



CAMPINGAZ®

Master 3 Series Woody

Master 4 Series Woody

Master 3 Series Classic LXS/EXS/LS/WL /LXS SBS/EXS SBS

Master 4 Series Classic LXS/EXS/LS/WL /LXS SBS/EXS SBS

FR	MODE D'EMPLOI	4	DK	BETJENINGSVEJLEDNING	70
GB	INSTRUCTIONS FOR USE	10	FI	KÄYTTÖOHJE	76
IT	ISTRUZIONI PER L'USO	16	HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	82
NL	GEBRUIKSAANWIJZING	22	SI	UPORABA IN VZDRŽEVANJE	88
PT	MODO DE EMPREGO	28	SK	NÁVOD NA POUZITI	94
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	34	HR	UPORABA I ODRŽAVANJE	100
NO	BRUKSANVISNING	40	RO	FOLOSIRE SI ÎNTRETINERE	106
SE	BRUKSANVISNING	46	BG	ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА	112
ČZ	NÁVOD NA POUŽITÍ	52	TR	KULLANIM KILAVUZU	118
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	58	GR	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ	124
ES	INSTRUCCIONES DE EMPLEO	64			

FIG. 1

FR / CZ / BE /
IE / IT / LU / NL
/ NO / PL / PT /
SE / GB / SI /
SK / HR / GR /
RO / BG / TR

DK / ES /
FI / HU

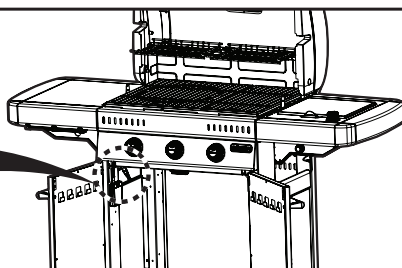
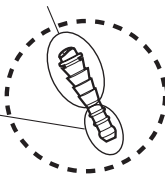
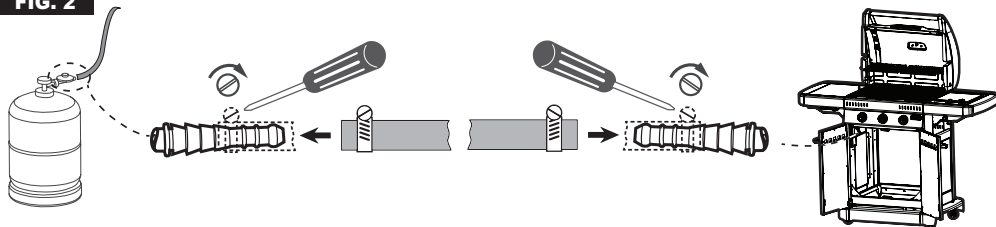
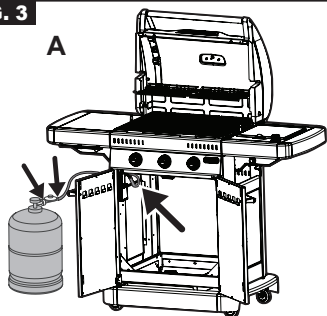
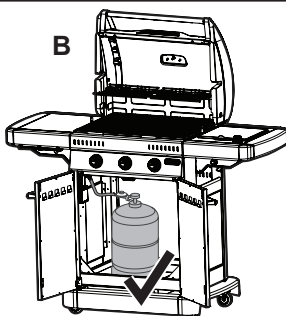
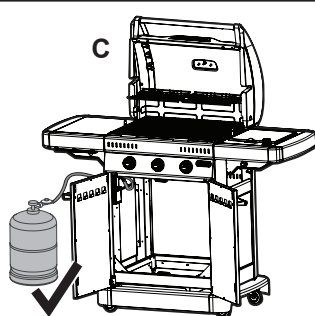
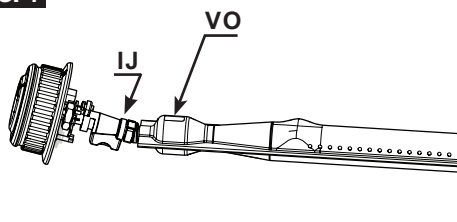
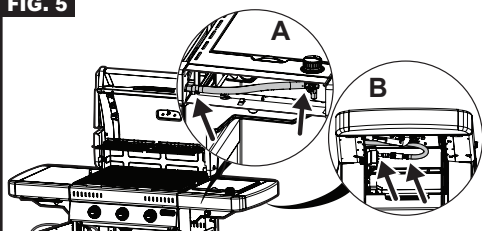
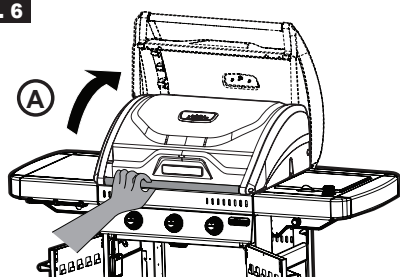
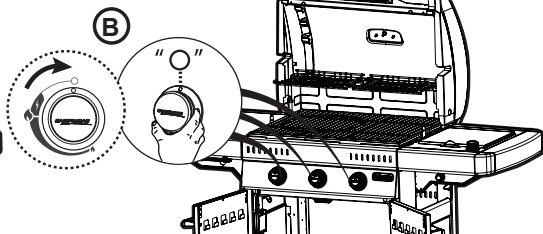
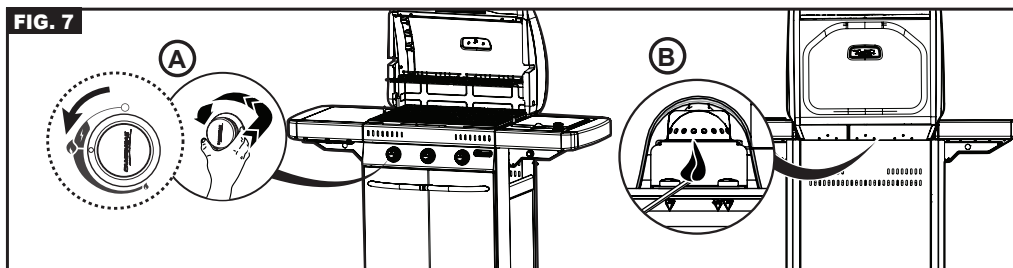
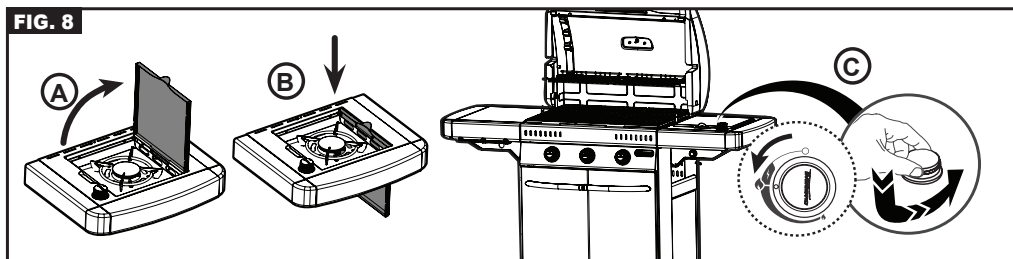
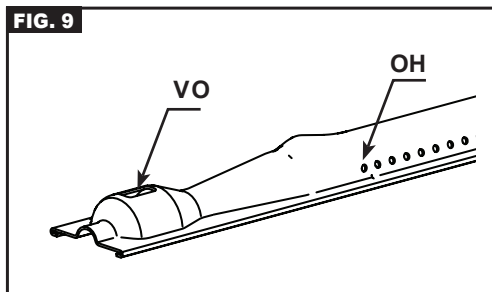
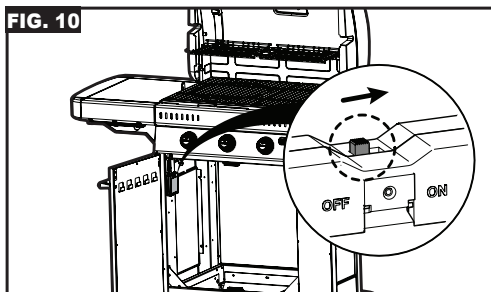
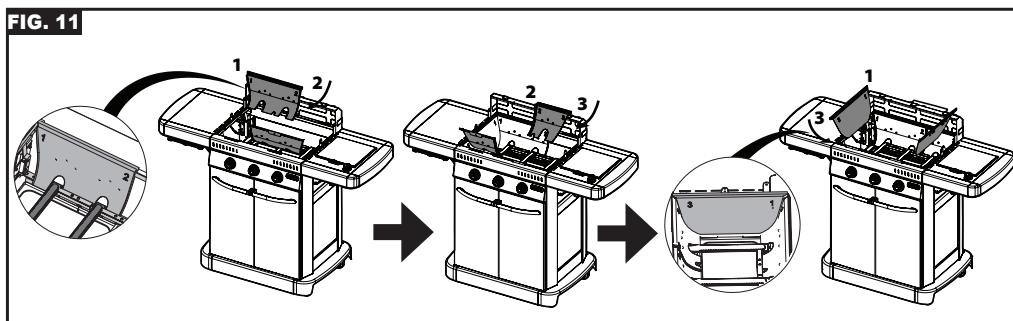
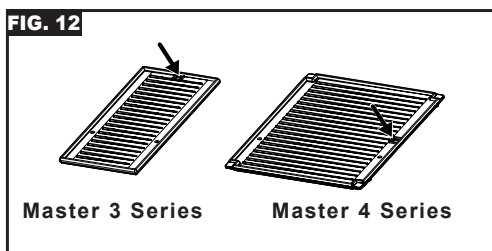
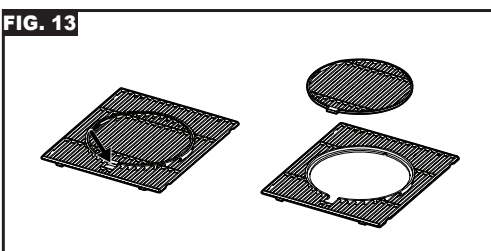
**FIG. 2****FIG. 3****A****B****C****FIG. 4****FIG. 5****FIG. 6****A****B**

FIG. 7**FIG. 8****FIG. 9****FIG. 10****FIG. 11****FIG. 12****FIG. 13**

MODE D'EMPLOI

REMARQUE : Sauf mention contraire, les termes génériques suivants "appareil / unité / produit / équipement / installation" utilisés dans le présent mode d'emploi font tous référence au produit "Master Series".

Le produit montré dans ce manuel peut sembler différent du vôtre. Ces images ne sont qu'à usage d'illustration.



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

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

A. POUR VOTRE SÉCURITÉ

- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de votre appareil. Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation. En cas d'odeur de gaz :
 1. Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
 2. 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.

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 d'assemblage.

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.

France (selon modèle) :

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

1. Connectez le tuyau souple sur l'about et sécurisez la connection à l'aide d'un collier (Fig 2).
2. Connectez l'autre extrémité du tuyau à votre détendeur et sécurisez la connection à l'aide d'un collier (Fig 2).
3. Connectez le détendeur à votre bouteille (Fig 2).
4. Vérifiez l'étanchéité en suivant les indications du paragraphe F. Ne tirez pas sur le flexible et ne le percez pas. Tenez-le à l'écart de toutes les parties qui chauffent (voir fig. 3-B et 3-C). Assurez-vous que le flexible se tend normalement, sans le tordre ou tirer dessus.

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.

1. Opérer à l'extérieur des locaux, en éloignant tous les matériaux inflammables. Ne pas fumer.
2. S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (O).
3. Visser le détendeur sur la bouteille de gaz.
4. Raccordez le flexible au détendeur et à l'appareil en suivant les instructions de la section § D.
5. Pour le contrôle, utiliser un liquide de détection de fuites gazeuses.
6. (Selon modèle, voir Fig. 5-A ou 5-B, et Fig. 3-A) Mettre le liquide sur les raccords bouteille / détendeur / tuyau / appareil.
7. 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.
8. Pour supprimer la fuite, serrer les écrous. Si une pièce est défectueuse, la faire remplacer. L'appareil ne doit pas être mis en service avant que la fuite ait disparu.
9. Fermer le robinet de la bouteille de gaz.

Important :

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

G. AVANT LA MISE EN 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. 9) Que les tubes Venturi (VO) ne sont pas obstrués (exemple: toiles d'araignées).
- (Fig. 3 B, C) 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.
- Que les 6 parties amovibles de la cuve soient remises en place (voir paragraphe § P. Nettoyage et entretien)



Bien vérifier que les tubes Venturi (VO) recouvrent les injecteurs (IJ) (Fig. 4)

H. ALLUMAGE DES BRÛLEURS DU BARBECUE

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

1. (Fig. 6-A) Ouvrir le couvercle de cuisson.
2. (Fig. 6-B) S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (O).
3. (Fig. 7-A) Appuyez sur le bouton de commande puis tournez-le en sens anti-horaire jusqu'à la position d'allumage (⚡). Continuez d'appuyer sur le bouton pour que l'allumage électronique génère un jet d'étincelles. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande jusqu'à la position de plein débit (🔥). **REMARQUE** : si le brûleur ne s'allume pas au bout d'une dizaine de secondes, attendez 5 minutes avant de reprendre l'opération.
4. Une fois le brûleur allumé, il existe 2 possibilités pour allumer un autre brûleur :
 - répéter l'opération d'allumage décrite ci-dessus ;
 - allumer le brûleur situé à la droite ou à la gauche du 1er brûleur allumé, puis de proche en proche les autres brûleurs en tournant le bouton de réglage en position plein débit (🔥).
5. Si l'allumage électronique ne fonctionne pas, utilisez l'allumage manuel (voir ci-dessous).

I. ALLUMAGE MANUEL DU BARBECUE

1. (Fig. 6-A) Ouvrir le couvercle de cuisson.
2. (Fig. 6-B) S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (O).
3. (Fig. 7-B) Allumer l'allumette puis l'amener depuis l'arrière du barbecue jusqu'à proximité du brûleur.
4. (Fig. 7-A) Appuyer et tourner le bouton de réglage correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position plein débit (🔥).

J. EXTINCTION DU BARBECUE

(Fig. 6-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 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. 8-A, B).

Allumage :

1. Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz entre la bouteille de gaz et le réchaud latéral (selon modèle, voir Fig. 5-A ou 5-B, et paragraphe § F).
3. (Selon modèle, voir Fig. 5-A ou 5-B) Contrôlez l'état du flexible raccordant le grill au réchaud latéral. Le changer en faisant appel au Service Après Vente, s'il présente des craquelures.
4. (Fig. 8-C) Appuyez sur le bouton de commande puis tournez-le en sens anti-horaire jusqu'à la position d'allumage (⚡). Continuez d'appuyer sur le bouton pour que l'allumage électronique génère un jet d'étincelles. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande jusqu'à la position de plein débit (🔥). **REMARQUE** : si le brûleur ne s'allume pas au bout d'une dizaine de secondes, attendez 5 minutes avant de reprendre l'opération.
5. En cas de non allumage, présenter une allumette au bord du brûleur.
6. Réglez la taille de la flamme en fonction des dimensions de votre ustensile de cuisson en tournant le bouton de commande sur l'une des deux positions de débit : HAUT (🔥) ou BAS (🔥). N'utilisez pas d'ustensile dont le diamètre est inférieur à 12 cm ou supérieur à 24 cm.

L. ARRÊT DU RÉCHAUD LATÉRAL (SELON MODÈLE)

Fermez le robinet du réchaud latéral (tournez dans la direction "O") puis fermez le robinet de la bouteille de gaz si le brûleur du grill n'est pas en cours d'utilisation.

M. ECLAIRAGE DE LA CONSOLE (SELON MODÈLE)

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

Vous pouvez éclairer séparément les boutons présents sur le tableau de commande:

1. (Fig. 10) Activez le bouton du compartiment à piles.
2. Sélectionnez un bouton de commande puis réalisez la séquence d'allumage (étape 3 de la section § H). Lorsque le brûleur est allumé, son bouton de commande s'éclaire pour vous indiquer quel brûleur fonctionne.
3. Le bouton de commande restera éclairé jusqu'à ce que vous l'ameniez sur la position ARRÊT (O) ou que vous désactiviez le bouton du compartiment à piles.

N. 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. (Fig. 6-B) Ramener les boutons de réglage en position "OFF" (O) 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. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz.

FR

O. UTILISATION

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

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

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

La vitesse de cuisson peut être modulée en fonction de la position les boutons de réglage : entre la position plein débit (⚡ 🔥) et la position débit réduit (⚡ 🔥).

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

Pour réduire l'inflammation des graisses durant la cuisson, enlever le surplus de gras de la viande avant cuisson.

Pour cuire des viandes grasses en évitant les remontées de flamme, il faut en général cuire à débit réduit, voire même éteindre un ou plusieurs brûleurs pendant quelques minutes si nécessaire.

De plus il faut nettoyer le barbecue après chaque cuisson pour éviter l'accumulation de graisse et diminuer le risque d'inflammation.

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

Selon le modèle, votre barbecue peut être équipé d'une station de saisissement de la viande (SBS).

Dans ce cas, pour saisir votre pièce de viande,

- Allumez les 3 brûleurs de la zone SBS.
- Placez votre pièce de viande sur la grille de cuisson dans la zone repérée SBS.
- Saisissez la première face de la pièce (temps à votre convenance et selon la taille de la pièce).
- Faites de même pour la 2^{ème} face.

Vous pouvez ensuite éteindre le brûleur central de la zone SBS pour cuire à cœur.

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

P. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

- Afin de maintenir votre appareil en parfait état de fonctionnement, il est recommandé de le nettoyer après chaque utilisation.
- Attendre que l'appareil ait refroidi avant toute opération de nettoyage.
- Fermer la bouteille de gaz et dévisser le détendeur.
- (Fig. 9) Nettoyez le dessus, les côtés et la base du brûleur avec une éponge humide (eau additionnée de liquide vaisselle). Si nécessaire, utilisez une brosse en acier humide.
- (Fig. 9) Vérifiez que tous les orifices du brûleur (OH) sont dégagés et secs avant de réutiliser le brûleur. Si nécessaire, débouchez le brûleur avec une brosse métallique.
- (Fig. 9) Si nécessaire, nettoyez les orifices du venturi (VO) ou le brûleur.

- Le brûleur du grill doit être nettoyé et contrôlé tous les trois mois. Enlevez complètement le brûleur (Fig. 9) puis vérifiez que les orifices du venturi (Fig. 4) ne sont pas recouverts de salissure ou de toile d'araignée ; ceci pourrait réduire les performances du brûleur ou présenter un danger en propageant le feu à l'extérieur du brûleur.
- Remettez correctement le brûleur du grill à sa place.

REMARQUE : un nettoyage régulier prolonge la durée de vie du brûleur et évite une oxydation prématurée éventuellement causée par les résidus acides de cuisson. Par contre, l'oxydation du brûleur du grill est une oxydation normale.

Tableau de commande :

Nettoyez de temps à autre le tableau de commande à l'aide d'une éponge humidifiée avec du liquide vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

Parois du foyer :

Pour faciliter le nettoyage des parois du foyer, Campingaz® a inventé **Campingaz InstaClean®** le concept de foyer démontable. Grâce à **Campingaz InstaClean®**, toutes les pièces de la cuve sont démontables sans outil en moins d'une minute et peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

Selon le degré de salissure de ces pièces, pour un nettoyage plus complet, il peut être nécessaire de brosser les pièces avant de les placer dans le lave-vaisselle.

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

Pour le remontage après nettoyage mettre en premier les 2 parois numérotées " 1-2 " puis les 2 parois numérotées " 2-3 " et enfin les 2 parois latérales numérotées " 3-1 " (Fig. 11).

Tiroir ramasse graisse :

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

Pour faciliter le nettoyage, 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.

Plaque et grille de cuisson

La plaque et la grille sont émaillées.

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

Elles passent 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 et la grille, glissez un doigt dans les trous indiqués, soulevez les et empoignez les avec l'autre main.

(Fig. 13) Pour enlever la grille **Campingaz® Culinary Modular** composée de deux parties (voir le paragraphe § R. Accessoires ci-dessous), enlever d'abord la partie centrale à l'aide de la languette indiquée, puis enlever le contour.

Les surfaces de cuisson en fonte sont émaillées pour protéger la fonte de la corrosion. Ces surfaces de cuisson en fonte peuvent avoir une finition brillante ou matte, avec une texture plus fine. Pour les conserver en parfait état, il est important d'huiler les surfaces mottes après les avoir nettoyées. Ainsi, les aliments grillés n'adhéreront pas aussi facilement, ce qui facilite le nettoyage et prolonge la durée de vie des surfaces de cuisson.

Bois (selon modèle) :

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

Acier inoxydable :

L'acier inoxydable est connu pour sa résistance à la corrosion et à la rouille. Cependant, la saleté, la poussière et des produits détergents non adaptés risquent de nuire à ses propriétés anticorrosion et antirouille. L'acier inoxydable réagit bien au nettoyage à condition que l'on respecte certaines règles.

À FAIRE

- Lire attentivement les instructions figurant sur les produits détergents afin de s'assurer qu'ils conviennent au nettoyage de l'acier inoxydable. De préférence, utiliser des produits détergents spécifiques pour acier inoxydable. Attention : certains d'entre eux ne sont pas appropriés aux peintures imitant l'aluminium ou l'inox, et pourraient effacer les marquages.
- Utiliser une éponge souple, non-abrasive. Brosser dans le sens du grain du métal.
- Rincer abondamment.
- Toujours sécher la surface à l'aide d'un chiffon ou d'un tissu doux, de préférence en microfibres.

A NE PAS FAIRE

- Ne jamais laisser une éponge, un chiffon ou un tampon de nettoyage mouillé en contact avec la surface en acier inoxydable.
- Ne jamais laisser des solutions à base de javel et eau en contact avec la surface en acier inoxydable. Les chlorures, souvent présents dans les savons, les détergents, les javels et les produits de nettoyage sont très agressifs pour l'acier inoxydable.
- Ne jamais utiliser des détergents pour four contenant des produits chimiques caustiques.
- Ne pas utiliser de papier essuie-tout ou de d'éponge abrasive.

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

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

Q. STOCKAGE

- Fermer le robinet de la bouteille de gaz après chaque utilisation.
- Si vous entreposez votre barbecue à l'intérieur, débranchez l'alimentation de gaz.
- Si vous l'entrezposez à l'extérieur, il est conseillé d'utiliser une housse de protection.
- En cas de durée prolongée sans utilisation, il est recommandé d'entrezposer l'appareil dans un endroit sec et abrité (ex : garage).
- Environnement favorisant la corrosion : une attention particulière doit être apportée au produit utilisé en bord de mer ; il ne doit pas être entreposé à l'extérieur sans protection, et doit être maintenu à l'abri dans un milieu sec.
- (sur certains modèles uniquement) Les tablettes latérales s'abaissent et se replient vers l'intérieur (lire le manuel de montage fourni dans l'emballage).

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

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 préférez.

Si votre modèle de barbecue n'est pas équipé d'une grille **Campingaz® Culinary Modular**, vous pouvez les acheter séparément.

ADG (Application Des gaz) recommande l'utilisation systématique de ses barbecues à gaz avec des accessoires et pièces de rechange de marque 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 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 dangereuse 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 ménagers 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. ANOMALIES / REMÈDES

Anomalies	Vérifications	Remèdes
L'éclairage des volants de la console ne fonctionne pas	- Vérifier si la polarité des piles est respectée ou si les piles ne sont pas déchargées. - Vérifier que le bouton ON/OFF du compartiment à piles a été activé. - Vérifier que la cosse du compartiment à piles a bien été connectée. - Vérifier que les fils du circuit électrique sont en bon état et correctement connectés.	- Changer le sens des piles ou mettre des piles neuves. - Positionner le bouton sur ON. - Connecter les 2 cosses. - Changer les fils ou connecter les fils déconnectés ou mal positionnés au départ.
Le train d'étincelle fonctionne en continu	Vérifier qu'un des volants n'est pas en position ouverte entre la position fermé et la position MAX.	Positionner tous les volants sur la position « O » ou entre la position MAX et MINI.
Le train d'étincelle fonctionne – tous les volants sont en position fermé ou entre la position Max et Mini.	Vérifier le câblage électrique et la position de la came du robinet.	Consulter le SAV.
Le train d'étincelle ne fonctionne pas	- Vérifier que la polarité de la pile a été respectée (le + vers le capuchon). - Vérifier que les fils du circuit d'allumage sont en bon état et connectés. - Vérifiez que vous maintenez le volant suffisamment longtemps en position Allumage - Vérifier si le fil de masse est connecté.	- Changer le sens de la pile. - Inverser les fils et reconnecter si nécessaire. - Maintenir le volant plus longtemps en position Allumage. - Connecter le fil de masse.
Difficultés à l'allumage	- Vérifier que le détendeur correspond au type de gaz et à la pression recommandés. - Vérifier que le détendeur ne s'est pas mis en sécurité. - Vérifier que le détendeur et le tuyau sont en bon état. - Vérifier que la bouteille n'est pas vide ou presque vide.	- Changer le détendeur s'il ne correspond pas - Réinitialiser le détendeur. - Changer le tuyau et/ou le détendeur s'ils sont en mauvais état. - Changer la bouteille si besoin.
Difficulté à l'allumage Les flammes sont instables lors de l'utilisation d'une bouteille neuve.	Présence possible d'air dans la bouteille et donc dans le circuit de gaz.	Laisser fonctionner le barbecue et le défaut disparaîtra.
Le brûleur ne s'allume pas.	- Vérifier que le tuyau, l'injecteur, le robinet, le tube venturi ou les orifices du brûleur ne sont pas bouchés. - Vérifier que le tube de brûleur coiffe bien l'injecteur.	- Souffler dans le brûleur. - Nettoyer le tube venturi. - Repositionner le tube de brûleur.
Le brûleur a des ratés ou s'éteint	Vérifier s'il y a suffisamment de gaz dans la bouteille.	Changer la bouteille de gaz.
Grand panache de flamme à la surface du brûleur	Le tube de brûleur peut être obstrué (toiles d'araignées...) ou le porte-injecteur est mal positionné dans le tube.	Nettoyer le tube venturi et /ou repositionner le brûleur.
Flamme à l'injecteur	Vérifier si la bouteille n'est pas presque vide.	- Changer la bouteille. - Consulter le SAV.
Le thermomètre n'indique pas une température cohérente		Changer le thermomètre.
Température de cuisson insuffisante	Vérifier si l'injecteur ou le tube venturi ne sont pas obstrués (toile d'araignée...).	Nettoyer le tube venturi.

La graisse s'enflamme d'une façon anormale	• Vérifier que la graisse ne s'est pas accumulée sur le plateau ramasse graisse et/ou les tentes protégé-brûleur.	• Réduire le débit de gaz du barbecue. • Nettoyer le plateau ramasse graisse et/ou les tentes protégé-brûleur.
Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur électronique	• Vérifier l'état des fils ou électrodes. • Vérifier que les câbles sont bien connectés à l'allumeur électronique et aux électrodes. • Vérifier que la polarité de la pile a été respectée (le + du côté du capuchon) et que la pile est bonne. • Vérifier si le fil de masse est connecté.	• Changer si nécessaire. Consulter le SAV. • Connecter si nécessaire. • Changer le sens de la pile et/ou changer la pile si nécessaire. • Connecter le fil de masse.
Flamme au niveau de la connexion du tuyau de gaz avec la tubulure	• Vérifier l'étanchéité du raccord. • Vérifier la présence du joint plat pour la version française.	• Fermer l'arrivée du gaz. • Consulter le SAV. • Changer le joint (France).
Flamme derrière le bouton de réglage (volant) ou derrière la console		• Arrêter l'appareil et fermer la bouteille. • Consulter le SAV.
Le réchaud latéral ne fonctionne pas	• Vérifier que le connecteur rapide entre le réchaud et la cuve du barbecue est bien connecté	• Connecter correctement.
Échauffement anormal de l'étagère	• Vérifier que les éléments latéraux des « Instaclean » sont correctement positionnés. Voir manuel d'assemblage.	• Repositionner l'Instaclean latéral correctement dans la cuve. Voir manuel d'assemblage.

INSTRUCTIONS FOR USE

NOTE: Unless otherwise specified, following generic terms “appliance / unit / product / equipment / device” appeared in this instruction manual all refer to the product “Master Series”.

The product shown in this manual may look different from yours. It is for illustration purpose only.



- Please read the instructions carefully before use.
- Use outdoors only.
- It is best to wear gloves to assemble the product.
- Do not use charcoal.
- Do not use an adjustable low pressure regulator. Only use fixed regulators that comply with relevant European Standards.
- To ensure safe operation of your device, never use two full griddles side by side.
- 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 container 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, Switzerland, Slovenia, Norway, Sweden, Denmark, Finland, , Bulgaria, Turkey, Romania, Croatia:**
butane 30 mbar / propane 30 mbar.
- **Poland:** propane 37 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.

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 metre. It should be replaced if it is damaged or cracked, when required by national regulations or at the end of its lifecycle.

France (depending on model):

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

1. Connect the flexible hose to the connector and secure the connection with a clamping collar (Fig 2).
2. Connect the other end of the hose to your regulator and secure the connection with a clamping collar (Fig 2).
3. Connect the regulator to your cylinder (Fig 2).
4. Check for leaks following the instructions in section F.

Do not pull or pierce the hose. Keep away from any parts of the appliance that get hot (see Fig. 3-B and 3-C). Check that the flexible hose stretches out normally, without twisting or pulling.

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. Fit the regulator onto the gas cylinder in accordance with its instructions.
4. Connect the flexible hose to the regulator and appliance as described in section § D.
5. Use a gas leak solution to test for leaks.
6. (Depending on the model, see Fig. 5-A or 5-B, and Fig. 3-A) Apply the solution to the connections between 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. 9) The venturi tubes (VO) are not blocked (example: spider webs).
- (Fig. 3-B, C) 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 tray(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 6 removable parts of the firebox enclosure are put back in place (see section § P. **Cleaning and maintenance**).



Check that the venturi tubes (VO) cover the injectors (IJ). (Fig. 4)

H. LIGHTING THE BARBECUE BURNERS

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

1. (Fig. 6-A) Open the cooking lid.
2. (Fig. 6-B) Make sure that the control knobs are in the "OFF" position (O).
3. (Fig. 7-A) Push and turn the control knob counter-clockwise to the ignition position (⚡). Keep the control knob pressed and the electronic ignitor will generate a burst of sparks. When the burner is lit, turn the control knob to the full flow position (⬆).
NOTE: If the burner does not ignite after about 10 s, wait 5 minutes and then repeat the operation.
4. Once the burner is lit, there are two ways of lighting another burner:
 - Repeat the lighting operation described above;
 - Light the burner to the right or left of the first lighted burner, then the other burners in turn by turning the control knob to the full flow position (⬆).
5. If the electronic ignition doesn't work, use the manual ignition (see below)

I. LIGHTING THE BARBECUE MANUALLY

1. (Fig. 6-A) Open the cooking lid.
2. (Fig. 6-B) Make sure that the control knobs are in the "OFF" position (O).
3. (Fig. 7-B) Light a match and then bring it from the back of the barbecue toward the burner.
4. (Fig. 7-A) Push the control knob and turn it counterclockwise until it is in the full flow position (⬆).

J. EXTINGUISHING THE BARBECUE

(Fig. 6-B) Return the control knobs to the "OFF" position (O), then close the cylinder valve.

K. LIGHTING THE SIDE BURNER

(DEPENDENT 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 open and then tucked away (Fig. 8-A, B).

Lighting:

1. Open the gas cylinder valve.
2. Check that there is no gas leak between the gas cylinder and the side burner (depending on the model, see Fig. 5-A or 5-B, and section § F).

3. (Depending on the model, see Fig. 5-A or 5-B) Check the condition of the hose connecting the grill to the side burner. If there are signs of cracks, call our after sales service to have it replaced.
4. (Fig. 8-C) Push and turn the control knob counter-clockwise to the ignition position (⚡). Keep the control knob pressed and the electronic ignitor will generate a burst of sparks. When the burner is lit, turn the control knob to the full flow position (⬆).
NOTE: If the burner does not ignite after about 10 s, wait 5 minutes and then repeat the operation.
5. Should the side burner fail to light, present a lighted match to the edge of the burner.
6. Adjust the size of the flame to the dimensions of the cooking vessel by turning the control knob to the two flow positions: HIGH (⬆) or LOW (⬇). Do not use cooking vessels smaller than 12 cm or larger than 24 cm in diameter.

L. TURNING OFF THE SIDE BURNER

(DEPENDENT ON THE MODEL)

Close the side burner valve (towards "O") and close the valve of the gas cylinder if the grill burner is not in use.

M. LIGHTING OF THE CONTROL PANEL

(DEPENDENT ON THE MODEL)

The lighting system of the control panel is powered by 4 type AA (LR06) batteries provided with the barbecue. The battery holder box is located on the front left support, behind the left door. Remove the cover of the battery holder box by sliding it upwards. Insert the batteries while respecting the polarities indicated and then replace the cover.

You can illuminate each of the control knobs on the control panel independently:

1. (Fig. 10) Switch on the button on the battery holder.
2. Select a control knob and perform the ignition action (step #3 in section § H), when the burner is lit, control knob will be illuminated. So you can tell which burner is working.
3. The control knob will remain illuminated unless it's turned to the OFF position (O), or the button on the battery holder is switched off.

N. 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. (Fig. 6-B) Return the control knobs to the "off" position (O) 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. Check for gas leaks.

O. OPERATION

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

When used for the first time, heat up the barbecue with its burners in full on position (⚡) (with the lid closed), for approximately 30 minutes in order to eliminate any odors resulting from the paint on the new parts.

In normal operation, preheat the barbecue for a few minutes to reach a good cooking temperature.

Cooking speed can be regulated via the control knobs: between the full flow position (⚡) and low flow position (⬇).

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.

To avoid flare ups while grilling fatty food, cook at reduced temperature, switching off one or more burners if necessary. Clean the barbecue after each use to prevent the accumulation of grease and flare ups.

Depending on the models, your barbecue may be equipped with a cast iron cooking plate. This plate has a double cooking face: one ribbed face permitting the searing of meats and one smooth face for fish, shellfish, vegetables, etc...

Depending on model, your barbecue can be equipped with a Searing Boost Station (SBS).

In this case, to sear your piece of meat:

- Turn on the 3 burners of the SBS zone.
- Put your piece of meat on the cooking grid in the zone identified as SBS.
- Sear the first face of the piece (time at your convenience and depending on the size of the piece).
- Do the same for the second face.

You can then shut off the central burner of the SBS zone to cook the heart of the meat.

Important: If one or several burners go out whilst you are using the appliance, turn the control knobs to OFF immediately (O). Wait five minutes to allow the unburned gas to escape. Only carry out the lighting steps after this time.

P. CLEANING AND MAINTENANCE

Never modify the appliance: any modification may prove dangerous.

- In order to maintain your appliance in perfect operating condition, it is recommended that you clean it after each use.
- Wait until the appliance has cooled down before cleaning.
- Close the gas cylinder and remove the regulator.
- (Fig. 9) Clean the top of the burner, as well as the sides and base, using a moist sponge (water with dish washing liquid). If necessary, use a damp steel brush.
- (Fig. 9) Check that all burner outlets (OH) are clear and dry before using again. If necessary, use a wire brush to unclog the burner outlets.
- (Fig. 9) Clean the orifices on the Venturi (VO) or the burner if necessary.
- The grill burner must be cleaned and checked every 3 months. Remove the entire burner (Fig. 9) and check that no dirt or spider webs are blocking the venturi tube openings (Fig. 4), which may cause the burner to be less efficient or cause a dangerous gas fire outside the burner. Refit the grill burner correctly.

NOTE: Regular cleaning extends the lifetime of the burner and prevents premature oxidation that may result from cooking acid residue. Oxidation of the grill burner is, however, normal.

Control panel

Clean the control panel from time to time using a sponge dampened with dish washing liquid. Do not use abrasive products.

Firebox wall

To facilitate the cleaning of the firebox wall, Campingaz® has invented **Campingaz InstaClean®**, the concept of the removable firebox. Thanks to **Campingaz InstaClean®**, all the parts of the firebox are removable in under one minute without a need for a tool. These parts are dishwasher safe.

Depending on the degree of dirtiness of these parts, it may be necessary to brush the parts before putting them into the dishwasher for a more complete cleaning.

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

For reassembly after cleaning, put in the two walls numbered

"1-2" first, and then the walls numbered "2-3", and finally the two side walls numbered "3-1" (Fig. 11).

Grease collection tray

Depending on the model, your barbecue may be equipped with one or two grease collection trays. It is recommended that you clean it (them) after each use. It (they) can be washed in the dishwasher.

For ease of cleaning, you may cover the grease tray(s) with disposable aluminium 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.

Griddle and grid

The griddle and grid are enameled.

Wait for them to cool before any cleaning operation. Use a Campingaz® BBQ Cleaner Spray cleaning product and brushes for barbecues.

You may clean your griddle and grid in the dishwasher. 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 cooking surface.

(Fig. 12) To remove the griddle and grid, slide your finger into the indicated holes, lift them and take hold of them with the other hand.

(Fig. 13) To remove the **Campingaz® Culinary Modular** grid that is made up of 2 parts (see section § R. Accessories below), first remove the central part with the help of the indicated tab, and then remove the contour.

The cast iron cooking surfaces are porcelain enameled which protects the cooking surface material from corrosion. Cast iron cooking surfaces can come in either a shiny and glossy look or in a thinner textured matt appearance. To keep them in pristine condition, it is important to oil matt cast iron surfaces after cleaning. Grilled foods don't stick as easily to the surface which aids cleaning and extends the lifetime of the cooking surface.

Wood (depending on the model):

For protection and the maintenance of natural appearance, the wood on your barbecue is covered with protective oil. It is however a living material which remains sensitive to exposure to the sun, rain, humidity and changes in temperature.

Stainless Steel:

Stainless steel is known for its ability to resist corrosion and rust. However, dirt, dust, grime and non-appropriate cleaners put stainless steel at risk for corrosion and rust. Stainless steel responds well to cleaning as long as certain rules are followed

DO :

- Read carefully the instructions on the cleaning products and make sure it's appropriate for stainless steel. Ideally, use specific stainless steel cleaners. Pay special attention to some of them which can be inappropriate for paints, these look like aluminum or stainless steel and can erase markings.
- Use a safe, non-abrasive sponge. Brush in the direction of the grain of the metal.
- Rinse thoroughly.
- Always dry the surface with a soft towel or cloth. A microfibre towel is preferable.

DON'T :

- Never leave wet sponges, cloths, or cleaning pads on the Stainless steel surface.
- Never leave solutions of chlorine bleach and water on your Stainless steel surface. Chlorides, which are found in most soaps, detergents, bleaches, and cleansers, are very aggressive to stainless steel.

- Never use oven cleaners that contain caustic chemicals.
- Do not use paper towel or scratch-sponges.

To keep your barbecue looking new, we recommend you cover it with a Campingaz® protective cover available as an accessory.

Important:

Wait for the barbecue to cool down completely before putting on its protective cover. At the beginning of the season, apply a coat of linseed oil or teak oil onto the wood parts with a rag or brush in order to give them a more brilliant appearance and to maintain their protection.

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.
- When not used for a long period of time, it is recommended that the barbecue be stored in a dry, sheltered place (e.g.: garage).
- Environment conducive to corrosion: particular care must be taken with the product if used by the sea; it must not be stored outside without protection, and must be kept sheltered in a dry environment.
- (Featured on certain models only) Side tables could be lowered and folded inward (read Assembly Manual included in the package).

R. ACCESSORIES

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

The **Campingaz® 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 Campingaz®, for example:

- Pizza stone
- Wok
- Paella plate

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

If your model of barbecue is not equipped with a **Campingaz® Culinary Modular** grid, you may purchase one separately.

ADG advises that its gas barbecues should systematically be used with accessories and replacement parts from Campingaz®. 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 household wastes. 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. TROUBLESHOOTING

Problem	Troubleshooting	Corrective Actions
The lighting of the control panel does not work.	- Check that the batteries are properly installed or are not empty. - Check that the ON/OFF button of the battery compartment has been activated. - Check that the terminals of the battery compartment are properly connected. - Check that the wires of the electrical circuit are in good condition and properly connected.	- Change the direction of the batteries or put in new batteries. - Set the button to the "ON" position. - Connect the two terminals. - Change the wires or connect the disconnected or initially misplaced wires.
There is a continuous ignitor discharge.	Check that the knobs are not in an open position between the closed and MAX positions.	Place all the knobs in the "O" position or between the MAX and MINI positions.
There is ignitor discharge - all of the knobs are in closed position or between the Max and Mini positions.	Check the cables and position of the tap cam.	Contact the After Sales Service.
There is no ignitor discharge.	- Check that the battery has been properly installed (the + towards the cap). - Check that the wires of the electrical circuit are in good condition and connected. - Check that you keep the knob in the Ignition position for sufficient time. - Check that the ground wire is connected.	- Change the direction of the batteries. - Reverse the wires and reconnect if necessary. - Keep the knob in the ignition position for a longer time. - Contact the After Sales Service.
Difficulty in lighting up	- Check that the regulator matches the type of gas and recommended pressure. - Check that the regulator is not in safe mode. - Check that the regulator and hose are in good condition. - Check that the cylinder is not empty or almost empty.	- Change the regulator if it does not match. - Reset the regulator. - Replace the hose and/or regulator if they are in poor condition. - Change the cylinder if necessary.
Difficulty in lighting up The flames are not stable when a new cylinder is used.	Possible presence of air in the cylinder and thus in the gas circuit.	Let the barbecue work and the problem will disappear.
The burner will not light.	- Check that the hose, injector, tap, venturi tube and burner holes are not clogged. - Check that the burner outlet properly covers the injector.	- Blow in the burner. - Clean the Venturi tube. - Reposition the burner outlet.
The burner does not burn smoothly or goes out.	Check that there is sufficient gas in the cylinder.	Change the gas cylinder.
Large plume of flame on the burner surface	The burner outlet may be blocked (spider webs,...) or the injector holder is improperly positioned in the outlet.	Clean the Venturi tube and/or reposition the burner.
Flame at the injector	Check that the cylinder is not almost empty.	- Change the cylinder. - Contact the After Sales Service.
The thermometer does not show a consistent temperature.		Change the thermometer.
Insufficient cooking temperature	Check that the injector or Venturi tube is not blocked (spider webs...).	Clean the Venturi tube.
The grease ignites in an abnormal manner.	Check that grease has not accumulated on the grease tray and/or burner protection.	- Reduce the gas flow of the barbecue. - Clean the grease tray and/or burner protection.

The burner does not light up with the electronic ignitor.	• Check the condition of the wires or electrodes. • Check that the cables are properly connected to the electronic ignitor and electrodes. • Check that the battery has been properly installed (the + towards the cap) and the battery is good. • Check that the ground wire is connected.	• Change if necessary. Contact the After Sales Service. • Connect if necessary. • Change the direction of the battery or change the battery if necessary. • Connect the ground wire.
Flame at the connection of the gas hose with the nozzle	• Check the air tightness of the coupling. • Check for the presence of the flat seal for the French version.	• Close the gas supply. • Contact the After Sales Service. • Change the flat seal (France).
Flame behind the adjustment button (knob) or control panel		• Turn the appliance off and close the cylinder. • Contact the After Sales Service.
The side burner does not work.	• Check that the quick coupler between the side burner and firebox of the grill is properly connected.	• Contact the After Sales Service.
Over-heating of the shelf	• Check that the side elements of "Instaclean" are properly placed. See assembly manual.	• Reposition the side "Instaclean" properly in the firebox. See assembly manual.

ISTRUZIONI PER L'USO

NOTA: Se non diversamente specificato, i seguenti termini generici "apparecchio / unità / prodotto / apparecchiatura / dispositivo" che compaiono in questo manuale di istruzioni si riferiscono tutti al prodotto "Master Series".

Il prodotto mostrato in questo manuale potrebbe essere diverso da quello fornito. È a solo scopo illustrativo.



- Consultare le avvertenze prima dell'uso.
- Utilizzare esclusivamente all'aperto.
- Si consiglia di indossare guanti per assemblare il prodotto.
- Non utilizzare carbone di legna.
- Non utilizzare regolatori di pressione variabili. Utilizzare valvole di regolazione fissa conformi alla norma europea in materia di coperture.
- Per assicurare un funzionamento sicuro dell'apparecchio non utilizzare mai due piastre piegate una accanto all'altra.
- Pulire regolarmente i pezzi in fondo alla vasca per evitare eventuali rischi di combustione del grasso.

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

A. PER LA VOSTRA SICUREZZA

- Non immagazzinare e non utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio. L'impiego, questo apparecchio deve essere tenuto distante da materiali infiammabili.

Qualora avvertite odore di gas:

1. Chiudere il rubinetto della bombola del gas
 2. Spegnerne qualsiasi fiamma
 3. Aprire il coperchio
 4. Se l'odore 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.

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.

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.

Francia (a seconda del modello):

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 1,25 m.

1. Collegare il tubo flessibile al connettore e fissare il collegamento con un collare di bloccaggio (Figura 2).
 2. Collegare l'altra estremità del tubo al regolatore e fissare il collegamento con un collare di bloccaggio (Figura 2).
 3. Collegare il regolatore alla bombola (Figura 2).
 4. La tenuta sarà verificata seguendo le indicazioni del paragrafo § F.
- Non tirare o perforare il tubo. Stare lontano dalle parti dell'apparecchio soggette a riscaldamento (vedi Fig. 3-B e 3-C). Controllare che il tubo flessibile si allunghi normalmente, senza necessità di torcerlo o tirarlo.

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. (A seconda dei modelli, vedere la Fig. 5-A o 5-B, e Fig. 3-A) 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. 9) Che i tubi Venturi (VO) non siano ostruiti (ragnatele).
- (Fig. 3-B e 3-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.
- Che le 6 parti rimovibili del serbatoio siano rimesse al loro posto (vedere paragrafo § P. Pulizia e manutenzione).

 Controllare attentamente che i tubi Venturi (VO) ricoprano gli iniettori (IJ). (Fig. 4)

H. ACCENSIONE DEL BRUCIATORE DEL BARBECUE

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

1. (Fig. 6-A) Aprire il coperchio di cottura.
2. (Fig. 6-B) Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (O).
3. (Fig. 7-A) Premere e girare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di accensione (⚡). Tenere premuta la manopola. Il dispositivo di accensione elettronico emetterà una scarica di scintille. Quando il bruciatore è acceso, girare la manopola nella posizione di piena fuoriuscita del gas (🔥). **NOTA:** se il bruciatore non si accende dopo circa 10 secondi, aspettare 5 minuti e ripetere l'operazione.
4. Una volta acceso il bruciatore, ci sono 2 possibilità per accendere un altro bruciatore:
 - Reiterare la sopra citata operazione di accensione;
 - Accendere il bruciatore situato a destra o a sinistra del 1° bruciatore acceso e, via via, gli altri bruciatori vicini, girando la manopola di regolazione in posizione di pieno flusso (🔥).
5. Se l'accensione elettronica non funziona, provare con l'accensione manuale (vedi sotto)

I. ACCENSIONE MANUALE DEL BARBECUE

1. (Fig. 6-A) Aprire il coperchio di cottura.
2. (Fig. 6-B) Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (O).
3. (Fig. 7-B) Accendere il fiammifero, quindi portarlo dal retro della griglia del barbecue verso il bruciatore.
4. (Fig. 7-A) Premere e girare la manopola di regolazione in senso antiorario, mettendolo in posizione di pieno flusso (🔥).

J. ESTINZIONE DEL BARBECUE

(Fig. 6-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. 8-A, B).

Accensione:

1. Aprire il rubinetto della bombola del gas.
2. Controllare che non vi siano perdite di gas tra la bombola e il bruciatore laterale (a seconda dei modelli, vedere la Fig. 5-A o 5-B, e la sezione F).
3. (A seconda dei modelli, vedere la Fig. 5-A o 5-B) Controllare lo stato del tubo flessibile che collega il grill al bruciatore laterale. Se presenta screpolature, sostituirlo rivolgendosi al Servizio Assistenza Post Vendita.
4. (Fig. 8-C) Premere e girare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di accensione (⚡). Tenere premuta la manopola. Il dispositivo di accensione elettronico emetterà una scarica di scintille. Quando il bruciatore è acceso, girare la manopola nella posizione di piena fuoriuscita del gas (🔥). **NOTA:** se il bruciatore non si accende dopo circa 10 secondi, aspettare 5 minuti e ripetere l'operazione.
5. Se il fornello non si accende, avvicinare un fiammifero al bordo del bruciatore.
6. Regolare la potenza della fiamma a seconda delle dimensioni del recipiente di cottura girando la manopola nelle due posizioni che regolano il flusso di gas: ALTO (🔥) o BASSO (🔥). Non utilizzare pentole o altri recipienti inferiori ai 12 cm o superiori ai 24 cm di diametro.

L. SPEGNERE IL BRUCIATORE LATERALE

(A SECONDA DEI MODELLI)

Chiudere la valvola del bruciatore laterale (ruotando verso "O") e chiudere il rubinetto della bombola del gas se il bruciatore del grill non è in uso.

M. ILLUMINAZIONE DELLA CONSOLLE

(A SECONDA DEI MODELLI)

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

Si può illuminare indipendentemente ciascuna manopola sul pannello di controllo:

1. (Fig. 10) Premere l'interruttore sul contenitore delle batterie per accendere l'illuminazione.
2. Scegliere una manopola ed eseguire l'accensione (passaggio 3 nella sezione § H). Quando il bruciatore è acceso, la manopola si illuminerà, in modo che sia chiare quale bruciatore sia acceso.
3. La manopola rimarrà accesa finché verrà portata in posizione OFF (O) o l'interruttore sul contenitore delle batterie verrà spento.

N. 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. 6-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. Controllare perdite di gas.

IT

O. USO

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

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

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

La velocità di cottura può essere regolata in funzione della posizione delle manopole di regolazione: fra la posizione a pieno flusso (☿) e quella a flusso ridotto (♠).

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

Togliere l'eccesso di grasso della carne prima della cottura, in modo da ridurre la combustione dei grassi.

Per cuocere carni grasse senza aumentare le fiamme, generalmente occorre cuocere a velocità ridotta, anche spegnendo uno o più bruciatori per pochi minuti, se necessario.

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

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

A seconda del modello, il barbecue può essere dotato di una SBS (Searing Boost Station).

In questo caso, per cuocere il pezzo di carne:

- Accendere i 3 bruciatori della zona SBS.
- Porre il pezzo di carne sulla griglia di cottura nella zona identificata come SBS.
- Cuocere il primo lato del pezzo (secondo i tempi desiderati e le dimensioni del pezzo).
- Fare lo stesso sull'altro lato.

Quindi spegnere il bruciatore centrale della zona SBS per cuocere la carne al centro.

Importante:

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

P. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

- Per mantenere il barbecue in perfette condizioni di funzionamento, si consiglia di pulirlo dopo ogni utilizzo.
- Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia.
- Chiudere la bombola del gas e rimuovere il regolatore.
- (Fig. 9) Pulire la parte superiore del bruciatore, le parti laterali e la base con una spugna umida (acqua e detersivo per i piatti). Se necessario, usare una spazzola di metallo umida.
- (Fig. 9) Controllare che tutti i fori di uscita del bruciatore (OH) siano puliti e asciutti prima di riutilizzarlo. Se necessario, usare una spazzola di metallo per liberare le uscite del bruciatore.
- (Fig. 9) Pulire gli orifizi dell' Venturi (VO) o il bruciatore se necessario.
- Il bruciatore del grill deve essere pulito e controllato ogni 3

mesi. Rimuovere l'intero bruciatore (Fig. 9) e controllare che non ci siano sporcizia o ragnatele che blocchino le aperture del tubo Venturi (Fig. 4), il che potrebbe ridurre l'efficienza del bruciatore o causare la formazione di fiammate di gas all'esterno dello stesso.

- Rimettere correttamente in posizione il bruciatore del grill.

NOTA: una pulizia regolare allunga la durata del bruciatore e previene ossidazioni precoci che potrebbero provenire dai residui acidi dei cibi. L'ossidazione del bruciatore del grill è comunque un fenomeno normale.

Pannello di comando

Pulire regolarmente il pannello di controllo con una spugna imbevuta di detersivo per i piatti. Non utilizzare prodotti abrasivi.

Parete della caldaia

Per facilitare la pulizia della parete della caldaia, Campingaz® ha inventato **Campingaz InstaClean®**, il concetto della caldaia rimovibile. Grazie a **Campingaz InstaClean®**, tutte le parti della caldaia sono rimovibili, senza l'utilizzo di alcun attrezzo, in meno di un minuto, e possono essere lavate in lavastoviglie.

In base al grado di sporcizia di queste parti, può essere necessario spazzolarle prima di metterle in lavastoviglie per una pulizia più completa.

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

Per il rimontaggio dopo la pulizia, installare prima le prime 2 pareti numerate con "1-2", poi le pareti numerate con "2-3" e infine le 2 pareti laterali numerate "3-1" (Fig. 11).

Vassoio di raccolta del grasso

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

Per 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.

Piastra e griglia

La piastra e la griglia sono smaltate.

Aspettare che si raffreddino prima di qualsiasi operazione di pulizia. Usare un prodotto detergente Campingaz® BBQ e apposite spazzole per griglie per barbecue.

Si possono comodamente lavare in lavastoviglie. Prima di metterle in lavastoviglie, è spesso necessario raschiarle con una spugna o una spazzola metallica per rimuovere residui che si attaccano alla superficie di cottura.

(Fig. 12) Per rimuovere la piastra e la griglia, infilare il dito di una mano nei fori indicati, sollevarle e afferrarle con l'altra mano.

(Fig. 13) Per rimuovere la griglia Campingaz® Culinary Modular composta da due parti (vedere paragrafo § R in basso), rimuovere prima la parte centrale con l'aiuto della linguetta indicata, quindi rimuovere il contorno.

Le superfici in ghisa per la cottura sono smaltate in porcellana, per proteggere il materiale della superficie di cottura dalla corrosione. Le superfici di cottura in ghisa possono avere sia un aspetto brillante e lucido che opaco e più sottile. Per mantenerle in ottime condizioni è importante oliare le superfici opache di ghisa dopo la pulizia. In questo modo le pietanze cucinate alla griglia non si attaccano alla superficie, la quale può essere facilmente pulita. Ciò prolunga la durata della superficie di cottura.

Legno (a seconda dei modelli)

Per conservare il suo aspetto naturale e proteggerlo al tempo stesso, il legno delle griglie del barbecue è coperto con olio protettivo. Si tratta comunque di un materiale delicato che è sensibile all'esposizione ai raggi solari, all'umidità e ai cambi di temperatura.

Acciaio inossidabile:

L'acciaio inossidabile è noto per la sua resistenza alla corrosione e alla ruggine. Tuttavia, la sporcizia, la polvere e prodotti detergenti inadatti possono nuocere a tali proprietà anticorrosive e antiruggine. L'acciaio inossidabile reagisce bene alla pulizia purché vengano rispettate alcune regole.

COSE DA FARE :

- Leggere attentamente le istruzioni stampate sui prodotti detergenti, allo scopo di verificare che non siano dannosi per l'acciaio inossidabile. Usare, preferibilmente, prodotti detergenti specificamente studiati per l'acciaio inossidabile. Attenzione : alcuni prodotti non sono adatti alle vernici che imitano l'alluminio o l'acciaio inossidabile in quanto rischiano di cancellare le marcature.
- Usare una spugna morbida, non abrasiva. Spazzolare nel senso del grano del metallo.
- Risciacquare abbondantemente.
- Asciugare perfettamente la superficie con uno straccio o un tessuto morbido, preferibilmente in microfibra.

COSE DA NON FARSI :

- Non lasciare mai spugne, stracci o straccetti assorbenti bagnati in contatto con la superficie d'acciaio inossidabile.
- Non lasciare mai soluzioni a base di candeggina e acqua in contatto con la superficie d'acciaio inossidabile. I cloruri, spesso presenti nei saponi, nei prodotti detergenti, nella candeggina, sono molto dannosi per l'acciaio inossidabile, in quanto corrosivi.
- Non usare mai prodotti detergenti per la pulizia del forno contenenti sostanze chimiche caustiche.
- Non utilizzare asciugamani di carta o spugne con retine.

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

Importante: attendere che il barbecue si sia completamente raffreddato prima di coprirlo con la fodera di protezione. All'inizio della stagione, applicare una mano di olio di lino o olio di teak sulle parti in legno con un panno o una spazzola per dare un aspetto più brillante e mantenere la protezione.

Q. SISTEMAZIONE DOPO L'USO

- Chiudere il rubinetto della bombola del gas dopo ogni uso.
- Se conservate il vostro barbecue al coperto, staccate l'alimentazione del gas.
- Se lo conservate all'aperto, si consiglia di utilizzare una fodera di protezione.
- 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).
- Ambienti che implicano corrosione: prestare particolare attenzione con il prodotto se utilizzato vicino al mare; non va immagazzinato senza protezione e tenuto su uno scaffale in un ambiente asciutto.
- (Solo per alcuni modelli) I pannelli laterali possono essere abbassati o ripiegati all'interno (leggere il manuale di montaggio incluso nella confezione).

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

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.

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

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

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

T. RACCOMANDAZIONI RELATIVE ALLA BATTERIA



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

U. RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI



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

V. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Anomalia	Verifiche	Soluzioni
L'illuminazione delle manopole della consolle non funziona	- Verificare che sia stata rispettata la polarità delle batterie e che le batterie non siano scariche. - Verificare che il tasto ON/OFF del vano batteria sia attivato. - Verificare che il terminale del vano batteria sia ben collegato. - Verificare che i fili del circuito elettrico siano in buone condizioni e collegati correttamente.	- Cambiare la posizione delle batterie o inserire batterie nuove. - Posizionare il tasto su ON. - Collegare i 2 terminali. - Cambiare i fili o collegare i cavi scollegati o mal posizionati.
La scarica di scintille viene emessa in continuo	Verificare che non ci sia una manopola in posizione aperta tra la posizione di chiusura e la posizione MAX.	Posizionare tutte le manopole sulla posizione 0 o tra la posizione MAX e MINI.
La scarica di scintille viene emessa, tutte le manopole sono in posizione chiusa o tra la posizione Max e Mini.	Verificare il cablaggio e la posizione della camma del rubinetto.	Consultare il servizio assistenza.
La scarica di scintille non viene emessa	- Verificare che la polarità della batteria sia stata rispettata (il + verso il tappo). Verificare che il cavo di terra sia collegato. - Verificare che i cavi del circuito di accensione siano in buone condizioni e ben collegati. - Verificare di tenere la manopola abbastanza a lungo sulla posizione di accensione. - Verificare che il cavo di terra sia collegato.	- Cambiare la posizione della batteria. - Invertire i fili e, se necessario, riconnettere. - Tenere la manopola più a lungo sulla posizione di accensione. - Collegare il cavo di terra.
Problemi di accensione	- Verificare che il regolatore corrisponda al tipo di gas e alla pressione consigliata. - Verificare che il regolatore non sia in posizione di sicurezza. - Verificare che il regolatore e il tubo siano in buone condizioni. - Verificare che la bombola non sia vuota o quasi vuota.	- Cambiare il regolatore se non corrisponde - Reimpostare il regolatore. - Cambiare il tubo e/o il regolatore se sono in cattive condizioni. - Se necessario, cambiare la bombola.
Problemi di accensione Le fiamme sono instabili quando si utilizza una nuova bombola.	Possibile presenza di aria nella bombola e quindi nel circuito del gas.	Far funzionare il barbecue e il problema sparirà.
Il bruciatore non si accende.	- Verificare che il tubo, l'iniettore, il rubinetto, il tubo Venturi o le aperture del bruciatore non siano ostruiti. - Verificare che il tubo del bruciatore copra bene l'iniettore.	- Soffiare nel bruciatore. - Pulire il tubo Venturi. - Riposizionare il tubo del bruciatore.
Il bruciatore scoppietta o si spegne	Verificare che ci sia abbastanza gas nella bombola.	Cambiare la bombola del gas.
Grande fuoriuscita di fiamme sulla superficie del bruciatore	Il tubo del bruciatore può essere ostruito (ragnatele...) o il portainiettore è mal posizionato nel tubo.	Pulire il tubo Venturi e/o riposizionare il bruciatore.
Fiamma sull'iniettore	Verificare che la bombola non sia quasi vuota.	- Cambiare la bombola. - Consultare il servizio assistenza.
Il termometro non indica una temperatura costante		Cambiare il termometro.
Temperatura di cottura insufficiente	Verificare che l'iniettore o il tubo Venturi non siano ostruiti (ragnatela...).	Pulire il tubo Venturi.

Il grasso si infiamma in modo anomalo	• Verificare che il grasso non si sia accumulato sul vassoio di raccolta e/o sui diffusori a protezione del bruciatore.	• Ridurre il flusso di gas del barbecue. • Pulire il vassoio di raccolta del grasso e/o i diffusori a protezione del bruciatore.
Il bruciatore non si accende con l'accenditore elettronico	• Verificare le condizioni dei fili e degli elettrodi. • Verificare che i cavi siano ben collegati all'accenditore elettronico e agli elettrodi. • Verificare che la polarità della batteria sia stata rispettata (il + sul lato del tappo) e che la batteria sia carica. • Verificare che il cavo di terra sia collegato.	• Sostituire se necessario. Consultare il servizio assistenza. • Collegare se necessario. • Cambiare la posizione della batteria e/o cambiare la batteria se necessario. • Collegare il cavo di terra.
Fiamma a livello del collegamento del tubo del gas con la bocchetta	• Verificare la tenuta del raccordo. • Verificare la presenza della guarnizione piatta per la versione francese.	• Spegnerne l'alimentazione del gas. • Consultare il servizio assistenza. • Cambiare la guarnizione (Francia).
Fiamma dietro il dispositivo di regolazione (manopola) o dietro la consolle		• Spegnerne l'apparecchio e chiudere la bombola. • Consultare il servizio assistenza.
Il bruciatore laterale non funziona	• Verificare che il connettore rapido tra il bruciatore e il serbatoio del barbecue sia ben collegato.	• Collegare correttamente.
Riscaldamento anomalo della mensola	• Verificare che gli elementi laterali dell'»Instaclean» siano posizionati correttamente. Vedere il manuale di montaggio.	• Riposizionare correttamente l'Instaclean laterale nel serbatoio. Vedere il manuale di montaggio.

GEBRUIKSAANWIJZING

OPMERKING: Tenzij anders vermeld verwijzen de volgende generieke termen "toestel / apparaat / eenheid" in deze gebruiksaanwijzing allemaal naar het product "Master Series".

Het is mogelijk dat het product dat in deze handleiding wordt afgebeeld, verschilt van dat van u. De afbeeldingen dienen louter ter illustratie.



