат за миене на съдове. Те също така могат да се поставят и в съдомиялна машина.
- За да поддържате вашия уред в отлично състояние, препоръчително е да го почиствате периодично (на всеки 1 – 2 ползвания).

- Преди да пристъпите към почистване, изчакайте уредът да изстине.
- Затворете газовата бутилка.
- Ако уредът не се използва за повече от 30 дни, да се провери дали паяжини не са запушили отворите на тръбите на горелката, което може да доведе до намаляване на ефективността на барбекюто или опасно възпламеняване на газове извън горелката. Почистете отворите на тръбата на Вентури (Fig. 6) или горелката, ако е необходимо.

Стените на огнището, етажерките, долната предна лента, страничните и задните панели, вратите, страничните кошници

периодично почиствайте и тези части с помощта на гъба, потопена в разтвор на продукт за миене на съдове. Не използвайте абразивни продукти.

Поставка за плочата и скарата за печене

(Fig. 11) За да улесни почистването на носачите, Campinggaz® изобрети Campinggaz InstacleanTM. Благодарение на Campinggaz InstacleanTM шестте части на носачите могат да се разглобят без използването на инструменти за по-малко от минута и след това да се почистят в съдомиялна машина. В зависимост от това колко мръсни са частите, за по-цялостно почистване може да се наложи да ги изчеткате, преди да ги поставите в съдомиялната машина. За монтиране и демантиране на тези части вижте ръководството за сглобяване.

За сглобяването и разглобяването на тези части вижте ръководството за сглобяване.

Плоча и грил за печене (в зависимост от модела)

Вашата плоча и/или скара за печене са с емайлово покритие.

Изчакайте да изстинат, преди да предприемете каквото и да е почистване. Използвайте почистващ препарат Campinggaz® BBQ Cleaner Spray и четки за барбекю.

Можете да почистите плочата и/или скарата за печене в съдомиялна машина.

Înainte să o puneți în mașina de spălat vase este recomandat să o curățați cu un burete sau o perie flexibilă pentru îndepărtarea resturilor lipite de suprafața țăvii.

(Fig. 12) За да отстраните металната плоча и/или скара и/или чугунената скара за печене (в зависимост от модела), плънете пръста си в обозначените отвори, повдигнете ги и ги задръжте с другата ръка.

(Fig. 13) За да отстраните чугунената скара, съставена от 2 части (в зависимост от модела) (вж. параграф § R. по-долу), първо отстранете централната част с помощта на показания палец, а след това свалете рамката.

Тава за събиране на мазнината

Вашият барбекю грил е оборудван с табла за събиране на мазнината. Препоръчваме да я почистите след всяка употреба. Таблата може да се измива в съдомиялна машина.

За да се улесни почистването, можете да покриете таблата(ите) за събиране на мазнини с алуминиево фолио. След употреба на барбекю грила, изхвърлете алуминиевото фолио.

Възможно е също да се сложи малко пясък на дъното на таблата за събиране на мазнини, който ще абсорбира мазнините от готвенето. Изхвърляйте пясъка след всяко готвене.

Термичен рефлектор (част под формата на W)

Можете да миете тази част в съдомиялна машина. Before Преди да я поставите в съдомиялната машина, често е необходимо да я изтриете с гъба или мека четка, за да отстраните остатъците, залепнали по повърхността.

За да отстраните упоритите замърсявания, Campinggaz® ви препоръчва да използвате домакинския тел за съдове,

BG

импрегнирана със сапун.

Метални повърхности, поддържащи горелките

Тези метални елементи са с алуминиево покритие. В никакъв случай не използвайте продукти за почистване на фурни, които биха повредили покритието.

Керамични елементи

Керамичните елементи са активните части на горелките. Те се оцветяват в червеникаво при работа. Не трябва да ги почиствате, мокрите или търкате. Това може да ги повреди.

Р. НАЧЕИЕ ИА ПОАЕИЕ

С барбекютото 2 Series RBS храната се приготвя бързо и лесно, като придобива специфичен и несравним вкус на печено.

С барбекютото 2 Series RBS можете спокойно да печете мазни меса (колбаси, наденици, пилешки бутчета и др.) без риск от избухване на пламъци.

Освен това, барбекютото 2 Series RBS позволява печене на шиш (продава се отделно) за бързо приготвяне на хрупкави ястия.

По време на печенето мазнините попадат върху топлинния отражател на дъното на корпуса. При контакт с него съдържащата се в тях вода се изпарява и придава специфичния аромат на месото.

ЗАБЕЛЕЖКА: За да не залепва месото за скара(ите) или плочата(ите), намажете леко скарата с мазнина за готвене или я обтрийте с намаслена домакинска хартия. Не поставяйте продукти върху студена скара или плоча. Деликатните продукти, които могат да залепнат трябва да се поставят върху алуминиево фолио.

1 - печене на шиш (продава се отделно)

На шиш могат да се приготвят парчета месо или птици с правилна форма, които се набождат по средата, преди да бъдат закрепени с 2 вилицы, предвидени за целта. Преди набождането им на шиша, птиците трябва да се привържат здраво с конец.

За да печете на шиш,

- Извадете скарите за печене.
- Сглобете приспособленията, предвидени за тази цел, като изпълнявате дадените указания.

Може да се постави алуминиев съд на дъното на барбекютото, така че да се събира капещата мазнина.

Пускайте двигателя само след като сте установили, че шишът може да се върти свободно.

2 - печене на грил – отворен или затворен капак

Поставете месото, което ще приготвяте, директно върху скарата или плочата за печене. Обърнете ги и сменете местата им в зависимост от степента на изпичане и вкуса на този, който ще ги консумирате.

При затворен капак температурата е по-висока и позволява по-бързо изпичане на продуктите. За да не перегорите месото, препоръчваме да следите процеса на готвене и, ако е необходимо, да поставите регулиращото лостче в положение за слаб поток.

3 - печене във фурна – затворен капак

В барбекютото могат да се приготвят и ястия на фурна, пици, суфлета и др. При максимален дебит на газта фурната е прекалено гореща. Препоръчваме ви да регулирате температурата на фурната в зависимост от вида на ястието.

4 - Бавно печене – затворен похлупак

Запалете една от горелките и поставете храната, която желаете да пригответе, върху скарата за печене на противоположната страна на запалената горелка.

Променяйте разстоянието до горелката и адаптирайте силата на горелката, за да постигнете желаната скорост

на готвене.

5 - Печене във фолио

За да не изтече сосът, опаковайте внимателно продуктите в алуминиево фолио за хранителни цели. Този начин е особено подходящ за приготвяне за риба, зеленчуци, картофи и др.

НИКОГА НЕ ПОКРИВАЙТЕ ЦЯЛАТА СКАРА С АЛУМИНИЕВО ФОЛИО.

НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ВАШЕТО БАРБЕКЮ БЕЗ ТЕРМИЧНИЯТ РЕФЛЕКТОР (ИМА ФОРМАТА НА W) ДА БЪДЕ ПОСТАВЕН НА ДЪНОТО МУ

Q. СЪХРАНЕНИЕ

- След всяко ползване затваряйте крана на газовата бутилка.
- Ако съхранявате своя барбекю грил в затворено помещение, откатете газовата бутилка и съхранявайте бутилката навън.
- Ако го оставяте на открито, препоръчително е да използвате калъф.
- (Fig. 10) Таблата отляво на уреда може да се прибира. За да я сънетете, я хванете с две ръце от двете страни, леко я дръпнете нагоре, за да я отключите, и я свалете надолу, докато се допре до краката на барбекютото.
- Ако не ползвате барбекютото дълго време, добре е да го приберете в сухо затворено помещение (например: гараж).

R. АККСЕОАРИ

В зависимост от модела, Вашият барбекю грил може да бъде оборудван с **кулинарна модулна скара Campingaz®**.

Кулинарната модулна скара Campingaz® се състои от 2 части:

- рамката
- централната част.

(Фиг. 13) Централната част се отделя и може да се замени с един от аксесоарите, продавани отделно от Campingaz®, например:

- каменна плоча за пици
- Уок
- плоча за паеля

за повече информация за наличните кулинарни модули, моля, вижте на www.campingaz.com

Поради това кулинарната модулна концепция Campingaz® Ви позволява да превърнете Вашия барбекю грил в истинска кухня на открито и да използвате специфична поставка за печене в зависимост от това какво приготвяте.

Компания ADG препоръчва използването на нейните газови барбекютата да става само с аксесоари и резервни части Campingaz®. ADG не носи отговорност при повреда или лоша работа, причинени от употребата на аксесоари и/или резервни части от друга марка.

S. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Грижете се за опазване на околната среда ! Уредът съдържа материали, които могат да бъдат възстановени или рециклирани. Предайте го в пунктовете за събиране на отпадъци във вашата община, отделно от опаковката.

T. ПРЕПОРЪКИ ЗА БАТЕРИИТЕ



Този символ, разположен върху батериите означава, че в края на експлоатационния им период трябва да бъдат извадени от изделието, а след това предадени за рециклиране или изхвърлени на подходящото място. Батериите не бива да бъдат изхвърляни в домакинския боклук, а трябва да бъдат занесени в събирателен пункт (полеви склад...). Проверете

при местните власти. Никога не ги изхвърляйте в природата и не ги горете: наличието на някои вещества (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni)

U. ЕЛЕКТРИЧЕСКИ И ЕЛЕКТРОННИ ОТПАДЪЦИ



Този символ показва, че електрическата система на уреда подлежи на разделно събиране. В края на експлоатационния живот на уреда неговата електрическата система трябва да се изхвърли в съответствие с нормативните изисквания. Електрическата система не трябва да се изхвърля заедно с другите домакински отпадъци. Разделното събиране на отпадъците ще подпомогне повторната употреба, рециклирането и други форми на повторно оползотворяване на рециклируемите материали, съдържащи се в отпадъците. Предайте електрическата система на уреда в пункт за рециклиране на отпадъци, предвиден за тази цел (сметище). Проверете при местните власти. Никога не ги изхвърляйте в природата и не ги горете: наличието на някои опасни вещества в електрическото и електронното оборудване може да бъде вредно за околната среда и да има потенциално влияние върху здравето на хората.

V. ГАРАНЦИОНЕН ПЕРИОД:

	Керамични Горелка	Others
Години	5	2

W. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Повреди	Вероятна причина отстраняване
Горелката не се запалва	<ul style="list-style-type: none"> • Лошо подаване на газ • Редукцирвентилът не работи • Тръбата, кранът, вентури (VT) тръбата или отворите на горелката са запушени. • Вентури тръбата не обхваща добре дюзата.
Горелката прекъсва или изгасва	<ul style="list-style-type: none"> • Проверете подаването на газ. • Проверете свързването на тръбата. • Обърнете се към сервиз.
Нестабилни свистящи пламъци	<ul style="list-style-type: none"> • Нова бутилка, която може да съдържа въздух. Оставете да работи и проблемът ще изчезне. • Обърнете се към сервиз.
Високи пламъци на повърхността на горелката	<ul style="list-style-type: none"> • Накрайникът на дюзата е лошо свързан с вентури тръбата. Закрепете вентури тръбата правилно. • Вентури тръбата е запушена (напр. паяжини). Почистете я. • Обърнете се към сервиз.
Нисък пламък в дюзата	<ul style="list-style-type: none"> • Бутилката е почти празна. Сменете я и проблемът ще изчезне. • Обърнете се към сервиз.
Мазнината се запалва често	<ul style="list-style-type: none"> • Почистете предпазната пластина над горелката. • Твърде висока температура на скарата: Намалете пламъка. • Почистете тавата за събиране на мазнина.
Горелката се запалва с кибритена клечка, но не с ПИЕЗО запалката	<ul style="list-style-type: none"> • Дефектен бутон, жица или електрод на запалката. Проверете съединенията на кабела на запалката. • Проверете състоянието на електрода и съединителния кабел. • Обърнете се към сервиз.
Поява на пламъци в съединение	<ul style="list-style-type: none"> • Неуплътнено съединение. • Незабавно затворете притока на газ. • Обърнете се към сервиз.
Недостатъчно нагряване	<ul style="list-style-type: none"> • Запушена дюза или вентури тръба. • Обърнете се към сервиз.
Поява на пламъци зад регулиращия лост	<ul style="list-style-type: none"> • Дефектен кран. • Изключете уреда. • Обърнете се към сервиз.
Поява на пламъци изпод конзолата	<ul style="list-style-type: none"> • Изключете уреда • Затворете бутилката • Обърнете се към сервиз.

BG

KULLANIM KILAVUZU



- Kullanmadan önce kılavuza bakın.
- Sadece iç mekanlarda kullanım içindir.
- Odun kömürü kullanmayın
- Basınç ayarını kullanmayın. Avrupa normuna uygun sabit ayarlı detandörler kullanın.
- Pısırmeye ızgarası üzerinde veya pısırmeye ızgarasının yerine CAMPINGGAZ tarafından tasarlanmamış veya tavsiye edilmemiş olan metal plaka kullanmayın.
- Yağ iltihabı riskini önlemek için düzenli olarak temiz odalar tankı alt.

Bu kurallara uymamak cihazın ciddi bir şekilde bozulmasına sebep olabilir.

A. GÜVENLİĞİNİZ İÇİN

- Bu cihaza yakın başka sıvı veya likid patlayıcı madde bulundurmayın. Bu cihaz, kullanım sırasında yanıcı maddelerin uzağında tutulmalıdır. Gaz kokusu mevcutsa:
 1. Gaz şişesinin musluğunu kapatın.
 2. Tüm alevleri söndürün.
 3. Kapağı açın.
 4. Şayet koku hala mevcut ise, § F. maddesindeki izhathı okuyun « Gerginlik Noktası » veya hemen satış noktası ile münasebet kurun.
- Çalışma sırasında aletinizi sürekli gözetim altında tutunuz.
- Üretici veya temsilcisi tarafından korunmuş olan bölümlere kullanıcı müdahalede bulunmamalıdır.
- Kullanımdan sonra gaz haznesini kapatın.

