

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 OBSŁUGI	65	AR	مدخستسال الفقيرط	130

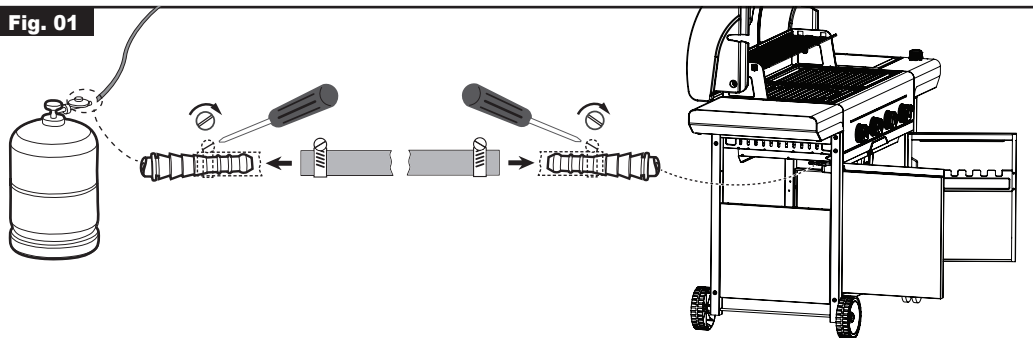
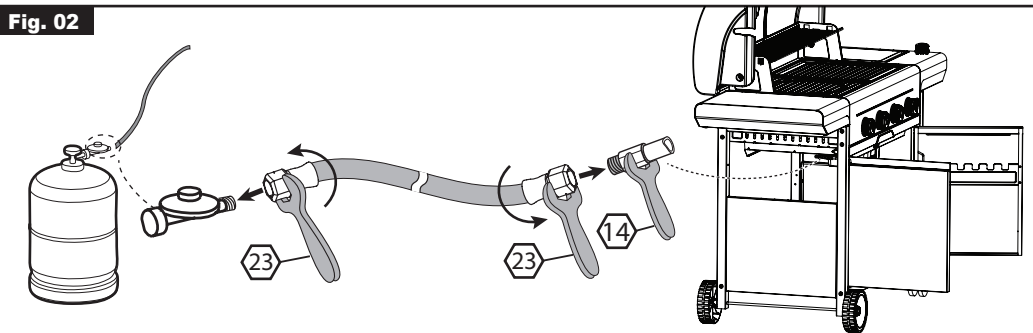
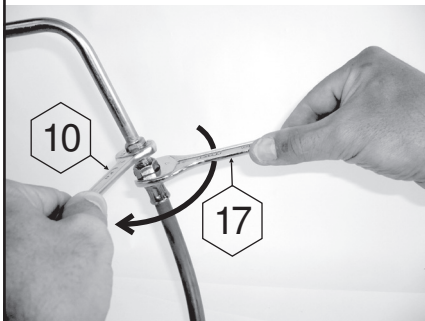
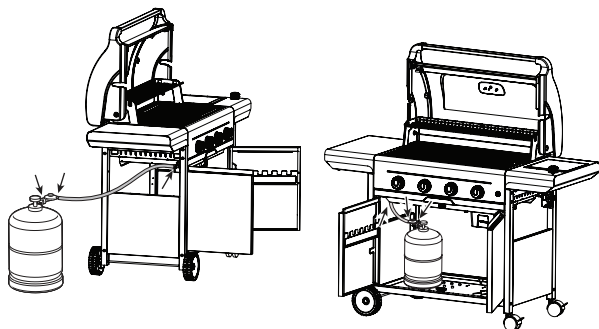
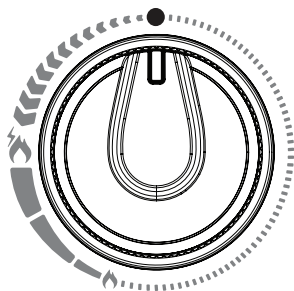
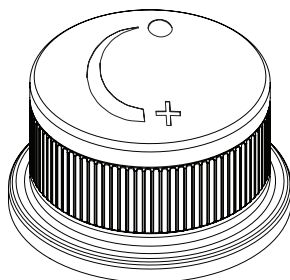
Fig. 01**Fig. 02****Fig. 03****Fig. 04****Fig. 05****Fig. 06**