- Raadpleeg de handleiding vóór gebruik.
- Dit apparaat mag enkel in buitenruimtes gebruikt worden.
- Wij raden u aan handschoenen te dragen tijdens het samenstellen van dit product.
- Gebruik geen houtskool.
- Gebruik geen regelbare drukregelaar. Gebruik drukregelaars met vaste regeling conform de betreffende Europese wetgeving.
- Voor een goede en veilige werking van uw apparaat mogen nooit twee dichte grillplaten naast elkaar worden gebruikt.
- 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.

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.

D. GASLANG (FIG. 1)

Het apparaat moet worden gebruikt met een flexibele slang die voor gebruik met butaan- en propaangas 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.

Frankrijk (afhankelijk van het model):

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.

1. Sluit de flexibele slang aan op de connector en zet de aansluiting vast met een klemring (fig. 2).
2. Sluit het andere uiteinde van de slang aan op uw regelaar en zet de aansluiting vast met een klemring (fig. 2).
3. Sluit de regelaar aan op uw cilinder (fig. 2).
4. De luchtdichtheid moet worden gecontroleerd aan de hand van de aanwijzingen in paragraaf § F.

Niet aan het snoer trekken of doorboren. Houd de slang uit de buurt van de delen van het apparaat die warm worden (zie Fig. 3-B en 3-C). Controleer of de flexibele slang normaal wordt uitgerekt, zonder hierbij te draaien of te trekken.

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. (Afhankelijk van het model, zie fig. 5-A of 5-B, en Fig. 3-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 luchtbellen wijst op gaslekken.

- 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.
- Draai de kraan van de gasfles dicht.

BELANGRIJK: Controleer tenminste 1 maal per jaar op gaslekage en iedere keer als de gascilinder wordt vervangen.

G. VOOR DE INGEBRIJKNAMME

Het toestel niet in gebruik nemen voordat de instructies gelezen en begrepen zijn. Zorg er ook voor:

- dat er geen gas ontsnapt
- (Fig. 9) De Venturi (VO) slangen zijn niet verstopt (bijvoorbeeld: spinnenweb).
- (Fig. 3 B, C) 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.
- dat de 6 demonteerbare onderdelen van de tank weer terug zijn geplaatst (zie alinea § P. Reiniging en onderhoud)

 Controleer of de branderbuizen (VO) de sproeiers bedekken (IJ). (Fig. 4)

H. ONTSTKEN VAN DE BARBECUEBRANDERS

DE BARBECUE STEEDS AANSTKEN MET OPEN DEKSEL.

- (Fig. 6-A) Open het kookdeksel.
- (Fig. 6-B) Controleer of de regelknoppen in de OFF-stand staan (O).
- (Fig. 7-A) Duw en draai de regelknop tegen de klok in naar de ontstekingsstand (⚡). Houd de regelknop ingedrukt en de elektronische ontsteker genereert vonken. Zodra de brander brandt, draait u de regelknop naar de lage stand (⬇️). **OPMERKING:** Als de brander na circa 10 sec niet brandt, wacht 5 minuten en voer de handeling nogmaals uit.
- Als de brander eenmaal aan is, zijn er twee mogelijkheden om nog een brander aan te steken:
 - om bovenstaande handeling te herhalen.
 - om de brander rechts of links van de 1ste brander aan te steken en vervolgens geleidelijk de andere branders te laten ontbranden door de regelknop volledig open te draaien (⬆️).
- Als de elektronische ontsteking niet werkt, gebruik de handmatige ontsteking (zie hieronder)

I. HANDMATIG AANSTKEN VAN DEBARBECUE

- (Fig. 6-A) Open het kookdeksel.
- (Fig. 6-B) Controleer of de regelknoppen in de OFF-stand staan (O).
- (Fig. 7-C) Steek de lucifer aan en breng hem vanaf de achterkant van de barbecuegrill naar de brander.
- (Fig. 7-A) Druk en draai de regelknop tegen de wijzers van de klok in tot deze volledig geopend is (⚡).

J. DE BARBECUE UITZETTEN

(Fig. 6-B) Breng de regelknoppen in de stand "OFF" (O) en sluit vervolgens de kraan van de gasfles.

K. DE ZIJBRANDER AANSTKEN

(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. 8-A, B).

Aansteken :

- Draai de knop van de gasfles open.
- Controleer of er geen gaslek tussen de gasfles en de zijbrander is (afhankelijk van het model, zie fig. 5-A of 5-B, en Rubriek F).
- (Afhankelijk van het model, zie fig. 5-A of 5-B) Controleer de conditie van de slang tussen de grill en de zijbrander. Indien deze vervangen moet worden, bel dan de After Sales afdeling, zelf bij kleine kreuken.
- (Fig. 8-C) Duw en draai de regelknop tegen de klok in naar de ontstekingsstand (⚡). Houd de regelknop ingedrukt en de elektronische ontsteker genereert vonken. Zodra de brander brandt, draait u de regelknop naar de lage stand (⬇️). **OPMERKING:** Als de brander na circa 10 sec niet brandt, wacht 5 minuten en voer de handeling nogmaals uit.
- Als het niet gaat, houd een brandende lucifer vóór de brander.
- Pas de grootte van de vlam aan naargelang de afmeting van de pan door de regelknop op een van de twee standen in te stellen: HOOG (⬆️) of LAAG (⬇️). Gebruik geen pannen met een diameter kleiner dan 12 cm of groter dan 24 cm.

L. DE ZIJBRANDER UITZETTEN

(AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

Sluit het zijventiel van de brander (in de richting van "O") en sluit het ventiel van de gascilinder indien de grillbrander niet wordt gebruikt.

M. VERLICHTING VAN HET PANEEL

(AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

Het verlichtingssysteem van het paneel werkt op 4 type AA (LR06) batterijen die meegeleverd worden bij de barbecuegrill. De batterijhouder bevindt zich op de linker tafel aan de voorkant, achter de linker deur. Verwijder de klep van de batterijhouder door deze omhoog te schuiven. Steek de batterijen in, let daarbij op de aangegeven polariteit, en doe de klep terug.

U kunt de regelknoppen op het bedieningspaneel afzonderlijk verlichten.

- (Fig. 10) Zet de knop op de batterijhouder aan.
- Selecteer een regelknop en voer de ontstekingsprocedure uit (stap 3 in rubriek § H). De regelknop is verlicht zodra de brander is aangestoken. U kunt aldus zien welke brander werkt.
- De regelknop blijft verlicht totdat deze op de stand 'OFF' (O) wordt ingesteld of de knop op de batterijhouder wordt uitgeschakeld.

N. VERVANGING VAN DE GASFLES

- Vervang de gasfles altijd op een goed geventileerde plaats waar zich geen vlammen, vonken of warmtebronnen mogen bevinden
- (Fig. 6-B) Draai de regelknoppen op de stand "OFF" (O) en sluit vervolgens de kraan van de gasfles.
- Schroef de drukregelaar los en controleer of de afdichting op zijn plaats zit en in goede staat verkeert.
- Breng de volle gasfles aan, monteer de drukregelaar opnieuw en let er hierbij op dat de slang niet geforceerd wordt. Controleer hierna op eventuele gaslekage.

O. GEBRUIK

Het is raadzaam hittebestendige hardtschoenen te gebruiken bij het hanteren van de hete onderdelen.

Wanneer u het toestel voor de eerste keer gebruikt, verwarm deze dan (met gesloten deksel) ongeveer 30 minuten op vol vermogen (⚡) om de verfgeur van de onderdelen te laten verdwijnen.

Bij normale werking moet u de barbecue een paar minuten voorverwarmen om de roosters op een goede kooktemperatuur te brengen.

De bereidingstijd kan worden aangepast met de regelknoppen: tussen de volledig open stand () en de half open stand ().

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.

Om bij het bereiden van vet vlees te vermijden dat er vlammen uitslaan, moet u meestal op een lagere stand grillen en kan het zelfs nodig zijn om één of meer branders een paar minuten uit te zetten. Maak de barbecue na elk gebruik schoon om ophoping van vet te voorkomen en zo de kans op vlam vatten te verminderen.

Afhankelijk van het model kan uw barbecuegrill voorzien zijn van een gietijzeren kookplaat. Deze plaat heeft twee kookoppervlakken: één kant met ribbels voor het dichtschroeien van vlees en een gladde kant voor het bereiden van vis, schaaldieren, groenten enz... (Zie de Algemene grillgids in een afzonderlijk document)

Afhankelijk van het model is het mogelijk dat uw barbecue is uitgerust met een Searing Boost Station (SBS).

In dat geval doet u het volgende om uw stuk vlees dicht te schroeien:

- Schakel de 3 branders van de SBS-zone in.
- Leg uw stuk vlees op het bakrooster in de zone met de aanduiding SBS.
- Schroeï één kant van het vlees dicht (de duur is afhankelijk van uw voorkeur en de grootte van het stuk vlees).
- Doe hetzelfde voor de andere kant.

U kunt vervolgens de centrale brander van de SBS-zone uitschakelen om de binnenkant van het vlees te bakken.

Belangrijk:

Als er tijdens het gebruik van het toestel een of meer branders uitgaan, zet u de regelknoppen meteen op "OFF" (O). Wacht 5 minuten om het niet-verbrande gas te laten ontsnappen. Voer nogmaals de handelingen uit om de barbecue aan te steken, uitsluitend nadat u hebt gewacht.

P. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Breng nooit wijzigingen aan uw toestel aan. Dit zou gevaar met zich kunnen meebrengen.

- Om de goede werking van uw toestel te blijven garanderen, wij bevelen u aan het product na elk gebruik te reinigen.
- Wacht voor het reinigen altijd totdat het toestel is afgekoeld.
- Draai de gasfles dicht en verwijder de drukregelaar.
- (Fig. 9) Maak de boven-, zij- en onderkant van de brander schoon met een vochtige spons (water met afwasmiddel). Indien nodig, gebruikt u een vochtige staalborstel.
- (Fig. 9) Controleer of alle branderuitgangen (OH) schoon en droog zijn voordat u de barbecue opnieuw gebruikt. Indien nodig, ontstopt u de branderuitgangen met behulp van een staalborstel.
- (Fig. 9) Reinig, wanneer nodig, de openingen in de Venturi (VO) of de brander.
- Reinig en controleer de grillbrander elke 3 maanden. Verwijder de volledige brander (Fig. 9) en controleer of er geen vuil of spinnenwebben de venturibuisopening verstopten (Fig. 4), dit kan een minder efficiënte werking van de brander of een gevaarlijke gasbrand buiten de brander teweegbrengen.
- Plaats de grillbrander op de juiste positie terug.

OPMERKING: Een regelmatige reiniging verlengt de

levensduur van de brander en voorkomt vroegtijdige oxidatie die door zuurresten tijdens het koken kan ontstaan. Oxidatie van de grillbrander is echter normaal.

Bedieningspaneel

Reinig het bedieningspaneel regelmatig met een spons bevochtigd met afwasmiddel. Gebruik geen schurende producten.

Wand vuurbak:

Om het schoonmaken van de wand van de vuurbak te vergemakkelijken heeft **Campingaz InstaClean®** ontwikkeld, het principe van een uitneembare vuurbak. Dankzij **Campingaz InstaClean®** kunnen alle onderdelen van de vuurbak zonder gereedschap gedemonteerd worden, dit duurt minder dan één minuut, en kunnen zij in een vaatwasser worden gewassen. Afhankelijk van hoe vuil deze onderdelen zijn, kan het voor een optimale reiniging nodig zijn de onderdelen af te borstelen voordat u ze in de vaatwasser zet.

Voor de montage en demontage van deze onderdelen kunt u de montagehandleiding raadplegen.

Voor het weer in elkaar zetten na het schoonmaken, plaatst u eerst de 2 wanden met nummer "1-2" en vervolgens de wanden met nummer "2-3" en tot slot de 2 zijwanden met nummer "3-1" (Fig. 11).

Vetopvangbak

Afhankelijk van het model kan uw barbecuegrill voorzien zijn van één of twee vetopvangbakken. U wordt geadviseerd deze na elk gebruik te reinigen. De bak(ken) kan (kunnen) in de vaatwasser worden gewassen.

Voor een eenvoudige reiniging, bedekt u de vetopvangbak(ken) met aluminiumfolie. Als u klaar bent met de barbecuegrill kunt u de aluminiumfolie weggooien.

U kunt ook een beetje zand in de vetopvangbak doen, dit zal het vet opnemen. Gooi het zand na iedere kookbeurt weg.

Bakplaat en rooster

De bakplaat en het rooster zijn geëmailleerd.

Wacht totdat ze zijn afgekoeld voordat u gaat schoonmaken. Gebruik een **Campingaz®** BBQ-reinigingsspray en borstels voor barbecuegrills.

U kunt uw bakplaat en het rooster in de vaatwasser plaatsen. Voordat u ze in de vaatwasser zet, moet u ze schoonvegen met een sponsje of metalen borstel om eventuele resten die aan het kookoppervlak plakken te verwijderen.

(Fig. 12) De bakplaat en het rooster verwijderen, steekt u uw vinger in de aangegeven gaten, tilt de plaat/het rooster omhoog en pakt hem beet met uw andere hand.

(Fig. 13) Het 2-delige **Campingaz® Culinair Modulair** rooster verwijderen (zie alinea § R. hieronder), verwijdt u eerst het middengedeelte m.b.v. het aangegeven lipje en dan het omtrekgedeelte.

De gietijzeren bakoppervlakken zijn porselein geëmailleerd om het bakoppervlakmateriaal tegen roest te beschermen. De gietijzeren bakoppervlakken komen in twee verschillende uitvoeringen: in een gladde en glanzende uitvoering of in een fijngestructureerde, matte uitvoering. Om ze in een mooie staat te houden, is het aanbevolen om de matte, gietijzeren oppervlakken na het reinigen met olie te smeren. De gegrilde levensmiddelen zullen niet zo snel aan het oppervlak kleven wat voor een eenvoudigere reiniging en langere levensduur van het bakoppervlak zorgt.

Hout (afhankelijk van het model)

Om het hout zo veel mogelijk het natuurlijke uiterlijk te laten behouden en het te beschermen, is het met een beschermende olie bedekt. Het is echter een levend materiaal dat gevoelig blijft voor blootstelling aan zonnestralen, vocht en temperatuurverschillen.

Roestvrij staal:

Roestvrij staal staat bekend om zijn bestendigheids tegen corrosie en roest. Maar vuil, stof, roet en niet geschikte schoonmaakmiddelen stellen roestvrij staal bloot aan corrosie en roest. Roestvrij staal is goed bestand tegen reinigen zolang er bepaalde regels opgevolgd worden.

DOEN :

- Lees zorgvuldig de instructies op de schoonmaakproducten en verzeker u ervan dat het geschikt is voor roestvrij staal. Het beste is een speciaal schoonmaakmiddel voor roestvrij staal te gebruiken. Let op: bepaalde reinigingsmiddelen zijn niet geschikt voor verf dat aluminium of roestvrij staal imiteert en kan de markeringen uitwissen.
- Gebruik een veilige, niet schurende spons. Borstel in de richting van de korrel van het metaal.
- Spoel overvloedig.
- Maak de oppervlakte altijd droog met een zachte handdoek of doek. Een doek van microvezels geniet de voorkeur.

NIET DOEN :

- Laat nooit oplossingen van chloorbleekmiddel en water op uw roestvrij stalen oppervlakte achter.
- Chloriden, die in de meeste zeep, bleekmiddelen en schoonmaakmiddelen zitten, zijn erg agressief voor roestvrij staal.
- Gebruik nooit ovenreinigers die bijtende chemicaliën bevatten.
- Gebruik geen keukenpapier of schuursponsjes.

Om uw barbecue in goede staat te houden, raden we u aan om deze met een Campinggaz®-beschermhoes te bedekken die als accessoire wordt verkocht.

Belangrijk: wacht tot de barbecue volledig is afgekoeld voor u de beschermhoes plaatst. Aan het begin van elk seizoen moet u met een doek of borstel lijnzaadolie of teakolie op de houten onderdelen aanbrengen om het houten te laten glanzen en blijvend te beschermen.

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.
- 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).
- In een omgeving die roest bevordert (zoals in de buurt van de zee) dient u extra voorzichtig met het product om te gaan. Laat het product niet zonder bescherming buiten staan. Bewaar het in een beschutte en droge omgeving.
- (Alleen op bepaalde modellen) De zijtafels kunnen omlaag en naar binnen worden gevouwen (lees de Montagehandleiding die zich in de verpakking bevindt).

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 paellastraat

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.

Als het model van uw barbecuegrill niet is voorzien van de **Campinggaz® culinaire module**-roosters, kunt u ze los kopen.

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.

NL

V. PROBLEEMOPLOSSING

Anomalie	Controle	Oplossingen
De verlichting van de regelknoppen van de console werkt niet	- Controleer of de polariteit van de batterijen correct is of als de batterijen niet leeg zijn. - Controleer of de ON/OFF-knop van het batterijvak ingeschakeld is. - Controleer of de poolklem van het batterijvak aangesloten is. - Controleer of de kabels van het elektrisch circuit in goede staat en correct aangesloten zijn	- Verander de batterijen van richting of plaats nieuwe batterijen. - Stel de regelknop in op ON. - Verbind de twee poolklemmen. - Vervang de kabels of sluit de losse of slecht aangesloten kabels aan.
Le train d'étincelle fonctionne en continu	Controleer of een van de regelknoppen niet openstaat tussen OFF en 'Hoog'.	Stel alle regelknoppen in op '0' of tussen 'MAX' en 'MINI'.
Le train d'étincelle fonctionne – tous les volants sont en position fermé ou entre la position Max et Mini.	Controleer de bekabeling en de positie van de kraan.	Neem contact op met de aftersales-service.
De ontsteking werkt niet	- Controleer of de polariteit van de batterijen correct is (de + naar de kap). - Controleer of de kabels van het ontstekingscircuit in goede staat en correct aangesloten zijn. - Controleer of u de regelknop lang genoeg in de positie 'Aansteken' houdt. - Controleer of de aardingskabel aangesloten is.	- Verander de richting van de batterij. - Verwissel de kabels en sluit ze opnieuw aan indien nodig. - Houd de regelknop langer in de positie 'Aansteken'. - Sluit de aardingskabel aan.
Problemen bij het aansteken	- Controleer of het reduceerventiel overeenstemt met het aanbevolen gastype en de aanbevolen druk. - Controleer of het reduceerventiel zich niet in veilige modus bevindt. - Controleer of het reduceerventiel en de slang in goede staat verkeren. - Controleer of de fles leeg of bijna leeg is	- Verander het reduceerventiel als het niet overeenstemt - Herstart het reduceerventiel. - Vervang de slang en/of het reduceerventiel als ze in slechte staat zijn. - Vervang de fles indien nodig.
Probleem bij het aansteken De vlammen zijn instabiel bij gebruik van een nieuwe fles.	Er kan lucht in de fles en bijgevolg het gascircuit zitten.	Laat de barbecue functioneren en de fout zal verdwijnen.
De brander ontsteekt niet.	- Controleer of de slang, jet, kraan, venturileiding of openingen van de brander niet geblokkeerd zijn. - Controleer of de buis van de brander goed op de jet zit	- Blaas in de brander. - Maak de Venturileiding schoon. - Herplaats de buis van de brander.
De brander maakt een ploppend geluid of dooft	Controleer of er voldoende gas zit in de fles.	Vervang de gasfles.
Grote vlammen op het oppervlak van de brander	De buis van de brander kan geblokkeerd zijn (spinnenweb, ...) of de jethouder is slecht geplaatst in de buis.	Maak de Venturileiding schoon en/of herplaats de brander.
Vlam aan de jet	Controleer of de fles bijna leeg is.	- Vervang de fles. - Neem contact op met de aftersales-service.
De thermometer geeft geen coherente temperatuur aan		Vervang de thermometer.

De baktemperatuur is te laag	Controleer of de Venturileiding niet geblokkeerd is (spinnenweb, ...)	Maak de Venturileiding schoon.
Het vet vat op abnormale wijze vlam	Controleer of er geen opeenstapeling van vet is in de opvangbak en/of de branderbeschermers.	- Beperk het gasdebiet van de barbecue. - Maak de opvangbak en/of de branderbeschermers schoon.
De brander kan niet aangestoken worden met de elektronische ontsteking	- Controleer de staat van de kabels of elektroden. - Controleer of alle kabels aangesloten zijn aan de elektronische ontsteking en de elektroden. - Controleer of de polariteit van de batterijen correct is (de + naar de kap) en of de juiste batterijen gebruikt werden. - Controleer of de aardkabel aangesloten is.	- Vervang ze indien nodig. Neem contact op met de aftersales-service. - Maak een aansluiting indien nodig. - Wijzig de richting van de batterij en/of vervang de batterij indien nodig. - Sluit de aardingskabel aan.
Vlam aan de aansluiting van de gasslang op het buizenstelsel	- Controleer de afdichting van de koppeling. - Controleer of de platte pakking aanwezig is voor de Franse versie.	- Sluit de gastoevoer af. - Neem contact op met de aftersales-service. - Vervang de pakking (Frankrijk).
Vlam achter de regelknop (draaiknop) of achter de console		- Schakel het apparaat uit en sluit de fles. - Neem contact op met de aftersales-service.
De zijbrander werkt niet	Controleer of de snelkoppeling tussen de brander en de kuip van de barbecue goed aangesloten is.	Maak een correcte aansluiting.
Abnormale verhitting van de legplank	Controleer of de zij-elementen van de 'Instaclean' correct geplaatst zijn. Zie de montagehandleiding.	Plaats de Instaclean aan de zijkant correct in de kuip. Zie de montagehandleiding.

MODO DE EMPREGO

NOTA: Exceto se indicado de outro modo, os termos genéricos seguintes “aparelho / unidade (produto / equipamento / dispositivo)” que aparecem neste manual de instruções referem-se todos ao produto “Master Series”.

O produto visualizado neste manual pode ser diferente do seu produto. É apenas para ilustração.



- Antes de utilizar, ler as instruções
- Utilizar apenas ao ar livre.
- Deve utilizar luvas para montar o produto.
- 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.
- De forma a garantir o funcionamento do seu equipamento em segurança, nunca utilize duas placas para grelhar grelhas lado a lado.
- 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

Este aparelho está regulado para funcionar com as garrafas 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.

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

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.

França (conforme o modelo):

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.

1. Ligue a mangueira flexível ao conector e proteja a ligação com um colar de aperto (Fig. 2).
2. Ligue a outra extremidade da mangueira ao seu regulador e proteja a ligação com um colar de aperto (Fig. 2).
3. Ligue o regulador à sua botija (Figura 2).
4. A estanquidade deverá ser verificada seguindo as indicações do parágrafo § F.

Não puxe ou perfure a mangueira. Mantenha-a afastada de quaisquer partes do equipamento que estejam quentes (ver Fig. 3-B e 3-C). Certifique-se que a mangueira flexível se encontra esticada normalmente, sem estar torcida ou muito puxada.

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. (Dependendo do modelo, ver Fig. 5-A ou 5-B, e 3-A) 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. 9) Os tubos venturi (VO) não se encontram bloqueados (exemplo: teias de aranha).
- (Fig. 3 B, C) 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.
- que as 6 peças removíveis do depósito são novamente colocadas no devido lugar (consulte o parágrafo § P Limpeza e manutenção)



Verificar se os tubos Venturi (VO) cobrem os injectores (IJ). (Fig. 4)

H ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DO GRELHADOR

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

1. (Fig. 6-A) Abra a tampa de cozedura.
2. (Fig. 6-B) Certifique-se que os botões de controlo estão na posição "off" (O).
3. (Fig. 7-A) Prima e rode o botão de controlo no sentido contrário dos ponteiros do relógio para a posição de ignição (⚡). Mantenha pressionado o botão de controlo e o arrancador eletrónico irá gerar uma faísca. Quando o queimador estiver aceso, rode o botão de controlo para a posição de fluxo total (🔥).
NOTA: Se o queimador não acender após cerca de 10 segundos, espere 5 minutos e repita a operação.
4. Uma vez aceso, tem 2 possibilidades para acender outro queimador:
 - Repetir a operação de acendimento acima descrita;
 - Acender o queimador à direita ou à esquerda do 1º queimador aceso, depois um após o outro os queimadores seguintes rodando o botão de regulação para posição totalmente a b e r t a (🔥).
5. Se a ignição eletrónica não funcionar, utilize a ignição manual (ver em baixo).

I. ACENDIMENTO MANUAL DO GRELHADOR

1. (Fig. 6-A) Abra a tampa de cozedura.
2. (Fig. 6-B) Certifique-se que os botões de controlo estão na posição "off" (O).
3. (Fig. 7-B) Acenda o fósforo e direcione-o a partir da parte posterior da churrasqueira em direcção ao bico.
4. (Fig. 7-A) Remir e rodar o botão de regulação para a esquerda e colocá-lo na posição totalmente aberta (🔥).

J. DESLIGAR/APAGAR O GRELHADOR

(Fig. 6-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. 8-A, 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 (Dependendo do modelo, ver Fig. 5-A ou 5-B, e a Secção F).
3. (Dependendo do modelo, ver Fig. 5-A ou 5-B) Verifique o estado da mangueira que liga o grelhador ao queimador lateral. Ao trocá-lo, solicitar o Serviço Após Venda, caso ele apresente rachaduras.
4. (Fig. 8-C) Prima e rode o botão de controlo no sentido contrário dos ponteiros do relógio para a posição de ignição (⚡). Mantenha pressionado o botão de controlo e o arrancador eletrónico irá gerar uma faísca. Quando o queimador estiver aceso, rode o botão de controlo para a posição de fluxo total (🔥).
NOTA: Se o queimador não acender após cerca de 10 segundos, espere 5 minutos e repita a operação.
5. Caso não acenda, colocar um fósforo perto do queimador.
6. Ajuste o tamanho da chama para as dimensões da superfície de cozedura rodando o botão de controlo para as duas posições de caudal: HIGH (Alto) (🔥) ou LOW (Baixo) (🔥). Não utilize superfícies de cozedura com menos de 12 cm ou com mais de 24 cm de diâmetro.

L. DESLIGAR O QUEIMADOR LATERAL

(DEPENDENDO DO MODELO)

Feche a válvula do queimador lateral (na direcção "O") e feche a válvula da botija de gás se não está a ser utilizado o queimador do grelhador.

M. ILUMINAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

(DEPENDENDO DO MODELO)

O sistema de iluminação do painel de controlo funciona com 4 pilhas tipo AA (LR06) fornecidas com o barbecue. A caixa de suporte das pilhas está localizada no suporte esquerdo frontal, por trás da porta esquerda. Remova a tampa da caixa de suporte das pilhas ao deslizá-la para cima. Insira as pilhas respeitando as polaridades indicadas e, em seguida, volte a colocar a tampa.

Pode iluminar cada botão de controlo de forma independente no painel de controlo:

1. (Fig. 10) Ligue o botão no suporte da bateria.
2. Selecione um botão de controlo e execute a ação de ignição (fase #3 na secção § H), quando o queimador estiver aceso, o botão de controlo estará iluminado. Assim pode saber qual o queimador que está a funcionar.
3. O botão de controlo permanecerá iluminado a menos que esteja na posição OFF (O), ou que o botão no suporte da bateria esteja desligado.

N. MUDANÇA DA GARRAFA DE GÁS

1. Efectuar sempre a operação num local arejado e nunca em presença de chamas, faíscas ou fonte de calor.
2. Colocar os botões de regulação na posição "OFF" (O) e depois fechar a torneira da garrafa.

PT

- Desenroscar o redutor, verificar a presença e o estado da junta de estanqueidade.
- Colocar a garrafa cheia no lugar, rosca de novo o redutor tendo o cuidado de manter o mangueira flexível livre de estrangulamentos. Verificar as fugas de gás.

O. UTILIZAÇÃO

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

Aquando da primeira utilização, aquecer o barbecue (fechar a tampa) com os queimadores na posição de abertura máxima (☀), durante cerca de 30 minutos, para fazer desaparecer os cheiros de tinta das peças novas.

Durante o funcionamento normal, pré-aqueça a churrasqueira durante alguns minutos até alcançar uma boa temperatura de cozedura.

A velocidade de cozedura pode ser controlada em função da posição dos botões de regulação: entre a posição abertura total (☀) e a posição de baixo fluxo (☁).

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.

Limpar o barbecue após o grelhado para evitar a acumulação de gordura e assim diminuir o risco de inflamação.

Dependendo dos modelos, a sua churrasqueira poderá estar equipada com uma chapa de cozedura em ferro fundido. Esta chapa tem uma face de cozedura dupla: uma face estriada que permite alourar as carnes e uma face lisa para cozinhar peixe, marisco, vegetais, etc.

Dependendo do modelo, o seu barbecue pode vir equipado com um Searing Boost Station (SBS).

Neste caso, para grelhar o seu pedaço de carne:

- Ligue os 3 queimadores da zona SBS.
- Coloque o seu pedaço de carne na grelha na zona identificada como SBS.
- Grelhe o primeiro lado da peça (durante o tempo que pretender e dependendo do tamanho da peça).
- Faça o mesmo para o segundo lado da peça.

Pode em seguida desligar o queimador central da zona SBS para grelhar o interior da carne.

Importante: Caso durante o funcionamento do aparelho um ou mais queimadores se apaguem, colocar imediatamente os botões de regulação na posição "OFF" (O). Aguardar 5 minutos para permitir a saída do gás não queimado Repetir a operação de acendimento apenas após este período.

P. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

- De forma a manter o seu barbecue nas perfeitas condições de utilização, é recomendável limpá-lo após cada utilização.
- Esperar que o aparelho tenha arrefecido antes de efectuar qualquer operação de limpeza. Fechar a garrafa de gás.
- Feche a botija de gás e remova o redutor.
- (Fig. 9) Limpe o topo do queimador, assim como os lados e a base, utilizando uma esponja húmida (água com detergente de lavar louça). Se necessário, utilize uma escova de aço húmida.
- (Fig. 9) Verifique que todas as saídas dos queimadores (OH) estão limpas e secas antes de utilizar novamente. Se

necessário, utilize uma escova de arame para desobstruir as saídas dos queimadores.

- (Fig. 9) Limpe os orifícios do Venturi (VO) ou do queimador se necessário.
- O queimador do grelhador deverá ser limpo e verificado cada 3 meses. Retire totalmente o queimador (Fig. 9) e certifique-se que não está sujo ou que não tem teias de aranha a bloquear as aberturas do tubo venturi (Fig. 4), que poderão ser a causa de menor eficiência do queimador ou causar um incêndio perigoso de gás fora do queimador.
- Volte a colocar o queimador do grelhador corretamente

NOTA: A limpeza regular aumenta o período de vida do queimador e previne a oxidação prematura que pode resultar de resíduos ácidos de comida. A oxidação do queimador do grelhador é, contudo, normal.

Painel de comando

Limpe o painel de controlo periodicamente utilizando uma esponja húmida com detergente de lavar louça. Não utilize produtos abrasivos.

Parade da fornalha

Para facilitar a limpeza da parede da fornalha, a Campingaz® inventou o **Campingaz InstaClean®**, o conceito de fornalha removível. Graças ao **Campingaz InstaClean®**, todas as peças do depósito são removíveis, sem utilizar uma ferramenta e em menos de um minuto e podem ser lavadas numa máquina de lavar louça.

Dependendo do grau de sujidade destas peças, poderá ser necessário escovar as peças antes de as colocar na máquina de lavar louça para uma limpeza mais profunda.

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

Para voltar a montar após a limpeza, coloque primeiro as 2 paredes numeradas "1-2" e, em seguida, as paredes numeradas "2-3" e, por fim, as 2 paredes laterais numeradas "3-1" (Fig. 11).

Tabuleiro de recolha de gordura

Dependendo do modelo, a sua churrasqueira está equipada com um ou dois tabuleiros de recolha de gordura. É recomendável limpá-lo(s) após cada utilização. Pode(m) ser lavado(s) na 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.

Chapa e grelha

A chapa e a grelha são esmaltadas.

Aguarde que arrefeçam antes de qualquer operação de limpeza. Utilize um produto de limpeza em spray para churrasqueiras Campingaz® e escovas para churrasqueiras.

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 retirar a chapa e a grelha, bem como a chapa de ferro fundido, deslize o seu dedo pelos orifícios indicados, levante e segure com a outra mão.

(Fig. 13) Para retirar a grelha do **Campingaz® Culinary Modular** que é composta por 2 partes (consulte o parágrafo § R. abaixo), remova em primeiro lugar a porção central com a ajuda da patilha indicada e, em seguida, remova o contorno.

As superfícies de cozedura em ferro fundido são em porcelana esmaltada que protegem o material da superfície de cozedura da corrosão. As superfícies de cozedura em ferro fundido podem vir ambas num estilo brilhante e lustroso ou numa aparência fosca texturizada mais fina. Para mantê-las em

excelentes condições, é importante lubrificar as superfícies de ferro fundido após a limpeza. Os grelhados não colam tão facilmente à superfície o que auxilia a limpeza e aumenta o período de vida da superfície de cozedura.

Madeira (dependendo do modelo)

De forma a manter a sua aparência natural enquanto a protege, a madeira das churrasqueiras é coberta com óleo de protecção. No entanto, é um material vivo que se mantém sensível à exposição aos raios solares, à humidade e às variações de temperatura.

Aço inoxidável:

O aço inoxidável é conhecido pela resistência à corrosão e ferrugem. No entanto, a sujidade, poeira, fuligem e produtos de limpeza inadequados colocam o aço inoxidável em risco de corrosão e ferrugem. O aço inoxidável responde bem à limpeza desde que sejam cumpridas determinadas regras.

A FAZER :

- Ler cuidadosamente as instruções nos produtos de limpeza e certificar-se que são indicados para o aço inoxidável. O ideal é utilizar produtos de limpeza específicos para o aço inoxidável. Atenção: Alguns destes produtos não são apropriados para as tintas que imitam o alumínio ou o inox, e poderão apagar as marcações.
- Utilizar uma esponja não abrasiva e segura. Escovar no sentido do grão do metal.
- Passar muito bem por água.
- Secar sempre a superfície com um pano macio. É preferível um pano de microfibras.

A NÃO FAZER :

- Nunca deixar esponjas molhadas, panos ou esponjas de limpeza em cima da superfície de aço inoxidável.
- Nunca deixar soluções de lixívia e água na superfície de aço inoxidável. Os cloratos, que se encontram na maioria dos sabões, detergentes, lixívias e produtos de limpeza, são muito agressivos para o aço inoxidável.
- Nunca utilizar produtos para limpar fornos que contenham químicos cáusticos.
- Não use toalhas de papel ou esponjas de esfregão.

Para conservar o aspecto do grelhador, recomendamos que o cubra com uma capa de protecção Campingaz vendida como acessório.

Importante: aguardar que o grelhador esteja totalmente frio antes de colocar a capa de protecção. No início da estação, aplique uma camada de óleo de linhaça ou óleo de teca nas peças em madeira com um trapo ou pincel para lhe dar um aspecto mais brilhante e para manter a sua protecção.

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).
- No caso de longos períodos sem utilização, é recomendado conservar o aparelho em um lugar seco e protegido (ex : garagem).
- Ambiente favorável à corrosão: deve ter um cuidado especial com o produto se este for utilizado perto do mar; não deve ser guardado no exterior sem protecção e deve ser mantido abrigado num ambiente seco.
- (Disponível apenas em determinados modelos) As mesas laterais podem ser desdobráveis e podem recolher (ler Manual de Montagem incluído na embalagem).

R. ACESSÓRIOS

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

A grelha **Modular de culinária Campingaz®** 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 Campingaz®, por exemplo:

- Pedra para pizzas
- Wok
- Chapa para paella

O conceito Modular de culinária Campingaz® 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.

Se o seu modelo de barbecue não vem equipado com grelha **Campingaz® Culinary Modular**, poderá adquiri-la em separado

ADG recomenda a utilização sistemática dos seus assadores ao gaz com os acessórios e peças sobresselentes da marca Campingaz®, ADG declina toda a responsabilidade em caso de mau funcionamento sobreindo 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.

PT

V. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Resolução de problemas	Ações Corretivas
A luz do painel de controlo não funciona	- Verifique se as pilhas estão bem colocadas ou se estão descarregadas. - Verifique se o botão ON/OFF do compartimento das pilhas está ligado. - Verifique se os terminais do compartimento das pilhas estão bem ligados. - Verifique se os fios do circuito elétrico estão em boas condições e bem ligados	- Mude a direção das pilhas ou coloque pilhas novas. - Coloque o botão em ON. - Ligue os dois terminais. - Mude os fios ou ligue os fios desligados ou inicialmente mal colocados.
Existe uma descarga contínua do arrancador	Verifique se os botões não estão numa posição entre fechado e a posição MAX.	Coloque todos os botões na posição 0 ou entre as posições MAX e MINI.
Existe descarga do arrancador - todos os botões estão na posição de fechados ou entre as posições Max e Mini.	Verifique os cabos e a posição da came da torneira.	Consulte o Serviço Pós Venda.
Não existe qualquer descarga do arrancador	- Verifique se a pilha foi bem instalada (o + na direção da tampa). - Verifique se os fios do circuito elétrico estão em boas condições e ligados. - Verifique se tem o botão na posição de Ignição durante o tempo suficiente. - Verifique se o fio terra está ligado.	- Mude a posição das pilhas. - Inverta os fios e volte a ligar se necessário. - Mantenha o botão na posição Ignição durante mais tempo. - Ligue o fio terra.
Dificuldades em acender	- Verifique se o regulador corresponde ao tipo de gás e à pressão recomendada. - Verifique se o regulador não está no modo de segurança. - Verifique se o regulador e o tubo estão em boas condições - Verifique se a botija não está vazia ou quase vazia.	- Mude o regulador se não for o indicado. - Reponha o regulador. - Substitua o tubo e/ou regulador se estes estiverem em más condições. - Mude a botija se necessário.
Dificuldade em acender As chamas não estão estáveis quando é utilizada uma botija nova.	Possível presença de ar na botija e também no circuito de gás.	Deixe o grelhador trabalhar e o problema irá desaparecer.
O queimador não acenderá.	- Verifique se o tubo, o injetor, a torneira, o tubo venturi e os orifícios do queimador não estão entupidos. - Verifique se a saída do queimador cobre de forma adequada o injetor	- Sobre o queimador. - Limpe o tubo Venturi. - Volte a posicionar a saída do queimador.
O queimador não queima regularmente ou apaga-se	Verifique se existe gás suficiente na botija.	Mude a botija de gás.
Grande labareda na superfície do queimador	A saída do queimador pode estar bloqueada (teias de aranha, ...) ou o suporte do injetor pode estar incorretamente posicionado na saída.	Limpe o tubo Venturi e/ou volte a posicionar o queimador.
Labareda no injetor	Verifique se a botija não está quase vazia.	- Mude a botija. - Consulte o Serviço Pós Venda.
O termostato não apresenta uma temperatura consistente		Mude o termómetro.

Temperatura para cozinhar insuficiente	• Verifique se o injetor ou o tubo Venturi não estão bloqueadas (teias de aranha...).	• Limpe o tubo Venturi.
A gordura incendeia de modo anormal	• Verifique se a gordura não está acumulada no tabuleiro de gordura e/ou nos difusores de calor do queimador.	• Reduza o fluxo de gás do grelhador. • Limpe o tabuleiro de gordura e/ou os difusores de calor do queimador.
O queimador não acende com o arrancador eletrónico	• Verificação a situação dos fios ou elétrodos. • Verifique se os cabos estão bem ligados ao arrancador eletrónico e elétrodos. • Verifique se a pilha foi bem instalada (o + na direção da tampa) e se a pilha está boa. • Verifique se o fio terra está ligado.	• Mude se necessário. Consulte o Serviço Pós Venda. • Ligue se necessário. • Altere a direção da pilha ou mude a pilha se necessário • Ligue o fio terra
Chama na ligação do tubo de gás com o bico	• Verifique a estanquicidade do ar de ligação. • Verifique a presença da junta para a versão francesa.	• Feche o abastecimento de gás. • Consulte o Serviço Pós Venda. • Mude a junta (França).
Chama por detrás do botão de ajuste (botão) ou consola		• Desligue o equipamento e feche a botija. • Consulte o Serviço Pós Venda.
O queimador lateral não trabalha	• Verifique se o acoplador rápido entre o queimador lateral e o botão do quadro estão bem ligados.	• Ligue corretamente.
Aquecimento anormal da prateleira	• Verifique se os elementos laterais da "Instaclean" estão bem colocados. Ver guia de montagem	• Volte a colocar o Instaclean lateral de forma adequada na base. Ver guia de montagem.

BEDIENUNGSANLEITUNG

HINWEIS: Falls nicht anders festgelegt, beziehen sich alle folgenden, in dieser Bedienungsanleitung angeführten Oberbegriffe „Gerät/Einheit/Produkt/Equipment/Vorrichtung“ auf das Produkt „Master Series“.

Ihr Gerät stimmt mit dem in dieser Bedienungsanleitung abgebildeten Produkt möglicherweise nicht überein. Die Abbildung dient nur zur Illustration.



- Vor Gebrauch Bedienungsanleitung lesen.
- Nur im Freien verwenden.
- Beim Montieren des Produkts empfiehlt es sich, Handschuhe zu tragen.
- Keine Holzkohle benutzen.
- Keinen verstellbaren Druckregler benutzen. Druckminderer mit fester Einstellung nach der entsprechenden europäischen Norm verwenden.
- Für den sicheren Betrieb Ihres Geräts niemals zwei Kontaktgrillplatten nebeneinander verwenden.
- Reinigen Sie die Teile der Grillwanne regelmäßig, damit sich kein Fett entzünden kann.

BEI NICHTBEACHTUNG DIESER GEBRAUCHSANWEISUNGEN KANN IHR GERÄT ERNSTHAFT BESCHÄDIGT WERDEN.

A. ZU IHRER SICHERHEIT

- Kein Benzin, andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe des Gerätes lagern oder benutzen. Dieses Gerät darf beim Gebrauch nicht in der Nähe von brennbaren Materialien stehen.

Bei Gasgeruch:

1. Den Hahn der Gasflasche schließen.
 2. Flammen sofort löschen.
 3. Den Deckel öffnen.
 4. Wenn der Gasgeruch nicht nachlässt, vgl. Abschnitt § F. „**Dichtheitskontrolle**“ oder sofort bei Ihrem Händler nachfragen.
- 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
- **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.

D. SCHLAUCH

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.

Frankreich (je nach Modell):

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

1. Verbinden Sie den flexiblen Schlauch mit dem Anschlussstück und sichern die Verbindung mit einer Spannmanschette (Abb. 2).
2. Verbinden Sie das andere Ende des Schlauches mit Ihrem Regler und sichern die Verbindung mit einer Spannmanschette (Abb. 2).
3. Verbinden Sie den Regler mit Ihrem Behälter (Abb. 2).
4. Dichtheit nach Angaben von Abschnitt F) prüfen.

Am Schlauch nicht ziehen bzw. den Schlauch nicht durchstechen. Halten Sie sich von allen Teilen des Geräts fern, die heiß werden können (siehe Abb. 3-B und 3-C). Überprüfen Sie, ob sich der flexible Schlauch normal ausziehen lässt, ohne ihn zu verdrehen oder daran zu ziehen.

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. (Je nach Modell, siehe Abb. 5-A oder 5-B, und 3-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. 9) die Venturirohre (VO) nicht verstopft sind.
- (Abb. 3 B, C) der Schlauch nicht mit Teilen in Berührung steht, die heiß werden können.
- die Lüftungsöffnungen am Fach, in dem sich die Gasflasche befindet (falls vorhanden), nicht verdeckt sind.
- das/die Fettfangblech/e korrekt im Fach eingesetzt ist/sind, so weit es/sie sich hinschieben lässt/lassen und dass es/sie korrekt ausgerichtet ist/sind.
- die 6 abnehmbaren Teile des Behälters wieder korrekt an ihrem Platz sitzen (siehe Abschnitt § P. Reinigung und Wartung).



Bitte genau überprüfen, dass die Venturirohre (VO) die Düsen abdecken (IJ) (Abb. 4).

H. ANZÜNDEN DER GRILLBRENNER

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

1. (Abb. 6-A) Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. (Abb. 6-B) Sicherstellen, dass die Reglerknöpfe auf "OFF" (O) stehen.
3. (Abb. 7-A) Drücken und drehen Sie den Kontrollknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Entzündungsposition (↺). Halten Sie den Kontrollknopf gedrückt, nun gibt das elektronische Zündteil einige Funken ab. Wenn der Grill entzündet ist, drehen Sie den Kontrollknopf in die Position (↻) für die vollständige Durchflussmenge. **HINWEIS:** Wenn der Grill sich nach ca. 10 Sek. nicht entzündet hat, warten Sie weitere 5 Minuten und wiederholen Sie dann den Vorgang.
4. Sobald der Brenner an ist, gibt es zwei Möglichkeiten, einen weiteren Brenner anzuzünden:
 - den oben beschriebenen Vorgang wiederholen;
 - den Brenner rechts oder links vom ersten Brenner anzünden, dann nacheinander die anderen Brenner, indem der Einstellknopf voll aufgedreht wird (↻).
5. Wenn die elektronische Entzündung nicht funktioniert, entzünden Sie den Grill manuell (siehe unten).

I. ZÜNDEN VON HAND

1. (Abb. 6-A) Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. (Abb. 6-B) Sicherstellen, dass die Reglerknöpfe auf "OFF" (O) stehen.
3. (Abb. 7-B) Entzünden Sie das Streichholz und halten Sie es von der Rückseite des Grillgeräts an den Brenner.
4. (Abb. 7-A) Auf den entsprechenden Reglerknöpfe drücken und ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Maximalstellung (↺) drehen.

J. AUSSCHALTEN DES GRILLS

(Abb. 6-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 verstauben (Abb. 8-A, B).

Zünden:

1. Den Hahn der Gasflasche öffnen.
2. Stellen Sie sicher, dass zwischen der Gasflasche und dem Seitenbrenner kein Gas austritt (Je nach Modell, siehe Abb. 5-A oder 5-B, und Abschnitt F).
3. (Je nach Modell, siehe Abb. 5-A oder 5-B) Überprüfen Sie den Zustand des Schlauchs, mit dem der Grill und der Seitenbrenner verbunden sind. Diesen auswechseln und den Kundendienst heranziehen, wenn Risse auftreten.
4. (Abb. 8-C) Drücken und drehen Sie den Kontrollknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Entzündungsposition (↺). Halten Sie den Kontrollknopf gedrückt, nun gibt das elektronische Zündteil einige Funken ab. Wenn der Grill entzündet ist, drehen Sie den Kontrollknopf in die Position (↻) für die vollständige Durchflussmenge. **HINWEIS:** Wenn der Grill sich nach ca. 10 Sek. nicht entzündet hat, warten Sie weitere 5 Minuten und wiederholen Sie dann den Vorgang.
5. Falls keine Zündung erfolgt, ein brennendes Streichholz an den Rand des Brenners halten.
6. Passen Sie die Flammenhöhe an das Grillgefäß an, indem Sie den Kontrollknopf in eine der beiden Durchstrompositionen drehen: HOCH (↻) oder NIEDRIG (↺). Verwenden Sie nur Grillgefäße mit einem Durchmesser von 12 bis 24 cm.

L. ABSCHALTEN DES SEITENBRENNERS

(JE NACH MODELL)

Bei Nichtverwendung des Grills schließen Sie das Ventil des Seitenbrenners (auf „O“ drehen) und das Ventil der Gasflasche.

M. BELEUCHTUNG DES BEDIENFELDS

(JE NACH MODELL)

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

Die Kontrollknöpfe auf dem Bedienfeld unabhängig voneinander beleuchten:

1. (Abb. 10) Betätigen Sie die Lichttaste auf dem Batteriehalter werden.
2. Betätigen Sie einen Kontrollknopf und entzünden Sie den Brenner (Schritt 3 in Abschnitt § H). Sobald der Brenner entzündet ist, wird der Kontrollknopf beleuchtet. So wissen Sie, dass der Brenner in Betrieb ist.
3. Der Kontrollknopf bleibt solange beleuchtet, bis er in die AUS-Position (O) gebracht wird oder die Taste am Batteriehalter erneut betätigt wird.

N. AUSWECHSELN DER GASFLASCHE

1. Das Auswechseln immer an einem belüfteten Ort und fern von Flammen, Funken oder Wärmequellen vornehmen.
2. (Abb. 6-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.

DE

4. Die volle Gasflasche unter den Grill stellen, den Druckregler wieder anschrauben. Darauf achten, dass der Schlauch nicht beansprucht wird. Dichtheitskontrolle durchführen (siehe Abschnitt § F).

O. GEBRAUCH

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

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

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

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

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

Um ein Entflammen des Fetts während des Grillens zu vermeiden, vorher das überflüssige Fett am Fleisch entfernen. Bei der Zubereitung von fettigem Fleisch sind Stichflammen zu vermeiden; generell muss die Temperatur reduziert werden, wobei sogar ein oder mehrere Brenner ein paar Minuten ausgeschaltet werden müssen, falls erforderlich. Nach jedem Grillvorgang das Gerät reinigen, um eine Fettsammlung zu vermeiden und die Entflammungsgefahr zu mindern.

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

Je nach Modell ist ihr Gerät mit einer Searing Boost Station (SBS) ausgestattet.

Wenn dies der Fall ist, grillen Sie ihr Fleisch wie folgt:

- Schalten Sie die 3 Brenner der SBS-Zone ein.
- Legen Sie ihr Fleisch auf den Grillrost im als SBS-gekennzeichneten Bereich.
- Grillen Sie die erste Seite des Fleisches (solange wie Sie möchten und abhängig von der Größe des Stücks).
- Gehen Sie bei der zweiten Seite genauso vor.

Sie können dann den Zentralbrenner des SBS-Bereichs ausschalten, um das Fleisch zu Ende zu garen.

Wichtig:

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

P. REINIGUNG UND WARTUNG

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

- Um Ihr Gerät in einwandfreiem betriebsfähigem Zustand zu halten, wird empfohlen, dieses nach jedem Gebrauch zu reinigen.
- Das Gerät vor dem Reinigen völlig abkühlen lassen.
- Schließen Sie die Gasflasche und entfernen Sie den Regler.
- (Abb. 9) Reinigen Sie die Oberfläche des Brenners sowie die Seiten und die Grundfläche mit einem feuchten Schwamm (Wasser mit Geschirrspülmittel). Verwenden Sie ggfs. eine feuchte Stahlbürste.
- (Abb. 9) Stellen Sie vor einer neuerlichen Verwendung sicher, dass alle Brennerauslässe (OH) sauber und trocken sind. Falls erforderlich, die Brennerauslässe mit einer Drahtbürste reinigen.

- (Abb. 9) Reinigen Sie ggfs. die Öffnungen des Venturi (VO) oder des Brenners.
- Der Brenner des Grills muss alle 3 Monate gereinigt und überprüft werden. Entfernen Sie den ganzen Brenner (Abb. 9) und kontrollieren Sie die Venturi-Öffnungen (Abb. 4) auf Schmutz oder Spinnweben. Diese müssen entfernt werden, da der Brenner ansonsten weniger effizient ist oder außerhalb des Brenners ein gefährlicher Gasbrand entstehen kann.
- Setzen Sie den Grillbrenner wieder richtig auf.

HINWEIS: Eine regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Brenners und verhindert eine frühzeitige Oxidation aufgrund von Säurerückständen. Die Oxidation des Grillbrenners ist jedoch normal.

Bedienfelds

Reinigen Sie das Bedienfeld regelmäßig mit einem Schwamm, der mit einer Mischung aus Wasser und Geschirrspülmittel befeuchtet wurde.

Grillwanne

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

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

Bringen Sie bei der Remontage nach der Reinigung zunächst die 2 Platten mit der Markierung "1-2", danach die Platten mit der Markierung "2-3" und schließlich die 2 Seitenplatten mit der Markierung "3-1" an (Abb. 11).

Fettauffangblech

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

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 Fettauffangblech etwas Sand zu streuen, der das Bratfett absorbiert. Entsorgen Sie den Sand nach jedem Kochvorgang.

Kontaktgrillplatte und Rost

Kontaktgrillplatte und Rost sind emailliert.

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

Sie können Ihr Kontaktgrillplatte und den Rost in der Spülmaschine 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) Schließen Sie zum Abnehmen das Grillblech und den Rost den Finger in die markierten Löcher, heben Sie das Teil an und halten Sie es mit der anderen Hand fest.

(Abb. 13) Um den Rost zu entfernen, (siehe Abschnitt § R. unten) zunächst das Mittelteil mithilfe des abgebildeten Griffs und anschließend das Außenteil.

Die gusseisernen Grilloberflächen sind mit Porzellan beschichtet, das die Grilloberfläche vor Korrosion schützt. Gusseiserne Grilloberflächen sind entweder glänzend oder matt lieferbar. Um ihren ursprünglichen Zustand zu erhalten, ist es wichtig, matte gusseiserne Oberflächen nach dem

Reinigen einzuölen. Dadurch bleibt das Grillgut nicht so leicht kleben, was die Reinigung erleichtert und die Lebensdauer der Grilloberfläche verlängert.

Holz (je nach Modell)

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

Edelstahl:

Edelstahl ist bekannt für seine Widerstandsfähigkeit gegen Korrosion und Rost. Schmutz, Staub und ungeeignete Reinigungsmittel können jedoch den Korrosions- und Rostschutz beeinträchtigen. Edelstahl lässt sich gut reinigen, wenn man gewisse Vorschriften beachtet.

WAS IST ZU TUN :

- Lesen Sie die Anweisungen auf den Reinigungsmitteln genau durch, um sicher zu sein, dass sie zum Reinigen von Edelstahl geeignet sind. Verwenden Sie möglichst spezielle Reinigungsmittel für Edelstahl. Achtung: einige davon sind nicht für Farben geeignet, die Aluminium oder Edelstahl nachahmen und könnten Markierungen unkenntlich machen.
- Benützen Sie einen weichen, nicht scheuernden Schwamm. Reinigen Sie in der Richtung der Metallstruktur.
- Spülen Sie gründlich nach.
- Trocknen Sie die Fläche immer mit einem Lappen oder einem weichen Stoff, vorzugsweise aus Mikrofaser.

WAS IST VERBOTEN :

- Lassen Sie nie einen feuchten Schwamm, Lappen oder Reinigungs-Pad auf der Edelstahloberfläche liegen.
- Lassen Sie nie Lösungen aus Chlor und Wasser in Kontakt mit der Edelstahloberfläche. Seifen, Reinigungs- und Putzmittel enthalten oft Chloride, die auf Edelstahl sehr aggressiv wirken.
- Verwenden Sie niemals Backofen-Reinigungsmittel, da sie ätzende Chemikalien enthalten.
- Bitte nutzen Sie keine Papierhandtücher oder Kratzschwämme.

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

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

Q. AUFBEWAHRUNG

- Das Ventil der Gasflasche nach jedem Gebrauch schließen.
- Wird der Grill in geschlossenen Räumen aufbewahrt, die Gasflasche abmontieren. Gasflasche im Freien lagern.
- Wird er draußen aufbewahrt, mit einer Schutzhülle abdecken.
- Bei längerem Nichtgebrauch sollte der Grill an einem trockenen und geschützten Ort aufbewahrt werden (z. B. Garage).
- Korrosionsanfälliges Umfeld: Besondere Vorsicht ist walten zu lassen, wenn das Produkt am Meer genutzt wird; es darf nicht ohne Schutzhülle gelagert werden und muss an einem geschützten, trockenen Platz stehen.
- (Nur bei bestimmten Modellen) Seitentische könnten abgesenkt und eingeklappt werden (siehe Montageanleitung in der Verpackung).

R. ZUBEHÖRTEILE

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

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

- dem Außenteil
- dem Mittelteil.

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

- Pizzastein
- Wok
- Paella-Teller

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

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

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

S. UMWELTSCHUTZ

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

T. EMPFEHLUNGEN ZUR BATTERIE



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

U. ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER ABFALL



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

DE

V. FEHLERBEHEBUNG

Störung	Überprüfung	Lösung
Die Leuchtanzeigen auf dem Bedienfeld funktionieren nicht	- Überprüfen Sie, ob die Batterien richtig eingesetzt wurden und nicht leer sind - Überprüfen Sie, ob die EIN-/AUS-Taste des Batteriefachs eingeschaltet wurde - Überprüfen Sie, ob die Anschlussklemmen des Batteriefachs ordentlich angeschlossen wurden - Überprüfen Sie, ob sich die elektrischen Kabel in gutem Zustand befinden und ordentlich angeschlossen wurden	- Ändern Sie die Richtung der Batterien oder legen Sie neue Batterien ein. - Drücken Sie den Schalter auf EIN. - Verbinden Sie die beiden Anschlüsse. - Wechseln Sie die Kabel oder verbinden Sie die getrennten oder ursprünglich falsch verbundenen Kabel.
Zündentladung erfolgt kontinuierlich	Vergewissern Sie sich, dass sich die Knöpfe nicht in einer Öffnungsposition zwischen der geschlossenen und der MAX-Position befinden.	Stellen Sie alle Knöpfe auf die 0-Position oder zwischen die MAX- und MIN-Positionen.
Zündentladung erfolgt kontinuierlich – alle Drehknöpfe sind in Schließstellung oder zwischen den Positionen Max und Mini.	Überprüfen Sie die Kabel und die Position des Gashahns.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Es erfolgt keine Zündentladung	- Überprüfen Sie, ob die Batterie richtig eingesetzt wurde (mit + in Richtung Deckel). - Überprüfen Sie, ob sich die elektrischen Kabel in einem guten Zustand befinden und angeschlossen sind. - Überprüfen Sie, ob sich der Knopf für ausreichende Zeit in Zündposition befindet - Überprüfen Sie, ob der Schutzleiter angeschlossen ist.	- Ändern Sie die Richtung der Batterien. - Vertauschen Sie die Kabel und schließen Sie diese falls erforderlich neu an. - Halten Sie den Knopf länger in Zündungsposition. - Schließen Sie den Schutzleiter an.
Probleme beim Entflammen	- Überprüfen Sie, ob der Regler die Gasart mit dem empfohlenen Druck abgleicht. - Überzeugen Sie sich, dass sich der Regler nicht im Sicherheitsmodus befindet - Überprüfen Sie, ob sich der Regler und der Schlauch in gutem Zustand sind - Überzeugen Sie sich davon, dass die Gasflasche nicht oder fast nicht leer ist.	- Wechseln Sie den Regler, wenn dieser nicht funktioniert. - Führen Sie ein Reset des Reglers durch. - Ersetzen Sie den Schlauch und/oder den Regler, falls sich diese in einem schlechten Zustand befinden. - Wechseln Sie falls notwendig die Gasflasche.
Problem beim Entflammen. Die Flammen sind bei der Anwendung einer neuen Gasflasche nicht stabil.	Mögliches Vorhandensein von Luft in der Gasflasche und folglich im Gaskreislauf.	Grillen Sie und das Problem wird verschwinden.
Der Brenner zündet nicht.	- Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch, die Einspritzdüse, der Hahn, das Venturirohr und Brenneröffnungen nicht verstopft sind. - Überprüfen Sie, ob der Brennerausgang die Einspritzdüse abdeckt	- Blasen Sie in den Brenner. - Reinigen Sie das Venturirohr. - Positionieren Sie den Brennerauslass neu.
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig oder erlischt	Überprüfen Sie, ob sich ausreichend Gas in der Gasflasche befindet.	Wechseln Sie den Gaszylinder.
Großer Flammenschein auf der Brenneroberfläche	Der Brennerausgang kann verstopft sein (Spinnweben etc.) oder der Einspritzdüsenhalter ist unsachgemäß am Ausgang positioniert.	Reinigen Sie das Venturirohr und/oder positionieren Sie den Brenner neu.

Flamme auf der Einspritzdüse	Vergewissern Sie sich, dass die Gasflasche nicht beinahe leer ist.	- Wechseln Sie die Gasflasche. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Thermometer zeigt keine gleichbleibende Temperatur an		Wechseln Sie das Thermometer.
Nicht ausreichende Kochtemperatur	Vergewissern Sie sich, dass die Einspritzdüse oder das Venturirohr nicht verstopft ist (Spinnweben etc.).	Reinigen Sie das Venturirohr.
Das Fett entzündet sich auf ungewöhnliche Weise	Vergewissern Sie sich, dass sich das Fett nicht in der Fettauffangwanne und/oder den Brenner-Heizdiffusoren angesammelt hat.	- Reduzieren Sie den Gasfluss des Grillgeräts. - Reinigen Sie die Fettauffangwanne und/oder die Brenner-Heizdiffusoren.
Der Brenner lässt sich mit dem elektronischen Zünder nicht entflammen	- Überprüfen Sie den Zustand der Kabel oder Elektroden. - Überprüfen Sie, ob die Kabel richtig an der elektronischen Einspritzdüse und den Elektroden angeschlossen sind. - Überprüfen Sie, ob die Batterie richtig eingesetzt wurde (mit + in Richtung Deckel) und in Ordnung ist. - Überprüfen Sie, ob der Schutzleiter angeschlossen ist.	- Wechseln falls erforderlich. Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Verbinden falls erforderlich. - Ändern Sie die Richtung der Batterie oder wechseln Sie die Batterie falls erforderlich. - Schließen Sie den Schutzleiter an.
Flammen bei der Verbindung des Gasschlauchs mit der Gasdüse	- Überprüfen Sie die Luftdichtheit der Kupplung. - Überprüfen Sie, ob der Flansch für die französische Version vorhanden ist.	- Schließen Sie die Gaszufuhr. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wechseln Sie das Anschlussstück (Frankreich)
Flammen hinter dem Einstellknopf (Drehknopf) oder der Konsole		- Schalten Sie das Gerät aus und schließen Sie den Zylinder. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Seitenbrenner funktioniert nicht	Überprüfen Sie, ob die Verbindung zwischen dem Seitenbrenner und Rahmenunterteil richtig angeschlossen ist.	Schließen Sie ordnungsgemäß an.
Ungewöhnliche Erhitzung der Ablage	Überprüfen Sie, ob die Seitenelemente von "Instaclean" richtig positioniert sind. Siehe Montageanleitung.	Positionieren Sie die seitlichen Instaclean richtig auf der Basis. Siehe Montageanleitung.

BRUKSANVISNING

MERK: Med mindre noe annet er spesifisert, viser følgende generelle termer «apparat / enhet / produkt / utstyr / anordning» i denne bruksanvisningen til produktet «Master Series».

Produktet på bildene i denne håndboken kan avvike fra ditt produkt. Bildene er bare for illustrasjonsformål.



