

CAMPINGAZ®

FR	MODE D'EMPLOI	05	CZ	NÁVOD NA POUŽITÍ	70
GB	INSTRUCTIONS FOR USE	10	SK	NÁVOD NA POUŽITÍ	75
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	15	HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	80
ES	INSTRUCCIONES DE EMPLEO	20	SI	UPORABA IN VZDRŽEVANJE	85
PT	MODO DE EMPREGO	25	HR	UPORABA I ODRŽAVANJE	90
IT	ISTRUZIONI PER L'USO	30	RO	FOLOSIRE SI ÎNTRETINERE	95
NL	GEBRUIKSAANWIJZING	35	BG	ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА	100
NO	BRUKSANVISNING	40	EE	Kasutusju hend	105
SE	BRUKSANVISNING	45	LV	LIETOŠANAS PAMACIBA	110
FI	KÄYTTÖOHJE	50	LT	NAUDOJIMO instrukcija	115
DK	BETJENINGSVEJLEDNING	55	GR	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	120
IS	Notkunarleiðbeiningar	60	TR	KULLANIM KILAVUZU	125
PL	INSTRUKCJA OBSIUGI	65	AR	مدخستسال ا فقي یرط	130

Fig. 01

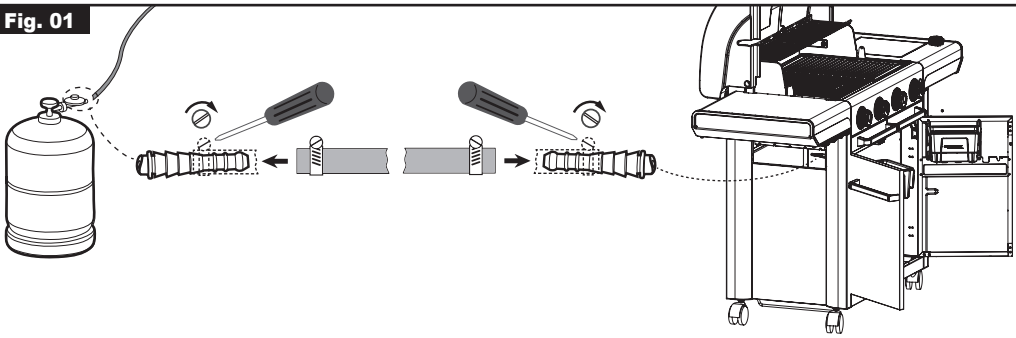


Fig. 02

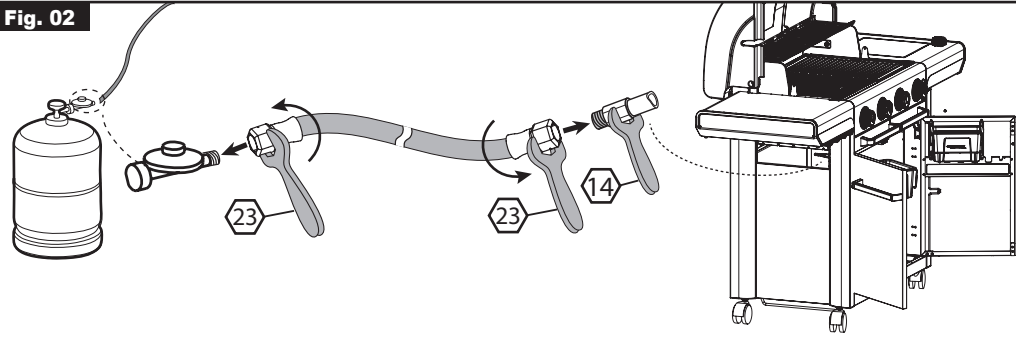


Fig. 03

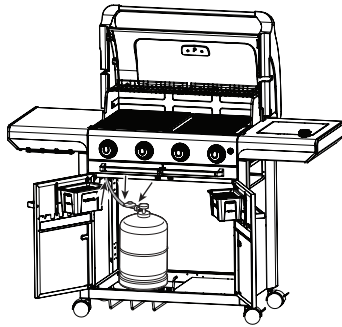
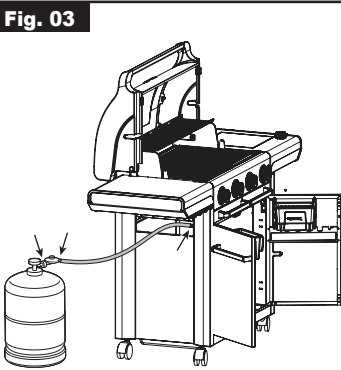


Fig. 04

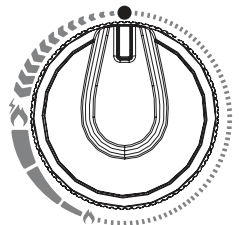


Fig. 05

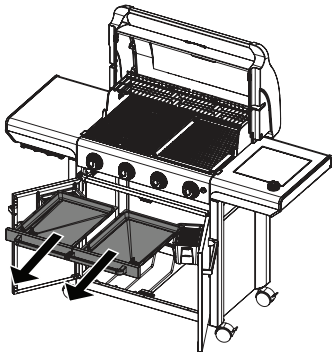


Fig. 06

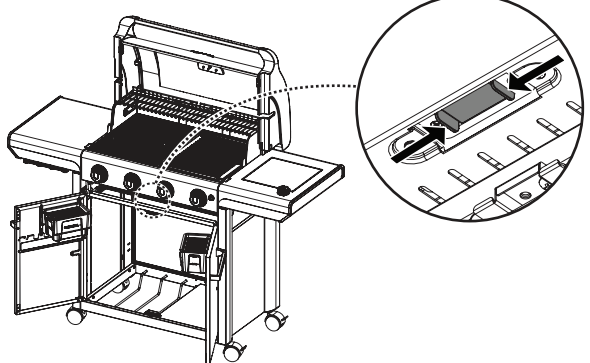


Fig. 07

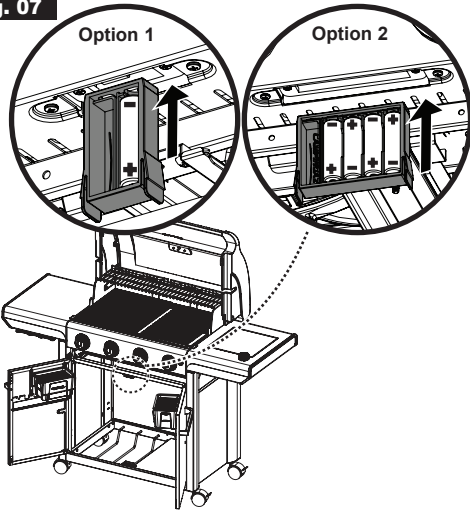


Fig. 08

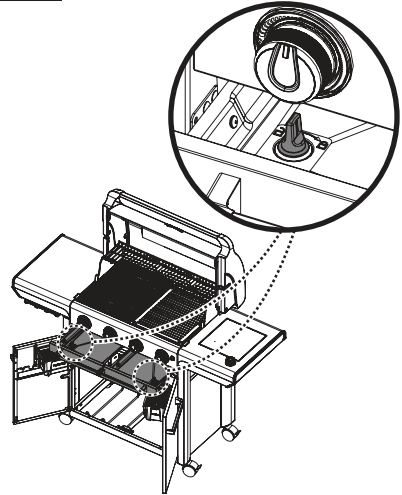


Fig. 09

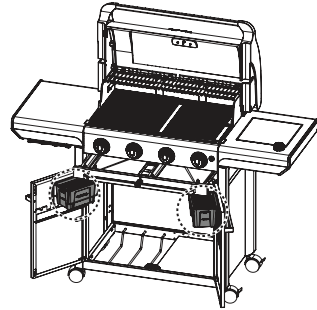
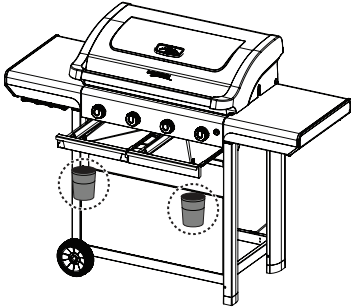


Fig. 10

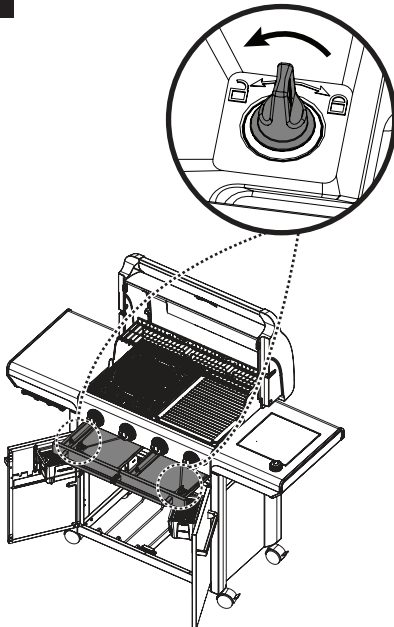


Fig. 11

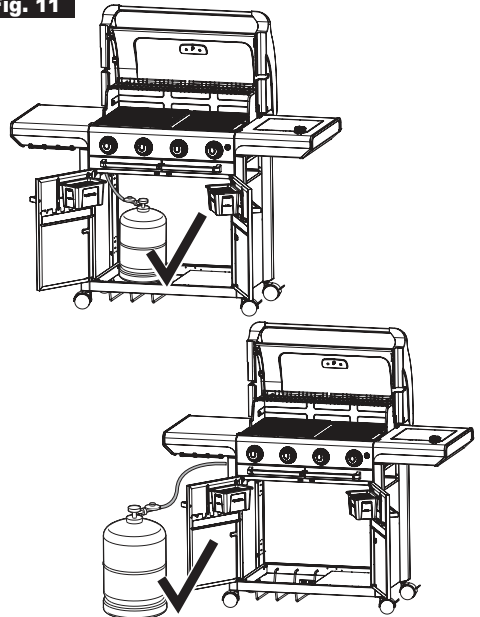


Fig. 12

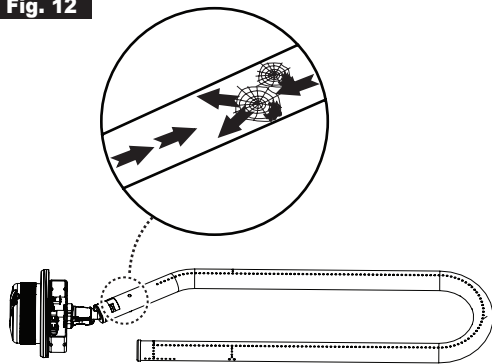


Fig. 13

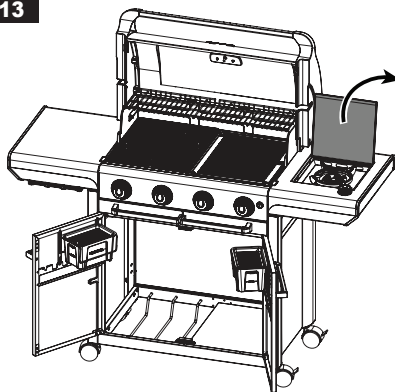


Fig. 14

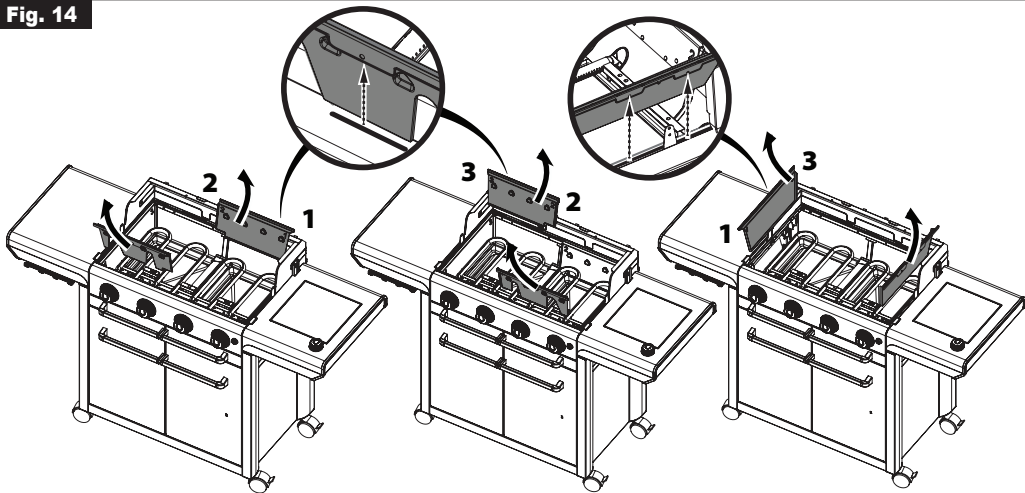


Fig. 15

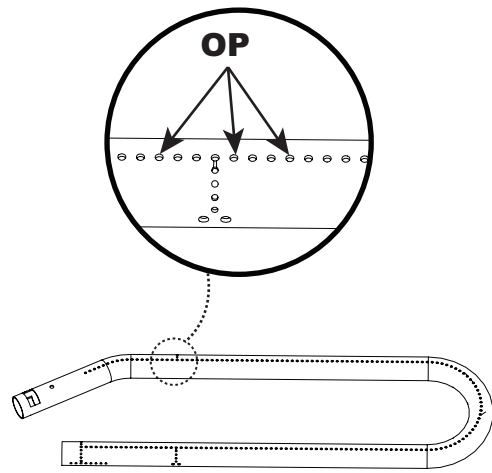
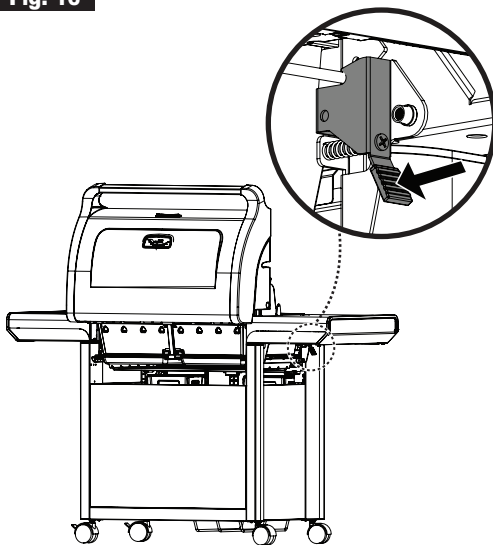


Fig. 16



**Merci d'avoir choisi un barbecue à gaz Campinggaz® !
Ce produit a été conçu pour vous permettre de prendre pleinement plaisir à la cuisson au grill.**

Ceci étant dit, ce grill a été spécifiquement conçu aux fins suivantes :

- Cuisine plus saine, plus sûre et plus agréable avec, de par la conception du grill, beaucoup moins de remontées de flammes.
- Mets appétissants, en conservant les sucs à l'intérieur des aliments, ceux-ci étant alors plus juteux et croustillants à la perfection.
- Polyvalence des modes de cuisson pour donner libre cours à votre créativité en matière de cuisson au grill, avec le système Culinary Modular.
- Nettoyage sans effort et innovant grâce à la technologie InstaClean® Aqua intégrée.
- Cuisson au grill efficace rendue possible par les emplacements optimisés des brûleurs, en liaison avec une conception de grilles de cuisson unique qui rend inutile la mise en place de tentes protège-brûleurs. Moins d'énergie perdue en chauffant des pièces inutiles du barbecue et moins de pièces à nettoyer.
- Puissance optimisée assurant d'excellentes performances de cuisson au grill et un excellent ratio consommation de gaz par rapport à la puissance de chauffe effective.
- Durabilité et fiabilité démontrées par des essais de longue durée des pièces et matériaux concernés.

Pour vous permettre de vivre les meilleures expériences en cuisson au grill, veuillez garder ce manuel en un lieu sûr. Avant d'utiliser votre appareil, nous vous conseillons de lire attentivement les instructions et les informations fournies.

Ce manuel vous aidera à préparer facilement le grill en vue de la cuisson d'aliments et vous apportera des informations utiles pour vous permettre de commencer vos cuissons au grill dans les meilleures conditions possibles.

Nous espérons que ce grill vous apportera beaucoup de joie et que vous connaîtrez le même plaisir à cuire au grill que celui que nous avons eu à développer ce grill. Campinggaz® vous souhaite de passer de bons moments avec votre famille et vos amis, en espérant également contribuer au plaisir des moments que vous vivrez avec votre nouveau grill Campinggaz® !

1 - REMARQUES IMPORTANTES

Le grill présenté dans ce manuel peut avoir un aspect différent du vôtre. Il n'est présenté qu'à des fins d'illustration.

Respectez scrupuleusement les instructions suivantes, afin d'assurer une utilisation de votre barbecue en toute sécurité et d'éviter tout endommagement de celui-ci :

Ne modifiez pas le grill. Toute modification apportée au grill peut être dangereuse

Ce barbecue est conçu pour une utilisation privée normale, il n'est pas destiné à des fins commerciales.

- Veuillez lire les instructions attentivement avant utilisation.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'extérieur.
- Il est conseillé de porter des gants pour monter le grill.
- N'utilisez pas, sur ce barbecue, des sources de combustibles autres que le GPL.
- N'utilisez pas de détendeur réglable. Utilisez uniquement des détendeurs fixes satisfaisant aux normes européennes concernées.
- Pour assurer un fonctionnement de votre barbecue en toute sécurité, n'utilisez jamais de plaques de cuisson recouvrant 100% de votre surface de cuisson.
- Nettoyez régulièrement les pièces situées à la base du foyer, afin d'éviter tout risque d'inflammation venant des résidus de graisse en excès et des déchets d'aliments.
- N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de ce grill.
- Il ne doit pas y avoir de matériaux combustibles dans un rayon d'au moins 60 cm autour du grill.
- Ce grill doit être tenu à distance de matériaux inflammables lorsqu'il est utilisé.
- Ne laissez pas votre grill sans surveillance pendant qu'il est en fonctionnement.
- Ne déplacez pas le grill lorsqu'il est allumé.
- Pour assurer un fonctionnement correct et sûr, le grill doit être utilisé sur une surface plane et horizontale. Évitez les surfaces tendres telles que le gazon ou les terrains boueux, car les roulettes pivotantes pourraient s'enfoncer dans le sol et se bloquer en raison du poids du grill.
- **ATTENTION :** les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes. Tenez les jeunes enfants à distance.
- Manipulez le couvercle de votre grill soigneusement, en particulier lorsque celui-ci est en fonctionnement. Ne vous penchez pas au-dessus du foyer ou de la surface de cuisson, car celle-ci peut devenir très chaude.
- Les pièces qui sont protégées par le fabricant ou par le représentant de ce dernier ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Fermez la bouteille de gaz après chaque utilisation.
- Si votre grill est équipé de roulettes : actionnez les 2 leviers de freinage situés sur les roues afin d'empêcher le grill de se déplacer.
- Si vous sentez une odeur de gaz :
 1. Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
 2. Éteignez toutes les flammes nues.
 3. Ouvrez le couvercle.
 4. Si l'odeur persiste, reportez-vous au chapitre « 3.3 - Vérification des fuites de gaz » ou demandez immédiatement conseil à votre

revendeur local.

2 - MONTAGE

2.1 Déballage

Au moment d'ouvrir/de déballer le barbecue, faites attention à ne pas endommager des pièces si vous utilisez un cutter ou une lame de couteau. Sortez chaque composant de la boîte avec précautions.

2.2 Espace de travail

Prévoyez un espace de travail suffisamment grand pour monter le barbecue. Afin d'empêcher les rayures et les endommagements au moment de débaler le grill, nous vous suggérons d'étendre un tissu doux ou de travailler sur une surface lisse. Placez toutes les pièces sur l'espace de travail, en prenant soin de les espacer suffisamment entre elles, en les empêchant d'entrer en contact entre elles et de provoquer, ainsi, des rayures inutiles au moment du montage.

2.3 Outils

Nous ne conseillons pas d'utiliser une visseuse électrique pour le montage. Le couple de serrage appliqué avec la visseuse pourrait abîmer le métal. Un tournevis manuel doit être utilisé. Assurez-vous bien que le modèle de tournevis utilisé s'adapte correctement aux têtes des vis, afin d'éviter tout endommagement de celles-ci.

2.4 Montage

Pour un montage de votre grill Campinggaz® sans heurts, il est nécessaire de suivre les instructions du manuel de montage fourni, étape par étape. Afin d'éviter toute complication, le manuel de montage recommande de manipuler les pièces à 2 personnes, pour certaines étapes. Ceci est signalé par le pictogramme suivant :



Le barbecue est maintenant monté et n'attend plus que de commencer la première séance de cuisson au grill avec vous !

Il ne reste que quelques étapes pour terminer la préparation de votre grill :

1. Raccordez l'alimentation en gaz. Voir chapitre 3.2.
 2. Insérez les piles (en fonction du modèle). Voir chapitre 4.2.
 3. Remplissez le(s) bac(s) à eau d'eau/de sable (option) Voir chapitre 5.1.
- Veuillez vous reporter aux détails du processus pour chacune des étapes ci-dessous :

3 - RACCORDEMENT DU GAZ ET UTILISATION

3.1 Bouteille de gaz

Ce grill a été réglé pour fonctionner depuis des bouteilles de 4,5 à 15 kg de butane, propane ou butane/propane, avec un détendeur approprié :

- **France, Belgique, Luxembourg, Royaume Uni, Irlande, Portugal, Espagne, Italie, Grèce, Chypre :**
butane 28 mbar / propane 37 mbar.
- **Pays Bas, République tchèque, Slovaquie, Hongrie, Slovaquie, Norvège, Suède, Danemark, Finlande, Bulgarie, Turquie, Roumanie, Croatie, Malte, Estonie, Lituanie, Lettonie, Islande :**
butane 30 mbar / propane 30 mbar.
- **Pologne :**
propane 37 mbar.

Raccordez ou remplacez toujours la bouteille dans un endroit bien ventilé, ne la faites jamais en présence d'une flamme, d'étincelles ou d'une source de chaleur.

Il est possible de placer et d'utiliser la bouteille de gaz dans le compartiment du chariot, soit le grill, mais ceci dépend de la hauteur de la bouteille. Reportez-vous au manuel de montage pour de plus amples détails.

3.2 Tuyau

Le grill doit être utilisé avec un tuyau flexible adapté à une utilisation avec du gaz butane, propane ou butane/propane. Vérifiez toujours que vous utilisez le bon tuyau, dans la bonne longueur, conformément aux spécifications ci-dessous applicables à votre région. Le tuyau doit être immédiatement remplacé s'il est endommagé, fissuré, lorsque les règlements nationaux l'exigent ou bien à la fin de son cycle de vie. Ne tirez pas sur le tuyau et ne perdez pas le tuyau. Tenez-le à distance des pièces du grill qui deviennent très chaudes (Fig. 11). Vérifiez que le tuyau flexible se déploie normalement, sans torsion ni traction.

France:

Le grill comporte un raccord d'entrée de gaz fileté G1/2 fourni avec about annelé NF pré-emanché et joint d'étanchéité.

Le grill peut par conséquent être utilisé avec deux types de tuyaux flexibles :

- Tuyau flexible conçu pour être raccordé sur des abouts annelés, à la fois côté grill et côté détendeur, maintenu fermement par des colliers (conformément à la norme XP D 36-110). La longueur de tuyau conseillée est de 1,25 m, mais celle-ci ne doit pas dépasser 1,50 m. Pour utiliser le grill avec le tuyau flexible XP D 36-110 (Fig. 01) :
 - Faites glisser le tuyau flexible sur l'about annelé, à la fois sur le grill et le détendeur, jusqu'en butée.
 - Faites glisser les colliers derrière les deux premiers bossages des abouts et serrez-les jusqu'à la rupture de la tête de serrage.
 - Vérifiez l'étanchéité, en suivant les instructions du paragraphe 3.3.
- Tuyau flexible (conformément à la norme XP D 36-112 ou NF D 36-112), équipé d'un écrou fileté G 1/2 pour fixation au grill et d'un écrou fileté M 20x1,5 pour fixation au détendeur. La longueur de tuyau conseillée est de 1,25 m, mais celle-ci ne doit pas dépasser 1,50 m. Pour utiliser le grill avec le tuyau flexible XP D 36-112 ou NF D 36-112, G 1/2 et les écrous M 20x1.5 (Fig. 02) :
 - Desserrez et retirez l'about annelé NF afin de dégager le raccord d'entrée G 1/2.
 - Retirez le joint.
 - Serrez l'écrou fileté G 1/2 du tuyau sur le raccord d'entrée du grill et l'écrou fileté M20x1.5 sur le raccord de sortie du détendeur, en suivant les instructions fournies avec le tuyau flexible.
 - Utilisez une clé pour maintenir fermement le raccord d'entrée du grill, et serrez ou desserrez l'écrou fileté à l'aide d'une autre clé.
 - Utilisez une clé pour maintenir fermement le raccord de sortie du détendeur.
 - Vérifiez l'étanchéité, en suivant les instructions du paragraphe 3.3.

Belgique, Luxembourg, Royaume Uni, Irlande, Portugal, Espagne, Italie, Croatie, Grèce, Pays Bas, République tchèque, Slovaquie, Hongrie, Slovénie, Norvège, Suède, Danemark, Finlande, Bulgarie, Turquie, Roumanie, Pologne, Chypre, Malte, Estonie, Lituanie, Lettonie, Islande :

Le barbecue est équipé d'un raccord circulaire. Il doit être utilisé avec un tuyau flexible adapté à une utilisation avec du gaz butane et du gaz propane. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,20 m.

3.3 Vérification des fuites de gaz

Important : ne jamais utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.

- Travaillez à l'extérieur, à distance de toute source d'allumage Ne pas fumer.
- Veillez à ce que les boutons de commande soient en position « OFF » (« ARRÊT ») (O).
- Montez le détendeur sur la bouteille de gaz, conformément aux instructions s'y rapportant.
- Raccordez le tuyau au détendeur et au grill, de la façon décrite au paragraphe 3.2.
- Pour vérifier si des fuites sont présentes, utilisez une solution de détection des fuites de gaz. En alternative, vous pouvez réaliser votre propre solution de détection des fuites de gaz, en mélangeant 1 tasse d'eau et 1 tasse de liquide vaisselle dans un flacon pulvérisateur et en agitant doucement pour que l'eau et le liquide vaisselle se mélangent bien.
- (Fig. 03) Appliquez ou pulvérisez la solution sur les raccords, entre bouteille/détendeur/tuyau/grill.
- Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz (les boutons de commande doivent rester fermés : position « OFF » (« ARRÊT ») (O)). Des bulles dans la solution de détection des fuites de gaz indiquent qu'il y a une fuite de gaz.
- La fuite peut être arrêtée par serrage de l'un ou l'autre des raccords de tuyau ou par remplacement de tout composant défectueux. Le grill ne doit pas être utilisé avant que la fuite n'ait été arrêtée.
- Fermez le robinet de la bouteille de gaz.

Important : Un contrôle de la présence de fuites doit être réalisé une fois par an au moins et chaque fois que l'on remplace la bouteille de gaz.

3.4 Remplacement de la bouteille de gaz

- Travaillez toujours dans un endroit bien ventilé et jamais en présence d'une flamme, d'étincelles ou d'une source de chaleur.
- (Fig. 04) Ramez les boutons de commande en position « OFF » (« ARRÊT ») (O), puis fermez le robinet de la bouteille de gaz en tournant le volant.
- Retirez le détendeur et vérifiez que le joint d'étanchéité est en bon état.
- Remplacez la bouteille de gaz vide par une bouteille pleine, et remettez-la en place. Remontez le détendeur, en prenant soin de ne pas faire subir de contraintes au tuyau.
- Vérifiez s'il y a présence de fuites de gaz.

4 - PILES POUR ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE ET/OU ÉCLAIRAGE (en fonction du modèle)

4.1 Besoin en piles

Si votre grill est équipé d'un allumage électronique, il lui faut 1 pile alcaline AA.

Si votre grill est équipé d'un allumage électronique et de boutons de commande de rétroéclairage, il lui faut 4 piles alcalines AA.

Par commodité pour vous, les piles nécessaires sont incluses dans l'emballage.

Si vous n'utilisez pas le grill pendant une période prolongée, il est fortement conseillé de retirer le compartiment à piles du grill et de le ranger séparément dans un endroit sec et frais.

4.2 Remplacement de la pile/des piles

Le compartiment à piles se trouve au-dessous du tableau de commande. Pour y accéder :

- Retirez les tiroirs à eau (Fig. 05).
- Appuyez sur les 2 languettes de dégagement du compartiment à piles se trouvant sous le tableau de commande (Fig. 06).
- Insérez les piles dans le compartiment, en respectant les polarités indiquées à l'intérieur du compartiment.
- Faites glisser le compartiment pour le remettre en place sous le tableau de commande. Le côté du compartiment où les piles sont visibles doit être tourné vers vous lorsque vous insérez les piles. (Fig. 07).
- Vérifiez le fonctionnement ! Appuyez sur le bouton d'allumage ou, s'il n'y en a pas, tournez l'un des cadrans de commande. Vous devez entendre le déclenchement du système d'allumage.

Attention : Ne pas mélanger des piles usagées et des piles neuves. Ne pas mélanger des piles alcalines, des piles standard (zinc-carbone) et des piles rechargeables. Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.

4.3 Élimination/destruction des piles



Le symbole apparaissant sur les piles signifie que celles-ci doivent, à la fin de leur vie, être retirées de l'appareil, puis recyclées ou correctement détruites.

Les piles ne doivent pas être déposées dans la poubelle mais remises à un point de collecte (centre de recyclage, etc.). Renseignez-vous auprès de vos autorités locales. Ne rejetez jamais les piles dans la nature. Ne tentez pas d'incinérer les piles : la présence de certaines substances (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) dans les piles usagées peut être dangereuse pour l'environnement et la santé humaine.

5 - INSTACLEAN® AQUA

Il est conseillé de remplir d'eau les tiroirs à eau situés sous le tableau de commande. Ceci est facultatif et n'est pas impératif pour que votre grill fonctionne correctement. Cependant, Campingaz® recommande fortement une utilisation avec de l'eau en raison des nombreux avantages qui en résultent. L'ajout d'eau empêche la graisse résiduelle et les déchets d'aliments de carboniser, ce qui permet de réduire sensiblement le risque de remontées de flammes. La petite quantité d'évaporation qui en résulte pendant votre séance de cuisson au grill permet également de repousser la graisse. Lorsque le moment du nettoyage est venu, cet astucieux système vous permet de retirer les pièces grasses du grill et de les laver tout simplement à l'eau savonneuse. Il n'y a pas à recurer !

5.1 Préparation avant la cuisson

- Assurez-vous une fois encore que votre grill est placé sur une surface plane et horizontale.
- Ouvrez le tiroir à eau jusqu'à ce que vous atteigniez la position de verrouillage intermédiaire (Fig. 08).
- Veillez à ce que le bouchon de vidange soit correctement serré pour éviter toute fuite d'eau.
- Remplissez le tiroir d'eau du robinet, en utilisant soit le récipient fourni (en fonction du modèle), soit tout autre gobelet. Veuillez respecter le volume de remplissage conseillé pour le tiroir à eau correspondant :
 - Si votre barbecue comporte 3 brûleurs principaux, versez 1,5 l d'eau dans le grand tiroir à eau.
 - Si votre barbecue comporte 4 brûleurs principaux, versez 0,75 l d'eau dans chacun des deux tiroirs à eau.

Nota : pour commodité, vous pouvez utiliser comme verre mesureur le récipient d'évacuation de la graisse fourni, sur lequel les encoches correspondant aux différents volumes de remplissage ont été prévues. En alternative, vous pouvez également utiliser le niveau MAX figurant dans chaque tiroir à eau, afin d'être sûr de verser la bonne quantité d'eau.

- Fermez les tiroirs à eau.

5.2 Vidage des réservoirs d'eau après cuisson

- Ouvrez le tiroir à eau jusqu'à ce que vous atteigniez la position de verrouillage intermédiaire (Fig. 08).
- Pour les modèles de barbecues comportant un panneau frontal avec étagère intégrée, tenez un récipient de rechange sous le bouchon de vidange avant de dévisser celui-ci. Pour tous les autres modèles avec portes, ouvrez la porte du bas pour faire apparaître le récipient d'évacuation de la graisse, qui comporte un filtre et qui est placé dans un berceau-support fixé à la porte. En l'absence de celui-ci, veillez à placer le récipient d'évacuation de la graisse et son berceau-support au-dessous du tiroir que vous avez l'intention de vider. (Fig. 09.)
- Assurez-vous d'avoir placé le filtre dans le récipient, l'orifice pour le doigt étant tourné vers l'avant.
- Retirez le bouchon de vidange en le dévissant dans le sens anti-horaire (Fig. 10) et laissez l'eau usée s'écouler par l'orifice d'évacuation jusqu'à épuisement.
- Refaites les étapes 1-4 pour vider le deuxième tiroir d'eau, le cas

échiant.

- Les tiroirs à eau peuvent être entièrement retirés pour leur nettoyage. Pour pouvoir entièrement retirer les bacs, effectuez un léger mouvement vers le haut pour franchir les points de verrouillage dans les positions intermédiaire et ouverte.
- Utilisez le filtre pour recueillir et enlever les déchets d'aliments et de graisse dense, avant d'éliminer l'eau usée du récipient. Recyclez les déchets d'aliments et l'eau usée conformément à votre législation locale.

Nota : il est également possible de remplir les tiroirs à eau non pas d'eau mais de sable.

6 - UTILISATION DU GRILL

6.1 Avant utilisation

Rappel : n'utilisez jamais le grill avant d'avoir attentivement lu et compris les instructions. En outre, assurez-vous :

- Qu'il n'y a pas de fuites de gaz.
- (Fig. 11) Que le tuyau ne touche pas les composants qui peuvent devenir très chauds.
- Que les orifices de ventilation du chariot ne sont pas obstrués, en particulier dans le châssis du grill dans lequel on range la bouteille de gaz, et que ces orifices sont entièrement ou partiellement recouverts.
- Que les tiroirs à eau ont été correctement insérés dans leur compartiment, qu'ils ont été correctement positionnés et repoussés jusqu'en butée.
- Que les pièces InstaClean® de l'enceinte du foyer, qui peuvent être retirées, ont été correctement montées (voir paragraphe 8 - Nettoyage et maintenance).
- (Fig. 12) Que les brûleurs ne sont pas bouchés ou obstrués (p. ex. par des toiles d'araignée).

6.2 Utilisation du grill pour la première fois

Lors de la première utilisation, faites chauffer le barbecue avec tous ses brûleurs en position PLEIN DÉBIT (🔥) (le couvercle étant fermé) pendant 30 minutes environ, afin d'éliminer les odeurs résultant des éventuels résidus de revêtements et de peintures des pièces neuves.

6.3 Allumage des principaux brûleurs du barbecue et du brûleur latéral (allumage du brûleur latéral seulement pour les modèles comportant un brûleur latéral)

- Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.
- Ouvrez le couvercle de cuisson.
- Veillez à ce que les boutons de commande soient en position « OFF » (« ARRÊT ») (O).
- Pour les modèles comportant un brûleur latéral, ce dernier peut fonctionner indépendamment ou en liaison avec les brûleurs du barbecue. Avant d'allumer le brûleur latéral, veillez à ce que le couvercle de protection de ce dernier soit ouvert (Fig. 13). N'utilisez pas une poêle ou une casserole d'une taille inférieure à 12 cm ou supérieure à 24 cm.

Nota : ne vous penchez pas au-dessus du foyer en allumant le barbecue !

Si votre barbecue est équipé d'un allumage piézo :

- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens anti-horaire, puis tournez-le en position PLEIN DÉBIT (🔥) (Fig. 04).
- Appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage (🔥) jusqu'à l'allumage.
- Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 4 ou 5 tentatives, attendez 5 minutes, puis refaites l'opération.
- Effectuez les mêmes opérations pour allumer le brûleur latéral, en tournant le bouton de commande se trouvant à côté du brûleur latéral et en appuyant sur l'allumage piézo situé à droite du tableau de commande, à côté du pictogramme suivant (🔥).

Si votre barbecue est équipé d'un allumage électronique :

- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens anti-horaire, puis tournez-le en position PLEIN DÉBIT (🔥) (Fig. 04).
- Appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage (🔥). Vous devez entendre un son (« tic ») qui va provoquer un jet d'étincelles au niveau du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton d'allumage pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.
- Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 4 ou 5 tentatives, attendez 5 minutes, puis refaites l'opération.
- Effectuez les mêmes opérations pour allumer le brûleur latéral, en tournant le bouton de commande se trouvant à côté du brûleur latéral et en appuyant sur le même allumage électronique situé sur le tableau de commande.

Si votre barbecue est équipé de l'allumage automatique Campingaz® InstaStart® :

- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens anti-horaire, puis tournez-le en position PLEIN DÉBIT (🔥) (Fig. 04). Maintenez l'appui sur le bouton de commande. L'allumage électronique générera alors un son (« tic ») qui provoquera un jet d'étincelles au niveau du brûleur. Une fois que le brûleur est allumé, tournez le bouton de commande sur la position PLEIN DÉBIT (🔥) (Fig. 04).
- Effectuez les mêmes opérations pour allumer le brûleur latéral, en

appuyant sur le bouton de commande situé à côté du brûleur latéral, et en tournant ce bouton.

NOTA : si le brûleur ou le brûleur latéral ne s'allume pas au bout d'environ 10 secondes, lors du processus d'allumage, attendez 5 minutes avant de refaire l'opération.

Une fois que le premier des brûleurs principaux est allumé, il y a deux façons d'allumer un autre brûleur :

- Refaites l'opération d'allumage décrite ci-dessus
- Allumez le brûleur se trouvant à gauche ou à droite du brûleur déjà allumé, en positionnant son bouton de commande dans la position PLEIN DÉBIT (🔥), ce qui permet un allumage croisé.

6.4 Allumage manuel

Si l'allumage piézo ou l'allumage électronique ne fonctionne pas, vous pouvez allumer votre grill manuellement.

- Ouvrez le couvercle de cuisson.
- Veillez à ce que les boutons de commande soient en position « OFF » (« ARRÊT ») (O).
- Retirez la grille de cuisson et la plaque de cuisson
- Allumez une allumette et approchez-la du brûleur à allumer.
- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens anti-horaire, jusqu'à ce qu'il soit en position PLEIN DÉBIT (🔥).
- Remettez la grille et la plaque en place, en utilisant des gants de protection.

6.5 Extinction du barbecue

a. Brûleurs principaux

(Fig. 04) Ramenez les boutons de commande en position « OFF » (« ARRÊT ») (O), puis fermez le robinet de la bouteille de gaz en tournant le volant.

b. Brûleur latéral (si le modèle comporte un brûleur latéral)

(Fig. 04) Ramenez le bouton du brûleur latéral en position « OFF » (« ARRÊT ») (O), puis fermez le robinet de la bouteille de gaz si vous n'utilisez plus les brûleurs principaux du grill.

6.6 Éclairage du tableau de commande (seulement sur certains modèles)

Les boutons de commande avec fonction InstaStart® s'éclairent dès que l'on tourne le bouton de commande pour permettre le débit de gaz.

En outre, si le barbecue est censé être arrêté, cela signifie que la valve du bouton de commande est encore ouverte et fournit un indice visuel indiquant que le bouton de commande n'a pas été positionné sur Off (Arrêt) correctement.

Nota : un éclairage ne signifie pas la présence de gaz ou d'une flamme. Les LED ne sont pas remplaçables.

7 - LA CUISSON

Une fois que vous avez allumé votre barbecue, le moment est venu de commencer vos cuissons au grill ! Une bonne pratique consiste à préchauffer votre grill pendant quelques minutes avant de commencer à y placer des aliments. De la même façon que lorsque vous cuisinez dans une poêle ou au four, ce préchauffage vous aide à atteindre une température de grill appropriée et empêche les aliments de coller, en assurant une croûte croustillante et bien dorée. Campingaz® recommande toujours de porter des gants de protection pour manipuler les composants qui peuvent devenir très chauds.

7.1 Des possibilités de cuisson à l'infini

Saviez-vous que certains aliments conviennent mieux pour différentes surfaces de grill au barbecue ?

Les grilles conviennent mieux pour faire griller des viandes grasses comme, par exemple, les saucisses et les steaks, de même que la peau des volailles. Étant donné que le transfert de chaleur s'effectue directement de la flamme à l'aliment, la cuisson sur grille utilise généralement des températures plus élevées à la surface. La fonte absorbe et intensifie la chaleur, en dorant ou en brûlant au point de contact. Il en résulte ces marques de grill que nous aimons voir sur nos steaks et nos saucisses. Par ailleurs, l'aliment ne fritt pas dans sa graisse.

En revanche, les plaques/planchas sont mieux indiquées pour les aliments grillés plus délicats comme, par exemple, le poisson, les fruits de mer, les légumes, les fruits ou les aliments coupés en dés. Les plaques/planchas transfèrent la chaleur uniformément entre l'ensemble de la surface en fonte et l'aliment, en cuisant et en dorant d'une façon régulière. Les flammes ne touchent jamais l'aliment, ce qui signifie également que celui-ci n'est pas exposé aux remontées de flammes ou au brûlage, ce qui est beaucoup plus sain. Vous pouvez également utiliser votre plaque/plancha pour faire cuire des aliments fluides ou destinés à recharger les batteries comme, par exemple, des œufs ou des pancakes.

À aliments différents, temps de cuisson différents, ce qui fait que le barbecue est également équipé d'une grille de maintien au chaud. Il s'agit d'une deuxième grille, plus petite, qui est placée au-dessus de la grille principale et qui est essentiellement utilisée pour maintenir au chaud les aliments qui ont déjà été cuits, sans les exposer à autant de

chaleur que sur la grille de cuisson. Cette grille permet d'attendre que les aliments à cuisson plus lente soient cuits. La grille de maintien au chaud peut également être utilisée en tant que surface de cuisson au grill complémentaires, en utilisant le barbecue comme un four pour une cuisson indirecte, pour des mets comme, par exemple, des tomates farcies, des pommes de terre au four ou des pains.
Toutes les surfaces de cuisson disponibles sur le barbecue permettent de réaliser un nombre infini de recettes.

7.2 Donnez libre cours à votre créativité en matière de cuisson au grill, avec la polyvalence des modes de cuisson

Pour une polyvalence plus grande encore, allant au-delà des surfaces de cuisson, explorez le monde des solutions de cuisson interchangeables Campingaz® Culinary Modular !

Retirez simplement le disque intérieur de la grille modulaire en fonte et insérez l'un des différents accessoires de barbecue Campingaz® Culinary Modular. Qu'il s'agisse de pizza, de paella et même de wok, les accessoires Campingaz® Culinary Modular vous permettront d'assouvir tous vos désirs de gastronomie en matière de barbecue.

7.3 Couverture ouvert ou fermé ? Cuisson directe et cuisson indirecte

Pour saisir le steak parfait, pour utiliser le wok Campingaz® ou pour une plancha, le mieux est de laisser le couvercle du barbecue ouvert. Ce faisant, la chaleur est transférée par contact « direct » entre l'aliment et une grille, une plaque ou une plancha très chaude. Cependant, le barbecue peut également être utilisé comme un four lorsque son couvercle est fermé. Dans ce cas, la chaleur est transférée par contact « indirect » entre l'aliment et l'air très chaud qui circule à l'intérieur du couvercle. Le plat de cuisson verticale pour poulets, les grilles de maintien au chaud ou la rôtissoire de Campingaz® sont parfaits pour la cuisson indirecte mais l'utilisation du barbecue que l'on préfère est probablement la cuisson d'une pizza. Utilisez la pierre à pizza Campingaz® pour obtenir une pizza croustillante et parfaitement cuite, au barbecue.

7.4 Pour maintenir vos aliments juteux et croustillants !

La cuisson au grill est la façon parfaite de créer des aliments délicieux et appétissants sur un feu nu. Mais comment maintenir les aliments juteux sans sacrifier pour autant le délicieux croustillant ?

Le système de brûleurs Blue Flame Campingaz® génère une délicate évaporation d'eau qui emprisonne les sucres de votre aliment, sans perdre pour autant la croustillante croûte obtenue au barbecue.

De la même façon que l'on fait la plupart des tendres et croustillantes miches de pain, le système de brûleurs Blue Flame maintient vos aliments cuits au grill juteux et croustillants, que vous les saisissiez ou que vous les rôtissiez. Veillez simplement à remplir les tiroirs à eau jusqu'au niveau requis avant d'utiliser votre appareil.

7.5 Cuisine plus saine, plus sûre et plus agréable avec, de par la conception du grill, beaucoup moins de remontées de flammes

Le nouveau système de brûleurs Blue Flame de Campingaz® offre un préchauffage accéléré, une répartition optimale de la chaleur et, de par sa conception, beaucoup moins de remontées de flammes.

Les remontées de flammes peuvent être dangereuses car elles peuvent rapidement échapper à tout contrôle et elles nécessitent d'être éteintes rapidement. Par ailleurs, les flammes jaunes que l'on voit pendant la cuisson au grill détruisent en réalité les aliments en train de cuire, en exerçant une influence négative sur le goût. De plus, les zones noircies sur les viandes saisies et grillées constituent une source de produits chimiques cancérigènes.

Le brûleur de forme nouvelle répartit astucieusement les flammes sous toute la surface de cuisson au grill, en offrant une répartition de chaleur parfaitement régulière. La protection du brûleur est intégrée aux grilles en fonte, en supprimant la couche de protection du brûleur au-dessus de la surface de cuisson. On empêche ainsi la graisse et les jus très chauds de s'accumuler et de provoquer des flammes dangereuses dans le foyer. L'eau provenant de l'InstaClean® Aqua constitue une aide supplémentaire pour tenir l'inflammation sous contrôle.

7.6 Plus de récupération !

Intégrée à vos barbecues Series, l'astucieuse technologie Campingaz® InstaClean Aqua, exploite le pouvoir de l'eau pour assurer un nettoyage aussi simple que possible et sans efforts.

L'eau se remplit dans les tiroirs de récupération de la graisse à chargement frontal, en empêchant toute la graisse résiduelle et tous les déchets d'aliments de s'intégrer au matériau. De même, la petite quantité d'évaporation qui en résulte pendant votre séance de cuisson au grill permet également de repousser la graisse, en empêchant cette dernière et les saouilles de brûler dans les matériaux du foyer. Lorsque le moment du nettoyage est venu, cet astucieux système vous permet de retirer les pièces grasses du grill et de les laver tout simplement à l'eau. Il n'y a pas à récupérer !

L'eau usée présente dans le tiroir de récupération de la graisse est facile à vider, il suffit pour cela de retirer un bouchon. Les modèles Premium et Onyx sont équipés d'un récipient à eau usée comportant un filtre escamotable pour séparer la graisse dense, en rendant l'élimination de l'eau usée encore plus commode.

Nettoyage rapide, sans efforts et impeccable!

8 - NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Nous adorons cuire au grill, mais le nettoyage est toujours agaçant. Il s'agit pourtant d'un stade très important de chaque séance de cuisson au grill. Un nettoyage régulier contribue à la durabilité et à la fiabilité de votre grill Campingaz®. Avec notre technologie InstaClean® Aqua, en liaison avec les instructions suivantes, notre objectif est de vous permettre de nettoyer votre barbecue avec le moins d'efforts possible et d'une façon aussi commode que possible :

Afin de maintenir votre grill en parfait état de fonctionnement, il est recommandé de le nettoyer régulièrement (au plus tard au bout de 4 ou 5 utilisations). Si vous utilisez le grill avec de l'eau, nous vous conseillons de changer l'eau après chaque utilisation.

Voici comment procéder :

- Attendez que votre barbecue ait complètement refroidi après votre séance de cuisson au grill.
- Effectuez le vidage des tiroirs d'eau de la façon décrite au chapitre 5.2.
- Utilisez une brosse pour barbecue en acier inoxydable pour éliminer les excès de saouilles des grilles et des plaques de cuisson, et placez celles-ci dans le lave-vaisselle ou bien faites-les tremper dans une bassine remplie d'eau savonneuse ou d'un mélange homogène de vinaigre blanc et d'eau.
- Retirez les éléments InstaClean® (Fig. 14). Grâce à la technologie InstaClean® Aqua, une éponge non abrasive et de l'eau savonneuse devraient suffire pour nettoyer les pièces sans efforts.
- Rincez et séchez

À noter que les éponges abrasives peuvent endommager votre grill.

8.1 Brûleur

Vérifiez régulièrement que les orifices du brûleur ne sont pas obstrués par des saouilles ou des toiles d'araignée.

Nettoyez le brûleur en utilisant une éponge humide (trempée dans de l'eau et un liquide lave-vaisselle). Si nécessaire, utilisez une brosse métallique humide.

Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont dégagés et secs avant de réutiliser le brûleur. Si nécessaire, dégagez le brûleur en utilisant une brosse métallique.

Si nécessaire, nettoyez les entrées d'air du brûleur (Fig. 12) et les orifices du brûleur, OP (Fig. 15).

NOTA : un nettoyage régulier prolonge la durée de vie du brûleur et empêche toute oxydation prématurée pouvant résulter de la cuisson de résidus acides. Cependant, l'oxydation du brûleur du grill est normale.

9 - RANGEMENT

- Après utilisation, fermez le robinet de votre bouteille de gaz, en tournant le volant.
- Si vous rangez votre barbecue dans une zone de stockage fermée, débranchez la bouteille de gaz et rangez-la à l'extérieur.
- Si vous rangez votre barbecue à l'extérieur, Campingaz® conseille vivement d'utiliser une housse appropriée pour protéger votre grill contre les éléments et contre l'encaissement pendant son stockage.
- Si vous n'utilisez pas le grill pendant une longue période, il est conseillé de le ranger dans un endroit sec et abrité (garage, par exemple).
- Environnement propice à la corrosion : des précautions particulières doivent être prises pour le barbecue, s'il est utilisé en bord de mer ; le barbecue ne doit pas être rangé à l'extérieur sans protection et il doit être maintenu sous abri et dans un environnement sec.

9.1 Tablettes latérales Campingaz® Push2Fold (en fonction du modèle)

Si votre grill est équipé des tablettes latérales Push2Fold, il est possible d'abaisser et de replier ces tablettes vers le bas. Il suffit pour cela d'appuyer sur le levier qui se trouve sous la tablette latérale (Fig. 16). Pour les déplier en position horizontale, il suffit de les relever et elles se verrouilleront dans cette position. Pour de plus amples instructions, si nécessaire, lisez les instructions de montage se trouvant dans l'emballage.

10 - ACCESSOIRES

Pour vous aider à tirer le meilleur parti de votre barbecue, Campingaz® a conçu de nombreux accessoires destinés à vous aider à préparer vos mets favoris sur votre grill, à rendre le nettoyage aussi simple que possible et à faire en sorte que votre grill dure plus longtemps :

Les essentiels pour la cuisson au grill	Clean & Protect (Nettoyer & Protéger)
Ustensiles Premium : Spatules, pinces, etc.	Housses adaptées
Rôtissoire	Brosses
Pierre à pizza	Nettoyants pour barbecue
Wok (voir nota ci-dessous)	Nettoyants pour acier inoxydable
Poêle à paella	
Plaque à plancha	

IMPORTANT : pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas le wok Culinary Modular (réf. 2000014584) sur votre barbecue. En remplacement, utilisez le wok en fonte Culinary Modular (réf. 2000036961) ou le wok Mandarin Culinary Modular (réf. 2000038449) d'une date de fabrication non antérieure à octobre 2020. Vous trouverez ces informations marquées sur la poignée.

Pour voir notre gamme complète et obtenir plus d'informations, merci de nous rendre visite à l'adresse www.Campingaz.com

ADG (Campingaz®) recommande d'utiliser ses barbecues au gaz systématiquement avec des accessoires et pièces de rechange de Campingaz®. ADG (Campingaz®) décline toute responsabilité en cas d'endommagement ou de dysfonctionnement dû à l'utilisation d'accessoires et/ou de pièces de rechange d'autres marques.

11 - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

N'oubliez pas l'environnement ! Votre grill comporte des matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés. Si vous souhaitez vous défaire de votre barbecue, remettez ces matériaux au service de collecte des déchets de votre commune et triez les matériaux d'emballage.

Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) :



Ce symbole signifie que le système électrique du grill doit être éliminé sélectivement. À la fin de sa vie, le système électrique du grill doit être rebuté correctement. Le système électrique ne doit pas être éliminé avec les déchets municipaux non triés.

La collecte sélective des déchets favorise la réutilisation, le recyclage ou d'autres formes de récupération des matériaux recyclables contenus dans ces déchets. Remettez le système électrique du grill à un centre de récupération des déchets ou à un point de collecte des déchets. Renseignez-vous auprès de vos autorités locales en cas de doute. Ne rejetez jamais ces matériaux dans la nature. Ne tentez pas d'incinérer ces matériaux ; la

présence de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut nuire à l'environnement et avoir un effet potentiel sur la santé humaine.

12 - ANOMALIES / REMÈDES

Anomalies	Causes probables / remèdes
Le brûleur ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> Mauvaise arrivée du gaz Détendeur ne fonctionne pas Le tuyau, le robinet, le tube venturi ou les orifices du brûleur sont bouchés
Le brûleur a des ratés ou s'éteint	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier s'il y a du gaz Vérifier le branchement du tuyau Voir le S.A.V.
Flammes soufflantes instables	<ul style="list-style-type: none"> Bouteille neuve pouvant contenir de l'air. Laisser fonctionner et le défaut disparaîtra. Voir le S.A.V.
Grand panache de flammes à la surface du brûleur	<ul style="list-style-type: none"> Porte-injecteur incorrectement raccordé au brûleur. Réglez le brûleur. Le brûleur est colmaté (par des toiles d'araignée, par exemple). Nettoyez le brûleur. Voir le S.A.V.
Flamme à l'injecteur	<ul style="list-style-type: none"> La bouteille est presque vide. Changer de bouteille et le défaut disparaîtra Voir le S.A.V.
La graisse s'enflamme d'une façon anormale	<ul style="list-style-type: none"> Température du gril trop élevée: réduire le débit Nettoyer le plateau ramasse graisse
Le brûleur s'allume avec une allumette mais pas avec l'allumage « PIEZO »	<ul style="list-style-type: none"> Bouton, fil ou électrode défectueux. Contrôler les jonctions du câble de l'allumeur Contrôler l'état de la céramique et du câble de liaison Voir le S.A.V.
Fuite enflammée au raccord	<ul style="list-style-type: none"> Raccord non étanche Fermer immédiatement l'arrivée du gaz Voir le S.A.V.
Chaleur insuffisante	<ul style="list-style-type: none"> Injecteur ou brûleur colmaté Voir le S.A.V.
Fuite enflammée derrière le bouton de réglage	<ul style="list-style-type: none"> Robinet défectueux Arrêter l'appareil Consulter le S.A.V.
Fuite enflammée sous la console	<ul style="list-style-type: none"> Arrêter l'appareil Fermez la bouteille de gaz. Voir le S.A.V.

Thank you for choosing a Campingaz® gas barbecue!
This product has been designed to ensure you delight in the best grilling experience.

With this in mind, this grill has been especially designed for:

- Healthier, safer and more enjoyable cooking with significantly less flare ups by design.
- Mouthwatering results by locking in the moisture of food, for juicier results and crispy perfection.
- Prolonged cooking versatility to unleash your grilling creativity with the Culinary Modular system.
- Effortless and innovative cleaning thanks to integrated InstaClean® Aqua technology.
- Efficient grilling enabled by the optimized burner locations in combination with a unique cooking grids design that prevents the need of burner tents. Less loss of energy heating unnecessary barbecue parts and less parts to clean.
- Optimized power that offers excellent grilling performance and gas consumption ratio.
- Durability and reliability due to long life testing of relevant parts and materials.

For the best cooking experience, please keep this manual in a safe place. Prior to use, we recommend that you carefully read the instructions and information provided.

This manual will help you to easily prepare the grill for cooking and will provide helpful information so that you get start grilling under the best possible conditions.

We hope this grill brings you joy and that you will have as much fun grilling on it as we had developing it. Campingaz® wishes you good times with your family & friends and we hope to contribute to it with your new Campingaz® grill!

1 - IMPORTANT NOTICE

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

Follow these instructions carefully to ensure safe usage and avoid damaging your barbecue:

Do not modify the grill. Any modification of the grill may be dangerous

This barbecue is designed for normal private use and is not intended for commercial purposes.

- Please read the instructions carefully before use.
- Use outdoors only.
- It is recommended to wear gloves to assemble the grill.
- Do not use any other fuel source than LPG on this barbecue.
- Do not use an adjustable low-pressure regulator. Only use fixed regulators that comply with the relevant European standards.
- To ensure safe operation of your barbecue, never use griddle plates that cover 100% of your cooking surface.
- Regularly clean the parts at the base of the firebox to avoid risk of inflammation from excess grease residue and food waste.
- Do not store or use petrol and other flammable liquids or vapors in the vicinity of this grill.
- There should be no combustible materials within a radius of at least 60cm around the grill.
- This grill must be kept away from inflammable materials when it is in use.
- Do not leave your grill unattended while it is in operation.
- Do not move the grill when alight.
- To ensure proper and safe operation, the grill should be operated on a level surface. Avoid soft surface such as grass or muddy terrain as swivel castors could sink into the ground and get blocked due to weight of the grill.
- **CAUTION:** Accessible parts may get very hot. Keep young children away.
- Handle the lid of your grill carefully, especially while in use. Do not lean over the fire box or grilling surface as it can get very hot.
- Parts which are protected by the manufacturer or the manufacturer's representative must not be manipulated by the user.
- Close the gas bottle after each use.
- If equipped with castors: use the 2 brake levers on the wheels to prevent the grill from moving.
- If you smell gas:
 1. Close the valve of the gas bottle.
 2. Extinguish all naked flames.
 3. Open the lid.
 4. If the smell continues, see chapter "3.3 - Checking for gas leaks" or immediately seek advice from your local retailer.

2 - ASSEMBLY

2.1 Unpacking

When opening/unpacking the barbecue, please pay attention when using a cutter or knife blade to avoid damaging parts. Take each component out of the box with care.

2.2 Work space

Ensure you have a big enough work space for assembly. In order to prevent scratches and damages when unpacking the grill, we suggest

laying down some soft material or work on a soft surface. Place all parts on the work space, taking care that there is enough space between them, preventing parts from coming in contact and causing unnecessary scratches during the assembly.

2.3 Tools

We do not recommend the use of an electric screw driver for assembly. The torque applied could strip the metal. A hand-held screwdriver should be used. Carefully check that the model used fits the screw head properly to avoid damaging the screw head.

2.4 Assembly

For a smooth assembly of your Campingaz® grill, it is necessary to follow the assembly manual provided, step by step. To avoid complication, some steps in the assembly manual recommend handling parts with 2 people. This is indicated by the following pictogram:



The barbecue is now assembled and eager to get the first grilling session started with you!

Only a few steps left to complete the preparation of your grill:

1. Connect the gas supply. See chapter 3.2.
 2. Insert batteries (depending on model). See chapter 4.2.
 3. Fill the water tray(s) with water/sand (optional) See chapter 5.1.
- Please see the process details for each of these steps below:

3 - GAS CONNECTION AND USE

3.1 Gas bottle

This grill has been adjusted to operate from 4.5 to 15 kg butane, propane or butane/propane bottles with an appropriate low-pressure regulator:

- **France, Belgium, Luxembourg, United Kingdom, Ireland, Portugal, Spain, Italy, Greece, Cyprus:**
butane 28 mbar / propane 37 mbar.
- **Netherlands, Czech Republic, Slovakia, Hungary, Slovenia, Norway, Sweden, Denmark, Finland, Bulgaria, Turkey, Romania, Croatia, Malta, Estonia, Lithuania, Latvia, Turkey, Iceland:**
butane 30 mbar / propane 30 mbar.
- **Poland:**
propane 37 mbar.

Always connect or replace the bottle in a well-ventilated area, never in the presence of a flame, spark or heat source.

The possibility of placing and using the gas bottle within the trolley compartment under the grill, depends on the height of the bottle. Refer to the assembly manual for further details.

3.2 Hose

The grill should be used with flexible hose that is suitable for use with butane, propane or butane/propane gas. Always check you are using the correct hose with the correct length as specified for your region below. The hose should be replaced immediately if it is damaged, cracked, when required by national regulations or at the end of its lifecycle. Do not pull or pierce the hose. Keep it away from any parts of the grill that get hot (Fig. 11). Check that the flexible hose stretches out normally, without twisting or pulling.

France:

The grill has a G1/2 threaded gas inlet connector supplied with pre-fitted NF ringed tailpiece and seal.

Therefore, the grill may be used with two types of flexible hoses:

- a. Flexible hose designed to be joined onto ringed tailpieces on both the grill and regulator sides, held firm with collars (in accordance with standard XP D 36-110). Recommended hose length is 1.25 m, but hose length should not exceed 1.50m.
To use the grill with the flexible hose XP D 36-110 (Fig. 01):
 - i. Slide the flexible hose onto the ringed tailpiece on both the grill and regulator as far as it will go.
 - ii. Slide the collars behind the two first bosses on the tailpieces and tighten them until the tightening head breaks.
 - iii. Check for leaks following the instructions in section 3.3.
- b. Flexible hose (according to standard XP D 36-112 or NF D 36-112) fitted with a G 1/2 threaded nut for fixing to the grill and a M 20x1.5 threaded nut for fixing to the regulator. Recommended hose length is 1.25 m, but hose length should not exceed 1.50m.
To use the grill with the flexible hose XP D 36-112 or NF D 36-112, G 1/2 and M 20x1.5 nuts (Fig. 02):

- i. Loosen and remove the NF ringed tailpiece to release the G 1/2 inlet connector.
- ii. Remove the seal.
- iii. Tighten the G 1/2 threaded nut on the hose onto the grill inlet connector and the M20x1.5 threaded nut onto the regulator output connector following the instructions supplied with the flexible hose.
- iv. Use a spanner to hold the grill inlet connector firm and tighten or loosen the threaded nut with another spanner.
- v. Use a spanner to hold the regulator outlet connector firm.
- vi. Check for leaks following the instructions in section 3.3.

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

The barbecue is equipped with a circular connector. It should be used with flexible hose that is suitable for use with butane and propane gas. Hose length should not exceed 1.20m.

3.3 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" position (O).
3. Fit the regulator onto the gas bottle in accordance with its instructions.
4. Connect the hose to the regulator and grill as described in section 3.2.
5. Use a gas leak solution to test for leaks. Alternatively, you can mix your own gas leak solution by combining 1 cup of water with 1 cup of liquid dish soap in a spray bottle and swirling gently to mix.
6. (Fig. 03) Apply or spray the solution to the connections between bottle/regulator/hose/grill.
7. Open the gas bottle 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 grill must not be used until the leak is stopped.
9. Close the valve on the gas bottle.

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

3.4 Replacing the gas bottle

1. Always work in a well-ventilated area and never in the presence of a flame, spark or heat source.
2. (Fig. 04) Return the control knobs to the "OFF" position (O), then close the valve of the gas bottle by turning the handwheel.
3. Remove the regulator and check that the sealing joint is in good condition.
4. Replace the empty gas bottle with a full one and put it in place. Refit the regulator, taking care not to apply stress to the hose.
5. Check for gas leaks.

4 - BATTERIES FOR ELECTRONIC IGNITION AND/OR LIGHTING (depending on model)

4.1 Battery requirement

If your grill is equipped with an electronic ignition, it will require 1xAA alkaline battery.

If your grill is equipped with an electronic ignition and backlit control knobs, it will require 4xAA alkaline batteries.

For your convenience the applicable batteries have been included in the package.

If the grill is not used over an extended period of time, it is highly recommended to remove the battery compartment from the grill and store it separately in a dry and cool place.

4.2 Exchanging the battery

The battery compartment is underneath the control panel. In order to access it:

1. Remove the water drawers (Fig. 05).
2. Press the 2 release tabs of the battery compartment under the control panel (Fig. 06).
3. Insert the batteries into the compartment, respecting the polarities as indicated inside the compartment.
4. Slide the compartment back into place under the control panel. The side of the compartment where the batteries are visible should be facing toward you as you insert. (Fig. 07).
5. Check if it works! Push the ignition button, or if there is none, turn one of the control dials. You should hear the ignition system sparking.

Caution: Do not mix old and new batteries. Do not mix alkaline, standard (carbon-zinc), or rechargeable batteries. Non-rechargeable batteries are not to be recharged.

4.3 Battery disposal



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 (recycling centre etc.). Check with your local

council. Never dispose of batteries in nature. Do not try to incinerate: the presence of certain substances (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) in used batteries may be hazardous to the environment and human health.

5 - INSTACLEAN® AQUA

It is recommended that water drawers below the control panel are filled with water. This is optional and it is not required for your grill to function correctly. However, Campinggaz® strongly recommends the usage with water as it offers many benefits. The addition of water prevents residual grease and food waste from baking into the material, thereby significantly reducing the risk of flare ups. The small amount of resulting evaporation during your grilling session, also works as a grease repellent. When it's time to clean, thanks to this clever system, you can remove the greasy grill parts and simply wash them off with soapy water. No scrubbing required!

5.1 Preparation before cooking

1. Ensure again that your grill is positioned on a flat and horizontal surface.
2. Open the water drawer until you reach the intermediate lock position (Fig. 08).
3. Ensure the drain plug is properly tightened to avoid any water leakage.
4. Fill conventional tap water into the water drawer by either using the provided container (depending on the model) or any other beaker. Please respect the recommended filling volume of the corresponding water drawer:
 - If your barbecue has 3 main burners, fill the large water drawer with 1.5L of water.
 - If your barbecue has 4 main burners, fill each of the two water drawers with 0.75L of water.

Note: For your convenience you can use the provided grease evacuation container as a measuring cup which has the respective filling volume notches already applied. Alternatively, you can also use the MAX level indicated in each water drawer to ensure you have the right fill amount. 5. Close the water drawers.

5.2 Evacuation of the water drawers after cooking

1. Open the water drawer until you reach the intermediate lock position (Fig. 08).
2. For barbecue models with a front panel with integrated shelf, hold a spare container under the drain plug before unscrewing it. For all other models with doors, open the door below to reveal the grease evacuation container with included filter, positioned within a cradle attached to the door. If this is missing, ensure you place the grease evacuation container and its cradle underneath the drawer you intend to evacuate. (Fig. 09).
3. Ensure you have placed the filter in the container with the finger hole toward the front.
4. Remove the drain plug by unscrewing it anti-clockwise (Fig. 10) and allow the waste water to funnel through the evacuation hole until it is completely empty.
5. Repeat steps 1-4 to evacuate the second water drawer if applicable.
6. Water drawers can be completely removed for cleaning. In order to totally remove the trays, apply a slight upward movement to escape the locking points at the intermediate and opened position.
7. Use the filter to collect and wipe off food waste and dense grease, before disposing of the waste water from the container. Recycle food waste and waste water as per your local laws.

Note: It is also possible to fill the water drawers with sand instead of water.

6 - USE OF THE GRILL

6.1 Prior to use

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

- There are no gas leaks.
- (Fig. 11) The hose does not touch any components which may get hot.
- Ventilation openings within the tray are not obstructed, especially in grill chassis in which the gas bottle is stored and are fully or partly enclosed.
- The water drawers have been correctly inserted into their compartment and that they are correctly positioned and pushed as far in as they will go.
- The removable InstaClean® parts of the firebox enclosure have been assembled correctly (see section 8 - Cleaning and maintenance).
- (Fig. 12) The burner are not blocked or obstructed (e.g. by spider webs).

6.2 Using the grill for the first time

When used for the first time, heat up the barbecue with all its burners on FULL FLOW position (🔥) (with the lid closed), for approximately 30 minutes in order to eliminate any odours resulting from any residual coatings on the new parts.

6.3 Lighting the barbecue main burners and the side burner (side burner ignition only applicable on models including a side burner)

- Open the valve of the gas bottle.
- Open the cooking lid.
- Make sure that the control knobs are in the "OFF" position (O).

- For models with a side burner included, the side burner may operate independently or in conjunction with the barbecue burners. Before igniting the side burner, be sure that the side burner protective cover is open (Fig. 13). Do not use a pan or pot smaller than 12 cm or larger than 24 cm.

Note: Do not lean over the firebox while igniting the barbecue!

If your barbecue is equipped with piezo ignition:

- Press and turn the control knob counter-clockwise and turn it to the FULL FLOW position (🔥) (Fig. 04).
- Push immediately the ignition button (🔥) until it clicks.
- If the burner does not ignite after 4 or 5 attempts, wait 5 minutes and then repeat the operation.
- Follow the same steps to ignite the side burner, turning the control knob next to the side burner and pushing the piezo ignition located on the right of the control panel next to this pictogram (🔥).

If your barbecue is equipped with electronic ignition:

- Press and turn the control knob counter-clockwise and turn it to the FULL FLOW position (🔥) (Fig. 04).
- Push immediately the ignition button (🔥). You should hear a ticking sound that causes a burst of sparks to occur at the burner. Continue pushing the ignition button for a few seconds until the burner is lit.
- If the burner does not ignite after 4 or 5 attempts, wait 5 minutes and then repeat the operation.
- Follow the same steps to ignite the side burner, turning the control knob next to the side burner and pushing the same electronic ignition located on the control panel.

If your barbecue is equipped with automatic Campingaz® InstaStart® ignition:

- Push and turn the control knob counter-clockwise and turn it next to the FULL FLOW position (🔥) (Fig. 04). Keep the control knob pressed and the electronic ignitor will generate a ticking sound that causes a burst of sparks to occur at the burner. When the burner is lit, turn the control knob to the FULL FLOW position (🔥) (Fig. 04).
- Follow the same steps to ignite the side burner, pushing and turning the control knob next to the side burner.

NOTE: If the burner or side burner do not ignite after about 10 seconds during the ignition process, wait 5 minutes and before repeating the operation.

Once the first of the main burners is lit, there are two ways of lighting another burner:

1. Repeat the lighting operation described above
2. Light the burner to the left or right of the already ignited burner by adjusting its control knob to the FULL FLOW position (🔥), thereby enabling cross-lighting.

6.4 Manual ignition

If the piezo ignition or of the electronic ignition doesn't work, you can manually ignite your grill.

1. Open the cooking lid.
2. Make sure that the control knobs are in the "OFF" position (O).
3. Remove the cooking grid and griddle
4. Light a match and then bring it next to the burner to be lit.
5. Push the control knob and turn it counterclockwise until it is in the FULL FLOW position (🔥).
6. Put the grid and griddle back in place, using protective gloves.

6.5 Extinguishing the barbecue

a. Main burners

(Fig. 04) Return the control knobs to the "OFF" position (O) then close the valve of the gas bottle by turning the handwheel.

b. Side burner (if side burner included on the model)

(Fig. 04) Return the side burner knob to the "OFF" position (O) then close the valve of the gas bottle if the grills main burners are no longer in use.

6.6 Lighting of the control panel (only on selected models)

The control knobs with InstaStart® function, will be illuminated as soon as the control knob is rotated to allow the gas flow. In addition, if the barbecue is supposed to be turned off, it signifies that the valve of the control knob is still open and provides a visual cue that the control knob has not been turned off correctly.

Note: Illumination does not signify the presence of gas or flame. LEDs are not replaceable.

7 - COOKING EXPERIENCE

Once you have ignited your barbecue, it's time to start grilling! It is good practice to pre-heat your grill for a few minutes before you start placing food on it. Similarly, to when you cook in a pan or in an oven, it helps you to reach an appropriate grilling temperature and prevents food from sticking, ensuring a crisp, brown crust. Campingaz® always recommends wearing protective gloves when handling components which may become very hot.

7.1 Endless cooking possibilities

Did you know that some foods are better suited for various barbecue grilling surfaces?

Grids are better suited for grilling fatty meats such as sausages and steak, as well as skin on poultry. As the heat transfers directly from the flame to the food, grid cooking generally uses higher temperatures on the surface. The cast iron absorbs and intensifies the heat, browning or burning at the point of contact. These are the grill marks we love on our steaks and sausages. Further the food does not fry in its own grease. Griddles/Planchas on the other hand are better for more delicate grilled foods, such as fish, seafood, vegetables, fruits or diced foods. Griddles/Plancha transfer heat consistently from the entire cast iron surface to the food, cooking and browning evenly. The flames never touch the food, which also means food is not subject to flare ups or charring which is much healthier. You can also use your Griddle/Plancha to cook runny or batterry foods, such as eggs or pancakes.

Since different foods take different lengths of time to cook, the barbecue is also equipped with a warming rack. It is a smaller second grid that is positioned above the main grill and is primarily used to keep food that has already been cooked hot, without exposing it with as much heat as on the grid. This allows slower-cooking food to catch up. The warming rack can also be used as an additional grilling surface when using the barbecue like an oven for indirect cooking, for dishes such as stuffed tomatoes, baked potatoes or breads.

Thanks to all the different cooking surfaces available on the barbecue, it is possible to make an infinite number of recipes.

7.2 Unleash your grilling creativity with prolonged cooking versatility

For even more versatility that goes beyond cooking surfaces, explore world of the Campingaz® Culinary Modular interchangeable cooking solutions! Simply take out the inner ring of the cast iron modular grid and insert one of the various Campingaz® Culinary Modular Barbecue Accessories. From Pizza, Paella and even a Wok, the Campingaz® Culinary Modulares offer every option your gourmet barbecue heart desires.

7.3 Lid open or closed? Direct and Indirect cooking

For searing the perfect steak, using the Campingaz® Wok, or cooking a plancha, it is best to leave the lid of the barbecue open. By doing so, heat is transferred by "direct" contact between food and a hot grid, griddle or plancha. However, the barbecue can also be used like an oven when the lid is closed. In this case, heat is transferred by "indirect" contact between food and the hot air that is circulated inside the lid. Campingaz's® Chicken Roaster, warming racks or rotisserie are perfect for indirect cooking but the favorite usage is probably to cook a pizza on the barbecue. Use the Campingaz® Pizza Stone to get a crispy and perfectly BBQ-baked pizza.

7.4 Keep your food juicy and crispy!

Grilling is the perfect way to create mouth-watering, delicious food over an open fire. But how to keep food juicy without sacrificing that delicious crunch?

The Campingaz® Blue Flame power system generates delicate water evaporation that locks in the succulent moisture of your food without losing the crispy barbecued crust.

Similarly, to how the most soft and crusty loaves of bread are made, the Blue Flame power system keeps your grilled food juicy and crispy, whether you are searing or roasting. Simply ensure you fill the water drawers to the required level before use.

7.5 Healthier, safer and more enjoyable cooking with significantly less flare ups by design

The new Blue Flame power system by Campingaz® offers accelerated pre-heating, optimal heat distribution and significantly less flare ups by design. Flare-ups can be dangerous as they can quickly get out of control and need to be extinguished in unique way. Further, the yellow flames seen during grilling actually ruin the food that is being cooked by having a negative impact on the taste. Moreover, blackened areas on charred and grilled flesh foods are a source of carcinogenic chemicals.

The new shaped burner cleverly distributes flames under the entire grilling surface offering a perfectly even heat distribution. The burner protection is integrated into the cast iron grids removing the burner protection layer below the cooking surface. Hot grease and juices are thereby prevented from collecting and causing dangerous flames in the fire box. Water from the InstaClean® Aqua further assists in keeping inflammation in check.

7.6 No more scrubbing!

Integrated in your Series barbecues, the clever and effortless Campingaz® InstaClean Aqua technology harnesses the power of water to ensure cleaning is as simple as possible.

Water is filled into the front-loading grease drawers, preventing all residual grease and food waste, from baking into the material. Similarly, the small amount of resulting evaporation during your grilling session, also works as a grease repellent, preventing grease and grime from burning into the firebox materials. When it's time to clean, thanks to this clever system, you can remove the greasy grill parts and simply wash them off. No scrubbing required!

The waste water in the grease drawer can simply be drained by removing a plug. Premium and Onyx models come fitted with a waste water container including a removable filter to separate dense grease, making

waste water disposal even more convenient.
Quick, effortless and squeaky clean!

8 - CLEANING AND MAINTENANCE

We love to grill, but cleaning is always a pain. Yet it is a very important stage of every grilling session. Regular cleaning facilitates the durability and reliability of your Campinggaz® grill. With our InstaClean® Aqua technology in combination with the following instructions, we aim to make cleaning your barbecue as effortless and convenient as possible:

In order to maintain your grill in perfect working condition, it is recommended to clean it regularly (latest after 4 or 5 uses). If you use the grill with water, it is recommended you exchange the water after each use.

How to proceed:

- Wait for your barbecue to cool down completely after your grilling session.
- Proceed with the evacuation of the water drawers as per chapter 5.2.
- Use a stainless-steel BBQ brush to brush off excess grime from cooking grids and griddles and place them either in the dishwasher or let them soak in a tub of soapy water or a homogenous mix of white vinegar and water.
- Remove the InstaClean® elements (Fig. 14). Thanks to the InstaClean® Aqua technology, a non-abrasive sponge and soapy water should be enough to effortlessly clean the parts.
- Rinse and dry.

Note that abrasive sponges could damage your grill.

8.1 Burner

Regularly check that no dirt or cobwebs block the burner openings. Clean the burner using a damp sponge (soaked in water and dishwashing soap). If necessary, use a damp steel brush.

Make sure all burner openings are unclogged and dry before using the burner again. If necessary, unclog the burner using a wire brush. If necessary, clean the burner air entries (Fig. 12) and burner openings OP (Fig. 15).

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

9 - STORAGE

- Close the valve of your gas bottle after use by turning the handwheel.
- If you store your barbecue in an enclosed storage area, disconnect the gas bottle and store the bottle outdoors.
- If you store your barbecue outdoors, Campinggaz® highly recommends the usage of an appropriate cover to protect your grill from the weather elements and dirt during storage.
- When the grill is not used for a long period of time, it is recommended that the barbecue is stored in a dry, sheltered place (eg: garage).
- Environment conducive to corrosion: particular care must be taken with the barbecue if used by the sea; it must not be stored outside without protection and must be kept sheltered and in a dry environment.

9.1 Campinggaz® Push2Fold side tables (depending on model)

If your grill is equipped with the Push2Fold side tables, the tables can be lowered and folded inward by simply pushing the lever which can be found under the side table (Fig. 16). To fold them back into horizontal position, simply lift the table back up and it locks into position. Read the assembly instructions included in the package for further instructions, if required.

10 - ACCESSORIES

To help you get the most out of your barbecue experience, Campinggaz® has designed many accessories to aid preparing your favourite dishes on your grill, make cleaning as simple as possible and to ensure you can make your grill last longer:

Grilling Essentials	Clean & Protect
Premium Utensils: Spatulas, Tongs etc	Tailored covers
Rotisserie	Brushes
Pizza Stone	BBQ Cleaners
Wok (see note below)	Stainless Steel Cleaners
Paella skillet	
Plancha griddle	

IMPORTANT: For safety reasons, do not use the Culinary Modular Wok (ref. 2000014584) on your barbecue. Instead, use the Culinary Modular Cast Iron Wok (ref. 2000036961) or the Culinary Modular Mandarin Wok (ref. 2000038449) which has a production date no older than October 2020. You can find this information marked on the handle.

To view our full range and more information, please visit www.Campinggaz.com

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

11 - PROTECTING THE ENVIRONMENT

Don't forget the environment! Your grill contains materials which can be recovered or recycled. If you want to dispose of your barbecue, hand these materials in to the waste collection service in your community and sort the packing materials.

Electrical and electronic waste:



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

Selective collection of waste promotes reuse, recycling or other forms of recovery of recyclable materials contained in this waste. Take the grill's electrical system to a waste recovery centre or waste collection point. Check with your local council or authorities if unsure. Never dispose of these materials in nature. Do not try to 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.

12 - TROUBLESHOOTING

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

**Vielen Dank, dass Sie sich für einen Campingaz® Gasgrill entschieden haben!
Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen ein optimales Grillenerlebnis zu bieten.**

Wie dieser Grill Ihnen das ermöglicht:

- Gesünderes, sichereres und angenehmeres Grillen mit deutlich weniger Auflammen.
- Durch mehr Freiraum für Kreativität, dank der erhöhten Vielseitigkeit ermöglicht durch das Culinary Modular System.
- Mühelose und innovative Reinigung dank integrierter InstaClean® Aqua Technologie.
- Effizientes Grillen wird auch durch die optimierte Brennerplatzierungen in Kombination mit einem einzigartigen Grillrostdesign ermöglicht, das den Einsatz von zusätzlichen Brennerabdeckungen überflüssig macht. Das Ergebnis: Weniger Energieverlust durch Erhitzen unnötiger Grillteile und weniger zu reinigende Teile.
- Optimierte Leistung, die erstklassige Grillergebnisse und ein ausgezeichnetes Gasverbrauchsverhältnis bietet.
- Langlebigkeit und Zuverlässigkeit durch Langzeittests der relevanten Teile und Materialien.

Für ein optimales Grillenerlebnis bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort auf. Wir empfehlen Ihnen, vor der Verwendung die mitgelieferten Anweisungen und Informationen sorgfältig zu lesen. Dieses Handbuch hilft Ihnen, den Grill ganz einfach vorzubereiten, und gibt Ihnen nützliche Informationen, damit Sie mit dem Grillen unter den bestmöglichen Bedingungen beginnen können.

Wir hoffen, dass Ihnen dieser Grill Freude bereitet und dass Sie genauso viel Spaß beim Grillen haben werden, wie wir bei der Entwicklung des Grills hatten. Campingaz® wünscht Ihnen schöne Momente mit Ihrer Familie und Ihren Freunden, und wir freuen uns, dass wir mit Ihrem neuen Campingaz® Grill dazu beitragen können!

1 – WICHTIGER HINWEIS

Der in diesem Handbuch abgebildete Grill sieht möglicherweise anders aus als Ihrer. Die Abbildung dient nur zur Veranschaulichung.

Befolgen Sie diese Anweisungen genau, um einen sicheren Gebrauch zu gewährleisten und eine Beschädigung Ihres Grills zu vermeiden:

Nehmen Sie keine Modifizierungen am Grill vor. Jede Veränderung des Grills kann gefährlich sein

Dieser Grill ist für den normalen privaten Gebrauch konzipiert und nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Benutzung sorgfältig durch.
- Nur im Freien verwenden.
- Es wird empfohlen, beim Zusammenbau des Grills Handschuhe zu tragen.
- Für diesen Grill darf keine andere Brennstoffquelle als LPG verwendet werden.
- Keinen einstellbaren Niederdruckregler verwenden. Nur feste Regulatoren verwenden, die den einschlägigen europäischen Normen entsprechen.
- Zur Gewährleistung eines sicheren Betriebs des Grills niemals geschlossene Grillplatten verwenden, die 100 % der Grillfläche abdecken.
- Die Teile am Boden der Grillwanne regelmäßig reinigen, um die Entzündungsgefahr durch überschüssige Fettreste und Speisereste zu vermeiden.
- Kein Benzin und keine anderen brennbaren Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses Grills lagern oder verwenden.
- In einem Radius von mindestens 60 cm um den Grill herum sollten sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Dieser Grill muss von brennbaren Materialien ferngehalten werden, wenn er in Gebrauch ist.
- Bitte den Grill nicht unbeaufsichtigt lassen, während er in Betrieb ist. Den Grill nicht bewegen wenn er in Benutzung ist.
- Um einen ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb zu gewährleisten, sollte der Grill auf einer ebenen Fläche betrieben werden. Weiche Untergründe wie Rasen oder schlammiges Gelände sind zu vermeiden, da die Lenkrollen im Boden versinken und durch das Gewicht des Grills blockiert werden könnten.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.
- Der Deckel des Grills sollte vorsichtig behandelt werden, vor allem während des Gebrauchs. Lehnen Sie sich nicht über die Grillfläche, da es dort sehr heiß werden kann.
- Teile, die durch den Hersteller oder den Vertreter des Herstellers geschützt sind, dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden.
- Verschließen Sie die Gasflasche nach Gebrauch.
- Falls mit Rollen ausgestattet: Verwenden Sie die 2 Bremshebel an den Rädern, um ein Verschieben des Grills zu verhindern.
- Wenn Sie Gas riechen:
 1. Schließen Sie das Ventil an der Gasflasche.
 2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
 3. Öffnen Sie den Deckel.
 4. Wenn der Geruch weiter vorhanden ist, siehe Kapitel „3 – Prüfen auf Gaslecks“ oder wenden Sie sich sofort an Ihren Händler vor Ort.

2 – MONTAGE

2.1 Auspacken

Wenn Sie den Grill öffnen/auspacken, achten Sie bei der Verwendung eines Cutters oder einer Messerklinge darauf, dass keine Teile beschädigt werden. Heben Sie jedes Teil vorsichtig aus dem Karton.

2.2 Arbeitsfläche

Stellen Sie sicher, dass Sie eine ausreichend große Arbeitsfläche für die Montage zur Verfügung haben. Um Kratzer und Beschädigungen beim Auspacken des Grills zu vermeiden, schlagen wir vor, weiches Material auszulagern oder auf einer weichen Oberfläche zu arbeiten. Platzieren Sie alle Teile auf der Arbeitsfläche, wobei darauf zu achten ist, dass genügend Platz zwischen ihnen ist, damit die Teile während des Zusammenbaus nicht in Kontakt kommen und unnötige Kratzer verursachen.

2.3 Werkzeuge

Wir raten von der Verwendung eines elektrischen Schraubendrehers für die Montage ab. Der ausgeübte Drehmoment könnte das Metall beschädigen. Es sollte ein Handschraubenzieher verwendet werden. Prüfen Sie sorgfältig, ob der Schraubendreher richtig auf den Schraubenkopf passt, um eine Beschädigung des Schraubenkopfes zu vermeiden.

2.4 Montage

Für eine reibungslose Montage Ihres Campingaz® Grills müssen Sie das mitgelieferte Montagehandbuch Schritt für Schritt befolgen. Um Komplikationen zu vermeiden, wird in einigen Schritten des Montagehandbuchs empfohlen, die Montage mit 2 Personen durchzuführen. Dies wird durch das folgende Piktogramm angezeigt:



Der Grill ist jetzt aufgebaut und der ersten Grillparty steht nichts mehr im Wege!

Nur noch wenige Schritte, um die Vorbereitung Ihres Grills abzuschließen:

1. Schließen Sie die Gaszufuhr an. Siehe Kapitel 3.2.
2. Legen Sie die Batterien ein (je nach Modell). Siehe Kapitel 4.2.
3. Füllen Sie die Wasserschale(n) mit Wasser/Sand (optional). Siehe Kapitel 5.1.

Bitte beachten Sie die Einzelheiten für jeden dieser Schritte in den folgenden Paragrafen:

3 – GASANSCHLUSS UND VERWENDUNG

3.1 Gasflasche

Dieser Grill wurde für den Betrieb von 4,5 bis 15 kg Butan-, Propan- oder Butan/Propan-Flaschen mit einem entsprechenden Niederdruckregler ausgestattet:

- **Frankreich, Belgien, Luxemburg, Großbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Griechenland, Zypern:**
Butan 28 mbar / Propan 37 mbar.
- **Niederlande, Tschechische Republik, Slowakei, Ungarn, Slowenien, Norwegen, Schweden, Dänemark, Finnland, Bulgarien, Türkei, Rumänien, Kroatien, Malta, Estland, Litauen, Lettland, Island:**
Butan 30 mbar / Propan 30 mbar.
- **Polen:**
Propan 37 mbar.

Das Anschließen oder Austauschen der Flasche muss immer an einem gut belüfteten Ort erfolgen. Es dürfen keine Flammen, Funken oder Wärmequellen vorhanden sein.

Die Möglichkeit, die Gasflasche im Grillwagen zu platzieren und zu verwenden, hängt von der Höhe der Flasche ab. Weitere Einzelheiten finden Sie im Montagehandbuch.

3.2 Schlauch

Der Grill sollte mit einem flexiblen Schlauch betrieben werden, der für die Verwendung von Butan, Propan oder Butan/Propanogas geeignet ist. Überprüfen Sie immer, ob Sie den richtigen Schlauch mit der richtigen Länge verwenden, wie unten für Ihre Region angegeben. Der Schlauch sollte sofort ersetzt werden, wenn er beschädigt ist, Risse aufweist, wenn dies aufgrund nationaler Vorschriften erforderlich ist oder wenn er das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat. Den Schlauch nicht ziehen oder durchstechen. Halten Sie ihn von allen Teilen an der Vorderseite des Grills fern, die sich erhitzen (Abb. 11). Prüfen Sie, ob sich der flexible Schlauch normal ausdehnt, ohne sich zu verdrehen oder auszudehnen.

Frankreich:

Der Grill hat einen Gaseinlassanschluss mit G1/2-Gewinde, der mit vormontiertem NF-Ring-Endstück und Dichtung geliefert wird. Daher kann der Grill mit zwei Arten von flexiblen Schläuchen verwendet werden:

- a. Der flexible Schlauch ist so konzipiert, dass er an die mit Ringen versehenen Endstücke des Grills wie auch des Reglers angeschlossen werden kann, wobei er mit Keilzwingen befestigt wird (gemäß der Norm XP D 36-110). Die empfohlene Schlauchlänge beträgt 1,25 m, aber die Schlauchlänge sollte 1,50 m nicht überschreiten.
Verwendung des Grills mit dem flexiblen Schlauch XP D 36-110 (Abb. 01):
 - i. Schieben Sie den flexiblen Schlauch bis zum Anschlag auf das beringte Endstück sowohl am Grill als auch am Regler.
 - ii. Schieben Sie die Keilzwingen hinter die beiden ersten Abschnitte auf die Seitenhalter und ziehen Sie sie fest, bis der Spannkopf stoppt.
 - iii. Prüfen Sie gemäß den Anweisungen in Abschnitt 3.3 auf Undichtigkeiten.
- b. Flexibler Schlauch (gemäß der Norm XP D 36-112 oder NF D 36-112) mit einer G 1/2-Gewindemutter zur Befestigung am Grill und einer M 20x1,5-Gewindemutter zur Befestigung am Regler. Die empfohlene Schlauchlänge beträgt 1,25 m, aber die Schlauchlänge sollte 1,50 m nicht überschreiten.
Verwendung des Grills mit dem flexiblen Schlauch XP D 36-112 oder NF D 36-112, G 1/2- und M 20x1,5-Muttern (Abb. 02):
 - i. Lösen und entfernen Sie das NF-Ring-Endstück, um den G 1/2-Einlassanschluss zu lösen.
 - ii. Entfernen Sie die Dichtung.
 - iii. Ziehen Sie die Gewindemutter G 1/2 am Schlauch auf den Einlassanschluss des Grills und die Gewindemutter M20x1,5 auf den Ausgangsanschluss des Reglers gemäß den mit dem flexiblen Schlauch gelieferten Anweisungen fest.
 - iv. Verwenden Sie einen Schraubenschlüssel, um den Einlassanschluss des Grills festzuhalten, und ziehen Sie die Gewindemutter mit einem anderen Schraubenschlüssel an oder lösen Sie sie.
 - v. Verwenden Sie einen Schraubenschlüssel, um den Reglerausgangsanschluss festzuhalten.
 - vi. Prüfen Sie gemäß den Anweisungen in Abschnitt 3.3 auf Undichtigkeiten.

Belgien, Luxemburg, Großbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Kroatien, Griechenland, Niederlande, Tschechische Republik, Slowakei, Ungarn, Slowenien, Norwegen, Schweden, Dänemark, Finnland, Bulgarien, Türkei, Rumänien, Polen, Zypern, Malta, Estland, Litauen, Lettland, Island:

Der Grill ist mit einem Rundstecker ausgestattet. Er sollte mit einem flexiblen Schlauch betrieben werden, der für die Verwendung von Butan- und Propangas geeignet ist. Der Schlauch sollte nicht länger als 1,20 m sein.

3.3 Prüfen auf Gaslecks

Wichtig: Verwenden Sie keine offene Flamme, bevor Sie eine Prüfung auf Gaslecks durchgeführt haben.

1. Arbeiten Sie im Freien, fern von allen Zündquellen. Nicht rauchen.
2. Vergewissern Sie sich, dass sich die Bedienungsknöpfe in der „AUS“-Position (O) befinden.
3. Montieren Sie den Regler gemäß den Anweisungen auf der Gasflasche.
4. Schließen Sie den Schlauch an den Regler und den Grill an, wie in Abschnitt 3.2 beschrieben.
5. Verwenden Sie eine Lösung zum Ermitteln von Gaslecks, um die Dichtigkeit zu prüfen. Alternativ können Sie sich Ihre eigene Lösung mischen: Geben Sie dazu eine Tasse Wasser und eine Tasse flüssiges Spülmittel in eine Sprühflasche und schwenken Sie sie sanft, damit sich alles vermischt.
6. (Abb. 03) Tragen Sie die Lösung auf die Verbindungen zwischen Flasche/Regler/Schlauch/Grill auf oder sprühen Sie sie auf.
7. Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche (die Bedienungsknöpfe sollten geschlossen bleiben: „AUS“-Position (O)). Bilden sich Blasen in der Lösung, deutet dies auf ein Gasleck hin.
8. Das Leck kann beseitigt werden, indem jede Schlauchverbindung festgezogen oder eine fehlerhafte Komponente ausgetauscht wird. Der Grill darf erst verwendet werden, wenn das Leck beseitigt wurde.
9. Schließen Sie das Ventil an der Gasflasche.

Wichtig: Prüfen Sie die Verbindung mindestens einmal pro Jahr auf Lecks und immer dann, wenn die Gasflasche ausgetauscht wurde.

3.4 Austausch der Gasflasche

1. Das Austauschen der Flasche muss immer an einem gut belüfteten Ort erfolgen und es dürfen keine Flamme, Funken oder Wärmequellen vorhanden sein.
2. (Abb. 04) Bringen Sie die Bedienungsknöpfe wieder in die „AUS“-Position (O) und schließen Sie dann das Ventil an der Gasflasche über das Handrad.
3. Entfernen Sie den Regler und prüfen Sie, ob die Dichtungsfuge in Ordnung ist.
4. Tauschen Sie die leere Gasflasche gegen eine volle aus und stellen Sie sie auf. Bringen Sie den Regler wieder an und achten Sie darauf, keinen Druck auf den Schlauch auszuüben.
5. Prüfen Sie die Verbindung auf Gaslecks.

4 – BATTERIEN FÜR ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG UND/ODER BELEUCHTUNG (je nach Modell)

4.1 Erforderliche Batterien

Wenn Ihr Grill mit einer elektronischen Zündung ausgestattet ist, wird eine AA-Alkali-Batterie benötigt.

Wenn Ihr Grill mit einer elektronischen Zündung und Bedienungsknopfen mit Hintergrundbeleuchtung ausgestattet ist, benötigt er vier AA-Alkali-Batterien.

Die Batterien sind im Lieferumfang enthalten.

Wenn der Grill über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, wird dringend empfohlen, das Batteriefach aus dem Grill zu entfernen und es separat an einem trockenen und kühlen Ort zu lagern.

4.2 Austausch der Batterien

Das Batteriefach befindet sich unter dem Bedienfeld. Zugang:

1. Nehmen Sie die Wasserschubladen heraus (Abb. 05).
2. Drücken Sie die 2 Entriegelungslaschen des Batteriefachs unter dem Bedienfeld (Abb. 06).
3. Legen Sie die Batterien in das Fach ein und achten Sie dabei auf die im Fach angegebenen Polaritäten.
4. Schieben Sie das Fach wieder unter das Bedienfeld. Die Seite des Fachs, auf der die Batterien sichtbar sind, sollte beim Einführen zu Ihnen gerichtet sein. (Abb. 07).
5. Prüfen Sie, ob alles funktioniert! Drücken Sie den Zündknopf, oder, falls kein Zündknopf vorhanden ist, drehen Sie eines der Einstellräder. Sie sollten das Entzünden der Zündanlage hören.

Achtung: Mischen Sie keine alten mit neuen Batterien. Mischen Sie keine Alkali-, Standard- (Kohle-Zink) oder wiederaufladbaren Batterien. Nicht wiederaufladbare Batterien dürfen nicht aufgeladen werden.

4.3 Batterieentsorgung



Dieses Symbol auf den Batterien bedeutet, dass die Batterien am Ende ihrer Lebensdauer aus dem Gerät entfernt und dann recycelt oder ordnungsgemäß entsorgt werden müssen.

Die Batterien dürfen nicht in den Müll geworfen werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle (Recyclingzentrum usw.) gebracht werden. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltung. Entsorgen Sie Batterien niemals in der Natur. Verbrennen Sie sie nicht: Bestimmte Stoffe (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) in gebrauchten Batterien können für die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährlich sein.

5 – INSTACLEAN® AQUA

Es wird empfohlen, die Wasserschubladen unter dem Bedienfeld mit Wasser zu füllen. Dies ist optional und beeinträchtigt die Funktionstüchtigkeit Ihres Grills nicht. Campingaz® empfiehlt jedoch die Verwendung von Wasser, da dies viele Vorteile bietet. Durch die Zugabe von Wasser wird verhindert, dass Fettreste und Speisereste am Material haften bleiben, wodurch das Risiko von Aufflammen deutlich verringert wird. Die geringe Menge an Verdunstung, die beim Grillen entsteht, wirkt auch fettabweisend. Wenn es Zeit zum Reinigen ist, können Sie dank dieses cleveren Systems die fettigen Grillteile entfernen und einfach mit Seifenwasser abwaschen, ganz ohne schrubben!

5.1 Vorbereitung vor dem Grillen

1. Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill auf einer ebenen und horizontalen Oberfläche steht.
2. Öffnen Sie die Wasserschublade bis Sie die erste Verriegelungswischenstellung erreicht haben (Abb. 08).
3. Stellen Sie sicher, dass der Ablassverschluss richtig fest sitzt, um jeglichen Wasseraustritt zu vermeiden.
4. Füllen Sie Leitungswasser in die Wasserschublade, indem Sie entweder den mitgelieferten Behälter (je nach Modell) oder ein beliebiges anderes Gefäß verwenden. Beachten Sie den empfohlenen Füllstand des jeweiligen Wasserschublade:
 - Wenn Ihr Grill 3 Hauptbrenner hat, füllen Sie die große Wasserschublade mit 1,5 l Wasser.
 - Wenn Ihr Grill über 4 Hauptbrenner verfügt, füllen Sie jede der beiden Wasserschubladen mit 0,75 l Wasser.

Anmerkung: Als Messbecher können Sie den ggfs. mitgelieferten Schmutzwasserbehälter (je nach Modell) verwenden, der bereits mit den entsprechenden Einkerbungen für das Füllvolumen versehen ist. Alternativ können Sie die jeweilige Markierung für den MAX-Stand in der Wasserschublade verwenden, um die entsprechende Füllmenge zu ermitteln.

5. Schließen Sie die Wasserschubladen.

5.2 Schmutzwasserentleerung nach dem Grillen

1. Öffnen Sie die Wasserschublade, bis Sie die erste Verriegelungswischenstellung erreicht haben (Abb. 08).
2. Bei Grillmodellen mit einer Frontblende mit integriertem Regal halten Sie einen leeren Behälter unter den Ablassverschluss, bevor Sie ihn abschrauben. Bei allen anderen Modellen mit Türen öffnen Sie die Tür unter der Wasserschublade, um den Schmutzwasserbehälter mit dem mitgelieferten Filter freizulegen, der sich in einer an der Tür befestigten Halterung befindet. Falls dieser fehlt, stellen Sie sicher, dass Sie den Schmutzwasserbehälter und seine Halterung unter die Schublade

stellen, die Sie entleeren möchten. (Abb. 09)

3. Stellen Sie sicher, dass Sie den Filter mit dem Fingerloch nach vorne in den Behälter gelegt haben.
4. Drehen Sie den Ablassverschluss gegen den Uhrzeigersinn heraus (Abb. 10) und lassen Sie das Schmutzwasser durch die Entleerungsöffnung fließen, bis der Behälter vollständig entleert ist.
5. Wiederholen Sie die Schritte 1-4 ggf. für die zweite Wasserschublade.
6. Die Wasserschubladen können zur Reinigung komplett entnommen werden. Um die Auszüge vollständig zu entfernen, führen Sie eine leichte Aufwärtsbewegung aus, um die Verriegelungspunkte der mittleren und geöffneten Position zu überwinden.
7. Verwenden Sie den Filter zum Absammeln und Abwischen von Speiseresten und festem Fett, bevor Sie das Schmutzwasser aus dem Behälter entsorgen. Entsorgen Sie Lebensmittelabfälle und Schmutzwasser gemäß den geltenden Gesetzen vor Ort.

Hinweis: Die Wasserschubladen können Sie statt mit Wasser auch mit Sand füllen.

6 – VERWENDEN DES GRILLS

6.1 Vor der Verwendung

Erinnerung: Verwenden Sie den Grill erst, wenn Sie die Anleitungen sorgfältig gelesen und verstanden haben. Stellen Sie außerdem Folgendes sicher:

- Es gibt keine Gaslecks.
- (Abb. 11) Der Schlauch kommt nicht mit Komponenten in Berührung, die möglicherweise heiß werden.
- Die Belüftungsöffnungen innerhalb des Wagens sind frei zugänglich, insbesondere bei Grillwagen, in denen die Gasflasche aufbewahrt wird und die ganz oder teilweise umschlossen sind.
- Die Wasserschubladen wurden korrekt in das Fach eingesetzt, richtig positioniert und bis zum Anschlag eingeschoben.
- Die herausnehmbaren InstaClean® Teile der Grillwanne wurden korrekt montiert (siehe Abschnitt 8 – Reinigung und Wartung).
- (Abb. 12) Die Brenner werden nicht blockiert oder behindert (z. B. durch Spinnnetze).

6.2 Erstmale Verwendung des Grills

Wenn Sie den Grill zum ersten Mal verwenden, erhitzen Sie den Grill mit allen Brennern in der Stellung VOLLE LEISTUNG (🔥) (bei geschlossenem Deckel) ca. 30 Minuten lang, um alle Gerüche zu beseitigen, die durch eventuelle Beschichtungsrückstände auf den neuen Teilen entstehen können.

6.3 Anzünden der Hauptbrenner des Grills und des Seitenbrenners (die Zündung des Seitenbrenners gilt nur für Modelle mit Seitenbrenner)

- Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche.
- Öffnen Sie den Deckel des Grills.
- Vergewissern Sie sich, dass sich die Bedienungsknöpfe in der „AUS“-Position (O) befinden.
- Bei Modellen, die mit einem Seitenbrenner ausgestattet sind, kann der Seitenbrenner unabhängig oder in Verbindung mit den Grillbrennern betrieben werden. Vergewissern Sie sich vor dem Zünden des Seitenbrenners, dass die Schutzabdeckung des Seitenbrenners geöffnet ist (Abb. 13). Verwenden Sie keine Pfanne oder keinen Topf, der kleiner als 12 cm oder größer als 24 cm ist.

Hinweis: Beugen Sie sich während des Entzündens des Grills nicht über die Grillwanne!

Wenn Ihr Grill mit einer Piezo-Zündung ausgestattet ist:

- Drücken und drehen Sie den Bedienungsknopf gegen den Uhrzeigersinn und drehen Sie ihn auf die Position VOLLE LEISTUNG (🔥) (Abb. 04).
- Drücken Sie sofort den Zündknopf (🔥), bis ein Klicken zu hören ist.
- Wenn der Brenner nach 4 oder 5 Versuchen nicht zündet, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie dann den Vorgang.
- Führen Sie die gleichen Schritte aus, um den Seitenbrenner zu zünden, indem Sie den Bedienungsknopf neben dem Seitenbrenner drehen und die Piezozündung drücken, die sich rechts auf dem Bedienfeld neben diesem Piktogramm (🔥) befindet.

Wenn Ihr Grill mit einer elektronischen Zündung ausgestattet ist:

- Drücken und drehen Sie den Bedienungsknopf gegen den Uhrzeigersinn und drehen Sie ihn auf die Position VOLLE LEISTUNG (🔥) (Abb. 04).
- Drücken Sie sofort den Zündknopf (🔥). Sie sollten ein tickendes Geräusch hören, das einen Funken Schlag am Brenner verursacht. Drücken Sie den Zündknopf einige Sekunden lang weiter, bis der Brenner entzündet ist.
- Wenn der Brenner nach 4 oder 5 Versuchen nicht zündet, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie dann den Vorgang.
- Führen Sie die gleichen Schritte aus, um den Seitenbrenner zu zünden, indem Sie den Bedienungsknopf neben dem Seitenbrenner drehen und die elektronische Zündung drücken, die sich auf dem Bedienfeld befindet.

Wenn Ihr Grill mit einer automatischen Campingaz® InstaStart® Zündung ausgestattet ist:

- Drücken und drehen Sie den Bedienungsknopf gegen den Uhrzeigersinn und drehen Sie ihn auf die Position VOLLE LEISTUNG

(🔥) (Abb. 04). Halten Sie den Bedienungsknopf gedrückt, dann erzeugt der elektronische Zünder ein tickendes Geräusch, das einen Funken Schlag am Brenner auslöst. Wenn sich der Brenner entzündet hat, drehen Sie den Bedienungsknopf auf die Position VOLLE LEISTUNG (🔥) (Abb. 04).

- Führen Sie die gleichen Schritte aus, um den Seitenbrenner zu zünden, indem Sie den Drehknopf neben dem Seitenbrenner drücken und drehen.

HINWEIS: Wenn der Brenner oder der Seitenbrenner während des Zündvorgangs nach etwa 10 Sekunden nicht zünden, warten Sie 5 Minuten, bevor Sie den Vorgang wiederholen.

Sobald der erste der Hauptbrenner gezündet ist, gibt es zwei Möglichkeiten, einen weiteren Brenner anzuzünden:

1. Wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang zur Zündung.
2. Entzünden Sie den Brenner links oder rechts neben dem bereits gezündeten Brenner, indem Sie seinen Bedienungsknopf auf die Position VOLLE LEISTUNG (🔥) einstellen, wodurch eine Querzündung ermöglicht wird.

6.4 Manuelle Zündung

Sollte die Piezo-Zündung oder die elektronische Zündung nicht funktionieren, können Sie Ihren Grill manuell entzünden.

1. Öffnen Sie den Deckel des Grills.
2. Vergewissern Sie sich, dass sich die Bedienungsknöpfe in der „AUS“-Position (O) befinden.
3. Entfernen Sie die Grillflächen.
4. Zünden Sie ein Streichholz an und halten Sie es dann neben den anzuzündenden Brenner.
5. Drücken Sie den Bedienungsknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich in der Position VOLLE LEISTUNG (🔥) befindet.
6. Nutzen Sie Schutzhandschuhe um die Grillflächen wieder einzusetzen.

6.5 Ausschalten des Grills

a. Hauptbrenner

(Abb. 04) Drehen Sie die Bedienungsknöpfe wieder auf die „AUS“-Position (O) und schließen Sie dann das Ventil an der Gasflasche über das Handrad.

b. Seitenbrenner (falls das Modell einen Seitenbrenner enthält)

(Abb. 04) Drehen Sie den Bedienungsknopf des Seitenbrenners wieder auf die Position „AUS“ (O) und schließen Sie das Ventil der Gasflasche, wenn die Hauptbrenner des Grills nicht mehr in Betrieb sind.

6.6 Beleuchtung des Bedienfelds (bei ausgewählten Modellen)

Die Bedienungsknöpfe mit InstaStart® Funktion werden beleuchtet, sobald der Bedienungsknopf gedreht und somit der Gasfluss ermöglicht wird. Wenn der Grill ausgeschaltet werden soll, bedeutet dies außerdem, dass das Ventil des Bedienungsknopfes noch offen ist: Dies gibt einen optischen Hinweis darauf, dass der Bedienungsknopf nicht korrekt ausgeschaltet wurde.

Hinweis: Die Beleuchtung deutet nicht auf den Austritt von Gas am Brenner oder das Vorhandensein einer Flamme hin.

Die LEDs können nicht ausgetauscht werden.

7 – GRILLERLEBNIS

Sobald Sie Ihren Grill gezündet haben, kann es losgehen! Es empfiehlt sich, den Grill ein paar Minuten vorzuheizen, bevor Sie das Grillgut auflegen. Ähnlich wie beim Kochen in der Pfanne oder im Backofen erreichen Sie so eine angemessene Grilltemperatur, die verhindert, dass Lebensmittel anhaften, sodass eine knusprige, braune Kruste entsteht. Campingaz® empfiehlt, stets Schutzhandschuhe zu tragen, wenn Sie an Komponenten arbeiten, die sehr heiß werden können.

7.1 Unbegrenzte Grillmöglichkeiten

Wussten Sie, dass einige Lebensmittel für verschiedene Grilloberflächen besser geeignet sind?

Roste eignen sich besser zum Grillen von fetthaltigem Fleisch wie Würstchen und Steak sowie von Geflügel mit Haut. Da sich die Wärme direkt von der Flamme auf das Lebensmittel überträgt, entstehen beim Grillen mit Rost im Allgemeinen höhere Temperaturen an der Oberfläche. Das Gusseisen absorbiert und intensiviert die Hitze und bräunt oder markiert das Grillgut an der Kontaktstelle. Das sind die Grillmuster, die wir so an unseren Steaks und Würstchen lieben. Außerdem brät das Grillgut so nicht in seinem eigenen Fett.

Grillplatten/Planchas hingegen sind besser für empfindlichere gegriete Lebensmittel wie Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Obst oder geschnittene Lebensmittel geeignet. Grillplatten/Planchas übertragen die Wärme gleichmäßig von der gesamten Gusseisenoberfläche auf das Lebensmittel und sorgen für gleichmäßiges Garen und Bräunen. Die Flammen können nie mit den Lebensmitteln in Berührung, was auch bedeutet, dass die Lebensmittel nicht entflammen oder verkohlen, was viel gesünder ist. Mit Grillplatten/Planchas können Sie auch flüssige Lebensmittel oder Teigmischungen zubereiten, beispielsweise Eier oder Pfannkuchen. Da verschiedene Lebensmittel über eine unterschiedliche Garzeit verfügen, ist der Grill auch mit einem Warmhalter ausgestattet. Es

handelt sich dabei um einen kleineren zweiten Rost, der über dem Hauptgrrill positioniert wird und in erster Linie dazu dient, bereits gegarte Speisen warm zu halten, ohne sie dabei so stark zu erhitzen wie auf dem Rost. Auf diese Weise können langsamere kochende Lebensmittel nachgaren. Das Warmhaltegestell kann auch als zusätzliche Grillfläche verwendet werden, wenn der Grill wie ein Ofen für indirektes Garen verwendet wird, für Gerichte wie gefüllte Tomaten, Ofenkartoffeln oder Brot.

Dank all der verschiedenen Kochoberflächen, die auf dem Grill zur Verfügung stehen, lassen sich unendlich viele Rezepte zubereiten.

7.2 Entfalten Sie Ihre Grillkreativität durch eine noch größere Vielseitigkeit

Für noch mehr Vielseitigkeit, die über Grillflächen hinausgeht, entdecken Sie die Welt der austauschbaren Campingaz® Culinary Modular Zubehörösungen!

Entnehmen Sie einfach den inneren ringförmigen Einsatz des gusseisernen Grillrosts und setzen Sie Campingaz® Culinary Modular Grillzubehör nach Wahl ein. Von Pizza über Paella bis hin zur Wokpfanne – Campingaz® Culinary Modulare lassen bei Gourmetherzen keine Wünsche offen.

7.3 Deckel offen oder geschlossen? Direktes und indirektes Grillen

Zum Anbraten des perfekten Steaks, zur Verwendung der Campingaz® Wokpfanne oder für Zubereitungen mit der Plancha empfehlen Sie sich, den Deckel des Grills geöffnet zu lassen. Auf diese Weise wird Wärme durch „direkten“ Kontakt zwischen Grillgut und einem heißen Rost, einer Grillplatte oder einer Plancha übertragen. Der Grill kann aber mit geschlossenem Deckel auch wie ein Ofen verwendet werden. In diesem Fall wird die Hitze durch „indirekten“ Kontakt des Grillguts und der heißen Luft, die im Deckel zirkuliert, übertragen. Der Campingaz® Hähnchenbräter, die Warmhaltegestelle oder der Drehspieß eignen sich perfekt für indirektes Grillen. Aber am beliebtesten ist wahrscheinlich die Zubereitung von Pizza auf dem Grill. Mit dem Campingaz® Pizzastein erhalten Sie eine knusprige und perfekte, auf dem Grill gebackene Pizza.

7.4 Saftige und knusprige Ergebnisse!

Grillen ist die perfekte Möglichkeit, köstliche und leckere Speisen über offenem Feuer zuzubereiten. Aber wie schafft man es, das Grillgut saftig und dabei kross bleibt?

Das Campingaz® Blue Flame Power System erzeugt eine feine Wasserverdunstung, die die Feuchtigkeit Ihres Grillguts einschließt, ohne die knusprige Grillkruste zu beeinträchtigen.

Dies funktioniert ähnlich wie bei weichem Brot mit knuspriger Kruste: Das Blue Flame Power System sorgt dafür, dass Ihr Grillgut saftig und knusprig bleibt, egal, ob Sie es anbraten oder grillen. Stellen Sie einfach sicher, dass Sie die Wasserschubladen vor Verwendung entsprechend befüllen.

7.5 Deutlich weniger Aufflammen dank innovativem Brennerdesign

Das neue Blue Flame Power System von Campingaz® bietet ein schnelleres Vorheizen, optimale Wärmeverteilung und konstruktionsbedingt deutlich weniger Aufflammen. Stichflammen können gefährlich sein, da sie schnell außer Kontrolle geraten und auf eine besondere Weise gelöscht werden müssen. Darüber hinaus ruinieren die gelben Flammen, die beim Grillen zu sehen sind, das Grillgut, da sie sich negativ auf den Geschmack auswirken. Schwarze Stellen auf verkohlten und gegrillten Fleischspeisen sind eine Quelle karzinogener Chemikalien. Der neu geformte Brenner verteilt die Flammen geschickt unter der gesamten Grillfläche und bietet eine perfekt gleichmäßige Wärmeverteilung. Der Brennerschutz ist in die gusseisernen Roste integriert und ersetzt die Brennerabdeckung unter der Grillfläche. Dadurch wird verhindert, dass sich heißes Fett und Saft sammeln und gefährliche Flammen in der Grillwanne verursachen. Auch durch das Wasser des InstaClean® Aqua werden Entzündungen in der Grillwanne eingedämmt.

7.6 Schrubben war gestern!

Die clevere und bequeme Campingaz® InstaClean Aqua Technologie, die in Ihre Series Grillings integriert ist, macht sich die Kraft des Wassers zunutze, um die Reinigung so einfach wie möglich zu gestalten. Wasser wird in die frontseitig befüllbaren Wasserschubladen eingefüllt, wodurch ein Festsetzen und Einbrennen von Fett- und Speiseresten am Material verhindert wird. In ähnlicher Weise wirkt die geringe Menge an Verdunstung, die beim Grillen entsteht, auch fettabweisend und verhindert das Einbrennen von Fett und Schmutz in die Materialien der Grillwanne. Wenn es Zeit zum Reinigen ist, können Sie dank diesem cleveren System die fettigen Grillteile entfernen und einfach abwaschen. Das Schmutzwasser in der Wasserschublade kann einfach durch Entfernen eines Ablassverschlusses abgelassen werden. Die Premium und Onyx Modelle sind mit Schmutzwasserbehälter einschließlich eines herausnehmbaren Filters zur Abscheidung von festem Fett ausgestattet, was die Schmutzwasserentsorgung noch einfacher macht. Schnell, mühelos und blitzsauber!

8 – REINIGUNG UND WARTUNG

Wir lieben das Grillen, wenn nur das Reinigen nicht wäre! Trotzdem ist das ein sehr wichtiger Schritt bei jedem Grillen. Regelmäßige Reinigung fördert die Haltbarkeit und Zuverlässigkeit Ihres Campingaz® Grills. Mit unserer InstaClean® Aqua Technologie und den folgenden Anweisungen möchten wir das Reinigen Ihres Grills für Sie so einfach und bequem wie möglich gestalten:

Damit Ihr Grill stets in einwandfreiem Betriebszustand bleibt, wird eine regelmäßige Reinigung empfohlen (mindestens nach 4 oder 5 Nutzungen). Wenn Sie den Grill mit Wasser verwenden, empfehlen wir, das Wasser nach jeder Verwendung auszutauschen.

Anleitung:

- Warten Sie, bis Ihr Grill nach dem Grillen vollständig abgekühlt ist.
- Fahren Sie mit der Entleerung der Wasserschubladen gemäß Kapitel 5.2 fort.
- Verwenden Sie eine Grillbürste aus rostfreiem Stahl, um überschüssigen Schmutz von Grillrosten und Grillplatten abzubürsten, und geben Sie sie entweder in die Spülmaschine oder lassen Sie sie in einer Wanne mit Seifenwasser oder einer gleichmäßigen Mischung aus weißem Essig und Wasser einweichen.
- Entfernen Sie die InstaClean® Elemente (Abb. 14). Dank der InstaClean® Aqua Technologie sollten ein nicht scheuerndes Schwamm und Seifenwasser ausreichen, um die Teile mühelos zu reinigen.
- Danach spülen Sie die Teile ab und trocknen sie.

Beachten Sie, dass Scheuerschwämme Ihren Grill beschädigen können.

8.1 Brenner

Prüfen Sie regelmäßig, dass die Brenneröffnungen nicht durch Schmutz oder Spinnweben blockiert sind.

Reinigen Sie den Brenner mit einem feuchten Schwamm (eingeweicht in Wasser und Spülmittel). Falls nötig, verwenden Sie eine feuchte Stahlbürste.

Stellen Sie sicher, dass sämtliche Brenneröffnungen nicht verstopft und trocken sind, bevor Sie den Brenner wieder verwenden. Falls nötig machen Sie den Brenner mit einer Drahtbürste frei.

Falls nötig, reinigen Sie die Lufteinlässe der Brenner (Abb. 12) und die Brenneröffnungen OP (Abb. 15).

HINWEIS: Regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Brenners und verhindert eine vorzeitige Oxidation, die durch Säurereste beim Grillen entstehen kann. Eine Oxidation der Brenner des Grills ist jedoch normal.

9 – LAGERUNG

- Schließen Sie das Ventil Ihrer Gasflasche nach Gebrauch durch Drehen des Handrades.
- Wenn Sie Ihren Grill in einem geschlossenen Raum aufbewahren, entfernen Sie die Gasflasche und lagern Sie die Flasche im Freien.
- Wenn Sie Ihren Grill im Freien aufbewahren, empfiehlt Campingaz® dringend die Verwendung einer geeigneten Abdeckung, um Ihren Grill während der Lagerung vor Witterungseinflüssen und Schmutz zu schützen.
- Wenn der Grill über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, wird empfohlen, den Grill an einem trockenen, geschützten Ort (z. B. Garage) zu lagern.
- Korrosionsfördernde Umgebung: Besondere Vorsicht ist geboten, wenn der Grill am Meer benutzt wird. Er darf nicht ungeschützt im Freien gelagert werden und muss abgedeckt und in einer trockenen Umgebung aufbewahrt werden.

9.1 Campingaz® Push2Fold Seitentische

Wenn Ihr Grill über Push2Fold Seitentische verfügt, können die Tische abgeklappt und nach innen geklappt werden. Hierzu drücken Sie einfach den Hebel an der Unterseite des Tisches (Abb. 16). Um sie wieder hoch in die horizontale Position zu klappen, heben Sie den Tisch einfach wieder an und er rastet dann ein. Bei Bedarf finden Sie weitere Informationen in der Montageanleitung.

10 – ZUBEHÖR

Campingaz® hat eine große Auswahl an Grillzubehör entwickelt für ein möglichst vielseitiges Grillenerlebnis. Mit diesem Zubehör können Sie Ihre Lieblingsgerichte auf dem Grill zubereiten, ihn ganz einfach reinigen und seine Lebensdauer verlängern:

Grillzubehör	Reinigen & Schützen
Premium-Utensilien: Spatel, Zangen usw.	Passende Abdeckungen
Drehspieß	Bürsten
Pizzastein	Grillreiniger
Wokpfanne (siehe Hinweis unten)	Edelstahlreiniger
Paellapfanne	
Planchaplatte	

WICHTIG: Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen die Culinary Modular Wokpfanne (Ref. 2000014584) nicht auf Ihrem Grill. Verwenden Sie stattdessen die gusseiserne Culinary Modular Wokpfanne (Ref. 2000036961) oder die Culinary Modular Mandarin-Wokpfanne (Ref. 2000038449), die ab Oktober 2020 produziert wurden. Diese Informationen finden Sie auf dem Griff.

Die gesamte Produktpalette und weitere Informationen finden Sie unter www.Campinggaz.com

ADG (Campinggaz®) empfiehlt, dass seine Gasgrills systematisch mit Zubehör und Ersatzteilen von Campinggaz® verwendet werden sollten. ADG (Campinggaz®) übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder Fehlfunktionen aufgrund der Verwendung von Zubehör und/oder Ersatzteilen von anderen Marken.

11 – UMWELTSCHUTZ

Denken Sie an die Umwelt! Ihr Grill enthält Materialien, die wiederverwertet oder recycelt werden können. Wenn Sie Ihren Grill entsorgen möchten, geben Sie diese Materialien bei der Abfallsammelstelle in Ihrer Gemeinde ab und sortieren Sie die Verpackungsmaterialien.

Elektromüll und Elektronikschrott:



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das elektrische System des Grills getrennt entsorgt werden muss. Am Ende seiner Lebensdauer muss das elektrische System des Grills ordnungsgemäß entsorgt werden. Das elektrische System darf nicht mit unsortiertem Hausmüll entsorgt werden.

Die getrennte Sammlung von Abfällen fördert die Wiederverwendung, das Recycling oder andere Formen der Rückgewinnung

von wiederverwertbaren Materialien, die in diesen Abfällen enthalten sind. Bringen Sie das elektrische System des Grills zu einem

Müllverwertungszentrum oder einer Abfallsammelstelle. Erkundigen Sie sich bei Ihrer lokalen Verwaltung oder den Behörden, wenn Sie sich nicht

sicher sind. Entsorgen Sie diese Materialien niemals in der Natur. Versuchen Sie nicht, sie zu verbrennen. Das Vorhandensein bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten kann der Umwelt schaden und eine potenzielle Auswirkung auf die menschliche Gesundheit haben.

12 - FEHLERBEHEBUNG

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

¡Gracias por elegir una barbacoa de gas de Campingaz!
Este producto se ha diseñado para garantizar que disfrutes de la mejor experiencia al momento de asar tus comidas.

Con esta idea en la cabeza, la barbacoa se ha diseñado especialmente para:

- Cocinar de manera más saludable, segura y placentera con una cantidad significativamente menor de llamaradas gracias a su diseño.
- Obtener resultados de lo más sabrosos al mantener la humedad de la comida dentro para carnes más jugosas y perfección crujiente.
- Una mayor versatilidad al momento de cocinar para dar fienda suelta a tu creatividad para asar con el sistema Culinary Modular.
- Una limpieza innovadora y sin esfuerzo gracias a la tecnología integrada InstaClean® Aqua.
- Asar de forma eficiente a través de la ubicación optimizada de los quemadores, en combinación con una parrilla de diseño único que evita la necesidad de utilizar quemadores con protecciones antigra. Menos pérdida de energía al calentar partes innecesarias de la barbacoa y menos componentes para limpiar.
- Alcanzar una potencia optimizada que ofrece un excelente rendimiento al asar y un extraordinario índice de consumo de gas.
- Que el producto dure y sea fiable gracias a las pruebas de vida útil de componentes y materiales relevantes.

Para que la experiencia de cocina sea la mejor, guarda este manual en un sitio seguro. Recomendamos leer con cuidado las instrucciones y la información proporcionada antes de comenzar a utilizar el producto. Este manual te ayudará a preparar de forma sencilla la barbacoa para cocinar y te brindará información útil para que puedas comenzar a asar en las mejores condiciones posibles. Esperamos que esta barbacoa te proporcione momentos de alegría y que disfrutes asando en ella, tanto como hemos disfrutado nosotros desarrollándola. Desde Campingaz®, deseamos que pases momentos memorables con tu familia y tus amigos, y esperamos poder contribuir a ello con tu nueva barbacoa Campingaz®.

1 - AVISO IMPORTANTE

La barbacoa representada en este manual puede tener un aspecto distinto a la tuya. Las imágenes tienen solo fines ilustrativos.

Sigue estas instrucciones con cuidado para asegurar un uso seguro y evitar dañar tu barbacoa:

No realices cambios en la barbacoa. Cualquier cambio en la barbacoa puede resultar peligroso.

Esta barbacoa está diseñada para su uso particular convencional y no para fines comerciales.

- Lee las instrucciones con atención antes de usar el producto.
- Utiliza el producto solo en exteriores.
- Se recomienda usar guantes para montar la barbacoa.
- No utilices un combustible distinto al GLP en esta barbacoa.
- No utilices un regulador ajustable de baja presión. Usa solo reguladores fijos que cumplan con las normas europeas pertinentes.
- Para asegurarte de que tu barbacoa funcione de manera segura, nunca utilices planchas que cubran la totalidad de tu superficie de cocción.
- Limpia con regularidad los componentes de la base donde están los quemadores para evitar riesgos de generación de llamas debido a restos excesivos de grasa y de comida.
- No guardes ni utilices gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de esta barbacoa.
- Asegúrate de que no haya materiales inflamables en un radio mínimo de 60 cm alrededor de la barbacoa.
- Mantén la barbacoa alejada de materiales inflamables cuando está encendida.
- No abandones tu barbacoa mientras está en funcionamiento.
- No muevas la barbacoa cuando esté encendida.
- Para asegurar un funcionamiento correcto y seguro, la barbacoa debe usarse sobre una superficie plana. Procura no usar el producto sobre superficies blandas, como hierba o terrenos fangosos, para evitar que las ruedas giratorias se hundan en el suelo y se bloqueen por el peso de la barbacoa.
- **PRECAUCIÓN:** los componentes accesibles pueden alcanzar altas temperaturas. Es imprescindible mantener alejados a los niños.
- Manipula con cuidado la tapa de tu barbacoa, en particular, mientras está en uso. No te inclines hacia la base con los quemadores o la superficie de la parrilla porque pueden alcanzar temperaturas muy elevadas.
- Los componentes asegurados por el fabricante o el representante del fabricante no deben ser manipulados por el usuario.
- Cierra la bombona de gas después de cada uso.
- Si la barbacoa tiene ruedas, utiliza las 2 palancas de freno de las ruedas para evitar que el equipo se mueva.
- Si hueles gas:
 1. Cierra la válvula de la bombona de gas.
 2. Apaga todas las llamas que estén encendidas.
 3. Abre la tapa.
 4. Si el olor a gas persiste, consulta el apartado «3.3 - Comprobación de fugas de gas» o solicita asistencia a tu distribuidor local.

2 - MONTAJE

2.1 Desembalaje

Si utilizas un cúter o una cuchilla para abrir/desembalar la barbacoa,

presta atención para evitar dañar componentes. Retira con cuidado cada uno de los componentes de la caja.

2.2 Espacio de trabajo

Asegúrate de disponer de un espacio de trabajo suficientemente grande para el montaje. Con el objetivo de evitar raspaduras o daños al desembalar la barbacoa, sugerimos colocar algún material suave debajo o trabajar sobre una superficie blanda. Coloca todos los componentes en el espacio de trabajo y asegúrate de que haya suficiente espacio entre ellos, a fin de evitar que entren en contacto y, eventualmente, generen raspaduras innecesarias durante el montaje.

2.3 Herramientas

No recomendamos utilizar un destornillador eléctrico para el montaje. El par de torsión aplicado podría raspar el metal. Se debe utilizar un destornillador manual. Comprueba con cuidado que el modelo usado se ajuste al cabezal del tornillo de manera adecuada, a fin de evitar dañar dicho cabezal.

2.4 Montaje

Para montar tu barbacoa Campingaz® sin inconvenientes, será necesario que sigas cada uno de los pasos del manual de montaje proporcionado. Con el objetivo de evitar complicaciones, algunos pasos del manual de montaje recomiendan manipular los componentes con la ayuda de una segunda persona. En estos casos, aparece el siguiente pictograma:



La barbacoa ya se encuentra montada y ansiosa por comenzar a asar contigo.

Solo faltan unos pocos pasos para completar la preparación de tu barbacoa:

1. Conecta la alimentación de gas. Consulta el apartado 3.2.
2. Coloca las pilas (en función del modelo). Consulta el apartado 4.2.
3. Llena la/s bandeja/s de agua con agua/arena (opcional). Consulta el apartado 5.1.

Para más información sobre cada uno de estos pasos, continúa leyendo, por favor.

3 - CONEXIÓN DE GAS Y USO

3.1 Bombona de gas

Esta barbacoa se ha ajustado para funcionar con bombonas de 4,5 a 15 kg de butano, propano, o butano/propano con un regulador apropiado de baja presión:

• Francia, Bélgica, Luxemburgo, Reino Unido, Irlanda, Portugal, España, Italia, Grecia, Chipre:

Butano 28 mbares / propano 37 mbares.

• Países Bajos, República Checa, Eslovaquia, Hungría, Eslovenia, Noruega, Suecia, Dinamarca, Finlandia, Bulgaria, Turquía, Rumania, Croacia, Malta, Estonia, Lituania, Letonia, Islandia:

Butano 30 mbares / propano 30 mbares.

• Polonia:

Propano 37 mbares.

Conecta o cambia la bombona siempre en un sector con buena ventilación y nunca en presencia de llamas, chispas o fuentes de calor. La posibilidad de colocar y usar la bombona de gas dentro del compartimiento del carrito debajo de la barbacoa depende de la altura de la bombona. Para más información, consulta el manual de montaje.

3.2 Manguera

La barbacoa debe utilizarse con una manguera flexible apta para su uso con gas butano, propano o butano/propano. Comprueba siempre que estés utilizando la manguera correcta con la longitud adecuada en función de lo especificado más adelante para tu región. La manguera debe reemplazarse de inmediato si está dañada o rota, o si así lo exigen las normativas nacionales, o si ha alcanzado el final de su vida útil. No tires de la manguera ni la perfores. Manténla alejada de todos los componentes de la barbacoa que se calienten (imagen 11). Comprueba que la manguera flexible se extienda con normalidad sin torcerse o partes tirantes.