Fig. 07

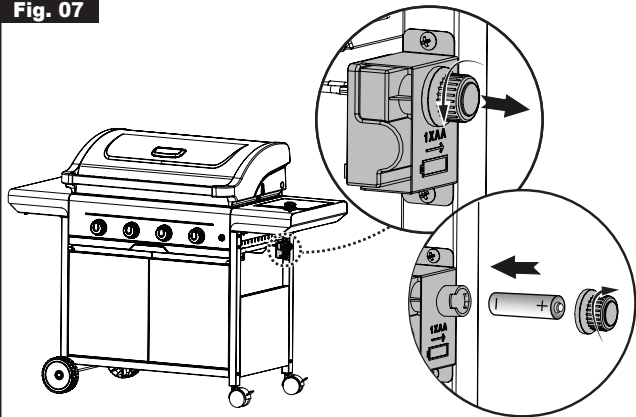


Fig. 08

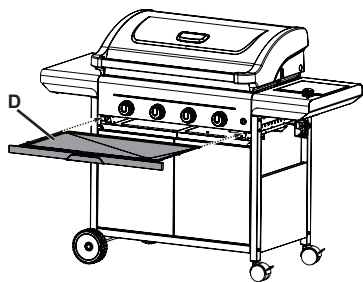


Fig. 09

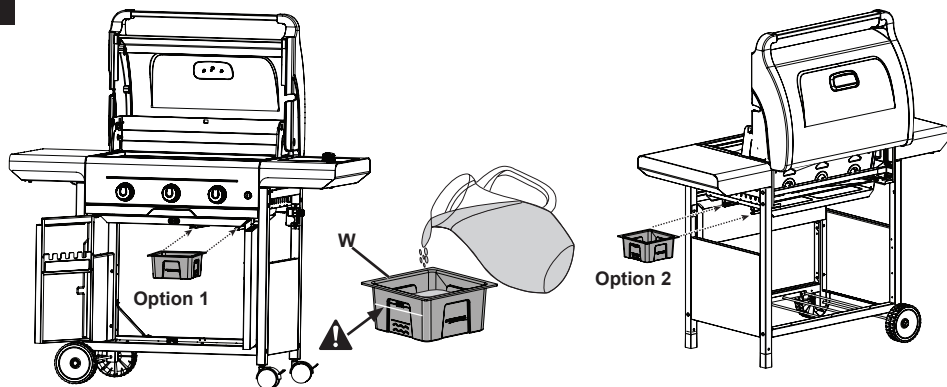


Fig. 10

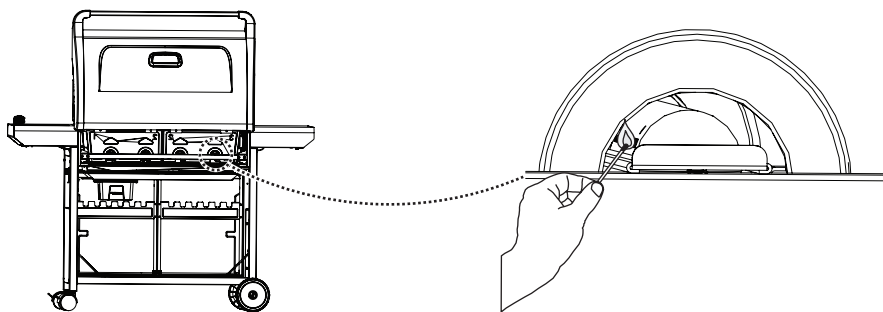


Fig. 11

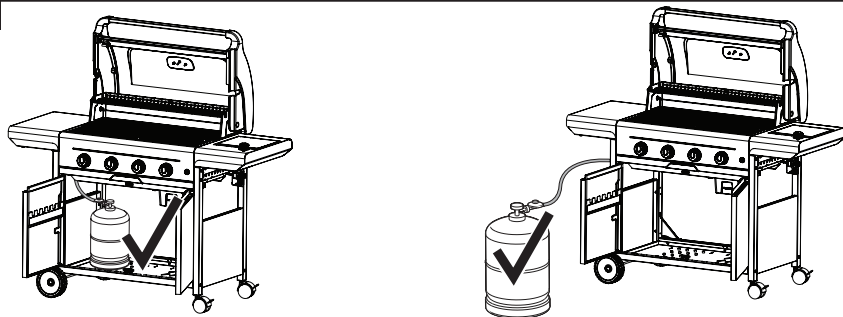


Fig. 12

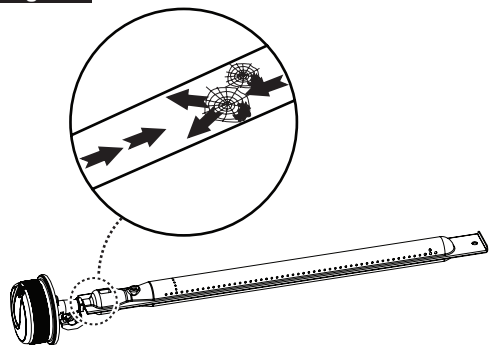


Fig. 13

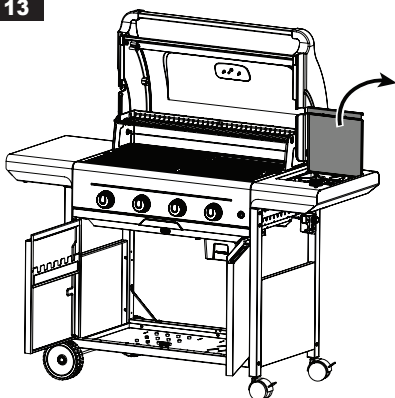


Fig. 14

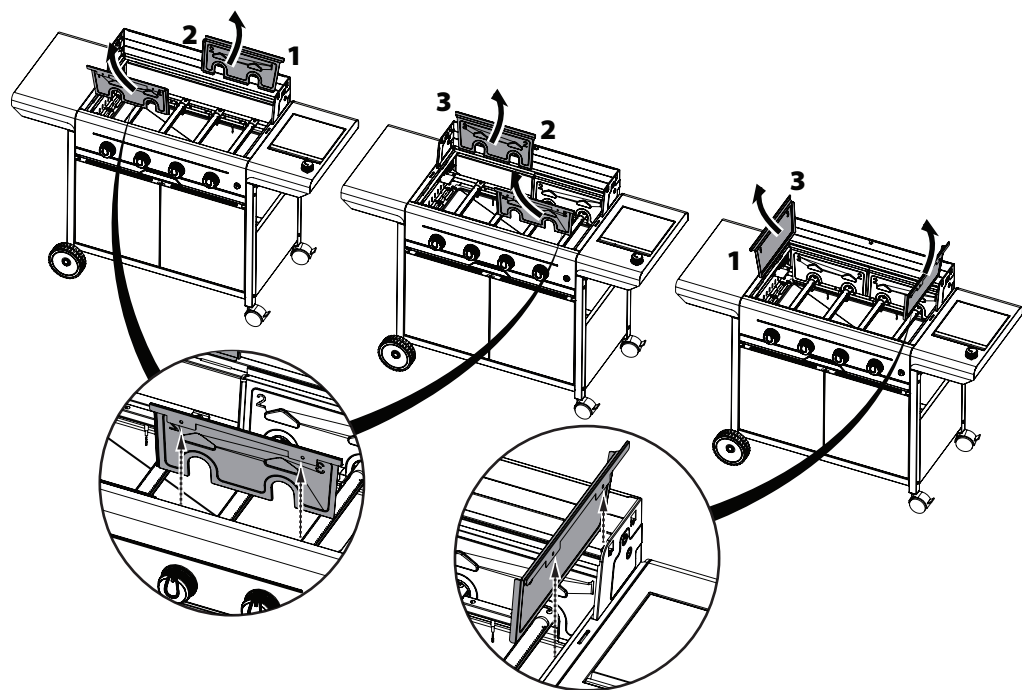
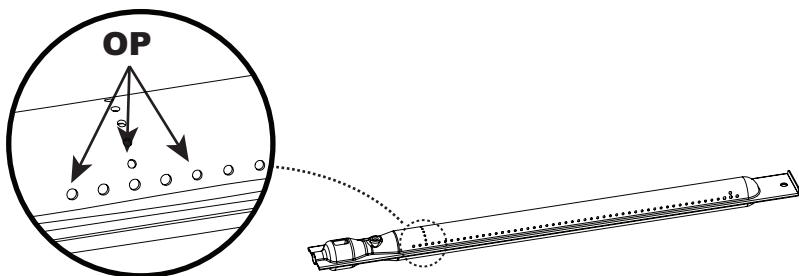


Fig. 15



REMARQUE : Sauf mention contraire, les termes génériques suivants " appareil / unité / produit / équipement / installation " utilisés dans le présent mode d'emploi font tous référence au produit "SELECT 3 & 4".

Ce produit est conçu pour un usage privé ordinaire, et non pour un usage professionnel.

Merçi d'avoir choisir un barbecue à gaz Campingaz® !

Ce produit a été conçu pour vous permettre de prendre pleinement plaisir à la cuisson au grill.

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.

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.
- 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'introduisez 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 déballer 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 Campingaz® 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. Insérez les piles (en fonction du modèle). Voir chapitre 4.
 3. Remplissez le bac à eau d'eau. Voir chapitre 5.
- 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, Suisse** : 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, sous le grill, mais ceci dépend de la hauteur de la bouteille. Reportez-vous au manuel de montage pour de plus amples détails.

Il est impératif de ne pas obturer les ouvertures de ventilation du logement de la bouteille de gaz.

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 percez 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:

L'appareil comporte un raccord d'entrée fileté G1/2. Selon le modèle il peut être livré avec l'about annelé NF et le joint déjà montés.

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

- a. 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) :

- i. Faites glisser le tuyau flexible sur l'about annelé, à la fois sur le grill et le détendeur, jusqu'en butée.
- ii. Faites glisser les colliers derrière les deux premiers bossages des abouts et serrez-les jusqu'à la rupture de la tête de serrage.
- iii. Vérifiez l'étanchéité, en suivant les instructions du paragraphe 3.3.

b. 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) :

- i. Desserrez et retirez l'about annelé NF afin de dégager le raccord d'entrée G 1/2.
- ii. Retirez le joint.
- iii. 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.
- iv. 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.
- v. Utilisez une clé pour maintenir fermement le raccord de sortie du détendeur.
- vi. 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.

Suisse :

Cet appareil doit être utilisé avec un tuyau souple de qualité adaptée à l'utilisation du butane et du propane. Sa longueur ne devra pas excéder 1,50 m. Il devra être changé s'il est endommagé, s'il présente des craquelures, lorsque les conditions nationales l'exigent ou selon sa validité. Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes. Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction.

Raccordement du tuyau souple : pour raccorder le tuyau sur l'about de l'appareil, serrer l'écrou du tuyau fermement mais sans excès avec 2 clés appropriées :

- clé de 10 pour bloquer l'about (Fig. 03)
- clé de 17 pour visser l'écrou du tuyau (Fig. 03)
- vérifier l'étanchéité en suivant les instructions du paragraphe 3.3

3.3 Vérification des fuites de gaz

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

1. Travaillez à l'extérieur, à distance de toute source d'allumage Ne pas fumer.
2. Veillez à ce que les boutons de commande soient en position « OFF » (« ARRÊT ») (O).
3. Montez le détendeur sur la bouteille de gaz, conformément aux instructions s'y rapportant.
4. Raccordez le tuyau au détendeur et au grill, de la façon décrite au paragraphe 3.2.
5. 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.
6. (Fig. 04) Appliquez ou pulvérisez la solution sur les raccords, entre bouteille/détendeur/tuyau/grill.
7. 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.
8. 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.
9. 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

1. Travaillez toujours dans un endroit bien ventilé et jamais en présence d'une flamme, d'étincelles ou d'une source de chaleur.
2. (Fig. 05) Ramenez les boutons de commande en position « OFF » (« ARRÊT ») (O), puis fermez le robinet de la bouteille de gaz en tournant le volant.
3. Retirez le détendeur et vérifiez que le joint d'étanchéité est en bon état.
4. 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.
5. Vérifiez s'il y a présence de fuites de gaz.