- Les bruksanvisningen før du begynner å bruke apparatet.
- Skal kun brukes utendørs.
- Det anbefales å bruke vernehansker under monteringen av produktet.
- Ikke bruk trekull.
- Anvend ikke en regulerbar reduksjonsventil. Bruk trykkregulatorer med fast innstilling som samsvarer med gjeldende europeiske forskrifter på området.
- For å sikre trygg bruk av enheten, må du aldri bruke to fulle stekeplater side ved side.
- Rengjør delene i bunnen av karet regelmessig for å unngå all risiko for at fettett antennes.

Apparatet risikerer alvorlige skader hvis ikke disse anvisningene følges.

A. FOR DIN EGEN SIKKERHET

- Lagre eller bruk aldri bensin eller andre lett brennbare væsker eller damper i nærheten av apparatet. Apparatet må holdes atskilt fra brennbare materialer når det er i bruk.

Dersom du kjenner gasslukt:

1. Lukk kranen til gassbeholderen.
 2. Slukk alle flammer.
 3. Åpne lokket.
 4. Hvis du fremdeles kjenner lukten, se § F. eller kontakt umiddelbart en forhandler av produktet.
- Ikke forlat apparatet uten tilsyn når det er i bruk.
 - Deler som er beskyttet av produsenten eller dennes mellomledd, skal ikke håndteres av brukeren.
 - Steng gassbeholderen etter bruk.

B. ANVENDELSESPASS

- Dette apparatet skal kun brukes utendørs.
- **ADVARSEL:** Delene kan bli meget varme. Hold barn og dyr på avstand.
- Brannfarlige materialer må aldri komme nærmere apparatet enn 60 cm.
- Bruk alltid apparatet på en horisontal overflate.
- Forutsett et nytt luftskifte på 2m³/kW/h.

C. GASSBEHOLDER

Dette apparatet er laget for å brukes sammen med en butan- eller propanbeholder på mellom 4,5 og 15 kg forsynt med en korresponderende gassreduksjonsventil.

- **Frankrike, Belgia, Luxembourg, Storbritannia og Nord-Irland, Irland, Portugal, Spania, Italia, Hellas:**
butan 28 mbar/propan 37 mbar.
- **Nederland, Tsjekkisk Republikk, Norge, Sverige, Sveits, Danmark, Finland, Ungarn, Slovenia, Slovakia, Bulgaria, Tyrkia, Romania, Kroatia:**
butan 30 mbar/propan 30 mbar.
- **Polen:** propan 37 mbar.

Ved påkobling eller skifte av beholder, skal det alltid arbeides på en godt ventilert plass. Gjør det aldri på et sted hvor flammer, gnister eller varmekilder finnes i nærheten.

Hvorvidt gassbeholderen kan plasseres under apparatet eller ikke, avhenger av modellen som brukes og høyden på beholderen.

Se monteringsanvisningen.

D. SLANGE

Enheter må brukes med en slange som er laget for å brukes med butan- og propangass. Slangelengden må ikke overskride 1,5 meter. Den må erstattes hvis den skades eller sprekker, når det kreves i henhold til nasjonale forskrifter, eller på slutten av levetiden.

Frankrike (avhengig av modell):

Slange som skal festes på de runde munnstykkene på apparatsiden og på dysen, sikret med klemringer (i overensstemmelse med normen XP D 36-110). Anbefalt lengde 1,25 m.

1. Forbind den fleksible slangen med kontakten og sikre forbindelsen med en slangeklemme (figur 2).
2. Forbind den andre enden av slangen med regulatoren, og sikre forbindelsen med en slangeklemme (figur 2).
3. Koble regulatoren til sylindere (figur 2).
4. Du kan kontrollere om koblingen er vanntett ved å følge henvisningene i avsnitt § F.

Sør for at slangen ikke dras eller gjennomhulles. Hold den unna deler av enheten som blir varme (se fig. 3-B og 3-C). Kontroller at slangen strekkes normalt ut uten å vris eller dras.

E. LOKK

Håndter lokket forsiktig når apparatet er i bruk! Pass også på at ingen lener seg over lokket når apparatet er i bruk.

F. SJEKKE ETTER GASSLEKKASJER

Viktig: Let aldri etter gasslekkasjer med flamme.

1. Arbeid alltid utendørs. Arbeid på god avstand fra alt brannfarlig materiell. Røyk ikke!
2. Se til at reguler knappen står i "fra"-modus (O).
3. Fest regulatoren på gassbeholderen som angitt i instruksjonene for gassbeholderen.
4. Koble slangen til regulatoren og apparatet som beskrevet i avsnitt § D.
5. Bruk væske for sporing av gasslekkasjer, for eksempel såpevann.
6. (Avhengig av modell, se fig. 5-A ou 5-B, og Fig. 3-A) Påfør væsken på forbindelsene mellom beholder / reduksjonsventil/slangen/apparatet.
7. Åpne så kranen til gassbeholderen. Reguleringsbryterne skal fremdeles være i "fra"-modus. Dersom det nå oppstår bobler på slangen eller i forbindelsene/koblingene, så betyr det at det er en gasslekkasje.
8. For å stoppe lekkasjen, dra til mutterne, sjekk at slanger sitter som de skal og sjekk endestykker. Hvis en del er defekt, må den skiftes ut. Apparatet skal ikke brukes før gasslekkasjen er borte!
9. Steng kranen til gassbeholderen.

Viktig: Se etter lekkasjer minst én gang i året, og hver gang gassbeholderen skiftes ut.

G. FØR BRUK

Ta ikke i bruk apparatet før alle instruksjoner er utført og forstått. Kontroller også:

- Det ikke er noe gasslekkasjer.
- (Fig. 9) Venturirørene (VO) ikke er blokkerte (av f.eks. spindelrev).
- (Fig. 3 B, C) Ikke slangen er i kontakt med deler som kan bli varme.
- Ventilasjonsåpningene i beholderens lagringsrom (hvis et slikt brukes) ikke har noen hindringer.
- Fettoppsamlingsbrettet er korrekt festet på plassen sin og skjøvet inn så langt det går.
- Fettpannen(e) er korrekt satt inn i sitt (sine) kammer (kamre) og at den (de) er riktig posisjonert, så langt den (de) vil gå.
- Tankens 6 avtakbare deler settes på plass (se avsnitt § P. Rengjøring og vedlikehold)

 Se til at venturirørene (tilførselsrørene til brenneren) (VO) dekker munnstykkene (IJ). (Fig. 4)

H. ANTENNING AV GRILLENS BRENNERE

Tenn aldri apparatet med lokket lukket.

1. (Fig. 6-A) Åpne lokket.
2. (Fig. 6-B) Forsikre deg om at reguleringsbryterne står på "OFF" (O).
3. (Fig. 7-A) Trykk og vri kontrollbryteren mot klokkeretningen til tennerposisjonen (⚡). Hold kontrollbryteren nedtrykket til den elektroniske tenneren genererer gnister. Når brenneren tennes, vrir du kontrollbryteren til posisjonen for full utstrømning (🔥).
MERK: Hvis brenneren ikke tenner etter omtrent 10 s, vent 5 minutter og gjenta operasjonen.
4. Når brenneren er tent, har du to alternative måter å tenne en brenner til på:
 - Den første muligheten består i å gjenta antenningsoperasjonen som beskrevet ovenfor;
 - Den andre muligheten består i å tenne bryteren til høyre eller venstre for den første brenneren, og deretter én etter én de andre brennerne ved å vri reguleringsknappen til posisjonen full styrke (🔥).
5. Hvis den elektroniske tenneren ikke fungerer, bruker du den manuelle tenneren (se under).

I. TENNE GRILLEN MANUELLT

1. (Fig. 6-A) Åpne lokket.
2. (Fig. 6-B) Forsikre deg om at reguleringsbryterne står på "OFF" (O).
3. (Fig. 7-B) Tenn en fyrstikk og før den fra grillens bakside til brenneren.
4. (Fig. 7-A) Trykk ned og vri reguleringsknappen mot klokkeretningen og plasser den på full styrke (🔥).

J. SLUKKING AV GRILLEN

(Fig. 6-B) Sett grillen i "FRA"-modus (O). Lukk deretter kranen til gassbeholderen.

K. TENNE SIDEBRENNEREN

(AVHENGIG AV MODELL)

Sidebrenneren kan fungere uavhengig av eller sammen med grillbrenneren. Før du tenner sidebrenneren, må du sørge for at lokket er åpnet og skjøvet unna (Fig. 8-A, B).

Tenning:

1. Åpne kranen på regulatoren/reduksjonsventilen på gassflasken.

2. Kontroller at det ikke er noen gasslekkasje mellom gassbeholderen og sidebrenneren (Avhengig av modell, se fig. 5-A ou 5-B, og avsnitt F).

3. (Avhengig av modell, se fig. 5-A ou 5-B) Sjekk tilstanden på slangen mellom grillen og sidebrenneren. Hvis den har tegn til sprekker, ring du vårt servicesenter for å få den skiftet ut.

4. (Fig. 8-C) Trykk og vri kontrollbryteren mot klokkeretningen til tennerposisjonen (⚡). Hold kontrollbryteren nedtrykket til den elektroniske tenneren genererer gnister. Når brenneren tennes, vrir du kontrollbryteren til posisjonen for full utstrømning (🔥).
MERK: Hvis brenneren ikke tenner etter omtrent 10 s, vent 5 minutter og gjenta operasjonen.

5. Hvis den ikke vil tenne, prøv å tenne manuelt med en fyrstikk.

6. Juster størrelsen på flammen i forhold til størrelsen på kokekaret ved å vri kontrollbryteren til de to strømmeposisjonene: HØY (🔥) eller LAV (🔥). Ikke bruk kokekar som er mindre enn 12 cm eller større enn 24 cm i diameter.

L. SLÅ AV SIDEBRENNEREN

(AVHENGIG AV MODELL)

Lukk sidebrennerens ventil (mot "O"), og lukk ventilen på gassbeholderen hvis grillbrenneren ikke blir brukt.

M. TENNE LYS PÅ KONTROLLPANELET

(AVHENGIG AV MODELLEN)

Belysningssystemet på kontrollpanelet drives av 4 AA-batterier (LR06) som følger med grillen. Batteriboksen er plassert på støtten på venstre side, bak venstre dør. Fjern dekslet på batteriholderboksen ved å skyve den oppover. Sett inn batteriene ifølge polariteten og sett dekslet på igjen.

De enkelte kontrollbryterne på kontrollpanelet kan belyses uavhengig av hverandre:

1. (Fig. 10) Slå på knappen på batteriholderen.
2. Velg en kontrollbryter, og utfør tennerhandlingen (trinn nr. 3 i avsnitt § H). Når brenneren tennes, lyser kontrollbryteren opp. Dermed kan du se hvilken brenner som er i funksjon.
3. Kontrollbryteren vil forbli tent helt til den slås av til AV-posisjon (O), eller til knappen på batteriholderen slås av.

N. SKIFTE AV GASSEBHOLDER

1. Arbeid alltid på et godt ventilt sted, og aldri i nærheten av åpne flammer, gnister eller varmekilder.
2. (Fig. 6-B) Plasser bryterne i "FRA"-modus (O) og steng av kranen på gassbeholderen.
3. Skru deretter bort reduksjonsventilen, kontroller at tetningspakningen er på plass og i god stand.
4. Sett på plass den nye gassbeholderen. Sjekk nøye at ikke slangen er for stram eller vridd. Se etter gasslekkasjer.

O. ANVENDELSE

Beskyttelseshansar anbefales for håndtering av apparatets varme deler!

Ved første gangs bruk varmes grillen med de brennerne på full styrke (⚡🔥) i ca. 30 minutter for å fjerne malingslukt fra de nye delene (steng lokket).

I normal drift, varm opp grillen noen minutter på forhånd for å oppnå en god steketemperatur.

Kokehastigheten kan reguleres ved hjelp av reguleringsbryterne : mellom posisjonene full styrke (⚡🔥) og posisjon for lav strømning (🔥).

For at maten skal henge mindre fast på stekeristene, så smør disse lett med matolje før du legger på maten.

For å minske antenningen av fettstoffer under steking, skjær bort overflødig fett på kjøttet før du steker det.

NO

For å steke kjøtt med høy fettinnhold og unngå høye flammer må du vanligvis steke det over svakere flammer. Det kan til og med være lurt å slå av en eller flere brennere i noen minutter om nødvendig. Rengjør grillen etter hver bruk for å unngå oppsamling av fett og redusere risikoen for antennelse.

Avhengig av modellen kan grillen din være utstyrt med en takke i støpejern. Denne takken er dobbeltsidig: den ene siden er en stekerist som kan brukes til å steke kjøtt, den andre har en glatt overflate til steking av fisk, skalldyr, grønnsaker, osv.

Avhengig av modellen du har, kan grillen være utstyrt med en steke-boost stasjon (SBS).

I så fall gjør du følgende for å steke kjøtt:

- Slå på de tre blussene i SBS-sonen.
- Plasser kjøttet på stekeristen i sonen som er identifisert som SBS.
- Stek den ene siden av kjøttstykket (så lenge du ønsker og avhengig av størrelsen på stykket).
- Gjør det samme med den andre side av kjøttstykket.

Deretter kan du slå av det midterste blusset i SBS-sonen for å steke hjertet av kjøttet.

Viktig:

Hvis det skulle skje at en eller flere brennere slukkes under bruk må du straks plassere reguleringsbryterne i "OFF"-posisjon. Vent i 5 minutter slik at all uforbrent gass får tid til å slippe ut. Gjenta antenningsoperasjonene kun etter at du har ventet disse 5 minuttene.

Rustfritt stål:

Rustfritt stål er kjent for sin evne til å motstå korrosjon og rust. Likevel kan smuss, støv, skitt og upassende rengjøringsmidler utsette rustfritt stål for fare for korrosjon og rust. Det er lett å rengjøre rustfritt stål så lenge retningslinjene under følges.

HVA DU MÅ GJØRE :

- Les instruksjonene på rengjøringsmiddelet grundig og pass på at det egner seg for rustfritt stål. Aller helst bør du bruke egne produkter for rengjøring av rustfritt stål. Viktig : noen av de er ikke egnet til aluminiums- eller metallmaling, og det kan fjerne merkingen.
- Bruk en sikker svamp som ikke sliper. Børst i metallens korningsretning.
- Skyll grundig.
- Tørk alltid av overflaten med en et mykt håndkle eller klut. Det beste er å bruke en mikrofiberklut.

HVA DU IKKE MÅ GJØRE :

- La aldri våte svamper, kluter eller lignende bli liggende på den rustfrie ståloverflaten.
- La aldri løsninger av klor og vann virke på den rustfrie ståloverflaten. Klorider, som finnes i de fleste såper, blekemidler og rengjøringsmidler, er svært aggressive mot rustfritt stål.
- Bruk aldri rengjøringsmidler for ovner som inneholder kaustiske kjemikalier.
- Ikke bruk tørkepapir eller skuresvamper.

P. RENGJØRING OG SKJØTSEL

Utfør aldri modifikasjoner på apparatet, da det kan være farlig!

- For å holde grillen i perfekt driftstilstand, anbefaler vi at du rengjør produktet etter hvert bruk.
- Vent til de er avkjølt før du vasker dem.
- Lukk gassbeholderen og fjern regulatoren.
- (Fig. 9) Rengjør toppen av brenneren i tillegg til sidene og undersiden, med en fuktig svamp (fuktet med vann og litt oppvaskåpe). Bruk om nødvendig en fuktig stålborste.
- (Fig. 9) Sjekk at alle brennerhullene (OH) er åpne og tørre før de brukes igjen. Bruk om nødvendig en stålborste til å fjerne hindringer fra brennerhullene.
- (Fig. 9) Rengjør åpningene på venturirørene (VO) eller brenneren ved behov.
- Grillbrenneren må rengjøres og sjekkes hver 3. måned. Fjern hele brenneren (Fig. 9) og sjekk at ingen partikler, smuss eller edderkoppnett blokkerer åpningene i Venturirøret (Fig. 4), noe som kan gjøre brenneren mindre effektiv eller føre til farlig gassbrann utenfor brenneren.
- Sett grillbrenneren på plass på riktig måte.

MERK: Jevnlig rengjøring forlenger levetiden til brenneren og forhindrer eventuell tidlig oksydasjon som følge av kokesyreester. Oksydasjon av grillbrenneren er imidlertid normalt.

Kontrollpanel

Rengjør kontrollpanelet regelmessig! Bruk en svamp eller fuktet klut med oppvaskmiddel. Bruk aldri produkter med slipemiddel).

Firebox-vegg

For å lette rengjøring av firebox-veggen har Campingaz® oppfunnet **Campingaz InstaClean®**, det flyttbare firebox-konseptet. Takket være **Campingaz InstaClean®**, kan alle deler av tanken fjernes uten verktøy på under ett minutt, og kan vaskes i oppvaskmaskin.

Avhengig av hvor skitne disse delene er kan det være nødvendig å skrubbe dem før de settes i oppvaskmaskinen for en grundigere rengjøring.

Se monteringsanvisningen for montering og fjerning av disse delene.

For montering etter rengjøring, sett de første 2 veggene markert "1-2" inn først, og deretter veggene nummerert "2-3". De 2 sideveggene nummerert "3-1" monteres sist (Fig. 11).

Fettpanne

Avhengig av modellen kan grillen din være utstyrt med en eller to fettpanner. Det anbefales at du rengjør den (dem) etter hver bruk. Den (de) kan vaskes i oppvaskmaskin.

For å forenkle rengjøringen kan du dekke smøretau(ene) med aluminiumsfolie. Etter bruk av grillen kan aluminiumsfolien kastes.

Det er også mulig å helle litt sand i bunnen av fettpannen. Sanden vil absorbere matfett. Kast sanden etter hver gang.

Stekeplate og grillrist

Stekeplaten og grillristen er emaljert.

Vent til de er avkjølt før du vasker dem. Bruk rengjøringsmiddelet Campingaz® grill-spray og børster for grill.

Stekeplaten og grillristen kan vaskes i oppvaskmaskinen. Før du setter dem i oppvaskmaskinen er det ofte nødvendig å skure dem med en svamp eller metallborste for å fjerne rester som er klebet fast til kokeplaten.

(Fig. 12) Når du skal fjerne stekeplaten og grillristen, la fingeren gli inn i de angitte hullene, løft dem og ta tak i dem med den andre hånden.

(Fig. 13) Når du skal fjerne **Campingaz® Culinary Modular**-pannen som består av 2 deler (se avsnitt § R. under), må du først fjerne den sentrale delen ved hjelp av den angitte kilen, og deretter fjerne konturen.

Kokeoverflatene i støpejern er emaljert med porselen, noe som beskytter materialet i kokeoverflaten mot korrosjon. Kokeoverflater i støpejern kan enten ha en blank og glinsende overflate, eller en tynnere, tekstureret og matt overflate. For å holde dem i god kondisjon er det viktig å olje matte overflater i støpejern etter rengjøring. Grillet mat vil ikke festes like lett til overflaten, noe som forenkler rengjøringen og forlenger levetiden til kokeoverflaten.

Tre (avhengig av modellen)

For at treverket som brukes på grillen skal ivareta sitt naturlige utseende, og samtidig være beskyttet, behandles det med en beskyttende olje. Husk at tre er et levende materiale som er følsomt overfor sol, fuktighet og temperaturskjeller.

Rustfritt stål:

Rustfritt stål er kjent for sin evne til å motstå korrosjon og rust. Likevel kan smuss, støv, skitt og upassende rengjøringsmidler utsette rustfritt stål for fare for korrosjon og rust. Det er lett å rengjøre rustfritt stål så lenge retningslinjene under følges.

HVA DU MÅ GJØRE :

- Les instruksjonene på rengjøringsmiddelet grundig og pass på at det egner seg for rustfritt stål. Aller helst bør du bruke egne produkter for rengjøring av rustfritt stål. Viktig : noen av de er ikke egnet til aluminiums- eller metallmaling, og det kan fjerne merkingen.
- Bruk en sikker svamp som ikke sliper. Børst i metallets korningsretning.
- Skyll grundig.
- Tørk alltid av overflaten med en et mykt håndkle eller klut. Det beste er å bruke en mikrofiberklut.

HVA DU IKKE MÅ GJØRE :

- La aldri våte svamper, kluter eller lignende bli liggende på den rustfrie ståloverflaten.
- La aldri løsninger av klor og vann virke på den rustfrie ståloverflaten. Klorider, som finnes i de fleste såper, blekemidler og rengjøringsmidler, er svært aggressive mot rustfritt stål.
- Bruk aldri rengjøringsmidler for ovner som inneholder kaustiske kjemikalier.
- Ikke bruk tørkepapir eller skuresvamper.

For å ta best mulig vare på grillen din, anbefaler vi at du dekker den til med et Campingaz-beskyttelsestrekk som selges som tilbehør.

Viktig: Vent til grillen er helt avkjølt før du tar på beskyttelsestrekket! Påfør gjerne et lag med lin- eller teakolje på treverket tidlig i sesongen. Påfør oljen med en klut eller en kost. Dette gir grillen et strålende utseende, og oljen beskytter også treverket.

Q. OPPBEVARING

- Lukke kranen til gasbeholderne etter hver anvendelse.
- Hvis grillen forvares ute, koppla ifra gassforbindelsen.
- Hvis den forvares ute anbefales at tekke stekgrillen med et beskyttelsefutteral. (se kapittel med extra tilbehør).
- Hvis grillen ikke må anvendes under en lang tid, råder vi at forvare den på en tørr og beskyttet plass (t.ex: et garage).
- Omgivelser som er utsatte for korrosjon: Særlige hensyn må ivaretas med produktet dersom det anvendes nær sjøen; det må ikke oppbevares utendørs uten beskyttelse, men må lagres beskyttet i et tørt miljø.
- (Finnes kun på visse modeller) Sidebord kan senkes og brettes innover (les monteringsveiledningen som følger med pakken).

R. TILBEHØR

Avhengig av modellen, kan grillen din være utstyrt med **Campingaz Culinary Modular Concept (CMC)**.

Campingaz Culinary Modular Concept består av to deler:

- Konturen
- Middelen

(Fig. 13) Middelen er avtakbar og kan byttes ut med tilleggsutstyr som selges separat av Campingaz®, for eksempel:

- Pizzastein
- Wok
- Paellapanne

CMC gjør det mulig å forvandle grillen din til et ekte utendørs kjøkken! Du velger selv tilbehør, avhengig av hva du ønsker å tilberede!

Hvis grillen din ikke har **Campingaz Culinary Modular Concept**, kan dette kjøpes separat.

ADG anbefaler at det systematisk brukes tilbehør og reservedeler av merket Campingaz® til gassgrillen. ADG frasier seg ethvert ansvar for skade eller for at grillen fungerer dårlig, som følge av bruk av tilbehør og/eller reservedeler av et annet merke.

S. MILJØVERN

Tenk miljøvern ! Apparatet ditt inneholder materialer som kan bli tatt vare på eller resirkulert. Lever det til oppsamlingsstasjonen i din kommune og sorter materialene fra emballasjen.

T. BATTERIANBEFALINGER



Dette symbolet, som befinner seg på batteriene, betyr at på slutten av deres levetid må batteriene fjernes på enheten og deretter resirkuleres eller avhendes på riktig måte. Batteriene skal ikke kastes i vanlig søppel! Ta batteriene med til et innsamlingspunkt (Avfallsmottak eller lignende). Er du usikker på hvordan du skal gjøre det, kontakt lokale myndigheter! Kast aldri batterier i naturen! Brenn aldri batterier! Tilstedeværelsen av enkelte substanser (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) i brukte batterier kan være farlig for miljøet og mennesker.

U. ELEKTRISK OG ELEKTRONISK AVFALL



Dette symbolet betyr at apparatets elektriske system er spesialavfall. Etter endt levetid må det elektriske systemet i apparatet avhendes på riktig måte. Det elektriske systemet må ikke kastes sammen med det vanlige husholdningsavfallet. Når du leverer inn dette spesialavfallet, kan det gjenbrukes eller resirkuleres, eller man kan utnytte annet resirkulerbart materiale som avfallet inneholder. Lever inn apparatets elektriske system til en gjenbruksstasjon. Forhør deg om dette hos lokale myndigheter. Apparatet må ikke kastes i naturen, må heller ikke brennes: Visse farlige stoffer i de elektriske og elektroniske komponentene kan være skadelige for miljøet og ha negative helsevirkninger.

NO

V. FEILSØKING

Problem	Feilsøking	Feilretting
Lyset i kontrollpanelet virker ikke	- Kontroller at batteriene er riktig satt i og ikke er utladet. - Kontroller at ON/OFF-bryteren på batterirommet er aktivert. - Kontroller at polene på batterirommet er riktig tilkoblet. - Kontroller at ledninger i den elektriske kretsen er i god stand og riktig tilkoblet.	- Snu batteriene eller sett i nye batterier. - Sett knappen på ON. - Forbind de to polene. - Bytt om på ledningene eller koble fra de feilkoblede ledningene.
Tenningen arbeider hele tiden	Kontroller at knottene ikke er i åpen posisjon mellom lukket og MAX-posisjon.	Sett alle knottene i posisjon 0 eller mellom MAX- og MINI-posisjon.
Tenningen arbeider - alle knottene står i lukket posisjon eller mellom Max og Mini.	Kontroller kabler og stillingen til kranen.	Se ettersalgsservice.
Tenningen virker ikke	- Kontroller at batteriet er riktig installert (+ mot lokk). - Kontroller at ledninger i den elektriske kretsen er i god stand og tilkoblet. - Kontroller at du holder knotten i posisjon for tenning lenge nok. - Kontroller at jordledningen er tilkoblet.	- Snu batteriene. - Bytt om på ledningene og koble dem til igjen om nødvendig. - Hold knotten i «tenn»-posisjon litt lenger. - Koble til jordledningen.
Problemer med å tenne	- Kontroller at regulatoren passer til gasstype og anbefalt trykk. - Kontroller at regulatoren ikke er i sikret stilling. - Kontroller at regulatoren og slangen er i god stand. - Kontroller at flasken ikke er tom eller nesten tom.	- Skift regulator hvis den ikke passer. - Tilbakestill regulator. - Bytt slange og/eller regulator hvis de er i dårlig stand. - Bytt gassflaske om nødvendig.
Problem med å tenne Flammene er ikke stabile når en ny flaske er i bruk.	Mulig tilstedeværelse av luft i flasken og dermed i gasskretsen.	La grillen kjøre og problemet vil forsvinne.
Brenneren tenner ikke.	- Kontroller at slange, dyse, ventil, venturirør og brennerhull ikke er tette. - Kontroller at brenneruttaket dekker dysen ordentlig.	- Blås på brenneren. - Rengjør Venturi-slangen. - Sett på plass brenneruttaket igjen.
Brenneren brenner ikke jevnt eller går ut	Kontroller at det er tilstrekkelig med gass i flasken.	Bytt gassflaske.
Stor flamme på brennerens overflate	Brenneuttaket kan være tett (spindelrev,...) eller dyseholderen er feil plassert i uttaket.	Rengjør Venturi-slangen og/eller monter brenneren igjen.
Flamme ved dysen	Kontroller at flasken ikke er tom eller nesten tom.	- Bytt gassflaske. - Se ettersalgsservice.
Termometeret viser ikke en jevn temperatur		Bytt termometer.
Utilstrekkelig koketemperatur	Kontroller at dysen eller Venturi-slangen ikke er tett (... spindelrev,...).	Rengjør Venturi-slangen.

Fett antennes på en unormal måte	• Kontroller at det ikke har bygd seg opp fett i fettrennen og/eller brennerens varmespreder.	• Skru ned for gassen til grillen. • Vask fettrennen og/eller brennerens varmespredere.
Brenneren tenner ikke med den elektroniske tenningen	• Kontroller tilstanden til ledninger eller elektroder. • Kontroller at kablene er riktig koblet til elektronisk tenning og elektroder. • Kontroller at batteriet er riktig installert (+ mot lokk) og batteriet er godt. • Kontroller at jordledningen er tilkoblet.	• Bytt om nødvendig. Se ettersalgsservice. • Koble til om nødvendig. • Snu batteriet eller bytt det om nødvendig. • Koble til jordledningen.
Flamme ved tilkobling mellom gasslange og dyse	• Kontroller tettheten til koblingen. • Kontroller at flensen er tilstede for den franske modellen.	• Lukk gassventilen. • Se ettersalgsservice. • Bytt flensen (Frankrike)
Flamme bak justeringsknotten (knappen) eller konsollen		• Slå av apparatet og lukk gassflasken. • Se ettersalgsservice.
Sidebrenneren fungerer ikke	• Kontroller at hurtigkoblingen mellom sidebrenner og rammebunn er riktig tilkoblet.	• Koble til riktig.
Unormal oppvarming av hyllen	• Kontroller at sideelementene i «Instaclean» er riktig montert. Se monteringsveiledningen.	• Gjenmonter Instaclean-siden riktig i fundamentet. Se monteringsveiledningen.

BRUKSANVISNING

OBS: Om inte annat anges avses produkten "Master Series" med samtliga följande allmänna begrepp "apparat/enhet/ produkt/utrustning/anordning" i denna instruktionsmanual.

Produkten som visas i manualen ser kanske inte ut som din. Den visas endast i illustrationssyfte.



- Läs igenom bruksanvisningen före användning.
- Får endast användas utanför lokalen.
- Det är en bra idé att använda handskar när du monterar ihop den här produkten.
- Använd inte tråkol.
- Använd inte en reglerbar gasutlösare. Använd de icke justerbara lågtrycksregulatorerna enligt den europeiska standard som de omfattas av.
- Av säkerhetsskäl får aldrig två hållare vid sidan om varandra användas.
- Rengör delarna som sitter längst ner i ugnsmanteln för att undvika risken för att fett antänds.

APPARATEN RISKERAR ALLVARLIGA SKADOR OM INTE DENNA BRUKSANVISNING EFTERFÖLJS.

A. FÖR DIN EGEN SÄKERHET

- Lagra och använd inte bensen eller andra lättantändliga vätskor eller ångor i närheten av apparaten. Denna apparat måste flyttas bort från lättantändliga material vid användning.

Om gaslukt uppstår:

1. Stäng kranen till gasolbehållaren.
 2. Släck all levande låga.
 3. Öppna locket.
 4. Om lukten kvarstår, se § F eller rådfråga omedelbart en återförsäljare.
- Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den används
 - De delar som har skyddats av tillverkaren eller dess ombud får inte manipuleras av användaren.
 - Stäng gasbehållaren efter användning.

B. ANVÄNDNINGSPLATS

- Denna apparat får endast användas för utomhusbruk.
- **VARNING:** åtkomliga delar kan vara mycket varma. Håll barn på avstånd.
- Inget brandfarligt material får finnas närmre än ca 60 cm från apparaten.
- Flytta inte apparaten medan den är i gång.
- Använd apparaten på ett plant underlag.
- Förutse en ny luftomväxling på 2 m³/kW/h.

C. GASOLBEHÅLLARE

Apparaten är avsedd för att fungera med en butan- eller propanolbehållare på 4,5 à 15 kg utrustad med motsvarande gasutlösare:

- **Frankrike, Belgien, Luxemburg, Storbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Grekland:**
butanol 28 mbar / propanol 37 mbar.
- **Nederländerna, Republiken Tjeckien, Norge, Sverige, Schweiz, Danmark, Finland, Bulgarien, Turkiet, Rumänien, Ungern, Slovenien, Slovakien, Kroatien:**
butanol 30 mbar / propanol 30 mbar.
- **Polen:** propanol 37 mbar.

Vid inkoppling eller när man byter ut behållaren, skall detta alltid utföras på en väl ventilerad plats. Gör det aldrig i närheten av en levande låga, gnista eller vid en värmekälla.

Modell och cylinderhöjd avgör om det går att sätta gascylindern under anordningen.

Se monteringsmanualen.

D. SLANG (FIGUR 1)

Anordningen ansluts till böjlig slang för butan- och propangas. Slangens längd får vara högst 1,5 meter. Byt skadad eller sprucken slang enligt statliga bestämmelser eller när slangens livslängd är slut. Dra och skär inte i slangens.

Frankrike (enligt modell):

Mjuk slang som är avsedd att träs över segmenterade ändstycken på apparat- och regulatorsidan och som fixeras av slangklämmor (enligt standard XP D 36-110). Rekommenderad längd 1,25 m.

1. Anslut slangens till kopplingen och lås kopplingen med klämma (Figur 2).
2. Anslut slangens motsatta ände till regulatorn och lås kopplingen med klämma (Figur 2).
3. Anslut regulatorn till behållaren (Figur 2).
4. Se om det läcker enligt anvisningarna i paragraf § F.

Håll anordningen på säkert avstånd från varma anordningskomponenter (se figur 3-B och 3-C). Kontrollera att den böjliga slangens kan dras ut normalt utan att behöva vridas eller sträckas.

E. LOCK

Manipulera locket varsamt framförallt under användningen. Undvik att luta er över hårdn.

F. TÄTNINGSPACKNINGSTEST

VIKTIGT: Använd aldrig levande låga för att upptäcka en gasläcka.

1. Arbeta utomhus på avstånd från allt brandfarligt material. Rök inte.
2. Se till att reglerknapparna står i "OFF" läge (O).
3. Tillpassa regulatorn på gascylindern enligt anvisningarna.
4. Anslut slangens till regulatorn och anordningen enligt paragraf § D.
5. Sök inte efter läckorna med en låga, använd en detektionsvätska för gasläcka.
6. (Beroende på modell, se figur 5-A eller 5-B, och Figur 3-A) Tryck vätskan på behållarens /gasutlösarens/ slangens/ apparatens anslutning.
7. Öppna kranen till gasbehållaren. Reglerspakarna skall stå i "OFF" läge (O). Om bubblor uppstår betyder det att det finns gasläckor.
8. För att stoppa läckan, dra åt muttrarna och dra på slangens ände till stoppet på denna. Om en del är defekt ska den ersättas. Apparaten skall inte sättas i gång förrän läckan lagats och försvunnit.
9. Stäng kranen till gasbehållaren.

VIKTIGT:

Minst en gång om året skall man göra en kontroll för att söka gasläckor liksom vid varje utbyte av gasbehållare.

G. INNAN APPARATEN SÄTTS IGÅNG

Sätt inte igång apparaten utan att först noggrant ha läst och förstått samtliga instruktioner. Kontrollera också:

- Det inte finns någon läcka.
- (Figur. 9) Venturirören (VO) är inte blockerade (exempel: spindelväv).
- (Figur 3-B, C) Inte slangen är i kontakt med delar som kan bli varma.
- Ventilationsöppningarna på utrymmet för gasbehållaren inte blockeras i förekommande fall.
- Fettbrickan(-orna) är rätt inskjuten i sitt (sina) fack och att den (de) sitter i rätt position, så långt inskjuten (-na) som det är möjligt.
- De 6 löstagbara delarna av behållaren har satts tillbaka på plats (se stycke **§ P. Rengöring och underhåll**).



Kontrollera att venturirören (VO) täcker injektorerna (IJ). (Figur 4)

H. TÄNDNING AV GRILLENS BRÄNNARE

TÄND ALDRIG APPARATEN NÄR LOCKET ÄR STÅNGT UTAN ALLTID MED ÖPPET LOCK.

1. (Figur 6-A) Öppna locket.
2. (Figur 6-B) Se till att regleringsrattarna står i läge "OFF" (O).
3. (Figur 7-A) Tryck in och vrid kontrollratten moturs till tändläget (⚡). Håll kontrollratten intryckt så att den elektroniska tändaren bildar gnistor. När brännaren tänds, vrid kontrollratten till läget för fullt flöde (💧). **ANM.:** Om brännaren inte tänds efter cirka 10 s, vänta i 5 minuter och upprepa.
4. När brännaren väl är tänd finns det två möjligheter för att tända en annan brännare:
 - Upprepa tändningen enligt ovan ;
 - Tända den brännare som är belägen till höger eller vänster om den först tända brännaren, och sedan undan för undan de andra brännarna genom att vrida vredet till läge max (💧).
5. Tänd brännaren manuellt om den elektroniska tändningen inte fungerar (se nedan).

I. MANUELL TÄNDNING AV GRILLEN

1. (Figur 6-A) Öppna locket.
2. (Figur 6-B) Se till att regleringsrattarna står i läge "OFF" (O).
3. (Figur 7-B) Tänd tändstickan och för den från baksidan av grillen mot brännaren.
4. (Figur 7-A) Tryck in och vrid vredet moturs till läge max (💧).

J. SLÄCKNING AV GRILLEN

Ställ tillbaka reglerspakarna i "OFF"-läge (O) Stäng sedan kranen till gasbehållaren.

K. TÄND SIDOBRÄNNAREN SÅ HÄR

(BEROENDE PÅ MODELL)

Sidobrännaren kan användas för sig eller samtidigt med grillbrännaren. Öppna och fäll ner locket innan sidobrännaren tänds (Figur 8-A, B).

Tändning:

1. Öppna kranen till gasbehållaren.
2. Kontrollera att det inte läcker gas mellan gascylindern och sidobrännaren (Beroende på modell, se figur 5-A eller 5-B, och avsnitt F).

3. (Beroende på modell, se figur 5-A eller 5-B) Inspektera slangen från grillen till sidobrännaren. Vänd er till Servicebutiken för detta utbyte.
4. (Figur 8-C) Tryck in och vrid kontrollratten moturs till tändläget (⚡). Håll kontrollratten intryckt så att den elektroniska tändaren bildar gnistor. När brännaren tänds, vrid kontrollratten till läget för fullt flöde (💧). **ANM.:** Om brännaren inte tänds efter cirka 10 s, vänta i 5 minuter och upprepa.
5. Om den inte tänds, närma en tändsticka mot brännarens kant.
6. Ställ in lågan efter kokkärlets storlek genom att vrida kontrollratten till två flödeslägen: HÖGT (💧) eller LÅGT (💧). Använd inte kokkäril som är mindre än 12 cm eller större än 24 cm i diameter.

L. SLÅ AV SIDOBRÄNNAREN

(BEROENDE PÅ MODELL)

Stäng ventilen på sidobrännaren (mot O) och stäng ventilen på gascylindern om grillbrännaren inte används.

M. BELYSNING AV KONTROLLPANELEN

(BEROENDE PÅ MODELL)

Tändsystemet på kontrollpanelen drivs av 4 AA-batterier (LR06) som medföljer grillen. Batterihållaren sitter på det vänstra främre stödet, bakom vänster lucka. Ta bort batterihållarens skydd genom att skjuta det uppåt. Sätt i batterierna åt rätt håll med tanke på polariteten och sätt tillbaka skyddet.

Tänd kontrollrattarna på kontrollpanelen var för sig:

1. (Figur 10) Tryck på knappen på batterihållaren.
2. Välj en kontrollratt och utför tändning (steg 3 i paragraf **§ H**). När brännaren tänds tänds kontrollratten. Då ser du vilken brännare som fungerar.
3. Kontrollratten hålls tänd så länge den inte sätts på AV (O), eller om knappen på batterihållaren slås av.

N. BYTE AV GASBEHÅLLARE

1. Arbeta alltid på en väl ventilerad plats och aldrig i närheten av en levande låga, gnista eller värmekälla.
2. (Figur 6-B) Vrid tillbaka reglerspakarna i "OFF"-läge (O), stäng därefter kranen till gasbehållaren.
3. Skruva bort gasutlösaren, kontrollera att tätningsspackningen finns på plats och att den är i bra skick.
4. Sätt den nya gasbehållaren på plats. Skruva tillbaka gasutlösaren och se till att inte slangen varken dras eller vrids. Leta efter gasläckage.

O. ANVÄNDNING

Använd skyddshandskar vid all manipulering av grillens varma delar.

Vid den första användningen, hetta upp grillen (stäng det nedfällbara locket) med sina brännare i läget fullt flöde (⚡💧), under 30 minuter ungefär, för att låta lukten av målarfärg från de nya delarna bränna bort.

Vid normal drift ska grillen tillåtas brinna under några minuter för att ge grillen en bra matlagningstemperatur.

Stekhastigheten kan anpassas i enlighet med vredens läge : mellan läge max (⚡💧) och läge för långsamt flöde (💧).

För att undvika att livsmedlen bränner fast på gallren, pensla lätt stekgallren med matolja innan du lägger på livsmedlen.

För att undvika antändning av fett under grillningen, avlägsna överflödigt fett från köttet före grillning.

För att undvika flambildning vid tillagning av fett kött måste man vanligtvis grilla i lägre temperatur och kanske till och med stänga av en eller flera brännare under några minuter vid behov. Rengör grillen efter varje användningstillfälle för att undvika ackumulering av fett och för att minska risken för antändning.

SE

Beroende på modell, kan din grill vara utrustad med stekplatta i gjutjärn. Plattan har dubbla tillagningssidor: en räfflad sida att grilla kött på och en slät sida där man kan grilla fisk, skaldjur, grönsaker, mm...

Vissa grillmodeller kan utrustas med en Searing Boost Station (SBS; brynstation).

Bryn köttbiten så här med SBS:

- Slå på de tre brännarna i SBS-zonen.
- Lagg köttbiten på galleret i zonen SBS.
- Bryn köttbitens ena sida (tiden beror på köttbitens storlek).
- Gör likadant med andra sidan.

Slå sedan av mittbrännaren i SBS-zonen för att genomsteka köttet.

Viktigt:

Om det medan apparaten är påslagen inträffar att en eller flera brännare slocknar, ställ omedelbart vreden på "OFF". Vänta fem minuter på att den icke förbrända gasen försvinner. Genomför först därefter ytterligare en gång rengöringsproceduren.

P. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Utför aldrig modifieringar på apparaten: alla ändringar kan visa sig vara farliga.

- För att hålla grillen i gott skick Rengöring rekommenderas efter varje användning.
- Vänta tills apparaten kallnat innan rengöringen startas.
- Stäng gascylindern och ta av regulatören.
- (Figur 9) Rengör överdelen på brännaren och sidorna och basen med fuktig svamp (vatten och diskmedel). Ta vid behov hjälp av en fuktig stålborste.
- (Figur 9) Kontrollera att alla brännarutlopp (OH) är fria och torra innan anordningen används igen. Ta en rörborste till att rengöra igensatta brännarmunstycken.
- (Figur 9) Gör vid behov rent i venturirören (VO) eller brännaren.
- Grillbrännaren ska rengöras och inspekteras var 3 månad. Ta av hela brännaren (Figur 9) och kontrollera att ingen smuts eller spindelväv blockerar Venturi-slangöppningarna (Figur 4), vilket kan göra brännaren mindre effektiv eller leda till en farlig gasbrand utanför brännaren.
- Sätt tillbaka brännaren rätt.

ANM.: Vid regelbunden rengöring förlängs brännarens livslängd och förebygger oxidation i förtid, som ett resultat av syrearter som bildas vid matlagning. Oxidation på grillbrännaren är normalt.

Instrumentpanel

rengör regelbundet dessa delar med en svamp och diskmedel. Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel.

Grillådens vägg

För att förenkla rengöringen av grillådens vägg har Campingaz® uppfunnit **Campingaz InstaClean®**, idén med en löstagbar grillåda. Tack vare **Campingaz InstaClean®**, kan alla grillens delar lossas utan hjälp av verktyg, på mindre än en minut, och diskas i diskmaskin. Beroende på hur smutsiga delarna är, kan man behöva borsta av delarna innan man stoppar dem i diskmaskinen för att få dem helt rena.

För anvisningar om montering och demontering av delarna, se monteringshandboken.

När delarna ska sättas ihop efter rengöringen ska de första 2 väggarna som är numererade "1-2" sättas dit först, och sedan väggarna som är numererade "2-3", och slutligen de 2 sidoväggarna som är numererade "3-1" (Figur 11).

Fettbricka

Beroende på modell, kan din grill vara utrustad med en eller två fettbrickor. Det rekommenderas att man rengör den (dem) efter varje användning. Den (de) kan diskas i diskmaskin.

Underlätta rengöringen genom att täcka fettpannorna med aluminiumfolie. Efter varje användning av grillen kastar man aluminiumfolien.

Det är också möjligt att lägga lite sand i botten av fettbrickan, som kommer att absorbera fett. Kasta sanden efter varje användning.

Häll och galler

Häll och galler är emailbelagda.

Vänta tills de svalnat före rengöring. Använd Campingaz® Grillrengöringsspray rengöringsmedel och borste för grillen.

Det går bra att rengöra häll och galler i diskmaskin. Innan de stoppas i diskmaskinen behöver man ofta skrapa av dem med svamp eller metallborste för att få bort rester som sitter fast på stekytan.

(Figur 12) Lossa häll och galler genom att sticka in fingrarna i de angivna hålen, lyfta uppåt och ta tag med andra handen.

(Figur 13) Ta av **Campingaz® Culinary Modular**-galler i två delar (se stycke § R, nedan) genom att första ta bort mittdelen med hjälp av den angivna fliken, och sedan ta bort kantdelen.

Matlagningssytorna av gjutjärn är emailbelagda, vilket skyddar matlagningssytans material mot korrosion. Matlagningssytorna av gjutjärn finns i halvblank och blank, eller som en tunnare matt med textur. För att bevara gjutjärnsytorna i pristine skick är det viktigt att olja ytorna efter rengöring. Grillad mat fastnar inte lika lätt på ytan, vilket underlättar rengöring och förlänger matlagningssytans livslängd.

Trä (beroende på modell)

För att bibehålla det naturliga utseende och samtidigt skydda det, är träet som grillen är täckt med behandlat med skyddande olja. Träet är emellertid ett levande material som förblir känsligt för sol, fukt och temperaturskillnader.

Rostfritt stål:

Rostfritt stål är känt för sin förmåga att stå emot korrosion och rost. Smuts, damm, sot och olämpliga rengöringsmedel kan emellertid göra att rostfritt stål utsätts för risk för korrosion och rost. Rostfritt stål är enkelt att rengöra så länge man följer vissa regler.

GÖR SÅ HÄR :

- Läs instruktionerna på rengöringsprodukterna noga och försäkra dig om att de är lämpliga för rostfritt. Använd helst rengöringsmedel speciellt avsedda för rostfritt. Observera: att en del rengöringsmedel inte är lämpliga att användas, eftersom de kan skada målarfärgen på aluminium eller rostfritt stål. De kan även ta bort markeringarna.
- Använd en oskadlig, icke-slipande svamp. Borsta i metallgranulatets riktning.
- Skölj noga.
- Torka alltid ytan med en mjuk handduk eller trasa. En mikrofiberduk är att föredra..

GÖR INTE SÅ HÄR :

- Låt aldrig våta svampar, trasor eller rengöringskuddar ligga kvar på den rostfria ytan.
- Låt aldrig vattenlösningar med klorblekmedel ligga kvar på din rostfria yta. Klorider, som finns i de flesta tvål, tvättmedel, blekmedel och rengöringsmedel, är mycket aggressiva mot rostfritt.
- Använd aldrig rengöringsmedel som innehåller frätande kemikalier.
- Använd inte pappershanddukar eller kökssvampar.

För att skydda grillen, rekommenderar vi att täcka den med skyddsöverdraget "Campingaz" som säljs som tillbehör.

Viktigt:

grillen bör vara helt nedkyld innan skyddsöverdraget används. Lagg i början av säsongen på ett lager linolja eller teakolja på trädelarna med en trasa eller pensel för att ge dem ett vackrare utseende och bevara skyddet.

Q. FÖRVARING

- Stäng kranen till gasbehållaren efter varje användning.
- Om grillen förvaras utomhus, koppla ifrån gastillförslen.
- Om grillen förvaras utomhus bör man täcka över den med ett skyddsöverdrag.
- Om grillen inte ska användas under en längre tid, rekommenderas att förvara den på ett torrt och skyddat ställe (t.ex: i ett garage).
- Miljöförhållanden kan bidra till korrosion. Iaktta särskild försiktighet om produkten används nära havet. Produkten måste förvaras på en torr plats och får inte förvaras utomhus utan skydd.
- (Endast vissa modeller) Sidoborden kan sänkas och fällas in (läs medföljande monteringsmanual).

R. TILLBEHÖR

På vissa modeller kan grillen utrustas med en **Campingaz® Culinary Modular**-galler.

Campingaz® Matlagningsmodul matlagningsgrillar består av 2 delar:

- kantdel
- mittdel

(Figur 13) Mittdelen är löstagbar och kan ersättas av något av de tillbehör som säljs separat av Campingaz®, till exempel:

- Pizzasten
- Wok
- Paellafat

Med **Campingaz® Matlagningsmodul** kan man förvandla sin grill till ett riktigt utomhuskök och använda specifika matlagningsunderlag beroende på vad man vill tillaga.

Om din grillmodell inte är utrustad med **Campingaz® Matlagningsmodul**, kan du köpa det separat.

ADG rekommenderar att man systematiskt använder tillbehör och reservdelar av märket Campingaz® till sina gasgrillar. ADG avsägar sig allt ansvar vid skador eller felaktig funktion som ett resultat av användning av tillbehör och / eller reservdelar av annat märke.

S. MILJÖSKYDD

Tänk på att skydda miljön! Din apparat innehåller material som kan återanvändas eller återvinnas. Lämna in dem på ett återvinningscenter i din kommun och sortera emballagematerialet.

T. BATTERIREKOMMENDATIONER



Den här symbolen på batterierna innebär att de måste tas ut ur grillen när de håller på att ta slut och återanvändas eller kasseras på lämpligt vis. Batterierna får inte kastas i soporna, utan ska lämnas på avfallsstation (sop Tipp...). Kontrollera med de lokala myndigheterna. Batterier får inte kastas i naturen eller eldas upp: förekomsten av vissa ämnen (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) i använda batterier kan vara skadliga för miljön och människors hälsa.

U. ELEKTRISKT OCH ELEKTRONISKT AVFALL



Denna symbol betyder att apparatens elsystem är föremål för särskild avfallshantering. Efter att apparatens elsystem har tjänat ut, ska det lämnas in till återvinningen enligt gällande bestämmelser. Elsystemet ska inte kastas tillsammans med osorterat avfall. Återvinning eller annan form av återanvändning av materialet bör gälla vid sopsortering av detta avfall. Lämna in elsystemet till en för ändamålet avsedd återvinningsstation. Kontrollera med de lokala myndigheterna. Grillen får aldrig kastas i naturen eller eldas upp: förekomsten av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning kan vara skadlig för miljön och eventuellt påverka människors hälsa.

Problem	Felsökning	Korrigerande åtgärder
Kontrollpanelens belysning fungerar inte	- Kontrollera att batterierna är rätt monterade och inte urladdade - Kontrollera att ON/OFF-knappen på batterifacket är i ON-läge - Kontrollera att batterifackets poler är rätt anslutna - Kontrollera att elkretsens ledningar är i gott skick och rätt anslutna	- Ändra batteriets riktning eller sätt i nya batterier. - Sätt knappen i ON-läge. - Anslut de två polerna. - Byt ledningarna eller anslut de bortkopplade eller från början felplacerade ledningarna.
Det finns en kontinuerlig tändarurladdning	Kontrollera att vreden inte är i öppet läge mellan avstängt och MAX-lägen.	Sätt alla vred i 0-läge eller mellan MAX- och MINI-lägena.
Det finns en tändarurladdning - alla kontrollvred är i stängt läge eller mellan max- och minimilägen.	Kontrollera kablarna och läget på krankammen.	Räddgör med kundservice.
Det finns ingen tändarurladdning	- Kontrollera att batteriet har monterats på rätt sätt (pluspolen vänd mot hatten) - Kontrollera att elkretsens ledningar är i gott skick och anslutna. - Kontrollera att vredet förblir i tändingsläge tillräckligt länge. - Kontrollera att jordledningen är ansluten.	- Ändra batteriernas riktning. - Vänd ledningarna och anslut igen om nödvändigt. - Håll vredet i tändläge under längre tid. - Anslut jordledningen.
Svårigheter med tändning	- Kontrollera att regulatorm passar gastypen och rekommenderat tryck. - Kontrollera att regulatorm inte är i säkert läge. - Kontrollera att regulator och slang är i gott skick. - Kontrollera att gasbehållaren inte är tom eller nästan tom.	- Byt regulatorm om den inte passar. - Återställ regulatorm. - Byt slang och/eller regulator om de är i dåligt skick. - Byt gasbehållare om nödvändigt.
Svårighet med tändning. Lågorna är inte stabila när en ny gasbehållare används.	Möjlig luft i gasbehållaren och därmed i gaskretsen.	Låt grillen arbeta och problemet kommer att försvinna.
Brännaren går inte att tända.	- Kontrollera att slangen, injektorn, kranen, venturiröret och brännarhålen inte är igensatta. - Kontrollera att brännarutloppet och injektor är korrekt anslutna.	- Blås i brännaren. - Rengör venturislängen. - Ändra brännarutloppets placering.
Brännaren brinner inte jämnt eller slocknar	Kontrollera att det finns tillräckligt med gas i gasbehållaren.	Byt gasbehållaren
Stor eldplym på brännarens yta	Brännarutloppet kan vara blockerat (spindelnät m.m.) eller injektionshållaren kan vara felaktigt placerad i utloppet.	Rengör venturislängen och/eller ändra brännarens placering.
Låga vid injektor	Kontrollera att gasbehållaren inte är på gränsen till tom.	- Byt gasbehållaren. - Räddgör med kundservice.
Termostaten visar inte en jämn temperatur		Byt termostaten
För låg matlagningstemperatur	Kontrollera att injektor eller venturislängen inte är blockerade (spindelväv...).	Rengör venturislängen.
Fettet antänds på ett onormalt sätt	Kontrollera att fett inte har ackumulerats på fettuppsamlaren och/eller på brännarens värmespridare.	- Minska grillens gasflöde - Rengör fettuppsamlaren och/eller brännarens värmespridare.

Brännaren tänds inte med den elektroniska tändaren	• Kontrollera skicket på ledningar och elektroder. • Kontrollera att kablarna är ordentligt anslutna till den elektroniska tändaren och elektroderna. • Kontrollera att batteriet är korrekt installerat (+ mot hatten) och i gott skick. • Kontrollera att jordledningen är ansluten."	• Byt om nödvändigt. Rådgör med kundservice. • Anslut om nödvändigt • Ändra batteriets riktning eller byt batteriet om nödvändigt • Anslut jordledningen
Låga vid anslutningen mellan gasslang och munstycke	• "Kontrollera kopplingens lufttäteth. Kontrollera att flänsen finns på den franska versionen."	• Stäng av gasförsörjningen. • Rådgör med kundservice. • Byt sammanfogningen (Frankrike)
Låga bakom justeringsknappen (-vredet) eller kontrollpanelen		• Stäng av apparaten och stäng gasbehållaren. • Rådgör med kundservice.
Sidobrännaren fungerar inte	• Kontrollera att snabbkopplaren mellan sidobrännaren och ramens botten är ordentligt ansluten.	• Anslut korrekt.
Onormal uppvärmning av hyllan	• Kontrollera att sidoelementen i "Instaclean" är ordentligt placerade. Se monteringsanvisning.	• Placera sidosystemet för Instaclean korrekt till basen. Se monteringsanvisning.

NÁVOD NA POUŽITÍ

POZNÁMKA: Jestliže není uvedeno jinak, následující obecné termíny: přístroj / jednotka / výrobek / zařízení v tomto návodu všechny poukazují na výrobek Master Series.

Tento výrobek zobrazený v návodu se může lišit od vašeho. Je pouze pro ilustrační účely.



- Před použitím si prostudujte uživatelskou příručku.
- Používejte pouze ve venkovním prostředí.
- Při montáži se doporučuje použití rukavic.
- Nepoužívejte dřevěné uhlí.
- Nepoužívejte nastavitelný nízkotlakový regulátor. Používejte pouze fixní dekompresní ventily o odpovídající příslušné evropské normě, která se na ně vztahuje.
- K zajištění bezpečného provozu zařízení nikdy nepoužívejte dva grily vedle sebe.
- Aby se předešlo riziku vzplanutí od ukapaného omastku, pravidelně čistěte části spodního rámu.

Návod si před montáží a uvedením grilu do provozu pečlivě pročtěte 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, Švýcarsko, Dánsko, Finsko, Maďarsko, Slovinsko, Slovensko, Bulharsko, Turecko, Rumunsko, Chorvatsko:**

butan 30 mbar - propan 30 mbar.

- **Polsko:** propan 37 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.

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.

Francie (v závislosti modelu):

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.

1. Flexibilní hadici připojte ke konektoru a zabezpečte ji upevňovací sponkou (Obr. 2).
2. Druhý konec hadice připojte k vašemu regulátoru a zabezpečte ji upevňovací sponkou (Obr. 2).
3. Regulátor připojte k vaší bombě (Obr. 2).
4. Těsnost lze zkontrolovat podle postupu uvedeném v odstavci § F).

Hadici netahajte a nepropichujte. Udržujte ji mimo dosah všech částí zařízení, které se ohřívají (viz. Obr. 3-B a 3-C). Překontrolujte, že se hadice normálně rozpíná bez zamoťání či tahání.

E. VÍKO

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

F. KONTROLA TĚSNOSTI

DŮLEŽITÉ: nikdy nehleďte místo úniku plynu otevřeným plamenem.

1. Pracujte venku v dostatečně 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. (Závislé na modelu, viz. Obr. 5-A nebo 5-B, a Obr. 3-A) Pěnivý 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.

DŮLEŽITĚ

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. 9) Venturiho trubice (VO) nejsou ucpané (např. pavučinami).
- (Obr. 3 B, C) Hadice se nedotýká částí, které se při provozu zahřívají.
- Větrací otvory v místě uložení bomby (kde relevantní) nejsou zakryty.
- že případně nejsou ucpány větrací otvory pláště zásobníku plynu.
- že je/sou sběrná nádoba(y) na tuk správně zasunutá(é) do příslušného oddílu a že je/sou ve správné poloze, zasunutá(é) na doraz.
- že 6 odnímatelných dílů nádoby je zpět na svém místě (viz odstavce § P. Čištění a údržba)

 Zkontrolujte zda ventily (VO) zapadly do Venturiho trubice (IJ). (Obr. 4)

H. ZAPALOVÁNÍ HOŘÁKŮ GRILU

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

1. (Obr. 6-A) Otevřete víko.
2. (Obr. 6-B) Zkontrolujte, zda jsou ovládací knoflíky v poloze „Vypnuto“, „OFF“ (O).
3. (Obr. 7-A) Ovládací knoflík zatlačte a otočte proti směru hodinových ručiček do zapalovací polohy (). Knoflík ponechte stisknutý, dojde k vytvoření jisker. Když je hořák zapálen, knoflík otočte do polohy plného toku (). **POZNÁMKA:** Jestliže se hořák nezapálí asi to 10 sekund, počkejte 5 minut a pak vše opakujte.
4. Jakmile bude hořák zapálený, existují 2 možnosti, jak zapálit další hořák:
 - Zopakujete operaci zapalování tak, jak je popsána výše ;
 - Zapálíte hořák, který se nachází napravo či nalevo od 1. zapáleného hořáku, poté zapálíte postupně ostatní hořáky otočením ovládacího knoflíku do polohy plného průtoku ().
5. Jestliže elektrické zapalování nefunguje, použijte manuální (viz. níže)

I. RUČNÍ ZAPALOVÁNÍ HOŘÁKU GRILU

1. (Obr. 6-A) Otevřete víko.
2. (Obr. 6-B) Zkontrolujte, zda jsou ovládací knoflíky v poloze „Vypnuto“ - „OFF“ (O).
3. (Obr. 7-C) Zapalte zápalku a přiblížte ji k hořáku směrem od zadní části grilu.
4. (Obr. 7-A) Stiskněte a otočte ovládací knoflík proti směru hodinových ručiček ().

J. ZHAŠENÍ GRILU

(Obr. 6-B) Otočte ovládací knoflíky do polohy vypnuto (OFF) (O) a zavřete ventil na lahvi.

K. ZAPÁLENÍ POSTRANNÍHO HOŘÁKU

(ZÁVISLÉ NA MODELU)

Postranní hořák může fungovat nezávisle či ve spojení s hořákem grilu. Před zapálením postranního hořáku se ujistěte, že kryt byl otevřen a schován stranou (Obr. 8-A, B).

Zapálení:

1. Otevřete ventil na lahvi.

2. Překontrolujte, že mezi plynovou bombou a postranním hořákem neuniká plyn (Závislé na modelu, viz. Obr. 5-A nebo 5-B, a Část F).
3. (Závislé na modelu, viz. Obr. 5-A nebo 5-B) Překontrolujte stav hadice spojující gril s bočním hořákem. Jestliže je popraskaná, kontaktujte náš servis k výměně.
4. (Obr. 8-C) Ovládací knoflík zatlačte a otočte proti směru hodinových ručiček do zapalovací polohy (). Knoflík ponechte stisknutý, dojde k vytvoření jisker. Když je hořák zapálen, knoflík otočte do polohy plného toku (). **POZNÁMKA:** Jestliže se hořák nezapálí asi to 10 sekund, počkejte 5 minut a pak vše opakujte.
5. Jestliže se hořák nezapálí, přiložte k jeho okraji zápalku.
6. Velikost plamene upravte na velikost nádoby na vaření otočením knoflíku na dvě polohy toku: VYSOKOU () nebo NÍZKOU (). Nepoužívejte nádoby na vaření s průměrem menším než 12 cm nebo větším než 24 cm.

L. VYPNUTÍ POSTRANNÍHO HOŘÁKU

(ZÁVISLÉ NA MODELU)

Uzavřete přívod plynu otočením ovládacího knoflíku (ve směru O) až nadoraz. Pokud právě nepoužíváte gril uzavřete také ventil na lahvi.

M. SVĚTLA NA OVLÁDACÍM PANELU

(ZÁVISLÉ NA MODELU)

Světla na ovládacím panelu používají čtyři baterie typu AA (LR06), které jsou dodány s grilem. Krabice s bateriemi je umístěná na přední levé podpěře za levými dvířky. Odstraňte kryt bateriové krabice jeho vysunutím směrem vzhůru. Zasuňte do krabice baterie, dbejte na správnou polaritu, dle označení, a následně vraťte kryt.

Každý z ovládacích knoflíků na panelu lze osvětlit samostatně:

1. (Obr. 10) Zapněte knoflík na držáku baterie.
2. Zvolte si knoflík a proveďte zapálení (krok #3 v části § H), když je hořák zapálený, knoflík bude svítit. Takto můžete vědět, že hořák funguje.
3. Knoflík zůstane rozsvícený do doby, než bude otočen do VYPNUTÉ polohy (O) nebo dojde k vypnutí tlačítka na držáku baterie.

N. VÝMĚNA PLYNOVÉ LAHVE

1. Vyměnu provádějte vždy v dobře větraném prostoru, v dostatečné vzdálenosti od zdrojů vznícení (otevřený plamen, zdroj jisker, sálavé teplo).
2. (Obr. 6-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. ZKONTROLUJTE TĚSNOST SPOJŮ.

O. PROVOZ

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

Během prvního použití nechte grilovací rošt nahřát (zavřete sklápěcí víko) s hořáky v poloze plného průtoku () přibližně po dobu 30 minut tak, aby z nových výrobků vyprchaly pachy nátěrů.