B. KULLANIM YERLERİ

- Bu cihaz sadece açık havada kullanılmalıdır.
- **Dikkat:** Erişilebilir bölümler sıcak olabileceğinden, çocukları uzak tutun.
- Patlayıcı maddelerinizi en az 60cm mesafede tutun..
- Cihaz kullanım esnasında pozisyon değiştirilmemelidir..
- Cihaz düz yüzeyde kullanılmalıdır .
- 2 m³/kW/h hava akımı sağlamalı

C. GAZ ŞİŞESİ

Bu Cihaz 4,5 ile 15kg'luk bütan/profan basınç ayarlı şişeler ile kullanılır.:

- **Fransa, Belçika, Lüksemburg, Britanya, İrlanda, Portekiz, İspanya, İtalya, Yunanistan:** bütan 28 mbar / profan 37 mbar
- **Holanda, Norveç, İsveç, Danimarka, Finlandiya, İsviçre, Macaristan, Slovakya, Çek Cumhuriyeti, Bulgaristan, Türkiye, Romanya, Hırvatistan:** bütan 30 mbar / profan 30 mbar.
- **Polonya:** profan 37 mbar.
- **Almanya, Avusturya :** Bütan 50 mbar / Propan 50 mbar

Gaz şişeni bağlarken veya değiştirirken daima operasyonu havalı bir yerde yapılmalı, asla bir alevin , bir kıvılcım veya ısı kaynağı yakınında kullanılmayın. da

Gaz tüpünü aygıt altına koyma olasılığı kullanılan model ve tüp yüksekliğine bağlıdır. Consultatı manualul de asamblare.

Gaz tüpü aygıt altına konduğunda sağlanan şerit kullanılarak aygıtın çerçevesine tutturulmalıdır. Consultatı manualul de asamblare.

D. BORU (ŞEK 1)

Aygıt, bütan ve propan gazıyla kullanıma uygun bir esnek hortumla kullanılmalıdır. Hortum uzunluğu 1,50 metreyi geçmemelidir. Eğer hasar görürse veya çatlarsa, ulusal düzenlemeler gerektirdiğinde veya yaşam döngüsünün sonunda değiştirilmelidir. Hortumu çekmeyin veya delmeyin. Aygıtın tüm ısınan kısımlarından uzak tutun Esnek hortumun,

bükülmeden veya çekilmeden normal bir şekilde uzandığından emin olun.

Fransa (modele uygun)

Aygıtın önceden yerleştirilmiş NF halkalı eklentisi ve contayla sağlanan bir G1/2 dişli gaz giriş konektörü vardır. Böylece aygıt iki tür esnek hortumla kullanılabilir.

- a. Hem aygıt hem regülatör yanlarının halkalı eklentileriyle birleşmek üzere tasarlanmış ve manşonla sıkıca tutulan esnek hortum (XP D 36-110 standardı ile uyumlu). Önerilen uzunluk 1,25 m.

Cihazın esnek boru ile kullanımı için XP D 36-110 (Şek 2):

1. Hortumu cihazın ve detantörün halkalı ucuna sıkıca takınız.
2. Kelepçeleri uçların ilk iki çıkıntısının arkasına kaydırınız ve sıkma kafasına kadar sıkınız.
3. Gaz kaçıp kaçmadığı § F paragrafındaki bilgilere göre kontrol edilecektir.

- b. Aygıtla sabitlenmesi için G1/2 dişli somunla ve regülatöre sabitlenmesi için bir M 20x1,5 dişli somunla sağlanan esnek hortum (XP D 36-112 standardı uyarınca). Önerilen uzunluk 1,25 m.

Esnek boru ile cihazı kullanma : XP D 36-112, firdöndülü zincir halkası G 1/2 et M 20x1,5 (Şek 3):

1. Giriş noktası G1/2 bunun vidasını açın ve NF bağlantısını çıkarın.
2. Bağlantıyı sökün
3. G1/2 boruyu cihazın giriş noktasına firdöndülü zincir halkasını M20x1,5 basınç ayarına vidalayın kullanma talimatlar esnek boru ile verilmiştir.
4. Sabitleştirmek için anahtarı kullanın. Firdöndülü zincir halkasını koymak için değişik bir anahtar kullanın.
5. Basınç ayarı cihazını sabit bir duruma getirmek için verilen anahtarı kullanın.
6. Bölüm § F içindeki talimata göre kaçak kontrolü yapın.

Fransa, Belçika, Luksanburg, Britanya, İrlanda, Portekiz, İspanya, İtalya, Hırvatistan, Yunanistan, Holanda, Norveç, İsveç, Danimarka, Finlandiya, Macaristan, Slovakya, Çek Cumhuriyeti, Bulgaristan, Türkiye, Romanya, Polonya:

Cihaz, uluslararası bir konektörle donatılmıştır.

İsviçre, Almanya, Avusturya:

(Şek 4) Hortumun bağlanması: Hortumu cihaza bağlamak için aşağıda belirtilen iki uygun anahtarla hortum somununu aşırıya kaçmadan sıkınız:

- Ucu tespit etmek için 14'lük anahtar
- Hortumun somununu vidalamak için 17'lik anahtar

E. KAPAK

Özellikle cihaz çalışırken kapağı açıp kapatma esnasında tedbirli olunuz. Ocağın üzerine eğilmeyiniz.

F. GAZ KAÇAĞI KONTROLÜ

Önemli!

Gaz kaçağını belirlemek için hiçbir zaman alev kullanmayınız.

1. İşlemi binanın dışında, tüm tutuşkan maddeleri uzaklaştırdıktan sonra yapınız. Sigara içmeyiniz.
2. Ayar anahtarlarının Kapalı "OFF" (O) pozisyonunda olduğundan emin olunuz.
3. Regülatörü gaz tüpüne talimata göre oturtun.
4. Esnek hortumu regülatöre ve aygıtla Bölüm § D içinde tanımlandığı şekilde takın.
5. Kontrol için gaz kaçağı tespit edici türde bir sıvı veya buunamazsa sabun köpüğü kullanınız.
6. (Şek 5 A) Sıvı tüp ile detantör ve hortum ile cihaz bağlantıları üzerine sürünüz.
7. Sonra gaz tüpünün vanasını açınız. Yanar anahtarları Kapalı "OFF" (O) pozisyonunda olmalıdır. Baloncuklar oluşuyorsa gaz kaçağı var demektir.
8. Kaçağı engellemek için somunları sıkınız. Bir parçanın hasarlı olması durumunda bu parçayı değiştiriniz. Gaz kaçağı yok olmadıkça cihaz çalıştırılmamalıdır.
9. Gaz tüpünün vanasını kapatınız.

Önemli!

Gaz kaçağı kontrolü ve araştırması her tüp değişiminde ve senede en az bir kez yapılmalıdır.

G. ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE

Tüm talimatları iyice okuyup anlamadan önce cihazı çalıştırmayınız. Ayrıca

- Gaz kaçağı olup olmadığından,
- (Şek 6) Venturi tüplerinin (VT) tıkanmamış olduklarından, (Örneğin: örümcek ağları – m paragrafına bakınız).
- (Şek 5 B) Borunun ısınabilen parçalarla temasta olmadığından
- Tüp saklama bölmesinin havalandırma açıklıkları (varsa) engellenmemiştir.
- gres tutucuların bölmeleri içine doğru bir şekilde yerleştirmeleri ve gidebildikleri yere kadar doğru şekilde konumlandırılmaları gerekir.
- Isı reflektörü ateş kutusunun tabanına düzgün bir biçimde takılmıştır.
- Ateş kutusunun sökülebilir 6 parçası geri takılmıştır (bkz. paragraf § O Temizlik ve bakım).

H. MANGAL BRÜLÖRLERİNİN ATEŞLENMESİ

Hiç bir zaman kapağı kapalı ile aleti çalıştırmayınız sadece kapak açık iken çalıştırınız..

1. (Şek 7 A) Pişirme kapağını açın.
2. (Şek 7 B) Ayar anahtarlarının Kapalı "OFF" (O) pozisyonunda olduğundan emin olunuz.
3. Sonra gaz tüpünün vanasını açınız.
4. (Şek 8 A) İsteddiğiniz brülörün kontrol düğmesine basın ve saat istikametinin tersine doğru (↺) konumuna çevirin. Ateşleme düğmesine (↺) basın.
5. **Barbekünüz, piezoelektrik bir ateşleyiciyle donatılmıştır:**
 - (Şek 8 B) Tıklayana kadar ateşleyici düğmesini (↺) basın.
 - Brülör, 4-5 denemeden sonra yanmazsa 5 dakika bekleyip sonra işlemi tekrarlayın.
6. **Barbekünüz, elektronik kıvılcımlı bir ateşleyiciyle donatılmıştır:**
 - (Şekil 8 B) Hemen düğmeye (↺) basın. Bir kıvılcım patlaması oluşur. Brülör yanana kadar birkaç saniye basılı tutun.
 - Brülör, 4-5 denemeden sonra yanmazsa 5 dakika bekleyip sonra işlemi tekrarlayın.
7. Kontrol düğmesini (↺) ile (↻) arasında çevirerek, alev istediğiniz yüksekliğe ayarlayın.

8. Tüm brülörler için aynı şekilde işlem yapınız.

9. Sayet elektronik ateşleme çalışmazsa manuel ateşlemeyi kullanınız (sonraki paragraf).

I. MANGALIN ELLE YAKILMASI

1. (Şek 7 A) Pişirme kapağını açın.
2. (Şek 7 B) Ayar anahtarlarının Kapalı "OFF" (O) pozisyonunda olduğundan emin olunuz.
3. Brülör yüzeyine serbestçe ulaşmak için pişirme ızgarasını kaldırınız.
4. Gaz varısını açınız (detantörün musluğu veya kolu)
5. (Şek 8 C) Yanan bir kibriti brülöre tutunuz.
6. (Şek 8 A) İsteddiğiniz brülörün kontrol düğmesine basın ve saat istikametinin tersine doğru (↺) konumuna çevirin.
7. Kontrol düğmesini (↺) ile (↻) arasında çevirerek, alev istediğiniz yüksekliğe ayarlayın.

Brülör yandıktan sonra ızgarayı veya eleği geri takın.

J. MANGALIN SÖNDÜRÜLMESİ

(Şek 7 B) Ayar düğmelerini Kapalı "OFF" (O) pozisyonuna geri getiriniz ve ardından gaz tüpünün vanasını kapatınız.

K. YAN YAKMA KISIMININ YAKILMASI

(MODELE GÖRE)

Yan yakma kısmı mangal yakma kısmından bağımsız olarak veya birlikte çalışabilir. Yan yakma kısmını tutuşturmadan önce kapağın açık ve sonra yana çekilmiş olduğundan emin olun (Şek 9 A, B).

Yanma :

1. Gaz geçişinin musluğunu açınız.
2. Gaz tüpü ile yan yakma kısmı arasında gaz kaçağı olmadığını kontrol edin. (Şek 5 A).
3. Izgara yakma kısmını yan yakma kısmına bağlayan hortumun durumunu kontrol edin. Yüzeide çatlaklar halinde satış sonrası servise haber vererek, gelip değiştirmesini isteyiniz.
4. (Şek 9 C) Yan brülördeki kontrol düğmesine basın ve (☒) TAM AKIŞ konumuna (↺) çevirin.
5. (Şek 9 D) Ateşleme meydana gelinceye kadar ateşleme düğmesine (↺) basınız. 10 saniye sonunda ateşleneme halinde brülörün kenarına bir kibrit tutunuz.
6. İki akış konumunu kullanarak, alevi pişirme kabının boyutlarına göre ayarlayın: YÜKSEK (↺) veya DÜŞÜK (↻). Çapı 10 cm altı ya da 24 cm üzeri olan alıcı kullanmayınız.

L. YAN YAKMA KISIMINI KAPATMA

(MODELE GÖRE)

Kontrol düğmesini (☒) KAPALI (O) konumuna getirin, sonra cihaz kullanılmadığında gaz silindirindeki valfi kapatın.

Kapağı kapatmak için, kapağı eksene temas edene kadar yukarıya doğru çekerek kendi yivleri üzerinde kaydınız sonra öne doğru deviriniz.

M. GAZ TÜPÜNÜN DEĞİŞTİRİLMESİ

1. İşlemi daima iyice havalandırılmış bir alanda alev, kıvılcım veya ısı kaynağından uzak şekilde gerçekleştiriniz.
2. (Şek 7 B) Ayar düğmelerini Kapalı "OFF" (O) pozisyonuna geri getiriniz ve ardından gaz tüpünün vanasını kapatınız.
3. Detantörü vıdasından sökünüz ve gaz kaçak contasının yerinde olup olmadığını ve düzgün çalışır vaziyette olduğunu kontrol ediniz.
4. Dolu tüpü yerine yerleştiriniz, hortumun bükülmesini ve kıvrım yapmasını engelleyerek detantörü vidalayınız.
5. **F Bölümüne** göre gaz sızıntısı olup olmadığını kontrol edin.

N. KULLANIM

Çok sıcak parçalara dokunmadan önce koruyucu eldiven giymeniz önerilir.

Yeni parçaların boya kokusundan kurtulmak için, ilk kullanımında barbeküyu kapağı kapalı ve brülörler yüksek konumdayken (🔥) yaklaşık 30 dakika boyunca ısıtın.

Normal çalışma düzeninde, pişirme ızgaralarını uygun ısıya getirmek için barbeküyu kapağı 15 - 20 dakika kapalı tutarak ısıtınız.

Yiyeceklerin pişirme ızgarasına yapışmalarını önlemek için, yiyecekleri yerleştirmeden önce pişirme ızgarasına hafifçe gıda yağı sürünüz.

Pişirme esnasında, yağların tutuşmasını önlemek için, pişirme işleminden önce, etlerin fazla yağlarını alın. Alev alma riskini azaltmak ve yağ birikimini önlemek için her kullanımdan sonra temizleyiniz.