4 - PILES POUR ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE (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/LR6.

Par commodité pour vous, la pile nécessaire est incluse dans l'emballage.

Si vous n'utilisez pas le grill pendant une période prolongée, il est fortement conseillé de retirer la pile et de la ranger dans un endroit sec et frais.

4.2 Remplacement de la pile

- Repérer l'allumeur électronique sur le pied arrière droit (Fig. 07).
- Dévisser le bouchon.
- Changer la pile en respectant les polarités.
- Revisser le bouchon.
- Lire le paragraphe 4.3 pour le recyclage de la pile.
- Les piles 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 - UTILISATION DU GRILL

5.1 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.
- (Fig. 08) Que le tiroir à graisse D soit correctement inséré dans son logement et repoussé jusqu'à la butée.
- Que les pièces InstaClean® de l'enceinte du foyer, qui peuvent être retirées, ont été correctement montées (voir paragraphe 7 - Nettoyage et maintenance).
- (Fig. 12) Que les brûleurs ne sont pas bouchés ou obstrués (p. ex. par des toiles d'araignée).
- Veillez également à ce que le compartiment à eau W (Fig. 09) soit rempli d'eau selon les niveaux minimum et maximum indiqués et qu'il soit inséré dans son logement. Ceci n'est pas obligatoire mais rendra le nettoyage beaucoup plus facile. L'insertion se fait par l'avant sur les modèles avec portes et par le côté droit sur les modèles avec panneau frontal.
- Il est recommandé d'utiliser des gants protecteurs lors de la manœuvre d'éléments particulièrement chauds.

5.2 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.

5.3 Allumage des brûleurs du barbecue et du brûleur latéral (selon modèle).

En cas de retour de flamme (allumage sous la cuvette du brûleur), éteindre le produit, le laisser refroidir (pendant cinq minutes environ), puis rallumer l'appareil. Si le problème de retour de flamme persiste, veuillez prendre contact avec votre représentant Campingaz® local.

- 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 !

N.B.: les modèles équipés d'un brûleur latéral ont un allumage électronique.

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. 05).
- 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.

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. 05).
- 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 dans le sens «+» (Fig. 06) et en appuyant sur le même bouton d'allumage électronique situé sur le tableau de commande.

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 façon d'allumer un autre brûleur :

1. Refaites l'opération d'allumage décrite ci-dessus
2. 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.

5.4 Allumage manuel

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

- Ouvrir le couvercle de cuisson.
- S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (O).
- (Fig. 10) Allumer l'allumette puis l'amener depuis l'arrière du barbecue jusqu'à proximité du brûleur.
- Appuyer et tourner le bouton de réglage correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position plein débit ().

5.5 Extinction du barbecue

a. Brûleurs principaux

(Fig. 05) 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 (selon modèle)

(Fig. 06) Fermer le robinet du réchaud (sens O) et le robinet de la bouteille si le grill n'est pas en fonctionnement.

6 - 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.

6.1 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 devant 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 frit 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 devant 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 complémentaire, 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.

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

N.B.: Ce paragraphe ne s'applique que sur les modèles avec grille en fonte ayant un disque central amovible.

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 gastronome en matière de barbecue.

6.3 Couvercle 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.

6.4 Cuisson plus saine et plus sûre en réduisant les remontées de flamme

Les remontées de flamme peuvent survenir lors de la cuisson de viandes ou poissons gras.

Pour réduire ces remontées de flamme, les grilles de cuisson comportent des parties pleines empêchant la plus grande partie de la graisse de tomber sur des zones très chaudes, ce qui provoquerait des remontées de flamme.

De plus, afin de réduire autant que possible l'inflammation spontanée des graisses, pour la cuisson d'aliments gras il est conseillé :

- d'enlever le surplus de gras des aliments
- de laisser le couvercle ouvert
- d'utiliser la position de débit réduit, voire d'éteindre un ou plusieurs brûleurs pendant quelques minutes.

Il est conseillé également, pour la cuisson couvercle fermé, de surveiller régulièrement la cuisson afin d'ajuster le débit si nécessaire.

7 - 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®.

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.
- Enlever le tiroir à graisse (D (Fig. 08) et le compartiment à eau W (Fig. 09). Nettoyez les avec une éponge et du liquide vaisselle ou mettez les au lave-vaisselle.
- Utilisez une brosse pour barbecue en acier inoxydable pour éliminer les excès de saouillures 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.

7.1 Brûleur

Vérifiez régulièrement que les orifices du brûleur ne sont pas obstrués par des saouillures 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.

8 - 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'encrassement 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 doit être rangé préférentiellement sous abri, protégé du vent. Il peut être stocké à l'extérieur pendant quelques semaines s'il est protégé par une housse. Il doit être nettoyé et dépoussiéré régulièrement car les poussières contiennent des particules salines favorisant la corrosion.

9 - 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.

10 - 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.

11 - ANOMALIES / REMÈDES

Anomalies	Causes probables / remèdes
Le brûleur ne s'allume pas	• 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	• Vérifier s'il y a du gaz • Vérifier le branchement du tuyau • Voir le S.A.V.
Flammes soufflantes instables	• 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	• 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	• 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	• Température du grill trop élevée: réduire le débit • Nettoyer le plateau ramasse graisse
Le brûleur s'allume avec une allumette mais pas avec l'allumage « PIEZO »	• 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	• Raccord non étanche • Fermer immédiatement l'arrivée du gaz • Voir le S.A.V.
Chaleur insuffisante	• Injecteur ou brûleur colmaté • Voir le S.A.V.
Fuite enflammée derrière le bouton de réglage	• Robinet défectueux • Arrêter l'appareil • Consulter le S.A.V.
Fuite enflammée sous la console	• Arrêter l'appareil • Fermez la bouteille de gaz. • Voir le S.A.V.



FR

NOTE: Unless otherwise specified, following generic terms “appliance / unit / product / equipment / device” appeared in this instruction manual all refer to the product “SELECT 3 & 4”.

This product is designed for a normal private use, not intended for commercial purposes.

Thank you for choosing a Campingaz® gas barbecue!

This product has been designed to ensure you delight in the best grilling experience.

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.

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.
- 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. Insert batteries (depending on model). See chapter 4.
3. Fill the water compartment with water. See chapter 5.

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, Switzerland:**
butane 28 mbar / propane 37 mbar.
- **Netherlands, Czech Republic, Slovakia, Hungary, Slovenia, Norway, Sweden, Denmark, Finland, Bulgaria, Turkey, Romania, Croatia, Malta, Estonia, Lithuania, Latvia, 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.

It is imperative that the ventilation openings of the cylinder compartment are not obstructed.

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. Depending on models it can be supplied with a 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.

Switzerland:

The barbecue should be used with flexible tubing that is suitable for use with butane and propane gas. Tubing length should not exceed 1.50 meters.

Do not pull or pierce the tubing. It should be replaced if it is damaged or cracked, when required by national regulations or at the end of the part lifecycle. Do not pull or pierce the tubing. Keep away from any parts of the barbecue that get hot. Check that the flexible hose stretches out normally, without twisting or pulling.

Flexible tubing connection: To connect the tubing to the connector on the barbecue, tighten the nut on the tubing firmly but without excess force using the two wrenches provided:

- no. 10 wrench to tighten the connector (Fig. 03)
- no. 17 wrench to tighten the nut on the tubing (Fig. 03)
- Check for leaks following the instructions in section 3.3.

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. 04) 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. 05) 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 (depending on model)

4.1 Battery requirement

If your grill is equipped with an electronic ignition, it will require 1xAA/LR6 alkaline battery.

For your convenience the applicable battery has 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 from the grill and store it separately in a dry and cool place.