Francia:

La barbacoa dispone de una válvula de conexión de gas con una rosca G1/2 alimentada con un orificio circular NF preajustado y una junta. De este modo, la barbacoa puede utilizarse con dos tipos de mangueras

flexibles:

- a. Manguera flexible diseñada para conectarse a orificios circulares de la barbacoa y del regulador, sujetada con firmeza por medio de manguitos (de acuerdo con el estándar XP D 36-110). La longitud recomendada de la manguera es 1,25 m, aunque no puede superar 1,5 m. Para usar la barbacoa con la manguera flexible XP D 36-110 (imagen 01):
 - i. Desliza la manguera flexible hacia dentro del orificio circular de la barbacoa y del regulador hasta que no se pueda continuar.
 - ii. Desliza los manguitos detrás de las dos primeras líneas en los orificios y ajústalos hasta que se deforme el cabezal de ajuste.
 - iii. Comprueba que no haya fugas con la ayuda de las instrucciones del apartado 3.3.
- b. Manguera flexible (de acuerdo con el estándar XP D 36-112 o NF D 36-112) ajustada con una tuerca con rosca G 1/2 para fijarla a la barbacoa y una tuerca con rosca M 20x1,5 para fijarla al regulador. La longitud recomendada de la manguera es 1,25 m, aunque no puede superar 1,5 m. Para usar la barbacoa con la manguera flexible XP D 36-112 o NF D 36-112, y tuercas G 1/2 y M 20x1,5 (imagen 02):
 - i. Desajusta y retira el extremo circular NF para soltar la válvula de conexión G 1/2.
 - ii. Retira la junta.
 - iii. Ajusta la tuerca con rosca G 1/2 de la manguera en la válvula de conexión de la barbacoa y la tuerca con rosca M 20x1,5 en la salida de conexión del regulador, siguiendo las instrucciones suministradas con la manguera flexible.
 - iv. Utiliza una llave para fijar la válvula de conexión de la barbacoa y ajusta o desajusta la tuerca con rosca con otra llave.
 - v. Utiliza una llave para fijar la salida de conexión del regulador.
 - vi. Comprueba que no haya fugas con la ayuda de las instrucciones del apartado 3.3.

Bélgica, Luxemburgo, Reino Unido, Irlanda, Portugal, España, Italia, Croacia, Grecia, Países Bajos, República Checa, Eslovaquia, Hungría, Eslovenia, Noruega, Suecia, Dinamarca, Finlandia, Bulgaria, Turquía, Rumanía, Polonia, Chipre, Malta, Estonia, Lituania, Letonia, Islandia: La barbacoa está equipada con un conector circular. Debe utilizarse con una manguera flexible apta para su uso con gas butano y propano. La longitud de la manguera no debe ser mayor a 1,2 m.

3.3 Comprobación de ausencia de fugas de gas

- Importante:** nunca utilices una llama para comprobar si hay fugas de gas.
1. Trabaja fuera, lejos de cualquier potencial fuente de ignición. No fumes.
 2. Asegúrate de que los mandos estén en la posición de apagado (O).
 3. Ajusta el regulador dentro de la bombona de gas, tal como se especifica en sus instrucciones.
 4. Conecta la manguera al regulador y a la barbacoa, como se describe en el apartado 3.2.
 5. Utiliza una solución para fugas de gas para comprobar que no haya fugas. Como alternativa, puedes crear tu propia solución para fugas de gas al mezclar 1 taza de agua con 1 taza de detergente líquido para platos en una botella con pulverizador y agitar ligeramente para que se unan.
 6. Aplica o rocía la solución sobre las conexiones entre bombona/regulador/manguera/barbacoa (imagen 03).
 7. Abre la válvula de la bombona de gas (los mandos deben permanecer en posición de apagado (O)). Si hay fuga de gas, aparecerán burbujas en la solución para fugas de gas.
 8. La fuga puede detenerse al ajustar cualquier conexión de la manguera o cambiar el componente potencialmente averiado. La barbacoa no puede utilizarse hasta que se detenga la fuga.
 9. Cierra la válvula de la bombona de gas.
- Importante:** comprueba que no haya fugas, por lo menos, una vez al año y cada vez que se cambia la bombona de gas.

3.4 Cambio de la bombona de gas

1. Trabaja siempre en un sector con buena ventilación y nunca en presencia de llamas, chispas o fuentes de calor.
2. Vuelve a colocar los mandos en la posición de apagado (O), y a continuación, gira la rueda para cerrar la válvula de la bombona de gas (imagen 04).
3. Retira el regulador y comprueba que la junta de sellado esté en buenas condiciones.
4. Reemplaza la bombona de gas vacía por una llena y colócala en su sitio. Reajusta el regulador sin tensar la manguera.
5. Comprueba que no haya fugas de gas.

4 - PILAS PARA ENCENDIDO ELECTRÓNICO Y/O ILUMINACIÓN (en función del modelo)

4.1 Pilas necesarias

Si tu barbacoa está equipada con un sistema de encendido electrónico, necesitarás 1 pila alcalina AA.
Si tu barbacoa está equipada con un sistema de encendido electrónico y mandos de retroiluminación, necesitarás 4 pilas alcalinas AA.
Para tu comodidad, las pilas correspondientes están incluidas en el paquete.
Si no utilizarás la barbacoa por un período prolongado de tiempo, es

altamente recomendable quitar de la barbacoa el compartimiento de las pilas y guardarlo por separado en un sitio seco y fresco.

4.2 Cambio de pilas

El compartimiento de las pilas se encuentra debajo del panel de mando. Para acceder a él, se deben seguir los siguientes pasos:

1. Retira las bandejas de agua (imagen 05).
2. Presiona las 2 trabas del compartimiento de las pilas situadas debajo del panel de mando (imagen 06).
3. Inserta las pilas en función de las polaridades indicadas dentro del compartimiento.
4. Vuelve a deslizar el compartimiento a su sitio, debajo del panel de mando. El lado del compartimiento por el que pueden verse las baterías debe estar orientado en tu dirección cuando insertas el compartimiento (imagen 07).
5. ¡Comprueba que funcione! Presiona el botón de encendido o, si no hay uno, gira uno de los selectores de mando. Deberías oír al sistema de encendido generar chispas.

Precaución: no combines pilas usadas y nuevas. No combines pilas alcalinas, estándar (zinc-carbono) o recargables. No recargues pilas no recargables.

4.3 Eliminación de pilas



Este símbolo de las pilas significa que deben quitarse de la unidad al finalizar su vida útil y reciclarse o desecharse de manera adecuada.

Las pilas no deben desecharse junto con los residuos domésticos, sino que deben llevarse a un centro de recolección acorde (punto verde, etc.). Consulta las medidas de tu ayuntamiento. Nunca deseches pilas en la naturaleza. No intentes quemarlas: la presencia de ciertas sustancias (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) en las pilas usadas puede resultar peligrosa para el medioambiente y la salud de las personas.

5 - INSTACLEAN® AQUA

Se recomienda llenar con agua las bandejas de agua situadas debajo del panel de mando. Se trata de una medida opcional, y no necesaria para que la barbacoa funcione de manera correcta. Sin embargo, Campingaz® recomienda encarecidamente el uso con agua, dado que proporciona varios beneficios. Añadir agua evita que la grasa residual y los desechos de comida se endurezcan en el material y, de este modo, reduce el riesgo de llamaradas de forma notable. La pequeña cantidad de agua que se evapora durante el uso de la barbacoa también funciona como repelente de la grasa. Gracias a este ingenioso sistema, para limpiar, se pueden retirar los componentes con grasa de la barbacoa y simplemente lavarlos con agua y jabón. ¡No es necesario fregar!

5.1 Preparación antes de cocinar

1. Vuelve a asegurarte de que tu barbacoa esté posicionada sobre una superficie plana y horizontal.
 2. Abre la bandeja de agua hasta alcanzar la posición de bloqueo intermedia (imagen 08).
 3. Asegúrate de que el tapón de drenaje esté ajustado correctamente para evitar fugas de agua.
 4. Llena la bandeja con agua normal del grifo, utilizando el contenedor provisto (en función del modelo) o cualquier otro recipiente. Respeta el nivel de llenado recomendado de la bandeja de agua correspondiente, por favor:
 - Si tu barbacoa tiene 3 quemadores principales, llena la bandeja grande con 1,5 l de agua.
 - Si tu barbacoa tiene 4 quemadores principales, llena las dos bandejas con 0,75 l de agua cada una.
- Nota:** Para tu comodidad, puedes utilizar el contenedor de descarga de grasa como medidor, dado que se encuentra graduado con los niveles de llenado. Como alternativa, puedes usar también el nivel MAX indicado en cada bandeja de agua para asegurarte de que la has llenado correctamente.
5. Cierra las bandejas de agua.

5.2 Descarga de las bandejas de agua después de cocinar

1. Abre la bandeja de agua hasta alcanzar la posición de bloqueo intermedia (imagen 08).
2. En el caso de modelos de barbacoas con panel frontal con estante integrado, coloca un contenedor adicional debajo del tapón de drenaje antes de desatornillarlo. Para el resto de los modelos con puertas, abre la puerta de abajo para poner al descubierto el contenedor de descarga de grasa con filtro incluido que se encuentra dentro de una cubeta fijada a la puerta. Si el contenedor no está en este lugar, asegúrate de colocarlo debajo de la bandeja que quieres descargar junto con su cubeta (imagen 09).
3. Asegúrate de haber colocado el filtro en el contenedor con el orificio para el dedo hacia el frente.
4. Desatornilla el tapón de drenaje en el sentido contrario a las agujas del reloj (imagen 10) y permite que el agua residual pase por el orificio de descarga hasta que se vacíe por completo.
5. Repite los pasos 1 - 4 para descargar la segunda bandeja de agua, si es necesario.
6. Las bandejas de agua pueden quitarse totalmente para su limpieza. Para retirar por completo las bandejas, realiza un ligero movimiento

- hacia arriba para evitar los topes de la posición intermedia abierta.
- Utiliza el filtro para retener y quitar los residuos de comida y la grasa espesa antes de descargar el agua residual del contenedor. Recicla los residuos de comida y el agua residual en función de las disposiciones locales.

Nota: las bandejas pueden llenarse también con arena, en lugar de agua.

6 - USO DE LA BARBACOA

6.1 Antes del uso

Recordatorio: nunca utilices la barbacoa sin haber leído las instrucciones con atención y haberlas comprendido. Además, asegúrate de lo siguiente:

- Que no haya fugas de gas.
- Que la manguera no esté en contacto con componentes que puedan alcanzar temperaturas elevadas (imagen 11).
- Que las aberturas de ventilación dentro del carrito no estén obstruidas, en especial, en estructuras donde esté almacenada la bombona de gas y estén total o parcialmente cerradas.
- Que las bandejas de agua se hayan colocado correctamente en su compartimiento y posicionado de forma adecuada, así como insertado hasta el tope.
- Que las partes InstaClean® desmontables del compartimiento del fuego se hayan montado correctamente (ver el apartado 8 - Limpieza y mantenimiento).
- Que los quemadores no estén bloqueados u obstruidos (por ejemplo, por telas de araña) (imagen 12).

6.2 Primer uso de la barbacoa

Al utilizar la barbacoa por primera vez, caliéntala con todos sus quemadores encendidos en POTENCIA MÁXIMA (🔥) (con la tapa cerrada) durante aproximadamente 30 minutos, a fin de eliminar eventuales olores que puedan emanar los restos de pintura de los componentes nuevos.

6.3 Encendido de los quemadores principales y del quemador lateral de la barbacoa (no todos los modelos incluyen un quemador lateral)

- Abre la válvula de la bombona de gas.
- Abre la tapa de la barbacoa.
- Asegúrate de que los mandos estén en la posición de apagado (O).
- En el caso de modelos con un quemador lateral, este último puede funcionar de manera independiente o junto con los quemadores de la barbacoa. Antes de encender el quemador lateral, asegúrate de que la cubierta de protección del quemador lateral esté abierta (imagen 13).
- No uses una sartén u olla con un diámetro menor a 12 cm o mayor a 24 cm.

Nota: ¡no te inclines hacia la base con los quemadores cuando enciendas la barbacoa!

Si tu barbacoa tiene mechero piezoeléctrico:

- Presiona y gira el mando en sentido contrario a las agujas del reloj y posicionalo en POTENCIA MÁXIMA (🔥) (imagen 04).
- Oprime de inmediato el botón de encendido (🔥) hasta que haga clic.
- Si el quemador no se enciende después de 4 o 5 intentos, espera 5 minutos y repite estos pasos.
- Sigue los mismos pasos para encender el quemador lateral, girando el mando situado al lado del quemador lateral y presionando el mechero piezoeléctrico a la derecha del panel de mando, al lado de este pictograma (🔥).

Si tu barbacoa está equipada con sistema de encendido electrónico:

- Presiona y gira el mando en sentido contrario a las agujas del reloj y posicionalo en POTENCIA MÁXIMA (🔥) (imagen 04).
- Oprime de inmediato el botón de encendido (🔥). Deberás escuchar un tic que genera chispas en el quemador. Continúa presionando el botón por algunos segundos hasta que el quemador esté encendido.
- Si el quemador no se enciende después de 4 o 5 intentos, espera 5 minutos y repite estos pasos.
- Sigue los mismos pasos para encender el quemador lateral, girando el mando situado al lado del quemador lateral y presionando el mismo botón de encendido electrónico del panel de mando.

Si tu barbacoa está equipada con el sistema de encendido automático InstaStart® de Campingaz®:

- Presiona y gira el mando en sentido contrario a las agujas del reloj y posicionalo cerca de su POTENCIA MÁXIMA (🔥) (imagen 04). Mantén el mando presionado y el sistema de encendido electrónico emitirá un tic que generará chispas en el quemador. Una vez que el quemador esté encendido, gira el mando a la posición de POTENCIA MÁXIMA (🔥) (imagen 04).
- Sigue los mismos pasos para encender el quemador lateral, presionado y girando el mando al costado del quemador lateral.

NOTA: si el quemador o el quemador lateral no se encienden después de realizar el proceso de encendido durante aproximadamente 10 segundos, espera 5 minutos antes de repetir los pasos.

Una vez que se ha encendido el primero de los quemadores principales,

hay dos maneras de encender otro quemador:

- Repite el proceso de encendido descrito previamente.
- Enciende el quemador de la izquierda o la derecha del quemador ya encendido al ajustar su mando en la posición de POTENCIA MÁXIMA (🔥), y permitiendo, así, que se encienda con el fuego del otro quemador.

6.4 Encendido manual

Si el piezoencendido o el encendido electrónico no funciona, puedes encender tu barbacoa manualmente.

- Abre la tapa de la barbacoa.
- Asegúrate de que los mandos estén en la posición de apagado (O).
- Retira la parrilla y la plancha.
- Enciende un fósforo y acércalo al quemador para que se encienda.
- Presiona el mando y giralo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la posición de POTENCIA MÁXIMA (🔥).
- Vuelve a colocar la parrilla y la plancha en su sitio, utilizando guantes de protección.

6.5 Apagado de la barbacoa

a. Quemadores principales

Vuelve a colocar los mandos en la posición de apagado (O) y, a continuación, gira la rueda para cerrar la válvula de la bombona de gas (imagen 04).

b. Quemador lateral (si el modelo incluye quemador lateral)

Vuelve a colocar el mando del quemador lateral en la posición de apagado (O) y, a continuación, cierra la válvula de la bombona de gas si los quemadores principales de la barbacoa ya no se están usando (imagen 04).

6.6 Iluminación del panel de mando (solo en modelos seleccionados)

Los mandos con función InstaStart® se iluminarán al girar el mando para permitir el flujo de gas.

Además, si se supone que la barbacoa está apagada, esta función señaliza que la válvula del mando continúa abierta y, de este modo, indica cuando el mando no se ha apagado de manera correcta.

Nota: la iluminación no implica necesariamente presencia de gas o fuego.

Los LED no pueden cambiarse.

7 - EXPERIENCIA DE COCINA

¡Una vez que has encendido tu barbacoa, es momento de empezar a asar! Recomendamos precalentar la parrilla durante unos minutos antes de comenzar a colocar la comida. Tal como sucede cuando cocinas en una sartén o el horno, ayuda a alcanzar una temperatura adecuada para asar y evita que la comida se pegue, mientras que genera una costra marrón crujiente alrededor. Campingaz® recomienda siempre utilizar guantes de protección al manipular componentes que pueden alcanzar temperaturas muy elevadas.

7.1 Posibilidades infinitas de cocción

¿Sabías que es mejor cocinar algunos alimentos en una superficie y otros en otra?

La parrilla es mejor para asar carnes altas en grasa, como chorizos y filetes, así como la piel del pollo. Dado que el calor se transmite directamente de la llama a la comida, al asar a la parrilla, en general, las temperaturas en la superficie son más elevadas. El hierro fundido absorbe e intensifica el calor y, así, dora o quema la superficie con la que está en contacto. He aquí las marcas de la parrilla que tanto nos gusta ver en nuestros filetes y chorizos. Además, la comida no se fríe en su propia grasa.

Por otra parte, las planchas son mejores para comidas asadas más delicadas, como pescado, mariscos, vegetales, frutas o alimentos troceados. La plancha transmite el calor de manera constante desde toda la superficie de hierro fundido a la comida y, así, cocina y dora los alimentos con uniformidad. Además, la llama nunca entra en contacto con la comida, de modo que los alimentos no se exponen a llamaradas o a carbonizarse, lo cual resulta en una cocción mucho más saludable. La plancha también puede usarse para cocinar alimentos líquidos o con mantequilla, como huevos o tortitas.

Dado que los tiempos de cocción de los diversos alimentos varían, la barbacoa también está equipada con un estante superior. Se trata de una segunda parrilla más pequeña posicionada sobre la parrilla principal y que se utiliza, sobre todo, para mantener la temperatura de comidas ya cocinadas sin exponerlas a tanto calor como si estuvieran sobre la parrilla. De este modo, se pueden equiparar los tiempos de cocción de comidas que necesitan más tiempo para cocinarse. El estante superior puede usarse también como una superficie adicional para asar cuando la barbacoa se utiliza como horno para una cocción indirecta, por ejemplo, de tomates rellenos, patatas asadas o panes. Gracias a las diversas superficies de cocción de la barbacoa, la cantidad de recetas que pueden cocinarse en ella es infinita.

7.2 Da rienda suelta a tu creatividad para asar con aún más versatilidad

¡Para una versatilidad aún mayor y más allá de las superficies de cocción, explora el mundo de las soluciones de cocción intercambiables Culinary Modular de Campinggaz®!
 Simplemente retira el anillo interior de la parrilla modular de hierro fundido e inserta alguno de los diferentes accesorios para barbacoas de la serie Culinary Modular de Campinggaz®. Desde pizza y paella hasta, incluso, un wok, los Culinary Modular de Campinggaz® ofrecen cualquier opción que desee el corazón gourmet de tu barbacoa.

7.3 ¿Tapa abierta o cerrada? Cocción directa o indirecta

Para dorar el filete perfecto con el wok de Campinggaz® o una plancha, lo mejor es dejar abierta la tapa de la barbacoa. De este modo, el calor se transmite a través del contacto «directo» entre la comida y la parrilla, el wok o la plancha calientes. Sin embargo, la barbacoa también puede usarse como horno al cerrar la tapa. En este caso, el calor se transmite por medio del contacto «indirecto» entre la comida y el aire caliente que circula dentro de la barbacoa. El Chicken Roaster de Campinggaz®, los estantes superiores o los asadores son perfectos para la cocción indirecta, pero su mejor uso probablemente sea para hacer pizza en la barbacoa. Usa la Pizza Stone de Campinggaz® para una pizza crujiente cocinada a la perfección en la barbacoa.

7.4 ¡Mantén tu comida jugosa y crujiente!

Asar es la manera perfecta de hacer comidas deliciosas e irresistibles sobre el fuego. ¿Pero cómo logramos que la comida salga jugosa sin sacrificar el lujo de que esté también crujiente?
 El sistema de cocción Blue Flame de Campinggaz® genera una delicada evaporación de agua que bloquea dentro los jugos de la carne sin perder la crujiente costra asada.
 De manera similar a como se hace la mayoría de las barras de pan suaves y crujientes, el sistema de cocción Blue Flame mantiene tus comidas asadas jugosas y crujientes, ya sea que las estés dorando o asando. Simplemente asegúrate de llenar las bandejas con el nivel necesario de agua antes de usar el sistema.

7.5 Cocción más saludable, segura y placentera con una cantidad significativamente menor de llamaradas gracias al diseño

El sistema de cocción Blue Flame de Campinggaz® permite precalentar más rápido, ofrece una distribución óptima del calor, y genera una cantidad significativamente menor de llamaradas gracias a su diseño. Las llamaradas pueden ser peligrosas, dado que pueden salirse de control rápidamente y tener que extinguirse de distintas formas. Además, las llamas amarillas mientras se está asando la comida pueden tener un efecto negativo en el sabor de los alimentos que se están cocinando. Por otro lado, las partes negras de carnes carbonizadas y asadas son fuente de sustancias químicas cancerígenas.
 El nuevo diseño del quemador distribuye las llamas de forma inteligente por toda la superficie de cocción y ofrece, así, una distribución perfectamente uniforme del calor. La protección de los quemadores está integrada en las parrillas de hierro fundido, de modo que se prescinde de la capa de protección de los quemadores debajo de la superficie de cocción. De esta manera, se evita que la grasa y los jugos a altas temperaturas se acumulen y generen llamas peligrosas dentro de la base con los quemadores. Asimismo, el agua del InstaClean® Aqua ayuda a mantener las llamas bajo control.

7.6 ¡Adiós al fregado!

La ingeniosa tecnología InstaClean Aqua de Campinggaz® integrada en tus barbacoas de la serie aprovecha el poder del agua para asegurar que la limpieza pueda realizarse sin esfuerzo y de la manera más simple posible. El agua se vierte dentro de las bandejas antigrasa de carga frontal y evita que la grasa y los residuos de comida se endurezcan en el material. Además, la pequeña cantidad de agua que se evapora durante el uso de la barbacoa también funciona como repelente de la grasa y evita que la grasa y la mugre se quemen dentro del producto. Gracias a este ingenioso sistema, para limpiar, se pueden retirar los componentes con grasa de la barbacoa y simplemente lavarlos. ¡No es necesario fregar!
 El agua residual de la bandeja antigrasa puede drenarse de forma sencilla al quitar un tapón. Los modelos Premium y Onyx incluyen un contenedor de agua residual con filtro desmontable para separar la grasa espesa y, así, lograr que la eliminación del agua residual sea aún más cómoda.
 ¡Rápido, sin esfuerzo e impecable!

8 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Nos encanta asar, pero limpiar siempre es molesto. Sin embargo, se trata de una etapa muy importante en cualquier barbacoa. Limpiar el producto con regularidad aumenta la durabilidad y fiabilidad de tu barbacoa Campinggaz®. Con nuestra tecnología InstaClean® Aqua, en combinación con las siguientes instrucciones, nuestro objetivo es que limpiar tu barbacoa demande el menor esfuerzo y resulte lo más cómodo posible: Para mantener tu barbacoa en perfectas condiciones de funcionamiento, se recomienda limpiarla con regularidad (como máximo, después de 4 o 5 usos). Si utilizas tu barbacoa con agua, se recomienda cambiar el agua después de cada uso.

Procedimiento:

- Espera a que tu barbacoa se enfríe por completo después de haberla usado.
- Descarga el agua de las bandejas, como se describe en el apartado 5.2.
- Utiliza un cepillo de acero inoxidable para barbacoas para retirar el exceso de mugre de la parrilla y la plancha, y colocalas en el lavavajillas o déjalas en remojo dentro de un cubo con agua y jabón o una mezcla homogénea de vinagre blanco y agua.
- Retira los componentes del sistema InstaClean® (imagen 14). Gracias a la tecnología InstaClean® Aqua, una esponja no abrasiva y agua y jabón deberían ser suficientes para limpiar las partes sin esfuerzo.
- Enjuaga y seca.

Ten en cuenta que las esponjas abrasivas pueden dañar tu barbacoa.

8.1 Quemador

Comprueba con regularidad que no haya suciedad o telarañas bloqueando los orificios del quemador.
 Limpia el quemador con una esponja humedecida con agua y detergente para platos. Si es necesario, usa un cepillo de acero húmedo.
 Asegúrate de que todos los orificios del quemador estén libres de obstrucciones y secos antes de volver a usar el quemador. Si es necesario, quita las obstrucciones del quemador con un cepillo metálico. Si es necesario, limpia las entradas de aire del quemador (imagen 12) y los orificios del quemador OP (imagen 15).
NOTA: Limpiar con regularidad prolonga la vida útil del quemador y evita la eventual oxidación prematura que puede tener lugar como resultado de cocinar residuos ácidos. Sin embargo, es normal que el quemador de la barbacoa se oxide.

9 - ALMACENAMIENTO

- Gira la rueda para cerrar la válvula de tu bombona de gas después del uso.
- Si guardas tu barbacoa en un sitio cerrado, desconecta la bombona de gas y guárdala en un espacio exterior.
- Si guardas tu barbacoa en un espacio exterior, Campinggaz® recomienda encarecidamente utilizar una funda apropiada para protegerla del clima y de la suciedad mientras está guardada.
- Si la barbacoa no se utilizará por un tiempo prolongado, se recomienda guardarla en un sitio seco y resguardado, como un garaje.
- Medioambiente propenso a generar corrosión: se debe prestar especial atención a la barbacoa si se utiliza junto al mar. En este caso, no puede guardarse al aire libre sin protección y debe permanecer resguardada en un entorno seco.

9.1 Mesas de apoyo laterales Push2Fold de Campinggaz® (en función del modelo)

Si tu barbacoa está equipada con las mesas de apoyo laterales Push2Fold, las mesas pueden bajarse y plegarse hacia dentro, simplemente presionando la palanca situada debajo de la misma mesa de apoyo lateral (imagen 16). Para volver a colocarlas en posición horizontal, solo vuelve a levantar la mesa y se bloqueará en la posición. En caso necesario, lee las instrucciones de montaje incluidas en el paquete para más información.

10 - ACCESORIOS

Con el objetivo de contribuir a que tu experiencia con la barbacoa sea la mejor, Campinggaz® ha diseñado varios accesorios para ayudarte a preparar tus platos favoritos en la parrilla, simplificar lo más posible la limpieza, y asegurar que puedas disfrutar tu barbacoa por más tiempo:

Grilling Essentials	Limpieza y protección
Utensilios de excelencia: espátulas, pinzas, etc.	Fundas a medida
Rotisserie	Cepillos
Pizza Stone	Limpiadores para barbacoa
Wok (ver la aclaración abajo)	Limpiadores de acero inoxidable
Paella	
Plancha	

IMPORTANTE: por motivos de seguridad, no utilices el Culinary Modular Wok (ref. 2000014584) en tu barbacoa.
 En su lugar, usa el Culinary Modular Cast Iron Wok (ref. 2000036961) o el Culinary Modular Mandarin Wok (ref. 2000038449) fabricados no antes de octubre de 2020. Puedes encontrar esta información en el mango.

Para más información y ver toda nuestra gama de productos, ingresa a www.Campinggaz.com

ADG (Campinggaz®) advierte que sus barbacoas de gas deben usarse de manera sistemática con accesorios y repuestos de Campinggaz®. ADG (Campinggaz®) no asume responsabilidad por daños o fallas en el

funcionamiento derivados del uso de accesorios y/o repuestos de otras marcas.

11 - PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

¡No olvides el medioambiente! Tu barbacoa contiene materiales que pueden recuperarse o reciclarse. Si quieres desechar tu barbacoa, entrega estos materiales al servicio de recolección de residuos de tu comunidad y separa los materiales de embalaje.

Residuos eléctricos y electrónicos:



Este símbolo significa que el sistema eléctrico de la barbacoa debe desecharse por separado. Al finalizar su vida útil, el sistema eléctrico de la barbacoa debe desguazarse correctamente. El sistema eléctrico no debe desecharse con residuos municipales mezclados.

La recolección selectiva de residuos fomenta la reutilización, el reciclaje y otras formas de recuperación de materiales reciclables contenidos en este desecho. Entrega el sistema eléctrico de la barbacoa en un punto verde o centro de reciclaje de residuos. Si necesitas más información sobre la recolección de residuos, consulta las medidas de tu ayuntamiento o las autoridades locales. Nunca deseches estos materiales en la naturaleza. No intentes quemarlos. La presencia de ciertas sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos puede dañar el medioambiente y, potencialmente, repercutir en la salud de las personas.

12 - ANOMALÍAS / REMEDIOS

Anomalías	Causas probables remedio
El quemador no se encenderá	<ul style="list-style-type: none"> Falta de suministro de gas. El regulador no funciona. Bloqueo en los orificios de mangueras, válvulas, tubos de Venturi o quemadores.
El quemador "se salta" o sale despedido	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe el suministro de gas. Compruebe las conexiones de manguera. Contacte con el Servicio postventa.
Llamas fluctuantes que chisporrotean	<ul style="list-style-type: none"> La nueva botella puede contener aire. Continúe usándola y el problema desaparecerá. Contacte con el Servicio postventa.
Llamas grandes en la superficie del quemador	<ul style="list-style-type: none"> Tobera mal conectada al quemador. Ajusta el quemador. El quemador está obstruido (por ejemplo, telarañas). Limpia el quemador. Contacte con el Servicio postventa.
Llama baja en el inyector	<ul style="list-style-type: none"> La botella está casi vacía. Cambie la botella y el problema desaparecerá. Contacte con el Servicio postventa.
Salida excesiva de grasa	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura de la parrilla demasiado alta: Reduzca la llama. Limpie la bandeja de goteo de grasa.
Los quemadores se encienden con una cerilla, pero no con el encendido piezoeléctrico	<ul style="list-style-type: none"> Botón, cable o electrodo de encendido defectuoso. Compruebe las conexiones del cable de encendido. Compruebe el estado del cable de conexión y del electrodo. Contacte con el Servicio postventa.
Fuego en cualquier conexión	<ul style="list-style-type: none"> Conexión con fuga. Apague el suministro de gas inmediatamente. Contacte con el Servicio postventa.
Falta de calor	<ul style="list-style-type: none"> Boquilla o quemador obstruidos. Contacte con el Servicio postventa.
Fuego detrás de la perilla de control	<ul style="list-style-type: none"> Unidad de paso defectuosa. Apague el aparato. Contacte con el Servicio postventa.
Fuego bajo el panel de control	<ul style="list-style-type: none"> Apague el aparato Cierra la bombona de gas. Contacte con el Servicio postventa.

**Obrigado por ter escolhido um barbecue a gás Campingaz![®]
Este produto foi desenvolvido para lhe garantir que se delicia com a melhor experiência a fazer grelhados.**

Tendo isto em mente, este grelhador foi especialmente concebido para:

- Cozinhar de forma mais saudável, mais segura e mais agradável com muito menos labaredas.
- Resultados apetitosos pois prende a humidade dos alimentos no seu interior, para obter resultados mais suculentos e estaladiços.
- Versatilidade prolongada na confeção para soltar a sua criatividade ao grelhar graças ao sistema Modular Culinário.
- Limpeza inovadora e sem esforço graças à tecnologia InstaClean[®] Aqua integrada.
- Eficiência ao grelhar permitida pelas localizações otimizadas dos queimadores, a par de um design exclusivo das grelhas de confeção que evita a necessidade de usar difusores. Menor perda de energia causada pelo aquecimento de peças desnecessárias do barbecue e menos peças para lavar.
- Energia otimizada que permite um ótimo desempenho ao grelhar e um excelente rácio de consumo de gás.
- Durabilidade e fiabilidade devido aos testes de durabilidade das peças e dos materiais relevantes.

Para a melhor experiência culinária, mantenha este manual num lugar seguro. Antes da utilização, recomendamos que leia atentamente as instruções e as informações fornecidas. Este manual irá ajudá-lo a preparar facilmente o grelhador para cozinhar e fornece informações úteis para que comece a grelhar nas melhores condições possíveis. Esperamos que este grelhador lhe traga alegria e que se divirta tanto a grelhar nele como nós nos divertimos a desenvolvê-lo. A Campingaz[®] deseja-lhe momentos felizes com os seus familiares e amigos e esperamos poder contribuir para isso com o seu novo grelhador Campingaz[®]!

1 - AVISO IMPORTANTE

O grelhador apresentado neste manual pode ter um aspeto diferente do seu. Serve apenas para fins ilustrativos.

Siga cuidadosamente estas instruções para garantir uma utilização segura e evitar danificar o grelhador:

Não modifique o grelhador. Qualquer modificação do grelhador pode ser perigosa.

Este grelhador destina-se a uma utilização particular normal e não para fins comerciais.

- Leia atentamente as instruções antes da utilização.
- Utilizar apenas no exterior.
- Recomenda-se a utilização de luvas para a montagem do grelhador.
- Neste barbecue, não utilize outra fonte de combustível que não o GPL.
- Não utilize um regulador de baixa pressão ajustável. Utilize exclusivamente reguladores fixos em conformidade com as normas europeias pertinentes.
- Para assegurar o funcionamento seguro do seu grelhador, nunca utilize chapas de grelhar que cubram 100% da superfície de confeção.
- Limpe regularmente a base da fornalha para evitar o risco de inflamação devido ao excesso de resíduos de gordura e restos de comida.
- Não armazene nem utilize gasolina e outros líquidos ou vapores inflamáveis na proximidade deste grelhador.
- Não deverá haver materiais combustíveis num raio de, pelo menos, 60 cm em torno do grelhador.
- Este grelhador tem de ser mantido afastado de materiais inflamáveis quando está a ser utilizado.
- Não deixe o grelhador sem supervisão enquanto estiver em funcionamento.
- Não desloque o grelhador enquanto estiver aceso.
- Para assegurar uma utilização adequada e segura, o grelhador deve ser utilizado numa superfície nivelada. Evite superfícies moles, como relva ou terrenos lamacentos, na medida em que os rodízios giratórios podem enterrar-se no piso e ficar bloqueados devido ao peso do grelhador.
- **ATENÇÃO:** as peças acessíveis podem ficar muito quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Manuseie cuidadosamente a tampa do grelhador, especialmente durante a utilização. Não se debruce sobre a fornalha ou a superfície do grelhador pois podem ficar muito quentes.
- As peças protegidas pelo fabricante ou pelo representante do fabricante não podem ser manipuladas pelo utilizador.
- Feche a garrafa de gás após a utilização.
- Se equipado com rodízios: utilize as 2 alavancas do travão nas rodas para evitar que o grelhador se desloque.
- Se sentir cheiro a gás:
 1. Feche a válvula da garrafa de gás.
 2. Apague todas as chamas abertas.
 3. Abra a tampa.
 4. Se o cheiro continuar, consulte o capítulo "3.3 - Verificar a existência de fugas de gás" ou procure aconselhar-se imediatamente junto do revendedor local.

2 - MONTAGEM

2.1 Desembalar

Ao abrir/desembalar o barbecue, tenha cuidado se utilizar um cortador ou

uma faca para evitar danificar as peças. Tire cada componente da caixa com cuidado.

2.2 Espaço de trabalho

Assegure-se de que dispõe de um espaço de trabalho suficiente grande para a montagem. Para evitar riscos e danos ao desembalar o grelhador, sugerimos que disponha algum material macio no chão ou que trabalhe numa superfície macia. Coloque todas as peças no espaço de trabalho, tendo o cuidado de permitir espaço suficiente entre elas, evitando que as peças entrem em contacto umas com as outras e que causem riscos desnecessários durante a montagem.

2.3 Ferramentas

Não recomendamos a utilização de uma aparafusadora elétrica na montagem. O momento de torção aplicado pode rasgar o metal. Deve utilizar uma chave de parafusos manual. Verifique cuidadosamente se o modelo utilizado se adapta corretamente à cabeça do parafuso para evitar danificá-la.

2.4 Montagem

Para uma montagem sem problemas do seu grelhador Campingaz[®], é necessário seguir passo a passo o manual de montagem fornecido. Para evitar complicações, alguns passos do manual de montagem recomendam que sejam 2 pessoas a manusear as peças. Isso é indicado pelo seguinte pictograma:



O barbecue já está montado e ansioso por ter a primeira sessão de churrasco consigo!

Faltam apenas alguns passos para terminar a preparação do seu grelhador:

1. Ligue o abastecimento de gás. Consulte o capítulo 3.2.
2. Introduza pilhas (dependendo do modelo). Consulte o capítulo 4.2.
3. Encha a(s) bandeja(s) de água com água/areia (opcional). Consulte o capítulo 5.1.

Consulte abaixo o processo detalhado de cada um destes passos:

3 - LIGAÇÃO E UTILIZAÇÃO DO GÁS

3.1 Garrafa de gás

Este grelhador foi ajustado para funcionar com garrafas de gás butano, propano ou butano/propano entre 4,5 e 15 kg com um regulador de baixa pressão adequado:

• **França, Bélgica, Luxemburgo, Reino Unido, Irlanda, Portugal, Espanha, Suécia, Dinamarca, Finlândia, Bulgária, Turquia, Roménia, Croácia, Malta, Estónia, Lituânia, Letónia, Islândia:**
butano 28 mbar/propano 37 mbar.

• **Países Baixos, República Checa, Eslováquia, Hungria, Eslovénia, Noruega, Suécia, Dinamarca, Finlândia, Bulgária, Turquia, Roménia, Croácia, Malta, Estónia, Lituânia, Letónia, Islândia:**
butano 30 mbar/propano 30 mbar.

• **Polónia:**
propano 37 mbar.

Ligue ou troque a garrafa sempre numa área bem ventilada e nunca na presença de uma chama, faísca ou fonte de calor.

A possibilidade de colocar e utilizar a garrafa de gás dentro do compartimento do carrinho por baixo do grelhador depende da altura da garrafa. Consulte o manual de montagem para obter mais detalhes.

3.2 Tubo

O grelhador deve ser utilizado com um tubo flexível adequado para utilização com gás butano, propano ou butano/propano. Verifique sempre se está a utilizar o tubo correto com o comprimento certo, tal como especificado para a sua região mais abaixo. O tubo deve ser substituído imediatamente caso esteja danificado, com fissuras, quando tal for exigido pela regulamentação nacional ou no final do seu ciclo de vida. Não puxe nem fure o tubo. Mantenha-o afastado de qualquer peça do grelhador que fique quente (Fig. 11). Verifique se é possível esticar normalmente o tubo flexível, sem torcer nem puxar.

França:

O grelhador tem um conector de entrada de gás roscado G1/2 fornecido em conjunto com uma ponteira anelada NF e uma junta de estanquicidade pré-instaladas.

Portanto, o grelhador pode ser utilizado com dois tipos de tubos flexíveis:
a. Tubo flexível destinado a ser ligado a ponteiros anelados tanto

do lado do grelhador como do regulador, fixado por abraçadeiras (em conformidade com a norma XP D 36-110). O comprimento recomendado do tubo é de 1,25 m, não devendo exceder 1,50 m.

Para utilizar o grelhador com o tubo flexível XP D 36-110 (Fig. 01):

- Deslize o tubo flexível para a ponteira anelada tanto no grelhador como no regulador, o máximo que for possível.
- Deslize as abraçadeiras para trás dos dois primeiros ressaltos das ponteiras e aperte-as até a cabeça de aperto se soltar.
- Verifique se há fugas seguindo as instruções da secção 3.3.

b. Tubo flexível (em conformidade com a norma XP D 36-112 ou NF D 36-112) equipado com uma porca roscada G 1/2 para fixar ao grelhador e uma porca roscada M 20x1,5 para fixar ao regulador. O comprimento recomendado do tubo é de 1,25 m, não devendo exceder 1,50 m.

Para utilizar o grelhador com o tubo flexível XP D 36-112 ou NF D 36-112 e porcas G 1/2 e M 20x1,5 (Fig. 02):

- Desaperte e retire a ponteira anelada NF para soltar o conetor de entrada G 1/2.
- Retire a junta de estanquicidade.
- Aperte a porca roscada G 1/2 no tubo flexível ao conetor de entrada do grelhador e a porca roscada M20x1,5 ao conetor de saída do regulador seguindo as instruções fornecidas com o tubo flexível.
- Utilize uma chave de aperto para segurar firmemente o conetor de entrada do grelhador e aperte ou desaperte a porca roscada com outra chave de aperto.
- Utilize uma chave de aperto para segurar firmemente o conetor de saída do regulador.
- Verifique se há fugas seguindo as instruções da secção 3.3.

Bélgica, Luxemburgo, Reino Unido, Irlanda, Portugal, Espanha, Itália, Croácia, Grécia, Países Baixos, República Checa, Eslováquia, Hungria, Eslovénia, Noruega, Suécia, Dinamarca, Finlândia, Bulgária, Turquia, Roménia, Polónia, Chipre, Malta, Estónia, Lituânia, Letónia, Islândia:

O barbecue está equipado com um conetor circular. Deve ser utilizado com um tubo flexível adequado para utilização com gás butano e propano. O comprimento do tubo não deve exceder 1,20 m.

3.3 Verificar a existência de fugas de gás

Importante: nunca use uma chama aberta para verificar se há fugas de gás.

- Trabalhe no exterior, longe de qualquer fonte de ignição. Não fume.
- Certifique-se de que os botões de regulação estão na posição "OFF" (O).
- Instale o regulador na garrafa de gás de acordo com as respetivas instruções.
- Ligue o tubo ao regulador e ao grelhador da forma descrita na secção 3.2.
- Utilize uma solução própria para testar fugas de gás. Em alternativa, pode fazer a sua própria solução de deteção de fugas de gás misturando 1 chávena de água com 1 chávena de detergente líquido para a loça num frasco pulverizador e agitando suavemente para misturar.
- (Fig. 03) Aplique ou pulverize a solução nas ligações entre a garrafa, o regulador, o tubo e o grelhador.
- Abra a válvula da garrafa de gás (os botões de regulação devem permanecer fechados: posição "OFF" (O)). Se surgir espuma na solução de deteção de fugas de gás significa que há uma fuga de gás.
- A fuga pode ser parada apertando qualquer ligação do tubo ou substituindo eventuais componentes com defeito. O grelhador não pode ser utilizado até a fuga de gás ter parado.
- Feche a válvula da garrafa de gás.

Importante: verifique se existem fugas pelo menos uma vez por ano e sempre que trocar de garrafa de gás.

3.4 Troca da garrafa de gás

- Trabalhe sempre numa área bem ventilada e nunca na presença de uma chama, fiação ou fonte de calor.
- (Fig. 04) Coloque os botões de regulação na posição "OFF" (O) e, em seguida, feche a válvula da garrafa de gás rodando o manipulador giratório.
- Retire o regulador e verifique se a junta de estanquicidade está em bom estado.
- Troque a garrafa de gás vazia por uma cheia, colocando-a na devida posição. Volte a instalar o regulador, tendo o cuidado de não exercer pressão no tubo.
- Verifique se existem fugas de gás.

4 - PILHAS PARA A IGNIÇÃO ELETRÓNICA E/ OU ILUMINAÇÃO (dependendo do modelo)

4.1 Pilhas necessárias

Se o seu grelhador estiver equipado com ignição eletrónica, necessitará de 1 pilha alcalina AA.

Se o seu grelhador estiver equipado com ignição eletrónica e botões de regulação retroiluminados, precisará de 4 pilhas alcalinas AA. Para sua conveniência, as pilhas aplicáveis foram incluídas na embalagem.

Se o grelhador não for utilizado por um período prolongado, recomenda-se vivamente que retire o compartimento das pilhas do grelhador e que

o conserve separadamente num local seco e fresco.

4.2 Trocar as pilhas

O compartimento das pilhas fica por baixo do painel de controlo. Para aceder:

- Retire as bandejas de água (Fig. 05).
- Pressione as 2 patilhas de libertação do compartimento das pilhas por baixo do painel de controlo (Fig. 06).
- Introduza as pilhas no compartimento, respeitando as polaridades indicadas no interior do compartimento.
- Volte a introduzir o compartimento na devida posição por baixo do painel de controlo. O lado do compartimento onde as pilhas estão visíveis deve ficar voltado para si à medida que o introduz. (Fig. 07).
- Verifique se funciona! Prima o botão de ignição ou, caso este não exista, rode um dos botões de regulação. Deve ouvir o sistema de ignição a fazer faíscas.

Atenção: não misture pilhas velhas com novas. Não misture pilhas, normais (carbono-zinco) ou recarregáveis. As pilhas não recarregáveis não devem ser recarregadas.

4.3 Eliminação das pilhas



Este símbolo que se encontra nas pilhas significa que, no final da sua vida útil, as pilhas têm de ser retiradas da unidade e seguidamente recicladas ou devidamente eliminadas.

As pilhas não devem ser deixadas fora com o lixo comum, devendo antes ser levadas para um ponto de recolha (centro de reciclagem, etc.). Confirme junto das autoridades locais. Nunca elimine pilhas na natureza. Não tente incinerar: a presença de determinadas substâncias (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) nas pilhas gastas pode ser perigosa para o ambiente e a saúde humana.

5 - INSTACLEAN® AQUA

Recomenda-se que as bandejas de água por baixo do painel de controlo sejam enchidas com água. Trata-se de uma ação opcional, não sendo necessária para que o grelhador funcione corretamente. Contudo, a Campingaz® recomenda vivamente a utilização de água na medida em que isso oferece muitas vantagens. O acréscimo de água evita que os resíduos de gordura e restos de comida cozinchem na superfície do material, reduzindo significativamente o risco de formação de labaredas. A pequena quantidade de evaporação resultante da sessão de churrasco funciona também como repelente da gordura. Quando chegar a altura de limpar, graças a este sistema inteligente, pode retirar as peças engorduradas do grelhador e simplesmente lavá-las com água com detergente. Não é preciso esfregar!

5.1 Preparação antes de cozinhar

- Certifique-se novamente de que o grelhador está posicionado numa superfície plana e horizontal.
- Abra a bandeja da água até atingir a posição de bloqueio intermédia (Fig. 08).
- Certifique-se de que o tampão de esvaziamento está devidamente apertado para evitar fugas de água.
- Encha a bandeja da água com água da torneira utilizando o recipiente fornecido (dependendo do modelo) ou qualquer outro copo. Respeite o volume de enchimento recomendado da bandeja de água correspondente:

- Se o seu barbecue tiver 3 queimadores principais, encha a bandeja de água grande com 1,5 l de água.
- Se o seu barbecue tiver 4 queimadores principais, encha cada uma das bandejas de água com 0,75 l de água.

Nota: para sua conveniência, pode usar o recipiente de esvaziamento da gordura fornecido como copo medidor, pois este dispõe já de marcas de volume de enchimento. Em alternativa, pode também recorrer ao nível "MAX" indicado em cada bandeja de água para garantir que tem o volume de enchimento correto.

- Feche as bandejas de água.

5.2 Esvaziamento das bandejas de água depois de cozinhar

- Abra a bandeja da água até atingir a posição de bloqueio intermédia (Fig. 08).
- No caso dos modelos de barbecue com um painel frontal com prateleira integrada, segure um recipiente por baixo do tampão de esvaziamento antes de o desapertar. No caso de todos os outros modelos com portas, abra a porta por baixo para mostrar o recipiente de esvaziamento da gordura com o filtro incluído, posicionado num suporte fixado à porta. Se não estiver presente, certifique-se de que coloca o recipiente de esvaziamento da gordura e o respetivo suporte por baixo da bandeja que pretende esvaziar. (Fig. 09).
- Certifique-se de que colocou o filtro no recipiente com o orifício para o dedo virado para a frente.
- Retire o tampão de esvaziamento desapertando-o para a esquerda (Fig. 10) e deixe a água residual sair pelo orifício de esvaziamento até a bandeja ficar completamente vazia.
- Repita os passos 1-4 para esvaziar a segunda bandeja, se aplicável.
- As bandejas de água podem ser completamente retiradas para efeitos de limpeza. Para retirar completamente as bandejas, faça um movimento ligeiramente ascendente, para evitar os pontos de bloqueio nas posições intermédia e aberta.

- Utilize o filtro para apanhar e limpar restos de comida e gordura densa antes de eliminar a água residual do recipiente. Recicle os restos de comida e a água residual de acordo com a legislação local.

Nota: também é possível encher as bandejas de água com areia em vez de água.

6 - UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR

6.1 Antes da utilização

Lembre-se: nunca utilize o grelhador sem antes ter lido atentamente e compreendido as instruções. Além disso, certifique-se de que:

- Não há fugas de gás.
- (Fig. 11) O tubo não toca em nenhum componente que possa ficar quente.
- As aberturas de ventilação do carrinho não estão obstruídas, especialmente no chassi do grelhador, onde é guardada a garrafa de gás e onde fica total ou parcialmente fechada.
- As bandejas de água foram corretamente introduzidas no respetivo compartimento e estão corretamente posicionadas e introduzidas ao máximo possível.
- As peças InstaClean® amovíveis da fomalha foram montadas corretamente (consulte a secção 8 - Limpeza e manutenção).
- (Fig. 12) Os queimadores não estão bloqueados ou obstruídos (por exemplo, por teias de aranha).

6.2 Utilizar o grelhador pela primeira vez

Quando utilizar pela primeira vez, aqueça o barbecue com todos os queimadores na posição de FLUXO TOTAL (☀) (com a tampa fechada), durante cerca de 30 minutos, para eliminar quaisquer odores resultantes de eventuais resíduos de revestimentos nas peças novas.

6.3 Acender os queimadores principais e o queimador lateral do barbecue (acendimento do queimador lateral aplicável apenas nos modelos que incluem um queimador lateral)

- Abra a válvula da garrafa de gás.
- Abra a tampa de confeção.
- Certifique-se de que os botões de regulação estão na posição "OFF" (O).
- Nos modelos com queimador lateral incluído, o queimador lateral pode funcionar independentemente ou em conjunto com os queimadores do barbecue. Antes de acender o queimador lateral, certifique-se de que a tampa de proteção do queimador lateral está aberta (Fig. 13). Não utilizar painéis ou tachos de diâmetro inferior a 12 cm ou superior a 24 cm.

Nota: não se debruce sobre a caixa de combustão ao acender o barbecue!

Se o barbecue estiver equipado com ignição piezoelétrica:

- Pressione e rode o botão de regulação para a esquerda, colocando-o na posição de FLUXO TOTAL (☀) (Fig. 04).
- Prima imediatamente o botão de ignição (🔥) até emitir um estalido.
- Se o queimador não se acender após 4 ou 5 tentativas, aguarde 5 minutos e depois repita a operação.
- Siga os mesmos passos para acender o queimador lateral, rodando o botão de regulação junto ao queimador lateral e premindo o acendedor piezoelétrico situado à direita do painel de controlo, junto a este pictograma (🔥).

Se o barbecue estiver equipado com ignição eletrónica:

- Pressione e rode o botão de regulação para a esquerda, colocando-o na posição de FLUXO TOTAL (☀) (Fig. 04).
- Prima imediatamente o botão de ignição (🔥). Deve ouvir o som de estalidos que causam faíscas no queimador. Continue a premir o botão de ignição durante alguns segundos, até o queimador estar aceso.
- Se o queimador não se acender após 4 ou 5 tentativas, aguarde 5 minutos e depois repita a operação.
- Siga os mesmos passos para acender o queimador lateral, rodando o botão de regulação junto ao queimador lateral e premindo a mesma ignição eletrónica situada no painel de controlo.

Se o barbecue estiver equipado com ignição automática Campingaz® InstaStart®:

- Pressione e rode o botão de regulação para a esquerda, colocando-o na posição de FLUXO TOTAL (☀) (Fig. 04). Mantenha o botão de regulação premido e o acendedor eletrónico emitirá estalidos, dando origem a faíscas no queimador. Quando o queimador estiver aceso, rode o botão de regulação para a posição de FLUXO TOTAL (☀) (Fig. 04).
- Siga os mesmos passos para acender o queimador lateral, pressionando e rodando o botão de regulação junto ao queimador lateral.

NOTA: se o queimador ou queimador lateral não se acender após cerca de 10 segundos durante o processo de ignição, aguarde 5 minutos e repita a operação.

Assim que o primeiro dos queimadores principais estiver aceso, há duas formas de acender outro queimador:

- Repita a operação de acendimento descrita acima.
- Acenda o queimador à esquerda ou à direita do queimador já aceso ajustando o respetivo botão de regulação para a posição de FLUXO TOTAL (☀), permitindo assim o acendimento cruzado.

6.4 Ignição manual

Se a ignição piezoelétrica ou a ignição eletrónica não funcionar, pode acender manualmente o grelhador.

- Abra a tampa de confeção.
- Certifique-se de que os botões de regulação estão na posição "OFF" (O).
- Retire a grelha de confeção e a chapa
- Acenda um fósforo e aproxime-o do queimador a acender.
- Pressione o botão de regulação e rode-o para a esquerda até ficar na posição de FLUXO TOTAL (☀).
- Volte a colocar a grelha e a chapa no lugar, usando luvas de proteção.

6.5 Apagar o grelhador

a. Queimadores principais

(Fig. 04) Coloque os botões de regulação na posição "OFF" (O) e, em seguida, feche a válvula da garrafa de gás rodando o manípulo giratório.

b. Queimador lateral (se o queimador lateral estiver incluído no modelo)

(Fig. 04) Volte a pôr o botão do queimador lateral na posição "OFF" (O) e, em seguida, feche a válvula da garrafa de gás se os queimadores principais do grelhador já não estiverem a ser utilizados.

6.6 Iluminação do painel de controlo (apenas em modelos selecionados)

Os botões de regulação com função InstaStart® ficam iluminados assim que são rodados para permitir o fluxo de gás.

Além disso, quando se pensa que o grelhador está desligado, a iluminação significa que a válvula do botão de regulação ainda está aberta, dando uma indicação visual de que o botão de regulação não foi desligado corretamente.

Nota: a iluminação não implica presença de gás ou chama.

Os LED não são substituíveis.

7 - EXPERIÊNCIA CULINÁRIA

Depois de ter acendido o grelhador, está na altura de começar a grelhar! É boa prática pré-aquecer o grelhador durante alguns minutos antes de começar a colocar alimentos no mesmo. À semelhança do que acontece quando cozinha numa panela ou num forno, isso ajuda a atingir uma temperatura adequada para grelhar e evita que os alimentos peguem às grelhas, garantindo uma crosta estaladica e castanha.

A Campingaz® recomenda sempre que utilize luvas de proteção ao manusear componentes que possam ficar muito quentes.

7.1 Possibilidades culinárias infindáveis

Sabia que alguns alimentos são mais adequados para determinadas superfícies do grelhador?

As grelhas são mais adequadas para grelhar carnes gordas como salsichas e bifes, bem como a pele das aves. Como o calor é transferido diretamente da chama para os alimentos, a confeção na grelha normalmente implica temperaturas mais elevadas à superfície. O ferro fundido absorve e intensifica o calor, escurecendo ou queimando o alimento no ponto de contacto, dando origem às marcas de grelha que adoramos nos nossos bifes e salsichas. Além disso, os alimentos não fritam na própria gordura.

As chapas/pranchas, por outro lado, são melhores para alimentos grelhados mais delicados, como peixe, marisco, legumes, frutas ou alimentos cortados em cubos. As chapas/pranchas transferem o calor de forma consistente da superfície de ferro fundido para os alimentos, cozinhando-os e escurecendo-os de forma uniforme. As chamas nunca tocam nos alimentos, o que significa que estes não estão sujeitos a labaredas ou a ficarem carbonizados, o que é muito mais saudável. Também pode utilizar a sua chapa/prancha para cozinhar alimentos líquidos ou massas, como ovos ou massa de panquecas.

Uma vez que os diferentes alimentos levam diferentes quantidades de tempo para cozinhar, o barbecue está também equipado com um suporte de aquecimento. Trata-se de uma segunda grelha, mais pequena, posicionada acima do grelhador principal e que é usada principalmente para manter quentes os alimentos que já foram cozinhados, sem os expor a tanto calor como aconteceria na grelha. Assim dá tempo aos alimentos que demoram mais a cozinhar para ficarem prontos. O suporte de aquecimento também pode ser utilizado como superfície adicional para grelhar quando se utiliza o barbecue como um forno para cozinhar indiretamente, no caso de pratos como tomates recheados, batatas assadas ou pães. Graças a todas as superfícies de confeção diferentes disponíveis no barbecue, é possível confeccionar um número infinito de receitas.

7.2 Solte a sua criatividade ao grelhar com versatilidade culinária prolongada

Para uma versatilidade ainda maior, que vai muito além das superfícies de confeção, explore o mundo das soluções de confeção intercambiáveis dos

Módulos Culinários Campingaz®

Basta tirar o anel interior da grelha modular de ferro fundido e inserir um dos vários acessórios de barbecue Módulo Culinário Campingaz®. Da pizza, à paelha e até mesmo um Wok, os Módulos Culinários Campingaz® oferecem todas as opções que o seu coração gourmet deseja.

7.3 Tampa aberta ou fechada? Confeção direta e indireta

Para selar o bife perfeito, utilizar o Wok Campingaz® ou cozinhar com uma prancha, é melhor deixar a tampa do barbecue aberta. Ao fazê-lo, o calor é transferido por contacto "direto" entre os alimentos e a grelha, chapa ou prancha quente. Contudo, o barbecue também pode ser utilizado como um forno quando a tampa está fechada. Neste caso, o calor é transferido por contacto "indireto" entre os alimentos e o ar quente que circula no interior da tampa. O Assador de Frango Campingaz®, os suportes de aquecimento ou o espeto são perfeitos para confeção indireta, mas o método preferido é provavelmente fazer uma pizza no barbecue. Utilize a Pedra de Pizza Campingaz® para conseguir uma pizza estaladiça e perfeitamente cozida no barbecue.

7.4 Mantenha os seus alimentos suculentos e estaladiços!

Grelhar é a forma perfeita de criar comida apetitosa e deliciosa sobre uma chama aberta. Mas como manter os alimentos suculentos sem sacrificar aquela crocância deliciosa?

O sistema de energia Chama Azul Campingaz® cria uma evaporação de água delicada que retém a humidade suculenta dos seus alimentos sem perder a crosta estaladiça do churrasco.

A semelhança da forma como são feitos os pães mais macios e crocantes, o sistema de energia Chama Azul mantém os seus alimentos grelhados suculentos e estaladiços, quer esteja a grelhá-los ou assá-los. Basta garantir que enche as bandejas de água até ao nível necessário antes da utilização.

7.5 Cozinhar de forma mais saudável, mais segura e mais agradável com muito menos labaredas

O novo sistema de energia Chama Azul da Campingaz® permite um pré-aquecimento mais rápido, uma distribuição ideal do calor e significativamente menos labaredas.

As labaredas podem ser perigosas pois podem ficar rapidamente descontroladas, tendo de ser extintas de uma forma singular. Além disso, as chamas amarelas que se vêm ao grelhar, na realidade, estragam os alimentos que estão a ser cozinhados pois têm um impacto negativo no sabor. Por outro lado, as zonas carbonizadas nos alimentos frescos grelhados e assados são uma fonte de produtos químicos cancerígenos. O novo formato do queimador distribui inteligentemente as chamas sob toda a superfície de confeção, permitindo uma distribuição perfeitamente uniforme do calor. A proteção do queimador está integrada nas grelhas de ferro fundido, eliminando a camada de proteção do queimador por baixo da superfície de confeção. Desta forma, evita-se a acumulação de gordura e sucos quentes, que pode causar chamas perigosas na fomalha. A água do sistema InstaClean® Água ajuda também a manter a inflamação controlada.

7.6 Chega de esfregar!

Integrada no seu barbecue Series, a inteligente e fácil tecnologia Campingaz® InstaClean Água aproveita o poder da água para garantir que a limpeza é tão simples quanto possível.

Introduz-se água as bandejas de recolha de gordura, introduzidas pela frente do grelhador, impedindo que os resíduos de gordura e os restos de comida cozam no material. De modo semelhante, a pequena quantidade de evaporação resultante da sessão de churrasco funciona também como repelente da gordura, evitando que a gordura e a sujidade se queimem nos materiais da fomalha. Quando chegar a altura de limpar, graças a este sistema inteligente, pode retirar as peças engorduradas do grelhador e simplesmente lavá-las. Não é preciso esfregar!

A água residual na bandeja de recolha de gordura pode ser facilmente esvaziada retirando um tampão. Os modelos Premium e Onyx vêm equipados com um recipiente para água residual que contém um filtro amovível para separar a gordura densa, tornando a eliminação da água residual ainda mais cómoda.

Rápido, sem esforço e absolutamente limpo!

8 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Adoramos fazer grelhados, mas a limpeza é sempre um aborrecimento. No entanto, é uma fase muito importante de cada sessão de churrasco. A limpeza regular aumenta a durabilidade e fiabilidade do seu grelhador Campingaz®. Com a nossa tecnologia InstaClean® aliada às instruções que se seguem, procuramos tornar a limpeza do seu barbecue tão fácil e conveniente quanto possível.

Para manter o grelhador num estado perfeitamente operacional, recomenda-se que o limpe regularmente (o mais tardar após 4 ou 5 utilizações). Se utilizar o grelhador com água, recomenda-se que troque a água após cada utilização.

Como proceder:

- Aguardar que o barbecue arrefeça completamente após a sua sessão de churrasco.
- Proceda ao esvaziamento das bandejas de água, de acordo com o

capítulo 5.2.

- Utilize uma escova para barbecue em aço inoxidável para escovar o excesso de sujidade das grelhas de confeção e das chapas e coloque-as na máquina de lavar louça ou deixe-as mergulhadas numa bacia com água com detergente ou uma mistura homogênea de vinagre branco e água.
- Retire os elementos InstaClean® (Fig. 14). Graças à tecnologia InstaClean® Água, uma esponja não abrasiva e água com detergente devem ser suficientes para limpar as peças sem qualquer esforço.
- Enxague e seque.

Tenha em atenção que as esponjas abrasivas podem danificar o seu grelhador.

8.1 Queimador

Verifique regularmente se não há sujidade ou teias de aranha a obstruir as aberturas.

Limpe o queimador com uma esponja húmida (embebida em água e detergente da louça). Se necessário, utilize uma escova de aço humedecida.

Certifique-se de que todas as aberturas do queimador estão desobstruídas e secas antes de utilizar o queimador novamente. Se necessário, desobstrua o queimador utilizando uma escova de arame. Se necessário, limpe as entradas de ar do queimador (Fig. 12) e as aberturas do queimador (Fig. 15).

NOTA: a limpeza regular aumenta a vida útil do queimador e impede a oxidação prematura que pode resultar dos resíduos ácidos dos alimentos. Contudo, a oxidação do queimador é normal.

9 - ARMAZENAMENTO

• Feche a válvula da garrafa de gás após a utilização rodando o manípulo giratório.

• Se armazenar o barbecue num espaço fechado, desligue a garrafa de gás e guarde a garrafa no exterior.

• Se guardar o barbecue no interior, a Campingaz® recomenda vivamente a utilização de uma cobertura adequada para proteger o grelhador das condições meteorológicas e da sujidade durante o armazenamento.

• Se o grelhador não for utilizado por um período prolongado, recomenda-se que seja armazenado num local seco e abrigado (por exemplo, garagem).

• Ambiente propício a corrosão: é preciso ter um cuidado especial com o barbecue se este for utilizado junto ao mar; não deve ser guardado no exterior sem proteção e tem de ser mantido abrigado e num ambiente seco.

9.1 Mesas laterais Campingaz® Push2Fold (dependendo do modelo)

Se o seu grelhador estiver equipado com as mesas laterais Push2Fold, as mesas podem ser rebaixadas e dobradas para dentro, bastando para isso empurrar a alavanca que se encontra por baixo da mesa lateral (Fig. 16). Para as voltar a pôr na posição horizontal, basta levantar a mesa novamente que ela fica presa na devida posição. Leia as instruções de montagem incluídas na embalagem para obter mais instruções, se necessário.

10 - ACESSÓRIOS

Para ajudá-lo a aproveitar ao máximo a sua experiência com o barbecue, a Campingaz® desenvolveu muitos acessórios para ajudar a preparar os seus pratos preferidos no seu grelhador, tornar a limpeza o mais simples possível e garantir que o seu grelhador dura mais tempo:

Essenciais para grelhados	Limpar e proteger
Utensílios Premium: Espátulas, pinças, etc.	Coberturas à medida
Espeto	Escovas
Pedra para pizza	Produtos de limpeza para barbecue
Wok (ver nota abaixo)	Produtos de limpeza para aço inoxidável
Frigideira para paelha	
Prancha	

IMPORTANTE: por motivos de segurança, não utilize o Wok Módulo Culinário (ref. 2000014584) no seu barbecue.

Em alternativa, utilize o Wok Módulo Culinário de Ferro Fundido (ref. 2000036961) ou o Wok Mandarin Módulo Culinário (ref. 2000038449) com data de fabrico não anterior a outubro de 2020. Pode encontrar esta informação gravada na pega.

Para ver toda a gama e obter mais informações, visite www.Campingaz.com

A ADG (Campingaz®) aconselha que os seus barbecues a gás sejam sistematicamente utilizados com acessórios e peças sobresselentes da

Campingaz®. A ADG (Campingaz®) não aceita qualquer responsabilidade por eventuais danos ou avarias resultantes da utilização de acessórios e/ou peças sobresselentes de outras marcas.

11 - PROTEÇÃO DO AMBIENTE

Não se esqueça do ambiente! O seu grelhador contém materiais que podem ser valorizados ou reciclados. Se pretender eliminar o seu barbecue, entregue esses materiais no serviço de recolha de resíduos da sua comunidade e faça a separação dos materiais de embalagem.

Resíduos elétricos e eletrónicos:



Este símbolo significa que o sistema elétrico do grelhador tem de ser eliminado seletivamente. No fim da vida útil, o sistema elétrico do grelhador tem de ser desmontado corretamente. O sistema elétrico não pode ser eliminado com resíduos urbanos indiferenciados.

A recolha seletiva de resíduos promove a reutilização, a reciclagem ou outras formas de valorização de materiais contidos neste resíduo. Leve o sistema elétrico do grelhador a um centro de valorização de resíduos ou a um ponto de recolha de resíduos. Se não tiver certeza, confirme junto das autoridades locais. Nunca elimine estes materiais na natureza. Não tente incinerar; a presença de determinadas substâncias perigosas nos equipamentos elétricos e eletrónicos pode ser nociva para o ambiente e ter um efeito potencial na saúde humana.

12 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

Grazie per aver scelto un barbecue a gas Campingaz®!
Questo prodotto è stato concepito per assicurarvi il piacere di vivere la migliore esperienza di cottura con barbecue.

In questa prospettiva, questo barbecue è stato concepito in particolar modo per:

- Cucinare in modo più sano, sicuro e divertente grazie al design progettato per ridurre sensibilmente le fiammate improvvise.
- Preparare cibi succulenti e appetitosi, senza dispersione di succhi e per una croccantezza perfetta.
- La massima versatilità di cottura per liberare la creatività grazie al sistema Culinary Modular.
- Una pulizia semplice e innovativa grazie alla tecnologia integrata InstaClean® Aqua.
- Grigliate perfette, grazie alla posizione ottimale dei bruciatori in combinazione con il design unico delle griglie di cottura che rendono superfluo l'uso di coprifornelli. Minore spreco di energia, non dovendo riscaldare parti del barbecue non necessarie, e minore sforzo di pulizia.
- Potenza ottimizzata per un perfetto rapporto tra performance di cottura e consumo energetico.
- Tenuta nel tempo e affidabilità grazie a test di lunga durata di parti e materiali rilevanti.

Per garantire un'esperienza di cottura ottimale nel tempo, si prega di conservare il presente manuale in un posto sicuro. Prima di usare il barbecue, raccomandiamo di leggere attentamente le istruzioni e le informazioni riportate.

Il presente manuale intende fornire le istruzioni necessarie alla preparazione del barbecue per la cottura di cibi e offrire informazioni utili per cominciare a grigliare nelle migliori condizioni possibili. Ci auguriamo che questo prodotto sia di vostro gradimento e che possiate divertirvi nell'utilizzarlo tanto quanto noi ci siamo divertiti nel progettarlo. Campingaz® vi augura buon divertimento insieme alla vostra famiglia e ai vostri amici. Siamo lieti di poter contribuire ai vostri momenti di gioia con il barbecue Campingaz®!

1 - NOTA BENE

Il vostro barbecue potrebbe non corrispondere al barbecue riportato sul presente manuale. Le immagini sono riportate a fini esclusivamente illustrativi.

Si prega di seguire con cura queste istruzioni per utilizzare il barbecue in sicurezza ed evitare eventuali danneggiamenti: non modificare il barbecue. Qualsiasi modifica apportata al barbecue può risultare pericolosa

Questo barbecue è progettato per il normale uso privato e non è destinato a scopi commerciali.

- Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.
- Usare esclusivamente all'aperto.
- Si raccomanda l'utilizzo di guanti per eseguire le operazioni di montaggio.
- Non usare per il barbecue altro combustibile diverso da GPL.
- Non usare regolatori di pressione variabili. Utilizzare esclusivamente regolatori fissi conformi alla normativa europea di riferimento.
- Per garantire un utilizzo in piena sicurezza del vostro barbecue, non usare mai piastre che coprono completamente la superficie di cottura.
- Pulire regolarmente i pezzi in fondo alla caldaia per evitare eventuali rischi di combustione dei residui di grasso e di cibo.
- Non conservare e non utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili nelle vicinanze del barbecue.
- Nessun materiale combustibile deve trovarsi ad una distanza dal barbecue inferiore a 60 cm.
- Durante l'impiego, il barbecue deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzionamento.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Per garantire un utilizzo adeguato ed in piena sicurezza, utilizzare il barbecue su una superficie piana. Non posizionare il barbecue su superfici morbide come erba o terreni fangosi per evitare un eventuale sprofondamento nel terreno e un conseguente blocco delle ruote girevoli a causa del peso dell'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Le parti esposte dell'apparecchio sono soggette a riscaldamento. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Maneggiare il coperchio del barbecue con precauzione, in particolare durante l'uso. Non sporgersi sul focolare o sulla superficie di cottura per evitare il rischio di ustioni.
- Le parti protette dal produttore o dal suo mandatario non devono essere manipolate dall'utente.
- Chiudere la bombola del gas dopo ogni utilizzo.
- Se il barbecue è dotato di ruote: usare le 2 leve dei freni presenti sulle ruote per impedire al barbecue di spostarsi.
- Se si avverte odore di gas:
 1. Chiudere la valvola della bombola del gas.
 2. Estinguere qualsiasi fiamma viva.
 3. Aprire il coperchio.
 4. Se l'odore persiste, consultare il paragrafo "3.3 - Prove di tenuta" o rivolgersi immediatamente al proprio rivenditore.

2 - MONTAGGIO

2.1 Disimballaggio

Nello svolgere le operazioni di apertura/disimballaggio del barbecue, fare attenzione a non danneggiare parti dell'apparecchio con tagliolini o

coltelli. Estrarre con cautela ciascuna componente dall'imballaggio.

2.2 Piano di lavoro

Assicurarsi di avere uno spazio sufficiente per effettuare le operazioni di montaggio. Al fine di prevenire graffi e danneggiamenti, raccomandiamo di effettuare le operazioni di disimballaggio su una superficie morbida o ponendo del materiale soffice sotto le varie componenti. Porre tutte le componenti del prodotto sul piano di lavoro, assicurandosi che ci sia spazio sufficiente tra ciascuna di esse, al fine di evitare che entrino in contatto tra di loro provocando inutili graffi durante le operazioni di montaggio.

2.3 Strumenti

Raccomandiamo di non utilizzare un avvitatore elettrico per le operazioni di montaggio. La torsione applicata potrebbe rovinare il rivestimento del metallo. Si raccomanda l'uso di un avvitatore manuale. Verificare con attenzione che la punta dell'avvitatore utilizzata sia adatta alla testa delle viti corrispondenti per evitarne il danneggiamento.

2.4 Montaggio

Per eseguire correttamente le operazioni di montaggio del vostro barbecue Campingaz®, è necessario seguire passo dopo passo le istruzioni di montaggio fornite. Al fine di evitare complicazioni, in alcuni passaggi delle operazioni di montaggio si raccomanda la presenza di 2 persone. Questi passaggi sono indicati dal seguente pittogramma:



Il montaggio del barbecue è terminato. Ora manca poco per cominciare a grigliare!

Solo pochi ulteriori passaggi e la preparazione del barbecue sarà completa:

1. Collegare l'alimentazione del gas. Vedere capitolo 3.2.
2. Inserire le batterie (se previste nel modello). Vedere capitolo 4.2.
3. Riempire la/le vaschetta/e per l'acqua con acqua/sabbia (opzionale). Vedere capitolo 5.1.

Si prega di osservare questi dettagli per ciascuno dei seguenti passaggi:

3 - ALLACCIAMENTO E USO DEL GAS

3.1 Bombola del gas

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

- **Francia, Belgio, Lussemburgo, Regno Unito, Irlanda, Portogallo, Spagna, Italia, Grecia, Cipro:**
butano 28 mbar / propano 37 mbar.
- **Paesi Bassi, Repubblica Ceca, Repubblica Slovacca, Ungheria, Slovenia, Norvegia, Svezia, Danimarca, Finlandia, Bulgaria, Turchia, Romania, Croazia, Malta, Estonia, Lituania, Lettonia, Islanda:**
butano 30 mbar / propano 30 mbar.
- **Polonia:**
propano 37 mbar.

Collegare o sostituire la bombola del gas sempre in un luogo ben areato, mai nelle vicinanze di fiamme, scintille o fonti di calore.

La possibilità di posizionare ed utilizzare la bombola del gas nel vano carrello sotto la griglia dipende dall'altezza della bombola. Per ulteriori dettagli consultare le istruzioni di montaggio.

3.2 Tubo

Si raccomanda l'utilizzo di un tubo flessibile adatto all'uso con gas butano, propano o butano/propano. Verificare sempre che venga utilizzato il tipo di tubo corretto della lunghezza corretta, secondo i parametri previsti nei paesi riportati di seguito. Sostituire immediatamente il tubo in presenza di danneggiamenti o crepe, quando previsto da regolamenti nazionali o alla data di scadenza. Non tirare il tubo e non perforarlo. Tenerlo lontano dagli elementi del barbecue soggetti a riscaldamento (Fig. 11). Verificare che il tubo flessibile si sviluppi normalmente, senza torsioni o trazioni.

Francia:

Il barbecue è dotato di raccordo filettato per entrata gas G1/2 consegnato con terminale ondulato NF e giunto già montati.

Pertanto, il barbecue può essere usato con due tipi di tubi flessibili:
a. Tubo flessibile progettato per essere abbinato a un elemento finale ad anello sia dal lato del barbecue che del regolatore, tenuto fermo con

- fascette (in base allo standard XP D 36-110). La lunghezza del tubo raccomandata è di 1,25 m e in ogni caso non dovrà superare 1,50 m. Per l'utilizzo del barbecue con tubo flessibile XP D 36-110 (Fig. 01):
- calettare a fondo il tubo flessibile sul terminale ondulato del barbecue e del regolatore.
 - Far scorrere le fascette dietro le prime due protuberanze dei terminali e serrarle fino alla rottura della testa di serraggio.
 - Verificare eventuali perdite seguendo le istruzioni nella sezione 3.3.
- b. Tubo flessibile (nel rispetto della norma XP D 36-112 o NF D 36-112) dotato di un dado filettato G 1/2 per avvitatura sul barbecue e dado filettato M 20x1,5 per avvitatura sul regolatore. La lunghezza del tubo raccomandata è di 1,25 m e in ogni caso non dovrà superare 1,50 m. Per l'utilizzo del barbecue con tubo flessibile XP D 36-112 o NF D 36-112, dadi G 1/2 e M 20x1,5 (Fig. 02):
- svitare e rimuovere il terminale ondulato NF per liberare il raccordo d'entrata G1/2;
 - Rimuovere il giunto.
 - Svitare il dado filettato G 1/2 del tubo sul raccordo d'entrata del barbecue ed il dado filettato M20x1,5 sul raccordo d'uscita del regolatore seguendo le indicazioni fornite assieme al tubo flessibile.
 - Utilizzare una chiave per immobilizzare il raccordo d'entrata del barbecue e stringere o allentare il dado filettato con un'altra chiave.
 - Utilizzare una chiave per immobilizzare il raccordo d'uscita del regolatore.
 - Verificare eventuali perdite seguendo le istruzioni nella sezione 3.3.

Belgio, Lussemburgo, Regno Unito, Irlanda, Portogallo, Spagna, Italia, Croazia, Grecia, Paesi Bassi, Repubblica Ceca, Repubblica Slovacca, Ungheria, Slovenia, Norvegia, Svezia, Danimarca, Finlandia, Bulgaria, Turchia, Romania, Polonia, Israele, Malta, Estonia, Lituania, Lettonia, Islanda:

L'apparecchio è dotato di un'estremità anellata. Si raccomanda l'utilizzo di un tubo flessibile adatto all'uso con gas butano o propano. La lunghezza del tubo non dovrà superare 1,20 m.

3.3 Prove di tenuta

Importante: non usare mai fiamme vive per verificare la presenza di eventuali perdite di gas.

- Eseguire il controllo all'aperto, lontano da fonti di combustione. Non fumare.
- Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (O).
- Montare il regolatore sulla bombola seguendo le relative istruzioni.
- Connettere il tubo al regolatore e al barbecue come descritto nella sezione 3.2.
- Utilizzare un liquido rilevatore di perdite di gas per testare eventuali fughe. In alternativa, è possibile ottenere un liquido rilevatore di perdite di gas mescolando 1 tazza di acqua con 1 tazza di detersivo liquido per piatti.
- (Fig. 03) Applicare o spruzzare la soluzione sui raccordi della bombola/regolatore/tubo/barbecue.
- Aprire la valvola della bombola del gas (le manopole di regolazione devono rimanere chiuse: posizione "OFF" (O)). Eventuali bollicine nel liquido rilevatore indicano la presenza di perdite di gas.
- Per fermare la perdita, stringere i raccordi del tubo del gas o sostituire eventuali componenti difettose. Non utilizzare il barbecue fino a quando eventuali fughe di gas non sono state eliminate.
- Chiudere la valvola della bombola del gas.

Importante: Verificare la tenuta e la presenza di eventuali perdite di gas almeno una volta l'anno e ogni qualvolta si sostituisce la bombola del gas.

3.4 Sostituire la bombola del gas

- Sostituire la bombola del gas sempre in un luogo ben areato, e mai nelle vicinanze di fiamme, scintille o fonti di calore.
- (Fig. 04) Ruotare le manopole di regolazione in posizione "OFF" (O), quindi chiudere la valvola della bombola del gas girando l'apposita rotella.
- Rimuovere il regolatore e verificare che il giunto di tenuta sia in buone condizioni.
- Sostituire la bombola di gas vuota con una piena e metterla in posizione. Rimontare il regolatore, facendo attenzione ad evitare eccessive sollecitazioni meccaniche del tubo.
- Verificare eventuali fughe di gas.

4 - BATTERIE PER ACCENSIONE ELETTRONICA E/O ILLUMINAZIONE (a seconda del modello)

4.1 Requisiti delle batterie

Se il barbecue è dotato di accensione elettronica, si richiede l'uso di 1 batteria alcalina di tipo AA.

Se il barbecue è dotato di accensione elettronica e manopole di regolazione retroilluminate, si richiede l'uso di 4 batterie alcaline di tipo AA.

Per una maggiore comodità, le batterie necessarie sono incluse nella confezione.

Se il barbecue non è utilizzato per un periodo di tempo prolungato, si raccomanda fortemente di rimuovere il vano batterie dal barbecue e di conservarlo separatamente in un luogo fresco e asciutto.

4.2 Sostituire le batterie

Il vano batterie è posizionato sotto il pannello di controllo. Per avere accesso al vano batterie:

- Rimuovere i cassetti dell'acqua (Fig. 05).
- Premere le 2 linguette di sgancio del vano batterie situato sotto il pannello di controllo (Fig. 06).
- Inserire le batterie nell'apposito vano rispettando le polarità come indicato all'interno del vano.
- Richiudere il vano batterie situato sotto il pannello di controllo. Il lato del vano dove le batterie verranno inserite dovrà essere rivolto verso di voi durante l'operazione di inserimento delle batterie. (Fig. 07).
- Controllare il funzionamento! Premere il pulsante di accensione o, se non presente, ruotare una delle manopole di regolazione. Il sistema di accensione dovrebbe avviarsi con una scintilla.

Attenzione: Non usare batterie nuove e usate insieme. Non usare insieme batterie alcaline, standard (zinco-carbone) o ricaricabili. Non ricaricare batterie non ricaricabili.

4.3 Smaltimento delle batterie



Questo simbolo sulle batterie indica che al termine del loro ciclo di vita, le batterie devono essere rimosse dall'unità e riciclate o smaltite correttamente.

Non smaltire le batterie con i rifiuti urbani indifferenziati, ma conferire presso appositi punti di raccolta (eocentro, ecc.) Verificare le disposizioni previste dal proprio comune. Non disperdere le batterie nell'ambiente. Non tentare di incendiare le batterie: la presenza di determinate sostanze pericolose (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) nelle batterie usate può essere pericoloso per l'ambiente e per la salute umana.

5 - INSTACLEAN® AQUA

Si raccomanda di riempire con acqua gli appositi cassetti alloggiati sotto il pannello di controllo. Questa operazione è facoltativa e non comprometterà il corretto funzionamento del barbecue. Tuttavia, Campingaz® raccomanda fortemente di utilizzare l'acqua per conseguire un uso ottimale del barbecue. L'aggiunta di acqua impedisce ai residui di grasso e cibo di colare all'interno durante la cottura, riducendo in questo modo significativamente il rischio di fiammate. La piccola quantità di vapore che si genera durante la cottura funziona inoltre come oleorepellente. Al momento della pulizia, grazie a questo sistema intelligente, basta rimuovere le parti del barbecue sporche di grasso e lavarle con acqua e sapone. Non è necessario strofinare!

5.1 Fasi preliminari all'utilizzo

- Assicurarsi nuovamente che il barbecue sia posizionato su una superficie piana e orizzontale.
- Aprire il cassetto dell'acqua fino a raggiungere la posizione di blocco intermedia (Fig. 08).
- Assicurarsi che il tappo di scarico sia adeguatamente avvitato per evitare eventuali perdite d'acqua.
- Riempire il cassetto dell'acqua con normale acqua di rubinetto usando il contenitore in dotazione (a seconda del modello) o un qualsiasi recipiente. Si prega di rispettare la capacità di riempimento del cassetto dell'acqua corrispondente:
 - se il barbecue è dotato di 3 bruciatori principali, riempire il cassetto dell'acqua con 1,5 l d'acqua.
 - se il barbecue ha 4 bruciatori principali, riempire ciascuno dei due cassettei d'acqua con 0,75 l d'acqua.

Nota: per una maggiore comodità, usare come misuratore il recipiente raccogligrasso in dotazione, utilizzando come riferimento le tacche indicanti le misure previste per ciascun cassetto d'acqua. In alternativa, usare come riferimento l'indicatore di livello MAX impresso su ciascun cassetto d'acqua per essere sicuri di raggiungere il livello di riempimento ottimale.

- Chiudere i cassettei dell'acqua.

5.2 Svuotamento dei cassettei dell'acqua dopo le operazioni di cottura

- Aprire il cassetto dell'acqua fino a raggiungere la posizione di blocco intermedia (Fig. 08).
- Per i modelli di barbecue con pannello frontale con ripiano portaoggetti, mantenere un contenitore idoneo sotto il tappo di scarico prima di svuotarlo. Per tutti gli altri modelli con sportelli, aprire lo sportello inferiore contenente il recipiente raccogligrasso con filtro incluso, posizionato su un supporto montato sullo sportello. Se questo non è presente, assicurarsi di porre il recipiente raccogligrasso e il suo supporto sotto il cassetto che si intende svuotare. (Fig. 09).
- Assicurarsi di aver posizionato il filtro nel recipiente con il foro di presa rivolto in avanti.
- Rimuovere l'appoggio di scarico svitandolo in senso antiorario (Fig. 10) e permettere all'acqua di scarico di incanalarsi verso il foro di evacuazione fino a svuotare completamente il cassetto.
- Ripetere i passaggi da 1 a 4 per svuotare il secondo cassetto dell'acqua, se presente.
- I cassettei dell'acqua possono essere completamente rimossi per la pulizia. Per rimuovere completamente i vassoi, sollevarli leggermente fino a liberarli dai punti di bloccaggio in posizione intermedia e aperta.
- Usare il filtro per eliminare e rimuovere i resti di cibo e grasso condensato, prima di eliminare l'acqua di scarico dal recipiente. Smaltire i resti di cibo e l'acqua di scarico secondo le vigenti normative locali.

Nota: è prevista la possibilità di riempire i cassetti dell'acqua con sabbia al posto dell'acqua.

6 - USO DEL BARBECUE

6.1 Operazioni preliminari

Promemoria: Non utilizzare il barbecue prima di aver letto con attenzione e compreso a fondo le relative istruzioni. Inoltre, assicurarsi che:

- Non siano presenti perdite di gas.
- (Fig. 11) Il tubo del gas non entri in contatto con qualsiasi componente soggetta a riscaldamento.
- Le aperture per la ventilazione all'interno del carrello non siano ostruite, in particolar modo nei modelli di barbecue in cui il telaio dove è conservata la bombola del gas è in parte o completamente chiuso.
- I cassetti dell'acqua sono stati inseriti correttamente nel loro compartimento e sono stati posizionati correttamente fino a fine corsa.
- Le parti della caldaia removibili InstaClean® siano state montate correttamente nella loro posizione originale (vedere la sezione 8 - Pulizia e manutenzione).
- (Fig. 12) I bruciatori non sono bloccati o ostruiti (per esempio da ragnatele).

6.2 Primo utilizzo del barbecue




Al primo utilizzo, far scaldare il barbecue con i bruciatori in posizione FULL FLOW () (chiusure il coperchio) per 30 minuti circa, in modo da eliminare l'eventuale odore di vernice dei pezzi nuovi.

6.3 Accensione dei bruciatori principali e del bruciatore laterale (l'accensione del bruciatore laterale è prevista solo per i modelli con bruciatore laterale)



- Aprire la valvola della bombola del gas.
 - Aprire il coperchio di cottura.
 - Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (O).
 - Per i modelli con bruciatore laterale, quest'ultimo può operare indipendentemente o in combinazione con i bruciatori del barbecue.
- Prima di accendere il bruciatore laterale, assicurarsi che il coperchio del bruciatore laterale sia aperto (Fig. 13). Non usare padelle o pentole di diametro inferiore a 12 cm o superiore a 24 cm.

Nota: non sporgersi sulla caldaia durante le operazioni di accensione!



Se il barbecue è dotato di accensione piezoelettrica:

- Premere e ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario fino alla posizione FULL FLOW () (Fig. 04).
- Premere immediatamente il pulsante di accensione () fino a sentire un clic.
- Se il bruciatore non si accende dopo 4 o 5 tentativi, aspettare 5 minuti e quindi ripetere l'operazione.
- Seguire i medesimi passaggi per accendere il bruciatore laterale, ruotando la manopola di regolazione situata accanto al bruciatore laterale e premendo il pulsante di accensione piezoelettrica situato alla destra del pannello di controllo accanto a questo pittogramma ().

Se il barbecue è dotato di accensione elettronica:


- Premere e ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario fino alla posizione FULL FLOW () (Fig. 04).
- Premere immediatamente il pulsante di accensione (). Dovrebbe sentirsi un ticchettio che innesca una serie di scintille nel bruciatore. Continuare a premere il pulsante di accensione per alcuni secondi fino a che il bruciatore non si accende.
- Se il bruciatore non si accende dopo 4 o 5 tentativi, aspettare 5 minuti e quindi ripetere l'operazione.
- Seguire i medesimi passaggi per accendere il bruciatore laterale, ruotando la manopola di regolazione situata accanto al bruciatore laterale e premendo il medesimo pulsante di accensione elettronica situato sul pannello di controllo.

Se il barbecue è dotato di accensione automatica Campingaz® InstaStart®:

- Premere e ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario fino alla posizione FULL FLOW () (Fig. 04). Tenere premuta la manopola di regolazione: il dispositivo di accensione elettronica genera un ticchettio che innesca una serie di scintille nel bruciatore. Una volta acceso il bruciatore, ruotare la manopola di regolazione fino alla posizione FULL FLOW () (Fig. 04).
- Seguire i medesimi passaggi per accendere il bruciatore laterale, ruotando la manopola di regolazione situata accanto al bruciatore laterale.


NOTA: se il bruciatore non si accende dopo circa 10 secondi, attendere 5 minuti e ripetere l'operazione.

Una volta acceso il primo tra i bruciatori principali, ci sono due modi per accendere un altro bruciatore:

1. Ripetere l'operazione di accensione descritta in precedenza.
2. Accendere il bruciatore situato a sinistra o a destra del bruciatore già acceso, ruotando la manopola di regolazione in posizione FULL FLOW (), permettendo l'accensione incrociata.

6.4 Accensione manuale

Se l'accensione piezoelettrica o l'accensione elettronica non funzionano, utilizzare l'accensione manuale.

1. Aprire il coperchio di cottura.
2. Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (O).
3. Rimuovere la griglia e la piastra di cottura.
4. Accendere un fiammifero, quindi portarlo verso il bruciatore da accendere.
5. Premere e ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario fino alla posizione FULL FLOW ().
6. Rimettere a posto la griglia e la piastra usando dei guanti protettivi.

6.5 Spegnimento del barbecue

a. Bruciatori principali

(Fig. 04). Ruotare le manopole di regolazione in posizione "OFF" (O), quindi chiudere la valvola della bombola del gas girando l'apposita rotella.

b. Bruciatore laterale (se previsto nel modello)

(Fig. 04) Ruotare la manopola di regolazione del bruciatore laterale in posizione "OFF" (O), quindi chiudere la valvola della bombola del gas se i bruciatori principali sono già spenti.

6.6 Accensione del pannello di controllo (solo per alcuni modelli)

Le manopole di regolazione con funzione InstaStart® si illuminano non appena la manopola di regolazione viene ruotata per favorire l'uscita del gas.

Inoltre, lo spegnimento dell'illuminazione della manopola di regolazione indica che la valvola della manopola è stata chiusa correttamente e quindi il barbecue è spento.

Nota: l'illuminazione del pannello di controllo non indica la presenza di gas o di fiamme.

I LED non sono sostituibili

7 - ESPERIENZA DI COTTURA

Una volta acceso il barbecue, è ora di grigliare! È buona norma preriscaldare il barbecue per alcuni minuti prima di adagiare gli alimenti da cuocere. Similmente a quanto avviene cucinando i cibi in padella o al forno, questa procedura permette di raggiungere una temperatura di cottura appropriata per far sì che gli alimenti non si attacchino, ma formino una crosta esterna scura e croccante.

Campingaz® raccomanda sempre di indossare dei guanti protettivi quando si maneggiano componenti soggette a riscaldamento.

7.1 Infinite possibilità di cottura

Lo sapevate che per cuocere al meglio alcuni alimenti si può scegliere la superficie di cottura barbecue più adatta?

Le griglie sono adatte per la cottura di carni grasse come salsicce e bistecche o pelle di pollame. Poiché il calore si trasferisce direttamente dalla fiamma agli alimenti, la cottura sulla griglia generalmente utilizza temperature molto elevate sulla superficie. La ghisa assorbe ed intensifica il calore, creando delle righe di cauterizzazione nel punto di contatto. Si tratta delle cosiddette "grill marks", le tipiche righe scure che tutti noi amiamo sulle nostre bistecche e salsicce. Inoltre gli alimenti, in questo modo, non friggono nel proprio grasso.

Dall'altro lato, le piastre o le pance sono adatte per cibi più delicati come pesce, frutti di mare, ortaggi, frutta o alimenti tagliati a cubetti. Le piastre e le pance trasferiscono il calore uniformemente dall'intera superficie in ghisa agli alimenti, per una cottura e una doratura omogenea. Le fiamme non toccano mai gli alimenti, il che significa che questi ultimi non sono soggetti a fiammate o bruciate, e sono quindi più saluteri. È possibile usare la piastra o la plancia per cuocere cibi cremosi o che hanno bisogno di poca cottura, come pancake o uova.

Poiché ogni alimento richiede tempi diversi di cottura, il barbecue è inoltre fornito di una grata di riscaldamento. Si tratta di una seconda griglia di dimensioni minori posizionata sopra la griglia principale ed utilizzata principalmente per mantenere caldi gli alimenti appena cotti, senza esporli al calore intenso della griglia. In questa maniera si dà modo di cuocersi anche agli alimenti che richiedono più tempo. La grata di riscaldamento può inoltre essere utilizzata come ulteriore superficie di cottura, ad esempio quando si usa il barbecue come un forno per la cottura indiretta, per piatti come pomodori ripieni, patate arrosto o pane. Grazie alle diverse superfici di cottura disponibili, è possibile preparare sul barbecue un numero infinito di ricette.

7.2 Liberate la vostra fantasia ai fornelli grazie all'estesa versatilità di cottura del vostro barbecue

Per sbizzarrirvi ancora di più al barbecue, oltre alle superfici di cottura, date uno sguardo alle soluzioni di cottura intercambiabili Campingaz® Culinary Modular!

È sufficiente rimuovere l'anello centrale della griglia modulare in ghisa e inserire uno dei numerosi accessori per barbecue Campingaz® Culinary Modular. Dalla pizza alla paella al wok, il sistema Campingaz® Culinary Modular è ciò che tutti gli amanti del barbecue desiderano.

7.3 Coperchio aperto o chiuso? Cottura diretta e indiretta

Per grigliare la bistecca alla perfezione, usare il Campingaz® Wok, o cucinare sulla piaancia, è meglio lasciare il coperchio del barbecue aperto. In questo modo il calore è trasferito con contatto "diretto" tra cibo e griglia, piastra o piaancia incandescenti. Ad ogni modo, il barbecue può essere inoltre usato come un forno, se il coperchio viene chiuso. In questo caso, il calore è trasferito con contatto "indiretto" tra il cibo e l'aria calda che entra in circolazione all'interno del coperchio. Campingaz®s Chicken Roaster, grate di riscaldamento o girarrosto sono perfetti per la cottura indiretta, ma probabilmente l'uso più diffuso di questa modalità di cottura sul barbecue riguarda la pizza. Provate la pietra per pizza Campingaz® Pizza Stone per ottenere una pizza croccante e cotta alla perfezione.

7.4 Piatti succosi e croccanti!

Grigliare è il modo perfetto per preparare piatti alla brace appetitosi e squisiti. Ma come fare per mantenere i cibi succosi senza sacrificarne la deliziosa crosticina?

Il sistema di alimentazione Campingaz® Blue Flame genera una leggera evaporazione dell'acqua che trattiene l'umidità all'interno dei cibi senza fargli perdere la tipica crosticina da barbecue.

Allo stesso modo in cui si realizzano pagnotte morbide ma allo stesso tempo croccanti, il sistema Blue Flame mantiene i vostri piatti succosi e croccanti, sia durante la cottura arrosto che durante la cottura ad alte temperature. È sufficiente assicurarsi che i cassetti dell'acqua vengano riempiti prima dell'uso fino al livello richiesto.

7.5 Cucinare in modo più sano, sicuro e divertente grazie al design progettato per ridurre sensibilmente le fiammate improvvise

Il nuovo sistema di alimentazione Blue Flame di Campingaz® riduce i tempi di preriscaldamento, permette una distribuzione ottimale del calore e limita sensibilmente il rischio di fiammate improvvise.

La pericolosità delle fiammate durante la cottura sul barbecue è nota: le fiamme possono svilupparsi senza controllo e per fermarle è necessario usare particolari tecniche di estinzione. Inoltre, la fiamma diretta durante la cottura può rovinare i cibi ed alterarne il gusto. Senza contare che le parti bruciacchiate e arnerite della carne sono responsabili della formazione di sostanze chimiche cancerogene.

Il nuovo bruciatore è progettato per distribuire le fiamme sotto l'intera superficie di grigliata per offrire una perfetta distribuzione del calore. La protezione per il bruciatore è integrata nella griglia in ghisa, permettendo così di eliminare lo strato di protezione dei bruciatori sotto la superficie di cottura. In questo modo si evita l'accumulo di grassi e succhi che altrimenti potrebbero generare pericolose fiammate nella caldaia. Inoltre il sistema InstaClean® Aqua permette di tenere sotto controllo la formazione di fiammate violente.

7.6 Basta strofinare!

La tecnologia intelligente Campingaz® InstaClean Aqua, integrata nei barbecue Series, sfrutta il potere dell'acqua per garantire una pulizia semplice e senza sforzo.

L'aggiunta di acqua nei cassetti raccogligrassa a carica frontale impedisce ai residui di grasso e cibo di attaccarsi alla griglia durante la cottura. Allo stesso modo, la piccola quantità di vapore che si genera durante la cottura funziona inoltre come oleorepellente che impedisce al grasso e ai residui di cibo di bruciare e attaccarsi alle componenti della caldaia. Al momento della pulizia, grazie a questo sistema intelligente, basta rimuovere le parti del barbecue sporche di grasso e lavarle. Non è necessario strofinare! È possibile drenare l'acqua di scarico presente nel cassetto raccogligrassa rimuovendone semplicemente il tappo. I modelli Premium e Onyx sono dotati di un recipiente per l'acqua di scarico con filtro removibile per separare il grasso condensato e rendere lo smaltimento dell'acqua di scarico ancora più facile.

Per una pulizia rapida, efficace e senza sforzi!

8 - PULIZIA E MANUTENZIONE

Grigliare è fantastico, ma pulire è sempre una seccatura. E tuttavia la pulizia è un passaggio fondamentale al termine di ogni sessione di cottura con barbecue. Una pulizia regolare aiuta ad aumentare la durata di vita del proprio barbecue Campingaz® e garantire nel tempo risultati costanti. Grazie alla tecnologia InstaClean® Aqua e alle istruzioni che troverete di seguito, intendiamo rendere la pulizia del vostro barbecue semplice e veloce.

Per mantenere l'apparecchio in perfette condizioni di funzionamento si consiglia di pulirlo regolarmente (al più tardi dopo 4 o 5 utilizzi). Nel caso si utilizzi dell'acqua durante le sessioni di cottura, si raccomanda di sostituirla dopo ogni utilizzo.

Come procedere:

- Attendere che il barbecue si sia raffreddato completamente dopo la sessione di cottura.
- Procedere con lo svuotamento dei cassetti dell'acqua come indicato nel capitolo 5.2.
- Usare una spazzola da barbecue in acciaio inossidabile per togliere lo sporco in eccesso dalle griglie e dalle piastre di cottura. Lavare quindi le griglie e le pietre in lavastoviglie o lasciarle in ammollo in una vasca con acqua e sapone o con una miscela omogenea di acqua e aceto.
- Rimuovere le componenti InstaClean® (Fig. 14). Grazie alla tecnologia

InstaClean® Aqua dovrebbe essere sufficiente usare una spugna non abrasiva e dell'acqua saponata per pulire agevolmente ogni componente.

- Risciacquare e lasciare asciugare.

Si prega di notare che l'uso di spugne abrasive può danneggiare il barbecue.

8.1 Bruciatori

Verificare regolarmente che sporco o ragnatele non ostruiscano i fori dei bruciatori.

Pulire i bruciatori utilizzando una spugna umida (imbevuta di acqua e detersivo per stoviglie). Se necessario, usare una spazzola in acciaio inossidabile. Assicurarsi che le aperture di tutti i bruciatori siano asciutte e non ostruite prima di utilizzare nuovamente il barbecue. Se necessario, liberare i fori dei bruciatori usando una spazzola metallica.

Se necessario, pulire le entrate dell'aria dei bruciatori (Fig. 12) e i fori OP (Fig. 15).

NOTA: la manutenzione frequente dei bruciatori del barbecue permette di mantenerli a lungo in buono stato e di evitare una prematura ossidazione dovuta soprattutto ai residui acidi delle grigliate. Tuttavia, l'ossidazione del bruciatore è un fenomeno normale.

9 - CONSERVAZIONE

- Chiudere la valvola della bombola del gas dopo ogni uso girando l'apposita rotella.
- Se si conserva il barbecue al coperto, staccare la bombola del gas e conservare la bombola all'aperto.
- Se si conserva il barbecue all'aperto, Campingaz® raccomanda fortemente di coprire il barbecue con un telo adatto a preservarlo dall'azione degli agenti atmosferici e dallo sporco.
- Se il barbecue non viene utilizzato per periodi di tempo prolungati, si raccomanda di conservarlo in un luogo asciutto e coperto (ad esempio in garage).
- Ambienti che implicano corrosione: prestare particolare attenzione se il prodotto viene utilizzato in ambienti prossimi al mare; il barbecue non deve essere riposto all'aperto senza protezione, ma deve essere conservato in un luogo riparato ed asciutto.

9.1 Ripiani laterali Campingaz® Push2Fold (a seconda del modello)

I ripiani laterali Push2Fold, disponibili in alcuni modelli, possono essere abbassati e ripiegati verso l'interno premendo semplicemente la leva posizionata sotto il ripiano (Fig. 16). Per riportarli in posizione orizzontale, sollevare il ripiano fino alla posizione di blocco. Se necessario, leggere le istruzioni di montaggio incluse nella confezione.

10 - ACCESSORI

Per garantirvi un'esperienza di barbecue di alto livello, Campingaz® ha progettato una serie di accessori che vi assistono nella preparazione dei vostri piatti preferiti, rendono le operazioni di pulizia più agevoli possibili, e ottimizzano la tenuta nel tempo del vostro barbecue:

Grilling Essentials	Clean & Protect
Utensili Premium: Spatole, Pinze, ecc	Teli di copertura su misura
Girarrosto	Spazzole
Pietra per pizza	Prodotti per la pulizia del BBQ
Wok (vedere la nota in basso)	Prodotti per la pulizia dell'acciaio inossidabile
Padella per paella	
Piaancia	

IMPORTANTE: Per ragioni di sicurezza, non utilizzare il Culinary Modular Wok (rif. 2000014584) sul proprio barbecue.

Al suo posto utilizzare il Culinary Modular Cast Iron Wok (Art Nr 2000036961) o il Culinary Modular Mandarin Wok (Art Nr 2000038449) con data di produzione a partire da ottobre 2020. La data di produzione è riportata sul manico.

Per conoscere l'intera gamma dei nostri prodotti e per maggiori informazioni, visitate www.Campingaz.com

ADG (Campingaz®) raccomanda per i suoi barbecue l'uso di accessori e ricambi Campingaz®. ADG (Campingaz®) declina ogni responsabilità in caso di danneggiamento o malfunzionamento dovuti all'uso di accessori e/o ricambi di altri marchi.

11 - TUTELA DELL'AMBIENTE

Non dimenticare l'ambiente! Il vostro barbecue contiene materiali che possono essere recuperati o riciclati. Se intendete smaltire il barbecue, depositate questi materiali al servizio di raccolta dei rifiuti del vostro comune e differenziate gli imballaggi.

Rifiuti elettrici ed elettronici:



questo simbolo significa che il sistema elettrico del grill deve essere smaltito in maniera differenziata. Al termine del suo ciclo di vita, il sistema elettrico deve essere rottamato correttamente. Il sistema elettrico non va smaltito nei rifiuti urbani indifferenziati.

La raccolta differenziata dei rifiuti favorirà il riutilizzo, il riciclo o altre forme di recupero dei materiali riciclabili contenuti in questi rifiuti. Conferire l'impianto elettrico del barbecue in un centro di recupero dei rifiuti o in un punto di raccolta dei rifiuti. Se necessario, verificare le disposizioni previste dal proprio comune o dalle autorità. Non disperdere le batterie nell'ambiente. Non tentare di incendiare il prodotto: la presenza di determinate sostanze pericolose nell'equipaggiamento elettrico ed elettronico può essere pericoloso per l'ambiente ed avere effetti negativi per la salute umana.

12 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Anomalia	Probabile causa / Rimedi
Il bruciatore non si accende	<ul style="list-style-type: none"> • Mancanza di alimentazione del gas • Il regolatore non funziona • Il tubo, la valvola, il venturimetro o i fori dei bruciatori sono ostruiti.
Il bruciatore "scoppietta" o si spegne	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare l'alimentazione del gas • Controllare le connessioni del raccordo • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fuoruscita fiamme instabile	<ul style="list-style-type: none"> • La nuova bottiglia potrebbe contenere aria. Continuare a utilizzare e il problema scomparirà. • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Grandi fiamme sulla superficie del bruciatore	<ul style="list-style-type: none"> • Ugello a getto singolo mal collegato al bruciatore. Mettere a posto il bruciatore. • Il bruciatore è intasato (ad es. da ragnatele). Pulire il bruciatore. • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fiamma bassa sull'iniettore	<ul style="list-style-type: none"> • La bottiglia è quasi vuota. Cambiare la bottiglia e il problema scompare • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fiammata eccessiva per presenza di grasso	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura grill troppo elevata: ridurre la fiamma • Pulire il vassoio per la raccolta del grasso
I bruciatori si accendono con un fiammifero, ma non con il dispositivo di accensione "PIEZO"	<ul style="list-style-type: none"> • Pulsante di accensione fidi o elettrodi difettosi Controllare i collegamenti dei cavi di accensione • Controllare lo stato dell'elettrodo e del cavo di connessione • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Perdita in fiamme al raccordo	<ul style="list-style-type: none"> • Perdita collegamento • Chiudere l'alimentazione del gas immediatamente • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Calore insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> • Ugello o bruciatore intasati. • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fiamme dietro manopola di comando	<ul style="list-style-type: none"> • Rubinetto difettoso • Chiudere il dispositivo • Contattare il servizio post-vendita • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fiamme sotto il pannello di controllo	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnerne il dispositivo • Chiudere la bombola del gas. • Rivolgersi al Servizio Assistenza

**Bedankt voor je aankoop van een Campingaz® gasbarbecue!
Dit product is ontworpen om je te laten genieten van de optimale barbecuebeleving.**

Met dit in het achterhoofd is de barbecue speciaal voor het volgende ontworpen:

- Gezonder, veiliger en met meer plezier grillen met een ontwerp waardoor aanzienlijk minder steekvlammen optreden.
- Resultaten die het wit water in de mond doen lopen doordat het vocht wordt ingesloten in de etenswaren, voor sappigere resultaten en knapperige perfectie.
- Steeds opnieuw veelzijdig kunnen koken met het Culinary Modular System, om je creativiteit bij het barbecueën volledig de vrije loop te laten.
- Moeiteloos en innovatief schoonmaken dankzij de geïntegreerde InstaClean® Aqua technologie.
- Efficiënt barbecueën door geoptimaliseerde plaatsing van de branders, gecombineerd met uniek ontworpen roosters waardoor branderkapjes overbodig zijn. Doordat er geen overbodige barbecue-onderdelen worden verwarmd, treedt er minder energieverlies op en hoeven er minder onderdelen te worden schoongemaakt.
- Geoptimaliseerde stroomvoorziening die voor een uitstekende balans tussen barbecuevermogen en gasverbruik zorgt.
- Duurzaam en betrouwbaar dankzij langdurig testen van belangrijke onderdelen en materialen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats voor een optimale grillervaring. We adviseren deze meegeleverde instructies en informatie zorgvuldig door te lezen alvorens de barbecue te gebruiken.

Met behulp van deze gebruiksaanwijzing kan de barbecue gemakkelijk worden voorbereid voor het koken. Hij bevat nuttige informatie zodat je onder optimale condities kunt gaan barbecueën.

We hopen dat je deze barbecue met veel vreugde zult gebruiken en dat je net zoveel plezier hebt bij het barbecueën als wij bij het ontwikkelen hadden. Campingaz® wenst je een mooie tijd met familie & vrienden en we hopen daarnaar bij te kunnen dragen met deze nieuwe Campingaz® barbecue.

1 - BELANGRIJK

De in deze gebruiksaanwijzing afgebeelde barbecue kan er iets anders uitzien dan die van jou. De afbeelding dient uitsluitend ter illustratie.

Volg deze instructies nauwkeurig op voor een veilig gebruik en om schade aan de barbecue te voorkomen:

Breng geen veranderingen aan de barbecue aan. Elke verandering van de barbecue kan gevaarlijk zijn

Deze barbecue is ontworpen voor normaal privégebruik en is niet bedoeld voor commerciële doeleinden.

- Lees voor gebruik de instructies zorgvuldig door.
- Alleen voor gebruik buiten.
- Het dragen van handschoenen bij montage van de barbecue wordt aanbevolen.
- Gebruik voor deze barbecue geen andere voedingsbron dan LPG.
- Gebruik geen verstelbare lagedrukschakelaar. Gebruik alleen drukregelaars met vaste regeling die voldoen aan de toepasselijke Europese normen.
- Om een veilige werking van de barbecue te waarborgen, mogen geen bakplaten worden gebruikt die het kookoppervlak voor 100% bedekken.
- Maak de onderdelen onderin de vuurbak regelmatig schoon om het risico van verbranding van overtollig vet en voedselresten te voorkomen.
- Bewaar geen benzine en ander ontvlambare vloeistoffen of dampen in de buurt van deze barbecue.
- Er mogen zich geen brandbare materialen bevinden binnen een straal van ten minste 60 cm van de barbecue.
- Deze barbecue moet tijdens gebruik uit de buurt worden gehouden van ontvlambare materialen.
- Laat de barbecue niet onbewaakt achter terwijl deze in gebruik is.
- Verplaats de barbecue niet als hij brandt.
- Om een goed en veilig gebruik te garanderen moet de barbecue bij gebruik op een effen oppervlak staan. Vermijd zachte ondergronden zoals gras of modderig terrein, omdat de zwenkwielen in de grond kunnen wegzakken en kunnen blokkeren door het gewicht van de barbecue.
- **OPGELET:** Toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden. Uit de buurt van kleine kinderen houden.
- Ga voorzichtig om met het deksel van de barbecue, vooral als hij in gebruik is. Leun niet over de vuurbak of het barbecue-oppervlak aangezien dit zeer heet kan worden.
- Onderdelen die de producent of zijn vertegenwoordiger heeft beschermd mogen niet worden gemanipuleerd door de gebruiker.
- Draai de gasfles na elk gebruik dicht.
- Indien voorzien van wielen: gebruik de twee remhendels op de wielen om te voorkomen dat de barbecue gaat rollen.
- Als je gas ruikt:
 1. Draai de kraan van de gasfles dicht.
 2. Doof alle open vlammen.
 3. Doe het deksel open.
 4. Als de geur blijft, zie rubriek '3.3 - Controleren op gaslekken' of raadpleeg onmiddellijk de plaatselijke dealer.

2 - MONTAGE

2.1 Uitpakken

Als bij het openen/uitpakken van de barbecue een mes wordt gebruikt, wees dan voorzichtig om beschadiging van onderdelen te voorkomen. Haal elk onderdeel voorzichtig uit de doos.

2.2 Werkruimte

Zorg ervoor dat er genoeg werkruimte is om de barbecue in elkaar te zetten. Om krassen en beschadigingen bij het uitpakken van de barbecue te voorkomen, adviseer we deze op zacht materiaal neer te leggen of op een zacht oppervlak te werken. Leg alle onderdelen op het werkvlak, zorg er daarbij voor dat er genoeg ruimte tussen de onderdelen is, zodat ze niet met elkaar in contact komen en geen overbodige krassen bij de montage worden veroorzaakt.

2.3 Gereedschap

Het gebruik van een elektrische schroevendraaier bij de montage wordt niet aanbevolen. Door het toegepaste draaimoment kan het metaal afgeschaapt worden. Het gebruik van een handschroevendraaier wordt aanbevolen. Controleer zorgvuldig of het gebruikte exemplaar goed past bij de schroefkop om beschadiging van de schroefkop te voorkomen.

2.4 Montage

Voor een vlotte montage van de Campingaz® barbecue dient u de meegeleverde montagehandleiding stap voor stap te volgen. Om problemen te voorkomen, wordt aanbevolen om bij sommige stappen in de montagehandleiding de onderdelen met 2 personen vast te houden. Dit wordt aangegeven met het volgende pictogram:



De barbecue is nu klaar en staat te popelen om te beginnen met zijn eerste barbecueseizoen!

Er moeten nog maar een paar stappen worden gedaan om de voorbereiding van de barbecue af te ronden:

1. Sluit de gasvoevoer aan. Zie rubriek 3.2.
 2. Plaats de batterijen (afhankelijk van het model). Zie rubriek 4.2.
 3. Vul de waterbak(ken) met water/zand (facultatief), zie rubriek 5.1.
- Bekijk hieronder de details voor elk van deze stappen:

3 - GASAANSLUITING EN GEBUIK

3.1 Gasfles

Deze barbecue is ontworpen voor gebruik met 4,5 tot 15 kg butaan-, propaan- of butaan/propaanflessen met een passende lagedrukregelaar:

- **Frankrijk, België, Luxemburg, Verenigd Koninkrijk, Ierland, Portugal, Spanje, Italië, Griekenland, Cyprus:**
butaan 28 mbar / propaan 37 mbar.
- **Nederland, Tsjechische Republiek, Slowakije, Hongarije, Slovenië, Noorwegen, Zweden, Denemarken, Finland, Bulgarije, Turkije, Roemenië, Kroatië, Malta, Estland, Litouwen, Letland, IJsland:**
butaan 30 mbar / propaan 30 mbar.

- **Polen:**
propaan 37 mbar.

Aansluiting of vervanging van de fles moet altijd plaatsvinden in een goed geventileerde ruimte, waar zich geen vlammen, vonken of warmtebronnen mogen bevinden.

Afhankelijk van de hoogte van de gasfles kan deze eventueel in het vak onder de barbecue worden geplaatst en gebruikt. Raadpleeg de montagehandleiding voor verdere bijzonderheden.

3.2 Slang

Er dient voor de barbecue een flexibele slang/gasslang te worden gebruikt die geschikt is voor butaan-, propaan- of butaan/propaangas. Controleer altijd of je de juiste slang met de juiste lengte gebruikt, zoals hieronder voor jouw regio is aangegeven. De slang moet onmiddellijk worden vervangen als hij beschadigd is of barsten vertoont, als dit wordt voorgeschreven door nationale regelingen of aan het einde van zijn levensduur. Niet aan de slang trekken of deze doorboren. Uit de buurt houden van onderdelen van de barbecue die heet worden (afb. 11). Controleer of de gasslang normaal uitgestrekt is en niet gedraaid is of gespannen staat.

Frankrijk:

De barbecue heeft een schroefaansluiting G 1/2 voor gasingang, geleverd

met voorgemonteerde NF slangpilaar en afdichting.

De barbecue kan daarom gebruikt worden met twee soorten gaslanglen:

- a. Gaslangl ontworpen voor bevestiging op de slangpilaren van de barbecue en de drukregelaar, vastgezet met slangklemmen (overeenkomstig de norm XP D 36-110). Aanbevolen lengte 1,25 m; de slang mag niet langer zijn dan 1,50 m.
Gebruik van de barbecue met gaslangl XP D 36-110 (afb. 01):
- Schuif de gaslangl zo ver mogelijk op de slangpilaar van de barbecue en de drukregelaar.
 - Schuif de slangklemmen tot over de twee eerste ringen van de slangpilaar en draai deze vast tot de spankop breekt.
 - Controleer op gaslekken aan de hand van de aanwijzingen in rubriek 3.3.

- b. Gaslangl (overeenkomstig de norm XP D 36-112 of NF D 36-112) uitgerust met een schroefdraadmoer G 1/2 voor bevestiging op de barbecue en een schroefdraadmoer M 20 x 1,5 voor bevestiging op de drukregelaar. Aanbevolen lengte 1,25 m; de slang mag niet langer zijn dan 1,50 m.
2) Gebruik van de barbecue met gaslangl XP D 36-112 of NF D 36-112, G 1/2 en M 20 x 1,5 moeren (afb. 2):
- NF slangpilaar los maken en verwijderen om de ingangsaansluiting G1/2 te ontkoppelen.
 - Verwijder de afdichting.
 - Schroef de G 1/2 moer van de slang vast op de ingangsaansluiting van de barbecue. Schroef de M20 x 1,5 moer vast op de uitgangsaansluiting van de drukregelaar volgens de bij de gaslangl meegeleverde aanwijzingen.
 - Gebruik een moersleutel om de ingangsaansluiting van de barbecue vast te houden en draai de schroefdraadmoer vast of los met een andere moersleutel.
 - Gebruik een moersleutel om de uitgangsaansluiting van de drukregelaar stevig vast te houden.
 - Controleer op gaslekken aan de hand van de aanwijzingen in paragraaf 3.3.

België, Luxemburg, Verenigd Koninkrijk, Ierland, Portugal, Spanje, Italië, Kroatië, Griekenland, Nederland, Tsjechische Republiek, Slowakije, Hongarije, Slovenië, Noorwegen, Zweden, Denemarken, Finland, Bulgarije, Turkije, Roemenië, Polen, Cyprus, Malta, Estland, Litouwen, Letland, IJsland:

De barbecue is voorzien van een ronde connector. Hij dient te worden gebruikt met een gaslangl die geschikt is voor butaan- en propaan-gas. De slang mag niet langer zijn dan 1,20 m.

3.3 Controleren op gaslekken

Belangrijk: gebruik nooit een vlam om gaslekken op te sporen.

- Deze controle moet buiten plaatsvinden, uit de buurt van ontstekingsbronnen. Niet roken.
- Controleer of de regelknoppen in de stand 'OFF' staan (O).
- Monteer de drukregelaar op de gasfles volgens de meegeleverde gebruiksaanwijzing.
- Sluit de slang aan op de drukregelaar en de barbecue zoals beschreven in rubriek 3.2.
- Gebruik een speciale vloeistofoplossing voor het opsporen van gaslekken. Eventueel kan voor het opsporen van gaslekken een eigen vloeistofoplossing worden gemaakt door een spuitfles te vullen met 1 kopje water en 1 kopje vloeibaar afwasmiddel en dit met een zachtjes draaiende beweging te mengen.
- (afb. 03) Breng de vloeistof aan op spuit deze op de verbindingen tussen fles/drukregelaar/slang/barbecue.
- Draai de kraan van de gasfles open (de regelknoppen moeten gesloten blijven: 'OFF' stand (O)). De vorming van luchtballen in de vloeistofoplossing geeft aan dat er een gaslek is.
- Het gaslek kan worden verholpen door slangaansluitingen steviger vast te draaien of door het vervangen van defecte onderdelen. De barbecue mag niet worden gebruikt tot het gaslek is verholpen.
- Draai de kraan van de gasfles dicht

Belangrijk: Controleer ten minste eenmaal per jaar op gaslekken en elke keer als de gasfles wordt vervangen.

3.4 Vervanging van de gasfles

- Vervanging moet altijd plaatsvinden in een goed geventileerde ruimte waar zich geen vlammen, vonken of warmtebronnen mogen bevinden.
- (afb. 04) zet de regelknoppen weer in de 'OFF' stand (O), draai daarna de kraan van de gasfles dicht door aan het handwiel te draaien.
- Verwijder de drukregelaar en controleer of de afdichting in goede staat verkeert.
- Vervang de lege gasfles door een volle en breng hem op zijn plaats aan. Monteer de drukregelaar opnieuw en let er hierop op dat er geen druk op de slang wordt uitgeoefend.
- Controleer daarna op gaslekken.

4 - BATTERIJEN VOOR ELEKTRONISCHE ONTSTEKING EN/OF VERLICHTING (afhankelijk van het model)

4.1 Benodigde batterijen

De barbecue heeft 1xAA alkaline batterij nodig als hij voorzien is van een elektronische ontsteking.

De barbecue heeft 4xAA alkaline batterijen nodig als hij voorzien is van een elektronische ontsteking en van achteren verlichte regelknoppen. Om het je gemakkelijk te maken, zitten er passende batterijen in de verpakking.

Als de barbecue gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, wordt nadrukkelijk aanbevolen de batterijen uit de barbecue te verwijderen en apart op een droge en koele plaats te bewaren.

4.2 Vervanging van de batterij

Het batterijvak bevindt zich onder het bedieningspaneel. Om bij het vak te komen:

- Verwijder de waterbakken (afb. 05).
- Beveeg de twee ontgrendelingschuifjes van het batterijvak onder het bedieningspaneel (Fig. 06)
- Leg de batterijen in het vak volgens de in het batterijvak aangegeven polariteiten.
- Schuif het batterijvak weer op zijn plaats onder het bedieningspaneel. De zijde van het batterijvak waar de batterijen zichtbaar zijn, moet naar je toe gericht zijn bij het terugschuiven. (afb. 07).
- Controleer of het werkt! Druk op de ontstekingsknop of, als deze niet voorhanden is, draai aan een van de regelschijven. Het tikken van het ontstekingsstelsel moet te horen zijn.

Opgelet: Geen oude en nieuwe batterijen door elkaar gebruiken. Geen alkaline, standaard (zink-kool) of oplaadbare batterijen door elkaar gebruiken. Niet-oplaadbare batterijen dienen niet te worden opgeladen.

4.3 Afvoer batterijen



Dit symbool op batterijen betekent dat ze aan het einde van hun levensduur uit het toestel moeten worden verwijderd en daarna op de juiste manier moeten worden gerecycled of afgevoerd.

De batterijen mogen niet bij huisvuil worden gedaan, maar moeten naar een inzamelingspunt worden gebracht (recyclingbedrijf, enz.). Informeer bij de plaatselijke autoriteiten. Gool batterijen nooit in de natuur weg. Probeer ze niet te verbranden: bepaalde stoffen (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) in gebruikte batterijen kunnen gevaarlijk voor het milieu en de volksgezondheid zijn.

5 - INSTACLEAN® AQUA

Het wordt aanbevolen de waterbakken onder het bedieningspaneel met water te vullen. Dit is facultatief en niet nodig voor een goede werking van de barbecue. Campingaz® beveelt echter uitdrukkelijk het gebruik met water aan, aangezien dit veel voordelen biedt. De toevoeging van water voorkomt dat overmatig vet en voedselresten van het koken in de barbecue vallen, waardoor steekvlammen aanzienlijk worden verminderd. De geringe verdamping die bij het barbecueën optreedt, werkt bovendien vetafstotend. Als de barbecue dan moet worden schoongemaakt, kunnen door dit slimme systeem de vette barbecue-onderdelen worden verwijderd en eenvoudig met een zeepsopje worden afgewassen. Boenen is niet nodig!

5.1 Voorbereiding voor het koken

- Zorg ervoor dat de barbecue op een vlakke en horizontale ondergrond staat.
- Schuif de waterbak open totdat de middelste vergrendelstand bereikt is (afb. 08).
- Controleer of de afvoerop stevig vast zit om lekkage van water te voorkomen.
- Vul de waterbak met normaal leidingwater met behulp van het meegeleverde bakje (afhankelijk van het model) of een gewone beker. Let op het aanbevolen vulvolume bij de respectievelijke waterbakken:
 - als de barbecue 3 hoofdbranders heeft, vul dan de waterbak met 1,5 liter water.
 - als de barbecue 4 hoofdbranders heeft, vul dan de twee waterbakken met 0,75 liter water.

Opmerking: Je kunt eenvoudig de meegeleverde vetopvangbak als maatbeker gebruiken, deze heeft inkepingen voor de respectievelijke volumes. Om zeker te zijn van het juiste vulvolume kan facultatief ook het MAX-niveau worden aangehouden dat in elke waterbak is aangegeven.

- Doe de waterbakken dicht.

5.2 Waterbakken legen na het koken

- Doe de waterbak open totdat de middelste vergrendelstand is bereikt (afb. 08).
- Voor barbecue-modellen met een frontpaneel met geïntegreerd rek moet een lege bak onder de afvoerop worden gehouden voordat deze wordt losgedraaid. Voor alle andere modellen met deuren onder de barbecue moeten deze deuren worden opgedaend, om te zien of de vetopvangbakken met geïntegreerd filter zich in de aan de deur bevestigde behuizing bevinden. Als dit niet het geval is, dient de behuizing met vetopvangbak aan te worden gebracht onder de waterbak die moet worden geleegd. (afb. 09)
- Zorg ervoor dat het vingergat van het filter naar de voorkant is gericht als dit in de bak wordt geplaatst.
- Verwijder de afvoerop door deze tegen de klok in los te schroeven (afb. 10) en laat het afvalwater weglopen door de afvoer totdat de bak helemaal leeg is.
- Herhaal de stappen 1-4 om indien van toepassing de tweede waterbak te legen.
- Waterbakken kunnen volledig worden verwijderd om te worden

schoongemaakt. Beweeg voor een volledige verwijdering van de bakken deze lichtjes naar boven, zodat ze loskomen van de vergrendelpunten bij de middelste en geopende stand.

7. Gebruik het filter om voedselresten en dik vet te verzamelen en af te vegen voordat het afvalwater uit de bak wordt weggegooid. Voedselresten en afvalwater recycelen volgens de plaatselijke voorschriften.

Opmerking: De waterbakken kunnen ook met zand in plaats van met water worden gevuld.

6 - GEBRUIK VAN DE BARBECUE

6.1 Voor ingebruikname

Herinnering: Gebruik de barbecue niet voordat de instructies zorgvuldig zijn gelezen en begrepen. Zorg er bovendien voor:

- dat er geen gaslekken zijn.
- (afb. 11) dat de slang niet in contact komt met onderdelen die heet kunnen worden.
- dat ventilatieopeningen in de trolley niet worden geblokkeerd, vooral in het onderstel van de barbecue waarin de gasfles wordt bewaard en volledig of gedeeltelijk ingesloten is.
- dat de waterbakken op de juiste manier in hun vak zijn aangebracht, dat ze op de juiste plek zitten en zover mogelijk zijn ingeschoven.
- dat de gedemonteerde InstaClean® onderdelen van de behuizing van de vuurbak correct zijn gemonteerd (zie rubriek 8 - Reiniging en onderhoud).
- (afb. 12) dat de branderbuizen niet verstoppt of geblokkeerd zijn (bijv. door spinnenwebben).

6.2 Gebruik van de barbecue voor de eerste keer

Wanneer de barbecue voor de eerste keer wordt gebruikt, verwarm hem dan (met gesloten deksel) ongeveer 30 minuten op stand FULL FLOW (🔥) om de eventuele verfguur van nieuwe onderdelen te laten verdwijnen.

6.3 Ontsteken van de hoofdbranders en de zijbrander van de barbecue (ontsteking zijbrander alleen bij modellen met een zijbrander)

- Draai de kraan van de gasfles open.
- Doe het kookdeksel open.
- Controleer of de regelknoppen in de stand 'OFF' staan (O).
- Bij modellen met een zijbrander kan de zijbrander onafhankelijk of in combinatie met de hoofd-/barbecuebranders worden gebruikt. Zorg ervoor dat de beschermende afdekking van de zijbrander open staat voordat deze wordt ontstoken (afb. 13). Geen pannen gebruiken met een diameter van minder dan 12 cm of meer dan 24 cm.

Opmerking: Niet over de vuurbak buigen bij het ontsteken van de barbecue!

Als de barbecue is voorzien van een piëzo-ontsteking:

- Druk en draai de regelknop tegen de klok in en zet hem in de FULL FLOW stand (🔥) (afb. 04).
- Druk onmiddellijk op de ontstekingsknop (🔥) totdat u een tikkend geluid hoort.
- Als de brander na 4 of 5 keer proberen niet aangaat, wacht dan 5 minuten en probeer het opnieuw.
- Volg dezelfde stappen om de zijbrander te ontsteken, draai daarbij aan de regelknop die zich naast de zijbrander bevindt en druk op de piëzo-ontsteking aan de rechterkant van het bedieningspaneel naast dit pictogram (🔥).

Als de barbecue is voorzien van elektronische ontsteking:

- Druk en draai de regelknop tegen de klok in en zet hem in de FULL FLOW stand (🔥) (afb. 04).
- Druk onmiddellijk op de ontstekingsknop (🔥). De ontsteker geeft een tikkend geluid te horen en laat vonken overspringen bij de brander. Houd de ontstekingsknop een paar seconden ingedrukt totdat de brander ontstoken is.
- Als de brander na 4 of 5 keer proberen niet aangaat, wacht dan 5 minuten en probeer het opnieuw.
- Volg dezelfde stappen om de zijbrander te ontsteken, draai daarbij aan de regelknop die zich naast de zijbrander bevindt en druk op dezelfde elektronische ontstekingsknop op het bedieningspaneel.

Als de barbecue is voorzien van een automatische Campingaz® InstaStart® ontsteking:

- Druk en draai de regelknop tegen de klok in en zet hem in stand naast de FULL FLOW stand (🔥) (afb. 04). Houd de regelknop ingedrukt totdat de elektronische ontsteker een tikkend geluid te horen geeft en vonken laat overspringen bij de brander. Als de brander ontstoken is, zet dan de regelknop in de FULL FLOW stand (🔥) (afb. 04).
- Volg dezelfde stappen om de zijbrander te ontsteken, druk en draai daarbij de regelknop die zich naast de zijbrander bevindt.

OPMERKING: Als de hoofdbrander of zijbrander na ongeveer 10 seconden van het ontstekingsproces niet aangaat, wacht dan 5 minuten voordat je het opnieuw probeert.

Als een van de hoofdbranders aan is, zijn er twee manieren om een andere brander aan te steken:

1. Herhaal de hierboven beschreven handelingen
2. Draai de regelknop van de brander die zich links of rechts van de al ontstokene brander bevindt in de FULL FLOW stand (🔥), waardoor de brander met cross-lighting wordt aangestoken.

6.4 Handmatige ontsteking

Als de piëzo elektrische of de elektronische ontsteking niet werkt, kan de barbecue handmatig worden ontstoken.

1. Doe het kookdeksel open.
2. Controleer of de regelknoppen in de stand 'OFF' staan (O).
3. Verwijder grillrooster en bakplaat
4. Steek een lucifer aan en houd hem naast de brander die moet worden aangestoken.
5. Druk op de regelknop en draai deze tegen de klok in totdat hij in de FULL FLOW stand staat (🔥).
6. Breng rooster en bakplaat weer op hun plaats aan en draag daarbij hittebestendige handschoenen.

6.5 Uitzetten van de barbecue

a. Hoofdbranders

(afb. 04) Zet de regelknoppen weer in de 'OFF' stand (O), draai daarna de kraan van de gasfles dicht door aan het handwiel te draaien.

b. Zijbrander (als het model een zijbrander heeft)

(afb. 04) Zet de regelknop van de zijbrander weer in de 'OFF' stand (O), draai daarna de kraan van de gasfles dicht als de hoofdbranders van de barbecue niet meer worden gebruikt.