Önemli:

Barbekü, brülörlerin arasında bir çapraz tutuşturma sistemiyle donatılmıştır. Bu sistem, yanlışlıkla söndürülen bir brülörün otomatik olarak yeniden tutuşturulmasını sağlar. Ancak sistem arızalanırsa, düğmeleri hemen "KAPALI" (O) ayarına getirin. Kapağı açın. Yanmayan gazın çıkması için 5 dakika bekleyin. Ateşleme işlemine ancak bu süre geçtikten sonra tekrar devam edin.

O. TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı hiçbir zaman değişikliğe uğratmayınız: Tüm değişiklikler tehlikeli sonuçlara yol açabilir.

- Her kullanımdan sonra parçaları (yanstıcı, yağ çekmecesini) kabin dibinden çıkartınız ve bir sünger ve bulaşık ürünü yardımıyla temizleyiniz. Bu parçalar bulaşık makinesinde de yıkanabilir.
- Cihazınızı uygun çalışma durumunda muhafaza etmek için belirli günlerde temizlemeniz tavsiye olunur (her 1 veya 2 kullanımdan sonra).
- Her türlü temizlik işleminden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.
- Gaz tüpünü kapatınız.
- Sayet alet 30 günün aşkın bir süre boyunca kullanılmamışsa brülör borularının deliklerinin örümcek ağlarıyla tıkanmamış olduğundan emin olunuz, böyle bir tıkanma barbekünün etkinliğinin azalmasına veya gazın brülör dışında tehlikeli şekilde ateslenmesine yol açabilir. Venturi borusunun hava deliklerini veya gerektiğinde brülörü temizleyiniz (Şek 6).

Ocağın cidarları, etajerler, alt alınlık bandı, yan ve arka panolar, kapılar, yan sepetler.

Bu parçaları da düzenli olarak bulaşık deterjanlı bir sünger ile temizleyiniz. Asındırıcı ürünler kullanmayınız.

Izgara ve elek altlığı

(Şek 11) Bu mesnedin temizliğini kolaylaştırmak için Campingaz® şirket Campingaz InstacleanTM1 icat etmiştir. Campingaz InstacleanTM sayesinde, mesnedin 6 parçası alet gereksizsin bir dakikadan daha kısa zaman içinde sökülebilir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir. Daha mükemmel bir temizlik için, bu parçaların kirlilik derecesine göre bulaşık makinesine konmadan önce parçaları fırçalamak gerekebilir. Parçaların sökülmesi ve takılması için kurulum kılavuzuna bakınız.

Bu parçaların montajı ve sökülmesi için, montaj kılavuzuna bakın.

Elek ve pişirme ızgarası (modele göre)

Eleğiniz ve / veya pişirme ızgaranız emayedir.

Temizlik işlemine başlamadan önce soğumalarını bekleyiniz. Campingaz® BBQ Cleaner Spray temizlik ürünü ve barbekü için fırçaları kullanınız.

Eleğinizi ve / veya pişirme ızgaranızı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Bulaşık makinesine sokmadan önce genellikle bir süngerle veya esnek bir fırçayla ovarak, yüzeye yapışmış olan artıkların temizlenmesi gerekebilir.

(Şek 12) Metal pişirme eleğini ve / veya ızgarayı ve / veya demir döküm eleği çıkartmak için (modele göre), parmağınızı belirtilen deliklere sokun, kaldırın ve diğer elle bunları tutun.

(Şek 13) 2 parçadan oluşan demir döküm eleği çıkartmak için (modele göre) (bkz. aşağıdaki paragraf § R.), ilk olarak merkezi kısmı belirtilen tırnak yardımıyla sökün ve ardından konturu çıkartın.

Yağ toplama çekmecesini

Barbekünüz bir yağ tepsisiyle donatılmıştır. Bunu her kullanımdan sonra temizlemeniz önerilir. Onu bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Temizleme kolaylığı açısından yağlı tepsiyi/tepsileri tek kullanımlık alüminyum folyoyla örtebilirsiniz. Barbekü ızgarasının kullanımı sonrasında, alüminyum folyoyu atın.

Ayrıca pişirme yağını emecek bir parça kumaş yağı toplama tepsi tabanına konulması da mümkündür. Her pişirme işlemi sonrasında kumu atın.

Isı yansıtıcısı (W sekindeki parça)

Bu parçayı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Bulaşık makinesine sokmadan önce genellikle bir süngerle veya esnek bir fırçayla ovarak, yüzeye yapışmış olan artıkların temizlenmesi gerekebilir.

Đnatıcı kirleri yok etmek için Campingaz® sabunlu çelik tel süngerlerin kullanımını tavsiye eder.

Brülörlerin etrafındaki metal yüzeyler

Bu parçalar alüminyum kaplamadır. Alüminyuma zarar verebilecek olduktan sonra, asla fırın temizliğinde kullanılan temizlik malmecemeleri ile temizlemeyin.

Seramik kısımlar

Seramikler brülörün aktif bileşenleridir. Kullanım sırasında kızarırlar. Seramikleri temizlemeyin, ısıtmayın, silmeyin. Aksi halde zarar verebilirsiniz.

P. PIŞİRME YÖNTEMLERİ

2 Series RBS mangalınız, mangal keyfinin en önemli unsuru olan dumanı da sağlayarak, kolay ve rahat bir kullanım sağlar.

2 Series RBS mangalınız sayesinde, alevle boğulmak zorunda kalmadan yağlı etlerinizi (sosis, sucuk, tavuk budu...)

2 Series RBS mangalınız ayrıca çabuk ve kıtır bir pisme sağlayan sis (ayrı olarak satılır) keyfini de sunmaktadır

Pisme sırasında yağlar hazne dibindeki termik reflektörün üzerine damlarlar. Termik reflektöre temas eden yağın içindeki su buharlaşarak, ete leziz kokusunu verir.

ĐİKKAT: Etin ızgara veya eleklerle yapışmasını önlemek için, ızgaraya biraz pişirme yağı sürünüz veya yağlı bir kağıtla biraz ovun. Soğuk ızgara veya eleğin üzerine herhangi bir şey koymayın. Yapılabilecek özelliğe sahip besinlerin alüminyum folyo üzerine konulması tavsiye edilir.

1 - Siste pişirme : (ayrı olarak satılır)

Kırmızı veya beyaz et parçaları esit parçaları bölünerek, ızgaranın orta kısmından içi çatala sise geçirilebilir. Sise geçirmeden önce tavuk etlerinin sıkıca tutturulması gerektirir.

Siste kızartmak için,

- Pişirme ızgaralarını kaldırınız.
- Verilmiş kullanım kılavuzunu izleyerek, bu amaçla öngörülmüş aksesuarları birleştiriniz.

Pişirme sularını toplamak amacıyla kabin dibine bir alüminyum kap konulabilir.

Moturu ancak sisin serbestçe dönebileceğinden emin olduktan sonra çalıştırmaya dikkat ediniz.

2 - Izgara da pişirme – kapak açık veya kapalı

Izgara yapılacak olan eti doğrudan pişirme ızgarasının veya

eleşin üzerine koyun.

Pisme süresine veya damak tadına göre döndürüp, çevirerek pisirin.

Kapak kapalı olarak kullanım sıcaklığının artmasını ve

pisirmenin böylelikle daha çabuk olmasını sağlar. Ancak etkin yapıp kavrulmasını önlemek için, pişirirken arada bir göz atmanız ve kontrol düğmesini düşüğe getiririz önerilir.

3 - Fırında pisirme – kapak kapalı

Mangalınızla graten, pizza veya sufle pisirebilirsiniz! Maksimum konumdayken fırınınız çok sıcaktır. Bu nedenle ısının besine göre ayarlanması tavsiye edilir.

4 - Yavaş pisirme - kapak kapalı

Tek bir brülörü yakın ve pişirmek istediğiniz yiyeceği tutuşturduğunuz brülörün karşısındaki pişirme ızgarasının üzerine yerleştirin.

İsteddiğiniz pişirme hızını elde etmek için, brülörle arasındaki mesafeyi değiştirin ve brülörün gücünü ona göre ayarlayın.

5 - Sararak pisirme

Pisme suyunu kaybetmemek için, pisirilecek olan besini alüminyum folyo ile sarın. Bu pisirme yöntemi balık, sebze, patates vb. besinler için uygundur.

ASLA PIŞİRME IZGARASININ TAMAMINI ALÜMİNYUM FOLYOYLA ÖRTMEYİN.

BARBEKÜNÜZÜ KABIN DİĞERİNDE BULUNAN W ŞEKLİNDEKİ İZİ YANSITICISI OLMASIZIN ASLA KULLANMAYINIZ

Q. MUHAFAZA

- Her kullanımdan sonra gaz tüpünün vanasını kapatınız.
- Mangalınızı içeride saklıyorsanız gaz tüpünü ayırın ve tüpü dışarıda saklayın.
- Mangalınızı bina dışında muhafaza ediyorsanız koruma kılıfı kullanmanız tavsiye edilir.
- (Şek 10) Sol taraftaki yan masa katlanabilir. Onu katlamak için, her iki yandan da iki elinizle tutun, kilidini açmak için hafif yukarıya doğru çekin ve soldaki ayaklara temas edene kadar aşağıya çevirin.
- Cihazın kullanımına uzun bir süre ara verdiğinizde, cihazı kuru ve korumalı bir yerde muhafaza etmeniz tavsiye edilir.

R. AKSESUARLAR

Modele bağlı olarak, barbekü ızgaranız Campinggaz® Mutfak Modüler ızgaralarıyla donatılabilir.

Campinggaz® Mutfak Modüler pişirme ızgarası 2 kısımdan oluşur:

- kontur
- merkez.

(Şek 13) Merkez çıkarılabilir ve Campinggaz® tarafından satılan aksesuarlardan birisi ile değiştirilebilir, örneğin:

- Pizza taşı
- Wok
- Paella plakası

yemek pişirme prosedürleriyle ilgili daha fazla bilgi edinmek için lütfen bakın www.campinggaz.com

Campinggaz® Mutfak Modüler konsepti bu sayede barbekü ızgaranızı gerçek bir açık hava mutfağına dönüştürmenizi ve hazırladığınız yemeğe uygun özel bir pişirme desteğini kullanmanızı sağlar.

ADG, gazlı mangallarının sistematik kullanımında sadece Campinggaz® marka yedek parça ve aksesuarları tavsiye etmektedir. ADG diğer markalardan yedek parça ve/veya aksesuarlarının kullanımından doğacak hatalı iş görme veya hasarların sorumluluğunu kabul etmez.

S. ÇEVRE KORUMASI

Çevre korumasına katılın! Cihazınız değerlendirilebilir veya

geri dönüştürülebilir malzemeler içermektedir. Bulduğunuz bölgedeki toplama merkezine götürün ve ambalaj malzemelerini ayırın.

T. PİL ÖNERİLERİ



Pillerin üzerine bulunan bu sembol, ömürlerinin sonunda pillerin üniteden çıkartılması ve ardından geri dönüşüme alınması veya uygun şekilde atılması gerektiği anlamına gelir. Piller çöp kutusuna atılmamalı, bir toplama noktasına götürülmelidir (çöplük...). Yerel yetkili kurumlarınıza danışın. Pilleri asla doğaya bırakmayın, yakıp kül etmeyin: kullanılmış pillerde belirli maddelerin (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) varlığı çevreye ve insana sağlığına zararlı olabilir.

U. ELEKTRİKLI VE ELEKTRONİK ATIKLAR



Bu sembol aletin elektrik sisteminin seçici bir toplama tabii tutulması gerektiğini işaret eder. Kullanım ömrü sonunda, aletin elektrik sistemi doğru şekilde hurdalığa atılmalıdır. Elektrik sistemi ayrıştırılmamış evsel atıklar ile asla beraber atılmamalıdır. Bu atıkların seçici toplanması yeniden kullanımı, yeniden dönüşümünü veya bu atıklar içinde mevcut dönüştürülebilir malzemelerin diğer yeniden değerlendirme şekillerini kolaylaştıracaktır. Aletin elektrik sisteminin bu amaçla kurulmuş atık değerlendirme merkezlerine teslim ediniz. Yerel yetkili kurumlarınıza danışın. Asla doğaya bırakmayın, yakıp kül etmeyin: elektrikli ve elektronik ekipmanda belirli tehlikeli maddelerin varlığı çevreye zararlı olabilir ve insana sağlığına yönelik potansiyel bir etki gösterebilir.

V. GARANTI SÜRESİ

	Seramik Ocak	Diğerleri
Yıl	5	2

TR

Sorunlar	Muhtemel nedenler Çözüm
Brülör yanmaz	<ul style="list-style-type: none">• Gaz girişi eksik.• Regülatör çalışmıyor.• Hortum, valf, Venturi hortumu (VT) veya brülör delikleri tıkanmış.• Venturi hortumunu jetin üzerine geçirilmemiş.
Brülör 'çıkıyor' veya üfleterek sönmüyor	<ul style="list-style-type: none">• Gaz girişini kontrol edin.• Hortum bağlantılarını kontrol edin.• Обърнете се към сервис.
Püsküren dengesiz alevler	<ul style="list-style-type: none">• Yeni şişe, hava içerebilir. Kullanmaya devam ettiğinizde sorun kaybolur.• Обърнете се към сервис.
Brülör yüzeyinde büyük alevler	<ul style="list-style-type: none">• Jet nozülü Venturi hortumuna iyi bağlanmamış. Venturi hortumunu ayarlayın.• Venturi hortumu tıkanmış (örneğin: örümcek ağları). Venturi hortumunu temizleyin.• Обърнете се към сервис.
Jetteki alev düşük	<ul style="list-style-type: none">• Şişe neredeyse boşalmış. Şişeyi değiştirdiğinizde sorun kaybolur.• Обърнете се към сервис.
Aşırı gres yağı parlaması	<ul style="list-style-type: none">• Brülörün üstündeki koruyucu plakayı temizleyin.• Izgaranın sıcaklığı çok yüksek: Alevi kısın.• Gres yağı damlama tepsisini temizleyin.
Brülörler kibritle yanar, ancak "PIEZO" ateşleyiciyle yanmaz	<ul style="list-style-type: none">• Arızalı ateşleyici düğmesi, teli veya elektrotu. Ateşleyicinin kablo bağlantılarını kontrol edin.• Elektrotun ve bağlantı telinin durumunu kontrol edin.• Обърнете се към сервис.
Herhangi bir bağlantıda ateş	<ul style="list-style-type: none">• Sızdıran bağlantı.• Gaz girişini hemen kapatın• Обърнете се към сервис.
Isı eksikliği	<ul style="list-style-type: none">• Tıkanmış jet veya Venturi hortumu.• Обърнете се към сервис.
Kontrol düğmesinin arkasında ateş	<ul style="list-style-type: none">• Arızalı tapa birimi.• Cihazı kapatın.• Satış Sonrası Servisiyle irtibata geçin.
Kontrol panelinin altında ateş	<ul style="list-style-type: none">• Cihazı kapatın• Gaz silindiri kapatın• Обърнете се към сервис.