Při běžném provozu doporučujeme gril několik minut předehřívát, aby se dostal na správnou grilovací teplotu.

Rychlost opékání lze uzpůsobit podle polohy nastavovacích tlačítek : mezi polohou plného průtoku () a polohou nízkého průtoku ().

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

Abyste zabránili vznícení tuku během grilování, odstraňte masa přebytečný tuk. K potlačení šlehání plamenů při pečení tučného masa je zapotřebí pečení provádět při sníženém výkonu, v případě potřeby lze na několik minut dokonce vypnout jeden nebo i více hořáků. Po každém grilování gril očistíte, abyste zabránili nežádoucímu hromadení mastnot, a snížili tak nebezpečí vznícení.

V závislosti na modelu může váš gril být vybaven litinovou pečicí deskou. Tato deska má dvě pečicí plochy: jednu zebrovanou, která umožňuje pečení masa, a jednu hladkou na pečení ryb, měkkýšů, zeleniny atd.

Některé modely grilu jsou vybaveny Stanicí pro zapečení masa (SZM).

V tom případě k zapečení masa:

- Zapněte tři hořáky zóny SZM.
- Kus masa umístěte na gril v místě označeném jako SZM.
- Zapečte první stranu masa (čas pole vašich preferencí a velikosti masa).
- Postupujte stejně u druhé strany masa.

Nyní můžete vypnout středový hořák zóny SZM, aby se upekli střed masa.

Důležitá poznámka :

Pokud se během provozování zařízení jeden či několik hořáků vypne, ihned uveďte nastavovací tlačítka do polohy „OFF“ (O). Vyčkejte 5 minut, aby se mohl uvolnit nespálený plyn. K novému zapalování přikročte teprve až po uplynutí této doby.

P. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Gril žádným způsobem neupravujte. Případná úprava může být nebezpečná.

- Abyste uchováli gril v perfektním stavu, doporučuje se čištění po každém použití.
- Před čištěním vyčkejte až gril úplně vychladne.
- Zavřete plynovou bombu a sundejte regulátor.
- (Obr. 9) S vlnkou houbičkou očistěte horní část hořáku a strany a základnu zařízení (vodou s přípravkem na nádobí). Jestliže je to nutné, použijte vlhký drátěný kartáč.
- (Obr. 9) Před dalším použitím překontrolujte, že všechny výstupy hořáku (OH) jsou suché a čisté. Jestliže je to nutné, použijte k jejich vyčištění drátěný kartáč.
- (Obr. 9) Jestliže se to vyžaduje, vyčistěte otvory Venturiho trubic (VO) nebo hořáku.
- Hořák grilu musí být vyčištěn a zkontrolován každé tři měsíce (Obr. 9), je také nutno zkontrolovat, že v trysce (Obr. 4) nejsou žádné nečistoty či pavučiny, což by mohlo vést ke snížení účinnosti či vzniku nebezpečného plamene mimo hořák.
- Hořák grilu vložte správným způsobem zpět.

POZNÁMKA: Pravidelné čištění prodlužuje životnost hořáku a brání předčasné oxidaci, ke které může dojít pod vlivem kyselin z připravovaného jídla. Oxidace hořáku grilu je však normální.

PAMATUJTE:

časté čištění hořáku jej udržuje v dobrém stavu a snižuje nebezpečí oxidace vyvolané působením kyselin, které vznikají ze zbytků potravin. Nicméně přiměřená oxidace hořáku je normální.

Ovládací panel

Ovládací panel čas od času čistěte vlhkou houbičkou s prostředkem na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

Stěna topeniště

K usnadnění čištění topeniště Campingaz® byl vyvinut **Campingaz InstaClean®** – koncept odnímatelného topeniště.

Díky technologii **Campingaz InstaClean®** lze všechny díly nádoby během jedné minuty a bez použití nástrojů vymout a umýt v myčce na nádobí. V závislosti na stupni znečištění těchto dílů může být zapotřebí je před vložením do myčky vydrhnout kartáčem, aby se dosáhlo co nejúplnějšího vyčištění. Návod k vyjmutí a opětovné instalaci těchto dílů naleznete v instalačním manuálu.

K opětovnému složení po čištění nejdříve instalujte obě stěny s číselnou značkou „1-2“, poté stěny s číselnou značkou „2-3“ a nakonec obě postranní stěny „3-1“ (Obr. 11).

Sběrná nádoba na tuk

V závislosti na modelu může váš gril být vybaven jednou nebo dvěma sběrnými nádobami na tuk. Doporučujeme ji/je po každém použití vyčistit. Lze ji/je mýt 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 pisku, které bude absorbovat tuk uvolňovaný při pečení. Po každém pečení pisek vyhodte.

Rošt a mřížka

Rošt a mřížka jsou smaltované.

Před započetím jakéhokoli čištění je nejdříve nechte zchladit. Na čištění grilu použijte čisticí sprej Campingaz® (Campingaz® BBQ Cleaner Spray) a kartáče.

Váš rošt a mřížku můžete čistit v myčce. Před vložením do myčky je často nutné oškrábat je s pomocí houbičky nebo kovového kartáčku, aby se odstranily zbytky na povrchu používaném k přípravě jídla.

(Obr. 12) K sundání roštu a mřížky vsuňte prst do zobrazených otvorů, zvedněte je a chytněte je druhou rukou.

(Obr. 13) K vyndání **modulárního roštu Campingaz®**, který se skládá ze 2 částí (viz odstavec § R níže), se demontuje ve dvou krocích. Nejprve se vyjme střední díl a následně, s pomocí přítomného očka, se vyjme obvodový díl.

Litonové povrchy pro přípravu jídla mají porcelánový povlak, který je chrání před korozi. Litinové povrchy jsou dodávány v leském provedení či tenčím texturovaném provedení. Matný povrch si pro udržení v perfektním stavu vyžaduje po čištění naolejování litinových ploch. Grilované jídlo se pak méně lepí na povrch, což usnadňuje čištění a prodlužuje životnost povrchů na přípravu jídla.

Dřevo (závislé na modelu)

Dřevěné díly grilu jsou z důvodu ochrany a zachování přirozeného vzhledu pokryté ochranným olejem. Nicméně se jedná o živý materiál, který je citlivý na vystavení slunečním paprskům, vlhkosti a teplotním změnám.

Nerezová ocel:

Nerezová ocel je známa svou schopností odolávat korozi. Nečistota, prach, maz nebo nevhodné čisticí prostředky způsobují u nerezové oceli riziko vzniku koroze. Nerezová ocel snáší čištění dobře, dodrž-li se následující pravidla.

ANO :

- Pečlivě si přečtěte návod na čisticím prostředku a ověřte vhodnost jeho použití pro nerezovou ocel. Používejte pokud možno čisticí prostředky určené přímo pro nerezovou ocel. Pozor: některé z těchto přípravků nejsou vhodné pro hliníkové nebo nerezové imitace a mohly by smazat označení.
- Používejte měkkou a jemnou houbu. Čistěte ve směru textury kovu.
- Důkladně opláchněte.

- Povrch vždy osušte měkkou utěrkou nebo hadříkem. Vhodnější je utěrka z mikrovlákna.

NE :

- Na povrchu nerezové oceli nikdy nenechávejte mokré houby, hadříky nebo čisticí tampony.
- Na povrchu nerezové oceli nikdy nenechávejte roztok chlorového bělidla a vody. Chloridy, které se nacházejí ve většině mydel, čisticích prostředků a bělidel jsou vůči nerezové oceli velmi agresivní.
- Nikdy nepoužívejte čističe trouby, které obsahují žíraviny.
- Nepoužívejte papírové utěrky ani drsné houbičky.

Pro zachování nového vzhledu Vašeho grilu Vám doporučujeme, abyste ho pokryli ochranným potahem Campinggaz, který se prodává jako doplňkové příslušenství.

Důležitá poznámka:

Dříve než na gril položíte ochranný potah vyčkejte, dokud zcela nevychladne. Na začátku každé sezóny na tyto dřevěné díly aplikujte hadříkem nebo kartáčem vrstvu lněného nebo teakového oleje, čímž získají lesklý vzhled a zachová se jejich ochrana.

Q. SKLADOVÁNÍ

- Po použití zavřete ventil na lahev.
- Pokud skladujete gril ve vnitřním prostoru, demontujte lahev a skladujte ji venku.
- Pokud skladujete gril venku, doporučujeme používat ochranný obal. Není-li gril používán delší dobu doporučujeme jej skladovat na suchém, krytém místě (např. v garáži).
- Prostředí podporující korozi: Při používání výrobku poblíž moře je mu nutno věnovat zvýšenou péči, nesmí se skladovat venku bez ochrany a musí být uložen v suchém prostředí.
- (Pouze u určitých modelů) Postranní stolky lze snížit a složit dovnitř (přečtete si návod vložený do balíčku).

R. DOPLŇKY

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

Modulární rošt Campinggaz® 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 Campinggaz®, například:

- kamenem na pečení pizzy
- pánví wok
- pečící miskou

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

Jestliže váš model nemá **modulární rošt Campinggaz®**, můžete ho zakoupit samostatně.

ADG doporučuje při používání výrobků Campinggaz® 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. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Řešení problémů	Nápravné kroky
Světlo na ovládacím panelu nefunguje	- Překontrolujte, že baterie jsou řádně vloženy a nejsou prázdné. - Překontrolujte, že spínač na krabičce na baterie je zapnutý. - Překontrolujte, že terminály krabičky na baterie jsou řádně připojeny. - Překontrolujte, že dráty elektrického obvodu jsou v dobrém stavu a řádně připojeny.	- Změňte směr baterií nebo vložte nové baterie. - Tlačítko nastavte na ZAPNUTO. - Připojte dva terminály. - Vyměňte dráty nebo připojte odpojené či nesprávně umístěné dráty.
Dochází ke stálému jiskření zapalovače	Překontrolujte, že knoflíky nejsou v otevřené poloze mezi zavřenou a maximální polohou.	Všechny knoflíky nastavte do polohy 0 nebo mezi MAX a MINI polohu.
Dochází k jiskření zapalovače - všechny knoflíky jsou ve vypnuté poloze nebo mezi Max a Mini polohou.	Překontrolujte kabely a polohu kohoutků.	Kontaktujte poprodejní servisní služby.
Nedochází k jiskření zapalovače	- Překontrolujte řádné vložení baterie (s + směrem ke krytu). - Překontrolujte, že dráty elektrického obvodu jsou v dobrém stavu a připojeny. - Překontrolujte, že knoflík necháváte v zapalovací poloze dostatečně dlouho. - Překontrolujte, že drát uzemnění je připojen.	- Změňte směr baterií. - Obratťte dráty a v případě potřeby je znovu připojte. - Knoflík ponechte v poloze Zapalování po delší dobu. - Připojte kabel uzemnění.
Problémy se zapalováním	- Překontrolujte, že regulátor odpovídá typu plynu a doporučenému tlaku. - Překontrolujte, že regulátor není v bezpečném režimu - Překontrolujte, že regulátor a hadice jsou v dobrém stavu - Překontrolujte, že kartuše není prázdná či téměř prázdná.	- Jestliže se regulátor nehodí, vyměňte ho - Resetujte regulátor - Jestliže jsou hadice nebo regulátor ve špatném stavu, vyměňte je - V případě potřeby vyměňte kartuši
Problémy se zapalováním Při použití nové kartuše jsou plameny nestálé.	Možná přítomnost vzduchu v kartuši a tím i v plynovém okruhu.	Gril nechte běžet a problém zmizí.
Hořák se nerozhoří.	- Překontrolujte, že hadice, tryska, kohoutky a otvory hořáku nejsou ucpané. - Překontrolujte, že výstupy hořáku jsou správně umístěny na trysce.	- Nafoukejte do hořáku. - Vyčistěte Venturiho trubici. - Změňte polohu výstupu hořáku.
Hořák nehoří hladce nebo zhasíná	Překontrolujte, že v kartuši je dostatečné množství plynu.	Vyměňte plynovou kartuši.
Velký plamen na povrchu hořáku	Výstup hořáku může být zablokován (pavučiny, ...) nebo držák trysky je nesprávně umístěn ve výstupu.	Vyčistěte Venturiho trubici nebo hořák přemístěte.
Plamen na trysce	Překontrolujte, že kartuše není téměř prázdná.	- Vyměňte kartuši. - Kontaktujte poprodejní servisní služby.
Teploměr neukazuje stálou teplotu		Vyměňte teploměr.
Nedostatečná teplota na vaření	Překontrolujte, že injektor nebo Venturiho trubici není zablokován (pavučiny, ...).	Vyčistěte Venturiho trubici.

Neobvyklým způsobem začal hořet tuk	Překontrolujte, že se na misce na omastek nebo difuzoru tepla na hořáku nenahradila mastnota.	- Snižte průtok plynu ke grilu. - Vyčistěte misku na omastek nebo difuzér tepla hořáku.
Hořák se nerozhoří s elektronickým zapalováním	- Překontrolujte stav drátů a elektrod. - Překontrolujte, že kabely jsou řádně připojeny k elektronickému zapalování a elektrodám. - Překontrolujte řádné vložení baterie (s + směrem ke krytu) a že je baterie v pořádku. - Překontrolujte, že je připojen uzemňovací kabel	- V případě potřeby je vyměňte. Kontaktujte poprodejní servisní služby. - V případě spotřeby připojte. - Změňte směr baterie nebo, jestliže je to nutné, baterii vyměňte. - Připojte uzemňovací kabel.
Plamen ve spojení plynové hadice s tryskou	- Překontrolujte těsnost připojení. - U francouzské verze překontrolujte přítomnost příruby.	- Zavřete přívod plynu. - Kontaktujte poprodejní servisní služby. - Změňte spoj (Francie).
Plamen za nastavovacím knoflíkem nebo ovládacím panelem		- Zařízení vypněte a zavřete kartuši. - Kontaktujte poprodejní služby.
Boční hořák nefunguje	Překontrolujte, že rychlé spojení mezi bočním hořákem a spodní stranou rámu je řádně připojeno.	Správně připojte.
Neobvyklé zahřívání poličky	Překontrolujte, že jsou postranní prvky Instaclean řádně umístěny. Viz návod k montáži.	Boční Instaclean řádně připevněte k základně. Viz návod k montáži.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

UWAGA: O ile nie wskazano inaczej, poniższe ogólne terminy „urządzenie / produkt / sprzęt”, pojawiające się w niniejszej instrukcji odnoszą się do produktu „Master Series”.

Produkt widniejący w instrukcji może wyglądać inaczej od zakupionego. Służy on jedynie celom ilustracyjnym.



- Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z treścią ulotki.
- Stosować tylko na zewnątrz pomieszczeń.
- Podczas montażu produktu należy nosić rękawice.
- Nie używać węgla drzewnego
- Nie używać zaworu redukcyjnego regulowanego. Należy używać wyłącznie reduktorów utrzymujących stałe ciśnienie, zgodnych z obowiązującą, dotyczącą ich normą europejską.
- W celu zapewnienia bezpiecznej pracy urządzenia nie wolno używać dwóch pełnych płyt obok siebie.
- Regularnie czyścić 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. Zakreślić 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 pozostawiać 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 przestawiać urządzenia podczas jego funkcjonowania.
- Postawić urządzenie na równej poziomej powierzchni.
- Przewidzieć wydajność świeżego powietrza o 2 m³/kW/h.

C. BUTLA GAZOWA

Urządzenie przystosowany jest do zasilania gazem propanobutanowym 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.

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.

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. Francja (w zależności od modelu):

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.

1. Podłączyć elastyczny węz do złączki i zabezpieczyć połączenie kolnierzem (rys. 2).
2. Podłączyć drugi koniec węża do reduktora i zabezpieczyć połączenie kolnierzem (rys. 2).
3. Podłączyć reduktor do butli (rys. 2).
4. Następnie należy sprawdzić szczelność postępując zgodnie z zaleceniami z punktu § F.

Trzymać go z dala od jakichkolwiek elementów urządzenia, które się nagzewają (rys. 3-B i 3-C). Sprawdzić, czy przewód elastyczny normalnie się rozprostowuje, bez skręcania ani rozciągania.

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. (W zależności od modelu, patrz rys. 5-A lub 5-B i rys. 3-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 dopóki, 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. 9) Zwężki Venturiego (VO) nie są zatkane (np. pajęczynami).
- (Rys. 3 B, C) Przewód nie jest w kontakcie z gorącymi częściami.
- Otwory wentylacyjne w miejscu, w którym jest umieszczona butla gazowa nie są zatkane, jeśli to konieczne.
- Pojemnik lub pojemniki na tłuszcz są włożone w odpowiednie miejsce i że są poprawnie umieszczone aż do samego końca.
- 6 wyjmowanych części pojemnika zostało włożonych z powrotem na swoje miejsce (patrz akapit § P. Czyszczenie i konserwacja.

 Sprawdzić poprawność usytuowania dysz gazowych (VO) we wlotach do iniektorów (IJ). (Rys. 4)

H. ZAPALANIE PALNIKÓW GRILLA

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

1. (Rys. 6-A) Otworzyć pokrywę grilla.
2. (Rys. 6-B) Upewnić się, że gałki ustawione są na pozycji „OFF” (O).
3. (Rys. 7-A) Nacisnąć i obrócić pokrętło sterujące w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara, w położenie zapłonu (). Przytrzymać naciśnięte pokrętło sterujące, aż zapalnik elektroniczny wytworzy pęk iskier. Po zapaleniu palnika obrócić pokrętło sterujące w położenie pełnego przepływu ().
UWAGA: Jeśli palnik nie zapali gazu w ciągu około 10 s, odczekać 5 minut i powtórzyć powyższą czynność.
4. Po zapaleniu palnika, drugi palnik można zapalić na 2 sposoby:
 - Powtórzeniu czynności opisanych powyżej ;
 - Zapaleniu palnika znajdującego się z prawej lub lewej strony 1-go zapalonego palnika, a następnie kolejnych palników przez przekreślenie gałki regulacji w pozycję „największy płomień” ().
5. Jeśli zapłon elektroniczny nie działa, użyć ręcznego zapłonu (patrz poniżej)

I. RĘCZNE ZAPALANIE GRILLA

1. (Rys. 6-A) Otworzyć pokrywę grilla.
2. (Rys. 6-B) Upewnić się, że gałki ustawione są na pozycji „OFF” (O).
3. (Rys. 7-B) Zapalić zapalnik i od tylnej strony grilla zbliżyć do palnika.
4. (Rys. 7-A) Wciśnij i przekręć gałkę regulacji w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara ().

J. WYGASZANIE GRILLA

(Rys. 6-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. 8-A, B).

Zapalanie:

1. Otworzyć zawór butli gazowej.
2. Sprawdzić, czy nie ma wycieku gazu między cylindrem gazu a palnikiem bocznym (W zależności od modelu, patrz rys. 5-A lub 5-B i część F).
3. (W zależności od modelu, patrz rys. 5-A lub 5-B) Sprawdzić jakoś przewodu łączącego kuchenkę z palnikiem. Wymienić go powołując Serwis Po Sprzedaży, jeśli występują na nim pęknięcia.
4. (Rys. 8-C) Nacisnąć i obrócić pokrętło sterujące w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara, w położenie zapłonu (). Przytrzymać naciśnięte pokrętło sterujące, aż zapalnik elektroniczny wytworzy pęk iskier. Po zapaleniu palnika obrócić pokrętło sterujące w położenie pełnego przepływu ().
UWAGA: Jeśli palnik nie zapali gazu w ciągu około 10 s, odczekać 5 minut i powtórzyć powyższą czynność.
5. Jeśli palnik boczny się nie zapali, przyłożyć zapaloną zapalniczkę do krawędzi palnika. Ustawić rozmiar płomienia do wymiarów naczyń do gotowania obracając pokrętło sterujące w jedną z dwóch pozycji przepływu: HIGH () lub LOW (). DoNie używać naczyń do gotowania o średnicy mniejszej niż 12 cm i większej niż 24 cm.

L. WYŁĄCZANIE PALNIKA BOCZNEGO

(W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

Zamknąć zawór palnika (w kierunku symbolu “O”) i zamknąć zawór cylindra gazowego, jeśli nie używa się grilla.

M. PODŚWIETLENIE PANELU STEROWANIA

(W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

System oświetlenia panelu sterowania jest zasilany 4 bateriami typu AA (LR06) dołączonymi do grilla. Koszyk na baterie znajduje się na przednim, lewym wsporniku, za lewymi drzwiami.

Zdjąć wieczko koszyka na baterie, wysuwając go do góry. Włożyć baterie zgodnie z zaznaczonymi biegunami i nałożyć z powrotem wieczko.

Każde pokrętło sterujące może być podświetlanie niezależnie na panelu sterowania:

1. (Rys. 10) Włączyć przycisk na uchwycie akumulatora.
2. Wybrać pokrętło sterujące i zapalić je (krok #3 w sekcji § H), po zapaleniu palnika pokrętło sterujące podświetli się. Dzięki temu wiadomo, który palnik pracuje.
3. Pokrętło sterujące zostanie podświetlone dopóki się go nie przełączy w położenie OFF (O), lub nie wyłączy przycisku na uchwycie baterii.

N. WYMIANA BUTLI GAZOWEJ

1. Wykonywać te czynności w miejscu dobrze przewietrzonym, i nigdy przy obecności płomienia, iskry, lub innego źródła ciepła.
2. (Rys. 6-B) Przekręcić gałki regulację do pozycji “OFF (O), a następnie zamknąć zawór butli gazowej.
3. Odkręcić zawór redukcyny, sprawdzić dobry stan uszczelki.
4. Ustawić na miejsce pełną butlę, przykręcić zawór redukcyny uważając, aby przewód nie został skrócony lub rozciągnięty. Sprawdzić, czy nie ma wycieku gazu.

PL

O. UŻYTKOWANIE

Zalecane jest noszenie rekawów ochronnych przy manipulowaniu gorącymi częściami.

Przed pierwszym zastosowaniem, zapalić palniki ustawione w pozycji maksimum (☿) i grzać grill przez około 30 minut w celu usunięcia zapachu nowej farby (z zamkniętą pokrywą).

W trakcie normalnego trybu pracy należy rozgrzać grill przez kilka minut, aby ruszty osiągnęły dobrą temperaturę do grillowania.

Sila ognia określająca prędkość gotowania może być regulowana za pomocą pokręteł: od pozycji „największy płomień” (☿) do ustawienie niskiego przepływu” (♣).

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 płycie.

Aby uniknąć narastania płomieni podczas grillowania tłustych mięs, należy ogólnie grillować z mniejszą mocą, a w razie potrzeby można nawet wyłączyć jeden palnik lub kilka palników na kilka minut. Umyć grill po każdym pieczeniu w celu uniknięcia zbierania się tłuszczu i zmniejszenia ryzyka zapalenia się tłuszczu.

Niektóre modele grilli są wyposażone w żeliwną płytę grillową. Płyta ta składa się z dwóch powierzchni do grillowania: powierzchni ryflowanej, umożliwiającej smażenie mięs, oraz powierzchni gładkiej do grillowania ryb, owoców morza, warzyw itp.

W zależności od modelu twój grill może być wyposażony w strefę wspomagania obsmażania Searing Boost Station (SBS).

W tym przypadku, aby obsmażyć kawałek mięsa:

- Włączyć 3 palniki strefy SBS.
- Położyć kawałek mięsa na ruszcie do gotowania w strefie określonej jako SBS.
- Obsmażyć jedną stronę kawałka mięsa (czas zgodnie z upodobaniem i w zależności od wielkości elementu).
- Powtórzyć czynności w przypadku drugiej strony kawałka mięsa.

Następnie można wyłączyć centralny palnik strefy SBS, aby przystąpić do gotowania wnętrza kawałka mięsa.

Ważne: Jeżeli podczas użytkowania urządzenia jeden lub wiele palników zgaśnie, należy natychmiast ustawić pokrętkę regulacji w pozycję „OFF” (wyłączone). Odczekać 5 minut, aby umożliwić usunięcie niespalonego gazu. Palnik można bezpiecznie zapalić dopiero upływie tego czasu.

P. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

- Aby utrzymać Państwa urządzenie w doskonałym stanie funkcjonowania, Zaleca się wyczyszczenie produktu po każdym użyciu.
- Poczekać, aby urządzenie ostygło przed jakąkolwiek operacją oczyszczania.
- Zamknąć cylinder gazowy i wyjąć regulator.
- (Rys. 9) Oczyszczyć górną część palnika, a także boki i podstawę za pomocą wilgotnej gąbki (woda z płynem do mycia naczyń). W razie potrzeby użyć wilgotnej drucianej szczotki.
- (Rys. 9) Przed ponownym użyciem sprawdzić, czy wszystkie wyloty palników (OH) są czyste i suche. W razie potrzeby użyć drucianej szczotki do odekątnia wylotów palnika.

- (Rys. 9) Wyczyścić kryzy na zwońce Venturiego (VO) lub palniku, o ile to konieczne.
- Palnik należy czyścić i sprawdzać co 3 miesiące. Zdemontować cały palnik (rys. 10) i sprawdzić, czy zanieczyszczenia ani pajęczyny nie blokują otworów dyszy Venturiego (Rys. 4), co może powodować gorszą wydajność palnika lub niebezpieczne palenie się gazu poza palnikiem.
- Prawidłowo zamontować z powrotem palnik grilla.

UWAGA: Regularne czyszczenie wydłuża żywotność palnika i zapobiega przedwczesnemu utlenianiu się, które może być skutkiem pozostałości kwasu warzelnego. Jednak utlenianie się palnika grilla jest rzeczą normalną.

N.B. : Częste czyszczenie palnika pozwoli na utrzymanie go w dobrym stanie dla długotrwałego użytkowania i dla uniknięcia przedwczesnego utleniania się, w szczególności z powodu kwaśnych odpadków pieczonych potraw. Utlenianie się palników jest niemniej normalnym zjawiskiem, a utleniony palnik, który dobrze działa nie musi zostać wymieniony.

Tablica sterownicza:

Od czasu do czasu czyścić panel sterowania za pomocą gąbki zwilżonej w płynie do mycia naczyń. Nie używać produktów ściernych.

Ściana komory grilla

W celu ułatwienia czyszczenia ściany komory grilla firma Campingaz® stworzyła technologię **Campingaz InstaClean®**, wprowadzającą wyjmowaną komorę grilla. Dzięki technologii **Campingaz InstaClean®** wszystkie części pojemnika można wyjmować bez użycia narzędzi, co nie zajmie dłużej niż minutę, i mogą być one umyte w zmywarce.

W zależności od stopnia zabrudzenia części konieczne może być ich wyszorowanie przed włożeniem do zmywarki, aby zostały dokładnie wyczyszczone.

Procedura montażu i demontażu tych części opisana jest w instrukcji montażu.

Podczas ponownego montażu po czyszczeniu najpierw włożyć pierwsze 2 ściany z numerami „1–2”, następnie ściany ponumerowane „2–3”, a na koniec 2 boczne ściany oznaczone „3–1” (Rys. 11).

Tacka na tłuszcz

W zależności od modelu grill wyposażony może być w jedną lub dwie tacki na tłuszcz. Zalecane jest ich czyszczenie po każdym użyciu. Tacki można myć w zmywarce.

W celu ułatwienia czyszczenia można przykryć tackę na tłuszcz za pomocą jednorazowej folii aluminiowej. Po użyciu grilla należy wyrzucić folię aluminiową.

Na dnie tacki na tłuszcz można również umieścić niewielką ilość piasku, który wchłonie ściekający tłuszcz. Piasek należy wyrzucić po każdym grillowaniu.

Płyta i ruszt

Płyta i ruszt są emaliowane.

Przed czyszczeniem należy poczekać, aż ostygną. Użyć sprayu do czyszczenia grilla Campingaz® i szczotek do rusztów.

Płytę i ruszt można myć w zmywarce do naczyń. Przed włożeniem do zmywarki często konieczne jest ich wyszorowanie za pomocą gąbki lub metalowej szczotki w celu usunięcia pozostałości przylegających do powierzchni grillowania.

(Rys. 12) Aby zdemontować płytę i ruszt, wsunąć palce w zaznaczone otwory, podnieść płytę lub ruszt i chwycić drugą ręką.

(Rys. 13) Aby zdemontować **modułowy ruszt kulinarny Campingaz®**, który jest wykonany z 2 elementów (patrz akapit § R. poniżej), najpierw wyjąć środkową część za pomocą wskazanego uchwytu, a dopiero potem część obwodową.

Żeliwne powierzchnie do gotowania są emaliowane porcelaną, co chroni materiał powierzchni do gotowania przed korozją. Żeliwne powierzchnie do gotowania występują w wersji błyszczącej i połyskującej lub w wersji ciemszej, z matową teksturą. Aby pozostały one w nienagannym stanie ważne jest, aby naoliwić matowe powierzchnie żeliwne po myciu. Grillowane potrawy nie przywierają tak łatwo do powierzchni, co ułatwia czyszczenie i wydłuża żywotność powierzchni do gotowania.

Drewno

W celu utrzymania naturalnego wyglądu drewna i jego ochrony drewniana powierzchnia grilla jest pokryta smarem ochronnym. Mimo to jest to materiał żywy, czuły na działanie promieni słonecznych, wilgoci i na zmiany temperatury.

Ze stali nierdzewnej:

Stal nierdzewna jest znana ze swej odporności na korozję i rdzę. Jednakże, zanieczyszczenia, kurz brud i nieodpowiednie środki czyszczące wystawiają stal nierdzewną na korozję i rdzę. Stal nierdzewna dobrze reaguje na czyszczenie, o ile przestrzega się pewnych zasad.

NALEŻY:

- Przeczytać uważnie instrukcje dotyczące czyszczenia produktów i upewnić się, że środek jest odpowiedni do stali nierdzewnej. Najlepiej używać specjalnych środków czyszczących do stali nierdzewnej. Uwaga: niektóre z nich mogą nie być stosowne do farb przypominających aluminium lub stal nierdzewną i mogą zetrzeć oznaczenie.
- Używać bezpiecznej, nie ścierającej gąbki. Szczotkować zgodnie z kierunkiem tekstury metalu.
- Dokładnie spłukać.
- Zawsze wysuszyć powierzchnie miękkim ręcznikiem lub ścierką. Preferowane są ręczniki z mikrowłókien.

NIE NALEŻY:

- Nigdy nie pozostawiać mokrych gąbek, ścierek czy wkładek czyszczących na powierzchni ze stali nierdzewnej.
- Nigdy nie pozostawiać roztworów wybielaczy i wody na powierzchni ze stali nierdzewnej. Chlorki, które znajdują się w większości mydeł, detergentów, wybielaczy i środków czyszczących działają na stal nierdzewną bardzo agresywnie.
- Nigdy nie używać środków do czyszczenia piekarników, które zawierają żrące substancje chemiczne.
- Nie używać ręczników papierowych ani rysujących powierzchnię czyścików.

Aby zachować estetyczny wygląd grilla, zalecamy używanie dostępnego opcjonalnie pokrowca ochronnego Campingaz

Ważne: przed założeniem pokrowca ochronnego należy poczekać, aż grill całkiem ostygnie. Na początku sezonu nałożyć warstwę oleju z siemienia lnianego lub oleju tekowego na drewniane części za pomocą szmatki lub szczoteczki, aby dodać im blasku i zapewnić ich ochronę.

Q. PRZECHEWYWANIE

- Zamknąć zawór butli gazowej po każdym użyciu.
- W przypadku przechowywania grilla wewnątrz budynku, należy odłączyć cylinder gazowy i przechowywać go na zewnątrz budynku.
- Jeśli przechowujecie je na zewnątrz, radzimy przykrywać urządzenie pokrowcem ochronnym.
- W przypadku dłuższego okresu bez używania, zaleca się przechowywać urządzenie w miejscu suchym i osłoniętym (np. Garaż).
- Środowisko podatne na korozję: należy szczególnie uważać na produkt, gdy jest on używany nad morzem; nie wolno go przechowywać na zewnątrz bez odpowiednich zabezpieczeń, powinien być przechowywany w zadaszonym, suchym miejscu.

- (Tylko w określonych modelach) Stoliki boczne można obniżyć i złożyć do środka (przeczytaj Instrukcja montażu umieszczoną w opakowaniu).

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) Część środkową 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.

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

Jeśli Państwa model grilla nie jest wyposażony w modułowy kulinarny ruszt Campingaz®, można go kupić osobno.

ADG zaleca systematyczne użytkowanie grillów gazowych wraz z wyposażeniem dodatkowym i częściami wymiennymi marki Campingaz®. ADG uchyła 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 zbiórce lub recyklingowi. Dostarczcie je do zakładu zbiórki odpadów w waszej gminie i dokonajcie segregacji opakowań.

PL

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 wórnego 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 zbiórce 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 negatywny wpływ na ludzkie zdrowie.

V. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nieprawidłowości	Rozwiązywanie problemów	Działania naprawcze
Podświetlenie panelu sterowania nie działa	- Sprawdzić, czy baterie są prawidłowo zamontowane i naładowane. - Sprawdzić, czy przycisk ON/OFF na pojemniku na baterie został włączony. - Sprawdzić, czy zaciski na pojemniku na baterie są prawidłowo podłączone. - Sprawdzić, czy przewody w obwodzie elektrycznym są w dobrym stanie i prawidłowo podłączone.	- Zmienić kierunek zamontowania baterii lub zamontować nowe baterie. - Ustawić przełącznik w pozycji ON. - Połączyć dwa zaciski. - Zamienić przewody lub podłączyć odłączone lub nieprawidłowo podłączone przewody.
Zapalnik pracuje bez przerwy	Sprawdzić, czy pokrętła nie znajdują się w pozycji otwarcia między pozycją zamknięcia a pozycją MAX.	Ustawić wszystkie pokrętła w pozycji 0 lub między pozycjami MAX a MINI.
Zapalnik pracuje bez przerwy - wszystkie pokrętła znajdują się w pozycji zamkniętej lub między pozycjami Max a Mini.	Sprawdzić kable oraz położenie zaworu gazowego.	Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Zapalnik nie uruchamia się	- Sprawdzić, czy bateria została prawidłowo zamontowana (biegun + skierowany w stronę pokrywy). - Sprawdzić, czy przewody w obwodzie elektrycznym są w dobrym stanie i podłączone. - Sprawdzić, czy pokrętło zapłonu znajduje się w pozycji zapłonu przez wystarczająco długi czas. - Sprawdzić, czy przewód uziemiający jest podłączony.	- Zmienić kierunek zamontowania baterii. - Odwrócić przewody i podłączyć je jeśli jest taka potrzeba. - Przytrzymać pokrętło w pozycji zapłonu przez dłuższą chwilę. - Podłączyć przewód uziemiający.
Problemy z zapalaniem	- Sprawdzić, czy regulator jest odpowiedni do stosowanego gazu i zalecanego ciśnienia. - Sprawdzić, czy regulator nie znajduje się w trybie bezpieczeństwa. - Sprawdzić, czy regulator i przewód są w dobrym stanie. - Sprawdzić, czy butla nie jest pusta lub prawie pusta.	- Wymienić regulator, jeśli nie pasuje. - Zresetować regulator. - Wymienić przewód oraz/lub regulator jeśli są w złym stanie. - W razie potrzeby wymienić butlę.
Problemy z zapalaniem Płomienie są niestabilne po zamontowaniu nowej butli.	W butli oraz w przewodach gazowych może się znajdować powietrze.	Pozostawić grill włączony, a problem zniknie samoistnie.
Palnik nie zapala się.	- Sprawdzić, czy przewód, dysza, zawór, zwężka Venturiego i otwory palników nie są zatkane. - Sprawdzić, czy wylot palnika prawidłowo otacza dyszę	- Przedmuchać palnik. - Oczyszczyć zwężkę Venturiego. - Zmienić położenie wylotu palnika.
Palnik generuje niestabilny płomień lub gaśnie	Sprawdzić, czy w butli jest wystarczająca ilość gazu.	Wymienić butlę gazową.
Duże płomienie na powierzchni palnika	Wylot palnika może być zablokowany (pajęczyny, itp.) lub uchwyt dyszy jest niewłaściwie ustawiony na wylocie.	Oczyszczyć zwężkę Venturiego / lub przestawić palnik.
Ogień na dyszy	Sprawdzić, czy butla nie jest bliska wyczerpania.	- Wymienić butlę. - Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.

Termometr nie pokazuje stałej temperatury		Wymienić termometr.
Za niska temperatura grilla	Sprawdzić, czy dysza lub zwężkę Venturiego nie są zablokowane (pajęczyny, itp.).	Oczyszczyć zwężkę Venturiego.
Nadmierne zapalanie się tłuszczu	Sprawdzić, czy na tacy zbierającej tłuszcz i/lub kanałach rozpraszających ciepło z palnika nie nagromadził się tłuszcz.	- Zmniejszyć przepływ gazu w grillu. - Wyczyścić tacę zbierającą tłuszcz oraz/lub kanały rozpraszające ciepło z palnika.
Palnika nie da się zapalić za pomocą zapalnika piezoelektrycznego	- Sprawdzić, stan przewodów lub elektrod. - Sprawdzić, czy kable są prawidłowo podłączone do zapalnika elektronicznego i elektrod. - Sprawdzić, czy bateria została prawidłowo zamontowana (biegun + skierowany w stronę pokrywy) i nie jest rozładowana. - Sprawdzić, czy przewód uziemiający jest podłączony.	- W razie potrzeby wymienić. Skontaktować się z działem usług posprzedażowych. - W razie potrzeby podłączyć. - Zmienić kierunek baterii lub wymienić baterię, jeśli jest taka potrzeba. - Connect the ground wire.
Ogień na złączu przewodu gazowego i dyszy	- Sprawdzić, czy złączka jest szczelna. - Sprawdzić, czy dołączony jest kołnierz do wersji polskiej.	- Odciąć dopływ gazu. - Skontaktować się z działem usług posprzedażowych. - Wymienić złącze (na polskie).
Ogień pod gałką regulacji (pokrętelem) lub panelem sterowania		- Wylączyć urządzenie i zamknąć zawór butli. - Skontaktować się z działem usług posprzedażowych
Palnik boczny nie działa	Sprawdzić, czy szybkozłazka między palnikiem bocznym a dolną częścią ramy jest prawidłowo podłączona.	Prawidłowo podłączyć.
Nadmierne nagrzewanie się półki	Sprawdzić, czy elementy boczne «Instaclean» są prawidłowo zamontowane. Patrz instrukcja montażu.	Zmienić położenie boku Instaclean w podstawie. Patrz podręcznik montażu.

INSTRUCCIONES DE EMPLEO

NOTA: a menos que se especifique de otro modo, los siguientes términos genéricos “aparato / unidad / producto / equipo / dispositivo” que aparecen en este manual de instrucciones se refieren todos al producto “Master Series”.

El producto que se muestra en este manual puede tener un aspecto diferente del suyo. Es solo a efectos ilustrativos.



- Consulte el modo de empleo antes de la utilización.
- Utilizar únicamente en el exterior de los locales.
- Es mejor usar guantes para montar el producto.
- No utilizar carbón de madera.
- No utilizar un manorreductor regulable. Utilizar reguladores de ajuste fijo conformes a la norma europea pertinente que los cubra.
- Para garantizar el funcionamiento seguro del dispositivo, no utilice nunca dos planchas completas una junto a la otra.
- 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, Suiza, Hungría, Noruega, Suecia, Dinamarca, Finlandia, Bulgaria, Turquía, Rumanía, Croacia:**
butano 30 mbar / propano 30 mbar.
- **Polonia:** propano 37 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.

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 perforo la manguera.

Francia (según modelo):

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.

1. Conecte la manguera flexible al conector y fije la conexión con un collar de apriete (Fig 2).
2. Conecte el otro extremo de la manguera al regulador y fije la conexión con un collar de apriete (Fig 2).
3. Conecte el regulador al cilindro (Fig 2).
4. La estanqueidad será comprobada según las indicaciones del párrafo § F.

Manténgala alejada de cualquier pieza del aparato que se caliente (véanse Fig. 3-B y 3-C). Compruebe que la manguera flexible se extiende con normalidad, sin retorcerse o quedar tirante.

E. TAPA

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

F. PRUEBA DE ESTANQUEIDAD

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. (Según el modelo, véanse Fig. 5-A o 5-B, y Fig. 3-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 teta. 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. 9) Los tubos Venturi (VO) no están bloqueados (ejemplo: telarañas).
- (Fig. 3 B, C) 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.
- Las 6 piezas extraíbles del depósito hayan sido reinstaladas (véase el apartado § P. de Limpieza y mantenimiento)

 Verificar que los tubos Venturi (VO) cubran los inyectores (IJ). (Fig. 4)

H. ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE LA BARBACOA

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

1. (Fig. 6-A) Abra la tapa de cocción.
2. (Fig. 6-B) Cerciorarse de que las maneras de ajuste están en posición "OFF" (O).
3. (Fig. 7-A) Presione y gire el mando de control en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de encendido (). Mantenga presionado el mando y el encendido electrónico producirá una serie de chispas. Cuando el hornillo esté encendido, gire el mando a la posición de flujo completo ().
NOTA: Si el hornillo no se enciende en unos 10 segundos, espere 5 minutos y repita la operación.
4. Cuando el quemador está encendido, el otro quemador puede encenderse de dos maneras:
 - Repetir la operación de encendido descrita arriba.
 - Encender el quemador situado a la derecha o a la izquierda del primer quemador encendido y luego el más cercano a los otros quemadores, girando el botón de ajuste hacia la posición caudal pleno ().
5. Si el encendido electrónico no funciona, utilice el encendido manual (véase más abajo)

I. ENCENDIDO MANUAL DE LA BARBACOA

1. (Fig. 6-A) Abra la tapa de cocción.
2. (Fig. 6-B) Cerciorarse de que las maneras de ajuste están en posición "OFF" (O).
3. (Fig. 7-B) Encienda la cerilla y muévela desde la parte posterior de la parrilla hacia el quemador.
4. (Fig. 7-A) Pulse y gire el botón de ajuste en el sentido contrario a las agujas de un reloj y póngalo en la posición de caudal pleno ().

J. APAGADO DE LA BARBACOA

(Fig. 6-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. 8-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 (Según el modelo, véanse Fig. 5-A o 5-B y la Sección F).
3. (Según el modelo, véanse Fig. 5-A o 5-B) Compruebe el estado de la manguera que conecta la parrilla al quemador lateral. En caso de resquebrajaduras, contacte el vendedor para cambiarlo.
4. (Fig. 8-C) Presione y gire el mando de control en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de encendido (). Mantenga presionado el mando y el encendido electrónico producirá una serie de chispas. Cuando el hornillo esté encendido, gire el mando a la posición de flujo completo ().
NOTA: Si el hornillo no se enciende en unos 10 segundos, espere 5 minutos y repita la operación.
5. Si el quemador no se enciende, presente un fósforo al borde del quemador.
6. Ajuste el tamaño de la llama al del recipiente de cocina girando el mando a las dos posiciones de flujo: HIGH (Alto) () o LOW (Bajo) (). No utilice recipientes de menos de 12 cm ni más de 24 cm de diámetro.

L. APAGAR EL HORNILLO LATERAL

(SEGÚN EL MODELO)

Cierre la válvula del hornillo lateral (hacia "O") o cierre la válvula de la bombona si no está usando el quemador de la parrilla.

M. ILUMINACIÓN DEL PANEL DE CONTROL

(SEGÚN EL MODELO)

El sistema de iluminación del panel de control está alimentado por 4 pilas tipo AA (LR06) que se incluyen con la barbacoa. El compartimento de las pilas está situado en el soporte delantero izquierdo, detrás de la puerta izquierda. Retire la tapa del compartimento de las pilas deslizándola hacia arriba. Inserte las pilas con arreglo a las polaridades indicadas y, a continuación, vuelva a colocar la tapa.

Puede iluminar cada uno de los mandos de control del panel independientemente:

1. (Fig. 10) Encienda el botón del compartimento de la batería.
2. Elija un mando de control y ejecute el proceso de encendido (paso n.º 3 del apartado § H); cuando se encienda el hornillo, el mando de control se iluminará. Así puede saber qué quemador está funcionando.
3. El mando de control permanecerá iluminado hasta que se gire a la posición OFF de apagado (O), o se apague el botón del compartimento de las pilas.

N. 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. 6-B) Vuelva a colocar los mandos de regulación en posición OFF (O), luego cierre el grifo de la botella o del regulador.

ES

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. Compruebe si hay fugas.

O. UTILIZACIÓN

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

En la primera utilización, calentar la barbacoa (cierre la tapa articulada) con sus quemadores en la posición de caudal pleno (🔥), durante unos 30 minutos, para retirar los olores de pintura de las piezas nuevas.

En modo normal, precaliente la parrilla durante unos minutos para que alcance la temperatura de cocción adecuada.

La velocidad de cocción puede ser regulada en función de la posición de los botones de ajuste: entre la posición caudal pleno (🔥) y la posición bajo caudal (🔥).

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, retirar el exceso de grasa de la carne antes de la cocción.

Para asar carnes grasosas evitando que la grasa se inflame y genere llamas, debe cocinar a un ritmo más lento, incluso apagando uno o más quemadores durante algunos minutos si fuese necesario. Limpiar la barbacoa después de cada cocción para evitar la acumulación de grasas y reducir el riesgo de inflamación.

Según el modelo, la parrilla puede venir equipada con una placa de cocción de hierro colado. Esta placa tiene una doble superficie de cocción: una estriada, que permite sellar las carnes, y otra lisa, para pescado, marisco, verduras, etc.

Según el modelo, su barbacoa puede ir equipada con una Estación de Dorado (SBS según las siglas en inglés).

En este caso, para dorar la pieza de carne:

- Encienda los 3 quemadores de la zona SBS.
- Ponga la pieza de carne en la parrilla de la zona identificada como SBS.
- Dore la primera superficie la pieza (el tiempo que le convenga y dependiendo del tamaño de la pieza).
- Haga lo mismo en el otro lado.

Luego usted puede apagar el quemador central de la zona SBS para que la carne se cocine por dentro.

Importante:

Si durante el funcionamiento del aparato se apagara uno o varios quemadores, ponga inmediatamente los botones de ajuste en "OFF". Espere 5 minutos para que los gases no quemador se evacúen. Realice otra vez la operación de encendido sólo después de transcurrido este plazo.

P. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Jamás modifique el aparato: toda modificación puede ser peligrosa.

- Para mantener la barbacoa en perfectas condiciones de uso, Es recomendable limpiarlo después de cada uso.
- Espere que el aparato se haya enfriado antes de limpiarlo.
- Cierre la bomba y quite el regulador.
- (Fig. 9) Limpie la encimera del quemador, así como los laterales y la base, utilizando una esponja humedecida con agua y líquido lavavajillas. Si es necesario, utilice un cepillo de acero humedecido.
- (Fig. 9) Compruebe que todos los orificios de salida de los quemadores (OH) estén limpios y secos antes de volver a utilizarla. Si es necesario, utilice un cepillo de alambre para desatascar los orificios de los quemadores.
- (Fig. 9) Limpie los orificios de los Venturi (VO) o del

quemador si es necesario.

- El quemador de la parrilla se debe limpiar y revisar cada 3 meses. Saque todo el quemador (Fig. 9) y compruebe que no haya suciedad ni telarañas obstruyendo los orificios del tubo de venturi (Fig. 4), que pueden hacer que el quemador sea menos eficiente o provocar un peligroso fuego de gas fuera del quemador.
- Vuelva a colocar bien el quemador de la parrilla.

NOTA: La limpieza periódica alarga la duración del quemador y evita la oxidación prematura que puede resultar de quemar residuos ácidos. No obstante, la oxidación del quemador de la parrilla es normal.

Tablero de mandos

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

Pared para llamas

Para facilitar la limpieza de la pared para llamas, Campingaz® ha creado **Campingaz InstaClean®**, el concepto de pared para llamas extraíble. Gracias a **Campingaz InstaClean®**, todas las piezas del depósito pueden extraerse, sin necesidad de herramientas, en menos de un minuto, lo cual permite lavarlas en un lavavajillas. Según el grado de suciedad de las piezas, es posible que tenga que cepillarlas antes de colocarlas en el lavavajillas para una limpieza más completa. Consulte información acerca del montaje y desmontaje de estas piezas en el manual de montaje.

Para volver a montar el equipo después de lavarlo, coloque primero las dos paredes numeradas "1-2", seguidamente las numeradas "2-3" y, por último, las dos numeradas "3-1" (Fig. 11).

Gandeja de recogida de grasa

Según el modelo, la parrilla puede estar equipada con una o dos bandejas de recogida de grasa. Se recomienda lavarlas después de cada uso. Pueden lavarse 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.

Plancha y parrilla

La plancha y parrilla están esmaltadas.

Espere a que se enfrien antes de limpiarlas. Utilice el producto de limpieza Campingaz® Spray limpiador para barbacoas y cepillos para parrillas.

Puede limpiar la plancha y la parrilla en el lavavajillas. Antes de colocarlas en el lavavajillas suele ser necesario rascarlas con una esponja o cepillo metálico para eliminar los residuos que se pegan a la superficie de cocción.

(Fig. 12) Para sacar la plancha y parrilla, así como la placa de hierro colado, deslice el dedo dentro de los orificios indicados. Levántelas y sosténgalas con la otra mano.

(Fig. 13) Para sacar la parrilla Campingaz® Culinary Modular compuesta de dos partes, (véase el apartado r) siguiente), primero retire la parte central con la ayuda de la aleta indicada y, a continuación, extraiga el contorno.

Las superficies de cocción en hierro fundido llevan un recubrimiento de esmalte de porcelana que las protege de la corrosión. Las superficies de cocción de hierro fundido pueden tener un acabado brillante, satinado o un aspecto mate de textura más fina. Para conservarlas en excelente estado, es importante engrasar las superficies de hierro fundido mate después de limpiarlas. Los alimentos a la parrilla no se pegan tan fácilmente a la superficie, lo que facilita la limpieza y prolonga la duración de la superficie de cocción.

Madera

Para mantener su aspecto natural, así como para protegerla, la madera de las parrillas va cubierta de aceites protectores. Sin embargo, la madera es una materia viva que es sensible a las exposiciones de los rayos del sol, a la humedad y a las diferencias de temperatura.

Acero inoxidable:

El acero inoxidable es conocido por su capacidad para resistir la corrosión y la oxidación. Sin embargo, la suciedad, el polvo, la mugre y los limpiadores no adecuados hacen que el acero inoxidable corra el riesgo de corroerse u oxidarse. El acero inoxidable responde bien a la limpieza siempre que se sigan ciertas normas.

SE DEBE :

- Leer atentamente las instrucciones sobre los productos de limpieza y comprobar que sean adecuados para el acero inoxidable. Lo ideal sería utilizar productos específicos para acero inoxidable. Cuidado: Algunos productos no están adaptados para las pinturas de imitación de aluminio o acero inoxidable y podrían borrar los marcados.
- Usar una esponja segura, no abrasiva. Cepillar en la dirección del grano del metal.
- Enjuagar bien.
- Secar siempre la superficie con una toalla o paño suave. Lo mejor es un paño de microfibra.

NO SE DEBE :

- Dejar nunca esponjas, trapos o almohadillas limpiadoras húmedos sobre las superficies de acero inoxidable.
- Dejar nunca soluciones de lejía de cloro y agua sobre las superficies de acero inoxidable. Los cloruros, que se encuentran en la mayoría de jabones, detergentes, lejías y productos de limpieza, son muy agresivos para el acero inoxidable.
- Usar nunca limpiadores de hornos que contengan productos químicos cáusticos.
- No use papel de cocina ni estropajos.

Para conservar el aspecto de su barbacoa, le recomendamos que la cubra con una funda de protección Campingaz® vendida como accesorio.

Importante:

Espere a que la barbacoa esté totalmente fría antes de poner la funda de protección. Al principio de la temporada, aplique una capa de aceite de linaza o de teca a las piezas de madera con un trapo o con un pincel, para darles un aspecto más brillante y mantener su protección.

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.
- En caso de no utilizarlo durante un largo tiempo, se recomienda guardarlo en un lugar seco y protegido (ej. : garaje).
- Entorno que conduce a la corrosión: hay que poner especial cuidado con el producto si se usa cerca del mar; no debe guardarse en el exterior sin protección y hay que mantenerlo protegido, en un entorno seco.
- (Solo en algunos modelos) Las mesas laterales se pueden bajar y plegar hacia adentro (consulte el Manual de montaje incluido en el embalaje).

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

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.

Si su modelo de barbacoa no cuenta con una parrilla **Campingaz® Culinary Modular**, puede adquirirla por separado.

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. ANOMALÍAS / REMEDIOS

Anomalia	Verificaciones a llevar a cabo	Soluciones
La iluminación del panel de mandos no funciona	- Comprobar si las pilas se han instalado respetando la polaridad y si no están agotadas. - Comprobar si el botón ON/OFF del compartimento de las pilas está encendido. - Comprobar que los terminales del compartimento de las pilas estén bien conectados. - Comprobar que los cables del circuito eléctrico estén en buen estado y conectados correctamente.	- Cambiar la dirección de las pilas o instalar pilas nuevas - Poner el botón en posición ON. - Conectar los dos terminales. - Cambiar los cables o conectar los que están desconectados o mal colocados al principio.
El tren de chispas funciona continuamente	Comprobar que los mandos no están en posición abierta, o sea entre la posición cerrada y la posición MAX.	Poner todas las perillas en posición 0 o entre las posiciones MAX y MINI.
El tren de chispas funciona - todos los mandos están en posición de cerrados o en una posición entre Max y Mini.	Comprobar los cables y la posición de la leva del grifo.	Consultar al Servicio de Postventa.
El tren de chispas no funciona	- Comprobar que las pilas se han instalado respetando la polaridad (el signo + hacia el lado de la tapa). - Comprobar que los cables del circuito de encendido estén en buen estado y conectados. - Comprobar que mantiene la perilla el tiempo suficiente en la posición de encendido. - Comprobar si el cable a tierra está conectado.	- Cambiar la orientación de las pilas. - Invertir los cables y volver a conectar si fuera necesario. - Mantener la perilla en posición de encendido un poco más de tiempo. - Conectar el cable a tierra.
Dificultades para encender el aparato	- Comprobar que el regulador corresponde al tipo de gas y a la presión recomendados. - Comprobar que el regulador no se haya puesto en modo seguridad. - Comprobar si el regulador y la manguera están en buen estado. - Comprobar que el cilindro no esté vacío o casi vacío.	- Cambiar el regulador si no es el que corresponde. - Restablecer el regulador. - Cambiar el tubo y/o el regulador si están en mal estado. - Cambiar el cilindro de gas si es necesario.
Dificultades para encender el aparato Las llamas no son estables al usar un cilindro nuevo.	Posible presencia de aire en el cilindro y por lo tanto, en el circuito de gas.	Deje funcionar la barbacoa y el problema desaparecerá.
El quemador no se enciende.	- Comprobar que el tubo, el inyector, el grifo, el tubo venturi y los orificios del quemador no estén obstruidos. - Comprobar que la tapa del quemador se asienta adecuadamente sobre el inyector.	- Soplar en el interior del quemador. - Limpie el tubo Venturi. - Recolocar la tapa del quemador.
El quemador falla o se apaga	Comprobar si hay suficiente gas en el cilindro.	Cambiar el cilindro de gas.
El penacho de la llama en la superficie del quemador es grande	El quemador puede estar obstruido (telas de araña,...) o el soporte del inyector está mal colocado en la salida.	Limpie el tubo Venturi y/o recolocar el quemador.
Llama en el inyector	Comprobar que el cilindro no esté casi vacío.	- Cambiar el cilindro de gas. - Consultar al Servicio de Postventa.
El termómetro no indica una temperatura coherente		Cambiar el termómetro.

Temperatura de cocción insuficiente	• Comprobar que el inyector o el tubo Venturi no estén obstruidos (telas de araña...).	• Limpiar el tubo Venturi.
La grasa se enciende de forma anormal	• Comprobar que no se haya acumulado grasa en la bandeja de la grasa y/o en las tapas de los quemadores.	• Reducir el flujo de gas de la barbacoa. • Limpiar la bandeja colectora de grasa y/o las tapas de los quemadores.
El quemador no se enciende con el sistema de encendido electrónico	• Comprobar el estado de los cables o los electrodos. • Comprobar que los cables estén correctamente conectados al sistema de encendido electrónico y los electrodos. • Comprobar que la pila esté bien instalada (el signo + hacia la tapa) y sea buena. • Comprobar si el cable a tierra está conectado.	• Cambiar si fuera necesario. Consulte al Servicio Postventa. • Conectar si fuera necesario. • Cambiar la orientación de la pila o cambiar la pila si fuera necesario. • Conectar el cable a tierra.
Llama en la conexión de gas con el tubo	• Comprobar la estanqueidad de la conexión. • Comprobar si hay junta plana en la versión francesa.	• Cerrar la entrada de gas. • Consultar al Servicio Postventa. • Cambiar la junta (Francia).
Llama detrás del botón de ajuste (perilla) o detrás de la consola		• Apagar el aparato y cerrar el cilindro. • Consultar al Servicio Postventa.
El quemador lateral no funciona	• Comprobar que el conector rápido entre el quemador lateral y la cubeta de la barbacoa esté bien conectado.	• Conectar correctamente.
La repisa se calienta de forma anormal	• Comprobar que los elementos laterales del "Instaclean" están colocados correctamente. Vea las instrucciones de montaje.	• Recolocar el Instaclean lateral correctamente sobre la cubeta. Vea las instrucciones de montaje.

BETJENINGSVEJLEDNING

BEMÆRK: Medmindre andet er angivet henviser følgende generiske termer "apparat / enhed / produkt / udstyr / anordning" i denne betjeningsvejledning til produktet "Master Series".

Produktet, der vises i denne betjeningsvejledning, kan se anderledes ud end dit produkt. Billedet er kun ment som illustration.



- Læs vejledningen, inden apparatet tages i brug.
- Må kun anvendes udenfor.
- Det er bedst at bære handsker, når produktet samles.
- Anvend ikke trækul
- Anvend ikke en justerbar ventil. Anvend aflastningsventiler med fast justering, der er i overensstemmelse med den relevante europæiske standard.
- Brug aldrig to hele stegeplader ved siden af hinanden. Det giver sikker brug af dit apparat.
- Delene på bunden af karret skal rengøres regelmæssigt for at forekomme fare for forbrænding af fedtstofferne.

MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DISSE ANVENDELSESANVISNINGER KAN MEDFØRE EN ALVORLIG FORRINGELSE AF APPARATET.

A. VEDRØRENDE SIKKERHED

- Der må ikke opbevares eller anvendes benzin eller andre antændelige væsker eller dampe i nærheden af apparatet. Når dette apparat anvendes, skal det holdes væk fra brændbare materialer.

Ved gaslugt:

1. Skal der lukkes for gasflaskens hane.
 2. Skal al åben ild slukkes.
 3. Skal låget åbnes.
 4. Hvis der fortsat lugter af gas, skal man enten se punkt § F. eller straks kontakte forhandleren.
- Grillen skal altid være under opsyn, når den er i brug
 - De af producenten eller dennes fuldmægtiges beskyttede dele må brugeren ikke røre ved.
 - Luk gasbeholderen efter anvendelse.

B. ANVENDELSESSTED

- Apparatet må kun anvendes i fri luft.
- **ADVARSEL:** de tilgængelige dele kan blive meget varme. Hold børn på afstand af apparatet.
- Der må ikke forefindes brændbare stoffer inden for en radius på ca. 60 cm fra apparatet.
- Flyt ikke apparatet, mens det anvendes.
- Anvend apparatet på en plan flade.
- Sørg for gennemstrømning af frisk luft på 2 m³/kW/h.

C. GASFLASKE

Apparatet er indstillet til at blive anvendt sammen med butan/propanflasker på 4,5 til 15 kg, der er udstyret med en passende ventil:

- **Frankrig, Belgien, Luxembourg, Storbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Grækenland:** butan 28 mbar / propan 37 mbar.
- **Holland, Tjekkiet, Norge, Sverige, Danmark, Schweiz, Finland, Ungarn , Slovenien, Slovakiet, Bulgarien, Tyrkiet, Rumænien, Kroatien:** butan 30 mbar / propan 30 mbar.
- **Polen:** propan 37 mbar.

Tilslutning eller udskiftning af flasken skal altid ske på et sted med stor luftcirkulation og aldrig i nærheden af åben ild, gnister eller varmekilder.

Muligheden for at sætte gasflasken ind under apparatet afhænger af den anvendte model og flaskens højde.

Se monteringsvejledningen.

D. SLANGE (FIG. 1)

Apparatet skal bruges med en fleksibel slange, der er velegnet til brug med butan- og propangas. Slangens længde må ikke overstige 1,50 meter. Den skal udskiftes, hvis den er beskadiget eller revnet, når det kræves af nationale bestemmelser eller ved slutningen af apparatets produktlevetid. Du må ikke trække eller prikke hul i slangen.

Frankrig (ifølge modellen):

Fleksibel slange, der er projekteret til indkobling på de rifledede forskruninger på siden af apparatet og på siden af trykreduktionsventilen, fastspændt med kraver (i henhold til normen XP D 36-110). Anbefalet længde 1,25 m.

1. Slut den fleksible slange til forbindelsen og sikr forbindelsen med en blokeringsring (fig. 2).
2. Slut den anden ende af slangen til din regulator og sikr forbindelsen med en blokeringsring (fig. 2).
3. Slut regulatoren til cylindret (fig. 2).
4. For at kontrollere tætheden, følg anvisningerne i afsnit F).

Hold afstand til alle dele af apparatet, der bliver varme (se Fig. 3-B og 3-C). Kontroller, at slangen strækker sig normalt, uden at vride eller trække i den.

E. LÅG

Håndter låget forsigtigt, især når apparatet anvendes. Læn Dem ikke ind over ildstedet.

F. TÆTHEDSFORSØG

VIGTIGT: Anvend aldrig åben ild til at spore et gasudslip.

1. Foretages i fri luft og ikke i nærheden af antændelige stoffer. Ryg ikke.
2. Kontroller, at reguleringshåndtagene er indstillet på "OFF" (O)
3. Monter regulatoren på gasflasken i henhold til instrukserne.
4. Forbind den fleksible slange til regulatoren og apparatet som beskrevet i afsnit § D.
5. Søg aldrig efter utætheden vha en flamme, brug en væske til søgning efter gasudslip.
6. (Afhænger af model, se Fig. 5-A eller 5-B og Fig. 3-A) Påfør væsken på tilslutningerne på flaske/ventil/ slange/apparat.
7. Åbn for hansen på gasflasken. Reguleringshåndtagene skal blive ved med at stå på "OFF". Der er gasudslip, hvis der dannes bobler.
8. Stram møtrikkerne eller skub slangen korrekt på plads, så udslippet fjernes. Hvis en del er defekt, skal den udskiftes. Apparatet må ikke tages i brug, så længe der er udslip.
9. Luk for hansen på gasflasken.