4.2 Exchanging the battery

- Identify the electronic ignitor on the rear right leg (Fig. 07)
- Unscrew the plastic cap
- Replace the battery, respecting the polarities as indicated.
- Screw the cap back in place

- Refer to the paragraph 4.3 for the battery recycling
- 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 - USE OF THE GRILL

5.1 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 trolley are not obstructed, especially in grill chassis in which the gas bottle is stored.
- (Fig. 08) The grease drawer D has been correctly inserted into its compartment and pushed as far in as it will go.
- The removable InstaClean® parts of the firebox enclosure have been assembled correctly (see section 7 - Cleaning and maintenance).
- (Fig. 12) The burner are not blocked or obstructed (e.g. by spider webs).
- Also make sure that the water compartment W (Fig. 09) is filled with water according to the minimum and maximum levels indicated and that it is inserted in its housing. This is not required but will make cleaning much easier. Insertion is from the front on models with doors and from the right side on models with front panel.
- It is recommended to use protective gloves when handling particularly hot components.

5.2 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.

5.3 Lighting the barbecue main burners and the side burner (depending on model)

In case of burn back (ignition under the burner cap) switch the product off, allow it to cool down (approximately five minutes), then reignite the appliance. If the problem of burn back persists, then please contact your local Campingaz® representative.

- 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!

Note: the appliances equipped with a side-burner are supplied with electronic ignition.

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. 05).
- 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.

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. 05).
- 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 in the " + " direction (Fig. 06) and

pushing the same electronic ignition button located on the control panel.

NOTE: If the burner or side burner does not ignite after about 10 seconds during the ignition process, wait 5 minutes 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.

5.4 Manual ignition

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

- Open the cooking lid.
- Make sure that the control knobs are in the "OFF" position (O).
- (Fig. 10) Light a match and then bring it from the back of the barbecue grill toward the burner.
- Push the control knob in and turn it anticlockwise until it is in the full flow position ().

5.5 Extinguishing the barbecue

a. Main burners

(Fig. 05) Return the control knobs to the "OFF" position (O) then close the valve of the gas bottle by turning the handwheel.

b. Side burner (depending on model)

(Fig. 06) Turn the side-burner knob in the " O " direction until the OFF position. Then close the valve of the gas bottle if the grill's main burners are no longer in use.

6 - 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.

6.1 Endless cooking possibilities

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

Grills 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.

6.2 Unleash your grilling creativity with prolonged cooking versatility

Note: This paragraph only applies to models with a cast iron grill having a removable central disc.

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.

6.3 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.

6.4 Healthier and safer cooking with less flare ups.

Flare-ups can occur when cooking meat or fatty fish.

To reduce flare-ups, the cooking grates have solid portions that prevent most of the grease from falling onto very hot areas, which would cause flare-ups.

In addition, to reduce the spontaneous ignition of fat as much as possible, when cooking fatty foods it is advisable:

- remove excess fat from food
- leave the lid open
- use the reduced flow position, or even to switch off one or more burners for a few minutes.

It is also advisable, for cooking with the lid closed, to monitor the cooking regularly to adjust the flow rate if necessary.

7 - 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 Campingaz® grill.

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.
- Remove the grease drawer D (Fig. 08) and the water compartment W (Fig. 09). Clean them with a sponge and some soap or put them in the dishwasher.
- 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.

7.1 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.

8 - 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, Campingaz® 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. The barbecue should preferably be stored under shelter, protected from the wind. It can be stored outside for a few weeks if protected by a cover. It must be cleaned and dusted regularly because the dust contains salt particles that lead to corrosion.

9 - ACCESSORIES

To help you get the most out of your barbecue experience, Campingaz® 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.Campingaz.com

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

10 - 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.

11 - TROUBLESHOOTING

Problems	Probable causes / remedies
The burner will not light	• Lack of gas supply. • Regulator does not work. • Hose, valve, burner or burner openings are blocked.
Burner 'pops' or blows itself out	• Check gas supply. • Check hose connections. • Contact the After Sales Service.
Sputtering unsteady flames	• New bottle may contain air. Continue use and the problem will disappear. • Contact the After Sales Service.
Large flames on surface of burner	• 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	• The bottle is almost empty. Change bottle and the problem will disappear. • Contact the After Sales Service.
Excessive grease flare-up	• Grill temperature too high: Lower flame. • Clean the grease drip tray.
Burners light with a match, but not with the "PIEZO" igniter	• 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	• Leaking connection. • Turn off gas supply immediately. • Contact the After Sales Service.
Lack of heat	• Clogged jet or burner. • Contact the After Sales Service.
Fire behind control knob	• Defective tap unit. • Turn off appliance. • Contact the After Sales Service.
Fire under control panel	• Turn off appliance. • Close gas bottle. • Contact the After Sales Service.

HINWEIS: Falls nicht anders festgelegt, beziehen sich alle folgenden, in dieser Bedienungsanleitung angeführten Oberbegriffe „Gerät/ Einheit/Produkt/Equipment/Vorrichtung“ auf das Produkt „SELECT 3 & 4“.

Dieses Produkt wurde für den gewöhnlichen privaten Gebrauch entwickelt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Campingaz® Gasgrill entschieden haben!

Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen ein optimales Grillerlebnis zu bieten.

Für ein optimales Grillerlebnis bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort auf. Wir empfehlen Ihnen, vor der Verwendung die mitgelieferten Anweisungen und Informationen sorgfältig zu lesen.

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
- 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 „3.3 – 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 auszuliegen 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. Legen Sie die Batterien ein (je nach Modell). Siehe Kapitel 4.
 3. Füllen Sie die Wasserschale mit Wasser. Siehe Kapitel 5.
- Bitte beachten Sie die Einzelheiten für jeden dieser Schritte in den folgenden Paragraphen:

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, Schweiz:**
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.

Die Entlüftungsöffnungen des Gasflaschefachs dürfen nicht blockiert werden.

3.2 Schlauch

Der Grill sollte mit einem flexiblen Schlauch betrieben werden, der für die Verwendung von Butan, Propan oder Butan/Propangas 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 Einlassanschluss mit G1/2-Gasgewinde. Je nach Modell kann er mit einem vormontierten ringförmigen NF-Schlussstück und einer Dichtung geliefert werden.

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.

Schweiß:

Das Gerät muss mit einem Schlauch verwendet werden, der für den Einsatz von Butan und Propan geeignet ist. Dieser darf nicht länger als 1,50 m sein.

Zu ersetzen bei Beschädigungen, Rissen, wenn es die Vorschriften des Landes verlangen oder je nach seiner Gültigkeit. Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfernt halten, die heiß werden können. Prüfen, ob der Schlauch normal verläuft, ohne Drall oder Zug.

Schlauchanschluss: für den Anschluss des Schlauchs am Geräteeinsatz mit 2 passenden Schlüssel in die Schlauchmutter festziehen, ohne zu überdrehen:

- 10er-Schlüssel zum Blockieren des Ansatzstücks (Abb. 03)
- 17er-Schlüssel zum Festziehen der Schlauchmutter (Abb. 03)
- Prüfen Sie gemäß den Anweisungen in Abschnitt 3.3 auf Undichtigkeiten.

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. 04) 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. 05) 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 – BATTERIE FÜR ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG (je nach Modell)

4.1 Erforderliche Batterien

Wenn Ihr Grill mit einer elektronischen Zündung ausgestattet ist, wird eine AA/LR6-Alkali-Batterie benötigt.

Die Batterie ist im Lieferumfang enthalten.

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

4.2 Austausch der Batterie

- Den elektronischen Zünder am Bein hinten rechts ausfindig machen (Abb. 07)
- Die Plastikkappe abschrauben
- Die Batterie austauschen und dabei auf die richtige Polarität achten
- Die Kappe wieder anschrauben
- Siehe Abschnitt 4.3 zum Recycling der Batterie
- Nicht wiederaufladbare Batterien dürfen nicht wieder geladen werden.