6.6 Verlichting van het bedieningspaneel (afhankelijk van het model)

De regelknoppen met InstaStart® functie worden verlicht zodra aan de regelknop wordt gedraaid om het gas te laten stromen.

Als de barbecue uitgezet zou moeten zijn, wordt hierdoor bovendien kenbaar gemaakt dat de regelknop nog open staat en wordt dus een zichtbaar teken gegeven dat de regelknop niet goed is uitgezet.

Opmerking: Verlichting betekent niet dat er gas of vlammen aanwezig zijn.

Leds kunnen niet worden vervangen.

7 - KOOKERVARING

Als de barbecue eenmaal aangestoken is, kan het barbecueën beginnen! Het is aan te bevelen de barbecue een paar minuten voor te verwarmen voordat hier etenswaren op worden gelegd. Net als bij het braden in een pan of oven, wordt zo een geschikte kooktemperatuur bereikt zodat de etenswaren niet vastbakken en een knapperige bruine korst krijgen. Campingaz® adviseert altijd hittebestendige handschoenen te dragen bij het omgaan met onderdelen die zeer heet kunnen worden.

7.1 Eindeloze mogelijkheden om te koken

Wist je dat voor sommige etenswaren verschillende barbecue-oppervlakken geschikter zijn?

Roosters zijn geschikt voor het barbecueën van vette vleeswaren, zoals worstjes, steaks en vel van gevogelte. Omdat de hitte direct van de vlam naar de etenswaren gaat, gaat het barbecueën op roosters gepaard met hogere temperaturen op het oppervlak. Het gietijzer absorbeert en intensificeert de hitte, waardoor de contactpunten bruin worden of verbranden. Dat zijn de bruine strepen die we zo graag op onze steaks en worstjes zien. Bovendien wordt het voedsel zo niet in zijn eigen vet gebraden.

Bakplaten/plancha's daarentegen zijn geschikter voor meer gevoelige etenswaren, zoals vis, schaal- en schelpdieren, groente, fruit of in blokjes gesneden voedsel. Bakplaten/plancha's zorgen voor een constante hitteoverdracht van het gietijzer oppervlak naar de etenswaren, waardoor dit gelijkmatig gegrild en bruin wordt. De vlammen komen niet in contact met de etenswaren, waardoor dit ook niet wordt blootgesteld aan steekvlammen of kan aanbranden, wat veel gezonder is. De bakplaat/plancha kan ook worden gebruikt om vloeibare etenswaren te bakken, zoals eieren of pannenkoeken.

Aangezien verschillende etenswaren verschillende bereidingstijden nodig hebben, is de barbecue ook voorzien van een warmthoofrooster. Dit is een kleiner extra rooster dat boven de barbecue wordt aangebracht en vooral gebruikt wordt om voedsel dat al verhit is geweest warm te houden, zonder het daarbij bloot te stellen aan de hitte op het rooster. Zo krijgt voedsel met een langere bereidingstijd de tijd om ondertussen gaar te worden. Het warmthoofrooster kan ook worden gebruikt als extra grilloppervlak waarbij de barbecue als oven wordt gebruikt om indirect te grillen, voor gerechten zoals bijvoorbeeld gevulde tomaten, gebakken aardappelen of brood.

Dankzij de verschillende grilloppervlakken die de barbecue heeft, kunnen oneindig veel gerechten worden bereid.

7.2 Laat je creativiteit en veerzorgigheid bij het barbecueën de vrije loop

Voor nog meer veerzorgigheid nodigen we je uit om naast de verschillende grilloppervlakken ook kennis te maken met de onderling vervangbare

grilloplossingen van het Campingaz® Culinary Modular systeem! Haal eenvoudig de binnenring uit het gietijzeren module-rooster en breng daar een van de verschillende Campingaz® Culinary Modular barbecue-accessoires in aan. Van pizza, paelia tot zelfs wokgerechten biedt het Campingaz® Culinary Modular systeem voor elke liefhebber van bourgondisch barbecueën wat wils.

7.3 Deksel open of dicht? Direct en indirect grillen

Gebruik voor het dichtschroeven van de perfecte steak de Campingaz® wok of grill hem op een plancha. Het beste resultaat wordt verkregen als het deksel van de barbecue open blijft. Hierdoor wordt de hitte overgebracht door 'direct' contact tussen voedsel en heet rooster, bakplaat of plancha. De barbecue kan met gesloten deksel echter ook als oven worden gebruikt. In dit geval wordt de hitte overgebracht door 'indirect' contact tussen voedsel en de hete lucht die in het deksel circuleert. De Campingaz® Chicken Roaster, warmhoudroosters of rotisserie zijn perfect om indirect te grillen, maar het bakken van een pizza op een barbecue is toch wel favoriet. Met behulp van de Campingaz® Pizza Stone kan er een knapperige en perfecte pizza op de barbecue worden gebakken.

7.4 Voor sappige en knapperige gerechten!

Barbecueën is de perfecte manier om op een open vuur heerlijke maaltijden te bereiden die je het water in de mond doen lopen. Maar hoe blijven gerechten sappig zonder dat die heerlijke korst verloren gaat? Het Campingaz® Blue Flame energiesysteem genereert een fijne verdamping die het vocht van de gerechten insluit, waardoor ze sappig blijven en tegelijkertijd een knapperige gegrilde korst krijgen. Op dezelfde manier waarop de meeste zachte en knapperige korsten van brood ontstaan, zorgt het Blue Flame systeem ervoor dat je gerechten sappig en knapperig blijven, zowel bij het dichtschroeven als bij het grillen. Er hoeft alleen maar voor te worden gezorgd dat de waterbakken voor gebruik worden gevuld tot het vereiste niveau.

7.5 Gezonder, veiliger en met meer plezier barbecueën met een ontwerp waardoor aanzienlijk minder steekvlammen optreden.

Het nieuwe Blue Flame energiesysteem van Campingaz® biedt versnelde voorverwarming, optimale hitteverdeling en een ontwerp waardoor aanzienlijk minder steekvlammen optreden. Steekvlammen kunnen gevaarlijk zijn omdat men hier snel de controle over kan verliezen. Dergelijke vlammen moeten op een bepaalde wijze worden geblust. Daarnaast kunnen de gele vlammen die bij het grillen te zien zijn het gegrilde gerecht bederven, omdat ze een nadelig effect op de smaak daarvan hebben. Bovendien zijn zwarte plekken op aangebrand en gegrild vlees een bron van kankerverwekkende chemische stoffen. De nieuw vormgegeven brander verdeelt de vlammen op een slimme manier onder het volledige grilloppervlak waardoor een perfect gelijkmatige hitteverdeling wordt verkregen. De branderbescherming is geïntegreerd in de gietijzeren roosters zodat de beschermende laag onder het grilloppervlak wegvalt. Er kunnen zich zo geen heet vet en sappen verzamelen die gevaarlijke vlammen veroorzaken in de vuurbak. Bovendien wordt door het water van het InstaClean® Aqua systeem verbranding tegengegaan.

7.6 Boenen is niet meer nodig!

De slimme en eenvoudige Campingaz® InstaClean Aqua technologie die geïntegreerd is in de Series barbecues, benut de kracht van het water om er voor te zorgen dat de barbecue zo eenvoudig mogelijk kan worden schoongemaakt. De vetopvangbakken worden aan de voorkant met water gevuld en voorkomen dat van het grillen afkomstig overtollig vet in voedselresten in de barbecue vallen. Op dezelfde manier werkt ook de geringe verdamping die bij het barbecueën optreedt vetafstotend, zodat wordt voorkomen dat vet en vuil aan de vuurbak vastkoken. Als de barbecue dan moet worden schoongemaakt, kun je dankzij dit slimme systeem de vette barbecue-onderdelen na verwijdering eenvoudig afspoelen. Boenen is niet nodig! Het afvalwater in de vetopvangbak kan men eenvoudig weg laten lopen door een afvoerstop te verwijderen. Premium en Onyx modellen hebben een voorgemonteerde bak voor afvalwater met een verwijderbaar filter voor het scheiden van dik vet, zodat het laten weglopen van afvalwater nog gemakkelijker wordt. Snel, eenvoudig en vlekkeloos schoon!

8 - SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

We vinden het heerlijk om te grillen, maar schoonmaken is altijd weer vervelend. Het is echter een belangrijk onderdeel van elke barbecueessentie. Regelmatig schoonmaken bevordert de levensduur en betrouwbaarheid van je Campingaz® barbecue. Met onze InstaClean® Aqua technologie in combinatie met de volgende instructies willen we het schoonmaken van de barbecue zo eenvoudig en gemakkelijk mogelijk maken:

Om ervoor te zorgen dat de barbecue perfect blijft werken, wordt aanbevolen deze regelmatig schoon te maken (uiterlijk na 4 of 5 keer gebruiken). Als de barbecue met water wordt gebruikt, wordt aanbevolen het water na elk gebruik te vervangen.

Hoe wordt dit gedaan:

- Wacht na het grillen tot de barbecue volledig is afgekoeld.
- Laat de waterbakken leeglopen zoals beschreven in rubriek 5.2.

- Gebruik een roestvrijstalen barbecueborstel om overtollig vuil van de grillroosters en bakplaten te borstelen en zet ze in de vaatwasser of laat ze in een bak met zeepsop of een mengsel van wit azijn met water inwaken.

- Verwijder de InstaClean® elementen (afb. 14). Dankzij de InstaClean® Aqua technologie kunnen de onderdelen gemakkelijk worden schoongemaakt met een niet-schurende spons en zeepsop. - Afspoelen en laten drogen.

Schurende sponzen kunnen de barbecue beschadigen.

8.1 Brander

Controleer regelmatig of de brandergaten niet verstopt zijn door vuil of spinnenwebben.

Maak de brander schoon met een vochtige spons (met zeepsop).

Gebruik indien nodig een vochtige staalborstel.

Zorg ervoor dat alle brandergaten vrij zijn en laat de brander drogen voordat hij weer wordt gebruikt. Ontstap de brander indien nodig met een draadborstel.

Reinig indien nodig de branderbuis (afb. 12) en de brandergaten OP (afb. 15).

OPMERKING: Door regelmatig schoonmaken wordt de levensduur van de brander verlengd en vroegtijdige roestvorming door zure resten van gegrilde etenswaren voorkomen. Het is echter normaal dat de brander na verloop van tijd roestvorming vertoont.

9 - OPBERGEN

• Sluit de kraan van de gasfles na gebruik door aan het handwiel te draaien.

• Als de barbecue in een gesloten opslagruimte wordt opgeborgen, ontkoppel dan de gasfles en bewaar de fles buiten.

• Als de barbecue buiten wordt opgeborgen, beveelt Campingaz® nadrukkelijk aan een passende hoes te gebruiken om de barbecue te beschermen tegen weersinvloeden en vuil.

• Als de barbecue gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, wordt aanbevolen hem op een droge, beschutte plaats op te bergen (bijv. garage).

• Roestvorming bevorderende omgeving: er moet extra voorzichtig met de barbecue worden omgegaan als deze in de buurt van de zee wordt gebruikt; laat hem buiten niet zonder bescherming staan en bewaar hem op een droge en beschutte plaats.

9.1 Campingaz® Push2Fold zijtafels (afhankelijk van het model)

Als de barbecue is voorzien van de Push2Fold zijtafels, kunnen de tafels eenvoudig naar beneden worden ingeklapt door op de hendel te drukken die zich onder de zijtafel bevindt (afb. 16). Om ze weer in de horizontale stand te zetten, hoeven de tafels alleen maar te worden opgetild, waarna ze vanzelf vastklikken. Lees indien nodig de in de verpakking meegeleverde montagehandleiding voor verdere instructies.

10 - ACCESSOIRES

Om je een optimale barbecue-ervaring te bezorgen, heeft Campingaz® veel accessoires ontworpen; om je te helpen je favoriete gerechten op de barbecue klaar te maken, het schoonmaken zo eenvoudig mogelijk te maken en ervoor te zorgen dat je barbecue zo lang mogelijk meegaat.

Essentiële grillbenodigdheden	Schoonmaken en beschermen
Hoogwaardig kookgerei: spatels, tangen enz.	passende beschermhoezen
rotisserie	borstels
pizzasteen	barbecue reinigers
wok (zie opmerking hieronder)	reinigers voor roestvrij staal
paellapan	
plancha/bakplaat	

BELANGRIJK: Gebruik om veiligheidsredenen niet de Culinary Modular wok (art.nr. 2000014584) op je barbecue.

Gebruik in plaats daarvan de Culinary Modular gietijzeren wok (art.nr. 2000036961) of de Culinary Modular mandarin wok (art.nr. 2000038449) met een productiedatum die niet voor oktober 2020 ligt. Deze informatie is te vinden op de steel.

Voor een overzicht van ons volledige assortiment en voor meer informatie ga naar www.Campingaz.com

ADG (Campingaz®) adviseert zijn gasbarbecues consequent te gebruiken met accessoires en onderdelen van het merk Campingaz®. ADG aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor beschadiging of slechte werking ten gevolge van het gebruik van accessoires en/of onderdelen van andere merken.

11 - BESCHERMING VAN HET MILIEU

Denk aan de bescherming van het milieu! Deze barbecue bevat materialen die teruggewonnen of gerecycled kunnen worden. Als je de barbecue wilt weggoien, breng deze materialen dan naar de plaatselijke milieustraat en scheidt de verpakkingsmaterialen.

Elektrisch en elektronisch afval:



Dit symbool betekent dat het elektrische systeem van de barbecue gescheiden moet worden afgevoerd. Aan het eind van zijn levensduur moet het elektrische systeem van de barbecue op juiste wijze worden verwerkt. Het elektrische systeem mag niet met ongesorteerd huishoudelijk afval worden afgevoerd.

Door gesorteerde ophaling van afval kunnen de recyclebare materialen in dat afval worden hergebruikt, gerecycled of op andere wijze worden teruggewonnen. Breng het elektrische systeem van de barbecue daarom naar een afvalrecyclingbedrijf of een afvalinzameling. Informeer zo nodig bij de plaatselijke autoriteiten. Gooi deze materialen nooit in de natuur weg. Verbrand deze materialen niet; bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur kunnen schadelijk voor het milieu en de volksgezondheid zijn.

12 - PROBLEEMOPLOSSING

Storingen	Mogelijke oorzaken/actie
De brander wil niet branden	<ul style="list-style-type: none">• Geen gas.• Regelaar werkt niet.• Slang, kraan, Venturi-buis of brandergaten zijn verstopt.
Brander maakt een 'ploppend' geluid of blaast zichzelf uit	<ul style="list-style-type: none">• Controleer de gastoevoer.• Controleer de slangaansluitingen.• Neem contact op met After Sales Service.
Sputterende, onstabiele vlammen	<ul style="list-style-type: none">• Er kan lucht in de nieuwe fles zitten. Dit probleem zal door het gebruik voort te zetten vanzelf verdwijnen.• Neem contact op met After Sales Service.
Grote vlammen op het oppervlak van de brander	<ul style="list-style-type: none">• Sproeier niet goed met brander verbonden. Pas de brander aan.• De brander is verstopt (bijv. spinnenwebben). Maak de brander schoon.• Neem contact op met After Sales Service.
Alleen kleine vlammen uit jet	<ul style="list-style-type: none">• De fles is bijna leeg. Vervang deze met een volle fles en het probleem zal opgelost zijn.• Neem contact op met After Sales Service.
Te veel verbranden van vet	<ul style="list-style-type: none">• Grilltemperatuur te hoog: Verminder de vlamhoogte.• Maak de vetopvangbak schoon.
Branders gaan branden met een lucifer, maar niet met de Piezo ontsteking	<ul style="list-style-type: none">• Defecte ontstekingsknop, bedrading of elektrode. Controleer de kabelaansluitingen van de ontsteking.• Controleer de staat van de elektrode en de bedrading.• Neem contact op met After Sales Service.
Vlammen bij een aansluiting	<ul style="list-style-type: none">• Lekkende aansluiting.• Zet de gastoevoer onmiddellijk uit.• Neem contact op met After Sales Service.
Niet genoeg hitte	<ul style="list-style-type: none">• Verstopte sproeier of brander.• Neem contact op met After Sales Service.
Vlammen achter de regelknop	<ul style="list-style-type: none">• Defecte klep.• Zet het apparaat uit.• Neem contact op met After Sales Service.
Vlammen onder het bedieningspaneel	<ul style="list-style-type: none">• Zet het apparaat uit.• Draai de gasfles dicht.• Neem contact op met After Sales Service.

Med dette i tankene, denne grillen er spesielt utviklet for:

- Sunnere, sikrere og mer behagelig matlagning med et design som gir vesentlig mindre oppflammer.
- Resultater som gir deg vann i munnen ved å lukke inn fuktigheten i maten, for mer saftige resultater og sprø perfektjon.
- Forlenget tilberedningsallsidighet for å frigjøre din grill-kreativitet med Culinary Modular-systemet.
- Uanstrengt og innovativ rengjøring takket være integrert InstaClean® Aqua-teknologi.
- Effektiv grilling med de optimert plasserte brennerne i kombinasjon med unike rister som eliminerer behovet for varmekorister. Mindre energi går tapt på å varme opp unødvendige deler og mindre deler som må rengjøres.
- Optimert kraft som gir ypperlig forhold mellom grilltelyse og gassforbruk.
- Holdbarhet og pålitelighet på grunn av langvarig testing av relevante deler og materialer.

Sikre den beste opplevelsen ved å oppbevare denne bruksanvisningen på et sikkert sted. Før bruk anbefaler vi at du leser bruksanvisningen og den medfølgende informasjonen nøye.

Denne bruksanvisningen vil gjøre det enkelt for deg å klargjøre grillen for matlagning og vil gi deg nyttig informasjon slik at du kommer igang med grillen under best mulige forhold.

Vi håper at denne grillen vil gi deg glede og at du vil ha like mye moro med grillingen som vi hadde med å utvikle den. Campingaz® ønsker deg gode tider med familie og venner og vi håper å bidra til dette med din nye Campingaz® grill!

1 - VIKTIG MERKNAD

Grillen som er vist i denne bruksanvisningen kan se annerledes ut enn din. Den er kun for illustrasjonsformål.

Følg disse instruksjonene nøye for å sikre sikker bruk og unngå å skade grillen din:
Ikke gjør endringer på grillen. Enhver endring på grillen kan være farlig. Denne grillen er utviklet for normal privat bruk og er ikke beregnet for kommersielle formål.

- Les bruksanvisningen nøye før bruk.
- Brukes kun utendørs.
- Det anbefales å bruke hansker for å montere grillen.
- Ikke bruk annet drivstoff enn LPG til denne grillen.
- Ikke bruk en justerbar lavtryksregulator. Bruk kun faste regulatorer som overholder relevante EU-standarder.
- For å sikre trygg bruk på grillen må du aldri bruke stekeplater som dekker 100 % av matlagingsflaten.
- Rengjør delene nederst i forbrenningsrommet jevnlig for å unngå fare for antennelse av fett og matavfall.
- Ikke oppbevar bensin eller andre brennbare væsker nær denne grillen.
- Det må ikke være noen brennbare materialer i en rekkevidde på minst 60 cm rundt grillen.
- Grillen må holdes unna brennbare materialer når den er i bruk.
- Ikke forlat grillen uten tilsyn mens den er i bruk.
- Ikke flytt grillen når den er tent.
- For riktig og sikker bruk på grillen må den brukes på jevnt underlag. Unngå mykt underlag slik som gress eller jøppe, hjulene kan synke ned i bakken og bli blokkert på grunn av grillens vekt.
- **FORSIKTIG:** Tilgjengelige deler kan bli veldig varme. Hold små barn unna.
- Hånder grillens lokk forsiktig, særlig under bruk. Ikke len deg over forbrenningsrommet eller grillflaten, dette kan være veldig varmt.
- Deler som er beskyttet av produsenten eller produsentens representant må ikke endres av brukeren.
- Lukk gassflasken hver gang den har vært i bruk.
- Hvis utstyrt med hjul: bruk de 2 bremsespakene på hjulene for å forhindre at grillen beveger seg.
- Hvis du lukter gass:
 1. Lukk ventilen på gassflasken.
 2. Slukk alle åpne flammer.
 3. Åpne lokket.
 4. Hvis lukten forsetter, se kapittel "3.3 - Se etter gasslekkasjer" eller søk umiddelbart råd hos din lokale forhandler.

2 - MONTERING

2.1 Utpakking

Vær oppmerksom når du bruker en kniv for å åpne/pakke ut grillen, deler kan bli skadet. Ta hver komponent forsiktig ut av esken.

2.2 Arbeidsrom

Påse at du har nok arbeidsrom for montering. For å forhindre riper og skader ved utpakking på grillen foreslår vi at du legger utover mykt materiale eller arbeider på et mykt underlag. Plasser alle delene på arbeidsflaten, påse at det er nok rom mellom dem og forhindre at deler kommer i kontakt med hverandre og forårsaker uønskede riper under montering.

2.3 Verktøy

Vi anbefaler ikke bruk av elektrisk skrutrekker for montering. Påført

moment kan skade metallet. Bruk en håndholdt skrutrekker. Kontroller nøye at modellen som bruker passer med skruhodet slik at skade på skruhodet unngås.

2.4 Montering

For enkel montering av din Campingaz® grill er det viktig at du følger den vedlagte monteringsveiledningen steg for steg. For å unngå komplikasjon, noen steg i monteringsveiledningen anbefaler at 2 personer håndterer deler. Dette angis av følgende piktogram:



Grillen er nå montert og klar for å komme i gang med første grilling som du starter!

Kun noen få steg igjen for å fullføre klargjøringen av din grill:

1. Koble til gassen. Se kapittel 3.2.
 2. Sett inn batterier (avhengig av modell). Se kapittel 4.2.
 3. Fyll vannskuffen(e) med vann/sand (valgfritt) Se kapittel 5.1.
- Se prosessdetaljer for hvert av disse stegene nedenfor:

3 - GASSTILKOBLING OG BRUK

3.1 Gassflaske

Denne grillen er justert for bruk med butan, propan eller butan/propan flasker på 4,5 til 15 kg med hensiktsmessig lavtryksregulator:

- Frankrike, Belgia, Luxembourg, Storbritannia, Irland, Portugal, Spania, Italia, Hellas, Kypros:
butan 28 mbar / propan 37 mbar.
- Nederland, Tsjekkia, Slovakia, Ungarn, Slovenia, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Bulgaria, Tyrkia, Romania, Kroatia, Malta, Estland, Litauen, Latvia, Island:
butan 30 mbar / propan 30 mbar.
- Polen:
propan 37 mbar.

Alltid koble til eller skift ut flasken i et godt ventilert område, aldri nært flamme, gnist eller varmekilde. Muligheten til å plassere og bruke gassflasken inne i rommet under grillen avhenger av flaskens høyde. Se monteringsveiledningen for flere detaljer.

3.2 Slange

Grillen må brukes med fleksibel slange som er egnet for bruk med butan, propan eller butan/propan-gass. Kontroller alltid at du bruker riktig slange med korrekt lengde, slik det er spesifisert for din region nedenfor. Slangen må skiftes ut umiddelbart hvis den er skadet, sprukket, når det er påkrevd av nasjonale forskrifter eller ved utløp av dens levetid. Ikke rykk i eller stikk hull i slangen. Hold den unna varme deler på grillen (Fig. 11). Sjekk at den fleksible slangen strekkes ut normalt, uten at den vrir seg eller trekkes.

Frankrike:

Grillen har en G1/2-gjengt gasskobling som er utstyrt med forhåndsmontert NF-ringet slangestuss og tetning. Derfor kan grillen brukes med to typer fleksible slanger:

- a. Flexibel slange utformet til å bli koblet til rund tilkobling både på grillen og regulatoren, festet med klemmer (i samsvar med standard XP D 36-110). Anbefalt slangelengde er 1,25 m, slangelengden bør ikke være over 1,5 m.
Bruk grillen med fleksibel slange XP D 36-110 (Fig. 01):
 - i. Skyv den fleksible slangen så langt den går på slangestussen med ring på både grillen og regulatoren.
 - ii. Skyv klemmene bak de to første fremspringene på tilkoblingene og stram dem til de sitter godt fast rundt festepunktene.
 - iii. Sjekk for lekkasjer i henhold til instruksjonene i 3.3.

- b. Flexibel slange (i henhold til standard XP D 36-112 eller NF D 36-112) utstyrt med G 1/2 gjengt mutter for festing til grillen og M 20x1.5 gjengt mutter for festing til regulatoren. Anbefalt slangelengde er 1,25 m, slangelengden bør ikke være over 1,5 m.
For å bruke grillen med fleksibel slange XP D 36-112 eller NF D 36-112, G 1/2 og M 20x1.5 muttere (Fig. 02):

- i. Løse og fjern NF sluttstykke med ringer for å løse G 1/2 inntakskobling.
- ii. Fjern tetningen.
- iii. Stram G 1/2 gjengt mutter på slangen på grillens inntakskobling og M20x1.5 gjengt mutter på regulatorens utgående kobling ved å følge instruksjonene som følger med den fleksible slangen.
- iv. Bruk en skrunøkkel til å holde fast grillens inntakskobling og stram eller løsne mutteren med en annen skrunøkkel.
- v. Bruk en skrunøkkel til å holde fast regulatorens utløpskobling.
- vi. Sjekk for lekkasjer i henhold til instruksjonene i 3.3.

Belgia, Luxembourg, Storbritannia, Irland, Portugal, Spania, Italia, Kroatia, Hellas, Nederland, Tsjekkia, Slovakia, Ungarn, Slovenia, Norge, Sveit, Danmark, Finland, Bulgaria, Tyrkia, Romania, Polen, Kypros, Malta, Estland, Litauen, Latvia, Island:

Grillen er utstyrt med en rund kobling. Den skal brukes med fleksibel slange som er egnet for bruk med butan- og propan-gass. Slangens lengde skal ikke overskride 1,20 m.

3.3 Sjekke gasslekkasjer

Viktig: bruk aldri åpen flamme for å se etter gasslekkasjer.

1. Jobb utendørs, borte fra alle antennelsekilder. Ikke røyk.
2. Påse at knappene står i posisjon "AV" (O).
3. Sett regulatoren på gassflasken i henhold til instruksjonene.
4. Koble slangen til regulatoren og grill som beskrevet i 3.2.
5. Bruk en løsning for gasslekkasje for å se etter gasslekkasjer. Alternativt kan du blande din egen løsning for gasslekkasje ved å blande 1 kopp vann med 1 kopp flytende oppvaskmiddel i en sprayflaske og svinge den lett for å blande.
6. (Fig. 03) Påfør eller spray løsningen på koblingene mellom flaske/regulator/slange/grill.
7. Åpne ventilen på gassflasken (knappene skal være lukket: "AV" posisjon (O)). Bobler i løsningen for gasslekkasje indikerer at det er en gasslekkasje.
8. Lekkasje kan stoppes ved å stramme slangekoblingen eller skifte ut defekt komponent. Grillen må ikke brukes før lekkasjen er stoppet.
9. Lukk ventilen på gassflasken.

Viktig: Sjekk for lekkasjer minst en gang hvert år og hver gang gassflasken skiftes ut.

3.4 Skifte ut gassflasken

1. Jobb alltid i et godt ventilert område, aldri nært flamme, gnist eller varmekilde.
2. (Fig. 04) Skru knappene tilbake til posisjon "AV" (O) og lukk deretter ventilen på gassflasken ved å dreie på ventilrattet.
3. Fjern regulatoren og sjekk at tetningsskjuten er i god stand.
4. Skift ut den tomme gassflasken med en full og sett den på plass. Koble på regulatoren og vær forsiktig så slangen ikke belastes.
5. Se etter gasslekkasjer.

4 - BATTERIER FOR ELEKTRONISK TENNING OG/ELLER LYS (avhengig av modell)

4.1 Batterikrav

Hvis grillen din har elektronisk tenning vil den kreve 1xAAA alkalisk batteri. Hvis grillen din har elektronisk tenning og knapper med bakgrunnslys vil den kreve 4xAAA alkaliske batterier. For din bekvemmelighet følger batteriene med i pakken. Hvis grillen ikke er i bruk på lengre tid anbefales det sterkt å fjerne batterirommet fra grillen og oppbevare det separat på et tørt og kjølig sted.

4.2 Skifte batteri

Batterirommet er under kontrollpanelet. For å komme til:

1. Fjern vannskuffene (Fig. 05).
2. Trykk på de 2 utløserne til batterirommet under kontrollpanelet (Fig. 06).
3. Sett inn batteriene i rommet, ta hensyn til polaritetene som er angitt på innsiden av rommet.
4. Skyv rommet tilbake på plass under kontrollpanelet. Den siden av rommet hvor batteriene er synlig skal vende mot deg når du setter det inn. (Fig. 07).
5. Sjekk om det virker! Trykk på tenningsknappen, hvis det ikke er noen, vri på en av knappene. Du skal høre at tenningsssystemet tenner.

Forsiktig: Ikke bland gamle og nye batterier. Ikke bland alkaliske, standard (karbon-sink) eller oppladbare batterier. Batterier som ikke er oppladbare må ikke lades opp på nytt.

4.3 Avhenging av batterier



Dette symbolet på batteriene betyr at de er ved utløpet av sin levetid, batteriene må fjernes fra enheten og deretter resirkuleres eller avhendes på riktig måte.

Batteriene skal ikke kastes i avfall, men bringes til et innsamlingspunkt (resirkuleringscenter osv.). Sjekk med lokale myndigheter. Kast aldri batterier i naturen. Ikke prøv å brenne dem: visse stoffer i brukte batterier (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) kan være farlige for miljøet og menneskelig helse.

5 - INSTACLEAN® AQUA

Det anbefales at vannskuffene under kontrollpanelet fylles med vann. Dette er valgfritt og er ikke nødvendig for at grillen din skal fungere korrekt. Men Campinggaz® anbefaler på det sterkeste å bruke vann ettersom det gir mange fordeler. Tilsenning av vann forhindrer at rester av fett og mat bakkes inn i materialet og reduserer faren for opptilsmalning vesentlig. Den lille mengden fordampning under grillingen vil også virke som en fettavviser. Når det er på tide å rengjøre vil du takket være dette systemet kunne fjerne de fete griddelene og enkelt vaske av dem med såpevann. Null behov for skrubbing!

5.1 Forberedelser før matlaging

1. Pass igjen på at grillen er plassert på et flatt og horisontalt underlag.
 2. Åpne vannskuffen til du når den mellomliggende låseposisjonen (Fig. 08).
 3. Påse at tappepluggen er godt strammet til for å unngå vannlekkasje.
 4. Fyll vanlig vann fra kransen i skuffen ved å enten bruke den medfølgende beholderen (avhengig av modell) eller enhver annen beholder. Følg anbefalt påfyllingsvolum for korresponderende vannskuff.
 - Hvis grillen din har 3 brennere, fyll den store vannskuffen med 1,5 liter vann.
 - Hvis grillen din har 4 hovedbrennere, fyll hver av de to vannskuffene med 0,75 liter vann.
- Merk:** For din bekvemmelighet kan du bruke medfølgende fettbeholder som måleokk, den har merker for fyllevolum. Alternativt kan du bruke MAX-nivået som er angitt i hver vannskuff for å være sikker på at du har fyllt riktig mengde.
5. Lukk vannskuffene.

5.2 Tømming av vannskuffene etter matlaging

1. Åpne vannskuffen til du når den mellomliggende låseposisjonen (Fig. 08).
2. For grillmodeller som har frontpanel med integrert hylle bør du holde en beholder under tappepluggen før du skrur den ut. For alle andre modeller med dører, åpne døren for å komme til fettbeholderen med filter, plassert i en kurv som er festet til døren. Hvis denne mangler må du plassere fettbeholderen og kurven under skuffen du tenker å tømme. (Fig. 09)
3. Påse at du har plassert filteret i beholderen med fingerhullet mot fronten.
4. Fjern tappepluggen ved å skru den ut mot urviseren (Fig. 10) og la avløpsvannet renne gjennom tappehullet til det er helt tomt.
5. Gjenta stegene 1-4 for å tømme den andre vannskuffen (hvis aktuelt).
6. Vannskuffene kan tas helt ut for rengjøring. For å fjerne skuffene helt trykker du lett oppover for å komme forbi låsepunktene på mellomliggende og åpent posisjon.
7. Bruk filteret til å samle opp og tørke av matrester og fett før avløpsvannet helles ut av beholderen. Resirkuler matavfall og avløpsvann i henhold til lokale forskrifter.

Merk: Det er også mulig å fylle vannskuffene med sand i stedet for vann.

6 - BRUKE GRILLEN

6.1 Før bruk

Påminnelse: Ikke bruk grillen før du har lest og fullt ut forstått instruksjonene. Pass i tillegg på at:

- Det ikke er noen gasslekkasjer.
- (Fig. 11) Slangen ikke kommer i kontakt med noen komponenter som kan bli varme.
- Ventilasjonsåpninger i vognen ikke blokkert, særlig i grillvogner hvor gassflasken blir oppbevart og vognen er helt eller delvis lukket.
- Vannskuffene er riktig satt inn på plassen sin, at de er korrekt plassert og skjovet så langt inn som de går.
- De demonterer delene til InstaClean® i forbrenningsrommet er monteret korrekt (se kapittel 8 - Rengjøring og vedlikehold).
- (Fig. 12) Brenner ikke er blokkert eller tildekket (f.eks. av spindelvev).

6.2 Bruke grillen for første gang

Når grillen skal brukes for første gang varmes den opp med alle brennere i posisjon FULL FLOW (🔥) (med lokket lukket), i omtrent 30 minutter for å fjerne all lukt fra restbelegg på de nye delene.

6.3 Tenne grillens hovedbrennere og sidebrenneren (tenning av sidebrenner gjelder kun for modeller som har en sidebrenner)

- Åpne ventilen på gassflasken.
- Åpne lokket.
- Påse at knappene står i posisjon "AV" (O).
- For modeller med sidebrenner kan sidebrenner operere selvstendig eller i forbindelse med grillens brennere. For sidebrenneren tennes, påse at beskyttelsesdekslet på sidebrenneren er åpent (Fig. 13). Ikke bruk panne eller kasserolle som er mindre enn 12 cm eller større enn 24 cm.

Merk: Ikke len deg over forbrenningsrommet når du tenner grillen!

Hvis din grill er utstyrt med piezo-tenner:

- Trykk og vri knappen mot urviseren og vri den til posisjon FULL FLOW (🔥) (Fig. 04).
- Trykk umiddelbart på tenningsknappen (🔥) til det klikker.
- Hvis brenneren ikke tenner etter 4 eller 5 forsøk, vent 5 minutter og gjenta handlingen.
- Følg de samme stegene for å tenne sidebrenneren, vri på knappen ved siden av sidebrenneren og trykk på piezo-tenneren ved siden av dette piktogrammet (🔥) på høyre side av kontrollpanelet.

Hvis din grill er utstyrt med elektrisk tenning:

- Trykk og vri knappen mot urviseren og vri den til posisjon FULL FLOW (🔥) (Fig. 04).
- Trykk umiddelbart på tenningsknappen (🔥). Du skal høre en tikkelyd som får det til å oppstå gnister ved brenneren. Fortsett å trykke på tenningsknappen i noen sekunder, til brenneren er tent.

- Hvis brenneren ikke tenner etter 4 eller 5 forsøk, vent 5 minutter og gjenta handlingen.
- Følg de samme stegene for å tenne sidebrenneren, vri på knappen ved siden av sidebrenneren og trykk på den samme elektroniske tenneren på kontrollpanelet.

Hvis grillen din er utstyrt med automatisk Campingaz® InstaStart® tenning:

- Trykk og vri knappen mot urviseren og vri den til ved siden av posisjon FULL FLOW (🔥) (Fig. 04). Hold knappen inne og den elektriske tenningen vil avgi en tikkelyd som skaper gnister ved brenneren. Når brenneren er tent, vri knappen til posisjon FULL FLOW (🔥) (Fig. 04).
- Følg de samme stegene for å tenne sidebrenneren, trykk og vri på knappen ved sidebrenneren.

MERK: Hvis brenneren eller sidebrenneren ikke tenner etter omtrent 10 sekunder under tenningsprosessen, vent 5 minutter før du gjentar operasjonen.

Når den første av hovedbrennerne er tent kan man tenne en brenner til på to måter:

1. Gjenta tenningsprosessen som er beskrevet over
2. Tenn brenneren til venstre eller høyre for den allerede tente brenneren ved å justere knappen til posisjon FULL FLOW (🔥) og dermed aktivere kryssbrenning.

6.4 Manuell tenning

Om piezo-tenneren eller den elektriske tenneren ikke virker kan du tenne grillen din manuelt.

1. Åpne lokket.
2. Påse at knappene står i posisjon "AV" (O).
3. Fjern grillrist og stekeplate
4. Tenn en fyrstikk og før den til brenneren som skal tennes.
5. Trykk på knappen og vri den mot urviseren til den er i posisjon FULL FLOW (🔥).
6. Bruk hansker og sett på plass risten og stekeplaten.

6.5 Slukk grillen

a. Hovedbrennere

(Fig. 04) Skru knappene tilbake til posisjon "AV" (O) og lukk deretter ventilen på gassflasken ved å dreie på ventilrattet.

b. Sidebrenner (hvis sidebrenner er inkludert på modellen)

(Fig. 04) Vri sidebrennerens knapp tilbake til posisjon "AV" (O) og lukk deretter ventilen på gassflasken hvis grillens hovedbrennere ikke lenger er i bruk.

6.6 Lys i kontrollpanelet (kun på utvalgte modeller)

Knappene med InstaStart®-funksjon vil lyse opp når knappen roteres for å åpen opp for gassen.

I tillegg, hvis det er meningen at grillen skal slå seg av, vil det vise av knappens ventil fortsatt er åpen og gir et visuelt hint om at knappen ikke er slått av korrekt.

Merk: Lys betyr ikke at gass eller flamme er tilstede. LED kan ikke skiftes ut.

7 - MATOPPLEVELSE

Når du har tent grillen er det tid for å starte grillingen! Det er god rutine å forvarme grillen i noen minutter før du begynner å plassere mat på den. På samme måte som når du lager mat i en panne eller en ovn bidrar det til å nå en god grilltemperatur og forhindrer at mat setter seg fast, noe som gir en sprø, brun skorpe.

Campingaz® anbefaler at man alltid bruker vernehansker når man håndterer komponenter som kan bli veldig varme.

7.1 Uendelige muligheter for matlaging

Visste du at noen matvarer egner seg bedre for forskjellige grilloverflater? Rister er bedre for grilling av fett kjøtt som pølser og bif, så vel som fjærkre med skinn. Ettersom varmen overføres direkte fra flammen til maten vil tilberedning på rist generelt bruke høyere temperatur på overflaten. Støpejernett absorberer og intensiverer varmen og bruner eller brenner kontaktpunktet. Dette er grillmerkene vi elsker på våre bif og pølser. Videre blir ikke maten stekt i sitt eget fett.

Stekeplater/heller på den andre hånd er bedre for mer delikate grillde matvarer, slik som fisk, sjømat, grønnsaker, frukt eller mat skåret i terninger. Stekeplater/heller overfører varme konsekvent fra hele støpejernsflaten til maten, så den tilberedes og brunes jevnt. Flammene kommer aldri i kontakt med maten, noe som også betyr at maten ikke blir utsatt for oppblomstring eller forkulling, noe som gjør det mye sunnere. Du kan også bruke stekeplater/heller til å tilberede rennende mat eller røre, slik som egg eller pannekaker.

Ettersom forskjellig mat trenger forskjellig tilberedningstid har grillen også en varmhylle. Det er en mindre andre rist som er plassert over hovedristen og primært brukt til å holde varm mat som allerede er grillt, uten å eksponere den for like mye varme som på risen. Dette gjør at mat som trenger lenger tid også kan bli ferdig. Varmehyllen kan også brukes som en ekstra grillflate når grillen brukes som en ovn for indirekte tilberedning, for retter som fylte tomater, bakte poteter eller brød. Takket være alle de forskjellige stekeflatene på grillen er det mulig å

tilberede et uendelig antall oppskrifter.

7.2 Slipp løs din kreative griller med forlenget allsidighet for tilberedning

For enda mer allsidighet som går ut over stekeflater, utforsk systemet med Campingaz® Culinary Modular-løsninger som kan skiftes ut! Ta bare ut den indre ringen på støpejernsristen og sett inn ett av de forskjellige tilbehørene fra Campingaz® Culinary Modular Barbecue. Fra pizza til paelia, og til og med wok, Campingaz® Culinary Modular tilbyr alle alternativer ditt grillherte måtte begjære.

7.3 Lokket åpent eller lukket? Direkte eller indirekte tilberedning

For å tilberede den perfekte biften, bruk Campingaz® Wok eller stekeplate er det best å la grillens lokk være åpent. Ved å gjøre dette blir varmen overført ved "direkte" kontakt mellom mat og en varm rist, helle eller stekeplate. Men grillen kan også brukes som en ovn når lokket er lukket. Da blir varmen overført ved "indirekte" kontakt mellom mat og den varme luften som sirkulerer under lokket. Campingaz®s Chicken Roaster, varmehyller eller rotisserier er perfekt for indirekte tilberedning, men favorittbruken er sannsynligvis å tilberede en pizza på grillen. Bruk Campingaz® Pizza Stone for å få en sprø og perfekt grillt pizza.

7.4 Hold maten din saftig og sprø!

Grilling er perfekt for å skape deilig mat som gir deg vann i munnen over åpen flamme. Men hvordan holde maten saftig uten å ofre den delikate sprøheten?

Campingaz® Blue Flame energisystem skaper fin vannfordampning som låser inn matens safter uten å miste den sprø grillskorpen. På samme måte som hvordan de fleste myke og sprø brødene lages holder Blue Flame-systemet din grillt saftig og sprø, enten du steker eller rister. Bare pass på at du fyller vannskuffene til ønsket nivå før bruk.

7.5 Sunnere, sikrere og mer behagelig grilling med vesentlig færre oppflammer

Det nye Blue Flame-systemet fra Campingaz® gir raskere forvarming, optimal varmfordeling og vesentlig færre oppflammer. Oppflammer kan være farlige ettersom de raskt kan komme ut av kontroll og måtte slukkes på en unik måte. Videre ødelegger de gule flammene man ser under grilling faktisk maten som grillen ved å de har en negativ innvirkning på smaken. I tillegg er svarte områder på forkullet og grillt kjøtt er en kilde til kreftfremkallende kjemikalier. Brennerbeskyttelsen er integrert i støpejernsristen, noe som fjerner laget under grillflaten. Varmt fett og safter blir dermed forhindret i å samles opp og forårsake farlige flammer i forbrenningsrommet. Vann fra InstaClean® Aqua bidrar også til å holde oppflammer under kontroll.

7.6 Ikke mer skrubbing!

Integrert i din grill, den smarte Campingaz® InstaClean Aqua-teknologien utnytter vannets kraft til å sørge for at rengjøring blir så enkelt og uanstrengt som mulig.

Vann fylles på forfra i fettskuffene og forhindrer at fett- og matrester blir inngrodd i materialet. På samme måte vil den lille mengden av resterende damp under grillingen også fungere som fettavviser og forhindrer at fett og sot brenner seg fast i forbrenningsrommets materialer. Når det er på tide å rengjøre vil du takket være dette systemet kunne fjerne de fete grilldelene og enkelt vaske av dem. Null behov for skrubbing!

Avløpsvannet i fettskuffen kan enkelt tømmes ut ved å fjerne en plugg. Modellene Premium og Onyx leveres med en montert vannbeholder som har et demonterbar filter for å skille ut kompakt fett, noe som gjør fjerning av avløpsvann enda enklere. Rask, uanstrengt og helt rent!

8 - RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Vi elsker å grille, men rengjøring er alltid kjedelig. Men likevel er det en viktig del av hver grilling. Regelmessig rengjøring forbedrer holdbarhet og pålitelighet for din Campingaz® grill. Med vår InstaClean® Aqua-teknologi i kombinasjon med følgende instruksjoner streber vi etter å gjøre rengjøring av din grill så uanstrengt og bekvemt som mulig:

For å holde grillen din i perfekt stand anbefales det å rengjøre den jevnlig (minst etter 4 eller 5 gangers bruk). Hvis du bruker grillen med vann anbefales det at du bytter vann etter hver bruk.

Hvordan gjøre det:

- Vent til grillen er helt kald etter grillingen.
- Fortsett med tømming av vannskuffene i henhold til kapittel 5.2.
- Bruk en grillbørste av rustfritt stål til å børste av overfladig skitt fra risten og stekeplater og plasser dem enten i oppvaskmaskinen eller la dem ligge i en beholder med såpevann, eventuelt en blanding av hvit eddik og vann.
- Fjern InstaClean®-elementene (Fig. 14). Takket være InstaClean® Aqua-teknologien skal en ikke-slipende svamp og såpevann være nok til å rengjøre delene uten anstrengelse.
- Skylf og tørk.

Legg merke til at slipende svamper kan skade grillen din.

8.1 Brenner

Sjekk jevnlig at det ikke skitt eller spindelrev blokkerer brenneråpningene. Rengjør brenneren med en fuktig svamp (fuktet med vann og oppvaskmiddel). Om nødvendig, bruk en fuktig stålborste. PÅSE at alle brenneråpninger er åpne og tørre før du bruker brenneren igjen. Hvis nødvendig, bruk en stålborste til å åpne brenneren. Hvis nødvendig, rengjør brennerens luftninganger (Fig. 12) og brenneråpningene OP (Fig. 15).

MERK: Jevnlig rengjøring forlenger brennerens levetid og forhindrer prematur oksidering som kan komme av rester av kokesyre. Oksidering av grillens brenner er normalt.

9 - OPPBEVARING

- Lukk ventilen på gassflasken etter bruk ved å vri på ventilrattet.
- Hvis du oppbevarer grillen i et lukket rom må du koble fra gassflasken og oppbevare flasken utendørs.
- Hvis du oppbevarer grillen din utendørs anbefaler Campinggaz® sterkt at du bruker et egnet trekk for å beskytte grillen mot vær og skitt under oppbevaring.
- Når grillen ikke er i bruk for en lengre periode anbefales det at den oppbevares på et tørt og skjermet sted (f.eks. garasje).
- Miljø som fremmer korrosjon; det må utvises særlig hensyn hvis grillen brukes nær sjøen; den må ikke oppbevares utendørs uten beskyttelse og må oppbevares beskyttet og tørt.

9.1 Campinggaz® Push2Fold sidebord (avhengig av modell)

Hvis grillen din er utstyrt med Push2Fold sidebord kan disse senkes og foldes innover ved å bare skyve på spaken som finnes under sidebordet (Fig. 16). For å sette dem tilbake i horisontal stilling løfter du bare bordet opp og så låses det i posisjon. Les monteringsveiledningen som følger med i emballasjen for mer instruksjoner ved behov.

10 - TILBEHØR

For å hjelpe deg med å få det meste ut av din grillopplevelse har Campinggaz® designet tilbehør for å hjelpe deg med å lage dine favorittretter på grillen, gjøre rengjøring så enkelt som mulig og for å sørge for at du kan få grillen din til å vare lenger.

Grillutstyr	Rengjør og beskytt
Premium redskaper: Spatel, tenger etc	Tilpassede trekk
Rotisserie	Børster
Pizzastein	BBQ-rengjøringsmidler
Wok (se merknad nedenfor)	Rengjøring med rustfritt stål
Paella-gryte	
Stekeplate	

VIKTIG: Av sikkerhetsårsaker må du ikke bruke Culinary Modular Wok (ref. 2000014584) på din grill. Bruk i stedet Culinary Modular Cast Iron Wok (ref. 2000036961) eller Culinary Modular Mandarin Wok (ref. 2000038449) som er produsert i oktober 2020 eller senere. Du finner denne informasjonen på håndtaket.

For å se hele utvalget og finne mer informasjon, vennligst gå til www.Campinggaz.com

ADG (Campinggaz®) anbefaler at deres gassgriller brukes med tilbehør og reservedeler fra Campinggaz®. ADG (Campinggaz®) påtar seg intet ansvar for noen skade eller feilfunksjon som er forårsaket av bruk av tilbehør og/eller reservedeler fra andre merker.

11 - BESKYTTE MILJØET

Ikke glem miljøet! Grillen din inneholder materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres. Hvis du ønsker å avhende grillen din bør du levere inn disse materialene til avfallshåndtering i ditt område og sortere emballasjematerialene.

Elektrisk og elektronisk avfall:



Dette symbolet betyr at grillens elektriske system må avhendes selektivt. Ved utløpet av levetiden må grillens elektriske system kasseres på korrekt måte. Det elektriske systemet må ikke avhendes sammen med usortert kommunalt avfall.

Selektivt innsamling av avfall fremmer gjenbruk, resirkulering eller andre former for gjenvinning av resirkulerbart materiale i dette avfallet. Ta grillens elektriske system til et innsamlingspunkt for avfall eller et gjenvinningscenter. Sjekk med dine lokale myndigheter hvis du er usikker. Kast aldri disse materialene i naturen. Ikke brenn; enkelte farlige stoffer i elektrisk og elektronisk avfall kan være skadelig for miljøet og har en potensielt skadelig virkning på menneskelig helse.

12 - FEILSØKING

Feil	Etterretning to Løsning
Brenneren tennes ikke	<ul style="list-style-type: none">• Utilstrekkelig gasstilførsel.• Regulatoren fungerer ikke.• Slange, ventil, venturirør eller brenneråpninger er blokkert.
Brenneren har problemer med å tennes eller blåser seg ut	<ul style="list-style-type: none">• Kontroller gasstilførselen.• Kontroller slangekoblingene.• Ta kontakt med ettersalgsservice.
Sprakende, ujevne flammer	<ul style="list-style-type: none">• En ny flaske kan inneholde luft. Fortsett bruken, så vil problemet forsvinne.• Ta kontakt med ettersalgsservice.
Store flammer på overflaten av brenneren	<ul style="list-style-type: none">• Dyse dårlig koblet til brenner. Juster brenneren.• Brenneren er tilstoppet (f.eks. spindelvev). Rengjør brenner.• Ta kontakt med ettersalgsservice.
Lav flamme på injektoren	<ul style="list-style-type: none">• Flasken er nesten tom. Skift ut flasken, så vil problemet forsvinne.• Ta kontakt med ettersalgsservice.
Unormalt mye antennelse av fett.	<ul style="list-style-type: none">• Grilltemperaturen er for høy: Reduser flammen.• Rengjør dryppbrettet som samler opp fett.
Brennerne tennes med en fyrstikk, men ikke med «PIEZO»-tenneren.	<ul style="list-style-type: none">• Problem med tennerknappen, ledning eller elektrode. Kontroller tennerledningens koblinger.• Kontroller tilstanden til elektroden og koblingsledningen.• Ta kontakt med ettersalgsservice.
Antent lekkasje ved kobling	<ul style="list-style-type: none">• Koblingen er ikke tett.• Slå av gasstilførselen umiddelbart.• Ta kontakt med ettersalgsservice.
Utilstrekkelig varme	<ul style="list-style-type: none">• Tilstoppet dyse eller brenner.• Ta kontakt med ettersalgsservice.
Antent lekkasje bak kontrollknappen	<ul style="list-style-type: none">• Kranen er defekt.• Slå av apparatet.• Ta kontakt med ettersalgsservice.
Antent lekkasje under kontrollpanelet	<ul style="list-style-type: none">• Slå av apparatet.• Lukk gassflaske.• Ta kontakt med ettersalgsservice.

NO

Tack för att du har valt en gasgrill från Campingaz!
Denna produkt har designats för att säkerställa dig den bästa grillningsupplevelsen.

Med detta i åtanke har grillen designats speciellt för:

- Hälsoosammare, tryggare och roligare matlagning med betydligt färre upplossande eldsflammar.
- Bevarar lukten i maten, vilket ger ett saftigt och härligt sprött resultat som får det att vattnas i munnen.
- Culinary Modular-systemet möjliggör längre och mer varierad matlagning så att du verkligen kan släppa loss din grillkreativitet.
- Enkel och innovativ rengöring tack vare den inbyggda InstaClean® Aqua-tekniken.
- Effektivt grillning öppnas med optimalt placerade brännare i kombination med galletrets unika design, som gör att du inte behöver brännarskydd. Mindre energiförbrukning på grund av att onödiga delar värms upp, färre delar att rengöra.
- Optimerad kraft ger utmärkt grillresultat och minskad gasförbrukning.
- Slitstark och pålitlig tack vare hållbarhetstester av relevanta delar och material.

För den bästa matlagingsupplevelsen, förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Vi rekommenderar att du läser igenom instruktionerna och den medföljande informationen noga innan användning.

Denna bruksanvisning hjälper dig att enkelt förbereda grillen för användning och innehåller hjälpfull information så att du kan börja grilla med bästa möjliga förutsättningar.

Vi hoppas att du är nöjd med vår produkt och att du har lika roligt när du använder den som vi hade när vi utvecklade den. Campingaz® önskar dig härliga stunder med familj och vänner och hoppas att vi kan bidra till dem med din nya Campingaz®-grill!

1 – VIKTIG INFORMATION

Grillen som visas i denna bruksanvisning kan se annorlunda ut jämfört med din. Den är endast i illustrationssyfte.

Följ dessa instruktioner noggrant för att säkerställa säker användning och undvika skador på din grill:
Ändra inte produkten. Eventuella ändringar på grillen kan vara farliga. Denna produkt är framtagen för vanlig privat användning och är inte avsedd för kommersiell matlagning.

- Läs bruksanvisningen noggrant innan användning.
- Får endast användas utomhus.
- Vi rekommenderar att du använder handskar när du monterar grillen.
- Använd ingen annan energikälla än gasol med denna grill.
- Använd inte en justerbar gasregulator. Använd bara fasta regulatorer som uppfyller relevanta europeiska standarder.
- För att säkerställa säker användning av din grill ska du aldrig använda grillplattor som täcker 100 % av matlagningssytan.
- Rengör regelbundet delarna i botten av brännkammaren för att undvika risk för antändning på grund av fettrester och matavfall.
- Lagra eller använd inte bensin och andra brandfarliga vätskor eller gaser i närheten av grillen.
- Det ska inte finnas några lättantändliga material inom en radie på minst 60 cm runt grillen.
- Denna grill ska hållas borta från lättantändliga material när den används.
- lämna inte grillen obevakad när den används.
- Flytta inte på grillen när den är tänd.
- För att säkerställa rätt och säker användning ska grillen stå på ett jämnt underlag. Undvik mjuka underlag som gräs eller lerig terräng de två svängbara hjulen kan sjunka ner i marken och blockeras på grund av grillens vikt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Tillgängliga delar kan bli väldigt varma. Håll små barn på avstånd.
- Hantera grillens lock försiktigt, i synnerhet när grillen är tänd. Luta dig inte över brännkammaren eller grillytan eftersom de kan bli väldigt varma.
- Delar som omfattas av garantin får inte ändras av användaren.
- Stång gasolbehållaren efter varje användning.
- Om grillen är utrustad med hjul ska du använda de två bromsarna på hjulen för att förhindra att grillen rör sig.
- Om du känner gaslukt:
 1. Stäng ventilen på gasolbehållaren.
 2. Släck alla öppna lågor.
 3. Öppna locket.
 4. Om lukten kvarstår, se "Sök efter gasläckor" i kapitel 3.3 eller rådfråga omedelbart din lokala återförsäljare.

2 – MONTERING

2.1 Uppackning

När du öppnar/packar upp grillen ska du vara försiktig om du använder en kniv eller ett vasst föremål för att inte skada produkten. Var försiktig när du plockar ur komponenterna ur förpackningen.

2.2 Arbetsyta

Säkerställ att du har en tillräckligt stor arbetsyta när du monterar grillen. För att undvika repor och skador när du packar upp grillen föreslår vi att du gör det på ett mjukt underlag eller på en mjuk yta. Lägg upp alla delar på arbetsytan och se till att det finns gott om plats så att de inte nuddar varandra och får onödiga repor under monteringen.

2.3 Verktyg

Vi rekommenderar inte att du använder en elektrisk skruvdragare för monteringen. Vidmonterat kan skada metallen. Du bör använda en vanlig skruvmejsel. Kontrollera att du använder en mejsel av rätt storlek för att undvika skador på skruvhuvudet.

2.4 Montering

Följ den medföljande monteringsanvisningen steg för steg för en smidig montering av din Campingaz®-grill. För att undvika komplikationer rekommenderar vi att vissa steg av monteringen utförs av två personer. Detta indikeras av följande piktogram i anvisningen:



Grillen är nu monterad och längre efter att du får illa med dig!

Det återstår bara några få sista förberedelser:

1. Anslut gasolslangen. Se kapitel 3.2.
 2. Sätt i batterierna (beroende på modell). Se kapitel 4.2.
 3. Fyll vattenträget/-trägen med vatten/sand (valfritt), se kapitel 5.1.
- Se närmare information om processerna för varje av följande steg.

3 – ANSLUTNING OCH ANVÄNDNING AV GASOL

3.1 Gasolbehållare

Denna grill drivs med en butan-, propan- eller butan/propan-behållare på 4,5–15 kg med motsvarande regulator:

- **Frankrike, Belgien, Luxemburg, Storbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Grekland, Cypern:**
butan 28 mbar/propan 37 mbar.
- **Nederländerna, Tjeckien, Slovakien, Ungern, Slovenien, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Bulgarien, Turkiet, Rumänien, Kroatien, Malta, Estland, Litauen, Lettland, Island:**
butan 30 mbar/propan 30 mbar.
- **Polen:**
propan 37 mbar.

Anslut eller byt ut behållaren i ett väl ventilerat område och aldrig i närheten av öppen eld, gnistor eller värmekällor. Möjligheten att placera och använda gasolbehållaren i vagnsacket under grillen beror på behållarens höjd. Se monteringsanvisningen för mer information.

3.2 Slang

Anslut en mjuk slang som är lämplig för användning med butan-, propan- eller butan/propan-gas. Kontrollera alltid att du använder rätt slang med rätt längd enligt specifikationerna nedan för ditt land. Slangen ska omedelbart bytas ut om den är skadad eller sprucken, när detta krävs av nationella bestämmelser eller när den är i slutet av sin livscykel. Du ska inte dra eller göra hål i slangen. Håll den borta från alla delar på grillen som blir varma (bild 11). Kontrollera att den mjuka slangen sträcks ut normalt, utan att vrida eller dra i den.

Frankrike:

Grillen har en G1/2-gångad gaslösloppsventil levererad med förmonterat ringformat ändstycke och tätning.

Därför kan grillen användas med två typer av mjuka slangar:

- a. Mjuk slang som är utformad för att fästas på ringformade bakstycken på både grillens och regulatorns sidor och fästs med kragar (i enlighet med standard XP D 36-110). Rekommenderad längd på slangen är 1,25 m, men den får inte överstiga 1,5 m.
För att använda grillen med den mjuka slangen XP D 36-110 (bild 01):
 - i. Skjut in den mjuka slangen så långt det går på det ringformade ändstycket på både grillen och regulatorn.
 - ii. iSkjut kragarna bakom de två första räfflorna på bakstyckena och dra åt dem tills spännhuvudet bryts.
 - iii. Sök efter läckor enligt instruktionerna i avsnitt 3.3.

- b. Mjuk slang (XP D 36-112 eller NF D 36-112) utrustad med en G1/2-gångad mutter för montering i grillen och en M 20x1,5-mutter för montering i regulatorn. Rekommenderad längd på slangen är 1,25 m, men den får inte överstiga 1,5 m.

För att utrusta grillen med en mjuk slang (XP D 36-112 eller NF D 36-112), använd en G1/2-mutter och en M20x1,5-mutter (bild 02):

- i. Lossa och ta bort det ringformade ändstycket för att frigöra G1/2-inloppsventilen.
- ii. Ta bort plomberingen.

- iii. Skruva åt G1/2-muttern på slangen på grillens inloppsventil och M20x1,5-muttern på regulatorns utloppsventil enligt instruktionerna som medföljer den mjuka slangen.
- iv. Använd en skruvnyckel för att hålla ett stadigt tag om inloppsventilen på grillen och skruva åt eller lossa på den gångade muttern med en annan skruvnyckel.
- v. Använd en skruvnyckel för att hålla ett stadigt tag om utloppsventilen.
- vi. Sök efter läckor enligt instruktionerna i avsnitt 3.3.

Belgien, Luxemburg, Storbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Kroatien, Grekland, Nederländerna, Tjeckien, Slovakien, Ungern, Slovenien, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Bulgarien, Turkiet, Rumänien, Polen, Cypern, Malta, Estland, Litauen, Lettland, Island: Grillen är utrustad med en rund koppling. Den ska användas med en mjuk slang som är lämplig för användning med butan- och propangas. Slangen får inte vara längre än 1,2 m.

3.3 Kolla efter gasläckage

Viktigt: Använd aldrig levande eld för att kolla efter gasläckage.

1. Arbeta utomhus och på avstånd från användningskällor. Rök inte.
2. Säkerställ att kontrollvreden står i "OFF"-läge (O).
3. Montera regulatorn på gasolbehållaren i enlighet med instruktionerna.
4. Anslut slangen till regulatorn och grillen enligt beskrivningen i avsnitt 3.2.
5. Använd såpvatten för att kolla efter gasläckage. Alternativt kan du blanda dit eget såpvatten genom att kombinera 1 kopp vatten med 1 kopp flytande diskmedel i en sprayflaska och snurra på flaskan för att blanda innehållet.
6. Applicera eller spraya såpvattnet på anslutningarna mellan behållare/regulator/slang/grill (bild 03).
7. Öppna ventilen på gasolbehållaren (kontrollvreden ska förbli stängda, dvs. i "OFF"-läge (O)). Bubblior i såpvattnet tyder på gasläckage.
8. Du kan stoppa läckaget genom att skruva åt alla slanganslutningar eller byta ut eventuellt defekt komponent. Grillen får inte användas förrän läckaget är åtgärdat.
9. Stäng ventilen på gasolbehållaren.

Viktigt: Kolla efter läckage minst en gång om året och varje gång du byter gasolbehållare.

3.4 Byta gasolbehållare

1. Arbeta alltid i ett väl ventilerat område och aldrig i närheten av öppen eld, gnistor eller värmekällor.
2. Vrid kontrollvreden till "OFF"-läge (O) (bild 4) och stäng sedan ventilen på gasolbehållaren genom att vrida på ratten.
3. Ta bort regulatorn och kontrollera att tätningarna är i bra skick.
4. Byt ut den tomma gasolbehållaren mot en full och sätt den på plats. Montera regulatorn och var försiktig så att du inte drar i eller vrider slangen.
5. Kolla efter gasläckage.

4 – BATTERIER FÖR ELEKTRONISK TÄNDNING OCH/ELLER BELYSNING (beroende på modell)

4.1 Batterikrav

Om din grill är utrustad med en elektronisk tändning krävs det 1 st. alkalisk AA-batteri.

Om din grill är utrustad med en elektronisk tändning och bakgrundsbelysta kontrollvreden krävs det 4 st. alkaliska AA-batterier.

Passande batterier medföljer i förpackningen.

Om grillen inte används under en längre tid rekommenderar vi att du tar ut batterierna ur grillens batterifack och förvarar dem separat på en torr och sval plats.

4.2 Byta batteri

Batterifacket sitter under kontrollpanelen. För att få tillgång till det:

1. Ta bort vattenträgen (bild 05).
2. Tryck in de två klaffarna på batterifacket under kontrollpanelen (bild 06) för att ta ut facket.
3. Sätt i batterierna och kontrollera att polariteten (+ och –) är vänd åt rätt håll.
4. Skjut in batterifacket under kontrollpanelen igen. Sidan där batterierna syns ska vara vänd mot dig när du skjuter in facket igen (bild 07).
5. Kontrollera att det fungerar! Vrid på tändningsnyckeln eller på ett av kontrollvreden, om nyckel saknas. Då ska du höra tändsystemet aktiveras.

Var försiktig: Blanda inte gamla och nya batterier. Blanda inte alkaliska, brunstens- eller uppladdningsbara batterier. Ladda inte icke uppladdningsbara batterier.

4.3 Avfallshantering av batteri



Denna symbol på batterierna innebär att de ska tas ut ur enheten när de är tomma och därefter återvinnas eller avfallshanteras på rätt sätt.

Batterier ska inte slängas med vanligt hushållsavfall, utan inlämnas på ett insamlingsställe (återvinningscentral osv.). Rådfråga dina lokala myndigheter. Släng aldrig tomma batterier i naturen. Bränn aldrig tomma batterier: Förekomsten av vissa ämnen (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) i använda batterier kan vara skadliga för naturen och människors hälsa.

5 – INSTACLEAN® AQUA

Vi rekommenderar att du fyller vattenträgen under kontrollpanelen med vatten. Detta är valfritt och krävs inte för att din grill ska fungera korrekt. Campingaz® rekommenderar dock att du använder vatten eftersom det ger många fördelar. Användning av vatten förhindrar fettrester och matavfall från att bränna fast och minskar därmed risken för uppbyggande eldsflammar väsentligt. Dessutom har den lilla mängden vattenångor som bildas under grillningen en fettavtalsande effekt. Tack vare detta smarta system kan du enkelt ta loss de smutsiga delarna och rengöra dem med vatten och diskmedel när det är dags att rengöra grillen. Du behöver inte skrubba!

5.1 Förberedelser innan grillning

1. Säkerställ att grillen står på ett jämnt och horisontellt underlag.
2. Öppna vattenträget tills du når den mellersta läpositionen (bild 08).
3. Kontrollera att avloppsproppen är ordentligt åtskruvad för att undvika eventuellt vattenläckage.
4. Fyll vattenträget med vanligt kravatten med hjälp av den medföljande behållaren (beroende på modellen) eller en annan behållare. Ta hänsyn till rekommenderad påfyllningsvolym för motsvarande vattenrag:
 - Om grillen har tre huvudbrännare ska träget fyllas med 1,5 liter vatten.
 - Om grillen har fyra huvudbrännare ska vart och ett av de två trägen fyllas med 0,75 liter vatten.

Anmärkning: Du kan använda den medföljande fettuppsamlingsbehållaren som måttkopp, då den är märkt med respektive påfyllningsvolym. Alternativt kan du gå efter MAX-nivån som indikeras i varje vattenrag för att säkerställa att du fyller på med rätt mängd.

5. Stäng vattenträgen.

5.2 Tömning av vattenträgen efter grillning

1. Öppna vattenträget tills du når den mellersta läpositionen (bild 08).
2. För grillmodeller som har en frontpanel med inbyggd hylla, håll behållaren under avloppsproppen innan du öppnar loss den. För alla andra modeller med dörrar ska du öppna dörren där fettuppsamlingsbehållaren, inklusive filter, sitter i en behållare fäst i dörren. Om denna saknas ska du säkerställa att du placerar fettuppsamlingsbehållaren och dess behållare under det tråg som du ska tömma (bild 09).
3. Säkerställ att du har placerat filtret i behållaren med fingerhålet framåt.
4. Ta bort avloppsproppen genom att skruva loss det motsols (bild 10) och låt avloppsvattnet rinna igenom dräneringslåset tills träget är helt tomt.
5. Upprepas steg 1–4 för att tömma det andra vattenträget om tillämpligt.
6. Vattenrag kan tas bort helt för rengöring. För att ta bort trägen helt ska du skjuta dem något uppåt för att undvika läspunkterna vid den mellersta och den öppna läpositionen.
7. Använd filtret för att fånga upp och torka bort matavfall och fett innan du tömmer behållaren på avloppsvatten. Återvinn matavfall och avloppsvatten i enlighet med lokala bestämmelser.

Anmärkning: Det går även att fylla vattenträgen med sand istället för vatten.

6 – ANVÄNDNING AV GRILLEN

6.1 Innan användning

Påminnelse: Använd inte grillen förrän du har läst igenom och förstår bruksanvisningen. Dessutom ska du säkerställa att:

- Det inte finns några gasläckor.
- Slangen inte nuddar några komponenter som kan bli varma (bild 11).
- Ventilationsöppningar inuti vagnen inte är blockerade, i synnerhet när gasolbehållaren förvaras i grillchassit och detta är helt eller delvis stängt.
- Vattenträgen har skjulits in korrekt, sitter på rätt plats och är inskjutna så långt det går.
- De borttagbara InstaClean®-delarna i brännkammaren har monterats korrekt (se avsnitt 8 – Rengöring och underhåll).
- Brännaren inte är blockerad eller igentäppt, till exempel av spindelväv (bild 12).

6.2 Använda grillen för första gången

När du använder grillen för första gången ska du värma upp den med alla brännare i maxläge (🔥) (med locket stängt) i cirka 30 minuter för att eliminera eventuell dålig lukt från eventuella beläggingsrester på de nya delarna.

6.3 Tänd grillens huvudbrännare och sidbrännare (tändning av sidbrännare gäller enbart på modeller som har en sidbrännare)

- Öppna ventilen på gasolbehållaren.
- Öppna locket.
- Säkerställ att kontrollvreden står i "OFF"-läge (O).
- För modeller med sidbrännare kan det galla att sidbrännaren arbetar oberoende eller tillsammans med grillens brännare. Innan du tänder sidbrännaren ska du säkerställa att sidbrännarens skyddshölje är öppet (bild 13). Använd inte en stekpanna som är mindre än 12 cm eller större än 24 cm.

Anmärkning: Luta dig inte över brännkammaren när du tänder grillen!

Om din grill är utrustad med piezotändare:

- Tryck in och vrid kontrollvredet motsols tills alla brännare är i maxläge (🔥) (bild 04).
- Pressa genast i tändningsnyckeln (🔑) tills du hör ett klick.
- Om brännaren inte tänds efter fyra eller fem försök ska du vänta i 5 minuter och sedan upprepa de ovanstående stegen.
- Följ samma steg för att tända sidbrännaren: Vrid på kontrollvredet bredvid sidbrännaren och pressa in piezotändaren, som sitter till höger om kontrollpanelen bredvid detta piktogram (🔥).

Om din grill är utrustad med elektrisk tändning:

- Tryck in och vrid kontrollvredet motsols tills alla brännare är i maxläge (🔥) (bild 04).
- Pressa genast i tändningsnyckeln (🔑). Du ska höra ett tickande ljud och se gnistor vid brännaren. Fortsätt hålla in tändningsnyckeln i några sekunder tills brännaren är tänd.
- Om brännaren inte tänds efter fyra eller fem försök ska du vänta i 5 minuter och sedan upprepa de ovanstående stegen.
- Följ samma steg för att tända sidbrännaren: Vrid på kontrollvredet bredvid sidbrännaren och pressa in den elektriska tändaren på kontrollpanelen.

Om din grill är utrustad med automatisk Campingaz® InstaStart®-tändning:

- Tryck in och vrid kontrollvredet motsols tills alla brännare är intill maxläge (🔥) (bild 04). Håll kontrollvredet till den elektriska tändaren intryckt tills du hör ett klick och ser gnistor vid brännaren. Vrid kontrollvredet till maxläge (🔥) (bild 04) när brännaren är tänd.
- Följ samma steg för att tända sidbrännaren: Tryck in och vrid kontrollvredet bredvid sidbrännaren.

Anmärkning: Om brännaren eller sidbrännaren inte tänds efter cirka 10 sekunder ska du vänta i 5 minuter och sedan upprepa processen.

När den första av huvudbrännarna är tänd finns det två sätt att tända en annan brännare:

1. Upprepa stegen ovan.
2. Tänd brännaren till vänster eller höger om den redan tända brännaren genom att vrida kontrollvredet till maxläge (🔥) för att därmed tända de andra brännarna.

6.4 Manuell tändning

Om piezotändningen eller den elektroniska tändningen inte fungerar kan du tända grillen manuellt.

1. Öppna locket.
2. Säkerställ att kontrollvreden står i "OFF-läge" (O).
3. Ta bort galler och grillhåll.
4. Tänd en tändsticka och håll den intill brännaren.
5. Tryck in och vrid kontrollvredet motsols till den är i maxläge (🔥).
6. Sätt tillbaka galler och grillhåll, använd skyddshandskar.

6.5 Släcka grillen

a. Huvudbrännare

Vrid kontrollvredet till "OFF"-läge (O) (bild 4) och stäng sedan ventilen på gasolbehållaren genom att vrida på ratten.

b. Sidbrännare (om modellen har sidbrännare)

Vrid vredet på sidbrännaren till "OFF"-läge (O) (bild 04) och stäng sedan ventilen på gasolbehållaren om grillens huvudbrännare inte längre används.

6.6 Aktivera kontrollpanelen (endast på utvalda modeller)

Kontrollvreden med InstaStart®-funktion kommer att lysa så fort kontrollvredet vrids för att aktivera gasflödet. Dessutom, om grillen ska föreställa vara avstängd, innebär detta att ventilen på kontrollvredet fortfarande är öppen och ger en visuell antydning om att kontrollvredet inte har stängts av på rätt sätt.

Anmärkning: Ljuset innebär inte att gas eller öppen låga förekommer. LED-lampor kan inte bytas ut.

7 – GRILLNINGSUPPLEVELSE

När du har tänd din grill är det dags att börja grilla! Det är bra att värma upp grillen en liten stund innan du börjar grilla maten. Detsamma gäller när du tillagar maten i en stekpanna eller ugn – du uppnår lämplig grillningstemperatur, hindrar maten från att fastna och säkerställer en spröd, brun stekyta.

Campingaz® rekommenderar att du bär skyddshandskar när du hanterar komponenter som kan vara mycket varma.

7.1 Oändliga grillningsmöjligheter

Visste du att vissa livsmedel är bättre lämpade för olika grilltyper? Galler är bättre vid grillning av fett kött såsom korv och stekar, kycklingskinn och liknande. Eftersom värmen överförs direkt från lågorna till livsmedlet innebär galler normalt högre temperaturer på ytan. Gjutjärnet absorberar och intensifierar värmen och bryner eller bränner kontaktpunkten. Detta skapar de grillmärken vi älskar på våra stekar och korvar. Dessutom steks inte maten i sitt eget fett.

Grillhållar/plattor är bättre för känsligare livsmedel såsom fisk, skaldjur, grönsaker, frukt eller skuma livsmedel. Grillhållar/plattor fördelar värmen jämnt över hela ytan till maten för en jämn tillagning och bryning.

Lågorna kommer aldrig i kontakt med maten, som därför inte utsätts för uppblåsande flammor eller förkolning, vilket är mycket nyttigare. Du kan också använda grillhåll/platta för att tillaga rinniga livsmedel eller smet, till exempel ägg eller pannkakor.

Eftersom olika livsmedel tar olika lång tid att tillaga är grillen även utrustad med en värmehylla. Det är ett mindre galler som sitter ovanför huvudgrillen och används primärt för att hålla tillagad mat varm utan att utsätta den för lika mycket värme som på grillgallret. Detta gör att långsamt tillagad mat kan hinna ikapp. Värmehyllan kan även användas som en extra grillyta när du använder grillen som en ugn för indirekt matlagning vid tillagning av exempelvis fyllda tomater, bakpotatis eller bröd. Tack vare grillens olika grilltyper är det möjligt att tillaga ett oändligt antal maträtter.

7.2 Släpp loss din grillningskreativitet med längre och mer varierad matlagning

För ännu större variation som sträcker sig bortom grilltyper kan du utforska Campingaz® Culinary Modular-serien med utbytbara matlagningslösningar! Ta ut den inre ringen i gjutjärnsgallret och sätt in ett av de olika Campingaz® Culinary Modular-grilltillbehören. Från pizza, paelia och wokrätter – Campingaz® Culinary Modular-serie erbjuder allt ditt grillälskande hjärta kan begära.

7.3 Öppet eller stängt lock? Direkt och indirekt grillning

När du vill bryna den perfekta steken med hjälp av Campingaz® Wok eller en platta är det bäst att lämna grilllocket öppet. Genom att göra så överförs värmen genom "direkt" kontakt mellan maten och ett varmt galler, en varm grillhåll eller en varm platta. När locket är stängt kan grillen även användas som en ugn. Då överförs värmen genom "indirekt" kontakt mellan maten och den varma luften som cirkulerar innanför locket. Campingaz® Chicken Roaster, värmehylla eller rotisserier är perfekta för indirekt matlagning, men favoritavvängningen är nog att tillaga en pizza på grillen. Använd Campingaz® Pizza Stone för att få en spröd och perfekt grillad pizza.

7.4 Håll maten saftig och spröd!

Att grilla är det perfekta sättet att skapa aptitretande, välsmakande mat över en öppen eld. Men håller behållaren min saftigheten utan att kompromissa med den utsökta sprödheten?

Campingaz® Blue Flame-system genererar vattenångor som läser in saftigheten i din mat utan att förlora den spröda grillytan.

Blue Flame-systemet håller din grillade mat saftig och spröd oavsett om du bryner eller steker. Det är samma teknik som används för att tillaga mjuka brödlimpor med spröda kanter. Du behöver bara se till att vattenströmmen är fyllda till nödvändig nivå innan användning.

7.5 Hälsosammare, tryggare och roligare matlagning med betydligt färre uppblåsande eldsflammar

Det nya Blue Flame-systemet från Campingaz® erbjuder snabbare förvärmning, optimal värmedistribution och betydligt färre uppblåsande eldsflammar.

Uppblåsande eldsflammar kan vara farliga eftersom de snabbt kan bli okontrollerbara och måste släckas på ett unikt sätt. I tillägg kan de gula flammorna som syns under grillning förstöra den tillagade maten genom att påverka smaken negativt. Svårade områden på förkolnad och grillade livsmedel är dessutom en källa till cancerframkallande kemikalier.

Den nya formen på brännaren fördelar smart lågorna under hela grillytan och ger därmed en perfekt värmedistribution. Brännarskyddet är inbyggd i gjutjärnsgallret, vilket gör att det inte längre behövs ett extra brännarskydd under gallret. På så sätt säkerställs det att varmt fett och varma safter samlas och orsakar farliga flammor i brännkammaren. Dessutom hjälper vatten från InstaClean® Aqua till att tygla uppblåsande eldsflammar.

7.6 Du behöver inte skrubba!

Den inbyggda, smarta och lättanvända Campingaz® InstaClean Aqua-tekniken utnyttjar vattnets styrka för att säkerställa en så enkel rengöring som möjligt.

Vatten fylls på i de frontladdade fettuppsamlingsbehållarna och hindrar fettrester och matavfall från att bränna fast i materialet. Dessutom har den lilla mängden vattenångor som bildas under grillningen en fettavstötande effekt och förhindrar fett och smuts från att bränna fast i brännkammarmaterialen. Tack vare detta smarta system kan du enkelt ta loss de smutsiga delarna och skölja av dem när det är dags att rengöra grillen. Du behöver inte skrubba!

Avloppsvattnet i fettuppsamlingsbehållaren kan enkelt tömmas genom att du tar bort avloppsproppen. Premium- och Onyx-modeller är utrustade med en avloppsvattenbehållare, inklusive ett borttagbart filter, som separerar kompakta fettlager, vilket gör det ännu enklare att tömma vattnet.

Snabbt, enkelt och skianande rent!

8 – RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Vi älskar att grilla, men rengöringen är alltid en plåga. Detta är dock en mycket viktig del av varje grillning. Regelbunden rengöring förlänger din Campingaz®-grills hållbarhet och tillförlitlighet. Med vår InstaClean® Aqua-

teknik i kombination med följande instruktioner strävar vi efter att göra rengöringen av din grill så enkel och ansträngningslös som möjligt: För att hålla grillen i perfekt skick rekommenderar vi att du rengör den regelbundet (åtminstone efter fyra–fem gånger). Om du använder grillen med vatten rekommenderar vi att du byter ut vattnet efter varje användning.

Börja så här:

- Vänta tills grillen har svalnat helt efter grillningen.
- Töm sedan vattenträgen enligt instruktionerna i kapitel 5.2.
- Använd en grillborste i rostfritt stål för att borsta bort överflödigt fett från grillgaller och grillhållar. Diska dem sedan i diskmaskinen, eller lägg dem i blöt i vatten och diskmedel eller en blandning av vit vinäger och vatten.
- Ta bort InstaClean®-delarna (bild 14). Tack vare InstaClean® Aqua-tekniken ska det räcka med en mjuk svamp och vatten med diskmedel för att enkelt rengöra delarna.
- Skölj av och torka.

Observera att skrovliga svampar kan skada grillen.

8.1 Brännare

Kontrollera regelbundet att ingen smuts eller spindelväv blockerar brännarens öppningar. Rengör brännaren med en fuktig svamp (doppad i vatten och diskmedel). Vid behov kan du använda en fuktig stålborste. Se till att alla öppningar på brännaren är rena och torra innan du använder brännaren igen. Vid behov kan du rengöra brännaren med en stålborste. Vid behov, rengör brännarens luftintag (bild 12) och öppningar OP (bild 15). **Anmärkning:** Regelbunden rengöring förlänger brännarens hållbarhet och förhindrar för tidig oxidering från tidigare grillningar. Oxidering på brännaren är dock normalt.

9 – FÖRVARING

- Stäng ventilen på gasolbehållaren efter användning genom att vrida på ratten.
- Om du förvarar din grill i ett stängt förvaringsutrymme ska du koppla från gasolbehållaren och förvara denna utomhus.
- Om du förvarar din grill utomhus rekommenderar Campingaz® varmt att du använder ett lämpligt skydd för att skydda din grill mot väder och smuts.
- När grillen inte används under en längre period rekommenderar vi att du förvarar den på en torr och skyddad plats (till exempel i garaget). Miljö som bidrar till korrosion: Särskilda hänsyn ska tas om grillen används vid havet; den ska då inte förvaras utomhus utan skydd, utan förvaras skyddat i en torr miljö.

9.1 Campingaz® Push2Fold-sidbord (beroende på modell)

Om din grill är utrustad med Push2Fold-sidbord kan dessa sänkas och vikas in genom att du skjuter in spaken som sitter under sidbordet (bild 16). För att vika ut dem i horisontellt läge igen behöver du bara lyfta upp borden så låses de fast i position. Läs de medföljande monteringsanvisningarna för mer information vid behov.

10 – TILLBEHÖR

För att du ska få ut det mesta av din grillupplevelse har Campingaz® designat många tillbehör för att underlätta tillagningen av dina favoriträtter på grillen, göra rengöringen så enkel som möjligt och säkerställa att din grill håller så länge som möjligt:

Viktiga tillbehör	Rengör och skydda
Förstklassiga redskap: stekspadar, tänger osv.	Skraddarsydd skydd
Rotisserie	Borstar
Pizzasten	Grillrengöring
Wok (se anmärkning nedan)	Rengöringsverktyg av rostfritt stål
Paellapanna	
Grillplatta	

VIKTIGT: Av säkerhetsskäl ska du inte använda Culinary Modular Wok (ref. 2000014584) på din grill. Istället ska du använda Culinary Modular Cast Iron Wok (ref. 2000036961) eller Culinary Modular Mandarin Wok (ref. 2000038449) med ett produktionsdatum från oktober 2020. Du hittar information om detta på handtaget.

För att se alla våra produkter och få mer information, gå in på www.Campingaz.com

ADG (Campingaz®) rekommenderar att dess gasolgrillar systematiskt ska användas med tillbehör och reservdelar från Campingaz®. ADG (Campingaz®) ansvarar inte för eventuella skador eller fel som uppstår på grund av användning av tillbehör och/eller reservdelar från andra varumärken.

11 – SKYDDA MILJÖN

Glöm inte miljön! Din grill innehåller material som kan återvinnas eller återanvändas. Om du ska slänga grillen ska dessa material lämnas in på kommunens avfallsinsamling och förpackningsmaterialen sorteras.

Elektriskt och elektroniskt avfall:



Denna symbol innebär att grillens elektriska system ska bortskaffas på rätt sätt. I slutet av dess livstid ska grillens elektriska system skrotas på rätt sätt. Det elektriska systemet ska inte slängas tillsammans med osorterat kommunalt avfall.

Selektiv insamling av avfall främjar återanvändning eller återvinning av återvinningsbara material som förekommer i detta avfall. Lämna in grillens elektriska system på en återvinningscentral eller ett samlingsställe. Rådfråga dina lokala myndigheter om du är osäker. Släng aldrig dessa material i naturen. Bränn aldrig materialen: Förekomsten av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning kan vara skadlig för miljön och ha en negativ effekt på människors hälsa.

12 - FELSÖKNING

FEL	SANNOLIK ORSAK / ÅTGÄRDER
Brännaren går inte att tända	<ul style="list-style-type: none"> • För litet gas. • Regulatorn är sönder. • Slang, ventil, venturirör eller brännarens öppningar är tilltäppta.
Brännaren smäller till eller slocknar	<ul style="list-style-type: none"> • Se hur mycket gas som är kvar. • Inspektera slangkopplingarna. • Kontakta eftermarknadstjänsten.
Lågan är ojämn	<ul style="list-style-type: none"> • Om gascylindern är ny kan det vara luft i den. Kör vidare så försvinner problemet. • Kontakta eftermarknadstjänsten
Stora lågor på brännarens yta	<ul style="list-style-type: none"> • Munstycket är inte ordentligt anslutet till brännaren. Justera brännaren. • Brännaren är igentäppt (till exempel spindelväv). Rengör brännaren. • Kontakta eftermarknadstjänsten
Svag låga i munstycket	<ul style="list-style-type: none"> • Cylindern är nästan tom. Byt cylinder så är problemet löst. • Kontakta eftermarknadstjänsten
Fett tar fyr för lätt	<ul style="list-style-type: none"> • Grilltemperaturen är för hög: Liten låga. • Rengör fettpannan.
Brännarna tänds med en tändsticka, men inte med PIEZO-tändaren	<ul style="list-style-type: none"> • Fel på tändarknappen, -tråden eller -elektroden. Inspektera anslutningarna till tändkabeln. • Inspektera elektrodoch anslutningstråden. • Kontakta eftermarknadstjänsten.
Det tar fyr i en anslutning	<ul style="list-style-type: none"> • Läckage i anslutning. • Slå omedelbart av gastillförseln. • Kontakta eftermarknadstjänsten.
För litet värme	<ul style="list-style-type: none"> • Igentäppt brännare. • Kontakta eftermarknadstjänsten.
Det brinner bakom ratten	<ul style="list-style-type: none"> • Defekt kran. • Slå av anordningen. • Kontakta eftermarknadstjänsten.
Det brinner under kontrollpanelen	<ul style="list-style-type: none"> • Slå av anordningen. • Stäng gasolbehållaren. • Kontakta eftermarknadstjänsten.

Kiitos, että valitsit Campingaz®-kaasugrillin!
Tämä tuote on suunniteltu varmistamaan paras mahdollinen grillauskokemus.

Siksi grilli on suunniteltu erityisesti seuraavia silmällä pitäen:

- Terveellinen, turvallinen ja nautinnollinen ruoanvalmistus, kun liekin leimahduksia on suunniteltu ansiosta huomattavasti tavanomaista vähemmän.
- Herkulliset, mehukkaat ja täydellisen rapeat tulokset, sillä kosteus lukitaan ruuan sisään.
- Yhä uusia monipuolisia ruoanvalmistusmahdollisuuksia, jotta voit päästä grillausluovuuteesi valitulle Culinary Modular -järjestelmän avulla.
- Vaivaton ja innovatiivinen puhdistus integroidun InstaClean® Aqua -tekniikan ansiosta.
- Tehokas grillaus, jonka takaavat optimitoidut polttimien paikat yhdistettyinä anintuutaiseen paistoritilöiden suunnitteluun, jonka ansiosta ei tarvita poltinsuojia. Vähäinen energiahäviö, kun ei tarvitse lämmitää tarpeettomia grillin osia, ja vähän puhdistettavia osia.
- Optimoitu teho, joka tarjoaa erinomaisen grillaustehon ja kaasunkulutuksen suhteen.
- Kästävyys ja luotettavuus kesteisten osien ja materiaalien pitkän käyttöiän testauksen ansiosta.

Parhaiden ruoanlaittokokemusten takaamiseksi säilytä tämä käyttöohje turvallisuudessa paikassa. Suosittelemme lukemaan ohjeet ja annetut tiedot huolellisesti ennen käyttöä.

Tämän ohjeen avulla voit helposti valmistella grillin ruoanvalmistusta varten, ja se sisältää hyödyllistä tietoa niin, että voit aloittaa grillauksen parhaissa mahdollisissa olosuhteissa.

Toivottavasti sinulle on iloa tästä grillistä ja sinulla on grillatessasi yhtä hauskaa kuin meillä oli sitä kehittäessämme. Campingaz® toivottaa sinulle nautinnollisia hetkiä perheesi ja ystäviensä kanssa. Toivottavasti uusi Campingaz®-grillisi auttaa tuottamaan sellaisia!

1 – TÄRKEÄ HUOMAUTUS

Tässä ohjeessa kuvattu grilli voi olla eri näköinen kuin sinun grillisi. Se on tarkoitettu vain havainnollistamista varten.

Noudata näitä ohjeita huolellisesti turvallisen käytön varmistamiseksi ja välttääksesi grillisi vaurioitumisen:

Älä tee grillin muutoksia. Kaikki grilliin tehdyt muutokset voivat olla vaarallisia.

Tämä grilli on suunniteltu tavanomaisen kotitalouskäyttöön, eikä sitä ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen käyttöä.
- Käytä vain ulkona.
- Grilliä koottaessa on suositeltavaa käyttää käsineitä.
- Käytä tässä grillissä polttoaineena ainoastaan nestekaasua.
- Älä käytä säädettävää matalapainesäädintä. Käytä ainoastaan kiinteitä säätimiä, jotka ovat Eurooppalaisten standardien mukaisia.
- Grillisi turvallisen toiminnan takaamiseksi älä koskaan käytä pariloita, jotka peittävät 100 prosenttia paistopinnasta.
- Puhdista tulipesän pohjassa olevat osat säännöllisesti estääksesi liekin leimahtamisen, joka johtuu liiallisista rasva- ja ruokajäämistä.
- Älä säilytä tai käytä tämän grillin välittömässä läheisyydessä bensiniä tai muita syttyviä nesteitä tai höyryjä.
- Vähintään 60 cm:n säteellä grillistä ei saa olla syttyviä materiaaleja.
- Tämä grilli on pidettävä poissa syttyvien materiaalien läheltä, kun se on käytössä.
- Grilliä on valvottava koko ajan, kun se on toiminnassa.
- Älä siirrä grilliä, kun se on sytytetty.
- Asianmukaisen ja turvallisen toiminnan takaamiseksi grilliä tulisi käyttää tasaisella alustalla. Vältä pehmeitä alustoja, kuten ruohoa tai kuraista maata, sillä kääntöpyörät voivat upota alustaan ja juuttua grillin painon vuoksi.
- **HUOMIO:** Kosketettavissa olevat osat voivat tulla erittäin kuumiksi. Pidä pikkulapsesi poissa laitteen ulottuvilta.
- Käsittele grillin kantta varovasti erityisesti käytön aikana. Älä nojaa tulipesän tai grillauspinnan päälle, sillä ne voivat tulla erittäin kuumiksi.
- Käyttäjä ei saa käsitellä valmistajan tai valmistajan edustajan suojaamia osia.
- Sulje kaasupullo aina käytön jälkeen.
- Jos varusteena on pyörät: lukitse pyörien kaksi jarruvipua estääksesi grillin liikkumisen.
- Jos haistat kaasua:
 1. Sulje kaasupullon venttiili.
 2. Sammuta kaikki avoleikat.
 3. Avaa kansi.
 4. Jos haju tuntuu edelleen, katso kappale "3.3 – Kaasuvuotojen tarkastaminen" tai pyydä välittömästi ohjeita paikalliselta jälkeistyöryhmältä.

2 – KOKOAMINEN

2.1 Purkaminen pakkauksesta

Varo vaurioittamasta osia, kun avaat pakkauksen / poistat grillin pakkauksesta käyttämällä leikkuria tai veistä. Ota jokainen osa varovasti ulos laatikosta.

2.2 Työtila

Varmista, että sinulla on riittävästi tilaa kokoamiseen. Naarmujen ja vaurioiden välttämiseksi grilliä pakkauksesta purettaessa suosittelemme levittämään alle jotakin pehmeää materiaalia tai työskentelemään pehmeällä alustalla. Laita kaikki osat työtasolle ja varmista, että niiden välissä on riittävästi tilaa, jotta osat eivät kosketa toisiinsa ja jottei niihin tule tarpeettomia naarmuja asennuksen aikana.

2.3 Työkalat

Emme suosittele käyttämään kokoamiseen ruuvinväännintä. Käytetty vääntömomentti voi kuoريا metallia. Käytä käsikäyttöistä ruuvitalttaa. Tarkista huolellisesti, että käytetty malli sopii ruuvinkantaan asianmukaisesti välttääksesi ruuvinkannan vaurioitumisen.

2.4 Kokoaminen

Campingaz®-grillin sujuvan kokoamisen takaamiseksi on tärkeää noudattaa toimitettua kokoamisohjetta vaihe vaiheelta. Ongelmien välttämiseksi ohjeen jossakin kohdissa suositellaan kahden ihmisen käsittelevän osia. Tämä on osoitettu seuraavalla kuvalla:



Grilli on nyt koottu ja odottaa innolla ensimmäistä grillauskertaa kanssasi! Nyt tarvitsee tehdä enää muutama asia grillin valmistelun viimeistelemiseksi:

1. Yhdistä kaasunsyöttö. Katso kappale 3.2.
2. Asenna paristot (mallista riippuen). Katso kappale 4.2.
3. Täytä vesialaattiko (-laatikot) vedellä/hiekalla (valinnainen), katso luku 5.1.

Katso kunkin vaiheen tiedot alla:

3 – KAASUN LIITÄNTÄ JA KÄYTTÖ

3.1 Kaasupullo

Tämä grilli on säädetty toimimaan 4,5–15 kg:n butaani-, propaani- tai butaani-/propaani-pullolla asianmukaisen matalapainesäätimen kanssa:

- **Alankomaat, Belgia, Luxemburg, Iso-Britannia, Irlanti, Portugali, Espanja, Italia, Kreikka, Kypros:**
butaani 28 mbar / propaani 37 mbar.
- **Alankomaat, Tšekin tasavalta, Slovakia, Unkari, Slovenia, Norja, Ruotsi, Tanska, Suomi, Bulgaria, Turkki, Romania, Kroatia, Malta, Viro, Liettua, Latvia, Islanti:**
butaani 30 mbar / propaani 30 mbar.
- **Puola:**
propaani 37 mbar.

Yhdistä tai vaihda pullo aina hyvin ilmastoidulla alueella, ei koskaan tulen, kipinöiden tai lämmönlähteen läheisyydessä.

Kaasupullo voidaan sijoittaa grillin alle olevaan vaunuosaston pullon korkeudesta riippuen. Katso lisätietoja kokoamisohjeesta.

3.2 Letku

Grilliä on käytettävä taipuisan letkun kanssa, joka sopii käyttöön butaani-, propaani- tai butaani-/propaanikaasun kanssa. Tarkista aina, että käytät oikeaa ja oikean pituista letkua, kun alla on määritetty alueellesi. Letku on vaihdettava välittömästi, jos se vaurioituu tai halkeaa, jos kansalliset säädökset sitä vaativat tai kun se käyttöikä on päättynyt. Älä vedä tai puhkaise letkua. Pidä se kaukana grillin kuumista osista (kuva 11). Varmista, että taipuisa letku levittyy auki normaalisti vääntymättä tai vetämättä.

Ranska:

- Grillissä on kierteellinen kaasuntuloitin G1/2, joka toimitetaan esiasennettuna renkaallisella NF-letkunipalla ja tiivisteillä varustettuna. Siten grilliä voi käyttää kahdentyyppisten taipuisien letkujen kanssa:
- a. Taipuisa letku, joka on suunniteltu yhdistettäväksi renkaalisiin letkunipppiin sekä grillissä että säätimessä, pidetään tukalta kaukuksilla (standardin XP D 36-110 mukaisesti). Suositeltu letkun pituus on 1,25 m, mutta letku ei saisi olla yli 1,5 m pitkä. Käyttäjänsä grilliä taipuisan letkun XP D 36-110 kanssa (kuva 01):
 - i. Liu'uta taipuisa letku renkaaliseen letkunipppaan sekä grillissä että säätimessä niin pitkälle kuin se menee.
 - ii. Liu'uta kaukukset letkunippon kahden ensimmäisen kohouman yli ja kiristä niitä, kunnes kiristyspää hajoaa.
 - iii. Tarkista noudattamalla kohdassa 3.3 annettuja ohjeita, onko vuotoja.
 - b. Taipuisa letku (standardin XP D 36-112 tai NF D 36-112 mukaisesti) asennettuna kierteellisellä mutterilla G 1/2 grilliin kiinnittämistä varten

- ja kierteellisellä mutterilla M 20x1,5 säätimeen kiinnittämistä varten. Suositeltu letkun pituus on 1,25 m, mutta letku ei saisi olla yli 1,5 m pitkä.
- Käyttääksesi grilliä taipuisan letkun XP D 36-112 tai NF D 36-112 kanssa, mutterit G 1/2 ja M 20x1,5 (kuva 02):
- Loysää ja irrota renkaallinen NF-letkunipua vapauttaaksesi tuloliittimen G 1/2.
 - Poista tiiviste.
 - Kiristä kierteellinen mutteri G 1/2 letkussa grillin tuloliittimeen ja kierteellinen mutteri M20x1,5 säätimen tuloliittimeen noudattamalla taipuisan letkun mukana toimitettuja ohjeita.
 - Pida grillin tuloliittimestä kiinni ruuviavaimella ja kiristä tai löysää kierteellistä mutteria toisella ruuviavaimella.
 - Pida säätimen tuloliittimestä kiinni ruuviavaimella.
 - Tarkista noudattamalla kohdassa 3.3 annettuja ohjeita, onko vuotoja.

Belgia, Luxembourg, Iso-Britannia, Irlanti, Portugali, Espanja, Italia, Kroatia, Kreikka, Alankomaat, Tšekin tasavalta, Slovakia, Unkari, Slovenia, Norja, Ruotsi, Tanska, Suomi, Bulgaria, Turkki, Romania, Puola, Kypros, Malta, Viro, Liettua, Latvia, Islanti:

Grillissä on pyöreä liitin. Sitä on käytettävä taipuisan letkun kanssa, joka sopii käyttööseen butaani- ja propanaikaasun kanssa. Letku ei saa olla yli 1,2 m pitkä.

3.3 Kaasuvuotojen tarkistaminen

Tärkeää: Älä koskaan käytä avotulta kaasuvuotojen tarkistamiseen.

- Työskentele ulkona poissa kaikenlaisten syytymislähteiden ulottuvilta. Älä tupakoi.
 - Varmista, että säätönupit ovat OFF-asennossa (O).
 - Asenna säädin kaasupulloon sen ohjeiden mukaan.
 - Yhdistä letku säätimeen ja grilliin, kuten kohdassa 3.2 on kuvattu.
 - Testaa kaasuvuodot ilmaisevan nesteen avulla, onko vuotoja. Vaihtoehoiseksi voit sekoittaa oman kaasuvuotoja ilmaisevan nesteen yhdistämällä 1 kupillisen vettä ja 1 kupillisen nestemäistä astianpesuainetta suihkupullossa ja ravistamalla hieman, jotta aineet sekoittuvat.
 - (kuva 03) Levitä tai suihkuta liuosta pullon/säätimen/letkun/grillin välillä oleviin liitäntöihin.
 - Avaa kaasupullon venttiili (säätönupit on pidettävä suljettuina: OFF-asento (O)). Kaasuvuotoja ilmaisevassa nesteessä olevat kuplat kertovat, että on kaasuvuoto.
 - Vuoto voidaan estää kiristämällä letkuliitäntää tai vaihtamalla viallinen osa. Grilliä ei saa käyttää, ennen kuin vuoto on estetty.
 - Sulje kaasupullon venttiili.
- Tärkeää:** Tarkista vuotood vähintään kerran vuodessa ja aina, kun kaasupullo vaihdetaan.

3.4 Kaasupullon vaihtaminen

- Työskentele aina hyvin ilmastoidulla alueella, ei koskaan tulen, kipinöiden tai lämmönlähteen lähetytyillä.
- (kuva 04) Palauta säätönupit OFF-asentoon (O) ja sulje sitten kaasupullon venttiili kääntämällä käsiyöpöytä.
- Irrota säädin ja tarkista, että tiivystysliitos on hyvässä kunnossa.
- Vaihda tyhjä kaasupullo täyteen, ja laita se paikalleen. Asenna säädin takaisin ja varmista, ettei letku jännity.
- Tarkista, onko kaasuvuotoja.

4 – PARISTON SÄHKÖISTÄ SYTYTYSTÄ JA/TAI VALOJA VARTEN (mallista riippuen)

4.1 Paristovaatimukset

Jos grillisi on varustettu sähköisellä syytyksellä, siihen tarvitaan 1 AA-alkaliparisto.

Jos grillisi on varustettu sähköisellä syytyksellä ja takaa valaistuilla säätönupeilla, se vaatii 4 AA-alkaliparistoa.

Käytön aloittamisen helpottamiseksi pakkaussessa on mukana sopivat paristot.

Jos grilliä ei käytetä pitkään aikaan, on suositeltavaa poistaa paristolokero grillistä ja säilyttää se erikseen kuivassa ja viileässä paikassa.

4.2 Paristonvaihto

- Paristolokero sijaitsee säätöpaneelin alla. Päästäksesi siihen käiksi: 1. Poista vesilaatikot (kuva 05).
 - Paina säätöpaneelin alla olevan paristolokeron kahta vapautuskielekettä (kuva 06).
 - Laita paristot lokeroon noudattaen lokerossa ilmoitettua napaisuutta.
 - Liuota lokero takaisin paikalleen säätöpaneelin alle. Lokeron sen sivun, jolta paristot näkyvät, tulisi olla sinua kohti asettaessasi lokeron (kuva 07).
 - Tarkista toimiiko se! Paina syytyspainiketta tai jos sellaista ei ole, käännä jotakin säätimistä. Sinun pitäisi kuulla syytysjärjestelmän kipinöivän.
- Huomio:** Älä sekoita vanhoja ja uusia paristoja. Älä sekoita alkali-, vakio- (hiiliisinki-) tai ladattavia paristoja. Vain ladattavia paristoja saa ladata.

4.3 Paristojen hävittäminen



Tämä symboli paristoissa tarkoittaa, että kun niiden käyttöikä on päättynyt, ne on poistettava yksiköstä ja sitten kierrätettävä tai hävitettävä asianmukaisesti.

Paristoja ei saa laittaa sekajätteeseen, vaan ne on toimitettava

keräyspisteeseen (kierrätyskeskukset jne.). Tarkista paikalliset määräykset. Älä koskaan heitä paristoja luontoon. Älä yritä polttaa: käytettyjen paristojen tietyt aineet (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) voivat olla vaarallisia ympäristölle ja ihmisten terveydelle.

5 – INSTACLEAN® AQUA

On suositeltavaa täyttää säätöpaneelin alla olevat vesilaatikot vedellä. Tämä on vapaacheitoista eikä grillin asianmukainen toiminta edellytä sitä. Camping® kuitenkin suosittelee vahvasti käyttämään vettä, sillä se tarjoaa monia etuja. Veden lisääminen estää rasva- ja ruokajäämien kerrostumisen materiaaliin, mikä vähentää huomattavasti leimautuvien liekkien vaaraa. Grillauksen aikana syntyyvä vähäinen haihduttu myös torjuu rasvaa. Kun on puhdistuksen aika, tämän älykkään järjestelmän ansiosta voit poistaa rasvaiset grillin osat ja pestä ne helposti saippuavedellä. Hankausta ei vaadita!

5.1 Valmistelut ennen ruoanvalmistusta

- Varmista vielä kerran, että grilli on tasaisella ja suoralla alustalla.
- Avaa vesilaatikko keskellä olevaan lukituskohtaan asti (kuva 08).
- Varmista, että tyhjennysluppa on kiertetty kunnolla veden vuotamisen estämiseksi.
- Täytä vesilaatikkon tavallista hanavettä joko mukana toimitetulla astialla (mallista riippuen) tai jollakin muulla astialla. Noudata kyseisen vesilaikon suositettua täyttömäärää:
 - Jos grillissä on kolme pääpoltinta, täytä suuremman vesilaatikkoon 1,5 l vettä.
 - Jos grillissä on neljä pääpoltinta, täytä kumpaankin vesilaatikkoon 0,75 l vettä.

Huomautus: Käytännöllisyyden vuoksi voit käyttää mukana toimitettua rasvanpoistoastia miata-astian. Siihen on merkitty valmiiksi vastaavat täyttömääräasteet. Vaihtoehtoisesti voit käyttää myös vesilaatikoissa olevaa MAX-tason merkinettä varmistukseksi, että olet täyttänyt oikean määrän.

5. Sulje vesilaatikot.

5.2 Vesilaatikoiden poistaminen ruoanvalmistuksen jälkeen

- Avaa vesilaatikko keskellä olevaan lukituskohtaan asti (kuva 08).
- Jos sinulla on grillimalli, jossa on etupaneeli ja integroitu hylly, pidä erillistä astiaa tyhjennysluppaan asti ennen kuin ruuvaat sen irti. Muiden ovilla varustettujen mallien tapauksessa avaa alla oleva ovi, jotta rasvanpoistoastia tulee esiin mukana oleva suodattimen kanssa. Ne on sijoitettu oveen kiinnitettyyn kannattimeen. Jos tätä ei ole, varmista, että lait ratrasvanpoistoastian ja sen kannattimen sen laaton alle, jonka aiot tyhjentää (kuva 09).
- Varmista, että suodatin on astiassa niin, että sormiaukko on eteen päin.
- Poista rasvatulpa kiertämällä sitä vastapäivään (kuva 10) ja anna kaiken jääneen välineen poistoaukon läpi.
- Toista vaiheet 1–4 tyhjentääksesi toisen vesilaatikon, jos sellainen on.
- Vesilaatikot voit irrottaa kokonaan puhdistusta varten. Irrottaaksesi laikat kokonaan, nosta niitä hieman ylös, jotta ne irtoavat lukituskohdistä keskellä ja avatussa asennossa.
- Kerää ja poista suodatintella ruokajäämät ja sakea rasva ennen kuin kaadat jäteveden pois astiasta. Kierrätä ruokajäämät ja jätevesi paikallisen lainsäädännön mukaisesti.

Huomautus: Vesilaatikkoihin voi täyttää veden sijaan hiekkaa.

6 – GRILLIN KÄYTTÖ

6.1 Ennen käyttöä

- Muista:** Älä koskaan käytä grilliä ennen kuin olet lukenut ohjeet huolellisesti ja ymmärtänyt niiden sisällön. Varmista lisäksi, että:
- Ei ole kaasuvuotoja.
 - (kuva 11) Letku ei kosketa mahdollisesti kuumentuvien osiin.
 - Vaunun sisällä olevat tuuletusaukot eivät ole tukossa erityisesti grilliruugrossa, jossa säilytetään kaasupulloja ja joka on täysin tai osittain suljettu.
 - Vesilaatikot on laitettu asianmukaisesti sisään lokerossa, ja että ne on asetettu oikein ja työnnetty niin pitkälle kuin ne menevät.
 - Tulispesän irrotettavat InstaClean®-osat on asennettu oikein (katso kohta 8 – Puhdistus ja kunnossapito).
 - (kuva 12) Polttimet eivät ole tukkuneet tai peittyneet (esim. hämähäkinseittien vuoksi).




6.2 Grillin ensimmäinen käyttö Kun grilliä käytetään ensimmäisen kerran, kuumenna sitä kaikki polttimet TÄYDEN VIRTAAUKSEN asennossa (A) (kansi suljettuna) noin 30 minuuttia, jotta uusien osien pinnoitteista mahdollisesti irtoavat hajut poistuvat.

6.3 Grillin pääpolttimien ja sivupolttimien syyttämisen (sivupolttimien syytys mahdollista vain malleissa, joissa on sivupoltin)



- Avaa kaasupullon venttiili.
- Avaa kansi.
- Varmista, että säätönupit ovat OFF-asennossa (O).
- Sivupolttimella varustetuissa malleissa sivupoltin voi toimia erikseen tai yhdessä grillin polttimien kanssa. Varmista ennen sivupolttimien syyttämistä, että sen suojukseni on auki (kuva 13). Älä käytä alle 12 cm:n tai yli 24 cm:n kokoista pannua tai kattilaa.

Huomautus: Älä nojaa tulipesän päälle syyttäessäsi grilliä!



Jos grilli on varustettu pieto-sytytyksellä:

- Paina säätönuppia ja käännä se vastapäivään TÄYDEN VIRTAUKSEN asentoon () (kuva 04).
- Paina välitönnästä syytyspainiketta (), kunnes se napsahtaa.
- Jos poltin ei syty 4 tai 5 yrityksen jälkeen, odota 5 minuuttia ja toista menettely.
- Noudata samoja vaiheita syyttääksesi sivupolttimen. Käännä sivupolttimen vieressä olevaa säätönuppia ja paina pieto-sytytystä, joka on säätöpaneelissa oikealla tämän kuvan () vieressä.

Jos grilli on varustettu sähköisellä syytyksellä:


- Paina säätönuppia ja käännä se vastapäivään TÄYDEN VIRTAUKSEN asentoon () (kuva 04).
- Paina välitönnästä syytyspainiketta (). Sinun pitäisi kuulla tikittävä ääni, joka aiheuttaa polttimessa kipinäpurkauksen. Paina syytyspainiketta edelleen muutama sekunti, kunnes poltin on sytynyt.
- Jos poltin ei syty 4 tai 5 yrityksen jälkeen, odota 5 minuuttia ja toista menettely.
- Noudata samoja vaiheita syyttääksesi sivupolttimen, kääntääksesi sivupolttimen vieressä olevaa säätönuppia ja painaaksesi säätöpaneelissa olevaa samaa sähköistä syytystä.

Jos grilli on varustettu automaattisella Camping® InstaStart® -syytyksellä:

- Paina säätönuppia ja käännä se vastapäivään TÄYDEN VIRTAUKSEN asennon viereen () (kuva 04). Pidä säätönoppi painettuna, jolloin sähkösytytimestä kuuluu tikittävä ääni, joka aiheuttaa polttimessa kipinäpurkauksen. Kun poltin on sytynyt, käännä säätönoppi TÄYDEN VIRTAUKSEN asentoon () (kuva 04).
- Noudata samoja vaiheita syyttääksesi sivupolttimen, ja paina sekä käännä sivupolttimen vieressä olevaa säätönuppia.


HUOMAUTUS: Jos poltin tai sivupolitin ei syty noin 10 sekunnin kuluessa, odota 5 minuuttia ennen kuin yrität uudelleen.

Kun pääpolttimen ensimmäinen poltin on sytynyt, toisen polttimen voi syyttää kahdella tapaa:

1. Toista syytys, kuten edellä on kuvattu.
2. Syytys jo sytetyn polttimen vasemmalla tai oikealla puolella oleva poltin säätämällä sen säätönoppi TÄYDEN VIRTAUKSEN asentoon (), jolloin ristiin syytyminen on mahdollista.

6.4 Manuaalinen syytys

Jos pieto- tai sähköinen syytys ei toimi, voit syyttää grillin manuaalisesti.

1. Avaa kansi.
2. Varmista, että säätönupit ovat OFF-asennossa (O).
3. Poista paistoritilä ja parila.
4. Syytä tulitikku ja tuo se syytettävään polttimeen viereen.
5. Paina säätönuppia ja käännä sitä vastapäivään, kunnes se on TÄYDEN VIRTAUKSEN asennossa ().
6. Laita ritilä ja parila takaisin paikalleen suojakäsitteitä käyttäen.

6.5 Grillin sammuttaminen

a. Pääpoltimet

(kuva 04) Palauta säätönupit OFF-asentoon (O) ja sulje sitten kaasupullon venttiili kääntämällä käsipyörää.

b. Sivupoltin (jos mallissa on sivupoltin)

(kuva 04) Palauta sivupolttimeen nuppi OFF-asentoon (O) ja sulje sitten kaasupullon venttiili, jos grillin pääpoltimet eivät ole enää käytössä.

6.6 Säätöpaneelin valot (vain tietyissä malleissa)

InstaStart®-toiminnolla varustettuihin säätönuppeihin syytys valo heti, kun säätönuppia käännetään kaasuvirtauksen avoimeksi. Lisäksi jos grilli on tarkoitus sammuttaa, valo kertoo, että säätönupin venttiili on vielä auki, ja antaa näkyvän vinkin, että säätönuppia ei ole kytkeyty pois oikein.

Huomautus: Valo ei tarkoita kaasua tai liekkiä. LED-valoja ei voi vaihtaa.

7 – RUOANVALMISTUSKOKEMUS

Kun olet syyttänyt grillisi, on aika alkaa grillata! Grilliä kannattaa esilämmittää muutama minuutti ennen kuin ruokaa aletaan laittaa siihen. Aivan kuten pannua tai uunia käytettäessä näin saavutetaan oikea grillauslämpötila, estetään ruuan tarttumisen ja taataan rapea, ruskea pinta.

Camping® suosittelee aina käyttämään suojakäsitteitä käsiteltäessä osia, jotka voivat tulla erittäin kuumiksi.

7.1 Rajattomasti ruoanvalmistusmahdollisuuksia

Tiesitkö, että eri ruoat sopivat erilaisille grillauspinoille?

Ritilät sopivat parhaiten rasvaisen lihan, kuten makkaroiden ja pihvien sekä nahallisen linnunlihan, grillaukseen. Kun kuumuus siirtyy suoraan liekitä ruokaan, ritilällä kypsennettäessä pintoihin kohdistuu yleisesti korkeampia lämpötiloja. Valurauta imee ja heijastaa lämpöä, jolloin ruoka ruskituu tai palaa kosketuskohdasta. Nämä ovat grillausjälkiä, joita

rakastamme pihveissämmä ja makkaroiissamme. Lisäksi ruoka ei paistu omassa rasvassaan.

Parilat/paistolevyt taas sopivat herkille grillattaville ruuille, kuten kalalle, mereneläville, vihanneksille, hedelmille tai pitkoille elintarvikkeille. Parila/paistolevy siirtää lämmön tasaisesti koko valurautapinnalla ruokaan, ja kypsentää sekä ruskittaa sen tasaisesti. Liekit eivät koskaan koske ruokaan, jolloin se ei myöskään altistu leimahduksille tai hiiliytymiselle, mikä tekee ruuasta terveellisempää. Voit myös käyttää parilaan/paistolevyä juoksevien tai takainasten ruokien valmistukseen, kuten kananmunat tai letut.

Koska ruokien kypsymisajat ovat erilaisia, grillissä on myös lämpöpyly. Se on pienempi toinen ritilä, joka on sijoitettu päägrillin päälle ja jota käytetään pääasiassa pitämään jo paistettu ruuat kuumina ilman, että ne altistuvat yhtä suurelle lämmölle kuin paistoritilällä. Näin hitaammin kypsyyt ruoat saavat kypsyä rauhasa. Lämpöpylyä voidaan käyttää myös lisägrillaustasona käytettäessä grilliä uuniin tapan epäsuoraan ruoanvalmistukseen ruuile, kuten täytetyt tomaatit, paistettu perunat tai leivät.

Grillin erilaisten paistopintojen ansiosta sillä voi valmistaa rajattomasti erilaisia ruokia.

7.2 Vapauta grillausluovuutesi yhä uusilla monipuolisilla ruoanvalmistusmahdollisuuksilla

Jos kaipaat vieläkin enemmän monipuolisuutta, joka menee paistotasojen pidemmälle, tutustu vaihdettaviin Camping® Culinary Modular -ruoanvalmistusratkaisujen maailmaan!

Ota vain valurautaisen modulaarisen ritilän sisä rengas pois ja aseta tilalle jokin monista Camping® Culinary Modular -grillaustarvikkeista. Camping® Culinary Modular -tarvikkeet tarjoavat kaikki mahdollisuudet, joita gourmet-grillaukseen tarvitaan teiltä sitten pizzaa, paellaa ja jopa wokia.

7.3 Kansi auki vai kiinni? Suora ja epäsuora kypsennys

Jos haluat ruskittaa täydellisen pihvin, käytää Camping®-wokkipannua tai valmistaa ruokaa paistolevyllä, on paras jättää grillin kansi auki.

Tällöin lämpö siirtyy "suorassa" kosketuksessa ruuan ja kuuman ritilän, parilan tai paistolevyn välillä. Grilliä voidaan kuitenkin käyttää myös uuniin tapan, kun kansi on kiinni. Tässä tapauksessa lämpö siirtyy "epäsuoran" kosketuksen kautta ruuan ja grillin sisällä kiertävän kuuman ilman välillä. Camping®-kanatella, lämpöpylyllä varras ovat täydellisiä epäsuoraan kypsennykseen, mutta suosituin käyttötapa on luultavasti pizzan valmistaminen grillissä. Camping®-pizzakiven avulla saat rapean ja täydellisesti paistuneen grillipizzan.

7.4 Pidä ruoka mehukkaana ja rapeana!

Grillaus on täydellinen tapa valmistaa veden liekelle tuovaa herkkulista ruokaa avotulella. Mutta kuinka pitää ruoka mehukkaana herkullisesta rapeudesta tinkiä?

Camping® Blue Flame -tehojärjestelmä saa aikaan vähäisen veden höyrystymisen, joka lukitsee ruokasi mehukkuuden niin, että grilliruoaan rapaus säilyy.

Olipa kyse ruskitamisesta tai paahuttamisesta, Blue Flame -tehojärjestelmä pitää grillatun ruokasi mehukkaana ja rapeana samaan tapan kuin pehmeätkä ja rapeimmat leivät valmistetaan. Varmista vain, että täytät vesialatitko vauhdittuun tasoon asti ennen käyttöä.

7.5 Entistä terveellisempää, turvallisempaa ja nautinnollisempaa ruoanvalmistusta, kun liekin leimahduksia on suunnitellun ansiosta huomattavasti tavanomaista vähemmän

Uusi Camping® Blue Flame -tehojärjestelmä mahdollistaa nopeutetun esilämmityksen ja optimaalisen lämmönjakautumisen sekä vähentää suunnitellun ansiosta huomattavasti liekin leimahduksia. Leimahdukset voivat olla vaarallisia, sillä ne voivat riistättyä nopeasti hallinnasta ja ne on sammutettava erityisellä tavalla. Lisäksi grillauksen aikana nähdyt keltaiset liekit usein pilaaat kypsennettävän ruoan vaikuttamalla negatiivisesti makkuun. Hiiliytneen ja grillattujen liharuokien mustat alueet ovat myös karsinogeenisten kemikaalien lähde. Uudelleen mutoitui poltin jakaa liekit älykkäästi koko grillauspinnan alle tarjoten täydellisen lämmönjakautumisen. Polttimen suojas on integroitu valurautaritilöihin, jolloin pintojen suojaus paistotasoon alla ei tarvita. Näin kuumaa rasva ja nesteet eivät kasaudu ja aiheuta vaarallisia liekkejä tulipesässä. InstaClean® Aqua -järjestelmän vesi auttaa myös osaltaan pitämään leimahtamisen hallinnassa.

7.6 Ei enää hankausta!

Series-grilleihin integroitu älykäs ja vaivaton Camping® InstaClean Aqua -tekniikka hyödyntää veden voimaa sen varmistamisessa, että puhdistaminen on mahdollisimman helppoa.

Vesi täytetään edestä avattuihin rasvalaatikoihin, ja se estää kaikkien rasva- ja ruokajäämien kasautumisen materiaaliin. Samalla grillauksen aikana syntyy vähäinen höyrystymisen myötä torjuu rasvaa, sillä se estää rasvaa ja pinttynyttä likaa palamasta kiinni tulipesän materiaaleihin. Kun on puhdistuksen aika, tämän älykkään järjestelmän ansiosta voit poistaa rasvaiset grillin osat ja pestä ne helposti pois. Hankausta ei vaadita! Rasvalaatikon jätteesi voidaan poistaa helposti irrottamalla tulppa. Premium- ja Onyx-malleissa on asennettuna jätteesäiliö, jossa on irrotettava suodatint, joka erottaa tiivistyneen rasvan tehden jätteen

hävittämistä vieläkin helpompaa.
Nopea, vaivatonta ja putipuhdasta!

8 – PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Grillaaminen on kaikista mukavaa, mutta puhdistus on aina ikävää. Se on silti erittäin tärkeä vaihe aina grillattaessa. Säännöllinen puhdistus parantaa Campinggaz®-grillisi kestävyyttä ja luotettavuutta. InstaClean® Aqua -tekniikkamme ja seuraavien ohjeiden avulla pyrimme tekemään grillisi puhdistamisesta niin helppoa ja vaivatonta kuin mahdollista: On suositeltavaa puhdistaa grilli säännöllisesti (vähintään neljän tai viiden käyttökerran jälkeen), jotta se pysyy täydellisessä toimintakunnossa. Jos käytät grilliä veden kanssa, on suositeltavaa vaihtaa vesi aina käytön jälkeen.

Menetely:

- Odota, että grilli jäähtyy kokonaan käytön jälkeen.
- Tyhjennä vesilaatikon kohdan 5.2 mukaisesti.
- Harjaa ruostumattomasta teräksestä valmistetulla grilliharjalla pinttynyt lika paistoritilöistä ja pariloista, ja laita ne joko astianpesukoneeseen tai anna niiden liota saippuavedessä tai valkoviinietikan ja veden yhtenäisessä seoksessa.
- Poista InstaClean®-elementit (kuva 14). InstaClean® Aqua -tekniikan ansiosta osat pitäisi voida puhdistaa vaivattomasti hankaamattomalla sienellä ja saippuavedellä.
- Huuhtele ja kuivaa.

Huomaa, että hankaavat sienet vaurioittavat grilliä.

8.1 Poltin

Tarkista säännöllisesti, etteivät lika tai hämähäkinseitit tuki polttimen aukkoja.
Puhdista poltin kostealla sienellä (kostutettu vedellä ja astianpesuaineella). Käytä tarvittaessa kosteaa teräsharjaa.
Varmista, että missään polttimen aukoissa ei ole tukoksia, ja kuivaa ennen kuin käytät poltinta jälleen. Puhdista poltin tarvittaessa teräsharjalla.
Puhdista tarvittaessa polttimen ilma-aukot (kuva 12) ja polttimoaukot OP (kuva 15).
HUOMAUTUS: Säännöllinen puhdistus pidentää polttimen käyttöikää ja estää enneaikaisen hapettumisen, joka voi aiheutua ruoanvalmistuksen happamista jäämistä. Grillin polttimen hapettuminen on kuitenkin normaalia.

9 – SÄILYTYS

- Sulje kaasupullon venttiili käytön jälkeen kääntämällä käsipyörää.
- Jos säilytät grilliä suljetulla varastointialueella, irrota kaasupullo ja säilytä pullo ulkona.
- Jos säilytät grilliä ulkona, Campinggaz® suosittelee voimakkaasti käyttämään asianmukaista suojusta suojaamaan grilliä sään vaikutuksilta ja liialta säilytyksen aikana.
- Kun grilliä ei käytetä pitkään aikaan, se on suositeltavaa säilyttää kuivassa, suojatussa paikassa (esim. autotalli).
- Korroosiota aiheuttava ympäristö: ole erityisen varovainen, jos grilliä käytetään meren lähetyillä. Sitä ei saa säilyttää ulkona ilman suojaa, ja se on varastoitava suojatussa ja kuivassa paikassa.

9.1 Campinggaz® Push2Fold -sivupöydät (mallista riippuen)

Jos grillisi on varustettu Push2Fold-sivupöydillä, ne voidaan helposti laskea ja kääntää sisään painamalla vipua, joka on sivupöydän alla (kuva 16). Kääntääksesi ne takaisin vaakasuoraan asentoon nosta vain pöytää ylös ja se lukittuu paikalleen. Lue pakkauksessa olevat kokoamisohjeet saadaksesi tarvittaessa lisätietoa.

10 – LISÄVARUSTEET

Jotta saisit kaiken irti grillauskokemuksestasi, Campinggaz® on suunnitellut monia lisävarusteita, jotka auttavat valmistamaan lempiruokiasi grillillä, tekevät puhdistamisesta niin helppoa kuin mahdollista ja takaavat, että saat grillisi kestävämpään pidempään:

Grillaustarvikkeet	Puhdistus ja suojaus
Premium-tarvikkeet: Lastat, pihdit jne.	Räätälöidyt suojukset
Varras	Harjat
Pizzakivi	Grillin puhdistusvälineet
Wokkipannu (katso huomautus alla)	Ruostumattomasta teräksestä valmistetut puhdistusvälineet
Paellapannu	
Paistolevy	

TÄRKEÄÄ: Turvallisuussyistä älä käytä Culinary Modular -wokkipannua (viite 2000014584) grillissäsi.
Käytä sen sijaan valurautaista Culinary Modular Cast Iron -wokkipannua (viite 2000036961) tai Culinary Modular Mandarin -wokkipannua (viite

2000038449), jonka valmistuspäivä on aikaisintaan lokakuu 2020. Nämä tiedot on merkitty kahvaan.

**Tutustuaksesi koko valikoimaan ja saadaksesi lisätietoja käy verkkosivustolla
www.Campinggaz.com**

ADG (Campinggaz®) huomauttaa, että sen kaasugrilleja tulisi aina käyttää Campinggaz®-yhtien lisävarusteiden ja varaosien kanssa. ADG (Campinggaz®) ei vastaa vahingoista tai toimintahäiriöistä, jotka aiheutuvat muiden tuotemerkkien lisävarusteiden jättämisestä varaosien käyttöä.

11 – YMPÄRISTÖN SUOJELEMINEN

Älä unohda ympäristöä! Grillisi sisältää materiaaleja, jotka voidaan ottaa talteen tai kierrättää. Jos haluat hävittää grillisi, toimita nämä materiaalit kuntasi jätteenkeräyspalveluun ja lajittele pakkausmateriaalit.

Sähkö- ja elektroniikkaromu:



Tämä symboli tarkoittaa, että grillin sähköjärjestelmä on hävitettävä lajiteltuna. Käyttöänsä päätyttyä grillin sähköjärjestelmä on hävitettävä oikein. Sähköjärjestelmää ei saa hävittää lajittelemattoman yhdyskuntajätteen mukana.

Jätteiden lajittelu keräys edistää tässä jätteessä olevien kierrätettävien materiaalien uudelleenkäyttöä, kierrätystä ja muita talteenoton muotoja. Toimita grillin sähköjärjestelmä jätteiden hyödyntämislaitokseen tai jätekeräyspisteeseen. Kysy asiasta paikallisilta viranomaisilta, jos olet epävarma. Älä koskaan heitä näitä materiaaleja luontoon. Älä yritä polttaa: sähkö- ja elektroniikkalaitteiden sisältämät tietyt vaaralliset aineet voivat olla vaarallisia ympäristölle ja ihmisten terveydelle.

12 - VIANMÄÄRITYS

Viat	Mahdollinen syy ja sen korjausehdotus
Poltin ei syty	<ul style="list-style-type: none"> • Kaasu on loppunut. • Säädin ei toimi. • Letku, venttiili, sekoitusputki tai polttimen aukot ovat tukossa.
Poltin "poksahtaa" tai puhaltaa itsensä sammuksiin	<ul style="list-style-type: none"> • Tarkista kaasun riittävyys. • Tarkista letkuliitännät. • Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
Rätisevät, epävakaa liekit	<ul style="list-style-type: none"> • Uudessa pullossa saattaa olla ilmaa. Ongelma katoaa käyttöä jatkamalla. • Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
Suuret liekit polttimen pinnalla	<ul style="list-style-type: none"> • Pistesuutin liitetty huonosti polttimeen. Säädä poltinta. • Poltin on tukossa (esim. hämähäkinseitit). Puhdista poltin. • Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
Matala liekki suuttimessa	<ul style="list-style-type: none"> • Pullo on lähes tyhjä. Ongelma katoaa pulloa vaihtamalla. • Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
Liiallinen rasvapalo	<ul style="list-style-type: none"> • Grillin lämpötila liian korkea: Matalampi liekki. • Puhdista rasvan tippakaukalo.
Polttimet syttyvät tulitikulla, mutta eivät PIEZO-sytyttimellä.	<ul style="list-style-type: none"> • Vialliset sytytyspainike, vajjeri tai elektrodi. Tarkista sytytyksen kaapeliiliitännät. • Tarkista elektrodin ja liitäntävajjerin kunto. • Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
Liekkiä kaikissa liitoksissa	<ul style="list-style-type: none"> • Liitokset vuotavat. • Sammuta kaasuntulo välittömästi. • Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
Lämpö liian alhainen	<ul style="list-style-type: none"> • Tukkeutunut suutin tai poltin. • Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
Palo säädinnupin takana	<ul style="list-style-type: none"> • Viallinen säädinyksikkö. • Sammuta laite. • Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
Palo ohjauspaneelin alla	<ul style="list-style-type: none"> • Sammuta laite. • Sulje kaasupullo. • Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.

Derfor er denne grill specielt designet til:

- Sundere, sikrere og sjovere madlavning med betydeligt bedre resultater.
- Perfekt tilberedning ved at bevare madens fugtindhold, så der opnås saftige og sprøde resultater.
- Alsidighed i din madlavning og give dig flere muligheder for at være kreativ med det kulinariske modulære system.
- Nem og innovativ rengøring takket være integreret InstaClean® Aqua-teknologi.
- Effektiv grillning takket være optimeret placering af brænderne samt et unikt design af riste, der forhindrer behovet for brændertelte. Mindre tab af energi ved opvarmning af unødvendige grilldele og færre dele at rengøre.
- Optimeret effekt, der giver fremragende grillydelse og gasforbrug.
- Holdbarhed og pålidelighed på grund af lang levetid for relevante dele og materialer.

Opbevar denne vejledning et sikkert sted for at sikre optimal madlavning. Vi anbefaler, at du læser vejledningen og oplysningerne omhyggeligt før brug.

Denne manual hjælper dig med let at gøre grillen klar til madlavning og giver nyttige oplysninger, så du kan begynde at grille under de bedst mulige forhold.

God fornøjelse, og vi håber, at du bliver ligeså stolt af at grille på den, som vi er af at have udviklet den. Campingaz® ønsker dig mange gode stunder sammen med din familie og venner ved hjælp af din nye Campingaz® grill!

1 - VIGTIG BEMÆRKNING

Grillen vist i denne manual kan se anderledes ud end din. Den er kun til illustration.

Følg disse instruktioner nøje for at sikre sikker brug og undgå at beskadige din grill:

Du må ikke ændre grillen. Enhver ændring af grillen kan være farlig. Denne grill er designet til normal privat brug og er ikke beregnet til kommercielle formål.