VIGTIGT:

Der skal foretages kontrol mindst én gang om året, og kontrol af udslip skal foretages, hver gang gasflasken udskiftes.

G. FØR IBRUGTAGNING

Tag ikke apparatet i brug, før anvisningerne er læst og forstået. Kontrollér også:

- at der ikke er udslip.
- (Fig. 9) Venturi (VO)-rørene er tilstoppede (for eksempel: spindelvæv).
- (Fig. 3 B, C) at slangen ikke er i kontakt med dele, der kan blive varme.
- at luftåbningerne til ventilationen af gasbeholderens sæde ikke er tilstoppet.
- at fedtudskilleren (-udskillerne) er sat korrekt i dens (deres) rum, og at den (de) er korrekt placeret, så langt den (de) kan komme.
- at tankens 6 aftagelige dele er sat tilbage på plads (se afsnit § P Rengøring og vedligeholdelse)



Kontrollér at venturirørene (VO) dækker injektorerne (IJ). (Fig. 4)

H. TÆNDING AF BARBECUENS BRÆNDERE

TÆND ALDRIG FOR APPARATET MED LUKKET LÅG, MEN ALTID MED ÅBENT LÅG.

1. (Fig. 6-A) Åbn tilberedningslåget.
2. (Fig. 6-B) Sørg for at justeringshåndtagene står på " OFF " (O).
3. (Fig. 7-A) Tryk og drej kontrolknappen mod uret til tændingspositionen (⚡). Hold kontrolknappen trykket ned, og den elektroniske tænder genererer da en byge af gnister. Når brænderen er tændt, drejes kontrolknappen til fuld gennemstrømningsposition (🔥). **BEMÆRK:** Hvis brænderen ikke antændes efter ca. 10 sek., vent 5 minutter, og gentag derefter fremgangsmåden.
4. Efter at brænderen er tændt, er der 2 muligheder for at tænde for en anden brænder:
 - Gentage den ovennævnte tændingsoperation ;
 - Tænde for brænderen, der er placeret til venstre eller til højre for den første brænder, der blev tændt, og derefter gradvist de andre brændere ved at indstille justeringsknappen på positionen af maksimal ydelse (🔥).
5. Hvis den elektroniske tænding ikke virker, skal du bruge manuel tænding (se nedenfor)

I. MANUEL TÆNDING AF BARBECUEN

1. (Fig. 6-A) Åbn tilberedningslåget.
2. (Fig. 6-B) Sørg for at justeringshåndtagene står på " OFF " (O).
3. (Fig. 7-B) Tænd tændstikken, og flyt den fra grillens bagside hen mod blusset.
4. (Fig. 7-A) Tryk på justeringsknappen og drej den mod uret for at indstille positionen til maksimal ydelse (🔥).

J. SLUKNING AF BARBECUEN

(Fig. 6-B) Indstil reguleringshåndtagene på "OFF" (O) og luk dernæst for gasflaskens hane.

K. TÆNDING AF SIDEBRÆNDEREN

(AFHÆNGER AF MODEL)

Sidebrænderen kan operere selvstændigt eller sammen med grillbrænderen. Før tænding af sidebrænderen, skal du sørge for, at låget er åbent og derefter lagt væk (Fig. 8-A, B).

Tænding:

1. Åbn for gashanen.
2. Kontrollér, at der ikke er gaslækage mellem gasflasken og sidebrænderen (Afhænger af model, se Fig. 5-A eller 5-B og afsnit F).

3. (Afhænger af model, se Fig. 5-A eller 5-B) Kontrollér tilstanden af den slange, der forbinder grillen til sidebrænderen. Udskift slangen, hvis den viser tegn på brud. Kontakt serviceforhandleren.
4. (Fig. 8-C) Tryk og drej kontrolknappen mod uret til tændingspositionen (⚡). Hold kontrolknappen trykket ned, og den elektroniske tænder genererer da en byge af gnister. Når brænderen er tændt, drejes kontrolknappen til fuld gennemstrømningsposition (🔥). **BEMÆRK:** Hvis brænderen ikke antændes efter ca. 10 sek., vent 5 minutter, og gentag derefter fremgangsmåden.
5. Hvis apparatet ikke tændes, føres en tændstik hen til brænderen.
6. Tør størrelsen på flammen til dimensionerne på madlavningsbeholderen ved at dreje kontrolknappen til gennemstrømningspositionerne: HØJ (🔥) eller LAV (🔥). Brug ikke madlavningsbeholdere, som er mindre end 12 cm eller større end 24 cm i diameter.

L. SLUKNING AF SIDEBRÆNDEREN

(AFHÆNGER AF MODEL)

Luk sidebrænderventilen (mod "O"), og luk gasflaskens ventil, hvis grillbrænderen ikke er i brug.

M. BELYSNING AF KONTROLPANEL

(AFHÆNGER AF MODEL)

Kontrolpanelets belysningsssystem drives af 4 AA (LR06) batterier, der leveres med grillen. Batteriholderboksen sidder på forreste venstre støtte, bag den venstre låge. Tag dækslet af batteriholderboksen ved at skubbe det opad. Isæt batterierne, mens du overholder de anførte poler, og sæt så dækslet tilbage på plads.

Du kan oplyse alle kontrolknapperne på kontrolpanelet individuelt:

1. (Fig. 10) Tænd for knappen på batteriholderen.
2. Vælg en kontrolknop, og udfør tændingshandlingen (trin nr. 3 i afsnit § H), når brænderen er tændt, kontrolknappen lyser. Så du kan se, hvilken brænder der virker.
3. Kontrolknappen forbliver tændt, medmindre den drejes til positionen OFF (O), eller knappen på batteriholderen er slukket.

N. UDSKIFTNING AF GASFLASKE

1. Foretages altid på et sted med stor luftcirkulation og aldrig i nærheden af åben ild, gnister eller varmekilder.
2. (Fig. 6-B) Indstil reguleringshåndtagene på "OFF" (O) og luk dernæst for flaskens hane.
3. Fjern regulator fra flaske.
4. Tag den fulde flaske og sæt regulator på. Pas på, at slangen ikke udsættes for træk eller vridninger. Kontrollér, om der er gaslækager.

O. ANVENDELSE

Det anbefales, at man bærer beskyttelseshandsker, når man rører med specielt varme dele.

Ved første gangs brug varmes grillen op med de tre brændere på fuld styrke (⚡🔥), i ca. 30 minutter for at fjerne malinglugt fra de nye dele (med lukket låg).

I normal drift forvarmes grillen i nogle få minutter for at bringe den op på en god tilberedningstemperatur.

Stegehastigheden kan indstilles ifølge positionen af justeringsknapperne: der kan vælges mellem positionen af maksimal ydelse (⚡🔥) og position af middel styrke (🔥).

For at undgå at maden hænger for meget fast på stegeristene, så smør disse med lidt madolie, inden du lægger maden på.

For at mindske risikoen for antændelse af fedtstoffer under stegningen, anbefales det at skære det overskydende fedtlag fra kødet væk, inden du begynder at stege det.

DK

For at tilberede fedtholdigt kød, mens høje flammer undgås, skal du som regel tilberede maden ved nedsat varme, måske endda slukke for et eller flere blus i et par minutter, efter behov. Rengør grillen efter hver brug for at undgå ophobning af fedt og derved mindske risikoen for antændelse.

Afhængigt af modellerne kan din grill være udstyret med en tilberedningsplade af støbejern. Denne plade har en dobbelt tilberedningsflade: En rillet flade, der gør det muligt at brune kød, og en glat flade til tilberedning af fisk, skaldyr, grøntsager osv. ...

Vigtigt:

Hvis det skulle ske under apparatets funktion, at en eller flere brændere slukkes, stil omgående justeringsknapperne på "OFF" (O). Vent i 5 minutter for at tillade udstødningen af den ubrændte gas. Foretag så igen tændingsoperationen udelukkende efter dette tidsrum.

P. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Foretag aldrig ændringer på apparatet: enhver ændring af apparatet kan være farlig.

- Det anbefales, for at holde apparatet i perfekt stand, Det anbefales, at du rengør det efter hver brug.
- Vent med at rengøre apparatet, indtil det er afkølet.
- Luk gasflasken, og fjern regulatoren.
- (Fig. 9) Rens toppen af brænderen, såvel som siderne og bunden med en fugtig svamp (vand med opvaskemiddel). Brug om nødvendigt en fugtig stålborste.
- (Fig. 9) Kontroller, at alle brænderudgange (OH) er rene og tørre, inden de tages i brug igen. Brug evt. en tynd metalborste til at fjerne tilstopning af brænderudgange.
- (Fig. 9) Rengør åbningerne på Venturien (VO) eller brænderen om nødvendigt.
- Grillbrænderen skal rengøres og kontrolleres hver 3. måned. Afmonter hele brænderen (Fig. 9), og kontroller, at der ikke er snavs eller edderkoppespind, som blokerer venturi-røråbningerne (Fig. 4), som kan medføre, at brænderen er mindre effektiv eller en farlig gasbrand udenfor brænderen.
- Monter grillbrænder korrekt igen.

BEMÆRK: Regelmæssig rengøring forlænger brænderens levetid og forhindrer for tidlig anløbning som følge af madlavningssyrerester. Anløbning/oksidation af grillbrænderen er dog normalt.

Kontrolpanel

Rengør kontrolpanelet fra tid til anden vha. en svamp fugtet med opvaskemiddel. Anvend ikke slibende rengøringsmidler.

Ildkassens væg

For at lette rengøring af ildkassens væg har Campingaz® opfundet Campingaz InstaClean™, konceptet med den udtagelige ildkasse. Takket være Campingaz InstaClean™ er alle tankens dele aftagelige uden brug af værktøj, på under et minut, og kan vaskes i en opvaskemaskine.

Afhængigt af hvor beskidte disse dele er, kan det være nødvendigt at børste delene, inden de lægges i opvaskemaskinen for en mere komplet rengøring.

Der henvises til samlingsvejledningen for samling og fjernelse af disse dele.

For gensamling efter rengøring sættes de første 2 vægge med nummer "1-2" i først og derefter væggene med nummer "2-3" og til sidst de 2 sidevægge med nummer "3-1" (Fig. 11).

Fedtopsamlingsbakke

Afhængigt af modellen, er din grill udstyret med en eller to fedtopsamlingsbakker. Det anbefales, at du rengør den (dem)

efter hver brug. Den (de) kan vaskes i opvaskemaskinen.

For at lette rengøringen, kan du dække fedtbakken(-erne) med sølvpapir. Efter brug af grillen kasseres sølvpapiret.

Det er muligt at lægge lidt sand i bunden af fedtopsamlingsbakken, som vil absorbere fedtstoffet. Kassér sandet efter hver madlavningsperiode.

Stegeplade og rist

Stegepladen og risten er emailjerede.

Vent på, at de køler af inden rengøring. Brug et Campingaz® rengøringsmiddel til grill-rengøringsprodukt og børster til griller.

Du kan vaske stegepladen og risten i opvaskemaskine. Inden du lægger dem i opvaskemaskinen, er det ofte nødvendigt at skrabe dem med en svamp eller en metalbørste for at fjerne rester, der sidder fast på tilberedningsfladen.

(Fig. 12) Sådan afmonterer du stegepladen og risten, skal du skubbe fingrene ind i de anviste huller, løfte dem op og tage fat i dem med den anden hånd.

(Fig. 13) Sådan afmonterer du **Campingaz® kulinariske modulrist** der består af 2 dele, (se afsnit § R. nedenfor), skal den midterste del først fjernes ved hjælp af den anviste fane, og derefter fjernes konturen.

Kogefladerne af støbejern er porcelænsmalet, som beskytter madlavningsoverfladematerialet mod rust. Madlavningsoverfladerne af støbejern leveres med enten et blankt og skinnende look eller et tyndere, struktureret look. For at bevare dem i perfekt stand er det vigtigt, at smøre matte støbejernsoverflader efter rengøring. Grillen må sidde ikke så let fast på overfladen, hvilket gør rengøringen nemmere og forlænger produktlevetiden for madlavningsoverfladen.

Træ

For at give den et naturligt udseende, mens den beskyttes, er grillens træ dækket med beskyttende olie. Man husk, at træ er levende, og at det derfor er udsat for effekt af solstråler, fugt og af temperatursvingninger.

Rustfrit stål:

Rustfrit stål er kendt for dets egenskaber for at modstå korrosion og rust. Snavs, støv, skidt og forkerte rengøringsmidler udsætter rustfrit stål for risiko for korrosion og rust. Rustfrit stål kan rengøres uden problemer, så længe visse regler følges.

GØR :

- Læs omhyggeligt instruktionerne på rengøringsprodukterne og sikr dig at de er egnede til rustfrit stål. Det bedste er at anvende rengøringsprodukter specielt til rustfrit stål. Pas på: der er visse rengøringsmidler, der ikke egner sig til malinger der efterligner aluminium eller rustfrit stål, da de risikerer at slette mærkningerne.
- Anvend en sikker, ikke ridsende svamp. Børst i samme retning som metallets struktur.
- Skyl grundigt.
- Tør altid overfladen af med et blødt håndklæde eller klud. Det bedste er et håndklæde i mikrofibre.

GØR IKKE :

- Efterlad aldrig våde svampe, viskestykker eller rengøringsklude på overfladen i rustfrit stål.
- Efterlad aldrig opløsninger af klor og vand på dine rustfrie ståloverflader. Klorider, som findes i de fleste sæber, opvaskemidler, blegemidler og rengøringsmidler, er meget aggressive overfor rustfrit stål.
- Anvend aldrig rengøringsmidler som indeholder kautiske kemikalier.
- Anvend ikke køkkenrulle eller skrubbessvampe.

For at bibeholde barbecue's udseende, er det tilrådt at dække den med et Campingaz® beskyttelseshylster, som er til salg som ekstraudstyr.

Vigtigt:

Vent, at barbecuen er helt kølet af, før beskyttelseshylsteret anbringes. I starte af sæsonen påføres et lag linolie eller teakolie på trædelene med en klud eller børste for at give grillen et flottere udseende og fortsat beskytte den.

Q. OPBEVARING

- Luk for hanen på gasflasken efter brug.
- Hvis grillen opbevares inde, skal gasforsyningen frakobles.
- Hvis grillen opbevares udenfor, anbefales det at anvende en beskyttelseskappe.
- Hvis grillen ikke anvendes i lang tid, anbefales det, at den anbringes på et tørt og beskyttet sted (for eksempel i garagen).
- Et miljø, der fremmer ætsning: Der skal udvises særlig forsigtighed i forhold til produktet, hvis det anvendes på havet. Det må ikke opbevares udenfor uden beskyttelse og skal opbevares i et tørt miljø.
- (Findes kun på visse modeller) Sideborde kan sænkes og foldes indad (læs montagevejledningen inkluderet i pakken)

R. TILBEHØR

Afhængig af model kan din grill være udstyret med en **Campingaz® kulinarisk modulrist**.

Campingaz® **kulinarisk modulopbyggede** grillen består af 2 dele:

- konturen
 - midterdelen.
- (Fig. 13) Midterdelen er aftagelig og kan udskiftes med noget af tilbehøret sælges separat fra Campingaz®, for eksempel:
- Pizzasten
 - Wok
 - Paellaplate.

Konceptet Campingaz® **kulinarisk modulopbyggede** gør det derfor muligt at forvandle din grill til et ægte udendørs køkken og at bruge en bestemt tilberedningsstøtte, afhængigt af hvad det er, du tilbereder.

Hvis din model af grillen ikke er udstyret med en **Campingaz® kulinarisk modulrist**, kan du købe en separat.

ADG anbefaler systematisk anvendelsen af tilbehør og reservedele af mærket Campingaz® i forbindelse med brugen af deres gas-grill. ADG fralægger sig ethvert ansvar i tilfælde af beskadigelse eller dårlig funktion grundet brugen af tilbehør og/eller reservedele af et andet mærke.

S. MILJØBESKYTTELSE

Tænk på miljøbeskyttelsen ! Dit apparat indeholder dele der kan genvindes eller genbruges. Bring det til kommunens affaldsindsamling og skil emballagematerialerne ad fra resten af delene.

T. ANBEFALINGER FOR BATTERIER



Det symbol, der kan ses på batterierne, betyder at når de er brugt op, skal de fjernes fra enheden og sendes til genbrug eller bortskaffes på ordentlig vis. Batterierne bør ikke blive smidt i skraldespanden, men skal bringes til et indsamlingssted. Spørg de lokale myndigheder. Smid aldrig væk i naturen og brænd ikke, da tilstedeværelsen af visse stoffer (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) i brugte batterier kan være farlige for miljøet og sundhedsskadelige.

U. ELEKTRISK OG ELEKTRONISK SKRALD.



Dette symbol betyder, at anordningens elektriske dele skal kildesorteres. Når det er slidt op, skal de elektriske dele afhændes korrekt. De elektriske dele må ikke smides ud sammen med det usorterede husholdningsaffald. Kildesortering af affald fremmer genbrug, genvinding, og andre former for genanvendelse af de materialer, som affaldet indeholder. Aflever de elektriske dele på et dertil indrettet indsamlingssted for affald til genanvendelse (genbrugsstation).

Spørg de lokale myndigheder. Smid aldrig væk i naturen og brænd ikke, da tilstedeværelsen af visse stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr kan være farlige for miljøet og potentielt sundhedsskadelige.

V. FEJLFINDING

Problem	Fejlfinding	Fejlretning
Kontrolpanelets belysning fungerer ikke	- Kontrollér, at batterierne er installeret korrekt eller ikke er tomme. - Kontrollér, at TÆND-/SLUK-knappen på batterirummet er tændt. - Kontrollér, at batterirummets terminaler er korrekt tilsluttet. - Kontrollér, at ledningerne i det elektriske kredsløb er i god stand og korrekt tilsluttet.	- Skift batteriernes retning eller indsæt nye batterier. - Sæt knappen i TÆNDT-position. - Tilslut de to terminaler. - Skift ledninger eller tilslut de frakoblede eller i første omgang fejlplacerede ledninger.
Tændingsanordningen aflades konstant	Kontrollér, at drejeknapperne ikke er i åben position mellem positionerne lukket og MAX.	Sæt alle drejeknapperne i 0-position eller mellem positionerne MAX og MINI.
Tændingsanordningen aflades - alle drejeknapperne er i lukket position eller mellem positionerne Max og Mini	Kontrollér kablerne og positionen af ventilens kamskive.	Kontakt eftersalgsservice.
Tændingsanordningen aflades ikke	- Kontrollér, at batteriet er korrekt installeret (+ mod dækslet). - Kontrollér, at ledningerne i det elektriske kredsløb er i god stand og tilsluttet. - Kontrollér, at du holder drejeknappen i tændingspositionen længe nok. - Kontrollér, at afladeren er tilsluttet.	- Skift batteriernes retning. - Byt om på ledningerne og tilslut dem igen om nødvendigt. - Hold drejeknappen i tændingsposition i længere tid. - Tilslut afladeren.
Der er problemer med tændingen	- Kontrollér, at regulatoren passer til den pågældende gastype og det anbefalede tryk. - Kontrollér, at regulatoren ikke er i fejlsikret tilstand. - Kontrollér, at regulatoren og slangen er i god stand. - Kontrollér, at cylinderen ikke er tom eller næsten tom.	- Udskift regulatoren, hvis ikke den passer - Nulstil regulatoren. - Udskift slangen og/eller regulatoren, hvis de er i dårlig stand. - Udskift cylinderen om nødvendigt.
Der er problemer med tændingen Flammerne er ikke stabile, når en ny cylinder tages i brug.	Mulig forekomst af luft i cylinderen og dermed i gaskredsløbet.	Lad grillen virke, så forsvinder problemet.
Brænderen tænder ikke.	- Kontrollér, at slangen, injektoren, hanen, venturirøret og brænderhullerne ikke er tilstoppede. - Kontrollér, at brænderudgangen dækker injektoren korrekt.	- Blæs i brænderen. - Rengør venturirøret. - Omlacér brænderudgangen.
Brænderen brænder ikke jævnt eller går ud	Kontrollér, at der er tilstrækkelig gas i cylinderen.	Udskift gascylinderen.
Der er en stor flammestilk på brænderfladen	Brænderudgangen kan være blokeret (spindelvæv osv.) eller injektorholderen kan være placeret forkert i stikket.	Rengør venturirøret og/eller omlacér brænderen.
Der er en flamme ved injektoren	Kontrollér, at cylinderen ikke er næsten tom.	- Udskift cylinderen. - Kontakt eftersalgsservice.

Termometret viser ikke en ensartet temperatur		• Udskift termometret.
Utilstrækkelig madlavningstemperatur	• Kontrollér, at injektoren eller venturirørret ikke er blokeret (spindelvæv osv.).	• Rengør venturirørret.
Fedt antændes på en atypisk måde	• Kontrollér, at fedt ikke har ophobet sig på fedtbakken og/eller brænderens varmespredere.	• Reducér gasstrømmen i grillen. • Rengør fedtbakken og/eller brænderens varmespredere.
Brænderen tænder ikke med den elektroniske tændingsanordning	• Kontrollér alle ledningers og elektrodors tilstand. • Kontrollér, at kablerne er korrekt tilsluttet den elektroniske tændingsanordning og elektroderne. • Kontrollér, at batteriet er korrekt installeret (+ mod dækslet) og at batteriet ikke er tomt. • Kontrollér, at aflederen er tilsluttet.	• Udskift om nødvendigt. Kontakt eftersalgsservice. • Tilslut om nødvendigt. • Skift batteriets retning eller udskift batteriet om nødvendigt. • Tilslut aflederen.
Der er en flamme ved sammenkoblingen af gasslangen og dysen	• Kontrollér koblingens lufttæthed. • Kontrollér forekomsten af flammen i den franske version.	• Luk gasforsyningen. • Kontakt eftersalgsservice. • Udskift samlingen (Frankrig)
Der er en flamme bag justeringsknappen (drejeknap) eller konsollen		• Sluk anordningen og luk cylinderen. • Kontakt eftersalgsservice.
Sidebrænderen fungerer ikke	• Kontrollér, at hurtigkoblingen mellem sidebrænderen og grillens bund er korrekt tilsluttet.	• Kontrollér, at tilslutningen er korrekt.
Unormal opvarming af hylden	• Kontrollér, at sideelementerne i "Instaclean" er placeret korrekt. Se monteringsvejledningen.	• Omplacér siden Instaclean korrekt på bundpladen. Se monteringsvejledningen.

KÄYTTÖOHJE

HUOMAUTUS: Ellei toisin mainita, kaikki seuraavat tässä käyttöoppaassa esiintyvät yleistermit "laite / yksikkö / tuote / laitteisto / väline" viittaavat tuotteeseen "Master Series".

Tässä käsimikirjassa esitetty tuote on vain havainnollistamista varten ja se voi näyttää erilaiselta kuin ostamasi tuote.



- Lue ohjeet ennen käyttöä.
- Saa käyttää vain ulkotiloissa.
- Tuotetta koottaessa kannattaa käyttää käsineitä.
- Älä käytä puuhiiltä
- Älä käytä säädettävää paineenalennusventtiiliä. Käytä varoventiileitä kiinteisiin säätöihin sovellettavien EU-normien mukaisesti.
- Varmistaaksesi laitteen turvallisen toiminnan älä koskaan käytä kahta umpinaista parilaa rinnakkain.
- Puhdista säännöllisesti säiliön pohjan osat, jotta estettäisiin rasvojen syttyminen.

KÄYTTÖOHJEIDEN LAIMINLYÖNNISTÄ VOI AIHEUTUA LAITTEEN VOIOITTUMINEN.

A. TURVALLISUUTTANNE VARTEN

- Älä käytä tätä jätä laitteen läheisyyteen bensiiniä tai muita nesteitä, joiden höyryt ovat räjähtäviä. Tämä laite on pidettävä käytön aikana loitolla paloherkistä materiaaleista.

Jos tunnet kaasun hajua:

1. Sulje pullon kaasuhana.
 2. Sammuta avoileikkiä.
 3. Avaa kupu.
 4. Jos haju jatkuu, katso neuvoa kappaleesta § F tai ilmoita asiasta heti jälleenmyyjällesi.
- Älä jätä laitetta valvomatta käytön aikana.
 - Käyttäjä ei saa korjata osia, joilla on valmistajan tai tämän edustajan tarjoama huolto.
 - Sulje kaasusäiliö käytön jälkeen

B. KÄYTTÖTILA

- Tämä laite saa käyttää vain ulkotiloissa.
- **HUOM:** Ulottuvilla olevat osat voivat olla hyvin kuumia. Pidä pikkulapset loitolla grillistä.
- Mitään syttyvää ainetta ei saa pitää 60 cm laitteen lähempänä.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käynnissä.
- Käytä laite täysin vaakasuoralla alustalla.
- Huolehdi, että grilli saa uutta ilmaa 2 m³/kWt.

C. KAASUPULLO

Tämä laite on säädetty toimimaan 5 – 11 kg butaani/propaani-pulloilla, joissa on käyttöön sopiva paineenalennusventtiili:

- **Ranska, Belgia, Luxembourg, Yhdistynyt kuningaskunta, Iranti, Portugal, Espanja, Italia, Kreikka:** butaani 28 mbar / propaani 37 mbar.
- **Alankomaat, Norja, Ruotsi, Tanska ja Suomi, Tšekin tasavalta, Sveitsi, Unkari, Slovenia, Slovakia, Bulgaria, Turkki, Romania, Kroatia:** butaani 30 mbar / propaani 30 mbar.
- **Puola:** propaani 37 mbar.

Suorita kaasupullon liittäminen tai vaihto aina hyvin tuuletetussa tilassa eikä koskaan avoileikin, kipinöinnin tai kuuman esineen lähellä.

Mahdollisuus sijoittaa kaasupullo laitteen alle riippuu mallista ja pullon korkeudesta.

Katso kokoamisohjeet.

D. LETKU (KUVA 1)

Laitteeseen tulee kiinnittää joustava letku, joka sopii butaani- ja propanikaasukäyttöön. Letkun pituuden tulee olla enintään 1,50 metriä. Se tulee vaihtaa, jos se vioittuu tai halkeilee, kun maan säännökset niin vaativat tai elinkaarensa lopussa. Älä vedä tai lävistä letkua.

Ranska (mallista riippuen):

Taipuisa letku, joka on tarkoitus laittaa renkaallisiin letkunippoihin laitteen ja paineenalennusventtiilin puolella ja joka saadaan pysymään paikallaan kiristimien avulla (normin XP D 36-110 mukaisesti). Suositeltu pituus 1,25 m.

1. Liitä taipuisa letku liittimeen ja varmista kiinnitys letkukiristimellä (kuva 2).
2. Liitä letkun toinen pää regulaattorin ja varmista kiinnitys letkukiristimellä (kuva 2).
3. Liitä regulaattori sylinteriin (kuva 2).
4. Tiiviys tarkastetaan kappaleen § F ohjeita noudattaen.

Älä kosketa laitteen kuumenevia osia (katso kuvat 3-B ja 3-C). Tarkista taittamatta tai vetämättä joustavaa letkua, että se suorituu normaalisti.

E. KUPU

Käsittele kupua varovasti, varsinkin grillin ollessa kuuma. Älä kummarru grillin kuvun yli sen ollessa kuuma.

F. TIIVIYSKOE

TÄRKEÄÄ: Älä koskaan yritä löytää kaasuvuotoa liekin avulla.

1. Suorittettava ulkotiloissa loitolla kaikista syttyvistä materiaaleista. Älä tupakoi.
2. Varmista, että hallintanupit ovat "off" (O) -asennossa.
3. Asenna säädin kaasupulloon ohjeiden mukaisesti.
4. Kytke joustava letku säätimeen ja laitteeseen kappaleen § D mukaisesti.
5. Älä etsi vuotoja liekin avulla, käytä kaasuvuotoja ilmaisevaa nestettä.
6. (Mikäli kuuluu malliin, katso kuvat 5-A tai 5-B, ja kuva 3 -A) Sivele pullon, venttiilin, letkun ja grillin liitokset tällä liuoksella.
7. Avaa kaasupullon hana. Hallintanuppien tulee olla suljettu: off-asento (O). Jos kuplia muodostuu, se merkitsee kaasun vuotoa.
8. Tarkista ja kiristä tekemäsi liitokset, jotta vuoto lakkaisi. Jos jokin osa on viallinen, vaihda se. Laitetta ei saa käyttää ennen kuin vuoto on saatu loppumaan.
9. Sulje kaasupullon hana.

TÄRKEÄÄ:

Älä koskaan yritä löytää kaasuvuotoa liekin avulla. Tiiviyskoe on tehtävä ainakin kerran vuodessa ja aina, kun kaasupullo vaihdetaan.

G. ENNEN SYTYTYSTÄ

Älä koskaan käytä laitetta lukematta ohjeita huolella ja ymmärtämättä niitä. Varmista lisäksi, että:

- Vuotoja ei ole
- (Kuva 9) Venturi-putket (VO) eivät ole tukossa (esim. hämähäkin seitti).

- (Kuva 3 B, C) Letku ei kosketa mitään esineitä, jotka saattavat kuumentua.
- Pullon säilytystilan tuuletusaukot (jos sellaisia on) eivät ole tukossa.
- Etää rasvankeruuastiat on laitettu oikeille paikoilleen ja että ne on asetettu oikein niin pitkälle kuin mahdollista.
- Etää säiliön 6 irrotettavaa osaa laitetaan takaisin paikoilleen (katso kohta § P. Puhdistus ja kunnossapito)

 Tarkista, että ilmanotto-putket (VO) peittävät injektorin (IJ). (Kuva 4)

H. GRILLIN POLTTIMIEN SYYTYTYS

ÄLÄ KOSKAAN SYYTÄ GRILLIÄ KUPU KIINNI, VAAN SEN ON OLTAVA AUKI.

1. (Kuva 6-A) Avaa kansi.
2. (Kuva 6-B) Varmista, että hallintanupit ovat "OFF"-asennossa (O).
3. (Kuva 7-A) Paina ja käännä ohjausnuppi vastapäivään syytysasentoon (↻). Pidä ohjausnuppi painettuna, niin sähköinen syytys tuottaa kipinöitä. Kun poltin on syytynyt, käännä ohjausnuppi täyden virtauksen asentoon (↻). **HUOMAUTUS:** Jos poltin ei syty noin 10 sekunnissa, odota 5 minuuttia ja toista toiminto.
4. Kun poltin on syytetty, on olemassa kaksi mahdollisuutta toisen polttimen syyttämiseksi:
 - Ensimmäinen mahdollisuus on toistaa yllä kuvattu syytystoimenpide ;
 - Syytää ensimmäisestä syytetyistä polttimesta vasemmalla tai oikealla oleva poltin ja sitten muut polttimet vuorolaan kiertämällä ohjausnuppi täyden virtauksen asentoon (↻).
5. Jos sähköinen syytys ei toimi, käytä manuaalista syytystä (katso alla).

I. GRILLIN SYYTTÄMINEN KÄSIN

1. (Kuva 6-A) Avaa grilliikupu.
2. (Kuva 6-B) Make sure that the control knobs are in the "OFF" position (O).
3. (Kuva 7-C) Syytää tulitikku ja vie se grillin takakautta poltinta kohti.
4. (Kuva 7-A) Paina ja käännä säätönappulaa vastapäivään, aseta se täyden virtaaman asentoon (↻).

J. GRILLIN SAMMUTTAMINEN

(Kuva 6-B) Palauta ohjausnupit "OFF"-asentoon (O) ja sulje sitten pullon venttiili.

K. SIVUPOLTTIMEN SYYTTÄMINEN

(MIKÄLI KUULUU MALLIIN)

Sivupoltinta voidaan käyttää erikseen tai samanaikaisesti barbecue-polttimien kanssa. Ennen kuin syytät sivupolttimen, varmista että kansi on auki ja työnnetty sisään (Kuva 8-A, B).

Syytys:

1. Avaa kaasupullon hana.
2. Tarkista, että pullon ja sivupolttimen välillä ei ole kaasuvuotoja (Mikäli kuuluu malliin, katso kuvat 5-A tai 5-B, ja kappale F).
3. (Mikäli kuuluu malliin, katso kuvat 5-A tai 5-B) Tarkista grillin ja sivupolttimen välisen letkun kunto. Ota yhteys myyntihuoltoon sen vaihtamiseksi, jos siinä ilmenee halkeamia.
4. (Kuva 8-C) Paina ja käännä ohjausnuppi vastapäivään syytysasentoon (↻). Pidä ohjausnuppi painettuna, niin sähköinen syytys tuottaa kipinöitä. Kun poltin on syytynyt, käännä ohjausnuppi täyden virtauksen asentoon (↻). **HUOMAUTUS:** Jos poltin ei syty noin 10 sekunnissa, odota 5 minuuttia ja toista toiminto.

5. Jos se ei vielä kukaan syty, vie syytetty tulitikku polttimon lähelle.

6. Säädä liekin koko vastaamaan keittoastian kokoa kääntämällä ohjausnuppi jompaankumpaan kahdesta virtausasennosta: KORKEA (↻) tai MATALA (↻). Älä käytä keittoastioita, joiden läpimitta on pienempi kuin 12 cm tai suurempi kuin 24 cm.

L. SIVUPOLTTIMEN SAMMUTTAMINEN

(MIKÄLI KUULUU MALLIIN)

Sulje sivupolttimen venttiili (asentoa kohden "O") ja sulje kaasupullon venttiili, jos grillin poltinta ei käytetä.

M. KÄYTTÖPANEELIN VALAISTUS

(MIKÄLI KUULUU MALLIIN)

Käyttöpaneelin valaistusjärjestelmän virtalähde ovat 4 AA (LR06) paristoja, jotka toimitetaan grillin mukana. Paristorasia sijaitsee vasemman jalustan etupuolessa vasemman oven takana. Irrota paristorasian kansi liu'uttamalla sitä ylöspäin. Aseta paristot merkintöjen mukaisesti ja laita kansi takaisin paikoilleen.

Voit valaista kunkin hallintapaneelin ohjausnupin erikseen:

1. (Kuva 10) Kytke painike päälle paristolineesta.
2. Valitse ohjausnuppi ja syytää poltin (kappaleen § H vaihe 3); kun poltin palaa, ohjausnupissa on valo. Näin näet, mikä poltin on päällä.
3. Ohjausnupissa palaa valo, kunnes se käännetään OFF-asentoon (O) tai paristolineen painike kytketään pois päältä.

N. KAASUPULLON VAIHTO

1. Tee se aina hyvin tuuletetussa tilassa, älä koskaan lähellä avotulta, kipinöintiä tai kuumia esineitä.
2. (Kuva 6-B) Return the control knobs to the "off" position (O) then close the cylinder valve.
3. Irrota paineenalennusventtiili ja tarkista, että tiivistin on paikallaan ja hyväkuntoinen.
4. Aseta täysi pullo paikalleen, kiinnitä paineenalennusventtiili paikalleen varoen, ettei letku väänny tai veny Tarkista, onko kaasuvuotoja.

O. KÄYTTÖ

On aiheellista käyttää suojakäsineitä erikoisen kuumia ruokia käsitellessä.

Käyttäessäsi grilliä ensimmäistä kertaa lämmitä se käyttäen kaikkia polttimoita täysi teholla (↻) n.30 min (kansi suljettuna). Lämmitys poistaa uusien osien maalihajun.

Esikuumenna grilliä muutama minuutti, jotta grilli saavuttaa hyvän kypsennyslämpötilan.

Paisto nopeutta voidaan muuttaa säätönappuloiden asennoilla: täyden virtaaman (↻) asennon ja matalan virtauksen asento (↻).

Jotta ruoka ei tarttuisi ritilöihin, harjaa ritilöitä kevyesti ruokaöljyllä ennen ruoan laittamista ritilöille.

Jotta rasva ei syttyisi palamaan grillauksen aikana, poista lihasta liikarasva ennen grillausta.

Rasvaisia liharuokia paistettaessa täytyy yleensä käyttää alhaisempaa lämpötilaa lekkien välttämiseksi tai tarvittaessa jopa sammutettava yksi tai useampi poltin muutamaksi minuutiksi. Siivoa grilli jokaisen käyttökerran jälkeen, jottei grilliin kerääntyä liikaa rasvaa. Näin välttyt myös liikaravojen palamiselta.

Mallin mukaan grilli voi olla varustettu valurautaisella paistolevyllä. Levyssä on kaksi puolta: parilapuoli lihan paistamiseen ja sileä puoli kalan, äyriäisten, vihannesten jne. paistamiseen.

Joissain grillimalleissa voi olla mukana Searing Boost Station (SBS).

Tällöin voit käristää lihaa seuraavasti:

- Sytytä SBS-vyöhykkeen kolme keitintä.
- Aseta liha grilliritilälle SBS:ksi merkitylle vyöhykkeelle.
- Käristä ensimmäisen palan yksi puoli (aika itse päätettävissä ja riippuu palan paksuudesta).
- Tee sama toiselle puolelle.

Nyt voit sammuttaa SBS-vyöhykkeen keskimmäisen keittimen valmistaaksesi lihan keskiosan.

Tärkeää:

Jos yksi tai useampi poltin sammuu barbecue-käytössä, siirrä säätöpainikkeet välittömästi OFF-asentoon (O). Odota viisi minuuttia, jotta palamaton kaasun pääsee karkaamaan. Sytytä polttimet vasta tämän jälkeen.

P. PUHDISTUS JA HUOLTO

Älä koskaan tee laitteeseen muutoksia, koska ne voivat osoittautua vaarallisiksi.

- Jotta barbecue säilyisi parhaassa mahdollisessa kunnossa, se on suositeltavaa pestä jokaisen käytön jälkeen.
- Odota ennen jokaista puhdistustoimenpidettä, että grilli on jäähtynyt.
- Sulje kaasupullo ja irrota säädin.
- (Kuva 9) Puhdista polttimen yläosa sekä sivut ja alusta kostealla sienellä (vettä ja tiskianetta). Käytä tarvittaessa kosteaa teräsharjaa.
- (Kuva 9) Tarkista, että kaikki polttinten aukot (OH) ovat puhtaita ja kuivia, ennen kuin käytät laitetta uudelleen. Avaa polttimen aukot tarvittaessa teräsharjalla.
- (Kuva 9) Puhdista Venturin (VO) ja polttimen aukot tarvittaessa.
- Grillin poltin on puhdistettava ja tarkistettava 3 kuukauden välein. Poista koko poltin (kuva 9) ja tarkista, että venturi-putken aukkoissa ei ole tukkeena likaa tai hämähäkin seittiä (kuva 4), mikä voi heikentää polttimen tehoa tai aiheuttaa vaarallisen kaasupalon polttimen ulkopuolella.
- Aseta grillin poltin takaisin paikoilleen.

HUOMAUTUS: Säännöllinen puhdistaminen pidentää polttimen käyttöikää ja estää ennenaikaisen hapettumisen, joka voi syntyä ruoanlaiton happojäänteistä. Grillin polttimen hapettuminen on kuitenkin normaalia.

Ohjauspaneeli

On puhdistettava myös säännöllisesti astianpesuliuksella kostutetulla sienellä, älä käytä hankaavia aineita.

Tulikammion seinämät

Helpottaakseen tulikammion seinien puhdistusta Campingaz® on kehittänyt **Campingaz InstaClean®**-tuotteen eli irrotettavan tulikammion. **Campingaz InstaClean®**-tuotteen ansiosta kaikki säiliön osat voidaan irrottaa ilman työkaluja alle minuutissa ja ne voidaan pestä astianpesukoneeseen.

Osien likaisuudesta riippuen voi olla tarpeellista harjata ne ennen niiden laittamista astianpesukoneeseen, jotta ne puhdistuvat täydellisesti.

Katso näiden osien kokoonpano- ja irrotusohjeet kokoonpano-oppaasta.

Asenna puhdistuksen jälkeen ensimmäisinä kaksi seinää, jotka on numeroitu 1-2 ja sen jälkeen seinät 2-3 ja lopuksi kaksi sivuseinää, jotka on numeroitu 3-1 (Kuva 11).

Rasvankeräysastia

Mallin mukaan grilli on varustettu yhdellä tai kahdella rasvankeräysastialla. On suositeltavaa, että puhdistat ne aina jokaisen käytön jälkeen. Ne voidaan pestä astianpesukoneeseen.

Voit peittää rasva-astiat kertakäyttöisellä alumiinikelmulla puhdistamisen helpottamiseksi. Hävitä alumiinifolio käytön jälkeen.

Voit myös laittaa rasvankeräysastian pohjalle hieman hiekkaa, johon paistorasva imeytyy. Hävitä hiekkä aina käytön jälkeen.

Keittolevy ja ritilä

Keittolevy ja ritilä on emaloitu.

Anna niiden jäähtyä ennen puhdistuksen aloittamista. Käytä Campingaz®-puhdistussuihketta ja grilleille tarkoitettuja puhdistusharjoja.

Voit pestä keittolevyn ja ritilän tiskikoneessa. Ennen niiden laittamista astianpesukoneeseen on usein välttämätöntä poistaa paistopintaan juuttuneet jäämät puhdistussienellä tai metalliharjalla.

(Kuva 12) Keittolevyn ja ritilän poistaminen, liu'uttamalla sormesi merkittyihin koloihin ja nostamalla niitä pitäen niistä samalla toisella kädellä kiinni.

(Kuva 13) Kaksiosaisen **Campingaz® Culinary Modular** -ritilän poistaminen, (katso jäljempänä oleva § R. kohta) irrottamalla ensin keskiosa merkityn korvakkeen avulla ja irrota sen jälkeen kehys.

Valurautaiset keittopinnat on porssiiniemaloitu suojaamaan keittopintoja materiaalia korroosiolta. Valurautaiset keittopinnat voivat olla kirkkaita tai himmeitä kuvioituja mattapintoja. Jotta ne pysyvät hyvässä kunnossa, mattavalurautapinnat on tärkeää öljytä puhdistuksen jälkeen. Grillatut ruuat eivät tartu kovin helposti pintaan, mikä helpottaa puhdistusta ja pidentää keittopinnan käyttöikää.

Puu

Grillin luonnollisen ulkonäön säilyttämiseksi ja suojelemiseksi sen puuosat täytyy käsitellä suojaöljyllä. Se on kuitenkin elävää materiaalia joka on herkkä auringonvalolle, kosteudelle ja lämpötilan vaihteluille.

Ruostumatonta teräs:

Ruostumatonta terästä tunnetaan kyvystään vastustaa syövytystä ja ruostetta. Kuitenkin tahrat, pöly, pinttynyt lika ja epäsoivat puhdistusaineet altistavat sen syövytykselle ja ruosteelle. Ruostumatonta terästä jäljitteleville maaleille, ja ne voivat tiettyjä sääntöjä noudatetaan.

MUISTA :

- Lueka lueka tarkasti puhdistusainetuotteissa olevat ohjeet, ja varmasta, että se on sopiva ruostumattomalle teräkselle. Huomio: osa niistä ei sovellu alumiiniin tai ruostumatonta terästä jäljitteleville maaleille, ja ne voivat poistaa niiden kuvioinnit.
- Parasta olisi käyttää erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita.
- Käyttää turvallisista, pehmeää pesusientä. Harjaa uurteiden suuntaan. Huuhdo kunnolla.
- Kuivaa pinta aina pehmeällä pyyhkeellä tai liinalla. Mikrokuivutyyppi on parhain.

ÄLÄ :

- Koskaan jätä märkiä pesusieniä, liinoja tai puhdistustyyppiä ruostumattoman teräksen pinnalle.
- Koskaan jätä valkaisuaineliuksia ja vettä ruostumattoman teräksesi pinnalle. Kloridit, joita on monissa saippuissa, puhdistusaineissa, valkaisuaineissa ja puhdistuslaitteissa, ovat hyvin aggressiivisia ruostumattomalle teräkselle.
- Koskaan käytä syövyttäviä kemikaaleja sisältäviä uunipuhdistusaineita.
- Älkää käyttäkö paperipyyhkeitä tai karheita pesusieniä.

Grillin alkuuperäisen ulkonäön säilyttämiseksi suosittelemme sen peittämistä Campingaz® suojahupulla, jota myydään erikseen lisävarusteena.

Tärkeää: Odota että grilli on täysin jäähtynyt ennen suojahupulla peittämistä. Lisää sesongin alussa puosiin kerros pellava- tai teak-öljyä räpylällä tai siveltimellä, jotta ne saavat kiiltävän ulkoasun ja suojan.

Q. VARASTOINTI

- Sulje kaasupullon hana jokaisen käytön jälkeen.
- Jos säilytät grillin sisätiloissa, ota kaasupullo irti.
- Jos pidät sitä ulkona, on suositeltavaa peittää se suojahupulla.
- Mikäli grilliä ei käytetä pitkään aikaan, on edullista säilyttää se kuivassa paikassa (esim. autotallissa).
- Korroosiota aiheuttava ympäristö: tuotteesta on huolehdittava erityisen hyvin, jos sitä käytetään meren lähellä; sitä ei saa säilyttää ulkona suojaamattomana, ja se on pidettävä suojassa kuivassa ympäristössä.
- (Vain tietyissä malleissa) Sivupöydät tulee laskea alas ja taistaa sisään (lue paketissa ollut Kokoamisopas).

R. LISÄVARUSTEET

Mallin mukaan grilli voi olla varustettu **Campingaz®-paistotasoilla**.

Campingaz®-paistotaso koostuu kahdesta osasta:

- kehys
- keskiosa

(Kuva 13) Keskiosa on irrotettava se voidaan vaihtaa johonkin erikseen myytävään Campingaz®-lisätarvikkeeseen, joita ovat esimerkiksi

- pizzakivi
- wok
- paellapannu

Campingaz®-paistotaso konseptin avulla voit muuttaa grillisi todelliseksi ulkokeittiöksi ja käyttää erityisiä ruuanlaittovälineitä sen mukaan, mitä haluat valmistaa.

Jos barbecue-mallissa ei ole **Campingaz® Culinary Modular** -ritilää, voit hankkia sen erikseen.

ADG suosittelee yksinomaan Campingaz-merkkisten lisävarusteiden ja varaosien Käyttö Campingaz-grillin kanssa. **ADG** ei ota vastuuta vahingoista, jotka aiheutuvat grillille käytettäessä muiden merkkien osia.

S. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Huomioi ympäristönsuojelu ! Laitteesi sisältää materiaaleja, jotka voidaan ottaa talteen tai kierrättää. Jätä se kuntasi jätteenkeräyspisteeseen ja erottele pakkausmateriaalit.

T. AKKUSUOSITUKSET



Tämä symboli akuissa tarkoittaa, että kun ne ovat käyttöikänsä lopussa, akut on poistettava yksiköstä ja kierrätettävä tai hävitettävä asianmukaisesti. Akkuja ei saa heittää jätteisiin, vaan ne on vietävä keräyspisteeseen (kaatopaikalle). Servitä paikalliselta viranomaiselta. Älä hävitä luontoon äläkä polta: akkujen tietyt aineet (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) saattavat olla vaarallisia ympäristölle ja ihmisten terveydelle.

U. SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMU



Tämä symboli tarkoittaa, että laitteen sähköjärjestelmä on erikseen käsiteltävää jätettä. Laitteen sähköjärjestelmä on hävitettävä siten asianmukaisesti käyttöikänsä lopussa. Sähköjärjestelmää ei saa hävittää lajittelemattoman yhdyskuntajätteen seassa. Jätteiden lajittelu edistää niiden sisältämien kierrätettävien materiaalien uudelleenkäyttöä, kierrätystä ja muita hyödyntämistapoja. Laitteen sähköjärjestelmä on toimitettava tätä tarkoitusta varten varattuun jätteiden uusikäyttökeskukseen (jätteenkäsittelylaitos). Servitä paikalliselta viranomaiselta. Älä hävitä luontoon äläkä polta.

V. VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Vianmääritys	Korjaavat toimenpiteet
Ohjauspaneelin valaistus ei toimi	- Tarkista, että paristot on asennettu oikein ja että ne eivät ole tyhjä - Tarkista, että paristolokeron ON/OFF-painike on kytketty päälle - Tarkista, että paristolokeron liittimet ovat kunnolla kiinni - Tarkista, että sähköpiirin johdot ovat kunnossa ja kytketty kunnolla	- Vaihda paristojen suunta tai aseta uudet paristot. - Aseta painike ON-asentoon. - Kytke molemmat liittimet. - Vaihda johdot tai kytke irtikytketty tai alunperin väärä johdin.
Jatkuva sytytyspurkaus on	Tarkista, että säädin ei ole avoimessa asennossa suljetun ja MAX-asennon välillä.	Aseta kaikki nuolet 0-asentoon tai MAX- ja MINI-asentoihin.
Sytytysvirta toimii - kaikki säätimet ovat suljetussa asennossa tai Max- ja Mini-asennoissa.	Tarkista kaapelit ja liittimet.	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Sytytysvirta ei toimi	- Tarkista, että akku on asennettu oikein (+ kohti suojusta). - Tarkista, että sähköpiirin johdot ovat kunnossa ja kytkettyinä. - Tarkista, että pidät säädintä sytytysasennossa riittävän kauan - Tarkista, että maajohto on kytketty.	- Vaihda paristojen suunta. - Käännä johdot takaisin ja liitä tarvittaessa uudelleen. - Pidä säädintä sytytysasennossa pidempään. - Liitä maadoitusjohto.
Varoitus sytty	- Tarkista, että säädin vastaa kaasutyyppeä ja suositeltua painetta. - Tarkista, että säädin ei ole varmistustilassa - Tarkista, että säädin ja letku ovat kunnossa - Tarkista, että sylinteri ei ole tyhjä tai lähes tyhjä.	- Vaihda säädin, jos se ei vastaa. - Nollaa säädin. - Vaihda letku ja/tai säätimet, jos ne ovat huonossa kunnossa. - Vaihda sylinteri tarvittaessa.
Varoitus sytty Liekit ovat epävakaat, kun käytetään uutta sylinteriä.	Mahdollisesti ilmaa sylinterissä ja siten kaasupiirissä.	Anna grillin toimia jonkin aikaa ja ongelma katoaa.
Poltin ei syty.	- Tarkista, että letku, injektorin, liitin, venturiputki ja polttimeen reiät eivät tukkeudu. - Tarkista, että polttimeen venttiili peittää injektorin kunnolla	- Puhalla polttimeen. - Puhdista venturiputki. - Aseta polttimeen venttiili uudelleen.
Poltin ei pala tasaisesti tai se sammuu	Tarkista, että sylinterissä on riittävästi kaasua.	Vaihda kaasupullo
Suuret liekit polttimeen pinnalla	Polttimeen venttiili saattaa olla tukossa (hämähäkeistä tms.) tai injektorinpidike on väärin sijoitettu venttiiliin.	Puhdista venturiputki ja/tai aseta poltin uudelleen paikalleen.
Liekit injektorissa	Tarkista, että sylinteri ei ole lähes tyhjä.	- Vaihda sylinteri. - Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Lämpömittari ei näytä tasaista lämpötilaa		Vaihda lämpömittari
Riittämätön keittolämpötila	Tarkista, ettei suuttimeen tai venturiputki ole tukossa (hämähäkeistä tms.)	Puhdista venturiputki.
Rasva sytty epänormaalisti	Tarkista, että rasvakeittiimeen ja/tai polttimeen lämmönläpäsijoihin ei ole kerääntynyt rasvaa.	- Vähennä grillin kaasun virtausta. - Puhdista rasvasäiliö ja/tai polttimeen diffuusorit.

Poltin ei syty sähköisellä sytyttimellä	• Tarkista johdot ja elektrodit. • Tarkista, että kaapelit ovat kunnolla kiinni elektronisessa sytyttimessä ja elektrodeissa. • Tarkista, että akku on asennettu oikein (+ kohti suojusta) ja akku on kunnossa. • Tarkista, että maadoitusjohto on kytketty.	• Vaihda tarvittaessa. Ota yhteyttä asiakaspalveluun. • Liitä tarvittaessa • Vaihda akun suunta tai vaihda akku tarvittaessa • Kytke maadoitusjohto
Liekki kaasuletkun ja suuttimen liitännässä	• Tarkista, että kytkin on ilmatiivis. • Tarkista, että ranskalaisessa versiossa on laippa.	• Sulje kaasun syöttö. • Ota yhteyttä asiakaspalveluun. • Vaihda liitin (Ranska)
Liekki säätöpainikkeen tai konsolin takana		• Katkaise laitteesta virta ja sulje sylinteri. • Ota yhteyttä asiakaspalveluun
Sivupoljin ei toimi	• Tarkista, että pikaliitin puolipolttimen ja runkosan alapuolella on kunnolla kiinni.	• Tee liitäntä oikein
Hyllyn epänormaali lämmitys	• Tarkista, että Instaclean-sivuelementit ovat kunnolla paikallaan. Ks. kokoamisohjeet.	• Aseta Instaclean-sivu uudelleen oikein alustalle. Katso kokoamisohjeet.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

MEGJEGYZÉS: Amennyiben azt másképpen nem jelezzük, a jelen használati útmutatóban előforduló általános kifejezések: „eszköz / elem / termék / berendezés / készülék” minden esetben a „Master Series” típusú termékre vonatkoznak.

Az ebben a használati utasításban látható termék kinézete eltérhet az ön által vásárolt készüléktől. Az itt látható ábrák csak szemléltető célokat szolgálnak.



- Használat előtt olvassa el az útmutatót.
- Kizárólag kültéren használja.
- A termék összeszerelésekor ajánlott a védőkesztyű használata.
- Ne használja faszénnel.
- Ne használjon szabályozható nyomáscsökkentő felszerelést. A vonatkozó hatályos európai jogszabályoknak megfelelő, kizárólag nem állítható nyomáscsökkentőt használjon.
- A készülék biztonságos működésének bebiztosítása érdekében sose használjon két teljes főzőlapot egymás mellett.
- Tisztítsa rendszeresen a grill teknő alján lévő alkatrészeket a zsíradékok meggyújtadásának 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 gázzagot érez:
 1. Zárja el a gázpalack 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 gázpalackot.

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 m³ /kW/h-ás tiszta levegő hozamot kell alapul venni.

C. GÁZPALACK

A készülék beállítása 4,5 – 15 kg-os, megfelelő nyomásszabályozóval felszerelt propán / bután gázpalackok 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.

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

A gázpalack a készülék alá történő helyezésének lehetősége függ a használt modelltől és a gázpalack magasságától.

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.

Franciaország (a termék típusának megfelelően):

A flexibilis tömlőt 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.

1. Csatlakoztassa a flexibilis tömlőt a csatlakozóvéghez, és rögzítse tömlőbilinccsel (2. ábra).
2. A tömlő másik végét csatlakoztassa a nyomáscsökkentőhöz, és rögzítse tömlőbilinccsel (2. ábra).
3. A nyomáscsökkentőt csatlakoztassa a gázpalackhoz (2. ábra).
4. A légmentes záródás ellenőrzését az **§ F** bekezdésben található utasítások alapján végezze.

Tartsa távol a készülék minden egyes olyan részétől, amely felhevülhet (lásd a 3-B és 3-C képet). Ellenőrizze, hogy a rugalmas cső normálisan kinyújtható megcsavarodás és húzás nélkül.

E. FEDÉL

Óvatosan nyúljon a fedélhez, főként a készülék működése közben. Ne hajoljon 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 folyadékokat.
6. (A modell függvényében, lásd a 5-A vagy 5-B kép, és 3-A kép) Vigye fel a folyadékot a palack / nyomásszabályozó / cső / készülék csatlakozásokra.
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 csere alkalmával el kell végezni a szivárgásellenőrző ill. -kereső műveletet.

G. ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT

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

- Nincs szivárgás
- (9. ábra) Ellenőrizze, hogy a Venturi-cső (VO) nincs-e eltömődve (pl. pókhálókcal).
- (3-B, 3-C. kép) Cső nem ér hozzá olyan részekhez, melyek felmelegedhetnek.
- A szellőző nyílásoknak a gázpalack raktározóban (amennyiben ilyen van) nem szabad elzáródva lenniük.
- Zsíradékgyűjtő tálcá megfelelően van a rekeszébe helyezve, és hogy megfelelően, a maximumig van betolva.
- Teknő hat kivehető alkatrésze vissza van helyezve a helyére (lásd a "§ P. Tisztítás és karbantartás" bekezdést)

 Gondosan ellenőrizze, hogy a Venturi csövek (VO) minden injektort takarnak-e (IJ) (4. kép)

H. A GRILLSÜTŐ ÉGŐFEJÉNEK MEGGYÚJTÁSA

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

1. (6-A. kép) Nyissa ki a fedelet.
2. (6-B. kép) Ellenőrizze, hogy a vezérlő gombok az "OFF" (O) - kikapcsolt pozícióban vannak-e.
3. (7-A. kép) Nyomja be és fordítsa a vezérlő gombot az óra járásával ellentétes irányba a gyújtás pozícióba (↺). Tartsa benyomva a vezérlő gombot, és az elektromos gyújtó számos szikrát fog képezni. Ha az égő már meg van gyújtva, fordítsa a vezérlő gombot a teljes erő pozícióba (↻).
MEGJEGYZÉS: Ha az égő nem gyullad meg kb. 10 mp-en belül, várjon 5 percet, és utána ismétlje meg a műveletet.
4. Miután az első égőfejet meggyújtotta, két lehetőség van egy második meggyújtására:
 - Fent leírt muvelet megismétlése;
 - Gyújtsa meg az égőt az első meggyújtott égőtől jobbra vagy balra, majd sorban a további égőket a vezérlő gomb teljes erőre történő elfordításával. (↻).
5. Ha az elektromos gyújtás nem működik, használja a kézi gyújtást (lásd alább).

I. A GRILLSÜTŐ KÉZI MEGGYÚJTÁSA

1. (6-A. kép) Nyissa ki a fedelet.
2. (6-B. kép) Ellenőrizze, hogy a vezérlő gombok az "OFF" (O) - kikapcsolt pozícióban vannak-e.
3. (7-B. kép) Gyújtsa meg a gyufát, majd a grillsütő hátulsó oldalától közelítse azt a gázégőhöz
4. (7-A. kép) Nyomja be a vezérlő gombot, és fordítsa az óra járásával ellentétes irányba egészen a teljes erő pozíció eléréséig (↻).

J. A GRILL ÉGŐK ELOLTÁSA

(6-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 oldalégő a grilleztől függetlenül, vagy azzal egy időben is működhet. Az oldal égő meggyújtása előtt győződjön meg, hogy a fedél legyen nyitva és eltávolítva (8-A, 8-B. kép).

Begyújtás:

1. Nyissa mag a gázpalack csapját;
2. Ellenőrizze a gáz kör légmentes záródását a palacktól az oldalégőig (A modell függvényében, lásd a 5-A vagy 5-B kép, és az F szakaszt).
3. (A modell függvényében, lásd a 5-A vagy 5-B kép) Ellenőrizze a grillező égőt az oldalsó égővel összekötő cső állapotát. Cserélje ki a Szervizszolgálat segítségével, ha megrepedezett.
4. (8-C. kép) Nyomja be és fordítsa a vezérlő gombot az óra járásával ellentétes irányba a gyújtás pozícióba (↺). Tartsa benyomva a vezérlő gombot, és az elektromos gyújtó számos szikrát fog képezni. Ha az égő már meg van gyújtva, fordítsa a vezérlő gombot a teljes erő pozícióba (↻).
MEGJEGYZÉS: Ha az égő nem gyullad meg kb. 10 mp-en belül, várjon 5 percet, és utána ismétlje meg a műveletet.
5. Amennyiben nem gyullad be, közelítsen egy gyufát az égő széléhez.
6. A láng mértékét igazítsa a főzőedény méreteihez a vezérlő gomb elfordításával a két lehetséges intenzitás pozícióba: MAGAS (↻) vagy ALACSONY (↺). Ne használjon 12 cm-nél kisebb vagy 24 cm-nél nagyobb átmérővel rendelkező főzőedényeket.

L. A OLDALÉGŐ ELOLTÁSA

(A MODELL FÜGGVÉNYÉBEN)

Zárja el az oldalégő csapját ("O" irány) és a palack csapját, ha a grill nem működik.

M. A KEZELŐ PANEL VILÁGÍTÁSA

(A MODELL FÜGGVÉNYÉBEN)

A konzol világítása a barbecue grillsütővel együtt szállított 4 db AA (LR06) típusú elemmel működik. Az elemtartó doboz az álvány elülső bal oldalán, a bal oldali ajtó mögött található. Felfelé csúsztatva vegye le az elemtartó doboz fedelét. Helyezze be az elemeket a megadott polaritást figyelembe véve, majd helyezze vissza a fedelet.

Minden egyes vezérlő gomb külön megvilágítható a vezérlőpanelen.

1. (10. kép) Kapcsolja be az elemtartó dobozon lévő gombot. Válasszon ki egy vezérlő gombot, és végezze el a meggyújtási műveletet (3. lépés a § H részben), és amikor az égő meggyullad, megvilágításra kerül a vezérlő gomb is. Így tudhatja, hogy melyik égő van működésben.
2. A vezérlő gomb megvilágítva marad mindaddig, amíg el nem fordítjuk az OFF (O) - kikapcsolt pozícióba, vagy amíg a gombot ki nem kapcsoljuk az elemtartón.

N. A GÁZPALACK CSERÉJE

1. A palack cseréjét mindig jól szellőző helyen végezze el úgy, hogy semmilyen láng, szikra vagy hőforrás nincs a helyiségben.
2. (6-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 jól 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.

HU

O. HASZNÁLAT

A különösen meleg részek kezeléséhez fokozottan ajánljuk védőkesztyű használatát.

Az első használatkor melegítse fel a grillt a teljes erőre () kapcsolt égők segítségével (miközben a fedél zárva van) körülbelül 30 percen keresztül annak érdekében, hogy elkerülje az új részekben lévő festékből eredő különböző szagokat.

Normál üzemmódban a megfelelő sütési hőmérséklet eléréséhez néhány percig melegítse elő a barbecue grillstűt.

A főzés intenzitása a vezérlő gombok segítségével szabályozható : a teljes hozam () és a takarékláng-állás ().

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 zsíradékok a húsról, hogy csökkenjen a zsíros anyagok sütés alatti lángra lobbanasának lehetősége.

A lángolás elkerülése érdekében zsíros hús sütések során csökkentett hozammal, akár egy vagy több gázégőt néhány percre kikapcsolva kell sütni. Minden egyes sütést követően tisztítsa le a grillsütő berendezést a zsír felhalmozódása, és a lángra lobbanas kockázatának csökkentése végett.

A modell függvényében a barbecue grillsütő öntöttvas sütőlappal lehet felszerelve. Ez a lap kétoldali felülettel rendelkezik. Az egyik bordázott, és hús grillezésére való, a másik pedig sima, amelyen halat, kagylót, zöldséget stb. lehet készíteni...