4.3 Batterientorgung



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 – VERWENDEN DES GRILLS

5.1 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 Entlüftungsöffnungen im Wagen sind nicht verstopft, insbesondere im Grillgehäuse, in dem die Gasflasche untergebracht ist.
- (Abb. 08) Die Fettdiöle D wurde richtig in ihr Fach eingesetzt und so weit wie möglich hineingeschoben.
- Die herausnehmbaren InstaClean® Teile der Grillwanne wurden korrekt montiert (siehe Abschnitt 7 – Reinigung und Wartung).
- (Abb. 12) Die Brenner werden nicht blockiert oder behindert (z. B. durch Spinnennetze).
- Achten Sie auf darauf, dass der Wasserbehälter W (Abb. 09) entsprechend den Mindest- und Höchststandsangaben mit Wasser gefüllt und richtig an seinem Platz eingesetzt ist. Das ist nicht obligatorisch, erleichtert aber wesentlich die Reinigung. Der Behälter wird an Modellen mit Türen von vorne und an Modellen mit Frontplatte von der rechten Seite aus eingesetzt.
- Es wird empfohlen, bei der Handhabung besonders heißer Komponenten Schutzhandschuhe zu tragen.

5.2 Erstmalige 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.

5.3 Anzünden der Hauptbrenner des Grills und des Seitenbrenners (je nach Modell)

Im Fall eines Rückbrands (Zündung unter dem Brennerdeckel) das Produkt ausschalten, abkühlen lassen (ca. fünf Minuten) und dann wieder anzünden. Wenn das Rückbrandproblem weiterhin auftritt, wenden Sie sich bitte in Ihren örtlichen Campinggaz®-Vertreter.

- 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!

Anm.: Mit einem Seitenbrenner ausgestattete Geräte verfügen über eine elektronische Zündung.

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. 05).
- 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.

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. 05).
- Drücken Sie sofort den Zündknopf (). Sie sollten ein tickendes Geräusch hören, das einen Funkschlag 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.
- Dieselben Schritte befolgen, um den Seitenbrenner zu zünden, d. h. den Reglerknopf neben dem Seitenbrenner in Richtung „+“ drehen (Abb. 06) und dieselbe elektronische Zündtaste auf dem Bedienfeld drücken.

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 Querdzündung ermöglicht wird.

5.4 Manuelle Zündung

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

- Öffnen Sie den Grilldeckel.
- Sicherstellen, dass die Reglerknöpfe auf „OFF“ (O) stehen.
- (Fig. 10)Entzünden Sie das Streichholz und halten Sie es von der Rückseite des Grillgeräts an die Kochplatte.
- Auf den entsprechenden Reglerknopf drücken und ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Maximalstellung () drehen.

5.5 Ausschalten des Grills

a. Hauptbrenner

(Abb. 05) Drehen Sie die Bedienungsknöpfe wieder auf die „AUS“-Position (O) und schließen Sie dann das Ventil an der Gasflasche über das Handrad.

b. Side burner (je nach Modell)

(Abb. 06) Den Seitenbrennerknopf in Richtung „O“ bis auf OFF-Position drehen. Dann das Ventil der Gasflasche schließen, wenn die Hauptbrenner des Grills nicht mehr in Betrieb sind.

6 – 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.

Campinggaz® empfiehlt, stets Schutzhandschuhe zu tragen, wenn Sie an Komponenten arbeiten, die sehr heiß werden können.

6.1 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 Guseisen 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 gegrillte Lebensmittel wie Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Obst oder geschnittene Lebensmittel geeignet. Grillplatten/Planchas übertragen die Wärme gleichmäßig von der gesamten Guseisenoberfläche auf das Lebensmittel und sorgen für gleichmäßiges Garen und Bräunen. Die Flammen kommen 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 Hauptgrill 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 langsamer 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.

6.2 Entfalten Sie Ihre Grillkreativität durch eine noch größere Vielseitigkeit

Anm.: Dieser Abschnitt betrifft nur Modelle mit Guseisenrost und herausnehmbarem mittlerer Scheibe.

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

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

6.3 Deckel offen oder geschlossen? Direktes und indirektes Grillen

Zum Anbraten des perfekten Steaks, zur Verwendung der Campinggaz® Wokpfanne oder für Zubereitungen mit der Plancha empfiehlt es 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 Campinggaz® 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 Campinggaz® Pizzastein erhalten Sie eine knusprige und perfekte, auf dem Grill gebackene Pizza.

6.4 Gesündere und sicherere Garung mit weniger Aufflammen.

Beim Garen von fettem Fleisch oder Fisch kann es zu einem Auflodern von Flammen kommen.

Um dieses Auflodern zu reduzieren, enthalten die Grillroste massive Bereiche, um zu verhindern, dass der größte Teil des Fetts auf sehr heiße Zonen tropft, wodurch Auflodern verursacht wird.

Um die spontane Entzündung von Fett so weit wie möglich zu verringern, wird beim Garen fetter Lebensmittel außerdem empfohlen:

- überschüssiges Fett von den Lebensmitteln zu entfernen
- den Deckel offen zu lassen
- die Position mit geringerer Leistung zu verwenden oder sogar einen oder mehrere Brenner einige Minuten lang auszuschalten.

Beim Garen mit geschlossenem Deckel wird außerdem empfohlen, den Garvorgang regelmäßig zu überprüfen, um die Leistung nach Bedarf anzupassen.

7 – 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 Campinggaz® Grills.

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.
- Die Fettleide D (Abb. 08) und den Wasserbehälter (Abb. 09) entfernen. Mit einem Schwamm und etwas Seife säubern oder in die Geschirrspülmaschine legen.
- 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 scheuernder 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.

7.1 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 Saurereste beim Grillen entstehen kann. Eine Oxidation der Brenner des Grills ist jedoch normal.

8 – 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 Campinggaz® 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. Der Grill sollte vorzugsweise unter einem Unterstand vor Wind geschützt aufbewahrt werden. Er kann einige Wochen lang im Freien aufbewahrt werden, wenn er mit einer Haube geschützt wird. Er muss regelmäßig gereinigt und von Staub befreit werden, da Staub salzhaltige Teilchen enthält, die Korrosion begünstigen.

9 – ZUBEHÖR

Campinggaz® hat eine große Auswahl an Grillzubehör entwickelt für ein möglichst vielseitiges Grillen. 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.

10 – 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.

11 - FEHLERBEHEBUNG

STÖRUNGEN	VERMUTLICHE URSACHE / ABHILFE
Der Brenner lässt sich nicht anzünden	- Gasversorgung nicht ausreichend. - Regler funktioniert nicht. - Schlauch-, Ventil-, Venturirohr- oder Brenneröffnungen sind blockiert.
Brenner flattert oder geht aus	- Überprüfen Sie die Gaszufuhr. - Überprüfen Sie die Schlauchverbindungen. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Ungleichmäßige Flammen	- 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	- 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	- Die Flasche ist fast leer. Wechseln Sie die Flasche und das Problem wird verschwinden. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Überschüssiges Fett flammt auf	- Grilltemperatur ist zu hoch: Verringern Sie die Flamme. - Reinigen Sie die Fettauffangschale.
Brenner lassen sich mit einem Streichholz anzünden, nicht aber mit dem "PIEZO"-Zünder	- 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	- Verbindung undicht. - Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Mangelnde Hitze	- Verstopfte Düse oder verstopfter Brenner. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Feuer hinter dem Kontrollknopf	- Fehlerhafte Verteilereinheit. - Schalten Sie das Gerät aus. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Feuer unter dem Bedienfeld	- Schalten Sie das Gerät aus. - Drehen Sie die Gasflasche zu. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.

NOTA: a menos que se especifique de otro modo, los siguientes términos genéricos “aparato / unidad / producto / equipo / dispositivo” que aparecen en este manual de instrucciones se refieren todos al producto “SELECT 3 & 4”.

Este producto ha sido diseñado para uso personal normal, no para uso comercial.

¡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.

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.

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.
- 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 Desembalar

Si utilizas un cutter 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 manipulaciones, 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. Coloca las pilas (en función del modelo). Consulta el apartado 4.
3. Llene el compartimento con agua. Consulta el apartado 5.

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, Suiza:**
Butano 28 mbares / propano 37 mbares.
- **Países Bajos, República Checa, Eslovaquia, Hungría, Eslovenia, Noruega, Suecia, Dinamarca, Finlandia, Bulgaria, Turquía, Rumanía, 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.

Las aberturas de ventilación del compartimento de la bombona no deben estar obstruidas.

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 (Fig. 11). Comprueba que la manguera flexible se extienda con normalidad sin torcerse o partes tirantes.