- Læs venligst vejledningen omhyggeligt inden brug.
- Udelukkende til udendørs brug.
- Det anbefales at bære handsker til at samle grillen.
- Brug ikke anden brændstofkilde end LPG på denne grill.
- Brug ikke en justerbar lavtryksregulator. Brug kun faste regulatorer, der overholder de relevante europæiske standarder.
- For at sikre sikker drift af grillen må du aldrig bruge grillplader, der dækker hele madlavningsoverfladen.
- Rengør regelmæssigt delene i bunden af grillområdet for at undgå risiko for antændelse fra overskydende fedtrestre og madspild.
- Opbevar eller brug ikke benzin og andre brændbare væsker eller dampe i nærheden af denne grill.
- Der må ikke være brændbare materialer inden for en radius af mindst 60 cm omkring grillen.
- Denne grill må ikke være i nærheden af brændbare materialer, når den er i brug.
- Efterlad ikke grillen uden opsyn, når den er i brug.
- Flyt ikke grillen, når den er tændt.
- For at sikre korrekt og sikker drift skal grillen betjenes på et jævnt underlag. Undgå bløde overflader såsom græs eller mudret terræn, da de drejelige hjul kan synke ned i jorden og blive blokeret på grund af grillens vægt.
- **FORSIGTIG:** De tilgængelige dele kan blive meget varme. Hold små børn væk fra grillen.
- Håndtér låget på grillen forsigtigt, især under brug. Læn dig ikke ind over grillområdet eller grillfladen, da den kan blive meget varm.
- De dele, der er beskyttet af producenten eller producentens repræsentant, må ikke ændres af brugeren.
- Luk gasflasken efter hver brug.
- Hvis grillen er udstyret med hjul: Brug de 2 bremsehåndtag på hjulene for at forhindre, at grillen bevæger sig.
- Hvis du lugter gas:
 1. Luk gasflaskens ventil.
 2. Sluk al åben ild.
 3. Åbn låget.
 4. Se kapitel "3.3 - Kontrol af gaslækager" eller søg straks råd hos din lokale forhandler, hvis lugten fortsætter.

2 - MONTERING

2.1 Udpakning

Når du åbner/pakker grillen ud, skal du være forsigtig, hvis du bruger en kniv eller knivblad for ikke at beskadige dele. Tag forsigtigt hver komponent ud af kassen.

2.2 Arbejdsområde

Sørg for, at der er tilstrækkelig arbejdsplads til at foretage montering. For at forhindre ridser og skader ved udpakning af grillen, anbefaler vi at lægge dele på blødt materiale eller arbejde på en blød overflade. Placer alle delene i arbejdsområdet, og sørg for, at der er nok plads imellem dem, så de ikke rører ved hinanden og forårsager unødvendige ridser under montering.

2.3 Værktøjer

Vi anbefaler ikke brug af en elektrisk skruetrækker til montering. Det anvendte drejningsmoment kan beskadige metallet. Der skal bruges en håndskruetrækker. Kontrollér omhyggeligt, at den anvendte model passer korrekt til skruehovedet, så skruehovedet ikke beskadiges.

2.4 Montering

Følg den medfølgende monteringsvejledning trin for trin for at samle Campingaz®-grillen korrekt. For at undgå problemer anbefales det at være 2 personer til at håndtere dele i nogle af trinene i monteringsvejledningen. Det angives med følgende piktogram:



Grillen er nu samlet og klar til den første grillning!

Der er kun et par trin tilbage før du har afsluttet klargøring af din grill:

1. Tilslut gasforsyningen. Se kapitel 3.2.
 2. Isæt batterier (afhængigt af model). Se kapitel 4.2.
 3. Fyld vandbakken(r) med vand/sand (valgfrit). Se kapitel 5.1.
- Se oplysningerne for hvert af disse trin nedenfor:

3 - GASTILSLUTNING OG BRUG

3.1 Gasflasker

Denne grill er beregnet til at kunne anvendes sammen med 4,5 til 15 kg butan-, propan- eller butan-/propanflasker med en passende lavtryksregulator:

- Frankrig, Belgien, Luxembourg, Det Forenede Kongerige, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Grækenland, Cypern:
butan 28 mbar / propan 37 mbar.
- Holland, Tjekkiet, Slovakiet, Ungarn, Slovenien, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Bulgarien, Tyrkiet, Rumænien, Kroatien, Malta, Estland, Litauen, Letland, Island:
butan 30 mbar / propan 30 mbar.
- Polen:
propan 37 mbar.

Tilslut eller udsift altid flasken i et godt område ved god ventilation, og aldrig i nærheden af ild, gnister eller varmekilde. Muligheden for at placere og bruge gasflasken i rummet under grillen afhænger af flaskens højde. Se monteringsvejledningen for yderligere detaljer.

3.2 Slange

Grillen skal bruges med en fleksibel slange, der er egnet til brug med butan, propan eller butan-/propangas. Kontrollér altid, at du bruger den korrekte slange med den korrekte længde som angivet for dit område nedenfor. Slangen skal øjeblikkeligt udskiftes, hvis den bliver beskadiget, revner, når det kræves af nationale regler eller ved afslutningen af dens livscyklus. Sørg for ikke at trække i eller punke slangen. Hold slangen væk fra de dele af grillen, der bliver varme (Fig. 11). Kontrollér, at den fleksible slange strækker sig normalt uden, at den er vredet eller drejet.

Frankrig:

Grillen har et G1/2 gevindingsstik, der er forsynet med NF-formonteret endestykket med ring og tænding.

Derfor kan grillen bruges med to typer fleksible slanger:

- a. Fleksible slanger, der er designet til at blive forbundet med endestykker med ring på både grillen og regulatoren, holdes på plads med kraver (i overensstemmelse med standard XP D 36-110). Den anbefalede slangelængde er 1,25 m, men slangelængden må ikke overstige 1,50 m. Sådan bruges grillen med den fleksible slange XP D 36-110 (Fig. 01):
 - i. Skub den fleksible slange så langt som muligt ned på det endestykket med ring på både grillen og regulatoren.
 - ii. Træk kravene om bag de to første ophængede kanter på endestykkerne og spænd dem fast, indtil spændeheadet knækker.
 - iii. Kontrollér for lækager ved at følge instruktionerne i afsnit 3.3.
- b. Fleksibel slange (i henhold til standard XP D 36-112 eller NF D 36-112) udstyret med en G 1/2 gevindmøtrik til fastgørelse på grillen og en M 20x1,5 gevindmøtrik til fastgørelse på regulatoren. Den anbefalede slangelængde er 1,25 m, men slangelængden må ikke overstige 1,50 m. Sådan bruges grillen med den fleksible slange XP D 36-112 eller NF D 36-112, G 1/2 og M 20x1,5 møtrikker (Fig. 02):
 - i. Løsn og fjern NF-endestykket med ring for at frigøre G 1/2 indgangsstikket.
 - ii. Fjern tændingen.
 - iii. Stram G 1/2 gevindmøtrikken på slangen på grillens indgangsstik og

M20x1.5 gevindmøtrikken på regulatorens udgangsstik ved at følge instruktionerne, der følger med den fleksible slange.

- iv. Brug en skrue nøgle til at holde grillens indgangsstik fast og stram eller løsn møtrikken med den anden skrue nøgle.
- v. Brug en skrue nøgle til at holde regulatorens udgangsstik fast.
- vi. Kontroller for lækager ved at følge instruktionerne i afsnit 3.3.

Belgien, Luxembourg, Storbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Kroatien, Grækenland, Nederlandene, Tjekkiet, Slovakiet, Ungarn, Slovenien, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Bulgarien, Tyrkiet, Rumænien, Polen, Cypern, Malta, Estland, Litauen, Letland, Island:

Grillen er udstyret med et rundt stik. Det skal bruges med en fleksibel slange, der er egnet til brug med butan og propangas. Slangens længde må ikke overstige 1,20 m.

3.3 Kontrol af gaslækage

Vigtigt: Brug aldrig åben ild til at kontrollere gaslækage.

1. Arbejd udenørs på afstand af alle antændelsesklider. Du må ikke ryge.
2. Sørg for, at betjeningsknapperne er i "OFF"-position (O).
3. Monter regulatoren på gasflasken i overensstemmelse med dens instruktioner.
4. Tilslut slangen til regulatoren og grillen som beskrevet i afsnit 3.2.
5. Brug en opløsning til måling af gaslækage for at teste for lækage. Alternativt kan du blande din egen gaslækageopløsning ved at ryste 1 kop vand med 1 kop flydende opvaskemiddel i en sprayflaske og ryste forsigtigt for at blande.
6. (Fig. 03) Påfør eller sprøjt opløsningen på forbindelserne mellem flaske/regulator/slange/grill.
7. Åbn gasflaskeventilen (betjeningsknapperne skal forblive lukkede: "OFF"-position (O)). Hvis der forekommer bobler i gaslækageopløsningen, er det tegn på, at der er en gaslækage.
8. Lækagen kan stoppes ved at stramme alle slangeforbindelser eller udskifte en defekt komponent. Grillen må ikke bruges, før lækagen er stoppet.
9. Luk ventilen på gasflasken.

Vigtigt: Kontroller for lækager mindst en gang om året, og hver gang gasflasken udskiftes.

3.4 Udskiftning af gasflasken

1. Arbejd altid i et godt ventileret område og aldrig i nærheden af en åben ild, gnister eller varmekilder.
2. (Fig. 04) Drej betjeningsknapperne til "OFF"-position (O), og luk derefter gasflaskens ventil ved at dreje håndhjulet.
3. Fjern regulatoren, og kontroller, at tætningen er i god stand.
4. Udskift den tomme gasflaske med en fyldt og sæt den på plads. Sæt regulatoren tilbage på plads, og pas på ikke at belaste slangen.
5. Kontroller for gaslækager.

4 - BATTERIER TIL ELEKTRONISK TÆNDING OG/ELLER BELYSNING (afhængigt af model)

4.1 Batterikrav

Hvis grillen er udstyret med en elektronisk tænder, kræver den 1 AA alkalisk batteri.

Hvis din grill er udstyret med en elektronisk tænder og betjeningsknapper, skal der bruges 4 AA alkaliske batterier.

De nødvendige batterier er inkluderet i pakken.

Hvis grillen ikke bruges i en længere periode, anbefales det stærkt at fjerne batterirummet fra grillen og opbevare det separat et tørt og køligt sted.

4.2 Udskiftning af batteriet

Batterirummet er placeret under kontrolpanelet. Sådan får du adgang til det:

1. Fjern vandskufferne (Fig. 05).
2. Tryk på de 2 udløsertapper i batterirummet under kontrolpanelet (Fig. 06).
3. Sæt batterierne i rummet med korrekte polaritet som angivet inde i rummet.
4. Skub rummet tilbage ind på plads under kontrolpanelet. Den side af rummet, hvor batterierne er synlige, skal vende ud mod dig ved isætningen. (Fig. 07).
5. Kontroller, om det fungerer! Tryk på tændingsknappen, eller hvis der ikke er nogen, skal du dreje en af kontrolknapperne. Du bør høre, at tændingsystemet slår gnister.

Forsigtig: Bland ikke gamle og nye batterier. Bland ikke alkaliske, standard (kulstofzink) eller genopladelige batterier. Ikke-genopladelige batterier må ikke genoplades.

4.3 Bortskaffelse af batteri



Dette symbol, der findes på batterierne, betyder, at ved slutningen af deres levetid skal batterierne tages ud af enheden og derefter genbruges eller bortskaffes korrekt.

Batterierne må ikke kasseres sammen med almindeligt affald, men skal bringes til et indsamlingssted (genbrugscenter osv.). Spørg dine lokale myndigheder. Bortskaf aldrig batterier ude i naturen. Forsøg ikke at brænde batterierne: tilstedeværelsen af visse stoffer (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) i brugte batterier kan være farlig for miljøet og menneskers sundhed.

5 - INSTACLEAN® AQUA

Det anbefales, at vandskufferne under kontrolpanelet fyldes med vand. Dette er valgfrit, og det er ikke nødvendigt, for at din grill fungerer korrekt. Campingaz® anbefaler dog stærkt brugen med vand, da det giver mange fordele. Til sætning af vand forhindrer resterende fedt og madrester i at bage fast i materialet og reducerer derved betydeligt risikoen for opblussen. Den lille mængde af fordampning under grillning fungerer også som et fedtfastende middel. Takket være dette smarte system kan du blot fjerne de fedtede grillede og vaske dem rene med sæbevand. Det er ikke nødvendigt at skrube delene!

5.1 Klargøring inden tilberedning

1. Sørg igen for, at grillen er placeret på en plan og vandret overflade.
 2. Åbn vandskuffen, indtil den når den mellemtilgiggende låseposition (Fig. 08).
 3. Sørg for, at afløbsproppen er sat korrekt i for at undgå vandlækage.
 4. Fyld vand fra vandhanen i vandskuffen ved enten at bruge den medfølgende beholder (afhængigt af modellen) eller et andet bægerglas. Overhold det anbefalede påfyldningsvolumen for den tilsvarende vandskuffe:
 - Hvis grillen har 3 hovedbrændere, skal du fylde den store vandskuffe med 1,5 liter vand.
 - Hvis grillen har 4 hovedbrændere, skal du fylde hver af de to vandskuffer med 0,75 liter vand.
- Bemærk:** Du kan bruge den medfølgende beholder til at dræne fedt som et målebæger. Den har hak for den påkrævede påfyldningsvolumen. Alternativt kan du bruge det MAX-niveau, der er angivet i hver vandskuffe for at sikre, at du har påfyldt den rigtige mængde.
5. Luk vandskufferne.

5.2 Tømning af vandskufferne efter tilberedning

1. Åbn vandskufferne, indtil den når den mellemtilgiggende låseposition (Fig. 08).
2. For grillmodeller med frontpanel og integreret hyld skal du holde en reservebeholder under afløbsproppen, før du skruer den af. For alle andre modeller med døre skal du åbne døren under grillen for at se beholderen til dræning af fedt med medfølgende filter, der er placeret inde i en holder fastgjort til døren. Hvis den mangler, skal du sørge for at placere beholderen til dræning af fedt og dens holder under den skuffen, du vil tømme. (Fig. 09.)
3. Sørg for, at du har placeret filteret i beholderen med fingerhullet mod forsiden.
4. Fjern afløbsproppen ved at skruer den af imod urets retning (Fig. 10), og lad spildevandet løbe ud gennem afløbshullet, indtil det er helt tomt.
5. Gentag trin 1-4 for at tømme den anden vandskuffe, hvis det er relevant.
6. Vandskuffer kan fjernes helt til rengøring. Hvis du vil fjerne bakkerne helt, skal du anvende en let opdagående bevægelse for at frigøre låsepunkterne i den mellemtilgiggende og åbnede position.
7. Brug filteret til at opsamle og tørre madrester og fedt af med, inden vandet tommes fra beholderen. Genbrug madaffald og spildevand i henhold til de lokale love.

Bemærk: Det er også muligt at fylde vandskufferne med sand i stedet for vand.

6 - BRUG AF GRILLEN

6.1 Før brug

Påmindelse: Brug aldrig grillen, før du omhyggeligt har læst og forstået instruktionerne. Sørg desuden for, at:

- Der ikke er nogen gaslækager.
- (Fig. 11) Slangen ikke rører ved komponenter, der kan blive varme.
- Ventilationsåbningerne i vognen ikke er blokerede, især i grillrummet, hvor gasflasken opbevares og er helt eller delvist lukket.
- Vandskufferne er sat korrekt i deres rum, og at de er korrekt placeret og skubbet så langt ind, som de kan komme.
- De aftagelige InstaClean®-dele i kabinettet er samlet korrekt (se afsnit 8 - Rengøring og vedligeholdelse).
- (Fig. 12) Brænderen ikke er blokeret eller tildækket (f.eks. af edderkoppespind).

6.2 Brug grillen for første gang

Når du bruger grillen første gang, skal du opvarme den med alle brænderne i FULL FLOW-position (🔥) (med låget lukket) i ca. 30 minutter for at fortrænge enhver lugt, der skyldes restbelægning på de nye dele.

6.3 Tænding af grillens hovedbrændere og sidebrænderen (tænding af sidebrænder gælder kun for modeller med en sidebrænder)

- Åbn gasflaskens ventil.
- Åbn låget til grillen.
- Sørg for, at betjeningsknapperne er i "OFF"-position (O).
- For modeller med sidebrænder kan sidebrænderen muligvis fungere uafhængigt eller sammen med grillbrænderne. Inden du tænder for sidebrænderen, skal du sørge for, at sidebrænderens beskyttelsesdæksel er åben (Fig. 13). Brug ikke en pande eller gryde, der er mindre end 12 cm eller større end 24 cm.

Bemærk: Læn dig ikke over brænderne, når du antænder grillen!

Hvis grillen er udstyret med piezo-tænding:

- Tryk på og drej betjeningsknappen mod uret, og drej den til FULL FLOW-position (🔥) (Fig. 04).
- Tryk straks på tændingsknappen (🔥), indtil den klikker.
- Hvis brænderen ikke tændes efter 4 eller 5 forsøg, skal du vente 5 minutter og derefter gentage handlingen.
- Følg de samme trin for at antænde sidebrænderen. Drej betjeningsknappen ved siden af sidebrænderen og skub piezo-tændingen til højre for kontrolpanelet ved siden af dette piktogram (🔥).

Hvis grillen har elektrisk tænding:

- Tryk på og drej betjeningsknappen mod uret, og drej den til FULL FLOW-position (🔥) (Fig. 04).
- Tryk straks på tændingsknappen (🔥). Du bør høre en tikkende lyd, når der dannes gnister på brænderen. Fortsæt med at trykke på tændingsknappen i et par sekunder, indtil brænderen tændes.
- Hvis brænderen ikke tændes efter 4 eller 5 forsøg, skal du vente 5 minutter og derefter gentage handlingen.
- Følg de samme trin for at antænde sidebrænderen. Drej betjeningsknappen ved siden af sidebrænderen og skub den samme elektroniske tænding, der findes på kontrolpanelet.

Hvis grillen er udstyret med automatisk Campingaz® InstaStart®-tænding:

- Tryk på og drej betjeningsknappen mod uret, og drej den derefter til FULL FLOW-position (🔥) (Fig. 04). Hold betjeningsknappen nede, så vil den elektroniske tænding udsende en tikkende lyd og der dannes gnister ved brænderen. Når brænderen er tændt, skal du dreje betjeningsknappen til FULL FLOW-position (🔥) (Fig. 04).
- Følg de samme trin for at antænde sidebrænderen ved at skubbe og dreje betjeningsknappen ved siden af sidebrænderen.

BEMÆRK: Hvis brænderen eller sidebrænderen ikke antænder efter ca. 10 sekunder under tændingsprocessen, skal du vente 5 minutter, og før du gentager handlingen.

Når den første hovedbrænder er tændt, er der to måder at tænde den anden brænder på:

- Gentag fremgangsmåden for tænding, som beskrevet ovenfor
- Tænd brænderen til venstre eller højre for den allerede antændte brænder ved at dreje dens betjeningsknop til FULL FLOW-position (🔥) og derved muliggøre krydstænding.

6.4 Manuel tænding

Hvis piezo-tændingen eller den elektroniske tænding ikke fungerer, kan du antænde din grill manuelt.

- Åbn låget til grillen.
- Sørg for, at betjeningsknapper er i "OFF"-position (O).
- Fjern risten og gitteret
- Tænd en tændstik, og placer den derefter ved siden af den brænder, der skal tændes.
- Tryk på betjeningsknappen, og drej den mod uret, indtil den er i FULL FLOW-position (🔥).
- Sæt risten og gitteret på plads igen ved brug af beskyttelsehandsker.

6.5 Slukning af grillen

a. Hovedbrænder

(Fig. 04) Drej betjeningsknapperne til "OFF"-position (O), og luk derefter gasflaskens ventil ved at dreje håndhjulene.

b. Sidebrænder (hvis sidebrænder findes på modellen)

(Fig. 04) Drej sidebrænderknappen til "OFF"-position (O), og luk derefter gasflaskens ventil, hvis grillens hovedbrænder ikke længere er i brug.

6.6 Belysning af kontrolpanelet (kun på udvalgte modeller)

Betjeningsknapperne med InstaStart®-funktion lyser op, så snart betjeningsknappen drejes for at tillade gasstrømmen. Hvis grillen skal slukkes, betyder det også, at betjeningsknappens ventil stadig er åben og giver et visuelt signal om, at betjeningsknappen ikke er slukket korrekt.

Bemærk: Lys betyder ikke tilstedeværelsen af gas eller flamme. LED'er kan ikke udskiftes.

7 - TILBEREDNING

Når du har tændt grillen, er du klar til at begynde at grille! Det anbefales at forvarme grillen et par minutter, inden du begynder at lægge mad på den. Ligesom når du laver mad i en gryde eller i en ovn, hjælper det dig med at nå en passende grilltemperatur og forhindrer maden i at klæbe fast, så der dannes en sprød, brun skorpe. Campingaz® anbefaler altid at bære beskyttelsehandsker ved håndtering af komponenter, der kan blive meget varme.

7.1 Uendelige muligheder for madlavning

Vidste du, at nogle fødevarer er bedre egnet til forskellige grilleflader? Riste er mere velegnet til at grille fedt kød såsom pølser og bøf samt hud på fjerkræ. Eftersom varmen overføres direkte fra flammen til maden,

giver madlavning på rist generelt højere temperaturer på overfladen. Støbejern absorberer og intensiverer varmen, bruner eller griller ved kontaktpunktet. Det er de grillmærker, vi elsker på vores bøffer og pølser. Desuden steges maden ikke i sit eget fedt.

Grillplader er på den anden side bedre til mere sarte grillvarer, såsom fisk og skaldyr, grøntsager, frugt eller kødtern. Grillplader overfører varmen jævnt til maden på hele støbejernsoverfladen ved madlavning og bruning. Ilden rører aldrig ved maden, hvilket også betyder, at maden ikke brænder på eller forkulles, hvilket er meget sundere. Du kan også bruge din grillplade til at tilberede flydende madvarer, som f.eks. æg eller pandekager.

Eftersom forskellige madvarer tager forskellig tid at tilberede, er grillen også udstyret med et varmestativ. Det er en mindre rist, der er placeret over hovedgrillen og bruges primært til at holde mad, der allerede er tilberedt, varm, uden at udsætte den for så meget varme som på hovedristen. Derved er det muligt, at servere al maden på samme tid. Varmestativet kan også bruges som en ekstra grillflade, når du bruger grillen som en ovn til indirekte madlavning, til retter såsom fyldte tomater, bagte kartofler eller brød.

Takket være alle de forskellige tilberedningsflader på grillen, er det muligt at lave et uendeligt antal opskrifter.

7.2 Slip din grillkreativitet løs med alsidige muligheder

For endnu flere muligheder for tilberedning, kan du udforske Campingaz® Culinary Modular mange udskiftelige løsninger til madlavning! Tag blot den indre ring ud af støbejernets moduli, og indsæt noget af det andet Campingaz® kulinariske modulære grillbehør. Fra pizza, pølla og endda en wok har Campingaz® Culinary Modular noget for enhver smag.

7.3 Læg åbent eller lukket? Direkte og indirekte madlavning

Hvis du vil stege den perfekte beef, kan du bruge Campingaz® Wok eller ved tilberedning af en plancha, er det bedst at lade låget på grillen stå åben. Derved overføres varmen ved "direkte" kontakt mellem maden og en varm rist eller grillplade. Grillen kan dog også bruges som en ovn, når låget er lukket. I dette tilfælde overføres varmen ved "indirekte" kontakt mellem maden og den varme luft, der cirkulerer inde under låget. Campingaz®'s Chicken Roaster, varmestativer eller rotisserier er perfekte til indirekte madlavning, men det foretrukne er sandsynligvis at lave en pizza på grillen. Brug Campingaz® Pizza Stone til at lave en sprød og perfekt grillet pizza.

7.4 Hold maden saftig og sprød!

Grillning er den perfekte måde til at skabe lækker mad over åben ild. Men hvordan holder man maden saftig uden at miste den lækre sprøde overflade?

Campingaz® Blue Flame-elsystemet genererer delikat vandfordampning, der låser den saftige fugt ind i maden uden, at den mister den sprøde grillete skorpe.

På samme måde som de mest bløde og sprøde brød fremstilles, holder Blue Flame-elsystemet din grillete mad saftig og sprød, uanset om du griller eller steger. Sørg blot for, at du fylder vandskufferne til det ønskede niveau inden brug.

7.5 Sundere, sikrere og sjovere madlavning med betydeligt lettere tilberedning

Det nye Blue Flame-elsystem fra Campingaz® tilbyder hurtigere forvarmning, optimal varmefordeling og betydeligt mindre opblusning efter design.

Opblusninger kan være farlige, da de hurtigt kan komme ud af kontrol og skal slukkes på en speciel måde. Desuden ødelægger de gule flammer, der ses under grillning, den mad, der tilberedes, fordi den ødelægger smagen. Desuden er sorte områder på forkullede og grillete fødevarer en kilde til kræftfremkaldende kemikalier.

Brænderen med ny facon distribuerer ilden smart under hele grillfladen og giver en perfekt jævn varmefordeling. Brænderbeskyttelsen er integreret i støbejernsristene og fjerner beskyttelseslaget under tilberedningsoverfladen. Varmt fedt og saft forhindres derved i at hobe sig op og forårsage farlige flammer. Vand fra InstaClean® Aqua hjælper også med at undgå antændelse.

7.6 Nem rengøring!

Den smarte og ubesværede Campingaz® InstaClean Aqua-teknologi er integreret i din Series-grill og udnytter vandets kraft til at sikre, at rengøringen er så enkel som muligt.

Der fyldes vand i fedtskufferne foran, hvilket forhindrer, at fedt og madrester bages ind i materialet. Tilsvarende fungerer den tilfældige resterende fordampning under grillningen også som en fedtafvisende middel, hvilket forhindrer fedt og madrester i at brænde sig ind i brændkammerets materiale. Takket være dette smarte system kan du blot fjerne de fedtede grillede og vaske dem rene. Det er ikke nødvendigt at skrube delene!

Spildevandet i fedtskuffen kan ganske simpelt drænes ved at fjerne en prop. Premium- og Onyx-modellerne er udstyret med en spildevandsbeholder med et aftegnet filter, der opsamler fedt, hvilket gør bortskaffelsen af spildevand endnu mere praktisk.

Hurtig, ubesværet og fuldstændig ren!

8 - RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Vi elsker at grille, men rengøring er så besværlig. Det er dog et meget vigtigt trin i hver grillning. Regelmæssig rengøring forlænger holdbarheden og øger driftsikkerheden af din Campinggaz®-grill. Med vores InstaClean® Aqua-teknologi i kombination med følgende instruktioner prøver vi dog at gøre rengøringen af din grill så ubesværet og praktisk som muligt: For at holde din grill i perfekt stand anbefales det at rengøre den regelmæssigt (senest efter 4 eller 5 anvendelser). Hvis du bruger grillen med vand, anbefales det at udskifte vandet efter hver brug.

Fremgangsmåde:

- Vent, indtil grillen er kølet helt ned efter grillning.
- Tøm derefter vandskufferne i henhold til kapitel 5.2.
- Brug en grillbørste i rustfrit stål til at børste overflødigt snavs af madlavningsriste og grillplader og kom dem enten i opvaskemaskinen, eller sæt dem i blød i et kar med sæbevand eller en ligelig blanding af hvid eddike og vand.
- Fjern InstaClean®-elementerne (Fig. 14). Takket være InstaClean® Aqua-teknologien bør en ikke-slibende svamp og sæbevand være tilstrækkelig til at rengøre delene uden besvær.
- Skyl og tør.

Bemærk, at slibende svampe kan beskadige grillen.

8.1 Brænder

Kontroller regelmæssigt, at snavs eller spindelvæv ikke blokerer brænderåbningerne.

Rengør brænderen med en fugtig svamp (gennemvædet med vand og opvaskemiddel). Brug om nødvendigt en fugtig stålborste.

Sørg for, at alle brænderåbninger ikke er blokerede og er tørre, før du bruger brænderen igen. Fjern om nødvendigt blokeringer fra brænderen med en stålborste.

Rengør om nødvendigt brænderens luftindtag (Fig. 12) og brænderåbningerne OP (Fig. 15).

BEMÆRK: Regelmæssig rengøring forlænger brænderens levetid og forhindrer for tidlig oxidation, der kan opstå som følge af madrester. Oxidation af grillbrænderen er dog normal.

9 - OPBEVARING

- Luk ventilen på gasflasken efter brug ved at dreje håndhjulet.
- Hvis du opbevarer grillen i et lukket opbevaringsområde, skal du frakoble gasflasken og opbevare flasken udendørs.
- Hvis du opbevarer grillen udendørs, anbefaler Campinggaz®, at du bruger et passende dække til at beskytte grillen mod vejrforholdene og snavs under opbevaring.
- Når grillen ikke bruges i lang tid, anbefales det, at den opbevares på et tørt, beskyttet sted (f.eks. i en garage).
- Miljø, der fremmer korrosion: Der skal udvises særlig forsigtighed, hvis grillen bruges ved havet. Den må ikke opbevares udendørs uden beskyttelse og skal opbevares beskyttet og i et tørt miljø.

9.1 Campinggaz® Push2Fold sideborde (afhængig af model)

Hvis grillen er udstyret med Push2Fold-sidebordene, kan bordene sænkes og foldes indad ved blot at skubbe håndtaget, der findes under sidebordet (Fig. 16). For at folde dem tilbage i vandret position skal du blot løfte bordet op igen og låse det på plads. Læs om nødvendigt monteringsvejledningen i pakken for yderligere instruktioner.

10 - TILBEHØR

For at hjælpe dig med at få mest muligt ud af din grill har Campinggaz® designet meget tilbehør til at hjælpe med at tilberede dine yndlingsretter på grillen, gøre rengøringen så let som muligt og for at sikre, at grillen holder længere:

Grilludstyr	Rengør og beskyt
Førsteklasses redskaber: Spatel, tænger, etc.	Skræddersyet dække
Rotisserie	Børster
Pizzasten	BBQ rengøringsredskaber
Wok (se note nedenfor)	Rengøringsredskaber i rustfrit stål
Paella stegepande	
Plancha grillrist	

VIGTIGT: Af sikkerhedsmæssige årsager må du ikke bruge Culinary Modular Wok (ref. 2000014584) på din grill.

Brug i stedet Culinary Modular Cast Iron Wok (ref. 2000036961) eller Culinary Modular Mandarin Wok (ref. 2000038449) med en produktionsdato efter oktober 2020. Du kan finde disse oplysninger markeret på håndtaget.

Hvis du vil se vores fulde sortiment og mere information, skal du gå til www.Campinggaz.com

ADG (Campinggaz®) anbefaler, at dens gasgrill altid anvendes sammen med tilbehør og reservedele fra Campinggaz®. ADG (Campinggaz®) påtager sig intet ansvar for skader eller funktionsfejl, som skyldes brug af tilbehør og/eller reservedele fra andre mærker.

11 - BESKYTTELSE AF MILJØET

Glem ikke miljøet! Grillen indeholder materialer, der kan genvindes eller genbruges. Hvis du ønsker at bortsikke grillen, skal du aflevere disse materialer til affaldsindsamlingsstedet i dit lokale område og sortere emballagematerialet.

Elektrisk og elektronisk affald:



Dette symbol betyder, at grillens elektriske system skal bortsikkes særskilt. Ved slutningen af dets levetid skal grillens elektriske system skrottes korrekt. Det elektriske system må ikke bortsikkes sammen med usorteret almindeligt affald.

Selektiv indsamling af affald fremmer genanvendelse, genvinding eller andre former for genbrug af genanvendelige materialer, der er indeholdt i dette affald. Tag grillens elektriske system til et center for affaldsgenvinding eller et affaldsindsamlingssted. Spørg de kommunale eller lokale myndigheder, hvis du er i tvivl. Bortskaf aldrig disse materialer i naturen. Forsøg ikke at brænde materialerne. Tilstedeværelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr kan være skadeligt for miljøet og have en potentiel negativ indvirkning på menneskers sundhed.

12 - FEJLFINDING

UNORMAL FUNKTION	SANDSYNLIGE ÅRSAGER HVAD GØR MAN
Brænderen tænder ikke	<ul style="list-style-type: none"> • Manglende gasforsyning. • Reguleringsanordningen fungerer ikke. • Slange, ventil, Venturi-rør eller brænderåbninger er blokerede.
Brænderen 'fejltænder' eller blæser ud	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollér gasforsyningen. • Kontrollér slangeforbindelserne. • Kontakt After Sales Service.
Spruttende, ustadige flammer	<ul style="list-style-type: none"> • Den nye flaske indeholder luft. Fortsæt med at bruge den, så forsvinder problemet af sig selv. • Kontakt After Sales Service.
Store flammer på brænderens overflade	<ul style="list-style-type: none"> • Jetdyse er ikke forbundet korrekt til brænderen. Justér brænderen. • Brænderen er tilstoppet (f.eks. spindelvæv). Rengør brænderen. • Kontakt After Sales Service.
Flammen på glasblusset er lav	<ul style="list-style-type: none"> • Flasken er næsten tom. Udskift flasken, så forsvinder problemet af sig selv. • Kontakt After Sales Service.
Pludselig opblussen pga. store fedtmængder.	<ul style="list-style-type: none"> • Grilltemperaturen er for høj: Skru ned for blusset. • Rengør drypbakken til fedtopsamlng.
Brænderen kan tændes med en tændstik, men ikke med "PIEZO"-tændingsanordningen	<ul style="list-style-type: none"> • Tændingsknappen, ledningen eller elektroden er defekt. Kontrollér tænderens kabelforbindelser. • Kontrollér elektrodens eller forbindelsesledningens tilstand. • Kontakt After Sales Service.
Brand ved alle tilkoblinger	<ul style="list-style-type: none"> • Lækkende tilkobling. • Sluk omgående for gasforsyningen. • Kontakt After Sales Service.
Brand bag kontrolknappen	<ul style="list-style-type: none"> • Tilstoppet jetdyse eller brænder. • Kontakt After Sales Service.
Antændt udslip bag reguleringsknappen	<ul style="list-style-type: none"> • Slukkeanordningen er defekt • Sluk grillen. • Kontakt After Sales Service.
Brand under kontrolpanelet	<ul style="list-style-type: none"> • Sluk grillen. • Luk gasflasken. • Kontakt After Sales Service.

Þakka þér fyrir að hafa valið Campingaz® gasgrill!
Þessi vara hefur verið hönnuð til að tryggja þér ánægjulega upplifun þegar þú grillar.

Með þetta í huga var grillið sérstaklega hannað fyrir:

- Hollari, öruggari og ánægjulegri eldamennsku með töluvert minni íkveikju í fitu- og matarleiðum.
- Gómsætar máliðir með því að lesa inni rakann í matnum og ná honum fullkomlega safaríkkum og stökum.
- Möguleikar á langtímaeldun til að leysa úr læðingi sköpunargleðina við grillun með Culinary Modular kerfinu.
- Auðveld og tölmaleg þrif þökk sé innbyggðri InstaClean® Aqua tækni.
- Skilvirk grillun með fullkominni staðsetningu brennara ásamt sérstakri hönnun á grindunum sem koma í veg fyrir þörf á hlífum yfir brennarana. Minna orkusátur við að hita óþarfa hluta af grillinu og færri hlutir til að þrifa.
- Finnstíllt orkunotkun sem býður upp á framúrskarandi hlutfall á milli grillunar og gasnotkunar.
- Mikil ending og áreiðanleiki, þökk sé þolprófunum á víðeigandi hlutum og efni.

Geymdu þessar leiðbeiningar á öruggum stað til að tryggja sem besta upplifun við eldamennskuna. Mælt er með að lesa meðfylgjandi leiðbeiningar og upplýsingar vandlega áður en grillið er tekið í notkun. Þessar leiðbeiningar hjálpa þér að undirbúa grillið fyrir notkun á auðveldan hátt og þær veita nýtsamlegar upplýsingar svo þú getir byrjað að grilla við bestu mögulegu kringsmæðum.

Við vonum að þetta grilli veiti þér ánægju og að þú hafir jafn gaman af því að grilla á því og við höfum af hönnun þess. Campingaz® óskar þér ánægjustunda með fjölskyldu þinni og vinum og við vonum að gæta verði hluti af þeim með nýja Campingaz® grillinu þínu!

1 - MIKILVÆG TILKYNNING

Grillið sem er sýnt í þessum leiðbeiningunum gæti verið ódúrvísi útlits en þitt. Það er eingöngu ætlað sem skýringardæmi.

Fylgdu þessum leiðbeiningum vandlega til að tryggja örugga notkun og koma í veg fyrir skemmdir á grillinu þínu:

Ekki má breyta grillinu. Allar breytingar á grillinu gætu verið hættulegar
Þetta grill er hannað fyrir venjulega notkun af einstaklingum og er ekki ætlað í viðskiptalíngangi.

- Lesstu þessar leiðbeiningar vandlega fyrir notkun.
- Má eingöngu nota utandyra.
- Ráðlagt er að nota hanska þegar grillið er sett saman.
- Ekki nota neitt annað eldsneyti en fjöldandi jarðollugas (LPG) fyrir þetta grill.
- Ekki nota stillanlegan lágþrýstjafnara. Notaðu eingöngu fasta þrýstjafnara sem uppfylla víðeigandi evrópska staðla.
- Til að tryggja örugga notkun grillsins má aldrei nota eldunarplötur sem hylja 100% af eldunarsvæðinu.
- Þrífðu reglulega hlutana neóst á eldhófinu til að koma í veg fyrir íkveikju frá fitu- og matarleiðum.
- Ekki geyma eldsneyti eða aðra eldfima vökva eða gufur nálægt grillinu.
- Eldfím efni mega ekki vera í innan við 60cm radius í kringum grillið.
- Grillið má ekki vera nálægt eldfimnum efnun þegar það er notað.
- Ekki skilja grillið eftir án eftirlits þegar þú er notað.
- Ekki færa grillið þegar eldur logar í því.
- Til að tryggja rétta og örugga notkun grillsins skal nota það á jöfnu yfirborði og ekki í halli. Forðastu mjúkt undirlag á borð við gras eða mald því hjólin gætu sokkið ofan í jarðveginn og hætt að snúast vegna þyngdar grillsins.
- **VARÚD:** Snertanlegt hlutir grillsins geta orðið mjög heitir. Halda skal ungun börnum fjarri grillinu.
- Sýndu aðgát þegar þú notar lokið á grillinu, sérstaklega þegar kveikt er á því. Ekki halla þér yfir eldhófið eða grillsvæðið því það getur hitnað mikið.
- Notendur mega ekki eiga við hluti sem framleiðandi eða fulltrúi framleiðanda hefur gert óaðgengilega.
- Skrúfaðu fyrir gaskútinn eftir hverja notkun.
- Ef grillið er á hjólm skal nota bremsurnar tvær á þeim til að koma í veg fyrir að grillið færjist til.
- Ef vart verður við gaslykt:
 1. Skrúfaðu fyrir lokann á gaskútunum.
 2. Slökktu í öllum logum.
 3. Opnaðu lokið.
 4. Ef lyktin finnst ennþá skal lesa kafla „3.3 - Athugað eftir gasleka“ eða leita tafarlaust ráða hjá söluvali.

2 - SAMSETNING

2.1 Grillið tekið úr umbúðum

Farðu varlega þegar þú opnar grillið eða tekur það úr umbúðum með hnif til að skemma ekki hluta þess. Taktu alla hluta grillsins varlega úr umbúðunum.

2.2 Vinnusvæði

Gættu þess að hafa nóg pláss til að setja saman grillið. Við mælum með að leggja mjúkt efni á gólfid eða jörðina eða að vinna á mjúku yfirborði til að koma í veg fyrir rispur og skemmdir þegar grillið er tekið úr umbúðunum. Settu alla hlutina á vinnusvæðið og gættu þess að hafa nóg pláss á milli þeirra svo að þeir rispi ekki hver aðra að óþorfu við

samsetningu á grillinu.

2.3 Verkfæri

Við mælum ekki með að nota rafknúna skrúfuvél við samsetninguna. Snúningstákið gæti rispað húðina af málmnum. Notaðu venjulegt skrúfjárn. Athugið vandlega hvort að skrúfjárninu passi rétt í skrúfuháusinn til að forðast að skemma hann.

2.4 Samsetning

Farðu eftir leiðbeiningunum um samsetningu, skref fyrir skref, til að tryggja snúruulasa samsetningu á Campingaz® grillinu. Sum skrefin í samsetningunni mæla með því að 2 manneskjur komi hlutunum fyrir, til að koma í veg fyrir öll vandamál. Þetta er gefið til kynna með eftirfarandi táknmynd:



Nú er grillið samsett og tilbúið til að byrja að grilla með þér í fyrsta skipti! Nú eru bara órta skref eftir til að ljúka undirbúningnum á grillinu:

1. Tengdu gasið. Sjá kafla 3.2.
2. Settu rafhlöður í (fer eftir gerð). Sjá kafla 4.2.
3. Fylltu vatnsbakkann/bakkana með vatni eða sandi (valfrjálst) Sjá kafla 5.1.

Sjá má nákvæmar leiðbeiningar fyrir þessi skref hér fyrir neðan:

3 - TENGING OG NOTKUN Á GASI

3.1 Gaskútur

Þetta grill hefur verið stillt til að virka með bútan-, própán- eða bútan/ própán-gaskúgum frá 4,5 til 15 kg, með víðeigandi þrýstjafnarana:

- **Frakkland, Belgía, Lúxemborg, Bretland, Írland, Portúgal, Spánn, Ítalía, Grikkland, Kypr:**
bútan 28 mbar / própán 37 mbar.
- **Holland, Tékkland, Slóvakía, Ungverjaland, Slóvenía, Noregur, Svíþjóf, Danmörk, Finnland, Búlgaría, Tyrkland, Rúmenía, Króatía, Malta, Eistland, Lítháen, Lettland, Ísland:**
bútan 30 mbar / própán 30 mbar.
- **Pólland:**
 própán 37 mbar.

Tengdu eða skiptu um kút á vel loftraestu svæði og aldrei nálægt eldi, neistum eða hitagjöfjum.
Hægt er að setja gaskútinn í höfði undir grillinu og nota hann þar, en það fer eftir hæð kútsins. Sjá handbók um samsetningu fyrir nánari upplýsingar.

3.2 Slanga

Nota skal grillið með sveigjanlegri slöngu sem hentar fyrir notkun með bútan-, própán- eða bútan/própangasi. Gættu þess alltaf að nota rétta slöngu af réttri lengd eins og tilgreint er fyrir þitt svæði hér fyrir neðan. Skipta verður strax um slönguna ef hún er skemmd, sprungin eða ef innlend lög krefjast þess eða þegar slangan hefur náð endangartíma sínum. Ekki toga í slönguna eða gata hana. Haltu henni fjarri öllum hlutum grillsins sem hitna (mynd 11). Gættu þess að sveigjanleg slanga teygist út venjulega án þess að snúist upp á hana eða hún togni.

Frakkland:

Grillið er með G1/2 skrúfufengi með fyrirfram uppsettum NF endastykki með hring og innsigli.
Þar af leiðandi má nota grillið með tveimur gerðum af sveigjanlegum slöngum:

- a. Sveigjanleg slanga sem er hönnuð til að tengjast við endastykki með hring, bæði við grillið og við þrýstjafnarann, og henni er haldið fastri með krógum (samkvæmt staðli XP D 36-110). Ráðlögð lengd slöngunnar er 1,25 m en lengdin ætti ekki að fara yfir 1,50m. Til að nota grillið með sveigjanlegu slöngunni XP D 36-110 (mynd. 01):
 - i. Renndu sveigjanlegu slönguna inn í endastykkið með hring bæði við grillið og þrýstjafnarann eins langt og hún kemst.
 - ii. Renndu krógnum fyrir aftan tvær fyrstu kulurnar á endastykkjunum og hertu þá þar til hersluhausinn brotnar.
 - iii. Gáðu eftir lekum samkvæmt leiðbeiningunum í kafla 3.3.
- b. Sveigjanleg slanga (samkvæmt staðlinum XP D 36-112 eða NF D 36-112) útbúinn með G 1/2 ró með skrúfgangi til að festa við grillið og M 20x1,5 ró með skrúfgangi til að festa við þrýstjafnarann. Ráðlögð lengd slöngunnar er 1,25 m en lengdin ætti ekki að fara yfir 1,50m. Til að nota grillið með sveigjanlegri slöngu XP D 36-112 eða NF D 36-112, G 1/2 og M 20x1,5 róm (mynd 02):

- i. Losaðu og fjarlægðu NF endastýkkið til að losa G 1/2 inntakstengið.
- ii. Fjarlægðu innsgildi.
- iii. Hertu G 1/2 skrufangsróna á slöngunni á inntakstengið á grillinu og M20x1,5 skrufangsróna á úttakstengi þrýstjafnarann samkvæmt leiðbeiningunum sem fylgja með sveigjanlegu slöngunni.
- iv. Notaðu skrúfyllki til að halda inntakstenginu föstu og hertu eða losaðu um róna með öðrum skrúfyllki.
- v. Notaðu skrúfyllki til að halda úttakstenginu við þrýstjafnarann föstu.
- vi. Gáðu eftir lekum samkvæmt leiðbeiningunum í kafla 3.3.

Belgía, Lúxemborg, Bretland, Írland, Portúgal, Spánn, Ítalía, Króatía, Grikkland, Holland, Tékkland, Slóvakía, Ungverjaland, Slóvenía, Noregur, Svíþjóð, Danmörk, Finnland, Búlgaría, Tyrkland, Rúmenía, Pólland, Kýpur, Malta, Eistland, Lítháen, Lettland, Ísland: Grillið kemur með hringlaga tengi. Nota skal tengið með sveigjanlegri slöngu sem hentar fyrir notkun með bútan- og própangasi. Lengd slöngunnar má ekki fara yfir 1,20m.

3.3 Athugað eftir gasleka

Mikilvægt: notaðu aldrei opinn loga til að athuga eftir gasleka.

1. Vertu utandyra og fjarri öllum kveikjögúfum. Reykingar bannaðar.
2. Gakktu úr skugga um að stjórnhapparnir séu í "OFF" (slökkt) stöðunni (O).
3. Festu þrýstjafnarann á gaskútinn samkvæmt leiðbeiningunum hans.
4. Tengdu slönguna við þrýstjafnarann og grillið eins og lýst er í kafla 3.2.
5. Notaðu gaskúlaalasin til að athuga hvort leki sé til staðar. Einnig getur þú þú þú til þina eigin gaskúlaalasin með því að setja 1 bolla af vatni og 1 bolla af uppvottalegi í úðabússa og blanda gættelga saman.
6. (Mynd 03) Berðu lausnina á tengin eða úðaðu henni á þau á milli gaskútins/þrýstjafnarans/slöngunnar/grillsins.
7. Opnaðu lokann á gaskútinum (stjórnhapparnir á grillinu eiga að vera áfram lokandi: "OFF" (slökkt) staða (O)). Eftir loftbólur sjást í gaskúlaalasinum bendir það til gasleka.
8. Hægt er að stöva lekann með því að herða öll tengi á slöngunni eða með því að skipta um bílaða íhluti. Ekki má nota grillið fyrr en lekin hefur verið stöðvaður.
9. Skrúfaðu fyrir lokann á gaskútinum.

Mikilvægt: Athugaðu eftir leka að minnsta kosti árlega og í hvert sinn sem skipt er um gaskútinn.

3.4 Skipt um gaskút

1. Vertu alltaf á vel loftæstu svæði þegar skipt er um gaskút og aldrei nálægt eidi, neistum eða hitagjöf.
2. (Mynd 04) Settu stjórnhappana í "OFF" stöðu (O) og skrúfaðu síðan fyrir lokann á gaskútinum.
3. Fjarlægðu þrýstjafnarann og gakktu úr skugga um að þéttingin sé í góðu ástandi.
4. Skiptu tóma gaskútinum út fyrir nýjan og settu hann á sinn stað. Settu þrýstjafnarann aftur á og gættu þess að leggja ekkert álag á slönguna.
5. Athugaðu eftir gasleka.

4 - RAFLÖÐUR FYRIR RAFRÆNA ÍKVEIKJU OG/ EDA LÝSINGU (fer eftir gerð grillins)

4.1 Kröfur um rafhlöður

Ef grillið þitt er með rafræna íkveikju þarf það 1xAA alkaliska rafhlöðu. Ef grillið þitt er með rafræna íkveikju og baklysta stjórnhappa þarf það 4xAA alkaliskar rafhlöður.

Viðeigandi rafhlöður fylgja með gillinu þínu, þér til hæðgörauka. Ef grillið er ekki notað í lengri tíma er eindregið mælt með að losa rafhlöðuhólf frá grillinu og geyma það sé á þurrum og svölum stað.

4.2 Skipt um rafhlöður

Rafhlöðuhólf er undir stjórnborðinu. Til að komast að hólfinu:

1. Fjarlægðu vatnsskúffurnar (mynd 05).
2. Ýttu á flípana 2 til að losa rafhlöðuhólf undan stjórnborðinu (mynd 06).
3. Settu rafhlöðurnar í hólf og láttu skautin snúa eins og sýnt er inni í hólfinu.
4. Renndu hólfina aftur á sinn stað undir stjórnborðinu. Opna hliðin á hólfinu þar sem sést í rafhlöðunum ætti að snúa að þér þegar þú setur hólfnið inn. (Mynd 07).
5. Athugaðu hvort allt virki! Ýttu á kveikjuhappinn, eða snúðu einum af stjórnhappunum eftir grillið er ekki með kveikjuhapp. Þú ættir að heyra íkveikjakerfið mynda neista.

Varúð: Ekki blanda saman gömlum og nýjum rafhlöðum. Ekki blanda saman alkalískum, hefðbundnum (kolefni-zink) eða margnota rafhlöðum. Ekki má hlaða einnota rafhlöður.

4.3 Förging á rafhlöðum



Þetta tákn sem má finna á rafhlöðunum þýðir að þegar þær eru tómar skal fjarlægja rafhlöðurnar úr hólfinu og síðan setja þær í endurvinnslu eða farga þeim á réttan hátt.

Ekki má henda rafhlöðunum með venjulegu heimilisorpi, heldur fara með þær á móttökustöð (endurvinnslustöð o.s.frv.). Leiðaðu upplýsingar hjá opinberum stofnunum. Aldrei má fleygja rafhlöðum út í náttúruna. Ekki má reyna að kveikja á rafhlöðum. Ákveðin efni (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) sem finnast í notuðum rafhlöðum geta verið hættuleg umhverfinu og heilsu fólks.

5 - INSTACLEAN® AQUA

Mælt er með að fylla vatnsskúffurnar undir stjórnborðinu af vatni. Þetta er valfrjálst og ekki nauðsynlegt til að grillið þitt virki rétt. Hins vegar mælir Campinggaz® eindregið að nota það með vatni því það hefur marga kosti. Vatnið kemur í veg fyrir að fitu- og matarleifar brennist inn í ferlig og dregur þannig töluvert úr hættu á íkveikju. Uppfunin sem verður á meðan þú grillar hindrir einnig frá fitu. Þótt sé þessu snúðuga kerfi getur þú einfaldlega tekið óhreinu hluta grillins úr og þvegið þá með sápuvatni þegar tími er kominn á þrif. Engin þörf á að skrubbja neitt!

5.1 Undirbúningur fyrir eldun

1. Gakktu úr skugga um að grillið þitt sé á flötu og láréttu yfirborði.
 2. Opnaðu vatnsskúffuna þar til hún læstist hálfu leið úti (mynd 08).
 3. Gakktu úr skugga um að tappinn sé rétt hertur svo að ekkert vatni leki út.
 4. Settu venjulegt kranavatni í vatnsskúffuna, annað hvort með meðfylgjandi íláti (fer eftir gerð grillins) eða hvaða öðru íláti sem er. Farðu eftir aðræðingunum um hversu mikið vatn má setja í vatnsskúffuna:
 - Ef grillið þitt er með 3 aðalbrennara skal fylla stóru skúffuna með 1,5L af vatni.
 - Ef grillið þitt er með 4 aðalbrennara skal fylla hvora vatnsskúffuna fyrir sig með 0,75L af vatni.
- Ath.:** Einnig geturðu notað meðfylgjandi fitubakka sem mælibolla, þar sem hann er þegar með réttar mælingingar merktar á sér. Skúffurnar eru líka með MAX merkingu sem sýnir hversu mikið má fylla þær.

5.2 Vatnsskúffur tæmdar eftir eldun

1. Opnaðu vatnsskúffuna þar til hún læstist hálfu leið úti (mynd 08).
 2. Ef þú átt grill sem hefur framþil með innbyggðri hliðu þarftu að halda tómu íláti undir niðurfallinu áður en þú skrúfar tappann frá. Fyrir allar aðrar gerðir með dýrum þarf að opna dýrnar til að komast að fitubakkanum með síu inni í grind sem er fest við dýrnar. Ef þetta vantar skal setja fitubakkan og grindina með honum undir skúffuna sem á að tæma. (Mynd 09).
 3. Gættu þess að setja síuna í bakkan með fingurgatið fram.
 4. Fjarlægðu tappann með því að skrúfa hann rangsælis (mynd 08) og láttu afrenslið renna niður um niðurfallið þar til skúffan er alveg tóm.
 5. Endurtaktu kröf 1-4 til að tæma hina vatnsskúffuna, ef við á.
 6. Hægt er að taka vatnsskúffurnar alveg úr þú til þrifa þær. Til að taka skúffurnar alveg úr þú þarf að toga aðeins upp á við til að losa um læsingarnar sem stöva skúffurnar hálfu leið og alla leið úti.
 7. Notaðu síuna til að safna matar- og fituleifum og strjúktu þær af áður en þú heilir vatninu úr ílátnu. Settu matar- og fituleifar í endurvinnslu samkvæmt lögum í þínu landi.
- Ath.:** Einnig má fylla vatnsskúffurnar af sandi í staðinn fyrir vatni.

6 - GRILLIÐ NOTAÐ

6.1 Fyrir notkun

Aminning: Ekki má nota grillið fyrr en leiðbeiningarnar hafa verið vandlega lesnar. Einnig skal tryggja eftirfarandi:

- Að engir gaslekar séu til staðar.
- (Mynd 11) Að slangan snerti engin hluti sem gætu hitað.
- Að loftgöf í kernunni séu ekki tepp, sérstaklega í hólfinu þar sem gaskútinn er geymdur.
- Að vatnsskúffurnar hafi verið settar rétt inn í hólfinn og að þær séu rétt staðsettar og hafi verið ýtt inn eins langt og þær komast.
- Að fjarlægjanlegu InstaClean® hlutar eldhólfins hafi verið settir rétt saman (sjá kafla 8 - Þrif og viðhald).
- (Mynd 12) Að brennararnir séu ekki stíflaðir og að ekkert sé fyrir þeim (t.d. kóngulárfefir).

6.2 Grillið notað í fyrsta skipti

þegar grillið er notað í fyrsta skipti skal hita það með alla brennara í FULL FLOW (fullt gasflæði) stöðunni (☼) (með lokið niðri) í um það bil 30 mínútur til að eyða allri lykt sem gæti orðið vegna umframefnis á nýjum hlutum.

6.3 Kveikt á aðalbrennurum og hliðarbrennara grillins (kveiking á hliðarbrennara gildir eingöngu fyrir grill sem eru með hann)

- Skrúfaðu frá gaskútinum.
- Lyftu upp lokinu á grillinu.
- Gakktu úr skugga um að stjórnhapparnir séu í "OFF" (slökkt) stöðunni (O).
- Fyrir grill sem eru með hliðarbrennara er mögulegt að hliðarbrennarinn virki sjálfstætt eða með aðalbrennurum í grillinu. Gættu þess að hliðin yfir hliðarbrennarannum sé opin (mynd 13) áður en kveikt er á honum. Ekki nota pönnu eða pott sem er minni en 12 cm eða stærri en 24 cm.

Ath.: Ekki halla þér yfir eldhólf þegar þú kveikir upp í grillinn!

Ef grillið er útbúið með piezo kveikibúnaði:

- Ýttu á stjórnhappinn og snúðu honum rangsælis í FULL FLOW (fullt gasflæði) stöðuna (☼) (mynd 04).
- Ýttu strax á kveikihappinn (☼) þar til hann smelir.
- Ef ekki kviknar í brennarannum eftir 4 eða 5 tilraunir skal biða í 5 mínútur

og síðan endurtaka ferlið.

- Farðu eins að til að kveikja í hlíðarbrennarannum. Snúðu stjórnhappinn við hlöðina á hlíðarbrennarannum og ýttu á piezo kveikibúnaðinn hægra megin við stjórnborðið við hlöðina á þessari tákmynd (🔥).

Ef grillið er útbúið með rafrænum kveikibúnaði:

- Yttu á stjórnhappinn og snúðu honum rangsælis í FULL FLOW (fullt gasflæði) stöðuna (🔥) (mynd 04).
- Yttu strax á kveikihappinn (🔥). Tífhjólið ætti að heyrast sem láta neista myndast við brennarann. Haltu kveikihappinn áfram niðri í nokkrar sekúndur þar til eldur kviknar í brennarannum.
- Ef ekki kviknar í brennarannum eftir 4 eða 5 tilraunir skalt bíða í 5 mínútur og síðan endurtaka ferlið.
- Farðu eins að til að kveikja í hlíðarbrennarannum. Snúðu stjórnhappinn við hlöðina á hlíðarbrennarannum og ýttu á sama rafræna kveikibúnaðinn á stjórnborðinu.

Ef grillið er útbúið með sjálfvirkum Campingaz® InstaStart® kveikibúnaði:

- Yttu á stjórnhappinn og snúðu honum rangsælis við hlöðina á FULL FLOW (fullt gasflæði) stöðunni (🔥) (mynd 04). Haltu stjórnhappinn niðri og rafræni kveikibúnaðurinn gefur frá sér tífhjólið sem lætur neista myndast við brennarann. Þegar eldur hefur kviknað í brennarannum skalt snúa stjórnhappinn í FULL FLOW stöðuna (🔥) (mynd 04).
- Farðu eins að til að kveikja í hlíðarbrennarannum. Yttu á og snúðu stjórnhappinn við hlöðina á hlíðarbrennarannum.

ATH.: Ef ekki kviknar í brennarannum eða hlíðarbrennarannum eftir um það bil 10 sekúndur skalt bíða í 5 mínútur og endurtaka síðan ferlið.

Þegar búið er að kveikja upp í fyrsta aðal brennarannum er hægt að kveikja upp í öðrum brennara á tvo vegu:

1. Endurtaktu kveikiferlið sem lýst er hér á undan
2. Kveiktu upp í brennarannum hægra eða vinstra megin við kveikta brennarann með því að stilla stjórnhappinn í FULL FLOW stöðuna (🔥) og láta eldinn berast þannig á milli.

6.4 Handvirk ikveikja

Ef piezo eða rafræni kveikibúnaðurinn virka ekki er hægt að kveikja handvirktt upp í grillinu.

1. Lyftu upp lokinu á grillinu.
2. Gakktu úr skugga um að stjórnhapparnir séu í "OFF" (slökkt) stöðunni (O).
3. Fjarlægðu grillgrindina og plötuna
4. Kveiktu á eldspýtu og berðu hana upp að brennarannum sem á að kveikja upp í.
5. Yttu á stjórnhappinn og snúðu honum rangsælis í FULL FLOW stöðuna (🔥).
6. Settu grillgrindina og plötuna aftur á sinn stað. Notaðu ofnhanska.

6.5 Slökkt í grillinu

a. Aðal brennarar

(Mynd 04) Settu stjórnhappana í "OFF" stöðu (O) og skráðu síðan fyrir lokann á gaskútnum.

b. Hlíðarbrennari (ef hann er til staðar í grillinu)

(Mynd 04) Settu stjórnhappinn fyrir hlíðarbrennarann í "OFF" stöðu (O) og skráðu síðan fyrir lokann á gaskútnum ef ekki er verið að nota aðal brennara grillins lengur.

6.6 Lýsing stjórnborðsins (aðeins í ákveðnum gerðum)

Stjórnhapparnir með InstaStart® aðgerð lýsast upp um leið og stjórnhappnum er snúið til að stjórna gasflæðinu. Ef það á að vera slökkt á grillinu gefur lýsingin líka til kynna að lokinn á stjórnhappnum sé enn opin og sýnir þannig að ekki hafi verið slökkt rétt á honum.

ATH.: Lýsingin gefur ekki til kynna að gas eða logi séu til staðar. Ekki er hægt að skipta um LED ljós.

7 - ELDUNARUPPLIFUN

Þegar þú hefur kveikt upp í grillinu þínu er kominn tími til að grilla! Það er góð venja að hita grillið upp í nokkrar mínútur áður en byrjað er að grilla matinn í því. Það hjálpar líka við að ná upp réttum hita til að elda, eins og þegar eldað er á pönnu eða í ofni, og kemur í veg fyrir að maturinn festist og tryggir stökka og brúna stekingarskorpu. Campingaz® mælir alltaf með því að nota ofnhanska við meðhöndlun á hlutum sem gætu hitnað mikið.

7.1 Endalausir eldunarmöguleikar

Vissir þú að sum matvæli henta betur fyrir ólík grillunaryfirborð? Grillgrindur henta matvæli til að grilla feit kjöt á borð við pylsur og steikur, og húð á fuglum. Eldun á grillgrind notar yfirleitt hærra hitastig á yfirborð matarins, þar sem hitinn berst beint frá loganum í matinn. Steypjárnmið dregur í sig hitna og eykur hann þannig að maturinn brúnað eða brennur við snertingu. Þetta myndar rendurnar sem allir vilja hafa á grilluðum steikum og pylsum. Einnig kemur það í veg fyrir að maturinn stekist í eigin fitu. Grillplötur/plancha-plötur eru hins vegar hentugri fyrir viðkvæmari grillmat,

svo sem fisk, sjávarafurðir, grænmeti, ávexti eða niðurskorinn mat. Grillplatan geislar hita stöðugt frá öllu steypjárnsvyfirborðinu í matinn og eldar og brúnar hann jafnt. Logarnir snerta aldrei matinn, sem þýðir líka að ekki er hætt á ikeivæki eða kolamyndun, sem er mun hollara. Einnig má nota grillplötuna til að elda fjótandi mat eða deig, svo sem egg eða pönnukökur.

Grillið er einnig með hitagrind, þar sem ólík matvæli þurfa ólíkan tíma til að eldast. Það er minni grind sem er staðsett fyrir ofan aðalgrindina og er aðallega notuð til að halda elduðum mat heitum, án þess að hafa hann í jafn miklum hita og á grillgrindinni. Þetta gerir kleift að klára að elda mat sem þarf lengri tíma. Einnig má nota hitunargrindina sem aukagrillgrind þegar grillið er notað eins og ofn fyrir óbeina eldun, fyrir rétti á borð við fylta tómata, bakabóð kartöflur eða braud. Það er hægt að grilla endalausn fjölda af uppskriftum, þökk sé öllum ólíku grindunum og plötunum sem hægt er að fá með grillinu.

7.2 Leystu sköpunargleðina úr læðingi með meiri fjölhæfni við eldun

Skoðuðu Campingaz® Culinary Modular útskiptanlegu lausnirnar til að fá enn meiri fjölhæfni sem nær út fyrir eldunaryfirborð! Taktu einfaldlega þurr innri hringinn á breytanlegu grindinni og settu í einn af fjölmörgum grillaukahlutum frá Campingaz® Culinary Modular. Campingaz® Culinary Modular aukahlutirnir bjóða upp á alla þá valkosti sem grillsalærkin í þér gimist, svo sem pizzapönnu, Paellapönnu og jafnvel Wokpönnu.

7.3 Lokid uppi eða niðri? Bein og óbein eldun

Best er að hafa lokið á grillinu uppi þegar þarf að brúna hana fullkomnu steik eða nota Campingaz® Wok pönnuna eða elda á grillplöt/plancha. Þegar þarf er gert berst hitinn "beint" á milli frá grillgrindinni eða plötunni í matinn. Hins vegar er líka hægt að nota grillið eins og ofn þegar lokið er niðri. Í því tilfalli berst hitinn "óbeint" í matinn gríð heita loftinu sem er inni í lokuðu grillinu. Campingaz® Chicken Roaster kjúklingasteikjarinn, hitunargrindur eða snúningsspjót eru tilvalin fyrir óbeina eldun, en vinsælast er líklega að elda pizzu á grillinu. Notaðu Campingaz® Pizza Stone pizzasteininn til að fá stökka og fullkomna grillpizzu.

7.4 Haltu matnum safaríkum og stökku!

Grill er fullkominn leið til að búa til gómsætan mat fyrir opnu eldi. En hvernig er hægt að halda matnum safaríkum án þess að fórna gómsætri skorpunni?

Campingaz® Blue Flame kerfið myndar dálítla vatnsuppgufun sem lokar inni safann í matnum án þess að stökka grillskorpan glast. Blue Flame kerfið grillar svipað og þegar mjúkt brauð með stökku skorpu er bakað og heldur grillmatnum bæði safaríkum og með góðu skorpu, hvort sem hann er grillaður eða ofnstekitur. Gættu þess bara að fylla vatnsskúffurnar upp að hámarksmerkingunni fyrir hverja notkun.

7.5 Hollari, öruggari og ánægulegri eldamenska með töluvert minni ikeivæki í fitu- og matarleifum.

Nýja Blue Flame kerfið frá Campingaz® veitir hraðari forhitun, fullkomna hitadreifingu og töluvert minni hætti á ikeivæki í fitu- og matarleifum. Það getur verið hættulegt þegar kviknar í fitu- og matarleifum því eldurinn getur fljótt orðið stjórnlaus og þá þarf að slökva í honum á annan hátt. Einnig geta gulu logarnir sem sjást við grillun eyðilaggt matinn sem verið er að grilla með því að hafa neikvæð áhrif á bragðið. Einnig eru brennd svæði á grilluðum mat uppsprettu krabbameinsvaldandi efna. Ný hönnun brennarans dreifir loganum á snjallan hátt undir allt grillifyfirborðið og veitir fullkomlega jafna hitadreifingu. Brennarahlifin er innfelleið í gindurum þannig að hlífðarlagið undir eldunaryfirborðinu er fjarlæggt. Þannig er komið í veg fyrir að heit fita og safi safnist upp og valdi hættulegum logum í eldhöfninu. Vatn frá InstaClean® Aqua kerfinu hjálpar enn frekar við að koma í veg fyrir loga.

7.6 Óparfi að skrúba lengur!

Hin snjalla og auðveldla Campingaz® InstaClean Aqua tækni er innbyggð í grillin í þinni tegund og notar vatn til að gera þrífir eins einföld og hægt er. Vatn er fyllt á skuffur framan á grillinu og kemur í veg fyrir að fitu- og matarleifar brennist inn í efnið. Einnig hjálpar uppgufunin sem verður þegar grillið er með því að hrinda frá fitu þannig að fita og matarleifar brennist ekki inn í efnið í eldhöfninu. Þökk sé þessu sniðuga kerfi getur þú einfaldlega tekið óhreinu hluta grillins úr og þvegið þá þegar tími er kominn á þrif. Engin þörf á að skrúba neitt! Það er auðvelt að tæma skúffurnar af vatni með því að taka tappann einfaldlega úr. Premium og Onyx grill eru einnig afsíslislað með fjarlægjanlegri sítu til að afskilja þykka fitu svo að það sé enn auðveldara að tæma skúffurnar af vatni. Fjótlegt, auðvelt og tándurhreint!

8 - ÞRIF OG VIÐHALD

Við elskum að grilla, en þrífur er alltaf erfið. Þó eru þau mikilvægur hluti af því að grilla. Regluleg þrif auka endingu og áreiðanleika fyrir Campingaz® grillið þitt. Með InstaClean® Aqua tækinni og eftirfarandi leiðbeiningum vonumst við til að gera þríf á grillinu eins auðvelt og þægilegt og hægt er: Ráðlagt er að þrifa grillið reglulega (í seinasta lagi eftir að hafa notað það í 4 til 5 skipti) til að halda því í fullkomnu ástandi. Eftir því notar grillið með vatni er ráðlagt að skipta um vatn eftir hverja notkun.

Svona á að fara að:

- Bíddu eftir að grillið þitt kólni alveg eftir notkun.
- Tæmdu vatnsskúffurnar eins og lýst er í kafla 5.2.
- Notaðu grillbursta úr ryðfríu stáli til að bursta umframleifar af grillgrindum og plötum og settu þær annað hvort í uppþvottavél eða láttu þær liggja í sápuvatni eða blöndu af hvítu edli og vatni.
- Fjarlægðu InstaClean® hlutina (mynd 14). Þökk sé InstaClean® Aqua tækninni ætti að nægja að nota svamp sem rispar ekki og sápuvatn til að þrifa hlutina.
- Skolaðu og þurrkaðu hlutina.

Hafðu í huga að svampar sem rispa gætu skemmt grillið.

8.1 Brennari

Gáðu reglulega að því hvort óhreinindi eða kóngulóarvefir stífla opin á brennurinum, þrífðu brennarann með rökum svampi (vættum upp úr vatni og uppþvottalegi). Notaðu rakan stálbursta ef þess þarf. Gættu þess að öll brennarop séu óstífluð og þurr áður en brennarinn er notaður aftur. Losaðu um stíflur í brennarann með vírbursta, ef þess þarf. Þrífðu loftinntökin (mynd 12) og opin á brennarann (mynd 15), ef þess þarf.

ATH.: Regluleg þrif lengja endingartíma brennarans og koma í veg fyrir oxun sem gæti myndast snemma vegna sýrleifa frá eldamenskunni. Hins vegar er oxun á grillbrennarannum eðlileg.

9 - GEYMSLA

- Skrúfaðu fyrir gaskútinn eftir notkun.
- Ef grillið er geymt á lokuðu geymslusvæði skal aftengja gaskútinn og geyma hann úti.
- Ef grillið er geymt úti, mælir Campingaz® eindregið með því að nota viðeigandi yfirbrenslu til að verja grillið gegn veðri og óhreinindum.
- Ef ekki á að nota grillið í lengri tíma er ráðlagt að geyma það á þurrum og skjólsælum stað (t.d. bílskúr).
- Umhverfi sem fyltir fyrir ryðgun: sýna skal sérstaka aðgát ef grillið er notað nálægt hafi. Ekki má geyma það úti óvaríð og það verður að vera á skjólsælum og þurrum stað.

9.1 Campingaz® Push2Fold hliðarborð (fer eftir gerð grillisins)

Ef grillið þitt er með Push2Fold hliðarborð er hægt að fella þau niður með því að ýta einfaldlega á stöngina undir hliðarborðinu (mynd 16). Þegar þú vilt láta borðin fara aftur í lárétta stöðu þarf bara að lyfta því upp og það læsist á réttan stað. Lestu leiðbeiningarnar um samsetningu sem fylgdu með grillinu ef þörf er á nánari upplýsingum.

10 - AUKAHLUTIR

Campingaz® hefur hannað fjölmarga aukahluti til að þú getir fengið sem mest út úr grillinu þínu og til að hjálpa þér að elda uppáhaldsréttina þína á grillinu, gera þrífni eins einföld og hægt er og til að tryggja að þú getir látið grillið þitt endast lengur.

Nauðsynjavörur fyrir grillið	Þrif & vernd
Premium áhöld: Spaðar, tangir o.s.frv.	Sérstaknar yfirbrenslur
Steikarspjót	Burstar
Pizzasteinn	Grillhreinsiefni
Wok panna (sjá athugasemd hér fyrir neðan)	Hreinsiefni fyrir ryðfrítt stál
Paella panna	
Plancha plata	

MIKILVÆGT: Af öryggisástæðum má ekki nota Culinary Modular Wok pönnu (tilv. 2000014584) með grillinu þínu. Notaðu í staðinn Culinary Modular Cast Iron Wok pönnuna (tilv. 2000036961) eða Culinary Modular Mandarin Wok pönnu (tilv. 2000038449) sem er með framleiðsludagsetningu fyrir október 2020. Hægt er að finna þessar upplýsingar á handfanginu.


Til að sjá allt vöruúrval okkar og upplýsingar er hægt að fara á www.Campingaz.com

ADG (Campingaz®) mælir með að gasgrillin frá þeim séu eingöngu notuð með aukahlutum og varahlutum frá Campingaz®. ADG (Campingaz®) tekur á sig enga ábyrgð vegna skemmda eða bilana sem urðu vegna notkunar á aukahlutum og/eða varahlutum frá öðrum vörumerkjum.

11 - UMHVERFISVERND

Ekki gleyma umhverfinu! Grillið þitt inniheldur efni sem hægt er að endurheimta eða endurvinnna. Ef þú vilt fleygja grillinu þínu skaltu fara með þessi efni á móttökustöð nálægt þér og flokka umbúðirnar.

Urgangur frá raf- og rafeindabúnaði:

 Þetta tákn merkir að farga verður rafmagnskerfi grillisins sérstaklega. Flokka verður rafmagnsbúnað grillisins og fleygja því á réttan hátt þegar grillið hefur lokið líftíma sínum. Ekki má fleygja rafmagnskerfinu með öflokuðu heimilissorpi.

Flokkun úrgangs hvetur til endurnotkunar, endurvinnslu eða annars konar endurheimtingar á endurvinnanlegum efnum í þessum úrgangi. Fárðu með rafmagnskerfi grillisins á móttökustöð eða endurvinnslustöð. Leitaðu ráða hjá opinberum yfirvöldum ef þú ert í óvissu. Aldrei má fleygja þessum efnum út í náttúruna. Ekki reyna að brenna efnið. Akveðin hættuleg efni í raf- og rafeindabúnaði geta verið hættuleg umhverfinu og haft möguleg neikvæð áhrif á heilsu fólks.

12 - BILANAGREINING

Vandamál	Líkleg orsök / úrbætur
Ekki hægt að kveikja upp í brennarannum	<ul style="list-style-type: none"> • Ekki nógu mikið gas. • Þrýstijafnarinn virkar ekki. • Stífla í slöngu, loka, brennara eða brennaraopi.
Brennarinn 'smellir' eða slekkur í sér	<ul style="list-style-type: none"> • Athugaðu hvort gas berist í grillið. • Athugaðu slöngutengi. • Hafðu samband við þjónustuaðila.
Hikstandi, óstöðugir logar	<ul style="list-style-type: none"> • Nýr gaskútur gæti innihaldið loft. Haltu notkun áfram og vandamálið hverfur. • Hafðu samband við þjónustuaðila.
Stórir logar á yfirborði brennarans	<ul style="list-style-type: none"> • Þrýstistútur rangt tengdur við brennara. Stíltu brennarann. • Brennarinn er stíflaður (t.d. kóngulóarvefir). Þrífðu brennarann. • Hafðu samband við þjónustuaðila.
Loginn lágur á þrýstistút	<ul style="list-style-type: none"> • Gaskúturinn er næstum því tómur. Skiptu um gaskút og vandamálið hverfur. • Hafðu samband við þjónustuaðila.
Miklir logar frá uppsafnaðri fitu	<ul style="list-style-type: none"> • Of mikill hiti í grillinu: Lækkaðu logann. • Þrífðu fitubakkann.
Hægt að kveikja upp í brennurum með eldspýtu en ekki með "PIEZO" kveikibúnaðinum	<ul style="list-style-type: none"> • Bilaður kveikihnappur, vír eða rafskaut. Athugaðu tengin hjá kveikisnúrunni. • Athugaðu ástand rafskauta og tengivírs. • Hafðu samband við þjónustuaðila.
Eldur í tengi	<ul style="list-style-type: none"> • Leki í tengi. • Skrúfaðu strax fyrir gaskútinn. • Hafðu samband við þjónustuaðila.
Ónógur hiti	<ul style="list-style-type: none"> • Stíflaður þrýstistútur eða brennari. • Hafðu samband við þjónustuaðila.
Eldur á bak við stjórnhnapp	<ul style="list-style-type: none"> • Bilun í kranaeiningu. • Slökktu á grillinu. • Hafðu samband við þjónustuaðila.
Eldur undir stjórnborði	<ul style="list-style-type: none"> • Slökktu á grillinu. • Skrúfaðu fyrir gaskútinn. • Hafðu samband við þjónustuaðila.

Mając to na uwadze, grill został specjalnie zaprojektowany tak, aby oferować następujące korzyści:

- Zdrowsze, bezpieczniejsze i przyjemniejsze gotowanie dzięki konstrukcji znacznie ograniczającej powstawianie rozpylisków.
- Apetyczne posmaki dzięki zatrzymywaniu wilgoci wewnątrz potraw, co zapewnia ich soczystość i chrupiącą doskonałość.
- Rozszerzona wszechstronność gotowania pozwalająca na kreatywność podczas grillowania dzięki systemowi Culinary Modular.
- Łatwe i innowacyjne czyszczenie dzięki zintegrowanej technologii InstaClean® Aqua.
- Wydajne grillowanie dzięki palnikom w optymalnym miejscu w połączeniu z unikalną konstrukcją rusztu, która nie wymaga osłon palnikowych. Mniejsze zużycie energii ogrzewającej niepotrzebne części grilla i mniej części do czyszczenia.
- Zoptymalizowana moc, która zapewnia doskonałą wydajność grillowania i współczynnik zużycia gazu.
- Trwałość i niezawodność ze względu na długą żywotność poszczególnych części i materiałów.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania, należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Zalecamy, aby przed użyciem dokładnie zapoznać się z dostarczonymi instrukcjami i informacjami.

Niniejsza instrukcja ułatwi przygotowanie grilla do użytkowania. Zawiera też przydatne informacje, dzięki którym można rozpocząć grillowanie w najlepszych możliwych warunkach.

Mamy nadzieję, że będziesz zadowolony z tego grilla oraz że korzystanie z niego przyniesie Ci tyle radości, co nam jego projektowanie. Campingaz® życzy Ci wielu miłych chwil z rodziną i przyjaciółmi, które spędzicie razem, korzystając z grilla Campingaz®!

1 – WAŻNE

Grill przedstawiony w tej instrukcji może wyglądać nieco inaczej niż Twój. Ilustracje służą jedynie do celów poglądowych.

Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby

bezpiecznie użytkować grill i uniknąć jego uszkodzenia:

Nie należy modyfikować grilla. Wszelkie modyfikacje grilla mogą być niebezpieczne.

Ten grill został zaprojektowany do normalnego użytku prywatnego i nie jest przeznaczony do celów komercyjnych.

- Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcjami.
- Używać tylko na zewnątrz.
- Zaleca się noszenie rękawic przy montażu grilla.
- Z tym grilem nie należy używać żadnego innego źródła paliwa niż LPG.
- Nie używać nastawnego regulatora niskiego ciśnienia. Należy stosować wyłącznie regulatory stałe, które spełniają odpowiednie normy europejskie.
- Aby zapewnić bezpieczne działanie grilla, nigdy nie należy używać płyt opiekających, które pokrywają 100% powierzchni gotowania.
- Należy regularnie czyścić części przy podstawie komory spalania, aby uniknąć ryzyka zapalenia się z nadmiaru pozostałości tłuszczu i resztek potraw.
- W pobliżu tego grilla nie należy przechowywać ani używać benzyny ani innych łatwopalnych płynów lub oparów.
- W promieniu co najmniej 60 cm wokół grilla nie powinny znajdować się żadne łatwopalne materiały.
- W trakcie użytkowania grill musi znajdować się z dala od łatwopalnych materiałów.
- Nie należy pozostawiać grilla bez nadzoru w trakcie użytkowania.
- Nie należy przemieszczać zapalonego grilla.
- Aby zapewnić prawidłowe i bezpieczne działanie grilla, należy go ustawić na powierzchni. Należy unikać miękkich powierzchni, takich jak trawa lub błotnisty teren, ponieważ kółka obrotowe mogą zapadać się w ziemię i blokować się pod ciężarem grilla.
- **UWAGA:** Dostępne części mogą się bardzo nagrzewać. Zabezpieczyć przed dostępem małych dzieci.
- Należy ostrożnie obchodzić się z pokrywą grilla, zwłaszcza podczas użytkowania. Nie należy nachylać się nad komorą spalania ani powierzchni do grillowania, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Nie należy manipulować przy częściach zabezpieczonych przez producenta lub przedstawiciela producenta.
- Po użyciu należy każdorazowo zakreślić butle z gazem.
- Jeżeli urządzenie posiada kółka: należy ciągnąć dwie dźwignie hamulcowe, aby zapobiec przemieszczaniu się grilla.
- Jeżeli poczujesz zapach gazu:
 1. Zamknij zawór butli z gazem.
 2. Zgaś wszystkie płomienie otwartego ognia.
 3. Otwórz pokrywę.
 4. Jeśli zapach nadal się utrzymuje, patrz rozdział „3.3 – Sprawdzanie szczelności” lub niezwłocznie skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą detalicznym.

2 – MONTAŻ

2.1 Rozpakowywanie

Podczas otwierania/rozpakowywania grilla należy ostrożnie korzystać z noża lub ostrza, aby nie uszkodzić części. Każdy element należy uważnie wyjmować z opakowania.

2.2 Miejsce montażu

Należy zapewnić sobie wystarczającą ilość miejsca do montażu. Aby zapobiec zarysowaniu i uszkodzeniom podczas rozpakowywania grilla, zalecamy podłożenie miękkiego materiału lub prace na miękkiej powierzchni. Należy umieścić wszystkie części w miejscu montażu tak, aby znajdowały się w odpowiedniej odległości od siebie. Dzięki czemu nie będą się stykać i powodować niepotrzebnych zarysowań podczas montażu.

2.3 Narzędzia

Nie zalecamy korzystania z wkrętarki podczas montażu. Urządzenie ze względu na swoją moc mogłoby uszkodzić metal. Należy użyć śrubokręta ręcznego. Należy dokładnie sprawdzić, czy używany model pasuje do główki śruby, aby uniknąć jej uszkodzenia.

2.4 Montaż

Aby montaż grilla Campingaz® przebiegał płynnie, należy postępować ściśle według dostarczonej instrukcji. W celu uniknięcia komplikacji, w przypadku niektórych kroków instrukcja zaleca wykonywanie czynności przez dwie osoby. Wskazuje to następujący pictogram:



Grill jest teraz zmontowany i prawie gotowy do przygotowania pierwszego posiłku!

Jeszcze tylko kilka kroków i montaż będzie zakończony:

1. Podłączyć urządzenie do źródła gazu. Patrz rozdział 3.2.
 2. Włożyć baterie (w zależności od modelu). Patrz rozdział 4.2.
 3. Napelnić tacki wodą/piaskiem (opcjonalnie) Patrz rozdział 5.1.
- Szczegółowe informacje dotyczące każdego z kroków znajdują się poniżej:

3 – PODŁĄCZANIE I KORZYSTANIE Z GAZU

3.1 Butla gazowa

Ten grill jest przeznaczony do pracy z butlami o wadze od 4,5 do 15 kg zawierającymi butan, propan lub butan/propan z odpowiednim regulatorem niskiego ciśnienia:

- **Francja, Belgia, Luksemburg, Wielka Brytania, Irlandia, Portugalia, Hiszpania, Włochy, Grecja, Cypr:**
butan 28 mbar / propan 37 mbar.
- **Holandia, Czechy, Słowacja, Węgry, Słowenia, Norwegia, Szwecja, Dania, Finlandia, Bułgaria, Turcja, Rumunia, Chorwacja, Malta, Estonia, Litwa, Lotwa, Islandia:**
butan 30 mbar / propan 30 mbar.
- **Polska:**
propan 37 mbar.

Należy zawsze podłączać lub wymieniać butlę w dobrze wentylowanym miejscu, nigdy w pobliżu płomieni, iskrów lub źródła ognia.

Możliwość umieszczenia i użycia butli gazowej w komorze wózka pod grillem zależy od wysokości butli. Więcej informacji znajduje się w instrukcji montażu.

3.2 Przewód gazowy

Grill powinien być używany z elastycznym przewodem, który nadaje się do stosowania z butanem, propanem lub butanem/propanem. Należy zawsze sprawdzić, czy stosowany przewód jest właściwy i ma odpowiednią długość zgodnie z wymogami dla poszczególnych regionów podanych poniżej. Przewód należy natychmiast wymienić, jeśli jest uszkodzony lub pęknięty, gdy wymagają tego przepisy krajowe lub po zakończeniu jego cyklu eksploatacji. Nie należy ciągnąć ani przebiegać przewodu. Należy trzymać go z dala od rozgrzanych części grilla (rys. 11). Sprawdzić, czy elastyczny przewód rozciąga się normalnie, bez skręcania lub ciągnięcia.

Francja:

Grill jest posiada gazowe złącze wlotowe z gwintem G1/2 wraz z karbowaną końcówką NF i uszczelką. Dlatego grill może być stosowany z dwoma rodzajami przewodów elastycznych:

- a. Elastyczny przewód mocowany do karbowanych końcówek grilla i boków regulatora, podtrzymywany za pomocą opasek zaciskowych (zgodnie z normą XP D 36-110). Zalecana długość przewodu wynosi 1,25 m, przy czym nie powinien on być dłuższy niż 1,50 m. Aby używać grilla z elastycznym przewodem XP D 36-110 (rys. 01):
 - ii. Nasunąć elastyczny przewód maksymalnie na karbowaną końcówkę po stronie grilla i regulatora.
 - ii. Wsunąć opaski zaciskowe za dwa pierwsze karby na końcówkach i zaciśnąć je, aż główka ulegnie zerwaniu.

iii. Sprawdzić szczelność zgodnie z instrukcjami w sekcji 3.3.

- b. Elastyczny przewód (zgodnie z normą XP D 36-112 lub NF D 36-112) wyposażony w nakrętkę z gwintem G 1/2 do mocowania w grillu oraz nakrętkę z gwintem M 20 × 1,5 do mocowania w regulatorze. Zalecana długość przewodu wynosi 1,25 m, przy czym nie powinien on być dłuższy niż 1,50 m.
- Aby używać grilla z elastycznym przewodem XP D 36-112 lub NF D 36-112, nakrętkami G 1/2 i M 20 × 1,5 (rys. 02):
- Poluzować i zdjąć karbowaną końcówkę NF, aby uwolnić złącze wlotowe G 1/2.
 - Zdjąć uszczelkę.
 - Dokręcić nakrętkę się na przewodzie nakrętkę z gwintem G 1/2 na złącze wlotowym grilla, a nakrętkę M20 × 1,5 na złącze wylotowym regulatora, zgodnie z instrukcjami dostarczonymi z elastycznym przewodem.
 - Za pomocą klucza przytrzymać złącze wlotowe grilla i dokręcić lub poluzować nakrętkę z gwintem, korzystając z drugiego klucza.
 - Za pomocą klucza przytrzymać złącze wlotowe regulatora.
 - Sprawdzić szczelność zgodnie z instrukcjami w sekcji 3.3.

Belgia, Luksemburg, Wielka Brytania, Irlandia, Portugalia, Hiszpania, Włochy, Chorwacja, Grecja, Holandia, Czechy, Słowacja, Węgry, Rumunia, Norwegia, Szwecja, Dania, Finlandia, Bułgaria, Turcja, Słowenia, Polska, Cypr, Malta, Estonia, Litwa, Łotwa, Islandia: Grill jest wyposażony w złącze okrągłe. Grill powinien być używany z elastycznym przewodem, który nadaje się do stosowania z butanem i propanem. Długość przewodu nie powinna przekraczać 1,20 m.

3.3 Sprawdzanie szczelności

Ważne: nigdy nie używać otwartego płomienia w celu sprawdzenia szczelności.

- Należy pracować na zewnątrz, z dala od wszelkich źródeł zapłonu. Nie palić tytoniu.
- Należy upewnić się, że pokręta kontrolne są ustawione w pozycji „WYŁĄCZONE” (O).
- Zamontować regulator na butli z gazem zgodnie z jego instrukcją.
- Podłączyć elastyczny przewód do regulatora i grilla zgodnie z opisem w sekcji 3.2.
- Użyć odpowiedniego roztworu do sprawdzania szczelności. Możliwe jest również przygotowanie własnego roztworu do sprawdzania szczelności, mieszając 1 szklankę wody z 1 szklanką płynu do mycia naczyń w butelce z rozpylaczem.
- (Rys. 03) Nalożyć lub spryskać roztwór na połączenia między butlą/regulatorem/przewodem/grillem.
- Otworzyć zawór butli z gazem (pokrętła kontrolne powinny pozostać w pozycji „WYŁĄCZONE” (O)). Pęcherzyki w roztworze do sprawdzania szczelności wskazują, że istnieje wyciek.
- Wyciek można usunąć, dokręcając lub zacieśniając połączenie albo wymieniając wadliwy element. Nie należy korzystać z grilla do czasu usunięcia wycieku.
- Zamknąć zawór butli z gazem.

Ważne: Szczelność należy sprawdzać co najmniej raz w roku i po każdej wymianie butli z gazem.

3.4 Wymiana butli z gazem

- Należy zawsze pracować w dobrze wentylowanym miejscu, nigdy w pobliżu płomieni, iskrów lub źródeł ognia.
- (Rys. 04) Ustawić pokrętła kontrolne z powrotem w pozycji „WYŁĄCZONE” (O), a następnie zamknąć zawór butli z gazem, obracając jego pokrętło.
- Zdjąć regulator i sprawdzić stan uszczelki.
- Wymienić pustą butlę na pełną, i umieścić ją w odpowiednim miejscu. Zamontować regulator, zwracając uwagę, aby nie naprężyć przewodu.
- Sprawdzanie szczelności.

4 – BATERIE DO ZAPALNIKA ELEKTRONICZNEGO I/LUB OŚWIETLENIA (w zależności od modelu)

4.1 Wymagania dotyczące baterii

Jeżeli grill jest wyposażony w zapalnik elektroniczny, wymaga on jednej baterii alkalicznej AA.

Jeśli grill jest wyposażony w zapalnik elektroniczny i podświetlane pokrętła kontrolne, wymaga on czterech baterii alkalicznych AA.

Dla wygody użytkownika w zestawie znajdują się odpowiednie baterie.

Jeżeli grill nie jest używany przez dłuższy czas, zdecydowanie zaleca się wyjąć komory baterii z grilla i przechowywanie jej oddzielnie w suchym i chłodnym miejscu.

4.2 Wymiana baterii
Komora baterii znajduje się pod panelem sterowania. Aby uzyskać do niej dostęp:

- Wyjąć szuflady na wodę (rys. 05).
- Nacisnąć 2 zaczepy zwalniające komory baterii pod panelem sterowania (rys. 06).
- Włożyć baterie do komory zgodnie z biegunowością wskazaną w jej wnętrzu.
- Wsunąć komorę z powrotem pod panel sterowania. Podczas umieszczania komory, jej część, w której widoczne są baterie, powinna

być skierowana w stronę użytkownika. (Rys. 07).

- Sprawdzić, czy urządzenie działa. Nacisnąć przycisk zapalnika, a jeśli go nie ma, przekręcić jedno z pokręteł. Powinny usłyszeć dźwięk iskrenia.

Uwaga: Nie należy mieszać starych i nowych baterii. Nie należy mieszać baterii alkalicznych, standardowych (węglowo-cynkowych) i akumulatorów. Nie należy ładować baterii, które nie są do tego przeznaczone.

4.3 Utylizacja baterii



Ten symbol umieszczony na bateriach oznacza, że po zakończeniu eksploatacji należy je usunąć z urządzenia, a następnie podać recyklingowi lub odpowiedniej utylizacji.

Nie należy wyrzucać baterii do kosza na śmieci, lecz zanieść do punktu zbiórki (centrum recyklingu itp.). Informacje na ten temat można uzyskać u lokalnych władz. Nigdy nie należy wyrzucać baterii do środowiska. Nie należy próbować ich spalić: obecność niektórych substancji (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) w użytych bateriach może być niebezpieczna dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

5 – INSTACLEAN® AQUA

Zaleca się, aby szuflady pod panelem sterowania były wypełnione wodą. Jest to opcjonalne i nie jest konieczne do prawidłowego działania grilla. Jednak „Campingaz” zdecydowanie zaleca napełnianie ich wodą ze względu na wiele korzyści. Woda zapobiega wpalaniu się pozostałości tłuszczu i resztek potraw w materiał, co znacznie ogranicza ryzyko powstania rozblysków. Niewielka ilość pary powstająca podczas grillowania działa również jako środek zapobiegający osadzeniu się tłuszczu. Dzięki temu inteligentnemu systemowi, podczas czyszczenia wystarczy wyjąć zabrudzone tłuszczem części grilla i po prostu zmyć je wodą z mydłem. Szorowanie nie jest konieczne!

5.1 Przygotowanie przed gotowaniem

- Należy jeszcze raz sprawdzić, czy grill jest ustawiony na płaskiej i poziomej powierzchni.
- Otworzyć szufladę na wodę do chwili osiągnięcia pozycji blokady pośredniej (rys. 08).
- Sprawdzić, czy korek spustowy jest prawidłowo dokręcony, aby uniknąć wycieku wody.
- Włączyć zwykłą wodę z kranu do szuflady za pomocą załączonego pojemnika (w zależności od modelu) lub innego naczynia. Należy przestrzegać zalecanej objętości wody w danej szufladzie:
 - Jeśli grill posiada trzy główne palniki, należy włączyć do dużej szuflady 1,5 l wody.
 - Jeśli grill ma cztery główne palniki, należy włączyć do każdej z dwóch szuflad 0,75 l wody.

Uwaga: Dla wygody możliwe jest używanie załączonego pojemnika na tłuszcz jako miarki, ponieważ ma on odpowiednie oznaczenia ilości wody. Można też kierować się oznaczeniem poziomu MAX w każdej szufladzie, aby mieć pewność, że ilość wody jest odpowiednia.

5. Zamknąć szuflady na wodę.

5.2 Opróżnianie szuflad na wodę po zakończeniu gotowania

- Otworzyć szufladę na wodę do chwili osiągnięcia pozycji blokady pośredniej (rys. 08).
- W przypadku modeli grilla posiadających panel frontowy ze zintegrowaną poką, przed odkręceniem korka spustowego należy umieścić pod nim zapasowy pojemnik. W przypadku wszystkich pozostałych modeli z drzwiczkami, należy otworzyć drzwiczki, na których znajduje się pojemnik na tłuszcz z filtrem, umieszczony w uchwycie przymocowanym do drzwi. Jeśli go nie ma, umieścić pojemnik na tłuszcz wraz z uchwytem pod szufladą, którą chcesz opróżnić. (Rys. 09.)
- Upewnić się, że filtr został umieszczony w pojemniku tak, aby otwór na palec był skierowany do przodu.
- Odkręcić korek spustowy w lewo (rys. 10), aby zużyta woda spłynęła przez otwór odprowadzający aż do całkowitego opróżnienia.
- Jeżeli urządzenie ma drugą szufladę, powtórz czynności 1-4.
- Szuflady na wodę można całkowicie wyjąć w celu wyczyszczenia. W celu całkowitego wyjęcia tac należy je lekko podnieść do góry, aby przeszkodziły punkty blokowania w położeniu pośrednim i otwartym.
- Przed wylaniem resztek wody z pojemnika użyć filtra do zebrania i usunięcia resztek potraw i resztek tłuszczu. Resztki potraw i zużyta woda należy poddawać recyklingowi zgodnie z lokalnymi przepisami.

Uwaga: Można też napełnić szuflady na wodę piaskiem.

6 – KORZYSTANIE Z GRILLA

6.1 Przed rozpoczęciem korzystania z grilla

Przypomnienie: Można rozpocząć korzystanie z grilla dopiero po dokładnym przeczytaniu i zrozumieniu instrukcji. Ponadto należy upewnić się, że:

- nie ma wycieków gazu,
- (rys. 11) przewód nie dotyka żadnych elementów, które mogą się rozrzącać,
- otwory wentylacyjne w wózku nie są zatkane, zwłaszcza w obudowie grilla, gdzie znajduje się butla gazowa, i są całkowicie w częściowo zamknięte,
- szuflady na wodę są prawidłowo umieszczone na miejscu, znajdują się w odpowiedniej pozycji i zostały wsunięte do oporu,

- wyjmowane części InstaClean® komory spalania zostały prawidłowo zmontowane (patrz sekcja 8 – Czyszczenie i konserwacja),
- (rys. 12) palniki nie są zablokowane ani zatkane (np. pajęczynami).

6.2 Korzystanie z grilla po raz pierwszy

Podczas pierwszego użycia należy rozgrzać grill, ustawiając wszystkie palniki w pozycji PEŁNEGO PRZEPLYWU (🔥) (przy zamkniętej pokrywie) na około 30 minut w celu usunięcia nieprzyjemnych zapachów pozostałości powłok na nowych częściach.

6.3 Zapalanie głównych palników grilla i palnika bocznego (zapalanie palnika bocznego dotyczy tylko modeli z takim palnikiem)

- Otworzyć zawór butli z gazem.
- Otworzyć pokrywę grilla.
- Należy upewnić się, że pokrętki kontrolne są ustawione w pozycji „WYŁĄCZONE” (O).
- W przypadku modeli z bocznym palnikiem w zestawie, palnik ten może działać niezależnie lub w połączeniu z palnikami grilla. Przed zapaleniem palnika bocznego należy upewnić się, że pokrywa ochronna tego palnika jest otwarta (rys. 13). Nie należy używać palneli ani garnka o średnicy mniejszej niż 12 cm lub większej niż 24 cm.

Uwaga: Nie wolno nachylać się nad komorą spalania przy rozpalaniu grilla!

W przypadku grilla z zapalnikiem piezoelektrycznym:

- Nacisnąć i obrócić pokrętkę kontrolne w lewo, ustawiając je w pozycji PEŁNEGO PRZEPLYWU (🔥) (rys. 04).
- Natychmiast nacisnąć przycisk zapłonu (🔥) do momentu usłyszenia kliknięcia.
- Jeśli palnik nie zapali się po 4 lub 5 próbach, odczekać 5 minut, a następnie powtórzyć czynność.
- Wykonać te same kroki w celu zapalenia palnika bocznego, przekraczając pokrętkę kontrolne obok tego palnika i naciskając zapalnik piezoelektryczny znajdujący się po prawej stronie panelu sterowania przy tym piktogramie (🔥).

W przypadku grilla z zapalnikiem elektronicznym:

- Nacisnąć i obrócić pokrętkę kontrolne w lewo, ustawiając je w pozycji PEŁNEGO PRZEPLYWU (🔥) (rys. 04).
- Natychmiast nacisnąć przycisk zapłonu (🔥). Powinienesz usłyszeć dźwięk tykania, który powoduje iskrzenie w palniku. Przytrzymać przycisk zapłonu przez kilka sekund, aż palnik się zapali.
- Jeśli palnik nie zapali się po 4 lub 5 próbach, odczekać 5 minut, a następnie powtórzyć czynność.
- Wykonać te same kroki w celu zapalenia palnika bocznego, przekraczając pokrętkę kontrolne obok tego palnika i naciskając ten sam zapalnik elektroniczny na panelu sterowania.

W przypadku grilla z zapalnikiem automatycznym Campingaz® InstaStart®:

- Nacisnąć i obrócić pokrętkę w lewo, ustawiając je przy pozycji PEŁNEGO PRZEPLYWU (🔥) (rys. 04). Przytrzymać pokrętkę kontrolne. Elektroniczny zapalnik będzie wytwarzał iskry w palniku, wydając dźwięk tykania. Po zapaleniu palnika ustaw pokrętkę kontrolne w pozycji PEŁNEGO PRZEPLYWU (🔥) (rys. 04).
- Wykonać te same czynności, aby zapalić palnik boczny, naciskając i obracając pokrętkę kontrolne obok tego palnika.

UWAGA: Jeśli palnik lub palnik boczny nie zapali się po około 10 sekundach od włączenia zapłonu, należy odczekać 5 minut przed powtórzeniem czynności.

Po zapaleniu pierwszego palnika głównego istnieją dwa sposoby na zapalenie kolejnego:

1. Powtórzyć czynność zapalania opisaną powyżej.
2. Ustawić pokrętkę kontrolne w pozycji PEŁNEGO PRZEPLYWU (🔥) w palniku obok już zapalonego palnika, dzięki czemu zapali się on od ognia.

6.4 Zapłon ręczny

Jeśli zapalnik piezoelektryczny lub elektroniczny nie działa, możliwe jest rozpalenie grilla ręcznie.

1. Otworzyć pokrywę grilla.
2. Należy upewnić się, że pokrętki kontrolne są ustawione w pozycji „WYŁĄCZONE” (O).
3. Zdjąć ruszt i płytę opiekającą.
4. Zapalić zapalnik, a następnie przyłożyć ją do palnika, który chcesz rozpaść.
5. Nacisnąć pokrętkę kontrolne, a następnie przekręcić je w lewo i ustawić w pozycji PEŁNEGO PRZEPLYWU (🔥).
6. Umieścić ruszt i płytę opiekającą z powrotem na miejscu, używając rękawic ochronnych.

6.5 Wygaszanie grilla

a. Główne palniki

(Rys. 04) Ustawić pokrętkę kontrolne z powrotem w pozycji „WYŁĄCZONE”, a następnie zamknąć zawór butli z gazem, obracając jego pokrętkę.

b. Palnik boczny (jeśli model posiada taki palnik)

(Rys. 04) Ustawić pokrętkę palnika bocznego z powrotem w pozycji „WYŁĄCZONE” (O), a następnie zamknąć zawór butli z gazem, jeśli nie używasz już głównych palników grilla.

6.6 Podświetlenie panelu sterowania (tylko w wybranych modelach)

Pokrętki kontrolne z funkcją InstaStart® podświetlą się natychmiast po ich obrocie w celu otwarcia przepływu gazu.

Oprócz tego, przy włączeniu grilla, podświetlenie sygnalizuje, że zawór pokrętki kontrolnej jest nadal otwarty, co pozwala stwierdzić wzrokowo, że pokrętki kontrolne nie zostały przekręcone prawidłowo.

Uwaga: Podświetlenie nie oznacza obecności gazu lub płomienia.

Diody LED są niewymienne.

7 – GOTOWANIE

Po rozpaleniu grilla nadszedł czas na gotowanie! Zaleca się podgrzanie grilla przez kilkanaście minut przed umieszczeniem na nim jedzenia.

Podobnie jak w przypadku smażenia na patelni lub pieczenia w piekarniku, pomaga to w osiągnięciu odpowiedniej temperatury grillowania i zapobiega przywieraniu jedzenia, zapewniając przy tym chrupiącą, brązową skórkę. Campingaz® zawsze zaleca noszenie rękawic ochronnych podczas pracy z elementami, które mogą się bardzo nagrzać.

7.1 Niezliczone możliwości kulinarne

Czy wiesz, że niektóre potrawy lepiej przyrządzać na określonych powierzchniach do grillowania?

Ruszt lepiej nadaje się do grillowania tustych mięs, takich jak kiełbaski i steki, a także skóry drobiowej. Ponieważ ciepło przenosi się bezpośrednio z płomienia do potrawy, przy gotowaniu na ruszcie temperatura na powierzchni są zazwyczaj wyższe. Żelazo pochłania i intensyfikuje ciepło, przyrzymając potrawy w punkcie styku. To są właśnie ślady grillowania, które uwielbiamy na naszych stekach i kiełbaskach. Ponadto jedzenie nie smaży się we własnym tłuszczu.

Natomiast płyty opiekające / planche są lepsze w przypadku delikatniejszych grillowanych potraw, takich jak ryby, owoce morza, warzywa, owoce czy potrawy pokrojone w kostkę. Płyty opiekające / planche przenoszą ciepło na całej powierzchni żelaznej na jedzenie, dzięki czemu podgrzewają je i zarumieniają równomiernie. Płomienie nie dotykają potrawy, co oznacza, że żelazo nie jest opalane rozżarzonymi i nie ulega zwęgleniu, przez co jest znacznie zdrowsze. Na płytach opiekających / planchach można również przygotowywać potrawy płynne lub lejące, takie jak jajka lub naleśniki.

Ponieważ różne potrawy wymagają różnego czasu przyrządzenia, grill jest również wyposażony w ruszt do podgrzewania. Jest to drugi, mniejszy ruszt, który znajduje się nad głównym grilem i jest używany głównie do podtrzymywania temperatury już ugotowanych potraw, bez wystawiania ich na działanie wysokiej temperatury na głównym ruszcie. Dzięki temu można bez problemu przygotować potrawy wymagające dłuższego czasu gotowania. Ruszt do podgrzewania można też wykorzystać jako dodatkową powierzchnię do grillowania, używając grilla jak piekarnika do gotowania pośredniego potraw takich jak nadziewane pomidory, pieczone ziemniaki lub pieczywo.

Dzięki różnym powierzchniom gotowania dostępnym na grillu można przyrządzać potrawy według niezliczonych przepisów.

7.2 Obudź swoją kreatywność w grillowaniu dzięki rozszerzonej wszechstronności gotowania

Jeszcze większą wszechstronność wykraczającą poza powierzchnie gotowania dają wymienne rozwiązania Campingaz® Culinary Modular! Wystarczy wyjąć wewnętrzny pierścień żelaznego rusztu modułowego i wybrać dowolny z licznych akcesoriów Campingaz® Culinary Modular barbecue Accessories. Od pizzy, paelli, a nawet woka, rozwiązania Campingaz® Culinary Modular oferują wszelkie opcje, jakich może zapragnąć amator grillowania.

7.3 Pokrywa otwarta czy zamknięta? Gotowanie pośrednie i bezpośrednio

Abymy wypiec idealny stek przy użyciu Campingaz® Wok lub w trakcie gotowania na planchy najlepiej pozostawić otwartą pokrywę grilla. Dzięki temu ciepło jest przenoszone przez „pośredni” kontakt między potrawą a gorącym rusztem, płytą opiekającą lub planchą. Można jednak korzystać z grilla jak z piekarnika przy zamkniętej pokrywie. W takim przypadku ciepło jest przenoszone przez „pośredni” kontakt między żywnością a gorącym powietrzem, które krąży pod pokrywą. Campingaz®s Chicken Roaster, ruszty do podgrzewania lub rozna są idealne do pośredniego gotowania, ale ulubiony zastosowaniem jest prawdopodobnie pieczenie pizzy na grillu. Użyj Campingaz® Uizza Stone, aby uzyskać chrupiącą pizzę idealnie wypieczoną na grillu.

7.4 Przyrządzaj chrupiące i soczyste potrawy!

Grillowanie to doskonały sposób na przygotowanie apetycznych, pysznych potraw na otwartym ogniu. Ale jak sprawić by żywność pozostawała soczysta, a równocześnie przyjemnie chrupiąca? System zasilania Campingaz® Blue Flame generuje delikatne odparowywanie wody, które zatrzymuje wilgoć wewnątrz potrawy, bez pobawiania jej chrupiącej, grillowanej skórki. Podobnie jak w przypadku najbardziej miękkich i chrupiących bochenków chleba, system zasilania Blue Flame zapewnia chrupkość i soczystość

potraw z grilla, zarówno pieczonych, jak i zapiekanych. Wystarczy przed użyciem napełnić sztuflady wodą do wymaganego poziomu.

7.5 Zdrowsze, bezpieczniejsze i przyjemniejsze gotowanie dzięki konstrukcji znacznie ograniczającej powstawanie rozbrysków

Nowy system zasilania Blue Flame od Campingaz® oferuje przyspieszone wstępne nagrzewanie, optymalną dystrybucję ciepła i znacznie ograniczone powstawanie rozbrysków dzięki specjalnej konstrukcji. Rozbryski mogą być niebezpieczne, ponieważ potrafią szybko wymknąć się spod kontroli i wymagają specjalnego gaszenia. Ponadto żółte płomienie widoczne podczas grillowania w rzeczywistości psują przyrządzane potrawy, ponieważ negatywnie wpływają na ich smak. Co więcej, zacczernione miejsca na zmgelonych i grillowanych produktach z mięsa są źródłem substancji rakotwórczych.

Nowy palnik w odpowiednim kształcie rozprowadza płomienie pod całą powierzchnią grilla, zapewniając idealnie równomierne rozprowadzanie ciepła. Osłona palnika jest zintegrowana z żelwnymi rusztami, a warstwą zabezpieczającą palnik pod powierzchnią gotowania jest usunięta. Dzięki temu gorące tłuszczu i soki nie mogą gromadzić się i powodować niebezpiecznych rozbrysków w komorze spalania. Woda z systemu InstaClean® Aqua dodatkowo pomaga w kontrolowaniu płomienia.

7.6 Koniec z szorowaniem!

Zintegrowana z grillami serii, inteligentna i bezproblemowa technologia Campingaz® InstaClean Aqua wykorzystuje moc wody, aby zapewnić jak najprostsze czyszczenie.

Wodę nalewa się do sztufla na tłuszcz wsuwanych od przodu, co zapobiega wpalaniu się pozostałości tłuszczu i resztek potraw w materiał. Ponadto niewielka ilość pary powstająca podczas grillowania działa również jako środek zapobiegający osadzeniu się tłuszczu i nie pozwala na jego wpalenie się w materiał komory spalania. Dzięki temu inteligentnemu systemowi, podczas czyszczenia wystarczy wyjąć zabrudzone tłuszczem części grilla i po prostu je zmyć. Szorowanie nie jest konieczne!

Sztuflady na tłuszcz można opróżnić ze zużytej wody, po prostu wyciągając korek. Modele Premium i Onyx są wyposażone w pojemnik na zużytą wodę zawierający wymowny filtr, który oddziela gęste tłuszczu, dzięki czemu usuwanie zużytej wody jest jeszcze łatwiejsze. Czyszczenie jest szybkie, łatwe i dokładne!

8 – CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwielbiamy grillować, ale czyszczenie nigdy nie jest przyjemnością. Jest to jednak bardzo ważny etap każdego grillowania. Regularne czyszczenie poprawia trwałość i niezawodność grilla Campingaz®. Dzięki naszej technologii InstaClean® Aqua w połączeniu z poniższymi instrukcjami staramy się sprawić, aby czyszczenie grilla było jak najwygodniejsze i bezproblemowe.

Aby utrzymać grill w idealnym stanie, zaleca się jego regularne czyszczenie (nie rzadziej niż po 4–5 użyciach). W przypadku korzystania z grilla z wodą zaleca się wymianę wody po każdym użyciu.

Sposób postępowania:

- Po zakończeniu grillowania zacczekać, aż grill całkowicie ostygnie.
- Opróżnić sztuflady z wodą zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale 5.2.
- Używać szcztoki ze stali nierdzewnej do grilla, aby usunąć nagromadzone zabrudzenia z rusztów i płyt opiekających, a następnie umieścić je w zmywarce lub namoczyć w wodzie z mydłem lub w jednorodnej mieszance białego octu i wody.
- Wyjąć elementy InstaClean® (rys. 14). Dzięki technologii InstaClean® Aqua, delikatny zmywak i woda z mydłem powinny wystarczyć, aby bez problemu wyczyścić wszystkie części.
- Oplukać i osuszyć.

Należy pamiętać, że zmywaki ściernie mogą uszkodzić grill.

8.1 Palnik

Należy regularnie sprawdzać, czy żadne zabrudzenia ani pajęczyny nie blokują otworów palnika.

Palnik należy zyczyścić wilgotnym zmywakiem (nasączonym wodą i płynem do mycia naczyń). W razie potrzeby użyć wilgotnej szcztoki stalowej. Przed ponownym użyciem palnika należy upewnić się, że wszystkie jego otwory są drożne i suche. W razie potrzeby odblokować otwory palnika przy użyciu szczotki drucianej.

W razie potrzeby wyczyścić wloty powietrza palnika (rys. 12) i otwory palnika OP (rys. 15).

UWAGA: Regularne czyszczenie przedłuża żywotność palnika i zapobiega przedczesnemu utlenianiu, które może być spowodowane pozostałościami kwasów spożywczych. Jednak utlenianie palnika grilla jest zjawiskiem normalnym.

9 – PRZECHOWYWANIE

- Po użyciu zamknąć zawór butli z gazem, obracając jego pokrętkę.
- W przypadku przechowywania grilla w zamkniętym pomieszczeniu, należy odłączyć butlę z gazem i przechowywać ją na zewnątrz.
- W przypadku przechowywania grilla na zewnątrz, Campingaz® zdecydowanie zaleca użycie odpowiedniego pokrowca, aby chronić grill przed warunkami pogodowymi oraz zabrudzeniami podczas

przechowywania.

- Gdy grill nie jest używany przez dłuższy czas, zaleca się przechowywanie go w suchym, osłoniętym miejscu (np. w garażu).
- Środowisko sprzyjające korozji. Należy zachować szczególną ostrożność, jeśli grill jest przechowywany nad morzem. Nie należy go przechowywać na zewnątrz bez ochrony. Należy go przechowywać w osłoniętym i suchym miejscu.

9.1 Stoliki boczne Campingaz® Push2Fold (w zależności od modelu)

Jeśli grill jest wyposażony w stoliki boczne Push2Fold, można je opuścić i złożyć. W tym celu wystarczy nacisnąć dźwignię pod stolikiem (rys. 16). Aby je rozłożyć ponownie do pozycji poziomej, należy podnieść stół do góry, by samoczynnie zablokował się w tym położeniu. W razie potrzeby należy zapoznać się z instrukcjami montażu zawartymi w opakowaniu.

10 – AKCESORIA

Aby pomóc Ci w pełni wykorzystać możliwości grilla, Campingaz® zaprojektował wiele akcesoriów przydatnych w trakcie przygotowywania wymyślnych potraw, ułatwiających czyszczenie i pozwalających przedłużyć żywotność grilla:

Podstawowe akcesoria do grillowania	Czyszczenie i ochrona
Przybory premium: Szpatułki, szcypce itp.	Dopasowane pokrowce
Rożen	Szcztoki
Kamień do pizzy	Akcesoria do czyszczenia grilla
Wok (patrz uwaga poniżej)	Przyrządy do czyszczenia stali nierdzewnej
Patelnia do paelli	
Plancha / płyta opiekająca	

WAŻNE: Ze względów bezpieczeństwa nie należy używać elementu Culinary Modular Wok (nr ref. 2000014584) na tym grillu. Zamiast tego należy używać elementu Culinary Modular Cast Iron Wok (nr ref. 2000036961) lub Culinary Modular Mandarin Wok (nr ref. 2000038449) z datą produkcji od października 2020 r. Informacje te można znaleźć na uchwycie.

Aby zapoznać się z pełną ofertą i uzyskać więcej informacji, odwiedź stronę internetową www.Campingaz.com

ADG (Campingaz®) zaleca systematyczne korzystanie ze swoich grillów gazowych z akcesoriami i częściami zamiennymi Campingaz®. ADG (Campingaz®) nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia lub awarie spowodowane użyciem akcesoriów lub części zamiennych innych marek.

11 – OCHRONA ŚRODOWISKA

Nie zapominajmy o środowisku! Ten grill zawiera materiały, które można odzyskać lub poddać recyklingowi. Jeśli chcesz pozbyć się grilla, oddaj te materiały do punktu zbiórki odpadów w swojej społeczności i posortuj materiały opakowaniowe.

Opady elektryczne i elektroniczne:

Ten symbol oznacza, że układ elektryczny grilla musi być używany selektywnie. Po zakończeniu okresu eksploatacji układ elektryczny należy odpowiednio zezłomować. Układu elektrycznego nie wolno wyrzucać wraz ze zmieszonymi odpadami komunalnymi.

Selektywna zbiórka odpadów sprzyja ponownemu wykorzystaniu, recyklingowi oraz innym formom odzysku materiałów podlegających recyklingowi w tym urządzeniu. Układ elektryczny grilla należy oddać do punktu zbiórki lub odzyskiwania odpadów. W razie wątpliwości należy skontaktować się z lokalnym urzędem lub władzami. Nigdy nie należy wyrzucać tych materiałów do środowiska. Nie należy próbować ich spalić: obecność niektórych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym może być szkodliwa dla środowiska i potencjalnie wpływać na zdrowie ludzkie.

12 - ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nieprawidłowości	Prawdopodobne przyczyny / porady
Palnik nie zapala się	<ul style="list-style-type: none"> • Brak doprowadzania gazu. • Regulator nie działa. • Przewód, zawór, zwęzła Venturiego lub otwory palnika są zablokowane.
Palnik wydaje nagły podmuch gazu lub gaśnie	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić doprowadzanie gazu. • Sprawdzić złącza węży. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Niestabilność płomienia	<ul style="list-style-type: none"> • Nowa butla może zawierać powietrze. Kontynuować korzystanie – problem zniknie samoistnie. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Duże płomienie na powierzchni palnika	<ul style="list-style-type: none"> • Dysza nieprawidłowo podłączona do palnika. Wyregulować palnik. • Palnik jest zatkany (np. pajęczynami). Wyczyścić palnik. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Niski płomień na strumieniu gazu	<ul style="list-style-type: none"> • Butla gazowa jest bliska wyczerpania. Zmienić butlę – problem zniknie samoistnie. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Nadmierne zapalanie się tłuszczu	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt wysoka temperatura grilla: Zmniejszyć płomień. • Oczyszczyć tacę zbierającą tłuszcz.
Palniki da się zapalić za pomocą zapalki, lecz nie za pomocą zapalnika piezoelektrycznego	<ul style="list-style-type: none"> • Usterka przycisku zapalnika, kabla lub elektrody. Sprawdzić okablowanie zapalnika. • Sprawdzić stan elektrody i kabla. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Ogień na którymkolwiek ze złączy	<ul style="list-style-type: none"> • Nieszczelność złącza. • Natychmiast wyłączyć doprowadzanie gazu. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Brak wytwarzania ciepła	<ul style="list-style-type: none"> • Zatkana dysza lub palnik. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Płomień za pokrętelem regulacyjnym	<ul style="list-style-type: none"> • Defekt modułu kurka. • Wyłączyć urządzenie. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Ogień pod panelem sterowania	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć urządzenie. • Zamknąć butlę z gazem. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.

Děkujeme, že jste si vybrali plynový gril Campingaz®!
Tento výrobek byl navržen tak, aby vám zajistil co nejlepší zážitek z grilování.

Proto je tento gril speciálně určen pro:

- Zdravější, bezpečnější a příjemnější vaření s výrazně menším počtem vzplanutí.
- Lahodné výsledky zadržením vlhkosti v potravinách, pro šťavnatější výsledky a křupavou dokonalost.
- Maximální všestrannost, která podpoří vaši kreativitu při grilování, díky systému Culinary Modular.
- Inovativní čištění bez námahy díky integrované technologii InstaClean® Aqua.
- Efektivní grilování zásluhou optimalizovaného umístění hořáků v kombinaci s jedinečným designem grilovacích roštů, u kterého nemusíte používat ochranné sítky na hořáky. Nižší ztráty energie při zahřívání zbytečných částí grilu a méně částí k čištění.
- Optimalizovaný výkon, který nabízí vynikající poměr výsledků grilování a spotřeby plynu.
- Odolnost a spolehlivost díky dlouhodobým zkouškám příslušných součástí a materiálů.

Pro nejlepší zážitek z vaření uložte tuto příručku na bezpečné místo. Před použitím doporučujeme, abyste si pečlivě přečetli uvedené pokyny a informace.

Tato příručka vám pomůže snadno připravit gril k použití a poskytne užitečné informace, abyste měli při zahájení grilování ty nejlepší možné podmínky.

Doufáme, že vaše tento gril přinese radost a že se budete při grilování bavit stejně, jako jsme se bavili my při jeho vývoji. Společnost Campingaz® vám přejí příjemné chvíle s rodinou a přáteli. Doufáme, že k nim přispějeme vašim novým grilem Campingaz®!

1 – DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Gril vyobrazený v této příručce může vypadat odlišně od vašeho. Slouží pouze pro ilustraci.

Pečlivě dodržujte následující pokyny, aby se zajistilo bezpečné použití grilu a nedošlo k jeho poškození:

Gril neupravujte. Jakákoli úprava grilu může být nebezpečná. Tento gril je určen pro běžné soukromé použití a není určen pro komerční účely.

- Před použitím si pečlivě přečtete pokyny.
- Používejte pouze ve venkovním prostředí.
- Při montáži grilu doporučujeme používat rukavice.
- Nepoužívejte u tohoto grilu žádný jiný zdroj paliva než LPG.
- Nepoužívejte nastavitelný nízkotlaký regulátor. Používejte pouze pevné regulátory, které vyhovují příslušným evropským normám.
- Aby se zajistil bezpečný provoz grilu, nikdy nepoužívejte tály, které zakrývají 100 % varné plochy.
- Pravidelně čistěte součásti uvnitř grilovací vany, aby nedošlo ke vzplanutí v důsledku nadměrného zbytků tuku a potravin.
- V blízkosti tohoto grilu neskladujte ani nepoužívejte benzin ani jiné hořlavé kapaliny.
- V okruhu nejméně 60 cm kolem grilu se nesmí nacházet žádné hořlavé materiály.
- Tento gril při používání nesmí přijít do blízkosti hořlavých materiálů.
- Pokud je gril v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
- Zapálený gril nepřemísťujte.
- Aby se zajistil správný a bezpečný provoz, musí se gril používat pouze na rovné ploše. Vyhněte se měkkým povrchům jako tráva nebo bláto, protože kolečka se mohou vlivem hmotnosti grilu zabořit do země a zablokovat.
- **UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části se mohou zahřát na velmi vysoké teploty. Zabraňte v přístupu malým dětem.
- S víkem grilu manipulujte opatrně, zvláště když se gril používá.
- Nenaklánejte se nad grilovací vanu ani nad grilovací plochu, protože se mohou zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Uživatel nesmí manipulovat s částmi chráněnými výrobcem nebo zástupcem výrobce.
- Po každém použití uzavřete plynovou lahev.
- Je-li gril vybaven kolečky, použijte 2 brzdové páčky na kolečkách, aby se gril nepochyboval.
- Pokud učitíte plyn:
 1. Uzavřete ventil plynové lahve.
 2. Uhas'te veškerý otevřený oheň.
 3. Otevřete víko.
 4. Pokud zápach přetrvává, viz kapitola „3.3 – Kontrola unikajícího plynu“ nebo okamžitě požádejte o radu vašeho místního maloobchodního prodejce.

2 – MONTÁŽ

2.1 Vybavení

Při otvírání/vybalování grilu věnujte pozornost tomu, abyste nepoškodili součásti, když používáte řezný nástroj nebo čepel nože. Opatrně vyjměte každou součást z krabice.

2.2 Pracovní prostor

Dbejte na to, abyste měli pro montáž dostatečně velký prostor. Aby nedošlo k poškrábání a poškození grilu během vybalování, doporučujeme, abyste na zem položili měkký materiál nebo pracovali na měkkém

povrchu. Položte všechny součásti na pracovní plochu a dbejte na to, aby mezi nimi byl dostatek prostoru a součásti nepřišly během montáže do kontaktu a zbytečně se nepoškrábaly.

2.3 Nástroje

Nedoporučujeme používat při montáži elektrický šroubovák. Použití utahovací moment by mohl strhnout kov. Použijte ruční šroubovák. Opatrně zkontrolujte, že použitý model odpovídá hlavě šroubu, aby nedošlo k jejímu poškození.

2.4 Montáž

Pro hladkou montáž vašeho grilu Campingaz® je nutné dodržet krok za krokem uvedenou příručku k montáži. Aby nedošlo ke komplikacím, některé kroky v příručce k montáži doporučují, aby manipulaci se součástmi prováděly 2 osoby. To je označeno následujícím piktogramem:



Gril je nyní sestavený a nemůžete se dočkat, až se pustíte poprvé do grilování!

K dokončení přípravy grilu už zbývá jen několik kroků:

1. Připojte přívod plynu. Viz kapitola 3.2.
 2. Vložte baterie (v závislosti na modelu). Viz kapitola 4.2.
 3. Naplňte zásuvky na vodu vodou/pískem (volitelně). Viz kapitola 5.1.
- Podrobný postup pro každý z těchto kroků viz níže:

3 – PŘIPOJENÍ A POUŽITÍ PLYNU

3.1 Plynová lahev

Tento gril byl seřízen pro provoz s lahvemi na butan, propan nebo butan/propan o hmotnosti od 4,5 do 15 kg s vhodným nízkotlakým regulátorem:

- **Francie, Belgie, Lucembursko, Spojené království, Irsko, Portugalsko, Španělsko, Itálie, Řecko, Kypr:**
butan 28 mbar / propan 37 mbar.
- **Nizozemsko, Česká republika, Slovensko, Maďarsko, Slovinsko, Norsko, Švédsko, Dánsko, Finsko, Bulharsko, Turecko, Rumunsko, Chorvatsko, Malta, Estonsko, Litva, Lotyšsko, Island:**
butan 30 mbar / propan 30 mbar.
- **Polsko:**
propan 37 mbar.

Připojování nebo výměnu lahve vždy provádějte v dobře větraném prostoru, nikdy v blízkosti ohně, jisker ani zdroje tepla. Možnost umístění a používání plynové lahve v prostoru vozíku pod grilem závisí na výšce lahve. Blížší podrobnosti viz příručka k montáži.

3.2 Hadice

Gril se musí používat s pružnou hadicí, která je vhodná pro použití s butanem, propanem nebo butanem/propanem. Vždy zkontrolujte, že používáte správnou hadici se správnou délkou, jak je uvedeno pro váš region níže. Hadice se musí okamžitě vyměnit, je-li poškozená, prasklá, v případě, že to vyžadují vnitřní předpisy, nebo na konci životnosti. Za hadici netahajte ani ji nepropichujte. Nepřiblížujte se s ní k žádné části grilu, která se zahřívá (obr. 11). Zkontrolujte, že se pružná hadice normálně natahuje, bez kroucení nebo tahání.

Francie:

Gril je vybaven plynovou vstupní přípojkou se závitem G1/2 dodávanou s nasazenou prstencovou koncovkou a těsněním.

Proto se gril může používat se dvěma typy pružných hadic:

- a. Pružná hadice určená k připojení na prstencovou koncovku na straně grilu i regulátoru, pevně přidržená objímkami (v souladu s normou XP D 36-110). Doporučená délka hadice je 1,25 m, ale její délka nesmí překročit 1,50 m.
Při použití grilu s pružnou hadicí XP D 36-110 (obr. 01):
 - i. Pružnou hadici nasuňte co nejdlá na prstencovou koncovku na straně grilu i regulátoru.
 - ii. Zasuňte objímky za dva první hřebeny na koncovkách a utahujte je tak dlouho, dokud se utahovací hlava nezastaví.
 - iii. Zkontrolujte těsnost podle pokynů v části 3.3.
- b. Pružná hadice (podle normy XP D 36-112 nebo NF D 36-112) vybavená závitovou maticí G 1/2 pro připevnění ke grilu a závitovou maticí M 20 x 1,5 pro připevnění k regulátoru. Doporučená délka hadice je 1,25 m, ale její délka nesmí překročit 1,50 m.
Pro použití grilu s pružnou hadicí XP D 36-112 nebo NF D 36-112, maticemi G 1/2 a M 20 x 1,5 (obr. 02):
 - i. Uvolněte a odstraňte prstencovou koncovku NF a uvolněte vstupní přípojku G 1/2.

- ii. Sundajte těsnění.
- iii. Připevněte závitovou matici G 1/2 na hadici na vstupní přípojku grilu a závitovou matici M20 x 1,5 na výstupní přípojku regulátoru podle pokynů dodávaných s pružnou hadicí.
- iv. Pomocí klíče pevně přidržíte vstupní přípojku grilu a druhým klíčem utáhněte nebo povolte závitovou matici.
- v. Pomocí klíče pevně přidržíte výstupní přípojku regulátoru.
- vi. Zkontrolujte těsnost podle pokynů v části 3.3.

Belgie, Lucembursko, Spojené království, Irsko, Portugalsko, Španělsko, Itálie, Chorvatsko, Řecko, Nizozemsko, Česká republika, Slovensko, Maďarsko, Slovinsko, Norsko, Švédsko, Dánsko, Finsko, Bulharsko, Turecko, Rumunsko, Polsko, Kypr, Malta, Estonsko, Litva, Lotyšsko, Island:

Gril je vybaven kruhovou přípojkou. Musí se používat s pružnou hadicí, která je vhodná pro použití s butanem a propanem. Délka hadice nesmí překročit 1,20 m.

3.3 Kontrola úniku plynu

Důležité upozornění: ke kontrole unikajícího plynu nikdy nepoužívejte otevřený oheň.

1. Pracujte venku, daleko od všech zdrojů vznícení. Nekurťe.
2. Ujistěte se, že ovládací knoflíky jsou v poloze „VYPNUTO“ (O).
3. Na plynovou lahev nasaďte regulátor podle návodu.
4. Hadici připojte k regulátoru a grilu podle popisu v části 3.2.
5. Ke zkoušce těsnosti použijte detekční roztok. Nebo si můžete namíchat vlastní detekční roztok tak, že do rozprašovače lahve nalijete 1 šálek vody a 1 šálek tekutého mýdla a lehkým kruhovým pohybem roztok promícháte.
6. (Obr. 03) Naneste nebo nasíťkejte roztok na spoje mezi lahví/ regulátorem/hadicí/grilem.
7. Otevřete ventil plynové lahve (ovládací knoflíky musí zůstat zavřené: poloha „VYPNUTO“ (O)). Bublínky v detekčním roztoku signalizují, že plyn uniká.
8. Únik můžete zastavit utážením hadicové přípojky nebo výměnou vadné součásti. Až do odstranění netěsnosti se gril nesmí používat.
9. Uzavřete ventil plynové lahve.

Důležité upozornění: Netěsnosti kontrolujte nejméně jednou za rok a při každé výměně plynové lahve.

3.4 Výměna plynové lahve

1. Vždy pracujte v dobře větraném prostoru, nikdy v blízkosti ohně, jisker nebo zdroje tepla.
2. (Obr. 04) Vraťte ovládací knoflíky do polohy „VYPNUTO“ (O), potom otočením kolečka uzavřete ventil plynové lahve.
3. Odstraňte regulátor a zkontrolujte, že těsnící uzávěr je v dobrém stavu.
4. Prázdnou plynovou lahev nahraďte novou a vložte ji na místo. Znovu namontujte regulátor a dávejte pozor, abyste nenamáhalí hadici.
5. Zkontrolujte těsnost.

4 – BATERIE PRO ELEKTRONICKÉ ZAPALOVÁNÍ NEBO OSVĚTLENÍ (v závislosti na modelu)

4.1 Požadavek na baterie

Je-li váš gril vybaven elektronickým zapalováním, budete potřebovat 1 ks alkalické baterie AA.