Az ön grillsütője modelltől függően egy ún. pirítást fokozó sütőterülettel (Searing Boost Station – SBS) rendelkezik.

Ebben az esetben a hús megpirításához az alábbi lépések szükségesek:

- Gyűjtsa be az SBS-zónához tartozó 3 égőfejet.
- Helyezze a húst a sütőrácsra az SBS jelölésű területre.
- Pirítsa meg a hús egyik oldalát (a pirítási idő az igénytől és a hús méretétől függ).
- Hasonlóan pirítsa meg a hús másik felét is.

Ezután a hús teljes átsütéséhez már elzárhatja az SBS-zónához tartozó égőfejet.

Fontos:

Ha a készülék használata során egy vagy két égőfej kialsadna, a kapcsológombokat azonnal állítsa az "OFF" pozícióra. Várjon öt percet azért, hogy az el nem égett gáz el tudjon távozni. Öt perc eltelte után, gyűjtsa meg újra az égőfejet a fentiek alapján.

P. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

- A készülék tökéletes állapota érdekében fokozottan javasoljuk, Javasoljuk, hogy a terméket minden használat után tisztítsa meg.
- Minden tisztítási művelet előtt várja meg, hogy a készülék kihűljön.
- Zárja el a gázpalackot, és távolítsa el a szabályozót.
- (9. kép) Tisztítsa meg az égő felső részét, valamint annak oldalát és bázisát egy nedves szivacs segítségével (tisztítószerves vízzel). Szükség esetén használjon egy nedves drótkéft.
- (9. kép) Ellenőrizze, hogy minden égőkiment (OH) tiszta és száraz a következő használat előtt. Szükség esetén használjon egy drótkéft az égőkimenetek elzáródásainak eltávolítására.
- (9. ábra) Szükség esetén tisztítsa meg a Venturi-csővön (VO) vagy a gázégőn lévő furatokat.

- A grillégőt 3-havonta kell tisztítani és ellenőrizni. Távolítsa el a teljes égőt (9. kép), és ellenőrizze, hogy a Venturi-cső nyílásait nem zárja-e el semmilyen piszkos vagy pókháló (4. kép), amelyek az égő kisebb hatékonyságát vagy a gáz az égőn kívüli veszélyes meggyulladását okozhatják.
- Helyesen helyezze vissza a grillégőt.

MEGJEGYZÉS: A rendszeres tisztítás meghosszabbítja az égő élettartamát, és megakadályozza az idő előtti oxidációt, amit a fűzésnél keletkező savmaradványok okozhatnak. A grillégő oxidációja azonban teljesen normális.

Vezérlő tábla

Időnként tisztítsa meg a vezérlőpanelt egy nedves szivaccsal, amelyet tisztítószerves vízbe mártott. Ne használjon súrolószert.

Tűztér fala

A tűztér falainak könnyebb megtisztításának elősegítésére a Campingaz® megalkotta a Campingaz InstaClean® eljárást, a szétszedhető tűztér fogalmát.

A Campingaz InstaClean® eljárásnak köszönhetően a tartály egy percen belül, segédeszköz nélkül elemeire bontható, és mosogatógépben tisztítható.

A jobb eredmény érdekében, a szennyezettség mértékének függvényében előfordulhat, hogy az alkatrészeket kefével kell átdörzsölni, mielőtt a mosogatógépbe helyezzzük őket.

Az alkatrészeken összeszereléséhez és szétbontásához tanulmányozza az összeszerelési kézikönyvet.

A tisztítás utáni összeállításkor először az „1-2” számú két falat, majd a „2-3” számút, majd végül a „3-1” számú oldalfalakat helyezze vissza (11. kép).

Zsíradékgyűjtő tálca

A modell függvényében a barbecue grillsütő egy vagy két zsíradékgyűjtő tálcával van felszerelve. Javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg ezeket. A tálcák mosogatógépben is takaríthatók.

A könnyű tisztítás érdekében letakarhatja a zsírfogó tálcá(ka)t egyszerű használatú alufóliával. A grillsütő használata után az alufóliát ki kell dobni.

A zsíradékgyűjtő tálba homokot is lehet helyezni, amely magába szívja a zsíradékokat. A homokot minden egyes sütés után ki kell dobni.

Főzőlap és rács

A főzőlap és a rács zománczott.

Tisztítás előtt mindig várja meg, hogy lehűljenek.

Tisztításhoz használjon Campingaz® grillsütő tisztító spray-t és grillsütőhöz ajánlott keféket.

A főzőlap és a rács tisztítható a mosogatógépben. A mosogatógépbe helyezés előtt szivacs vagy fémkefe segítségével a felületre ragadt szennyeződést távolítsa el.

(12. kép) A főzőlap és a rács eltávolításához csúsztassa be az ujját a kijelölt nyílásokba, emelje fel és fogja meg őket a másik kézzel.

(13. kép) A **Campingaz® Culinary Modular** rács eltávolításához, amely 2 részből áll (lásd a § R. részt alább) először távolítsa el a központi részt a jelzett lap segítségével, majd ez követően távolítsa el a kontúrt.

Az öntöttvas főzőfelületek porcelánbevonattal rendelkeznek, amely védi a főzőfelület anyagát a korrózió ellen. Az öntöttvas főzőfelületek vagy magas fényű vagy csillogó vagy pedig vékonyabban szerkezetű matt kivitelben kaphatók. Hogy megőrizzük azokat eredeti állapotukban, fontos, hogy megolajozzuk a matt öntöttvas felületeket tisztítás után. A grillezett étel nem ragad olyan könnyen a felülethez, ami segít a tisztításnál, és meghosszabbítja a főzőfelület élettartamát.

Fa (a modell függvényében)

A természetes kinézet biztonságos megtartása érdekében a fa védőolajjal van bevonva. Ez azonban olyan anyag, amely nehezen tűri az erős napugárzást, a nedvességet és a hőmérsékletingadozást.

Rozsdamentes acél:

A rozsdamentes acél híres a korrózióval és rozsdával szembeni ellenálló képességéről. Azonban a szennyeződések a por a korom és a nem megfelelő tisztítószerkektől megtámadhatják ezt a képességét. A rozsdamentes acél mindaddig könnyen tisztítható, amíg betartunk néhány fontos szabályt.

LEHET:

- Olvassa el figyelmesen a tisztítószerkektől használati utasításait, és győződjön meg, hogy valóban alkalmasak-e rozsdamentes acél tisztítására. Ideális esetben használjon kifejezetten rozsdamentes acélhoz készült tisztítószerkeket. Figyelem: néhány termék alkalmatlan festett felület tisztítására, mely kinézetet alumíniumra, vagy inoxra hasonlít, és eltüntetheti a jelzéseket.
- Használjon biztonságos, nem súroló hatású szivacsot. Használja a kefét, a fém szemcsészetnek irányát követve.
- Alaposan öblítse le a tisztítószerkeket.
- A felületet mindig puha kendővel vagy törleruhával törölje szárazra. Leginkább a mikro szálak kendő ajánlott.

NEM LEHET:

- Soha ne használjon nedves szivacsot, kendőt vagy tisztítópárnát a rozsdamentes acél felületen.
- Soha ne hagyja klórtartalmú fehérítő és víz oldatát a rozsdamentes acél felületen. A kloridok, amelyek a legtöbb szappanban, tisztítószerben, fehérítőben és öblítő szerben megtalálhatóak, nagyon agresszívnek a rozsdamentes acéllal szemben.
- Soha ne használjon olyan tűzhelytisztítót, amely maró hatású vegyszereket tartalmaz.
- Kérjük, ne használjon a tisztításhoz papírtörülközőt és dörzsfelületű szivacsot.

Javasoljuk, hogy a grillsütőt lefedve tárolja, amihez a Campingaz® kiegészítőként árult védőhuzatát ajánljuk.

Fontos: Várja meg, hogy a grillsütő teljesen kihűljön, mielőtt betakarná a védőhuzattal. Az esztétikai élmény és a védelem megőrzése érdekében a fa részeket kezelje ronggyal vagy ecsettel felvitt lenmagolaj vagy tífka olajjal a grillszezon elején.

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 fejezetet).
- Ha hosszabb időn keresztül nem használja a készüléket, fokozottan javasoljuk, hogy száraz, fedett helyen tárolja (pl.: garázsban).
- Korróziót elősegítő környezet: tengerparti környezetben való használat esetén fokozott elővigyázatosság szükséges. Ne tárolja a terméket szabadban védelem nélkül; száraz, fedett helyen tárolandó.
- (Csak bizonyos modelleken található funkció) Az oldalsó tálaló tálcák lejjebb helyezhetők és befelé lecsukhatók (olvassd el a csomagban található Összeszerelési Kézikönyvet).

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
- Paeella serpenyő

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

Amennyiben az ön grillmodellje nincs felszerelve **Campingaz® Culinary Modular** ráccsal, külön is megvásárolhatja azt.

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. KÖRNYEZETVÉDELME

Gondoljon a környezet védelmére is! Az Ön készüléke begyűjtő vagy újrahasznosítható anyagokat tartalmaz. Helyezze el ezeket a közösségi hulladékgyűjtő hivatalnál, és válogassa szét a csomagolóanyagokat.

T. AJÁNLÁSOK 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 szemétként dobni: gyűjtőhelyre (lerakóhelyre...) kell vinni. Tájékoztadjon 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 egészségre.

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 hulladékból lévő újrahasznosítható anyagok újrahasznosítása vagy újbóli felhasználása. A berendezés elektromos rendszerét erre a célra szolgáló hulladék-újrahasznosítási telepre vigye.

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

V. HIBAEHÁRÍTÁS

Probléma	Hibaelhárítás	Javító intézkedések
A kezelő panel világítása nem működik	- Ellenőrizze, hogy az elemek helyesen vannak-e telepítve és nem üresek-e - Ellenőrizze, hogy az ON/OFF gomb az elemtartóban be van-e kapcsolva - Ellenőrizze, hogy a kapcsok az elemtartóban helyesen vannak-e csatlakoztatva - Ellenőrizze, hogy az áramkör vezetékei jó állapotban vannak-e és helyesen vannak-e csatlakoztatva	- Változtassa meg az elemek irányát vagy helyezzen be új elemeket. - A gombot fordítsa az ON pozícióba - Csatlakoztassa a két kapcsot - Cserélje ki a vezetékeket vagy csatlakoztassa a lecsatlakoztatott vagy korábban nem megfelelően elhelyezett vezetékeket.
Folyamatos gyújtó kisülés áll fenn	Ellenőrizze, hogy a gombok nincsenek-e nyitott pozícióban a zárt és a MAX pozíciók között.	Helyezze valamennyi gombot a 0 pozícióba vagy a MAX és MINI pozíciók közé.
Gyújtó kisülés áll fenn - valamennyi gomb a zárt pozícióban vagy a Max és Mini pozíciók között van.	Ellenőrizze a vezetékeket és a csap vezérlő bűtykének pozícióját.	Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálatl.
Nincs gyújtó kisülés	- Ellenőrizze, hogy az elem helyesen került-e telepítésre (a + a sapka felé). - Ellenőrizze, hogy az áramkör vezetékei jó állapotban és csatlakoztatva vannak-e. - Ügyeljen arra, hogy a gombot kellő ideig tartsa a Gyújtás pozícióban - Ellenőrizze, hogy a földelővezeték csatlakoztatva van-e.	- Változtassa meg az elemek irányát. - Cserélje fel a vezetékeket és csatlakoztassa őket újra szükség esetén. - Tartsa a gombot a Gyújtás pozícióban hosszabb ideig - Csatlakoztassa a földelővezetékét
Gondok vannak a meggyulladásnál	- Ellenőrizze, hogy a nyomásszabályozó megfelel-e a gáz típusának és a javasolt nyomásnak. - Ellenőrizze, hogy a nyomásszabályozó nincs-e biztonsági üzemmódban - Ellenőrizze, hogy a nyomásszabályozó és a tömlő jó állapotban vannak-e - Ellenőrizze, hogy a gázpalack nem üres vagy majdnem üres-e	- Cserélje ki a nyomásszabályozót, ha nem megfelelő - Nullázza ki a nyomásszabályozót - Cserélje ki a tömlőt és/vagy a nyomásszabályozót, ha rossz állapotban vannak - Cserélje ki a gázpalackot, ha szükséges.
Gond van a meggyulladásnál A lángok nem stabilak egy új gázpalack használatakor.	Lehetséges levegő a gázpalackban és így a gázvezetékben is.	Hagyja a grillt működni, és a probléma megszűnik.
Az égő nem gyullad meg.	- Ellenőrizze, hogy nincs-e eldugulva a tömlő, injektor, csap, Venturi-cső és az égő nyílásai. - Ellenőrizze, hogy az égőfej kimenete helyesen takarja-e az injektort	- Gyújtsa be az égőt. - Tisztítsa ki a Venturi-csővet. - Tegye az égő kimenetet ismét a helyére.
Az égő nem ég folyamatosan vagy kialszik	Ellenőrizze, hogy van-e elegendő gáz a palackban	Cserélje ki a gázpalackot
Nagy lángok csapódnak ki az égő felszínén	Az égőfej kimenete el lehet dugulva (pókháló, ...) vagy az injektor tartó nem megfelelően van behelyezve a kimenetbe.	Tisztítsa ki a Venturi-csővet és/vagy helyezze vissza az égőt.
Láng az injektornál	Ellenőrizze, hogy a gázpalack nem üres-e majdnem	- Cserélje ki a gázpalackot. - Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálatl.
A hőmérő nem mutat állandó hőmérsékletet		Cserélje ki a hőmérőt
Elégtelen főzési hőmérséklet	Ellenőrizze, hogy az injektor vagy a Venturi-csővet nincs-e eldugulva (pókháló, ...)	Tisztítsa ki a Venturi-csővet.

A zsiradék szokatlan módon meggyullad	Ellenőrizze, hogy nem halmozódott-e fel zsiradék a zsiradékgyűjtő tálcán és/vagy az égő hőelosztóin.	- Csökkentse a gázáramlást a grillen. - Tisztítsa meg a zsiradékgyűjtő tálcát és/vagy az égő hőelosztót.
Az égő nem gyullad meg az elektromos gyújtóval	- Ellenőrizze a vezetékek és elektródák állapotát. - Ellenőrizze, hogy a vezetékek helyesen vannak-e csatlakoztatva az elektromos gyújtóhoz és az elektródákhoz. - Ellenőrizze, hogy az elem helyesen került-e telepítésre (a + a sapka felé) és az elem jó. - Ellenőrizze, hogy csatlakoztatva vannak-e a földelővezetékek	- Szükség esetén cserélje ki. Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal. - Szükség esetén csatlakoztassa - Módosítsa az elem irányát vagy cserélje ki az elemet, ha szükséges - Csatlakoztassa a földelővezetéket
Láng a gázcső és a fűvőka csatlakozásánál	- Ellenőrizze a csatlakozás légmentességét - Ellenőrizze, hogy megvan-e a karima a francia verzió	- Zárja el a gázvezetéket. - Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal. - Cserélje ki a csuklót (Franciaország)
Láng a beállító gombnál vagy a konzolnál		- Kapcsolja ki a készüléket és zárja el a gázpalackot. - Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal
Nem működik az oldalsó égő	Ellenőrizze, hogy a gyorscsatlakozó az oldalsó égő és az alsó tartó között helyesen van-e csatlakoztatva	Helyesen csatlakoztassa
A polc szokatlan felmelegedése	Ellenőrizze, hogy az „Instaclean” oldalsó elemei helyesen vannak-e elhelyezve. Lásd a szerelési útmutatót.	Helyezze vissza megfelelő módon az oldalsó Instaclean-t az alapzatra. Lásd a szerelési útmutatót.

UPORABA IN VZDRŽEVANJE

OPOZORILO: Razen v primeru nasprotnih navodil se naslednji specifični izrazi "aparati / enoti / izdelki / oprema / naprava" v tem priročniku nanašajo na vse izdelke "Master Series".

Izdelek, prikazan v tem priročniku, se na videz lahko razlikuje od vašega izdelka. Prikazan je le v ilustracijske namene.



- Pred uporabo preberite navodilo.
- Uporaba samo izven prostorov.
- Med montažo izdelka je priporočena uporaba rokavic.
- Ne uporabljajte oglja.
- Ne uporabljajte nastavljivega reducirnega ventila. Uporabljajte reducirne ventile s fiksno nastavitvijo, ki so v skladu z ustreznim evropskim standardom.
- Zaradi varnega delovanja vaše naprave nikoli ne uporabljajte dve polni plošči eno zraven druge.
- 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.

SI

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 ravni tleh.
- Predvidite pretok svežega zraka $2 \text{ m}^3/\text{kW/h}$.

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, Bulgarija, Turčija, Romunija, Hrvaška:**
butan 30 mbar/propan 30 mbar.
- **Poljska:** propan 37 mbarov.

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.

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.

Francija (glede na model):

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.

1. Gibljivo cev povežite z konektorjem, povezavo pa pričvrstite z obročem s sponkami (SI 2).
 2. Drugi konec cevi povežite z regulatorjem, povezavo pa pričvrstite z obročem s sponkami (SI 2).
 3. Regulator povežite z cilindrom (SI 2).
 4. Zatesnitev bo preverjena po navodilih iz odstavka § F.
- Pazite, da ne pride v stik s tistimi deli naprave, ki postanejo vroči (gl. sl. 3-B in 3-C). Preverite, da se upogljiva cev lahko normalno iztegne in se pri tem ne zatika ali ovija.

E. POKROV

Pazljivo ravnejte 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 cilindar 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. (Odvisno od modela, glejte si. 5-A ali 5-B in 3-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,ategnite 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. 9) Venturijeve cevi (VO) niso blokirane (primer: pajkove mreže).
- (Sl. 3 B, C) 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 lovilec/-ci maščobe pravilno vstavljen/-i na svoje mesto, kolikor globoko ga/jih je mogoče vstaviti in da je/so pravilno obrnjen/-i.
- Je šest odstranljivih delov kurišča ponovno nameščenih na svoje mesto (glejte odstavek § P. Čiščenje in vzdrževanje).

 Dobro preverite, ali venturijeve cevi (VO) prekrivajo vbrizgalnike (ij). (Sl. 4)

H. PRIŽIGANJE GORILNIKOV ZA ŽAR

Naprave nikoli ne prižigajte s pokritim, ampak vedno z odkritim pokrovom.

1. (Sl. 6-A) Odprite pokrov žara.
2. (Sl. 6-B) Prepričajte se, da so regulacijski gumbi v izklopljeni legi »OFF« (O).
3. (Sl. 7-A) Potisnite in obrnite gumb za nastavitve v levo v položaj za prižiganje (). Pridržite gumb, elektronski vžigalnik pa bo sam ustvaril iskre. Ko se gorilnik prižge zavrtite gumb v položaj odprtega dotoka (). **OPOMBA:** Če se gorilnik ne prižge po približno 10 sekundah, počakajte 5 minut in nato ponovite postopek.
4. Ko se gorilnik enkrat prižge, sta 2 možnosti za vžig drugega gorilnika:
 - Ponovitev zgornjega postopka;
 - Prižgete gorilnik, ki se nahaja levo ali desno od prvega prižganega gorilnika, nato postopoma drugega za drugim ostale gorilnike tako, da zasukate regulacijski gumb v položaj polni pretok ().
5. Če elektronsko prižiganje ne deluje uporabite ročno prižiganje (glejte spodaj)

I. ROČNO PRIŽIGANJE GORILNIKOV ZA ŽAR

1. (Sl. 6-A) Odprite pokrov žara.
2. (Sl. 6-B) Prepričajte se, da so regulacijski gumbi v izklopljeni legi »OFF« (O).
3. (Sl. 7-B) Prižgite vžigalico in jo z zadnje strani plinskega žara približajte gorilniku.
4. (Sl. 7-A) Pritisnite in zavrtite ustreznih regulacijski gumb v nasprotni smeri urnih kazalcev. Do položaja polni pretok ().

J. UGAŠANJE ŽARA

(Sl. 6-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. 8-A, B).

Prižiganje:

1. Odprite ventil stranskega gorilnika.
2. Preverite vodotesnost plinovoda od jeklenke do kuhinjske (Odvisno od modela, glejte si. 5-A ali 5-B in Poglavlje F).
3. (Odvisno od modela, glejte si. 5-A ali 5-B) Preden žar povežete s stranskim gorilnikom, preverite stanje cevi. Če opazite razpoke, naj vam jo zamenja serviser iz službe za podporo uporabnikov.

4. (Sl. 8-C) Potisnite in obrnite gumb za nastavitve v levo v položaj za prižiganje (). Pridržite gumb, elektronski vžigalnik pa bo sam ustvaril iskre. Ko se gorilnik prižge zavrtite gumb v položaj odprtega dotoka (). **OPOMBA:** Če se gorilnik ne prižge po približno 10 sekundah, počakajte 5 minut in nato ponovite postopek.
5. Should the burner fail to light, present a lighted match to the edge of the burner.
6. Prilagodite velikost plamena posodi za kuhanje tako, da zavrtite nadzorni gumb v dva možna položaja: VELIK () ali MAJHEN (). Ne uporabljajte posod za kuhanje, ki so manjšega premera od 12 cm ali večje od 24 cm.

L. UGAŠANJE STRANSKEGA GORILNIKA

(ODVISNO OD MODELA)

Zaprite ventil stranskega gorilnika ("O" smer) in zaprite ventil na plinskem cilindru, če gorilnika za žar ne uporabljate.

M. OSVETLITEV UPRAVLJALNE PLOŠČE

(ODVISNO OD MODELA)

Sistem osvetlitve plošče napajajo štiri baterije vrste AA (LR06), ki so priložene plinskemu žaru. Predalček za baterije se nahaja na srednjem levem nosilcu, za levimi vratci. Odstranite pokrovček predalčka za baterije, tako da ga potisnete navzgor. Vstavite baterije, pri tem upoštevajte pravilno usmerjenost, nato ponovno namestite pokrovček.

Vsakega od nadzornih gumbov na nadzorni plošči lahko neodvisno drug od drugega osvetlite:

1. (Sl. 10) Vključite gumb na nosilcu za baterije.
2. Izberite nadzorni gumb in začnite s postopkom prižiganja (korak #3 v poglavju § H), ko je gorilnik prižgan, se bo nadzorni gumb osvetlil. Tako boste vedeli kateri od gorilnikov deluje.
3. Nadzorni gumb bo ostal osvetljen razen, če ga izključite v položaj OFF (O) ali izključite gumb na držalu za baterijo.

N. ZAMENJAVA PLINSKE JEKLENKE

1. Vedno jo menjajte v dobro prezračenem prostoru in nikoli v prisotnosti plamena, iskre ali vira toplote.
2. (Sl. 6-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. Preverjanje uhajanja plina.

O. UPORABA

Priporočamo, da med rokovanjem z zelo vročimi deli nosite zaščitne rokavice.

Med prvo uporabo pustite, da se žar segreje z gorilniki v legi polnega pretoka () (z zaprtim pokrovom), približno za 30 minut, pri tem se odstranijo vonjave barve in novih delov.

Pri običajni uporabi segrevajte žar par minut, da mreža doseže primerno temperaturo za pečenje.

Hitrost pečenja se lahko spreminja s spremembo lege regulacijskih gumbov. med položajem polni pretok () ter položaj nizkega pretoka ().

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.

Če pečete mastne kose mesa in želite preprečiti visoke plamene, morate peči na nižji temperaturi. Če bo potrebno, boste morali ugasniti en gorilnik ali več za par minut. Gril po vsakem pečenju očistite, da se na njem ne začne nabirati maščoba in da s tem zmanjšate tveganje za vžig maščobe.

Ovisno od modela je vaš plinski žar morda opremljen z litoželezno kuhhalno ploščo, ki omogoča obojestransko uporabo: ena stran je rebrasta za pečenje mesa, druga stran pa gladka za pečenje rib, školjk, rakov, zelenjave ipd.

Glede na model žara, je le ta lahko opremljen z Funkcijo Močne Peke(SBS).

V tem primeru, kos mesa pečete kot sledi:

- Vključite vse 3 gorilnike v SBS območju.
- Kos mesa namestite na kuhhalno rešetko v območju, označenem kot SBS.
- Popečite najprej eno stran mesa (tako dolgo kot je to primerno glede na vaše potrebe in velikost kosa).
- Enako storite na drugi strani.

Potem lahko osrednji gorilnik SBS območja izključite in nadaljujete z kuhanjem osrednjega dela mesa.

Pomembno:

Če med delovanjem aparata eden ali več gorilnikov ugasne, regulacijske gumbke takoj zasukajte v izklopljeno lego ("OFF") (O). Počakajte 5 minut, da se odstrani nezagoreli plin. Postopek vžiga lahko ponovite šele po tem premoru.

P. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Nikoli ne spreminjajte naprave: vsako spreminjanje je lahko nevarno.

- Da bi svojo napravo vzdrževali v odličnem stanju, priporočljivo je, da izdelek po vsaki uporabi očistite.
- Pred vsakim čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.
- Zaprite plinsko jeklenko in odvijte reducirni ventil.
- (Sl. 9) Očistite vrh gorilnika, stranske dele in dno s pomočjo vlažne gobe (voda in sredstvo za pranje posode). Po potrebi uporabite jekleno žico.
- (Sl. 9) Pred uporabo preverite, da so vse gorilne šobe (OH) čiste in suhe. Po potrebi uporabite krtačko iz žice in očistite gorilne šobe.
- (Sl. 9) Po potrebi očistite odprtine na Venturijevi cevi (VC) ali gorilniku.
- Gorilnik za žar je potrebno očistiti in preveriti na 3 mesece. Odstranite celoten gorilnik (sl. 10) in preverite, da odprtine na venturijevi cevi (sl. 5) niso zamašene zaradi umazanije ali pajčevin, zaradi česar lahko gorilnik slabše deluje ali povzroča nevaren ogenj izven gorilnika.
- Pravilno namestite gorilnik.

OPOMBA: Redno čiščenje podaljša življenjsko dobo gorilnika in preprečuje prezgodnje rjavenje, ki je lahko posledica kislih ostankov kuhanja. Rjavenje gorilnika za žar je običajen pojav.

Komandna plošča

Od časa do časa očistite nadzorno ploščo z gobo, ki ste jo namočili v tekočino za pranje posode. Ne uporabljajte grobih sredstev.

Stene kurišča žara

Da bi vam olajšali čiščenje sten kurišča je podjetje Campingaz® razvil **Campingaz InstaClean®**, koncept odstranljivega kurišča.

Zahvaljujoč **Campingaz InstaClean®** lahko vse dele kurišča odstranite brez orodja v manj kot eni minuti in jih operete v pomivalnem stroju.

Ovisno od stopnje umazanosti teh delov jih boste morda morali skratčiti, preden jih boste dali v pomivalni stroj.

Pri sestavljanju in odstranjevanju teh delov glejte priročnik za sestavljanje.

Ko boste po čiščenju zopet sestavljali dele, najprej namestite dve steni, označeni z »1-2«, nato steni, označeni z »2-3«, in na koncu še dve stranski steni, označeni z »3-1« (Sl. 12).

Pladenj za zbiranje maščobe

Ovisno od modela je vaš plinski žar opremljen z enim ali dvema pladnjema za zbiranje maščob. Priporočamo, da ga/ju očistite po vsaki uporabi. To lahko storite tudi v pomivalnem stroju.

Zaradi lažjega čiščenja lahko pokrijete pladenj/pladnje za maščobo z aluminijasto 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.

Plošča in mreža

Plošča in mreža sta emailirani.

Pred čiščenjem počakajte, da se ohladita. Uporabite čistilno sredstvo za odstranjevanje maščobe v spreju Campingaz® in krtačke za plinske žare.

Ploščo in mrežo lahko perete v pomivalnem stroju. Preden ju boste dali v stroj, je pogosto treba z gobico ali kovinsko ščetko odstraniti ostanke, ki se držijo kuhhalne površine.

(Sl. 12) Če želite odstraniti mrežo in ploščo, potisnite prste v za to namenjene luknje, jo dvignite in primate z drugo roko.

(Sl. 13) Če želite odstraniti kuhhalno mrežo Campingaz®, ki je sestavljena iz 2 delov (glejte spodnji odstavek § R.), najprej odstranite osrednji del z označenim zaklopem, nato odstranite obrobo.

Železne kuhhalne površine so emailirane s porcelanom, ki preprečuje rjavenje kuhhalnih površin. Železne kuhhalne površine so lahko s sijajno ali tanjšo mat prevleko. Da bi ostale v dobrem stanju je pomembno, da mat kuhhalne površine premažete z oljem po opravljenem čiščenju. Hrana, pripravljena na žaru se ne bo prijemala na površino, zato bo čiščenje enostavnejše, življenjska doba kuhhalne površine pa daljša.

Les (odvisno od modela)

Zaradi ohranjanja naravnega videza in zaščite je les na plinskih žarih premazan z zaščitnim oljem. Pa vendar je to živa snov, ki ostane občutljiva na izpostavitve sončnim žarkom, vlagi in temperaturnim razlikam.

Nerjavečega jekla:

Nerjavno jeklo je znano po svoji odpornosti na korozijo in rjavenje. Vendar pa lahko umazanija, prah, saje in neustrezna čistilna sredstva zmanjšajo odpornost nerjavnega jekla na korozijo in rjavenje. Nerjavno jeklo se dobro odziva na čiščenje, pod pogojem da se upoštevajo določena pravila.

DA-ji :

- Skrbno preberite navodilo za čistilno sredstvo in preverite ali je primerno za nerjavno jeklo. Najbolje je, da uporabljate posebna sredstva za čiščenje nerjavnega jekla. Pozor ! Nekateri dohodi niso prilagojeni barvam, ki posnemajo aluminij ali inoks in lahko zabrišejo oznake.
- Uporabljajte negrobo gobo. Čistite v smeri zrnatosti kovine.
- Dobro izperite.
- Površino vedno posušite z mehko brisalco ali krpo. Najbolje je uporabiti brisalco iz mikrovlaknen.

NE-ji :

- Nikoli ne puščajte mokrih gob, krp ali čistilnih blazinic na površini iz nerjavnega jekla.
- Nikoli ne puščajte raztopine klornega belila in vode na površini iz nerjavnega jekla. Kloridi, ki se nahajajo v večini mil, detergentov, belil in čistilnih sredstev, delujejo zelo agresivno na nerjavno jeklo.
- Nikoli ne uporabljajte čistil za peči, ki vsebujejo jedke kemikalije.
- Prosimo, da ne uporabljate papirnatih brisač ali kovinske gobice.

Da bi ohranili videz vašega žara, vam priporočamo, da ga pokrijete z zaščitnim pokrovom Campingaz, ki se prodaja kot dodatek.

Pomembno: Počakajte, da se žar dobro ohladi, preden nanj namestite zaščitni pokrov. Na začetku sezone nanesite s krpo ali ščetko na lesene dele sloj lanenega ali tikovega olja, tako boste zaščitili les in ohranili svetleč videz.

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).
- Če je dalj časa ne boste uporabljali, je priporočljivo, da napravo spravite na suho in zaščiteno mesto (npr.: v garažo).
- Okolje, ki spodbuja korozijo: izdelku je potrebno nameniti posebno pozornost, v kolikor se uporablja ob morju; ne shranjujte ga na prostem brez zaščite, temveč ga shranite v suhem in zaščitenem prostoru.
- (Samo pri nekaterih modelih) Stranske mize se lahko znižajo in prepognejo naprej (glejte Priročnik za montažo, ki je del paketa).

R. PRIBOR

Ovisno od modela vašega žara, je ta lahko opremljen s **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 paelle

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 kuhalne pripomočke, ki jih potrebujete.

Če vaš model ni opremljen s **kuhalno mrežo Campingaz®**, jo lahko dokupite posebej.

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 zdravje 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.

Težava	Odpravljanje težav	Korekcijski ukrepi
Razsvetljava na nadzorni plošči ne dela.	- Preverite, da so baterije pravilno nameščene in da se niso izpraznile. - Preverite, ali je vključen gumb za VKLOP/IZKLOP (ON/OFF) v razdelku za baterije. - Preverite, da so terminali v razdelku za baterije ustrezno povezani. - Preverite, da so žice v električnem tokokrogu v dobrem stanju in da so ustrezno povezane	- Spremenite smer baterij ali pa vstavite nove. - Povežite oba terminala. - Zamenjajte žice ali pa povežite nepovezane ali predhodno napačno nameščene žice.
Nenehno prihaja do razelektritve vžigalnika.	Preverite, da gumbi niso v odprtem položaju med zaprtim in MAKS položajem.	Vse gumbе postavite v položaj 0 ali pa med MAX in MINI položaj.
Prihaja do razelektritve vžigalnika - vsi gumbi so v zaprtem položaju ali pa med Max in Mini položajem.	Preverite kable in položaj naperka cevi.	Posvetujte se s Poprodajno službo.
Ni razelektritve vžigalnika	- Preverite, da je baterija pravilno nameščena (+ proti naperku). - Preverite, da so žice električnega tokokroga v dobrem položaju in povezane. - Preverite, ali ste dovolj dolgo pridržali gumb v položaju za Vžig. - Preverite povezavo zemeljskega kabla.	- Spremenite smer baterij. - Žice obrnite in jih po potrebi ponovno povežite. - Gumb dlje časa pridržite v položaju za Vžig. - Povežite zemeljski kabel.
Težave pri osvetlitvi	- Preverite, da regulator ustreza vrsti plina in priporočenemu tlaku. - Preverite, da regulator ni nastavljen na varni način delovanja. - Preverite, da sta regulator in cev v dobrem stanju. - Preverite, da cilinder ni prazen ali skoraj prazen.	- Če regulator ne ustreza, ga zamenjajte. - Ponastavite regulator. - Zamenjajte cev in/ali regulator, če sta v slabem stanju. - Po potrebi zamenjajte cilinder.
Težave pri osvetlitvi Pri uporabi novega cilindra plameni niso stabilni.	Možna prisotnost zraka v cilindru in posledično tudi v plinskem tokokrogu.	Vključite žar in težava bo izginila.
Gorilnik se ne prižge.	- Preverite, da cev, injektor, pipa, venturijeva cev in odprtine gorilnika niso zamašene. - Preverite, da kupole gorilnika ustrezno pokrivajo injektor.	- Izpihajte gorilnik. - Očistite Venturijevo cev. - Premestite kupolo gorilnika.
Gorilnik ne gori enakomerno ali pa se ugasne.	Preverite, da se v cilindru dovolj velika količina zraka.	Zamenjajte plinski cilinder.
Velik izpust plamenov na površini gorilnika	Kupola gorilnika je lahko blokirana (pajčevine,...) ali pa je nosilec injektorja nepravilno nameščen na kupolo.	Očistite Venturijevo cev in/ali ga prestavite.
Plamen na injektorju	Preverite, da cilinder ni skoraj prazen.	- Zamenjajte cilinder. - Posvetujte se s Poprodajno službo.
Termometer ne prikazuje dosledne temperature		Zamenjajte termometer.
Premajhna temperatura za kuhanje	Preverite, da injektor ali Venturijevo cev nista zamašena (pajčevine...).	Očistite Venturijevo cev.

Mast se vžge na nenormalen način	• Preverite, da se na pladnju za maščobo in/ali na nastavku za razporejanje toplote ni nabrala maščoba.	• Zmanjšajte plinski pretok žara. Očistite pladenj za maščovo in/ali nastavke gorilnika za raporejanje toplote.
Gorilnika ni moč prižgati z elektronskim vžigalnikom	• Preverite stanje žic in elektrod. • Preverite, da so kabli pravilno povezani z elektronskim vžigalnikom in elektrodami. • Preverite, da je bila baterija pravilno nameščena (+ proti naperku), ter da je le ta v dobrem stanju. • Preverite povezanost z zemeljskim kablom.	• Po potrebi zamenjajte. Posvetujte se s Poprodajno službo. • Po potrebi povežite. • Spremenite smer baterije ali jo potrebi zamenjajte. • Povežite zemeljski kabel.
Plamen na povezavi plinske cevi in šobe	• Preverite zračno tesnost povezave. • Preverite prisotnost prirobnice za francoski različico.	• Zaprite dovod plina. • Posvetujte se s Poprodajno službo. • Zamenjajte spoj (Francija)
Plamen izza tipke (gumba) za nastavitvev ali konzole		• Napravo izključite in zaprite cilinder. • Posvetujte se s Poprodajno službo.
Stranki gorilnik ne dela	• Preverite, da je hitro spoj med stranskim gorilnikom in dnom okvira ustrezno povezan.	• Ustrezno povežite.
Nenormalno ogrevanje police	• Preverite, ali so stranski elementi «Instalcean-a» dobro nameščeni. Preberite navodila za montažo.	• Stranski Instalcean ustrezno namestite v osnovo. Preberite navodila za montažo.

NÁVOD NA POUŽITÍ

POZNÁMKA: Ak nie je uvedené inak, všetky nasledujúce všeobecné pojmy „spotrebič/jednotka/produkt/vybavenie/zariadenie“ uvádzané v tomto návode sa vzťahujú na produkt Master Series.

Produkt zobrazený v návode sa od vášho môže líšiť. Je len ilustračný.



- Pred použitím si preštudujte návod.
- Výrobok používajte iba v exteriéri.
- Na zostavenie produktu je najlepšie nosiť rukavice.
- Nepoužívajte drevené uhlie.
- Nepoužívajte regulátor tlaku. Používajte iba regulátory s pevnou reguláciou v súlade s platnými príslušnými európskymi normami.
- Pre zabezpečenie bezpečnej prevádzky vášho zariadenia nikdy nepoužívajte dve platničky vedľa seba.
- Pravidelne čistite časti na dne nádoby, aby sa predišlo akémukoľvek riziku vznietenia masťnôt.

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 príkop
 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, Slovensko, Slovensko, Chorvátsko, Bulharsko, Turecko, Rumunsko:**
bután 30 mbar / propán 30 mbar.
- **Poľsko:** propán 37 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.

D. RÚRKA

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.

Francúzsko (podľa modelu):

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.

1. Pripojte pružnú hadičku ku konektoru a spoj zaistite upínacou obručou (obr. 2).
 2. Druhý koniec hadičky pripojte k regulátoru a spoj zaistite upínacou obručou (obr. 2).
 3. Pripojte regulátor k bombe (obr. 2).
 4. Nepriepustnosť skontrolujte podľa pokynov v odseku § F.
- Neťahajte a neprepichujte hadicu. Udržiavajte ďalej od časti zariadenia, ktoré sa zahrejú (pozri Obr. 3-B a 3-C). Skontrolujte si, či flexibilná hadica vystrie normálne bez skrútenia alebo potiahnutia.

E. PRÍKLOP

S príkopom 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. Nezisťujte únik plameňom, používajte detekčnú kvapalinu určenú na vyhľadávanie úniku plynu.
6. (V závislosti od modelu, pozri Obr. 5-A alebo 5-B, a Obr. 3-A) Kvapalinu vlejte na prípojky fľaše/ regulátora tlaku/rúry/ 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 chybná, treba ju vymeniť. Zariadenie nesmieme 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 nespúšťajte všetky inštrukcie. Ubezpečte sa, že:

- Nedochádza k úniku
- (Obr. 9) Venturiho rúrky (VO) nie sú upchaté (napr. pavučinami).
- (Obr. 3 B, C) 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.
- či je 6 vymeniteľných častí nádoby vložených späť na miesto (pozrite si odsek p) Čistenie a údržba



Dôkladne preverte, či Venturiho trubky (VO) pokrývajú napájajúce (IJ). (Obr. 4)

H. ZAPÁLENIE HORÁKOV GRILU

Nikdy nezapaľujte zariadenie so zatvoreným príklopom, ale vždy s otvoreným.

1. (Obr. 6-A) Otvorte varné veko
2. (Obr. 6-B) Skontrolujte si, či sú ovládacie gombíky v pozícii "OFF" (O) - vypnutý.
3. (Obr. 7-A) Stlačte a otočte ovládaci gombík proti smeru hodinových ručičiek do pozície zapálenia (⚡). Držte ovládaci gombík stlačený a elektrický ignitor bude generovať množstvo iskier. Keď horák je zapálený, otočte ovládaci gombík do polohy plného prietoku (💧). **POZNÁMKA:** Pokiaľ sa horák nezapáli do približne 10 sekúnd, počkajte 5 minút a potom zopakujte operáciu.
4. Keď už je horák zapálený, existujú dve možnosti ako zapáliť ďalší horák :
 - Zapalovania vyššie opísaným spôsobom;
 - Zapálenie horáku, ktorý sa nachádza napravo alebo naľavo od prvého zapáleného horáku a postupne ďalších horákov otočením regulačného gombíku do polohy na plný výkon (💧).
5. Ak elektrické zapalovanie nefunguje, použite manuálne zapalovanie (pozri nižšie).

I. RUČNÉ ZAPÁLENIE GRILU

1. (Obr. 6-A) Otvorte varné veko.
2. (Obr. 6-B) Skontrolujte si, či sú ovládacie gombíky v pozícii "OFF" (O) - vypnutý.
3. (Obr. 7-C) Zapáľte zápalku a potom ju presuňte zo zadnej strany grilu k horákum.
4. (Obr. 7-A) Stlačte a otočte regulačný gombík proti smeru hodinových ručičiek a uveďte ho do polohy na plný výkon (💧).

J. VYPNUTIE GRILU

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. 8-A, B).

Zapnutie:

1. Otvorte ventil na plynovej fľaši.
2. Skontrolujte, či nedochádza k úniku plynu medzi plynovou tlakovou fľašou a bočným horákom (V závislosti od modelu, pozri Obr. 5-A alebo 5-B, a v časti F).

3. (V závislosti od modelu, pozri Obr. 5-A alebo 5-B) Skontrolujte stav hadice, ktorá spája gril s bočným horákom. Ak nájdete praskliny, treba rúrky vymeniť zavolaním na Popredajné služby.
4. (Obr. 8-C) Stlačte a otočte ovládaci gombík proti smeru hodinových ručičiek do pozície zapálenia (⚡). Držte ovládaci gombík stlačený a elektrický ignitor bude generovať množstvo iskier. Keď horák je zapálený, otočte ovládaci gombík do polohy plného prietoku (💧). **POZNÁMKA:** Pokiaľ sa horák nezapáli do približne 10 sekúnd, počkajte 5 minút a potom zopakujte operáciu.
5. Pokiaľ sa horák nezapáli, priložte zápalku k boku horáka.
6. Upravte plameň k rozmerom varnej nádoby otočením ovládacieho gombíka v smere dvoch pozícií intenzity plameňa: VYSOKÁ (💧) alebo NÍZKA (💧). Nepoužívajte varné nádoby s priemerom menším ako 12 cm alebo väčším ako 24 cm.

L. VYPNUTIE BOČNÉHO HORÁKA

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

Zatvorte ventil bočného horáka (smer "O") a zatvorte ventily plynovej tlakovej fľaše, pokiaľ sa grilovací horák nepoužíva.

M. OSVETLENIE OVLÁDACIEHO PANELA

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

Systém osvetlenia ovládacieho panela funguje na 4 batérie typu AA (LR06), ktoré sú dodávané spolu s grilom. Otvor na držanie batérií sa nachádza na ľavej prednej podpere za ľavými dvierkami. Odstráňte kryt otvoru na držanie batérií posunutím smerom nahor. Vložte batérie a zároveň skontrolujte ich uvedenú polaritu a potom vráťte kryt naspäť.

Môžete samostatne rozsvietiť každý z ovládacích gombíkov na ovládacom paneli:

1. (Obr. 10) Stlačte tlačidlo na držaku batérie.
2. Vyberte si ovládaci gombík a vykonajte operáciu zapálenia (3. krok v časti § H) a keď sa horák zapáli, rozsvieti sa ovládaci gombík. Tým pádom viete, ktorý horák je v prevádzke.
3. Ovládaci gombík ostáva rozsvietený až kým sa neotočí do polohy "OFF" (O) - vypnutý, alebo kým sa nevypne tlačidlo na držaku batérie.

N. VÝMENA PLYNOVEJ FĽAŠE

1. Manipulujte s ňou vždy na otvorenom priestranstve, a nikdy nie v blízkosti plameňa, iskry alebo tepelného zdroja.
2. (Obr. 6-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, dajte na to, aby rúrky neboli stočené alebo príliš natiahnuté. Skontrolujte, či nedochádza k úniku plynu.

O. POUŽITIE

Doporučujeme používať ochranné rukavice počas manipulácie s časťami, ktoré môžu byť horúce.

Pri prvom použití nechajte gril rozspáliť zapálením všetkých horákov nastavených na plný výkon (⚡💧) (s uzavretým vrchnákom) po dobu približne 30 minút, aby sa odstránili zápach náterov nových súčastí.

Pri normálnej prevádzke gril vopred niekoľko minút zohrievajte, aby mriežky dosiahli optimálnu teplotu na prípravu jedál.

Rýchlosť varenia možno nastaviť v závislosti od polohy regulačných gombíkov : od polohy na plný výkon (⚡💧) po poloha s nízkym prietokom (💧).

Aby sa potraviny na ražni neprichytávali, potrite ražeň pred uložením potravín zľahka pokrmovým olejom.

SK

Aby ste znížili riziko vzplanutia tukov počas pečenia, odstráňte z mäsa pred pečením prebytočný tuk. Ak pripravujete masné jedlá a chcete sa vyhnúť vysokým plameňom, je vo všeobecnosti potrebné pripravovať jedlá pri nižšej teplote, či dokonca v prípade potreby vypnúť jeden alebo viaceré horákov na niekoľko minút. Po každom pečení gril očistite, aby ste predišli nahromadeniu mastnoty a znížili riziko vzplanutia.

V závislosti od modelov môže byť váš gril vybavený varnou platňou z liatiny. Táto platňa má dve varné plochy: jedna je vrúbkovaná a umožňuje opekánie mäsa a druhá je hladká na prípravu rýb, morských špecialít, zeleniny atď.

V závislosti od modelu môžete mať gril vybavený stanicou na rýchle opoženie (SBS).

V takom prípade kus mäsa opožíte nasledujúcim postupom:

- Zapnite 3 horáky v zóne SBS.
- Položte kus mäsa na mriežku v zóne s označením SBS.
- Rýchlo opožte jednu stranu mäsa (čas podľa vášho odhadu a v závislosti od veľkosti mäsa).
- To isté zopakujte s druhou stranou.

Na spracovanie stredy mäsa môžete vypnúť stredový horák zóny SBS.

Dôležité :

Ak počas používania prístroja zhasne jeden alebo viaceré horákov, uveďte regulačné gombíky ihneď do pozície „OFF“ (O). Počkajte 5 minút, aby mohol uniknúť nespálený plyn. Opätovne zapáľte až po uplynutí tohto času.

P. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Nikdy nerobte zásahy do zariadenia: Akákoľvek modifikácia môže byť nebezpečná.

Aby ste zachovali zariadenie vo výbornom funkčnom stave; po každom použití sa odporúča vyčistiť.

- Pred čistením počkajte, kým zariadenie nevychladne.
- Zatvorte plynový tlakový fľašu a odstráňte regulátor.
- (Obr. 9) Vyčistite vrchnú časť horáka, bočné strany a základňu s použitím mokrej špongie (voda s prostriedkom na umývanie riadu). V prípade potreby použite navlhčenú drôtenú kefkou.
- (Obr. 9) Skontrolujte, či všetky vývody horáka (OH) sú čisté a suché pred opätovným použitím. V prípade potreby použite drôtenú kefu pre uvoľnenie vývodov horáka.
- (Obr. 9) Vyčistite otvory Venturiho rúrok (VO) alebo horáku, ak je to potrebné.
- Grilovací horák musí byť vyčistený a skontrolovaný každé 3 mesiace. Odstráňte celý horák (Obr. 9) a skontrolujte, či otvory Venturiho trubice neblokujú špina alebo pavučina (Obr. 4), ktoré môžu spôsobiť, že horák bude menej efektívny alebo nebezpečné zapálenie plynu mimo horáka.
- Správne opätovne nasadte grilovací horák.

POZNÁMKA: Pravidelné čistenie predlžuje životnosť horáka a zabraňuje predčasnej oxidácii, ktorá môže vyplývať z kyselinových reziduí pri varení. Oxidácia grilovacieho horáka je však normálna.

Ovládací panel

Z času na čas očistite ovládací panel použitím mokrej špongie s prostriedkom na umývanie riadu. Nepoužívajte brúsne prípravky.

Stena ohniska

Na uľahčenie čistenia steny ohniska, spoločnosť Campingaz® vyvinula koncepciu **Campingaz InstaClean®**, výmenného ohniska.

Vďaka systému **Campingaz InstaClean®** sú všetky časti nádoby vymeniteľné bez použitia nástroja za necelú minútu a možno ich umývať v umývačke riadu. V závislosti od stupňa znečistenia týchto častí bude možno potrebné vyčistiť tieto časti kefou a až potom ich vložiť do umývačky riadu na úplné vyčistenie.

Na účely zmontovania a odstránenia týchto častí si pozrite príručku o montáži.

Pri opätovnej montáži po čistení vložte najprv prvé dve steny označené ako „1-2“ a potom steny označené ako „2-3“ a nakoniec steny označené ako „3-1“ (Obr. 11).

Podnos na zbieranie tuku

V závislosti od modelu môže byť váš gril vybavený jedným alebo dvoma podnosmi na zber tuku. Odporúča sa, aby ste ho (ich) čistili po každom použití. Možno ho (ich) čistiť aj v umývačke riadu.

Pre jednoduché čistenie môžete tácku(y) na mastnotu zakryť jednorazovou 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.

Platnička a mriežka

Platnička a mriežka sú glazúrované.

Pred každým čistením počkajte, kým vychladnú. Na čistenie výrobku používajte čistiaci sprej na grily Campingaz® a mriežky grilu čistite kefkami značky Campingaz®.

Platnička a mriežka sa môžu umývať v umývačke riadu. Predtým, ako ich vložíte do umývačky, môže byť potrebné zoškrabať zvyšky, ktoré sa na nich prichytili pri príprave jedál, špongiou alebo kovovou kefkou.

(Obr. 12) Odstránenie platničky a mriežky, zasuňte prsty do naznačených otvorov, zdvihnite ich a uchopte ich druhou rukou.

(Obr. 13) Odstránenie mriežky **Campingaz® Culinary Modular**, ktorá pozostáva z 2 častí (pozrite si odsek § R. ďalej) najprv vyberte strednú časť pomocou označeného jazyčky a potom vyberte okrajovú časť.

Liatinové varné plochy majú porcelánovú glazúru, ktorá chráni materiál varnej plochy pred koróziou. Liatinové varné plochy môžu byť v leskom a vyleštenom alebo v matnom prevedení s tenšou textúrou. Pre ich zachovanie v pôvodnom stave je dôležité naolejovať matné liatinové plochy po vyčistení. Grilované jedlo sa neprilepí ľahko na povrch, čo pomáha pri čistení a predlžuje životnosť varnej plochy.

Drevo (podľa modelu)

Na zachovanie prirodzeného vzhľadu pri jeho ochrane sú drevené časti grilu potreté ochranným olejom. Je to však živý materiál, ktorý je citlivý na slnečné žiarenie, vlhkosť a teplotné rozdiely.

Nehrdzavejúca oceľ:

Nehrdzavejúca oceľ je známa svojou schopnosťou odolávať korózii a hrdzi. Avšak nečistota, prach, špina a nevhodné čistiace prostriedky vystávajú nehrdzavejúcu oceľ rizikám korózie a hrdze. Nehrdzavejúca oceľ reaguje dobre na čistenie, ak sa dodržiavajú určité zásady.

VŽDY :

- Vždy si pozorne prečítajte pokyny na čistiacich prostriedkoch a presvedčte sa, že sú vhodné pre nehrdzavejúcu oceľ. Je ideálne používať čistiace prostriedky určené špeciálne pre nehrdzavejúcu oceľ. Pozor: niektoré čistiace prostriedky nie je možné používať na nátery imitujúce hliník alebo nehrdzavejúcu oceľ a mohli by sa nimi zotrieť nápisy.
- Vždy používajte jemnú neabrazívnu špongiu. Čistite povrch v smere orientácie vlákien kovu.
- Vždy dôkladne opláchnite povrch.
- Vždy vysušte povrch jemnou utierkou alebo handričkou. Najvhodnejšia je utierka z mikrovlákna.

NIKDY :

- Nikdy nenechávajte vlhké špongie, handričky ani čistiace utierky na plochách z nehrdzavejúcej ocele.

- Nikdy nenechávajte vodu a bieliace prostriedky na báze chloridu na plochách z nehrdzavejúcej ocele. Chloridy, ktoré sa nachádzajú vo väčšine mydiel, saponátov, bieliadiel a čistiacich prostriedkov, veľmi agresívne pôsobia na nehrdzavejúcu oceľ.
- Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry, ktoré obsahujú žieraviny.
- Nepoužívajte papierové utierky ani drôtené špongie.

Na zachovanie vzhľadu vášho grilu vám odporúčame zakryť ho ochranným obalom Campingaz, predávaným ako doplnok.

Dôležité : pred použitím ochranného obalu počkajte, až kým gril úplne vychladne. Na začiatku sezóny naneste vrstvu ľanového oleja alebo tikového oleja na drevené časti pomocou handričky alebo kefy, aby získali žiarivejší vzhľad a zabezpečila sa ich ochrana.

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).
- V prípade dlhšieho nepoužívania odporúčame uskladniť zariadenie na suchom a krytým mieste (napr. garáž).
- Prostredie vedúce ku korózii: mimoriadnu starostlivosť je potrebné venovať produktu, ak sa používa pri mori; nesmie sa skladovať vonku bez ochrany a musí sa chrániť v suchom prostredí.
- (Funkcia dostupná len na niektorých modeloch) Bočné servírovacie plochy sa môžu znížiť a sklopiť smerom dovnútra (prečítajte si Návod na montáž, ktorý je súčasťou balenia).

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, ktoré spoločnosť Campingaz® predáva samostatne, napríklad:

- kameň na pizzu,
- panvica Wok,
- doska na paellu.

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.

Ak váš model nie je vybavený mriežkou **Campingaz® Culinary Modular**, môžete si ju kúpiť samostatne.

ADG odporúča symetrické použitie ražňov na plyn s príslušenstvom a náhradnými dielmi 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, nespálujte 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, nespálujte ich: obsahujú niektoré nebezpečné látky, ktoré môžu poškodzovať životné prostredie a potenciálne ovplyvňovať zdravie ľudí.

V. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Odstraňovanie problémov	Nápravné opatrenie
Nefunguje osvetlenie ovládacieho panela	• Skontrolujte, či sú batérie správne vložené a či nie sú vybité. • Skontrolujte, či tlačidlo ON/OFF v priestore pre batérie zapnuté. • Skontrolujte, či sú svorky v priestore pre batérie správne pripojené. • Skontrolujte, či sú káble elektrického okruhu v dobrom stave a sú správne pripojené.	• Zmeňte smer batérií alebo vymeňte batérie za nové. • Umiestnite gombík do polohy ON. • Pripojte dve svorky. • Vymeňte káble alebo pripojte odpojené alebo pôvodne nesprávne zapojené káble.
Nepretržitý výboj zapaľovača	• Skontrolujte, či gombíky nie sú v otvorenej polohe medzi zatvorenou a MAX pozíciou.	• Umiestnite všetky gombíky do polohy 0 alebo medzi MAX a MINI pozíciu.
Výboj zapaľovača - všetky gombíky sú v uzavretej polohe alebo medzi Max a Mini pozíciami.	• Skontrolujte si káble a pozíciu kohútika vačka.	• Konzultujte s popredajnými službami.
Nie je výboj zapaľovača	• Skontrolujte, či je batéria vhodne vložená (+ smerom k čiapočke). • Skontrolujte, či sú káble elektrického obvodu v dobrom stave a či sú pripojené. • Overte, či ste ponechali gombík v Zapaľovacej polohe po dostatočnú dobu • Skontrolujte, či je pripojený uzemňovací kábel.	• Zmeňte smer batérií. • Prehodte káble a opätovne pripojte v prípade potreby. • Ponechajte gombík v Zapaľovacej polohe po dlhšiu dobu • Pripojte uzemňovací kábel
Ťažkosti pri rozsvietení sa	• Skontrolujte, či regulátor zodpovedá typu plynu a odporúčanému tlaku. • Skontrolujte, či sa regulátor nenachádza v bezpečnostnom režime • Skontrolujte, či sú regulátor a hadica v dobrom stave • Skontrolujte, či plynová fľaša nie je prázdna alebo takmer prázdna.	• Vymeňte regulátor, ak sa nehodí • Vynulujte regulátor • Vymeňte hadicu a/alebo regulátor, ak sú v zlom stave • V prípade potreby vymeňte plynovú fľašu.
Problém pri rozsvietení sa Plamene nie sú stabilné pri použití novej plynovej fľaše.	• Možná prítomnosť vzduchu v plynovej fľaši a preto aj v plynovom okruhu.	• Nechajte gril pracovať a problém zmizne.
Horák sa nezapáli.	• Skontrolujte, či nie sú hadica, napájač, kohútik, Venturiho trúbka a otvory horáka zanesené. • Skontrolujte, či výstup horáka správne zakrýva napájač	• Zapáľte horák. • Vyčistite Venturiho trubicu. • Zmeňte polohu výstupu horáka.
Horák nehorí plynulo alebo sa zhasne	• Skontrolujte, či je dostatok plynu v plynovej fľaši	• Vymeňte plynovú fľašu.
Veľké plamene na povrchu horáka	• Výstup horáka môže byť zablokovaný (pavučiny, ...) alebo je držiak napájača nesprávne umiestnený do výstupu.	• Vyčistite Venturiho trubicu a/alebo zmeňte polohu horáka.
Plameň pri napájači	• Skontrolujte, či plynová fľaša nie je takmer prázdna.	• Vymeňte plynovú fľašu. • Konzultujte s popredajnými službami.
Teplomer neukazuje stálu teplotu		• Vymeňte teplomer.
Nedostatočná varná teplota	• Skontrolujte, či nie je napájač alebo Venturiho trubicu zablokovaný (pavučiny, ...).	• Vyčistite Venturiho trubicu.

Tuk sa zapáľuje neobvyklým spôsobom	• Skontrolujte, či sa nenahromadil tuk na zariadení na zachytávanie tuku a/alebo na tepelných difúzoroch horáka.	• Znížte tok plynu na grile. • Vyčistite zariadenie na zachytávanie tuku a/alebo tepelné difúzéry horáka.
Horák sa nezapáli s elektrickým ignitorom	• Skontrolujte si stav káblov alebo elektród. • Skontrolujte, či sú káble správne pripojené k elektrickému ignitoru a k elektródam. • Skontrolujte, či je batéria správne vložená (+ smerom k čiapočke) a či je batéria dobrá. • Skontrolujte, či je pripojený uzemňovací kábel	• V prípade potreby vymeňte. Konzultujte s popredajnými službami. • V prípade potreby pripojte. • Zmeňte smer batérie alebo vymeňte batériu v prípade potreby. • Pripojte uzemňovací kábel.
Plameň pri pripojke plynovej hadice k tryske	• Skontrolujte si vzdychotesnosť spojovacieho zariadenia. • V prípade francúzskej verzie overte prítomnosť príruby.	• Zavrite prívod plynu. • Konzultujte s popredajnými službami. • Vymeňte spoj (Francúzsko).
Plameň za tlačidlom (gombíkom) nastavenia alebo konzolou		• Vypnite zariadenie a zavrite plynovú fľašu. • Konzultujte s popredajnými službami
Nefunguje bočný horák	• Skontrolujte, či je rýchlouvolňovacia spojka medzi bočným horákom a spodným rámom správne pripojená.	• Pripojte správne.
Neobvyklé ohrievanie poličky	• Skontrolujte, či sú správne umiestnené bočné prvky „Instaclean“. Pozrite si návod na montáž.	• Upravte polohu bočného Instaclean do správnej pozície na podstavci. Pozrite si návod na montáž.

UPORABA I ODRŽAVANJE

NAPOMENA: Ako nije navedeno drugačije, svi sljedeći generični pojmovi „aparat / jedinica / proizvod / oprema / uređaj“ navedeni u ovom priručniku s uputama se odnose na proizvod „Master Series“.

Proizvod prikazan u ovom priručniku može izgledati drugačije od vašeg proizvoda. Proizvod je prikazan samo u svrhu ilustracije.



- Pažljivo pročitajte upute o korištenju prije uporabe.
- Koristite samo na otvorenom prostoru.
- Prilikom sastavljanja proizvoda najbolje je nositi rukavice.
- 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.
- Kako biste osigurali siguran rad uređaja, nemojte nikada dvije rebraste ploče koristiti jednu kraj druge.
- Redovito čistite dno plitice kako bi izbjegli rizik zapaljenja masnoće.

Nepoštovanje ovih uputa za uporabu može izazvati teško oštećivanje Vašeg uređaja.

A. ZA VAŠU SIGURNOST

- Ne koristite i ne stavljajte u blizinu Vašeg uređaja benzin ili druge zapaljive tekućine i plinove. Prilikom korištenja ovaj aparat mora biti udaljen od zapaljivih materijala.

U slučaju 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 prodavača.
- Kada je uključen, ne ostavljajte svoj uređaj bez nadzora.
 - Korisnik ne smije rukovati dijelovima koje je zaštitio proizvođač ili njegov zastupnik.
 - Poslije upotrebe zatvorite plinski spremnik.

B. MJESTO KORIŠTENJA

- Ovaj se uređaj 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 uređaja.
- Ne premještajte uređaj dok radi.
- Uređaj koristite na vodoravnoj površini.
- Osigurajte dotok svježeg zraka od 2 m³/kW/h.

C. PLINSKA BOCA

Ovaj je uređaj načinjen 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, Grčka:**
butan 28 mbar / propan 37 mbar.
- **Nizozemska, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Švicarska, Češka, Slovacija, Slovenija, Bugarska, Turska, Rumunjska, Hrvatska:**
butan 30 mbar / propan 30 mbar.
- **Poljska:** propan 37 mbar.

Kod postavljanja i zamjene plinske boce, postupak uvijek obavljajte na dobro prozračenom prostoru, nikada u blizini otvorenog plamena, iskre ili izvora topline.

Mogućnost postavljanja plinske boce ispod uređaja ovisi o modelu i visini boce.

Pogledajte priručnik za sastavljanje.

D. CRIJEVO (SL. 1)

Uređaj je potrebno koristiti sa savitljivim crijevom prikladnim za uporabu s propan-butan plinom. Duljina crijeva ne smije biti veća od 1,5 metra. Crijevo treba zamijeniti ako je oštećeno ili pukne, ako to nalažu nacionalni propisi ili na kraju njegova vijeka trajanja.