Francia:

La parrilla tiene un conector de entrada de gas con rosca G1/2. Según los modelos, puede suministrarse con un empalme y una junta de anillo NF preinstalados.

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, sujeta 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 (Fig. 01):

- Desliza la manguera flexible hacia dentro del orificio circular de la barbacoa y del regulador hasta que no se pueda continuar.
- Desliza los manguitos detrás de las dos primeras líneas en los orificios y ajústalos hasta que se deforme el cabezal de ajuste.
- 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 (Fig. 02):

- Desajusta y retira el extremo circular NF para soltar la válvula de conexión G 1/2.
- Retira la junta.
- 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.
- Utiliza una llave para fijar la válvula de conexión de la barbacoa y ajusta o desajusta la tuerca con rosca con otra llave.
- Utiliza una llave para fijar la salida de conexión del regulador.
- 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.

Suiza:

Este aparato debe ser utilizado con un tubo flexible de calidad adaptada a la utilización del butano y del propano. Su longitud no deberá sobrepasar 1,50 m.

Habrà que cambiàrlo si està dañat, o si presenta fissures, cuando las condiciones nacionales lo exijan o según su validez. No jalar el tubo en el extremo del aparato, apretar la tuerca del tubo y mantenerlo alejado de las piezas que pudieran calentarse.

Empalme del tubo flexible: para empalmar el tubo en el extremo del aparato, apretar la tuerca del tubo firmemente pero sin exceso con 2 llaves apropiadas:

- llave de 10 para bloquear el extremo (Fig. 03)
- llave de 17 para enroscar la tuerca del tubo (Fig. 03)
- Comprueba que no haya fugas con la ayuda de las instrucciones del apartado 3.3.

3.3 Comprobación de ausencia de fugas de gas

Importante: nunca utilices una llama para comprobar si hay fugas de gas.

- Trabaja fuera, lejos de cualquier potencial fuente de ignición. No fumes.
- Asegúrate de que los mandos estén en la posición de apagado (O).
- Ajusta el regulador dentro de la bombona de gas, tal como se especifica en sus instrucciones.
- Conecta la manguera al regulador y a la barbacoa, como se describe en el apartado 3.2.
- 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.
- (Fig. 04) Aplica o rocía la solución sobre las conexiones entre bombona/regulador/manguera/barbacoa.
- 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.
- 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.
- 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

- Trabaja siempre en un sector con buena ventilación y nunca en presencia de llamas, chispas o fuentes de calor.
- (Fig. 05) 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.
- Retira el regulador y comprueba que la junta de sellado esté en buenas condiciones.
- Reemplaza la bombona de gas vacía por una llena y colócala en su sitio. Reajusta el regulador sin tensar la manguera.
- Comprueba que no haya fugas de gas.

4 - BATERÍAS PARA EL ENCENDIDO ELECTRÓNICO (según el modelo)

4.1 Pilas necesarias

Si tu barbacoa está equipada con un sistema de encendido electrónico, necesitarás 1 pila alcalina AA/LR6.

Para su comodidad, se ha incluido en el paquete la correspondiente batería.

Si la parrilla no se utiliza durante un largo período de tiempo, se recomienda retirar la batería de la parrilla y guardarla por separado en un lugar seco y fresco.

4.2 Cambio de pilas

- Identifique el encendedor electrónico en la parte trasera derecha (Fig. 07)
- Desenrosque el tapón de plástico
- Vuelva a colocar la batería, respetando las polaridades como se indica.
- Vuelva a enroscar el tapón
- Consulte el apartado 4.3 para el reciclaje de la batería
- Las baterías no recargables no deben recargarse.

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 - USO DE LA BARBACOA

5.1 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.
- (Fig. 11) Que la manguera no esté en contacto con componentes que puedan alcanzar temperaturas elevadas.
- Las aberturas de ventilación dentro del carro no deben estar obstruidas, especialmente en el chasis de la parrilla donde se guarda la bombona de gas.
- (Fig. 08) El cajón de grasa D debe introducirse correctamente en su compartimento y empujarse hasta el fondo.
- Que las partes InstaClean® desmontables del compartimento del fuego se hayan montado correctamente (ver el apartado 7 - Limpieza y mantenimiento).
- (Fig. 12) Que los quemadores no estén bloqueados u obstruidos (por ejemplo, por telas de araña).
- Asegúrese también de que el compartimento de agua W (fig. 09) esté lleno de agua entre los niveles de mínimo y máximo indicados y que esté colocado en su sitio. Esto no es obligatorio, pero facilitará mucho la limpieza. La inserción se realiza por delante en los modelos con puertas y por el lado derecho en los modelos con panel frontal.
- Se recomienda utilizar guantes de protección cuando se manipulen componentes calientes.

5.2 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.

5.3 Encendido de los quemadores principales y del quemador lateral de la barbacoa (según el modelo)

En caso de retroceso de la llama (ignición debajo de la tapa del quemador), apagar el hornillo, dejar que se enfíe (aproximadamente cinco minutos) y volver a encenderlo. Si el problema del retroceso de la llama continúa, por favor contactar con el representante local de Campingaz®.

- Abre la válvula de la bomba 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 (Fig. 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!

N.B. los aparatos con quemador lateral se entregan con encendido electrónico.

Si tu barbacoa tiene mechero piezoeléctrico:

- Presiona y gira el mando en sentido contrario a las agujas del reloj y posicionalo en POTENCIA MÁXIMA () (Fig. 05).
- 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.

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 () (Fig. 05).
- 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 al lado del quemador lateral en dirección " + " (Fig. 06) y pulsando el mismo botón de encendido electrónico situado en el panel de mandos.

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:

1. Repite el proceso de encendido descrito previamente.
2. 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.

5.4 Encendido manual

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

- Abra la tapa de cocción.
- Cerciorarse de que las maneras de ajuste están en posición "OFF" (O).
- (Fig. 10) Encienda la cerilla y muévela desde la parte posterior de la parrilla hacia el quemador.
- Pulse y gire el botón de ajuste en el sentido contrario a las agujas de un reloj y póngalo en la posición de caudal pleno ().

5.5 Apagado de la barbacoa

a. Quemadores principales

(Fig. 05) Vuelve a colocar los mandos en la posición de apagado (O) y, a continuación, gira la rueda para cerrar la válvula de la bomba de gas.

b. Quemador lateral (según el modelo)

(Fig. 06) Gire el mando del quemador lateral en la dirección "O" hasta la posición OFF. A continuación, cierre la válvula de la bomba de gas si ya no está utilizando los quemadores principales de la parrilla.

6 - 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 quantes de protección al manipular componentes que pueden alcanzar temperaturas muy elevadas.

6.1 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.

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

Nota: Este párrafo solo es aplicable en los modelos que tienen rejilla de hierro fundido con un disco central extraíble.

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 Campingaz®!

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 Campingaz®. Desde pizza y paella hasta, incluso, un wok, los Culinary Modular de Campingaz® ofrecen cualquier opción que desee el corazón gourmet de tu barbacoa.

6.3 ¿Tapa abierta o cerrada? Cocción directa o indirecta

Para dorar el filete perfecto con el wok de Campingaz® 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 Campingaz®, 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 Campingaz® para una pizza crujiente cocinada a la perfección en la barbacoa.

6.4 Cocina más sana y segura con menos llamaradas.

Pueden producirse llamas al cocinar carne o pescado graso. Para reducir las llamas, las rejillas de cocción tienen zonas sólidas que evitan que la mayor parte de la grasa se caiga en áreas muy calientes, que es lo que provoca las llamas. Además, para reducir al máximo la combustión espontánea de la grasa durante la cocción de alimentos grasos se recomienda:

- eliminar el exceso de grasa de los alimentos
- dejar la tapa abierta
- bajar el flujo de gas, o incluso apagar uno o más quemadores durante unos minutos.

También es aconsejable, para cocinar con la tapa cerrada, controlar regularmente la cocción para controlar el flujo gas si fuera necesario.

7 - 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 Campingaz®.