Je-li váš gril vybaven elektronickým zapalováním a podsvícenými ovládacími knoflíky, budete potřebovat 4 ks alkalické baterie AA.

Po vaše pohodlí jsou příslušné baterie součástí balení.

Pokud gril delší dobu nepoužíváte, důrazně doporučujeme, abyste vytáhli baterii z bateriového prostoru grilu a uskladnili ji samostatně na suchém a chladném místě.

4.2 Výměna baterie

Bateriový prostor je pod ovládacím panelem. Pro přístup k němu:

1. Vytáhnete zásuvku na vodu (Obr. 05).
2. Stisknete 2 uvolňovací jazýčky bateriového prostoru pod ovládacím panelem (Obr. 06).
3. Do bateriového prostoru vložte baterie; dodržte správnou polaritu vyznačenou uvnitř bateriového prostoru.
4. Zasuňte bateriový prostor zpátky pod ovládací panel. Strana bateriového prostoru, kde jsou vidět baterie, musí být při vkládání obrácená směrem k vám. (Obr. 07)
5. Zkontrolujte, zda všechno funguje! Stiskněte zapalovací tlačítko, nebo pokud gril žádné neobsahuje, otočte jedním regulátorem. Měli byste slyšet jiskření zapalovacího systému.

Upozornění: Nepoužívejte současně staré a nové baterie. Nepoužívejte současně alkalické, standardní (uhlíkovo-zinkové) nebo dobíjecí baterie. Nedobíjecí baterie se nesmí dobíjet.

4.3 Likvidace baterií



Tento symbol, který se nachází na bateriích, znamená, že na konci životnosti se musí baterie vyjmout z jednotky a poté recyklovat nebo řádně zlikvidovat.

Baterie se nesmí vyhazovat do odpadu, ale je třeba je odnést na sběrné místo (recyklační středisko atd.). Informujte se u místních orgánů. Baterie nikdy nevyhazujte do přírody. Nesnažte se baterie spalovat: přítomnost některých látek (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) v použitých bateriích může

být nebezpečná pro životní prostředí a lidské zdraví.

5 – INSTACLEAN® AQUA

Doporučujeme, abyste zásuvky na vodu pod ovládacím panelem naplnili vodou. Jde o volitelný krok a není vyžadovaný pro správné fungování grilu. Společnost Campingaz® však důrazně doporučuje používat vodu, protože to má řadu výhod. Přidaná voda brání zapékání zbytků tuku a jídel do materiálu, a tím se výrazně snižuje riziko vzplanutí. Malé množství vody v důsledku odpařování během grilování působí také jako odpuzdovač mastnoty. Až nastane čas na čištění můžete díky tomuto chytrému systému vyjmout mastné části grilu a pouze je omýt mydlovou vodou. Není třeba je drhnout!

5.1 Příprava před grilováním

1. Ujistěte se, že gril stojí na pevné a rovné ploše.
2. Postupně otevřete zásuvku na vodu, dokud se nedostane do zajištěné mezpolohy (Obr. 08).
3. Ujistěte se, že vypouštěcí zátka je správně zajištěná, aby nedošlo k netěsnosti.
4. Vodní zásuvku naplňte běžnou kohoutkovou vodou buď pomocí přiložené nádoby (podle modelu), nebo jakékoli kádinky. Dodržujte doporučený objem náplně pro příslušnou vodní zásuvku:
 - Pokud váš gril obsahuje 3 hlavní hořáky, naplňte velkou vodní zásuvku 1,5 l vody.
 - Pokud váš gril obsahuje 4 hlavní hořáky, naplňte každou vodní zásuvku 0,75 l vody.

Poznámka: Jako praktickou pomůcku můžete použít přiloženou nádobu na vylévání tuku jako odměrku, která má vyznačené drážky pro plnicí objem. Nebo můžete ke stanovení správného množství náplně použít hladinu MAX vyznačenou v každé vodní zásuvce.

5.2 Vyprázdnění vodních zásuvek po grilování

1. Postupně otevřete zásuvku na vodu, dokud se nedostane do zajištěné mezpolohy (Obr. 08).
2. U modelu grilu s předním panelem s integrovanou policičkou přidržíte volnou nádobu pod vypouštěcí zátku, než ji vyšroubujete. U všech ostatních modelů s dvířky otevřete dvířka, kde najdete nádobu na odstraňování tuku s filtrem umístěnou v kolébkě na dveřích. Pokud schází, nezapomeňte pod zásuvku, kterou chcete vypustit, umístit nádobu pro odstraňování tuku. (Obr. 09)
3. Nezapomeňte vložit do nádoby filtr s otvorem pro prst směřujícím dopředu.
4. Vypouštěcí zátku vyšroubujte proti směru hodinových ručiček (Obr. 10) a počkejte, až všechna odpadní voda vyteče vypouštěcím otvorem.
5. Opakujte kroky 1–4, abyste vypustili případnou druhou vodní zásuvku.
6. Vodní zásuvky se dají zcela vyjmout klíčem čištěním. Pokud chcete zásuvku zcela vyjmout, zatlačte na ni zlehka směrem nahoru, abyste překonali blokovací body v otevřené mezpoloze.
7. Pomocí filtru seberte a seřete zbytky potravin a hustou mastnotu a poté zlikvidujte odpadní vodu z nádoby. Zbytky potravin a odpadní vodu recyklujte podle místních předpisů.

Poznámka: Místo vodou můžete také vodní zásuvku naplnit pískem.

6 – POUŽÍVÁNÍ GRILU

6.1 Před použitím

Připomenutí: Gril nikdy nepoužívejte bez toho, abyste si pečlivě přečetli pokyny a porozuměli jim. Kromě toho se ujistěte, že:

- Nikde neuniká plyn.
- (Obr. 11) Hadice se nedotýká žádných součástí, které by se mohly silně zahřát.
- Větrací otvory ve vozíku, zvláště v podvozku, v němž je uložena plynová lahev, nejsou upcané a jsou zcela nebo částečně otevřené.
- Vodní zásuvky jsou správně vloženy do příhrádky, jsou správně umístěné a zasunuté co nejhlouběji.
- Výměnitelné součásti InstaClean® uvnitř grilovací vany jsou správně namontované (viz oddíl 8 – Čištění a údržba).
- (Obr. 12) Hořáky nejsou zakryté ani upcané (např. pavučinami).

6.2 První použití grilu




Při prvním použití gril zahříváte pomocí všech hořáků v poloze PLNÝ PRŮTOK (🔥) (při zavřeném víku) přibližně po dobu 30 minut, aby se odstranily všechny pachy způsobené zbytky nátěrů na nových dílech.

6.3 Zapálení hlavních hořáků a bočního hořáku grilu (zapalování bočního hořáku se vztahuje pouze na modely, které obsahují boční hořák)



- Otevřete ventil plynové lahve.
- Otevřete víko.
- Ujistěte se, že ovládací knoflíky jsou v poloze „VYPNUTO“ (O).
- U modelu obsahujícího boční hořák může boční hořák fungovat nezávisle nebo společně s hořáky grilu. Před zapálením bočního hořáku se ujistěte, že je jeho ochranný kryt otevřený (Obr. 13). Nepoužívejte pánev nebo hrnc menší než 12 cm nebo větší než 24 cm.

Poznámka: Při zapalování grilu se nenaklánějte nad grilovací vanu!



Pokud je gril vybaven piezoelektrickým zapalovačem:

- Stiskněte ovládací knoflík a otočte ho proti směru hodinových ručiček do polohy PLNÝ PRŮTOK () (obr. 04).
- Ihned stiskněte zapalovací tlačítko (), dokud necvakne.
- Pokud se hořák nezapálí po 4 nebo 5 pokusech, vyčkejte 5 minut a potom postup opakujte.
- Stejným způsobem zapalte boční hořák; otočte ovládací knoflík vedle bočního hořáku a stiskněte piezoelektrický zapalovač umístěný napravo od ovládacího panelu vedle tohoto pictogramu ().

Pokud je gril vybaven elektronickým zapalovačem:


- Stiskněte ovládací knoflík a otočte ho proti směru hodinových ručiček do polohy PLNÝ PRŮTOK () (obr. 04).
- Ihned stiskněte zapalovací tlačítko (). Měli byste slyšet tikající zvuk způsobený praskáním jisker, které se vyskytují u hořáku. Stlačte ještě několik sekund zapalovací tlačítko, dokud nedojde k zapálení hořáku.
- Pokud se hořák nezapálí po 4 nebo 5 pokusech, vyčkejte 5 minut a potom postup opakujte.
- Stejným způsobem zapalte boční hořák; otočte ovládací knoflík vedle bočního hořáku a stiskněte stejný elektronický zapalovač umístěný na ovládacím panelu.

Pokud je gril vybaven automatickým zapalováním Campingaz® InstaStart®:

- Stiskněte ovládací knoflík a otočte ho proti směru hodinových ručiček do polohy PLNÝ PRŮTOK () (obr. 04). Držte ovládací knoflík stlačený; elektronický zapalovač bude vydávat tikající zvuk způsobený praskáním jisker, které se vyskytují u hořáku. Po zapálení hořáku otočte ovládací knoflík do polohy PLNÝ PRŮTOK () (obr. 04).
- Stejným způsobem zapalte boční hořák; stiskněte a otočte ovládací knoflík vedle bočního hořáku.


POZNÁMKA: Pokud se hořák nebo boční hořák nezapálí cca po 10 sekundách během zapalování, vyčkejte 5 minut a postup opakujte.

Jakmile dojde k zapálení prvního z hlavních hořáků, můžete další hořák zapálit dvěma způsoby:

1. Opakujte postup zapalování popsaný výše
2. Zapalte hořák nalevo nebo napravo od již zapáleného hořáku tak, že nastavíte jeho ovládací knoflík do polohy PLNÝ PRŮTOK (), a tím umožníte křížové zapálení.

6.4 Ruční zapálení

Pokud piezoelektrický nebo elektronický zapalování nefungují, můžete gril zapálit ručně.

1. Otevřete víko.
2. Ujistěte se, že ovládací knoflíky jsou v poloze „VYPNUTO“ (O).
3. Vymějte grilovací mřížku a tál.
4. Zapalte zápalku a potom ji přiložte vedle hořáku, který chcete zapálit.
5. Stiskněte ovládací knoflík a otočte ho proti směru hodinových ručiček do polohy PLNÝ PRŮTOK ().
6. Pomocí ochranných rukavic vrate mřížku a tál na místo.

6.5 Uhašení grilu

a. Hlavní hořák

(Obr. 04) Vraťte ovládací knoflíky do polohy „VYPNUTO“ (O), potom otočením kolečka uzavřete ventily plynové latve.

b. Boční hořák (pokud model obsahuje boční hořák)

(Obr. 04) Vraťte ovládací knoflík bočního hořáku do polohy „VYPNUTO“ (O), potom uzavřete ventily plynové latve, pokud už se hlavní hořáky grilu nepoužívají.

6.6 Osvětlení ovládacího panelu (pouze u vybraných modelů)

Ovládací knoflíky s funkcí InstaStart® budou osvětleny, jakmile ovládacím knoflíkem otevřete průtok plynu.

Navíc, pokud chcete gril vypnout, signalizuje osvětlení, že ventily ovládacího knoflíku je stále otevřeny, a poskytuje vizuální informaci, že ovládací knoflík nebyl správně vypnutý.

Poznámka: Osvětlení neznamená přítomnost plynu nebo plamene. LED nejsou vyměnitelné.

7 – ZÁŽITEK Z GRILOVÁNÍ

Po zapálení grilu je čas začít grilovat! Osvědčuje se gril několik minut předehřát, než na něj začnete pokládat potraviny. Je to podobné, jako když připravujete pokrmy na páni nebo v troubě; dosáhne se tím vhodné grilovací teploty a potraviny se nepřilepí, takže budou mít křupavou, hnědou kůrku.

Společnost Campingaz® doporučuje, abyste vždy používali ochranné rukavice, pokud manipulujete se součástmi, které se mohou zahřát na velmi vysokou teplotu.

7.1 Nekonečné možnosti vaření

Vědět jste, že některé potraviny jsou vhodnější pro různé grilovací povrchy než jiné?

Mřížky jsou vhodnější pro grilování tučných mas, jako jsou klobásy a steak a také kůže na drůbeží. Protože teplo přechází z plamene přímo do potraviny, příprava na mřížce obvykle využívá vyšších teplot na povrchu. Litina pohlcuje a zesiluje žár, takže v místě kontaktu dochází ke zhnědnutí

nebo spálení. To jsou stopy po grilu, které milujeme na steaku nebo klobásce. Navíc se potraviny nesmaží ve vlastním tuku.

Na druhou stranu tál/Plancha je vhodnější pro křehčí grilované pokrmy, jako jsou ryby, mořské plody, zelenina, ovoce nebo potraviny nakrájené na kostky. Tál/Plancha přenáší teplo konzistentně z celého litinového povrchu do potraviny, takže dochází k rovnoměrnému grilování a zhnědnutí. Plameny se nikdy nedotýkají potraviny, což také znamená, že se u potraviny nezahlaví tuk ani nedojde ke zuhelnatění, takže jsou mnohem zdravější. Tál/Planchu můžete také použít k přípravě tekutějších nebo těstovitých potravin, jako jsou vejce nebo palačinky.

Protože doba přípravy u potravín se různí, je gril vybaven také ohřívacím roštem. To je menší druhý rošt, který je umístěn nad hlavním grilem a primárně slouží k udržování teploty pokrmů, které jsou již hotové, bez toho, aby byly vystaveny příliš velkému horku jako na hlavním roštu. Díky tomu stihnete připravit současně také potraviny, které se vaří pomaleji. Ohřívací rošt lze také použít jako dodatečný grilovací plochu, když používáte gril jako troubu pro nepřímé grilování, u jídel jako plněná rajčata, pečené brambory nebo chléb.

Díky všem těmto různým povrchům, kterými je gril vybaven, můžete použít nekonečný počet receptů.

7.2 Využijte tuto všestrannost a dejte křídla své kuchařské kreativitě

Pro ještě větší všestrannost, která přesahuje grilovací povrchy, prozkoumejte svět vyměnitelných řešení Campingaz® Culinary Modular! Stačí jen vytáhnout vnější kruh z litinové modulární mřížky a vložit jeden z různých grilovacích doplňků Campingaz® Culinary Modular. Ať je o pizza kámen, pánev Paela, nebo dokonce pánev Wok, Campingaz® Culinary Modulars nabízí každou možnost, po níž vaše gurmánské srdce zatouží.

7.3 Otevřené nebo zavřené víko? Přímé a nepřímé grilování

Když chcete připravit perfektní steak, používáte wok Campingaz® nebo vaříte na tálu, je lepší nechat víko grilu otevřené. Díky tomu se teplo přenáší „přímým“ kontaktem mezi potravinou a horkým roštem, talem nebo grilovací deskou Plancha. Pokud však víko zavřete, můžete gril použít také jako troubu. V takovém případě se teplo přenáší „nepřímým“ kontaktem mezi potravinou a horkým vzduchem, který pod víkem cirkuluje. Pečící stojan na drůbež Campingaz®, ohřívací rošty nebo rožeň jsou skvělé pro nepřímé vaření, ale nejoblíbenějším způsobem využití je příprava pizzy na grilu. Díky pizza kameni Campingaz® připravíte na grilu skvělou křupavou pizzu.

7.4 Udržujte jídlo šťavnaté a křupavé!

Grilování představuje skvělý způsob přípravy neodolatelného lahodného jídla nad otevřeným ohněm. Ale jak dosáhnout šťavnatosti jídla bez tučnosti vzdát se té lahodné křupavosti?

Systém hořků Campingaz® Blue Flame se postará o šťavnatou vlhkost uvnitř potraviny, aniž přitom přijde o křupavou grilovanou kůrku. Obdobně jako je tomu při přípravě nejmečších a nejkrupavějších bochníků chleba, také systém hořků Blue Flame uchová šťavnatost a křupavost grilovaného jídla, ať už je prdce opékáte nebo pečete. Stačí jen před použitím naplnit vodní zásuvky na požadovanou hladinu.

7.5 Zdravější, bezpečnější a příjemnější vaření díky designu snižujícímu počet vzplanutí

Nový design hořků Blue Flame společnosti Campingaz® nabízí zrychlený předehřev, optimální rozvod tepla a design snižující počet vzplanutí. Vzplanutí mohou být nebezpečná, protože se mohou rychle vymknout z rukou a je třeba je uhasit. Navíc žluté plameny, které pozorujete během grilování, vlastně káží připravované jídlo a mají nepříznivý vliv na jeho chuť. Kromě toho jsou zorné oblasti na zuhelnatělé a grilované mase zdrojem karcinogenních chemikálií.

Nově tvarovaný hořák prakticky rozvádí plameny pod celou grilovací plochu a nabízí perfektně rovnoměrné rozložení tepla. Ochrana hořáku je integrována do litinových mřížek, čímž odpadá použití ochranné vrstvy hořáku pod grilovací plochu. Tím se zabráni hromadění horkého tuku a šťávy z masa ve vaně a vzniku nebezpečných plamenů. Voda z InstaClean® Aqua dále pomáhá v ochraně před vzplanutím.

7.6 Už žádné drhnutí!

Chytrá a praktická technologie Campingaz® InstaClean Aqua integrována do vaší řady grilů spoutává sílu vody a zajistí, že čištění bude maximálně jednoduché.

Voda se nalije do předních odkapávacích zásuvek na tuk, takže nedochází k přepékání zbytků mastnoty a jídel na materiálu. Malé množství vody v důsledku opařování během grilování také působí jako odpuzovač mastnoty, takže se tuk ani nečistoty nevpalují do materiálu grilovací vany. Až nastane čas na čištění, stačí díky tomuto chytrému systému vyjmout mastné části grilu a pouze je omýt. Není třeba je drhnout! K vypuštění odpadní vody ze zásuvky stačí prostě vytáhnout zátku. Modely Premium a Onyx se dodávají s nádobou na odpadní vodu, která obsahuje vyjmavitelný filtr pro oddělení husté mastnoty, takže je likvidace odpadní vody ještě pohodlnější. Rychlé, bez námahy a úplně čisté!

8 – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Grilování milujeme, ale čištění je vždycky otrava. Přesto však jde o velmi

důležitou fází každého grilování. Pravidelné čištění přispěje k odolnosti a spolehlivosti vašeho grilu Campingaz®. Naším cílem je, abyste díky naší technologii InstaClean® Aqua v kombinaci s následujícími pokyny dokázali vyčistit svůj gril bez vynaložení větší námahy a co nejpoohodlněji:

Abyste udrželi svůj gril v perfektním provozním stavu, doporučujeme ho pravidelně čistit (minimálně vždy po 4 nebo 5 použitích). Pokud používáte gril s vodou, doporučujeme, abyste vodu měnili po každém použití.

Jak postupovat:

- Po grilování vyčkejte, až gril zcela vychladne.
- Následně vyprázdněte vodní zásuvky podle kapitoly 5.2.
- Pomocí nerezového kartáče na grily odstraňte nečistoty z grilovacích mřížek a tálu a vložte je buď do myčky nádobí, nebo je nechte máčet v nádobě naplněné mýdlovou vodou nebo směsí bílého octa a vody ve stejném poměru.
- Vyjměte prvky InstaClean® (obr. 14). Díky technologii InstaClean® Aqua by k snadnému očištění těchto součástí měla stačit neabrazivní houbička a mýdlo.
- Opláchněte a osušte.

Upozorňujeme, že abrazivní houbičky by mohly gril poškodit.

8.1 Hořák

Pravidelně kontrolujte, že v otvorech hořáku není nečistota ani pavučiny. Hořák čistěte pomocí vlhké houbičky (namožené ve vodě s přípravkem na mytí nádobí). V případě potřeby použijte vlhký ocelový kartáč. Před opětovným použitím hořáku se ujistěte, že žádné otvory nejsou ucpané. Je-li to potřeba, odstraňte překážející materiál pomocí drátěného kartáče.

V případě potřeby vyčistěte přívody vzduchu hořáku (obr. 12) a otvory hořáku OP (obr. 15).

POZNÁMKA: Pravidelné čištění prodlužuje životnost hořáku a brání předčasné oxidaci, která může být důsledkem kyselých nánosů z grilování. Oxidace hořáku grilu je však normální jev.

9 – SKLADOVÁNÍ

- Po použití otočením kolečka uzavřete ventil plynové lahve.
- Pokud gril skladujete v uzavřeném prostoru, odpojte plynovou lahev a uložte ji venku.
- Pokud skladujete gril venku, společnost Campingaz® důrazně doporučuje používat vhodný kryt pro ochranu grilu před povětrnostními vlivy a nečistotou během skladování.
- Pokud gril delší dobu nepoužíváte, doporučujeme ho skladovat na suchém, krytém místě (např. v garáži).
- Prostředí vedoucí ke korozi: obzvláštní péči je třeba věnovat grilu, pokud ho používáte u moře; bez ochrany se nesmí skladovat venku a musí se uložit na suchém, krytém místě.

9.1 Boční stolky Campingaz® Push2Fold (v závislosti na modelu)

Je-li váš gril vybaven bočními stoly Push2Fold, můžete je sklopit směrem dovnitř stlačením páčky, kterou najdete pod bočním stolem (obr. 16). Abyste stůlek znovu vykllopil do horizontální polohy, zvedněte jej a on se zajistí ve správné poloze. Další pokyny naleznete v případě potřeby v pokynech k montáži obsažených v balení.

10 – PŘÍSLUŠENSTVÍ

Abyste si mohli užívat co nejlepšího grilování, navrhla společnost Campingaz® řadu různého příslušenství, aby vám pomohla s přípravou oblíbených pokrmů na grilu, usnadnila co nejvíce čištění a aby vám gril déle vydržel:

Základní potřeby pro grilování	Čištění a ochrana
Prémiové pomůcky: Špachtle, kleště atd.	Ochranné obaly
Rožeň	Kartáče
Pizza kámen	Čisticí spreje na grily
Wok (viz poznámka níže)	Čisticí spreje na nerez
Pánev Paella	
Grilovací deska Plancha	

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte u svého grilu Culinary Modular pánev Wok (ref. 2000014584). Místo ní použijte Culinary Modular litinovou pánev Wok (ref. 2000036961) nebo Culinary Modular mandarínskou pánev Wok (ref. 2000038449), které mají datum výroby novější než říjen 2020. Tuto informaci naleznete vyznačenou na rukojeti.

Pokud si chcete prohlédnout naši úplnou nabídku a získat více informací, navštivte www.Campingaz.com

Společnost ADG (Campingaz®) doporučuje, abyste její plynové grily používali s příslušenstvím a náhradními díly od společnosti Campingaz®. Společnost ADG (Campingaz®) nenese žádnou odpovědnost za škody nebo poruchy v důsledku používání příslušenství nebo náhradních dílů od jiných značek.

11 – OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Nezapomínejte na životní prostředí! Váš gril obsahuje materiály, které lze zpětně získat nebo recyklovat. Pokud chcete svůj gril zlikvidovat, předejte tyto materiály do sběrného střediska ve vaší obci a obalové materiály roztrháte.

Elektrický a elektronický odpad:



Tento symbol znamená, že elektrický systém grilu se musí zlikvidovat samostatně. Na konci životnosti se musí elektrický systém grilu správně sešrotovat. Elektrický systém se nesmí zlikvidovat se smíšeným komunálním odpadem.

Třídění odpadu podporuje opakované použití, recyklaci nebo jiné formy regenerace recyklovatelných materiálů obsažených v tomto odpadu. Elektrický systém grilu přinesete do sběrného střediska pro nakládání s odpady nebo na sběrné místo. V případě nejistoty se informujte u místních orgánů. Nikdy tyto materiály nevyhazujte do přírody. Nepokoušejte se materiály spalovat; přítomnost některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních může poškozovat životní prostředí a mít potenciální škodlivé účinky na lidské zdraví.

12 - ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

ZÁVADA	PŘÍČINA
Hořák se nezapaluje	<ul style="list-style-type: none"> • Nedostatečná dodávka plynu. • Regulátor nefunguje. • Hadice, ventil, Venturiho trubice nebo otvory hořáku jsou ucpané.
Hořák vybuchne nebo zhasíná	<ul style="list-style-type: none"> • Překontrolujte dodávku plynu. • Překontrolujte připojení hadic. • Kontaktujte servis.
Nestálé prskající plameny	<ul style="list-style-type: none"> • Nová láhev může obsahovat vzduch. Pokračujte v používání, problém zmizí. • Kontaktujte servis.
Velké plameny na povrchu hořáku	<ul style="list-style-type: none"> • Tryska je špatně připojená k hořáku. Seřídte hořák. • Hořák je ucpaný (např. pavučinami). Vyčistěte hořák. • Kontaktujte servis.
Na trysce je malý plamen	<ul style="list-style-type: none"> • Láhev je téměř prázdná. Láhev vyměňte, problém zmizí. • Kontaktujte servis.
Oheň z velkého množství tuku	<ul style="list-style-type: none"> • Teplota grilu je příliš vysoká: Nizký plamen. • Vyčistěte odkapávací tácek.
Hořáky lze zapálit sirkou, ale ne zapalovačem PIEZO	<ul style="list-style-type: none"> • Nefungující tlačítko, dráty či elektroda zapalovače. Překontrolujte kabel zapalovače. • Překontrolujte stav elektrody a spojovacího drátu. • Kontaktujte servis.
Oheň u jakéhokoli spoje	<ul style="list-style-type: none"> • Únik ve spoji. • Okamžitě vypněte dodávku plynu. • Kontaktujte servis
Nedostatek tepla	<ul style="list-style-type: none"> • Ucpaná tryska nebo hořák. • Kontaktujte servis.
Oheň za knoflíkem ovládáním	<ul style="list-style-type: none"> • Rozbitá ovládací jednotka. • Zařízení vypněte. • Kontaktujte servis.
Oheň pod panelem ovládání	<ul style="list-style-type: none"> • Zařízení vypněte. • Uzavřete plynovou lahev. • Kontaktujte servis.

Ďakujeme vám, že ste si kúpili plynový gril Campingaz®.
Výrobok je konštruovaný tak, aby vám zaručil maximálne potešenie a radosť z grilovania.

Je teda určený zvlášť na tieto účely:

- Zdravšia, bezpečnejšia a chutnejšia príprava pokrmov vďaka konštrukcii, ktorá zaručuje významne menší plameň.
- Lákavejšie pokrm, ktoré si uchovávajú vnútornú vláčnosť a šťavnatosť a zároveň sú dokonale chrumkavé.
- Dlhodobú všestrannosť pri príprave pokrmov, ktoré vám umožní rozvinúť tvorivosť pri grilovaní vďaka systému modulového varenia (Culinary Modular).
- Nenáročné a inovatívne čistenie vďaka integrovanej technológii InstaClean® Aqua.
- Efektívne grilovanie vďaka optimalizovanému umiestneniu horákov v spojení s jedinými dizajnovými mriežkami na prípravu pokrmov, ktorý umožňuje nepoužívať sietišky na horáky. Menšia strata energie pri zahrievaní potrebných grilovacích súčastí a menej škvŕn na čistenie.
- Optimalizovaný výkon ponúkajúci skvelý pomer kvality grilovania a spotreby plynu.
- Trváčnosť a spoľahlivosť vďaka testovaniu dlhej životnosti príslušných častí a materiálov.

V záujme čo najlepších výsledkov pri príprave pokrmov uschovajte tento návod na bezpečnom mieste. Odporúčame vám, aby ste si pozorne prečítali poskytnuté pokyny a informácie.

Tento návod vám pomôže bez problémov pripraviť gril na grilovanie a poskytne vám užitočné informácie, aby ste začali s prípravou pokrmu za najlepších podmienok.

Dúfame, že vám prístroj priniesie veľa radosť a užijete si pri grilovaní toľko zábavy, ako sme si my užili pri jeho vývoji. Spoločnosť Campingaz® vám želá príjemný čas strávený s rodinou a priateľmi a dúfa, že k nemu prispieje aj nový gril Campingaz®!

1 – DÔLEŽITÁ POZNÁMKA

Gril zobrazený v tomto návode sa môže líšiť od vášho grilu. Obrázok má len ilustratívne účely.

Dôkladne dodržiavajte tieto pokyny. Zaručíte tak bezpečnie pri použití prístroja a predídete nepodarenému grilovaniu.

Gril sa nesmie upravovať. Akákoľvek úprava grilu môže byť nebezpečná.

Gril je určený na bežné súkromné používanie, nie na komerčné účely.

- Pred použitím si dôkladne prečítajte pokyny.
- Používajte iba vo vonkajšom prostredí.
- Pri zostavovaní grilu sa odporúča nosiť rukavice.
- S týmto grilom nepoužívajte žiadny iný zdroj paliva než LPG.
- Nepoužívajte nastaviteľný nízkotlakový regulátor. Používajte len pevné regulátory, ktoré spĺňajú príslušné európske normy.
- V záujme bezpečnej prevádzky grilu nikdy nepoužívajte platne, ktoré pokrývajú 100 % varnej plochy.
- Pravidelne čistite časti v podstavci ohníska s cieľom predísť riziku vznietenia pre nadmerné zvyšky mastnoty a odpad z potravín.
- V blízkosti grilu neuchovávajte ani nepoužívajte benzín, ani iné horľavé kvapaliny alebo pary.
- V okruhu minimálne 60 cm okolo grilu nesmú byť žiadne horľavé materiály.
- Keď sa gril nepoužíva, musí sa uchovávať mimo dosahu horľavých materiálov.
- Gril, ktorý je uvedený do činnosti, nenechávajte bez dozoru.
- Rozpalený gril nepresúvajte.
- Na zaistenie správnej a bezpečnej prevádzky sa gril musí používať na rovnom povrchu. Nestavajte gril na mäkký povrch, ako je tráva alebo blatistý terén, keďže otočné kolieska by mohli zapadnúť do zeme a zablokovať sa pod hmotnosťou grilu.
- **UPOZORNENIE:** Prístupné časti sa môžu veľmi zahriať. Uchovávajte mimo dosahu malých detí.
- Opätne manipulujte s vekom grilu, najmä počas prevádzky. Neopierajte sa o ohnisko ani grilovací povrch, keďže môžu byť veľmi horúce.
- Používajte! nesmie manipulovať s časťami, ktoré sú chránené výrobcom alebo jeho zástupcom.
- Po každom použití zavrite fľašu s plynom.
- Ak je gril vybavený kolieskami: použite 2 brzdiace páčky na kolieskach, ktoré zabránia pohybu grilu.
- Ak cítite plyn:
 1. Zatvorte ventil plynovej fľaše.
 2. Uhasťte všetky otvorené plamene.
 3. Otvorte veko.
 4. Ak zápach pretrváva, pozri kapitolu 3.3 – Kontrola úniku plynu alebo ihneď požiadajte o radu miestneho predajcu.

2 – ZOSTAVENIE

2.1 Vybavenie

Pri otváraní/rozbalovaní grilu dávajte pozor na to, aby ste ostriež rezne nástroja alebo noža nepoškodili časti grilu. Opätne vyberte jednotlivé súčasti zo škatule.

2.2 Pracovné miesto

Dbajte na to, aby ste mali dostatok miesta na zostavenie grilu. Aby sa gril pri vybalovaní nepoškodil a nepoškodil, odporúčame položiť pod nejaký mäkký materiál alebo pracovať na mäkkom povrchu. Položte všetky

časti na pracovné miesto a dbajte na to, aby medzi nimi boli dostatočné rozstupy. Tým sa zabráni ich vzájomnému kontaktu a zbytočným škrabancami pri zostavovaní.

2.3 Nástroje

Neodporúčame používať pri montáži elektrický skrutkovač. Uplatnený krútiaci moment môže viesť k odlúpeniu kovu. Treba použiť ručný skrutkovač. Skontrolujte, či použitý model zodpovedá hlave skrutky, aby nedošlo k jej poškodeniu.

2.4 Zostavenie

V záujme bezproblémového zostavenia grilu Campingaz® je nutné krok za krokom dodržať postup uvedený v návode. Aby sa predišlo komplikáciám, niektoré kroky v návode odporúčajú, aby so súčastami manipulovali 2 osoby. Takéto prípady sú označené týmto piktogramom:



Gril je zložený a teší sa na prvú grilovaciu sezónu s vami! Zostáva už len niekoľko krokov na prípravu grilu:

1. Pripojte prívod plynu. Pozri kapitolu 3.2.
2. Vložte batérie (v závislosti od modelu). Pozri kapitolu 4.2.
3. Naplňte zásobník(y) na vodu vodou/pieskom (voliteľné) Pozri kapitolu 5.1.

Podrobnosti postupu pri jednotlivých krokoch sú uvedené nižšie:

3 – PRIPOJENIE A POUŽÍVANIE PLYNU

3.1 Plynová fľaša

Gril je upravený tak, aby fungoval s fľašami butánu, propánu alebo propán-butánu s hmotnosťou 4,5 kg až 15 kg a príslušným nízkotlakovým regulátorom:

- **Francúzsko, Belgicko, Luxembursko, Spojené kráľovstvo, Írsko, Portugalsko, Španielsko, Taliansko, Grécko, Cyprus:**
bután 28 mbar/propán 37 mbar.
- **Holandsko, Česká republika, Slovensko, Maďarsko, Slovinsko, Nórsko, Švédsko, Dánsko, Fínsko, Bulharsko, Turecko, Rumunsko, Chorvátsko, Malta, Estónsko, Litva, Lotyšsko, Island:**
bután 30 mbar/propán 30 mbar.
- **Poľsko:**
propán 37 mbar.

Fľašu vždy pripájajte alebo vymieňajte v dobre vetranej miestnosti, nikdy za prítomnosti plameňa, iskier alebo zdroja tepla. Možnosť umiestniť a používať plynovú fľašu vo výškovej časti pod grilom závisí od výšky fľaše. Ďalšie podrobnosti nájdete v návode na zostavenie grilu.

3.2 Hadica

Gril sa má používať s pružnou hadicou, ktorá je vhodná na použitie s butánom, propánom alebo propán-butánom. Vždy dbajte na to, aby ste použili správnu hadicu správnej dĺžky, ako je stanovené nižšie pre príslušný región. Hadica sa musí vymeniť, ak je poškodená alebo prasknutá, ak to vyžadujú vnútroštátne predpisy alebo ak skončila jej životnosť. Za hadicu nefahajte a neprepichujte ju. Dbajte na to, aby bola v dostatočnej vzdialenosti od tých častí grilu, ktoré sa zahrievajú (obr. 11). Skontrolujte, či sa pružná hadica normálne natahuje, neskrúca sa a nevyťahuje.

Francúzsko:

Gril je vybavený závitovým prívodom plynu G1/2, ktorý sa dodáva s vopred namontovanou prstencovou koncovkou NF a tesnením. Preto sa môže používať s dvoma typmi pružných hadíc:

- a) Pružná hadica určená na pripojenie k prstencovej koncovke na strane grilu aj na strane regulátora, pevne držaná objímkami (v súlade s normou XP D 36-110). Odporúčaná dĺžka hadice je 1,25 m, nemala by však prekročiť 1,50 m. Použitie grilu s pružnou hadicou XP D 36-110 (obr. 01):
 - i. Nasuňte pružnú hadicu na prstencovú koncovku na grile aj na regulátore, ako ďaleko to bude možné.
 - ii. Nasuňte objímky za prvé dva výstupky na koncovkách a utiahnite ich, kým sa neperúri udhovácia hlavica.
 - iii. Skontrolujte úniky podľa pokynov v časti 3.3.
 - b) Pružná hadica (podľa normy XP D 36-112 alebo NF D 36-112) vybavená závitovou maticou G 1/2 na pripavenie ku grilu a závitovú maticou M 20x1,5 na pripavenie k regulátoru. Odporúčaná dĺžka hadice je 1,25 m, nemala by však prekročiť 1,50 m.
- Ak chcete použiť gril s pružnou hadicou XP D 36-112 alebo NF D

36-112, G 1/2 a maticami M 20x1,5 (obr. 02):

- Uvoľníte a odmontujete prstencovú koncovku NF na uvoľnenie prírodovej spojky G 1/2.
- Odoberte tesnenie.
- Upevnite závitovú maticu G 1/2 na hadicu na prírodovú spojku grilu a závitovú maticu M20x1,5 na výstupnú spojku regulátora podľa pokynov dodaných s hadicou.
- Pevne držte vstupnú spojku grilu pomocou kľúča a druhým kľúčom utiahnite alebo povoľte závitovú maticu.
- Pevne držte výstupnú spojku regulátora pomocou kľúča.
- Skontrolujte úniky podľa pokynov v časti 3.3.

Belgicko, Luxembursko, Spojené kráľovstvo, Írsko, Portugalsko, Španielsko, Taliansko, Chorvátsko, Grécko, Holandsko, Česká republika, Slovensko, Maďarsko, Slovinsko, Nórsko, Švédsko, Dánsko, Fínsko, Bulharsko, Turecko, Rumunsko, Poľsko, Cyprus, Malta, Estónsko, Litva, Lotyšsko, Island:

Gril je vybavený kruhovou spojkou. Má sa používať s pružnou hadicou, ktorá je vhodná na použitie s butánom a propánom. Dĺžka hadice by nemala prekročiť 1,20 m.

3.3 Kontrola úniku plynu

Dôležité upozornenie: Pri kontrole úniku plynu nikdy nepoužívajte otvorený plameň.

- Pracujte vonku, mimo všetkých zdrojov vznietenia. Nefajčite.
- Skontrolujte, či sú ovládacie gombíky v polohe „OFF“ (Vypnuté) (O).
- Namontujte regulátor na plynovú fľašu v súlade s pokynmi.
- Pripojte k regulátoru a grilu hadicu podľa opisu v časti 3.2.
- Únik skontrolujte pomocou roztoku na skúšanie úniku plynu. Alternatívne si môžete namiešať vlastný roztok na kontrolu úniku plynu: v nádobe na rozstrekovanie zmiešajte 1 šálku vody s 1 šálkou tekutého prostriedku na umývanie riadu a jemne nádobou pretraste.
- (Obr. 03) Roztok naneste alebo natriekajte na spojenia medzi fľašou/regulátorom/hadicou/grilom.
- Otvorte ventily plynovej fľaše (ovládacie gombíky by mali zostať zatvorené: poloha „OFF“ (O)). Bubliny v roztoku na skúšanie úniku plynu signalizujú únik plynu.
- Únik je možné zastaviť utiahnutím pripojenia hadice alebo výmenou chybných súčastí. Kým sa únik plynu nezastaví, gril sa nesmie používať.
- Zatvorte ventily plynovej fľaše.

Dôležité upozornenie: Úniky plynu kontrolujte aspoň raz za rok a pri každej výmene plynovej fľaše.

3.4 Výmena plynovej fľaše

- Vždy pracujte v dobre vetranej miestnosti, nikdy za prítomnosti plameňa, iskier alebo zdroja tepla.
- (Obr. 04) Vráťte ovládacie gombíky do polohy „OFF“ (Vypnuté) (O) a potom zatvorte ventily plynovej fľaše otočením ručného kolieska.
- Odstraňte regulátor a skontrolujte, či je tesniaca spojka v dobrom stave.
- Nahrďte prázdnu plynovú fľašu plnou fľašou a plnú fľašu namontujte na určené miesto. Znova namontujte regulátor a dávajte pri tom pozor, aby ste netlačili na hadicu.
- Skontrolujte, či neuniká plyn.

4 – BATERIE NA ELEKTRONICKÉ ZAPAĽOVANIE A/ALEBO OSVETLENIE (v závislosti od modelu)

4.1 Požiadavka na batérie

Ak je gril vybavený elektronickým zapalovaním, budete potrebovať 1 alkalickú batériu typu AA.

Ak je gril vybavený elektronickým zapalovaním a podsvietenými ovládacími gombíkmi, budete potrebovať 4 alkalické batérie typu AA. V záujme zjednodušenia postupu sú vhodné batérie priložené do škatule s grilom.

Ak gril nebudete dlhší čas používať, dôrazne vám odporúčame vyťahnúť z neho batérie a uložiť ich samostatne na suchom a chladnom mieste.

4.2 Výmena batérie

Priečinok na batérie sa nachádza pod ovládacím panelom. Ak ho chcete otvoriť:

- Vyťahnite zásuvku na vodu (obr. 05).
- Stlačte 2 uvoľňovacie západky priečnika na batérie pod ovládacím panelom (obr. 06).
- Vložte batérie do priečnika. Dbajte pritom na polaritu označenú vnútri priečnika.
- Zasuňte priečinok späť na miesto pod ovládacím panelom. Bočná strana priečnika, v ktorej sú viditeľné batérie, by mala pri vkladaní smerovať k vám. (Obr. 07)
- Skontrolujte, či funguje. Stlačte tlačidlo zapalovania alebo (ak ho gril nemá) otočte jeden z ovládacích gombíkov. Mali by ste počuť iskrenie zapalovacieho systému.

Upozornenie: Nemiešajte staré a nové batérie. Nemiešajte alkalické a štandardné (uhlíkov-zinkové) batérie alebo dobijateľné akumulátory. Nedobijateľné batérie sa nesmú znova nabíjať.

4.3 Likvidácia batérií



Tento symbol na batériách znamená, že po skončení životnosti sa batérie musia vyťahnúť zo zariadenia a potom recyklovať alebo

náležitým spôsobom zneškodniť.

Batérie by sa nemali vyhazovať do domového odpadu, ale odovzdať na zbernom mieste (recyklačnom stredisku a pod.). Overtte si správny postup na miestnom obecnom úrade. Nikdy nevyhadzujte batérie voľne do prírody. Nesnažte sa ich spáliť: prítomnosť určitých látok (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) v použitých batériách môže byť nebezpečná pre životné prostredie aj ľudské zdravie.

5 – INSTACLEAN® AQUA

Odporúča sa naplniť zásuvku na vodu pod ovládacím panelom vodou. Tento postup je voľiteľný, ale pre správne fungovanie grilu nie je nevyhnutný. Spoločnosť Campingaz® však dôrazne odporúča používanie grilu s vodou, keďže prináša mnohé výhody. Pridanie vody bráni zapечeniu zvyškov masťnôj a jedál do materiálu, čím sa významne znižuje riziko vzplanutia. Malé množstvo pary vytvorenej počas grilovania funguje tiež ako odpuzdovač masťnôj. Keď budete chcieť gril vyčistiť, vďaka tomu šikovnému systému vám postačí vytlahnúť masťné časti grilu a umyť ich mydlou vodou. Nemusíte nič drhnúť!

5.1 Príprava pred varením

- Ešte raz skontrolujte, či gril stojí na rovnom a vodorovnom povrchu.
- Otvorte zásuvku na vodu, kým nedosiahnete strednú zablockovanú polohu (obr. 08).
- Skontrolujte, či je vypúšťacia zátka dobre utiahnutá, aby nedošlo k úniku vody.
- Do zásuvky na vodu nalejte bežnú vodu z kohútika. Použite buď poskytnutú nádobu (v závislosti od modelu) alebo inú odmerku. Dodržiť odporúčaný objem príslušnej zásuvky na vodu:
 - Ak má gril 3 hlavné horáky, nalejte do väčšej zásuvky na vodu 1,5 l vody.
 - Ak má gril 4 hlavné horáky, nalejte do každej z dvoch zásuviek na vodu 0,75 l vody.

Poznámka: Ak chcete, môžete ako odmerku použiť dodanú nádobu na odstraňovanie masťnôj, má na sebe drážky pre príslušný objem. Môžete tiež použiť úroveň MAX označenú na každej zásuvke na vodu, aby ste skutočne naplnili správne množstvo.

5. Zatvorte zásuvku na vodu.

5.2 Vyťahnúťe zásuviek na vodu po grilovaní.

- Otvorte zásuvku na vodu, kým nedosiahnete strednú zablockovanú polohu (obr. 08).
 - Pri modeloch grilu s čelným panelom so zabudovanou poličkou podržte náhradnú nádobu pod vypúšťacou zátkou a až potom zátku odskrutkujte. Pri všetkých ostatných modeloch s dvierkami otvorte dolnú dvierka a odkryte nádobu na odstraňovanie masťnôj so zabudovaným filtrom, umiestnenú v kolíske pripojenej ku dvierkam. Ak chýba, nezabudnite umiestniť nádobu na odstránenie masťnôj a kolísku pod zásuvku, ktorú chcete vyťahnúť. (Obr. 09)
 - Skontrolujte, či je filter v nádobe otočený tak, že otvor na prst smeruje dopredu.
 - Odstraňte vypúšťaciu zátku odskrutkovaním proti smeru chodu hodinových ručičiek (obr. 10) a nechajte odpadovú vodu vytečť cez príslušný otvor, kým sa zásuvka úplne nevyprázdni.
 - Ak má gril druhú zásuvku, vypustite ju opäť podľa krokov 1 – 4.
 - Zásuvky na vodu sa dajú úplne vyťahnúť na čistenie. Ak chcete zásobníky úplne vyťahnúť, pohnite nimi jemne smerom nahor, aby ste obišli blokovacie miesta v strednej a otvorenej polohe.
 - Pred zneškodnením odpadovej vody z nádoby použite filter na zhradenie a odstránenie zvyškov potravín a hustej masťnôj. Zvyšky potravín a odpadovú vodu recyklujte podľa miestnych predpisov.
- Poznámka:** Zásuvku na vodu môžete naplniť pieskom namiesto vody.


6 – POUŽITIE GRILU

6.1 Pred použitím

Pripomenka: Nikdy nepoužívajte gril, kým si dôkladne neprečítate pokyny a neporozumiete im. Skontrolujte, či:

- Neuniká plyn.
- (Obr. 11) Hadica sa nedotýka žiadnych súčastí, ktoré by sa mohli zahriať.
- Vetracie otvory vo voziku nie sú zakryté nejakou prekážkou, a to najmä v podstavci grilu, v ktorom sa uchováva plynová fľaša, a či nie sú úplne alebo čiastočne uzavreté.
- Či sú zásuvky na vodu správne zasunuté do priečnika a či sú správne umiestnené a zatlačené do maximálnej novej vzdialenosti.
- Odnímateľné časti krytu ohniska InstaClean® sú správne zložené (pozri časť 8 – Čistenie a údržba).
- (Obr. 12) Horák nie je zablockovaný ani uzavretý prekážkami (napr. pavučinami).

6.2 Prvé použitie grilu

Keď gril používate prvýkrát, zaviezajte ho so všetkými horákmi v polohe FULL FLOW (Plný tok) (), s uzavretým vekom), približne 30 minút s cieľom odstrániť zápach, ktorý vzniká ako zvyškového povrchovej vrstvy na nových súčastiach.

6.3 Zapnutím hlavných horákov grilu a bočného horáka (zapaľovanie bočného horáka je len na modeloch, ktoré majú bočný horák)

- Otvorte ventil plynovej fľaše.
- Otvorte veko na varenie.
- Skontrolujte, či sú ovládacie gombíky v polohe „OFF“ (Vypnuté) (O).
- Pri modeloch so zahnutým bočným horákom sa bočný horák môže prevádzkovať nezávisle alebo v spojení s horákmi grilu. Pred zapálením bočného horáka sa ubezpečte, že je ochranný kryt bočného horáka otvorený (obr. 13). Nepoužívajte panvicu ani hrniec menší ako 12 cm ani väčší ako 24 cm.

Poznámka: Pri zapalovaní grilu sa neopierajte o ohnisko.

AK JE GRIL VYBAVENÝ PŘIEZAPOVANÍM:

- Stlačte ovládacie gombík a otočte ním proti smeru chodu hodinových ručičiek do polohy FULL FLOW (Plný tok) (H) (Obr. 04).
- Ihneď stlačte tlačidlo zapaľovania (P), kým nekapne.
- Ak sa horák po 4 alebo 5 pokusoch nezapáli, počkajte 5 minút a potom pokus zopakujte.
- Rovnako postupujte pri zapalovaní bočného horáka, otočte ovládacie gombík vedľa bočného horáka a stlačte piezozapalovanie umiestnené na pravej strane ovládacieho panela vedľa tohto piktogramu (C).

AK JE GRIL VYBAVENÝ ELEKTRONICKÝM ZAPAĽOVANÍM:

- Stlačte ovládacie gombík a otočte ním proti smeru chodu hodinových ručičiek do polohy FULL FLOW (Plný tok) (H) (Obr. 04).
- Ihneď stlačte tlačidlo zapaľovania (P). Mali by ste počuť tikanie, ktoré spôsobuje iskrenie v horáku. Podržte tlačidlo zapaľovania stlačené niekoľko sekúnd, kým sa horák nezapáli.
- Ak sa horák po 4 alebo 5 pokusoch nezapáli, počkajte 5 minút a potom pokus zopakujte.
- Rovnako postupujte pri zapalovaní bočného horáka, otočte ovládacie gombík vedľa bočného horáka a stlačte to isté elektronické zapalovanie umiestnené na ovládacom paneli.

AK JE GRIL VYBAVENÝ AUTOMATICKÝM ZAPAĽOVANÍM Campingaz® InstaStart®:

- Stlačte ovládacie gombík a otočte ním proti smeru chodu hodinových ručičiek do polohy FULL FLOW (Plný tok) (H) (obr. 04). Podržte ovládacie gombík stlačený a elektronické zapalovanie vyvolá tikanie, ktoré spôsobí iskrenie v horáku. Keď je horák zapálený, otočte ovládacie gombík do polohy FULL FLOW (Plný tok) (H) (obr. 04).
- Rovnako postupujte pri zapalovaní bočného horáka, stlačte ovládacie gombík vedľa bočného horáka a otočte ním.

POZNÁMKA: Ak sa horák alebo bočný horák nezapáli po 10 sekundách zapalovania, počkajte 5 minút a postup zopakujte.

Keď sa zapáli prvý horák hlavných horákov, ďalší horák je možné zapáliť dvoma spôsobmi:

1. Zopakujte vyššie opísaný postup zapalovania.
2. Zapáľte horák vľavo alebo vpravo od zapáleného horáka tak, že nastavíte jeho ovládacie gombík do polohy FULL FLOW (Plný tok) (H), čo umožní krížové zapálenie.

6.4 Ručné zapaľovanie

AK PIEZOZAPAĽOVANIE ALEBO ELEKTRONICKÉ ZAPAĽOVANIE NEFUNGUJE, MÔŽETE GRIL ZAPAĽIŤ RUČNE.

1. Otvorte veko na varenie.
2. Skontrolujte, či sú ovládacie gombíky v polohe „OFF“ (Vypnuté) (O).
3. Odstráňte mriežku na varenie a platinu
4. Zapáľte zápalku a potom ju postavte vedľa horáka a zapáľte ho.
5. Stlačte ovládacie tlačidlo a otočte ním proti smeru chodu hodinových ručičiek, kým nebude v polohe FULL FLOW (Plný tok) (H).
6. Položte mriežku a platinu späť na miesto pomocou ochranných rukavíc.

6.5 Zhasnutie grilu

a. Hlavné horáky

(Obr. 04) Vráťte ovládacie gombíky do polohy „OFF“ (Vypnuté) (O) a potom zatvorte ventil plynovej fľaše otočením ručného kolieska.

b. Bočný horák (ak je bočný horák súčasťou modelu)

(Obr. 04) Vráťte bočný gombík do polohy „OFF“ (Vypnuté) (O), potom zavrite ventil plynovej fľaše, ak sa hlavné horáky mriežok už nebudú používať.

6.6 Osvetlenie ovládacieho panela (len vo vybraných modeloch)

Ovládacie tlačidlá s funkciou InstaStart® budú osvetlené, len čo sa ovládacie tlačidlo otáča, aby umožnil tok plynu. Okrem toho, ak sa počíta s vypnutím grilu, znamená to, že ventil ovládacieho gombíka je stále otvorený a vizuálne naznačuje, že ovládacie gombík nebo správne vypnutý.

Poznámka: Osvetlenie nesignalizuje prítomnosť plynu alebo plameňa. Kontrolky LED sa nedajú nahradit.

7 – PRÍPRAVA POKRMOV

Keď ste pripravili gril, prišiel čas na grilovanie! Je vhodné nechať gril

vpred rozohriať niekoľko minút a až potom naň klást potraviny. Je to podobný postup ako pri príprave jedla na panvici alebo v rúre, ktorý pomáha meranému teplu pri grilovaní, bráni priľpeniu a zaručuje chrumkavú a hneď kôrku.

Spoločnosť Campingaz® odporúča nosiť ochranné rukavice pri každej manipulácii so súčasťami, ktoré sa môžu veľmi zohriať.

7.1 Nekonečné možnosti varenia

Vedeli ste? Je niektoré potraviny sa lepšie hodia na rôzne grilovacie povrchy?

Mriežky sa lepšie hodia na grilovanie tučného mäsa, ako sú údeniny a steaky, ako aj koža na hydine. Keďže teplo sa prenáša priamo z plameňa na potraviny, príprava pokrmov na mriežke všeobecne využíva vyššie teploty na povrchu. Liatina absorbuje a zintenzívňuje teplo, zapéka alebo páli na mieste kontaktu. Ide o „odtlačky“ grilu, ktoré milujeme na steakoch a údeninách. Ďalej sa potraviny nesmažia vo vlastnom tuku. Platinčičky/Dosky (plancha) sa viac hodia na grilovanie jemnejších potravín, ako sú ryby, morské plody, zelenina, ovocie alebo nakrájané potraviny. Platinčička/doska (plancha) prenáša teplo rovnomerne z celého liatinového povrchu do potravín a rovnako sa pečie. Plamenne sa nikdy nedotknú potravín, čo znamená, že potraviny nie sú vystavené žiaru či uhliu, čo je oveľa zdravšie. Platinčičku/dosku (plancha) tiež môžete použiť na varenie tekutých alebo objemnejších jedál, ako sú vajcia alebo palačinky.

Keďže príprava rôznych pokrmov trvá rôzne dlhý čas, gril je vybavený ohrievacím rámom. Ide o menšiu druhú mriežku, ktorá je umiestnená nad hlavným grilom a v prvom rade sa používa na udržanie teploty práve dovarených jedál, ktoré tak nie sú vystavené väčšiemu teple než na mriežku. To umožňuje dohnať potraviny, ktoré sa varia pomalšie. Ohrievací rám sa dá použiť aj ako ďalší grilovací povrch pri prevádzke grilu, napríklad ako rúra na nenapriame varenie, na jedlá, ako sú plnené paradajky, pečené zemiaky či chlieb. Keďže gril má k dispozícii rôzne povrchy na varenie potravín, umožňujú prípravu nekonečného počtu receptov.

7.2 Rozviňte svoju grilovaciu tvorivosť s dlhodobou všestrannosťou pri varení

Ak si chcete užiť ešte väčšiu všestrannosť, ktorá prekračuje varnú plochu, skontrolujte svet vzájomne zameniteľných riešení systému Campingaz® Culinary Modular!

Stačí vytláchnúť vnútorný kruh liatinovej modulárnej mriežky a vložiť niektorý nástroj z rôzneho príslušenstva na grilovanie systému Campingaz® Culinary Modular. Súprava Campingaz® Culinary Modular ponúka okrem pizzy, paely, a dokonca woku všetky možnosti, po ktorých vaše srdce zatúži.

7.3 Otvorené alebo zavreté veko? Priame a nepriame varenie

Pri opekaní dokonalejšieho steaku pomocou modulu Campingaz® Wok alebo pri príprave na grile Plancha je najlepšie nechať veko na grilovanie otvorené. Takto sa teplo prenáša „priamym“ kontaktom medzi potravinou a horúcou mriežkou, platinou alebo doskou (plancha) Gril je však možné použiť aj ako rúru, ak je veko zatvorené. V tomto prípade sa teplo prenáša „nepriamym“ kontaktom medzi potravinou a horúcim vzduchom, ktorý prúdi pod vekom. Kuraci pekáč Campinga's®, ohrievacie rámy alebo raženy typu rotisserie sa dokonale hodia na nepriame varenie, ale najobľúbenejším spôsobom použitia je pravdepodobne príprava pizzy na grile. Použite kameň na pizzu Campingaz® a získate chrumkavú a dokonalejšiu pizzu pripravenú na grile.

7.4 Zachovajte šťavnatosť a chrumkavosť jedál!

Grilovanie je dokonalejší spôsob príprav chutných pokrmov na otvorenom ohni, na ktoré sa vám budú zbíehať sliny. Ako však uchovať šťavnatosť a neobetovať chutnú kôrku?

Systém Campingaz® Blue Flame vytvára jemnú vodnú paru, ktorá sa uzamkne v šťavnatej vláčnosti potravín bez straty chrumkavej grilovanej kôrky.

Podobne ako vznikajú najjemnejšie a najchrumkavejšie bochníky chleba aj systém Blue Flame zachová grilované potraviny šťavnaté a chrumkavé pri opekaní alebo pečení. Stačí, ak pred použitím grilu nezabudnete naplniť zásuvky na vodu na požadovaný úroveň.

7.5 Zdravšia, bezpečnejšia a chutnejšia príprava pokrmov vďaka konštrukcii, ktorá zaručuje významne menší plameň

Nový systém Blue Flame spoločnosti Campingaz® ponúka rýchlejšiu predbežnú prípravu, optimálnu distribúciu tepla a významne menší plameň. Plamene môžu byť nebezpečné, keďže sa rýchlo vymknú kontrole a musia sa osobitným spôsobom hasiť. Ďalej žité plamene viditeľne pri grilovaní v skutočnosti ničia pripravované potraviny a majú negatívny vplyv na ich chuť. Čierne miesta na zuhoriatenatom a grilovanom mäse sú zdrojom karcinogénnych chemikálií.

Novo vytváraný horák šikovne rozptyľuje plamene pod celým grilovacím povrchom a ponúka dokonale rovnomernú distribúciu tepla. Ochrana pred spálením je integrovaná do liatinových mriežok a odstraňuje vrstvu ochrany horáka pod povrchom na varenie. To zabraňuje hromadeniu masnoty a šŕavy a vytvoreniu nebezpečných plameňov v ohnisku. Voda zo zásuvky InstaClean® Aqua ďalej pomáha udržať si kontrolu nad plameňmi.

7.6 UŽ ŽIADNE DRHNUTIE!

Šikovná a nenáročná technológia Campinggaz® InstaClean Aqua integrovaná do grilovacieho radu využíva silu vody na zabezpečenie čo najjednoduchšieho čistenia.

Voda sa naplní do zásuviek na zachytávanie mastnoty, ktoré sa do grilu vkladajú spredu, a zabráni tomu, aby sa všetka zvyšková mastnota a potraviny zapiekli do materiálu. Podobne malé množstvo pary vytvorenej počas grilovania funguje ako odpudzovač mastnoty a bráni pripiečeniu mastnoty a špiny zo spaľovania do materiálov ohniska. Keď budete chcieť gril vyčistiť, vďaka tomuto šikovnému systému vám postačí vytiahnuť mastné časti a umyť ich mydlovou vodou. Nemusíte nič drhnúť! Odpadová voda v zásuvke na mastnotu sa dá vypustiť po vytiahnutí zátky. Modely Premium a Onyx sa dodávajú s nádobou na odpadovú vodu obsahujúcou vymývateľný filter na oddelenie hustej mastnoty, čo ešte viac zjednodušuje zneškodnenie odpadovej vody.

Rýchle, bez námahy a neuveriteľne čisté!

8 – ČISTENIE A ÚDRŽBA

Milujeme grilovanie, ale čistenie je vždy nepríjemné. Ide však o dôležitú súčasť každého grilovania. Pravidelné čistenie podporuje trvácnosť a spoľahlivosť grilu Campinggaz®. Vďaka našej technológii InstaClean® Aqua a nasledujúcim pokynom bude čistenie grilu menej namáhavé a v maximálnej možnej miere pohodlné.

Ak chcete gril udržať v dokonale funkčnom stave, doporučame vám, aby ste ho pravidelne čistili (minimálne po každých 4 až 5 použitíach). Ak gril používate s vodou, doporučá sa vymeniť vodu po každom grilovaní.

Ako na to:

- Počkajte, kým gril po grilovaní úplne nevychladne.
- Vytiahnite zásuvku na vodu podľa pokynov uvedených v kapitole 5.2.
- Pomocou kefy na čistenie grilu z nehrdzavejúcej ocele odstráňte z mriežok a platiníček nadmerné nečistoty a umiestnite mriežky a platiníčky do umývačky riadu alebo ich namočte do nádoby s mydlovou vodou či homogénnej zmesi bieleho octu a vody.
- Vytiahnite komponenty InstaClean® (obr. 14). Vďaka technológii InstaClean® Aqua bude na bezpracné vyčistenie súčastí grilu stačiť neabrazívna hubka a mydlová voda.
- Opláchnite a nechajte uschnúť.

Nezabudnite, že abrazívne hubky môžu gril poškodiť.

8.1 Horák

Pravidelne kontrolujte, či otvory horáka nie sú zanesené nečistotami alebo pavučinami.

Horák čistíte vlhkou hubkou (namočenou vo vode s prostriedkom na umývanie riadu). Ak je to nutné, použite navlhčenú oceľovú kefku.

Pred ďalším použitím skontrolujte, či sú všetky otvory horáka voľné a suché. Ak je to nutné, odstráňte materiál, ktorý upcháva otvory pomocou drôtenej kefy.

V prípade potreby vyčistíte prívody vzduchu horáka (obr. 12) a otvory horáka OP (obr. 15).

POZNÁMKA: Pravidelným čistením sa predlžuje životnosť horáka a predchádza predčasnej oxidácii, ktorú môžu spôsobovať varenie a zvyšky potravín. Oxidácia horáka grilu je však normálna.

9 – UCHOVÁVANIE

- Po použití zatvorte ventil plynovej fľaše otočením ručného kolieska.
- Ak gril uchováвате v uzavretej miestnosti, odpojte plynovú fľašu a uchovajte ju vonku.
- Ak gril uchováвате vonku, spoločnosť Campinggaz® vám dôrazne odporúča použiť vhodný kryt na ochranu grilu pred poveternosťnými vplyvmi a nečistotami v priebehu skladovania.
- Ak sa gril dlhší čas nepoužíva, odporúča sa uchovávať ho na suchom a chránenom mieste (napr. v garáži).
- Prostredie spôsobujúce koróziu: Je potrebné venovať osobitnú pozornosť grilovaniu pri mori. Gril sa nesmie uchovávať vonku bez ochrany a musí sa uložiť pod prístreškom a na suchom mieste.

9.1 Bočné stolíky Campinggaz® Push2Fold (v závislosti od modelu)

Ak je gril vybavený bočnými stolíkmi Push2Fold, tieto stolíky sa dajú sklopíť a zložiť dovnútra posunutím páčky umiestnenej pod bočným stolíkom (obr. 16). Ak ich chcete rozložiť späť do vodorovnej polohy, zdvihnite stolík nahor a ten sa zaklapne do určenej polohy. Ak potrebujete podrobnejšie pokyny, prečítajte si návod na zostavenie priložený k baleniu.

10 – PRÍSLUŠENSTVO

Spoločnosť Campinggaz® vám chce čo najviac spríjemniť grilovanie, a preto vytvorila rôzne príslušenstvo, ktoré vám pomôže proti príprave občubenených pokrmov na grile, maximálne zjednoduší čistenie a pomôže predĺžiť životnosť grilu:

Základné potreby na grilovanie	Čistenie a ochrana
Prémiové pomôcky: špachtle, kliešte atď.	Prispôsobené kryty
Ražeň (rotisserie)	Kefky
Kameň na pizzu	Pomôcky na čistenie grilu
Wok (pozri poznámku nižšie)	Nerezové pomôcky na čistenie grilu
Panvica na paellu	
Doska (plancha)	

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Z bezpečnostných dôvodov nepoužívajte na tomto grile príslušenstvo Culinary Modular Wok (ref. 2000014584). Namiesto toho použite Culinary Modular Cast Iron Wok (ref. 2000036961) alebo Culinary Modular Mandarin Wok (ref. 2000038449), ktorých dátum výroby nie je starší ako október 2020. Tieto informácie nájdete na rukoväti.

Ak sa chcete zoznámiť s celým radom a získať bližšie informácie, navštívte stránku www.Campinggaz.com

Spoločnosť ADG (Campinggaz®) odporúča používať plynový gril systematicky s príslušenstvom a náhradnými súčastami Campinggaz®. Spoločnosť ADG (Campinggaz®) nenesie žiadnu zodpovednosť za škody alebo poruchy spôsobené používaním príslušenstva a/alebo náhradných súčastí iných značiek.

11 – OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Nezabúdajte na životné prostredie! Gril obsahuje materiály, ktoré sa dajú renovovať alebo recyklovať. Ak chcete gril zneškodniť, odovzdajte tieto materiály v zbernom dvore a obaly roztriedte.

Elektrický a elektronický odpad:



Tento symbol znamená, že elektrický systém grilu sa musí zneškodňovať samostatne. Elektrický systém grilu sa po skončení životnosti musí správne vyraziť. Nesmie sa zneškodňovať s netriedeným komunálnym odpadom.

Zber triedeného odpadu podporuje opätovné použitie, recykláciu alebo iné formy obnovy recyklovateľných materiálov obsiahnutých v tomto odpade. Elektrický systém grilu odovzdajte v recyklačnom stredisku alebo zbernom dvore. Overté si správny postup na miestnom obecnom úrade. Nikdy nevyhadzujte tieto materiály voľne do prírody. Nesnažte sa ich spáliť. Prítomnosť určitých nebezpečných látok v elektrickom a elektronickom vybavení môže poškodiť životné prostredie a má vplyv na ľudské zdravie.

12 - RIEŠENIE PROBLÉMOV

Anomálie	Pravdepodobné príčiny/ riešenia
Horák sa nezapaľuje	<ul style="list-style-type: none"> • Málo plynu. • Nefunguje regulovanie. • Hadica, ventil, Venturiho trubica alebo otvory horáka sú zablokované.
Horák praská	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte prívod plynu. • Skontrolujte pripojenie hadice. • Obráťte sa na popredajný servis.
Prskajúce nepravidelné plamene	<ul style="list-style-type: none"> • V novej fľaši môže byť vzduch. Pokračujte v používaní a problém zmizne. • Obráťte sa na popredajný servis.
Veľké plamene na povrchu horáka	<ul style="list-style-type: none"> • Dýza hubice je nesprávne pripojená k horáku. Upravte horák. • Horák je zanesený (napr pavučinami). Vyčistite horák. • Obráťte sa na popredajný servis.
Slabý plameň trysky	<ul style="list-style-type: none"> • Fľaša je takmer prázdna. Vymeňte fľašu a problém zmizne. • Obráťte sa na popredajný servis.
Nadmerné horenie masti	<ul style="list-style-type: none"> • Teplota grilu je príliš vysoká: Stíšte plameň. • Vyčistite mastnú odkvapkávaciu platňu.
Horáky sa dajú zapáliť zápalkami, ale nie zapalovačom "piezo"	<ul style="list-style-type: none"> • Pokazený spínač, drôt alebo elektróda zapalovača. Skontrolujte káblové prepojenie zapalovača. • Skontrolujte stav elektródy a spojovacieho drôtu. • Obráťte sa na popredajný servis.
Plameň v akomkoľvek spoji	<ul style="list-style-type: none"> • Únik v spoji. • Ihneď vypnite prívod plynu. • Obráťte sa na popredajný servis.
Slabý ohrev	<ul style="list-style-type: none"> • Zanesená dýza alebo horák. • Obráťte sa na popredajný servis.
Plameň za ovládacím gombíkom	<ul style="list-style-type: none"> • Pokazené veko. • Vypnite spotrebič. • Obráťte sa na popredajný servis.
Plameň pod ovládacím panelom	<ul style="list-style-type: none"> • Vypnite spotrebič. • Zatvorte plynovú fľašu. • Obráťte sa na popredajný servis.

**Köszönjük, hogy a Campingaz® gázgrillt választotta!
Ezt a terméket úgy tervezték, hogy a legjobb grillezési élményt nyújtsa.**

Ezt szem előtt tartva, ezt a grillt kifejezetten a következőkhöz tervezték:

- Egészségesebb, biztonságosabb és élvezetesebb főzés, jelentősen kevesebb füllangóssal.
- Mivel megőrzi természetes nedvességtartalmukat, az ételek ingszkladók, szafosabbak és a ropogós tökéletesség jellemzi őket.
- Főzési sokoldalúság a grillezési kreativitás kibontakoztatásához a Culinary Modular rendszerrel.
- Könnyű és innovatív tisztítás az integrált InstaClean® Aqua technológiának köszönhetően.
- Hatékony grillezés az optimalizált égőhegyek révén, egyedi sütőrács-kialakítás kombinálva, amely szükségtelenné teszi az égősátrakat. Kevesebb energiavesztés a felesleges grill alkatrészek melegítésére és kevesebb tisztítandó alkatrészt.
- Optimalizált teljesítmény, amely kiváló grillezést és gázfogyasztást biztosít.
- Tartósság és megbízhatóság a releváns alkatrészek és anyagok hosszú élettartamának vizsgálata révén.

A legjobb főzési élmény érdekében kérjük, tartsa ezt a kézikönyvet biztonságos helyen. Használat előtt javasoljuk, hogy figyelmesen olvassa el a mellékelt utasításokat és információkat.

Ez a kézikönyv segít a grill egyszerű elkészítésében a főzéshez, és hasznos információkat nyújt a grillezés megkezdéséhez a lehető legjobb körülmények között.

Reméljük, hogy ez a grill örömet okoz majd, és hogy ugyanolyan szórakoztató lesz a grillezés, mint amilyen a termék fejlesztése volt. A Campingaz® kellemes időtöltést kíván családjával és barátjaival, és reméljük, hogy hozzájárulhatnak ehhez a Campingaz® új grilljével!

1. - FONTOS ÉRTEŚÍTÉS

A kézikönyvben látható grill eltérhet az önétől. Csak szemléltetési célokat szolgál.

Kövesse ezeket az utasításokat a biztonságos használat érdekében, és kerülje a grill károsodását:

Ne módosítsa a grillet. A grill bármilyen módosítása veszélyes lehet Ezt a grillet magáncélra tervezték, és nem kereskedelmi célokra.

- Használat előtt olvassa el figyelmesen az utasításokat.
- Kültéri használatra.
- Javasolt kesztyű viselése a grill összeszereléséhez.
- A LPG-n kívül más üzemanyagot ne használjon a grillen.
- Ne használjon állítható alacsony nyomású szabályozót. Csak olyan rögzített szabályozókat használjon, amelyek megfelelnek a vonatkozó európai szabványoknak.
- A grill biztonságos működésének biztosítása érdekében soha ne használjon sőtölapatokat, amelyek a főzési felület 100%-át lefedik.
- Rendszeresen tisztítsa meg a tűztér alján lévő alkatrészeket, hogy elkerülje a zsírmaradványok és az élelmiszer-hulladék meggyulladásának kockázatát.
- Ne tároljon és ne használjon benzint és más gyúlékony folyadékokat vagy gőzöket a grill közelében.
- A rács legalább 60 cm sugarú környezetében ne legyenek éghető anyagok.
- A használat közben tartsa távol a grillet a gyúlékony anyagoktól.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélküli működés közben.
- Ne mozdítsa a rácsot, ha az a grill be van gyújtva.
- A megfelelő és biztonságos működés biztosítása érdekében a rácsot vízszintes felületen kell működtetni. Kerülje a puha felületet, például a fűvet vagy a sáros teret, mert a forgható görgök a grill súlyja miatt a földre süllyedhetnek és eltömlődhetnek.
- **VIGYÁZAT:** Az elérhető alkatrészek felforrósodhatnak. Tartsa távol a kisgyermeket.
- Óvatosan kezelje a grill fedelét, különösen használat közben. Ne hajoljon a tűztér vagy a grillező felület fölé, mert az nagyon felforrósodhat.
- A gyártó vagy a gyártó képviselője által védett alkatrészeket a felhasználó nem kezelheti.
- Használat után zárja el a gázpalackot.
- Ha görgőkkel van felszerelve: Használja a görgőkön található 2 fékkart, hogy megakadályozza a grill elmozdulását.
- Ha gázzagot érez:
 1. Zárja el a gázpalack szelepet.
 2. Oltson el minden nyílt lángot.
 3. Nyissa ki a fedelét.
 4. Ha a szag továbbra is érezhető, olvassa el a „3.3 - Gázszivárgás ellenőrzése” című fejezetet, vagy azonnal kérjen tanácsot a helyi kereskedőtől.

2. - ÖSSZESZERELÉS

2.1. Kicsomagolás

A grill felnyitások/kicsomagolásakor ügyeljen arra, hogy vágókés vagy képsége használatok elkerülje az alkatrészek károsodását. Óvatosan vegye ki az egyes alkatrészeket a dobozból.

2.2. Munkaterület

Győződjön meg arról, hogy elég munkatér áll-e rendelkezésre az összeszereléshez. A grill kicsomagolásakor bekövetkező károk

és sérülések elkerülése érdekében javasoljuk, hogy fektessen le puha anyagot, vagy dolgozzon puha felületen. Helyezzen minden alkatrészt a munkaterületre, ügyelve arra, hogy elegendő hely legyen közöttük, megakadályozva az alkatrészek érintkezését és felesleges karcolódást okozva az összeszerelés során.

2.3. Szerszámok

Az összeszereléshez nem javasoljuk elektromos csavarhúzó használatát. Az alkalmazott nyomaték lecsupaszíthatja a fémeket. Kézi csavarhúzókat kell használni. Óvatosan ellenőrizze, hogy a használt modell megfelelően illeszkedik-e a csavarfejhez, hogy elkerülje a csavarfej sérülését.

2.4. Összeszerelés

A Campingaz® grill összeszereléséhez lépésről lépésre be kell tartani a mellékelt összeszerelési kézikönyvet. A bonyodalmak elkerülése érdekében az összeszerelési kézikönyv néhány lépése azt ajánlja, hogy az alkatrészeket 2 személy kezelje. Ezt a következő piktogram jelzi:



A grill készen áll, és alig várja, hogy az első grillezés kezdetét vegye! Már csak néhány lépés van hátra a grill előkészítésének befejezéséhez:

1. Csatlakoztassa a gázellátást. Lásd a 3.2. fejezetet.
2. Helyezze be az elemeket (típusától függően). Lásd a 4.2. fejezetet.
3. Tölts fel a víztálcát(kaj) vízzel/homokkal (opcionális). Lásd az 5.1. fejezetet.

Kérjük, olvassa el az alábbi lépések folyamatának részleteit:

3. - GÁZ CSATLAKOZTATÁS ÉS HASZNÁLAT

3.1. Gázpalack

Ez a grill 4,5 és 15 kg közötti bután, propán vagy bután/propán palackokról történő működtetésre lett beállítva megfelelő alacsony nyomású szabályozóval:

- **Franciaország, Belgium, Luxemburg, Egyesült Királyság, Írország, Portugália, Spanyolország, Olaszország, Görögország, Ciprus:** bután 28 mbar / propán 37 mbar.

- **Hollandia, Csehország, Szlovákia, Magyarország, Szlovénia, Norvégia, Svédország, Dánia, Finnország, Bulgária, Törökország, Románia, Horvátország, Málta, Észtország, Litvánia, Lüksemburg, Izland:** bután 30 mbar / propán 30 mbar.

- **Lengyelország:** propán 37 mbar.

A palackot mindig jól szellőző helyen csatlakoztassa vagy cserélje, soha ne láng, szikra vagy hőforrás jelenlétében.

A gázpalack elhelyezésének és használatának lehetősége a grill alatti kocsik rekeszében a palack magasságától függ. További részletek az összeszerelési kézikönyvben találhatóak.

3.2. Tömlő

A grillet rugalmas tömlővel kell használni, amely alkalmas butánnal, propánnal vagy bután/propán gázzal való használatra. Mindig ellenőrizze, hogy a régióknak megfelelő tömlőt használja-e, a megfelelő hosszúsággal. A tömlőt azonnal ki kell cserélni, ha sérült, megrepedt, ha azt a nemzeti előírások előírják, vagy élettökuszának végén. Ne húzza és ne szűrje át a tömlőt. Tartsa távol a grill forró alkatrészeitől (11. ábra). Ellenőrizze, hogy a rugalmas tömlő rendszeren kinyúlik-e, csavarodás vagy húzás nélkül.

Franciaország:

A grill G 1/2 menetes gázbemeneti csatlakozóval rendelkezik, amelyhez előszerelt NF gyűrűs vég és tömlős tartozék.

Ezért a NF kétféle rugalmas tömlővel használható:

- a. Rugalmas tömlő, amelyet a grillen és a szabályozón egyaránt gyűrűs végekre lehet csatlakoztatni, gallyal szorosan tartva (az XP D 36-110 szabványoknak megfelelően). Az ajánlott tömlőhossz 1,25 méter, de a tömlő hossza nem haladhatja meg az 1,50 métert.
A grill használatához az XP D 36-110 rugalmas tömlővel (01. ábra):
 - i. Csúsztassa a rugalmas tömlőt a gyűrűs végre, mind a grillen, mind a szabályozón, amennyire csak lehetséges.
 - ii. Csúsztassa a gallyerokat a végdarab két első bordájá mögé, és húzza meg őket, amíg a meghúzási fej el nem torlik.
 - iii. Ellenőrizze a szivárgást a 3.3. szakasz utasításainak betartásával.
- b. Rugalmas tömlő (az XP D 36-112 vagy NF D 36-112 szabvány szerint) G 1/2 menetes anyával felszerelve a grillező rögzítéshez és M 20x1,5 menetes anyával a szabályozóhoz való rögzítéshez. Az ajánlott tömlőhossz 1,25 méter, de a tömlő hossza nem haladhatja meg az 1,50

méret.

A grill használatához az XP D 36-112 vagy NF D 36-112, G 1/2 és M 20x1,5 rugalmas tömlővel (02. ábra):

- i. Lazítsa meg és vegye le az NF gyűrűs véget, hogy oldja a G 1/2 bemeneti csatlakozót.
- ii. Távollítsa el a tömlőt.
- iii. Húzza meg a tömlőn lévő G 1/2 menetes anyát a grill bemeneti csatlakozóján és az M20x1,5 menetes anyát a szabályozó kimeneti csatlakozóján a rugalmas tömlőhöz mellékelt utasítások szerint.
- iv. Távollítsa el a tömlőt. Csavarukkulcsa tartsa meg a grill bemeneti csatlakozóját, és húzza meg vagy lazítsa meg egy másik kulccsal a menetes anyát.
- v. Csavarukkulcsa tartsa meg a szabályozó kimeneti csatlakozóját.
- vi. Ellenőrizze a szivárgást a 3.3. szakasz utasításainak betartásával.

Belgium, Luxemburg, Egyesült Királyság, Írország, Portugália, Spanyolország, Olaszország, Horvátország, Görögország, Hollandia, Csehország, Szlovákia, Magyarország, Szlovénia, Norvégia, Svédország, Dánia, Finnország, Bulgária, Törökország, Románia, Lengyelország, Ciprus, Málta, Esztorország, Litvánia, Lettország, Izland:
A grillt kor alaku csatlakozóval látták el. A grillt rugalmas tömlővel kell használni, amely alkalmas bután és propán gázzal való használatra. A tömlő hossza nem haladhatja meg az 1,20 métert.

3.3. Gázzivárgás ellenőrzése

- Fontos:** Soha ne használjon nyílt lángot a gázzivárgások ellenőrzésére.
1. Dolgozzon a szabadban, távol minden gyújtóforrástól. Ne dohányozzon.
 2. Győződjön meg arról, hogy a kezelógombok „OFF” (O) állásban vannak.
 3. Helyezze a szabályozót a gázpalackra annak utasításainak megfelelően.
 4. Csatlakoztassa a tömlőt a szabályozóhoz és a grillhez a 3.2. szakaszban leírtak szerint.
 5. Használjon szivárgáskereső anyagot a szivárgásvizsgálathoz. Alternatív megoldásként kivehető saját szivárgáskereső oldatát úgy, hogy 1 csésze vizet és 1 csésze folyékony mosogatószerrel összekever egy permetező palackban, és óvatosan öszerázza.
 6. (03. ábra) Vigye fel vagy permetezze az oldatot a palack/szabályozó/tömlő/grill közötti csatlakozásokra.
 7. Nyissa ki a gázpalack szelepet (a kezelógomboknak zárva kell maradniuk: „OFF” (O) állás). A buborékok a szivárgáskereső oldatban azt jelzik, hogy gázzivárgás van.
 8. A szivárgást meg lehet állítani bármely tömlőcsatlakozás meghúzásával vagy hibás alkatrész cseréjével. A grillt csak a gázzivárgás megszüntetéséig szabad használni.
 9. Zárja el a gázpalack szelepet.
- Fontos:** Évente legalább egyszer ellenőrizze, hogy nincs-e szivárgás, és minden alkalommal, amikor cserélik a gázpalackot.

3.4. A gázpalack cseréje

1. Mindig jól szellőző helyen dolgozzon, soha ne láng, szikra vagy hőforrás jelenlétében.
2. (04. ábra) Állítsa vissza a kezelógombokat „OFF” (O) állásba, majd a kézikerek elforgatásával zárja el a gázpalack szelepet.
3. Távollítsa el a szabályozót és ellenőrizze, hogy a tömlő jó állapotban van-e.
4. Cserélje ki az üres gázpalackot egy telire, és tegye a helyére. Helyezze vissza a szabályozót, ügyelve arra, hogy ne kerüljön a tömlőre.
5. Ellenőrizze a gázzivárgást.

4. - AKKUMULÁTOROK ELEKTRONIKUS GYÚJTÁSHOZ és/vagy VILÁGÍTÁSHOZ (modelltől függően)

4.1. Akkumulátorigény

Ha a grill elektronikus gyújtással van felszerelve, akkor 1xAA alkáli elemre lesz szükség.
Ha a grill elektronikus gyújtással és háttérvilágítású kezelógombokkal van felszerelve, akkor 4xAA alkáli elemre lesz szükség.
Az Ön kényelme érdekében a megfelelő elemeket a csomag tartalmazza. Ha a grillt hosszabb ideig nem használják, akkor nagyon ajánlott eltávolítani az elemtartó rekeszt a grillről, és külön tárolni száraz, hűvös helyen.

4.2. Az akkumulátor cseréje

Az elemtartó az akkumulátor alatt található. A hozzáféréshez:

1. Távollítsa el a vizes fiókokat (05. ábra).
2. Nyomja meg az elemtartó rekesz 2 kioldó fülét a kezelőpanel alatt (06. ábra).
3. Helyezze az elemeket a rekeszbe, ügyelve a rekesz belsejében feltüntetett polaritásokra.
4. Csúsztassa vissza a rekeszt a helyére a kezelőpanel alá. A rekesz azon oldalán, ahol az elemek láthatók, felfelé kell néznie, amikor behelyezi. (07. ábra).
5. Ellenőrizze, hogy működik-e! Nyomja be a gyújtás gombot, vagy ha nincs, akkor forgassa el az egyik vezérlőtárcsát. Hallania kell a gyújtórendszer szikrázását.

Vigyázat: Ne keverjen régi és új elemeket. Ne keverjen alkáli, normál (szén-cink) vagy újratölthető elemeket. A nem újratölthető elemeket nem szabad újratölteni.

4.3. Az akkumulátor ártalmatlanítása



Ez az elemeken található szimbólum azt jelenti, hogy élettartamuk végén az elemeket ki kell venni a készülékből, majd újrahasznosítani vagy megfelelően megsemmisíteni.

Az elemeket nem szabad a kukába dobni, hanem egy gyűjtőhelyre (újrahasznosító központba stb.) kell vinni. Forduljon a helyi önkormányzatához. Az elemeket soha ne ártalmatlanítsa a természetben. Ne próbálja elégetni: Bizonyos anyagok (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) jelenléte a használt akkumulátorokban veszélyes lehet a környezetre és az emberi egészségre.

5. - INSTACLEAN® AQUA

Javasoljuk, hogy a kezelőpanel alatti vizes fiókok legyenek tele vízzel. Ez opcionális, és nem szükséges a grill megfelelő működéséhez. A Campingaz® azonban határozottan javasolja a vízzel való alkalmazását, mivel számos előnnyel jár. A víz hozzáadása megakadályozza a maradék zsír és élelmiszer-hulladék belesülését az anyagba, száltal jelentősen csökkenti a felfangolások kockázatát. A grillezés során keletkező kis mennyiségű párolgás zsírfasztékokként is működik. Amikor eljön a tisztítás ideje, ennek az okos rendszernek köszönhetően eltávolíthatja a zsíros grillrészeket, és egyszerűen lemossa őket szappanos vízzel. Súrolás nem szükséges!

5.1. Előkészítés főzés előtt

1. Ellenőrizze ismét, hogy a grill egy sima és vízszintes felületen van-e.
2. Nyissa ki a vizes fiókot, amíg el nem éri a közbenső reteszelési helyzetet (08. ábra).
3. A vízszivárgás elkerülése érdekében ellenőrizze, hogy a leeresztő dugó megfelelően meg van-e húzva.
4. Tölts fel a hagyományos csapvízzel a vizes fiókat, akár a mellékelt tartály (a modelltől függően), akár bármely más pohár segítségével. Kérjük, tartsa be a megfelelő vizes fiók ajánlott töltési mennyiségét:
 - Ha a grill 3 főzőgövel rendelkezik, tölts meg a nagy vizes fiókot 1,5 liter vízzel.
 - Ha a grill 4 főzőgövel rendelkezik, tölts fel a két vizes fiókot 0,75 liter vízzel.

Megjegyzés: Az Ön kényelme érdekében a mellékelt zsrírelvítő tartályt mérőponnáként használhatja, amelyen a megfelelő töltési mennyiségeket rotációk jelzik. Alternatív megoldásként használhatja az egyes vizes fiókokban feltüntetett MAX szintet is, hogy megbizonyosodjon arról, hogy megfelelő a töltési mennyiség.

5. Zárja be a vizes fiókokat.

5.2. A vizes fiókok kiürítése főzés után

1. Nyissa ki a vizes fiókot, amíg el nem éri a közbenső reteszelési helyzetet (08. ábra).
2. Az integrált polcos előlap alatt ellátott grill modellekkel tartson egy tartékélt tartályt a leeresztő dugó alatt, mielőtt lecsavarja. Minden más ájtóval rendelkező modell esetében nyissa ki az alsó ajtót, hogy hozzáférjen a zsrírelvítő tartályhoz a mellékelt szűrővel, amely az ajtóhoz rögzített böcsőben helyezkedik el. Ha ez hiányzik, győződjön meg arról, hogy a zsrírelvítő tartályt és annak böcsőjét a kiüríteni kívánt fiók alá helyezi. (09. ábra)
3. Győződjön meg arról, hogy a szűrőt a tartályba helyezte úgy, hogy az ujjnyílás elöl legyen.
4. Távollítsa el az ürítőcsavart az óramutató járásával ellentétes irányba csavarva (10. ábra), és hagyja, hogy a szennyvíz a kiürítő nyíláson keresztül lefolyjon, amíg a tartály teljesen ki nem ürül.
5. Ismételje meg az 1-4. lépéseket, ha szükséges, ürítse ki a második vizes fiókot.
6. A tisztításhoz a vizes fiókok teljesen eltávolíthatók. A tálcák teljes eltávolítása érdekében végezzen enyhé felfelé irányuló mozgást, hogy elkezdje a rögzítési pontokat a közbenső és a nyitott helyzetben.
7. Használja a szűrőt az élelmiszer-hulladék és a sűrű zsír összegyűjtésére, és törölje le ezeket, mielőtt a szennyvizet a tartályból eltávolítja. Ártalmatlanítsa az élelmiszer-hulladékot és a szennyvizet a helyi törvények szerint.

Megjegyzés: Úgyancsak lehetséges, ha a vizes fiókokat víz helyett homokkal töltik meg.

6. - A GRILL HASZNÁLATA

6.1. Használat előtt

- Emlékeztető:** Soha ne használja a rácsot, amíg figyelmesen nem elolvasta és meg nem értette az utasításokat. Ezenkívül győződjön meg arról, hogy:
- Nincs gázzivárgás.
 - (11. ábra) A tömlő nem ér hozzá olyan alkatrészekhez, amelyek felforrósodhatnak.
 - A kossi szellőzőnyílásai nincsenek akadályozva, különösen a grill házban, amelyben a gázpalackot tárolják, és teljesen vagy részben zárt állapotban vannak.
 - A vizes fiókok helyesen lettek behelyezve a rekeszükbe, és megfelelően vannak elhelyezve és benyomva.
 - A tüztér kivehető InstaClean® alkatrészei megfelelően lettek összeszerelve (lásd a 8. - Tisztítás és karbantartás című fejezetet).
 - (12. ábra) Az égő nincs blokkolva vagy akadályozva (pl. pókháló).

6.2. A grill első használata

Első használatokor melegítse a grillt az égőivel FULL FLOW (🔥) állásban (zárt fedéllel) kb. 30 percig, hogy kiküszöbölje az új alkatrészek maradék bevonatából eredő szagokat.

6.3. A grill főégőinek és az oldalsó égők meggyújtása (az oldalsó égők gyújtása csak oldalsó égőt tartalmazó modelleken alkalmazható)

- Nyissa ki a gázpalack szelepét.
- Nyissa ki a főzőfedelet.
- Győződjön meg arról, hogy a kezelőgombok „OFF” (O) állásban vannak.
- Az oldalsó égővel ellátott modelleknél az oldalsó égő önállóan vagy a grillégőkkel együtt működhet. Az oldalsó égő meggyújtása előtt ellenőrizze, hogy az oldalsó égő védőburkolata nyitva van-e (13. ábra). Ne használjon 12 cm-nél kisebb vagy 24 cm-nél nagyobb serpenyőt vagy edényt.

Megjegyzés: Ne hajoljon a kandalló fölé, miközben begyújtja a grillt!

Ha a grill piezo gyújtással van felszerelve:

- Nyomja be és forgassa el a kezelőgombot az óramutató járásával ellentétes irányba, és forgassa a FULL FLOW (🔥) állásba (04 ábra).
- Nyomja be azonnal a gyújtás gombot (🔥), amíg kattánó hang nem hallatszik.
- Ha az égő 4 vagy 5 kísérlet után nem gyullad meg, várjon 5 percet, majd ismételje meg a műveletet.
- Ugyanezeket a lépéseket követve gyújtja meg az oldalsó égőt, forgassa el az oldalsó égő melletti kezelőgombot, és nyomja be a kezelőpanel jobb oldalán található piezo gyújtást (🔥) piktogram mellett.

Ha a grill elektronikus gyújtással van felszerelve:

- Nyomja be és forgassa el a kezelőgombot az óramutató járásával ellentétes irányba, és forgassa a FULL FLOW (🔥) állásba (04 ábra).
- Nyomja be azonnal a gyújtás gombot (🔥). Egy ketyegő hang hallatszik, amely szikrázást idézi elő az égőnél. Néhány másodpercig nyomja tovább a gyújtás gombot, amíg az égő meg nem gyullad.
- Ha az égő 4 vagy 5 kísérlet után nem gyullad meg, várjon 5 percet, majd ismételje meg a műveletet.
- Ugyanezeket a lépéseket követve gyújtja meg az oldalsó égőt, forgassa el az oldalsó égő melletti kezelőgombot, és nyomja be ugyanazt az elektronikus gyújtást, amely a kezelőpanelen található.

Ha a grill automatikus Campingaz® InstaStart® gyújtással van felszerelve:

- Nyomja be és forgassa el a kezelőgombot az óramutató járásával ellentétes irányba, és forgassa a FULL FLOW (🔥) állásba (04 ábra). Tartsa nyomva a kezelőgombot, és az elektronikus gyújtás ketyegő hangot generál, amely szikrázást okoz az égőnél. Amikor az égő meggyullad, forgassa a kezelőgombot a FULL FLOW (🔥) állásba (04 ábra).
- Ugyanezeket a lépéseket követve gyújtja meg az oldalsó égőt, nyomja be és fordítsa el az oldalsó égő melletti kezelőgombot.

MEGJEGYZÉS: Ha az égő vagy az oldalsó égő a gyújtási folyamat során körülbelül 10 másodperc múlva nem gyullad meg, várjon 5 percet, majd ismételje meg a műveletet.

Miután a főégők első égője meggyulladt, kétféleképpen lehet meggyújtani egy másik égőt:

1. Ismételje meg a fent leírt gyújtási műveletet.
2. Gyújtás meg az égőt balra vagy jobbra a már meggyújtott égőtől úgy, hogy a kezelőgombját a FULL FLOW (🔥) állásba állítja, ezáltal lehetővé téve a kereszben való meggyújtást.

6.4. Kézi gyújtás

Ha a piezo vagy az elektronikus gyújtás nem működik, kézzel is begyújthatja a grillt.

1. Nyissa ki a főzőfedelet.
2. Győződjön meg arról, hogy a kezelőgombok „OFF” (O) állásban vannak.
3. Távolítsa el a sütőrácst és a sütőlapot.
4. Gyújtson meg egy gyufát, majd gyújtja meg az égőt.
5. Nyomja be a kezelőgombot, és forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a FULL FLOW (🔥) állásba nem kerül.
6. Helyezze vissza a sütőrácst és a sütőlapot a helyére, védőkesztyű használatával.

6.5. A grill eloltása

a. Főégők
(04. ábra) Állítsa vissza a kezelőgombokat „OFF” (O) állásba majd a kézikerek elforgatásával zárja el a gázpalack szelepét.

b. Oldalsó égő (ha oldalsó égőt tartalmaz a modell)
(04. ábra) Állítsa vissza az oldalsó égőgombot „OFF” (O) állásba, majd zárja el a gázpalack szelepét, ha a grill főégőt már nem használják.

6.6. A kezelőpanel világítása (csak bizonyos modelleknél)

Az InstaStart® funkcióval rendelkező kezelőgombokat világítani fognak, amint a kezelőgombot elforgatják, lehetővé téve a gázáramlást. Ezenkívül, ha a grillt ki kell kapcsolni, ez jelzi, hogy a vezérlőgomb szelepe

továbbra is nyitva van, és vizuális jelzést ad arról, hogy a kezelőgombot nem megfelelően kapcsolták ki.

Megjegyzés: A világítás nem jelenti a gáz vagy a láng jelenlétét. A LED-ek nem cserélhetők.

7. - FŐZÉSI ÉLMÉNY

Miután begyújtotta a grillt, itt az ideje elkezdni a grillezést! Javasolt a grillt néhány percig előmelegíteni, mielőtt elkezdenék ételt rakni rá. Hasonlóképpen, mint amikor serpenyőben vagy sütőben főz, ez segít elérni a megfelelő grillezési hőmérsékletet, és megakadályozza az étel letapadását, biztosítja a ropogós, barna kérgét. A Campingaz® mindig azt javasolja, hogy viseljen védőkesztyűt, ha olyan alkatrészeket kezel, amelyek nagyon forrórsodhatnak.

7.1. Végtelen főzési lehetőségek

Tudta, hogy egyes ételké jobban megfelelnek a különféle grillezési felületeknek?

A rásók alkalmasabbak zsíros húsok, például kolbász és steak, valamint a baromfi bőrének grillezésére. Mivel a hő közvetlenül a lángról az ételre továbbodik, a rásós főzés általában magasabb hőmérsékleteket alkalmaz a felszínen. Az öntöttvas elnyeli és fozkossa a hőt, az érintkezés helyén barnulás vagy égés tapasztalható. Ezeket a grillnyomokat szeretik a steakek és a kolbászok. Továbbá az étel nem sül a saját zsírjában. A sütőlapok/planchák viszont jobbak az incsinaldóbb grillezett ételknél, például halak, tenger gyümölcsei, zöldségek, gyümölcsök vagy kukérta vagott ételék. A sütőlapok/planchák a hőt az öntöttvas teljes felületéről egyenesen továbbítják az ételre, egyenesenle fozve és barnítva. A lángek soha nem érintik meg az ételt, ami azt is jelenti, hogy az étel nem gyullad meg nem éghet el, ami sokkal egészségesebb. Használhatja a sütőlapot/planchát folyékony ételék, például tojás vagy palacsinta elkészítéséhez is.

Mivel a különféle ételék elkészítése különböző hosszúságú, a grillt megleltő állványal is elláták. Ez egy kisebb második rács, amely a hőt rács felett helyezkedik el, és elsősorban a már főtt ételék tárolására szolgál, anélkül, hogy akkora hohatásnak lennének kátvé, mint a rácson. Ez lehetővé teszi az étel lassab főzését. A megleltő állvány kiegészítő grillezési felületként is használható, ha a grillt sütőként használják közvetlen főzéshez, például töltött paradicsomhoz, sült burgonyához vagy kenyérhez.

A grillen elérhető különböző főzőfelületeknek köszönhetően végtelen számú recept készíthető el.

7.2. Engedje szabadjára grillezési kreativitását hosszan tartó főzési sokoldalúsággal

A főzőfelületeken túli sokoldalúság érdekében fedezze fel a Campingaz® Culinary Modular cserélhető főzési megoldások világát! Egyszerűen vegye ki az öntöttvas moduláris rács belse gyűrűjét, és helyezze be a különféle Campingaz® Culinary Modular Barbecue kiegészítőket egyiké. A pizzától a paellán át egészen a wokig, a Campingaz® Culinary Modular minden lehetőséget kínál, amire ingyen grill szíved vagyik.

7.3. Nyitott vagy csukott fedél? Közvetlen és közvetett főzés

A tökéletes steakhez, a Campingaz® Wok használatahoz vagy egy plancha főzéséhez a legjobb, ha nyitva hagyja a grill fedelét. Ezzel a hő továbbítására az élelmiszer és a meleg rács, a sütőlap vagy a plancha közötti „közvetlen” érintkezés útján kerül sor. A grill azonban sütőként is használható, ha a fedél le van csukva. Ebben az esetben a hő továbbítására az élelmiszer és a fedél belsejében keringő forró levegő „közvetlen” érintkezése útján kerül sor. A Campingaz® Chicken Roaster, a megleltő állványok vagy a forgórúrs tökéletesek a közvetett főzéshez, de a kedvenc használatot valószínűleg pizzakészítés fogja jelenteni. Használja a Campingaz® Pizza Stone-t, hogy ropogós és tökéletesen grillezett pizzát kapjon.

7.4. Tartsa ételét szaftosan és ropogósan!

A grillezés a tökéletes módja annak, hogy incsinaldó, finom ételék készítsen nyílt tűzön. De hogyan lehet az ételt szaftosan tartani anélkül, hogy faldóznának a finom ropogós részeket? A Campingaz® Blue Flame elektromos rendszer finom vízpárolgást eredményez, amely bezárja az étel zamatos nedvességét anélkül, hogy elveszítené a ropogós grillkéret. Hasonlóképpen, a legröppogósabb kenyér elkészítéséhez a Blue Flame rendszer lágy és ropogósan tartja a grillezett ételék, függetlenül attól, hogy gyorsan vagy lassan süt. Használat előtt egyszerűen ellenőrizze, hogy a vizes fiókok a szükséges szintig vannak-e töltve.

7.5. Egészségesebb, biztonságosabb és élvezetesebb főzés, jelentősen kevesebb fellángolással

A Campingaz® új Blue Flame rendszere felgyorsított előmelegítést, optimális hőelosztást és jelentősen kevesebb fellángolást kínál. A fellángolások veszélyesekek lehetnek, mivel gyorsan kezelhetlenné válhatnak, és egyedi módon kell őket eloltani. Ezenkívül a grillezés során látható sárga lángok valójában tökéletesen a főtt ételék, mivel negatív hatással vannak azok ízére. Sőt, az elszenesedett és grillezett húsok ételék fekete területei rákkeltő vegyi anyagok forrását jelentik. Az új alakú égő okosan elosztja a lángot a teljes grillező felület alatt,

tökéletesen egyenletes hőelosztást kínálva. Az égővédelem az öntöttvas rácsokba van beépítve, eltávolítva az égő védőréteget a főzési felület alatt. Ez megakadályozza, hogy a forró zsír és lé/szaft összegyűljön és veszélyes lángot okozzon a tűztérben. Az InstaClean® Aqua víz tovább segíti a gyulladás kordában tartását.

7.6. Nincs több súrolás!

A sorozat grilleibe integrálva, az okos és könnyed Campingaz® InstaClean Aqua technológia kihasználja a víz erejét, hogy a tisztítás a lehető legegyszerűbb legyen.

Az előtöltött zsírfiókokba vizet töltünk, megakadályozva az összes zsír- és élelmiszer-hulladék belesütését az anyagba. Hasonlóképpen, a grillezés során keletkező kis mennyiségű párolgás zsírtaszítóként is működik, megakadályozva a zsír és piszok beleégését a tűztér anyagában. Amikor előjön a tisztítás ideje, ennek az okos rendszernek köszönhetően eltávolíthatja a zsíros grillrészeket, és egyszerűen lemoshatja őket. Súrolás nem szükséges!

A zsírfiókban lévő szennyvizet egyszerűen le lehet vezetni a dugó eltávolításával. A Premium és az Onyx modellek szennyvíz-tartállyal vannak felszerelve, amely eltávolítható szűrővel rendelkezik a sűrű zsír leválasztására, ami még kényelmesebbé teszi a szennyvíz ártalmatlanítását.

Gyors, könnyed és csikorgó tisztaság!

8. - TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Szeretünk grillezni, de a takarítás mindig fájdalom. Mégis ez egy nagyon fontos szakasza minden grillezésnek. A rendszeres tisztítás megkönnyíti a Campingaz® grill tartósságát és megbízhatóságát. Az InstaClean® Aqua technológiánkkal és az alábbi utasításokkal kombinálva arra törekszünk, hogy a grill tisztítását a lehető legkönnyebbé és kényelmesebbé tegyük: A grill tökéletes működési állapotának fenntartása érdekében ajánlott rendszeresen tisztítani (legkésőbb 4 vagy 5 használat után). Ha a grillt vízzel használja, ajánlatos minden használat után kiscserélni a vizet.

Hogyan kell eljárni:

- A grillezés után várja meg, amíg a grill teljesen kihűl.
- Folytassa a vizes fiókok kiürítését az 5.2. fejezet szerint.
- Rozsdamentes acélból készült BBQ kefével távolítsa el a sütőrácsokból és a sütőlapokból származó felesleges szennyeződéseket, majd tegye őket a mosogatógéphez, vagy áztassa őket egy kád szappanos vízben, vagy a fehér ecet és víz homogén keverékében.
- Távolítsa el az InstaClean® elemeket (14. ábra). Az InstaClean® Aqua technológiának köszönhetően a nem abrazív szivacsok és szappanos víznek elegendőnek kell lennie az alkatrészek könnyed megtisztításához.
- Öblítse le és szárítsa meg.

Vegye figyelembe, hogy az abrazív szivacsok károsíthatják a grillt.

8.1. Égő

Rendszeresen ellenőrizze, hogy szennyeződés vagy pókháló nem zárja-e el az égő nyílásait.

Tisztítsa meg az égőt nedves szivaccsal (vizes és mosogatószerben áztatva). Szükség esetén használjon nedves acél keféket.

Az égő újbóli használata előtt győződjön meg arról, hogy az égők nyílásai nincsenek-e eltömődve és szárazak-e. Szükség esetén szüntesse meg az eltömődést az égőt drótkéfével.

Szükség esetén tisztítsa meg azaz égő levegőnyílásait (12. ábra) és az OP égőnyílásokat (15. ábra).

MEGJEGYZÉS: A rendszeres tisztítás meghosszabbítja az égő élettartamát és megakadályozza az idő előtti oxidációt, amely a szűrsav-maradványok következménye lehet. A grillégő oxidációja azonban normális.

9. - TÁROLÁS

- Használat után zárja el a gázpalack szelepeit a kézikerek elforgatásával.
- Ha grillét zárt tárolóhelyen tárolja, válassza le a gázpalackot, és a palackot a szabadban tárolja.
- Ha a barbecue-t a szabadban tárolja, a Campingaz® erősen javasolja egy megfelelő takaróponyva használatát, hogy a grill a tárolás során védelmet nyújtson az időjárási tényezőktől és a szennyeződésektől.
- Ha a grillt hosszabb ideig nem használják, akkor ajánlott a grillt száraz, védett helyen (pl. garázsban) tárolni.
- Korrózióknak kedvező környezet: Különös gondot kell fordítani a grillre, ha a tengerparton használja; nem szabad kint tárolni védelem nélkül, védett helyen és száraz környezetben kell tartani.

9.1. Campingaz® Push2Fold oldalasztalok (modelltől függően)

Ha a grill Push2Fold oldalasztalokkal van felszerelve, az asztalokat le lehet engedni és be lehet hajtani az oldalasztal alatt található kar egyszerű megnyomásával (16. ábra). Ahhoz, hogy vízszintes helyzetbe hajtsa őket, egyszerűen emelje vissza az asztalt, és hagyja, hogy rögzüljön a helyén. Ha szükséges, olvassa el a csomagban található összeszerelési utasításokat.

10. - TARTOZÉKOK

Annak érdekében, hogy a lehető legtöbbet hozza ki a grillezésből, a Campingaz® számos kiegészítőt tervezett; elősegítve kedvenc ételének elkészítését a grillen, a lehető legegyszerűbbé téve tisztítást, és biztosítva, hogy a grill hosszabb ideig tarthasson:

Grillezők	Tisztítás és védelem
Premium eszközök: Spatulák, fogók stb.	Személyre szabott takaróponyvak
Forgónyárs	Kefék
Pizzakő	Grill tisztítószerek
Wok (lásd az alábbi megjegyzést)	Rozsdamentes acél tisztítószerek
Paella serpenyő	
Plancha sütőlap	

FONTOS: Biztonsági okokból ne használja a Culinary Modular Wok-ot (hivatkozási szám: 2000014584) a grillen.

Ehelyett használja a Culinary Modular Cast Iron Wok-ot (hivatkozási szám: 2000036961) vagy a Culinary Modular Mandarin Wok-ot (hivatkozási szám: 2000038449), amelynek gyártási dátuma nem későbbi, mint 2020 októbere. Ezek az információk a forgalmi nyilvántartásban vannak feltüntetve.

A teljes választék és további információk megtekintéséhez kérjük, látogasson el a www.Campingaz.com oldalra

Az ADG (Campingaz®) azt tanácsolja, hogy gázgrilljeit szisztematikusan kell használni a Campingaz® tartozékaival és pótalkatrészeivel. Az ADG (Campingaz®) nem vállal felelősséget a más márkájú tartozékok és/vagy pótalkatrészek használatából eredő károkért vagy meghibásodásokért.

11. - A KÖRNYEZET VÉDELME

Ne feledkezzen meg a környezetről! A grill olyan anyagokat tartalmaz, amelyek hasznosíthatók vagy újrahasznosíthatók. Ha ártalmatlanítani kívánja a grillt, adja át ezeket az anyagokat a közösségi hulladékgyűjtő szolgálatának, és válogassa szét a csomagolóanyagokat.

Elektromos és elektronikai hulladék:



Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a grill elektromos rendszerét szelektíven kell ártalmatlanítani. Élettartama végén a grill elektromos rendszerét helyesen kell leselejtezni. Az elektromos rendszert nem szabad válogatás nélkül háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni.

A hulladék szelektív gyűjtése elősegíti az e hulladékban található újrahasznosítható anyagok újrafelhasználását, újrafeldolgozását vagy egyéb hasznosítási formáit. Vigye a grill elektromos rendszerét egy hulladékhasznosító központba vagy hulladékgyűjtő helyre. Ha bizonytalan, forduljon a helyi önkormányzatához vagy hatóságához. Ezeket az anyagokat soha ne ártalmatlanítsa a természetben. Ne próbálja elégetni; bizonyos veszélyes anyagok jelenléte az elektromos és elektronikus berendezésekben káros lehet a környezetre és potenciálisan hatással lehet az emberi egészségre.

12 - HIBAELEHÁRÍTÁS

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

**Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali plinski ražen Campingaz®!
Ta izdelek je bil zasnovan tako, da vam zagotavlja najboljše izkušnje pri uporabi žara.**

S tem v mislih je bil ta žar posebej zasnovan za:

- bolj zdravo, varno in prijetnejše kuhanje z bistveno manj vzplamenja zaradi dizajna.
- rezultati, zaradi katerih se vam bodo cedile slane, ker se ohranja vlaga v hrani za bolj sočne rezultate in hrustljavo popolnost.
- Dolgotrajna vsestranskost kuhanja, s katero date prosto pot svoji ustvarjalnosti pri pečenju na žaru s sistemom kulinaričnega modula.
- Preprosto in inovativno čiščenje, zahvaljujoč vgrajeni tehnologiji InstaClean® Aqua.
- Učinkovito pečenje na žaru, ki ga omogočajo optimizirana mesta gorilnikov v kombinaciji z edinstvenim dizajnom rešetk za kuhanje, ki preprečuje potrebo po uporabi šotorov za gorilnike. Manj izgube energije za ogrevanje nepotrebnih delov ražnja in manj delov za čiščenje.
- Optimizirana moč, ki ponuja odlično zmogljivost pečenja na žaru in razmerje med porabo plina.
- Trajnost in zanesljivost zaradi dolgotrajnega preskušanja ustreznih delov in materialov.

Za najboljšo kuharsko izkušnjo, shranite ta priročnik na varnem mestu. Pred uporabo priporočamo, da pozorno preberete priložena navodila in informacije.

Ta priročnik vam bo pomagal, da boste lažje pripravili žar za kuhanje in vam bo zagotovil koristne informacije, da boste lahko začeli peči na žaru v najboljših možnih pogojih.

Upamo, da vam bo uporaba tega žara v veselje in da se boste zabavali pri prečenju na žaru toliko, kot smo se mi, ko smo ga razvili. Campingaz® vam želi prijetne trenutke z družino in prijatelji in upamo, da bomo k temu pripomogli z vašim novim Campingaz® žarom!

1 - POMEBNO OBVESTILO

Žar, prikazan v tem priročniku, se morda razlikuje od vašega. Samo za ponazoritev.

Natančno upoštevajte ta navodila, da zagotovite varno uporabo in se izognete poškodbam ražnja:

Ne spreminjajte žara. Kakršne koli spremembe žara so lahko nevarne. Ta ražen je zasnovan za običajno zasebno uporabo in ni namenjen komercialnim namenom.

- Pred uporabo natančno preberite navodila.
- Le za uporabo na prostem.
- Pri sestavi žara je priporočljivo nositi rokavice.
- Za ta ražen ne uporabljajte drugih virov goriva razen utekočinjenega naftnega plina (LPG).
- Ne uporabljajte nastavljenega regulatorja nizkega tlaka. Uporabljajte samo fiksne regulatorje, ki ustrezajo ustreznim evropskim standardom.
- Da bi zagotovili varno delovanje ražnja, nikoli ne uporabljajte plošč za pečenje na žaru, ki pokrivajo 100 % vaše kuhalne površine.
- Redno čistite dele na dnu kurišča, da se izognete tveganju vžiga zaradi odedenih ostankov maščobe in odpadne hrane.
- Ne shranjujte in ne uporabljajte bencina in drugih vnetljivih tekočin ali hlapih v bližini tega žara.
- V polmeru najmanj 60 cm okoli žara ne sme biti gorljivih materialov.
- Ta žar ne sme biti v bližini vnetljivih materialov, ko je v uporabi.
- Žara med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Žara ne premikajte, ko je prižgan.
- Da bi zagotovili pravilno in varno delovanje, je treba žar uporabljati na ravni površini. Izogibajte se mehki površini, kot je trava ali blatni teren, saj bi se vrtiljva kolesca zaradi teže žara lahko pogreznila v tla in se blokirala.
- **POZOR:** Dostopni deli lahko postanejo zelo vroči. Hranite stran od majhnih otrok.
- S pokrovom žara ravnejte previdno, še posebej med uporabo. Ne nagibajte kurišča ali površine za peko na žaru, saj lahko postane zelo vroče.
- Uporabnik ne sme rokovati z deli, ki so zaščiteni s strani proizvajalca ali zastopnika proizvajalca.
- Po uporabi zaprite plinsko jeklenko.
- Če so opremljeni z kolesci: uporabite 2 zavorni ročici na kolesih, da preprečite premikanje žara.
- Če zavohate plin:
 1. Zaprite ventili plinske jeklenke.
 2. Ugasnite vse odprte plamene.
 3. Odprite pokrov.
 4. Če še vedno diši, glejte poglavje »3.3 - Preverjanje puščanja plina« ali takoj poiščite nasvet pri lokalnem prodajalcu.

2 - SESTAVLJANJE

2.1 Razpakiranje

Pri odpiranju/razpakiranju ražnja bodite pozorni, ko uporabljate rezalnik ali rezilo noža, da se izognete poškodbam delov. Vsak sestavni del previdno vzemite iz škatle.

2.2 Delovna površina

Poskrbite, da imate dovolj veliko delovno površino za sestavljanje. Da bi preprečili praske in poškodbe pri razpakiranju žara, predlagamo, da položite na tla nekaj mehkega materiala ali da delate na mehki površini. Postavite vse dele na delovno površino in pazite, da je dovolj prostora

med njimi, kar prepreči, da bi deli prišli v stik in bi povzročili nepotrebne praske med sestavljanjem.

2.3 Orodja

Ne priporočamo uporabe električnega izvijača pri sestavljanju. Uporabljen navorni moment bi lahko odstranil kovino. Uporabiti je treba ročni izvijač. Previdno preverite, da se uporabljeni model pravilno prilega glavi vijaka, da je ne poškodujete.

2.4 Sestavljanje

Za nemoteno sestavljanje vašega žara Campingaz® morate upoštevati priložena navodila za sestavljanje, korak za korakom. Da bi se izognili zapletom, nekateri koraki v priročniku za sestavljanje priporočajo, da z deli rokujeta 2 osebi. To kaže naslednji piktogram:



Ražen je sedaj sestavljen in nestrno pričakuje prvo peko na žaru z vami! Ostalo je le še nekaj korakov, da dokončate pripravo vašega žara:

1. Priključite dovod plina. Glejte poglavje 3.2.
2. Vstavite baterije (odvisno od modela). Glejte poglavje 4.2.
3. Pladenj(nje) za vodo napolnite z vodo/peskom (neobvezno) Glejte poglavje 5.1.

Prosimo, glejte podrobnosti postopka za vsak od teh korakov spodaj:

3 - PRIKLJUČITEV PLINA IN UPORABA

3.1 Plinska jeklenka

Ta žar je prilagojen, da deluje z od 4,5 do 15 kg jeklenkami butana, propana ali butana/propana z ustreznim regulatorjem nizkega tlaka:

- Francija, Belgija, Luksemburg, Velika Britanija, Irska, Portugalska, Španija, Italija, Grčija, Ciper: butan 28 mbar/propan 37 mbar.

- Nizozemska, Češka, Slovaška, Madžarska, Slovenija, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Bolgarija, Turčija, Romunija, Hrvaška, Malta, Estonija, Litva, Latvija, Islandija: butan 30 mbar/propan 30 mbar.

- Poljska: propan 37 mbar.

Jeklenko vedno priključite ali zamenjajte v dobro prezračevanem prostoru, nikoli v prisotnosti plamena, iskre ali vira toplote.

Možnost namestitve in uporabe plinske jeklenke v predelu za vozičke pod rešetko je odvisna od višine jeklenke. Za dodatne podrobnosti glejte priročnik za sestavljanje.

3.2 Cev

Žar je treba uporabljati z gibko cevjo, ki je primerna za uporabo z butanom, propanom ali plinom butan/propan. Vedno preverite, ali uporabljate pravilno cev s pravilno dolžino, kot je določeno za vašo regijo spodaj. Cev je treba takoj zamenjati, če je poškodovana, razpokana, če to zahtevajo nacionalni predpisi ali ob koncu življenjskega cikla. Cevi ne vlecite ali prebadajte. Hranite ločeno od katerih koli delov žara, ki postanejo vroči (slika 11). Prepričajte se, da se gibka cev normalno iztegne, brez sukanja in vlečenja.

Francija:

Žar ima navojni konektor za dovod plina G1/2, ki je dobavljen s predhodno nameščenim NF obroščastim priključkom in tesnilom.

Zato se žar lahko uporablja z dvema vrstama gibkih cevi:

- a. Gibka cev je zasnovana tako, da se lahko pritrudi na obroščaste priključke tako na žaru kot na regulatorju in se trdno pritrudi z objemkami (v skladu s standardom XP D 36-110). Priporočena dolžina cevi je 1,25 m, vendar dolžina cevi ne sme presegati 1,50 m.

Za uporabo žara z gibko cevjo XP D 36-110 (slika 01):

- i. Gibko cev potisnite na obroščasti priključek od konca tako na ražnju kot na regulatorju.
- ii. Objemke potisnite za prva dva grebena na priključkih in jih privijte, dokler se zatezna glava ne zaustavi.
- iii. Preverite puščanje po navodilih v razdelku 3.3.

- b. Gibka cev (v skladu s standardom XP D 36-112 ali NF D 36-112), opremljena z navojno matico G 1/2 za pritruditev na žar in navojno matico M 20x1,5 za pritruditev na regulator. Priporočena dolžina cevi je 1,25 m, vendar dolžina cevi ne sme presegati 1,50 m.

Za uporabo žara z gibko cevjo XP D 36-112 ali NF D 36-112, maticama G 1/2 in M 20x1,5 (slika 02):

- i. Zrahljajte in odstranite NF obroščasti priključek, da sprostite dovodni konektor G 1/2.

- ii. Odstranite tesnilo.
- iii. Privijte navojno matico G 1/2 na cev na dovodni konektor žara in navojno matico M20x1,5 na dovodni konektor regulatorja po navodilih, ki so priložena gibki cevi.
- iv. Uporabite francoski ključ, da trdno držite dovodni konektor žara in privijte ali popustite navojno matico z drugim francoskim ključem.
- v. Za pritrditve izhodnega konektorja regulatorja uporabite francoski ključ.
- vi. Preverite puščanje po navodilih v razdelku 3.3.

Belgija, Luksemburg, Velika Britanija, Irska, Portugalska, Španija, Italija, Hrvaška, Grčija, Nizozemska, Češka, Slovaška, Madžarska, Slovenija, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Bolgarija, Turčija, Romunija, Poljska, Ciper, Malta, Estonija, Litva, Latvija, Islandija: Ražen je opremljen s krožnim konektorjem. Žar je treba uporabljati z gibko cevo, ki je primerna za uporabo z butanom ali plinom propanom. Dolžina cevi ne sme presegati 1,20 m.

3.3 Preverjanje puščanja plina

Pomembno: nikoli ne uporabljajte odprtega plamena za preverjanje puščanja plina.

1. Delajte zunaj, stran od vseh virov vžiga. Ne kadite.
2. Prepričajte se, da so kontrolni gumbi v položaju »OFF« (O).
3. Regulator namestite na plinsko jeklenko v skladu z njenimi navodili.
4. Cev priključite na regulator in na žar, kot je opisano v razdelku 3.2.
5. Za prekus puščanja uporabite raztopino za uhanjanje plina. Lahko pa tudi svojo lastno raztopino za uhanjanje plina zmešate tako, da združite 1 skodelico vode z 1 skodelico tekočega mila v razpršilniku in nežno zavrtite, da se premeša.
6. (Slika 03) Raztopino nanesite ali razpršite na priključke med jeklenko/regulatorjem/cevo/žarom.
7. Odprite ventili plinske jeklenke (krmilni gumbi naj ostanejo zaprti: položaj »OFF« (O)). Mehurčki v raztopini za preverjanje puščanja plina kažejo, da plin pušča.
8. Puščanje lahko zaustavite tako, da zategnete kateri koli priključek cevi ali zamenjate kateri koli okvarjen sestavni del. Žar ne smete uporabljati, dokler puščanja ne ustavite.
9. Zaprite ventili na plinski jeklenki.

Pomembno: Preverite puščanja vsaj enkrat letno in vsakič, ko zamenjate plinsko jeklenko.

3.4 Zamenjava plinske jeklenke

1. Vedno delajte v dobro prezračenem prostoru in nikoli v prisotnosti plamena, iskre ali vira toplote.
2. (Slika 04) Obrnite krmilni gumb v položaj »OFF« (O), nato zaprite ventil plinske jeklenke tako, da obrnete ročno kolesce.
3. Odstranite regulator in preverite, če je tesnilni spoj v dobrem stanju.
4. Prazno plinsko jeklenko zamenjajte s polno in jo postavite na svoje mesto. Namestite regulator in pazite, da ne pritisnete na cev.
5. Preverite puščanje plina.

4 - BATERIJE ZA ELEKTRONSKI VŽIG IN/ALI OSVETLITEV (odvisno od modela)

4.1 Potreba po bateriji

Če je vaš žar opremljen z elektronskim vžigom, potrebujete alkalno baterijo 1xAA.

Če je vaš žar opremljen z elektronskim gumbom za vžig in kontrolnimi gumbi za osvetlitev ozadja, bo potreboval alkalne baterije 4xAA.

Za vaše udobje so v paketu priložene ustrezne baterije. Če žara ne uporabljate dlje časa, je zelo priporočljivo, da predel za baterije odstranite iz žara in ga shranite ločeno na suhem in hladnem mestu.

4.2 Zamenjava baterije

Predel za baterije se nahaja pod nadzorno ploščo. Za dostop do njega:

1. Odstranite predale za vodo (slika 05).
2. Pritisnite 2 jezika za sprostitev predela za baterije pod nadzorno ploščo (slika 06).
3. Baterije vstavite v predel, pri čemer upoštevajte polaritete, kot je prikazano znotraj predela.
4. Pritisnite predel nazaj na mesto pod nadzorno ploščo. Stran predela, kjer so vidne baterije, mora biti med vstavljanjem obrnjena proti vam. (Slika 07).
5. Preverite, če delal Pritisnite gumb za vžig ali, če ga ni, zavrtite enega od kontrolnih gumbov. Slišati bi morali, kako sistem vžiga iskr.

Pozor: Ne mešajte starih in novih baterij. Ne mešajte alkalnih, običajnih (ogljikov-cinkovih) ali polnilnih baterij. Nepolnilnih baterij ne smete polniti.

4.3 Odlaganje baterij



Ta simbol na baterijah pomeni, da jih je treba po koncu življenjske dobe odstraniti iz enote, nato pa reciklirati ali pravilno odstraniti. Baterij ne smete vreči v smeti, ampak jih je treba odpeljati na zbirno točko (reciklirno središče itd.). Preverite pri vaši lokalni upravi. Baterij ne odlagajte v naravo. Ne poskušajte jih sežigati: prisotnost nekaterih snovi (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) v rabljenih baterijah je lahko nevarna za okolje in za zdravje ljudi.

5 - INSTACLEAN® AQUA

Priporočljivo je, da se predali za vodo pod nadzorno ploščo napolnijo z vodo. To ni obvezno in se ne zahteva za pravilno delovanje vašega žara. Vendar Campinggaz® toplo priporoča uporabo z vodo, saj ponuja številne prednosti. Dodajanje vode preprečuje, da bi se ostanki maščobe in odpadne hrane zapelji v material, s čimer se znatno zmanjša tveganje za vnetje. Majhna količina izhlapevanja med pečenjem z žarom deluje tudi kot sredstvo za preprečevanje odlaganja maščob. Ko je čas za čiščenje, lahko s tem pametnim sistemom odstranite masne dele na žaru in jih preprosto sperete z milnico. Ni potrebno drgnjenje!

5.1 Priprava pred kuhanjem

1. Ponovno se pripravite, da je vaš žar postavljen na ravno in vodoravno površino.
 2. Odprite predal za vodo, dokler ne dosežete vmesnega zaklenjenega položaja (slika 08).
 3. Pripravite se, da je odtočni čep pravilno zatesnjen, da preprečite puščanje vode.
 4. V predal za vodo nalijte običajno vodo iz pipe, tako da uporabite priloženo posodo (odvisno od modela) ali katero koli drugo čašo. Upoštevajte priporočeno količino polnjenja ustreznega predala za vodo:
 - Če ima vaš ražen 3 glavne gorilnike, napolnite velik predal za vodo z 1,5 L vode.
 - Če ima vaš ražen 4 glavne gorilnike, napolnite vsakega od obeh predalov za vodo z 0,75 L vode.
- Opomba:** Za vaše udobje lahko priloženo posodo za odstranjevanje maščob uporabite kot merilno skodelico, na kateri so že nameščene ustrezne zarezne za prostornino polnjenja. Lahko pa uporabite tudi MAKSIMALNI nivo, naveden na vsakem predalu za vodo, da zagotovite pravo količino polnjenja.
5. Zaprite predale za vodo.

5.2 Praznjenje predalov za vodo po kuhanju

1. Odprite predal za vodo, dokler ne dosežete vmesnega zaklenjenega položaja (slika 08).
 2. Pri modelih raznja s srednjo ploščo z vgrajeno polico pridržite prazno posodo pod odtočnim čepom, preden ga odvijete. Pri vseh drugih modelih z vrati odprite spodnja vrata, da se pokaže posoda za odstranjevanje maščobe s priloženim filtrom, nameščena v nosilcu, pritrjenim na vratih. Če tega ni, poskrbite, da postavite posodo za odstranjevanje maščob in njen nosilec pod predal, ki ga želite izprazniti. (slika 09).
 3. Pripravite se, da ste filter postavili v posodo z odprtno za prst proti srednji strani.
 4. Odstranite odtočni čep tako, da ga odvijete v nasprotni smeri urinega kazalca (slika 10) in pustite, da se odpadna voda odlije skozi luknjo za izpraznitev, dokler ni popolnoma prazna.
 5. Če je potrebno, ponovite korake 1-4, da izpraznite drugi predal za vodo.
 6. Predale za vodo lahko popolnoma odstranite, da jih očistite. Če želite popolnoma odstraniti pladnje, z rahlim gibom navzgor premaknite iz točk zaklepanja v vmesnem in odprtem položaju.
 7. Uporabite filter za zbiranje in brisanje odpadne hrane in goste maščobe, preden odstranite odpadno vodo iz posode. Odpadno hrano in odpadno vodo reciklirajte v skladu z lokalno zakonodajo.
- Opomba:** Prav tako je mogoče predale za vodo namesto z vodo napolniti s peskom.

6 - UPORABA ŽARA

6.1 Pred uporabo

Opomnik: Nikoli ne uporabljajte žara, dokler niste natančno prebrali in razumeli navodil. Poleg tega zagotovite, da:

- plin ne pušča.
- (slika 11) se cev ne dotika sestavnih delov, ki bi lahko postali vroči.
- odprtine za prezračevanje znotraj vozika niso ovirane, zlasti v šasiji žara, v kateri je shranjena plinska jeklenka, in da niso delno ali v celoti ogrejane.
- so bili predali za vodo pravilno vstavljeni v svoj predel in pravilno nameščeni ter potisnjeni do konca.
- so bili odstranjeni deli InstaClean® ohlajša kurišča pravilno sestavljeni (glejte razdelek 8 - Čiščenje in vzdrževanje).
- (slika 12) gorilnika ne blokirajo ali ovirajo (npr. pajkove mreže).

6.2 Prva uporaba žara

Ko ražen prvič uporabljate, ga segrejte z vsemi gorilniki v položaju FULL FLOW (🔥) (z zaprtim pokrovom), za približno 30 minut, da odstranite neprijetne vonjave, ki bi nastale zaradi kakršnih koli preostalih premazov na novih delih.




6.3 Osvetlitev glavnih gorilnikov različnih in stranskega gorilnika (vžig stranskega gorilnika velja samo za modele, ki vključujejo stranski gorilnik)

- Odprite ventili plinske jeklenke.
- Odprite pokrov za kuhanje.
- Pripravite se, da so kontrolni gumbi v položaju »OFF« (O).
- Pri modelih z vključenim stranskim gorilnikom lahko stranski gorilnik deluje samostojno ali v povezavi z gorilniki različnih.
- Pred vžigom stranskega gorilnika se pripravite, da je zaščitni pokrov stranskega gorilnika odprt (slika 13). Ne uporabljajte ponve ali lonca, ki je manjši od



12 cm ali večji od 24 cm.

Opomba: Ne nagibajte kurišča medtem ko prižigate raženj!

Če je vaš žar opremljen s piezo vžigom:



- Pritisnite in zavrtite krmilni gumb v nasprotni smeri urinega kazalca in ga obrnite v položaj FULL FLOW () (slika 04).
- Takoj potisnite gumb za vžig (), dokler se ne zaskoči.
- Če se gorilnik po 4 ali 5 poskusih ne prižge, počakajte 5 minut in nato ponovite postopek.
- Sledite istim korakom, da prižgete stranski gorilnik tako, da zavrtite krmilni gumb poleg stranskega gorilnika in potisnete piezo vžig, ki se nahaja na desni strani nadzorne plošče poleg tega piktograma ().

Če je vaš žar opremljen z elektronskim vžigom:

- Pritisnite in zavrtite krmilni gumb v nasprotni smeri urinega kazalca in ga obrnite v položaj FULL FLOW () (slika 04).
- Takoj potisnite gumb za vžig (). Zasišati bi morali tiktakajoči zvok, ki po zvočni, da se na gorilniku pojavi izbruh isker. Nadaljujte s potiskanjem gumba za vžig nekaj sekund, dokler se gorilnik ne prižge.
- Če se gorilnik po 4 ali 5 poskusih ne prižge, počakajte 5 minut in nato ponovite postopek.
- Sledite istim korakom, da prižgete stranski gorilnik tako, da zavrtite krmilni gumb poleg stranskega gorilnika in potisnete isti elektronski vžig, ki se nahaja na nadzorni plošči.


Če je vaš žar opremljen s samodejnim vžigom Campingaz®

InstaStart®:

- Potisnite in zavrtite krmilni gumb v nasprotni smeri urinega kazalca in ga obrnite ob položaj FULL FLOW () (slika 04). Držite pritisnjeno kontrolni gumb in elektronski vžigalnik bo sprožil tiktakajoči zvok, ki bo povzročil izbruh isker na gorilniku. Ko je gorilnik prižgan, obrnite kontrolni gumb v položaj FULL FLOW () (slika 04).
- Sledite istim korakom, da prižgete stranski gorilnik, potisnite in obrnite krmilni gumb poleg stranskega gorilnika.


OPOMBA: Če se gorilnik ali stranski gorilnik med vžigom po približno 10 sekundah ne prižge, počakajte 5 minut preden ponovite postopek.

Ko je prvi od glavnih gorilnikov prižgan, obstajata dva načina prižiganja drugega gorilnika:

1. Ponovite postopek za prižiganje, ki je opisan zgoraj
2. Prižigete gorilnik na levi ali desni strani od že prižiganega gorilnika tako, da nastavite krmilni gumb v položaj FULL FLOW (), s čimer omogočite navzkrižno prižiganje.