INSTRUCTIONS FOR USE



- Συμβουλευθείτε το εγχειρίδιο χρήσης πριν τη χρήση.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο σε εξωτερικό χώρο.
- Μην χρησιμοποιείτε ξυλοκάrbουνα.
- Μην χρησιμοποιείτε ρυθμιζόμενο εκτονωτή. Χρησιμοποιήστε τους ρυθμιστές πίεσης αερίου με ρύθμιση σύμφωνα με το σχετικό ευρωπαϊκό πρότυπο που τους καλύπτει.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικές πλάκες που δεν συστήνει η CAMPINGGAZ επάνω ή στη θέση της σχάρας ψησίματος.
- Η δυνατότητα τοποθέτησης της φιάλης αερίου κάτω από τη σχάρα εξαρτάται από το μοντέλο που χρησιμοποιείται και το ύψος της φιάλης.

Για την αποφυγή αναφλέξεων από τα λίπη καλό είναι να καθαρίζετε τα κατώτερα μέρη της ψησταριάς.

A. ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

- Μην αποθηκεύετε και μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή ατμούς κοντά στη συσκευή. Αυτή η συσκευή πρέπει να παραμείνει μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη διάρκεια της χρήσης. Σε περίπτωση οσμής αερίου:
 1. Κλείστε τη στρόφιγγα της φιάλης αερίου.
 2. Σβήστε κάθε ενεργή φλόγα.
 3. Ανοίξτε το κάλυμμα.
 4. Εάν η οσμή επιμένει, δείτε την ενότητα στ) «Ελεγχος στεγανότητας» ή επικοινωνήστε αμέσως με το κατάστημα από όπου αγοράσατε τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σας χωρίς επιτήρηση κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.
- Τα προστατευμένα μέρη από τον κατασκευαστή ή τον εντολοδόχο του δεν πρέπει να δέχονται επεξεργασία από τον χρήστη.
- Κλείστε τη φιάλη αερίου μετά τη χρήση.

B. ΤΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείται σε εξωτερικό μόνο χώρο.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να είναι ιδιαίτερα καυτά. Απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.
- Κανένα καύσιμο υλικό δεν θα πρέπει να βρίσκεται σε ακτίνα περίπου 60 cm γύρω από τη συσκευή.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια λειτουργίας της.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε ένα απόλυτα οριζόντιο έδαφος.
- Προβλέψτε μια παροχή νέου αέρα της τάξης των 2 m³/kW/h.

C. ΦΙΑΛΗ ΑΕΡΙΟΥ

Αυτή η συσκευή έχει ρυθμιστεί για να λειτουργεί με τις φιάλες βουτανίου/προπανίου των 4,5 έως 15 kg, που είναι εξοπλισμένες με τον κατάλληλο εκτονωτή:

- **Γαλλία, Βέλγιο, Λουξεμβούργο, Ηνωμένο Βασίλειο, Ιρλανδία, Πορτογαλία, Ισπανία, Ιταλία, Ελλάδα:**
βουτάνιο 28 mbar / προπάνιο 37 mbar.
- **Κάτω χώρες, Νορβηγία, Σουηδία, Δανία, Φινλανδία, Ελβετία, η Ουγγαρία, Σλοβενία, Σλοβακία, Δημοκρατία της Τσεχίας, Βουλγαρία, Τουρκία, Ρουμανία, Κροατία:**
βουτάνιο 30 mbar / προπάνιο 30 mbar.
- **Πολωνία:** προπάνιο 37 mbar.
- **Γερμανία, Αυστρία:** βουτάνιο 50 mbar / προπάνιο 50 mbar.

Η σύνδεση ή η αλλαγή της φιάλης θα πρέπει να πραγματοποιείται πάντοτε σε έναν καλά αεριζόμενο χώρο, και ποτέ υπό την παρουσία φλόγας, σπινθήρα ή πηγής θερμότητας.

Η δυνατότητα τοποθέτησης της φιάλης αερίου κάτω από τη συσκευή εξαρτάται από το μοντέλο χρήσης και το ύψος της φιάλης.

Όταν η φιάλη αερίου τοποθετείται κάτω από τη συσκευή,

πρέπει να στερεώνεται στο πλαίσιο της συσκευής με τη χρήση του παρεχόμενου ιμάντα..

D. ΣΩΛΗΝΑΣ (ΕΙΚ. 1)

Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται με εύκαμπτο σωλήνα κατάλληλο για χρήση με βουτάνιο και προπάνιο. Το μήκος του σωλήνα δεν θα πρέπει να υπερβαίνει το 1,50 μέτρο. Πρέπει να αντικαθιστάται εάν έχει υποστεί ζημιά ή έχει ρωγμές, σύμφωνα με τις απαιτήσεις εθνικών κανονισμών ή στο τέλος του κύκλου ζωής του. Μην τραβάτε ή τρυπάτε τον σωλήνα. Κρατάτε τον μακριά από μέρη της συσκευής που ζεσταίνονται (δείτε Εικ. 4-B και 4-C). Βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας ξετυλίγεται κανονικά, χωρίς να συστέφεται ή να τραβιέται.

Γαλλία (ανάλογα με το μοντέλο)

Η συσκευή διαθέτει κοχλιωτό ρακόρ εισόδου αερίου G1/2 που παρέχεται με προ-τοποθετημένο αυλακωτό συνδετικό NF και παρέμβυσμα. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δύο τύπους εύκαμπτου σωλήνα:

- a. εύκαμπτο σωλήνα που προορίζεται για συναρμογή με αυλακωτά συνδετικά, στο πλάι της συσκευής και στο πλάι του εκτονωτή, που σταθεροποιείται με σφιγκτήρες (σύμφωνα με το πρότυπο XP D 36-110). Συνιστώμενο μήκος 1,25 m.

Για τη χρήση της συσκευής με τον εύκαμπτο σωλήνα XP D 36-110 (Εικ. 2-A):

1. τοποθετήστε μέχρι τέρμα τον εύκαμπτο σωλήνα στο αυλακωτό συνδετικό της συσκευής και του εκτονωτή.
 2. περάστε τους σφιγκτήρες πίσω από τις 2 πρώτες προεξοχές των συνδετικών και σφίξτε τους μέχρι τη διακοπή της κεφαλής σύσφιξης.
 3. η στεγανότητα θα ελεγχθεί ακολουθώντας τις οδηγίες της ενότητας § F.
- b. εύκαμπτο σωλήνα (σύμφωνα με το πρότυπο XP D 36-112) που είναι εφοδιασμένος με ένα κοχλιωτό περικόχλιο G 1/2 για το βίδωμα στη συσκευή και ένα κοχλιωτό περικόχλιο M 20x1,5 για το βίδωμα στον εκτονωτή, με συνιστώμενο μήκος 1,25 m.

Για τη χρήση της συσκευής με τον εύκαμπτο σωλήνα XP D 36-112, περικόχλια G 1/2 και M 20x1,5 (Εικ. 2-B):

1. ξεβιδώστε και αφαιρέστε το αυλακωτό συνδετικό NF για να απελευθερώσετε το ρακόρ εισόδου G1/2.
2. αφαιρέστε το παρέμβυσμα
3. βιδώστε το κοχλιωτό περικόχλιο G 1/2 του σωλήνα στο ρακόρ εισόδου της συσκευής και το κοχλιωτό περικόχλιο M 20 x 1,5 στο ρακόρ εξόδου του εκτονωτή, ακολουθώντας τις παρεχόμενες με τον εύκαμπτο σωλήνα οδηγίες.
4. χρησιμοποιήστε ένα κλειδί για να σταθεροποιήσετε το ρακόρ εισόδου της συσκευής και σφίξτε ή ξεσφίξτε το κοχλιωτό περικόχλιο με ένα άλλο κλειδί.
5. χρησιμοποιήστε ένα κλειδί για να σταθεροποιήσετε το ρακόρ εξόδου του εκτονωτή.
6. η στεγανότητα θα ελεγχθεί ακολουθώντας τις οδηγίες της ενότητας § F.

Γαλλία, Βέλγιο, Λουξεμβούργο, Ηνωμένο Βασίλειο, Ιρλανδία, Πορτογαλία, Ισπανία, Ιταλία, Κροατία, Ελλάδα,

GR

Κάτω χώρες, Νορβηγία, Σουηδία, Δανία, Φινλανδία, η Ουγγαρία, Σλοβενία, Σλοβακία, Δημοκρατία της Τσεχίας, Βουλγαρία, Τουρκία, Ρουμανία, Πολωνία:

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με διεθνές συνδετικό.

ΕΛΒΕΤΙΑ, Γερμανία, Αυστρία:

(Εικ. 4) Σύνδεση του εύκαμπτου σωλήνα: για τη σύνδεση του σωλήνα στο συνδετικό της συσκευής, σφίξτε το περικάλωλο του σωλήνα σφιχτά, αλλά όχι υπερβολικά με 2 κατάλληλα κλειδιά:

- κλειδί 14 για τη στερέωση του συνδετικού
- κλειδί 17 για το βίδωμα του περικοχλίου του σωλήνα

E. ΚΑΛΥΜΜΑ

Χειρίζεστε το κάλυμμα με προσοχή, κυρίως κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Μην σκύβετε πάνω από την εστία.

F. ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

Σημαντικό: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ φλόγα για την ανίχνευση μιας διαρροής αερίου.

1. Πραγματοποιήστε τον έλεγχο σε εξωτερικό χώρο, απομακρύνοντας όλα τα εύφλεκτα υλικά. Μην καπνίζετε.
2. Βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά ρύθμισης βρίσκονται στη θέση «OFF» (O).
3. Εφαρμόστε τον εκτονωτή στη φιάλη σύμφωνα με τις οδηγίες του.
4. Συνδέστε τον εύκαμπο σωλήνα με τον εκτονωτή και τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο § D.
5. Για τον έλεγχο, χρησιμοποιήστε ένα υγρό ανίχνευσης διαρροής αερίου.
6. (Εικ. 5 A) Τοποθετήστε το υγρό στα ρακόρ της φιάλης/εκτονωτή/σωλήνα/συσκευής.
7. Ανοίξτε τη στρόφιγγα της φιάλης αερίου. Τα κουμπιά ρύθμισης πρέπει να παραμένουν κλειστά: θέση OFF (O). Εάν σχηματίζονται φυσαλίδες, αυτό σημαίνει ότι υπάρχουν διαρροές αερίου.
8. Τυχόν διαρροές μπορούν να σταματήσουν σφίγγοντας οποιονδήποτε σύνδεσμο σωλήνα ή αντικαθιστώντας κάποιο ελαττωματικό ανταλλακτικό. Η συσκευή δεν θα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία προτού να αποκατασταθεί η διαρροή.
9. Κλείστε τη στρόφιγγα της φιάλης αερίου.

Σημαντικό:

Ο έλεγχος και η διερεύνηση για διαρροή θα πρέπει να πραγματοποιείται τουλάχιστον μια φορά το χρόνο, καθώς και κάθε φορά που γίνεται αλλαγή της φιάλης αερίου.







G. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή, πριν να έχετε διαβάσει προσεκτικά και να έχετε κατανοήσει όλες τις οδηγίες. Βεβαιωθείτε επίσης ότι:




- δεν υπάρχουν διαρροές
- (Εικ. 6) σωλήνες Venturi (VT) δεν είναι φραγμένοι (για παράδειγμα: ιστοί αράχνης)
- (Εικ. 5 B) σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με εξαρτήματα που θα μπορούσαν να θερμανθούν.
- Τα ανοίγματα εξαερισμού του περιέκτη της φιάλης (εάν υπάρχει) δεν εμποδίζονται.
- η(οι) παγίδα(ες) λίπους έχει(έχουν) τοποθετηθεί σωστά μέσα στο χώρο(ους) της(τους) και ότι έχει(έχουν) τοποθετηθεί σωστά, όσο μέσα μπορεί(ούν) να εισχωρήσει(ουν).
- Ο θερμικός ανακλαστήρας έχει εγκατασταθεί σωστά στον πυθμένα του πυροκιβωτίου.
- Τα 6 αποσπώμενα μέρη του πυροκιβωτίου έχουν επανατοποθετηθεί (δείτε την παράγραφο O) Καθαρισμός και συντήρηση).

H. ΑΝΑΜΜΑ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΤΟΥ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

Ποτέ μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία με το καπάκι κλειστό, αλλά πάντα με το καπάκι ανοικτό.