Francuska (ovisno o modelu):

Fleksibilno crijevo namijenjeno za spajanje na prstenaste završetke na aparatu i redukcijskom ventilu, te učvršćeno objumnicama (u skladu sa standardom XP D 36-110). Predviđena duljina 1,25 m.

1. Priključite savitljivu cijev na priključak i pričvrstite je stezaljkom (slika 2).
2. Priključite drugi kraj cijevi na regulator i pričvrstite je stezaljkom (slika 2).
3. Priključite regulator na cilindar (slika 2).
4. Provjerite nepropusnost prema uputama iz odlomka § F.

Crijevo nemojte potezati niti bušiti. Držite ga podalje od svih dijelova uređaja koji se zagrijevaju (vidi sl. 3-B i 3-C). Provjerite izvlači li se savitljivo crijevo normalno, bez uvijanja ili povlačenja.

E. POKLOPAC

Poklopcem se mora rukovati oprezno, osobito ako je uređaj u radu. Ne naginjati se iznad uređaja.

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. (Ovisno o modelu, vidi sl. 5-A ili 5-B, i 3-A) Tu tekućinu staviti na spoj cijevi i redukcijskoga 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 spriječi 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
- (Slika 9) Venturi (VO) cijevi nisu blokirane (primjer: paučina).
- (Sl. 3-B, 3-C) 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 pripadajuću/e odjeljak/odjeljke te da je/su ispravno pozicionirana/e.
- Je šest (6) odstranjenih dijelova posude stavljenog natrag na mjesto (vidi odlomak § P. Čišćenje i održavanje).

 Dobro provjerite da Venturi cijevi (VO) pokrivaju brizgalice (IJ) (Sl. 4)

H. PALJENJE PLAMENIKA ROŠTILJA

Nikada ne palite uređaj sa zatvorenim poklopcem, poklopac uvijek mora biti podignut.

1. (Sl. 6-A) Otvorite poklopac roštilja.
2. (Sl. 6-B) Provjerite nalaze li se gumbi za regulaciju u položaju "isključeno" (O).
3. (Sl. 7-A) Pritisnite gumb za regulaciju i okrenite ga u smjeru obrnuto od kazaljke na satu u položaj za paljenje (↻). Držite ga pritisnutim i elektronski upaljač će osloboditi niz iskri. Kada se plamenik upali okrenite regulator u položaj punog protoka (↻). **BILJEŠKA:** ako se plamenik ne upali nakon 10 s, pričekajte 5 minuta i ponovite radnju.
4. Kada je plamenik uključen, drugi plamenik možete uključiti na 2 načina :
 - Možete ponoviti postupak opisan gore;
 - Možete uključiti plamenik koji se nalazi s desne ili lijeve strane plamenika koji ste prvi uključili, a zatim i druge plamenike okretanjem regulatora protoka u položaj punog protoka (↻).
5. Ako elektronsko paljenje ne radi, koristite ručno paljenje (vidi u nastavku).

I. RUČNO PALJENJE ROŠTILJA

1. (Sl. 6-A) Otvorite poklopac roštilja.
2. (Sl. 6-B) Provjerite nalaze li se gumbi za regulaciju u položaju "isključeno" (O).
3. (Sl. 7-B) Zapalite šibicu i prinesite je sa stražnje strane roštilja ka plameniku.
4. (Sl. 7-A) Pritisnite gumb za regulaciju i okrećite ga obrnuto od kazaljke na satu sve dok ne dođe u položaj otvorenog protoka (↻).

J. ISKLJUČIVANJE ROŠTILJA

(Sl. 6-B) Vratite gumb 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. 8-A, B).

Paljenje:

1. Otvorite ventil plinske boce
2. Provjerite ne dolazi li između plinske boce i dodatnog plamenika do ispuštanja plina (Ovisno o modelu, vidi sl. 5-A ili 5-B, i odjeljak F).
3. (Ovisno o modelu, vidi sl. 5-A ili 5-B) Provjerite stanje cijevi koja povezuje roštilj s bočnim plamenikom. Ako postoji pukotina, nazovite ovlaštenu servisnu službu kako bi ga zamijenili.
4. (Sl. 8-C) Pritisnite gumb za regulaciju i okrenite ga u smjeru obrnuto od kazaljke na satu u položaj za paljenje (↻). Držite ga pritisnutim i elektronski upaljač će osloboditi niz iskri. Kada se plamenik upali okrenite regulator u položaj punog protoka (↻). **BILJEŠKA:** ako se plamenik ne upali nakon 10 s, pričekajte 5 minuta i ponovite radnju.
5. Ako se dodatni plamenik ne upali, uz rub plamenika stavite upaljenu šibicu.
6. Jačinu plamena podesite ovisno o veličini posude za kuhanje, okretanjem regulatora u dva položaja : HIGH (↻) ili LOW (↻). Nemojte koristiti posude za kuhanje promjera manjeg od 12 cm ili većeg od 24 cm.

L. ISKLJUČIVANJE PLAMENIKA

(OVISNO O MODELU)

Zatvorite ventil dodatnog plamenika (okrenite ga na "O") i zatvorite ventil plinske boce, ako se plamenik roštilja ne koristi.

M. OSVJETLJENJE KONTROLNE PLOČE

(OVISNO O MODELU)

Sustav rasvjetljuje na kontrolnoj ploči pokreće se strujom iz četiri (4) baterije tipa AA (LR06) koje su uključene u pakiranju. Pretinac za baterije nalazi se na prednjem lijevom podupiraču, iza lijevih vratašaca. Uklonite poklopac pretinca za baterije gurajući ga prema gore. Umetnite baterije vodeći računa o oznakama polariteta, a zatim ponovno postavite poklopac.

Možete zasebno osvijetliti svaki od kontrolnih gumba na kontrolnoj ploči:

1. (Sl. 10) Pritisnite gumb na držaču baterije u položaj "uključeno". Odaberite kontrolni gumb i izvršite radnju paljenja (korak br. 3 u odjeljku § H), kada je plamenik upaljen, kontrolni gumb će biti osvijetljen. Tako možete znati koji plamenik radi.
2. Kontrolni gumb će ostati osvijetljen, osim ako je postavljen u položaj OFF (O), ili ako je gumb na držaču baterije isključen.

N. ZAMJENA PLINSKE BOCE

1. Postupak uvijek obavljajte na dobro prozračenom mjestu, nikada u blizini otvorenog plamena, iskre ili izvora topline.
2. (Sl. 6-B) Vratite ručice za reguliranje u položaj "OFF" (O), a zatim zatvorite izlazni ventil na boci.
3. Otvorite redukcijski ventil, provjerite u kakvome je stanju spoj te izlazi li negdje plin.
4. Postavite punu bocu na predviđeno mjesto, zatvorite redukcijski ventil, ali pri tome pazite da ne savijate i ne povlačite crijevo. Provjera curenja plina.

O. UPORABA

Preporučujemo Vam da koristite zaštitne rukavice kako biste mogli dodirivati vruće dijelove uređaja.

Prilikom prve uporabe, uključite roštilj sa sva plamenika u punom protoku (↻) na oko 30 minuta (sa zatvorenim poklopcem), kako biste uklonili miris boje novih dijelova.

Kod standardnog rada, zagrijte roštilj nekoliko minuta, kako bi ploče roštilja dostigle odgovarajuću temperaturu.

Brzinu kuhanja moguće je podesiti okretanjem regulatora protoka u željeni položaj: puni protok (↻) ili položaj s niskim protokom (↻).

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.

Da biste prilikom prženja masnog mesa izbjegli visok plamen, na roštilju morate smanjiti visinu plamena, a po potrebi na nekoliko minuta i isključiti jedan ili više plamenika. Očistite roštilj nakon svakog pečenja kako biste spriječili nakupljanje masnoće i umanjili rizik od požara.

Ovisno o modelu, vaš roštilj može biti opremljen površinom za pečenje od lijevanog željeza. Ova ploča ima dva lica za pečenje: rebrasto za pečenje mesa i glatko za prženje ribe, školjakaša, povrća, itd.

Ovisno o modelu, vaš roštilj može biti opremljen postajom za pojačavanje prženja (eng. „Searing Boost Station“, „SBS“).

U tom slučaju, da biste ispržili komad mesa:

- Upalite 3 plamenika u SBS zoni.
- Postavite komad mesa na rešetku za pečenje u zoni označenoj kao SBS.
- Ispržite prvu stranu komada mesa (onoliko dugo koliko vam odgovara i ovisno o veličini komada mesa).
- Napravite isto s drugom stranom komada mesa.

Tada možete isključiti središnji plamenik SBS zone kako biste ispekli unutrašnjost komada mesa.

Važno :

Ako se za vrijeme rada aparata jedan ili više plamenika ugase, odmah namjestite regulatore protoka u položaj "OFF" (isključeno). Pričekajte 5 minuta dok ne izide preostali plin. Ponovno izvršite postupak paljenja nakon isteka tog vremena.

P. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nikada ne prepravljajte uređaj: svaka izmjena može biti opasna.

- Kako biste Vaš uređaj zadržali u savršenom stanju, preporučuje se očistiti nakon svake uporabe.
- Čekajte da se uređaj ohladi prije bilo kakvog čišćenja.
- Zatvorite plinsku bocu i skinite regulator.
- (Sl. 9) Vrh plamenika, bočne strane i bazu očistite vlažnom spužvom (vodom u koju ste dodali tekući deterdžent za pranje posuđa). Ako je potrebno, upotrijebite vlažnu metalnu četku.
- (Sl. 9) Prije ponovnog korištenja povjerite jesu li svi otvori plamenika (OH) čisti i suhi. Ako je potrebno, upotrijebite žičanu četku kako biste ih očeplili.
- (Sl. 9) Po potrebi očistite otvore na venturi (VO) cijevima ili plameniku.
- Plamenik roštilja mora se čistiti i provjeravati svaka 3 mjeseca. Skinite cijeli plamenik (Sl. 9) i provjerite nema li na njemu nečistoće ili paučine koje bi blokirali otvore venturijeve cijevi (Sl. 4) i time umanjili učinkovitost plamenika ili izazvali opasan plamen izvan plamenika.
- Plamenik ponovno ispravno namjestite.

NAPOMENA: redovito čišćenje produžuje životni vijek plamenika i sprječava preuranjenu oksidaciju koja bi za posljedicu mogla imati nastanak taloga na plamenicima. Oksidacija plamenika je inače normalna.

Komandna ploča

Upravljačku ploču povremeno očistite spužvom navlaženom tekućim deterdžentom za pranje posuđa.

Zid žarišnog dijela roštilja

Za lakše čišćenje zida žarišnog dijela roštilja, Campingaz® je izumio Campingaz InstaClean®, sustav uklonjivog žarišnog dijela roštilja. Zahvaljujući sustavu Campingaz InstaClean®, svi dijelovi posude mogu se skinuti bez primjene alata u periodu

kratkem od jedne minute i prati u perilici posuđa.

Ovisno o stupnju zaprljanosti ovih dijelova, u svrhu potpunijeg čišćenja može biti potrebno očetkati ih prije nego se stave u perilicu posuđa.

Za montažu i uklanjanje ovih dijelova, pogledajte priručnik za montažu.

Za ponovnu montažu nakon čišćenja, prvo postavite prva dva (2) zida obilježena brojevima „1-2“, zatim zidove obilježene brojevima „2-3“, a na koncu dva (2) bočna zida obilježena brojevima „3-1“ (Sl. 11).

Posuda za skupljanje masnoće

Ovisno o modelu, vaš roštilj opremljen je jednom ili dvjema posudama za skupljanje masnoće. Preporučuje se da istu/iste očistite nakon svake uporabe. Posuda/posude se mogu prati u perilici posuđa.

Za jednostavnije čišćenje pliticu/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.

Rebrasta ploča za pečenje i rešetka

Rebrasta ploča za pečenje i rešetka su emailirane.

Pričekajte da se ohlade prije nego počnete s čišćenjem. Koristite Campingaz® sprej za čišćenje roštilja i četke za ploče roštilja.

Rebrastu ploču za pečenje i rešetku možete prati u perilici suđa. Prije nego ih stavite u perilicu posuđa, često je potrebno ostrugati ih hrapavom površinom spužve ili četličnom četkom, kako bi se uklonile naslage koje su se zalijepile na površinu za pečenje.

(Sl. 12) Skidanje rebraste ploče i rešetke, stavite prste u predviđene rupe, podignite ih i pridržite ih drugom rukom.

(Sl. 13) Skidanje rešetke **Campingaz® Culinary Modular** koja se sastoji od 2 dijela (vidi odlomak **\$ R** ispod), prvo uklonite središnji dio pomoću prikazanog jezička, a zatim izvadite unutarnji prsten rešetke.

Površine za kuhanje izrađene od lijevanog željeza su emailirane, čime se površina za kuhanje štiti od korozije. Površine za kuhanje od lijevanog željeza mogu biti sjajne ili mat. Kako biste ih sačuvali u izvornom stanju, mat površine važno je nakon čišćenja nauljiti. Meso koje se peče na roštilju teže će se lijepiti na površinu, što olakšava čišćenje i produžuje životni vijek površine za kuhanje.

Drvo (ovisno o modelu)

Za zaštitu i očuvanje prirodnog izgleda drvo na vašem roštilju premazano je zaštitnim uljem. Radi se o živom materijalu koji je osjetljiv na sunčeve zrake, vlagu i promjenu temperature.

Nehrđajućeg čelika:

Nehrđajući čelik poznat je po svojoj otpornosti na koroziju i hrđu. Međutim, prašina, nečistoće, čađ i neodgovarajuća sredstva za čišćenje uzrokuju opasnost od korozije i hrđanja nehrđajućeg čelika. Sve dok se slijede određena pravila, nehrđajući čelik dobro reagira na čišćenje.

DOPUŠTENO :

- Pažljivo pročitajte upute na sredstvima za čišćenje i koristite samo sredstva prikladna za čišćenje nehrđajućeg čelika. Preporučena je uporaba posebnih sredstava za čišćenje nehrđajućeg čelika. Pozor: neka sredstva nisu namijenjena za čišćenje imitacija aluminija i inoksa te bi mogla izbrisati oznake.
- Koristite neabrazivnu spužvicu. Četkajte u smjeru vlakana metala.
- Temeljito isperite.
- Uvijek osušite površinu mekanim ubrusom ili krpom.

Preporučena je uporaba ubrusa od mikrovlakana.

NIJE DOPUŠTENO :

- Nikada ne ostavljate mokre spužve, krpe i podloge za čišćenje na površinama od nehrđajućeg čelika.
- Nikada ne ostavljate klorni izbjeljivač i vodu na površinama od nehrđajućeg čelika. Kloridi, koji su sastavni dio većine sapuna, deterdženata, izbjeljivača i sredstava za čišćenje, vrlo agresivno djeluju na nehrđajući čelik.
- Nikada ne koristite sredstva za čišćenje pećnice koja sadrže nagrizajuće kemikalije.
- Nemojte upotrebljavati papirnate ručnike ili abrazivne spužve.

Kako bi izgled vašeg roštilja ostao nov, preporučujemo da ga prekrijete zaštitnom prekrivkom Campingaz® koja je dio dodatnog pribora.

Važno: Roštilj mora biti u potpunosti ohlađen prije prekrivanja zaštitnom navlakom. Na početku sezone, krpom ili četkom nanesite sloj lanenog ili tikovog ulja na dijelove od drveta kako bi izgledali sjajniji i bili zaštićeni.

Q. SKLADIŠTENJE

- Zatvorite odvod plina na boci poslije svakoga korištenja.
- Ako roštilj držite u zatvorenoj prostoriji, otpojite plinski bocu i držite je vani.
- Ako ga spremate na otvorenom prostoru, preporučuje se da koristite zaštitnu navlaku (vidi poglavlje o dodatnoj opremi).
- U slučaju da roštilj ne koristite dulje vrijeme, preporučuje se da ga postavite na suho i zaštićeno mjesto (npr. u garažu).
- Okolina podložna koroziji: posebna pažnja potrebna je ako se proizvod koristi u blizini mora; ne smije se pohranjivati na otvorenom bez zaštite nego se mora čuvati zaklonjen u suhom okruženju.
- (Samo na nekim modelima) Pomoćne stolove treba spuštati i sklapati prema unutra (proučite Priručnik za sastavljanje koji je dio pakiranja).

R. DODATNA OPREMA

Ovisno o modelu, vaš roštilj može biti opremljen sustavom rešetki Campingaz® kulinarski blok.

Sustav rešetki Campingaz® 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 Campingaz® odvojeno prodaje, na primjer:

- kamen za pizzu,
- wok,
- ploču za paellu.

Stoga vam sustav rešetki Campingaz® kulinarski blok omogućuje da vaš roštilj preobrazite u pravu kuhinju na otvorenom i da koristite posebno kuhinjsko pomagalo ovisno o tome što pripremate.

Ako vaš model roštilja nije opremljen sustavom rešetki Campingaz® kulinarski blok, isti možete kupiti odvojeno.

Proizvođač preporučuje sustavno korištenje svojih plinskih roštilja uz dodatnu opremu i rezervne dijelove marke Campingaz®. 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 baciti 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. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Otklanjanje poteškoća	Ispravci
Osvjetljenje na upravljačkoj ploči ne radi	• Provjerite da su baterije ispravno ugrađene i da nisu prazne. • Provjerite da je uključen ON/OFF gumb u baterijskom odjeljku. • Provjerite da su terminali baterijskog odjeljka ispravno povezani. • Provjerite da su žice strujnog kruga u dobrom stanju i ispravno povezane.	• Promijenite smjer baterija ili umetnite nove baterije. • Podesite dugme u ON stanje. • Povežite dva terminala. • Promijenite žice ili povežite nepovezane odnosno pogrešno postavljene žice.
Dolazi do kontinuiranog pražnjenja upaljača	• Provjerite da pokazivači nisu otvoreni između pozicije mirovanja i MAX jačine.	• Postavite sve pokazivače u početnu položaj ili između MAX i MINI jačine.
Dolazi do pražnjenja upaljača - svi pokazivači su isključeni ili su između Max i Mini jačine.	• Provjerite kablove i položaj priključka.	• Kontaktirajte Postprodajnu Službu.
Ne dolazi do pražnjenja upaljača	• Provjerite da je baterija ispravno ugrađena (smjer + prema poklopcu). • Provjerite da su žice strujnog kruga u dobrom stanju i povezane. • Provjerite da je pokazivač u stanju Paljenja dovoljno vremena. • Provjerite da je podna žica povezana.	• Promijenite smjer baterija. • Okrenite žice i ponovno povežite ukoliko je to potrebno. • Ostavite pokazivač u stanju paljenja na duže vrijeme. • Povežite podnu žicu.
Problemi sa paljenjem	• Provjerite da regulator odgovara vrsti plina i preporučenom pritisku. • Provjerite da regulator nije u zaštićenom stanju rada. • Provjerite da su regulator i crijevo u dobrom stanju. • Provjerite da cilindar nije prazan ili gotovo prazan.	• Promijenite regulator ukoliko ne odgovara. • Resetirajte regulator. • Zamijenite crijevo i/ili regulator ako su u lošem stanju. • Promijenite cilindar ukoliko je potrebno.
Problemi sa paljenjem Plamenovi nisu postojani kad se koristi novi cilindar.	• Moguća prisutnost zraka u cilindaru i u plinovuđu.	• Ostavite roštilj da radi i problem će nestati.
Plamenik se neće upaliti.	• Provjerite da crijevo, ubrizgač, priključak, venturijeva cijev, i otvori plamenika nisu začepljeni. • Provjerite da li izlaz plamenika u potpunosti pokriva ubrizgač.	• Ispušite plamenik. • Očistite Venturi cijev. • Pomjerite izlaz plamenika.
Plamenik ne gori ujednačeno ili se gasi	• Provjerite da li se u cilindaru nalazi dovoljno plina.	• Promijenite plinski cilindar.
Veliki plamen na površini plamenika	• Izlaz plamenika je možda zatvoren (paučina,...) ili je držač ubrizgača nepravilno uključen u utičnicu.	• Očistite Venturi cijev i/ili pomjerite plamenik.
Plamen kod ubrizgača	• Provjerite da cilindar nije prazan.	• Promijenite cilindar. • Kontaktirajte Postprodajnu Službu.
Termometar ne pokazuje ujednačenu temperaturu		• Promijenite termometar.
Nedovoljna temperatura za kuhanje	• Provjerite da ubrizgač ili Venturi cijev nisu zatvoreni (paučina...).	• Očistite Venturi cijev.

Podmazani dio se pali na neprirodan način	• Provjerite da se masnoća nije akumulirala na masnoj ploči i/ili na toplinskim raspršivačima na plameniku.	• Smanjite tok plina u roštilj. • Čistite masnu ploču i/ili toplinske raspršivače na plameniku.
Plamenik se neće upaliti sa elektroničkim upaljačem	• Provjerite stanje žica ili elektroda. • Provjerite da su kablovi ispravno povezani sa elektroničkim upaljačem i elektrodama. • Provjerite da je baterija ispravno ugrađena (smjer + prema poklopcu) kao i njenu ispravnost. • Provjerite da je podna žica povezana.	• Promijenite ako je potrebno. Kontaktirajte Postprodajnu Službu. • Povežite ako je potrebno. • Promijenite smjer baterije ili promijenite bateriju ako je potrebno. • Povežite podnu žicu.
Plamen kod spoja cijevi za plin i ubrizgaljke	• Provjerite nepropusnost zraka u spojnici. • Provjerite prisutnost prirubnica u Francuskoj verziji.	• Zatvorite dovod plina. • Kontaktirajte Postprodajnu Službu. • Promijenite spojnicu (Francuska).
Plamen ispod pomjerivog gumba (pokazivača) ili upravljača		• Ugasite uređaj i zatvorite cilindar. • Kontaktirajte Postprodajnu Službu.
Sporedni plamenik ne radi	• Provjerite da je brza spojica između sporednog plamenika i dna okvira ispravno povezana.	• Ispravno spojite.
Neprirodno zagrijavanje police	• Provjerite da li su sporedni elementi «Instaclean-a» ispravno postavljeni. Konzultirajte priručnik za sastavljanje.	• Ispravno pomjerite sporedni Instaclean u bazu. Provjerite u priručniku za sastavljanje.

FOLOSIRE SI ÎNTRETINERE

NOTĂ: Dacă nu specifică în mod clar, următorii termeni generici "aparat/unitate/produs/echipament/dispozitiv" care apar în acest manual de instrucțiuni, toți se referă la produsul "Master Series".

Produsul prezentat în acest manual poate să arate diferit de al dumneavoastră. Aici este prezentat doar în scop ilustrativ.



- Consultați instrucțiunile înainte de utilizare.
- Utilizați numai în spații exterioare.
- Pentru asamblarea produsului se recomandă utilizarea mănușilor.
- Nu folosiți cărbone de lemn
- Nu folosiți valvă reglabilă. Utilizați regulatoare de presiune cu reglare fixă conforme standardelor europene aferente.
- Pentru a asigura o funcționare în deplină siguranță a aparatului dvs., nu utilizați niciodată două țevi pline, una lângă cealaltă.
- 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 gravă a aparatului dumneavoastră.

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. Stingeti orice flacără.
 3. Deschideți capacul.
 4. Dacă mirosul persistă, consultați secțiunea § F. „Test de etanșeitate” sau informații imediat vânzătorul.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Componentele protejate de fabricant sau de reprezentantul acestuia nu trebuie manevrate de către utilizator.
- Oprii 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 corepunzătoare:

- **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.

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.

D. TEAVA (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.

Franța (în funcție de model):

Teavă flexibilă concepută pentru a fi introdusă pe îmbinările conexi din partea aparatului și din partea valvei, imobilizată de coliere (conform standardului XP D 36-110). Lungime preconizată 1,25 m.

1. Conectați furtunul flexibil la conector și securizați legătura cu un inel de prindere (Fig. 2).
2. Conectați celălalt capăt al furtunului la egalizator și securizați legătura cu un inel de prindere (Fig. 2).
3. Conectați egalizatorul la cilindru (Fig. 2).
4. Etanșeitatea va fi verificată urmând indicațiile de la paragraful § F.

A se feri de orice părți ale dispozitivului care se încălzesc (vezi Fig. 3-B și 3-C). Verificați dacă furtunul flexibil se întinde normal, fără răsuciri sau tensionări.

E. CAPAC

Manevrați capacul cu atenție, mai ales în cursul funcționării. Nu vă aplecați deasupra vetrei.

F. TEST DE ETANȘEITATE

Important: Nu folosiți niciodată flacără 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. (În funcție de model, vezi Fig. 5-A sau 5-B și Fig. 3-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 a fi citit cu atenție și să fi înțeles toate instrucțiunile. De asemenea, asigurați-vă:

- Nu există scurgeri
- (Fig. 9) Pălăniile de aer (VO) nu sunt blocate (de exemplu: cu pânze de păianjen).
- (Fig. 3 B, C) Teava 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 poziționat(e), pe spațiul maxim disponibil.
- Că cele 6 componente demontabile ale incintei sunt puse înapoi la locul lor (a se vedea paragraful § P. Curățare și întreținere).



Verificați bine că tuburile Venturi (VO) acoperă duzele (IJ) (Fig. 4)

H. APRINDEREA ARZĂTOARELOR GRĂȚARULUI

Nu aprindeți niciodată aparatul cu capacul închis, aprindeți-l întotdeauna cu capacul deschis.

1. (Fig. 6-A) Deschideți capacul de gătit.
2. (Fig. 6-B) Asigurați-vă că butoanele de control sunt în poziția „open” (O).
3. (Fig. 7-A) Apăsăți și rotiți butonul de control în sens antiorar în poziția de aprindere (⚡). Țineți butonul de control apăsat și aprinzătorul electronic va genera o serie de scânteii. Când arzătorul este aprins, rotiți butonul de control în poziția debit maxim (⬆). NOTĂ: Dacă arzătorul nu se aprinde după circa 10 s, așteptați cinci minute și apoi repetați operația.
4. Odată arzătorul aprins, există două posibilități pentru aprinderea unui alt arzător:
 - Prima posibilitate constă în repetarea operațiunii de aprindere descrisă mai sus;
 - A doua posibilitate constă în aprinderea arzătorului aflat în dreapta sau în stânga primului arzător aprins, apoi, din aproape în aproape, a tuturor celorlalte arzătoare rotind butonul de reglaj în poziția de debit maxim (⬆).
5. Dacă aprinderea electronică nu funcționează, utilizați aprinderea manuală (a se vedea mai jos)

I. APRINDEREA MANUALĂ A GRĂȚARULUI

1. (Fig. 6-A) Deschideți capacul de gătit.
2. (Fig. 6-B) Asigurați-vă că butoanele de control sunt în poziția „open” (O).
3. (Fig. 7-B) Aprindeți chibritul și apoi aduceți-l din spatele grătarului înspre arzător.
4. (Fig. 7-A) Apăsăți butonul de control și rotiți-l în sens antiorar până când ajunge în poziția debit maxim (⬆).

J. STINGEREA GRĂȚARULUI

(Fig. 6-B) Readuceți 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. 8-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 (În funcție de model, vezi Fig. 5-A sau 5-B și Secțiunea F).
3. (În funcție de model, vezi Fig. 5-A sau 5-B) Verificați starea furtunului care conectează grătarul de arzătorul lateral. Dacă prezintă crăpături, schimbați-l la un centru de service după vânzare.
4. (Fig. 8-C) Apăsăți și rotiți butonul de control în sens antiorar în poziția de aprindere (⚡). Țineți butonul de control apăsat și aprinzătorul electronic va genera o serie de scânteii. Când arzătorul este aprins, rotiți butonul de control în poziția debit maxim (⬆). NOTĂ: Dacă arzătorul nu se aprinde după circa 10 s, așteptați cinci minute și apoi repetați operația.
5. În caz că nu se aprinde, țineți un chibrit aprins la marginea arzătorului.
6. Reglați dimensiunea flăcării în funcție de dimensiunile vasului de gătit rotind butonul de control în cele două poziții ale debitului: TARE (⬆) sau ÎNCET (⬇). Nu utilizați vase de gătit cu un diametru mai mic de 12 cm sau mai mari de 24 de cm.

L. OPRIREA ARZĂTORULUI LATERAL

(ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

Închideți robinetul arzătorului lateral (direcția „O”) și robinetul buteliei de gaz, dacă arzătorul grătarului nu este în curs de utilizare.

M. ILUMINAREA PANOULUI DE CONTROL

(ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

Sistemul de aprindere al panoului de control este alimentat de patru baterii de tipul AA (LR06) furnizate împreună cu grătarul. Caseta bateriilor este poziționată pe elementul de susținere din stânga față, în spatele ușii din stânga. Scoateți capacul bateriei făcându-l să gliseze în sus. Introduceți bateriile respectând polaritățile indicate și apoi puneți capacul la loc.

Puteți ilumina fiecare buton de control de la panoul de control în mod independent:

1. (Fig. 10) Acționați butonul de pe suportul de baterie.
2. Selectați un buton de control și realizați acțiunea de aprindere (etapa nr. 3 din secțiunea § H); când arzătorul este aprins, butonul de control va fi iluminat. Așadar, puteți spune care arzător funcționează.
3. Butonul de control va rămâne iluminat dacă nu este rotit în poziția OPRIȚ/OFF (O) sau dacă butonul de la suportul pentru baterii este oprit.

N. SCHIMBAREA BUTELIEI DE GAZ

1. Efectuați aceste operațiuni într-un loc bine aerisit și niciodată în prezența unei flăcări, unei scânteii sau unei surse de căldură.
2. (Fig. 6-B) Readuceți 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. Verificați dacă există scurgeri de gaz.

O. FOLOSIRE

Se recomandă să poarte mănuși de protecție atunci când manipulați obiecte fierbinți în special.

La prima utilizare, încălziți grătarul (închideți capacul articulată) cu arzătoarele în poziția de debit maxim (⚡⬆), timp de aproximativ 30 de minute, asta pentru a îndepărta mirosurile de vopsea și de piese noi.

Pentru o funcționare normală, preîncălziți grătarul timp de câteva minute pentru a-l aduce la o temperatură de gătit corespunzătoare.

Viteza de gătire poate fi reglată cu ajutorul butoanelor de control: între poziția de debit maxim () și poziție de ardere redusă ().

Pentru a evita prinderea mâncării de grătar, așezați mâncarea, umeziți ușor grilele cu ulei alimentar.

Pentru a evita arderea grăsimii în timpul frigării, îndepărtați surplusul de grăsime al cârnii înainte de frigere.

Pentru a găti cârnuri grase evitând flăcările deschise, trebuie în general să gătiți la debit redus, oprind chiar dacă este nevoie unui sau mai multe arzătoare. Curățați grătarul după fiecare folosire pentru a evita acumularea de grăsime și pentru a diminua riscul aprinderii.

În funcție de modele, grătarul dvs. poate fi dotat cu o plită de gătit din fontă. Aceasta plită are două suprafețe de gătit: una striată, care permite prăjirea cârnurilor și una netedă pentru gătitul pețtelilor, crustaceelor, legumelor etc... (A se vedea Ghidul general privind gătitul la grătar în fișa separată).

În funcție de model, grătarul dvs. poate fi echipat cu un amplificator de ardere tip (SBS).

În acest caz pentru a prăji o bucată de carne:

- Porniți cele 3 arzătoare din zona SBS.
- Puneți carnea pe gril în zona marcată SBS.
- Prăjiți una din părți (lăsați o perioadă de timp care vă convine și în funcție de mărimea bucății de carne).
- Faceți la fel pe cealaltă parte.

După puteți stinge arzătorul central din zona SBS pentru a prăji bine carnea.

Important : Dacă se întâmplă ca, în timpul funcționării aparatului, să se stingă unul sau mai multe arzătoare, puneți imediat butoanele de reglare pe poziția « OFF » (I). Așteptați 5 minute pentru a permite evacuarea gazului ners. Procedați încă o dată la operarea aprinderii doar după acest răstimp.

P. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Nu aduceți modificări aparatului: orice modificare se poate dovedi periculoasă.

- Pentru a menține aparatul în bună stare de funcționare; este recomandată curățarea mânușii după fiecare utilizare.
- Așteptați ca aparatul să se fi răcit înaintea operațiunilor de curățare.
- Închideți butelia de gaz și îndepărtați regulatorul.
- (Fig. 9) Curățați partea superioară a arzătorului, precum și lateralele și baza, folosind un burete umez (apă cu detergent lichid de vase). Dacă este necesar, utilizați o perie din oțel umezită.
- (Fig. 9) Asigurați-vă că toate ieșirile arzătorului (OH) sunt libere și uscate, înainte de reutilizare. Dacă este necesar, utilizați o perie de sârmă pentru a desfundă ieșirile arzătorului.
- Curățați orificiile pâlniei și arzătorului, dacă este necesar.
- Arzătorul de la grătar trebuie să fie curățat și verificat la un interval de trei luni. Îndepărtați întregul arzător (Fig. 9) și asigurați-vă că deschiderile tubului Venturi nu sunt blocate de impurități sau pânze de păianjen (Fig. 4), ceea ce poate reduce eficiența arzătorului sau cauza o aprindere de gaze periculoasă la exteriorul arzătorului.
- Refixați arzătorul de la grătar corect.

NOTĂ: Curățarea regulată prelungește durata de viață a arzătorului și previne oxidarea prematură care poate rezulta din resturile acide de la gătit. Cu toate acestea, oxidarea arzătorului de la grătar este normală.

Tabloul de comandă

Curățați panoul de control din când în când folosind un burete umezit cu detergent lichid de vase. Nu folosiți produse abrazive.

Peretele camerei de ardere

Pentru a ușura curățarea peretelui camerei de ardere, Campingaz® a inventat **Campingaz InstaClean®**, conceptul de cameră de ardere demontabilă. Mulțumită **Campingaz InstaClean®**, toate componentele incintei sunt demontabile, fără a se folosi o unealtă, în mai puțin de un minut, și pot fi spălate la mașina de spălat vase.

În funcție de gradul de murdărie al acestor componente, poate fi necesară frecarea lor cu o perie înainte de a le pune în mașina de spălat vase pentru o curățare mai completă.

Pentru asamblarea și demontarea acestor componente, consultați manualul de asamblare.

Pentru reasamblarea după curățare, puneți mai întâi primii 2 pereți numerotați „1-2”, apoi pereții numerotați „2-3” și în cele din urmă cei 2 pereți laterali numerotați „3-1” (Fig. 11).

Tava de colectare a grăsimii

În funcție de model, grătarul dvs. este dotat cu una sau mai multe tăvi de colectare a grăsimii. Se recomandă curățarea acesteia (acestora) după fiecare întrebuințare. Tava (tăvile) poate (pot) fi spălate la mașina de spălat vase.

Pentru o curățare mai ușoară, puteți acoperi tava(-ile) de grăsime cu folie de aluminiu de unică folosință. După întrebuințarea grătarului, aruncați folia de aluminiu.

De asemenea, se poate pune un pic de nisip pe fundul tăvii de colectare a grăsimii, care va absorbi grăsimea de la gătit. Aruncați nisipul după fiecare ciclu de gătit.

Plita și grătarul

Plita și grătarul sunt emailate.

Lăsați-le să se răcească înainte de orice operațiune de curățare. Folosiți un spray de curățare a grătarului Campingaz® și perii pentru grătare.

Puteți curăța plita și grătarul în mașina de spălat vase. Înainte de a le pune în mașina de spălat vase, este adesea nevoie ca ele să fie frecate cu un burete sau o perie metalică pentru a înlătura resturile care aderă la suprafața de gătit.

(Fig. 12) Pentru a îndepărta plita și grătarul, introduceți degetul în orificiile indicate, ridicați și apucați-le cu cealaltă mână.

(Fig. 13) Pentru a îndepărta grătarul culinar modular Campingaz® care este alcătuit din două părți (a se vedea paragraful § R. de mai jos), scoateți mai întâi porțiunea centrală cu ajutorul capătului indicat, iar apoi scoateți conturul.

Suprafețele de gătit din fontă sunt porțelanate, ceea ce protejează materialul suprafeței de gătit împotriva coroziunii. Suprafețele de gătit din fontă pot avea un aspect lucios și strălucitor sau un aspect mat, texturat și mai subțire. Pentru a le păstra într-o stare perfectă, este important să ungeți suprafețele mate din fontă după curățare. Alimentele preparate la grătar nu se lipeșc așa ușor de suprafață, ceea ce ajută la curățare și prelungește durata de viață a suprafeței de gătit.

Lemn (în funcție de model)

Din grijă pentru a păstra aspectul natural al grătarului și de a-l proteja totodată, lemnul acestuia este acoperit cu ulei de protecție. Totuși, rămâne o materie vie, care e sensibilă la expunerea la razele soarelui, la umiditate și la diferențele de temperatură.

Oțel inoxidabil:

Oțelul inoxidabil este cunoscut pentru capacitatea sa de rezistență la coroziune și rugină. Totuși, murdăria, praful, funinginea și produsele de cură are neadecvate expun oțelul inoxidabil riscului de ruginire sau coroziune. Oțelul inoxidabil reacționează bine la cură are atât timp cât sunt respectate anumite reguli.

INDICA II :

- Citiți cu atenție instrucțiunile de pe produsele de curățare și asigurați-vă că sunt adecvate pentru o eluinoxidabil. În caz ideal, folosiți produse speciale pentru o eluinoxidabil. Atenție: unele dintre acestea nu sunt potrivite pentru vopselele ce imită aluminiul sau inoxidul și ar putea șterge marcasele.
- Folosiți un burete trainic, neabraziv. Ștergeți în direcția texturii metalului.
- Clătiți bine.
- Uscați întotdeauna suprafața cu un ștergar sau o cârpă moale. Folosiți de preferință un ștergar de microfibră.

CONTRAINDICAȚII:

- Nu lăsați niciodată pe suprafața O eluinoxidabil bureți, haine sau cârpe umede.
- Nu lăsați niciodată soluții de înălbire cu clor sau apă pe suprafețele voastre de O eluinoxidabil. Clorul care este conținut în majoritatea săpunurilor, detergenților, înălbitorilor, și produselor de curățare are o acțiune extrem de agresivă asupra o eluinoxidabil.
- Nu folosiți niciodată produse de curățare care conțin preparate chimice caustice.
- Nu utilizați prosoape de hârtie sau bureți abrazivi.

Pentru a conserva aspectul grătarului dumneavoastră, vă recomandăm să-l acoperiți cu o husă protectoare Campingaz, vândută ca accesoriu.

Important: așteptați ca grătarul să se răcească complet înainte de a pune husa protectoare. La începutul sezonului, aplicați un strat de vopsea de înaltă calitate pe părțile lemnoase cu o pensulă pentru a le conferi un aspect mai strălucitor și a le asigura protecția.

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.
- 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).
- Mediu coroziv: trebuie procedat cu atenție sporită atunci când produsul este utilizat la malul mării; acesta nu va fi depozitat în exterior fără a fi protejat și va fi ținut la adăpost, într-un mediu uscat.
- (Prevăzute doar la anumite modele) Mesele laterale ar putea fi coborâte și pliate spre interior (a se citi Manualul de asamblare inclus în pachet).

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

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.

Dacă modelul dvs. de grătar nu este echipat cu un grătar **culinar modular Campingaz®**, puteți achiziționa unul separat.

ADG recomandă folosirea sistematică a grătarelor 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 corespunzător.

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 netriate. 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. REZOLVAREA PROBLEMELOR

Problema	Depanare	Acțiuni corective
Sistemul de iluminare a panoului de control nu funcționează	- Verificați că bateriile sunt instalate corect sau că nu sunt descărcate. - Verificați că butonul ON/OFF al compartimentului pentru baterii a fost activat. - Verificați că bornele compartimentului pentru baterii sunt conectate în mod corect. - Verificați că firele circuitului electric sunt în stare bună și sunt conectate în mod corect	- Schimbați direcția bateriilor sau introduceți baterii noi. - Aduceți butonul în poziția ON. - Conectați cele 2 borne. - Schimbați firele sau conectați firele deconectate sau poziționate inițial incorect.
Aprinzătorul funcționează continuu	Verificați că butoanele rotative nu sunt în poziția deschis între pozițiile închis și MAX.	Aduceți toate butoanele rotative în poziția 0 sau între poziția MAX și poziția MINI.
Aprinzătorul funcționează - toate butoanele rotative sunt în poziția închis sau între pozițiile Max și Mini.	Verificați cablurile și poziția camei robinetului.	Consultați Service post-vânzare.
Aprinzătorul nu funcționează	- Verificați că bateria a fost instalată corect (cu semnul + înspre capac). - Verificați că firele circuitului electric sunt în stare bună și sunt conectate. - Verificați că mențineți butonul rotativ în poziția Aprindere pentru un timp suficient de lung. - Verificați că firul de legare la masă este conectat.	- Schimbați direcția bateriilor. - Inversați firele și reconectați-le dacă este necesar. - Mențineți butonul rotativ în poziția Aprindere pentru un timp mai lung. - Conectați firul de legare la masă.
Dificultăți la aprindere	- Verificați că regulatorul corespunde tipului de gaz folosit și presiunii recomandate. - Verificați că regulatorul nu se află în modul de siguranță. - Verificați că regulatorul și furtunul sunt în stare bună. - Verificați că butelia nu este goală sau aproape goală.	- Schimbați regulatorul dacă nu corespunde - Resetați regulatorul. - Înlocuiți furtunul și/sau regulatorul dacă sunt în stare proastă. - Schimbați butelia dacă este necesar.
Dificultate la aprindere Flăcările sunt instabile atunci când se utilizează o butelie nouă.	Posibilă prezență a aerului în butelie și, prin urmare, în circuitul de gaz.	Lăsați grătarul să funcționeze și problema va dispărea.
Arzătorul nu se aprinde.	- Verificați că furtunul, injectorul, robinetul, tubul Venturi și orificiile arzătorului nu sunt înfundate. - Verificați că tubul de evacuare al arzătorului acoperă bine injectorul.	- Suflați în arzător. - Curățați tubul Venturi. - Repoziționați tubul de evacuare al arzătorului.
Arzătorul nu funcționează lin sau se stinge	Verificați că există suficient gaz în butelie.	Schimbați butelia de gaz.
Dără mare de flăcări pe suprafața arzătorului	Tubul de evacuare al arzătorului ar putea fi blocat (pânze de păianjen, etc.) sau suportul injectorului este poziționat incorect în tubul de evacuare.	Curățați tubul Venturi și/sau repoziționați arzătorul.
Flacăra la nivelul injectorului	Verificați că butelia nu este aproape goală.	- Schimbați butelia. - Consultați Service post-vânzare.
Termometrul nu afișează o temperatură constantă		Schimbați termometrul.

Temperatură insuficientă pentru gătit	Verificați că injectorul sau tubul Venturi nu este blocat (pânze de păianjen...)	Curățați tubul Venturi.
Grăsimea se aprinde într-un mod anormal	Verificați că nu s-a acumulat grăsime pe tava pentru grăsime și/sau pe difuzorul de căldură al arzătorului.	- Reduceți debitul de gaz al grătarului. - Curățați tava pentru grăsime și/sau difuzoarele de căldură ale arzătorului.
Arzătorul nu se aprinde cu aprinzătorul electronic	- Verificați starea firelor sau electrozilor. - Verificați că cablurile sunt conectate corect la aprinzătorul electronic și electrozi. - Verificați că bateria a fost instalată corect (cu semnul + înspre capac) și că bateria este bună. - Verificați că firul de legare la masă este conectat.	- Schimbați dacă este necesar. Consultați Service post-vânzare. - Conectați dacă este necesar. - Schimbați direcția bateriei și/sau schimbați bateria dacă este necesar. - Conectați firul de legare la masă.
Flacără la nivelul conexiunii dintre furtunul de gaz și duză	- Verificați etanșeitatea racordului. - Verificați existența flanșei pentru versiunea franceză.	- Închideți alimentarea cu gaz. - Consultați Service post-vânzare. - Schimbați piesa de îmbinare (Franța)
Flacără în spatele butonului de reglare (butonului rotativ) sau consolei		- Opriți aparatul și închideți butelia. - Consultați Service post-vânzare.
Plita laterală nu funcționează	Verificați că racordul rapid dintre plita laterală și fundul grătarului este conectat corect.	Conectați în mod corect.
Încălzire anormală a etajerei	Verificați că elementele laterale ale «Instaclean» sunt poziționate corect. Consultați ghidul de asamblare.	Repoziționați sistemul Instaclean lateral în mod corect în bază. Consultați ghidul de asamblare.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ЗАБЕЛЕЖКА: Освен ако не е посочено друго, всеки един от общите термини “уред / прибор / продукт / съоръжение / устройство”, които се срещат в това ръководство за употреба, се отнася за продукта “Master Series”.

Показният в това ръководство продукт е даден само с цел илюстрация и може да се различава от Вашия уред.



- Прочетете упътването преди употреба.
- Използвайте само на открито.
- Препоръчва се по време на монтажа да носите ръкавици.
- Не използвайте дървени въглища.
- Не използвайте регулиращ се редуцир-вентил. Използвайте редуцир-вентил с фиксирано налягане, отговарящ на съответния европейски стандарт.
- За да гарантирате безопасна работа на Вашия уред, не използвайте две цели плочи една до друга.
- 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 непропускливост » 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 $2 \text{ m}^3/\text{kVt/h}$.

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 37 mbar
- **Полша:** пропан 37 mbar

Свързването 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.

D. ТРЪБА

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 й живот. Не дърпайте и не усуквайте тръбата.

Франция (в зависимост от модела):

Гъвкава тръба, която се поставя върху оребрани найкрайници 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.

1. Свържете маркуча със съединителната муфа и затегнете връзката със стягаща скоба (Фиг. 2).
2. Свържете другия край на маркуча с редуцир-вентила и затегнете връзката със стягаща скоба (Фиг. 2).
3. Свържете редуцир-вентила към бутилката (Фиг. 2).
4. проверете непропускливостта, като следвате указанията на параграф § F.

Пазете я далеч от части на уреда, които се нагряват (Фиг. 3-B, 3-C). Уверете се, че гъвкавата тръба се разгъва нормално, без усукване или опъване.

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 гъвкавата тръба към редуцир-вентила и уреда както е описано в раздел § D.
5. За проверката използвайте течност за откриване изтичането на газ.
6. (В зависимост от модела, вижте Фиг. 5-A или 5-B, и Фиг. 3-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 гъвкавата 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 пускайте уреда преди да сте прочели внимателно и разбрали всички указания. Уверете се също така, че :

- няма изтичане на газ
- (Фиг. 9) Вентури тръбите (VO) не са запушени (напр. с паяжини).
- (Фиг. 3 В, С) 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.
- че 6-те разглобяеми части на корпуса са поставени обратно по местата им (вж. параграф § Р. Почистване и поддръжка).

 Проверете много добре дали Вентури тръбите (VO) обхващат дюзите (IJ). (Фиг. 4)

H. ЗАПАЛВАНЕ НА ГОРЕЛКИТЕ НА БАРБЕКЮТО

Никога не палете уреда при затворен капак, а само когато капакът е отворен.

1. (Фиг. 6-A) Отворете капака.
2. (Фиг. 6-B) Уверете се, че регулиращите лостчета са в положение "OFF"/Изключено (O).
3. (Фиг. 7-A) Натиснете и завъртете лоста за регулиране по посока, обратна на часовниковата стрелка, и го поставете в положението за запалване (). Задръжте регулиращия лост натиснат и електронната запалка ще произведе сноп искри. Когато горелката се запали, завъртете регулиращия лост и го поставете в позиция за пълен поток (). **ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако горелката не се запали след около 10 секунди, изчакайте 5 минути и повторете операцията.
4. След като сте запалили една от горелките, има 2 начина да запалите друга горелка:
 - повторение на горепосочените действия за запалване;
 - запалите горелката, разположена вдясно или вляво от първата запалена горелка, след това постепенно да запалвате съседните им горелки чрез пълно отваряне на регулиращия бутон ().
5. Ако механизмът за електронно запалване не работи, използвайте ръчното запалване (вж. по-долу).

I. РЪЧНО ЗАПАЛВАНЕ НА БАРБЕКЮТО

1. (Фиг. 6-A) Отворете капака.
2. (Фиг. 6-B) Уверете се, че регулиращите лостчета са в положение "OFF"/Изключено (O).
3. (Фиг. 7-B) Запалете клечка и я поднесете от задната част на барбекю грила към дюзата.
4. (Фиг. 7-A) Натиснете и завъртете съответния регулиращ бутон в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато стигне в напълно отворено положение ().

J. ЗАГАСЯНЕ НА БАРБЕКЮТО

(Фиг. 6-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 встрани. (Фиг. 8-A, B).

Запалване :

1. Отворете крана на газовата бутилка.
2. Проверете за изтичане на газ между газовата бутилка и страничната горелка (в зависимост от модела, вижте Фиг. 5-A или 5-B, и Раздел F).
3. (В зависимост от модела, вижте Фиг. 5-A или 5-B) Проверете състоянието на маркуча, който свързва скарата със страничната горелка. Ако по нея има пукнатини, сменете я, като се обадите на следпродажбения сервиз.
4. (Фиг. 8-C) Натиснете и завъртете лоста за регулиране по посока, обратна на часовниковата стрелка, и го поставете в положението за запалване (). Задръжте регулиращия лост натиснат и електронната запалка ще произведе сноп искри. Когато горелката се запали, завъртете регулиращия лост и го поставете в позиция за пълен поток (). **ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако горелката не се запали след около 10 секунди, изчакайте 5 минути и повторете операцията.
5. Ако не последва запалване, доближете клечка кибрит в края на горелката.
6. Регулирайте пламъка според размера на съда, като въртите лоста към двете позиции за потока: HIGH / ВИСОК () или LOW / НИСЪК (). Не използвайте съдове с диаметър по-малък от 12 см или по-голям от 24 см.

BG

L. ИЗКЛЮЧВАНЕ НА СТРАНИЧНАТА ГОРЕЛКА

(В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

Затворете крана на страничната горелка (положение "O") и крана на бутилката, ако горелката на грила не се използва.

M. ОСВЕТЛЕНИЕ НА КОНЗОЛАТА

(В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

Системата на осветление на конзолата се съхранява от 4 батерии тип AA (LR06), които се предоставят с барбекю грила. Кутията за поместване на батериите се намира на предната лява подпора, зад лявата врата. Свалете капака на кутията за поместване на батериите като я плъзнете нагоре. Поставете батериите като съблюдавате показаните полюси, а след това поставете обратно капака.

Можете да осветите всяко от регулиращите лостчета върху конзолата самостоятелно едно от друго:

1. (Фиг. 10) Включете бутон на отделението за батерии.
2. Изберете регулиращ лостче и извършете действието по запалването (стъпка No. 3 в раздел § H) и когато горелката се запали, лостчето ще се освети. Така можете да разберете коя горелка работи.
3. Регулиращото лостче ще продължи да свети, докато не бъде завъртяно в позиция OFF/Изключено (O) или докато бутонът върху кутията с батериите бъде изключен.

Н. СМЯНА НА ГАЗОВАТА БУТИЛКА

1. Работете на проветриво място и далеч от открит пламък, искри или източник на топлина.
2. (Фиг. 6-В) Върнете регулиращите бутони в положение "OFF" (O), след това затворете крана на газовата бутилка.
3. Отвинтете редуцир-вентила, проверете наличието и състоянието на уплътнителя.
4. Поставете пълната бутилка на мястото ѝ, завинтете отново редуцир-вентила, като внимавате да не усуквате или опъвате тръбата. Проверете за изпускане на газ.

О. ПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Препоръчително е да се носят защитни ръкавици при работа с горещи точки.

При първото ползване, загрейте барбекюто (затворете шарнирния капак) с горелки в напълно отворено положение (🔥) за около 30 минути, за да изчезне миризмата на боя от новите части.

При нормална работа, загрейте барбекюто за няколко минути, за да приведете грила до добра температура за готвене.

Скоростта на готвене може да се регулира чрез регулиращите лостчета: между напълно отворено (🔥) и положение за слаб поток (🔥).

За да не запалеват 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.

За печене на месо с голямо съдържание на мазнини, трябва да го пригответе при намалена сила на пламък, като избягвате силни пламъци, дори да изключите една или повече дюзи за няколко минути, ако е необходимо.

Почиствайте барбекюто след всяко печене, за да предотвратите събирането на мазнина и да намалите риска от запалване.

В зависимост от моделите, Вашият барбекю грил може да бъде оборудван с отлята желязна плоча за готвене. Тази плоча има две страни за готвене: едната страна е оребрена и позволява обгаряне на месото, а другата страна е гладка за печене на риба, ракообразни, зеленчуци и др...

В зависимост от модела Вашето барбекю може да има Зона за предварително запичане и запазване на сочността на месото (SBS).

За да извършите запичане на месото (т.нар. "запечатване"):

- Включете 3-те горелки на SBS зоната.
- Поставете месото върху повърхността за готвене в обозначената като SBS зона.
- Запечете месото от едната страна (продължителността е по Ваш избор и в зависимост от големината на парчето).
- Обърнете месото и го запечете и от другата страна.

След това можете да изключите централната горелка на SBS зоната, за да се обработи топлинно вътрешността на месото.

Важно:

Ако по време на работа на уреда една или няколко горелки изгаснат, веднага поставете регулиращите бутони в положение « OFF » (O). Изчакайте 5 минути, за да излезе неизгорелият газ. След това запалете отново горелките.

Р. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Не правете промени по уреда: всяка промяна може да бъде опасна.

- За да поддържате вашия уред в отлично състояние, се препоръчва почистване след всяка употреба.
- Преди да пристъпите към почистване, изчакайте уредът да изстине.
- Затворете газовата бутилка и отвинтете редуцир-вентила.
- (Фиг. 9) Почистете горната част на горелката, както и страните и основата ѝ с влажна гъба (във водата разтворете препарат за миене на съдове). Ако е необходимо, използвайте мокра стоманена четка.
- (Фиг. 9) Проверете дали всички изходни отвори на горелката (ОН) са чисти и сухи, преди да я използвате отново. Ако е необходимо, използвайте телена четка, за да отпушите отворите на горелката.
- (Фиг. 9) Почистете отворите на вентури тръбата (VO) или горелката, ако е необходимо.
- Горелката на грила трябва да се почиства и проверява на всеки 3 месеца. Отстранете цялата горелка (Фиг. 10) и проверете дали отворите на Вентури тръбата не са запушени от мръсотия или паяжини (Фиг. 4), което може да намали ефективността на горелката или да причини опасно запалване на газ извън горелката.
- Правилно монтирайте обратно горелката на грила.

ЗАБЕЛЕЖКА: Редовното почистване удължава експлоатационния живот на горелката и предпазва от преждевременно оксидиране, дължащо се на киселинните остатъци при печенето. Оксидирането на горелката обаче е нормален процес.

командно табло

Периодично почиствайте контролния панел с помощта на навлажнена гъба и препарат за миене на съдове. Не използвайте абразивни продукти.

Стена на горивна камера

За улеснение на почистването на стената на горивната камера, Campingaz® са изобретили **Campingaz InstaClean®**, идеята за разглобяема горивна камера.

Благодарение на **Campingaz InstaClean®** всички части на резервоара са разглобяеми, без да се използва инструмент, за по-малко от една минута, и могат да се измият в миялна машина.

В зависимост от степента на замърсяване на тези части, за да се постигне по-пълно почистване, може да се наложи частите да се почистят с четка, преди да се поставят в миялната машина.

За сглобяването и разглобяването на тези части вижте ръководството за сглобяване.

За повторно сглобяване след почистване, поставете първите 2 стени, номерирани с "1-2", а след това стените, номерирани като "2-3"; най-накрая поставете 2-те странични стени, номерирани като "3-1" (Фиг. 11).

Табла за събиране на мазнини

В зависимост от модела, Вашият барбекю грил е оборудван с една или две табли за събиране на мазнини. Препоръчва се да почиствате таблата(табите) след всяка употреба. Тя(те) може да се измива(т) в миялната 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.

Плоча и скара за печене

Плочата и скарата за печене са с емайлово покритие.

Измакнете ги да се охлаждат, преди да ги почиствате по какъвто и да било начин. Използвайте спрей за почистващ препарат Campingaz® BBQ и четки за барбекю грил.

Можеете да миете плочата и скарата за печене в съдомиялната машина. Преди да ги поставите в миялната машина, често се налага да ги изтъркате с гъба или метална четка, за да отстраните остатъците, които са полегнали по повърхността за печене.

(Фиг. 12) За да отстраните плочата и скарата за печене, пхнете пръста си в обозначените отвори, повдигнете ги и ги задържете с другата ръка.

(Фиг. 13) За да отстраните **кулинарната модулна скара Campingaz®**, съставена от 2 части (вж. параграф § R. по-долу), първо отстранете централната част с помощта на показания палец, а след това свалете рамката.

Чугунените повърхности за готвене са емайленирани, което предпазва материала, от който са направени, от корозия. Повърхностите за готвене от чугун са два типа: блестящи и лъскави или матови, с фина текстура. За да ги поддържате в безупречен вид, е важно след почистването да изтривате чугунените повърхности за готвене с намаслена кърпа. Храните, приготвени на скара, не запелват толкова лесно за повърхността, което помага за почистването и удължава живота на повърхността за готвене.

Дървени елементи (в зависимост от модела)

С цел да се запази естественият му външен вид и едновременно с това да се запази, дървото на барбекю гриловете е покрито със защитно масло. Въпреки това, дървото е естествен продукт, който се уврежда от слънчевите лъчи, от влагата и температурните промени.

Неръждаема стомана:

Неръждаемата стомана е известна със способността си да устоява на корозия и ръжда. Все пак, замърсяваният, прах, кал и неподходящи почистващи препарати излагат неръждаемата стомана на риск от корозия и ръждаване. Почистването помага за увеличаването на дълготрайността на неръждаемата стомана, когато то се извършва по правилата. Ето защо :

ДА :

- Прочитайте внимателно упътванията на почистващите препарати и се уверявайте, че са подходящи за неръждаема стомана. По възможност използвайте най-добре препарати, специално предназначени за почистване на неръждаема стомана. Внимание : някои почистващи препарати не са подходящи за бои, имитиращи алуминий или неръждаема стомана и могат да изтрият означенията.
- Използвайте сигурна, абразивна гъба за почистване. Почиствайте с движения по посока на зърнестата повърхност на метала.
- Изплаквайте старателно.
- Винаги подсушавайте повърхността със суха кърпа или парче плат. Препоръчва се кърпа от микрофибър.

НЕ :

- Никога не оставяйте намокрени гъби, парчета плат или почистващи тампони върху повърхност от неръждаема стомана.
- Никога не оставяйте разтвори с хлорна белина и вода върху Вашата повърхност от неръждаема стомана. Хлориди, които се съдържат в повечето видове сапуни, миешки препарати, белина и лосиони са много агресивни към неръждаема стомана.

- Никога не използвайте препарати за почистване на печки, които съдържат разяждащи химикали.
- Не използвайте домакинска хартия или абразивна гъба.

За да запазите външния вид на барбекюто, ви препоръчваме да го покривате със специален калъф Campingaz, който се продава като аксесоар.

Важно : преди да поставите калъфа, измакнете барбекюто да изстине напълно. В началото на сезона нанесете покритие от безир или тиково масло върху дървените части с парцал или четка, за да му придадете по-блестящ външен вид и да запазите защитата му.

Q. СЪХРАНЕНИЕ

- След всяко ползване затваряйте крана на газовата бутилка.
- Ако съхранявате своя барбекю грил в затворено помещение, откачете газовата бутилка и съхранявайте бутилката навън.
- Ако го оставите на открито, препоръчително е да използвате калъф.
- Ако не ползвате барбекюто дълго време, добре е да го приберете в сухо затворено помещение (например: гараж).
- Околна среда, благоприятстваща корозия: трябва да се полагат специални грижи за продукта, ако се използва близо до море или океан; той не трябва да се оставя на открито без защита и трябва да се съхранява на сухо и закрито място.
- (Важи само за определени модели) Страничните табли могат да се наведат и сгънат навътре (прочетете включеното в пакета Ръководство за монтаж).

R. АКСЕСОАРИ

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

Поради това кулинарната модулна концепция Campingaz® Ви позволява да превърнете Вашият барбекю грил в истинска кухня на открито и да използвате специфична поставка за печене в зависимост от това какво приготвяте.

Ако Вашият модел барбекю грил не е оборудван с **кулинарна модулна скара Campingaz®**, можете да я закупите отделно.

Компания ADG препоръчва използването на нейните газови барбекюта 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) в изтощените батерии може да бъде опасно за околната среда и за здравето на хората.

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. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем	Отстраняване на проблеми	Отстраняване на неизправности
Осветлението на конзолата не работи	- Проверете дали батериите са правилно инсталирани и дали не са изтощени. - Проверете дали бутонът ВКЛЮЧЕНО/ИЗКЛЮЧЕНО (ON/OFF) на кутията за батерии е включен. - Проверете дали изводите на кутията за батериите са правилно свързани. - Проверете дали кабелите на електрическата верига са в изправност и са правилно свързани.	- Променете ориентацията на батериите или поставете нови батерии. - Поставете бутона в положение ВКЛЮЧЕНО (ON). - Свържете двата крайника. - Сменете проводниците или свържете разкачените или неправилно поставените проводници.
Запалката има непрекъснат електрически разряд	Проверете дали регулиращите лостчета не са отворени и не са поставени между затворена позиция и максимална позиция (MAX).	Поставете всички регулиращи лостчета в позиция 0 или между позиции MAX и MINI.
Запалката има електрически разряд - всички регулиращи лостчета са в затворено положение или между позиции Max и Mini.	Проверете кабелите и положението на крана за газа.	Обърнете се към следпродажбен сервис.
Запалката няма електрически разряд	- Проверете дали батерията е правилно инсталирана (с полюс + към капачката). - Проверете дали кабелите на електрическата верига са в изправност и са свързани. - Задръжте регулиращото лостче в позиция за запалване достатъчно дълго - Проверете дали заземяващият кабел е свързан.	- Променете ориентацията на батериите. - Разменете кабелите и ги свържете отново, ако е необходимо. - Задръжте регулиращото лостче в позиция за запалване по-продължително. - Свържете заземяващия кабел.
Трудности със запалването	- Проверете дали редуцир-вентилът е подходящ за вида газ и препоръчаното налягане. - Проверете дали редуцир-вентилът не е в безопасен режим. - Проверете дали редуцир-вентилът и тръбата са в изправност. - Проверете дали бутилката не е празна или почти празна.	- Сменете редуцир-вентила, ако не е подходящ. - Инсталирайте отново редуцир-вентила. - Подменете тръбата за газа и/или редуцир-вентила, ако не са в изправност. - Сменете газовата бутилка, ако е необходимо.