6.4 Ročni vžig

Če piezo vžig ali elektronski vžig ne deluje, lahko ročno prižgete svoj žar.

1. Odprite pokrov za kuhanje.
2. Prepričajte se, da so kontrolni gumbi v položaju »OFF« (O).
3. Odstranite rešetko za kuhanje in žar ploščo
4. Prižigete vžigalico in jo približajte gorilniku, ki ga je treba prižgati.
5. Pritisnite krmilni gumb in ga obračate v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler ni v položaju FULL FLOW ().
6. Postavite rešetko in žar ploščo na svoje mesto z uporabo zaščitnih rokavic.

6.5 Gašenje žara

a. Glavni gorilnik

(slika 04) Obrnite krmilni gumb v položaj "OFF" (O), nato zaprite ventil plinske jeklenke tako, da obrnete ročno kolesce.

b. Stranski gorilnik (če je stranski gorilnik vključen v model)

(slika 04) Obrnite krmilni gumb v položaj "OFF" (O), nato zaprite ventil plinske jeklenke, če glavnih gorilnikov žara ne uporabljate več.

6.6 Osvetlitev nadzorne plošče (samo na izbranih modelih)

Krmilni gumbi s funkcijo InstaStart® se bodo osvetlili takoj, ko krmilni gumb zasukate, da omogočite pretok plina.

Poleg tega, če naj bi bil žar ugasnjen, to pomeni, da je ventil krmilnega gumba še vedno odprt in vizualno označuje, da krmilni gumb ni bil pravilno izklopljen.

Opomba: Osvetlitev ne pomeni prisotnosti plina ali plamena.

LED lučk ni mogoče zamenjati.

7 - KUHARSKA IZKUŠNJA

Ko prižgete žar, je čas, da začnete peči na žaru! Dobra praksa je, da žar predhodno segrejete za nekaj minut , preden začnete naniž polagati hrano. Podobno kot pri kuhanju v ponvi ali v pečici vam pomaga doseči primerno temperaturo žara in preprečuje, da bi se hrana sprijela, pri tem zagotavlja hrustljivo, rjavo skorjo.

Campingaz® vedno priporoča nošenje zaščitnih rokavic pri ravnanju s sestavnimi deli, ki lahko postanejo zelo vroči.

7.1 Neskončne možnosti kuhanja

Ste vedeli, da so nekatera živila bolj primerna za različne površine za peko na žaru?

Rešetke so bolj primerne za peko mastnega mesa, kot so klobase in

zrezek, pa tudi kože na perutnini. Ker se toplota prenaša neposredno iz plamena na hrano, kuhanje na rešetkah običajno uporablja višje temperature na površini. Lito železo absorbira in okrepiti toplo, porjavi ali gori na mestu stika. To so znaki žara, ki jih imamo radi na naših zrezkih in klobasah. Poleg tega se hrana ne praži v lastni maščobi.

Žar plošče/Planchas pa so boljše za bolj občutljiva živila na žaru, kot so ribe, morski sadeži, zelenjava, sadje ali na kocke narezana živila. Žar plošče/Planchas enakomerno prenašajo toploto s celotne litoželezne površine na hrano, jo enakomerno kuhajo in porjavijo. Plameni se nikoli ne dotikajo hrane, kar pomeni tudi, da hrana ni izpostavljena vzplamtanju ali osmojenju, kar je veliko bolj zdravo. Vašo žar ploščo/plancha lahko uporabite tudi za kuhanje tekoče ali stepene hrane, kot so jajca ali palačinke.

Ker se različna živila različno dolgo kuhajo, je žar opremljen tudi z rešetko za ohranjanje toplote. Gre za manjšo drugo rešetko, ki je nameščena nad glavnim žarom in se uporablja predvsem za ohranjanje hrane, ki je že skuhan, vroče, ne da bi bila izpostavljena takšni toploti kot na rešetkah. To omogoča, da hrana, ki se počasneje kuha, nadoknadi. Rešetka za ohranjanje toplote se lahko uporablja tudi kot dodatna površina za praženje na žaru, kadar žar uporabljate kot peč za posredno kuhanje za jedi, kot so polnjeni paradizniki, pečen krompir ali kruh. Zahvaljujoč različnim kuhalnim površinam, ki so na voljo na žaru, je mogoče pripraviti neskončno število receptov.

7.2 Dajte duška svoji ustvarjalnosti pri praženju na žaru s podaljšano vsestranskostjo kuhanja

Za še večjo vsestranskost, ki presega kuhalne površine, razičište svet Campingaz® kulinarično modularnih zamenljivih kuharskih rešitev! Preprosto odstranite notranji obroč litoželezne modulare rešetke in vstavite enega od različnih kulinaričnih modularnih dodatkov za žar Campingaz®. Kulinarični modulatorji Campingaz® ponujajo vse možnosti, ki si jih vaše gurmansko srce za pripravo hrane na žaru počeli, od pice, do paele in celo wok.

7.3 Odprt ali zaprt pokrov? Posredno ali neposredno kuhanje

Za peko popolnega zrezka, z uporabo Campingaz® Wok, ali za kuhanje a la plancha (na žar plošči), je bolje, da pustite pokrov žara odprt. S tem se toplota prenaša s »neposrednim« stikom med hrano in vročo rešetko, žar ploščo ali plancha. Vendar pa lahko žar uporabljate tudi kot pečico, ko je pokrov zaprt. V tem primeru se toplota prenaša s »posrednim« stikom med hrano in vročim zrakom, ki kroži znotraj pokrova. Piščančji pražilnik Campingaz® s', rešetke za ohranjanje toplote ali obračala za raznje so kot nalašč za posredno kuhanje, a najljubša uporaba je verjetno peka pice na žaru. Uporabite kamen za pico Campingaz®, da dobite hrustljivo in popolnoma pečeno pico na žaru.

7.4 Hrana naj bo sočna in hrustljava!

Pečenje na žaru je odličan način za ustvarjanje okusne hrane na odprtem ognju. Vendar, kako doseči, da bo hrana sočna, ne da bi se pri tem odrekli okusni hrustljavosti?

Napajalni sistem Campingaz® modri plamen ustvarja rahlo izhlapevanje vode, ki ohranja sočno vlago vaše hrane, ne da bi se pri tem odrekli hrustljavi skorji pečena na raznju.

Podobno kot pri pripravi najbolj mehkih in hrustljivih hlebov kruha, napajalni sistem modri plamen ohranja hrano na žaru sočno in hrustljivo, ne glede na to, če dušite ali pražite. Preprosto poskrbite, da pred uporabo napolnite predalčke za vodo do zelene ravni.

7.5 Bolj zdravo, varnejše in prijetnejše kuhanje z bistveno manj vzplamtanja

Novi napajalni sistem modri plamen podjetja Campingaz® ponuja posebno predregvanje, optimalno porazdelitev toplote in bistveno manj vzplamtanja zaradi dizajna.

Vzplamtanja so lahko nevarna, kajti lahko hitro ideoje iz nadzora in jih je treba ugasniti na edinstven način. Poleg tega rumeni plameni med pečenjem na žaru dejansko uničijo hrano, ki jo kuhamo tako, da negativno vplivajo na okus. Poleg tega so počrnjena območja na zažganih in na žaru pečenih mesnih živilih vir rakotvornih kemikalij.

Gorilnik z novimi obliko pametno razporeja plamen pod celotno površino za pečenje na žaru in ponuja popolnoma enakomerno porazdelitev toplote. Zaščita gorilnika je integrirana v litoželezne rešetke, ki odstranjujejo zaščitno plast gorilnika pod kuhhalno površino. S tem se prepreči zbiranje vročih maščob in sokov ter povzročanje nevarnih plamenov v kurišču. Voda iz InstaClean® Aqua dodatno pomaga pri nadzoru vnetljivosti.

7.6 Nič več drgnjenja!

Pametna in enostavna tehnologija Campingaz® InstaClean Aqua, integrirana v vaše serije raznjev, izkorišča moč vode, da je čiščenje čim bolj preprosto.

Voda se napolni v predalčke za maščobe s srednjim polnjenjem, kar preprečuje, da bi se ostanki maščobe in hrane zapeli v material. Na podoben način majhna količina nastalega izhlapevanja med pečenjem na žaru deluje tudi kot sredstvo za preprečevanje nalaganja maščob, kar preprečuje izogrevanja maščob in umazanje v materialih kurišča. Ko je čas za čiščenje, lahko s tem pametnim sistemom odstranite mastne dele na žaru in jih preprosto sperete. Ni potrebno drgnjenje! Odpadno vodo iz predala za maščobe lahko preprosto izpustite, da odteče tako, da odstranite čep. Modela Premium in Onyx sta opremljena

so posodo za odpadno vodo, vključno s snemljivim filtrom za ločevanje goste maščobe, zaradi česar je odstranjevanje odpadne vode še bolj priročno.

Hitro, enostavno in čisto kot solza!

8 - ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Radi pečemo na žaru, vendar je čiščenje vedno muka. Vendar je to zelo pomembna faza vsake seje pečenja na žaru. Redno čiščenje omogoča trajnost in zanesljivost vašega žara Campingaz®. Z našo tehnologijo InstaClean® Aqua v kombinaciji s naslednjimi navodili si prizadevamo, da bo čiščenje vašega raznja čim bolj enostavno in udobno:

Da bi vaš žar ohranili v brezhibnem stanju, priporočamo, da ga redno očistite (najkasneje po 4 ali 5 uporabah). Če žar uporabljate z vodo, je priporočljivo, da vodo zamenjate po vsaki uporabi.

Kako postopati:

- Počakajte, da se raženj popolnoma ohladi po seji pečenja na žaru.
- Nadaljujte s praznjenjem predalov za vodo v skladu s poglavjem 5.2.
- Uporabite krtačo za raženj iz nerjavečega jekla, da odstranite odvečno umazanijo iz kuhalnih rešetk in žar plošč ter jih položite v pomivalni stroj ali pustite, da se namakajo v kadi z milnico ali homogeni mešanici belega kisa in vode.
- Odstranite elemente InstaClean® (slika 14). Zahvaljujoč tehnologiji InstaClean® Aqua bi morali biti neabrazivna goba in milnica dovolj za enostavno čiščenje delov.
- Izperite in posušite.

Upoštevajte, da lahko abrazivne gobe poškodujejo vaš žar.

8.1 Gorilnik

Redno preverjajte, da umazanija ali pajčevine ne blokirajo odprtin gorilnika. Gorilnik očistite z vlažno gobo (namočeno v vodo in milo za pomivanje posode). Po potrebi uporabite vlažno jekleno krtačo.

Pred ponovno uporabo gorilnika se prepričajte, da so vse odprtine gorilnika odmašene in suhe. Po potrebi gorilnik odmašite z žično krtačo. Če je treba, očistite vhode zrak na gorilniku (sl. 12) in OP-odprtine gorilnika (slika 15).

OPOMBA: Redno čiščenje podaljšuje življenjsko dobo gorilnika in preprečuje prezgodnjo oksidacijo, ki bi lahko nastala zaradi ostankov kisline pri kuhanju. Vendar je oksidacija gorilnika žara normalna.

9 - SKLADIŠČENJE

- Po uporabi zaprite ventil plinske jeklenke tako, da obrnete ročno kolesce.
- Če raženj shranjujete v zaprtem skladiščnem prostoru, odklopite plinsko jeklenko in jo shranite na prostem.
- Če raženj shranjujete na prostem, Campingaz® toplo priporoča uporabo ustrezne prevleke za zaščito žara pred vremenskimi vplivi in umazanijo med skladiščenjem.
- Kadar žara ne uporabljate dlje časa, je priporočljivo, da raženj shranite v suhem, zaščitenem prostoru (npr. garaža).
- Okolje, ugodno za korozijo: posebno pozornost je treba nameniti ražnjju, če se ga uporablja ob morju; ne sme se hraniti zunaj brez zaščite, hraniti ga je treba zaščitenega in v suhem okolju.

9.1 Stranske mize Campingaz® Push2Fold (odvisno od modela)

Če je vaš žar opremljen s stranskimi mizami Push2Fold, lahko mize spustite in zložite navznoter, tako da preprosto potisnete ročico, ki se nahaja pod stransko mizo (slika 16). Če jih želite ponovno odpreti v vodoravni položaj, preprosto dvignite mizo nazaj in navzgor in se blokira v položaju. Če je potrebno, preberite navodila za sestavo, ki so vključena v paket za nadaljnja navodila.

10 - DODATKI

Da bi vam pomagali kar najbolje izkoristiti izkušnjo z vašim ražnjem, je Campingaz® zasnoval številne dodatke, da vam pomagajo pri pripravi najljubših jedi na žaru, vam olajšajo čiščenje in poskrbijo, da bo vaš žar trajal dlje časa:

Osnovni dodatki za pečenje na žaru	Čisti in zaščiti
Vrhunski pripomočki: Spatule, prijemalke itd.	Prevleke po meri
Obračala za ražnje	Krtače
Kamen za pico	Čistila za raženj
Wok (glej opombo spodaj)	Čistila iz nerjavečega jekla
Ponev za paello	
Plancha žar plošča	

POMEMBNO: Iz varnostnih razlogov ne uporabljajte kulinaričnega modularnega wok-a (ref. 2000014584) na vašem ražnjju. Namesto tega uporabite kulinarični modularni wok iz litega železa (ref. 2000036961) ali kulinarični modularni mandarin wok (ref. 2000038449).

kategora datum izdelave ni starejši od oktobra 2020. Te informacije najdete označene na ročaju.

Za ogled celotne ponudbe in za več informacij obiščite www.Campingaz.com

ADG (Campingaz®) svetuje, da je treba plinske različne sistematično uporabljati z dodatki in nadomestnimi deli podjetja Campingaz®. ADG (Campingaz®) ne prevzema odgovornosti za kakršno koli škodo ali okvaro zaradi uporabe dodatne opreme in/ali nadomestnih delov drugih blagovnih znamk.

11 - ZAŠČITA OKOLJA

Ne pozabite na okolje! Vaš žar vsebuje materiale, ki jih je mogoče predelati ali reciklirati. Če želite svoj raženj odstraniti, ga predajte službi za zbiranje odpadkov v vaši skupnosti in razvrstite pakirne materiale.

Električni in elektronski odpadki:



Ta simbol pomeni, da je treba električni sistem žara odlagati selektivno. Po koncu življenjske dobe je treba električni sistem žara pravilno razrezati. Električnega sistema ne smete odvreči z nesortiranimi komunalnimi odpadki.

Selektivno zbiranje odpadkov spodbuja ponovno uporabo, recikliranje ali druge oblike predelave materialov, ki jih je mogoče reciklirati in ki jih vsebujejo ti odpadki. Električni sistem žara odnesite v center za predelavo odpadkov ali na zbirne točke za odpadke. Če niste prepričani, se obrnite na lokalni svet ali oblasti. Teh materialov nikoli ne odlagajte v naravo. Ne poskušajte sežigati; prisotnost nekaterih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi je lahko škodljiva za okolje in ima možne vplive na zdravje ljudi.

12 - ODPRAVLJANJE TEŽAV

Nepравilnosti	Verjetni vzroki in ukrepanje
Gorilnik se ne prižge	<ul style="list-style-type: none"> • Pomanjkanje plina. • Regulator ne dela. • Odprtine cevi, ventila, Venturijeve cevi ali gorilnika so blokirane.
Gorilnik je "poniknil" oz. se je ugasnil sam od sebe.	<ul style="list-style-type: none"> • Preverite dobavo plina. • Preverite povezave cevi. • Obrnite se na Poprodajno Službo.
Neenakomeren plamen	<ul style="list-style-type: none"> • Lahko, da je v novi jeklenki zrak. Nadaljujte z uporabo in težava bo izginila. • Obrnite se na Poprodajno Službo.
Veliki plameni na površini gorilnika	<ul style="list-style-type: none"> • Vbrizgalna šoba je slabo povezana z gorilnikom. Prilagodite gorilnik. • Gorilnik je zamašen (npr. : pajčevine). Očistite gorilnik. • Obrnite se na Poprodajno Službo.
Majhen plamen na šobi	<ul style="list-style-type: none"> • Jeklenka je skoraj prazna. Zamenjajte jo in težava bo izginila. • Obrnite se na Poprodajno Službo.
Vzplamenitev prekomerne maščobe	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura peke je previsoka: Zmanjšajte plamen. • Očistite pladenj, na katerega kaplja mast.
Gorilniki se prižgejo z vžigalico, ne pa tudi z "PIEZO" vžigalnikom	<ul style="list-style-type: none"> • Gumb, žica ali elektroda vžigalnika je v okvari. Preverite povezave kabla vžigalnika. • Preverite stanje elektrode in vezne žice. • Obrnite se na Poprodajno Službo.
Ogenj na katerikoli povezavi	<ul style="list-style-type: none"> • Uhajanje (plina) na povezavi. • Nemudoma izkjučite dobavo plina. • Obrnite se na Poprodajno Službo.
Pomanjkanje toplote	<ul style="list-style-type: none"> • Zamašen vbrizgalnik ali gorilnik. • Obrnite se na Poprodajno Službo.
Ogenj za nadzornim gumbom	<ul style="list-style-type: none"> • Okvarjen pokrov enote. • Napravo ugasnite. • Obrnite se na Poprodajno Službo.
Ogenj pod nadzorno ploščo	<ul style="list-style-type: none"> • Napravo ugasnite • Zaprite plinsko jeklenko. • Obrnite se na Poprodajno Službo.

Hvala vam na odabiru Campingaz® plinskog roštilja!
Ovaj je proizvod izrađen kako bi vam osigurao uživanje u najboljem iskustvu roštiljanja.

U tom smislu ovaj je roštilj posebno izrađen za:

- Zdravije, sigurnije kuhanje s većim užitkom s manje izbijanja plamena zahvaljujući tvorničkoj izradi.
- Ukusni rezultati zahvaljujući zadržavanjem sočnosti hrane, za sočnije rezultate i hrskavo savršenstvo.
- Proširena raznovrsnost kuhanja kako biste oslobodili svoju kreativnost roštiljanjem sa sustavom Culinary Modular.
- Iako i inovativno čišćenje zahvaljujući integriranoj InstaClean® Aqua tehnologiji.
- Efikasno roštiljanje omogućeno optimiziranim položajima plamenika u kombinaciji s jedinstvenim dizajnom rešetke za kuhanje koji natkrivaju plamenika čini suvišnim. Manji gubitak energije jer se ne zagrijevaju nepotrebni dijelovi roštilja i manje dijelova za čišćenje.
- Optimizirana snaga koja nudi odličan omjer učinkovitosti roštiljanja i potrošnje plina.
- Trajnost i pouzdanost zahvaljujući provjeri dugovječnosti dijelova i materijala.

Za najbolje iskustvo kuhanja čuvajte ove upute na sigurnom mjestu. Prije korištenja preporučujemo vam da pažljivo pročitate upute i informacije. Ove će vam upute pomoći da lako pripremite roštilj za kuhanje i pružit će korisne informacije kako biste počeli roštiljati u najboljim mogućim uvjetima.

Nadamo se da će vas ovaj roštilj razveseliti i da će vam biti toliko zanimljivo roštiljati s njim kao što nam je bilo zanimljivo razvijati ga. Campingaz® vam želi ugodno vrijeme s vašom obitelji i prijateljima i nadamo se da ćemo doprinijeti tome vašim novim Campingaz® roštiljem!

1 - VAŽNA OBAVIJEST

Roštilj prikazan u ovim uputama može izgledati drukčije od vašeg. On služi samo kao ilustracija.

Sljedite ove upute pažljivo kako biste osigurali sigurno korištenje i izbjegli oštećenje roštilja:
Nemojte modificirati roštilj. Svaka modifikacija roštilja može biti opasna. Ovaj je roštilj proizveden za normalno osobno korištenje i nije namijenjen za komercijalne svrhe.

- Prije korištenja pažljivo pročitate upute.
- Koristite uređaj samo vani.
- Preporučuje se nošenje rukavica prilikom sklapanja roštilja.
- Nemojte koristiti bilo koje drugo gorivo osim LPG-a na ovom roštilju.
- Nemojte koristiti prilagodljivi regulacijski ventil niskog tlaka. Koristite samo fiksne regulacijske ventile koji su u skladu s odgovarajućim europskim standardima.
- Kako biste osigurali sigurno korištenje roštilja, nikad nemojte koristiti ploče za roštilj koje pokrivaju 100% vaše površine za kuhanje.
- Redovito čistite dijelove na postolju kućišta roštilja kako bi izbjegli rizik od zapaljenja od ostataka viška masti i ostataka hrane.
- Nemojte čuvati ili koristiti benzin i druge zapaljive tvari ili isparenja u blizini ovog roštilja.
- Ne bi trebalo da bude bilo kakvih zapaljivih materijala u prečniku od najmanje 60 cm oko roštilja.
- Tijekom korištenja ovaj se roštilj mora držati podalje od zapaljivih materijala.
- Nemojte ostavljati roštilj bez nadzora dok radi.
- Nemojte pomicati roštilj kad je upaljen.
- Kako bi se osiguralo ispravno i sigurno korištenje, roštilj bi se trebao koristiti na ravnoj površini. Izbjegavajte meke površine kao što je travnat ili blatnjav teren pošto bi otkretni kotači mogli potonuti u tlo i biti blokirani težinom roštilja.
- **OPREZ:** Pristupačni dijelovi mogu postati veoma vrući. Držite malu djecu podalje od uređaja.
- Pažljivo rukujte poklopcem roštilja, posebno dok se koristi. Ne naginjte se preko kućišta roštilja ili površine za roštiljanje jer može postati veoma vruća.
- Korisnik ne smije rukovati dijelovima koji su zaštićeni od strane proizvođača ili predstavnika proizvođača.
- Nakon svakog korištenja zatvorite plinsku bocu.
- Ako je uređaj opremljen kotačima: koristite 2 ručke za kočenje na kotačima kako biste spriječili micanje roštilja.
- Ako osjetite miris plina:
 1. Zatvorite ventil plinske boce.
 2. Ugasite sve otvorene plamenove.
 3. Otvorite poklopec.
 4. Ako i dalje osjetite miris plina, pogledajte poglavlje „3.3 - Provjera curenja plina“ ili se odmah obratite svojem lokalnom prodavcu.

2 - SKLAPANJE

2.1 Raspakiranje

Prilikom otvaranja/raspakiranja roštilja obratite pažnju ako koristite rezač ili oštricu noža kako biste izbjegli oštećenje dijelova. Pažljivo izvadite svaki dio iz kutije.

2.2 Radni prostor

Pobrinite se da imate dovoljno velik radni prostor za sklapanje. Kao biste spriječili ogrebotine i oštećenja prilikom raspakiranja roštilja, preporučujemo postavljanje nekog mekog materijala ili rad na mekanoj

površini. Stavite sve dijelove na radnu površinu obračunajući pažnju na to da ima dovoljno prostora između njih, sprječavajući dolazak dijelova u dodir jednih s drugim i uzrokovanje nepotrebnih ogrebotina tijekom sklapanja.

2.3 Alati

Za sklapanje ne preporučujemo korištenje električnog odvijača. Primijenjeni moment sile mogao bi sastrugati metal. Trebalo bi koristiti ručni odvijač. Pažljivo provjerite da korišteni model odgovara odvijaču kako bi se izbjeglo oštećenje odvijača.

2.4 Sklapanje

Za jednostavno sklapanje Campingaz® roštilja, neophodno je da korak po korak pratite priložene upute za sklapanje. Kako biste izbjegli komplikacije, za neke korake u uputama za sklapanje preporučeno je da dijelovima rukuju 2 osobe. To je navedeno sljedećim piktogramom:



Roštilj je sada sklopljen i jedva čeka da započne prvu sesiju roštiljanja s vama!

Ostalo je još samo nekoliko koraka da dovršite pripremu roštilja:

1. Povežite dovod plina. Vidi poglavlje 3.2.
2. Umetnite baterije (ovisno o modelu). Vidi poglavlje 4.2.
3. Napunite posudu (posude) za vodu vodom/pijeskom (opcionarno) Vidi poglavlje 5.1.

U nastavku pogledajte detalje procesa za svaki od tih koraka:

3 - SPAJANJE PLINA I KORIŠTENJE

3.1 Plinska boca

Ovaj je roštilj prilagođen za rad na 4.5 do 15 kg boca butana, propana ili butana/propana s odgovarajućim regulacijskim ventilom niskog tlaka:

- **Francuska, Belgija, Luksemburg, Ujedinjeno Kraljevstvo, Irska, Portugal, Španjolska, Italija, Grčka, Cipar:**
butan 28 mbar/propan 37 mbar.
- **Nizozemska, Češka Republika, Slovačka, Mađarska, Slovenija, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Bugarska, Turska, Rumunjska, Hrvatska, Malta, Estonija, Litvanija, Latvija, Island:** butan 30 mbar/ propan 30 mbar.
- **Poljska:**
propan 37 mbar.

Uvijek spojite ili zamijenite bocu u dobro prozračenom području, nikad ako ima plamena, iskri ili izvora topline.

Mogućnost stavljanja i korištenja plinske boce unutar odjeljka s kotačima ispod roštilja ovisi o visini boce. Za više detalja pogledajte upute za sklapanje.

3.2 Crijevo

Roštilj bi trebalo koristiti s fleksibilnim crijevom koje se može koristiti s butan, propan ili butan/propan plinom. Uvijek provjeravajte koristite li ispravno crijevo s odgovarajućom dužinom koja je navedena za vašu regiju ispod. Crijevo bi se odmah trebalo zamijeniti ako je oštećeno, napuknuto, kad tako nalažu nacionalni propisi ili na kraju svog vijeka trajanja. Nemojte povlačiti ili probijati crijevo. Držite ga podalje od bilo kojih dijelova roštilja koji se zagrijevaju (sl. 11). Provjerite širi li se fleksibilno crijevo normalno, bez da ga uvrtete ili povlačite.

Francuska:

Roštilj je opremljen navojnim priključkom G 1/2 za dovod plina s cijevnim spojem NF i zglobom.

Zato se roštilj može koristiti s dvije vrste fleksibilnih crijeva:

- a. Fleksibilno crijevo namijenjeno za spajanje na prstenaste završetke na aparatu i redukcijском ventilu, te učvršćeno objumnicama (u skladu sa standardom XP D 36-110). Preporučena dužina crijeva je 1.25 m, ali dužina crijeva ne bi trebala biti veća od 1.50 m. Za korištenje roštilja s fleksibilnim crijevom XP D 36-110: (sl. 01):
 - i. Navucite fleksibilno crijevo na prstenasti završetak aparata i redukcijского ventila dokle je to moguće.
 - ii. Navucite objumnicu iza 2. prva ispupčenja završetka i pritegnite ju uz pomoć vijka.
 - iii. Provjerite nepropusnost prema uputama iz odjeljka 3.3.
- b. Fleksibilno crijevo (u skladu sa standardom XP D 36-112 ili NF D 36-112) opremljeno navojnom maticom G 1/2 za pričvršćivanje na roštilj i navojnom maticom M 20x1,5 za priključivanje na redukcijский ventil. Preporučena dužina crijeva je 1.25 m, ali dužina crijeva ne bi trebala biti veća od 1.50 m.

Za upotrebu roštilja s fleksibilnim crijevom XP D 36-112, G 1/2 ili M 20x1.5 maticama (sl. 02):

- Odvrnite i uklonite prstenast završetak NF kako biste oslobodili dovodni priključak G1/2.
- Uklonite brtvu.
- Spojite navojnu maticu G 1/2 cijevi na dovodni priključak aparata, a navojnu maticu M20x1.5 na ulazni priključak redukcijskog ventila prema uputama priloženim uz fleksibilno crijevo.
- Dovodni priključak aparata blokirajte pomoću ključa i zategnite ili otpustite navojnu maticu pomoću drugog ključa.
- Izlazni priključak redukcijskog ventila blokirajte pomoću ključa.
- Provjerite nepropusnost prema uputama iz odjeljka 3.3.

Belgija, Luksemburg, Ujedinjeno Kraljevstvo, Irska, Portugal, Španjolska, Italija, Hrvatska, Grčka, Nizozemska, Češka Republika, Slovačka, Mađarska, Slovenija, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Bugarska, Turska, Rumunjska, Poljska, Cipar, Malta, Estonija, Litvanija, Latvija, Island:

Uređaj je opremljen prstenastim izlazom.

Treba se koristiti s fleksibilnim crijevom koje se može koristiti s butanskim ili propanskim plinom. Dužina crijeva ne bi trebala biti veća od 1.20 m.

3.3 Provjera istjecanja plina

Važno: nikad nemojte koristiti otvoreni plamen za provjeru istjecanja plina.

- Radite vani, daleko od svih izvora zapaljenja. Nemojte pušiti.
- Provjerite jesu li su ručice za reguliranje u položaju "OFF" (O).
- Spojite redukcijski ventil na plinisku bocu u skladu s uputama.
- Spojite crijevo za regulacijski ventil i roštilj kao što je opisano u odlomku 3.2.
- Prilikom provjere koristite tekućinu za otkrivanje pukotina. Alternativno možete napraviti svoj vlastiti rastvor za provjeru curenja plina miješanjem 1 čaše vode s 1 čašom tečnog sapuna za suđe u bocu za prskanje i nježno pomiješate kružnim pokretima.
- (Sl. 03) Primijenite ili poprskaite rastvor na spojeve između boce/ regulacijskog ventila/crijeva/roštilja.
- Otvorite ventil plinske boce (kontrolne ručke bi trebale ostati zatvorene: „OFF“ položaj (O)). Mjehurići u rastvoru za provjeru curenja plina ukazuju na to da postoji curenje plina.
- Curenje se može zaustaviti pričvršćivanjem bilo koje spojnice crijeva ili zamjenom bilo kojeg neispravnog dijela. Roštilj se ne smije koristiti dok se curenje ne zaustavi.
- Zatvorite ventil na plinisku bocu.

Važno: Provjeravajte ima li curenja najmanje jednom godišnje i svaki put kad se zamijeni pliniska boca.

3.4 Zamjena plinske boce

- Uvijek radite u dobro provjetrenom području i nikad u prisustvu plamena, iskre ili izvora topline.
- (Sl. 04) Vratite kontrolne ručke na „OFF“ poziciju (O), onda zatvorite ventil plinske boce okrećući ručni kotač.
- Uklonite regulacijski ventil i provjerite je li brtveni spoj u dobrom stanju.
- Zamijenite praznu plinisku bocu punom i stavite je na mjesto. Zatvorite regulacijski ventil obračunajući pažnju na to da ne primijenjete pritisak na crijevo.
- Provjerite ima li curenja plina.

4 - BATERIJE ZA ELEKTRIČNO PALJENJE I/ILI RASVJETU (ovisno o modelu)

4.1 Potrebna baterija

Ako je vaš roštilj opremljen električnim paljenjem, trebat će mu 1xAA alkalna baterija.

Ako je vaš roštilj opremljen električnim paljenjem i osvjetljenjem kontrolnim ručkama, trebat će mu 4xAA alkalne baterije.

U cilju vašeg komfora odgovarajuće su baterije uključene paket.

Ako roštilj nije korišten duži vremenski period, strogo je preporučeno uklanjanje pretinca s baterijama iz roštilja i odvojeno ga skladištiti na suhom i hladnom mjestu.

4.2 Zamjena baterije

Pretinac s baterijama je ispod upravljačke ploče. Kako biste mu pristupili:

- Uklonite pregrade za vodu (Sl. 05)
- Pritisnite 2 gumba za oslobađanje pretinca s baterijama ispod upravljačke ploče (Sl. 06).
- Umetnite baterije u pretinac poštujući polaritete kao što je navedeno u pretincu.
- Vratite pretinac natrag na mjesto ispod upravljačke ploče. Strana pretinca gdje su vidljive baterije trebala bi biti okrenuta prema vama dok ih umetećete. (Sl. 07).
- Provjerite funkcionira li! Pritisnite gumb za paljenje ili, ako ga nema, okrenite jedan od kontrolnih diskova za biranje. Trebali biste čuti iskrene sustava paljenja.

Oprez: Ne miješajte stare i nove baterije. Ne miješajte alkalne, standardne (karbon-cink) ili punjive baterije. Baterije koje se ne mogu puniti ne smiju se puniti.

4.3 Odlaganje baterija



Ovaj simbol na baterijama znači da se na kraju njihovog vijeka trajanja baterije moraju ukloniti iz uređaja a potom reciklirati ili

ispravno odložiti.

Baterije se ne bi trebale baciti u smeće, već bi se trebale odnijeti na mjesto za prikupljanje (centar za recikliranje itd.). Provjerite kod svoje lokalne nadležne službe. Nikad ne bacajte baterije u prirodu. Ne pokušavajte ih spaliti: prisustvo određenih supstanci (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) u korištenim baterijama može biti opasno po okoliš i ljudsko zdravlje.

5 - INSTACLEAN® AQUA

Preporučuje se punjenje pregrada za vodu vodom ispod upravljačke ploče. Ovo je neobvezno i nije potrebno za ispravan rad vašeg roštilja. Ipak, Campinggaz® odlučno preporučuje korištenje s vodom jer nudi mnoge pogodnosti. Dodavanje vode sprječava prodiranje preostale masti i ostataka hrane prženjem u materijal, time znatno smanjujući rizik od stvaranja buktinja. Mala količina nastalog isparavanja tijekom vaše sesije roštiljanja također djeluje kao sredstvo koje odbija mast. Kad bude vrijeme za čišćenje, zahvaljujući ovom pametnom sustavu možete ukloniti masne dijelove roštilja i jednostavno ih isprati sapunicom. Nije potrebno ribanje!

5.1 Priprema prije kuhanja

- Novo se pobrinite da vaš roštilj bude postavljen na ravnoj i vodoravnoj površini.
 - Otvorite pregradu za vodu dok ne dostignete srednju poziciju zaključavanja (Sl. 08).
 - Pobrinite se da je odvodni čep ispravno pričvršćen kako bi se izbjeglo curenje vode.
 - Napunite pregradu za vodu uobičajenom vodom iz slavine koristeći isporučeni spremnik (u zavisnosti od modela) ili bilo koju drugu čašu. Poštujte preporučeni opseg punjenja pojedine pregrade za vodu:
 - Ako vaš roštilj ima 3 glavna plamenika, napunite veliku pregradu za vodu s 1.5 l vode.
 - Ako vaš roštilj ima 4 glavna plamenika, napunite svaku od dvije pregrade za vodu s 0.75 l vode.
- Napomena:** Za svoj komfor možete koristiti isporučeni spremnik za uklanjanje masti kao čašu za mjerenje koja ima odgovarajuće ureze za opsege za punjenje. Alternativno možete koristiti i MAX razinu navedenu u svakoj pregradi za vodu kako bi se uvjerali da imate pravu količinu punjenja.
- Zatvorite pregrade za vodu.

5.2 Vađenje pregrada za vodu nakon kuhanja

- Otvorite pregradu za vodu dok ne dostignete srednju poziciju zaključavanja (Sl. 08).
- Za modele roštilja s prednjom pločom s integriranim policom držite rezervni spremnik ispod odvodnog čepa prije nego što ga odvrnete. Za sve druge modele s vratima otvorite vrata ispod da biste otkrili spremnik za uklanjanje masti s uključenim filtrom koji je pozicioniran unutar podloge pričvršćene za vrata. Ako to nedostaje, pobrinite se da stavite spremnik za uklanjanje masti i njegovu podlogu ispod pregrade koju planirate isprazniti. (Sl. 09.)
- Pobrinite se da ste stavili filter u spremnik s rupom za prst prema prednjem dijelu.
- Uklonite odvodni čep tako što ćete ga odvrnuti u smjeru suprotnom smjeru kazaljke na satu (Sl. 10) i pustite da otpadna voda oteče kroz rupu za uklanjanje dok se u potpunosti ne isprazni.
- Opovite korake 1-4 kako biste ispraznili drugu pregradu za vodu ako je primjenljivo.
- Pregrade za vodu mogu se u potpunosti izvaditi kako bi se očistile. Kako biste potpuno uklonili posude, upotrijebite blag pokret prema gore kako biste izbjegli točke zaključavanja na prijelaznoj i otvorenoj poziciji.
- Prije uklanjanja otpadne vode iz spremnika iskoristite filter da prikupite i obrišete ostatke hrane i guste masti. Reciklirajte otpatke hrane i otpadnu vodu prema vašim lokalnim zakonima.

Napomena: Također je moguće napuniti pregrade za vodu pjeskom umjesto vodom.

6 - KORIŠTENJE ROŠTILJA

6.1 Prije korištenja

Podsjetnik: Nikad ne koristite roštilj dok pažljivo ne pročitate i shvatite upute. Pored toga, pobrinite se da:

- Nema curenja plina.
- (Sl. 11) Crijevo ne dira bilo koje dijelove koji mogu postati vrući.
- Ventilacijski otvori unutar kolica nisu blokirani, posebno u šasiji roštilja u kojoj se čuva pliniska boca i da su potpuno ili djelomično zatvoreni.
- Su pregrade za vodu ispravno ubačene u svoj odjeljak i da su ispravno pozicionirane i pogurane prema unutra koliko god je to moguće.
- Su InstaClean® dijelovi kućića koji se mogu izvaditi ispravno sklopljeni (pogledajte dio 8 - Čišćenje i održavanje).
- (Sl. 12) Plamenici nisu blokirani ili zapriječeni (npr. paukovim mrežama).

6.2 Korištenje roštilja prvi put

Kad se koristi po prvi put, zagrijte roštilj sa svim plamenicima na FULL FLOW poziciji (🔥) (sa zatvorenim poklopcem), otprilike 30 minuta kako bi se uklonili bilo kakvi mirisi od zaostalih premaza na novim dijelovima.

6.3 Paljenje glavnih plamenika roštilja i bočnog plamenika (paljenje bočnog plamenika primjenljivo samo na modele koji imaju bočni plamenik)

- Otvorite ventil plinske boce.

- Otvorite poklopac za kuhanje.
- Pobrinite se da su kontrolne ručke na "OFF" poziciji (O).
- Za modele s bočnim plamenikom bočni plamenik može raditi neovisno ili zajedno s plamenicima roštilja. Prije paljenja bočnog plamenika pobrinite se da je zaštitni okvir bočnog plamenika otvoren (Sl. 13). Ne koristite tavu ili lonac manji od 12 cm ili veći od 24 cm.

Napomena: Ne naginjte se iznad kućišta dok palite roštilj!

Ako je vaš roštilj opremljen piezo paljenjem:

- Pritisnite i okrenite kontrolnu ručku u smjeru suprotnom smjeru kazaljke na satu i okrenite je na FULL FLOW poziciju (🔥) (Sl. 04).
- Odmah pritisnite gumb za paljenje (🔥) dok ne klikne.
- Ako se plamenik ne upali nakon 4 ili 5 pokušaja, sačekajte 5 minuta i onda ponovite radnju.
- Pratite iste korake za paljenje bočnog plamenika okrećući kontrolnu ručku pored bočnog plamenika i pritisikom piezo paljenja koje se nalazi na desnoj strani od upravljačke ploče pored ovog piktograma (🔥).

Ako je vaš roštilj opremljen električnim paljenjem:

- Pritisnite i okrenite kontrolnu ručku u smjeru suprotnom smjeru kazaljke na satu i okrenite je na FULL FLOW poziciju (🔥) (Sl. 04).
- Odmah pritisnite dugme za paljenje (🔥). Trebali biste čuti zvuk kucanja koji uzrokuje pojavljivanje praska iskri na plameniku. Nastavite pritisnati dugme za paljenje nekoliko sekundi dok se plamenik ne upali.
- Ako se plamenik ne upali nakon 4 ili 5 pokušaja, sačekajte 5 minuta i onda ponovite radnju.
- Pratite iste korake za paljenje bočnog plamenika okrećući kontrolnu ručku pored bočnog plamenika i pritisikom na isto električno paljenje koje se nalazi na kontrolnoj ploči.

Ako je vaš roštilj opremljen automatskim Campingaz® InstaStart® paljenjem:

- Pritisnite i okrenite kontrolnu ručku u smjeru suprotnom smjeru kazaljke na satu i okrenite je pored FULL FLOW pozicije (🔥) (Sl. 04). Držite kontrolnu ručku pritisnutom i elektronički upaljač će proizvesti zvuk kucanja koji uzrokuje pojavljivanje praska iskri na plameniku. Kad se upali plamenik, okrenite kontrolnu ručku na FULL FLOW poziciju (🔥) (Sl. 04).
- Pratite iste korake da biste upalili bočni plamenik, pritisnite i okrenite kontrolnu ručku pored bočnog plamenika.

NAPOMENA: Ako se plamenik ili bočni plamenik ne upali nakon 10 sekundi tijekom procesa paljenja, sačekajte 5 minuta prije ponavljanja radnje.

Ako je prvi od glavnih plamenika upaljen, postoje dva načina da se upali drugi plamenik:

1. Ponovite radnju paljenja opisanu iznad
2. Upalite plamenik lijevo ili desno od već upaljenog plamenika namještanjem njegove kontrolne ručke na FULL FLOW poziciju (🔥) omogućavajući time unakrsno paljenje.

6.4 Ručno paljenje

Ako ne radi piezo paljenje ili električno paljenje, možete ručno upaliti vaš roštilj.

1. Otvorite poklopac za kuhanje.
2. Pobrinite se da su kontrolne ručke na "OFF" poziciji (O).
3. Uklonite rešetku za kuhanje i lim za pečenje. Zapalite šibicu i prinesite je do plamenika kako biste ga upalili.
4. Pritisnite kontrolnu ručku i okrenite je u smjeru suprotnom smjeru kazaljke na satu dok ne dođe do FULL FLOW pozicije (🔥).
5. Vratite rešetku i lim za pečenje natrag na mjesto koristeći zaštitne rukavice.

6.5 Gašenje roštilja

a. Glavni plamenici

(Sl. 04) Vratite kontrolne ručke na "OFF" poziciju (O), zatim zatvorite ventile plinske boce tako što ćete okretati ručni kotač.

b. Bočni plamenik (ako je bočni plamenik u sklopu modela)

(Sl. 04) Vratite ručku bočnog plamenika na "OFF" poziciju (O), zatim zatvorite ventil plinske boce ako se glavni plamenici roštilja više ne koriste.

6.6 Osvjetljenje kontrolne ploče (samo na odabranim modelima)

Kontrolne ručke s InstaStart® funkcijom će se osvijetliti čim se kontrolna ručka rotira kako bi se dozvolio protok plina.

Pored toga, ako je roštilj trebao biti isključen, ono označava da je ventil kontrolne ručke još otvoren i pruža vizualni znak da kontrolna ručka nije ispravno isključena.

Napomena: Osvjetljenje ne predstavlja prisustvo plina ili plamena. LED žarulje nisu zamjenjive.

7 - ISKUSTVO KUHANJA

Nakon što ste upalili svoj roštilj, vrijeme je za početak roštiljanja! Dobro je prethodno zagrijati roštilj nekoliko minuta prije nego počnete stavljati hranu na njega. Slično kao kad kuhate u tavi ili pećnici, pomaže vam u dostizanju odgovarajuće temperature roštiljanja i sprječava lijepljenje hrane, osiguravajući hrskavu, smeđu koru.

Campingaz® uvijek preporučuje nošenje zaštitnih rukavica tijekom rukovanja dijelovima koji mogu postati vrući

7.1 Beskrajne mogućnosti kuhanja

Jeste li znali da je neka hrana bolje prilagođena raznim površinama roštilja?

Rešetke su bolje prilagođene roštiljanju masnih vrsta mesa kao što su kobasice i odresci, kao i koža peradi. Kako se toplota izravno prenosi sa plamena na hranu, kuhanje rešetkom koristi više temperature na površini. Lijevano željezo upija i pojačava toplotu, čineći hranu smeđom ili prženi na toči dodira. To u tragovi roštiljanja koje volimo na našim odrescima i kobasicama. Hrana se također ne prži u svojoj masti.

Limovi za pečenje/planche s druge strane su bolji za delikatniju prženu hranu, kao što je riba, morski plodovi, povrće, voće ili narezana hrana. Limovi za pečenje/planche konzistentno prebacuju toplotu s čitave površine od lijevanog željeza na hranu, ravnomjerno kuhajući i dajući smeđu boju. Plamenovi nikad ne dodiruju hranu, što također znači da hrana nije podložna buktanju ili spaljivanju, što je mnogo zdravije. Možete također koristiti vaš lim za pečenje/planchu za pripremu tehničkih i žitkih namirnica, kao što su jaja ili palačinke.

Budući da različitim vrstama hrane trebaju različite vremene kuhanja, roštilj je također opremljen plamicom za zagrijavanje. To je manja druga rešetka koja se stavlja iznad glavnog roštilja i uglavnom se koristi za čuvanje već skuhanih hrana vrućom, bez da je izlaže tolikoj količini vrućine kao na rešetki. To omogućava hrani koju se sporiye kuha da se na vrijeme skuha. Polica za zagrijavanje se također može koristiti kao dodatna površina za roštiljanje kad se roštilj koristi kao pećnica za indirektno kuhanje, za jela kao što su punjene rajčice, pečeni krumpiri ili kruhovi.

Zahvaljujući svim različitim površinama za kuhanje dostupnim na roštilju moguće je pripremiti beskonačan broj recepata.

7.2 Oslobodite svoju kreativnost roštiljanja s produženom raznolikošću kuhanja

Za još više raznolikosti koja prevazilazi površine za kuhanje, istražite svijet Campingaz® kulinarskih modularnih zamjenjivih rješenja za kuhanje! Jednostavno izvadite unutarnji prstani modulare rešetke od lijevanog željeza i ubacite jedan od različitih Campingaz® kulinarskih modularnih pribora za roštilj. Od pizze, paelja i čak Woka, Campingaz® kulinarski moduli nude svaku opciju koju vaše gurmansko roštiljarsko srce želi.

7.3 Otvoren ili zatvoren poklopac? Direktno i indirektno kuhanje

Za pečenje savršenog odreska, korištenje Campingaz® Woka, ili kuhanje planche, najbolje je ostaviti poklopac roštilja otvorenim. Na taj se način toplota prenosi "direktnim" dodirom između hrane i vruće rešetke, lima za pečenje ili planche. Međutim, roštilj se također može koristiti kao pećnica kad je zatvoren poklopac. U tom slučaju toplota se prenosi "indirektnim" kontaktom između hrane i vrućeg zraka koji cirkulira unutar poklopa. Campingaz® pruža pladi, dodaje za zagrijavanje ili raznižaj savršeni su za indirektno kuhanje, ali najomiljenija upotreba je vjerojatno pečenje pizze na roštilju. Koristite Campingaz® kamen za pizzu da biste dobili hrskavu i savršeno pečenu pizzu na roštilju.

7.4 Sačuvajte svoju hranu sočnom i hrskavom!

Roštiljanje je savršen način stvaranja primamijive, ukusne hrane nad otvorenom vatrom. Ali kako zadržati hranu sočnom bez žrtvovanja te ukusne hrskavosti?

Campingaz® Blue Flame sustav napajanja stvara delikatno isparavanje vode koje zadržava sočnu vlažnost hrane bez gubljenja hrskave roštiljske kore.

Slično tome kako se prave najmekši i hrskavi komadi hljeba, sustav napajanja Blue Flame čuva vašu hranu s roštilja sočnom i hrskavom, bez obzira da li pečete ili pržite. Jednostavno se pobrinite da napunite pregrade za vodu do potrebne razine prije korištenja.

7.5 Zdravije, sigurnije kuhanje s većim užitkom sa znatno manje izbijanja plamena zahvaljujući tvorničkoj izradi

Novi Campingaz® sustav napajanja Blue Flame pruža ubrzano predgrijavanje, optimalnu raspodjelu topline i znatno manje izbijanja plamena zahvaljujući tvorničkoj izradi.

Izbijanja plamena mogu biti opasna jer se mogu brzo oteti kontroli i trebaju se ugasiti na jednostavan način. Osim toga, žuti plamenovi koji se vide tijekom roštiljanja zapravo uništavaju hranu koja se kuha time što imaju negativan utjecaj na okus. Crna područja na zagorenoj i roštiljanoj mesnatoj hrani također su izvor karcinogenih kemikalija.

Plamenov oblik pametno raspoređuje plamenevo cijelom površinom roštiljanja nudeći savršeno jednaku raspodjelu topline. Zaštitna plamenika integrirana je u rešetke od lijevanog željeza uklanjajući zaštitni sloj plamenika ispod površine za kuhanje. Time se sprječava skupljanje vruće masti i soka i izazivanje opasnih plamena u kućištu. Voda iz InstaClean® Aquo dodatno pruža podršku kako bi se zapaljene držalo pod kontrolom.

7.6 Nema više ribanja!

Integrirana u vaše roštilje iz serije, pametna i laka Campingaz® InstaClean Aquo tehnologija koristi snagu vode da učini čišćenje što je moguće jednostavnijim. Voda se puni u ladice za mast koje se pune s prednje strane sprječavajući

pečenje svih ostataka masti i otpadaka hrane u materijal. Isto tako, mala količina isparavanja koja nastane kao rezultat vaše sesije roštiljanja, također funkcionira kao odbojno sredstvo protiv masti, sprečavajući pečenje masti i prljavštine u materijale kućišta. Kada dođe vrijeme za čišćenje, zahvaljujući ovom pametnom sustavu možete ukloniti masne dijelove roštilja i jednostavno ih oprati. Nije potrebno ribarjenje! Otpadna voda iz ladicice za mast može se jednostavno iscijediti uklanjanjem čepa. Premijum i Onyx modeli dolaze opremljeni spremnikom za otpadnu vodu uključujući filtar koji se može ukloniti za razdvajanje guste masti, čineći uklanjanje otpadne vode još više pogodnijim. Brzo, bez truda i čisto kao suza!

8 - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Volimo roštiljati, ali čišćenje je uvijek dosadno. Ali to je vrlo važna etapa svake sesije roštiljanja. Redovito čišćenje potpomaže trajnost i pouzdanost vašeg Campingaz® roštilja. S našom InstaClean® Aqua tehnologijom u kombinaciji s uputama u nastavku cilj nam je učiniti čišćenje vašeg roštilja što lakšim i udobnijim koliko je to moguće: Kako biste držali svoj roštilj u savršenom radnom stanju, preporučuje se redovno čišćenje (najkasnije nakon 4 ili 5 korištenja). Ako koristite roštilj s vodom, preporučuje se mijenjanje vode nakon svakog korištenja.

Kako nastaviti:

- Sačekajte da se vaša roštilj u potpunosti ohladi nakon vaše sesije roštiljanja.
- Nastavite s vađenjem ladicice za vodu prema poglavlju 5.2.
- Koristite četku od nehrđajućeg čelika za roštilj kako biste obrisali višak prljavštine sa rešetki za kuhanje i limova za pečenje i stavite ih ili u perlicu posuda ili ih ostavite da se natope u sapunici ili homogenoj mješavini bijelog octa i vode.
- Uklonite InstaClean® dijelove (Sl. 14). Zahvaljujući InstaClean® Aqua tehnologiji neabrazivna spužva i voda sa sapunom bi trebali biti dovoljni za čišćenje dijelova bez truda.
- Isperite je posuđe.

Imajte na umu da bi abrazivne spužve mogle oštetiti vaš roštilj.

8.1 Plamenik

Redovito provjeravajte da prljavština ili paukove mreže ne blokiraju otvore plamenika.

Čistite plamenik koristeći vlačnu spužvu (natopljenu u vodu i deteržen za pranje posuda). Ako je potrebno, koristite vlačnu čeličnu četku.

Pobrinite se da svi otvori plamenika budu propusni i suhi prije ponovnog korištenja plamenika. Ako je neophodno, otčepite plamenik koristeći žičanu četku.

Ako je potrebno, očistite ulaze za zrak za plamenik (sl. 12) i otvore plamenika OP (Sl. 15).

NAPOMENA: Redovito čišćenje produžuje životni vijek plamenika i sprečava preranu oksidaciju koja može nastati od kuhanja ostataka kiseline. Ipak, oksidacija plamenika roštilja je normalna.

9 - SKLADIŠTENJE

- zatvorite ventil plinske boce nakon korištenja okretanjem ručnog kotača.
- Ako skladištite roštilj u zatvorenom području za skladištenje, odvojite plinsku bocu i čuvajte je vani.
- Ako čuvate roštilj vani, Campingaz® vam strogo preporučuje korištenje odgovarajućeg pokrivača kako biste zaštitili roštilj od vremenskih nepogoda i prljavštine tijekom skladištenja.
- Ako se roštilj ne koristi duži vremenski period, preporučuje se skladištenje roštilja na suhom, natkrivenom mjestu (npr.: garaža).
- Okruženje koji dovodi do korozije: naročita pažnja se mora obratiti na roštilj ako se koristi kraj mora; ne smije se skladištiti vani bez zaštite i mora se držati u natkrivenom i u suhom okruženju.

9.1 Campingaz® Push2Fold bočni tolići (ovisno o modelu)

Ako je vaš roštilj opremljen Push2Fold bočnim stolićima, stolići se mogu jednostavno spustiti i saviti prema unutra pritiskom poluge koja se može naći ispod bočnog stolića (Sl. 16). Kako biste ih savili natrag u vodoravan položaj, jednostavno ponovo podignite stolić i on se zaključava u položaj. Pročitajte upute za sklapanje uključene u paket za dodatne upute, ako je to neophodno.

10 - PRIBOR

Kako bi vam pomogli da što više iskoristite svoje iskustvo roštiljanja, Campingaz® je dizajnirao puno pribora kako bi pomogao u pripremanju vaših najdražih jela na roštilju, kako bi čišćenje učinio što je moguće lakšim i da se pobrine da možete produžiti životni vijek svojeg roštilja:

Osnovna roštiljanja	Očisti i zaštiti
Premijum pribor: Špatule, klijesta itd.	Pokrivači po mjeri
Ražnjić	Četke
Kamen za pizzu	Čistači za roštilj
Wok tava (pogledajte napomenu ispod)	Čistači od nehrđajućeg čelika
Tava za paelju	
Lim za pečenje plancha	

VAŽNO: Iz sigurnosnih razloga nemojte koristiti kulinarski modularnu wok tavu (ref. 2000014584) nasvojem roštilju.

Umjesto njega koristite kulinarsku modularnu wok tavu od lijevanog željeza (ref. 2000036961) ili kulinarski modularnu mandarin wok tavu (ref. 2000038449) koja ima datum proizvodnje ne stariji od listopada 2020. Tu informaciju možete naći označenu na ručki.

Kako biste vidjeli našu cijelu palatu proizvoda i listu više informacija, molimo posjetite www.Campingaz.com

ADG (Campingaz®) savjetuje da se njegovi plinski roštilji sustavno koriste s priborom i zamjenskim dijelovima tvrtke Campingaz®. ADG (Campingaz®) ne prihvata odgovornost za bilo kakvu štetu ili kvar koji nastanu zbog korištenja pribora i/ili zamjenskih dijelova drugih marki.

11 - ZAŠTITA OKOLIŠA

Ne zaboravite okoliš! Vaš roštilj sadrži dijelove koji se mogu ponovno iskoristiti ili reciklirati. Ako se želite riješiti svojeg roštilja, predajte te materijale nadležnoj službi za prikupljanje otpada u svojoj zajednici i sortirajte materijale pakiranja.

Električni i elektronički otpad:



Ovaj simbol znači da se električni sustav roštilja mora odvojeno odložiti. Na kraju svog životnog vijeka električni sustav roštilja mora se ispravno zbrinuti. Električni se sustav ne smije odlagati u nesortiranom komunalnom otpadom.

Selektivno prikupljanje otpada promovira ponovno korištenje, recikliranje ili druge oblike spašavanja materijala koji se mogu reciklirati sadržanih u ovom otpadu. Odnosite električni sustav roštilja do centra za ponovno iskoristavanje tpađa ili mjesta za prikupljanje otpada. Ako ste nesigurni, posavjetujte se svojim lokalnim vijećem ili lokalnim vlastima. Nikad ne odlažite ove materijale u prirodu. Ne pokušavajte spaljivati; prisustvo određenih opasnih supstanci u električnoj i elektroničkoj opremi može biti opasno po okoliš i imati potencijalni učinak na ljudsko zdravlje.

12 - RJEŠAVANJE PROBLEMA

Neispravnost	Vjerojatni uzroci/načini za ispravljanje
Plamenik se ne pali	<ul style="list-style-type: none"> • Nema dovoljno plina • Regulator ne radi. • Crijevo, ventil, Venturijeva cijev ili otvori plamenika su blokirani.
Plamenik isprekidano radi ili se gasi	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite ima li dovoljno plina. • Provjerite spojeve cijevi. • Kontaktirajte postprodajni servis.
Plamen je titrav i nestabilan	<ul style="list-style-type: none"> • U novoj plinskoj boci možda ima zraka. Nastavite upotrebu i problem će nestati. • Kontaktirajte postprodajni servis.
Velik plamen na površini plamenika	<ul style="list-style-type: none"> • Mlaznica loše povezana s plamenikom. Podesite plamenik. • Plamenik je začepljen (npr.: paukovim mrežama). Očistite plamenik. • Kontaktirajte postprodajni servis.
Slab plamen na brizgalici	<ul style="list-style-type: none"> • Boca je gotovo prazna. Promijenite bocu i problem će nestati. • Kontaktirajte postprodajni servis.
Prekomjerno paljenje masnoća	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura roštilja je previsoka: Smanjite plamen. • Očistite posudu za skupljanje viška masnoće.
Plamenik se pali šibicom, ali se ne pali pomoću PIEZO upaljača	<ul style="list-style-type: none"> • Dugme za paljenje, žica ili elektroda su u kvaru. Provjerite spojeve kabela upaljača. • Provjerite stanje elektrode i spojne žice. • Kontaktirajte postprodajni servis.
Pojava plamena na nekom spoju	<ul style="list-style-type: none"> • Spoj nije nepropustan. • Odmah zatvorite dovod plina. • Kontaktirajte postprodajni servis.
Nedovoljna toplina	<ul style="list-style-type: none"> • Začepljen mlaz ili plamenik. • Kontaktirajte postprodajni servis.
Pojava plamena iza gumba za reguliranje	<ul style="list-style-type: none"> • Neispravan izlazni ventil. • Isključite uređaj. • Kontaktirajte postprodajni servis.
Pojava plamena ispod kontrolne ploče	<ul style="list-style-type: none"> • Isključite uređaj. • Zatvorite plinsku bocu. • Kontaktirajte postprodajni servis.

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ALES UN GRĂȚAR PE GAZ CAMPINGAZ!
ACEST PRODUS A FOST PROIECTAT PENTRU A ASIGURA CĂ VĂ VEȚI BUCURA DE CEA MAI BUNĂ EXPERIENȚĂ DE GRILLING.

Cu acest scop, grătarul a fost proiectat special pentru:

- Un proces de gătire mai sănătos, mai sigur și mai plăcut, cu flăcări mai puține, asigurate de modul în care aparatul a fost proiectat.
- Preparate foarte gustoase, prin siglarea sursurilor în interior, perfect crocante dar și suculente.
- Cu sistemul modular culinar și cu versatilitatea generoasă pentru preparare, puteți da frâu liber creativității culinare.
- Curățare facilă și inovatoare, mulțumită tehnologiei InstaClean® Aqua.
- Gătire eficientă pe grătar cu arzătoarele poziționate inteligent, în combinație cu un grilaj de gătire unic, proiectat în așa fel încât nu este nevoie de aparatură de arzătoare. Se pierde astfel mai puțină energie, pentru că nu e nevoie să se încălzească și componente inutile ale grătarului și vor fi de asemenea și mai puține componente de curățat.
- Putere optimizată pentru un excelent raport între performanța de gătire și consumul de gaz.
- Durabilitate și fiabilitate garantate de testarea componentelor și materialelor relevante, astfel încât acestea să funcționeze pentru un timp îndelungat.

Păstrați acest manual într-un loc sigur, pentru a vă bucura de cea mai bună experiență de grilling. Vă recomandăm să citiți cu atenție instrucțiunile și informațiile puse la dispoziție înainte de utilizare.

Acest manual vă va ajuta să pregătiți ușor grătarul pentru preparare și vă oferă informații utile pentru a începe gătitul în cele mai bune condiții.

Sperăm că vă veți bucura de acest grătar și vă va plăcea să gătiți cu el la fel de mult cât ne-a plăcut nouă să îl dezvoltăm. Campingaz® vă dorește distracție plăcută alături de prieteni și familie și sperăm să contribuim la aceste experiențe cu noul dumneavoastră grătar Campingaz!

1 - OBSERVAȚIE IMPORTANTĂ

Este posibil ca grătarul ilustrat în acest manual să arate diferit de cel pe care l-ați achiziționat. Desenele sunt doar pentru exemplificare.

Pentru a asigura utilizarea în siguranță și pentru a preveni deteriorarea

grătarului dumneavoastră, respectați cu atenție aceste instrucțiuni:

Nu faceți modificări la grătar. Orice modificare a grătarului poate fi periculoasă

Acest grătar este proiectat pentru utilizare obișnuită, de uz casnic și nu este destinat utilizării comerciale.

- Înainte de utilizarea aparatului, citiți instrucțiunile cu atenție.
- A se utiliza numai în exterior.
- Se recomandă purtarea de mănuși la asamblarea grătarului.
- Nu utilizați cu acest grătar și alte surse de combustibil în afară de GPL.
- Nu folosiți un regulator ajustabil de presiune joasă. Folosiți doar regulatoare fixe care respectă standardele europene aplicabile.
- Pentru a utiliza grătarul în siguranță, nu folosiți niciodată tăvi care acoperă integral suprafața de gătire.
- Curățați periodic păștele de la baza camerei de ardere, pentru a preveni riscul de aprindere cauzat de resturile de mâncare și grăsimi în exces.
- Nu depozitați și nu folosiți benzină sau alte lichide ori substanțe inflamabile sub formă de vapori în apropierea acestui grătar.
- Nu trebuie să se regăsească materiale inflamabile pe o rază de cel puțin 60 cm în jurul grătarului.
- În timpul utilizării, acest grătar trebuie păstrat la distanță de materiale inflamabile.
- Nu lăsați grătarul nesupravegheat atât timp cât este în uz.
- Nu mutați grătarul după ce este aprins.
- Pentru o utilizare sigură și adecvată, grătarul trebuie utilizat pe o suprafață plană. Evitați suprafețele moi, cum ar fi iarba sau pământul noroios, deoarece roțile pivotante se pot cufunda în pământ și datorită greutateii grătarului se pot bloca.
- **ATENȚIE:** Accesorii se pot încălzi foarte tare. Copiii mici trebuie ținuti la distanță.
- Manevravi capacul grătarului cu atenție, mai ales când grătarul este în uz. Nu vă aplecați peste camera de ardere sau suprafața de gătire deoarece acestea emană foarte multă căldură.
- Utilizatorul nu va interveni la părțile componente cu protecție de la producător sau de la reprezentantul acestuia.
- Închideți butelia după fiecare utilizare.
- Dacă grătarul are roți: folosiți cele 2 pârghii de frânare de la roți pentru a preveni mișcarea grătarului.
- Dacă simțiți miros de gaz:
 1. Închideți robinetul buteliei.
 2. Stingeți toate focurile deschise.
 3. Deschideți capacul.
 4. Dacă mirosul persistă, consultați capitolul „3.3 - Verificarea scurgerilor de gaz” sau adresați-vă imediat reprezentantului local de vânzări.

2 - ASAMBLAREA

2.1 Despacetarea

Aveți grijă la despachetare/deschidere atunci când utilizați un cutter sau un cuțit, deoarece lama poate deteriora părțile componente ale grătarului. Scoateți cu grijă fiecare componentă din cutie.

2.2 Spațiul de lucru

Asigurați-vă că aveți suficient spațiu disponibil pentru asamblare. Pentru a preveni zgărierurile și deteriorările la dezambalare, vă recomandăm să așezați pe suprafața de lucru un material moale sau să asamblați grătarul pe o suprafață moale. Plasați toate componentele pe spațiul de lucru, fără ca ele să se atingă, ca

să nu se zgărie inutil în timpul procesului de asamblare.

2.3 Scule

Nu vă recomandăm să folosiți o șurubelniță electrică pentru asamblare. Cuplul aplicat de aceasta ar putea deforma metalul. Se recomandă o șurubelniță manuală. Verificați cu atenție că șurubelnița este potrivită pentru capul șurubului, pentru a evita deteriorarea acestuia.

2.4 Asamblare

Pentru a asambla ușor grătarul dumneavoastră Campingaz® trebuie să urmați pas cu pas instrucțiunile din manualul de asamblare furnizat. Pentru a evita operațiunile complicate, anumite etape din manualul de asamblare recomandă manevrarea unor părți de către 2 persoane. Acest lucru este indicat cu pictograma de mai jos:



Grătarul este acum asamblat și dornic să începeți prima sesiune de grilling împreună!

Pentru a finaliza pregătirea grătarului dumneavoastră, mai aveți câțiva pași de făcut:

1. Conectați alimentarea cu gaz. Consultați capitolul 3.2.
2. Puneți bateriile (în funcție de model). Consultați capitolul 4.2.
3. Umpleți tava (tăvile) de apă cu apă/nisip (opțional), consultați capitolul 5.1. Consultați detaliile de proces pentru fiecare dintre pașii de mai jos:

3 - CONEXIUNEA DE GAZ ȘI UTILIZAREA

3.1 Butelie

Acest grătar a fost configurat să funcționeze cu butelii de butan, propan sau butan/propan de la 4,5 până la 15 kg, cu un regulator corespunzător de presiune joasă:

- Franța, Belgia, Luxemburg, Regatul Unit al Marii Britanii, Irlanda, Portugalia, Spania, Italia, Grecia, Cipru:
butan 28 mbari / propan 37 mbari.
- Olanda, Cehia, Slovacia, Ungaria, Slovenia, Norvegia, Suedia, Danemarca, Finlanda, Bulgaria, Turcia, România, Croația, Malta, Estonia, Lituania, Letonia, Islanda:
butan 30 mbari / propan 30 mbari.
- Polonia:
propan 37 mbari.

Conectarea sau schimbarea buteliei se va face întotdeauna într-o zonă cu aerisire bună, niciodată în prezența unor flăcări, scântei sau sursă de căldură. Dacă dimensiunea buteliei o permite, aceasta poate fi plasată și utilizată în compartimentul cărucior de sub grătar. Consultați manualul de asamblare pentru mai multe detalii.

3.2 Furtun

Grătarul se va utiliza cu un furtun flexibil, adecvat pentru utilizarea cu butan, propan sau butan/propan. Verificați întotdeauna că furtunul utilizat este adecvat și de o lungime corectă, conform regiunii dumneavoastră, așa cum se specifică în continuare. Furtunul trebuie înlocuit imediat dacă este deteriorat, fisurat, dacă este necesar conform prevederilor legale naționale sau dacă s-a finalizat ciclul său de viață. Nu trageți și nu găuriți furtunul. Țineți-l la distanță de părți ale grătarului care se înfierbântă (Fig. 11). Asigurați-vă că furtunul flexibil se întinde normal, fără să se răsucească sau să fie tras.

Franța:

Grătarul are un racord filetat de admisie gaz G1/2, furnizat cu imbinarea conexă NF și cu garnitura deja montate.

Grătarul se poate utiliza așadar cu două tipuri de furtunuri flexibile:

- a. Un furtun flexibil pentru imbinare cu imbinări conexe și pe partea grătarului și pe partea regulatorului, ferm fixat în poziție cu coliere (conform standardului XP D 36-110). Lungimea recomandată a furtunului este de 1,25 m, ea nu are însă voie să depășească 1 50 m.
Pentru utilizarea grătarului cu furtunul flexibil XP D 36-110 (Fig. 01):
 - i. Glsați furtunul flexibil pe imbinarea conexă, atât pe partea grătarului cât și pe partea regulatorului, până opune rezistență.
 - ii. Glsați colierele peste primele două bosaje de pe imbinările conexe și strângeți până când capul de strângere se rupe.
 - iii. Verificați dacă sunt scurgeri urmând instrucțiunile din capitolul 3.3.
- b. Furtun flexibil (conform standardului XP D 36-112 sau NF D 36-112), cu o piliță filetată G 1/2 pentru fixarea la grătar și cu o piliță filetată M 20x1.5 pentru fixarea la regulator. Lungimea recomandată a furtunului este de 1,25 m, ea nu are însă voie să depășească 1 50 m.
Pentru a folosi grătarul cu furtunul flexibil XP D 36-112 sau NF D 36-112, G 1/2 și cu pilițele M 20x1.5 (Fig. 02):

- Desurubați și scoateți îmbinarea conexă NF pentru a elibera recordul de admisie G 1/2.
- Scoateți garnitura.
- Strângeți piulița filetată G1/2 de la furtun pe recordul de admisie al grătarului și piulița filetată M20x1.5 pe recordul de ieșire al regulatorului, respectând instrucțiunile furnizate împreună cu furtunul flexibil.
- Folosiți o cheie pentru a imobiliza recordul de admisie al grătarului și strângeți sau slăbiți piulița filetată cu altă cheie.
- Folosiți o cheie pentru a imobiliza recordul de ieșire al regulatorului.
- Verificați dacă sunt scurgeri urmând instrucțiunile din capitolul 3.3.

Belgia, Luxemburg, Regatul Unit al Marii Britanii, Irlanda, Portugalia, Spania, Italia, Creta, Grecia, Olanda, Cehia, Slovacia, Ungaria, Slovenia, Norvegia, Suedia, Danemarca, Finlanda, Bulgaria, Turcia, România, Polonia, Cipru, Malta, Estonia, Lituania, Letonia, Bulgaria:

Aparatul e echipat cu un conector circular. El trebuie utilizat cu un furtun flexibil, adecvat pentru utilizarea cu butan și propan. Lungimea furtunului nu trebuie să depășească 1,20 m.

3.3 Verificarea scurgerilor de gaz

Important: nu folosiți niciodată o flacăară deschisă pentru a verifica prezența scurgerilor de gaz.

- Faceți operațiunile afară, departe de orice surse de aprindere. Nu fumați.
- Asigurați-vă că butoanele de reglaj sunt în poziția „OFF” (O).
- Poziționați regulatorul pe butele conform instrucțiunilor.
- Conectați furtunul la regulator și la grătar, așa cum se descrie în capitolul 3.2.
- Folosiți o soluție pentru scurgeri de gaz pentru a detecta eventualele scurgeri. Vă puteți prepara și propria soluție pentru detectarea scurgerilor de gaz, combinând 1 ceașcă de detergent lichid de vase cu 1 ceașcă de apă într-o sticlă cu pulverizator. Aghitați ușor pentru a omogeniza.
- (Fig. 03) Aplicați sau pulverizați soluția pe conexiunile dintre butele/regulator/furtun/grătar.
- Deschideți robinetul buteliei (butoanele de reglaj trebuie să rămână închise: pe poziția „OFF” (O)). Dacă se formează bule în soluția de verificare a scurgerilor, înseamnă că există o scurgere de gaz.
- Scurgerea se poate opri prin strângerea unei conexiuni de furtun sau prin înlocuirea eventualelor componente defecte. Până când scurgerea nu se remediază, grătarul nu se va utiliza.
- Închideți robinetul buteliei.

Important: Verificați dacă sunt scurgeri cel puțin o dată pe an și de fiecare dată când înlocuiți butelia.

3.4 Înlocuirea buteliei

- Lucrați întotdeauna într-o zonă bine ventilată, niciodată în prezența unor flăcări, scântei sau surse de căldură.
- (Fig. 04) Comutați butoanele de reglaj înapoi poziția „OFF” (O) , apoi închideți robinetul buteliei, învârtind roțița.
- Scoateți regulatorul și verificați dacă îmbinarea cu garnitură este în stare bună.
- Înlocuiți butelia goală cu una plină și așezați-o la locul său. Montați la loc regulatorul, având grijă să nu forțați furtunul.
- Verificați dacă sunt scurgeri de gaz.

4 - BATERII PENTRU APRINDERE ELECTRICĂ ȘI/SAU ILUMINAT (în funcție de model)

4.1 Baterii necesare

Dacă grătarul dumneavoastră are aprindere electrică, va avea nevoie de 1xAA baterie alcalină.

Dacă grătarul dumneavoastră are aprindere electrică și butoane de reglaj cu iluminare, va avea nevoie de 4 baterii alcaline AA. Pentru confortul dumneavoastră, bateriile necesare au fost incluse în ambalaj. Dacă grătarul nu se utilizează pentru un timp îndelungat, recomandarea noastră este să scoateți de la grătar compartimentul pentru baterii și să îl depozitați separat, într-un loc uscat și răcoros.

4.2 Înlocuirea bateriei

Compartimentul pentru baterie este sub panoul de comandă. Pentru accesarea acestuia:

- Scoateți sertarele de apă (Fig. 05).
- Apăsăți pe cele 2 clapete de deblocare ale compartimentului pentru baterie de sub panoul de comandă (Fig. 06).
- Introduceți bateriile în compartiment, respectând polaritatea indicată în interiorul acestuia.
- Glisiți compartimentul înapoi la loc sub panoul de comandă. Lăsați compartimentul pe care sunt vizibile bateriile ar trebui să fie orientat spre dumneavoastră când inserați. (Fig. 07).
- Verificați că bateriile funcționează! Apăsăți butonul de aprindere sau învârtiți unul dintre butoane dacă nu aveți buton de aprindere. Ar trebui să auziți scântele sistemului de aprindere.

Atenție: Nu folosiți simultan baterii noi cu baterii vechi. Nu folosiți simultan baterii alcaline, standard (carbon-zinc) și baterii reincărcabile. Bateriile nereîncărcabile nu se vor reincărcă.

4.3 Eliminarea la deșeurile a bateriilor



Acest simbol de pe baterii înseamnă că la sfârșitul duratei lor de viață bateriile trebuie scoase din unitate și apoi reciclate sau eliminate la deșeurile în mod corespunzător.

Bateriile nu trebuie aruncate la gunoi, ele trebuie predate la un centru de colectare (centru de reciclare etc.). Puteți obține informații de la autoritatea locală responsabilă. Nu aruncați niciodată bateriile în mediul înconjurător. Nu

încercați să le incinerati: anumite substanțe din bateriile utilizate (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) pot fi periculoase pentru mediu și sănătatea oamenilor.

5 - INSTACLEAN® AQUA

Recomandăm umplerea cu apă a sertarelor de apă de sub panoul de comandă. Această operațiune este opțională și nu este obligatorie pentru funcționarea corectă a grătarului dumneavoastră. Campingaz® vă recomandă însă din plin utilizarea apei deoarece prezintă mai multe avantaje. Adăugarea de apă previne împregnarea grăsimii și a resturilor de mâncare în material, și reduce astfel riscul de aprindere. Cantitatea redusă de vaporizată în timpul sesiunii de grilling funcționează și ca agent anti-grăsimi. Datorită acestui sistem inteligent, atunci când curățați grătarul nu trebuie decât să scoateți componentele cu grăsimi pe ele și să le curățați ușor cu apă cu detergent. Nu va trebui să frecăți!

5.1 Pregătirea procesului de preparare a mâncării

- Verificați încă o dată că grătarul este poziționat pe o suprafață nivelată și orizontală.
 - Deschideți sertarul de apă până când se atinge poziția intermediară de blocare (Fig. 08).
 - Pentru a evita scurgerea apei, verificați că dopul de scurgere este strâns corect.
 - Umpleți sertarul de apă cu apă de la robinet, fie cu recipientul pus la dispoziție (la anumite modele) sau cu orice alt recipient cu cioc. Respectați cantitatea de umplere recomandată pentru sertarul de apă respectiv:
 - Dacă grătarul dumneavoastră are 3 arzătoare principale, umpleți sertarul mare cu 1,5 l de apă.
 - Dacă grătarul dumneavoastră are 4 arzătoare principale, umpleți fiecare dintre cele două sertare cu 0,75 l de apă.
- Notă:** Pentru a simplifica lucrurile, puteți folosi pentru măsurare recipientul de evacuare a grăsimii, el având deja gadația pentru volumul de umplere corespunzător. Vă puteți de asemenea ghida și după marcajul MAX din fiecare sertar de apă, pentru a vă asigura că aveți cantitatea corectă de umplere.
- Închideți sertarele de apă.

5.2 Golirea sertarelor de apă după gătire

- Deschideți sertarul de apă până când se atinge poziția intermediară de blocare (Fig. 08).
 - Pentru modelele de grătar care au un panou frontal cu raft integrat, țineți un recipient sub dopul de scurgere înainte de a-l desuruba. Pentru toate celelalte modele cu uș, deschideți ușa de jos pentru a accesa recipientul de evacuare a grăsimii, cu filtru inclus, fixat în poziție cu un jigheab prins de ușă. Dacă lipsește, asigurați-vă că recipientul de evacuare a grăsimii și jigheabul său sunt plasate sub sertarul pe care doriți să-l goliti. (Fig. 09.)
 - Asigurați-vă că filtrul este plasat în recipient cu gaura de deget orientată în față.
 - Scoateți dopul de scurgere, deșurubându-l în sens antiorar. (Fig. 10) și lăsați apa reziduală să se scurgă prin gaura de evacuare, până la golire completă.
 - Repețiți pașii de la 1 la 4 pentru a evacua și cel de-al doilea sertar de apă, dacă este prevăzut.
 - Sertarele de apă se pot scoate complet pentru a fi curățate. Pentru a scoate tăvile cu totul, deplasați-le ușor în sus, pentru a le scoate din punctele de fixare în poziția intermediară și respectiv deschisă.
 - Folosiți filtrul pentru a aduna și a șterge resturile de mâncare și grăsimea densă, înainte de a elimina apa reziduală din recipient. Reciclați resturile de mâncare și apa reziduală conform reglementărilor locale.
- Notă:** Sertarele de apă se pot umple și cu nisip în loc de apă.

6 - UTILIZAREA GRĂTARULUI

6.1 Înainte de utilizare

Nu uitați: Nu utilizați niciodată grătarul înainte de a citi cu atenție și a înțelege instrucțiunile. Asigurați-vă în plus că:

- Nu sunt scurgeri de gaz.
- (Fig. 11) Furtunul nu atinge componente care s-ar putea infierbânta.
- Fantele de ventilație din cărucior nu sunt obturate, mai ales în corpul de bază al grătarului, unde este introdusă și butelia, complet sau parțial.
- Sertarele de apă au fost introduse corect în compartimentul lor și sunt poziționate corect, împinse în interior până la capăt.
- Componentele detașabile Instaclean® ale camerei de ardere au fost montate corect (consultați capitolul 8 - Curățare și întreținere).
- (Fig. 12) Arzătoarele nu sunt blocate sau obturate (de pânză de păianjen, de exemplul).

6.2 Utilizarea grătarului pentru prima dată

Când se folosește pentru prima dată, grătarul se încălzește cu toate arzătoarele sale pe poziția FLUX MAXIM (☼) (cu capacul închis), pentru aproximativ 30 minute, pentru a elimina eventualele miros rămas de la vopsirea componentelor noi.

6.3 Aprinderea arzătoarelor principale ale grătarului și a arzătorului lateral (aprinderea arzătorului lateral se aplică doar modelelor care îl includ)

- Deschideți robinetul buteliei.
- Deschideți capacul.
- Asigurați-vă că butoanele de reglaj sunt în poziția „OFF” (O).
- Pentru modelele cu arzător lateral inclus, acesta poate funcționa separat sau împreună cu arzătoarele grătarului. Înainte de a aprinde arzătorul lateral, asigurați-vă că s-a deschis capacul de protecție al acestuia (Fig. 13). Nu folosiți oale sau crăițe cu diametrul sub 12 cm sau peste 24 cm.

Notă: Nu vă aplecați peste camera de ardere atunci când aprindeți grătarul!

Dacă grătarul este echipat cu aprindere piezo:

- Apăsați și rotiți butonul de reglaj în sens antiorar până la poziția FLUX MAXIM (🔥) (Fig. 04).
- Apăsați imediat butonul de aprindere (🔥) până face clic.
- Dacă arzătorul nu se aprinde după 4 sau 5 încercări, așteptați 5 minute și apoi repetați operațiunea.
- Urmați aceiași pași pentru a aprinde arzătorul lateral, prin rotirea butonului de reglaj de lângă arzătorul lateral și apăsând pe aprinzătorul piezo din dreapta panoului de comandă de lângă această pictogramă (🔥).

Dacă grătarul dumneavoastră este echipat cu aprindere electrică:

- Apăsați și rotiți butonul de reglaj în sens antiorar până la poziția FLUX MAXIM (🔥) (Fig. 04).
- Apăsați imediat butonul de aprindere (🔥). Ar trebui să se audă o serie de clicuri ce generează un val de scântei la arzător. Continuați să apăsați butonul de aprindere pentru câteva secunde, până când arzătorul este aprins.
- Dacă arzătorul nu se aprinde după 4 sau 5 încercări, așteptați 5 minute și apoi repetați operațiunea.
- Urmați aceiași pași pentru a aprinde arzătorul lateral, prin rotirea butonului de reglaj de lângă arzătorul lateral și apăsând pe același aprinzător electric de pe panoul de comandă.

Dacă grătarul dumneavoastră este dotat cu aprindere automată Campingaz® InstaStart®:

- Apăsați și rotiți butonul de reglaj în sens antiorar până la poziția FLUX MAXIM (🔥) (Fig. 04). Țineți apăsat butonul de reglaj și aprindere electrică va genera un clic, prin care se formează scântei la arzător. Când arzătorul este aprins, rotiți butonul de reglaj până la poziția FLUX MAXIM (🔥) (Fig. 04).
- Urmați aceiași pași pentru a aprinde arzătorul lateral, adică apăsați și rotiți butonul de reglaj de lângă arzătorul lateral.

NOTĂ: Dacă arzătoarele sau arzătorul lateral nu se aprind după aproximativ 10 secunde în procesul de aprindere, așteptați 5 minute și repetați procesul.

Odată ce primul din arzătoarele principale este aprins, există două moduri de a aprinde un alt arzător:

1. Repetați operațiunea de aprindere descrisă mai sus
2. Aprindeți arzătorul din stânga sau din dreapta celui deja aprins, prin învârtirea butonului său de reglaj până la poziția FLUX MAXIM (🔥), permițând astfel aprinderea încrucișată.

6.4 Aprinderea manuală

Dacă aprinderea piezo sau aprinderea electrică nu funcționează, aveți posibilitatea de a aprinde grătarul manual.

1. Deschideți capacul.
2. Asigurați-vă că butoanele de reglaj sunt în poziția „OFF” (O).
3. Scoateți grilajul de gătire și tava
4. Aprindeți un chibrit și apropiați-l de arzător pe care doriți să îl aprindeți.
5. Apăsați butonul de reglaj și rotiți-l în sens antiorar până la poziția FLUX MAXIM (🔥).
6. Puneți grilajul și tava la loc, folosind mânușii de protecție.

6.5 Stingerea grătarului

a. Arzătoare principale

(Fig. 04) Rotiți butoanele de reglaj înapoi în poziția „OFF” (O) și apoi închideți robinetul buteliei, învârtind roțița.

b. Arzător lateral (dacă modelul dumneavoastră este prevăzut cu unul)

(Fig. 04) Rotiți butonul arzătorului lateral înapoi în poziția „OFF” (O) și apoi închideți robinetul buteliei dacă nu mai folosiți nici arzătoarele principale ale grătarului.

6.6 Iluminatul panoului de comandă (doar la anumite modele)

Butoanele de reglaj cu funcția InstaStart® vor fi iluminate imediat ce butonul de reglaj este rotit pentru a permite circulația gazului.

Mai mult, dacă grătarul ar trebui să fie oprit, se atrage astfel atenția că robinetul de la butonul de reglaj încă mai este deschis și oferă un indiciu vizual că butonul de reglaj nu a fost închis corect.

Notă: Iluminatul nu semnifică prezența gazului sau a flăcării. LED-urile nu se pot înlocui.

7 - EXPERIENȚA DE GĂTIRE

Odată ce grătarul este aprins, e timpul să vă apucați de treabă! Se recomandă o preîncălzire a grătarului, pentru câteva minute, înainte de a pune mâncarea pe el. La fel ca atunci când preparați mâncarea într-o tigaie sau la cuptor, acest proces ajută la obținerea unei temperaturi corecte de gătire și previne lipirea mâncării, aceasta rumenindu-se frumos, cu o crustă crocantă.

Campingaz® vă recomandă să purtați întotdeauna mânușii de protecție când manipulați componente ce se pot încălzi puternic.

7.1 Posibilități nelimitate de preparare a mâncării

Știați că anumite suprafețe de gătire pe grătar sunt mai adecvate pentru anumite tipuri de alimente?

Grilajul este mai adecvat pentru prepararea la grătar a cărnurilor grase, cum ar fi cărnați, fripturile sau carnea de pui cu piele. Deoarece căldura se transferă direct de la flăcără la mâncare, gătitul pe grilaj se face cu temperaturi mai mari pe suprafață. Fonta intensifică și absoarbe căldura, rumenind sau arzând mâncarea la

contact. Așa se formează dungile de rumenire pe care le adorăm pe friptură sau pe cărnați. Mai mult, mâncarea nu se prăjește în propria sa grăsime.

Tăviile sau tăviile planșă pe de altă parte se pretează mai bine pentru mâncăruri mai delicate preparate la grătar, cum ar fi pește, fructele de mare, legumele, fructele sau produsele culinare tăiate în cuburi. Tăviile/tăviile planșă transferă uniform căldura de la întreaga suprafață din fontă la mâncare, gătirea și rumenirea fiind uniforme. Flăcările nu ating niciodată mâncarea, ceea ce înseamnă că aceasta nu se arde și nu se carbonizează, fiind astfel mult mai sănătoasă. Puteți folosi tava/tava planșă pentru a găti și mâncăruri mai fluide sau în panadă, cum ar fi ouăle sau clătitele.

Deoarece diferite tipuri de mâncare se gătesc în diferite intervale de timp, grătarul este dotat de asemenea și cu un raft pentru încălzire. Acesta este un al doilea grilaj mai mic, plasat deasupra celui principal și are în primul rând rolul de a păstra fierbinte mâncarea care a fost deja gătită, fără a o expune la o căldură la fel de ridicată ca cea de pe grătar. Se poate astfel termina de gătit și mâncarea care se gătește mai încet. Raftul pentru încălzire se poate folosi și ca suprafață suplimentară de gătire, când se folosește grătarul pe post de cuptor pentru gătire indirectă, pentru preparate cum ar fi roșii umplute, cartofi copti sau produse de panificație.

Datorită tuturor acestor suprafețe diferite de gătire se pot prepara rețete în număr nelimitat.

7.2 Dați frâu creativității dumneavoastră la pregătirea grătarului cu varietatea generoasă oferită la preparare

Pentru și mai multă versatilitate, dincolo de varietatea suprafețelor de preparare, explorați universul Campingaz® cu sistemul modular culinar care vă oferă soluții interschimbabile pentru preparare!

Nu trebuie decât să scoateți cerul interior al grilajului modular din fontă și să introduceți unul dintre diferitele accesorii de grătar ale sistemului modular culinar Campingaz®. Pizza, Paella sau chiar Wok: sistemul modular culinar Campingaz® vă oferă tot ce își poate dori un gurmand pasionat de grătar.

7.3 Capac deschis sau închis? Gătire directă și indirectă

Pentru a sigila o friptură perfectă folosind wok-ul sau o tavă planșă Campingaz®, capacul grătarului trebuie să rămână deschis. Astfel căldura se va transfera prin contact „direct” între mâncare și grilajul, tava sau placheta fierbinte. Cu capacul închis, grătarul se poate folosi însă și ca un cuptor. În acest caz, căldura se transferă prin contact „indirect” între mâncare și aerul fierbinte care circulă în interiorul capacului închis. Kitul de roșii, rafturile de încălzire sau sistemul modular pentru pui întreg de la Campingaz® sunt ideale pentru gătire, însă probabil cea mai apreciată este posibilitatea de a face o pizza la grătar. Folosiți piatra de pizza Campingaz® pentru a face o pizza perfectă, crocantă, coaptă la grătar.

7.4 Păstrați mâncarea suculentă și crocantă!

Pregătirea pe grătar constituie modul perfect de preparare la foc deschis a unor feluri de mâncare delicioase și apăsătoare. Dar cum să rămână mâncarea suculentă fără a renunța la partea crocantă și delicioasă? Sistemul de alimentare Campingaz® Blue Flame generează o evaporare delicată a apei, ceea ce face sucurile mâncării să rămână în interior, fără a pierde crusta crocantă specifică grătarului.

Similar cu modul în care se formează pâinile cu miezul cel mai catifelat și cu crusta cea mai crocantă, sistemul de alimentare Blue Flame vă face mâncarea suculentă și crocantă, indiferent dacă o pregătiți sau o sigilați la grătar. Trebuie doar să vă asigurați că sertarele de apă sunt umplute la nivelul necesar înainte de a utiliza grătarul.

7.5 Un proces de gătire mai sănătos, mai sigur și mai plăcut, cu generare de flăcări mai puține, prin proiectare

Noul sistem de alimentare Blue Flame de la Campingaz® oferă o încălzire preliminară accelerată, distribuirea optimă a căldurii și semnificativ mai puține flăcări, prin proiectare.

Formarea de flăcări poate fi periculoasă, ele pot scăpa rapid de sub control și trebuie stinse într-un mod anume. Mai mult, flăcările galbene care apar la grătar strică de fapt mâncarea și afectează gustul. Mai mult, zonele îngrășate de pe carnea carbonizată la grătar reprezintă o sursă de substanțe cancerigene. Noua formă a arzătorului distribuie flăcările într-un mod inteligent sub întreaga suprafață a grătarului, distribuind căldurii fiind astfel uniformă. Protecția arzătorului este integrată în grilajul de fontă, eliminând stratul de protecție de sub suprafața de gătire pentru arzător. Se împiedică astfel acumularea grăsimii fierbinți și a sucurilor care provoacă formarea de flăcări periculoase în camera de ardere. Apa din sistemul InstaClean® Aqua contribuie suplimentar la ținererea sub control a focului.

7.6 Gata cu frecarea!

Tehnologia InstaClean Aqua de la Campingaz®, integrată în grătar, folosește puterea apei pentru a asigura cea mai simplă curățare posibilă. Sertarele pentru grăsimi cu încărcare prin partea frontală se umplu cu apă pentru a preveni împregnarea materialului cu grăsimi scursă și cu resturile de mâncare. În același timp, cantitatea redusă de vaporii rezultată în timpul sesiunii de grilling funcționează și ca agent anti-grăsimi, ceea ce previne împregnarea materialului camerei de ardere cu grăsimi și funingine. Datorită acestui sistem inteligent, puteți scoate părțile ușorase ale grătarului și să le apăsați pur și simplu. Nu va trebui să frecăți!

Apa reziduală din sertarul de grăsimi se poate scurge pur și simplu prin scoaterea dopului. Modelele Premium și Onyx sunt echipate cu un recipient pentru apa reziduală, inclusiv cu un filtru detașabil pentru separarea grăsimii dense, ceea ce face eliminarea grăsimii și mai facilă. Curățarea rapidă, impecabilă și fără efort!

8 - CURĂȚARE ȘI ÎNȚREȚINERE

Ne place să facem grătar, dar curățarea e întotdeauna neplăcută. Pe de altă parte, ea e o etapă importantă din orice sesiune de grilling. Grătarul dumneavoastră Campingaz® va fi mai fiabil și mai durabil dacă îl curățați în mod regulat. Cu tehnologia noastră InstaClean® Aqua, în combinație cu instrucțiunile de mai jos, doriți ca procesul de curățare să fie cât mai confortabil și mai simplu: Pentru a păstra grătarul dumneavoastră în stare perfectă de funcționare, vă recomandăm să îl curățați la intervale regulate (după maxim 4 sau 5 utilizări). Dacă folosiți grătarul cu apă, vă recomandăm să înlocuiți apa după fiecare utilizare.

Cum se procedează:

- Așteptați ca grătarul să se răcească complet după ce l-ați folosit.
- Începeți prin a scoate conținutul din sertarele de apă, așa cum se prezintă în capitolul 5.2.
- Folosiți o perie din inox pentru grătar pentru a îndepărta funinginea și mizeria de pe grilajul de gătire și tăvi, care se pot pune apoi fie în mașina de spălat vase, fie la înmuiat în apă cu detergent, ori într-un amestec omogenizat de oțet alb și apă.
- Scoateți elementele InstaClean® (Fig. 14). Mulțumită tehnologiei InstaClean® Aqua, un burete neabraziv și apă cu detergent ar trebui să fie suficiente pentru a curăța componentele fără probleme.
- Clătiți și lăsați la uscat.

Rețineți că bureții abrazivi ar putea să deterioreze grătarul.

8.1 Arzător

Verificați la intervale regulate că deschiderile arzătoarelor nu sunt blocate de mizerie sau pânze de păianjen. Curățați arzătorul cu un burete umed (înmuiat în apă și detergent de vase). Dacă este necesar folosiți o perie moale din oțel. Înainte de a folosi din nou arzătorul, asigurați-vă că toate deschiderile sunt desfundate și uscate. Dacă este nevoie, desfundați arzătorul cu o perie de sârmă. Dacă este nevoie, curățați intrările de aer ale arzătorului (Fig. 12) și deschiderile acestuia, OP (Fig. 15). **NOTĂ:** Curățarea în mod regulat prelungeste durata de viață a arzătorului și împiedică oxidarea prematură care ar putea fi generată de resturile de acizi formați la gătire. Oxidarea de pe arzătorul grătarului este însă normală.

9 - DEPOZITARE

- Închideți robinetul buteliei de gaz după utilizare, învârtind roțița.
- Dacă depozitați grătarul într-un spațiu închis, deconectați butelia de gaz și depozitați butelia de gaz în exterior.
- Dacă depozitați grătarul afară, Campingaz® vă recomandă din plin să îl acoperiți în mod adecvat pentru a-l proteja de intemperii și murdărire.
- Dacă grătarul nu se folosește pentru o perioadă mai mare de timp, vă recomandăm să îl depozitați într-un spațiu uscat, adăpostit (într-un garaj, de exemplu).
- Coroziune favorizată de mediu: trebuie să acordați o grijă specială depozitării dacă grătarul se utilizează în apropierea mării. El nu va fi depozitat în exterior în acest caz, fără a fi protejat, și se recomandă păstrarea sa într-un spațiu ferit și uscat.

9.1 Măsuțe laterale Campingaz® Push2Fold (la anumite modele)

Dacă grătarul dumneavoastră este dotat cu măsuțe laterale Push2Fold, acestea se pot coborî și rabata în interior prin simpla apăsare a pârghiei de sub măsuța laterală (Fig. 16). Pentru a le rabata înapoi în poziție orizontală, nu trebuie decât să ridicați la loc măsuțele și ele se vor fixa în poziție. Dacă este nevoie, citiți instrucțiunile de asamblare incluse în pachet.

10 - ACCESORII

Pentru a vă bucura cât mai mult de grătarul dumneavoastră, Campingaz® a realizat o multitudine de accesorii care vă ajută să pregătiți felurile preferate de mâncare la grătar, să curățați totul foarte ușor și să puteți utiliza grătarul un timp îndelungat:

Elemente esențiale pentru grilling	Curățare și protejare
Utensile premium: Spatule, clești etc.	Capace adaptate
Kitul de rotiserie	Perii
Piatră de pizza	Produse de curățare grătar
Wok (a se vedea observația de mai jos)	Produse de curățare inox
Tigaie Paella	
Tavă plană	

IMPORTANT: Din motive de siguranță, nu folosiți wok-ul pentru sistemul modular culinar (nr. ref. 2000014584) pe grătarul dumneavoastră. Folosiți în loc wok-ul din fontă pentru sistemul modular culinar (nr. ref. 2000036961) sau wok-ul Mandarin pentru sistemul modular culinar (nr. ref. 2000038449) care are o dată de producție după octombrie 2020, inclusiv. Aceste informații sunt specificate pe mâner.

Vă rugăm să vizitați site-ul nostru pentru mai multe informații și întreaga gamă de produse
www.Campingaz.com

ADG (Campingaz®) recomandă ca grătarele sale pe bază de gaz să se utilizeze sistematic cu accesorii și piese de schimb Campingaz®. ADG (Campingaz®) nu își asumă responsabilitatea pentru deteriorări sau defecțiuni cauzate de utilizarea unor accesorii și/sau piese de schimb de la alte mărci.

11 - PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Nu uitați de mediul înconjurător! Grătarul dumneavoastră include componente ce se pot reutiliza sau recicla. Dacă doriți să eliminați la deșeurile grătarul dumneavoastră, predați aceste materiale centrelor de colectare locale și eliminați materialele de ambalare în funcție de categorie.

Deșeurile electrice și electronice:



Acest simbol indică faptul că sistemul electric al grătarului trebuie eliminat la deșeurile selectiv. La sfârșitul perioadei de utilizare, sistemul electric al grătarului trebuie eliminat corect la deșeurile. Sistemul electric nu trebuie aruncat cu celelalte deșeurii menajere.

Colectarea selectivă a deșeurilor facilitează reutilizarea, reciclarea sau alte modalități de valorificare a materialelor reciclabile din deșeurile respective. Predați sistemul electric al grătarului la un centru specific de colectare a deșeurilor. Puteți obține informații de la autoritatea locală responsabilă, dacă aveți neclarități în această privință. Nu aruncați niciodată astfel de materiale în natură. Nu încercați să incinerati aceste materiale, prezența anumitor substanțe periculoase din echipamentele electrice și electronice pot fi dăunătoare pentru mediul înconjurător și pot avea un efect nociv asupra sănătății.

12 - REZOLVAREA PROBLEMELOR

Anomalii	Cauze probabile remedii
Aprinzătorul nu se aprinde	<ul style="list-style-type: none"> Nu este conectat la o rețea de gaz Regulatorul nu funcționează Furtunul, robinetul, tubul Venturi sau deschiderile arzătoarelor sunt blocate.
Aprinzătorul „dă rateuri” sau se stinge de la sine	<ul style="list-style-type: none"> Verificați conexiunea la gaz Verificați conexiunile furtunelor Contactați After Sales Service.
Emitte flăcări cu intermitențe	<ul style="list-style-type: none"> Noua canistră poate conține bule de aer. Continuați să o folosiți și problema va dispărea. Contactați After Sales Service.
Flăcări mari pe suprafața arzătorului	<ul style="list-style-type: none"> Duza este incorect conectată la arzător. Ajustați arzătorul. Arzător este înfundat (cu pânze de păianjen, de exemplu). Curățați arzătorul. Contactați After Sales Service.
Flacără mică la jet	<ul style="list-style-type: none"> Canistra este aproape goală. Schimbați canistra și problema va dispărea. Contactați After Sales Service.
Excesul de grăsime se aprinde	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura de prăjire este prea mare: Dați flacăra mai mică. Curățați tava unde picură grăsimea
Aprinzătoarele se aprind cu chibritul, dar nu și în cazul aprinzătoarelor “PIEZO”	<ul style="list-style-type: none"> Este o problemă la butonul de aprindere, la fire sau la electrod. Verificați conexiunea de cabluri a aprinzătorului. Verificați starea electrodului și legăturile între fire. Contactați After Sales Service.
Apar flăcări la oricare dintre conexiuni	<ul style="list-style-type: none"> Există o scurgere la respective conexiune. Oprțiți imediat alimentarea cu gaz. Contactați After Sales Service.
Nu emite căldură	<ul style="list-style-type: none"> Duză sau arzător înfundat. Contactați After Sales Service.
Apar flăcări în spatele butonului de control	<ul style="list-style-type: none"> Robinetul este defect Oprțiți aparatul Contactați After Sales Service
Apar flăcări sunt tabloul de comandă	<ul style="list-style-type: none"> Oprțiți aparatul Închideți butelia. Contactați After Sales Service.

Благодарим ви, че избрахте газово барбекю Campingaz®!
Този продукт е създаден, за да осигури най-доброто изживяване на скара.

Имайки предвид това, тази скара е специално проектирана за:

- По-здоровосно, безопасно и по-приятно готвене със значително по-малко възпламенявания.
- Апетитни резултати, получени чрез заключване на влагата на храната, за по-сочни резултати и хрупкаво съвършенство.
- Продължителна гъвкавост при готвене, за да разкриете вашата креативност в печенето на скара с кулинерната модулна система.
- Лесно и иновативно почистване благодарение на интегрираната технология InstaClean® Aqua.
- Ефективно печене на скара, осигурено от оптимизираните места на горелката в комбинация с уникалния дизайн на готварските решетки, които предотвратяват нуждата от дифузер за горелката. По-малко загуба на енергия за отопление на ненужни части на барбекюто и по-малко части за почистване.
- Оптимизирана мощност, която предлага отлична производителност на скарата и съотношението на разход на газ.
- Устойчивост и надеждност, дължащи се на дълготрайно изпитване на съответните части и материали.

За най-доброто преживяване при готвене, моля, пазете това ръководство на сигурно място. Преди употреба препоръчваме внимателно да прочетете предоставените инструкции и информация. Това ръководство ще ви помогне лесно да подготвите скарата за готвене и ще предостави полезна информация, така че да започнете да печете на скара при най-добрите възможни условия. Надяваме се, че тази скара ще Ви донесе радост и че ще се забавлявате с нея също толкова, колкото и ние, когато я разработвахме. Campingaz® Ви пожелава приятни преживявания със семейството и приятелите и се надяваме да допринесем за това с новия си грил Campingaz®!

1 - ВАЖНО ЗАБЕЛЕЖКА

Решетката, показана в това ръководство, може да изглежда различно от Вашата. Тя има само илюстративна цел.

Следвайте внимателно тези инструкции, за да осигурите

безопасна употреба и да не повредите своето барбекю:

Не правете модификации на скарата. Всяка модификация на

скарата може да бъде опасна

Това барбекю е предназначено за нормална частна употреба и не е предназначено за търговски цели.

- Моля, прочетете внимателно инструкциите преди употреба.
- Използвайте само на открито.
- Препоръчително е да носите ръкавици, за да сглобите скарата.
- Не използвайте друг източник на гориво освен ВВГ за това барбекю.
- Не използвайте регулируем регулатор за ниско налягане.
- Използвайте само фиксирани регулатори, които отговарят на съответните европейски стандарти.
- За да осигурите безопасна работа на Вашето барбекю, никога не използвайте решетки, които покриват 100% от Вашата готварска повърхност.
- Редовно почиствайте частите в основата на огневата камера, за да избегнете риск от възпламеняване от излишните остатъци от мазнини и хранителни отпадъци.
- Не съхранявайте и не използвайте бензин и други запалими течности или пари в близост до тази скара.
- Не трябва да има горими материали в радиус от поне 60 cm около скарата.
- Когато се използва, грилът трябва да се пазят от запалими материали.
- Не оставяйте грила си без надзор, докато работи.
- Не местете скарата, когато е запалена.
- За да се осигури правилна и безопасна работа, грилът трябва да работи на равна повърхност. Избягвайте меки повърхности като трева или кален терен, тъй като въртящите се колела могат да потънат в земята и да се блокират поради тежестта на скарата.
- **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да се нагорещат много.
- Дръжте малките деца на разстояние.
- Работете внимателно с капака на Вашата скара, особено докато е в употреба.
- Не се навеждайте над огневата камера или повърхността за скара, тъй като може да се нагрее много.
- Потребителят не трябва да манипулира части, които са защитени от производителя или доставителя на производителя.
- Затворете бутилката за газ след всяка употреба.
- Ако е оборудвано с колела: използвайте двата спирални лоста на колелата, за да предотвратите движението на барбекюто.
- Ако усетите мирис на газ:
 1. Затворете капакана на бутилката за газ.
 2. Загасете всички открити пламъци.
 3. Отворете капакана.
 4. Ако миризата продължава, вижте глава „3.3 - Проверка за течове на газ“ или незабавно потърсете съвет от местния търговец.

2 - МОНТАЖ

2.1 Разпаковане

При отваряне/разпаковане на барбекюто, моля, внимавайте, когато

използвате резач или нож, за да избегнете повреда на частите. Извадете внимателно всеки компонент от кутията.

2.2 Работно пространство

Уверете се, че разполагате с достатъчно голямо работно пространство за сглобяване. За да предотвратите дракотини и повреди при разпаковане на барбекюто, предлагаме да поставите някакъв мек материал или да работите върху мекна повърхност. Поставете всички части върху работното пространство, като внимавате да има достатъчно разстояние между тях, като предотвратявате контакта на части и причиняването на ненужни дракотини по време на сглобяването.

2.3 Инструменти

Не препоръчваме използването на електрическа отвертка за сглобяване. Приложният въртящ момент може да оголи метала. Следва да се използва ръчна отвертка. Внимателно проверете дали използваният модел приляга правилно на главата на винта, за да избегнете повреда на главата на винта.

2.4 Сглобяване

За безпроблемно сглобяване на Вашата скара Campingaz® е необходимо да следвате предоставеното ръководство за сглобяване, стъпка по стъпка. За да се избегнат усложнения, някои стъпки в ръководството за монтаж препоръчват боравене с частите от 2 души. Това е показано със следната пиктограма:



Барбекюто е вече сглобено и очакващо първото си печене на скара с Вас!

Остават само няколко стъпки, за да завършите подготовката на Вашата скара:

1. Свържете подаването на газ. Вижте глава 3.2.
2. Поставете батериите (в зависимост от модела). Вижте глава 4.2.
3. Напълнете тавата(ите) за вода с вода/пльск (по избор) Вижте глава 5.1.

Моля, вижте подробностите за процеса за всяка от тези стъпки по-долу:

3 - СВЪРЗВАНЕ И УПОТРЕБА НА ГАЗ

3.1 Газова бутилка

Тази скара е настроена да работи с бутилки от 4,5 до 15kg бутан, пропан или бутан/пропан с подходящ регулатор за ниско налягане:

- Франция, Белгия, Люксембург, Обединеното кралство, Ирландия, Португалия, Испания, Италия, Гърция, Кипър: бутан 28 mbar/пропан 37 mbar.
- Нидерландия, Чехия, Словакия, Унгария, Словения, Норвегия, Швеция, Дания, Финландия, България, Турция, Румъния, Хърватия, Малта, Естония, Литва, Латвия, Исландия: бутан 30 mbar/пропан 30 mbar.
- Полша: пропан 37 mbar.

Винаги свързвайте или подменяйте бутилката в добре проветриво помещение, никога в присъствието на пламък, искра или източник на топлина.

Възможността за поставяне и използване на бутилката за газ в отделението под скарата зависи от височината на бутилката. За повече подробности вижте ръководството за монтажа.

3.2 Маркуч

Скарата трябва да се използва с гъвкав маркуч, който е подходящ за използване с бутан, пропан или газ бутан/пропан. Винаги проверявайте дали използвате правилния маркуч с правилната дължина, както е посочено за Вашия регион по-долу. Маркучът трябва да бъде сменен незабавно, ако е повреден, напукан, когато се изисква от националните разпоредби или в края на жизнения му цикъл. Не дърпайте и не пробивайте маркуча. Дръжте го далеч от всички части на скарата, които се нагряват (Фиг. 11). Проверете дали гъвкавият маркуч се разтяга нормално, без да се усуква или дърпа.

Франция:

Решетката има G12 резбован входящ съединител за газ, снабден с предварително монтирани NF пръстеновидна опашка и уплътнение. Следователно скарата може да се използва с два вида гъвкав маркуч:

- a) Гъвкав маркуч, предназначен за свързване към пръстеновидни вложки както на скарата, така и отстраня на регулатора, здраво закрепен със скоби (в съответствие със стандарт XP D 36-110). Препоръчителната дължина на маркуча е 1,25 m, но дължината на маркуча не трябва да надвишава 1,50 m.
За да използвате скарата с гъвкавия маркуч XP D 36-110 (Фиг. 01):
- Плъзнете гъвкавия маркуч върху пръстеновидната вложка на решетката и регулатора докрай.
 - Плъзнете скобите зад първите две главини на вложките и ги затегнете, докато затягащата глава се счули.
 - Проверете за течове, като следвате инструкциите в раздел 3.3.
- б) Гъвкав маркуч (съгласно стандарт XP D 36-112 или NF D 36-112), снабден с резбована гайка G 1/2 за фиксиране към решетката и M 20x1,5 гайка с резба за фиксиране към регулатора. Препоръчителната дължина на маркуча е 1,25 m, но дължината на маркуча не трябва да надвишава 1,50 m.
За да използвате скарата с гъвкавия маркуч XP D 36-112 или NF D 36-112, гайки G 1/2 и M 20x1,5 (Фиг. 02):
- Разхлабете и отстранете пръстеновидната вложка на NF, за да освободите входящия съединител G 1/2.
 - Отстранете уплътнението.
 - Затегнете резбованата гайка G 1/2 към маркуча към входящия съединител на решетката и резбованата гайка M20x1,5 към изходния съединителя на регулатора, като следвате инструкциите, предоставени с гъвкавия маркуч.
 - Използвайте гаечен ключ, за да задържите здраво входящия съединител на решетката и затегнете или разхлабете резбованата гайка с друг гаечен ключ.
 - Използвайте гаечен ключ, за да задържите здраво изходния съединител на регулатора.
 - Проверете за течове, като следвате инструкциите в раздел 3.3.

Белгия, Люксембург, Обединеното кралство, Ирландия, Португалия, Испания, Италия, Хърватия, Гърция, Нидерландия, Чехия, Словакия, Унгария, Словения, Норвегия, Швеция, Дания, Финландия, България, Турция, Румъния, Полша, Кипър, Малта, Естония, Литва, Латвия, Исландия:
Барбекюто е снабдено с кръгъл съединител. Трябва да се използва с гъвкав маркуч, който е подходящ за използване с газ бутан и пропан. Дължината на маркуча не трябва да надвишава 1,20 m.

3.3 Проверка за течове на газ

Важно: никога не използвайте открит пламък, за да проверите за течове на газ.

- Работете навън, далеч от всички източници на запалване. Не пушете.
- Уверете се, че копчетата за управление са в положение „OFF“ (O).
- Поставете регулатора върху бутилката за газ в съответствие с инструкциите му.
- Свържете маркуча към регулатора и скарата, както е описано в раздел 3.2.
- Използвайте разтвор за изтичане на газ, за да тествате за течове. Като алтернатива можете да си направите разтвор за изтичане на газ, като комбинирате 1 чаша вода с 1 чаша течен сапун за съдове в бутилка със спрей и внимателно я завъртите, за да се смеси.
- (Фиг. 03) Нанесете или напръскайте разтвора върху връзките между бутилка/регулатор/маркуч/скара.
- Отворете клапана на бутилката за газ (контролните копчета трябва да останат затворени: Положение „OFF“ (O)). Мехурчетата в разтвора за изтичане на газ показват, че има изтичане на газ.
- Течът може да бъде спрял чрез затегане на всяка връзка на маркуча или подмяна на дефектни компоненти. Скарата не трябва да се използва, докато течът не бъде спрял.
- Затворете клапана на бутилката за газ.

Важно: Проверявайте за течове поне веднъж годишно и всеки път при смяна на бутилката с газ.

3.4 Смяна на бутилката с газ

- Винаги работете в добре вентилирано помещение и никога в присъствието на пламък, искра или източник на топлина.
- (Фиг. 04) Бърнете контролните копчета в положение „OFF“ (O), след което затворете клапана на бутилката за газ, като завъртите ръчното колело.
- Отстранете регулатора и проверете дали уплътняващото съединение е в добро състояние.
- Сменете празната бутилка за газ с пълна и я поставете на място. Поставете отново регулатора, като внимавате да не натоварвате маркуча.
- Проверете за изтичане на газ.

4 - БАТЕРИИ ЗА ЕЛЕКТРОННО ЗАПАЛВАНЕ И/ИЛИ ОСВЕТЛЕНИЕ (в зависимост от модела)

4.1 Изискване за батерии

Ако Вашата скара е оборудвана с електронно запалване, ще ви е необходима 1 алкална батерия AA.
Ако Вашата скара е оборудвана с копчета за електронно запалване и управление с подсветка, ще са необходими 4 алкални батерии AA.
За Ваше улеснение в опаковката са включени приложимите батерии.

Ако скарата не се използва за продължителен период от време, силно се препоръчва да извадите отделението за батерии от скарата и да го съхранявате отделно на сухо и хладно място.

4.2 Смяна на батерията

Отделението за батерии се намира под контролния панел. За да достигнете до него:

- Извадете чекмеджетата за вода (Фиг. 05).
- Натиснете 2-те осмободаващи езичета на отделението за батерии под контролния панел (Фиг. 06).
- Поставете батериите в отделението, като спазвате полярностите, както е посочено във вътрешността на отделението.
- Плъзнете отделението обратно на мястото му под контролния панел. Страната на отделението, където се виждат батериите, трябва да е обърната към Вас, докато го поставяте. (Фиг. 07)
- Няма време дали работи! Натиснете бутона за запалване или ако няма такъв, завъртете един от дисковете за управление. Трябва да чуете, че запалителната система искри.

Внимание: Не смесвайте стари и нови батерии. Не смесвайте алкални, стандартни (цинк-въглеродни) или акумулаторни батерии. Непрезаредимите батерии не трябва да се презареждат.

4.3 Изхвърляне на батерията



Този символ, намиращ се на батериите, означава, че в края на живота си батериите трябва да бъдат извадени от устройството и след това рециклирани или изхвърлени правилно.

Батериите не трябва да се изхвърлят в кошчето, а трябва да се занесат в пункта за събиране (център за рециклиране и т.н.). Обърнете се към местната община. Никога не изхвърляйте батериите сред природата. Не се опитвайте да изгаряте: присъствието на определени вещества (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) в използваните батерии може да е опасно за околната среда и човешкото здраве.

5 - INSTACLEAN® AQUA

Препоръчва се чекмеджетата за вода под контролния панел да са пълни с вода. Това не е задължително и не е необходимо, за да функционира Вашата скара правилно. Въпреки това Campinggaz® силно препоръчва използването на вода, тъй като предлага много предимства. Добавянето на вода предотвратява остатъка от мазнини и хранителни отпадъци от лечение в материална, като по този начин значително намалява риска от възпламеняване. Малкото количество получено изпарение по време на печенето на скара също работи като репелент за мазнини. Когато дойде време за почистване, благодарение на тази умна система, можете да премахнете мазните части на скарата и просто да ги измиете със сапунена вода. Не е необходимо търкане!

5.1 Подготовка преди готвене

- Уверете се отново, че Вашата скара е разположена на равна и хоризонтална повърхност.
- Отворете чекмеджето за вода, докато достигнете междинното положение на заключване (Фиг. 08).
- Уверете се, че изпускателна пробка е добре затегната, за да избегнете изтичане на вода.
- Напълнете чекмеджето за вода с обикновена чешмяна вода, като използвате предоставения съд (в зависимост от модела) или друга чаша. Моля, спазвайте препоръчителния обем на пълнене на съответното чекмедже за вода:

 - Ако Вашето барбекю има 3 основни горелки, напълнете голямото чекмедже за вода с 1,5 л вода.
 - Ако Вашето барбекю има 4 основни горелки, напълнете всяко от двете чекмеджета за вода с 0,75 л вода.

Забележка: За Ваше улеснение можете да използвате предоставения съд за евакуация на мазнини като мерителна чашка, на която вече са приложени съответните прорези за обем на пълнене. Като алтернатива можете също да използвате MAX нивото, посочено във всяко чекмедже за вода, за да сте сигурни, че имате правилното количество за пълнене.

- Затворете чекмеджетата за вода.

5.2 Изпразване на чекмеджетата за вода след готвене

- Отворете чекмеджето за вода, докато достигнете междинното положение на заключване (Фиг. 08).
- За модели барбекю с преден панел с интегриран рафт, задържете резервен съд под изпускателната пробка, преди да я развиеете.
- За всички други модели с врати отворете вратата отдолу, за да разкритие съда за оттичане на мазнини с включен филтър, разположен в гнездо, прикрито към вратата. Ако то липсва, уверете се, че сте поставили съда за оттичане на мазнини и неговото гнездо под чекмеджето, което възнамерявате да изпразните. (Фиг. 09)
- Уверете се, че сте поставили филтъра в съда с отвора за пръсти напред.
- Извадете изпускателната пробка, като я развиеете обратно на часовникова стрелка (Фиг. 10) и оставете отпадъчната вода да се разлее през евакуационния отвор, докато се изпразни напълно.
- Повторете стъпки 1-4, за да изпразните второто чекмедже за вода.

ако е приложимо.

- Чекмеджетата за вода могат да бъдат напълно извадени за почистване. За да премахнете напълно тавите, повдигнете леко нагоре, за да извадите от заключващите точки в междинното и отворено положение.
- Използвайте филтъра за събиране и изборъване на хранителни отпадъци и гъста мазнина, преди да изхвърлите отпадъчните води от съда. Рециклирайте хранителните отпадъци и отпадъчните води в съответствие с местните закони.

Забележка: Също така е възможно да напълните чекмеджетата за вода с пясък вместо с вода.

6 - ИЗПОЛЗВАНЕ НА СКАРТА

6.1 Преди употреба

Напомняне: Никога не използвайте скарата, докато инструкциите не бъдат прочетени внимателно и разбрани. Освен това се уверете, че:

- Няма течове на газ.
- (Фиг. 11) Маркучът не докосва компоненти, които могат да се нагряват.
- Вентилационните отвори в колничката не са запушени, особено в шасито на скарата, в което се съхранява бутилката с газ и са затворени изцяло или частично.
- Чекмеджетата за вода са поставени правилно в отделението им и че са правилно позиционирани и избутирани максимално докрай.
- Подвижните части на InstaClean® от корпуса на огневата камера са отбодени правилно (вжте раздел 8 - „Почистване и поддръжка“).
- (Фиг. 12) Горелката не е блокирана или запушена (напр. от паяжини).

6.2 Използване на скарата за първи път

Когато се използва за първи път, загрейте барбекюто с всички му горелки в положение ПЪЛЕН ПОТОК (🔥) (със затворен капак), за около 30 минути, за да елиминирате всякакви миризми, произтичащи от остатъчни покрития върху новите части.

6.3 Осветяване на основните горелки на барбекюто и страничната горелка (страничното запалване на горелката е приложимо само при модели, включващи странична горелка)

- Отворете клапана на бутилката за газ.
- Отворете капака за готвене.
- Уверете се, че копчетата за управление са в положение „OFF“ (O).
- За модели с включена странична горелка, страничната горелка може да работи самостоятелно или заедно с горелките за барбекю. Преди да запалите страничната горелка, уверете се, че защитният капак на страничната горелка е отворен (Фиг. 13). Не използвайте тиган или тенджерка с размер, по-малък от 12 cm или по-голям от 24 cm.

Забележка: Не се навеждайте над огневата камера докато запалвате барбекюто!

Ако Вашето барбекю е оборудвано с пиезо запалване:

- Натиснете и завъртете копчето за управление обратно на часовниковата стрелка и го поставете в положение ПЪЛЕН ПОТОК (🔥) (Фиг. 04).
- Натиснете незабавно бутона за запалване (🔥), докато шракане.
- Ако горелката не се запали след 4 или 5 опита, изчакайте 5 минути и след това повторете операцията.
- Следвайте същите стъпки, за да запалите страничната горелка, като завъртите копчето за управление до страничната горелка и натиснете пиезо запалването, разположено вдясно на контролния панел до тази пиктограма (🔥).

Ако Вашето барбекю е оборудвано с електронно запалване:

- Натиснете и завъртете копчето за управление обратно на часовниковата стрелка и го поставете в положение ПЪЛЕН ПОТОК (🔥) (Фиг. 04).
- Натиснете незабавно бутона за запалване (🔥). Трябва да чуете цъцък звук, който причинява излизане на искри в горелката. Продължете да натискате бутона за запалване за няколко секунди, докато горелката се запали.
- Ако горелката не се запали след 4 или 5 опита, изчакайте 5 минути и след това повторете операцията.
- Следвайте същите стъпки, за да запалите страничната горелка, като завъртите копчето за управление до страничната горелка и натиснете същото електронно запалване, разположено на контролния панел.

Ако Вашето барбекю е оборудвано с автоматично запалване Campingaz® InstaStart®:

- Натиснете и завъртете копчето за управление обратно на часовниковата стрелка и го поставете в положение до ПЪЛЕН ПОТОК (🔥) (Фиг. 04). Дръжте натиснато копчето за управление и електронното запалване ще генерира цъцък звук, който причинява запалване на искри в горелката. Когато горелката се запали, завъртете копчето за управление в положение ПЪЛЕН ПОТОК (🔥) (Фиг. 04).
- Следвайте същите стъпки, за да запалите страничната горелка, като натискате и завъртате копчето за управление до страничната горелка.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако горелката или страничната горелка не се запалят след около 10 секунди по време на процеса на запалване, изчакайте 5 минути и преди да повторите операцията.

След като първата горелка на основната горелка се запали, има два начина за запалване на друга горелка:

- Повторете описаната по-горе операция по запалване
- Запалете горелката отляво или отдясно на вече запалената горелка, като регулирате копчето за управление в положение ПЪЛЕН ПОТОК (🔥), като по този начин активирате кръстосано запалване.

6.4 Ръчно запалване

Ако пиезо запалването или електронното запалване не работят, можете да запалите Вашата скара ръчно.

- Отворете капака за готвене.
- Уверете се, че копчетата за управление са в положение „OFF“ (O).
- Отстранете решетката за готвене и решетката
- Запалете кибритена клечка и след това я доближете до горелката, за да бъде запалена.
- Натиснете копчето за управление и го завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато не е в положение ПЪЛЕН ПОТОК (🔥).
- Върнете решетката за готвене и решетката на място, като използвате защитни ръкавици.

6.5 Гасене на барбекюто

a) Основни горелки

(Фиг. 04) Върнете контролните копчета в положение „OFF“ (O), след което затворете клапана на бутилката за газ, като завъртите ръчното копело.

b) Странична горелка (ако страничната горелка е включена в модела)

(Фиг. 04) Върнете копчето на страничната горелка в положение „OFF“ (O) и след това затворете клапана на бутилката за газ, ако основните горелки на скарата вече не се използват.

6.6 Осветление на контролния панел (само при избрани модели)

Копчетата за управление с функция InstaStart®, ще светнат веднага след завъртане на копчето за управление, за да позволят потока на газа.

Освен това, ако трябва да се изключи барбекюто, това означава, че клапанът на контролното копче е все още отворен и дава визуална реплика, че контролното копче не е било изключено правилно.

Забележка: Осветяването не означава наличие на газ или пламък. Светодиодите не са сменяеми.

7 - ГОТВЕНЕ

След като сте запалили Вашето барбекю, е време да започнете да печете! Добра практика е предварително да загреете грила си за няколко минути, преди да започнете да поставяте храна върху него. По същия начин, когато готвите в тиган или във фурна, това ви помага да достигнете подходяща температура на скарата и предотвратява запалването на храната, осигурявайки хрупкава, кафява коричка. Campingaz® винаги препоръчва да се носят защитни ръкавици при работа с компоненти, които могат да се нагряват много.

7.1 Безкрайни възможности за готвене

Знаете ли, че някои храни са по-подходящи за различни барбекю повърхности за печене?

Решетките са по-подходящи за печене на тлъсти меса като колбаси и пържоли, както и на кожата на домашни птици. Тъй като топлината се предава директно от пламъка към храната, готвенето на решетка обикновено използва по-високи температури на повърхността. Чугунът абсорбира и усилва топлината, покафеняването или изгарянето в точката на контакт. Това са маркировките от скара, които обичаме да виждаме на нашите пържоли и наденици. Освен това храната не се пържи в собствената си мазнина.

Скарите/Плочите от друга страна са по-добри за по-деликатни храни на скара, като риба, морски дарове, зеленчуци, плодове или храни, нарязани на кубчета. Скарите/Плочите прехвалят топлината последователно от цялата чугунена повърхност към храната, готвят и придават загар равномерно. Пламъците никога не докосват храната, което също означава, че храната не е обект на възпаленяване или овъгляване, което е много по-здравословно. Можете също да използвате скарите/плочите за готвене на течни храни или смеси, като яйда или палачинки.

Тъй като различните храни отнемат различно време за готвене, барбекюто е оборудвано и с поставка за затопляне. Представява по-малка втора решетка, която е разположена над основната скара и се използва предимно за поддържане на температурата на храна, която вече е пригответа, без да се излага на същата топлина като тази върху решетката. Това позволява на храната, която се приготвя по-бавно, да наваска. Поставката за затопляне може да се използва и като допълнителна повърхност за скара, когато използвате барбекюто като фурна за непряко готвене, за ястия като пълнени домати, печени картофи или хляб

Благодарение на различните повърхности за готвене, налични на барбекото, е възможно да се приготвят безкраен брой рецепти.

7.2 Освободете своята кулинарна креативност с продължителна гъвкавост на готвене

За още по-голяма гъвкавост, която надхвърля повърхностите за готвене, влезте в света на кулинарните модулни взаимозаменяеми решения за готвене Campingaz®!
Просто извадете вътрешния пръстен на чугуната модулна решетка и поставете един от различните кулинарни модулни аксесоари за барбекю Campingaz®. От пица, паеля и дори уок, модулите на Campingaz® Culinary предлагат всяка опция, за която Вашето сърце на гурме барбекю готвач копнее.

7.3 Отворен или затворен капак? Директно и индиректно готвене

За изпичане на перфектната пържола, използване на Campingaz® Wok или приготвяне на плоча, най-добре е да оставите капака на барбекото отворен. По този начин топлината се предава чрез „директен“ контакт между храната и горещата решетка, решетката или плочата. Въпреки това, барбекото може да се използва и като фурна, когато капакът е затворен. В този случай топлината се предава чрез „индиректен“ контакт между храната и горещия въздух, който циркулира вътре в капака. Campingaz® Chicken Roaster, решетките за запояване или шишът за грил са перфектни за непряко готвене, но предпочитаната употреба е приготвянето на пица на барбекото. Използвайте Campingaz® Pizza Stone, за да получите хрупкава и перфектно изпечена на барбекю пица.

7.4 Поддържайте храната си сочна и хрупкава!

Скарата е идеалният начин да създадете апетитна, вкусна храна на открит огън. Но как да поддържаме храната сочна, без да жертваме тази вкусна хрупкавина?
Електрическата система Campingaz® Blue Flame генерира деликатно изпаряване на водата, която блокира сочната влага на Вашата храна, без да губи хрупкавата коричка.
Подобно на начина, по който се правят най-меките и хрупкави самуни хляб, заранващата система Blue Flame поддържа храната Ви на скара сочна и хрупкава, независимо дали запичате или печете. Просто се уверете, че сте напълнили чекмеджетата за вода до необходимото ниво преди употреба.

7.5 По-здравословно, безопасно и по-приятно готвене със значително по-малко възпламенявания

Новата система за заранване Blue Flame от Campingaz® предлага ускорено предавателно загряване, оптимално разпределение на топлината и значително по-малко възпламенявания.
Възпламеняванията могат да бъдат опасни, тъй като могат бързо да излязат извън контрол и трябва да бъдат потушени по уникален начин. Освен това, жълтите пламъци, наблюдавани по време на готвенето на скара, всъщност разрушават храната, която се готви, като оказват отрицателно въздействие върху вкуса. Нещо повече, почернените места върху овъглените и печени месоци храни са източник на канцерогенни химикали.
Горелката с нова форма умело разпределя пламъците под цялата скара, предлагайки идеално равномерно разпределение на топлината. Защитата на горелката е интегрирана в чугуните решетки, премахвайки защитния слой на горелката под повърхността за готвене. По този начин се предотвратява събирането на гореща мазна и сокове и предизвикване на опасен пламък в огневата камера. Водата от InstaClean® Aqua допълнително спомага за поддържане на възпламеняването под контрол.

7.6 Край на търкането!

Интегрирана във Вашите барбекюта Series, интелигентната и лесна за употреба технология Campingaz® InstaClean Aqua използва силата на водата, за да гарантира, че почистването е възможно най-лесно. Водата се пълни в чекмеджетата за мазна и предно задване, предотвратявайки запичането на всички остатъчни мазнини и хранителни отпадъци в материала. По същия начин максимално количество получено изпарение по време на печенето на скара също работи като репелент за мазнини, предотвратявайки изгарянето на мазнини и мръсотия в материалите на горивната камера. Когато дойде време за почистване, благодарение на тази умна система, можете да премахнете мазните части на скарата и просто да ги измиете. Не е необходимо търкане!
Отпадъчната вода в чекмеджето за мазна може просто да се източи, като се извади запушалката. Моделите Premium и Onyx са снабдени с контейнер за отпадъчна вода, включително подвижен филтър за отделяне на гъста мазна, което прави изхвърлянето на отпадъчната вода още по-удобно.
Бързо, без усилие и безупречно почистване!

8 - ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Обичаме да печем на скара, но почистването винаги е болка. И все пак това е много важен етап при всяко печена на скара. Редовното почистване улеснява трайността и надеждността на Вашата скара

Campingaz®. С нашата технология InstaClean® Aqua в комбинация със следните инструкции, ние се стремим да направим почистването на Вашето барбекю възможно най-лесно и удобно:
За да поддържате скарата си в перфектно работно състояние, е препоръчително да го почиствате редовно (най-късно след 4 или 5 ползвания). Ако използвате скарата с вода, препоръчително е да сменяте водата след всяка употреба.

Как да процедираме:

- Изчакайте Вашето барбекю да се охлади напълно след ползването на скарата.
- Продължете с изпразването на чекмеджетата за вода съгласно глава 5.2.
- Използвайте четка за барбекю от неръждаема стомана, за да изчистите излишната мръсотия от решетките за готвене и решетките и ги поставете или в миялната машина или ги оставете да се накиншат във ванна със сапунена вода или хомогенна смес от бял оцвет и вода.
- Отстранете елементите InstaClean® (Фиг. 14). Благодарение на технологията InstaClean® Aqua необарбозна гъба и сапунена вода трябва да са достатъчни за безпроблемното почистване на частите.
- Изплакнете и подсушете.

Имайте предвид, че абразивните гъби могат да повредят Вашата скара.

8.1 Горелка

Редовно проверявайте дали няма замърсявания или паязини, блокиращи отворите на горелката.
Почистите горелката с влажна гъба (напоена с вода и препарат за миене на съдове). Ако е необходимо, използвайте влажна стоманена четка.