1. (Εικ. 7 A) Ανοίξτε το καπάκι μαγειρέματος.
2. (Εικ. 7 B) Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές ρύθμισης είναι στην θέση "OFF" (O).
3. Ανοίξτε τη στρόφιγγα της φιάλης αερίου.
4. (Fig. 8 A) Πιέστε και στρέψτε το κουμπί ρύθμισης του επιθυμητού καυστήρα αριστερόστροφα από τη θέση (). Πιέστε τον διακόπτη ανάφλεξης ().
5. **Εάν η ψησταριά σας είναι εξοπλισμένη με πιεζοηλεκτρικό αναφλέκτη:**
 - (Εικ. 8 B) Πιέστε αμέσως το κουμπί του αναφλέκτη () έως ότου κάνει κλικ.
 - Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά από 5 ή 5 προσπάθειες, περιμένετε 5 λεπτά και προσπαθήστε πάλι.
6. **Εάν η ψησταριά σας είναι εξοπλισμένη με αναφλέκτη σπινθήρων:**
 - (Εικ. 8 B) Πιέστε αμέσως τον διακόπτη (). Θα δημιουργηθεί μια ριπή σπινθήρων. Πιέξτε για μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να ανάψει ο καυστήρας.
 - Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά από 5 ή 5 προσπάθειες, περιμένετε 5 λεπτά και προσπαθήστε πάλι.
7. Ρυθμίστε τη φλόγα στο επιθυμητό ύψος στρέφοντας το κουμπί ρύθμισης μεταξύ () και ().
8. Επαναλάβετε τη διαδικασία σε όλους τους καυστήρες.
9. Εάν η ηλεκτρονική ανάφλεξη δεν λειτουργεί, εφαρμόστε τη χειροκίνητη ανάφλεξη (βλέπε επόμενη παράγραφο).

I. ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

1. (Εικ. 7 A) Ανοίξτε το καπάκι μαγειρέματος.
 2. (Εικ. 7 B) Βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά ρύθμισης βρίσκονται στη θέση «OFF» (O).
 3. Αφαιρέστε μία σχάρα ψησίματος έτσι ώστε να έχετε ελεύθερη πρόσβαση στην επιφάνεια των καυστήρων.
 4. Ανοίξτε την παροχή του αερίου (βαλβίδα ή μοχλός του ρυθμιστή πίεσης)
 5. (Fig. 8 C) Προσεγγίστε ένα αναμμένο σπίρτο στον καυστήρα.
 6. (Fig. 8 A) Πιέστε και στρέψτε το κουμπί στον επιθυμητό καυστήρα αριστερόστροφα από τη θέση ().
 7. Ρυθμίστε τη φλόγα στο επιθυμητό ύψος στρέφοντας το κουμπί ρύθμισης μεταξύ () και ().
- Όταν ανάψει ο καυστήρας, τοποθετήστε ξανά την πλάκα ψησίματος ή τη σχάρα.

J. ΣΒΗΣΙΜΟ ΤΟΥ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ



(Εικ. 7 B) Επιστρέψτε τα κουμπιά ρύθμισης στην κλειστή θέση (O) και κλείστε την βαλβίδα της φιάλης.




K. ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΚΑΜΙΝΕΤΟΥ

(ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

Το καμινέτο μπορεί να λειτουργεί είτε μεμονωμένα είτε ταυτόχρονα με την ψηστήρα. Πριν ανάψετε το καμινέτο, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι ανοικτό και μαζεμένο. (Εικ. 9-A, B).


Εκκίνηση λειτουργίας:

1. Ανοίξτε τη στρόφιγγα παροχής της φιάλης υγραερίου.
2. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει διαρροή αερίου μεταξύ της φιάλης αερίου και του καμινέτου (Εικ. 5 A).
3. Ελέγξτε την κατάσταση του σωλήνα που συνδέει τον καυστήρα του γκριλ με το καμινέτο. Εάν υπάρχουν ρωγμές, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Μετά την Πώληση για να τον αντικαταστήσετε.
4. (Fig. 9 C) Πιέστε και στρέψτε το κουμπί ρύθμισης του πλαισίου καμινέτου () στη θέση μέγιστης ροής (FULL FLOW) ().

- (Fig. 9 D) Πιέστε στο κουμπι ανάφλεξης () μέχρι να ανάψει. Σε περίπτωση που δεν ανάψει ύστερα από 10 δευτερόλεπτα, προσεγγίστε ένα σπρίτο στην άκρη του καυστήρα.
- Ρυθμίστε τη φλόγα στο μέγεθος του σκεύους χρησιμοποιώντας τις δύο θέσεις ροής: ΥΨΗΛΗ () ή ΧΑΜΗΛΗ (). Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο μικρότερη των 10 εκ. ή μεγαλύτερη των 24 εκ.

L. ΑΝΑΜΑΤΑ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

(ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

Επιτρέψτε το κουμπι ρύθμισης στη θέση OFF () to the OFF (O), και μετά κλείστε τη βαλβίδα στη φιάλη αερίου εάν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.


Για να κλείσετε το καπάκι, το αφήνετε να γλιστρήσει στις σχισμές του τραβώντας το προς τα πάνω μέχρι να έρθει σε επαφή με τον άξονα και, στη συνέχεια, το γέρνετε προς τα εμπρός.

M. ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΑΕΡΙΟΥ

- Η εργασία αυτή θα πρέπει να πραγματοποιείται πάντοτε σε έναν καλά αεριζόμενο χώρο, και ποτέ υπό την παρουσία φλόγας, σπινθήρα ή πηγής θερμότητας.
- (Εικ. 7-B) Επιτρέψτε τα κουμπιά ρύθμισης στην κλειστή θέση (O), και κλείστε στη συνέχεια τη στρόφιγγα της φιάλης.
- Ξεβιδώστε τον εκτονωτή, και βεβαιωθείτε για την παρουσία και την καλή κατάσταση του παρεμβύσματος στεγανοποίησης.
- Τοποθετήστε την γεμάτη φιάλη στη θέση της, βιδώστε πάλι τον εκτονωτή, φροντίζοντας να μην συστρέφεται ή να μην τραβιέται ο σωλήνας.
- Ελέγξτε αν υπάρχει διαρροή αερίου σύμφωνα με την Οδηγία F.

N. ΧΡΗΣΗ

Συνιστάται να φοράτε προστατευτικά γάντια όταν χειρίζεστε καυτές ειδικά στοιχεία.

Κατά την πρώτη χρήση, θερμάνετε την ψησταριά με το καπάκι κλειστό και τους καυστήρες στη, ψηλή θέση () για περίπου 30 λεπτά, έτσι ώστε να απομακρυνθεί η οσμή της βαφής από τα νέα μέρη.

Σε κανονική λειτουργία, προθερμάνετε την ψησταριά με κλειστό το καπάκι για 15 με 20 λεπτά για να έρθουν οι σχάρες ψησίματος σε σωστή θερμοκρασία.

Για να μειώσετε την εμπλοκή των τροφών στη σχάρα ψησίματος, πριν να τοποθετήσετε τις τροφές, αλείψτε ελαφρά τη σχάρα ψησίματος με λάδι μαγειρέματος.

Για να μειώσετε την ανάφλεξη των λιπών κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αφαιρέστε, πριν από το ψήσιμο, τα περιττά λίπη από το κρέας. Καθαρίστε το μπάρμπεκιου μετά από κάθε ψήσιμο για να αποφύγετε τη συσσώρευση λίπους και να μειώσετε τον κίνδυνο ανάφλεξης.

Σημαντικό:

η ψησταριά είναι εφοδιασμένη με σύστημα αλληλοέντασης μεταξύ των καυστήρων. Αυτό το σύστημα επιτρέπει την αυτόματη ανάφλεξη ενός καυστήρα που έσβησε κατά λάθος. Ωστόσο, εάν το σύστημα παρουσιάσει βλάβη, γυρίστε αμέσως τους διακόπτες στο «OFF» (O). Ανοίξτε το καπάκι. Περιμένετε 5 λεπτά για να απομακρυνθεί το άκαυτο αέριο. Επαναλάβετε τη λειτουργία ανάφλεξης μόνο όταν περάσει αυτό το διάστημα.

O. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Μην τροποποιείτε ποτέ τη συσκευή: οποιαδήποτε τροποποίηση μπορεί να αποβεί επικίνδυνη.

- Ύστερα από κάθε χρήση, να αφαιρείτε τα τμήματα του πυθμένα του κάδου (ανακλαστήρας, δοχείο συλλογής λίπους) και να τα καθαρίζετε με σφουγγάρι και υγρό πιάτων. Μπορείτε επίσης να τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων.

- Για τη διατήρηση της συσκευής σε άριστη λειτουργική κατάσταση, συνιστάται να την καθαρίζετε περιοδικά (μετά από 1 ή 2 χρήσεις).
- Πριν από κάθε διαδικασία καθαρισμού, περιμένετε να κρυώσει η συσκευή.
- Κλείστε τη φιάλη αερίου.
- Εάν η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για περισσότερες από 30 ημέρες, ελέγξτε επίσης ότι ισχύει αράχνης δεν φράσσουν τα στόμια των σωλήνων του καυστήρα, το οποίο μπορεί να οδηγήσει σε μείωση της αποτελεσματικότητας της ψησταριάς ή σε επικίνδυνη ανάφλεξη του αερίου έξω από τον καυστήρα. Καθαρίστε τα στόμια του σωλήνα venturi (Fig. 6) ή, κατά περίπτωση, τον καυστήρα.

Τοιχώματα της εστίας, ράφια, κάτω πρόσθια λωρίδα, πλευρικά και οπίσθια πλαίσια, θύρες, πλευρικά καλάθια

Καθαρίζετε επίσης περιοδικά τα στοιχεία αυτά, χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι βρεγμένο με υγρό για το πλύσιμο των πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα.

Βάση πλέγματος και πλάκας ψησίματος

(Fig. 11) Για να διεκονολύνει τον καθαρισμό της βάσης αυτής, η Campingaz® εφηύρε το Campingaz InstacleanTM. Χάρη στο Campingaz InstacleanTM, τα 6 τμήματα της βάσης αποσυαρμολογούνται χωρίς εργαλεία μέσα σε λιγότερο από ένα λεπτό και μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Ανάλογα με το πόσο βρώμικα είναι τα τμήματα αυτά, για πλήρη καθαίριση, μπορεί να είναι απαραίτητο να τα βουρτσάτε προτού τα τοποθετήσετε στο πλυντήριο πιάτων. Για τη συναρμολόγηση και την αποσυαρμολόγηση των τμημάτων αυτών, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο συναρμολόγησης.

Για τη συναρμολόγηση και την αφαίρεση αυτών των εξαρτημάτων, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο συναρμολόγησης.

Πλάκα και σχάρα ψησίματος (ανάλογα με το μοντέλο)

Η πλάκα ψησίματος ή/και το πλέγμα είναι επισματωμένα.

Πριν από κάθε διαδικασία καθαρισμού, περιμένετε να κρυώσει η συσκευή. Χρησιμοποιήστε ένα προϊόν καθαρισμού Campingaz® BBQ Cleaner Spray και βουρτσάτε με ψησταριές.

Μπορείτε να καθαρίσετε την πλάκα ψησίματος ή/και το πλέγμα στο πλυντήριο πιάτων.

Συχνά, πριν την τοποθέτηση στο πλυντήριο πιάτων, χρειάζεται τρίψιμο με σφουγγάρι ή μια μαλακή βούρτσα για την αφαίρεση κολλημένων υπολειμμάτων στην επιφάνεια.

(Fig. 12) Για την αφαίρεση της μεταλλικής πλάκας ψησίματος ή/και του πλέγματος ή/και πλάκα ψησίματος από χυτοσίδηρο (ανάλογα με το μοντέλο), σύρτε το δακτυλίδι σας προς τα μέσα στις υποδεικνυόμενες οπές, σηκώστε και κρατήστε τις με το άλλο χέρι.

(Fig. 13) Για την αφαίρεση της πλάκας ψησίματος από χυτοσίδηρο που αποτελείται από 2 μέρη (ανάλογα με το μοντέλο) (δείτε την παράγραφο § R. παρακάτω), πρώτα αφαιρέστε το κεντρικό τμήμα με τη βοήθεια της υποδεικνυόμενης γλωττίδας και στη συνέχεια αφαιρέστε το περίγραμμα.

δοχείο συλλογής λίπους

Η ψησταριά σας είναι εξοπλισμένη με δίσκο συγκέντρωσης λίπους. Συνιστάται ο καθαρισμός του μετά από κάθε χρήση. Πλένεται στο πλυντήριο πιάτων

Για ευκολία στο καθαίριση, μπορείτε να καλύψετε τους δίσκους συγκέντρωσης του λίπους με αλουμινοχάρτο. Μετά τη χρήση της σχάρας του μπάρμπεκιου, απορρίψτε το αλουμινοχάρτο.

Είναι επίσης δυνατόν να τοποθετήσετε λίγη άμμο στο κάτω μέρος του δίσκου συλλογής λίπους, η οποία θα απορροφήσει το μαγειρικό λίπος. Απορρίψτε την άμμο μετά από κάθε περίοδο ψησίματος.

Ανακλαστήρας θερμότητας (τμήμα σε σχήμα W)

Μπορείτε να καθαρίζετε το τμήμα αυτό στο πλυντήριο. Συχνά, πριν την τοποθέτηση στο πλυντήριο πιάτων, χρειάζεται τρίψιμο με σφουγγάρι ή μια μαλακή βούρτσα για την αφαίρεση

GR

κολλημένων υπολειμμάτων στην επιφάνεια.

Για την αφαίρεση των επίμονων λεκέδων, η Campingaz® συνιστά τη χρήση σύρματος εμποτισμένου με σαπούνι.

Τζάμια του καπακιού (ανάλογα με το μοντέλο)

Καθαρίζετε τακτικά με τη βοήθεια ενός προϊόντος για πλύσιμο τζαμιών ή ενός καθαριστικού για τα υπολείμματα καπνοδόχου.

Κεραμικά

Τα κεραμικά είναι τα ενεργά στοιχεία των καυστήρων. Αυτά κοκκινίζουν κατά τη χρήση. Μην καθαρίζετε, μη μουσκεύετε και μην τρίβετε τα κεραμικά. Ενδέχεται να προκληθεί βλάβη.

P. ΜΕΘΟΔΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Το μπάρμπεκιού σας 2 Series RBS έχει σχεδιαστεί ειδικά για να σας δίνει τη δυνατότητα εύκολου και άνετου ψησίματος μεταφέροντας το ιδιαίτερο άρωμα του κρέατος το οποίο προσθέτει στην απόλαυση του ψησίματος στο μπάρμπεκιού.