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.
- Retire el cajón de grasa D (Fig. 08) y el compartimento de agua W (Fig. 09). Límpielos con un paño y un poco de jabón o póngalos en el lavavajillas.
- Utiliza un cepillo de acero inoxidable para barbacoas para retirar el exceso de mugre de la parrilla y la plancha, y colócalas 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® (Fig. 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.

7.1 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 (Fig. 12) y los orificios del quemador OP (Fig. 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.

8 - 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, Campingaz® 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. La barbacoa debe guardarse preferiblemente tapada y protegida del viento. Se puede guardar al aire libre durante unas semanas si se tapa con una funda. Hay que limpiarla y quitar el polvo con regularidad porque el polvo contiene partículas de sal que favorecen la corrosión.

9 - ACCESORIOS

Con el objetivo de contribuir a que tu experiencia con la barbacoa sea la mejor, Campingaz® 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.Campingaz.com

ADG (Campingaz®) advierte que sus barbacoas de gas deben usarse de manera sistemática con accesorios y repuestos de Campingaz®. ADG (Campingaz®) no asume responsabilidad por daños o fallas en el funcionamiento derivados del uso de accesorios y/o repuestos de otras marcas.

10 - 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.

11 - ANOMALÍAS / REMEDIOS

Anomalías	Causas probables remedio
El quemador no se encenderá	- 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	- Compruebe el suministro de gas. - Compruebe las conexiones de manguera. - Contacte con el Servicio postventa.
Llamas fluctuantes que chisporrotean	- La nueva botella puede contener aire. Continúe usándola y el problema desaparecerá. - Contacte con el Servicio postventa.
Llamas grandes en la superficie del quemador	- 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	- La botella está casi vacía. Cambie la botella y el problema desaparecerá. - Contacte con el Servicio postventa.
Salida excesiva de grasa	- 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	- 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	- Conexión con fuga. - Apague el suministro de gas inmediatamente. - Contacte con el Servicio postventa.
Falta de calor	- Boquilla o quemador obstruidos. - Contacte con el Servicio postventa.
Fuego detrás de la perilla de control	- Unidad de paso defectuosa. - Apague el aparato. - Contacte con el Servicio postventa.
Fuego bajo el panel de control	- Apague el aparato - Cierra la bombona de gas. - Contacte con el Servicio postventa.

NOTA: Exceto se indicado de outro modo, os termos genéricos seguintes “aparelho / unidade / produto / equipamento / dispositivo” que aparecem neste manual de instruções referem-se todos ao produto “SELECT 3 & 4”.

Este produto foi concebido para um uso particular normal, não destinado a fins comerciais.

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.

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.

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.
- 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 fomalha 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 debuce sobre a fomalha 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. Introduza pilhas (dependendo do modelo). Consulte o capítulo 4.
 3. Encha o recipiente de água com água. Consulte o capítulo 5.
- 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, Itália, Grécia, Chipre, Suíça:**
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, fálscia 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.

É imperativo que as aberturas de ventilação do compartimento do cilindro não estejam obstruídas.

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 com rosca G1/2. Consoante o modelo, pode ser fornecido com uma peça final anelada NF e vedante pré-montados.

Portanto, o grelhador pode ser utilizado com dois tipos de tubos flexíveis:

- a. Tubo flexível destinado a ser ligado a ponteiras aneladas 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):
- i. Deslize o tubo flexível para a ponteira anelada tanto no grelhador como no regulador, o máximo que for possível.
 - ii. Deslize as abraçadeiras para trás dos dois primeiros ressaltos das ponteiros e aperte-as até a cabeça de aperto se soltar.
 - iii. 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 rosçada G 1/2 para fixar ao grelhador e uma porca rosçada 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):
- i. Desaperte e retire a ponteira anelada NF para soltar o conetor de entrada G 1/2.
 - ii. Retire a junta de estanquicidade.
 - iii. Aperte a porca rosçada G 1/2 no tubo flexível ao conetor de entrada do grelhador e a porca rosçada M20x1,5 ao conetor de saída do regulador seguindo as instruções fornecidas com o tubo flexível.
 - iv. Utilize uma chave de aperto para segurar firmemente o conetor de entrada do grelhador e aperte ou desaperte a porca rosçada com outra chave de aperto.
 - v. Utilize uma chave de aperto para segurar firmemente o conetor de saída do regulador.
 - vi. 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.

Suíça:

O aparelho deve ser utilizado com um tubo de borracha de qualidade adaptado para uso com gás butano e propano. O seu comprimento não deverá exceder os 1,50 metros.

Deve ser substituído caso esteja danificado, apresente fissuras ou quando a legislação nacional assim o exija ou conforme a validade. Não puxar pelo tubo nem torcê-lo. Mantê-lo afastado de partes ou de componentes do aparelho que possam aquecer. Verificar que o tubo flexível um aspecto normal, sem torções ou apertos.

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

- chave de 10 para fixar o terminal (Fig. 03)
- chave de 17 para enroscar a porca do tubo (Fig. 03)
- Verifique se há fugas seguindo as instruções da secção 3.3.

3.3 Verificar a existência de fugas de gás

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

1. Trabalhe no exterior, longe de qualquer fonte de ignição. Não fume.
2. Certifique-se de que os botões de regulação estão na posição "OFF" (O).
3. Instale o regulador na garrafa de gás de acordo com as respetivas instruções.
4. Ligue o tubo ao regulador e ao grelhador da forma descrita na secção 3.2.
5. 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 louça num frasco pulverizador e agitando suavemente para misturar.
6. (Fig. 04) Aplique ou pulverize a solução nas ligações entre a garrafa, o regulador, o tubo e o grelhador.
7. Abra a válvula da garrafa de gás (os botões de regulação devem permanecer fechados: posição "OFF" (O)). Se surgirem bolhas na solução de deteção de fugas de gás significa que há uma fuga de gás.
8. 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.
9. 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

1. Trabalhe sempre numa área bem ventilada e nunca na presença de uma chama, falsa ou fonte de calor.
2. (Fig. 05) Coloque os botões de regulação na posição "OFF" (O) e, em seguida, feche a válvula da garrafa de gás rodando o manípulo giratório.
3. Retire o regulador e verifique se a junta de estanquicidade está em bom estado.
4. 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.
5. Verifique se existem fugas de gás.

4 - BATERIAS PARA IGNIÇÃO ELECTRÓNICA (dependendo do modelo)

4.1 Pilhas necessárias

Se o seu grelhador estiver equipado com ignição eletrónica, necessitará de 1 pilha alcalina AA/LR6.

Para sua conveniência, a bateria aplicável foi incluída no pacote.

Se o grelhador não for usado durante um longo período de tempo, é altamente recomendável remover a bateria do grelhador e guardá-la separadamente em local seco e fresco.

4.2 Trocar as pilhas

- Identifique o arrancador eletrónico na perna traseira direita (Fig. 07)
- Desaparafuse a tampa de plástico
- Substitua a bateria, respeitando as polaridades conforme indicado.
- Volte a aparafusar a tampa no lugar
- Consulte o parágrafo 4.3 quanto à reciclagem da bateria
- As baterias 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 - UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR

5.1 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 dentro do carrinho não estão obstruídas, especialmente no chassi do grelhador onde a garrafa de gás é armazenada.
- (Fig. 08) O tabuleiro de gorduras D está corretamente inserido no respetivo compartimento e empurrado até ao limite.
- As peças InstaClean® amovíveis da fôrnia foram montadas corretamente (consulte a secção 7 - Limpeza e manutenção).
- (Fig. 12) Os queimadores não estão bloqueados ou obstruídos (por exemplo, por teias de aranha).
- Verifique também se o compartimento de água W (Fig. 09) está cheio de água de acordo com os níveis mínimo e máximo indicados e se está inserido no seu alojamento. Isto não é obrigatório, mas tornará a limpeza muito mais fácil. A inserção é feita pela frente nos modelos com portas e pelo lado direito nos modelos com painel frontal.
- Recomenda-se o uso de luvas de proteção ao manusear componentes particularmente quentes.

5.2 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.

5.3 Acender os queimadores principais e o queimador lateral do barbecue (dependendo do modelo)

Em caso de retorno de chama (ignição por baixo da tampa do queimador), desligue o produto, deixe-o arrefecer (cerca de cinco minutos) e volte a acender o fogão. Se o problema do retorno de chama persistir, contacte o seu representante local da Campingaz®.