Уверете се, че всички отвори на горелката са отпуснати и сухи, преди да използвате горелката отново. Ако е необходимо, отпуснете горелката с помощта на телена четка.
Ако е необходимо, почиствайте водоструите на горелката (Фиг. 12) и отворите на горелката ОР (Фиг. 15).

ЗАБЕЛЕЖКА: Редовното почистване удължава живота на горелката и предотвратява преждевременното окисляване, което може да е резултат от остатъци от готварска киселина. Окисляването на горелката за скара обаче е нормално.

9 - СЪХРАНЕНИЕ

- Затворете клапана на Вашата бутилка за газ след употреба, като завъртите ръчното колело.
- Ако съхранявате барбекюто си в затворено място за съхранение, отстранете бутилката за газ и съхранявайте бутилката на открито.
- Ако съхранявате барбекюто си на открито, Campingaz® силно препоръчва използването на подходящо покривало, което да предпазва Вашия грил от атмосферните влияния и замърсявания по време на съхранение.
- Когато скарата не се използва за дълъг период от време, се препоръчва барбекюто да се съхранява на сухо, защитено място (например: гараж).
- Околна среда, благоприятна за корозия: трябва да се внимава особено с барбекюто, ако се използва в близост до морския бряг; не трябва да се съхранява навън без защита и трябва да се съхранява на закрито и на сухо място.

9.1 Странични маси Campingaz® Push2Fold (в зависимост от модела)

Ако Вашата решетка е оборудвана със страничните маси Push2Fold, масите могат да бъдат спуснати и сгънати навътре, като просто натиснете лоста, който се намира под страничната маса (Фиг. 16). За да ги приберете обратно в хоризонтално положение, просто повдигнете масата нагоре и тя ще се фиксира в позицията си. Прочетете инструкциите за сглобяване, включени в опаковката, за допълнителни инструкции, ако е необходимо.

10 - АКСЕСОАРИ

За да Ви помогнем да извлечете максимума от Вашето барбекю изживяване, от Campingaz® проектирахме много аксесоари за помощ при приготвянето на любимите Ви ястия на Вашата скара, които да направят почистването възможно най-лесно и за да сте сигурни, че можете да се радвате на Вашата скара максимално дълго:

Основи на готвенето на скара	Почистване и предпазване
Премиум прибори: Шпатули, щипки и др.	Персонализирани покривала
Шиш за грил	Четки
Pizza Stone (камък за пица)	Почистващи уреди за барбекю
Уок (вж. забележката по-долу)	Почистващи уреди от неръждаема стомана
Тиган за паеля	
Плоча	

ВАЖНО: Поради съображения за безопасност не използвайте Culinary Modular Wok (Реф. № 2000014584) на Вашето барбекю. Вместо това използвайте Culinary Modular Cast Iron Wok (Реф. № 2000036961) или Culinary Modular Mandarin Wok (Реф. № 2000038449), чиято дата на производство не е по-стара от октомври 2020 г. Можете да намерите тази информация, маркирана на дръжката.

За да разгледате пълната ни гама и да получите повече информация, моля посетете www.Campinggaz.com

ADG (Campinggaz®) съветва газовите барбекюта да се използват системно с аксесоари и резервни части от Campinggaz®. ADG (Campinggaz®) не носи отговорност за каквито и да е повреди или неизправности, дължащи се на използването на аксесоари и/или резервни части от други марки.

11 - ЗАЩИТА НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Не забравяйте околната среда! Вашата скара съдържа материали, които могат да бъдат възстановени или рециклирани. Ако искате да изхвърлите Вашето барбекю, предайте тези материали на службата за събиране на отпадъци във Вашата общност и сортирайте опаковъчните материали.

Електрически и електронни отпадъци:



Този символ означава, че електрическата система на скарата трябва да се изхвърля избирателно. В края на живота си електрическата система на скарата трябва да бъде бракувана правилно. Електрическата система не трябва да се изхвърля с несортирани битови отпадъци.

■ Селективното събиране на отпадъци насърчава повторната употреба, рециклирането или други форми за оползотворяване на рециклируеми материали, съдържащи се в тези отпадъци. Занесете електрическата система на скарата до център за събиране на отпадъци или пункт за събиране на отпадъци. Консултирайте се с местната община или властите, ако не сте сигурни. Никога не изхвърляйте тези материали сред природата. Не се опитвайте да изгаряте; присъствието на някои опасни вещества в електрическото и електронното оборудване може да навреди на околната среда и да има потенциален ефект върху човешкото здраве.

12 - ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Повреди	Вероятна причина отстраняване
Горелката не се запалва	<ul style="list-style-type: none"> Лошо подаване на газ Редукцирвентилът не работи Отворите за маркуча, клапана, тръбата на Вентури или горелката са блокирани.
Горелката прекъсва или изгасва	<ul style="list-style-type: none"> Проверете подаването на газ. Проверете свързването на тръбата. Обърнете се към сервиз.
Нестабилни свистящи пламъци	<ul style="list-style-type: none"> Нова бутилка, която може да съдържа въздух. Оставете да работи и проблемът ще изчезне. Обърнете се към сервиз.
Високи пламъци на повърхността на горелката	<ul style="list-style-type: none"> Форсунката е лошо свързана с горелката. Регулирайте горелката. Горелката е запушена (напр. паяжина). Почистете горелката. Обърнете се към сервиз.
Нисък пламък в дюзата	<ul style="list-style-type: none"> Бутилката е почти празна. Сменете я и проблемът ще изчезне. Обърнете се към сервиз.
Мазнината се запалва често	<ul style="list-style-type: none"> Твърде висока температура на скарата: Намалете пламъка. Почистете тавата за събиране на мазнина.
Горелката се запалва с кибритена клечка, но не с ПИЕЗО запалката	<ul style="list-style-type: none"> Дефектен бутон, жица или електрод на запалката. Проверете съединенията на кабела на запалката. Проверете състоянието на електрода и съединителния кабел. Обърнете се към сервиз.
Поява на пламъци в съединение	<ul style="list-style-type: none"> Неуплътнено съединение. Незабавно затворете притока на газ. Обърнете се към сервиз.
Недостатъчно нагряване	<ul style="list-style-type: none"> Запушена струя или горелка. Обърнете се към сервиз.
Поява на пламъци зад регулиращия лост	<ul style="list-style-type: none"> Дефектен кран. Изключете уреда. Обърнете се към сервиз.
Поява на пламъци изпод конзолата	<ul style="list-style-type: none"> Изключете уреда Затворете бутилката за газ. Обърнете се към сервиз.

Seda silmas pidades on see grill spetsiaalselt loodud alljärgnevaks:

- teraviliku, ohutu ja nauditava toiduvalmistamine, disainilahendusega oluliselt vähemaks lekkide lahvatamiseks;
- isuäratav tulemused tänu niiske toidu sisse lukustamisele, et saada mahlasem toit ja rõõmavam täiuslikus;
- pikaajaline toiduvalmistamine mitmekülse, et saaksite vabastada oma grillimisloovuse Culinary Modular süsteemi abil;
- lihtsam ja uuenduslikum puhastamine tänu integreeritud InstaClean® Aqua tehnoloogiale;
- tõhus grillimine, mida võimaldavad optimaalsed põletite asukohad koos anulaadse küpsetusreost kujundusega, mis hoiab ära põletiklike vajaduse. Väiksem energiakadu tarbetute grilliosade soojendamiseks ja vähem puhastatavaid osi;
- optimeeritud võimsus, mis pakub suurepäraselt grillimisvõime ja gaasitarbimise suhet;
- vastupidavus ja töökindlus tänu asjakohaste osade ja materjalide pikaajalisele katsetamisele.

Parima toiduvalmistamiskogemuse saamiseks hoidke see juhend edaspidiseks alles. Enne kasutamist tuleks esitatud juhised ja teave hoolikalt läbi lugeda.

Kasutusjuhend aitab teil grilli toiduvalmistamiseks ette valmistada ja annab kasuliku teavet, et saaksite grillimist alustada parimatel võimalikel tingimustel.

Loodame, et jääte oma grilliga rahule ja et tunnete grillimisest sama palju rõõmu kui meie selle väljaarendamisel. Campingaz® soovib teile häid aegu oma pere ja sõprade seltsis ning loodame sellele oma uue Campingaz® grilliga kaasa aidata!

1 – TÄHTIS TEADE

Selles juhendis näidatud grill võib teie omast erineda. See on ainult illustreeriv.

Järgige juhiseid hoolikalt, et tagada ohutu kasutamine ja vältida grilli kahjustamist.

Ärge grilli muutke. Grilli mis tahes muudatused võivad olla ohtlikud. See grill on mõeldud tavalisteks isiklikuks kasutamiseks ega pole mõeldud ärilisteks eesmärkideks.

- Enne kasutamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ainult välitingimustes kasutamiseks.
- Grilli kokkupanekule tuleks kanda kindaid.
- Ärge kasutage selle grilli puhul muid kütteallikaid peale vedelgaasi.
- Ärge kasutage reguleeritavat madalrõhuregulaatorit. Kasutage ainult fikseeritud reguleatoreid, mis vastavad asjakohastele Euroopa standarditele.
- Grilli ohutu kasutamise tagamiseks ärge kunagi kasutage küpsetusplaate, mis katavad toiduvalmistamispiinast 100%.
- Puhastage tulekoldi põhjas olevaid osi regulaarselt, et vältida liigsete rasvajääkide ja toidujäätmete põlemasüstimise ohtu.
- Ärge hoidke ega kasutage selle grilli läheduses bensiini ega muid tuleohtlikke vedelikke või auru.
- Grilli ümber ei tohiks vähemalt 60 cm raadiuses olla põlevaid materjale.
- Seda grilli tuleb kasutamise ajal hoida eemal tuleohtlikest materjalidest.
- Ärge jätke oma grilli töötamise ajal järelevalveta.
- Ärge süüdatud grilli liigutage.
- Oige ja ohutu töö tagamiseks peaks grilli kasutama tasasel pinnal. Vältige pehmet pinda, näiteks rohtu või porist maastikut, sest pöörlevad rattad võivad grilli raskuse tõttu maasse vajuda ja kinni jääda.
- **ETTEVAATUST!** Juuredpääsetavad osad võivad muutuda väga kuumaks. Hoidke väikelapsed eemal.
- Käsitsege grilli kaant ettevaatlikult, eriti kasutamise ajal. Ärge küünitage tulekoldi või grillimispiina kohale, kuna see võib muutuda väga kuumaks.
- Kasutaja ei tohi tootja või tootja esindaja poolt kaitud osi muuta.
- Pääsist iga kasutamist tuleb gaasiballoon sulgeda.
- Kui grilli on rattad: kasutage 2 rattal pidurikangi, et vältida grilli liikumist.
- Kui tunnete gaasi lõhna, siis tehke järgnevat.
 1. Sulgege gaasiballoon ventili.
 2. Kustutage kõik lahtised leegid.
 3. Avage kaas.
 4. Kui lõhn jätkub, vaadake peatükki „3.3 – Gaasilekete kontrollimine“ või pöörduge viivitamatult kohaliku edasimüüja poole.

2 – KOKKUPANEMINE

2.1 Lahtipakkimine

Grilli avamisel / lahtipakkimisel pöörake tähelepanu lõikuri või noatera kasutamisele, et vältida osade kahjustamist. Võtke iga osa karbist ettevaatlikult välja.

2.2 Tööala

Veenduge, et teil oleks kokkupanemiseks piisavalt suur tööala. Grilli lahtipakkimisel tekkivate kriimustuste ja kahjustuste vältimiseks soovitate laotada osad pehmele materjale või töötada pehmel pinnal. Asetae kõik osad tööalale, jalgides, et nende vahel oleks piisavalt ruumi, vältides nii osade kokkupuudet ja kokkupaneku ajal tekkida võivad tarbetuid kriimustusi.

2.3 Tööriistad

Me ei soovita kokkupanemisel kasutada elektrilist kruvikeerajat. Rakendatud pöördemoment võib metalli kriimustada. Kasutada tuleks käsikruvikeerajat. Kruvipea kahjustamise vältimiseks kontrollige hoolikalt, kas kasutatud mudel sobib kruvipeaga.

2.4 Kokkupanemine

Campingaz® grilli sujuvaks kokkupanekuks on vaja samm-sammult järgida kaasasolevat kokkupanemisejuhendit. Kahjustuste vältimiseks soovitate kas kokkupanemisejuhendis mõne etapi puhul, et toimingut peaks tegema 2 inimest. Seda tähistab järgmine kujutis:



Grill on nüüd kokku pandud ja esimene grillitütu võib alata!

Grilli ettevalmistamise lõpetamiseks on jäanud vaid mõned sammud:

1. Ühendage gaasivaruust. Vt jaotist 3.2.
2. Sisestage patareid (olevalteval mudelitel). Vt jaotist 4.2.
3. Täitke veesalv(ed) veeliiviga (valikuline). Vaadake jaotist 5.1. Vaadake kõigi nende toimingute üksikasju allpool.

3 – GAASIGA ÜHENDAMINE JA KASUTAMINE

3.1 Gaasiballoon

See grill on kohandatud tootama 4,5–15 kg butaan-, propan- või butaan-/propan-gaasiballoonidega, millel on sobiv madalrõhuregulaator:

- Prantsusmaa, Belgia, Luksemburg, Ühendkuningriik, Iirimaa, Portugal, Hispaania, Itaalia, Kreeka ja Küpros: butaan 28 mbar / propan 37 mbar.
- Holland, Tšehhi Vabariik, Slovakkia, Ungari, Sloveenia, Norra, Rootsi, Taani, Soome, Bulgaaria, Türgi, Rumeenia, Horvaatia, Malta, Eesti, Leedu, Läti ja Island: butaan 30 mbar / propan 30 mbar.
- Poola: propan 37 mbar.

Ühendage või asendage gaasiballoon alati hästiventileeritud kohas, mitte kunagi leegi, sädemete või soojusallika läheduses.

Gaasiballooniga paigutamise ja kasutamise võimalus grilli all olevasse kärkambriisse sõltub ballooni kõrgusest. Lisateavet leiate kokkupanemisejuhendist.

3.2 Voolik

Grilli tuleks kasutada koos painduva voolikuga, mis sobib kasutamiseks butaan-, propan- või butaan/propaangaasiga. Kontrollige alati, kas kasutate õige pikkusega õiget voolikut, nagu on täpsustatud teie piirkonnas allpool. Voolik tuleks kahjustuste ja pragude tekkimise korral kohe seltsi välja vahetada, kui seda nõuavad riiklikud eeskirjad või selle etusüklil lõpus. Ärge tõmmake voolikut ega torgake seda läbi. Hoidke seda eemal grilli kuumenevatest osadest (joonis 11). Kontrollige, et painduv voolik sirutuks normaalselt välja, ilma et see väänduks või oleks venitatud.

Prantsusmaa:

grillil on G1/2 keermestatud gaasi sisselaskestik, mis on varustatud eelnevalt paigaldatud NF-rõngaga otsiku ja tihendiga.

See tõttu võib grilli kasutada kahte tüüpi painduvate voolikutega:

- a. Painduv voolik, mis on ette nähtud ühendamiseks rõngastatud otsikute külge nii grilli kui ka regulaatori külgedel, hoituna kindlalt rõngastega kinni (vastavalt standardile XP D 36-110). Vooliku soovitatav pikkus on 1,25 m, kuid pikkus ei tohi ületada 1,50 m. Grilli kasutamine koos painduva voolikuga XP D 36-110 (joonis 01):
 - i. Lükake painduv voolik nii grilli kui ka regulaatori rõngastatud otsa külge, nii kaugele kui võimalik.
 - ii. Lükake rõngad otsa kahe esimese kõrgendiku taha ja pingutage neid, kuni pingutuspea puruneb.
 - iii. Kontrollige seoses leketega, järgides jaotises 3.3 toodud juhiseid.
- b. Painduv voolik (vastavalt standardile XP D 36-112 või NF D 36-112), mis on varustatud G 1/2 keermestatud mutriga grilli külge ja M 20x1,5 keermestatud mutriga regulaatori külge liitmiseks. Vooliku soovitatav pikkus on 1,25 m, kuid pikkus ei tohi ületada 1,50 m. Grilli kasutamine koos painduva voolikuga XP D 36-112 või NF D 36-112, G 1/2 ja M 20x1,5 mutritega (joonis 02):
 - i. Keerake lahti ja eemaldage NF-rõngaga otsakomplekt, et vabastada G 1/2 sisendühendus.
 - ii. Eemaldage tihend.
 - iii. Keerake vooliku G 1/2 keermestatud mutter grilli sisselaskehendusele ja M20x1,5 keermestatud mutter regulaatori väljundühendusele, järgides painduva voolikuga kaasasolevaid

Juhiseid.

- iv. Hoidke grilli sisselaskehendust kindlalt mutrivõtmega ja keerake keermestatud mutter teise mutrivõtmega kinni või lahti.
- v. Hoidke regulaatori väljalaskehendust kindlalt mutrivõtmega kinni.
- vi. Kontrollige seoses leketega, järgides jaotises 3.3 toodud juhiseid.

Belgia, Luksemburg, Ühendkuningriik, Iirimaa, Portugal, Hispaania, Itaalia, Horvaatia, Kreeka, Holland, Tšehhi Vabariik, Slovakkia, Ungari, Sloveenia, Norra, Rootsi, Taani, Soome, Bulgaaria, Türgi, Rumeenia, Poola, Küpros, Malta, Eesti, Löödu, Läti ja Island:

grillil on ümarmargine pistik. Seda tuleks kasutada koos painduva vooliku, mis sobib kasutamiseks butaan- ja propaangaasiga. Vooliku pikkus ei tohiks ületada 1,20 m.

3.3 Gaasilekete kontrollimine

Tähtis: ärge kunagi kasutage gaasilekete kontrollimiseks lahtist leeki.

1. Töötage väljas, eemal kõikidest süteeallikatest. Ärge suitsetage.
 2. Veenduge, et juhtnupud oleks asendis OFF (O).
 3. Paigaldage regulaator gaasiballooni külge vastavalt selle juhistele.
 4. Ühendage voolik regulaatori ja grilliga, nagu on kirjeldatud jaotises 3.2.
 5. Lekete testimiseks kasutage gaasilekkelahust. Teise võimalusena võite gaasilekkelahuse valmistada ise, pannes pihustuspeudelisse 1 tass vett ja 1 tass vedelat nõudepesuvahendit ning loksutades segamiseks ettevaatlikult.
 6. (Joonis 03) Kandke või pihustage lahus ballooni/regulaatori/vooliku/grilli ühendustele.
 7. Avage gaasiballooni klapp (juhtnupud peaksid jääma suletuks: asend OFF (O)). Gaasilekkelahuses olevad mullid näitavad gaasilekke olemasolu.
 8. Lekke saab peatada voolikuühenduste pingutamise või kahjustunud osa asendamise teel. Grilli ei tohi kasutada enne, kui lekke on peatatud.
 9. Sulgege gaasiballooni klapp.
- Oluline!** Kontrollige lekkeid vähemalt üks kord aastas ja iga kord, kui te gaasiballooni välja vahetate.

3.4 Gaasiballooni asendamine

1. Töötage alati hästiventileeritud kohas ja mitte kunagi leegi, sädemete või soojusallika läheduses.
2. (Joonis 04) Pöörake juhtnupud asendisse OFF (Väljas) (O), seejärel sulgege käsiratist keerates gaasiballooni klapp.
3. Eemaldage regulaator ja kontrollige, kas tihendühendus on heas seisukorras.
4. Asendage tühi gaasiballoon täis gaasiballooniga ja pange see oma kohale. Pange regulaator tagasi, vältides pinget voolikule.
5. Kontrollige seoses gaasi leketega.

4 – ELEKTROONILISE SÜÜTAJA JA/VÕI VALGUSTUSE PATAREID (olenevalt mudelist)

4.1 Patarei nõuded

Kui teie grillil on elektrooniline süütaja, vajab see 1 x AA leelispatareid. Kui teie grillil on elektrooniline süütaja ja taustvalgustusega juhtnupud, siis vajate 4 x AA leelispatareid. Teie mugavuse huvides kuuluvad komplekti ka patareid. Kui grilli ei kasutata pikema aja jooksul, tuleks eemaldada patareipesa grillilt ja hoida seda eraldi, kuivas ning jahedas kohas.

4.2 Patarei asendamine

Patareipesa asub juhtpaneeli all. Sellele juurdepääsemiseks tehke järgmist.

1. Eemaldage veesahtlid (joonis 05).
2. Vajutage juhtpaneeli all asuvat patareipesa 2 vabastuskohta (joonis 06).
3. Sisestage patareid pessa, järgides polaarust, nagu on näidatud patareipesa sees.
4. Lükake patareipesa juhtpaneeli alla, tagasi oma kohale. Patareipesa külg, kus patareid on nähtavad, peaks sisestamise ajal olema suunaga teie poole (joonis 07).
5. Kontrollige, kas see töötab! Vajutage süütenuppu või kui seda pole, keerake ühte juhtelementi. Peaksite kuulma süütesüsteemi sädemeid.

Ettevaatus! Ärge kasutage koos uusi ja vanu patareid. Ärge kasutage koos leelis-, tavaliisi (tsink-süsinik) ega taaslaetavaid patareid. Mittelaetavaid patareid ei tohi laadida.

4.3 Patarei kõrvaldamine



See patareidel olev sümbol tähendab, et nende kasutusea lõppedes tuleb patareid seadmist välja võtta ja seejärel ringlusesse võtta või nõuetekohaselt kõrvaldada.

Patareid ei tohiks prügikasti visata, vaid viia vastavasse kogumiskohta (taaskasutuskeskus jne). Pöörduge kohaliku omavalitsuse poole. Ärge visake patareid kunagi loodusse. Ärge proovige põletada: teatud ainetel (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) olemasolu kasutatud patareides võib olla keskkonnale ja inimeste tervisele ohtlik.

5 – INSTACLEAN® AQUA

Juhtpaneeli all olevad veesahtlid on soovitatav täita veega. See ei ole kohustuslik ega vajalik, et teie grill õigesti töötaks. Campingaz® soovib tungivalt kasutada grilli koos veega, kuna sellel on palju eeliseid. Vee

lisamine hoiab ära rasvajääkide ja toidujäätmete materjali küpsetamise, vähendades seeläbi märgatavalt tahtmatu süttimise ohtu. Grillimise ajal tekkinud aurustumine toimib ka rasva tõrjevahendina. Kui on aeg puhastada, saate tänu sellele nutikale süsteemile eemaldada rasvased grilliosad ja pesta need puhtaks lihtsalt seebiveega. Nühkimine pole vajalik!

5.1 Ettevalmistus enne toiduvalmistamist

1. Veenduge uuesti, et teie grill oleks asetatud tasasele ja horisontaalsele pinnale.
 2. Avage veesahtel, kuni jõuate vahepealse lukustusasendini (joonis 08).
 3. Veelekked vältimiseks veenduge, et äravoolutoru oleks tihedalt kinnitatud.
 4. Täitke veesahtel tavalise kraaniveega kas kaasasoleva (olenevalt mudelist) või mõne muu anuma abil. Järgige veesahtli soovitatavat täidetamist:
 - Kui grillil on 3 põhipõletit, täitke suur veesahtel 1,5 l veega.
 - Kui grillil on 4 põhipõletit, täitke mõlemad veesahtlid 0,75 l veega.
- Märkus!** Mugavuse huvides võite kasutada kaasasolevat rasva eemaldamise mahuti mõõtetopsina, sest sellel on vastavad täiterahu märgistused. Õigete täitekoosse tagamiseks võite kasutada ka teie veesahtlisse näidatud MAX-taset.

5. Sulgege veesahtlid.

5.2 Veesahtlite grillimisjärgne eemaldamine

1. Avage veesahtel, kuni jõuate vahepealse lukustusasendini (joonis 08).
2. Integreeritud riuliga esipaneeliga grillimudelitel puhul hoidke enne selle lahti keeramist tihenduskorgi all varumuhutit. Kõigi teiste ustega mudelite puhul avage allpool olev uks, et avada rasva eemaldamise mahuti koos komplekti kuuluva filtriga, mis on paigutatud ukse küljes ollesse hoidikusse. Kui see puudub, veenduge, et asetate rasva eemaldamise mahuti ja selle hoidiku sahtli alla, mille katsete eemaldada (joonis 09).
3. Veenduge, et olete filtri puhutisse pannud nii, et sõrmeava jääks ettepoole.
4. Eemaldage äravoolukork, keerates seda vastupäeva (joonis 10), ja laske heitveel läbi eemaldusava välja voolata, kuni see on täielikult tühi.
5. Vajadusel korrake teie veesahtli tihendamiseks samme 1–4.
6. Puhastamiseks saab veesahtlid täielikult eemaldada. Sahtlite täielikuks eemaldamiseks kasutage vahepealsele ja avatud asendis olevate lukustuspunktide eiramiseks kerget ülespoole liikumist.
7. Enne mahutist heitvee kõrvaldamist kasutage filtri toidujäätmete ja tilke rasva kogumiseks ning pühkimiseks. Toidujäätmed ja reovesi tuleb ringlusesse võtta vastavalt kohalikele seadustele.

Märkus! Samuti võib veesahtlid täita vee asemel liivaga.


6 – GRILLI KASUTAMINE

6.1 Enne kasutamist

Meeldetuletus! Ärge kunagi kasutage grilli enne, kui juhised on hoolikalt läbi loetud ja neist aru saadud. Lisaks veenduge, et:

- puuduksid gaasilekked;
- (joonis 11) voolik ei puudutaks ühtegi osa, mis võib muutuda kuumaks;
- káru ventilatsioonivahel ei oleks ummistunud, eriti grilli korpus, kus hoitakse gaasiballooni ja täielikult või osaliselt suletud;
- veesahtlid oleks õigesti oma pessa sisestatud, et need oleks õigesti paigutatud ja lukutatud nii kaugele kui võimalik;
- tulekõlde korpusse eemaldatud InstaClean®-osad oleks õigesti kokku pandud (vt jaotist 8 – Puhastamine ja hooldus);
- (joonis 12) põleti ei oleks blokeeritud ega takistatud (nt ämblikuvõrgud).

6.2 Grilli esmakordne kasutamine




Esmakordsel kasutamisel soojendage grilli koos kõigi põletitega FULL FLOW asendis () (suletud kaanega) umbes 30 min, et kõrvaldada uute osade jääkkestest tulenevad lõhnad.

6.3 Grilli põhipõletite ja külgpõleti süütamine (külgpõleti süütaja kehtib ainult külgpõletiga mudelite puhul)

- Avage gaasiballooni ventil.
- Avage toiduvalmistamise kaas.
- Veenduge, et juhtnupud oleks asendis OFF (O).
- Külgpõletiga mudelite korral võib külgpõletit töötada iseiseisvalt või koos grillipõletitega. Enne külgpõletit süütamist veenduge, et selle kaitsekate oleks avatud (joonis 13). Ärge kasutage panni või potti, mis on väiksem kui 2 cm või suurem kui 24 cm.

Märkus! Grilli süütamise ajal ärge küünitage üle tulekoldel!

Kui grillil on PIEZO süütaja

- Lükake ja keerake juhtnuppu vastupäeva, viies selle asendisse FULL FLOW () (joonis 04).
- Vajutage kohe süütenuppu (), kuni see lõpsatab.
- Kui põleti ei süüti pärast 4 või 5 katset, oodake 5 minutit ja korrake seejärel toimingut.
- Järgige samu juhiseid külgpõletit süütamiseks, keerates külgpõletit kõrval asuvat juhtnuppu ja vajutades selle juhtpaneeli paremal pool, kujutise () kõrval asuvat PIEZO süütajat.

Kui grillil on elektrooniline süütaja

- Lükake ja keerake juhtnuppu vastupäeva, viies selle asendisse FULL

FLOW (🔥) (joonis 04).

- Vajutage kohe süütenuppu (🔥). Peaksite kuulma klõpsatust, mis põhjustab põleti juures sädemepuhangu. Jätka süütenupu vajutamist mõne sekundi jooksul, kuni põletil süttib.
- Kui põleti ei sütti pärast 4 või 5 katset, oodake 5 minutit ja korra ke seejärel toimingut.
- Järgige samu juhiseid külgpõleti süütamiseks, keerake külgpõleti kõrvalt asuvat juhtnuppu ja lükake juhtpaneelil asuvat sama elektroonilist süütajat.

Kui grillil on automaatne Campingaz® InstaStart® süütaja

- Lükake ja keerake juhtnuppu vastupäeva, viies selle asendisse FULL FLOW (🔥) (joonis 04). Hoidke juhtnuppu all ja elektrooniline süütaja tekitab klõpsavat heli, mis põhjustab põleti juures sädemet. Kui põletil põleb, keerake juhtnupp asendisse FULL FLOW (🔥) (joonis 04).
- Järgige samu juhiseid külgpõleti süütamiseks, vajutades ja keerates külgpõleti kõrvalt olevat juhtnuppu.

MÄRKUS! Kui põleti või külgpõleti süütamise ajal umbes 10 sekundi pärast ei sütti, oodake enne toimingut kordamist 5 minutit.

Kui põhipõleti esimene põleti süttib, on teise põleti süütamiseks kaks võimalust:

1. Korrake ülalkirjeldatud süütamistoimingut.
2. Süüdake põleti, mis jääb juba süttinud põleti vasakule või paremale poolele, reguleerides selle juhtnupu asendisse FULL FLOW (🔥) ja võimaldades seejärel süttisüütamist.

6.4 Käsitamine

Kui PIEZO või elektrooniline süütaja ei tööta, saate grilli süüdada käsitsi.

1. Avage toiduvalmistamise kaas.
2. Veenduge, et juhtnupp oleks asendis OFF (O).
3. Eemaldage rest ja küpsetusplaat.
4. Süüdake tikk ja viige see süütamiseks põleti kõrvale.
5. Vajutage juhtnuppu ja keerake seda vastupäeva, kuni see on asendis FULL FLOW (🔥).
6. Pange rest ja küpsetusplaat kaitsekindaid kasutades tagasi oma kohale.

6.5 Grilli kustutamine

a. Peamised põletid

(joonis 04) Pöörake juhtnupp asendisse OFF (Väljas) (O), seejärel sulgege käsiratast keerates gaasibalooni klapp.

b. Külgpõleti (külgpõletiga mudel)

(joonis 04) Pöörake külgpõleti nupp asendisse OFF (Väljas) (O) ja sulgege seejärel gaasibalooni klapp, kui grilli põhipõleteid enam ei kasutata.

6.6 Juhtpaneeli valgustus (ainult valitud mudelitel)

InstaStart®-funktsiooniga juhtnupp süttivad kohe, kui gaasivoolu võimaldamiseks pööratakse juhtnuppu.

Lisaks, kui grill peaks olema välja lülitatud, tähendab see, et juhtnupu klapp on endiselt avatud, andes visuaalse vihje, et juhtnupp pole õigesti välja lülitatud.

Märkus! Valgustus ei tähenda gaasi ega leegi olemasolu. LED-tuled ei ole vahetatavad.

7 – TOIDUVALMISTAMISKOGEVUS

Pärast grilli süütamist on aeg hakata grillimal! On soovitatav grilli eelsoojendamise mõni minut, enne kui panete sellele toidu. Samaselt pannil või ahjus küpsetamisele aitab see saavutada sobiva grillimistemperatuuri, hoides ära toidu külgekleepumise ja tagades krõbeda pruuni ülemise kihil. Campingaz® soovitatav kuumade osade käsitsemisel kanda alati kaitsekindaid.

7.1 Lõputud toiduvalmistamisvõimalused

Kas teadsite, et mõned toidud sobivad paremini erinevate grillimispiindade jaoks?

Restid sobivad paremini rasvase liha, näiteks vorstide ja lihalõikude, samuti innulihna naha grillimiseks. Kuna soojus kandub leegist otse toidule, kasutat restil toiduvalmistamine tavaliselt kõrgemat pinnatemperatuuri. Malm neelab ja intensivistab kuumust, kokkuputepunktis pruunistades või põletades. Need on grillimärgid, mida me oma lihaliõikudel ja vorstidel näha tahame. Edasi ei prae toit oma rasvas.

Küpsetusplaadid sobivad seavast paremini õrnemate grillitoitude jaoks, näiteks kala, mereannid, kõõviljused, puuviljad või kuubikuteks lõigatud toiduained. Küpsetusplaadid kannavad soojust pidevalt kogu malmist pinnalt toidule, küpsetades ja pruunistades ühtlaselt. Leegid ei puuduta kunagi toitu, mis tähendab ka, et toi ei puutu kokku leekide ega söega, oles nii palju tervislikum. Samuti saate oma küpsetusplaati kasutada vedelate või taigna-toitude, näiteks munade või pannkookide valmistamiseks.

Kuna erinevate toitude valmistamiseks kulub erinevalt hulgal aega, siis on grillil olemas ka soojendusrest. See on väiksem rest, mis asub põhigrilli kohal ja mida kasutatakse peamiselt juba kuumtöödeldud toidu hoidmiseks, ilma et sellele avalduks nii palju kuumust kui restile. See võimaldab aeglasemalt jahtuda toidul jääle jõuda. Soojendusresti saab kasutada ka täiendava grillimispiinnana, kui grilli kasutatakse kaudeal

toiduvalmistamisel ahjana, näiteks roogade nagu täidetud tomatite, ahjukartulite või saiaukuklite jaoks. Tänu kõigile grilli olevatele erinevatele küpsetuspiindadele on võimalik valmistada lõpmatul hulgal erinevaid toite.

7.2 Laske oma grillimisloovusel pikaajalise toiduvalmistamise mitmekülgsega lennata

Veelgi mitmekülgsemaks kasutamiseks, mis ületab toiduvalmistamispiindu, avastage Campingaz®-i Culinary Modular süsteem, vahetatavate toiduvalmistamislahenduste maailmal!

Võtke lihtsalt välja malmist mooduliret sisemine rõngas ja sisestage üks erinevatelt Campingaz®-i Culinary Modular süsteemi grillitavarikutest. Alates pitsast, paellast ja isegi Wokist pakub Campingaz®-i Culinary Modular süsteem kõiki võimalusi, mida teie gurmee grillimisüdis soovib.

7.3 Kaas avatud või peal? Otsene ja kaudne toiduvalmistamine

Suurepärase prae valmistamine. Campingaz® Woki kasutamine või küpsetusplaadil küpsetamine puhul on kõige parem jätta grillikaas lahti. Seda tehakse kandub soojus otsese kontakti kaudu toidu ja kuumade resti või küpsetusplaadi vahel. Grilli saab kasutada ka nagu ahju, kui kaas on suletud. Sellisel juhul kandub soojus toidu ja kaane sees ringleva kuumu õhu vahel „kaudeal“ kontakti kaudu. Campingaz®-i kanagrilliga, soojendusrestid ja rotisseries sobivad suurepäraselt kaudse toiduvalmistamiseks, kuid lemmik-kasutusviis on tšenaõliselt grilli pitsa küpsetamine. Krõbeda ja täiuslikult küpsetatud grillipitsa valmistamiseks kasutage Campingaz®-i pitsakivi.

7.4 Hoidke toit mahlane ja krõbe!

Grillimine on suurepärase võimaluse valmistada lahtisel tulel suussulavat ja maitsvat toitu. Kuid kuidas hoida toitu mahlasena, ohverdama mõnusat krõbedust?

Campingaz®-i Blue Flame-elektrisüsteem tekitab õrna vee aurustumise, mis lukustub toitu mahlast niiskusse, kaotamata krõbedat grillkoorikut. Samaselt sellele, kuidas valmistatakse kõige pehmeid ja krõbedama kooriga leivapötsid, hoiab Blue Flame-elektrisüsteem grillitoitud mahlakate ja krõbedatena, olenemata sellest, kas küpsete või röstite. Veenduge, et enne kasutamist täidaksite veesahtlid vajaliku tasemeni.

7.5 Tervislikum, ohutum ja nauditavam toiduvalmistamine, disainilahendusega oluliselt vähemaks leekide lahvatamiseks

Campingaz®-i uus Blue Flame-elektrisüsteem pakub kiirendatud eelsoojendust, optimaalselt soojusjaotust ja disainilahenduse abil oluliselt vähem leegilahvaid.

Lahvatavad leegid võivad olla ohtlikud, kuna need võivad kiiresti kontrolli alt väljuda ja neid tuleb uniikaalsel viisil kustutada. Lisaks rikuvad grillimisel nähtavad kollased leegid küpsetatavat toitu, mõjudes halvasti maitsele. Pealegi on sõestunud ja grillitud lihatoitude mustad kohad kantserogeenide kemikaalide allikaks.

Uue küjuga põleti jaotab leegid nutikalt kogu grillipinna alla, pakkudes suurepäraselt ühtlast soojuse jaotust. Põleti kaitse on integreeritud malmist restidesse, jättes põleti kaitsekihi küpsetuspinnale alla. Sellega välditakse kuumu rasva ja mahlade kogunemist ning ohtliku leegi tekkimist tulekoidesse. InstaClean® Aqua aitab hoida leeki veelgi rohkem kontrolli all.

7.6 Enam ei mingit nõhkimist!

Grillide tootesarja on integreeritud nutikas ja vaevatu Campingaz®-i InstaClean Aqua-tehnoloogia, mis kasutab vee jõudu, et puhastamine oleks võimalikult lihtne.

Veega täidetakse eest laaditavad rasvasahtlid, mis takistavad rasva- ja toidujäämetest küpsetamist. Samamoodi toimib grillimise ajal tekkiiv väike aurustumine rasva tõrjevahendina, hoides ära rasva ja mustuse põletamise tulekoidede materjalidesse. Kui on aeg puhastada, saate tänu sellele nutikale süsteemile eemaldada rasvased grilliosad ja pesta need lihtsalt puhtaks. Nõhkimine pole vajalik! Rasvasahtlites oleva heitvee saab korgi eemaldamise teel lihtsalt välja lasta. Premium ja Onyx mudelitel on reovee konteiner kogu eemaldatava filtriga tihe rasva eraldamiseks, muutes reovee kõrvaldamise veelgi mugavamaks. Kiire, vaevatu ja kriiukusvalt puhas!

8 – PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Grillimine on mõnus, kuid pärastine puhastamine on alati piin. Ometi on see iga grillimise väga oluline etapp. Regulaarne puhastamine hõlbustab teie Campingaz® grilli vastupidavust ja töökindlust. Meie InstaClean® Aqua-tehnoloogia ja juhiste abil püüame muuta grilli puhastamise võimalikult vaevatuks ning mugavaks:

Grilli täiuslikuks töökorras hoidmiseks on soovitatav seda regulaarselt puhastada (vähemalt pärast iga 4. või 5. kasutamist). Kui kasutate grilli veega, on soovitatav pärast iga kasutamist vett vahetada.

Kuidas tähtsata

- Pärast grillimist oodake, kuni grill täielikult jahtub.
- Jätka veesahtlite ühendamist vastavalt peatükile 5.2.
- Kasutage roosteabast terasest grilliharja, et eemaldada restidelt ja küpsetusplaadilt ülejäänud mustus, ning pange need

nõudepesumasinasse või laske neil seebiveega täidetud vannis või valge äädika ja vee homogeenses segus liguneda.

- Eemaldage InstaClean®-i elemendid (joonis 14). Tänu InstaClean® Aqua-tehnoloogiale peaks osade vaevata puhastamiseks piisama mitteabrissest kásnast ja seebiveest.
- Loputage ja kuivatage.

Pange tähele, et abrasiivsed kásnad võivad teie grilli kahjustada.

8.1 Põleti

Kontrollige regulaarselt, et mustus või ämblikuvõrgud ei blokeeriks põleti avasid.

Puhastage põletit niiske (vees ja nõudepesuvahendis leotatud) kásnaga. Vajadusel kasutage niisket terasharja.

Enne põleti uuesti kasutamist veenduge, et kõik põleti avad ei oleks ummistunud ja oleksid kuivad. Vajadusel eemaldage põleti ummistus traatharja abil.

Vajadusel puhastage põleti õhu sisselaskeavasid (joonis 12) ja põleti avasid OP (joonis 15).

MÁRKUS! Regulaarne puhastamine pikendab põleti kasutusiga ja hoiab ára enneaegse oksüdeerumise, mis võib tekkida keeduhappe jääkidest. Grillipõleti oksüdeerumine on siiski tavapärane.

9 – HOIUSTAMINE

- Pärast kasutamist sulgege gaasiballooni klapp käsiratast keerates.
- Kui hoiate grilli kinnises ruumis, ühendage gaasiballoon lahti ja hoidke ballooni väljas.
- Kui hoiate grilli õues, soovibab Campingaz® tungivat kasutada sobivat katet, et kaitsta grilli ilmastikuelementide ja mustuse eest hoiustamise ajal.
- Kui grilli ei kasutata pikka aega, on soovitatav hoida grilli kuivas ja varjatud kohas (nt garaazis).
- Korrosiooni soodustav keskkond: eriti ettevaatlik peab olema grilliga, kui seda kasutatakse mere áares. Seda ei tohi hoida väljas ilma kaitseta ning seda tuleb hoida varjatud ja kuivas keskkonnas.

9.1 Campingaz®-i Push2Fold külglauad (olenevalt mudelist)

Kui grillil on Push2Foldi külglauad, saab need laud alla lasta ja sissepoole voltida, vajutades lihtsalt hooba, mille leiab külgmise laua alt (joonis 16). Nende horisontaalasendis tagasi võidimiseks tõstke laud lihtsalt üles ja see lukustub oma kohale. Vajaduse korral lugege komplekti kuuluvat kokkupanemise juhendit.

10 – TARVIKUD

Grillimiskogemuse maksimeerimiseks on Campingaz® välja töötanud palju erinevaid tarvikuid. Need aitavad teid grillil lemmikroogi valmistada, muuta puhastamise võimalikult lihtsaks ja tagavad, et teie grill peaks vastu kauem.

Grillimistarvikud	Puhastamine ja kaitsemine
Premium riistad: Spaattid, tangid jne	Kohandatud katted
Rotisserie	Harjad
Pitsakivi	Grilli puhastusvahendid
Wok (vt allpool olevat märkust)	Roostevara terase puhastusvahendid
Paella-pann	
Küpsetusplaat	

OLULINE! Ohutuse huvides ärge kasutage oma grillil Culinary Modular Woki (viide 2000014584).

Selle asemel kasutage Culinary Modular Cast Iron Woki (viide 2000036961) või Culinary Modular Mandarin Woki (viide 2000038449), mille valmistamise kuupäev ei ole enne 2020. a oktoobrit. Selle teabe leiab käepidemelt.

Meie kogu tootevaliku nägemiseks ja lisateabe saamiseks minge meie kodulehele
www.Campingaz.com

ADG (Campingaz®) soovibab, et selle gaasigrille tuleks süstemaatiliselt kasutada koos Campingaz®-i tarvikute ja varuosadega. ADG (Campingaz®) ei võta vastutust kahjustuste või rikete eest, mis tulenevad muude kaubamärkidega tarvikute ja/või varuosade kasutamisest.

11 – KESKKONNA KAITSMINE

Árge unustage keskkonda! Grill sisaldab materjale, mida saab taaskasutada või ringluse võtta. Kui soovite oma grilli ára visata, viige need materjalid oma lähimasse jäätmekogumispunkti ja sorteerige pakkematerjalid.

Elektri- ja elektroonikajäätmed:



See sümbol tähendab, et grilli elektrisüsteem tuleb kõrvaldada valikuliselt. Kasutusea lõppedes tuleb grilli elektrisüsteem õigesti vanarauaks teha. Elektrisüsteemi ei tohi ára visata sorteerimata

olmejäätmetega.

Jäätmete valikuline kogumine soodustab nendes jäätmetes sisalduvate taaskasutatavate materjalide ringlussevõttu või muul viisil taaskasutamist. Viige grilli elektrisüsteem jäätmete taaskasutuskeskusesse või jäätmete kogumispunkti. Kui te pole selles kindel, pöörduge kohaliku omavalitsuse poole. Árge visake neid materjale kunagi loodusesse. Árge proovige põletada – teatud ohtlike ainete olemasolu elektri- ja elektroonikaseadmetes võib olla keskkonnale kahjulik ja avaldada potentsiaalset mõju inimeste tervisele.

12 – VEAOTSING

Probleemid	Tõenäolised põhjused / abinõud
Põleti ei sütti	<ul style="list-style-type: none"> • Gaasivarustuse puudumine. • Regulaator ei tööta. • Voolik, ventiil, põleti või põleti avad on blokeeritud.
Põleti „hüpleb“ või puhub end ise välja	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollige gaasivarustust. • Kontrollige vooliku ühendusi. • Võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.
Püsivad ebakindlad leegid	<ul style="list-style-type: none"> • Uus gaasiballoon võib sisaldada õhku. Jätkake kasutamist ja probleeme kaob. • Võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.
Põleti pinnal olevad suured leegid	<ul style="list-style-type: none"> • Otsik on põletiga halvasti ühendatud. Reguleerige põletit. • Põleti on ummistunud (nt ämblikuvõrgud). Puhastage põletit. • Võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.
Gaasipõleti leek on madal	<ul style="list-style-type: none"> • Gaasiballoon on peaaegu tühi. Asendage pudel ja probleem kaob. • Võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.
Liigne rasvapõletus	<ul style="list-style-type: none"> • Grilli temperatuur on liiga kõrge: reguleerige leek väiksemaks. • Puhastage rasvakandikut.
Põletid süttivad tikutulega, kuid mitte PIEZO süütajaga	<ul style="list-style-type: none"> • Kahjustatud süütenupp, juhe või elektrood. Kontrollige süütejuhtme ühendusi. • Kontrollige elektroodi ja ühendusjuhtme seisukorda. • Võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.
Tulekahju iga ühenduse korral	<ul style="list-style-type: none"> • Lekkiv ühendus. • Lülitage gaasivarustus viivitamatult välja. • Võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.
Soojuse puudumine	<ul style="list-style-type: none"> • Ummistunud gaasipõleti või põleti. • Võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.
Tulekahju juhtnupu taga	<ul style="list-style-type: none"> • Defektne kraaniseade. • Lülitage seade välja • Võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.
Tulekahju juhtpaneeli all	<ul style="list-style-type: none"> • Lülitage seade välja • Sulgege gaasiballoon. • Võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.

Paidies, ka izvēlējāties Campingaz® gāzes grilkrāsnī!
Šis produkts ir izstrādāts tā, lai jūs varētu izbaudīt labāko grilēšanas pieredzi.

Paturot to prātā, šis grils ir īpaši izstrādāts:

- Veselīgākai, drošākai un patīkamākai ēdiena gatavošanai ar ievērojami mazāk uzliesmojumiem pēc konstrukcijas.
- Kardināšos rezultātos mitruma bloķēšanai pārtīkai, lai iegūtu sulīgāku rezultātu un kraukšķīgu pilnību.
- Ilgstoša ēdiena gatavošanas daudzpusība, lai atraisītu jūsu grilēšanas radošumu ar kulinārijas moduli sistēmu.
- Bez piepūles u novatoriska tīrīšana, pateicoties integrētai InstaClean® ūdens tehnoloģijai.
- Efektīva grilēšana, ko nodrošina optimizēts degļu novietojums kopā ar unikālu gatavošanas režģa dizainu, kas novērš degļu aizsega nepieciešamību. Mazāks enerģijas zudums nevajadzīgu grila daļu siltdīšanai un mazāk tīrāmo daļu.
- Optimizēta jauda, kas nodrošina izcilu grilēšanas kvalitātes un gāzes patēriņa attiecību.

Izturība un uzticamība, pateicoties attiecīgo detaļu materiālu ilgstošas darbības pārbaudei.

Lai iegūtu vislabāko gatavošanas pieredzi, lūdz, glabājiet šo rokasgrāmatu drošā vietā. Pirms lietošanas ieteicams rūpīgi izlasīt sniegtos norādījumus un informāciju.

Šī rokasgrāmata palīdzēs jums viegli sagatavot grilu ēdiena gatavošanai un sniegs noderīgu informāciju, lai jūs varētu sākt grilēt pēc iespējas labākos apstākļos.

Mēs ceram, ka šis grils sagādās jums prieku un jums grilējot būs tikpat jautri, cik mums bija, to izveidojot. Campingaz® noveli jums pavadd līdz laika kopā ar ģimeni un draugiem, un mēs ceram tam palīdzēt ar savu jauno Campingaz® grilu!

1 – SVARĪGS PAZIŅOJUMS

Šajā rokasgrāmatā redzamais grils var izskatīties atšķirīgi no jūsu grila. Tas ir paredzēts tikai ilustrācijai.

Rūpīgi izpildiet šos norādījumus, lai nodrošinātu drošu lietošanu un nesabojātu savu grilkrāsnī:

Nepārveidojiet grilu. Jebkura grila modifikācija var būt bīstama.

Šī grilkrāsnis ir paredzēta normālai privātai lietošanai un nav paredzēta komerciāliem mērķiem.

- Pirms lietošanas, lūdz, uzmanīgi izlasiet norādījumus.
- Izmantojiet to tikai ārpus telpām.
- Montējot grilu, ieteicams valkāt cimdus.
- Šai grilkrāsnī neizmantojiet citus degvielas avotus, izņemot sašķidrīnātā naftas gāzi.
- Nelietojiet regulējama zemspiediena regulatoru. Izmantojiet tikai fiksētu regulatorus, kas atbilst attiecīgajiem Eiropas standartiem.
- Lai nodrošinātu jūsu grilkrāsnis drošu darbību, nekad nelietojiet režģa plāksnes, kas pilnībā pārklāj jūsu gatavošanas virsmu.
- Regulāri notīriet kurtuves pamatnes daļas, lai izvairītos no tauku un pārtikas atlikumu uzliesmošanas riska.
- Neglabājiet un nelietojiet šī grilu tuvumā benzīnu un citus viegli uzliesmojošus šķidrums vai tvaikus.
- Vismaz 60 cm rādusā ap grilu nedrīkst atrasties degoši materiāli.
- Kad tiek izmantots, šis grils ir jānovieto nost no viegli uzliesmojošiem materiāliem.
- Neatstājiet grilu bez uzraudzības, kamēr tas darbojas.
- Nepārvietojiet grilu, kad tas ir aizdedzināts.
- Lai nodrošinātu pareizu un drošu darbību, grilu drīkst darbināt uz līdzenas virsmas. Izvairieties no mīkstas virsmas, piemēram, zālāja vai dubļainas teritorijas, jo rīteņi grila svāra dēļ var iegrīmt zemē un nobloķēties.
- **UZMANĪBU!** Pieejamās detaļas var kļūt ļoti karstas. Turiet mazus bērņus atstatu.
- Uzmanīgi rīkojieties ar grila vāku, īpaši grila lietošanas laikā.
- Nenoliecieties pārī kurtuvei vai grila virsmai, jo tā var ļoti sakarst.
- Lietotājs nedrīkst manipulēt ar detaļām, kuras aizsargā ražotājs vai ražotāja pārstāvis.
- Pēc katras lietošanas reizes noslēdziet gāzes balonu.
- Ja aprīkots ar rīteņiem: izmantojiet 2 rīteņu bremžu sviras, lai novērstu grila izkustēšanos.
- Ja saņūtat gāzes smaržu:
 1. Aizveriet gāzes balona vārstu.
 2. Nodzēsiet visas atklātās liesmas.
 3. Atveriet vāku.
 4. Ja smarža turpina izplatīties, skatiet nodaļu "3.3. – Gāzes noplūdes pārbaude" vai nekavējoties meklējiet padomu no vietējā mazumtirgotāja.

2 – MONTĀŽA

2.1. Izsaiņošana

Atverot/izsaiņojot grilkrāsnī, uzmanieties, izņemot griezēju vai naža asmeni, lai nesabojātu detaļas. Katru sastāvdaļu uzmanīgi izņemiet no kastēs.

2.2. Darba vieta

Pārlicinieties, ka jums montāžai ir pietiekami plaša darba vieta. Lai nepieļautu skrāpējumus un bojājumus, izsaiņojot grilu, iesakām uzlikt kādu mīkstu materiālu vai strādāt uz mīkstas virsmas. Novietojiet visas

detaļas uz darba vietas, rūpējoties, lai starp tām būtu pietiekami daudz vietas, novērojot detaļu saskari un montāžas laikā neradot nevajadzīgas skrambas.

2.3. Instrumenti

Mēs neiesakām montāžai izmantot elektrisko skrūvgriezi. Pielietotais griezes moments varētu bojāt metālu. Jāizmanto rokas skrūvgriezis. Rūpīgi pārbaudiet, vai izmantotais modelis atbilst skrūves galvai, lai nesabojātu skrūves galvu.

2.4. Montāža

Lai jūsu Campingaz® grila montāža veiktos plūstoši, soli pa solim ir jāievēro pievienotā montāžas instrukcija. Lai izvairītos no sarežģījumiem, dažas montāžas darbības ieteicams veikt grupās pa 2 cilvēkiem. To norāda šāda piktogramma:



Grilkrāsnis tagad ir samontēta un gaida pirmās grilēšanas sesijas sākumu kopā ar jums!

Atlikuši tikai daži soļi, lai pabeigtu jūsu grila sagatavošanu:

1. Pievienojiet gāzes padevi. Skatiet 3.2. nodaļu.
2. Ievietojiet baterijas (atkarībā no modeļa). Skatiet 4.2. nodaļu.
3. Piepildiet ūdens paplāti(-es) ar ūdeni/smiltīm (pēc izvēles). Skatiet 5.1. nodaļu.

Lūdz, skatiet sīkāku informāciju par katru no šīm darbībām:

3 – GĀZES PIEVIENOŠANA UN LIETOŠANA

3.1. Gāzes balons

Šis grils ir pielāgots darbināšanai no 4,5 līdz 15 kg butāna, propāna vai butāna/propāna baloniem ar atbilstošu zema spiediena regulatoru:

• **Francija, Beļģija, Luksemburga, Lielbritānija, Īrija, Portugāle, Spānija, Itālija, Grieķija, Kipra:**
butāns 28 milibāri/propāns 37 milibāri.

• **Nīderlande, Čehija, Slovākija, Ungārija, Slovēnija, Norvēģija, Zviedrija, Dānija, Somija, Bulgārija, Turcija, Rumānija, Horvātija, Malta, Igaunija, Lietuva, Latvija, Islande:**
butāns 30 milibāri/propāns 30 milibāri.

• **Polija:**
propāns 37 milibāri.

Vienmēr pievienojiet vai nomaiņiet balonu labi vēdināmā vietā, nekad to nedarīet liesmas, dzirksteļu vai siltuma avota klātbūtnē.

Gāzes balona novietošanas un izmantošanas iespēja ratiņu nodalījumā zem grila ir atkarīga no balona augstuma. Papildinformāciju skatieties montāžas rokasgrāmatā.

3.2. Šūtene

Grilu jālieto ar elastīgu šūteni, kas piemērota lietošanai ar butāna, propāna vai butāna/propāna gāzi. Vienmēr pārbaudiet, vai izmantotajam pareizo šūteni ir pareizu garumu, kā tālāk norādīts jūsu reģionam. Šūtene nekavējoties jānomaina, ja tā ir bojāta, saplaisājusi, ja to prasā nacionālie noteikumi vai tās dzīves cikla beigās. Nevelciet u neaurodriest šūteni. Turiet to nost no visām grila detaļām, kas sakarst (11. attēls). Pārbaudiet, vai elastīgā šūtene izstiepjas normāli, nesavērpieties u neizstiepjietyes.

Francija:

Grilam ir G1/2 vītņots gāzes ieplūdes savienotājs, kas piegādāts ar iepriekš uzstādītu NF gredzenveida uzvācu u blīvi.

Tāpēc grilu var izmantot ar divu veidu elastīgām šūtenēm:

- a. Elastīgā šūtene, kas paredzēta savienošānai ar gredzenotiem uzgaljiem gan grila, gan regulatora pusē, stingri nostiprināta ar uzvācām (saskaņā ar standartu XP D 36-110). Ieteicamais šūtenes garums ir 1,25 m, bet šūtenes garums nedrīkst pārsniegt 1,50 m.
- Lai izmantotu grilu ar elastīgo šūteni XP D 36-110 (01. attēls):
 - i. Bīdīet elastīgo šūteni uz gredzenveida uzgaļa gan uz grila, gan regulatora līdž galam.
 - ii. Pabīdīet uzvācas aiz diviem pirmajiem izcilpietiem uz uzgaljiem un pievelciet tos, līdz savilkšanās galva saplīst.
 - iii. Pārbaudiet, vai nav noplūdes, izpildot 3.3. sadaļā sniegtos norādījumus.
- b. Elastīgā šūtene (saskaņā ar standartu XP D 36-112 vai NF D 36-112), kas aprīkota ar G 1/2 vītņotu uzgriezni stiprināšanai pie grila un M 20x1,5 vītņotu uzgriezni stiprināšanai pie regulatora. Ieteicamais šūtenes garums ir 1,25 m, bet šūtenes garums nedrīkst pārsniegt 1,50 m.
- Lai izmantotu grilu ar elastīgo šūteni XP D 36-112 vai NF D 36-112, G

1/2 un M 20x1,5 uzgriežņiem (02. attēls):

- Atbrīvojiet un noņemiet NF gredzenveida uzgali, lai atbrīvotu G 1/2 iepilūdes savienotāju.
- Noņemiet bīvi.
- Pievielciēt šļūtenes G 1/2 vītņoto uzgriezni uz grila iepilūdes savienotāja un M20x1,5 vītņoto uzgriezni uz regulatora izejas savienotāja, ievērojot elastīgās šļūtenes komplektācijā iekļautos norādījumus.
- Izmantojiet uzgriežņu atslēgu, lai stingri noturētu grila iepilūdes savienotāju un pievelciet vai atbrīvojiet vītņoto uzgriezni ar citu uzgriežņu atslēgu.
- Izmantojiet uzgriežņu atslēgu, lai stingri turētu regulatora izejas savienotāju.
- Pārbaudiet, vai nav noplūdes, izpildot 3.3. sadaļā sniegtos norādījumus.

Beļģija, Luksemburga, Lielbritānija, Īrija, Portugāle, Spānija, Itālija, Horvātija, Grieķija, Nīderlande, Čehijas Republika, Slovākija, Ungārija, Slovēnija, Norvēģija, Vācija, Dānija, Somija, Bulgārija, Turcija, Rumānija, Polija, Kipra, Malta, Igaunija, Lietuva, Latvija, Islande: Griekrāns ir aprīkots ar apveida savienotāju. Tā jālieto ar elastīgu šļūteni, kas piemērota lietošanai ar butāna un propāna gāzi. Šļūtenes garums nedrīkst pārsniegt 1,20 m.

3.3. Gāzes noplūdes pārbaude

Svarīgi! Nekad nelietojiet atklātu liesmu, lai pārbaudītu gāzes noplūdi.

- Strādājiet ārpus telpām, nost no visiem aizdegšanās avotiem. Nesmēķējiet.
- Pārliecinieties, ka vadības pogas atrodas pozīcijā "OFF" (O).
- Uzstādiet regulatoru uz gāzes balona saskaņā ar tā instrukciju.
- Pievienojiet šļūteni regulatoram un grilam, kā aprakstīts 3.2. sadaļā.
- Lai pārbaudītu noplūdi, izmantojiet gāzes noplūdes šķidrumu. Jūs varat arī sajaukt savu gāzes noplūdes šķidrumu, sajaucot 1 glāzi ūdens un 1 glāzi šķidrās trauku ziepes izsmidzināšanas pudelē un viegli virpuļojot, lai sajauktu.
- (03. attēls) Uzklājiet vai izsmidziniet šķidrumu savienojumiem starp balonu/regulatoru/šļūteni/grilu.
- Atveriet gāzes balona vārstu (vadības pogām jābūt noslēgtām: pozīcijā "OFF" (O)). Burbuļi gāzes noplūdes šķidrumā norāda, ka ir gāzes noplūde.
- Noplūdi var apturēt, pievelkot jebkuru šļūtenes savienojumu vai nomainot jebkuru bojātu sastāvdaļu. Grilu nedrīkst lietot, kamēr noplūde nav novērsta.
- Aizveriet gāzes balona vārstu.

Svarīgi! Vismaz reizi gadā pārbaudiet noplūdes un katru reizi, kad tiek nomainīts gāzes balons.

3.4. Gāzes balona nomaīņa

- Vienmēr strādājiet labi vēdināmā vietā, nekad to nedariet liemas, dzirksteļu vai siltuma avota tuvumā.
- (04. attēls) Atgrieziet vadības pogas pozīcijā "OFF" (O), pēc tam aizveriet gāzes balona vārstu, pagriežot rokratu.
- Noņemiet regulatoru un pārbaudiet, vai blīvēšanas savienojums ir laba stāvoklī.
- Nomainiet tukšo gāzes balonu pret pilnu un novietojiet to vietā. Uzstādiet regulatoru atpakaļ, uzmanieties, lai šļūtene netiktu nospriegota.
- Pārbaudiet, vai nav gāzes noplūdes.

4 – ELEKTRONISKĀS AIZDEZDES UN/VAI APGAISMOJUMA AKUMULATORI (atkarībā no modeļa)

4.1. Akumulatora prasības

Ja jūsu grils ir aprīkots ar elektronisko aizdedzi, tam būs nepieciešama 1xAA sārma baterija. Ja jūsu grils ir aprīkots ar elektronisko aizdedzi un fona apgaismojuma vadības pogām, tam būs nepieciešamas 4xAA sārma baterijas. Jūsu ērtībam komplektācijā ir iekļautas attiecīgās baterijas. Ja grilu ilgstoši neizmanto, ir ļoti ieteicams izņemt bateriju nodalījumu no grila un uzglabāt to atsevišķi sausā un vēsā vietā.

4.2. Akumulatora maiņa

Bateriju nodalījums atrodas zem vadības paneļa. Lai tam piekļūtu:

- Noņemiet ūdens atvilktni (05. attēls).
- Piespiediet bateriju nodalījuma 2 atbrīvošanas izciļņus zem vadības paneļa (06. attēls).
- Ievietojiet baterijas nodalījumā, ievērojot polaritāti, kā norādīts nodalījuma iekšpusē.
- Bīdīet nodalījumu atpakaļ vietā zem vadības paneļa. Ievietojot nodalījumu, tai pusei, kurā redzamas baterijas, jābūt vērstai pret jums (07. attēls).
- Pārbaudiet, vai tas darbojas! Piespiediet aizdedzes pogu vai, ja tādas nav, pagriežiet vienu no vadības cipariņām. Jums vajadzētu dzirdēt aizdedzes sistēmas dzirkstelī.

Uzmanību! Neizmantojiet vienlaikus vecas un jaunas baterijas. Neizmantojiet vienlaikus sārma, standarta (oglekļa-cinka) vai uzlādējamās baterijas. Neuzlādējamās baterijas nav jāuzlādē.

4.3. Bateriju iznīcināšana



Šis simbols, kas atrodas uz baterijām, nozīmē, ka pēc to darbības beigām baterijas ir jāizņem no ierīces un pēc tam jāpārstrādā vai atbilstoši jāiznīcina.

Baterijas nevajadzētu izmet atkritumos, bet tās jānogādā savākšanas punktā (pārstrādes centrā u.c.). Sazinieties ar jūsu vietējo pašvaldību. Nekad neizmetiet baterijas dabā. Nemēģiniet sadedzināt: noteiktu vielu (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) klātbūtnē lietotajās baterijās var būt bīstama videi un cilvēku veselībai.

5 – INSTACLEAN® ŪDENS

Ieteicams ūdens atvilktnes zem vadības paneļa piepildīt ar ūdeni. Tas ir izvēles un tas nav nepieciešams jūsu grilam, lai darbotos pareizi. Tomēr Campingaz® stingri iesaka lietot ar ūdeni, jo tas sniedz daudzus priekšrocības. Ūdens pievienošana novērš taukveid un pārtikas atlikumu iecēpšanas materiālu, tādējādi ievērojami samazinot uzliesmošanas risku. Nelielai iztvaikošanas laikā grilēšanas laikā darbojas arī tauku atgrūšana. Kad ir pienācis laiks tīrīt, pateicoties šai gudrajai sistēmai, jūs varat noņemt taukainās daļas un vienkārši nomazgāt tās ar ziepju ūdeni. Nav jāberzē!

5.1. Sagatavošanās pirms vārīšanas

- Vēlreiz pārliecinieties, ka jūsu grils ir novietots uz līdzenas un horizontālas virsmas.
- Atveriet ūdens atvilktni, līdz sasniedzat vidējo bloķēšanas stāvokli (08. attēls).
- Pārliecinieties, ka notekas aizbāznis ir stingri pievilts, lai izvairītos no ūdens noplūdes.
- Iepildiet parasto krāna ūdeni ūdens atvilktnē, izmantojot komplektācijā iekļauto trauku (atkarībā no modeļa) vai jebkuru citu mērglāzi. Lūdzu, izmantojiet ieteicamo atbilstošās ūdens atvilktnes iepildīšanas tipumu:
 - Ja jūsu griekrāsnij ir 3 galvenie degļi, piepildiet lielo ūdens atvilktni ar 1,5 l ūdens.
 - Ja jūsu griekrāsnij ir 4 galvenie degļi, piepildiet katru no divām ūdens atvilktnēm ar 0,75 l ūdens.

Piezīme. Ērtības labad jūs varat izmantot komplektā esošo tauku iztukšošanas trauku kā mērglāzi, kurai jau ir norādīti attiecīgie iepildīšanas tilpuma robeži. Varat arī izmantot katrā ūdens atvilktnē norādīto maksimālo (MAX) līmeni, lai pārliecinātos, ka jūs esat piepildījis pareizo daudzumu.

5. Aizveriet ūdens atvilktnes.

5.2. Ūdens atvilktnu izņemšana pēc gatavošanas

- Atveriet ūdens atvilktni, līdz sasniedzat vidējo bloķēšanas stāvokli (08. attēls).
- Griekrāns modeļiem ar priekšējo paneli un integrētu plauktu pirms atskrūvēšanas turiet rezerves ievērti zem iztukšošanas aizbāžņa. Visiem citiem modeļiem ar durvīm atveriet zemāk esošās durvis, lai atklātu tauku izņemšanas ievērti ar komplektā iekļauto filtru, kas novietota pie durvīm piespīrinātā turētājā. Ja tās trūkst, pārliecinieties, ka tauku izņemšanas trauks un tā turētājs ir novietoti zem atvilktnes, kuru plānojat izņemt (09. attēls).
- Pārliecinieties, ka esat ievietojuši filtru traukā ar atveri uz priekšu.
- Noņemiet iztukšošanas aizbāzni, atskrūvējot to pretējā pulksteņrādītāja kustības virzienā (10. attēls), un ļaujiet notekūdenim izplūst caur evakuācijas atveri, līdz tā ir pilnīgi tukša.
- Atkarīgi no 1.–4. darbību, lai vajadzības gadījumā izņemtu otro ūdens atvilktni.
- Tīrīšanai ūdens atvilktnes var pilnībā izņemt. Lai pilnībā izņemtu paplātes, izdriest nelielu kušību uz augšu, lai izvairītos no bloķēšanas punktiem vidus un atvērta stāvoklī.
- Pirms notekūdens izvadīšanas no konteina izmantojiet filtru, lai savāktu un nofīrētu pārtikas atliekas un blīvus taukus. Pārstrādājiet pārtikas atliekas un notekūdeni atbilstoši vietējiem likumiem.

Piezīme. Ir arī iespējams ūdens atvilktnes piepildīt ar smiltīm, nevis ūdeni.

6 – GRILA LIETOŠANA

6.1. Pirms lietošanas

Atgādinājums: pirms grila lietošanas vienmēr rūpīgi izlasiet un izprietiet instrukcijas. Turklāt pārliecinieties, ka:

- Nav gāzes noplūdes.
- (11. attēls) Šļūtene nepieskaras vienai detaļai, kas var sakarst.
- Nav aizsegta ventilācijas atveres ratiņš, īpaši grila šasiņā, kurā tiek glabāts pilnībā vai daļēji noslēgts gāzes balons.
- Ūdens atvilktnes ir pareizi ievietotas to nodalījumā un tās ir pareizi novietotas un iebīdāmas līdz galam.
- Kurtuves korpusa noņemamās InstaClean® detaļas ir samontētas pareizi (skat. 8. sadaļu – Tīrīšana un apkope).
- (12. attēls) Deglis nav aizsprēgots vai aizsegts (piemēram, ar zirnēkļa tīklu).

6.2. Pirmo reizi izmantojot grilu

Pirmo reizi lietojot, uzslīdīet griekrāsnī ar visiem tās degļiem pilnās plūsmas (FULL FLOW) pozīcijā () (ar aizvērtu vāku) apmēram 30 minūtes, lai novērstu smakas, kas rodas no jauno detaļu pārklājuma atlikumiem.

Ūdens tiek iepildīts no priekšpusēs ielādējamās tauku atvilktnēs, novēršot visu tauku un pārtikas atlikumu iecēšanu materiālā. Līdzīgi neliels iztvaikošanas daudzums grilēšanas laikā darbojas arī tauku atgrūšanai, novēršot tauku un kvēpu iecēšanu kurvutes materiālos. Kad ir pienācis laiks tīrīt, pateicoties šai gudrajai sistēmai, jūs varat noņemt taukainās grila daļas un vienkārši nomazgāt tās. Nav jāberz!

Tauku atvilktnē esošo atlikušo ūdeni var vienkārši izvadīt, izņemot aizbāzni. Premium un Onyx modeļi ir aprīkoti ar noteiktus tvertni ar nenomamu filtru blīvu tauku atdalīšanai, padarot noteiktus iznīcināšanu vēl ērtāku.

Ātri, bez piepūles un gurkstotīsi tīrs!

8 – TĪRĪŠANA UN APKOPE

Mums patīk grilēt, taču tīrīšana vienmēr ir mokoša. Tomēr tas ir ļoti svarīgs posms katrā grilēšanas sesijā. Regulāra tīrīšana atvieglo Campingaz® grila izturību un uzticamību. Izmantojot mūsu InstaClean® ūdens tehnoloģiju saskaņā ar turpmākajiem norādījumiem, mēs cenšamies padarīt jūsu grilkrāsns tīrīšanu pēc iespējas vieglāku un ērtāku:

Lai uzturētu grilu ideālā darba stāvoklī, ieteicams to regulāri notīrīt (ne vēlāk kā pēc 4 vai 5 lietošanas reizēm). Ja grilu lietojat ar ūdeni, ieteicams ūdeni nomainīt pēc katras lietošanas reizes.

Kā rīkoties:

- Pagaidiet, kamēr jūsu grils pēc grilēšanas pilnībā atdziest.
- Turpiniet ar ūdens atvilktni izņemšanu saskaņā ar 5.2. nodaļu.
- Ar nerūšējošā tērauda BBQ suku notīriet liekos netīrumus no gatavošanas režģa un pannas un ievietojiet tos trauku mazgāšanas mašīnā vai iemērciet tos ziepjūdens vannā vai viendabīgā baltā etiķa un ūdens maisījumā.
- Noņemiet InstaClean® elementus (14. attēls). Pateicoties InstaClean® ūdens tehnoloģijai, detaļas bez piepūles var notīrīt ar neabrazīvu sūkli un ziepjūdeni.
- Noskalojiet un nosusiniet.

Nemiet vērā, ka abrazīvs sūklī var sabojāt jūsu grilu.

8.1. Deglis

Regulāri pārbaudiet, vai degļa atveres neaizsedz netīrumi vai zīmekļa tīkli. Notīriet degli, izmantojot mitru sūkli (iemērciet ūdeni un trauku mazgāšanas ziepēs). Ja nepieciešams, izmantojiet mitru tērauda suku.

Pirms degļa atkārtotas izmantošanas pārliecinieties, ka visas degļa atveres nav aizsērējušas un ir sausas. Ja nepieciešams, iztīriet degli, izmantojot stieplu suku.

Ja nepieciešams, notīriet degļa gaisa ielūdes atveres (12. attēls) un degļa atveres OP (15. att.).

PIEZĪME. Regulāra tīrīšana pagarina degļa kalpošanas laiku un novērš priekšlaicīgu oksidēšanos, kas var rasties no gatavošanas skābes atlikumiem. Tomēr grila degļa oksidēšanās ir normāla parādība.

9 – UZGLABĀŠANA

- Pēc lietošanas aizveriet gāzes balona vārstu, pagriežot ripas slēdzi.
- Ja jūs novietojat savu grilkrāsni slēgtā uzglabāšanas vietā, atvienojiet gāzes balonu un glabājiet balonu ārā.
- Ja savu grilkrāsni uzglabājat ārpus telpām, Campingaz® ļoti iesaka izmantot atbilstošu apvalku, lai uzglabāšanas laikā aizsargātu grilu no laika apstākļiem un netīrumiem.
- Ja grilu ilgstoši neizmantojat, grilkrāsni ieteicams uzglabāt sausā, aizsargātā vietā (piemēram, garāžā).
- Koroziju veicina vide: tīša piesardzība jāpievērš grilkrāsni, ja to lieto jūras tuvumā; to nedrīkst uzglabāt ārā bez aizsardzības, un tas jātur aizsargāts un sausā vietā.

9.1. Campingaz® Push2Fold sānu galdi (atkarībā no modeļa)

Ja jūsu grils ir aprīkots ar Push2Fold sānu galdiem, galdus var nolaist un salocīt uz iekšu, vienkārši nospiežot sviru, kas atrodas zem sānu galda (16. attēls). Lai tos atkal paceltu horizontālā stāvoklī, vienkārši paceliet galdu atpakaļ, un tas nokļūst uz augšu. Ja nepieciešams, izlasiet komplektā iekļauto montāžas instrukciju, lai saņemtu papildu instrukcijas.

10 – PIEDERUMI

Lai palīdzētu jums maksimāli izmantot savu grilēšanas pieredzi, Campingaz® ir izstrādājis daudzus piederumus iecienītāko ēdienu gatavošanai un padarot tīrīšanu pēc iespējas vienkāršāku un ļautu jūsu grilu izmantot ilgāk:

Grilēšanas pamati	Notīriet un aizsargājiet
Augstākās klases piederumi: Lāpstīņas, knaibles u.t.t.	Pielāgoti pārsegi
Grozāmais iesms	Sukas
Picas akmens	Grilkrāsns tīrīšanas līdzekļi
Wok panna (skat. piezīmi turpmāk)	Nerūšējoša tērauda tīrīšanas līdzekļi
Paeljas kastrolītis	
Grilplāksne	

SVARĪGI! Drošības apsvērumu dēļ nelietojiet jūsu grilkrāsns Wok kulinārijas moduli (ats. 2000014584).

Tā vietā izmantojiet čuguna Wok kulinārijas moduli (Nr. 2000036961) vai Mandarin Wok kulinārijas moduli (Nr. 2000038449), kura izgatavošanas datums nav senāks par 2020. gada oktobri. Šo informāciju varat atrast uz roktura.

Lai apskatītu visu mūsu lietošanas un saņemtu vairāk informācijas, lūdz, apmeklējiet vietni www.Campingaz.com

ADG (Campingaz®) iesaka sistemātiski izmantot tās gāzes grilkrāsns ar Campingaz® piederumiem un rezerves daļām. ADG (Campingaz®) neuzņemas atbildību par jebkādiem bojājumiem vai darbības traucējumiem, kas radušies citu zīmolu piederumu un/vai rezerves daļu izmantošanas dēļ.

11 – VIDES AIZSARDZĪBA

Neaizmirstiet par vidi! Jūsu grilā ir materiāli, kurus var atgūt vai pārstrādāt. Ja vēlaties atbrīvoties no savas Wok kulinārijas, nododiet šos materiālus atkritumu savākšanas dienestam savā kopienā un sašķirojiet iepakojuma materiālus.

Elektriskie un elektroniskie atkritumi:



Šis simbols nozīmē, ka grila elektriskā sistēma jāiznīcina selektīvi.

Pēc darbmūža beigām grila elektriskā sistēma ir pareizi jānodod metāllūžņos. Elektrisko sistēmu nedrīkst izmest kopā ar nešķīrotiem sadzīves atkritumiem.

Selektīva atkritumu savākšana veicina šajos atkritumos esošo pārstrādājamo materiālu atkārtotu izmantošanu, atjaunošanu vai citus pārstrādes veidus. Nogādājiet grila elektrisko sistēmu atkritumu savākšanas centrā vai atkritumu savākšanas punktā. Ja neesat pārliecināts, sazinieties ar vietējo padomi vai pārvaldes iestādēm. Nekad neizmetiet šos materiālus dabā. Nemēģiniet sadedzināt; dažu bīstamu vielu klātbūtnē elektriskās un elektroniskās iekārtās var būt kaitīga videi un potenciāli ietekmēt cilvēku veselību.

12 – TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

Problēmas	Iespējamie cēloņi / novēršanas līdzekļi
Deglis neaizdegas	<ul style="list-style-type: none"> Gāzes padeves nepietiekamība. Regulators nedarbojas. Šļūtene, vārsts, deglis vai degļa atveres ir bloķētas.
Deglis "plaukšķ" vai nopūš pats sevi	<ul style="list-style-type: none"> Pārbaudiet gāzes padevi. Pārbaudiet šļūtenes pievienojumus. Sazinieties ar pēcārdošanas servisu.
Sprēgā nepastāvīgas liesmas	<ul style="list-style-type: none"> Jaunā balonā var būt gaiss. Turpiniet lietot, un problēma izzudīs. Sazinieties ar pēcārdošanas servisu.
Lielas liesmas uz degļa virsmas	<ul style="list-style-type: none"> Sprausla ir slikti savienota ar degli. Noregulējiet degli. Deglis ir aizsērējis (piemēram, zirnēkļu tīkli). Iztīriet degli. Sazinieties ar pēcārdošanas servisu.
Liesma ir zemu uz sprauslas	<ul style="list-style-type: none"> Balons ir gandrīz tukšs. Mainiet balonu, un problēma izzudīs. Sazinieties ar pēcārdošanas servisu.
Pārmērīga tauku uzliesmošana	<ul style="list-style-type: none"> Grila temperatūra ir pārāk augsta: samaziniet liesmu. Notīriet tauku pilienu paplāti.
Degļi iedegas ar sērskociņu, bet ne ar "PJEZO" aizdeddzi	<ul style="list-style-type: none"> Bojāta aizdedzes poga, vads vai elektrods. Pārbaudiet aizdedzes kabeļa savienojumus. Pārbaudiet elektroda un savienošanas vadu stāvokli. Sazinieties ar pēcārdošanas servisu.
Uguns jebkurā savienojumā	<ul style="list-style-type: none"> Noplūde savienojuma vietā. Nekavējoties izslēdziet gāzes padevi. Sazinieties ar pēcārdošanas servisu.
Karstuma trūkums	<ul style="list-style-type: none"> Aizsērējusi strūkla vai deglis. Sazinieties ar pēcārdošanas servisu.
Uguns aiz vadības pogas	<ul style="list-style-type: none"> Bojāta krāna ierīce. Izslēdziet ierīci. Sazinieties ar pēcārdošanas servisu.
Uguns zem vadības paneļa	<ul style="list-style-type: none"> Izslēdziet ierīci. Aizveriet gāzes balonu. Sazinieties ar pēcārdošanas servisu.

Dėkojame už „Campingaz“SM dujinės kepsninės įsigijimą!
Šis gaminyss sukurtas tam, kad užtikrintų geriausią kepimo patirtį.

Atsivėlgiant į tai, ši kepsninė garantuoja:

- Sveikesnį, saugesnį ir malonesnį gaminimą – žymiai mažiau staigiai užsiliepsnojamą.
- Burnoje tirpstantčius rezultatus, išlaikant maisto drėgnumą ir tinkamą apskrudimą.
- Ilgesnio kepimo galimybes, kad „Culinary Modular“ sistema atskleistų kepimo kūrbiškumą.
- Pastangų nereikalaujantį ir novatorišką valymą dėl integruotos „InstaClean“SM „Aqua“ technologijos.
- Veiksmingą kepimą, kurį užtikrina optimizuotos degiklio vietos bei unikalaus kepimo grotelių dizainas, dėl kurio nereikia naudoti degiklio apsauginių dalių. Svartuojama mažiau energijos, nes nebešildomos nereikalingos kepsninės dalys, ir sumažėja valomų dalių skaičius.
- Optimizuotą galią, užtikrinančią puikų kepimo ir dujų sąnaudų santykį.
- Ilgaamžiškumą ir patvarumą dėl ilgalaičių tinkamų dalių ir medžiagų bandymo.

Siekiant užtikrinti geriausią gaminimo patirtį, šią instrukciją reikia laikyti saugioje vietoje. Prieš naudojant rekomenduojame atidžiai perskaityti pateiktas instrukcijas ir informaciją.

Ši instrukcija padės lengvai paruošti kepsninę gaminimui ir joje pateiktai naudingos informacijos, kad būtų keptama kiek įmanoma geresnėmis sąlygomis.

Tikimes, kad ši kepsninė džiugins ir su ja kepti bus taip pat smagu, kaip ir mums ją gaminti. „Campingaz“SM linki smagiai leisti laiką su artimaisiais bei draugais ir tikisi prie to prisidėti su naujai įsigyta „Campingaz“SM kepsnine!

1 – SVARBUS PRANEŠIMAS

Šioje instrukcijoje vaizduojama kepsninė gali skirtis nuo turimos. Ji pateikiama tik kaip pavyzdys.

Būtina atidžiai laikytis toliau pateiktų instrukcijų, kad užtikrintume saugų naudojimą ir išvengtume kepsninės sugadinimo. Kepsninės modifikuoti negalima. Bet koks kepsninės modifikavimas gali būti pavojingas.

Ši kepsninė skirta privačiam naudojimui ir nėra skirta komercinėms reikmėms.

- Prieš naudojant atidžiai perskaityti instrukcijas.
- Naudoti tik lauke.
- Surenkant kepsninę rekomenduojama mūvėti pirštines.
- Šiai kepsninei nenaudoti jokių kitų kuro šaltinių, išskyrus suskystintas naftos dujas (SND).
- Nenaudoti reguliuojamo žemo slėgio regulatoriaus. Naudoti tik fiksuotus regulatorius, atitinkančius susijusių standartus.
- Siekiant užtikrinti saugų kepsninės naudojimą, niekada negalima naudoti plokščių-keptuvių, kurios visiškai uždengia kepimo paviršių.
- Kūryklos pagrindo dalis reikia reguliariai valyti, kad būtų išvengta riebalų pertekliaus likučių ir maisto atliekų uždegimo pavojaus.
- Šalia šios kepsninės negalima laikyti arba naudoti benzino ir kitų degių kšyčių arba garų.
- Bent 60 cm spinduliu aplink kepsninę neturi būti jokių degių medžiagų.
- Naudojant šią kepsninę, ji turi būti atokiau nuo degių medžiagų.
- Veikiančios kepsninės negalima palikti be priežiūros.
- Uždegtos kepsninės negalima jūdinti.
- Siekiant užtikrinti tinkamą ir saugų veikimą, kepsninę reikia naudoti ant lygaus paviršiaus. Vengti minkšto paviršiaus, pavyzdžiui, žolės arba dumblo žono, kadangi rataukai gali įsmęti į žemę ir užsiblokuoti dėl kepsninės svorio.
- **PERSPĖJIMAS.** Pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Saugoti nuo vaikų.
- Kepsninės dangtį reikia atsargiai liesti, ypač naudojant. Nesilenkti virš kūryklos arba kepsninės paviršiaus, kadangi jie gali labai įkaisti.
- Naudotojas negali manipuliuoti daliai, kurias apsaugojo gamintojas arba gamintojo atstovas.
- Po kiekvieno naudojimo reikia užsukti dujų balioną.
- Jei yra rataukai: naudoti 2 ant ratukų pateikiamas standžius svirtis, kad kepsninė negalėtų pajudėti.
- Užuodus dujas:
 1. Užsukti dujų baliono vožtuvą.
 2. Užgesinti visas atvirus liepsnas.
 3. Atidaryti dangtį.
 4. Jei kvapas vis dar jaučiamas, žr. skyrų „3.3 – Dujų nuotėkio tikrinimas“ arba nedelsiant susisiekti su vietos mažmenininku.

2 – SURINKIMAS

2.1 Išpakavimas

Išpakuojant kepsninę ir naudojant pjovimo įrankį arba peilį, reikia būti itin atsargiems, kad dalys nebūtų pažeistos. Kiekvieną komponentą reikia atsargiai išimti.

2.2 Darbo vieta

Būtina užtikrinti, kad surinkimui yra pakankamai vietos. Kad išpakuojant būtų išvengta subraižymų ir pažeidimų, rekomenduojame pasitiesti švelnią medžiagą arba dirbti ant švelnaus paviršiaus. Visas dalis reikia dėti ant darbo paviršiaus, užtikrinti, kad tarp jų yra pakankamai vietos, neleistis dalims liestis, kad surenkant būtų išvengta subraižymo.

2.3 Įrankiai

Nerekomenduojame surinkimui naudoti elektrinio atsuktuvo. Naudojamas sukimo momentas gali pažeisti metalines dalis. Reikia naudoti rankinį atsuktuvą. Būtina atidžiai patikrinti, ar naudojamas modelis tinka varžto galvutei, kad ji nebūtų pažeista.

2.4 Surinkimas

Kad „Campingaz“SM kepsninė būtų sklandžiai surinkta, būtina vadovautis toliau pateiktomis surinkimo instrukcijomis. Siekiant išvengti komplikacijų, kai kuriuos surinkimo veiksmus rekomenduojama atlikti 2 asmenims. Tai nurodo ši piktograma:



Kepsninę surinkta ir paruošta pirmajam kepimui!

Norint naudoti kepsninę, reikia užbaigti tik kelis veiksmus:

1. Prijungti dujų tiekiamą. Žr. 3.2 skyrį.
2. Įdėti baterijas (priklausomai nuo modelio). Žr. 4.2 skyrį.
3. Vandens padėklį (-us) pripildyti vandeniu / smėliu (pasirinktinai). Žr. 5.1 skyrį.

Informacija, susijusi su kiekvienu veiksmu, pateikta žemiau.

3 – DUJŲ PRIJUNGIMAS IR NAUDOJIMAS

3.1 Dujų balionas

Šią kepsninę galima naudoti su 4,5–15 kg butano, propano arba butano / propano balionais, turinčiais tinkamą žemo slėgio reguliatorių:

- Prancūzija, Belgija, Liuksemburgas, Jungtinė Karalystė, Airija, Portugalija, Ispanija, Italija, Graikija, Kipras: butanas 28 mbar / propanas 37 mbar.
- Nyderlandai, Čekijos Respublika, Slovakija, Vengrija, Slovėnija, Norvegija, Švedija, Danija, Suomija, Bulgarija, Turkija, Rumunija, Kroatija, Malta, Estija, Lietuva, Latvija, Islandija: butanas 30 mbar / propanas 30 mbar.
- Lenkija: propanas 37 mbar.

Balioną visada reikia jungti arba keisti gerai vėdinamoje vietoje, to niekada negalima daryti šalia liepsnų, kibirkščių arba šilumos šaltinių. Galimybė dujų balioną įdėti į ir naudoti kepsninės apačioje esančiame vežimėlio skyriuje priklauso nuo baliono aukščio. Išsamesnė informacija pateikta surinkimo instrukcijoje.

3.2 Žarna

Kepsninę reikia naudoti su lankščia žarna, tinkančia naudoti su butano, propano arba butano / propano dujomis. Visada reikia naudoti tinkamą ir tinkamo ilgio žarną laikantis konkrečiam regionui skirtų nurodymų. Žarna visada reikia pakeisti, jei ji pažeista, įtrūkusi, jei to reikalaujama pagal nacionalinius teises aktus arba pasibaigus eksploatavimo trukmei. Netraukti žarna neparduoti žarnos. Laikyti atokiau nuo kitų kepsninės dalių, kurios įkaista (11 pav.). Patikrinti, ar lankšti žarna normaliai išsitiesia jos nesunkant arba netraukiant.

Prancūzija:

Kepsninė turi G1/2 srieginę dujų įleidimo jungtį, teikiama su iš anksto sumontuota NF žiedine galine dalimi ir sandarikliu. Todėl kepsninę galima naudoti su dviem lankščių žarnų tipais:

- a. Lankščia žarna, skirta prijungti prie kepsninės ir reguliatoriaus žiediniu galiniu daliai, pritvirtintų žiedais (pagal standartą XP D 36-110). Rekomenduojamas žarnos ilgis yra 1,25 m, tačiau žarnos ilgis neturi viršyti 1,50 m. Norint naudoti kepsninę su lankščia žarna XP D 36-110 (01 pav.):
 - i. Lankščią žarną iki galo užmauti ant kepsninės ir reguliatoriaus žiedinių galinių dalių.
 - ii. Žiedus dėti už dviejų pirmųjų įvorių, esančių ant galinių dalių, ir veržti juos tol, kol veržiama galvutė nulūš.
 - iii. Laikantis 3.3 skyriuje pateiktą instrukcijų, patikrinti, ar nėra nuotėkio.

- b. Lankščia žarna (pagal standartą XP D 36-112 arba NF D 36-112) su G 1/2 sriegine veržle tvirtinimui prie kepsninės ir M 20x1,5 sriegine veržle tvirtinimui prie reguliatoriaus. Rekomenduojamas žarnos ilgis yra 1,25 m, tačiau žarnos ilgis neturi viršyti 1,50 m. Norint naudoti kepsninę su lankščia žarna XP D 36-112 arba NF D 36-112, G 1/2 ir M 20x1,5 veržlėmis (02 pav.):
 - i. NF žiedinę galinę dalį reikia atlaisvinti ir nuimti, kad būtų atlaisvinta G 1/2 įleidimo jungtis.
 - ii. Pašalinti sandarikį.
 - iii. Priveržti G 1/2 srieginę veržlę, esančią ant žarnos, prie kepsninės įleidimo jungties, o M20x1,5 srieginę veržlę prie reguliatoriaus išėjimo

- jungties laikantis su lankščia žarna pateiktų instrukcijų.
- iv. Kepšninės įleidimo jungtį reikia tvirtai laikyti veržliarakiū, o kitu veržliarakiū priveržti arba atlaisvinti srieginę veržlę.
 - v. Regulatoriaus išėjimo jungtį reikia tvirtai laikyti veržliarakiū.
 - vi. Laikantis 3.3 skyriuje pateiktų instrukcijų, patikrinti, ar nėra nuotėkio.

Belgija, Liuksemburgas, Jungtinė Karalystė, Airija, Portugalija, Ispanija, Italija, Kroatija, Graikija, Nyderlandai, Čekijos Respublika, Slovakija, Vengrija, Slovėnija, Norvegija, Švedija, Danija, Suomija, Bulgarija, Turkija, Rumunija, Lenkija, Kipras, Malta, Estija, Lietuva, Latvija, Islandija:

Kepšninėje yra žiedinė jungtis. Ją reikia naudoti su lankščia žarna, tinkancia naudoti su butano ir propano dujomis. Žarnos ilgis neturi viršyti 1,20 m.

3.3 Dujų nuotėkio tikrinimas

Svarbu: niekada dujų nuotėkio negalima tikrinti atvira liepsna.

1. Dirbti lauke, atokiau nuo visų uždegimo šaltinių. Nerūkyti.
2. Įsitikinti, kad valdymo rankenėlės yra išjungimo padėtyje „OFF“ (O).
3. Pagal instrukcijas regulatorių reikia tvirtinti prie dujų baliono.
4. Žarną jungti prie regulatoriaus ir kepsninės pagal 3.2 skyriuje aprašytas instrukcijas.
5. Nuotėkį tikrinti su dujų nuotėkio tirpalu. Dujų nuotėkio tirpalą pat galima pasidaryti patlams – 1 puodelį vandens ir 1 puodelį skysto indų ploviklio pilti į purškimo buteliuką ir šveičiami sukiojant sumaišyti.
6. (03 pav.) Tirpalu purkšti jungtis tarp baliono, regulatoriaus, žarnos ir kepsninės.
7. Atsukti dujų baliono vožtuvą (valdymo rankenėlės turi likti užsuktos: padėtis „OFF“ (O)). Jei dujų nuotėkio tirpale atsiranda burbuliukų, tai reiškia, kad dujų nuotėkis yra.
8. Nuotėkį galima pašalinti priveržus žarnos jungtį arba pakeitus sugedusį komponentą. Kepšninės negalima naudoti, kol nuotėkis nebus pašalintas.
9. Dujų baliono vožtuvą reikia užsukti.

Svarbu: tai, ar nėra nuotėkio, reikia tikrinti kartą per metus ir kiekvieną kartą keičiant dujų balioną.

3.4 Dujų baliono keitimas

1. Būtina visada dirbti gerai vėdinamoje vietoje ir niekada nedirbti šalia liepsnų, kibirkščių arba šilumos šaltinių.
2. (04 pav.) Valdymo rankenėlės turi būti padėtyje „OFF“ (O), tuomet sukant ratuką reikia užsukti dujų baliono vožtuvą.
3. Nuimti regulatorių ir patikrinti, ar sandarinimo jungtis yra geros būklės.
4. Tuščią dujų balioną reikia pakeisti pilnu ir įdėti į jam skirtą vietą. Vėl pritvirtinti regulatorių, stengiantis nepažeisti žarnos.
5. Tikrinti, ar nėra dujų nuotėkio.

4 – BATERIJOS ELEKTRONIAM UŽDEGIMUI IR (ARBA) UŽŽIEBIMUI (priklausomai nuo modelio)

4.1 Reikalavimai baterijai

Jei kepsninėje yra elektroninio uždegimo galimybė, jei reikės 1xA4 šarminės baterijos.

Jei kepsninėje yra elektroninio uždegimo galimybė ir apšviestos valdymo rankenėlės, jei reikės 4xAA šarminių baterijų.

Kad būtų patogiu, atitinkamos baterijos pridėtos prie jūsų komplekto.

Jei kepsninė nenaudojama ilgą laiką, labai rekomenduojama išimti baterijų skyrių iš kepsninės ir laikyti atskirai sausoje ir vėsioje vietoje.

4.2 Baterijų keitimas

Baterijų skyrius yra po valdymo skydelio. Norint jį pasiekti:

1. Išimti vandens stalčius (05 pav.).
2. Paspausi 2 baterijų skyrelio, esančio po valdymo skydeliu, skirtukas (06 pav.).
3. Įdėti baterijas į skyrelį, atsižvelgiant į baterijos polių, nurodytus skyrelyje.
4. Skyrelį vėl gražinti į vietą, po valdymo skydeliu. Skyrelio, kur matomos baterijos, pusė turi būti nukreipta į baterijas dedantį asmenį (07 pav.).
5. Patikrinti, ar veikia! Paspausi uždegimo mygtuką arba, jei jo nėra, pasukti vieną iš valdymo rankenėlių. Turėtų pasigirsti uždegimo sistemos kibirkščiavimas.

Perspėjimas. Nemaišyti senų ir naujų baterijų. Nemaišyti šarminių, standartinių (anglies-cinko) arba įkraunamų baterijų. Neįkraunamų baterijų negalima įkrauti pakartotinai.

4.3 Baterijų šalinimas



Šis ant baterijų nurodytas simbolis reiškia, kad beveikiančias baterijas reikia išimti iš įrenginio ir surišiuoti arba tinkamai pašalinti.

Baterijų negalima mesti į šiukšlių dėžę, jas reikia atnešti į surinkimo vietą (perdirbimo centrą ir pan.). Išliukius klausimų, reikia kreiptis į vietos savivaldos instituciją. Baterijų niekada negalima išmesti gamtoje. Nebandyti degtinti: tam tikros panaudotų baterijų medžiagos (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) gali būti pavojingos aplinkai ir žmogui sveikatai.

5 – INSTACLEAN® AQUA

Rekomenduojama į vandens stalčius, esančius po valdymo skydeliu, pripilti

vandens. Tai neprivaloma ir nebūtina, kad kepsninė tinkamai veiktų. Tačiau „Campingaz“ labai rekomenduoja naudoti su vandeniu, kadangi tai teikia naudos. Vanduo neleidžia, kad prie medžiagų priekptų riebalų likučiai ir maisto atliekos, taip žymiai sumažinamas staigus užsiliepsnojimo pavojus. Nidedelis garavimas kemaž taip pat puikiai apsaugo nuo riebalų likučių. Dėl šios pūtikos sistemos riebaluotas kepsninės dalis galima lengvai nuplauti muiluotu vandeniu. Nereikia šveisti!

5.1 Pasiruošimas gaminimui

1. Kepšninė turi būti pastatyta ant lygaus ir horizontalaus paviršiaus.
2. Vandens stalčių reikia atidaryti tiek, kad būtų pasiekta tarpinė užraktas padėtis (08 pav.).
3. Vandens kamštis turi būti tinkamai priveržtas, kad nebūtų vandens nuotėkio.
4. Vandens stalčių reikia pripildyti paprastu vandeniu iš čiaupo naudojant pateiktą talpą (priklausomai nuo modelio) arba bet kokį kitą indą. Rekomenduojamas atitinkamo vandens stalčiaus užpildymo tūris:
 - Jei kepsninėje yra 3 pagrindiniai degikliai, didelį vandens stalčių reikia pripildyti 1,5 l vandens.
 - Jei kepsninėje yra 4 pagrindiniai degikliai, kiekvieną vandens stalčių reikia pripildyti 0,75 l vandens.

Pastaba. Kad būtų patogiau, kaip matavimo indą galima naudoti pateiktą riebalų surinkimo talpą, ant kurios jau yra pažymėtos pildymo padalos. Taip pat siekiant užtikrinti, kad stalčiai pripildyti tinkamai, galima vadovautis MAX lygio žyma, nurodyta kiekviename vandens stalčiuje.

5. Uždaryti vandens stalčius.

5.2 Vandens stalčių ištuštinimas po gaminimo

1. Vandens stalčių reikia atidaryti tiek, kad būtų pasiekta tarpinė užraktas padėtis (08 pav.).
 2. Naudojant kepsninų modelius, kuriuose yra priekinis skydelis ir integruota lentyna, prieš atsukant išleidimo kamštį po juo reikia laikyti tuščią talpą. Naudojant kitus modelius su durelėmis, reikia atidaryti dureles, kad matytųsi riebalų surinkimo talpa su filtru, įrengta lateke, pritvirtintame prie durelių. Jei juos nėra, riebalų surinkimo talpą ir jos lataką reikia sumontuoti po stalčiumi, kurį ketinama ištuštinti (09 pav.).
 3. Talpoje būtina įstatyti filtrą, o piršto anga turi būti nukreipta į priekį.
 4. Išleidimo kamštį reikia išimti sukant jį prieš laikrodžio rodyklę (10 pav.) ir paaukti, kol visiškai ištekės nesvarus vanduo.
 5. Jei laikoma, antrąjį vandens stalčių taip pat reikia ištuštinti atliekant 1–4 veiksmus.
 6. Vandens stalčius galima visiškai išimti valymui. Norint visiškai išimti padėklus, juos reikia šiek tiek pakelti, kad jie atsilaivintų nuo fiksavimo vietų tarpinėje ir atvirroje padėtyje.
 7. Prieš šalinant nesvarų vandenį iš talpos, būtina jį filtruoti, kad būtų surinktos ir pašalintos maisto atliekos bei tiršti riebalai. Maisto atliekas ir nesvarų vandenį reikia šalinti pagal vietos teises aktus.
- Pastaba.** Taip pat vandens stalčius galima pripildyti smėliu, o ne vandeniu.

6 – KEPŠNINĖS NAUDOJIMAS

6.1 Prieš naudojimą

- Priminimas.** Prieš naudojant kepsninę būtina visada atidžiai perskaityti ir suprasti instrukcijas. Be to, reikia užtikrinti, kad:
- Nėra dujų nuotėkio.
 - (11 pav.) Žarna neličia kitų, galinčių įkaišti komponentų.
 - Vežimelyje esančios ventiliacijos angos nėra blokuojamos, ypač kepsninės važiuoklėje, kur laikomos dujų balionas, ir yra visiškai arba iš dalies apsaugotos.
 - Vandens stalčiai tinkamai įdėti į savo skyrių ir tinkamai nustatyti bei įstumti tiek, kiek įmanoma.
 - Išimamos kūryklos korpuso „InstaClean®“ dalys tinkamai surinktos (žr. 8 skyrių – Valymas ir techninė priežiūra).
 - (12 pav.) Degiklio niekas neblokuoja arba neužstoja (pvz., voratinkliai).

6.2 Kepšninės naudojimas pirmą kartą

Naudojant pirmą kartą, kepsninę ir visus jos degiklius, nustatytus padėtyje FULL FLOW (☼), (uždarius dangtį) reikia kaitinti maždaug 30 min., kad būtų pašalinti naujų dalių dangos likučiai kvapai.

6.3 Kepšninės pagrindinių degiklių ir šoninio degiklio uždegimas (šoninio degiklio uždegimas pasiekiamas tik modeliuose, kuriuose yra šoninis degiklis)

- Atsukti dujų baliono vožtuvą.
- Atidaryti gaminimo dangtį.
- Įsitikinti, kad valdymo rankenėlės yra išjungimo padėtyje „OFF“ (O).
- Modeliuose, kuriuose yra šoninis degiklis, jis gali veikti nepriklausomai arba kartu su kitais kepsninės degikliais. Prieš uždegant šoninį degiklį, būtina įsitikinti, kad atidarytas apsauginis šoninio degiklio dangtelis (13 pav.). Negalima naudoti kepsninės arba puodo, mažesnio nei 12 cm arba didesnio nei 24 cm.

Pastaba. Negalima lenktis virš kūryklos uždegant kepsninę!

Jei kepsninėje yra pjezo uždegimas:

- Paspausi ir pasukti valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę ir nustatyti ją padėtyje FULL FLOW (☼) (04 pav.).

- Paspausti uždegimo mygtuką (🔥), kol jis spragtelės.
- Jei degiklis neužsidega po 4 arba 5 bandymų, reikia palaukti 5 minutes ir kartoti operaciją.
- Norint uždegti šoninį degiklį, reikia kartoti tuos pačius veiksmus, pasukti valdymo rankenėlę, esančią šalia šoninio degiklio, ir paspausti tą patį degiklį, esantį valdymo skydelio dešinėje, šalia šios piktogramos (🔥).

Jei kepsninėje yra elektroninis uždegimas:

- Paspausti ir pasukti valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę ir nustatyti ją padėtyje FULL FLOW (🔥) (04 pav.).
- Paspausti uždegimo mygtuką (🔥). Turėtų girdėti tikėjimo garsas, po kurio prie degiklio pasirodo kibirkščiai. Uždegimo mygtuką reikia spausti toliau kelias sekundes, kol degiklis užsidegs.
- Jei degiklis neužsidega po 4 arba 5 bandymų, reikia palaukti 5 minutes ir kartoti operaciją.
- Norint uždegti šoninį degiklį, reikia kartoti tuos pačius veiksmus, pasukti valdymo rankenėlę, esančią šalia šoninio degiklio, ir paspausti tą patį elektroninį degiklį, esantį ant valdymo skydelio.

Jei kepsninėje yra automatinis „Campingaz“ InstaStart™ uždegimas:

- Paspausti ir pasukti valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę ir nustatyti ją padėtyje FULL FLOW (🔥) (04 pav.). Valdymo rankenėlę reikia laikyti nuspausta – iš elektroninio degiklio sklės tikėjimo garsas, po kurio prie degiklio pasirodo kibirkščiai. Degikliui degant, valdymo rankenėlę reikia pasukti į padėtį FULL FLOW (🔥) (04 pav.).
- Norint uždegti šoninį degiklį, reikia kartoti tuos pačius veiksmus, paspausti ir pasukti valdymo rankenėlę, esančią šalia šoninio degiklio.

PASTABA. Jei degiklis arba šoninis degiklis neužsidega po maždaug 10 sekundžių, reikia palaukti 5 minutes ir kartoti operaciją.

Užsidegus pirmajam pagrindiniam degikliui, yra du kito degiklio uždegimo būdai:

1. Reikia kartoti aukščiau aprašytą uždegimo operaciją
2. Uždegti degiklį, esantį kairėje arba dešinėje nuo jau uždegtro degiklio, nustatant valdymo rankenėlę į padėtį FULL FLOW (🔥), taip bus jungtas kryžminis uždegimas.

6.4 Rankinis uždegimas

Jei pjezo arba elektroninis uždegimas neveikia, kepsninę galima uždegti rankiniu būdu.

1. Atidaryti gaminimo dangtį.
2. Įsitikinti, kad valdymo rankenėlės yra išjungimo padėtyje „OFF“ (O).
3. Nuimti kepsnį grotelės ir keptuves.
4. Uždegti degtuką ir pridėti jį prie norimo uždegti degiklio.
5. Paspausti valdymo rankenėlę ir pasukti prieš laikrodžio rodyklę, kol ji bus padėtyje FULL FLOW (🔥).
6. Grotelės ir keptuves grąžinti į vietą mūvint apsaugines pirštines.

6.5 Kepsninės gesinimas

a. Pagrindiniai degikliai

(04 pav.) Valdymo rankenėlės nustatyti išjungimo padėtyje „OFF“ (O), tuomet užsukti dujų baliono vožtuvą.

b. Šoninis degiklis (jei jis yra modelyje)

(04 pav.) Šoninio degiklio rankenėlę nustatyti išjungimo padėtyje „OFF“ (O), tuomet užsukti dujų baliono vožtuvą, jei kepsninės pagrindiniai degikliai nebeu naudojami.

6.6 Valdymo skydelio apšvietimas (tik pasirinktuose modeliuose)

Valdymo rankenėlės su „InstaStart“ funkcija iškart švies, kai valdymo rankenėlė bus pasukta į dujų srovės tiekimo padėtį.

Be to, jei kepsninė turi būti išjungta, apšvietimas nurodo, kad valdymo rankenėlės vožtuvais vis dar atsuktas arba valdymo rankenėlė nebuvo tinkamai išjungta.

Pastaba. Apšvietimas nenurodo dujų arba liepsnos. LED pakeisti negalima.

7 – GAMINIMO PATIRTIS

Kai kepsninė uždegtą, metas pradėti kepti! Prieš dedant maistą ant kepsninės geriausia ją palikti kaiti kelias minutes. Kaip ir keptant keptuvėje arba orkaitėje, tai padeda pasiekti tinkamą kepimo temperatūrą ir neleidžia maistui prilipti bei užtikrina jo traškumą ir apskrudimą. „Campingaz“ visada rekomenduoja mūvėti apsaugines pirštines liečiant komponentus, kurie gali būti labai įkaitę.

7.1 Neribotos gaminimo galimybės

Žinoma, kad įvairūs kepsninės kepsnį paviršiai tinka tam tikriems maisto produktams.

Ant grotelių geriausia kepti riebią mėsa, pavyzdžiui, dešrelės ir kepsnis bei paukštienos odelė. Šiluma perduodama tiesiai iš liepsnos maistui, todėl gaminant ant grotelių paviršius paprastai labiau įkaista. Ketūs susergia ir sustiprina karštį, todėl prisiliesiant maistas paruduoja arba apskrudina. Tai mėgsta kiekvienas kepsnių ir dešrelių mylėtojas. Be to, maistas nekepa savo paties riebaluose.

Keptuvės / plokštės labiau tinka gležnesniems maisto produktams kepti, pavyzdžiui, žuvis, jūros gėrybės, daržovės, vaisiams arba kubeliais supjaustytiems maisto produktams. Keptuvės / plokštės tolygiai perduoda

karštį nuo ketaus paviršiaus maisto produktams, todėl jie tolygiai iškepa ir paruduoja. Liepsnos niekada neliečia maisto, o tai reiškia, kad maistas apsaugotas nuo užsidegimo ar pajudavimo. Taip pat keptuves / plokštės galima naudoti skystiems arba tiršties maisto produktams kepti, pavyzdžiui, kiaušiniams arba blynams.

Kadangi visi maisto produktai skirtingai kepa, kepsninėje taip pat yra šiluma palaikančios grotelės. Tai mažesnes antrosios grotelės, kurios įrengtos virš pagrindinių grotelių ir iš esmės naudojamos tam, kad iškeptas maistas išliktų karštas. Tokiu būdu galima ramiai kepti lėčiau kepančią maistą. Šiluma palaikančias grotelės taip pat galima naudoti kaip papildomą kepimo paviršių, kai kepsninę naudojama kaip orkaitę keptimi netiesioginėje kaitroje, pavyzdžiui, idarytiems pomidorams, iškeptoms bulvėms arba duonai.

Skirtingi kepsninės kepimo paviršiai leidžia gaminti įvairius receptus.

7.2 Ilgesnio kepimo galimybės padės atskleisti kūrybingumą

Raginame išbandyti „Campingaz“ Culinary Modular“ keičiamus gaminimo sprendimus!

Tereikia išimti vidinį ketaus modulinį grotelių žiedą ir įdėti vieną iš įvairių „Campingaz“ Culinary Modular“ kepsninės priedų. Pasirinkus „Campingaz“ Culinary Modular“ priedus, galima gaminti viską, ko širdis geidžia – picas, paeilias ir net kiniškoje keptuvėje gaminamus patiekalus.

7.3 Atidaryti ar uždaryti dangtį? Gaminimas tiesioginėje arba netiesioginėje kaitroje

Norint iškepti tobulą kepsnį naudojant „Campingaz“ kinišką keptuvę arba keptant ant plokščių, geriausia neuždaryti kepsninės dangčio. Taip karštis tiesiogiai perduodamas maistui per įkaitusias grotelės, keptuvę arba plokštę. Tačiau kepsninę taip pat galima naudoti kaip orkaitę, kai jos dangtis uždarytas. Šiuo atveju karštis netiesiogiai perduodamas maistui karštu oru, cirkuliuojančiu dangtyje. „Campingaz“ vištienos keptuvas, šiluma palaikančios grotelės arba kepimo išmai puikiai tinka keptimi netiesioginėje kaitroje, tačiau šis būdas itin mėgstamas picai kepti. Naudojant „Campingaz“ picos kepimo akmenį, pica bus traški ir tobulai iškepta.

7.4 Sultingas ir traškus maistas!

Keptas ant grotelių yra puikus būdas pagaminti gardu maistą virš atviros liepsnos. Tačiau kaip išlaikyti maisto sultingumą ir gardų traškumą?

„Campingaz“ energijos sistema „Blue Flame“ skatina šilumą vandens garavimą, kuris neleidžia išgaruoti drėgmei išlaikant maisto sultingumą ir traškia plutele.

Energijos sistema „Blue Flame“ išlaiko kepamo maisto sultingumą ir traškumą, nesvarbu, ar skrudinate, ar keptate. Prieš naudojant būtina užtikrinti, kad vandens stalčiai tinkamai pripildyti.

7.5 Sveikesnis, saugesnis ir malonesnis gaminimas – žymiai mažiau staigių užsiliepsnojimų

Naujoji „Campingaz“ energijos sistema „Blue Flame“ garantuoja gretesnę įkaitimą, optimalų šilumos paskirstymą ir žymiai mažiau staigių užsiliepsnojimų.

Užsiliepsnojimas gali būti pavojingas, kadangi jis greitai gali tapti nebevaldomas ir gali prireikti jį užgesinti. Be to, geltona liepsna gali sugadinti kepamą maistą – jo skonis gali suprastėti. O juodos sritys ant apdegusio ir iškepto maisto produktų yra kancerogeninių cheminių medžiagų šaltinis.

Naujos formos degiklis protingai paskirsto liepsnos po visu kepimo paviršiumi ir užtikrina tobulai vienodą šilumos paskirstymą. Degiklio apsauginė dalis integruota į ketaus grotelės, taip pašalinant degiklio apsauginį sluoksnį po gaminimo paviršiumi. Ši apsauginė dalis apsaugo nuo karštų riebalų ir sulčių kaupimosi, kas gali lemti pavojingą užsiliepsnojimą kūrykloje. Vanduo, kurį tiekia „InstaClean“ Aqua“, taip pat apsaugo nuo užsidegimo.

7.6 Daugiau jokio šveitimo!

Kepsninėje integruota sumani ir pastangų nereikalaujanti „Campingaz“ InstaClean Aqua“ technologija išnaudoja vandens potencialą ir užtikrina, kad valymas būtų ku paprastesnis.

Priekiniai riebalai surinkimo stalčiai pripildomi vandeniu, todėl riebalų ir maisto atliekų likučiai nepriekia prie paviršiaus. Nedeidėlis garavimas keptant taip pat puikiai apsaugo nuo riebalų likučių – riebalai ir nešvarumai nepriekia prie kūryklos medžiagų. Dėl šios puikios sistemos riebaluotas kepsninės dalis galima lengvai nuvalyti ir nuplauti. Nereikia šveisti! Nešvarų vandenį iš riebalų surinkimo stalčiaus galima išleisti iš esmės kamštį. „Premium“ ir „Onyx“ modeliuose įrengta nešvaraus vandens talpa, įskaitant išimamą filtrą, kad būtų galima atskirti tirštus riebalus – taip dar patogiau šalinti nešvarų vandenį. Greita, paprasta ir nepriekaištingai švaru!

8 – VALYMAS IR TECHINĖ PRIEŽIŪRA

Kepti smagu, tačiau valymas visada yra kančia. Tačiau tai labai svarbi kiekvieno kepimo dalis. Reguliariai valant, išsaugamos „Campingaz“ kepsninės ilgaamžiškumas ir patikimumas. Naudojant „InstaClean“ Aqua“ technologiją ir laikantis toliau pateiktų instrukcijų, siekiame, kad kepsninę valyti būtų paprasta ir patogiu. Kad kepsninė išliktų puikios būklės, rekomenduojama ją reguliariai valyti (daugiausia panaudojus 4 arba 5 kartus). Jei kepsninę naudojama su vandeniu, rekomenduojama po kiekvieno naudojimo vandenį pakeisti.

Veiksmai:

- Po naudojimo reikia palaukti, kol kepsninė atvės.
- Vandeniš iš vandens stalčių reikia išplinti laikantis 5.2 skyriuje pateiktų instrukcijų.
- Nerūdijančio plieno kepsninės šepetiu nuo kepimo grotelių ir keptuvių reikia pašalinti nešvarumus. Po to jas galima dėti į indaplovę arba įmerkti į muiluoto vandens arba baltojo acto ir vandens mišinio vonelę.
- Tuomet reikia išimti „InstaClean™“ elementus (14 pav.). Dėl „InstaClean™ Aqua“ technologijos dalimis nuvalyti turėtų pakakti nebraižančios kempinės ir muiluoto vandens.
- Nuplauti ir išdžiovinti.

Pastaba – braižančios kempinės gali pažeisti kepsninę.

8.1 Degiklis

Būtina reguliariai tikrinti, ar degiklio angų neblokuoja nešvarumai arba voratinkliai.

Degiklį reikia valyti drėgna kempine (sudrėkinta vandeniu ir indų plovikliu). Jei reikia, naudoti drėgną plieninį šepetį.

Prieš vėl naudojant degiklį, būtina įsitikinti, kad degiklio angos nėra užkimštos ir yra sausos. Jei reikia, degiklį galima valyti vieliniu šepetiu. Jei reikia, išvalykite degiklio oro įleidimo angas (12 pav.) ir degiklio angas OP (15 pav.).

PASTABA. Reguliariai valant, ilgėja degiklio naudojimo trukmė ir apsaugoma nuo priešlaikinės oksidacijos, kurią gali lemti rūgščių likučiai. Tačiau nereikėtų nerimauti dėl kepsninės degiklio oksidacijos – tai normalu.

9 – LAIKYMAS

- Po naudojimo reikia užsukti dujų baliono vožtuvą.
- Jei kepsninė bus laikoma uždaroje vietoje, dujų balioną reikia atjungti ir laikyti lauke.
- Jei kepsninė laikoma lauke, „Campingaz™“ labai rekomenduoja naudoti tinkamą uždangalą kepsninei apsaugoti nuo oro sąlygų ir nešvarumų.
- Kepsninės nenaudojant ilgą laiką, rekomenduojama ją laikyti sausoje, apsaugotoje vietoje (pvz., garaže).
- Korozijai palanki aplinka: kepsninei reikia skirti ypatingą dėmesį, jei ji naudojama prie jūros; jos negalima laikyti lauke neuždengtos, ji turi būti apsaugota ir laikoma sausoje vietoje.

9.1 „Campingaz® Push2Fold“ šoniniai stalviršiai (priklausomai nuo modelio)

Jei kepsninėje yra „Push2Fold“ šoniniai stalviršiai, juos galima nuleisti ir sulenkti paspaudus svirtį, esančią po šoniniu stalviršiu (16 pav.). Norint vėl nustatyti horizontalioje padėtyje, stalviršį reikia tiesiog pakelti – jis užsifiksuoja. Daugiau informacijos galima rasti surinkimo instrukcijose, pridėtosse prie pakuotės.

10 – PRIEDAI

Norint pasinaudoti visomis kepsninės teikiamomis galimybėmis, „Campingaz™“ sukūrė įvairių priedų, kurie padės ruošti mėgstamiausius patiekalus, supaprastins valymo procedūrą ir užtikrins, kad kepsninė tarnautų ilgiau:

Pagrindiniai kepimo reikmenys	Valymas ir apsauga
Pagrindiniai kepimo reikmenys	Pritaikyti dangčiai
Kepimo iešmas	Šepetiai
Picos kepimo akmuo	Kepsninės valymo priemonės
Kiniška keptuvė (žr. pastabą žemiau)	Nerūdijančio plieno valymo priemonės
Paelijų keptuvė	
Plokštė-keptuvė	

SVARBU: Saugumo sumetimais, ant kepsninės negalima naudoti „Culinary Modular Wok“ (nuor. 2000014584). Vietoj jos galima naudoti „Culinary Modular Cast Iron Wok“ (nuor. 2000036961) arba „Culinary Modular Mandarin Wok“ (nuor. 2000038449), pagamintą ne vėliau nei 2020 m. spalį. Ši informacija bus pažymėta ant rankenos.

Visą asortimentą ir išsamią informaciją galima rasti svetainėje www.Campingaz.com

ADG („Campingaz™“) rekomenduoja, kad jos dujinės kepsninės būtų naudojamos su priedais ir atsarginėmis dalimis, kurias gamina „Campingaz™“. ADG („Campingaz™“) neprisima jokios atsakomybės už žalą arba gedimus, kuriuos lėmė naudojami priedai ir (arba) atsarginės dalys, pagaminti kitų prekės ženklų.

11 – APLINKOS APSAUGA

Aplinka rūpintis būtina! Kepsninėje yra medžiagų, kurias galima panaudoti arba perdirbti. Norint pašalinti kepsninę, šias medžiagas reikia perduoti į atliekų surinkimo vietą, o pakavimo medžiagas – surūšiuoti.

Elektros ir elektroninės atliekos:



Šis simbolis reiškia, kad kepsninės elektros sistema reikia išmesti atskirai. Pasibaigus kepsninės elektros sistemos naudojimo laikui, ją reikia išmesti tinkamai. Elektros sistemos negalima išmesti su nerūšiuojamomis buitinėmis atliekomis.

Rūšiuojamas atliekas galima pakartotinai panaudoti, perdirbti arba kitaip išgauti jose esančias perdirbamas medžiagas. Kepsninės elektros sistema reikia atiduoti į atliekų utilizavimo centrą arba atliekų surinkimo vietą. Iškilus klausimų ar turint abejonų, reikia kreiptis į vietos savivaldos instituciją. Šių medžiagų niekada negalima išmesti gamtoje. Negalima deginti. Tam tikros pavojingos medžiagos, esančios elektros ir elektroninėje įrangoje, gali būti kenksmingos aplinkai ir gali turėti neigiamą poveikį žmonių sveikatai.

12 – GEDIMŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS

Problemos	Galimos priežastys / sprendimo būdai
Degiklis neužsidega	<ul style="list-style-type: none"> • Trūksta dujų. • Neveikia regulatorius. • Žarna, vožtuvas, degiklis arba degiklio angos užblokuotos.
Degiklis užgęsta	<ul style="list-style-type: none"> • Patikrinti dujų tiekimą. • Patikrinti žarnos jungtis. • Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.
Liepsna nėra stabili	<ul style="list-style-type: none"> • Naujame balione gali būti oro. Problema išnyks naudojant toliau. • Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.
Didelė liepsna ant degiklio paviršiaus	<ul style="list-style-type: none"> • Purkštukas blogai prijungtas prie degiklio. Sureguliuoti degiklį. • Degiklis užblokuotas (pvz., voratinkliai). Nuvalyti degiklį. • Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.
Liepsna silpna	<ul style="list-style-type: none"> • Balionas beveik tuščias. Pakeisti balioną. Problema išnyks naudojant toliau. • Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.
Riebalų pertekliaus užsiliepsnojimas	<ul style="list-style-type: none"> • Kepsninės temperatūra per aukšta: sumažinti liepsną. • Išvalyti riebalų surinkimo padėklą.
Degikliai uždegami degtuku, tačiau ne pjezo degikliu	<ul style="list-style-type: none"> • Sugedęs degiklio mygtukas, laidas arba elektrodas. Patikrinti degiklio kabelio jungtis. • Patikrinti elektrodo ir jungiamojo laido būklę. • Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.
Gaisras bet kurioje jungtyje	<ul style="list-style-type: none"> • Nuotėkis jungtyje. • Nedelsiant išjungti dujų tiekimą. • Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.
Nepakankamas karštis	<ul style="list-style-type: none"> • Užsikimšęs purkštukas arba degiklis. • Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.
Gaisras už valdymo rankenėlės	<ul style="list-style-type: none"> • Sugedęs čiaupas. • Išjungti prietaisą. • Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.
Gaisras po valdymo skydeliu	<ul style="list-style-type: none"> • Išjungti prietaisą. • Užsukti dujų balioną. • Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.

Ευχαριστούμε που επιλέξατε το μάρτυρμπεκου αερίου της Campingaz!
Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για να εγγυηθεί τη μέγιστη απόλαυσή σας στην καλύτερη εμπειρία ψήσιματος.

Έχοντας αυτόν τον στόχο, η σχάρα έχει σχεδιαστεί ειδικά για:

- Για υγιείς, πιο ασφαλείς και πιο διασκεδαστικό μαγείρεμα, με σχεδιασμό για πολύ λιγότερες αναζωπυρώσεις.
- Λαχταριστά αποτελέσματα, παγιδύοντας την υγρασία του φαγητού για πιο ζουμερά αποτελέσματα και τραγανή τελειότητα.
- Ευελιξία μαγειρέματος που διαρκεί, για την απελευθέρωση της δημιουργικότητάς σας στη σχάρα με το σύστημα Culinary Modular.
- Εύκολο και καινοτόμο καθαρισμό χάρη στον ενσωματωμένη τεχνολογία InstaClean® Aqua.
- Αποτελεσματικό ψήσιμο εξαιτίας των βελτιστοποιημένων θέσεων του καυστήρα σε συνδυασμό με ένα μοναδικό σχεδιασμό πλεγμάτων μαγειρέματος, που αποτρέπει την ανάγκη προστατευτικών καυστήρα. Λιγότερη απώλεια περιττής ενέργειας και λιγότερα εξαρτήματα μάρτυρμπεκου για καθαρισμό.
- Βελτιστοποιημένη ισχύ που προσφέρει άριστη απόδοση ψήσιματος και αναλογία κατανάλωσης φυσικού αερίου.
- Ανθεκτικότητα και αξιοπιστία λόγω μακροχρόνιων δοκιμών των αντίστοιχων εξαρτημάτων και υλικών.

Για την καλύτερη εμπειρία ψήσιματος, φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο σε ασφαλείς μέρους. Πριν τη χρήση, σας συστήνουμε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες και τις πληροφορίες που παρέχονται.

Αυτό το εγχειρίδιο θα σας βοηθήσει να προετοιμάσετε εύκολα τη σχάρα για το μαγείρεμα και θα σας δώσει χρήσιμες πληροφορίες, ώστε να ξεκινήσετε να ψήνετε στη σχάρα υπό τις καλύτερες δυνατές συνθήκες. Ελπίζουμε αυτή η ψησταριά να σας φέρει χαρά και να απολάυσετε τόσο το ψήσιμο σε αυτήν, όσο διασκεδάσατε εμείς τον σχεδιασμό της. Η Campingaz® σας εύχεται τις πιο ευχάριστες στιγμές με την οικογένεια και τους φίλους σας και ελπίζουμε να συνεισφέρετε σε αυτές με τη νέα σας σχάρα Campingaz®!

1 - ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Η σχάρα που απεικονίζεται σε αυτό το εγχειρίδιο, ενδέχεται να είναι διαφορετική από τη δική σας. Το σχέδιο εξυπηρετεί μόνο τους σκοπούς της εικονογράφησης.

Ακολουθήστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες για να διασφαλίσετε την ασφαλή χρήση και να αποφυγείτε την πρόκληση ζημιών στο μάρτυρμπεκού σας:

Μην τροποποιείτε τη σχάρα. Οποιαδήποτε τροποποίηση της σχάρας μπορεί να είναι επικίνδυνη. Αυτό το μάρτυρμπεκού έχει σχεδιαστεί για τη συνήθη ιδιωτική χρήση και δεν προορίζεται για εμπορικούς σκοπούς.

- Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν από τη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σε εξωτερικούς χώρους.
- Κατά τη συναρμολόγηση της σχάρας σας συνιστούμε να φοράτε γάντια.
- Μην χρησιμοποιείτε άλλες πηγές καύσιμου εκτός από LPG σε αυτό το μάρτυρμπεκού.
- Μην χρησιμοποιείτε προσαρμοζόμενο ρυθμιστή χαμηλής πίεσης. Χρησιμοποιείτε μόνο σταθερούς ρυθμιστές που συμμορφώνονται με τα ευρωπαϊκά πρότυπα.
- Για να διασφαλίσετε την ασφαλή λειτουργία του μάρτυρμπεκού σας, μην χρησιμοποιείτε ποτέ πλάκες ψήσιματος που να καλύπτουν το 100% της επιφάνειας μαγειρέματός σας.
- Καθαρίζετε τακτικά τα εξαρτήματα στη βάση της εστίας για να αποφεύγετε τον κίνδυνο αναζωπυρώσεων από την περίσσεια λιπαρών υπολειμμάτων και υπολειμμάτων τροφίμων.
- Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε βενζίνη και άλλα εύφλεκτα υγρά ή ατμούς κοντά στη σχάρα.
- Μην τοποθετείτε καύσιμα υλικά σε ακτίνες τουλάχιστον 60 εκατοστών γύρω από τη σχάρα.
- Η σχάρα πρέπει να φυλάσσεται μακριά από εύφλεκτα υλικά όταν χρησιμοποιείται.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς παρακολούθηση ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην μετακινείτε τη σχάρα όσο είναι αναμμένη.
- Για να διασφαλίσει η σωστή και ασφαλή λειτουργία, η σχάρα πρέπει να λειτουργεί πάνω σε επίπεδη επιφάνεια. Αποφύγετε μαλακές επιφάνειες όπως το γρασιδί ή το λασπωμένο έδαφος, καθώς οι περιστρεφόμενοι τροχίσκοι μπορεί να βυθιστούν στο έδαφος και να μπλοκάρουν λόγω του βάρους της σχάρας.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα προσβάσιμα εξαρτήματα μπορεί να είναι πολύ καυτά. Κρατήστε μακριά τα παιδιά.
- Διαχειριστείτε το καπνί της σχάρας σας προσεκτικά, ειδικά κατά τη χρήση. Μην γέρνετε πάνω από την εστία ή την επιφάνεια της σχάρας, γιατί μπορεί να γίνει πολύ καυτή.
- Ο χρήστης δεν πρέπει να χρησιμοποιεί τα προστατευμένα από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του κατασκευαστή εξαρτήματα.
- Κλείστε τη φιάλη αερίου μετά από κάθε χρήση.
- Εάν διαθέτει τροχίσκους, χρησιμοποιήστε τους 2 μοχλούς φρένων στους τροχούς για να αποτρέψετε την κίνηση της σχάρας.
- Αν μισρήσει αέριο:
 1. Κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου.
 2. Εξουδετερώστε κάθε γυμνή φλόγα.
 3. Ανάψτε το καπνί.
 4. Αν η οσμή επιμένει, βλ. κεφάλαιο «3.3 - Έλεγχος για διαρροές αερίου» ή αναζητήστε άμεσα τη συμβουλή από τον τοπικό σας αντιπρόσωπο.

2 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

2.1 Αποσυσκευασία

Όταν ανοίγετε/αποσυσκευάζετε το μάρτυρμπεκού, συνιστάται προσοχή κατά τη χρήση κόφτη ή λεπίδας μαχαίριου, για να αποφύγετε τη ζημιά στα εξαρτήματα.

Βγάλτε κάθε εξάρτημα έξω από το κουτί με προσοχή.

2.2 Χώρος εργασίας

Βεβαιωθείτε ότι έχετε επαρκή χώρο εργασίας για τη συναρμολόγηση. Προκειμένου να αποφευχθούν γρατσουνιές και ζημιές κατά την αποσυσκευασία της σχάρας, προτιμούμε να τοποθετήσετε κάποιο μαλακό υλικό ή να εργαστείτε πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια. Τοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα στο χώρο εργασίας, διασφαλίζοντας ότι υπάρχει αρκετός χώρος ανάμεσα τους, αποτρέποντας την επαφή των εξαρτημάτων και την πρόκληση περιττών γρατσουνιών κατά τη διάρκεια της συναρμολόγησης.

2.3 Εργαλεία

Δεν συνιστούμε τη χρήση ηλεκτρικού καταβιδιού για τη συναρμολόγηση. Η ροπή που εφαρμόζεται μπορεί να απογυμνώσει το μέταλλο. Συνιστάται η χρήση καταβιδιού χείρως. Ελέγξτε προσεκτικά ότι το μοντέλο που χρησιμοποιείται ταίριαζει κατάλληλα στην κεφαλή της βίδας, για να αποφευχθεί η ζημιά στην κεφαλή της βίδας.

2.4 Συναρμολόγηση

Για την ομαλή συναρμολόγηση της σχάρας Campingaz®, είναι αναγκαίο να ακολουθήσετε το εγχειρίδιο συναρμολόγησης που παρέχεται, βήμα προς βήμα. Για την αποφυγή επιπλοκών, ορισμένα από τα βήματα στο εγχειρίδιο συναρμολόγησης συνιστούν τον χειρισμό των εξαρτημάτων από 2 άτομα. Αυτό υποδεικνύεται από το ακόλουθο εικονογράμμα:



Το μάρτυρμπεκού έχει πλέον συναρμολογηθεί και είναι έτοιμο να ξεκινήσει μαζί σε το πρώτο του ψήσιμο!