Χάρη στο μπάρμπεκιού 2 Series RBS, θα μπορείτε να ψήσετε με μεγάλη άνεση λίπαρα κρέατα (λουκάνικα, λεπτά λουκάνικα, μπούτια κοτόπουλου...) χωρίς τον κίνδυνο ενίσχυσης της φλόγας.

Επίσης, το μπάρμπεκιού 4 Series RBS έχει μελετηθεί ειδικά για το ψήσιμο στη σούβλα (πωλείται χωριστά), γρήγορα και τραγανιστά.

Κατά το ψήσιμο, τα λίπη πέφτουν στον θερμικό ανακλαστήρα στον πάτο του κάδου. Με την επαφή σ' αυτόν, το νερό που περιέχεται στα λίπη, εξατμίζεται και αναδύεται το άρωμα του κρέατος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να μην κολλήσει το κρέας στη σχάρα ή την πλάκα, λαδώστε ελαφρά το γκριλ ή περάστε το με λαδωμένο χαρτί κουζίνας. Μην τοποθετείτε τροφές σε κρούα σχάρα ή πλάκα. Οι ευαίσθητες τροφές που κινδυνεύουν να κολλήσουν θα τοποθετούνται κατά προτίμηση πάνω σε ένα αλουμινοχαρτό.

1 - ψήσιμο στη σούβλα: (πωλείται χωριστά)

Μπορείτε να ετοιμάσετε στη σούβλα τα κομμάτια του κρέατος και τα πουλερικά κανονικά, σουβλιζοντας τα στη μέση πριν να τα στερεώσετε με τα 2 σουβλιά που παρέχονται για το λόγο αυτό, φροντίζοντας να τυλίξετε με σπάγγο προσεκτικά τα πουλερικά πριν τα σουβλίσετε.

Για να ψήσετε στη σούβλα:

- Αφαιρέστε τις σχάρες ψησίματος.
- Συγκεντρώστε τα εξαρτήματα που προβλέπονται για τον σκοπό αυτό ακολουθώντας τις οδηγίες χρήσεις που σας παρέχονται.

Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε ένα αλουμινένιο δοχείο στον πυθμένα του κάδου ώστε να συλλέγετε τους χυμούς του ψησίματος.

Φροντίστε να θέσετε σε λειτουργία τον κινητήρα αφού βεβαιωθείτε ότι η σούβλα μπορεί να περιστρέφεται ελεύθερα.

2 - Ψήσιμο στη σχάρα – καπάκι ανοιχτό ή κλειστό

Τοποθετήστε το κρέας που θα ψήσετε απευθείας στη σχάρα ή την πλάκα. Γυρίστε και αλλάξτε τα κομμάτια για ψήσιμο σύμφωνα με τον βαθμό αύξησης του ψησίματος ή κατά βούληση.

Το κλειστό καπάκι δημιουργεί μία αύξηση της ζέσης και μπορεί να κάνει το ψήσιμο πιο γρήγορο. Ωστόσο, για να μην καεί το κρέας, συστήνουμε να το παρακολουθείτε κατά το ψήσιμο και, εάν χρειαστεί, να γυρίσετε το κομμάτι ρύθμισης στο χαμηλό.

3 - Ψήσιμο στο φούρνο – καπάκι κλειστό

Μπορείτε, επίσης, να ψήσετε στο μπάρμπεκιού σιγαριστά, πίτσες, σουφλέ...Με μέγιστη παροχή, ο φούρνος σας είναι πολύ ζεστός. Συστήνεται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του φούρνου αναλόγως του φαγητού.

4 - Αργό ψήσιμο – με κλειστό καπάκι

Ανάψτε έναν από τους καυστήρες και τοποθετήστε το τρόφιμο που θέλετε να ψήσετε στο πλέγμα στην αντίθετη πλευρά από όπου βρίσκεται ο αναμμένος καυστήρας.

Διαφοροποιήστε την απόστασή του από τον καυστήρα και προσαρμόστε την ένταση του καυστήρα για να επιτύχετε την επιθυμητή ταχύτητα ψησίματος.

5 - Ψήσιμο σε χαρτί περιτυλίγματος

Καλύψτε προσεκτικά το κομμάτι για ψήσιμο μέσα σε αλουμινοχαρτο για να αποφύγετε οποιαδήποτε απώλεια των χυμών. Αυτή η μέθοδος εξυπηρετεί ιδιαίτερα τροφές όπως ψάρια, τα λαχανικά, πατάτες, κτλ.

ΜΗΝ ΚΑΛΥΠΤΕΤΕ ΟΛΟΚΛΗΡΗ ΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ.

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΕΧΕΤΕ ΤΟΠΟΘΗΤΗΣΕΙ ΑΝΑΚΛΑΣΤΗΡΑ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΜΟΡΦΗ W ΣΤΟΝ ΠΥΘΜΕΝΑ ΤΟΥ ΚΑΔΟΥ

Q. ΑΞΕΣΟΥΡΑ

- Κλείνετε τη στρόφιγγα της φιάλης αερίου, μετά από κάθε χρήση.
- Εάν αποθηκεύετε την ψησταριά σας σε εσωτερικό χώρο, αποσυνδέετε την φιάλη αερίου και αποθηκεύετε την σε εξωτερικό χώρο.
- Εάν πρόκειται να το αποθηκεύσετε σε εξωτερικό χώρο, συνιστάται να χρησιμοποιήσετε ένα κάλυμμα προστασίας.
- (Fig. 10) Το τραπέζι στην αριστερή πλευρά είναι αναδιπλούμενο. Για να το κλείσετε, πιέστε τις δύο άκρες και με τα δύο χέρια, τραβήξτε απαλά προς τα επάνω για να το απασφαλίσετε και στρέψτε προς τα κάτω μέχρι να ακουμπήσει τα πόδια.
- Σε περίπτωση παρατεταμένης διάρκειας μη χρησιμοποίησης, συνιστάται να αποθηκεύσετε τη συσκευή σε ένα στεγνό και στεγασμένο χώρο (π.χ.: ένα γκαράζ).

R. ΑΞΕΣΟΥΡΑ

Ανάλογα με το μοντέλο σας, η ψησταριά σας μπορεί να είναι εφοδιασμένη με πλέγμα **Campingaz® Culinary Modular grid**.

Το **Campingaz® Culinary Modular grid** αποτελείται από 2 μέρη:

- το περιμετρικό
- το κεντρικό.

(Εικ. 13) Το κεντρικό είναι αφαιρούμενο και μπορεί να αντικατασταθεί από ένα από τα εξαρτήματα που πωλούνται ξεχωριστά από την Campingaz®, όπως για παράδειγμα:

- Πέτρα για Πίσα
- Γουόκ
- Πλάκα για παέλια

για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις διαθέσιμες αρθρωτές συσκευές μαγειρικής, παρακαλούμε ανατρέξτε στο www.campingaz.com

Ο σχεδιασμός Campingaz® πολλαπλού μαγειρέματος επομένως σας επιτρέπει να μεταμορφώσετε τη σχάρα του μπάρμπεκιού σας σε μια πραγματική κουζίνα εξωτερικού χώρου και να τη χρησιμοποιήσετε με ένα ειδικό υποστηρικτικό εξάρτημα μαγειρέματος ανάλογα με το τι ετοιμάζετε.

H ADG συνιστά τη συστηματική χρήση των μπάρμπεκιού αερίου της με αξεσουάρ και ανταλλακτικά που φέρουν το σήμα Campingaz®. H ADG δεν θα φέρει καμία απολύτως ευθύνη σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας που θα προκύψει λόγω της χρήσης αξεσουάρ ή/και ανταλλακτικών διαφορετικής μάρκας.

S. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Σκεφτείτε το περιβάλλον! Η συσκευή σας περιέχει υλικά τα οποία μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν. Αφήστε την συσκευή στο συνεργείο καθαρισμού του δήμου και σε ξεχωριστό τα υλικά της συσκευασίας.

T. ΣΥΣΤΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΠΑΤΑΡΙΑ



Αυτό το σύμβολο που βρίσκεται στις μπαταρίες σημαίνει ότι στο τέλος της ζωής τους, οι μπαταρίες

πρέπει να αφαιρούνται από τη συσκευή και στη συνέχεια να ανακυκλώνονται ή να απορρίπτονται καταλλήλως. Οι μπαταρίες δεν πρέπει να απορρίπτονται σε κάδο απορριμμάτων, αλλά θα πρέπει να παραδίδονται σε ένα σημείο συλλογής (απόρριψης...). Απευθυνθείτε στις τοπικές αρχές. Ποτέ μην τις πετάτε στη φύση, μην τις αποτεφρώνετε: η παρουσία ορισμένων στοιχείων (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) σε μεταχειρισμένες μπαταρίες μπορεί να είναι επικίνδυνη για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

U. ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ



Το εν λόγω σύμβολο σημαίνει ότι το ηλεκτρικό σύστημα της συσκευής γίνεται αντικείμενο επιλεκτικής συλλογής. Κατά τη λήξη της διάρκειας ζωής του, το ηλεκτρικό σύστημα της συσκευής πρέπει να απορριφθεί σωστά. Το ηλεκτρικό σύστημα δεν πρέπει να απορριφθεί μαζί με τα αστικά απόβλητα που δεν έχουν υποστεί διαλογή. Η επιλεκτική συλλογή των απορριμμάτων αυτών θα ευνοήσει την επαναχρησιμοποίηση, την ανακύκλωση ή άλλες μορφές αξιοποίησης των ανακυκλώσιμων υλικών που περιέχονται στα εν λόγω απορρίμματα. Διαθέστε το ηλεκτρονικό σύστημα της συσκευής σε κέντρο αξιοποίησης απορριμμάτων που προβλέπεται για τον σκοπό αυτό (μονάδα διαλόγης αποβλήτων).

Απευθυνθείτε στις τοπικές αρχές. Ποτέ μην απορρίπτετε στη φύση, μην αποτεφρώνετε: η παρουσία ορισμένων επικίνδυνων ουσιών στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό μπορεί να είναι επιβλαβής για το περιβάλλον και να έχει πιθανή επίπτωση στην υγεία του ανθρώπου.

V. ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

	Κεραμικά Καυστήρας	Άλλα
Έτη	5	2

W. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες αντιμετώπιση
Ο καυστήρας δεν ανάβει	<ul style="list-style-type: none"> Κακή παροχή αερίου. Ο εκτονωτής δεν λειτουργεί. Ο σωλήνας, η στρόφιγγα, ο σωλήνας Venturi (VT) ή τα ανοίγματα του καυστήρα είναι φραγμένα. Ο σωλήνας Venturi δεν καλύπτει τον εγχυτήρα.
Ο καυστήρας παρουσιάζει διαλείψεις ή σβήνει	<ul style="list-style-type: none"> Ελέγξτε ότι υπάρχει αέριο. Ελέγξτε τη σύνδεση του σωλήνα. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Ασταθείς, αδύναμες φλόγες	<ul style="list-style-type: none"> Η νέα φιάλη μπορεί να περιέχει αέρα. Αφήστε τη συσκευή σε λειτουργία και το πρόβλημα θα αποκατασταθεί. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Μεγάλες φλόγες στην επιφάνεια του καυστήρα	<ul style="list-style-type: none"> Η υποδοχή του εγχυτήρα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά μέσα στον σωλήνα Venturi. Τοποθετήστε ξανά τον σωλήνα Venturi Ο σωλήνας Venturi είναι φραγμένος (π.χ.: ιστίο αράχνης). Καθαρίστε τον σωλήνα Venturi. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Χαμηλή φλόγα στον εγχυτήρα	<ul style="list-style-type: none"> Η φιάλη είναι σχεδόν άδεια. Αλλάξτε τη φιάλη και το πρόβλημα θα αποκατασταθεί. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Υπερβολική ανάφλεξη του λίπους	<ul style="list-style-type: none"> Καθαρίστε το έλασμα προστασίας πάνω από τον καυστήρα. Η θερμοκρασία της σχάρας είναι πολύ υψηλή: Χαμηλώστε την φλόγα. Καθαρίστε τον δίσκο συλλογής του λίπους.
Οι καυστήρες ανάβουν με σπύρτο αλλά όχι με τον πιεζοηλεκτρικό αναφλέκτη	<ul style="list-style-type: none"> Κουμπί, καλώδιο ή ηλεκτροδίο ελαττωματικά. Ελέγξτε τις συνδέσεις του καλωδίου αναφλέκτη. Ελέγξτε την κατάσταση του ηλεκτροδίου και του καλωδίου σύνδεσης. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Φλόγα σε οποιοδήποτε ρακόρ	<ul style="list-style-type: none"> Μη στεγανοποιημένο ρακόρ. Κλείστε αμέσως την παροχή αερίου. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Ανεπαρκής θερμότητα	<ul style="list-style-type: none"> Φραγμένος εγχυτήρας ή σωλήνας Venturi. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Φλόγα πίσω από το κουμπί ρύθμισης	<ul style="list-style-type: none"> Ελαττωματική στρόφιγγα. Σταματήστε τη συσκευή. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Φλόγα κάτω από τον πίνακα ελέγχου	<ul style="list-style-type: none"> Σταματήστε τη συσκευή. Κλείστε την παροχή από την φιάλη. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.

GR

GEBRUIKSAANWIJZING

- Raadpleeg de handleiding vóór gebruik.
- Dit apparaat mag enkel in buitenruimtes gebruikt worden.
- Gebruik geen houtskool.
- Gebruik geen regelbare drukregelaar. Gebruik drukregelaars met vaste regeling conform de betreffende Europese wetgeving.
- Zet geen metalen plaat op de plek van het rooster wanneer deze niet door CAMPINGAZ vervaardigd is, of niet door CAMPINGAZ aangeraden is.
- Reinig regelmatig de bodem van de kuip om het risico van ontbranding van vet te voorkomen.



DOOR HET NIET NALEVEN VAN DEZE GEBRUIKSAANWIJZINGEN KAN UW TOESTEL ERNSTIG BESCHADIGD WORDEN.