Трудност със запалването Пламъкът не е стабилен, когато се използва нова газова бутилка.	Възможно е да има въздух в бутилката и съответно в газовата верига.	Оставете барбекюто да работи и проблемът ще изчезне.
Горелката не се запалва.	- Проверете дали отворите на тръбата за газа, дюзата, крана, вентури тръбата и горелката не са запушени. - Проверете дали тръбата на горелката добре обхваща дюзата.	- Продушайте горелката. - Почистете вентури тръбата. - Поставете обратно горелката.
Горелката не гори равномерно или изгасва	Проверете дали в бутилката има достатъчно газ.	Сменете газовата бутилка.
Високи пламъци върху повърхността на горелката	Тръбата на горелката може да е запушена (напр. паяжини) или държачът за дюзата да е неправилно поставен в тръбата.	Почистете вентури тръбата и/или поставете горелката обратно.
Пламък в дюзата	Проверете дали газовата бутилка не е почти празна.	- Сменете газовата бутилка. - Обърнете се към следпродажбен сервиз.
Термометърът не показва постоянна температура		Сменете термометъра.
Недостатъчна температура на готвене	Проверете дали дюзата или вентури тръбата не е запушена (напр. паяжини).	Почистете вентури тръбата.
Мазнината се запалва по необичаен начин	Проверете дали няма натрупана мазнина върху тавата за мазнина и/или предпазните пластини над горелката.	- Намалете притока на газ на барбекюто. - Почистете тавата за събиране на мазнина и/или предпазните пластини над горелката.
Горелката не се запалва с електронната запалка	- Проверете изправността на кабелите или електродите. - Проверете дали кабелите са правилно свързани към електронната запалка и електродите. - Проверете дали батерията е правилно инсталирана (с полюс + към капачката) и дали не е изтощена. - Проверете дали заземяващият кабел е свързан.	- Сменете, ако е необходимо. Обърнете се към следпродажбен сервиз. - Свържете, ако е необходимо. - Променете ориентацията на батерията или сменете батерията, ако е необходимо. - Свържете заземяващия кабел.
Поява на пламъци в съединението на тръбата за газ и крайника на дюзата	- Проверете дали има нарушаване на херметичността на свързането. - Проверете уплътняващото съединение (за френската версия).	- Затворете притока на газ. - Обърнете се към следпродажбен сервиз. - Сменете свързващото съединение (Франция).
Поява на пламъци зад регулиращия бутон (пост) или конзолата		- Изключете уреда и затворете газовата бутилка. - Обърнете се към следпродажбен сервиз.
Страничната горелка не работи	Уверете се, че бързата връзка между страничната горелка и долната част на камерата е свързана правилно.	Свържете правилно.
По-силно от нормалното загряване на рафта	Проверете дали страничните елементи на "Instaclean" са правилно поставени. Вижте ръководството за монтаж.	Поставете страничните елементи Instaclean обратно на местата им в горивната камера. Вижте ръководството за монтаж.

KULLANIM KILAVUZU

DIKKAT: Başka türlü belirtilmediği takdirde, bu kılavuzda “araç / ünite / ürün / ekipman / cihaz” şeklinde geçen jenerik terimlerin hepsi “Master Series” adlı üründen bahsetmektedir.

Bu kılavuzda gösterilen ürün sizinkinden farklı görünebilir. Buradaki yalnızca görüntü amaçlıdır.



- Kullanmadan önce kılavuza bakın.
- Sadece iç mekanlarda kullanım içindir.
- Ürünü monte ederken eldiven kullanmanız önerilir.
- Odun kömürü kullanmayın
- Basınç ayarını kullanmayın. Avrupa normuna uygun sabit ayarlı detandörler kullanın.
- Cihazınızın güvenli çalışmasını sağlamak üzere asla iki dolu ızgarayı yan yana kullanmayın.
- Yağ iltihabı riskini önlemek için düzenli olarak temiz odalar tankı alt.

Bu kurallara uymamak cihazın ciddi bir şekilde bozulmasına sebep olabilir.

A. GÜVENLİĞİNİZİN İÇİN

- Bu cihaza yakın başka sıvı veya likid patlayıcı madde bulundurmayın. Bu cihaz, kullanım sırasında yanıcı maddelerin uzağından tutulmalıdır. Gaz kokusu mevcut ise:
 1. Gaz şişesinin musluğunu kapatın.
 2. Tüm alevleri söndürün.
 3. Kapağı açın.
 4. Şayet koku hala mevcut ise, § F. maddesindeki izhati okuyun « Gerginlik Noktası » veya hemen satış noktası ile münasebet kurun.
- Çalışma sırasında aletinizi sürekli gözetim altında tutunuz.
- Üretici veya temsilcisi tarafından korunmuş olan bölümleri kullanıcı müdahalede bulunmamalıdır.
- Kullanımdan sonra gaz haznesini kapatın.

B. KULLANIM YERLERİ

- Bu cihaz sadece açık havada kullanılmalıdır.
- **Dikkat:** Erişilebilen 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 butan/profan basınç ayarlı şişeler ile kullanılır.:

- **Fransa, Belçika, Lüksemburg, Britanya, İrlanda, Portekiz, İspanya, İtalya, Yunanistan:** butan 28 mbar / profan 37 mbar
- **Holanda, Norveç, İsveç, Danimarka, Finlandiya, İsviçre, Macaristan, Slovakya, Çek Cumhuriyeti, Bulgaristan, Türkiye, Romanya, Hırvatistan:** butan 30 mbar / profan 30 mbar.
- **Polonya:** profan 37 mbar.

Gaz şişeni bağlarken veya değiştirirken daima operasyonu havalı bir yerde yapılmalı, asla bir alevin , bir kıvılcım veya ısı kaynağı yakınında kullanmayın. da

Gaz tüpünü ağıt altına koyma olasılığı kullanılan model ve tüp yüksekliğine bağlıdır.

Consulta manualul de asamblare.

D. BORU

Aygıt, butan 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.

Fransa (modele uygun):

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.

1. Esnek bir hortumla konnektöre bağlayın ve bağlantıyı bir sıkma bileziğiyle sabitleyin (Şekil 2).
2. Borunun diğer ucunu regülatörünüze bağlayın ve bağlantıyı bir sıkma bileziğiyle sabitleyin (Şekil 2).
3. Regülatörü silindirinize bağlayın (Şekil 2).
4. Gaz kaçıp kaçmadığı § F paragrafındaki bilgilere göre kontrol edilecektir.

Hortumu çekmeyin veya delmeyin. Aygıtın tüm ısınan kısımlarından uzak tutun (bakınız Şekil 3-B ve 3-C). Esnek hortumun, bükülmeden veya çekilmeden normal bir şekilde uzatıldığını emin olun.

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. (Modele göre, bakınız Şekil 5-A veya 5-B ve Şek 3-A) Sıvıyı tüp ile detantör ve hortum ile cihaz bağlantıları üzerine sürünüz.
7. Sonra gaz tüpünün vanasını açınız. Ayar 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 9) Venturi (VO) hortumlar tıkalı değil (örnek: örümcek ağları).
- (Şek 3 B, C) Borunun ısınabilen parçalarla temasta olmadığından
- Tüp saklama bölmesinin havalandırma açıklıkları (varsa) engellenmemiştir.
- gres tutucuların bölmeleri içine doğru bir şekilde yerleştirilmeleri ve gidebildikleri yere kadar doğru şekilde konumlandırılmaları gerekir.
- deponun 6 çıkarılabilir parçası yerine geri konulmalıdır (bkz. paragraf § P Temizlik ve bakım).

 Venturi (VO) tüplerinin enjektörleri (IJ) örtüğünden emin olunuz. (Şek 4)

H. MANGAL BRÜLÖRLERİNİN ATEŞLENMESİ

Hiç bir zaman kapağı kapalı ile aleti çalıştırmayınız sadece kapak açık iken çalıştırınız.

1. (Şek 6-A) Pişirme kapağını açın.
2. (Şek 6-B) Ayar anahtarlarının Kapalı "OFF" (O) pozisyonunda olduğundan emin olunuz.
3. (Şek 7-A) Kontrol düğmesine basıp saat yönünün tersine tutuşurma pozisyonuna (↺). çevirin. Kontrol düğmesini basılı tutarsanız elektronik tutuşurma kısmı bir dizi kıvılcım çıkarır. Yakma kısmı yandığında kontrol düğmesini tam akış pozisyonuna (↻) çevirin. **NOT:** Yakma kısmı yaklaşık 10 saniyeden sonra tutuşmazsa 5 dakika bekleyin ve işlemi tekrarlayın.
4. Brülör ateşlendikten sonra, diğer bir brülörü ateşlemek için 2 yöntem daha mevcuttur:
 - yukarıda belirtilen ateşleme işlemini yinelemektir;
 - yanmakta olan birinci brülörün sağında veya solunda bulunan brülörü ateşlemek ve ardı ardına ayar anahtarını tam debi pozisyonuna çevirerek (↻) diğer brülörleri ateşlemek.
5. Elektronik tutuşurma çalışmıyorsa manuel tutuşturmayı kullanın. (aşağıya bakınız)

İ. MANGALIN ELLE YAKILMASI

1. (Şek 6-A) Pişirme kapağını açın.
2. (Şek 6-B) Ayar anahtarlarının Kapalı "OFF" (O) pozisyonunda olduğundan emin olunuz.
3. (Şek 7-B) Kibriti yakın ve ardından barbekü ızgarasının arkasından brülöre doğru yaklaştırın.
4. (Şek 7-A) Ayar düğmesine basınız ve tam debi (↻) konumuna gelene kadar saat yönünün tersine çeviriniz.

J. MANGALIN SÖNDÜRÜLMESİ

(Şek 6-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 8-A, B).

Yanma :

1. Gaz şişesinin musluğunu açınız.
2. Gaz tüpü ile yan yakma kısmı arasında gaz kaçağı olmadığını kontrol edin (Modele göre, bakınız Şekil 5-A veya 5-B ve Bölüm F'ye bakın).

3. (Modele göre, bakınız Şekil 5-A veya 5-B) Izgarayı yan brülöre bağlayan hortumun durumunu kontrol edin. Yüzeyde çatlaklar olması halinde satış sonrası servise haber vererek, gelip değiştirmesini isteyiniz.
4. (Şek 8-C) Kontrol düğmesine basıp saat yönünün tersine tutuşurma pozisyonuna (↺). çevirin. Kontrol düğmesini basılı tutarsanız elektronik tutuşurma kısmı bir dizi kıvılcım çıkarır. Yakma kısmı yandığında kontrol düğmesini tam akış pozisyonuna (↻) çevirin. **NOT:** Yakma kısmı yaklaşık 10 saniyeden sonra tutuşmazsa 5 dakika bekleyin ve işlemi tekrarlayın.
5. Ateşleme olmaması durumunda, küçük ocağı bir kibrit ile yakmayı deneyiniz.
6. Alevin boyutunu pişirme kabının boyutlarına göre kontrol düğmesini iki akış pozisyonuna birine çevirerek ayarlayın: YÜKSEK (↻) veya DÜŞÜK (↺). Çapı 12 cm'den küçük veya 24 cm'den büyük pişirme kapları kullanmayın.

L. YAN YAKMA KISIMINI KAPATMA

(MODELE GÖRE)

Izgara yakma kısmı kullanılmıyorsa yan yakma kısmı valfini kapatın ("O" yönü) ve gaz tüpü valfini kapatın.

M. KONTROL PANELİNİN AYDINLATILMASI

(MODELE GÖRE)

Kontrol panelinin aydınlatma sistemi mangalla sağlanan 4 AA (LR06) tipinde pilden güç alır. Pil bölümü sol kapının arkasında, ön sol destek kısmındadır.

Yukarıya doğru kaydırarak pil kutusu kapağını sökün. Belirtilen polaritelerle uyarak pilleri yerleştirin ve ardından kapağı yerine takın.

Kontrol panelindeki kontrol düğmelerinin her birini bağımsız olarak aydınlatılabilir:

1. (Şek 10) (Şekil 10) Pil yuvasındaki düğmeye basın.
2. Bir kontrol düğmesi seçin ve tutuşurma eylemini gerçekleştirin (bölüm § H içinde adım #3); yakma kısmı yandığında kontrol düğmesi aydınlanacaktır. Bu şekilde hangi yakma kısmının çalıştığını anlayabilirsiniz.
3. Kontrol düğmesi OFF (kapalı) pozisyona (O) çevirilinceye kadar veya pil bölümündeki düğme kapalı hale getirilinceye kadar aydınlatılmış durumda kalır.

N. GAZ TÜPÜNÜN DEĞİŞTİRİLMESİ

1. İşlemi daima iyice havalandırılmış bir alanda alev, kıvılcım veya ısı kaynağından uzak şekilde gerçekleştiriniz.
2. (Şek 6-B) Ayar düğmelerini Kapalı "OFF" (O) pozisyonuna geri getiriniz ve ardından gaz tüpünün vanasını kapatınız.
3. Detantörü vidasından 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. Gaz kaçaklarının kontrolü.

O. KULLANIM

Çok sıcak parçalarla dokunmadan önce koruyucu eldiven giymeniz önerilir.

İlk kullanımı esnasında mangalı aşağı yukarı 30 dakika boyunca yeni parçaların boya kokularını gidermek amacıyla, brülörleri tam debi (↻) konumunda çalıştırınız (kapak kapalı olarak).

Normal çalışmada, ızgaraları iyi bir pişirme sıcaklığına getirmek için barbeküyu birkaç dakika süresince ön ısıtın.

Pişirme hızı, tam debi (↻) ve düşük akış konumu (↺), ayar anahtarları çevirilerek ayarlanabilir.

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 alınız.

Yükselen alevlere engel olurken yağlı etleri pişirmek için, gerekirse bir veya daha fazla brülörü kapatarak genel olarak düşük güçte pişirmeniz gerekir. Alev alma riskini azaltmak ve yağ birikimini önlemek için her kullanımdan sonra temizleyiniz.

Modellere bağlı olarak, barbekü ızgaranız dökme demir pişirme plakası ile donatılmış olabilir. Bu plaka çift pişirme yüzüne sahiptir: etlerin kızartılması için nervürlü bir yüzey ve balık, kabuklu deniz ürünü, sebze vb. pişirmek için pürüzsüz bir yüzey.

Modele bağlı olarak, barbekünün bir Hızlı Kızartma İstasyonuyla (SBS) donatılabilir.

Bu durumda etinizi kızartmak için:

- SBS bölgesinin 3 brülörünü açın.
- Etinizi SBS olarak tanımlı bölgedeki pişirme ızgarasına yerleştirin.
- Etin ilk yüzünü kızartın (istediğiniz zaman ve etin büyüklüğüne bağlı olarak).
- İkinci yüz için aynısını yapın.

Sonra etin ortasını pişirmek için SBS bölgesinin merkez brülörünü kapatabilirsiniz.

Önemli!

Cihazın çalışması esnasında, bir veya birkaç brülörün sönməsi durumunda, ayar düğmelerini anında « OFF » (O) pozisyonuna getiriniz. Yanmamış olan gazın çıkışını sağlamak için 5 dakika bekleyiniz. Ateşleme ancak bu süre geçtikten sonra yinelenmelidir.

P. TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı hiçbir zaman değişikliğe uğratmayınız: Tüm değişiklikler tehlikeli sonuçlara yol açabilir.

- Cihazınızın kusursuz kalmasını sağlamak için her kullanımdan sonra temizlemeniz önerilir.
- Her türlü temizlik işleminden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.
- Gaz tüpünü kapatınız ve detantörü sökünüz.
- (Şek 9) Yakma kısmını üstüne ve ayrıca yanları ve tabanını nemli bir süngerle (bulaşık yıkama sıvısıyla su) temizleyin. Gerekirse nemli bir çelik fırça kullanın.
- (Şek. 9) Tüm yakma kısmı çıkışlarının (OH) tekrar kullanımı öncesinde temiz ve kuru olduğunu kontrol edin. Gerekirse yakma kısmı çıkışlarının tıkanıklarını gidermek üzere tel bir fırça kullanın.
- (Şek. 9) Gerekirse, Venturi (VO) veya brülördeki delikleri temizleyin.
- Izgara yakma kısmı 3 ayda bir temizlenmeli ve kontrol edilmelidir. Tüm yakma kısmını (Şek. 9) çıkarın ve Ventüri tüpü açıklıklarını (Şek. 4), yakma kısmının daha az verimli olmasına neden olacak veya yakma kısmı dışında tehlikeli bir gaz alevi oluşturabilecek toz veya örümcek ağlarının tıkanmadığından emin olun.
- Izgara yakma kısmını doğru bir şekilde tekrar oturtun.

NOT: Düzenli temizlik, yakma kısmı ömrünü uzatır ve pişirme asidi kalıntıları nedeniyle oluşabilecek erken oksidasyonu önler. Ancak ızgara yakma kısmının oksidasyonu normaldir.

Kontrol paneli

Kontrol panelini zaman zaman bulaşık yıkama sıvısıyla nemlendirilmiş bir süngerle temizleyin. Aşındırıcı ürünler kullanmayınız.

Yanma odası cidarı

Yanma odası cidarının temizliğini kolaylaştırmak için Campingaz® çıkarılabilir yanma odası konsepti olan Campingaz InstaClean® teknolojisini geliştirmiştir. Campingaz InstaClean® sayesinde deponun tüm parçaları alet kullanılmadan ve bir dakikadan daha kısa sürede çıkartılabilir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Bu parçaların kirlilik derecesine bağlı olarak, daha eksiksiz bir temizlik için bu parçaları bulaşık makinesine koymadan önce fırçalamak gerekebilir.

Bu parçaların montajı ve sökülmesi için, montaj kılavuzuna bakın.

Temizlik sonrasında montaj için, öncelikle "1-2" numaralı ilk 2 cidarı ve ardından "2-3" numaralı cidarları ve son olarak "3-1" numaralı 2 yan cidarı yerleştirin (Şek 11).

Yağ toplama tepsi

Modele bağlı olarak, barbekü ızgaranız bir veya iki yağ toplama tepsi ile donatılır. Her kullanımdan sonra bunları temizlemeniz önerilir. Bulaşık makinesinde yıkanabilirler.

Temizleme kolaylığı açısından yağlı tepsiyi/tepsileri tek kullanımlık alüminyum folyoyla örtebilirsiniz. Barbekü ızgaranın kullanımı sonrasında, alüminyum folyoyu atın.

Ayrıca pişirme yağını emecek bir parça kumun yağ toplama tepsi tabanına konulması da mümkündür. Her pişirme işlemi sonrasında kumu atın.

Izgara ve ızgara tavası

İzgara ve ızgara tavası emaye kaplıdır.

Herhangi bir temizlik işlemi öncesinde soğumalarını bekleyin. Barbekü ızgaraları için bir Campingaz® BBQ Temizleyici Sprey temizleme ürününü ve fırçaları kullanın.

Izgara ve ızgara tavasını bulaşık makinesinde temizleyebilirsiniz. Bulaşık makinesine koymadan önce, pişirme yüzüne yapışan kalıntıları gidermek için bir sünger veya metalik fırça ile ovma genelikle gereklidir.

(Şek 12) Izgara ve ızgara tavasını çıkarmak için, parmağınızı belirtilen deliklere sokun, kaldırın ve diğer elle bunları tutun.

(Şek 13) İki kısımdan yapılmış **Campingaz® Mutfak Tipi Modüler** ızgarayı çıkarmak için (bkz. aşağıdaki paragraf § R.), ilk olarak merkezi kısmı belirtilen tınak yardımıyla sökün ve ardından konturu çıkartın.

Dökme demir pişirme yüzeyleri, pişirme yüzeyi materyalini çürümekten koruyan porselen emaye kaplıdır. Dökme demir pişirme yüzeyleri parlak olarak veya daha ince, dokulu mat görünümlü olarak gelebilir. Bunları kusursuz durumda tutmak için temizlik sonrasında mat dökme demir yüzeyleri yağlamak önerilmez. Böylece ızgara gıdalar yüzeye daha zor yapışır ve bu da temizliği kolaylaştırıp pişirme yüzeyinin ömrünü uzatır.

Ahşap

Korurken doğal görünümünün muhafaza etmek için, barbekü ızgaraların ahşap kısmı koruyucu yağ ile kaplanır. Bununla birlikte, bu cila güneş ışınlarına, neme ve değişken ısı derecelerine hassas canlı bir maddedir.

Paslanmaz çelik:

Paslanmaz çelik, korozyona (metal aşınmasına) ve pasa karşı dayanıklı olması ile bilinir. Ancak kir, toz, yerleşik kir tabakası ve uygun olmayan temizleyicilerin kullanımı, paslanmaz çeliği korozyon ve paslanma riskiyle karşı karşıya bırakır. Paslanmaz çelik, bazı kesin kurallara uyulduğu sürece temizliği dayanıklıdır.

YAPIN :

- Temizleyici ürünlerin üzerlerindeki kullanım talimatlarını dikkatle okuyun ve ürünün paslanmaz çelik yüzeylerde kullanıma uygun olup olmadığından emin olun. En ideali, paslanmaz çelik için özel olarak üretilmiş temizleyicileri kullanmaktır. Dikkat: Bunlardan bazıları alüminyum veya paslanmaz çeliği taklit eden boyalarla uyumlu değillerdir ve işaretlerin silinmesine yol açabilirler.
- Kaliteli ve aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın. Silme işlemini, metalin üzerine yerleşmiş olan kir tabakası ile

aynı yönde yapın.

- Yüzeyi sildikten sonra iyice durulayın.
- Ardından yumuşak bir havlu veya bez ile yüzeyi iyice kurulayın. Mikrofiber dokulu havlu veya bezleri tercih edin.

YAPMAYIN :

- Islak sünger, ıslak bez veya ıslak temizleme pedlerini, asla paslanmaz çelik yüzeylerin üzerinde bırakmayın.
- Klor maddesi içeren ağartıcı solüsyonları ve suları, asla paslanmaz çelik yüzeyler üzerinde bırakmayın. Genellikle sabun, deterjan, çamaşır suyu ve bazı temizlik maddeleri içinde bulunan klor maddesi, paslanmaz çelik için zarar vericidir.
- Asla yakıcı (kostik) kimyasallar içeren fırın temizleyicilerini kullanmayın.
- Lütfen kağıt havlu veya çizen sünger kullanmayın.

Mangalınızın görünümünü korumak için, mangalınızı aksesuar olarak satılan Campinggaz® koruma kılıfı ile kaplamanızı tavsiye ederiz.

Önemli! Koruma kılıfını takmadan önce barbekünün tamamen soğumasını bekleyiniz. Daha parlak bir görünüm kazandırmak ve korunmasını sağlamak için sezon başında ahşap kısımların üzerine bir bez veya fırça ile bir kat bezir yağı veya tük yağ sürün.

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 kullanmanızı tavsiye edilir.
- Cihazın kullanımına uzun bir süre ara verdiğinizde, cihazı kuru ve korumalı bir yerde muhafaza etmeniz tavsiye edilir.
- Ortam, korozyona neden olabilir: ürün, denizin yakınında kullanılacaksa özellikle dikkat edilmelidir; dışarıda korunmaksızın saklanmamalıdır ve kuru bir ortamda korunmuş olarak saklanmalıdır.
- (Sadece bazı modellerde bulunur) Yan tezgahlar alçaltılabilir ve içeri doğru katlanabilir (paketteki Kurma Kılavuzunu okuyun).

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

Campinggaz® Mutfak Modüler konsepti bu sayede barbekü ızgaranızı gerçek bir açık hava mutfağına dönüştürmenizi ve hazırladığınız yemeğe uygun özel bir pişirme desteğini kullanmanızı sağlar.

Mangal modelinizde bir **Campinggaz® Mutfak Tipi Modüler** ızgara yoksa bunu ayrı olarak satın alabilirsiniz.

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. Bulunduğunuz bölgedeki toplama merkezine götürün ve ambalaj malzemelerini ayırın.

T. PIL 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 insane sağlığına zararlı olabilir.

U. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK ATIKLAR



Bu sembol aletin elektrik sisteminin seçici bir toplamaya tabi 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 sistemini 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 insane sağlığına yönelik potansiyel bir etki gösterebilir.

V. SORUN GIDERME

Sorun	Sorun Giderme	Düzeltilici Eylemler
Kontrol panelinin ışığı çalışmıyor	- Pillerin doğru takıldığından ve boş olmadığından emin olun. - Bil bölmesindeki ON/OFF (AÇ/KAPAT) düğmesi açıldığından emin olun. - Pil bölmesinin uçları düzgün bir biçimde takıldığından emin olun. - Elektrik devresinin tellerinin iyi bir durumda olduğundan ve düzgün bir biçimde takıldığından emin olun.	- Pillerin yönünü değiştirin veya yeni pil takın. - Düğmeyi ON (AÇIK) ayarına getirin. - İki ucu bağlayın. - Telleri değiştirin veya sökülen ya da yanlış yerleştirilen telleri bağlayın.
Çakmak sürekli boşalıyor	Düğmelerin kapalı ile MAX (MAKS) konumları arasında açık bir konumda olmadığından emin olun.	Tüm düğmeleri 0 konumuna veya MAX ile MINI konumları arasına getirin.
Çakmak boşalıyor - tüm düğmeler, kapalı konumunda veya Max ile Mini konumları arasında.	Kabloların ve musluk vanasının konumunu kontrol edin.	Satış Sonrası Servisine danışın.
Çakmak boşalmıyor	- Pilin doğru (+ işareti kapağa doğru gelecek şekilde) takıldığından emin olun. - Elektrik devresinin tellerinin iyi bir durumda olduğundan ve takıldığından emin olun. - Düğmeyi yeterli bir süre boyunca Tutuşturma konumunda tuttuğunuzdan emin olun. - Topraklama teli bağlı olduğundan emin olun.	- Pillerin yönünü değiştirin. - Telleri ters çevirin ve gerekirse yeniden bağlayın. - Düğmeyi daha uzun bir süre Tutuşturma konumunda tutun. - Topraklama telini bağlayın.
Yanmada zorlanıyor	- Regülatörle gaz tipinin ve önerilen basıncın eşleştiğinin emin olun. - Regülatörün güvenli modda olmadığından emin olun. - Regülatörün ve hortumun iyi durumda olduğundan emin olun. - Silindirin boşalmadığından veya boşalmak üzere olmadığından emin olun.	- Eşleşmiyorsa, regülatörü değiştirin. - Regülatörü sıfırlayın. - Kötü durumdaysalar, hortumu ve/veya regülatörü değiştirin. - Gerekirse, silindiri değiştirin.
Yanmada zorlanıyor Yeni bir silindir kullanıldığında alevler sabit değil.	Silindirde ve dolayısıyla gaz devresinde hava bulunabilir.	Barbeküyü çalıştırdığınızda sorun kaybolur.
Brülör yanmıyor.	- Hortum, enjektör, vana, venturi hortumu ve brülör delikleri tıkanmamış olduğundan emin olun. - Brülör çıkışının enjektörü düzgün bir biçimde sardığından emin olun.	- Brülörün içine üfleyin. - Venturi hortumunu temizleyin. - Brülör çıkışını yeniden yerleştirin.
Brülör düzgün yanmıyor veya sönüyor	Silindirde yeterli gaz olduğundan emin olun.	Gaz silindirini değiştirin.
Brülör yüzeyinde büyük alev sütunu var	Brülör çıkışı (örümcek ağlarıyla,...) tıkanmış veya enjektör yuvası çıkışa yanlış yerleştirilmiş olabilir.	Venturi hortumunu temizleyin ve/veya brülörü yeniden yerleştirin.
Enjektörde alev var	Silindirin boşalmak üzere olmadığından emin olun.	- Silindiri değiştirin. - Satış Sonrası Servisine danışın.
Termometre sabit bir sıcaklık göstermiyor		Termometreyi değiştirin.
Soğutma sıcaklığı yetersiz	Enjektörün veya Venturi hortumunu (örümcek ağlarıyla,...) tıkanmamış olduğundan emin olun.	Venturi hortumunu temizleyin.

Gres yağı anormal bir şekilde tutuşuyor	Gres yağı tepsisinde ve/veya brülörün ısı dağıtıcılarında gres yağı birikmediğinden emin olun.	- Barbekünün gaz akışını azaltın. - Gres yağı tepsisini ve/veya brülörün ısı dağıtıcılarını temizleyin.
Elektronik çakmak, brülörü tutuşturamıyor	- Tellerin veya elektrotların durumunu kontrol edin. - Kabloların elektronik çakmağa ve elektrotlara düzgün bir biçimde bağlandığından emin olun. - Pilin doğru (+ işareti kapağa doğru gelecek şekilde) takıldığından ve pilin dolu olduğundan emin olun. - Topraklama teli bağlı olduğundan emin olun.	- Gerekirse değiştirin. Satış Sonrası Servisine danışın. - Gerekirse bağlayın. - Pilin yönünü değiştirin veya gerekirse pili değiştirin. - Topraklama telini bağlayın.
Gaz hortumuyla nozulün bağlantısında alev var	- Kavramanın hava geçirmezliğini kontrol edin. - Fransız sürümünde flanş olduğundan emin olun.	- Gaz girişini kapatın. - Satış Sonrası Servisine danışın. - Bağlantıyı değiştirin (Fransa).
Ayarlama düğmesinin (düğme) veya konsolun arkasında alev var		- Cihazı kapalı konumuna getirin ve silindiri kapatın. - Satış Sonrası Servisine danışın.
Yan brülör çalışmıyor	Yan brülörle çerçeve tabanı arasındaki hızlı kavrama doğru takıldığından emin olun.	Düzgün bağlayın.
Rafta anormal ısınma var	Instaclean'in yan elemanları doğru yerleştirildiğinden emin olun. Montaj kılavuzuna bakın.	Yandaki Instaclean'i tabana tekrar düzgün bir biçimde yerleştirin. Montaj kılavuzuna bakın.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά, οι ακόλουθοι γενικοί όροι “συσσκευή / μονάδα / προϊόν / εξοπλισμός / μηχανήμα” που εμφανίζονται στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης, αναφέρονται στο προϊόν “Master Series”.

Το προϊόν που παρουσιάζεται στο παρόν εγχειρίδιο μπορεί να φαίνεται διαφορετικό από το δικό σας. Το δείχνουμε μόνο για τους σκοπούς της απεικόνισης.



- Συμβουλευθείτε το εγχειρίδιο χρήσης πριν τη χρήση.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο σε εξωτερικό χώρο.
- Καλύτερα να φοράτε γάντια κατά τη συναρμολόγηση του προϊόντος.
- Μην χρησιμοποιείτε ξυλοκάρβουνα.
- Μην χρησιμοποιείτε ρυθμιζόμενο εκτονωτή. Χρησιμοποιήστε τους ρυθμιστές πίεσης αερίου με ρύθμιση σύμφωνα με το σχετικό ευρωπαϊκό πρότυπο που τους καλύπτει.
- Για την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού σας μην χρησιμοποιείτε ποτέ δυο στερεές πλάκες την μια δίπλα στην άλλη.
- 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 τακτικά 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 παραμένει 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/προπάνιου 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, Λετονία, Ουγγαρία, Σλοβενία, Σλοβακία, Δημοκρατία της Τσεχίας, Βουλγαρία, Τουρκία, Ρουμανία, Κροατία: βουτάνιο 30 mbar / προπάνιο 30 mbar.
- Πολωνία: προπάνιο 37 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.

Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο συναρμολόγησης.

D. ΣΩΛΗΝΑΣ

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 αντικαθίσταται εάν έχει υποστεί ζημιά ή έχει ρωγμές, σύμφωνα με τις απαιτήσεις εθνικών κανονισμών ή στο τέλος του κύκλου ζωής του.

Γαλλία (ανάλογα με το μοντέλο):

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.

1. Συνδέστε τον εύκαμπτο σωλήνα με τον σύνδεσμο και ασφαλίστε τη σύνδεση με ένα κολάρο σύσφιξης (εικ. 2).
2. Συνδέστε το άλλο άκρο του σωλήνα με τη συσκευή ρύθμισης και ασφαλίστε τη σύνδεση με ένα κολάρο σύσφιξης (εικ. 2).
3. Συνδέστε τη συσκευή ρύθμισης με τη φιάλη (εικ. 2).
4. η στεγανότητα θα ελεγχθεί ακολουθώντας τις οδηγίες της ενότητας § F.

Μην τραβάτε ή τρυπάτε τον σωλήνα. Κρατάτε τον μακριά από μέρη της συσκευής που ζεσταίνονται (δείτε Εικ. 3-B και 3-C). Βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας ξετυλίγεται κανονικά, χωρίς να συστρέφεται ή να τραβιέται.

E. ΚΑΛΥΜΜΑ

Χειρίζεστε το κάλυμμα με προσοχή, κυρίως κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Μην σκύβετε πάνω από την εσθία.

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» (Ο).
3. Εφαρμόστε τον εκτονωτή στη φιάλη σύμφωνα με τις οδηγίες του.
4. Συνδέστε τον εύκαμπτο σωλήνα με τον εκτονωτή και τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο § D.
5. Για τον έλεγχο, χρησιμοποιήστε ένα υγρό ανίχνευσης διαρροής αερίου.
6. (Εικ. 3 A) Τοποθετήστε το υγρό στα ρακόρ της φιάλης/εκτονωτή/σωλήνα/συσκευής.

7. Ανοίξτε τη στρόφιγγα της φιάλης αερίου. Τα κουμπιά ρύθμισης πρέπει να παραμείνουν 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. 9) σωλήνες Venturi (VO) δεν είναι φραγμένοι (για παράδειγμα: ιστίο αράχνης).
- (Εικ. 3 B, C) σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με εξαρτήματα που θα μπορούσαν να θερμανθούν.
- Τα ανοίγματα εξερισμού του περιέκτη της φιάλης (εάν υπάρχουν) 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).
- τα 6 αποσπώμενα εξαρτήματα του δοχείου, είναι τοποθετημένα και πάλι στη θέση τους (δείτε την παράγραφο ιστ) Καθαρισμός και συντήρηση)

 Ελέγξτε καλά ότι οι σωλήνες Venturi (VT) καλύπτουν τους εγχυτήρες (IJ). (Εικ. 4)

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. 6-A) Ανοίξτε το καπάκι μαγειρέματος.
2. (Εικ. 6-B) Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές ρύθμισης είναι στην θέση "OFF" (O).
3. (Εικ. 7-A) Πιέστε και περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης αριστερόστροφα ως προς τη θέση ανάφλεξης (). Πιέστε συνεχόμενα το κουμπί ρύθμισης και ο ηλεκτρονικός μηχανισμός ανάφλεξης θα δημιουργήσει μια ριπή σπινθήρων. Αφού ανάψει ο καυστήρας γυρίστε το κουμπί ρύθμισης τη θέση μέγιστης ροής (). **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα, περιμένετε 5 λεπτά και προσπαθήστε πάλι.
4. Αφού ανάψει ο καυστήρας, υπάρχουν 2 δυνατότητες για το άναμμα κάποιου άλλου καυστήρα:
 - επανάληψη της διαδικασίας ανάμματος που περιγράφεται παραπάνω.
 - άναμμα του καυστήρα που βρίσκεται στα δεξιά ή τα αριστερά του 1ου αναμμένου καυστήρα, και στη συνέχεια των παρακείμενων καυστήρων που υπολείπονται, γυρίζοντας το κουμπί ρύθμισης στη θέση πλήρους παροχής ().
5. Εάν η ηλεκτρονική ανάφλεξη δεν λειτουργεί χρησιμοποιήστε τον χειροκίνητο διακόπτη (δείτε παρακάτω).

I. ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

1. (Εικ. 6-A) Ανοίξτε το καπάκι μαγειρέματος.
2. (Εικ. 6-B) Βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά ρύθμισης βρίσκονται στη θέση "OFF" (O).

3. (Εικ. 7-B) Ανάψτε το σπίρτο και στη συνέχεια, πλησιάστε το στο πίσω μέρος της σχάρας του μπάρμπεκιου προς τον καυστήρα.
4. (Εικ. 6-A) Πιέστε και γυρίστε το κουμπί ρύθμισης κατά την αντίστροφη φορά περιστροφής των δεικτών ενός ρολογιού, μέχρι τη θέση πλήρους παροχής ().

J. ΣΒΗΣΙΜΟ ΤΟΥ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

(Εικ. 6-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. 8-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 (Ανατρέξτε στην εικ. 3-A και στην Ενότητα F).
3. (Εικ. 5) 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. (Εικ. 8-C) Πιέστε και περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης αριστερόστροφα ως προς τη θέση ανάφλεξης (). Πιέστε συνεχόμενα το κουμπί ρύθμισης και ο ηλεκτρονικός μηχανισμός ανάφλεξης θα δημιουργήσει μια ριπή σπινθήρων. Αφού ανάψει ο καυστήρας γυρίστε το κουμπί ρύθμισης τη θέση μέγιστης ροής (). **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα, περιμένετε 5 λεπτά και προσπαθήστε πάλι.
5. Εάν το καμινέτο δεν ανάψει, πλησιάστε ένα αναμμένο σπίρτο στο άκρο του καυστήρα.
6. Ρυθμίστε το μέγεθος της φλόγας στο μέγεθος του μαγειρικού σκεύους περιστρέφοντας το κουμπί ρύθμισης προς τις δύο θέσεις ροής: ΥΨΗΛΗ () ή χαμηλή (). Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο μικρότερη των 12 εκ ή μεγαλύτερη των 24 εκ.

L. ΣΒΗΣΙΜΟ ΤΟΥ ΚΑΜΙΝΕΤΟΥ

(ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

Κλείστε τη βαλβίδα του καμινέτου (προς το «O») και κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου εφόσον ο καυστήρας του γκριλ δεν λειτουργεί.

M. ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

(ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

Το σύστημα φωτισμού του πίνακα ελέγχου λειτουργεί με 4 μπαταρίες AA (AR06) που παρέχονται με την ψησταριά.

Η βάση της μπαταρίας βρίσκεται στο εμπρόσθιο αριστερό στήριγμα, πίσω από την αριστερή πόρτα. Αφαιρέστε το κάλυμμα της θήκης μπαταριών στη θέση του σύροντάς το προς τα επάνω. Εισάγετε τις μπαταρίες, λαμβάνοντας υπόψη τις υποδεικνυόμενες πολικότητες και στη συνέχεια, επανατοποθετήστε το κάλυμμα.

Μπορείτε να φωτίσετε καθένα από τα κουμπιά του πίνακα ελέγχου ανεξάρτητα:

1. (Εικ. 10) Ανάψτε το κουμπί φωτισμού στη θήκη των μπαταριών.
2. Επιλέξτε ένα κουμπί ελέγχου και εκτελέστε τη λειτουργία ανάφλεξης (βήμα 3 της παραγράφου § H), όταν ανάψει ο καυστήρας, το κουμπί της ρύθμισης θα φωτιστεί. Έτσι θα ξέρετε ποιος καυστήρας είναι αναμμένος.

3. Το κουμπι ρύθμισης θα παραμείνει φωτισμένο εκτός εάν γυρίσει στη θέση ΚΛΕΙΣΤΟ (Ο), ή εάν το κουμπι στη θήκη των μπαταριών κλείσει.

N. ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΑΕΡΙΟΥ

1. Η εργασία αυτή θα πρέπει να πραγματοποιείται πάντοτε σε έναν καλά αεριζόμενο χώρο, και ποτέ υπό την παρουσία φλόγας, σπινθήρα ή πηγής θερμότητας.
2. (Εικ. 6-Β) Επιστρέψτε τα κουμπιά ρύθμισης στην κλειστή θέση (Ο), και κλείστε στη συνέχεια τη στροφή της φιάλης.
3. Ξεβιδώστε τον εκτονωτή, και βεβαιωθείτε για την παρουσία και την καλή κατάσταση του παρεμβύσματος στεγανοποίησης.
4. Τοποθετήστε την γεμάτη φιάλη στη θέση της, βιδώστε πάλι τον εκτονωτή, φροντίζοντας να μην συστρέφεται ή να μην τραβιέται ο σωλήνας. Έλεγχος διαρροών αερίου.

O. ΧΡΗΣΗ

Συνιστάται να φοράτε προστατευτικά γάντια όταν χειρίζεστε καύσιμα ειδικά στοιχεία.

Κατά την πρώτη χρήση, θερμάνετε το μπάρμπεκιου με τους καυστήρες του σε θέση πλήρους παροχής (⚡ 🔥), για περίπου 30 λεπτά, προκειμένου να φύγει η οσμή της βαφής των νέων εξαρτημάτων (με το κάλυμμα κλειστό).

Κατά την κανονική λειτουργία, προθερμάνετε το μπάρμπεκιου για λίγα λεπτά για να φέρετε τις σχάρες σε μια καλή θερμοκρασία μαγειρέματος.

Η ταχύτητα του μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί με τα κουμπιά ρύθμισης: μεταξύ της θέσης πλήρους παροχής (⚡ 🔥) και θέση χαμηλής ροής (⚡).

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.

Κατά το μαγείρεμα λιπαρών κρεάτων, για την αποφυγή ανάφλεξης των φλογών, γενικά θα πρέπει να μαγειρεύετε αργά, έχοντας ένα ή περισσότερους καυστήρες απενεργοποιημένους για λίγα λεπτά αν είναι απαραίτητο.

Καθαρίζετε το μπάρμπεκιου μετά από κάθε ψήσιμο για να αποφύγετε τη συσσώρευση λίπους και να μειώσετε τον κίνδυνο ανάφλεξης.

Ανάλογα με το μοντέλο, η ψησταριά σας μπορεί να είναι εφοδιασμένη με μαντεμένα πλάκα ψησίματος. Αυτή η πλάκα είναι δύο όψεων. Μία με ραβδώσεις για το καψάλισμα κρεάτων και μια λεία για ψάρια, θαλασσινά, λαχανικά κ.λπ.

Ανάλογα με το μοντέλο, το μπάρμπεκιου σας μπορεί να είναι εφοδιασμένο με Σταθμό ενίσχυσης καψάλισματος (SBS).

Σε αυτή την περίπτωση, για να καψαλίστε το κομμάτι του κρέατός σας:

- Ανάψτε τους 3 καυστήρες της ζώνης SBS.
- Τοποθετήστε το κομμάτι του κρέατος στο πλέγμα ψησίματος με την ένδειξη SBS.
- Καψαλίστε την πρώτη όψη του κρέατος (χρόνος σύμφωνα με τη διάθεση σας και ανάλογα με το μέγεθος του κομματιού).
- Κάντε το ίδιο για τη δεύτερη όψη.

Στη συνέχεια μπορείτε να σβήσετε τον κεντρικό καυστήρα της ζώνης SBS για να ψηθεί το εσωτερικό του κρέατος.

Σημαντικό:

Σε περίπτωση που, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής, σβήσει ένας ή περισσότεροι καυστήρες, τοποθετήστε αμέσως τα κουμπιά ρύθμισης στη θέση «OFF» (Ο). Περιμένετε για 5 λεπτά προκειμένου να εκκενωθεί το άκαυστο αέριο. Προβείτε για μια ακόμη φορά στη διαδικασία ανάμματος, αποκλειστικά και μόνο μετά από αυτό το διάστημα.

P. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Μην τροποποιείτε ποτέ τη συσκευή: οποιαδήποτε τροποποίηση μπορεί να αποβεί επικίνδυνη.

- Για τη διατήρηση της συσκευής σε άριστη λειτουργική κατάσταση, προτείνεται να το καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση.
- Πριν από κάθε διαδικασία καθαρισμού, περιμένετε να κρυώσει η συσκευή.
- (Εικ. 9) Καθαρίστε το επάνω μέρος του καυστήρα καθώς και τις πλευρές και τη βάση, με νωπό σφουγγάρι (νερό και απορρυπαντικό πιάτων). Εάν χρειάζεται, χρησιμοποιήστε βρεγμένη ασαλόβουρσα.
- (Εικ. 9) Βεβαιωθείτε ότι όλες οι εξοδοί του καυστήρα (ΟΗ) είναι καθαρές και στεγνές πριν επαναλάβετε τη χρήση. Εάν χρειαστεί χρησιμοποιήστε ασαλόβουρσα για να ξεβουλώσετε τις εξόδους του καυστήρα.
- (Εικ. 9) Καθαρίστε τις τρύπες στον Venturi (VO) ή στον καυστήρα εάν χρειάζεται.
- Ο καυστήρας της ψησταριάς πρέπει να καθαρίζεται και να ελέγχεται κάθε 3 μήνες. Αφαιρέστε ολόκληρο τον καυστήρα (Εικ. 9) και βεβαιωθείτε ότι οι τρύπες των σωλήνων Venturi δεν έχουν καλυφθεί από βρωμία ή ιστό αράχνης (Εικ. 4), που μπορούν να κάνουν τον καυστήρα λιγότερο αποτελεσματικό ή να προκαλέσουν επικίνδυνη φωτιά από το αέριο έξω από τον καυστήρα.
- Τοποθετήστε ξανά σωστά τον καυστήρα της ψησταριάς.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο τακτικός καθαρισμός αυξάνει τη διάρκεια ζωής του καυστήρα και προλαμβάνει την πρόωρη οξείδωση που μπορεί να προέρχεται από τα κατάλοιπα οξέων από το ψήσιμο. Ωστόσο, η οξείδωση του καυστήρα της ψησταριάς είναι φυσιολογική.

πίνακας χειρισμού

Καθαρίζετε κατά καιρούς τον πίνακα ελέγχου με νωπό σφουγγάρι και απορρυπαντικό πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα.

Τοίχωμα εστίας

Για διευκόλυνση στον καθαρισμό των τοιχωμάτων της εστίας, η Campinggaz® έχει εφεύρει το **Campingaz InstaClean®**, η οποία είναι μια αποσπομένη εστία.

Χάρη στο **Campingaz InstaClean®**, όλα τα εξαρτήματα του δοχείου αφαιρούνται, χωρίς τη χρήση εργαλείου, σε λιγότερο από ένα λεπτό και μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

Ανάλογα με την ποσότητα των ακαθαρσιών πάνω στα εξαρτήματα, μπορεί να είναι απαραίτητο να βουρτσάσετε τα εξαρτήματα πριν τα βάλετε στο πλυντήριο πιάτων για ένα πιο πλήρη καθαρισμό.

Για τη συναρμολόγηση και την αφαίρεση αυτών των εξαρτημάτων, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο συναρμολόγησης.

Για την επανασυναρμολόγηση μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε τα πρώτα 2 τοιχώματα με αριθμηση «1-2» μέσα πρώτα και στη συνέχεια τα τοιχώματα με αριθμηση «2-3» και τέλος τα 2 πλευρικά τοιχώματα με αριθμηση «3-1» (Εικ. 11).

Δίσκος συλλογής λίπους

Ανάλογα με το μοντέλο σας, η σχάρα του μπάρμπεκιου σας είναι εξοπλισμένη με μία ή δύο δίσκους συλλογής λίπους. Συνιστάται να την(τις) καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση. Μπουκ(όν) να πλυθεί(όν) στο πλυντήριο πιάτων.

Για ευκολία στο καθαρίσμα, μπορείτε να καλύπτετε τους δίσκους συγκέντρωσης του λίπους με αλουμινοχαρτό. Μετά τη χρήση της σχάρας του μπάρμπεκιου, απορρίψτε το αλουμινοχαρτό.

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.

Πλάκα ψησίματος και πλέγμα

Η πλάκα ψησίματος και το πλέγμα είναι επισμαλτωμένα.

Περιμένετε να κρυώσουν πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού. Χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό σπρέι Campingaz® για μπάρμπεκιου και βούρτσες για σχάρες μπάρμπεκιου.

Μπορείτε να καθαρίσετε την πλάκα ψησίματος και το πλέγμα στο πλυντήριο πιάτων. Πριν τις βάλετε στο πλυντήριο πιάτων, είναι συχνά αναγκαίο να τις ξύσετε με ένα σφουγγάρι ή μια μεταλλική βούρτσα, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα που είναι κολλημένα στην επιφάνεια μαγειρέματος.

(Εικ. 12) Για να αφαιρέσετε την πλάκα ψησίματος και το πλέγμα, σύρετε το δάκτυλό σας προς τα μέσα στις υποδεικνυόμενες οπές, σηκώστε και κρατήστε τις με το άλλο χέρι.

(Εικ. 13) Για να αφαιρέσετε το **Campingaz® Culinary Modular grid** που αποτελείται από 2 τμήματα (δείτε την παράγραφο § R. παρακάτω), πρώτα αφαιρέστε το κεντρικό τμήμα με τη βοήθεια της υποδεικνυόμενης γλωττίδας και στη συνέχεια αφαιρέστε το περιγράμμιμα.

Οι μαντεμένιες επιφάνειες ψησίματος είναι επισμαλτωμένες, πράγμα που προστατεύει αυτές τις επιφάνειες από την οξείδωση. Οι μαντεμένιες επιφάνειες διατίθενται είτε με σπλιντό και γυαλιστερό τελείωμα είτε με λεπτότερη ματ εμφάνιση. Για να διατηρείτε τις μαντεμένιες ματ επιφάνειες σε καλή κατάσταση, πρέπει να τις περνάτε με λάδι μετά το καθάρισμα. Οι ψημένες τροφές δεν κολλούν με τόσο ευκολία στην επιφάνειες, πράγμα που βοηθά στο καθάρισμα και επεκτείνει τον κύκλο ζωής της επιφάνειας ψησίματος.

Ξύλο (ανάλογα με το μοντέλο)

Για τη διατήρηση της φυσικής εμφάνισης, και την ταυτόχρονη προστασία του ξύλου των σχαρών του μπάρμπεκιου, το ξύλο καλύπτεται με προστατευτικό λάδι. Το ξύλο είναι ωστόσο ένα ζωντανό υλικό που εξακολουθεί να είναι ευαίσθητο στην έκθεση στην ηλιακή ακτινοβολία, την υγρασία και τις διαφορές θερμοκρασίας.

Από ανοξείδωτο χάλυβα:

Το ανοξείδωτο ατσάλι είναι γνωστό για την ανθεκτικότητά του κατά της διάβρωσης και της σκουριάς. Ωστόσο, η βρωμιά, η σκόνη, οι ρύποι και τα ακατάλληλα προϊόντα καθαρισμού μπορούν να προκαλέσουν διάβρωση ή εμφάνιση σκουριάς στις επιφάνειες από ανοξείδωτο ατσάλι. Το ανοξείδωτο ατσάλι μπορεί να καθαριστεί εφόσον ακολουθούνται κάποιοι κανόνες.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ :

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες που φέρουν τα προϊόντα καθαρισμού και σιγουρευτείτε ότι ενδείκνυται η χρήση τους πάνω σε επιφάνειες από ανοξείδωτο ατσάλι. Εάν είναι δυνατόν, χρησιμοποιήστε καθαριστικά ειδικά για χρήση πάνω σε ανοξείδωτο ατσάλι. Προσοχή: Ορισμένα εξ αυτών δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε βαρέες αλουμινίου ή ανοξείδωτο αλουμινίου καθώς θα μπορούσαν να σβήσουν τις σημάνσεις.
- Χρησιμοποιήστε ασφαλές, μη λειαντικό σφουγγάρι. Βουρτσάστε ακολουθώντας τις ραβδώσεις του μετάλλου.
- Ξεπλύνετε καλά.
- Σκουπίζετε πάντοτε την επιφάνεια με μια μαλακή πετσέτα ή πανί. Συνιστάται η χρήση πετσέτας από μικροΐνες.

ΑΝΤΕΝΔΕΙΞΕΙΣ :

- Μην αφήνετε ποτέ υγρά σφουγγάρια, πανιά ή ξεσκονόπανα πάνω σε επιφάνειες από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Μην αφήνετε ποτέ διαλύματα χλωρίνης και νερού πάνω σε επιφάνειες από ανοξείδωτο ατσάλι. Χλωριούχες ουσίες οι οποίες περιέχονται στα περισσότερα σαπούνια, απορρυπαντικά,
- Λευκαντικά και καθαριστικά, προκαλούν διάβρωση των επιφανειών από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ καθαριστικά τα οποία περιέχουν καυστικές χημικές ουσίες.

- Μη χρησιμοποιείτε χαρτοπετσέτα ή λειαντικά σφουγγάρια.

Για να διατηρήσετε την όψη του μπάρμπεκιού σας, σας συνιστούμε να το καλύπτεται με ένα κάλυμμα προστασίας Campingaz, που πωλείται ως αξεσουάρ.

Σημαντικό: πριν να τοποθετήσετε το κάλυμμα προστασίας, περιμένετε να κρυώσουν τελείως το μπάρμπεκιου. Στην αρχή της σεζόν, απλώστε ένα στρώμα λινέλαιου ή συντηρητικού λαδιού εμποτισμού ξύλου (teak oil) πάνω στα ξύλινα εξαρτήματα με ένα πανί ή βούρτσα, προκειμένου να αποκτήσουν μια πιο εντυπωσιακή εμφάνιση και να διατηρηθεί η προστασία τους.

Q. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- 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.
- Σε περίπτωση παρατεταμένης διάρκειας μη χρησιμοποίησης, συνιστάται να αποθηκεύσετε τη συσκευή σε ένα στεγνό και στεγασμένο χώρο (π.χ.: ένα γκαράζ).
- Περιβάλλον που ευνοεί τη σκουριά: πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για το προϊόν εάν χρησιμοποιείται κοντά στη θάλασσα. Δεν πρέπει να αποθηκεύεται σε εξωτερικούς χώρους χωρίς προστασία και πρέπει να φυλάσσεται στεγασμένο σε στεγνό περιβάλλον.
- (Διαθέσιμο μόνο σε ορισμένα μοντέλα) Τα πλαϊνά τραπέζια χαμηλώνουν και διπλώνονται προς τα μέσα (διαβάστε το Εγχειρίδιο Συναρμολόγησης μέσα στη συσκευασία).

R. ΑΞΕΣΟΥΑΡ

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 Πίτσα
- Γουόκ
- Πλάκα για παέλια

Ο σχεδιασμός Campingaz® πολλαπλού μαγειρέματος επομένως σας επιτρέπει να μεταμορφώσετε τη σχάρα του μπάρμπεκιου σας σε μια πραγματική κουζίνα εξωτερικού χώρου και να τη χρησιμοποιήσετε με ένα ειδικό υποστηρικτικό εξάρτημα μαγειρέματος ανάλογα με το τι ετοιμάζετε.

Εάν το μοντέλο της ψησταριάς σας δεν είναι εξοπλισμένο με **Campingaz® Culinary Modular grid**, μπορείτε να αγοράσετε ένα ξεχωριστά.

H ADG συνιστά τη συστηματική χρήση των μπάρμπεκιου 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 σας και ξεχωρίστε τα υλικά της συσκευασίας.

Τ. ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ 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 κατάλληλα. 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.

Υ. 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 διαλογής 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.

Υ. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Επίλυση προβλημάτων	Διορθωτικές ενέργειες
Ο φωτισμός του πίνακα ελέγχου δεν λειτουργεί	- Ελέγξτε αν οι μπαταρίες έχουν τοποθετηθεί σωστά ή αν έχουν αδειάσει. - Ελέγξτε αν το κουμπί ON/OFF του διαμερίσματος των μπαταριών είναι αναμμένο. - Ελέγξτε αν οι ακροδέκτες του διαμερίσματος μπαταριών έχουν συνδεθεί σωστά. - Ελέγξτε αν τα καλώδια του ηλεκτρικού κυκλώματος είναι σε καλή κατάσταση και έχουν συνδεθεί σωστά.	- Αλλάξτε την κατεύθυνση των μπαταριών ή τοποθετήστε νέες μπαταρίες. - Γυρίστε το κουμπί στο ON. - Συνδέστε τους δύο ακροδέκτες. - Αλλάξτε τα καλώδια ή συνδέστε τα αποσυνδεδεμένα ή αρχικά λάθος τοποθετημένα καλώδια.
Γίνεται συνεχής έκλυση από τον αναφλέκτη	Βεβαιωθείτε ότι οι διακόπτες δεν είναι σε ανοικτή θέση μεταξύ των θέσεων κλειστό και MAX.	Θέστε όλους τους διακόπτες στη θέση 0 ή μεταξύ των θέσεων MAX και MIN.
Γίνεται έκλυση από τον αναφλέκτη - όλοι οι διακόπτες βρίσκονται στην κλειστή θέση ή μεταξύ των θέσεων Max και Mini.	Ελέγξτε τα καλώδια και τη θέση του κνώδακα της στρόφιγγας.	Συμβουλευτείτε την Εξυπηρέτηση Πελατών.
Δεν γίνεται έκλυση από τον αναφλέκτη	- Ελέγξτε αν έχει τοποθετηθεί σωστά η μπαταρία (το + προς το κάλυμμα). - Ελέγξτε αν τα καλώδια του ηλεκτρικού δικτύου είναι σε καλή κατάσταση και έχουν συνδεθεί. - Ελέγξτε αν έχετε διατηρήσει τον διακόπτη στη θέση Ανάφλεξη για αρκετή ώρα. - Ελέγξτε αν έχει συνδεθεί το καλώδιο της γείωσης.	- Αλλάξτε την κατεύθυνση των μπαταριών. - Αντιστρέψτε τα καλώδια και συνδέστε ξανά αν χρειάζεται. - Διατηρήστε τον διακόπτη στη θέση Ανάφλεξη για περισσότερη ώρα. - Συνδέστε το καλώδιο γείωσης.
Δυσκολία ανάφλεξης	- Ελέγξτε αν ο ρυθμιστής ταιριάζει με τον τύπο του αερίου και την προτεινόμενη πίεση. - Ελέγξτε αν ο ρυθμιστής βρίσκεται σε κατάσταση μη λειτουργίας. - Ελέγξτε αν ο ρυθμιστής και ο σωλήνας είναι σε καλή κατάσταση. - Ελέγξτε αν η φιάλη έχει αδειάσει ή είναι σχεδόν άδεια.	- Αλλάξτε τον ρυθμιστή αν δεν ταιριάζει. - Κάντε επαναφορά του ρυθμιστή. - Αντικαταστήστε τον σωλήνα ή/και τον ρυθμιστή αν δεν είναι σε καλή κατάσταση. - Αλλάξτε τη φιάλη αν χρειάζεται.
Δυσκολία ανάφλεξης Οι φλόγες δεν είναι σταθερές όταν χρησιμοποιείται νέα φιάλη.	Πιθανή παρουσία αέρα στη φιάλη και συνεπώς και στο δίκτυο του αερίου.	Αφήστε την ψησταριά να λειτουργήσει και το πρόβλημα θα εξφανιστεί.

Ο καυστήρας δεν ανάβει.	- Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας, το μπεκ, η στρόφιγγα, ο σωλήνας venturi και οι σπές του καυστήρα δεν είναι φραγμένα. - Βεβαιωθείτε ότι η έξοδος του καυστήρα καλύπτει σωστά το μπεκ.	- Φυσιξήτε τον καυστήρα. - Καθαρίστε τον σωλήνα Venturi. - Τοποθετήστε ξανά την έξοδο του καυστήρα.
Ο καυστήρας δεν καίει ομοιόμορφα ή σβήνει	Βεβαιωθείτε πως η φιάλη περιέχει αρκετό αέριο.	Αντικαταστήστε τη φιάλη αερίου
Μεγάλη στήλη φλόγας στην επιφάνεια του καυστήρα	Η έξοδος του καυστήρα μπορεί να είναι φραγμένη (ιστοί αράχνης, κ.λπ.) ή η βάση του μπεκ δεν είναι σωστά τοποθετημένη στην έξοδο.	Καθαρίστε τον σωλήνα Venturi ή/και τοποθετήστε ξανά την έξοδο του καυστήρα.
Φλόγα στον αναφλέκτη	Βεβαιωθείτε πως η φιάλη δεν είναι σχεδόν άδεια.	- Αντικαταστήστε τη φιάλη. - Συμβουλευτείτε την Εξυπηρέτηση Πελατών.
Το θερμόμετρο δεν δείχνει σταθερή θερμοκρασία		Αντικαταστήστε το θερμόμετρο.
Ανεπαρκής θερμοκρασία μαγειρέματος	Βεβαιωθείτε πως το μπεκ ή τον σωλήνα Venturi δεν είναι φραγμένα (ιστοί αράχνης, κ.λπ.).	Καθαρίστε τον σωλήνα Venturi.
Το λίπος αναφλέγεται με αφύσικο τρόπο	Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει συσσωρευθεί λίπος στον δίσκο συλλογής λίπους ή/και στα ελάσματα διάχυσης θερμότητας του καυστήρα.	- Μειώστε τη ροή αερίου της ψησταριάς. - Καθαρίστε τον δίσκο συλλογής λίπους ή/και τα εξαρτήματα διάχυσης θερμότητας του καυστήρα.
Ο καυστήρας δεν ανάβει με τον ηλεκτρονικό αναφλέκτη	- Ελέγξτε την κατάσταση των καλωδίων ή των ηλεκτροδίων. - Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια είναι σωστά συνδεδεμένα με τον ηλεκτρονικό αναφλέκτη και τα ηλεκτρόδια. - Ελέγξτε αν έχει τοποθετηθεί σωστά η μπαταρία (το + προς το κάλυμμα) και πως η μπαταρία είναι εντάξει. - Βεβαιωθείτε πως η γείωση έχει συνδεθεί.	- Αλλάξτε αν χρειάζεται. Συμβουλευτείτε την Εξυπηρέτηση Πελατών. - Συνδέστε αν χρειάζεται. - Αλλάξτε την κατεύθυνση της μπαταρίας ή αντικαταστήστε την μπαταρία αν χρειάζεται. - Συνδέστε το καλώδιο γείωσης.
Φλόγα στον σημείο σύνδεσης του σωλήνα αερίου με το ακροφύσιο	- Ελέγξτε τη στεγανότητα του συνδέσμου. - Βεβαιωθείτε για την παρουσία της φλάντζας στη γαλλική έκδοση.	- Κλείστε την παροχή αερίου. - Συμβουλευτείτε την Εξυπηρέτηση Πελατών. - Αντικαταστήστε τον σύνδεσμο (Γαλλία).
Φλόγα πίσω από το κουμπί ρύθμισης (διακόπτη) ή την κονσόλα		- Κλείστε τη συσκευή και κλείστε τη φιάλη. - Συμβουλευτείτε την Εξυπηρέτηση Πελατών.
Ο πλαινός καυστήρας δεν λειτουργεί	Βεβαιωθείτε πως ο σύνδεσμος μεταξύ του πλαινού καυστήρα και του πυθμένα του πλαισίου είναι συνδεδεμένο σωστά.	Συνδέστε σωστά.
Αφύσικη θερμοκρασία στο ράφι	Βεβαιωθείτε ότι τα πλαινά στοιχεία του «Instaclean» είναι τοποθετημένα σωστά. Δείτε τον οδηγό συναρμολόγησης.	Τοποθετήστε ξανά το πλαινό Instaclean σωστά στη βάση. Δείτε τον οδηγό συναρμολόγησης.