Απομένουν μόνο μερικά βήματα για να ολοκληρώσετε την προετοιμασία της σχάρας σας:

1. Συνδέστε την παροχή αερίου. Βλ. κεφάλαιο 3.2.
 2. Εισάγετε τις μπαταρίες (ανάλογα με το μοντέλο). Βλ. κεφάλαιο 4.2.
 3. Εισάγετε τον/τους δίσκους νερού/άμμου (προαιρετικά). Βλ. κεφάλαιο 5.1.
- Βλ. παρακάτω τις λεπτομέρειες της διαδικασίας για κάθε ένα από τα βήματα:

3 - ΣΥΝΔΕΣΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΕΡΙΟΥ

3.1 Φιάλη αερίου

Αυτή η σχάρα έχει ρυθμιστεί ώστε να λειτουργεί με φιάλες βουτανίου, προπάνιου ή βουτανίου/προπάνιου 4,5 έως 15 kg, με τον κατάλληλο ρυθμιστή χαμηλής πίεσης:

• Γαλλία, Βέλγιο, Λουξεμβούργο, Ηνωμένο Βασίλειο, Ιρλανδία, Πορτογαλία, Ισπανία, Ιταλία, Ελλάδα, Κύπρος:
βουτάνιο 28 mbar/προπάνιο 37 mbar.

• Ολλανδία, Τσεχική Δημοκρατία, Σλοβακία, Ουγγαρία, Σλοβενία, Νορβηγία, Σουηδία, Δανία, Φινλανδία, Βουλγαρία, Τουρκία, Ρουμανία, Κροατία, Μάλτα, Εσθονία, Λιθουανία, Λετονία, Ισπανία:
βουτάνιο 30 mbar/προπάνιο 30 mbar.

• Πολωνία:
προπάνιο 37 mbar.

Η σύνδεση και η αντικατάσταση της φιάλης να γίνεται πάντα σε έναν καλά αεριζόμενο χώρο, ποτέ στην παρουσία φλόγας, σπινθήρα ή πηγής θερμότητας.

Η δυνατότητα τοποθέτησης και χρήσης της φιάλης αερίου εντός του διαμερισμού κατοικίας κάτω από το γκράιλ, θα εξαρτηθεί από το ύψος της φιάλης. Για περισσότερες λεπτομέρειες ανατρέξτε στο εγχειρίδιο συναρμολόγησης.

3.2 Σωλήνας

Η σχάρα πρέπει να χρησιμοποιείται με εύκαμπτο σωλήνα, κατάλληλο για χρήση με αέριο βουτανίου, προπάνιου ή βουτανίου/προπάνιου. Ελέγχετε πάντα ότι χρησιμοποιείτε τον σωστό σωλήνα με το σωστό μήκος, ανάλογα με τις προδιαγραφές της περιοχής σας παρακάτω. Ο εύκαμπτος σωλήνας πρέπει να αντικατασταθεί αμέσως, εάν έχει υποστεί ζημιά ή έχει σπάσει, όπως απαιτείται από τους εθνικούς κανονισμούς ή στο τέλος του κύκλου ζωής του. Μην τραβήξε ή τρυπήσε τον εύκαμπτο σωλήνα. Κρατήστε τον μακριά από εξαρτήματα της σχάρας που θερμαίνονται (Εικ. 11). Ελέγξτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας εκτείνεται κανονικά, χωρίς να

στρίβει ή να τραβιέται.

Γαλλία:

Η σχάρα διαθέτει σύνδεσμο εισόδου αερίου με σπείρωμα G1/2 που παρέχεται με προεγκατεστημένη δακτυλιοειδή απόληξη NF και στεγανοποίηση.

Οι εύκαμπτοι σωλήνες είναι σχεδιασμένοι για να συγκλίνουν σε δακτυλιοειδείς απολήξεις και στη σχάρα και στον ρυθμιστή, που διατηρούνται σταθερές με σφικτήρες (σύμφωνα με το πρότυπο XP D 36-110). Το συνιστώμενο μήκος του σωλήνα είναι 1,25 m, αλλά το μήκος του σωλήνα δεν πρέπει να ξεπερνά τα 1,50m.

Για να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα με τον εύκαμπο σωλήνα XP D 36-110 (Εικ. 01):

- Σύζετε τον εύκαμπο σωλήνα στη δακτυλιοειδή απόληξη στη σχάρα και τον ρυθμιστή, για όσα εκτείνεται το μήκος του.
- Κυλίστε τους σφικτήρες πίσω από τις δύο πρώτες κορυφές της απολήξης και σφίξτε τους μέχρι τη καλή σύσφιξη να πασάει.
- Ελέγξτε για διαρροές, σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα 3.3.

β. Εύκαμπτος σωλήνας (σύμφωνα με το πρότυπο XP D 36-112 ή NF D 36-112) εξοπλισμένος με παξιμάδι σπείρωμα G 1/2 για τη στερέωση στη σχάρα και παξιμάδι με σπείρωμα M 20x1,5 για τη στερέωση στον ρυθμιστή. Το συνιστώμενο μήκος του σωλήνα είναι 1,25 m, αλλά το μήκος του σωλήνα δεν πρέπει να ξεπερνά τα 1,50m.

Για να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα με τον εύκαμπο σωλήνα XP D 36-112 ή NF D 36-112 και παξιμάδια G 1/2 και M 20x1,5 (Εικ. 02):

- Χαλαρώστε και αφαιρέστε την δακτυλιοειδή απόληξη NF για να απελευθερώσετε τον σύνδεσμο εισόδου G 1/2.
- Αφαιρέστε τη στεγανοποίηση.
- Σφίξτε το περιικόλιο με σπείρωμα G 1/2 στον εύκαμπο σωλήνα πάνω στον σύνδεσμο εισόδου της σχάρας και το παξιμάδι με σπείρωμα M20x1,5 στον σύνδεσμο εξόδου ρυθμιστή, ακολουθώντας τις οδηγίες που παρέχονται με τον εύκαμπο σωλήνα.
- Χρησιμοποιήστε ένα κλειδί για να συγκρατήσετε τον σύνδεσμο εισόδου της σχάρας και σφίξτε ή χαλαρώστε το σπείρωμα με το άλλο κλειδί.
- Χρησιμοποιήστε ένα κλειδί για να κρατήσετε σταθερό τον σύνδεσμο εξόδου του ρυθμιστή.
- Ελέγξτε για διαρροές, σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα 3.3.

Βέλγιο, Λουξεμβούργο, Ηνωμένο Βασίλειο, Ιρλανδία, Πορτογαλία, Ισπανία, Ιταλία, Κροατία, Ελλάδα, Κάτω Χώρες, Τσεχική Δημοκρατία, Σλοβακία, Ουγγαρία, Σλοβενία, Νορβηγία, Σουηδία, Δανία, Φινλανδία, Βουλγαρία, Τουρκία, Ρουμανία, Πολωνία, Κύπρος, Μάλτα, Εσθονία, Λιθουανία, Λετονία, Ισλανδία:

Το μάτραπεκιο είναι εξοπλισμένο με κυκλικό σύνδεσμο. Η σχάρα πρέπει να χρησιμοποιείται με εύκαμπο σωλήνα, κατάλληλο για χρήση με αέριο βουτάνιο και προπάνιο. Το μήκος του σωλήνα δεν πρέπει να ξεπερνά τα 1,20 m.

3.3 Έλεγχος για διαρροές αερίου

Σημαντικό: ποτέ μην χρησιμοποιείτε γυμνή φλόγα για να ελέγξετε τις διαρροές αερίου.

- Εργαστείτε έξω, μακριά από όλες τις πηγές ανάφλεξης. Μην καπνίζετε.
- Βεβαιωθείτε ότι τα κομμάτια ελέγχου είναι στη θέση «OFF» (Ο).
- Τοποθετήστε τον ρυθμιστή στη φιάλη αερίου σύμφωνα με τις οδηγίες του.
- Συνδέστε τον εύκαμπο σωλήνα στον ρυθμιστή και στη σχάρα όπως περιγράφεται στην ενότητα 3.2.
- Για τον έλεγχο τυχόν διαρροών, χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα εντοπισμού διαρροών αερίου. Εναλλακτικά, μπορείτε να αναμίξετε το δικό σας διάλυμα εντοπισμού διαρροών αερίου συνδυάζοντας 1 φλιτζάνι νερό με 1 φλιτζάνι γυρό πάτωμα σε ένα μπουκάλι ψεκασμού και περιστρέψτε απαλά για την ανάμιξη.
- (Εικ. 03) Απλώστε ή ψεκάστε το διάλυμα στις συνδέσεις μεταξύ φιάλης/ ρυθμιστή/εύκαμπτου σωλήνα/σχάρας.
- Ανοίξτε τη βαλβίδα φιάλης αερίου (τα κομμάτια ελέγχου πρέπει να παραμείνουν κλειστά): Θέση «OFF» (Ο). Οι φυσαλίδες στο διάλυμα εντοπισμού διαρροών αερίου υποδεικνύουν ότι υπάρχει διαρροή αερίου.
- Η διαρροή μπορεί να σταματήσει σφίγγοντας τη σύνδεση σωλήνα ή αντικαθιστώντας τα ελαττωματικά εξαρτήματα. Η σχάρα δεν πρέπει να χρησιμοποιείται έως ότου να σταματήσει η διαρροή.
- Κλείστε τη βαλβίδα στη φιάλη αερίου.

Σημαντικό: Ελέγξτε για διαρροές τουλάχιστον μία φορά το χρόνο και κάθε φορά που αντικαθίσταται η φιάλη αερίου.

3.4 Αντικατάσταση της φιάλης αερίου

- Να εργάζεστε πάντα σε καλά αεριζόμενο χώρο και ποτέ παρουσία φλόγας, σπινθήρα ή θερμότητας.
- (Εικ. 04) Επαναφέρετε τα κομμάτια ελέγχου στη θέση «OFF» (Ο) και, στη συνέχεια, κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου περιστρέφοντας τη σπρόγγυλα.
- Αφαιρέστε τον ρυθμιστή και βεβαιωθείτε ότι ο σύνδεσμος στεγανοποίησης είναι σε καλή κατάσταση.
- Αντικαταστήστε την άδεια φιάλη αερίου με μία πλήρη και τοποθετήστε την στη σωστή θέση. Επαναπροσρμώστε τον ρυθμιστή και φροντίστε να μην εφαρμόζετε ένταση στον σωλήνα.
- Ελέγξτε για διαρροές αερίου.

4 - ΜΠΑΤΑΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ Η/ΚΑΙ ΤΟΝ ΦΩΤΙΣΜΟ (ανάλογα το μοντέλο)

4.1 Προδιαγραφές μπαταρίας

Αν η σχάρα σας είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρονική ανάφλεξη, απαιτούνται αλκαλικές μπαταρίες 1xAA.

Εάν η σχάρα σας διαθέτει κομμάτι ελέγχου ηλεκτρονικής ανάφλεξης και οπισθίο φωτισμό, απαιτούνται αλκαλικές μπαταρίες 4xAA.

Για τη δική σας ευκολία, οι κατάλληλες μπαταρίες αναγράφονται στη συσκευασία.

Εάν η σχάρα δεν χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστάται η αφαίρεση της θήκης μπαταριών από τη σχάρα και την ξεχωριστή αποθήκευσή της σε ξηρό και δροσερό μέρος.

4.2 Αντικατάσταση της μπαταρίας

Το διαμέρισμα μπαταριών βρίσκεται κάτω από τον πίνακα ελέγχου. Για να αποκτήσετε πρόσβαση σε αυτό:

- Αφαιρέστε τα συρτάρια νερού (Εικ. 05).
- Πατήστε τις 2 γαλβανισμένες ασφάλειες στο διαμέρισμα της μπαταρίας κάτω από τον πίνακα ελέγχου (Εικ. 06).
- Εισάγετε τις μπαταρίες στο διαμέρισμα, με γνώμονα την πολικότητα, όπως αυτή αναγράφεται στο εσωτερικό του διαμερίσματος.
- Σύζετε το διαμέρισμα πίσω στη θέση του, κάτω από τον πίνακα ελέγχου. Η πλευρά του διαμερίσματος όπου οι μπαταρίες είναι ορατές θα πρέπει να βλέπει προς τα εσάς, καθώς τις εισάγετε. (Εικ. 07).
- Ελέγξτε αν λειτουργούν! Πατήστε το κομμάτι ανάφλεξης ή, αν δεν υπάρχει, γυρίστε ένα από τα κομμάτια ελέγχου. Θα πρέπει να ακούσετε το συστημένο βόηγμα από το σύστημα ανάφλεξης.

Προσοχή: Μην αναμειγνύετε παλιές και νέες μπαταρίες. Μην αναμειγνύετε αλκαλικές, τυπικές (ψευδαργύρου-άνθρακα) ή επαναφορτιζόμενες μπαταρίες. Οι μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες δεν πρέπει να επαναφορτιστούν.

4.3 Απόρριψη μπαταρίας



Το σύμβολο που αναγράφεται στις μπαταρίες σημαίνει ότι στο τέλος της ζωής τους, οι μπαταρίες πρέπει να αφαιρεθούν από τη μέθοδο της στικής τους συνέχειας να ανακυκλωθούν ή να απορριφθούν κατάλληλα.

Οι μπαταρίες δεν πρέπει να απορρίπτονται στους κάδους απορριμμάτων, αλλά να μεταφέρονται στα σημεία συλλογής (κέντρο ανακύκλωσης κ.λπ.). Επικοινωνήστε με τους τοπικούς αρμόδιους. Μην απορρίπτετε ποτέ τις μπαταρίες στη φύση. Μην προσπαθήσετε να τις αποσφραγίσετε: η παρουσία ορισμένων ουσιών (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) σε χρησιμοποιούμενες μπαταρίες μπορεί να είναι επικίνδυνη για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

5 - INSTACLEAN® AQUA

Συνιστάται η πλήρωση των συρταριών νερού κάτω από τον πίνακα ελέγχου με νερό. Αυτό είναι προαιρετικό και δεν απαιτείται για τη σωστή λειτουργία της σχάρας σας. Ωστόσο, το Campingaz® συνιστά ανεπιφύλακτα τη χρήση με νερό, καθώς προσφέρει πολλά οφέλη. Η προσθήκη νερού εμποδίζει το υπολείμμα του λίπος και τα υπολείμματα τροφίμων από το ψήσιμο πάνω στο υλικό, μειώνοντας έτσι σημαντικά τον κίνδυνο αναζωπυρώσεων. Η μικρή ποσότητα εξάτμισης που προκύπτει κατά τη διάρκεια του ψήσιματος, λειτουργεί επίσης ως απωθητικό λίπους. Όταν έρχεται η στιγμή του καθαρισμού, χάρης σε ένα έξυπνο σύστημα, μπορείτε να απομακρύνετε τα μέρη της σχάρας που έχουν λίπη και απλά να τα ξεπλύνετε με νερό και σαπούνι. Δεν χρειάζεται τρίψιμο!

5.1 Προετοιμασία πριν το ψήσιμο

- Διασφαλίστε ξανά πως η σχάρα σας είναι τοποθετημένη σε μία επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια.
- Ανοίξτε το συρτάρι νερού μέχρι να φτάσετε την ενδιάμεση θέση ασφάλισης (Εικ. 8).
- Βεβαιωθείτε ότι η τάπα αποστράγγισης έχει σφίξει κατάλληλα για να αποφυτέψει τυχόν διαρροή νερού.
- Γεμίστε με συμβατικό νερό της βρύσης το συρτάρι νερού είτε χρησιμοποιώντας το παρεχόμενο δοχείο (ανάλογα με το μοντέλο) είτε οποιοδήποτε άλλο κύπελλο. Σβαστείτε τον προτεινόμενο όγκο πλήρωσης του αντίστοιχου συρταριού νερού:
 - Εάν το μάτραπεκιο σας διαθέτει 3 κύριους καυστήρες, γεμίστε το μεγάλο συρτάρι νερού με 1,5 λίτρο νερού.
 - Εάν το μάτραπεκιο σας διαθέτει 4 κύριους καυστήρες, γεμίστε καθένα από τα δύο συρτάρια νερού με 0,75 λίτρα νερού.
- Σημείωση:** Για τη διευκόλυνσή σας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το παρεχόμενο δοχείο εκκένωσης γράσου ως κύπελλο μέτρησης, στο οποίο υποδεικνύονται οι όγκοι πλήρωσης με αντίστοιχες εγκοπές. Επίσης, για να βεβαιωθείτε ότι έχετε τη σωστή ποσότητα πλήρωσης μπορείτε εναλλακτικά να χρησιμοποιήσετε το επίπεδο MAX που υποδεικνύεται σε κάθε συρτάρι νερού.
- Κλείστε τα συρτάρια νερού.

5.2 Εκκένωση των συρταριών νερού μετά από το μαγείρεμα

- Ανοίξτε το συρτάρι νερού μέχρι να φτάσετε την ενδιάμεση θέση ασφάλισης (Εικ. 8).
- Για μοντέλα μάτραπεκιο με μπροσάτο πίνακα με ενσωματωμένο ράφι, κρατήστε ένα εφεδρικό δοχείο κάτω από την τάπα αποστράγγισης,

πριν το ξεβίδωμα. Για όλα τα άλλα μοντέλα με πόρτες, ανοίξτε την πόρτα από κάτω για να αποκαλυφθεί το δοχείο εκκένωσης γράσου με το συμπεριλαμβανόμενο φίλτρο, το οποίο είναι τοποθετημένο μέσα σε μια βάση προσαρτημένη στην πόρτα. Εάν αυτό λείπει, βεβαιωθείτε ότι τοποθετείτε το δοχείο εκκένωσης γράσου και τη βάση του κάτω από το συρτάρι που σκοπεύετε να εκκενώσετε. (Εικ. 09.)

3. Διορθώστε ότι έχετε τοποθετήσει το φίλτρο στο δοχείο με την τρύπα στο μέγεθος δαχτύλου προς τα μπροστά.
4. Αφαιρέστε την τάπα αποστράγγισης ξεβιδώνοντας την αριστερόστροφα (Εικ. 10) και αφήστε τα λύματα του νερού να διοχετευθούν μέσα από την οπή εκκένωσης, έως ότου να αδειάσει εντελώς.
5. Επαναλάβετε τα βήματα 1-4 για να εκκενώσετε το δεύτερο συρτάρι νερού, εάν υπάρχει.
6. Τα συρτάρι νερού μπορούν να αφαιρεθούν εντελώς για καθαρισμό. Για να αφαιρέσετε εντελώς τους διακόπτες, εφαρμόστε μια ελαφριά κίνηση προς τα πάνω, για να ξεφύγετε από τα σημεία ασφάλισης στην ενδομήση και ανοιχτή θέση.
7. Χρησιμοποιήστε το φίλτρο για να συλλέξετε και να σκουπίσετε τα απορρίμματα τροφίμων και το πηχτό γράσο, πριν απορρίψετε τα λύματα από το δοχείο. Ανακλύστε τα αποβλήτα τροφίμων και τα λύματα σύμφωνα με την τοπική νομοθεσία σας.

Σημείωση: Είναι επίσης δυνατόν να γεμίσετε τα συρτάρι νερού με άμμο αντί για νερό.

6 - ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ

6.1 Πριν από τη χρήση

Υπευθύμιση: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη σχάρα πριν την προσεκτική ανάγνωση και κατανόηση των οδηγιών. Επιπλέον, βεβαιωθείτε ότι:

- Δεν υπάρχουν διαρροές αερίου.
- (Εικ. 11) Ο εύκαμπτος σωλήνας δεν αγγίζει εξαρτήματα που ενδέχεται να ζεσταθούν.
- Τα ανοίγματα του εξαερισμού εντός του καροσιού δεν εμποδίζονται, ειδικά στο πλαίσιο σχάρας στο οποίο αποθηκεύεται η φίλη αερίου και είναι πλήρως ή μερικώς περιβλημένη.
- Τα συρτάρι νερού έχουν εισαχθεί σωστά στο διαμερίσμά τους και έχουν τοποθετηθεί σωστά και κλεισθεί όσο φτάνουν.
- Τα αφαιρούμενα μέρη InstaClean™ του περιβλήματος της εστίας έχουν συναρμολογηθεί σωστά (βλ. Ενότητα 8 - Καθαρισμός και συντήρηση).
- (Εικ. 12) Ο καυστήρας δεν είναι μπλοκαρισμένος ή δεν εμποδίζεται (π.χ. από ιστούς αράχνης).

6.2 Χρησιμοποιώντας τη σχάρα για πρώτη φορά

Όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά, ζεταίνετε το μάρμπτεκιου με όλους τους καυστήρες στη θέση ΠΛΗΡΗΣ ΡΟΗ () (με το καπάκι κλειστό), για περίπου 30 λεπτά για να εξαλείψετε τυχόν οσμές που προκύπτουν από ενδοχόμενα υπολείμματα επιστρώσεων στα νέα μέρη.

6.3 Ο φωτισμός των κύριων καυστήρων μάρμπτεκιου και του πλευρικού καυστήρα (η ανάφλεξη ή η ανάφλεξη του πλευρικού καυστήρα ισχύει μόνο σε μοντέλα που συμπεριλαμβάνουν πλευρικό καυστήρα)

- Ανοίξτε τη βαλβίδα της φίλης αερίου.
- Ανοίξτε το καπάκι μαγειρέματος.
- Βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά ελέγχου είναι στη θέση «OFF» (O).
- Τα μοντέλα με πλευρικό καυστήρα, ο πλευρικός καυστήρας μπορεί να λειτουργεί ανεξάρτητα ή σε συνδυασμό με τους καυστήρες του μάρμπτεκιου. Πριν ανάψετε τον πλευρικό καυστήρα, βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό κάλυμμα του πλευρικού καυστήρα είναι ανοιχτό (Εικ. 13). Μην χρησιμοποιείτε τηγάνι ή κατασρόλα μικρότερα από 12 cm ή μεγαλύτερα από 24 cm.

Σημείωση: Μην γέρνετε πάνω από την εστία, ενώ ανάψετε το μάρμπτεκιου!

Εάν το μάρμπτεκιου σας είναι εξοπλισμένο με πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη:

- Πατήστε και περιστρέψτε το κουμπι ελέγχου αριστερόστροφα και γυρίστε το στη θέση ΠΛΗΡΗΣ ΡΟΗ () (Εικ. 04).
- Πατήστε αμέσως το κουμπι ανάφλεξης () () έως ότου κάνει κλικ.
- Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά από 4 ή 5 προσπάθειες, περιμένετε 5 λεπτά και μετά επαναλάβετε τη διαδικασία.
- Ακολουθήστε τα ίδια βήματα για να ανάψετε τον πλευρικό καυστήρα, γυρίζοντας το κουμπι ελέγχου δίπλα στον πλευρικό καυστήρα και σπρώχνοντας την πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη που βρίσκεται στα δεξιά του πίνακα ελέγχου, δίπλα σε αυτό το εικονογράμμο ().

Εάν το μάρμπτεκιου σας είναι εξοπλισμένο με πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη:

- Πατήστε και περιστρέψτε το κουμπι ελέγχου αριστερόστροφα και γυρίστε το στη θέση ΠΛΗΡΗΣ ΡΟΗ () (Εικ. 04).
- Πατήστε αμέσως το κουμπι ανάφλεξης (). Θα ακούσετε έναν ήχο ελαφριού χτύπου που προκαλεί την έκρηξη σπινθηρών στον καυστήρα. Συνεχίστε να πατάτε το κουμπι ανάφλεξης για λίγα δευτερόλεπτα μέχρι να ανάψει ο καυστήρας.
- Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά από 4 ή 5 προσπάθειες, περιμένετε 5 λεπτά και μετά επαναλάβετε τη διαδικασία.
- Ακολουθήστε τα ίδια βήματα για να ανάψετε τον πλευρικό καυστήρα, γυρίζοντας το κουμπι ελέγχου δίπλα στον πλευρικό καυστήρα και σπρώχνοντας την ίδια ηλεκτρική ανάφλεξη που βρίσκεται στον πίνακα ελέγχου.

Εάν το μάρμπτεκιου σας είναι εξοπλισμένο με αριστερόστροφα InstaStart®:

- Πατήστε και περιστρέψτε το κουμπι ελέγχου αριστερόστροφα και γυρίστε το στη θέση ΠΛΗΡΗΣ ΡΟΗ () (Εικ. 04). Κρατήστε πατημένο το κουμπι ελέγχου και ο ηλεκτρονικός αναφλεκτήρας θα παράγει έναν ήχο ελαφριού χτύπου που προκαλεί έκρηξη σπινθηρών στον καυστήρα. Όταν ο καυστήρας είναι αναμμένος, γυρίστε το κουμπι ελέγχου στη θέση ΠΛΗΡΗΣ ΡΟΗ () (Εικ. 04).
- Ακολουθήστε τα ίδια βήματα για να ανάψετε τον πλευρικό καυστήρα, πατώντας και περιστρέφοντας το κουμπι ελέγχου δίπλα στον πλευρικό καυστήρα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ο καυστήρας ή ο πλευρικός καυστήρας δεν ανάψουν μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ανάφλεξης, περιμένετε 5 λεπτά πριν επαναλάβετε τη διαδικασία.

Μόλις ανάψει ο πρώτος από τους κύριους καυστήρες, υπάρχουν δύο τρόποι για να ανάψει άλλος καυστήρας:

1. Για να ανάψετε, επαναλάβετε τη διαδικασία που περιγράφεται παραπάνω
2. Ανάψτε τον καυστήρα στα αριστερά ή δεξιά του ήδη αναφλεγόμενου καυστήρα ρυθμίζοντας το κουμπι ελέγχου στη θέση ΠΛΗΡΗΣ ΡΟΗ () , επιτρέποντας έτσι να ανάψει σταυρωτά.

6.4 Χειροκίνητη ανάφλεξη

Εάν η πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη ή η ηλεκτρονική ανάφλεξη δεν λειτουργεί, μπορείτε να ανάψετε χειροκίνητα τη σχάρα σας.

1. Ανοίξτε το καπάκι μαγειρέματος.
2. Βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά ελέγχου είναι στη θέση «OFF» (O).
3. Αφαιρέστε το πλέγμα και την πλάκα μαγειρέματος
4. Ανάψτε ένα σπύρο και έπειτα φέρετε το δίπλο στον καυστήρα για να ανάψει.
5. Πιέστε το κουμπι ελέγχου και περιστρέψτε το αριστερόστροφα μέχρι να βρεθεί στη θέση ΠΛΗΡΗΣ ΡΟΗ () .
6. Τοποθετήστε το πλέγμα και την πλάκα στη θέση τους, χρησιμοποιώντας προστατευτικά γάντια.

6.5 Σβήσιμο του μάρμπτεκιου

Α. Κύριοι καυστήρες
(Εικ. 04) Επιταρτέτε τα κουμπιά ελέγχου στη θέση «OFF» (O) και μετά κλείστε τη βαλβίδα της φίλης αερίου περιστρέφοντας τη στρόφιγγα.

β. Πλευρικός καυστήρας (εάν ο πλευρικός καυστήρας συμπεριλαμβάνεται στο μοντέλο)

(Εικ. 04) Επιταρτέτε το κουμπι του πλευρικού καυστήρα στη θέση «OFF» (O) και μετά κλείστε τη βαλβίδα της φίλης αερίου εάν οι κύριοι καυστήρες της σχάρας δεν χρησιμοποιούνται πλέον.

6.6 Φωτισμός του πίνακα ελέγχου (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)

Τα κουμπιά ελέγχου με τη λειτουργία InstaStart™ θα φωτιστούν μόλις περιστραφεί το κουμπι ελέγχου για να επιτρέψει τη ροή του αερίου. Επιπλέον, εάν το μάρμπτεκιου είναι απενεργοποιημένο, αυτό θα σημαίνει ότι η βαλβίδα του κουμπιού ελέγχου είναι ακόμα ανοιχτή και παρέχει μια οπτική ένδειξη ότι το κουμπι ελέγχου δεν έχει απενεργοποιηθεί σωστά.

Σημείωση: Ο φωτισμός δεν σημαίνει την παρουσία αερίου ή φλόγας. Τα LED δεν αντικαθίστανται.

7 - ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μόλις ανάψετε το μάρμπτεκιου σας, έχει έρθει η ώρα του ψήσιματος! Μια καλή πρακτική είναι να προθερμαίνετε τη σχάρα σας για μερικά λεπτά πριν ξεκινήσετε να τοποθετείτε πάνω φαγητό. Όπως όταν μαγειρεύετε σε τηγάνι ή φούρνο, βοηθάει να φάσετε την κατάλληλη θερμοκρασία ψήσιματος και εμποδίζει το φαί να κολλάει, ενώ εγγυάται μια τραγανή, χρυσαφένια κρούστα.

Όταν χειρίζεστε εξαρτήματα που μπορεί να ζεσταθούν πολύ, η Campingaz® συνιστά να φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια.

7.1 Ατελείωτες δυνατότητες μαγειρέματος

Γνωρίζετε ότι ορισμένα τρόφιμα είναι καλύτερα να μαγειρεύονται σε διαφορετικές επιφάνειες ψήσιματος μάρμπτεκιου; Τα πλέγματα είναι κατάλληλα ιδιαίτερα για το ψήσιμο λιπαρών κρεάτων στη σχάρα, όπως τα λουκάνικα και οι μπριζόλες, καθώς και για το δέρμα των πουλερικών. Καθώς η θερμότητα μεταφέρεται απευθείας από τη φλόγα στο φαγητό, το μαγειρέμα σε σχάρα χρησιμοποιεί γενικά υψηλότερες θερμοκρασίες στην επιφάνεια. Ο χυσοσίδηρος απορροφά και εντείνει τη θερμότητα, το ρόδιωμα και το κάψιμο στο σημείο επαφής. Αυτά είναι τα σημάδια ενός καλού ψήσιματος που αγαπάμε στις μπριζόλες και τα λουκάνικα μας. Επιπλέον, το φαγητό δεν ηγναιζεται μέσα στο δικό του λίπος. Οι πλάκες από την άλλη πλευρά είναι καλύτερες για τα πιο ευαίσθητα τρόφιμα στη σχάρα, όπως το ψάρι, τα θαλασσινά, τα λαχανικά, τα φρούτα ή τα ψωκοποιημένα τρόφιμα. Οι πλάκες μεταφέρουν θερμότητα σταθερά από ολόκληρη την επιφάνεια του χυσοσίδηρου στο φαγητό, μαγειρεύοντας και ροδίζοντας ομοιόμορφα. Οι φλόγες δεν αγγίζουν ποτέ το φαγητό, πράγμα που σημαίνει επίσης ότι το φαγητό είναι πολύ πιο υγιεινό, καθώς δεν φλεγειται ούτε και απανθρακοποιείται. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τις πλάκες για να μαγειρέψετε φαγητό σε πιο υγρή μορφή, όπως αμαγ ή τηγανίτες. Δεδομένου ότι τα διαφορετικά τρόφιμα χρειάζονται και διαφορετικά χρονικά

διαστήματα για να μαγειρευτούν, το μπάρμπεκιου σας είναι επίσης εξοπλισμένο με ράφι διατήρησης θερμότητας. Πρόκειται για ένα μικρότερο δεύτερο πλέγμα που τοποθετείται πάνω από την κύρια σχάρα και χρησιμοποιείται κυρίως για να διατηρεί το φαγητό που έχει ήδη μαγειρευτεί ζεστό, χωρίς να το εκθέτει στην ίδια θερμότητα με το πλέγμα. Έτσι φαγητά που χρειάζονται περισσότερο χρόνο προλαβαίνουν να μαγειρευτούν. Το ράφι διατήρησης θερμότητας μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως επιπρόσθετη επιφάνεια ψήματος όταν χρησιμοποιείτε το μπάρμπεκιου σαν φούρνο για το ήμισιο μαγειρέμα, για πιάτα όπως γεμιστές ντομάτες, πατάτες φούρνου ή ψωμί.

Χάρη στις διαφορετικές επιφάνειες μαγειρέματος που διαθέτει το μπάρμπεκιου, μπορείτε να φτιάξετε έναν άπειρο αριθμό συνταγών.

7.2 Απελευθερώστε τη δημιουργικότητά σας στη σχάρα με ευελιξία μαγειρέματος που διαρκεί

Για ακόμα μεγαλύτερη ευελιξία που ξεπερνά τις επιφάνειες μαγειρέματος, εξερευνήστε τον κόσμο των εναλλακτικών λύσεων μαγειρέματος Campingaz® Culinary Modular! Απλώς αφαιρέστε τον εσωτερικό δακτύλιο του αρθρωτού πλέγματος χυσοθήρου και τοποθετήστε ένα από τα διάφορα αξεσουάρ μπάρμπεκιου Campingaz® Culinary Modular. Από την πίσω, την πάγια ή ακόμα και το γουόκ, τα Campingaz® Culinary Modulas κάνουν πραγματικότητα ό,τι λαχταρά η καρδιά σας σε ένα γκουρέμ μπάρμπεκιου.

7.3 Ανοιχτό ή κλειστό καπάκι; Άμεσο και έμμεσο μαγείρεμα

Για να φτιάξετε την τέλεια μπριζόλα, χρησιμοποιώντας το Campingaz® Wok, ή μαγειρεύοντας σε πλάκα, είναι καλύτερο να αφήσετε ανοιχτό το καπάκι του μπάρμπεκιου. Με αυτόν τον τρόπο, η θερμότητα μεταφέρεται με «άμεση» επαφή μεταξύ του φαγητού και ενός θερμού πλέγματος ή μιας θερμής πλάκας. Ωστόσο, το μπάρμπεκιου μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί σαν φούρνος όταν το καπάκι του είναι κλειστό. Σε αυτήν την περίπτωση, η θερμότητα μεταφέρεται με «έμμεση» επαφή ανάμεσα στα τρόφιμα και τον ζεστό αέρα που κυκλοφορεί μέσα στο καπάκι. Το Campingaz®'s Chicken Roaster, τα ράφια διατήρησης θερμότητας ή η σουβλα είναι ιδανικά για έμμεσο μαγείρεμα. Αγαπημένη χρήση όμως είναι μάλλον η πίτσα στο μπάρμπεκιου. Χρησιμοποιήστε το Campingaz® Pizza Stone για να έχετε μια τραγανή και τέλεια ψημένη πίτσα μπάρμπεκιου.

7.4 Διατηρήστε το φαγητό σας ζουμερό και τραγανό!

Το ψήσιμο στη σχάρα είναι ο τέλειος τρόπος για να δημιουργήσετε λαχταριστά, νόστιμα φαγητά πάνω σε ανοιχτή εστία. Πώς να διατηρήσετε όμως το φαγητό ζουμερό χωρίς να θιασάτε αυτή την υπέροχη τραγανή κρούστα;

Το σύστημα ισχύος Campingaz® Blue Flame προκαλεί την ενισχυμένη εξάτμιση του νερού που παγιδεύει τη χυμώδη υγρασία του φαγητού σας, χωρίς αυτό να γίνει την τραγανή του κρούστα μπάρμπεκιου. Όπως φανηγούνται οι πιο μαλακές και τραγανές φρατζόλες ψωμιού, το σύστημα τροφοδοσίας Blue Flame διατηρεί το ψητό φαγητό σας ζουμερό και τραγανό, είτε τηγανίζετε είτε ψήνετε. Απλά βεβαιωθείτε ότι γεμίζετε τα συρτάρια νερού στο απαιτούμενο επίπεδο πριν από τη χρήση.

7.5 Πιο υγιεινό, πιο ασφαλές και πιο απολαυστικό μαγείρεμα με σχεδιασμό για σημαντικά λιγότερα αναζωπυρώσεις

Το νέο σύστημα ισχύος Blue Flame της Campingaz® προσφέρει από τον σχεδιασμό του, επιταχυνόμενη προθέρμανση, βέλτιστη κατανομή θερμότητας και σημαντικά λιγότερες αναζωπυρώσεις. Οι αναζωπυρώσεις μπορεί να είναι επικίνδυνες καθώς ξεφεύγουν γρήγορα από τον έλεγχο και σβήνουν με ειδικό τρόπο. Επιπλέον, οι κίτρινες φλόγες που φαίνονται κατά το ψήσιμο καταστρέφουν πραγματικά το φαγητό που μαγειρεύεται έχοντας αρνητικό αντίκτυπο στη γεύση. Επιπλέον, οι μαυρισμένες περιοχές στα τρόφιμα με απανθρακωμένα και ψημένα σάρκα αποτελούν πηγή καρκινογόνων χημικών. Ο νέος διαμορφωμένος καυστήρας κατανέμει έξυπνα τις φλόγες σε ολόκληρη την επιφάνεια ψήματος προσφέροντας τέλεια και ομοιογενή κατανομή θερμότητας. Η προστασία του καυστήρα ενσωματώνεται στα πλέγματα από χυσοθήρο αφαιρώντας το στρώμα προστασίας του καυστήρα κάτω από την επιφάνεια μαγειρέματος. Έτσι, εμποδίζεται η συγκέντρωση καυτού λίπους και χυμών και η πρόκληση επικίνδυνης φλόγας στην εστία. Το νερό από το InstaClean® Aqua Βοηθά περαιτέρω στη διατήρηση των αναζωπυρώσεων σε έλεγχο.

7.6 Όχι πα τρίψιμο!

Ενσωματωμένη στα μπάρμπεκιου της σειράς σας, η έξυπνη και άνετη τεχνολογία Campingaz® InstaClean Aqua αξιοποιεί τη δύναμη του νερού για να διασφαλίσει ότι ο καθαρισμός είναι όσο το δυνατόν πιο απλός. Το νερό πληρώνεται στα συρτάρια λίπους μπροστινής φωτισής, αποτρέποντας το ψήσιμο όλων των υπολειμμάτων λίπους και τροφίμων πάνω στο υλικό. Ομοίως, η μικρή ποσότητα εξάτμισης που προκύπτει κατά τη διάρκεια του ψήματος, λειτουργεί επίσης ως αποθλιπτικό του λίπους, εμποδίζοντας το λίπος και τις ακαθαρσίες να ψηθούν πάνω στα υλικά της εστίας. Όταν έρθει η ώρα του καθαρισμού, χάρη σε αυτό το έξυπνο σύστημα, μπορείτε να αφαιρέσετε τα λιπαρά της σχάρας και απλά να τα ξεπλύνετε. Δεν χρειάζεται τρίψιμο! Τα λύματα στο συρτάρι λίπους μπορούν απλά να εκκενωθούν με την αφαίρεση της πάτας. Το μοντέλο Premium και Onyx διαθέτουν δοχείο λυμάτων που περιλαμβάνει αφαιρούμενο φίλτρο για τον διαχωρισμό του πηχτού υγρού, καθιστώντας την απόρριψη λυμάτων ακόμη πιο βολική.

Γρήγορο, εύκολο και καθαρό!

8 - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Μας αρέσει πολύ να ψήνουμε, αλλά ο καθαρισμός είναι πάντα επίπονη διαδικασία. Ωστόσο, είναι ένα πολύ σημαντικό στάδιο σε κάθε ψήσιμο. Ο τακτικός καθαρισμός διασφαλίζει την ανθεκτικότητα και την αξιοπιστία της της Campingaz® σχάρας σας. Με την τεχνολογία InstaClean® Aqua σε συνδυασμό με τις ακολούθες οδηγίες, σκοπός μας είναι να κάνουμε τον καθαρισμό του μπάρμπεκιου σας όσο το δυνατόν πιο εύκολο και βολικό: Για να συντηρήσετε τη σχάρα σας σε τέλεια λειτουργική κατάσταση, σας συστήνουμε να την καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση (το αργότερο μετά από 4 ή 5 χρήσεις). Εάν χρησιμοποιείτε τη σχάρα με νερό, συνιστάται να αλλάζετε το νερό μετά από κάθε χρήση.

Πώς να συνεχίσετε:

- Περιμένετε να κρυώσει εντελώς το μπάρμπεκιου σας μετά τη συνεδρία ψήματος.
- Συνεχίστε με την εκκένωση των συρταριών νερού σύμφωνα με το κεφάλαιο 5.2.
- Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα BBQ από ανοξείδωτο χάλυβα για να απομακρύνετε την υπερβολική βρωμιά από τα πλέγματα μαγειρέματος και τις πλάκες και τοποθετήστε τα είτε στο πλυντήριο πιάτων ή αφήστε τα να μουλιάσουν σε μια λεκάνη με σαπουνόνερο ή ένα ομοιογενές μείγμα λευκού ξιδιού και νερού.
- Αφαιρέστε τα στοιχεία InstaClean® (Εικ. 14). Χάρη στην τεχνολογία InstaClean® Aqua, ένα μη λειαντικό σφουγγάρι και σαπουνόνερο είναι αρκετά για τον εύκολο καθαρισμό των εξαρτημάτων.
- Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

Σημειώστε ότι τα λειαντικά σφουγγάρια μπορούν να καταστρέψουν τη σχάρα σας.

8.1 Καυστήρας

Ελέγχετε τακτικά ότι δεν υπάρχουν ακαθαρσίες ή ιστίοι αράχνι που να εμποδίζουν τα ανοιγματα του καυστήρα.

Καθαρίστε τον καυστήρα χρησιμοποιώντας ένα ψωπί σφουγγάρι (εμπροσθιό με νερό και σαπούνι πιάτων). Αν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μια νυπτή சுρματόβουρα.

Πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τον καυστήρα, βεβαιωθείτε ότι όλα τα ανοιγματα του καυστήρα δεν εμποδίζονται και είναι στεγνά. Εάν είναι απαραίτητο, ελευθερώστε τον καυστήρα χρησιμοποιώντας μια αυρματόβουρα.

Αν είναι απαραίτητο, καθαρίστε τις εισόδους αέρα του καυστήρα (Εικ. 12) και τα ανοιγματα του καυστήρα (Εικ. 15).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο τακτικός καθαρισμός παρατείνει τη διάρκεια ζωής του καυστήρα και αποτρέπει την πρόωρη οξείδωση που μπορεί να προκύψει από το μαγείρεμα υπολειμμάτων οξέος. Ωστόσο, η οξείδωση του καυστήρα της σχάρας είναι φυσιολογική.

9 - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου μετά τη χρήση περιστρέφοντας τη στρόφιγγα.
- Εάν αποθηκεύσετε το μπάρμπεκιου σε κλειστό χώρο αποθήκευσης, αποσυνδέστε τη φιάλη αερίου και αποθηκεύστε τη φιάλη σε εξωτερικό χώρο.
- Εάν αποθηκεύετε το μπάρμπεκιου σας σε εξωτερικό χώρο, το Campingaz® συνιστά ιδιαίτερα την χρήση του κατάλληλου καλύμματος για την προστασία της σχάρας σας από τα καιρικά φαινόμενα και τις ακαθαρσίες κατά την αποθήκευση.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη σχάρα για μεγάλο χρονικό διάστημα, προστατεύουμε μέρος (π.χ. σε ένα γκαράζ).
- Περιβάλλον ευνοϊκό για τη διάβρωση: Ιδιαίτερη προσοχή συνιστάται αν το μπάρμπεκιου χρησιμοποιείται δίπλα στη θάλασσα. Δεν πρέπει να φυλάσσεται έξω χωρίς προστασία και πρέπει να διατηρείται προστατευμένο και σε ξηρό περιβάλλον.

9.1 Πλαϊνά τραπέζια Campingaz® Push2Fold (ανάλογα με το μοντέλο)

Εάν η σχάρα σας είναι εξοπλισμένη με τα πλαϊνά τραπέζια Push2Fold, τα τραπέζια μπορούν να χαμηλώσουν και να διπλωθούν προς τα μέσα, απλώς πιέζοντας τον μοχλό που βρίσκεται κάτω από το πλευρικό τραπέζι (Εικ. 16). Για να τις αναδιπλώσετε στην οριζόντια θέση, απλώς σηκώστε το τραπέζι προς τα πάνω και αφήστε το να ασφαλίσει στη θέση του. Εάν απαιτείται για περαιτέρω οδηγίες, διαβάστε τις οδηγίες συναρμολόγησης που περιλαμβάνονται στη συσκευασία.

10 - ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Για να σας ωθήσει να αξιοποιήσετε στο έπακρο την εμπειρία μπάρμπεκιου, η Campingaz® έχει σχεδιάσει πολλά αξεσουάρ, για να σας βοηθήσει στην προετοιμασία των αγαπημένων σας πιάτων στη σχάρα σας, για καταστήσει τον καθαρισμό όσο το πιο απλό γίνεται και για να διασφαλίσει τη μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της σχάρας σας:

Απαραίτητα για το ψήσιμο	Καθαρισμός και Προστασία
Σκεύη υψηλής ποιότητας: Σπάτουλες, λαβίδες κ.λπ.	Προσαρμοσμένα καλύμματα
Σούβλα	Βούρτσες
Πλάκα πίτσας	Καθαριστικά BBQ
Γουόκ	Καθαριστικά για ανοξείδωτο χάλυβα
Ρηχή κασαρόλα παέγιας	
Πλάκα	

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για λόγους ασφαλείας, μην χρησιμοποιείτε το Culinary Modular Wok (κωδ. 2000014584) στο μπάρμπεκιου σας. Αντί για αυτό, χρησιμοποιήστε το Culinary Modular Cast Iron Wok (κωδ. 2000036961) ή το Culinary Modular Mandarin Wok (κωδ. 2000038449) που έχει ημερομηνία παραγωγής όχι παλαιότερα από τον Οκτώβριο του 2020. Μπορείτε να βρείτε αυτές τις πληροφορίες επίσημασμένες στη λαβή.

Για να δείτε ολόκληρη την γκάμα και περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.Campingaz.com

Η ADG (Campingaz®) συμβουλεύει τα μπάρμπεκιου αερίου να χρησιμοποιούνται συστηματικά με τα αξεσουάρ και τα ανταλλακτικά που παρέχονται από την Campingaz®. Η ADG (Campingaz®) δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά ή δυσλειτουργία λόγω της χρήσης αξεσουάρ ή/και ανταλλακτικών από άλλες εταιριών.

11 - ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Μην ξεχνάτε το περιβάλλον! Η σχάρα σας περιέχει υλικά που μπορούν να ανακτηθούν ή να ανακυκλωθούν. Εάν θέλετε να απορρίψετε το μπάρμπεκιου σας, παραδώστε αυτά τα υλικά στην υπηρεσία συλλογής απορριμμάτων της κοινότητάς σας και ταξινομήστε τα υλικά συσκευασίας ανάλογα.

Ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά απόβλητα:



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει πως το ηλεκτρικό σύστημα της σχάρας πρέπει να απορρίπτεται επιλεκτικά. Στο τέλος της ζωής του, το ηλεκτρικό σύστημα της σχάρας πρέπει να απορριφθεί κατάλληλα. Το ηλεκτρικό σύστημα δεν πρέπει να απορρίπτεται σε δημοτικούς κάδους μη ταξινομημένων απορριμμάτων.

Η επιλεκτική συλλογή των απορριμμάτων προωθεί την επαναχρησιμοποίηση, την ανακύκλωση ή άλλες μορφές ανάκτησης ανακυκλώσιμων υλικών που περιέχονται σε αυτά τα απορρίμματα. Μεταφέρετε το ηλεκτρικό σύστημα της σχάρας σε ένα κέντρο ανάκτησης απορριμμάτων ή σε ένα σημείο συλλογής απορριμμάτων. Επικοινωνήστε με τους τοπικούς αρμόδιους ή τις αρμόδιες αρχές σας, αν δεν είστε βέβαιοι. Μην απορρίπτετε ποτέ τα υλικά αυτά στη φύση. Μην προσπαθείτε να τα αποπεριώσετε. Η παρουσία ορισμένων επικινδύνων ουσιών στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό μπορεί να είναι επιβλαβής για το περιβάλλον και δυνητικά να έχει επίδραση στην ανθρώπινη υγεία.

12 - ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες αντιμετώπιση
Ο καυστήρας δεν ανάβει	<ul style="list-style-type: none"> Κακή παροχή αερίου. Ο εκτονωτής δεν λειτουργεί. Τα ανοίγματα του σωλήνα, της βαλβίδας, του σωλήνα Venturi ή του καυστήρα είναι μπλοκαρισμένα.
Ο καυστήρας παρουσιάζει διαλείψεις ή σβήνει	<ul style="list-style-type: none"> Ελέγξτε ότι υπάρχει αέριο. Ελέγξτε τη σύνδεση του σωλήνα. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Ασταθείς, αδύναμες φλόγες	<ul style="list-style-type: none"> Η νέα φιάλη μπορεί να περιέχει αέρα. Αφήστε τη συσκευή σε λειτουργία και το πρόβλημα θα αποκατασταθεί. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Μεγάλες φλόγες στην επιφάνεια του καυστήρα	<ul style="list-style-type: none"> Το ακροφύσιο εκτόξευσης συνδέθηκε ακατάλληλα στον καυστήρα. Ρυθμίστε τον καυστήρα. Ο καυστήρας είναι βουλωμένος (π.χ. ιστοί αρχινής). Καθαρίστε τον καυστήρα. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Χαμηλή φλόγα στον εγχυτήρα	<ul style="list-style-type: none"> Η φιάλη είναι σχεδόν άδεια. Αλλάξτε τη φιάλη και το πρόβλημα θα αποκατασταθεί. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Υπερβολική ανάφλεξη του λίπους	<ul style="list-style-type: none"> Η θερμοκρασία της σχάρας είναι πολύ υψηλή: Χαμηλώστε την φλόγα. Καθαρίστε τον δίσκο συλλογής του λίπους.
Οι καυστήρες ανάβουν με σπύρτο αλλά όχι με τον πιεζοηλεκτρικό αναφλέκτη	<ul style="list-style-type: none"> Κουμπί, καλώδιο ή ηλεκτρόδιο ελαττωματικά. Ελέγξτε τις συνδέσεις του καλωδίου αναφλέκτη. Ελέγξτε την κατάσταση του ηλεκτροδίου και του καλωδίου σύνδεσης. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Φλόγα σε οποιοδήποτε ρακόρ	<ul style="list-style-type: none"> Μη στεγανοποιημένο ρακόρ. Κλείστε αμέσως την παροχή αερίου. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Ανεπαρκής θερμότητα	<ul style="list-style-type: none"> Βουλωμένο ακροφύσιο ή καυστήρας. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Φλόγα πίσω από το κουμπί ρύθμισης	<ul style="list-style-type: none"> Ελαττωματική στρόφιγγα. Σταματήστε τη συσκευή. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Φλόγα κάτω από τον πίνακα ελέγχου	<ul style="list-style-type: none"> Σταματήστε τη συσκευή. Κλείστε τη φιάλη αερίου. Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.

Campingaz® gazlı mangalı seçtiğiniz için teşekkür ederiz!
Bu ürün en iyi mangal deneyiminin keyfini çıkarmanızı sağlamak üzere tasarlanmıştır.

Bu amaç doğrultusunda bu mangal özellikle aşağıdaki hedeflerle tasarlanmıştır:

- Tasarımı çok daha az alevlenme sayesinde daha sağlıklı, daha güvenli ve daha fazla keyif veren pişirme.
- Daha sulu yemekler ve çıtır çıtır mükemmellik için yiyeyeceğiniz neminin tutulması sayesinde ağız sulandırıcı sonuçlar.
- Culinary Modular (Modüler Aşçılik) Sistemi sayesinde mangal yaratıcılığınızı ortaya çıkararak uzun süren pişirme kabiliyeti.
- Entegre InstaClean® Aqua Teknolojisi sayesinde zahmetsiz ve yenilikçi temizlik.
- Gaz memesi siperi gereksinimini önleyen emsalsiz pişirme kafesleri ile kombinasyon halinde optimize edilmiş gaz memesi konumlarının sağladığı verimli mangal. Gereksiz mangal parçalarının ısıtılmasından kaynaklanan daha az enerji kaybı ve temizlenmesi gereken daha az parça.
- Mükemmel mangal performansı ve gaz tüketim oranı sunan optimize edilmiş güç.
- Uygun parça ve malzemelerin uzun ömürlü testleri sayesinde dayanıklılık ve güvenilirlik.

En iyi pişirme deneyimi için lütfen bu kılavuzu güvenli bir yerde muhafaza edin. Kullanmadan önce temin edilen talimat ve bilgilere dikkatle okumanızı öneriyoruz.

Bu kılavuz mangalı kolayca pişirmeye hazırlamanıza yardımcı olacak ve size mümkün olan en iyi koşullarda mangal yapmaya başlamanız için yararlı bilgiler sağlayacaktır.

Bu mangalın size keyif vermesini ve tasarımını yaparken bizi eğlendirdiği gibi mangal yaparken de sizi eğlendirmesini umuyoruz. Campingaz® aileniz ve arkadaşlarınızla birlikte iyi zaman geçirmenizi diler. Biz de yeni Campingaz® mangalınızı ile buna katkı sağlamayı umuyoruz!

1 - ÖNEMLİ DUYURU

Bu kılavuzda gösterilen mangal sizinkinden farklı görünüyor olabilir.

Sadece gösterim amaçlıdır.

Mangalınızı güvenli kullanmak ve hasar görmesini önlemek için bu talimatlara dikkatle uyun.

Mangali tadil etmeyin. Mangalın herhangi bir şekilde tadil edilmesi tehlikeli olabilir

Bu mangal normal özel kullanım için tasarlanmış olup ticari amaçlarla tasarlanmamıştır.

- Lütfen kullanmadan önce talimatları dikkatle okuyun.
- Sadece dışarıda kullanın içindir.
- Mangali monte etmek için eldiven giymesi önerilir.
- Bu mangalda LPG dışında başka bir yakıt kaynağı kullanmayın.
- Ayarlanabilir alçak basınçlı regülatör kullanmayın. Sadece ilgili Avrupa standartlarına uygun olan sabitlenmiş regülatörler kullanın.
- Mangalınızın güvenli kullanımını sağlamak için asla pişirme yüzeyinin tamamını kaplayan saplı izgara plakaları kullanmayın.
- Fazla yağ kalıntılarının ve yiyecek atıklarının tutuşması riskini önlemek için düzenli olarak ocağın tabanındaki parçaları temizleyin.
- Bu mangalın yakınında petrol ürünleri ve diğer tutuşabilir sıvı veya buhar depolamayın veya kullanmayın.
- Mangalın 60 cm mesafesinde (en az) alev alabilen malzeme olmamalıdır.
- Bu mangal, kullanım sırasında alev alabilen malzemelerden uzak tutulmalıdır.
- Çalışır durumdakinden mangalınızı gözetsiz halde bırakmayın.
- Yanarken mangali hareket ettirmeyin.
- Uygun ve güvenli bir kullanım sağlamak için mangal düğün bir yüzeye kullanılmalıdır. Dönen tekerlekler mangalın ağırlığı nedeniyle ile zemine batabileceği ve bloke olabileceği için çim ve çamurlu alanlar gibi yumuşak yüzeylerden kaçınınız.
- **DIKKAT:** Erişilebilen parçalar çok sıcak olabilir. Küçük çocukları uzak tutun.
- Özellikle kullanım esnasında mangalınızın kapağını dikkatli tutun. Çok sıcak olabileceği için ocağın veya mangal yüzeyinin üstüne eğilmeyin.
- Üretici veya üreticinin temsilcisi tarafından korunmuş olan parçalar kullanıcı tarafından değiştirilmemelidir.
- Gaz tüpünü her kullandıktan sonra kapatın.
- Mangalın tekerlekleri varsa: Mangalın hareket etmesini önlemek için tekerlekler üzerindeki 2 fren kolunu kullanın.
- Gaz kokusu alırsanız:
 1. Gaz tüpünün valfini kapatın.
 2. Tüm açık alevleri söndürün.
 3. Kapağı açın.
- Koku devam ediyorsa, "3.3 - Gaz kaçaklarının kontrolü" bölümüne bakın veya derhal yerel perakende ürün satıcınıza başvurun.

2 - MONTAJ

2.1 Paketin açılması

Mangali açarken/paketini açarken lütfen parçaların hasar görmesini önlemek için kesici veya bıçak kullanırken dikkat edin. Her bileşeni kutudan dikkatle çıkarın.

2.2 Çalışma alanı

Montaj için yeterince büyük bir çalışma alanınız olduğundan emin

olun. Mangalın paketini açarken çizik ve hasarları önlemek amacıyla yumuşak bir malzeme serilmesini veya yumuşak bir yüzeye çalışılmasını öneriyoruz. Tüm parçaları çalışma alanına yerleştirin ve montaj esasında parçaların birbirine temas etmesini ve gereksiz çiziklere neden olmasını önleyerek parçaların arasında yeterli boşluk olmasına dikkat edin.

2.3 Araçlar

Montaj için elektrikli tornavida kullanılması önermiyoruz. Uygun olan tork metalı sıyrabilir. El tornavidası kullanılmıdır. Vida başının hasar görmesini önlemek için kullanılan modelin vida başına gerektiği gibi uyup uymadığını dikkatle kontrol edin.

2.4 Montaj

Campingaz® mangalınızı sorunsuz monte etmek için sağlanan montaj kılavuzunun adım adım izlenmesi gerekir. Güçlüklüklerin önlenmesi için montaj kılavuzundaki bazı adımlar parçaların 2 kişi ile tutulmasını önermektedir. Bu, aşağıdaki piktogram ile gösterilir:



Mangal artık monte edilmiştir ve sabırsızlıkla sizinle birlikte ilk mangal seansına başlamanı beklemektedir.

Mangal hazırlığını tamamlamak için sadece birkaç adım daha kaldı:

1. Gaz kaynağını bağlayın. Bkz. Bölüm 3.2.
2. Filleri takın (modele bağlı olarak). Bkz. Bölüm 4.2.
3. Su tepsinizi/tepsilerini su/kum (seçime bağlı) ile doldurun bkz. Bölüm 5.1.

Lütfen bu adımların her biri için aşağıdaki işlem detaylarına bakın:

3 - GAZ BAĞLANTISI VE KULLANIMI

3.1 Gaz tüpü

Bu mangal, uygun bir düşük basınçlı regülatörü olan 4.5 ila 15 kg ağırlığında bütan, propan veya bütan/propan tüplerle çalışmak üzere ayarlanmıştır:

- **Fransa, Belçika, Lüksemburg, Birleşik Krallık, İrlanda, Portekiz, İspanya, İtalya, Yunanistan, Kıbrıs:**
bütan 28 mbar / propan 37 mbar.
- **Hollanda, Çek Cumhuriyeti, Slovakya, Macaristan, Slovenya, Norveç, İsveç, Danimarka, Finlandiya, Bulgaristan, Türkiye, Romanya, Hırvatistan, Malta, Estonya, Litvanya, Letonya, İzlanda:**
bütan 30 mbar / propan 30 mbar.
- **Polonya:**
propan 37 mbar.

Tüpü daima iyi havalandırılan bir yerde bağlayın veya değiştirin ve alev, kıvılcım veya ısı kaynağı varsa tüpü asla bağlamayın veya değiştirmeyin. Gaz tüpünün mangalın altındaki tekerlekli servis masası bölmesine konması ve burada kullanılması tüpün yüksekliğine bağlıdır. Daha fazla bilgi için montaj kılavuzuna bakın.

3.2 Hortum

Mangal, bütan, propan veya bütan/propan gazı ile kullanım için uygun esnek hortumlarla kullanılmalıdır. Daima aşağıda bölgeniz için belirtilen, doğru uzunlukta doğru hortumu kullanıp kullanmadığınızı kontrol edin. Hortum hasarlı veya çatlak ise, ulusal düzenlemeleri değiştirmesini gerektirebilir iş veya kullanım ömrünün sonunda hemen değiştirilmelidir. Hortumu çekmeyin veya delmeyin. Hortumu mangalın ısınan parçasından uzak tutun (Şek. 11). Esnek hortumun normal bir şekilde dönme veya çekme olmadan uzanıp uzanmadığını kontrol edin.

Fransa:

Mangal, ön monteli NF halkalı bir eklenti ve conta ile birlikte temin edilen G1/2 dişli bir gaz giriş bağlantı elemanına sahiptir.

Bu nedenle mangal iki tip esnek hortum ile kullanılabilir:

- a. Hem mangal hem de regülatör kenarları üzerindeki halkalı eklentilerin üzerine bağlanmak üzere tasarlanmış, kelepçelerle sıkıca tutturulmuş esnek hortum (XP D 36-110 Standardı'na uygun). Önerilen hortum uzunluğu 1.25 m'dir, ancak hortum uzunluğu 1.50 m'yi aşmamalıdır. Mangali XP D 36-110 esnek hortum ile kullanmak için (Şek. 01):
 - i. Esnek hortumu hem mangal hem de regülatör üzerinde halkalı eklentinin üstüne doğru, gittiği yere kadar kaydırın.
 - ii. Kelepçeleri, eklentilerin üzerindeki iki ilk çıkıntının arkasına kaydırın ve sıkıca temas başlığı kırılıncaya kadar sıkıştırın.
 - iii. Bölüm 3.3'teki talimatları izleyerek kaçak olup olmadığını kontrol edin.

- b. Mangala montaj için G 1/2 dişli somun ve regülatöre montaj için M 20x1.5 dişli somun takılmış esnek hortum (XP D 36-112 veya NF D 36-112 standardına uygun). Önerilen hortum uzunluğu 1.25 m'dir, ancak

- hortum uzunluğu 1.50 m'yi aşmamalıdır.
Mangali XP D 36-112 veya NF D 36-112 esnek hortum, G 1/2 ve M 20x1.5 somunları ile kullanmak için (Şek. 02):
- G 1/2 giriş bağlantı elemanını serbest bırakmak için NF halkalı eklemliyi gevşetin ve çıkarın.
 - Contayı çıkarın.
 - Esnek hortum ile birlikte temin edilen talimatları izleyerek hortumun üzerindeki G 1/2 dişli somunu mangal giriş bağlantı elemanının üstüne ve M20x1.5 dişli somunu regülatör çıkış bağlantı elemanının üstüne sıkıştırın.
 - Mangal giriş bağlantı elemanını sabit tutmak için somun anahtar kullanın ve dişli somunu başka bir somun anahtar ile sıkıştırın veya gevşetin.
 - Regülatör çıkış bağlantı elemanını sabit tutmak için somun anahtar kullanın.
 - Bölüm 3.3'teki talimatları izleyerek kaçak olup olmadığını kontrol edin.

Belçika, Lüksemburg, Birleşik Krallık, İrlanda, Portekiz, İspanya, İtalya, Hırvatistan, Yunanistan, Hollanda, Çek Cumhuriyeti, Slovenya, Macaristan, Slovenya, Norveç, İsviç, Danimarka, Finlandiya, Bulgaristan, Türkiye, Romanya, Polonya, Kıbrıs, Malta, Estonya, Litvanya, Letonya, İzlanda:
Mangal dairesesi bir bağlantı elemanına sahiptir. Bütan veya propan gazı ile kullanılmak üzere uygun esnek hortumlarla kullanılmalıdır. Hortum uzunluğu 1.20 m'yi aşmamalıdır.

3.3 Gaz kaçaklarının kontrolü

- Önemli:** Asla gaz kaçaklarını kontrol etmek için açık alev kullanmayın.
- Dışarıda, tüm ateşleme kaynaklarından uzakta çalışın. Sigara içmeyin.
 - Kontrol düğmelerinin "KAPALI" (O) konumunda olduklarından emin olun.
 - Regülatörü talimatına uygun olarak gaz tüpünün üstüne takın.
 - Hortumu Bölüm 3.2'de açıklanan şekilde regülatöre ve mangala bağlayın.
 - Kaçakları test etmek için bir gaz kaçağı çözümlisi kullanın. Alternatif olarak 1 fincan su ile 1 fincan sıvı bulaşık deterjanını bir püskürtme şişesinin içinde birleştirip karışması için nazikçe döndürerek kendi gaz kaçağı çözümlisi karışımını da yapabilirsiniz.
 - (Şek. 03) Çözümliyi tüp/regülatör/hortum/mangal arasındaki bağlantılara uygulayın veya püskürtün.
 - Gaz tüpü valfini açın (kontrol düğmeleri kapalı kalmalıdır: "KAPALI" konum (O)). Gaz kaçağı çözümlisindeki kabarcıklar gaz kaçağı olduğunu gösterir.
 - Kaçak, hortum bağlantılarını sıkıştırarak veya kusurlu bileşenleri değiştirerek durdurulabilir. Mangal, kaçak durdurulana kadar kullanılmamalıdır.
 - Gaz tüpünün üzerindeki valfi kapatın.
- Önemli:** Yıldı en az bir defa ve gaz tüpü her değiştirildiğinde kaçak kontrolü yapın.

3.4 Gaz tüpünün değiştirilmesi

- Daima iyi havalandırılan bir yerde çalışın ve alev, kıvılcım veya ısı yapmayın veya asla çalışmayın.
- (Şek. 04) Kontrol düğmelerini tekrar "KAPALI" (O) konuma getirin, sonra el çarkını döndürerek gaz tüpünün valfini kapatın.
- Regülatörü çıkarın ve conta birleşme yerinin iyi durumda olup olmadığını kontrol edin.
- Boş gaz tüpünü yeni ile değiştirin ve yerine koyun. Hortumu germeyeceğinizi gösteren regülatörü tekrar takın.
- Gaz kaçaıklarını kontrol edin.

4 - ELEKTRONİK ATEŞLEME VE/VEYA ÇAKMAK PİLLERİ (modele bağlı)

4.1 Pili gereksinimi

Mangalınızda elektronik ateşleme varsa 1 adet AA alkali pille ihtiyaç olacaktır.

Mangalınızda elektronik ateşleme ve arkadan aydınlatmalı kontrol düğmeleri varsa 4 adet AA alkali pille ihtiyaç olacaktır.
Size kolaylık olması için uygun piler pakete dahil edilmiştir.

Mangal uzun süre kullanılmayacak ise pil bölmesinin mangaldan çıkarılması ve ayrı olarak kuru ve serin bir yerde saklanması tavsiye edilir.

4.2 Pilin değiştirilmesi

- Pil bölmesi kontrol panelinin altındadır. Pil bölmesine ulaşmak için:
- 1 Su çekmecelerini çıkarın (Şek. 05).
 - Kontrol panelinin altındaki pil bölmesinin 2 serbest bırakma çıkıntısına basın (Şek. 06).
 - Bölme içinde gösterilen kutup yönlerine riayet ederek pilleri bölmeye takın.
 - Bölme için tekrar kontrol paneli altındaki yerine kaydırın. Bölmenin pilleri görebildiğiniz tarafı takarken size bakmalıdır. (Şek. 07).
 - Çalışıp çalışmadığını kontrol edin! Ateşleme düğmesine basın ya da ateşleme düğmesi yoksa kontrol düğmelerinden birini çevirin. Ateşleme sisteminin çakma sesini duymalısınız.
- Dikkat:** Eski ve yeni pilleri karıştırmayın. Alkali, standart (karbon çinko) veya şarj edilebilen pilleri karıştırmayın. Şarj edilemeyen piller şarj edilemez.

4.3 Pillerin elden çıkarılması



Pillerin üzerinde bulunan bu sembol, kullanım ömürlerinin sonunda pillerin üniteden çıkarılmasını ve sonra geri dönüşüme tabi tutulmasını veya uygun şekilde elden çıkarılmasının gerektiği anlamına gelir.

Piller çöpe atılmamalı, toplama noktasına (geri dönüşüm merkezi vs.) getirilmelidir. Bu konuda belediye medisinize danışın. Pilleri asla tabiatta bertaraf etmeyin. Yakmaya çalışmayın: Kullanılmış pillerde bulunan bazı maddeler (cıva, kurşun, kadmiyum, çinko, nikel) çevre ve insan sağlığı için tehlikeli olabilir.

5 - INSTACLEAN® AQUA

Kontrol panelinin altındaki su çekmecelerinin su ile doldurulması önerilir. Su ile doldurma isteğe bağlıdır ve mangalınızın doğru çalışması için gerekli değildir. Ancak, su kullanımı birçok yarar sağladığı için Campingaz® su ile beraber kullanımı hararetle tavsiye eder. Su eklenmesi yağ kalıntılarının ve yiyecek atıklarının pişerken malzemeye karışmasını önler ve bu esnada alev alma riskini büyük ölçüde azaltır. Mangal seansınızda ortaya çıkan az miktardaki buharlaşma yağ giderici bir işlev de görür. Temizleme zamanı geldiğinde, bu akıllı sistem sayesinde yağlı mangal parçalarını çıkarabilir ve bunları kolayca deterjanlı su ile yıkayabilirsiniz. Ovalamak gerekmez!

5.1 Pişirmeden önce hazırlık

- Mangalınızın düz ve yatay bir yüzeye konmuş olduğundan tekrar emin olun.
 - Su çekmesini ara kilitle konumuna ulaşmaya kadar açın (Şek. 08).
 - Su sızmasını önlemek için drenaj kapasının gereken şekilde sıkıştırılmış olduğundan emin olun.
 - Birlikte verilen kabı (modele bağlı) veya başka bir kap kullanarak su çekmesini musluk suyu ile doldurun. Lütfen ilgili su çekmesinin önerilen doldurma hacmine riayet edin:
- Mangalınızda 3 ana gaz memesi varsa, büyük su çekmesini 1.5 litre su ile doldurun.
- Mangalınızda 4 ana gaz memesi varsa, iki su çekmesinin her birini 0.55 litre su ile doldurun.
- Not:** Size kolaylık olması için ölçüm kabı olarak ilgili doldurma hacmi seviyelerinin konmuş olduğu, birlikte verilen yağ boşaltma kabını kullanabilirsiniz. Alternatif olarak, doğru doldurma miktarını sağlamak için her su çekmesinde gösterilen MAX seviyesini de kullanabilirsiniz.
5. Su çekmecelerini kapatın.

5.2 Pişirme işleminden sonra su çekmecelerinin boşaltılması

- Su çekmesini ara kilitle konumuna ulaşmaya kadar açın (Şek. 08).
 - Entegre rafli ön paneli sahip mangal modelleri için drenaj kaçağını açmadan önce altında yedek bir kap tutun. Diğer tüm kapaklı modeller için kaçağı takılı kıvaz içine konmuş olan filtre ile birlikte yağ boşaltma kabını ortaya çıkarmak için aşağıdaki kaçağı açın. Bu mevcut değil ise yağ boşaltma kabını ve kıvazını boşaltmayı planladığınız çekmecenin altına yerleştirildiğinden emin olun. (Şek. 09).
 - Filtreyi kabı parmak deliği olan doğru bakacak şekilde koyduğunuzdan emin olun.
 - Drenaj kaçağını saat yönünün aksine döndürerek çıkarın (Şek. 10) ve atık suyun tahliye deliğinden tamamen boşalmasına kadar akmasını sağlayın.
 - Uygunsa ikinci su çekmesini de boşaltmak için aynı 1-4'ü tekrarlayın.
 - Su çekmeceleri temizlik için tamamen çıkarılabilir. Tepsileri tamamen çıkarmak üzere ara ve açılış konumunda kilitle noktalarından kaçınmak için hafif yukarı doğru bir hareket uygulayın.
 - Atık suyu kapatan bertaraf etmeden önce yiyecek atıklarını ve yoğun yağı toplamak ve silip temizlemek için filtreyi kullanın. Yiyecek atıklarının ve atık suyun yerel kanullarına uygun olarak geri dönüşümünü sağlayın.
- Not:** Su çekmecelerinin su yerine kim ile doldurulması da mümkündür.

6 - MANGALIN KULLANIMI

6.1 Kullanmadan önce

Anımsatıcı: Talimatları dikkatle okuyup anlayınca kadar mangali asla kullanmayın. Ayrıca aşağıdaki hususlardan da emin olun:

- Gaz kaçağının olmadığından.
- (Şek. 11) Hortumun ısınabilecek bileşenlere dokunmadığından.
- Tekerlekli pişirme masası içindeki, özellikle gaz tüpünün saklandığı mangal şasisi içindeki havalandırma açıklıklarının bloke olmadığından ve tamamen veya kısmen kapanmadığından.
- Su çekmecelerinin bölmelerine doğru bir şekilde takılması ve konumlanmasında ve gidebilecekleri yere kadar itilmediğinden.
- Çoak kutusunun çıkarılabilir InstaClean® parçalarının doğru monte edildiğinden (bkz. Bölüm 8 - Temizlik ve bakım)
- (Şekil. 12) Gaz memelerinin bloke edilmiş veya engellenmiş olduklarından (örneğin örümcek ağları ile).

6.2 Mangalın ilk kez kullanılması

Mangali ilk kez kullanırken, yeni parçalardaki boya kalıntılarının kaynaklanabilecek kokuları yok etmek amacı ile yaklaşık 30 dakika süreyle gaz memeleri TAM AKIŞ konumunda () (kapak kapalı olarak) iken mangali ısıtın.

6.3 Mangal ana gaz memelerinin ve yan gaz memesinin yakılması (yan gaz memesi ateşlemesi sadece yan gaz memesine sahip modellerde geçerlidir)

- Gaz tüpünün valfini açın.
- Pişirme kapağını açın.
- Kontrol düğmelerinin "KAPALI" (O) konumunda olduklarından emin olun.
- Yan gaz memesine sahip modeller için, yan gaz memesi mangal gaz memelerinden bağımsız olarak veya bunlarla birlikte kullanılabilir. Yan gaz memesini ateşlemeden önce yan gaz memesi koruyucu kapağının açık olduğundan emin olun (Şek. 13). 12 cm'den küçük veya 24 cm'den büyük tava veya tencere kullanmayın.

Not: Mangalı yakarken ocağın üzerine eğilmeyin!

Mangalınızda basınçlı ateşleme bulunuyor ise:

- Kontrol düğmesine basın ve saat yönünün tersine çevirerek TAM AKIŞ konumuna (H) getirin (Şek. 04).
- Tıklama oluncaya kadar hemen ateşleme düğmesine (E) basın.
- Gaz memesi 4 - 5 denemeden sonra ateşleme yapmazsa 5 dakika bekleyin ve sonra işlemi tekrarlayın.
- Yan gaz memesini ateşlemek için, yan gaz memesinin yanındaki kontrol düğmesini döndürerek ve bu piktoğramı yanındaki kontrol panelinin sağında bulunan basınçlı ateşlemeye basarak aynı adımları izleyin (E).

Mangalınızda elektronik ateşleme bulunuyor ise:

- Kontrol düğmesine basın ve saat yönünün tersine çevirerek TAM AKIŞ konumuna (H) getirin (Şek. 04).
- Hemen ateşleme düğmesine (E) basın. Gaz memesinde meydana gelecek kıvılcım patlamasına neden olan bir tik tak sesi duyulmalıdır. Gaz memesi yanınca ya kadar ateşleme düğmesine birkaç saniye süre ile basmaya devam edin.
- Gaz memesi 4 - 5 denemeden sonra ateşleme yapmazsa 5 dakika bekleyin ve sonra işlemi tekrarlayın.
- Yan gaz memesini ateşlemek için, yan gaz memesinin yanındaki kontrol düğmesini döndürerek ve kontrol panelinde bulunan aynı elektronik ateşlemeye basarak aynı adımları izleyin.

Mangalınızda otomatik Campingaz® InstaStart® ateşleme bulunuyor ise:

- Kontrol düğmesine basın ve saat yönünün tersine çevirerek TAM AKIŞ konumunun yanına (H) getirin (Şek. 04). Kontrol düğmesine basılı tutun, elektronik ateşleyici gaz memesinde meydana gelecek bir kıvılcım patlamasına neden olan bir tik tak sesi çıkaracaktır. Gaz memesi yandıgında kontrol düğmesini TAM AKIŞ konumuna (H) çevirin (Şek. 04).
- Yan gaz memesini ateşlemek için yan gaz memesinin yanındaki kontrol düğmesine basıp çevirerek aynı adımları takip edin.

NOT: Ateşleme işlemi sırasında gaz memesi veya yan gaz memesi yaklaşık 10 saniye sonra ateşlenmez ise işlemi tekrarlamadan önce 5 dakika bekleyin.

Ana gaz memelerinden birincisi yanınca diğer gaz memesini yakmanın iki yolu vardır:

1. Yukarıda açıklanan yakma işlemi tekrarlayın
2. Kontrol düğmesini TAM AKIŞ konumuna (H) ayarlayarak ve bu şekilde çapraz yakmayı sağlayarak daha önce ateşlenmiş gaz memesinin solundaki veya sağındaki gaz memesini yakın.

6.4 Elle ateşleme

Basınçlı ateşleme sistemi veya elektronik ateşleme sistemi çalışmıyor ise mangalınızı elle ateşleyebilirsiniz.

1. Pişirme kapağını açın.
2. Kontrol düğmelerinin "KAPALI" (O) konumunda olduklarından emin olun.
3. Pişirme kafesini ve ızgarasını çıkarın
4. Bir kibrit yanık ve sonra kibriti yakılacak gaz memesinin yanına getirin.
5. Kontrol düğmesine basın ve TAM AKIŞ konumuna gelinceye (H) kadar saat yönünün tersine çevirin.
6. Koruyucu eldivenleri kullanarak kafesi ve ızgarayı tekrar yerine koyun.

6.5 Mangalın ateşinin söndürülmesi

a. Ana gaz memeleri

(Şek. 04) Kontrol düğmelerini tekrar "KAPALI" (O) konuma getirin sonra el çarkını döndürerek gaz tüpünün valfini kapatın.

b. Yan gaz memesi (modelde yan gaz memesi bulunuyor ise)

(Şek. 04) Yan gaz memesi düğmesini "KAPALI" konuma (O) getirin (Şek. 04), sonra mangalın ana gaz memeleri kullanılmıyor ise gaz tüpünün valfini kapatın.

6.6 Kontrol panelinin aydınlanması (sadece seçilen modellerde)

InstaStart® işlevli kontrol düğmeleri, kontrol düğmesi gaz akışını sağlayacak şekilde döndürülünce aydınlanacaktır. Ayrıca, mangal kapatıldı ise bu, kontrol düğmesinin valfinin hala açık olduğunu gösterir ve kontrol düğmesinin hala doğru olarak kapatılmadığına ilişkin bir emare gösterir.

Not: Aydınlanma gaz veya alev mevcudiyetini göstermez.

LED lambalar değiştirilemez.

7 - PİŞİRME DENEYİMİ

Mangalınızı yaqtıysanız mangal yapmaya başlama zamanıdır! Üzerine yiyecek koymadan önce mangalınıza bir süre ön ısıtma yapmak iyi bir uygulamadır. Bu, tavadayken fırında pişirdiğiniz benzer şekilde, uygun bir mangal sıcaklığına erişmenize yardımcı olur ve yiyeceğin yapışmasını önleyerek çtır çtır ve kızarmış bir kabuğun ortaya çıkmasını sağlar. Campingaz® çok sıcak olabilecek bileşenleri tutarken her zaman koruyucu eldiven giyilmesini önerir.

7.1 Sınırsız pişirme imkanları

Bazı yiyeceklerin çeşitli mangal ızgarası yüzeyleri için daha uygun olduğunu biliyor muydunuz?

Kafesler sosis, biftek ve kümes hayvını derisi gibi yağlı etlerin ızgarası için daha uygundur. Isı doğrudan alevden yiyeceğe aktarıldığı için kafeste pişirme işleminde yüzeyde genellikle daha yüksek sıcaklıklar kullanılır. Döküm demir isiyi emer ve yoğunlaşmaz ve temas noktasında kızartır veya yakar. Bunlar, biftek ve sosislerimizi sevdiğimiz mangal işaretleridir. Ayrıca yiyecek kendi yağında kızarmaz.

Diğer yandan ızgaralar/metal levhalar balık, deniz ürünü, sebze, meyve veya kümesli yiyecekler gibi daha hassas mangal yiyecekleri için daha iyidir. ızgaralar/metal levhaları isiyi ısıtırak bir şekilde döküm demir yüzeyinin tamamından yiyeceğe aktırır ve düzgün bir şekilde pişirmeyi sağlar. Alevler asla yiyeceğe dokunmaz, yani yiyecek alevlere maruz kalmaz veya kömürleşmez ki bu da çok daha sağlıklıdır. ızgaraları/metal levhanızı yumurta veya krep gibi akıcı veya hamurlu yiyecekleri pişirmek için de kullanabilirsiniz.

Farklı yiyecekler farklı sürelerde pişirildiği için mangalda sıcak tutma rafı da bulunmaktadı. Bu, ana mangalın üstüne konmuş olan daha küçük, ikinci bir kafes olup temel olarak zaten pişirilmiş olan yiyeceği, ızgaradaki kadar isiya maruz bırakmadan sıcak tutmak için kullanılır. Bu, daha uzun sürede pişen yiyeceğin yetişmesini sağlar. Sıcak tutma rafı mangal, domates dolması, kızarmış patates veya ekmeğin gibi yemekler için dolaylı pişirme yapan bir fırın gibi kullanılabilir ek mangal yüzeyi olarak da kullanılabilir. Mangaldaki çok farklı pişirme yüzeyleri sayesinde sonsuz sayıda tariflere yemek yapmak mümkündür.

7.2 Geniş pişirme kabiliyeti ile mangal yaratıcılığınızı serbest bırakın

Pişirme yüzeylerinin de ötesine geçen daha fazla kabiliyet için, Campingaz® Culinary Modular (Modüler Aşçılık) değiştirilebilir pişirme çözümleri dünyasını keşfedin! Kolayca döküm demir modeler kafesin iç halkasını çıkarın ve çeşitli Campingaz® Culinary Modular mangal aksesuarlarından birini takın. Pizza, Paella pilavı ve hatta Wok tavası, Campingaz® Culinary Modular ürünleri mangal gürmesi yüreğinizin arzu ettiği her seçeneği sunar.

7.3 Kapak açık mı kapalı mı? Doğrudan ve dolaylı pişirme

Bifteği mükemmel kızartmak, Campingaz® Wok tavası kullanmak veya metal levhada ızgara yapmak için en iyisi mangalın kapağını açık bırakmaktır. Böyle yapınca isiyi, yiyecek ile sıcak kafes, ızgara veya metal levha arasındakı "doğrudan" temas ile aktarılır. Ancak kapak kapalı olduğunda mangal fırın gibi de kullanılabilir. Bu durumda isiyi, yiyecek ile kapağın içerisinde dolaşan sıcak hava arasındakı "dolaylı" temas ile aktarılır. Campingaz® Piliç Kızartıcısı, sıcak tutma rafı veya et şişi dolaylı pişirme işlemi için mükemmeldir, ama en popüler kullanım şekli belki de mangalda pizza pişirmektir. Çtır çtır ve mangalda mükemmel pişmiş bir pizza elde etmek için Campingaz® Pizza taşını kullanın.

7.4 Yiyeceğinizin sulu ve çtır çtır muhafaza edin!

Mangal, açık ateş üstündeyken ağız sulandırılan, lezzetli yiyecek yapmanın mükemmel bir yoludur. Ancak bu lezzetli çtırıktan vazgeçmeden yiyecek nasıl sulu tutulabilir?

Campingaz® Blue Flame (Mavi Alev) güç sistemi, çtır mangal kabuğunu kaybetmeden yiyeceğinizi lezzetli nemine hapsedilen nefis su buharı oluşturur.

Çoğu yumuşak ve çtır çtır ekme somunlarına benzer şekilde Blue Flame güç sistemi ızgara yaptığınız yiyeceğinizi kavururken veya kızartırken sulu ve çtır çtır muhafaza eder. Sadece kullanıldan önce su çekmecelerini gereken düzeye kadar doldurduğunuzdan emin olun.

7.5 Tasarımda çok daha az alevlenme sayesinde daha sağlıklı, daha güvenli ve daha fazla keyif veren pişirme

Yeni Campingaz® Blue Flame güç sistemi, tasarımı ile hızlandırılmış ön ısıtma, optimum isiyi dağıtımı ve çok daha az alevlenme sağlar. Alevlenmeler, hızla kontrol dışına çıkabilecekleri ve tek yolla söndürümleri gerektiği için tehlikeli olabilir. Ayrıca, mangal yaparken görülen sarı alevler aslında lezzet üzerinde olumsuz etki yaratarak pişirilen yiyeceği mahveder. Buna ek olarak, kömürleşmiş ve mangal yapılmış etli yiyeceklerdeki kararlaştırılmış alanlar kanserojen kimyasal kaynağıdır. Yeni şekilli gaz memesi mangal yüzeyinin tamamının altında alevleri akıllı bir şekilde dağıtır ve mükemmel eşitlikte bir isiyi dağıtım sağlar. Gaz memesi koruyucusu döküm demir kafeslerin içersine entegre edilmiş olup pişirme yüzeyinin altındaki gaz memesi koruma katmanını ortadan kaldırır. Bu şekilde sıcak yağ ve suları ocak içinde toplanması ve tehlikeli alevlere neden olması önlenmiştir. Ayrıca InstaClean® Aqua suyu da alevlenmeyi kontrol altında tutmaya yardımcı olur.

7.6 Artık ovalamaya paydos!

Seri mangalınıza entegre edilen akıllı ve zahmetsiz Campinggaz® InstaClean Aqua teknolojisi temizliği olabildiğince kolaylaştırmak için suyun gücünden yararlanır.

Önden doldurulmuş yağ çekmecelerine su doldurularak tüm yağ artıklarının ve yiyecek atıklarının malzeme içinde pişmesi önlenir. Mangal seansınızda ortaya çıkan az miktardaki buharlaşma yağ giderici bir işlev de görür ve yağ ve pisliklerin ocak malzemelerinin içine yanarak girmesini önler. Temizleme zamanı geldiğinde, bu akıllı sistem sayesinde yağlı mangal parçalarını çıkarabilir ve bunları kolayca yıkayabilirsiniz. Ovalamak gerekmez!

Tıpa çıkarılarak yağ çekmecesindeki atık su kolayca boşaltılabilir. Premium (yüksek kaliteli) ve Onyx (akik) modelleri yoğun yağı ayırmak için çıkarılabilir bir filtre de içerir atık su kabı takılmış olarak teslim edilir ve atık su bertarafını daha da kolaylaştırır. Hızlı, zahmetsiz ve tertemiz!

8 - TEMİZLİK VE BAKIM

Mangalı severiz ama temizlik her zaman çok zahmetlidir. Ancak temizlik her mangal seansının çok önemli bir evresidir. Düzenli temizlik Campinggaz® mangalınızın dayanıklılığını ve güvenilirliğini artırır. InstaClean® Aqua teknolojiniz ve aşağıdaki talimatlar ile mangalınızın temizliğinin olabildiğince zahmetsiz ve rahat olmasını hedefliyoruz. Mangalınızı mükemmel bir şekilde çalışır durumda tutmak için düzenli olarak (en geç 4 veya 5 kullanımdan sonra) temizlenmesi tavsiye edilir. Mangal su ile kullanılıyorsa, suyun her kullanımdan sonra değiştirilmesi tavsiye edilir.

Yapılacak işlemler:

- Mangal seansından sonra mangalın tamamen soğuması beklenir.
- Bölüm 5.2'ye uygun olarak su çekmecelerinin boşaltılması ile devam edilir.
- Pişirme kafesi ve ızgaralarından fazla pislikleri fırçalayarak temizlemek için paslanmaz çelik bir mangal fırçası kullanılır ve pişirme kafesi ve ızgaraları ya bulaşık makinesine koyular veya bir leğen deterjanlı suda veya homojen beyaz sirke ve su karışımında bekletilir.
- InstaClean® elemanları çıkarılır (Şek. 14). InstaClean® Aqua teknolojisi sayesinde parçaları zahmetsizce temizlemek için aşındırıcı olmayan bir sünger ve deterjanlı su yeterli olmalıdır.
- Durulanır ve kurutulur.

Aşındırıcı süngerlerin mangalınıza zarar verebileceğini dikkate alın.

8.1 Gaz memesi

Kir ve örümcek ağlarının gaz memesi açıklıklarını bloke edip etmediğini düzenli olarak kontrol edin.

Gaz memesini ıslak sünger (su ve bulaşık deterjanında bekletilmiş) kullanarak temizleyin. Gerekirse ıslak çelik fırça kullanın.

Gaz memesini tekrar kullanmadan önce tüm gaz memesi açıklıklarının açık ve kuru olduğundan emin olun. Gerekirse gaz memesini tel fırça kullanarak açın.

Gerekirse gaz memesinin hava girişlerini (Şek. 12) ve OP gaz memesi açıklıklarını (Şek. 15) temizleyin.

NOT: Düzenli temizlik gaz memesinin kullanım ömrünü uzatır ve artık pişirme asidinden kaynaklanabilecek zamanından önce oksitlenmeyi önler. Ancak mangal gaz memesinin oksitlenmesi normaldir.

9 - SAKLAMA

- Gaz tüpünün valfini kullandıktan sonra el çarkını çevirerek kapatın.
- Mangalınızı kapalı bir saklama alanında saklayacaksanız gaz tüpünün bağlantısını kesin ve tüpü açık havada saklayın.
- Mangalınızı açık havada saklayacaksanız Campinggaz® mangalınızı, saklama esnasındaki hava koşullarından ve kirden korumak için uygun bir örtü kullanmanızı hararetle tavsiye eder.
- Mangal uzun süre kullanılmayacak ise mangalın kuru ve korunaklı bir yerde (örneğin garaj) saklanması tavsiye edilir.
- Korozyona neden olan ortam: Mangal deniz kenarında/denizde kullanılacaksa dışarıda koruma olmadan saklanmamalı ve korunaklı ve kuru bir ortamda muhafaza edilmelidir.

9.1 Campinggaz® Push2Fold (İterek katlanan) yan sehpa (modele bağlı)

Mangalınızda Push2Fold yan sehpa bulunuyorsa ise sehpa, yan sehpanın altında bulunabilecek kolu kolayca iterek alçaltılabilir ve içeriye katlanabilir. Bunları tekrar yatay konumda katlamak için sehayı kolayca tekrar yukarıya kaldırın. Konumunda kilitlenecektir. Gerekirse ambalaj içerisindeki ek talimatlara dahil edilen montaj talimatını okuyun.

10 - AKSESUARLAR

Mangal deneyiminizden en fazlasını elde etmenize yardımcı olmak için Campinggaz® mangalınızda en popüler yemekleri hazırlamanıza yardım etmek, temizliği olabildiğince kolaylaştırmak ve mangalınızı daha uzun ömürlü olmasını sağlamak için birçok aksesuar tasarımı yapmıştır:

Temel mangal malzemeleri	Temizlik ve koruma
Üstün kaliteli aletler: İspatullar, maşalar vs.	Kişiyeye özel hazırlanmış örtüler
Et şişi	Fırçalar
Pizza taşı	Mangal temizleyicileri
Wok tavası (aşağıdaki nota bakın)	Paslanmaz çelik temizleyiciler
Saplı Paella pilavı tenceresi	
Metal levha ızgarası	

ÖNEMLİ: Güvenlik nedenleri ile mangalınızda Culinary Modular (Modüler Aşçı) Wok tavasını (ref. 2000014584) kullanmayın. Bunun yerine Modüler Aşçı Döküm Demir Wok tavasını (ref. 2000036961) veya Üretim Tarihi Ekim 2020'nden eski olmayan Modüler Aşçı Mandarın Wok tavasını (ref. 2000038449) kullanın. Bu bilgiyi tutma yeri üzerinde işaretlenmiş olarak bulabilirsiniz.

Ürün yelpazemizin tamamını görmek ve daha fazla bilgi için lütfen www.Campinggaz.com adresini ziyaret edin

ADG (Campinggaz®), gazlı mangallarının sistematik olarak Campinggaz® aksesuarları ve yedek parçaları ile kullanılmasını tavsiye eder. ADG (Campinggaz®) diğer markaların aksesuarlarının ve/veya yedek parçalarının kullanımından kaynaklanan hasar ve arızalar için hiçbir sorumluluk kabul etmez.

11 - ÇEVREYİ KORUMAK

Çevreyi unutmayın! Mangalınızda kurtarılabilecek ve geri dönüştürülebilecek malzemeler bulunmaktadır. Mangalınızı bertaraf etmek isterseniz bu malzemeleri belediyezenin atık toplama servisine verin ve ambalaj malzemelerini ayırın.

Elektrikli ve elektronik atıklar:



Bu sembol mangalın elektrik sisteminin ayrıştırılarak bertaraf edilmesi gerektiği anlamına gelir. Kullanım ömrünün sonunda mangalın elektrik sistemi doğru bir şekilde iskartağa çıkarılmalıdır. Elektrik sistemi, ayrıştırılmayan belediye atıkları ile birlikte bertaraf edilmemelidir.

Atıkların ayrıştırılarak toplanması bu atıklarda bulunan geri dönüştürülebilir malzemelerin tekrar kullanılmasını, geri dönüştürülmesini veya başka bir şekilde kurtarılmasını destekler. Mangalın elektrik sisteminin bir atık kurtarma merkezine veya atık toplama noktasına götürün. Emin değilseniz bu konuda belediye meclisimize veya yetkili mercilere danışın. Bu malzemeleri asla tabiatta bertaraf etmeyin. Yakmaya çalışmayın; elektrikli ve elektronik ekipmanlarda bulunan bazı tehlikeli maddeler çevreye zararlı ve insan sağlığı üzerinde potansiyel bir etkisi olabilir.

12 - SORUN GIDERME

Sorunlar	Muhtemel nedenler Çözüm
Brülör yanmaz	<ul style="list-style-type: none">• Gaz girişi eksik.• Regülatör çalışmıyor.• Hortum, valfler, ventüri tüpü veya gaz memesi açıklıkları bloke edilmiştir.
Brülör 'çıkıyor' veya üfleyerek söntüyor	<ul style="list-style-type: none">• Gaz girişini kontrol edin.• Hortum bağlantılarını kontrol edin.• Satış Sonrası Servisiyle irtibata geçin
Püsküren dengesiz alevler	<ul style="list-style-type: none">• Yeni şişe, hava içerebilir. Kullanmaya devam ettiğinizde sorun kaybolur.• Satış Sonrası Servisiyle irtibata geçin
Brülör yüzeyinde büyük alevler	<ul style="list-style-type: none">• Jet memesi gaz memesine kötü bir şekilde bağlanmış. Gaz memesini ayarlayın.• Gaz memesi tıkanmış (örneğin örümcek ağları). Gaz memesini temizleyin.• Satış Sonrası Servisiyle irtibata geçin
Jeteki alev düşük	<ul style="list-style-type: none">• Şişe neredeyse boşalmış. Şişeyi değiştirdiğinizde sorun kaybolur.• Satış Sonrası Servisiyle irtibata geçin
Aşırı gres yağı parlaması	<ul style="list-style-type: none">• Izgaranın sıcaklığı çok yüksek: Alevi kısın.• Gres yağı damlama tepsisini temizleyin.
Brülörler kibritle yanar, ancak "PIEZO" ateşleyiciyle yanmaz	<ul style="list-style-type: none">• Arızalı ateşleyici düğmesi, teli veya elektrotu. Ateşleyicinin kablo bağlantılarını kontrol edin.• Elektrotun ve bağlantı telinin durumunu kontrol edin.• Satış Sonrası Servisiyle irtibata geçin
Herhangi bir bağlantıda ateş	<ul style="list-style-type: none">• Sızdıran bağlantı.• Gaz girişini hemen kapatın• Satış Sonrası Servisiyle irtibata geçin
Isı eksikliği	<ul style="list-style-type: none">• Tıkanmış jet veya gaz memesi.• Satış Sonrası Servisiyle irtibata geçin
Kontrol düğmesinin arkasında ateş	<ul style="list-style-type: none">• Arızalı tapa birimi.• Cihazı kapatın.• Satış Sonrası Servisiyle irtibata geçin.
Kontrol panelinin altında ateş	<ul style="list-style-type: none">• Cihazı kapatın• Gaz tüpünü kapatın.• Satış Sonrası Servisiyle irtibata geçin

ثالثاً: ربط صمامولة G ٢٨ الملوية على الخرطوم بوسيلة دخل الشوائية وصمامولة ٥، ١٠x٨٠٠ الملوية بوسيلة خرج المنظم، بتباعد الإرشادات المرفقة مع الخرطوم المرين.

رابعاً: استخدام مفتاح ربط تثبيت وصلة دخل الشوائية بقوة التحكم، وارتباط أو فك الصمامولة الملوية بضغط آخر.

خامساً: استخدم مفتاح ربط تثبيت وصلة خرج المنظم بقوة.

سادساً: تحقق من عدم وجود تسرب بتباعد الإرشادات الواردة في القسم ٣.٣.

بلجيكا، لوكسمبورغ، المملكة المتحدة، أيرلندا، البرتغال، إسبانيا، إيطاليا، كرواتيا، اليونان، هولندا، جمهورية التشيك، سلوفاكيا، الجرج، سلوفاكيا، الترويج، السويد، النمرك، فنلندا، بلغاريا، تركيا، رومانيا، بولندا، قبرص، مالطا، استونيا، ليتوانيا، لاتفيا، أيسلندا؛

الشوائية مزودة بوسيلة دائرية. ينبغي استخدامها مع خرطوم مرين مناسب للاستخدام مع غاز البيوثان والديزول. وينبغي ألا يتجاوز طول الخرطوم ١,٢٠ متر.

٣,٣ التحقق من تسرب الغاز

- مهم: لا تستخدم ليها مكتشفوا أبداً للتحقق من تسرب الغاز.
١. اعمل في الخارج، بعيداً عن مصادر الاشتعال كافة. لا تدخن.
 ٢. تأكد من أن مقايض التحكم في وضع «إيقاف» (O).
 ٣. ثبت المنظم باليوية الغاز وفقاً للتعليمات ذات الصلة.
 ٤. وصل الخرطوم بالمنظم والشوائية كما هو موضح في القسم ٣.٢.
 ٥. استخدم محلول تسرب الغاز للتحقق من التسرب. ركبيلو، يمكنك خلط محلول تسرب غاز خضيق بلق، عن طريق وضع كوب ماء مع كربن صابون الأظطاط السائل في زجاجة رش وتحريكها برفق لكطططها.
 ٦. (شكل ٣) وضع المحلول أو رشه على الوصلات التي بين الأنبوية/المنظم/الخرطوم/الشوائية.
 ٧. افتح صمام أنبوية الغاز (يجب أن تظل مقايض التحكم مغلقة؛ وضع «إيقاف» (O))، في حالة وجود فقاعات في محلول تسرب الغاز، فإن ذلك يعني وجود تسرب غاز.
 ٨. يمكن إيقاف التسرب عن طريق إحكام ربط أي خرطوم أو استبدال أي مكون معيب. يجب عدم استخدام الشوائية حتى يتوقف التسرب.
 ٩. أظط صمام أنبوية الغاز.
- مهم: تحقق من عدم وجود تسرب مرة واحدة على الأقل سنوياً، وفي كل مرة يتم فيها استبدال أنبوية الغاز.

٣,٤ استبدال أنبوية الغاز

١. قم دائماً بالعمل في مكان جيد التهوية، وليس في وجود لب أو شرارة أو مصدر حرارة.
٢. (شكل ٤) أعد مقايض التحكم إلى وضع «إيقاف» (O)، ثم أظط صمام أنبوية الغاز بتدوير العجلة اليبوية.
٣. أزل المنظم، وتحقق من أن وصلة منع التسرب في حالة جيدة.
٤. استعن عن أنبوية الغاز الفارغة بأخرى ممتلئة وأعد تركيبها. أعد تركيب المنظم، مع الحرص على عدم الضغط على الخرطوم.
٥. تحقق من تسرب الغاز.

٤ - بطاريات الإشعاع الإلكتروني وأو الإضاءة (حسب الطراز)

٤,١ متطلبات البطارية

- إذا كانت شوايتك مزودة بإشعاع الكتروني، فستتطلب بطارية قلبية مقاس AA.
- إذا كانت شوايتك مزودة بإشعاع الكتروني ومقايض تحكم ذات إضاءة خلفية، فإنها تتطلب ٤ بطاريات قلبية مقاس AA.
- من أجل راحتك، تم تصميم البطاريات المناسبة في العبوة.
- إذا لم تستخدم الشوائية لفترة طويلة، يوصى بشدة بإزالة حبيرة البطاريات من الشوائية وتحفظها بشكل منفصل في مكان جاف وبارد.

٤,٢ استبدال البطاريات

- توجد حبيرة البطاريات أسفل لوحة التحكم. للوصول إليها:
١. أزل أذراع الماء (شكل ٥).
 ٢. اضغط على لساني تحرير حبيرة البطاريات تحت لوحة التحكم (شكل ٦).
 ٣. أدخل البطاريات في الحبيرة، مع مراعاة الأقطاب كما هو موضح داخل الحبيرة.
 ٤. ادفع الحبيرة إلى مكانها أسفل لوحة التحكم. يجب أن يكون جانب الحبيرة الذي تظهر فيه البطاريات متجهاً نحو عند الإدخال. (شكل ٧).
 ٥. تحقق من أنها تعمل! ازرع زر الإشعاع أو إن-لم يكن موجوداً- أعد أقرص التحكم. ينبغي أن تسمع صوت شرارة نظام الإشعاع.
 ٦. تتبني: لا تخطط بين البطاريات القديمة والجديدة. لا تخطط بين البطاريات القلبية أو القياسية (الكربون والزنك) أو البطاريات القلبية لإعادة الشحن. البطاريات غير القابلة لإعادة الشحن يجب ألا يعاد شحنها.

٤,٣ التخلص من البطارية

يعني ظهور هذا الرمز على البطاريات أنها في نهاية عمرها الافتراضي، لذلك يجب إزالة البطاريات من الوحدة، ثم إعادة تدويرها أو التخلص منها بشكل صحيح.

وينبغي ألا تُلقى البطاريات في سلة المهملات، ولكن ينبغي إحضارها إلى نقطة تجميع (مركز إعادة التدوير وما إلى ذلك). تحقق من ذلك عند حملك للبلدي. لا تتخلص من البطاريات في الطبيعة أبداً. لا تحاول إرفاقها: إن وجود مواد مبيدة (الزئبق، الرصاص، الكاديوم، الزنك، النيكل) في البطاريات المستعملة قد يشكل خطراً على البيئة وصحة الإنسان.

٥ - INSTACLEAN® AQUA

يوصى بملء أدرج المياه الموجودة أسفل لوحة التحكم بماء. بدلاً من هذا اختياري وليس ضرورياً لكي تعمل الشوائية بشكل صحيح. وبذلك، ترصي "Campingaz" بشدة باستخدام الماء بدلاً من العجين من الفوائد حيث تمنع إضافة الماء الشحوم المتبقية وبقياء الطعام من الالتصاق بالماء، ومن ثم تظلل -إلى حد كبير- عن خطر حدوث اشتعال. والفر المتصلين من التبرخ الناتج في أثناء جلسة الشواء، يعمل أيضاً كإطار للشحوم. عندما يحين وقت التنظيف، يفضّل هذا النظام النكي- يمكن إزالة أجزاء الشوائية الدخانية وغسلها بماء والصابون. لا حاجة للكلتا!

٥,١ التحضير قبل الطهي

١. تأكد مرة أخرى من وضع الشوائية على سطح مستو وأقفي.
 ٢. افتح درج المياه حتى تصل إلى وضع القفل المتوسط (شكل ١٠٨).
 ٣. تأكد من ربط سدادة التصريف بشكل صحيح لتجنب أي تسرب للماء.
 ٤. أدرج ملء المياه بماء الصنوبر العادي، إما باستخدام الحاوية الموردة (حسب الطراز) وإما أي دورق آخر. يرجى مراعاة حجم الملمء الموسمي به لدرج المياه.
 ٥. إذا كانت شوايتك بها ٣ موافق أساسية، فمالمأ درج الماء الكبير بـ ١,٥ لتر من الماء إذا كانت شوايتك بها ٤ موافق أساسية، فمالمأ درج من درجي المياه بـ ٠,٧٥ لتر من الماء.
- ملحوظة: من أجل راحتك، يمكن استخدام حاوية تبريق الشحوم الموردة ككوب قياس يحتوي بالفعل على حزوز حجم الملمء الموسمي به. بدلاً من ذلك، يمكنك أيضاً استخدام مستوى MAX المشترك اليه في كل درج من أجل لضمان حصولك على كمية التعبئة الصحيحة.
٥. أظط أدرج المياه.

٥,٢ تبريق أدرج المياه بعد الطهي

١. افتح درج المياه حتى تصل إلى وضع القفل المتوسط (شكل ١٠٨).
 ٢. بالنسبة إلى طرازات الشوايت التي تحتوي على لوحة أممية ذات رف مدمج، ضع حاوية إخطاطية أسفل سدادة التصريف قبل فكها. وبالنسبة إلى جميع الطرازات الأخرى المزودة بابواب، افتح الباب السلسلي لإظهار حاوية تبريق الشحوم عن الفلتر المتضمن الموضوع داخل حامل مرفق الباب. إذا كان هذا مفقوداً، فتأكد من وضع حاوية تبريق الشحوم وحاملها أسفل الدرج الذي توري تبريقه. (شكل ١٠٩)
 ٣. تأكد من وضع الفلتر في الحاوية مع جعل فتحة الإصبع متجهة إلى الأمام.
 ٤. أزل سدادة التصريف عن طريق فكها عكس اتجاه الساعة (شكل ١١٠) واسمح للماء الفائض بالمرور عبر فتحة التبريق حتى تصبح فارغة تماماً.
 ٥. ككر. الفطوات من ١ إلى ٤ لتبريق درج المياه الثاني إن أمكن.
 ٦. يمكن إزالة أدرج المياه بالكامل من أجل التنظيف. وإزالة الأدرج تماماً، قم بعمل حركلة خفيفة لأعلى لتجنب تقاطع الفلتر في الوضع المتوسط والمفوح.
 ٧. استخدم الفلتر لتجميع بقايا الطعام والشحوم المسبكية ومسحها، قبل التخلص من المياه الفائضة من الحاوية. أعد تدوير بقايا الطعام والمياه الفائضة وفقاً لتقنياتك المحلية.
- ملاحظة: من الممكن أيضاً ملء أدرج المياه بالرمل بدلاً من الماء.

٦ - استخدام الشوائية

٦,١ قبل الاستخدام

- تذكير: لا تستخدم الشوائية أبداً حتى تقرأ التعليمات بعناية وتفهمها. بالإضافة إلى ذلك، تأكد مما يلي:
- لا يوجد تسرب غاز.
 - (الشكل ١١) الخرطوم لا يلمس أي مكونات قد تصبح ساخنة.
 - عند ملء شوايتك بالهوية وإدخال التروني، خاصة في هيكل الشوائية المخزنة فيه أنبوية الغاز وهي مغلقة تماماً أو تحت جدران جرتي.
 - إنجمل أدرج المياه بشكل صحيح في جبرياتها، ووضعها بشكل صحيح، ودفعها إلى أقصى حد ممكن أن تصل إلى.
 - تجميع أجزاء InstaClean القابلة للإزالة والخاصة بصندوق الاحتراق بشكل صحيح (انظر قسم ٨ - التنظيف والصيانة).
 - (شكل ١٢) الموافق غير مسدودة أو مغلقة (بفعل شبكات عكوبت مثلاً).

٦,٢ استخدام الشوائية لأول مرة

عند استخدام الشوائية لأول مرة، قم بتسخين الشوائية بجميع موافقها في وضع التدفق الكامل (مع إغلاق الغطاء)، لمدة ١٥ دقيقة لإزالة أي رواسب ناتجة عن أي غلاءات متبقية على الأجزاء الجديدة.

٦,٣ إشعاع موافق الشواء الأساسية والموقد الجانبي (إشعاع الموقد الجانبي ينطبق فقط على الطرازات التي تتضمن موقد جانبي)

- افتح صمام أنبوية الغاز.
- افتح غطاء الطهي.
- تأكد من أن مقايض التحكم في وضع «إيقاف» (O).
- بالنسبة للطرازات التي تحتوي على موقد جانبي، يمكن تشغيل الموقد الجانبي بشكل مستقل أو مع موافق الشواء. وقبل إشعاع الموقد الجانبي، تأكد من أن الغطاء الوافي للموقد الجانبي مفتوح (شكل ١١٣). لا تستخدم مقلاة أو قفراً أصغر من ٤ سم أو أكبر من ٢٤ سم.

ملاحظة: لا تتركز على صندوق الاحتراق في أثناء إشعاع الشوائية!

إذا كانت شوايتك مزودة بمشعل بيروزي:

- اضغط على مقبض التحكم وأدرع عكس اتجاه عقارب الساعة، وأدره إلى وضع التدفق الكامل (شكل ١١٤).
- اضغط على زر الإشعاع فوراً (🔥) حتى تسمع صوت مطلقفة.
- إذا لم يشعل الموقد بعد ٥ أو ٥ محاولات، فانتظر ٥ دقائق ثم كرر العملية.

• اتبع الخطوات نفسها لإشعال الموقد الجائني، مع إدارة مقبض التحكم الموجود بجوار الموقد الجائني، ودفع زر التشغيل البيزوي الموجود على يمين لوحة التحكم إلى جوار هذا الرسم التخطيطي (شكل ٤) .

إذا كانت شوايتك مجهزة بإشعال إلكتروني:

• اضغط على مقبض التحكم وأدره عنك اتجاه عقارب الساعة، وأدره إلى وضع التدفد الكامل (شكل ٤) .

• اضغط على زر الإشعال فوراً (شكل ٤) . ينبغي أن تسمع صوت طفيفة يتسبب في حدوث شرر عند الموقد. استمر في الضغط على زر الإشعال لبضع ثوانٍ حتى يشتعل الموقد.

• إذا لم يشتعل الموقد بعد ٥ أو ٥ محاولات، فانتظر ٥ دقائق ثم كرر العملية.

• اتبع الخطوات نفسها لإشعال الموقد الجائني، مع إدارة مقبض التحكم الموجود للموقد الجائني، ودفع زر الإشعال الإلكتروني نفسه الموجود على لوحة التحكم.

إذا كانت شوايتك مزودة بإشعال Campingaz® موديل InstaStart® الأوتوماتيكي:

• ادفع مقبض التحكم وأدره عنك اتجاه عقارب الساعة، وأدره إلى جوار وضع التدفد الكامل (شكل ٤) . استمر في الضغط على مقبض التحكم، وسيصدر التشغيل الإلكتروني صوت طفيفة يتسبب في شرارات عند الموقد. عندما يشتعل الموقد، أدر مقبض التحكم إلى وضع التدفد الكامل (شكل ٤) .

• اتبع الخطوات نفسها لإشعال الموقد الجائني، ودفع مقبض التحكم وإدارته إلى جوار الموقد الجائني.

ملاحظة: إذا لم يشتعل الموقد أو الموقد الجائني بعد نحو ١٠ ثوانٍ في أثناء عملية الإشعال، انتظر ٥ دقائق قبل تكرار العملية.

بمجرد إشعال الموقد من الموقد الرئيسية، فإنه توجد طريقتان لإشعال موقد آخر:

١. كرر عملية الإشعال الموصوفة أعلاه

٢. أشعل الموقد الموجود على يسار أو يمين الموقد المشتعل بالفعل، عن طريق ضغط مقبض التحكم على وضع التدفد الكامل (شكل ٤) ، ومن ثم تمكين الإشعال المتتابع.

٤. ٦ الإشعال البيزوي

إذا لم يعمل الإشعال البيزوي أو الإشعال الإلكتروني، يمكنك إشعال الشواية يدوياً.

١. افتح غطاء الطهي.

٢. تأكد من أن مقابض التحكم في وضع «إيقاف» (O).

٣. أزل حوامل الطهي والصينية.

٤. أشعل عود ثقاب، ثم قرهه من الموقد لإشعاله.

٥. ادفع مقبض التحكم، وأدره عنك اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى وضع التدفد الكامل (شكل ٤) .

٦. أعد الحوامل والصينية إلى مكانها باستخدام قفازات واقية.

٤. ٦ إطفاء الشواية

أ. الموقد الأساسية

(شكل ٤) • أعد مقابض التحكم إلى وضع «إيقاف» (O) ، ثم أغلق صمام أنبوبة الغاز بتدوير العجلة البيزوية.

ب. الموقد الجائني (إذا كان الموقد الجائني متصلاً في الطراز)

(شكل ٤) • أعد مقبض الموقد الجائني إلى وضع «إيقاف» (O) ثم أغلق صمام أنبوبة الغاز إذا لم تعد الموقد الأساسية لتشغيل الشواية قيد الاستخدام.

٤. ٦ إضاءة لوحة التحكم (في طرازات محددة فقط)

ستضيء مقابض التحكم التي تتمتع بوظيفة InstaStart® بمجرد إدارة مقبض التحكم للسلام بتدفق الغاز.

بالإضافة إلى ذلك، إذا كان من المفترض أن يتم إيقاف تشغيل الشواية، فهذا يدل على أن صمام مقبض التحكم ما يزال مفتوحاً، ويوفر إشارة مرئية تفيد بأن مقبض التحكم لم يتم إيقاف تشغيله بشكل صحيح.

ملاحظة: لا تاتل الإضاءة على وجود غاز أو لهب.

لمبات الليد غير قابلة للاستبدال.

٧ - تجربة الطهي

بمجرد إشعال الشواية، يكون قد حان الوقت لبده الشواء! من الجيد تسخين الشواية مسبقاً لبضع دقائق، قبل البدء في وضع الطعام عليها. وبالمثل، عندما تطهى في مقلاة أو في فرن، فهذا يساعد على الوصول إلى درجة حرارة شواء مناسبة ويمنع التصاق الطعام، مما يمتدح قشرة بنوية مقرمشة.

توصي Campingaz® دائماً بإلتهاد قفازات واقية عند التعامل مع المكونات التي قد تصبح شديدة الساخنة.

٧. ١ إمكانيات طهي لا حصر لها

هل تعلم أن بعض الأطعمة تكون أكثر ملاءمة لأسطح الشواء المنخفضة؟ تعد الحوامل أكثر ملاءمة للشواء اللحوم الدهنية، مثل النفاق وثقوب اللحم، وكذلك جلد الدواجن. نظراً لأن الحرارة تنتقل مباشرة من اللهب إلى الطعام، يستخدم الطهي على الحامل -صومًا- درجات حرارة أعلى فوق السطح. يمتص الحديد زهر الحرارة ويكتفها، ويحمي ويغلف الطعام بالترد عند نقطة التماس. تلك هي علامات الشواء التي نحبها على شرائح اللحم والنفاق.

علاوة على ذلك، لا يُقلى الطعام في دهونه. من ناحية أخرى، تعد الصواني الألواح أفضل للأطعمة المشوية الأكثر حساسية، مثل الأسماك والمكولات البحرية والخضروات والفواكه والأطعمة المغطاة. حيث تظل الصواني الألواح الحرارة باستمرار من سطح الحديد الزهر بالكامل إلى المقبض. ويتم الطهي والتحمير بشكل متساوٍ. ولا تلمس اللهب الطعام أبداً، مما يعني أيضاً أن الطعام لا يتعرض للاشتعال أو التحمير، وهو أمر صحي. يمكنك أيضاً استخدام

صينيتك/لوحة طهي الأطعمة كثيرة التسخن أو الأطعمة المحفوظة، مثل البيض أو البانكوك. ونظراً لأن الأطعمة المختلفة تستغرق فترات زمنية مختلفة كي تُطهى، فإن الشواية مزودة أيضاً برف تدفئة. إنه حامل أخر أصغر حجماً يوضع فوق الشواية الأساسية، ويستخدم حصة أساسية للحفاظ على سخونة الطعام بكمية طهيها بالفعل، دون تعريضه لحرارة مساوية لحرارة الحامل الكبير. وهذا يسمح للعلامة بظهيها بالبرك بقية الأطعمة. يمكن أيضاً استخدام رف التدفئة كسطح شواء إضافي عند استخدام الشواية كفرن للطهي غير المباشر، لأطباق مثل المعاطم المحشوة أو البطاطس المخبوزة أو الخبز.

ويفضل جميع أسطح الطهي المختلفة المتوفرة في الشواية، من الممكن عمل عدد لا حصر له من الوصفات.

لمزيد من طرق الطهي المتعددة التي تتجاوز أسطح الطهي، استكشف عالم حلول الطهي المتعاقبة من Campingaz® Culinary Modular!

ما على سوي أخراج الحلقة الداخلية للحامل المعايير المصنوع من الحديد الزهر وإدخال أحد ملحقات Campingaz® Culinary Modular الشواية المتنوعة. بدءاً من البيزوا والدبابا وحتى المقالي، تقدم شواية Campingaz® Culinary Modulares جميع الخيارات التي يرغب فيها محبو الشواء.

٧. ٣ النضاء مفتوح أم مغلق؟ الطهي المباشر وغير المباشر

لشرح بسيطة لحم مثالية بالترار، باستخدام مقلاة Campingaz®، أو طهي لوح، من الأفضل ترك غطاء الشواية مفتوحاً. يعمل ذلك، يتم نقل الحرارة عن طريق التماس «المباشر» بين الطعام وحامل أو صينية أو لوح ساخن. ومع ذلك، يمكن أيضاً استخدام الشواية كفرن عندما يكون الغطاء مغلقاً. في هذه الحالة، تنتقل الحرارة عن طريق التماس «غير المباشر» بين الطعام والهواء الساخن الموجود داخل الغطاء. تعد Campingaz® Chicken Roaster الشواية على رف التدفئة أو rotisserie مثالية للطهي غير المباشر، ولكن الاستخدام المفضل -على الأرجح- هو طهي البيزوا على الشواية. استخدم Campingaz® Pizza Stone للحصول على بييزا مقرمشة ومخبوزة على الشواية بشكل مثالي.

٤. ٧ حافظ على طعامك طري ومقرمش!

الشواء هو أفضل طريقة لتحضير طعام شهى ولذيذ على نار مفتوحة. ولكن كيف تحافظ على الطعام طرياً دون التصحيب بنهذ القرمشة اللذيذة؟

يولد نظام الطاقة Blue Flame® Campingaz® بخار ماء دقيقاً يحبس الرطوبة الضررة للعلك دون فقدان القشرة المشوية المقرمشة.

وبالمثل، إذا حدثتقا عن كيفية أذغ خبز شديدة النعومة وذات قشرة، فإن نظام الطاقة Blue Flame يحافظ على طعامك المشوي طرياً ومقرمشاً، سواء أكانت تشوي ما تحمص. ما عليك سوى التأكد من ملء أدرج المياه بالمستوى المطلوب قبل الاستخدام.

٧. ٥ طهي أكثر صحة وأماناً ومتمعة، مع أقل قدر ممكن من اللهب حسب التصميم

يقدم نظام الطاقة Blue Flame الجديد من Campingaz® تقنية مسبقة سريعة وتوزيعاً مثالياً للحرارة وتقليلاً للهب -إلى حد كبير- حسب التصميم.

ويمكن أن يكون اللهب خطيراً لأنه قد يخرج عن السيطرة سريعاً، ويحتاج إلى إطفاء بطريقة معينة. علاوة على ذلك، فإن اللهب الأصفر الذي يظهر في أثناء الشوي يفسد الطعام الذي يتم طهيه عن طريق التأثير السلسي على الطعام. فضلاً عن أن المناطق الموهدة على الأطعمة المتحمصة والمشوية هي مصدر لمواد كيميائية مسببة للسرطان.

ويوزع الوقود ذو الشكل الجديد اللهب بذكاء تحت سطح الشواء بالكامل، مما يوفر توزيعاً مثالياً للحرارة. تم طبع طبقة حماية النمو على جوارم الحديد الزهر، ومن ثم إزالة طبقة الحماية أسفل سطح الطهي. ومن ثم، تمنع التسخن والعصارات الساخنة من التجمع والتسبب في لهب خطير في صندوق الاحتراق. كما يساعد الماء من InstaClean® Aqua في السيطرة على الاشتعال.

٧. ٦ لا مزيد من الحك!

تُصنّف تقنية InstaClean® Aqua Campingaz® الذكية والبيئية -مدمجة في شوايتك المتسلسلة- قوة الماء لتضمن لك التنظيف ببساطة ما يمكن.

حيث يتم ملء الماء في أدرج التسخن ذات التحميل الأمامي، مما يمنع التسخن المتبقية وبقياء الطعام من الالتصاق بالمواد. وبالمثل، فإن الفتر الضليل من التسخن الناتج في أثناء جلسة الشواء، يعمل أيضاً كمراد للتسخن، مما يمنع التسخن والأوساخ من صندوق الاحتراق. عندما يحين وقت التنظيف، بفضل هذا النظام الذكي- يمكنك إزالة أجزاء الشواية الدهنية وغسلها لا حاجة للحك!

يمكن ببساطة تصريف المياه المتبقية الموجودة في درج التسخن عن طريق إزالة سداة. ويأتي طراز Premium و Onyx مزودان بحماية للمياه المتبقية، بما في ذلك فتر قابل للإزالة لفصل التسخن الموهدة، مما يجعل التخلص من المياه المتبقية أكثر سهولة.

تنظيف سريع وسهل وحاسماً.

٨ - التنظيف والصيانة

نحن نحب الشواء، لكن التنظيف دائماً أمر مزجج. ومع ذلك فهي مرحلة مهمة جداً في كل جلسة شواء. يساعد التنظيف المنتظم في الحفاظ على مثانة شواية Campingaz® وموتورتها. من خلال تقنية InstaClean® Aqua الخاصة بنا، بجانب الإرشادات التالية، نهدف إلى جعل تنظيف شوايتك سهلاً ومرحياً قدر الإمكان:

لنحافظ على عمل شوايتك بطريقة مثالية، يوصى بتنظيفها بانتظام (بضع كل ٥ أو ٥ استخدامات). إننا نكتد استخدام الشواية مع الماء، يوصى باستبدال الماء بعد كل استخدام.

كيفية عمل ذلك:

- انتظري حتى تبرد الشواية تماماً بعد جلسة الشواء.
- أبدأ في تفريغ أدرج الحك كما في الفصل ٥.٢.
- استخدم فرشاة الشواء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ للتخلص من الأوساخ من حوامل الطهي والصواني، وضعها إلى يمينها على غسالة الأطباق أو انقعها في حوض به ماء صابون أو مزيج متجانس من الخل الأبيض والماء.
- ازل عن عناصر InstaClean® Aqua (الشكل ٤) . بفضل تقنية InstaClean® Aqua.

من المفترض أن تكون الإسفنجية غير الكاشطة والماء والصابون كافيين لتنظيف الأجزاء بسهولة.
- اشطفها وجففها.

لاحظ أن الإسفنج الكاشط قد يتلف شوايترك.

٨,١ الموقد

تحقق بانتظام من عدم وجود أوساخ أو أنسجة تمد فتحات الموقد.
نظف الموقد باستخدام إسفنجية مبللة (منقوعة في ماء وصابون غسيل أطباق). إذا لزم الأمر، استخدم فرشاة فولاذية مبللة.
تأكد من أن جميع فتحات الموقد غير مسدودة وجافة، قبل استخدام الموقد مجدداً. وإذا لزم الأمر، قم بتسليك الموقد باستخدام فرشاة سلكية.
إذا لزم الأمر، نظف مداخيل هواء الموقد (الشكل ١٢) وفتحاته (شكل ١٥).
ملاحظة: التنظيف الدوري يعطل العمر الافتراضي للموقد، ويمنع الأكدسة المبركة التي قد تنتج عن بقايا المحض الناتج عن الطهي. ومع ذلك، فإن أكسدة موقد الشواية أمر طبيعي.

٩ - التخزين

- أغلق صمام أنبوبة الغاز بعد الاستخدام عن طريق تدوير المحللة اليدوية.
- إذا خزنت شوايترك في حيز تخزين مغلق، فافصل أنبوبة الغاز وخزنها في الهواء الطلق.
- إذا خزنت شوايترك في الهواء الطلق، توصي **Campingaz®** بشدة باستخدام غطاء مناسب لحماية شوايترك من عوامل الطقس والأوساخ في أثناء التخزين.
- في حالة عدم استخدام الشواية لفترة طويلة، يوصى بتخزين الشواية في مكان جاف ومحمي (في المراب مثلاً).
- بيئة تساعد على حدوث تآكل: يجب الحرص على الشواية إذا تم استخدامها عند البحر؛ يجب ألا تُخزن في الخارج دون حماية، ويجب أن تظل محمية وفي بيئة جافة.

٩.١ طاولات Push²Fold® Campingaz الجانبية (حسب الطراز)

إذا كانت شوايترك مجهزة بطاولات Push²Fold الجانبية، فيمكن خفض الطاولات وطبها للداخل ببساطة عن طريق دفع الرفاعة الموجودة أسفل الطاولة الجانبية (شكل ١٦). ولطبها مرة أخرى لتصبح في الوضع الأفقي، ما عليك سوى رفع الطاولة مرة أخرى لأعلى وستستقر في موضعها. اقرأ تعليمات التجميع المضمنة في العبوة للحصول على مزيد من الإرشادات، إذا لزم الأمر.

١٠ - الملحقات

لمساعدتك في التمتع بأقصى استفادة من تجربة الشواء، صممت **Campingaz®** العديد من الملحقات لتساعدك في إعداد أطباقك المفضلة على الشواية، وجعل التنظيف سهلاً قدر الإمكان ولضمان بقاء الشواية لفترة أطول:

أوشلدا تاي من أسأ	قوام حلاو قفاظنلا
تزييم تاداعم خلا طقالم ققالم	اصيصخ ققيصم قيطغأ
Rotisserie	شرف
Pizza Stone	أوشلدا فيظنت تاودأ
(هاندا قفجالجلا رظنا) هالقم	مواقجلا ذالوقجلا نم فيظنت تاودأ انصللل
الريابلدا هالقم	
قنينيصلداو جولدا	

مهم: لأسباب تتعلق بالسلامة، لا تستخدم مقلاة Culinary Modular (الرقم المرجعي ٢٠٠٠٠١٤٥٨٤) على الشواية.

وبدلاً من ذلك، استخدم مقلاة Culinary Modular المصنوعة من الحديد الزهر (الرقم المرجعي ٢٠٠٠٠٣٦٩٦١) أو مقلاة Culinary Modular Mandarin (الرقم المرجعي ٢٠٠٠٠٣٨٤٤٩) التي يعود تاريخ إنتاجها إلى أكتوبر ٢٠٢٠. يمكنك العثور على هذه المعلومات معلقة على العبوة.

لعرض مجموعتنا الكاملة ولتزيد من المعلومات، يرجى زيارة
www.Campingaz.com

تتصح **Campingaz (ADG)®** بضرورة استخدام الشوايات التي تعمل بالغاز بشكل منهجي مع الملحقات وقطع الغيار المتقدمة من **Campingaz®**. ولا تتحمل **Campingaz (ADG)®** أي مسؤولية عن أي ضرر أو عطل ناتج عن استخدام ملحقات و/أو قطع غيار من علامات تجارية أخرى.

١١ - حماية البيئة

لا تمنن البيئة! تحتوي شوايترك على مواد يمكن استعادتها أو إعادة تدويرها. إذا كنت ترغب في التخلص من شوايترك، فقم بتسليم هذه المواد إلى خدمة جمع النفايات في بلدك وفرز مواد العينة.

التفايات الكهربائية والإلكترونية:

يعني هذا الرمز أنه يجب التخلص من النظام الكهربائي للشواية بشكل انتقائي. وفي نهاية عمره الافتراضي، يجب تكئين النظام الكهربائي للشواية بشكل صحيح. يجب عدم التخلص من النظام الكهربائي مع النفايات البلدية غير المفروزة.
يشجع التجميع الانتقائي للنفايات على إعادة الاستخدام أو إعادة التدوير أو أي أشكال أخرى لاستعادة المواد القابلة لإعادة التدوير الموجودة في هذه النفايات. اصطحب النظام



الكهربائي للشواية إلى مركز استرداد نفايات أو نقطة تجميع نفايات. تحقق من الأمر مع مجلسك المحلي أو السلطات المحلية إذا لم تكن متأكدًا. لا تتخلص من هذه المواد في الطبيعة أبدًا. لا تحاول حرقها؛ قد يكون وجود بعض المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية ضارًا بالبيئة وقد يكون له تأثير على صحة الإنسان.

المشكلات	الأسباب المحتملة / طرق الإصلاح
الموقد لن يشتعل	<ul style="list-style-type: none"> • نقص إمداد الغاز. • المنظم لا يعمل. • الخرطوم أو الصمام أو الموقد أو فتحاته مسدودون.
الموقد "يطفئ" أو يطفئ نفسه	<ul style="list-style-type: none"> • تحقق من إمداد الغاز. • تحقق من توصيلات الخرطوم. • اتصل بخدمة ما بعد البيع.
طققة ألسنة اللهب غير مستقرة	<ul style="list-style-type: none"> • قد تحتوي الأنيوبة الجديدة على هواء. واصل الاستخدام وستختفي المشكلة. • اتصل بخدمة ما بعد البيع.
ألسنة لهب كبيرة على سطح الموقد	<ul style="list-style-type: none"> • فوهة الفتحة موصلة بالموقد بشكل سيئ. اضبط الموقد. • المقبض مسدود (بأنسجة على سبيل المثال). نظف الموقد. • اتصل بخدمة ما بعد البيع.
لهب منخفض على المنفذ	<ul style="list-style-type: none"> • الأنيوبة فارغة تقريبًا. غير الأنيوبة وستختفي المشكلة. • اتصل بخدمة ما بعد البيع.
اشتعال الشحوم بشكل مفرط	<ul style="list-style-type: none"> • درجة حرارة الشواية عالية للغاية: لهب منخفض. • نظف صينية تقطير الشحوم.
المواقد تشتعل بدون الثقاب، ولكن لا تشتعل بالمشعل "البيزوي"	<ul style="list-style-type: none"> • عيب في زر الإشعال أو المالك أو الإلكتروني. تحقق من توصيلات كابل المشعل. • تحقق من حالة الإلكترونيات وسلك التوصيل. • اتصل بخدمة ما بعد البيع.
اشتعال النار عند أي تلامس	<ul style="list-style-type: none"> • تسريب في التوصيلات. • أوقف إمداد الغاز على الفور. • اتصل بخدمة ما بعد البيع.
نقص الحرارة	<ul style="list-style-type: none"> • المنفذ أو الموقد مسدود. • اتصل بخدمة ما بعد البيع.
نار خلف مقبض التحكم	<ul style="list-style-type: none"> • وحدة صنوبر تالفة. • أطفئ الجهاز. • اتصل بخدمة ما بعد البيع.
نار تحت لوحة التحكم	<ul style="list-style-type: none"> • أطفئ الجهاز. • أغلق زجاجة الغاز. • اتصل بخدمة ما بعد البيع.