A. VOOR UW VEILIGHEID

- Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen of gassen in de buurt van het toestel. Dit apparaat mag tijdens gebruik niet in de buurt van ontvlambare materialen komen.

Indien u gas ruikt :

1. Draai dan de kraan van de gasfles dicht.
 2. Doof alle vlammen.
 3. Open het deksel.
 4. Indien u nog steeds gas ruikt, zie § F of raadpleeg onmiddellijk uw dealer.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
 - De door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger beveiligde onderdelen mogen door de gebruiker niet gewijzigd worden.
 - Sluit de gascilinder na gebruik.

B. PLAATS VAN GEBRUIK

- Dit toestel mag uitsluitend buiten gebruikt worden.
- **OPGELET:** bepaalde onderdelen kunnen heel heet zijn. Buiten het bereik van kinderen gebruiken.
- Er mogen zich binnen een straal van 60 cm rond het toestel geen brandbare materialen bevinden.
- Verplaats het toestel niet terwijl het brandt.
- Gebruik het toestel op een horizontale ondergrond.
- Benodigde toevoer van verse lucht : 2 m³ /kW /uur.

C. GASFLES

Dit toestel is gefabriceerd om gebruikt te worden met butaan - of propaanflessen van 4,5 tot 15 kg, voorzien van een passende drukregelaar:

- **Frankrijk, België, Luxemburg, Verenigd Koninkrijk, Ierland, Portugal, Spanje, Italië, Griekenland:**
butaan 28 mbar, propaan 37 mbar.
- **Nederland, Noorwegen, Zweden, Denemarken, Finland, Zwitserland, Hongarije, Slovenië, Slowakije, Tsjechische Republiek, Bulgarije, Turkije, Roemenië, Kroatië:**
butaan 30 mbar, propaan 30 mbar.
- **Polen:** propaan 37 mbar.
- **Duitsland, Oostenrijk:** butaan 50 mbar / propaan 50 mbar.

De gasfles moet vervangen of aangesloten worden op een goed geventileerde plaats waar zich geen vlammen, vonken of warmtebronnen mogen bevinden.

De mogelijkheid om de gasfles onder de grill te zetten is afhankelijk van het gebruikte model en de hoogte van de gasfles. (Consultați manualul de asamblare.)

Wanneer de gasfles onder de barbecue geplaatst wordt, moet deze aan het barbecueframe worden bevestigd met behulp van de meegeleverde riem. (Consultați manualul de asamblare.)

D. GASLANG (FIG. 1)

Het apparaat moet worden gebruikt met een flexibele slang die voor gebruik met butaan- en propaan gas geschikt is. De lengte van de slang mag niet langer dan 1,50 meter zijn. Vervang de slang als deze beschadigd of gescheurd is, wanneer vereist door de nationale wetgeving of aan het einde van zijn levensduur. Niet aan het snoer trekken of doorboren. Houd de slang uit de buurt van de delen van het apparaat die warm worden. Controleer of de flexibele slang normaal wordt uitgerekt, zonder hierbij te draaien of te trekken.

Frankrijk (afhankelijk van het model)

Het apparaat is voorzien van een G1/2-gasinaaansluiting met een reeds geïnstalleerd NF-sluitstuk met ring en dichting. Het apparaat kan aldus worden gebruikt met twee verschillende types van flexibele slang:

- a. Gaslang om op de slangpilaren van het toestel en de drukregelaar te zetten, vastgezet met slangklemmen (overeenkomstig de norm XP D 36-110). Aanbevolen lengte 1,25 m.

Gebruik van het toestel met gaslang XP D 36-110 (Fig. 2):

1. Schuif de gaslang zo ver mogelijk op de slangpilaren van het toestel en de drukregelaar.
 2. Schuif de slangklemmen voorbij de 2 eerste ringen van de slangpilaar en draai deze vast tot de spankop breekt.
 3. De luchtdichtheid moet worden gecontroleerd aan de hand van de aanwijzingen in paragraaf § F.
- b. Gaslang (overeenkomstig de norm XP D 36-112) uitgerust met een schroefdraadmoer G ½ om rechtstreeks op het toestel vast te schroeven en een schroefdraadmoer M 20 x 1,5 om rechtstreeks op de drukregelaar te schroeven, aanbevolen lengte 1,25 m.

Gebruik van het toestel met gaslang XP D 36-112 en G ½- en M 20 x 1,5 koppelingen (Fig. 3):

1. Het koppeling NF los en verwijder deze om de ingangsaansluiting G1/2 los te maken.
2. Verwijder de afdichting
3. Schroef de G1/2 slangkoppeling op de koppeling van de barbecue. Schroef de M20 x 1.5 schroefdraad koppeling op de uitgang van de drukregelaar door de aanwijzingen te volgen die bij de gaslang zijn geleverd.
4. Gebruik een sleutel om de schroefkoppeling van het toestel vast te houden en draai de schroefdraadmoer vast of los met een andere sleutel.
5. Gebruik een sleutel om de schroefkoppeling van de drukregelaar vast te zetten.
6. De luchtdichtheid moet worden gecontroleerd aan de hand van de aanwijzingen in paragraaf § F.

België, Luxemburg, Nederland, Verenigd Koninkrijk, Ierland, Polen, Portugal, Spanje, Italië, Noorwegen, Zweden, Denemarken, Finland, Hongarije, Slovenië, Slowakije, Kroatië, Tsjechische republiek, Bulgarije, Turkije, Roemenië, Griekenland:

Het apparaat is uitgerust met een internationale aansluiting.

Zwitserland, Duitsland, Oostenrijk:

(Fig. 4) Aansluiting van de slang: de slang aan het kopeinde

van het apparaat aansluiten door de moer stevig, maar niet te strak, aan te draaien met behulp van 2 passende sleutels:

- Nr 14 moersleutel om het kopeinde te blokkeren.
- Nr 17 moersleutel om de moer van de slang vast te draaien.

E. DEKSEL (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

Hanteer het deksel voorzichtig, vooral tijdens gebruik van de barbecue. Niet over de openstaande barbecue buigen.

F. LUCHTDICHTHEIDSTEST

BELANGRIJK: Probeer nooit een lek op te sporen met behulp van een vlam.

1. Deze test moet buiten worden uitgevoerd, uit de buurt van ontvlambare materialen. Niet roken.
2. Wees er van overtuigd dat de regelknoppen in de positie "off" staan (O).
3. Monteer de drukregelaar op de gasfles zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.
4. Sluit de flexibele slang aan op de drukregelaar en het apparaat zoals beschreven in rubriek § D.
5. Gebruik hiervoor een speciale vloeistof voor het opsporen van gaslekken.
6. (Fig. 5 A) Breng de vloeistof aan op de plaatsen aangegeven op de tekening.
7. Open de kraan van de gasfles (de regelknoppen moeten gesloten blijven: stand OFF "O"). De vorming van luchtballen wijst op gaslekken.
8. De lekkage kan worden verholpen door de koppelingen van de gas slang aan te draaien of door het vervangen van defecte onderdelen. Het toestel mag niet worden gebruikt tot de lekkage is verholpen.
9. Draai de kraan van de gasfles dicht.

BELANGRIJK: Controleer tenminste 1 maal per jaar op gaslekkege en iedere keer als de gascilinder wordt vervangen.



G. VOOR DE INGEBRIJFNAME


Het toestel niet in gebruik nemen voordat de instructies gelezen en begrepen zijn. Zorg er ook voor:

- dat er geen gas ontsnapt
- (Fig. 6) dat de gastoevoer (VT) van de branders niet verstopt is (bv door een spinnenweb)
- (Fig. 5 B) dat de slang niet in contact komt met onderdelen die heet kunnen worden.
- dat de ventilatieopeningen in de opbergruimte voor de gasfles (indien aanwezig) zijn niet belemmerd.
- dat de vetopvangbak(ken) juist in het (de) betreffende compartiment(en) is (zijn) gestoken en dat de bak(ken) juist gepositioneerd is (zijn), zo ver als mogelijk.
- De hitteverdelers is op de juiste wijze onderin de vuurbak aangebracht.
- De 6 verwijderbare onderdelen van de vuurbak zijn opnieuw aangebracht (zie alinea § O. Reiniging en onderhoud)




H. ONTSTEKEN VAN DE BARBECUEBRANDERS

DE BARBECUE STEEDS AANSTEKEN MET OPEN DEKSEL.


1. (Fig. 7 A) Open het kookdeksel.
2. (Fig. 7 B) Controleer of de regelknoppen in de OFF-stand staan (O).
3. Open de kraan van de gasfles.
4. (Fig. 8 A) Druk op de regelknop van de gewenste brander en draai deze tegen de klok in naar stand (). Druk op de ontstekingsknop ().
5. **Als uw barbecue is uitgerust met een elektrische piezo-ontsteking:**

- (Fig. 8 B) Druk onmiddellijk op de ontstekingknop () tot deze klinkt.
- Als de brander na 4 of 5 keer proberen niet brandt, wacht dan 5 minuten en herhaal deze stap.

6. Als uw barbecue is uitgerust met een elektronische vonkontsteking:

- (Fig. 8 B) Druk onmiddellijk op de knop (). Er zullen vonken vrijkomen. Houd de knop een paar seconden ingedrukt tot de brander aangestoken is.
 - Als de brander na 4 of 5 keer proberen niet brandt, wacht dan 5 minuten en herhaal deze stap.
7. Stel de vlam in op de gewenste hoogte door de regelknop tussen stand () en () te zetten.
 8. Ga op dezelfde wijze te werk voor alle branders.
 9. Als de elektronische ontsteking niet werkt, dan kunt u de brander nog altijd handmatig ontsteken (zie volgende alinea).

I. HANDMATIG AANSTEKEN VAN DEBARBECUE

1. (Fig. 7 A) Open het kookdeksel.
 2. (Fig. 7 B) Controleer of de regelknoppen in de OFF-stand staan (O).
 3. Verwijder een van de braadroosters, zodat u gemakkelijk bij het oppervlak van de branders kunt.
 4. Open de gastoevoer (kraan of hendel van de ontspanner).
 5. (Fig. 8 C) Houd een brandende lucifer vóór de brander.
 6. (Fig. 8 A) Druk op de regelknop van de gewenste brander en draai deze tegen de klok in naar stand ().
 7. Stel de vlam in op de gewenste hoogte door de regelknop tussen stand () en () te zetten.
- Als de brander ontstoken is kunt u de grill of grillplaat aanbrengen.

J. DE BARBECUE UITZETTEN


(Fig. 7 B) Breng de regelknoppen in de stand "OFF" (O) en sluit vervolgens de kraan van de gasfles.

K. DE ZIJBRANDER AANSTEKEN

(AFHANKELIJK VAN HET MODEL)


De zijbrander kan afzonderlijk of in combinatie met de barbecuebrander werken. Voordat u de zijbrander aansteekt, zorgt u dat het deksel open is en vervolgens juist is weggestopt (Fig. 9 A, B).

Aansteken :

1. Draai de knop van de gasfles open.
2. Controleer of er geen gaslek tussen de gasfles en de zijbrander is (Fig. 5 A).
3. Controleer ook de staat van de buis die beide verbindt. Indien deze vervangen moet worden, bel dan de After Sales afdeling, zelf bij kleine kreuken.
4. (Fig. 9 C) Druk op de regelknop van de zijbrander () en draai deze naar de HOOGSTE stand ().
5. (Fig. 9 D) Druk op de ontstekingsknop () tot de brander wordt ontstoken. Als dat na 10 seconden nog niet lukt, moet u de brander ontsteken met behulp van een brandende lucifer die u naast de brander houdt.
6. Afstellen van de vlam en de afmeting van de opvangbak met gebruik van de 2 volumeposities: VOLLEDIG VOLUME () of VERMINDERD VOLUME (). Geen bak gebruiken met een diameter die kleiner is dan 10 cm of groter is dan 24 cm.

L. DE ZIJBRANDER UITZETTEN

(AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

Draai de regelknop () terug naar de 'UIT' (O) stand. Als het

apparaat niet gebruikt wordt dient u de knop van de gascilinder ook af te sluiten.

Sluit het deksel door het naar boven te trekken tot aan de as en het vervolgens naar voren te laten zakken.

M. VERVANGING VAN DE GASFLES

1. Vervang de gasfles altijd op een goed geventileerde plaats waar zich geen vlammen, vonken of warmtebronnen mogen bevinden
2. (Fig. 7 B) Draai de regelknoppen op de stand "OFF" (O) en sluit vervolgens de kraan van de gasfles.
3. Schroef de drukregelaar los en controleer of de afdichting op zijn plaats zit en in goede staat verkeert.
4. Breng de volle gasfles aan, monteer de drukregelaar opnieuw en let er hierbij op dat de slang niet geforceerd wordt.
5. Controleer op gaslekage volgens Deel F.

N. GEBRUIK

Het is raadzaam hittebestendige hard schoenen te gebruiken bij het hanteren van de hete onderdelen.

Wanneer u de BBQ voor de eerste keer gebruikt dient u deze met een gesloten deksel en de branders in de hoge stand (🔥) ongeveer 30 minuten te laten branden om de verfgleur van nieuwe onderdelen te doen verdwijnen.

Laat de barbecue bij een normale werking vooraf 15 tot 20 minuten met het gesloten deksel opwarmen, zodat de braadroosters op de juiste temperatuur worden gebracht.

Om te voorkomen dat de etenswaren op de bakroosters vastbakken kunt u de roosters met een beetje slaolie insmeren voordat u het voedsel er op legt.

Om te voorkomen dat het vet tijdens het bakken vlam vat, kunt u voor het bakken het overtollige vet van het vlees verwijderen. Maak de barbecue na elk gebruik schoon om ophoping van vet te voorkomen en zo de kans op vlam vatten te verminderen.

Belangrijk:

de branders van de barbecue zijn voorzien van een gedeeld ontstekingsstelsel. Hierdoor zal een brander die per ongeluk uitgaat automatisch opnieuw ontstoken worden. Als dit systeem echter niet werkt moet u beide knoppen onmiddellijk op "UIT" (O) zetten. Open de deksel en wacht 5 minuten om het onverbrande gas te laten ontsnappen. Pas nu kunt u de branders opnieuw aansteken.

O. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Breng nooit wijzigingen aan uw toestel aan. Dit zou gevaar met zich kunnen meebrengen.

- Haal na ieder gebruik de onderdelen onderin de kuip (reflector, vetlade) uit het toestel en maak ze schoon met behulp van een spons en reinigingsmiddel. U kunt ze ook in de vaatwasser stoppen.
- Om de goede werking van uw toestel te blijven garanderen, is het raadzaam deze regelmatig (om de 4 a 5 keer) schoon te maken.
- Wacht voor het reinigen altijd totdat het toestel is afgekoeld.
- Draai de gasfles dicht.
- Als het toestel langer dan 30 dagen niet werd gebruikt, dan moet u ook controleren of de openingen van de buizen van de brander niet door spinnenwebben verstopt zijn. Anders zal de barbecue minder goed werken en zou het gas zelfs buiten de brander kunnen ontsteken, met alle daaruit voortvloeiende gevaren. Reinig indien nodig de openingen van de venturibus (Fig. 6) of de brander.

Wanden van de stookplaats, rekken, onderste strook vooraan, zijdelingse en achterste panelen, deurtjes, manden aan de zijkant

Reinig ook deze onderdelen regelmatig met een spons en wat

afwasmiddel. Gebruik geen schurende producten.

Rooster en grillplaatonderstel

(Fig. 11) Campinggaz® bedacht Campinggaz Instaclean™ om deze steun gemakkelijker te reinigen. Dankzij deze oplossing kunnen de zes onderdelen van de steun in minder dan een minuut zonder gereedschap worden gedemonteerd en daarna in de vaatwasser worden schoongemaakt. Afhankelijk van de mate waarin die onderdelen vervuild zijn, is het mogelijk dat u de onderdelen met een borstel moet reinigen voordat u ze in de vaatwasser stopt als u de onderdelen volledig wilt schoonmaken. In de assemblagehandleiding vindt u alle nodige informatie om die onderdelen te monteren en te demontieren.

Voor de montage en demontage van deze onderdelen kunt u de montagehandleiding raadplegen.

Grillplaat en grill (afhankelijk van het model)

Uw grillplaat en/of kookrooster zijn geëmailleerd.

Wacht daarom tot ze volledig afgekoeld zijn voordat u ze schoonmaakt. Gebruik hiervoor een Campinggaz® BBQ Cleaner Spray en barbecueborstels.

De grillplaat en het kookrooster kunnen in de vaatwasser gereinigd worden.

Voordat u deze in de vaatwasser doet, is het vaak nodig om het overtollige vet dat aan het oppervlak kleefst met een schuursponsje of borstel te verwijderen.

(Fig. 12) Om de metalen grillplaat en/of het rooster en/of de gietijzeren grillplaat te verwijderen (afhankelijk van het model), tilt de plaat/het rooster omhoog en pakt hem beet met uw andere hand.

(Fig. 13) Om de gietijzeren grillplaat (die uit 2 delen bestaat) te verwijderen (afhankelijk van het model) (zie alinea § R. hieronder), verwijderd u eerst het middengedeelte m.b.v. het aangegeven lipje en dan het omtrekgedeelte.

Opvanglade voor het vet

Uw barbecue is uitgerust met een vetopvangbak. We bevelen u aan deze na elk gebruik te reinigen. De bak kan in de vaatwasser gereinigd worden.

Voor een eenvoudige reiniging, bedekt u de vetopvangbak(ken) met aluminiumfolie. Als u klaar bent met de barbecuegrill kunt u de aluminiumfolie weggoien.

U kunt ook een beetje zand in de vetopvangbak doen, dit zal het vet opnemen. Gooi het zand na iedere kookbeurt weg.

Warmtereflector (W-vormig onderdeel)

U kunt dit onderdeel in de vaatwasser schoonmaken. Voordat u deze in de vaatwasser doet, is het vaak nodig om het overtollige vet dat aan het oppervlak kleefst met een schuursponsje of borstel te verwijderen.

Hardnekkig vuil kunt u volgens Campinggaz® met behulp van met zeep doordrenkte propen staalwol verwijderen.

Metalen oppervlakten die de branders direct omringen

Deze metalen onderdelen zijn bedekt met aluminium. Gebruik in geen geval reinigingsproducten voor de oven die het aluminium zullen beschadigen.

Keramik

De keramiekdelen zijn actieve onderdelen van de brander. Zij gloeien roodachtig tijdens het gebruik. Het keramiek niet reinigen, niet nat maken en niet schrobben. Dit kan het beschadigen.

P. DE BEREIDINGSMETHODEN

Uw barbecue 2 Series RBS is er speciaal voor gemaakt om het u mogelijk te maken op een gemakkelijke en comfortabele manier uw maaltijden te bereiden door ze een speciale geur te geven die de bereiding op de barbecue zo aantrekkelijk maakt.

Dankzij uw barbecue 2 Series RBS, kunt u gerust vet vlees (worsten, merguez, kippenpoten) bereiden, zonder dat de vlammen uitslaan.

Bovendien is uw barbecue 2 Series RBS speciaal ontwikkeld voor een bereiding aan het draaispit (wordt apart verkocht), snel en knapperig.

Tijdens de bereiding valt het vet op de thermische reflector van de bodem van de kuip. Bij dit contact blijft het water in het vet stromen, wordt verdampt en geeft smaak aan het vlees.

LET OP: Om te voorkomen dat vles aan de grill of grillplaat kleeft dient u deze met een kwastje of keukenrol met wat olie in te smeren. Leg geen etenswaren op een koude grill of grillplaat.

Kwetsbare voedingsmiddelen lopen het risico te plakken en kunnen beter op een stukje aluminium worden gelegd.

1 - bereiding aan een draaispit (wordt apart verkocht) :

Er kunnen delen van vlees en gevogelte met een regelmatige vorm vanuit het midden aan het spit geregen worden, voordat de 2 vorken bevestigd worden die hiervoor bestemd zijn. U dient het gevogelte zorgvuldig dicht te binden voordat u het op het braadspit bevestigt.

Om met een spit te grillen,

- Verwijder de braadroosters.
- Assembleer de hiervoor voorziene toebehoren volgens de instructies die u in de meegeleverde gebruiksaanwijzing vindt.

Onderin de kuip kunt u een aluminium vlotje plaatsn, dat het braadjus opvangt.

Start de motor pas op wanneer u er zeker van bent dat het spit ongehinderd kan draaien.

2 - Bereiding op de grill - open of gesloten deksel

Leg het te bereiden vlees direct op de grill of grillplaat. Draai de delen om en verander ze van plaats afhankelijk van de bereidingstijd en de voorkeur van iedere persoon.

Wanneer het deksel gesloten is, wordt de temperatuur hoger waardoor de voedingsmiddelen sneller bereid kunnen worden. Om echter te voorkomen dat het vlees verbrandt, dient u wel goed op te letten en, indien nodig, de brander in een lagere stand te zetten.

3 - Bereiding in de oven - met gesloten deksel

U kunt eveneens in uw barbecue gegratineerde gerechten, pizza's, soufflés bereiden... Bij een maximaal volume is uw oven erg warm. Er wordt dus aangeraden om de oventemperatuur af te stellen naar gelang het gerecht.

4 - Langzaam braden- deksel dicht

Ontsteek één van de branders en leg het te bereiden product op het rooster boven de andere brander.

Varieer de afstand tot de brander en de kracht van de brander om de juiste temperatuur voor het product te bereiken.

5 - Bereiding in papillotten

Verpak zorgvuldig het te grillen voedingsmiddel in aluminiumfolie om verlies van jus te voorkomen. Deze methode is vooral geschikt voor vis, groenten, aardappelen, enz.

DEK NOOIT DE HELE GRILL AF MET ALUMINIUMFOLIE.

GEBUIK UW BARBECUE NOOIT ZONDER DE W-VORMIGE WARMTEREFLECTOR ONDERIN DE KUIP.

Q. OPBERGEN

- De kraan van de gasfles na elk gebruik dichtdraaien.
- Indien u uw barbecue binnen opbergt, koppel dan de gasfles af en bewaar deze buiten.
- Indien u uw toestel buiten opbergt, is het raadzaam een beschermhoes te gebruiken.
- (Fig. 10) Het tafelblad aan de linkerkant kan ingeklapt worden. Pak beide zijden vast met twee handen en trek het blad voorzichtig een beetje omhoog om het te ontgrendelen en laat het blad dan omlaag zakken tegen de poten.
- Indien het toestel tijdens een lange periode niet gebruikt wordt, is het raadzaam de barbecue op te slaan in een droge, beschutte plaats (vb.: garage).

R. ACCESSOIRES

Afhankelijk van het model kan uw barbecuegrill voorzien zijn van **Campinggaz® culinaire module-roosters**.

Het **Campinggaz® culinaire module-rooster** bestaat uit 2 onderdelen:

- Het buitenrooster
- uitneembaar middenrooster

(Fig. 13) Het middendeel kan worden verwijderd en vervangen door een van de apart verkochte accessoires van Campinggaz®, bijvoorbeeld:

- een pizzasteen
- een wok
- een paelplaat

Voor meer informatie over de beschikbare culinaire modules, ga naar www.campinggaz.com

Met het **Campinggaz® culinaire module-principe** kunt u uw barbecuegrill in een echte buitenkeuken veranderen en de specifieke kooktechniek gebruiken die bij het gerecht dat u bereid past.

ADG adviseert zijn gasbarbecues systematisch te gebruiken met accessoires en onderdelen van het merk Campinggaz®. ADG wijst elke aansprakelijkheid af in geval van beschadiging of slechte werking ten gevolge van het gebruik van accessoires en/of onderdelen van een ander merk.

S. BESCHERMING VAN HET MILIEU

Denk aan de bescherming van het milieu! Uw apparaat bevat materialen die ingezameld of gerecycled kunnen worden. Breng het naar de milieustraat in uw gemeente en scheidt de verpakkingsmaterialen.

T. TIPS VOOR BATTERIJEN



Wanneer dit symbool op de batterij staat, betekent dat, dat de batterijen aan het eind van hun levensduur uit de eenheid moeten worden verwijderd en apart moeten worden ingezameld en op de juiste manier moeten worden afgevoerd. De batterijen mogen niet in het huisvuil worden gedaan, maar moeten naar een inzamelpunt (afvalinzamelpunt) worden gebracht. Informeer bij de plaatselijke overheid. Gooi batterijen niet buiten in de natuur weg en verbrandt ze niet: bepaalde stoffen (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) die in batterijen aanwezig zijn, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en voor de menselijke gezondheid.

U. ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit symbool betekent dat het elektrische systeem van het toestel moet worden gerecycled. Na afloop van zijn levensduur moet het elektrische systeem op correcte wijze worden verwijderd. Het mag niet samen met niet-gesorteerd gemeentelijk afval worden verwijderd. Dankzij de selectieve ophaling van dit soort afval kunnen de recyclebare materialen in dat afval worden hergebruikt, gerecycled of op andere wijze gehervardeerd. Breng het elektrische systeem van dit toestel daarom naar een gespecialiseerd afvalverwerkingsbedrijf (containerpark). Informeer bij de plaatselijke overheid. Gooi batterijen niet buiten in de natuur weg en verbrandt ze niet: de in gebruikte elektrische en elektronische apparatuur aanwezige gevaarlijke stoffen kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en mogelijk negatieve gevolgen hebben voor de menselijke gezondheid.

V. GARANTIEPERIODE

	Keramiek Brander	Overige
jaar	5	2

W. PROBLEEMOPLOSSING

Storingen	Mogelijke oorzaken/actie
De brander wil niet branden	<ul style="list-style-type: none"> • Geen gas. • Regelaar werkt niet. • Slang, klep, Venturileiding (VT) of branderopening is geblokkeerd. • Venturileiding niet correct op jet aangebracht.
Brander maakt een 'ploppend' geluid of blaast zichzelf uit	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de gastoevoer. • Controleer de slangaansluitingen. • Neem contact op met After Sales Service.
Sputterende, onstabiele vlammen	<ul style="list-style-type: none"> • Er kan lucht in de nieuwe fles zitten. Dit probleem zal door het gebruik voort te zetten vanzelf verdwijnen. • Neem contact op met After Sales Service.
Grote vlammen op het oppervlak van de brander	<ul style="list-style-type: none"> • Jet niet goed op de Venturileiding aangebracht. Duw de Venturileiding beter op de jet. • De Venturileiding is verstopt (door bijv. spinnenwebben). Maak de leiding schoon. • Neem contact op met After Sales Service.
Alleen kleine vlammen uit jet	<ul style="list-style-type: none"> • De fles is bijna leeg. Vervang deze met een volle fles en het probleem zal opgelost zijn. • Neem contact op met After Sales Service.
Te veel verbranden van vet	<ul style="list-style-type: none"> • Reinig de beschermplaat boven de brander. • Grilltemperatuur te hoog: Verminder de vlamhoogte. • Maak de vetopvangbak schoon.
Branders gaan branden met een lucifer, maar niet met de Piezo ontsteking	<ul style="list-style-type: none"> • Defecte ontstekingsknop, bedrading of elektrode. Controleer de kabelaansluitingen van de ontsteking. • Controleer de staat van de elektrode en de bedrading. • Neem contact op met After Sales Service.
NL Vlammen bij een aansluiting	<ul style="list-style-type: none"> • Lekkende aansluiting. • Zet de gastoevoer onmiddellijk uit. • Neem contact op met After Sales Service.
Niet genoeg hitte	<ul style="list-style-type: none"> • Verstopte jet of Venturileiding. • Neem contact op met After Sales Service.
Vlammen achter de regelknop	<ul style="list-style-type: none"> • Defecte klep. • Zet het apparaat uit. • Neem contact op met After Sales Service.
Vlammen onder het bedieningspaneel	<ul style="list-style-type: none"> • Zet het apparaat uit. • Sluit de gascilinder af. • Neem contact op met After Sales Service.