- Abra a válvula da garrafa de gás.
- Abra a tampa de cozedura.
- 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!

Nota: Os aparelhos equipados com um queimador lateral possuem ignição eletrônica.

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. 05).
- 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.

Se o barbecue estiver equipado com ignição eletrônica:

- Pressione e rode o botão de regulação para a esquerda, colocando-o na posição de FLUXO TOTAL () (Fig. 05).
- 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 controlo junto ao queimador lateral na direção " + " (Fig. 06) e premindo o mesmo botão de ignição eletrônica localizado no painel de controlo.

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:

1. Repita a operação de acendimento descrita acima.
2. 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.

5.4 Ignição manual

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

- Abra a tampa de cozedura.
- Se certificar-se que as alavancas de regulação estão em posição "OFF" (O).
- (Fig. 10) Acenda o fósforo e direccione-o a partir da parte posterior da churrasqueira em direção ao bico.
- Remir e rodar o botão de regulação para a esquerda e colocá-lo na posição totalmente aberta ().

5.5 Apagar o grelhador

a. Queimadores principais

(Fig. 05) 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 (dependendo do modelo)

(Fig. 06) Rode o botão do queimador lateral na direção " O " até à posição OFF. Depois feche a válvula da garrafa de gás se os queimadores principais do grelhador já não estiverem a ser utilizados.

6 - 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. A 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 estaladiça e castanha.

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

6.1 Possibilidades culinárias infundáveis

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 cozedura 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 cozedura diferentes disponíveis no barbecue, é possível confeccionar um número infinito de receitas.

6.2 Solte a sua criatividade ao grelhar com versatilidade culinária prolongada

Nota: este parágrafo aplica-se apenas a modelos com grelha de ferro fundido que possuam disco central amovível.

Para uma versatilidade ainda maior, que vai muito além das superfícies de cozedura, explore o mundo das soluções de cozedura 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.

6.3 Tampa aberta ou fechada? Cozedura 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 cozedura 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.

6.4 Cozinha mais saudável e mais segura com menos reacendimentos.

As chamas podem subir ao cozinhar carnes ou peixes com gordura. Para reduzir estas subidas de chama, as grelhas de cozedura possuem secções inteiras que impedem que a maior parte da gordura caia em zonas muito quentes, o que causaria a subida das chamas.

Além disso, a fim de reduzir tanto quanto possível a inflamação espontânea das gorduras, para cozinhar alimentos gordos é aconselhável:

- remover o excesso de gordura dos alimentos;
- deixar a tampa aberta;
- usar a posição de fluxo reduzido ou até mesmo desligar um ou mais queimadores por alguns minutos.

Também é aconselhável, para cozinhar com a tampa fechada, monitorizar regularmente a cozedura de forma a ajustar o fluxo se for necessário.

7 - 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®.

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:

- Aguarde que o barbecue arrefeça completamente após a sua sessão de churrasco.
- Retire o tabuleiro de gorduras D (Fig. 08) e o recipiente de água W (Fig. 09). Limpe-os com uma esponja e algum sabão ou coloque-os na máquina de lavar louça.
- 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® Aqua, 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.

7.1 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 do grelhador é normal.

8 - 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 exterior, 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. Preferencialmente, o grelhador deve ser armazenado abrigado e protegido do vento. Pode ser guardado no exterior durante algumas semanas, se estiver protegido por uma cobertura. Deve ser limpo e aspirado regularmente porque o pó contém partículas salinas que promovem a corrosão.

9 - 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.

10 - 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 desmantelado 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.

11 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Anomalias	Causas prováveis soluções
O queimador não acende	- 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	- Verifique o fornecimento de gás. - Verifique as ligações da mangueira. - Contacte o Serviço Pós Venda.
Crepitação de chamas instáveis	- 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	- 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	- A botija está quase vazia. Mude a botija e o problema irá desaparecer. - Contacte o Serviço Pós Venda.
Chamas de gordura excessiva	- 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"	- 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	- Fugas nas ligações. - Desligue de imediato o fornecimento de gás. - Contacte o Serviço Pós Venda.
Ausência de calor	- Injetor ou queimador obstruído. - Contacte o Serviço Pós Venda.
Chama por detrás do botão de controlo	- Unidade de torneira com defeito. - Desligue o equipamento. - Contacte o Serviço Pós Venda.
Chama por debaixo do painel de controlo	- Desligue o equipamento - Feche a garrafa de gás. - Contacte o Serviço Pós Venda.

NOTA: Se non diversamente specificato, i seguenti termini generici "apparecchio / unità / prodotto / apparecchiatura / dispositivo" che compaiono in questo manuale di istruzioni si riferiscono tutti al prodotto "SELECT 3 & 4". Questo prodotto è indicato per uso privato normale, non è indicato per scopi commerciali.

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.

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.

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
- 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.
- 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 taglierini 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. Inserire le batterie (se previste nel modello). Vedere capitolo 4.
3. Riempire d'acqua il comparto. Vedere capitolo 5.

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, Svizzera:**
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.

È assolutamente necessario che le aperture di ventilazione del vano bombola non siano ostruite.

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 munito di un connettore d'ingresso del gas avente filettatura G1/2. A seconda dei modelli, può essere dotato di un finale ad anello NF preinstallato e di una guarnizione.

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):

- i. calettare a fondo il tubo flessibile sul terminale ondulato del barbecue e del regolatore.
- ii. Far scorrere le fascette dietro le prime due protuberanze dei

terminali e serrarle fino alla rottura della testa di serraggio.

iii. 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):

i. Svitare e rimuovere il terminale ondulato NF per liberare il raccordo d'entrata G1/2;

ii. Rimuovere il giunto.

iii. 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.

iv. Utilizzare una chiave per immobilizzare il raccordo d'entrata del barbecue e stringere o allentare il dado filettato con un'altra chiave.

v. Utilizzare una chiave per immobilizzare il raccordo d'uscita del regolatore.

vi. 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, Cipro, 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.

Svizzera:

Questo apparecchio deve essere utilizzato con un tubo flessibile di qualità adatta all'uso del butano e del propano. La sua lunghezza non dovrà superare 1,50 m.

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

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

2 chiavi previste:

- chiave 10 per bloccare l'estremità (Fig. 03)

- chiave 17 per avvitare il dado del tubo (Fig. 03)

- Verificare eventuali perdite seguendo le istruzioni nella sezione 3.3.

3.3 Prove di tenuta

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

1. Eseguire il controllo all'aperto, lontano da fonti di combustione. Non fumare.

2. Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (O).

3. Montare il regolatore sulla bombola seguendo le relative istruzioni.

4. Connettere il tubo al regolatore e al barbecue come descritto nella sezione 3.2.

5. 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.

6. (Fig. 04) Applicare o spruzzare la soluzione sui raccordi della bombola/regolatore/tubo/barbecue.

7. 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.

8. 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.

9. 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

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

2. (Fig. 05) Ruotare le manopole di regolazione in posizione "OFF" (O), quindi chiudere la valvola della bombola del gas girando l'apposita rotella.

3. Rimuovere il regolatore e verificare che il giunto di tenuta sia in buone condizioni.

4. 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.

5. Verificare eventuali fughe di gas.

4 - BATTERIE PER L'ACCENSIONE ELETTRONICA (a seconda del tipo di 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/LR6.

Per praticità, la batteria appropriata è stata inclusa nella confezione. Se il barbecue non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato, si consiglia di rimuovere la batteria e conservarla separatamente in un luogo asciutto e fresco.

4.2 Sostituire le batterie

- Identificare l'accenditore elettronico situato sul piede posteriore destro (Fig. 07).

- Svitare il tappo in plastica

- Sostituire la batteria, attenendosi alle polarità come indicato.

- Riavvitare il tappo in posizione

- Fare riferimento al paragrafo 4.3 relativo al riciclaggio delle batterie.

- Le batterie non ricaricabili non vanno ricaricate.

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 conferirle presso appositi punti di raccolta (ecocentro, 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 - USO DEL BARBECUE

5.1 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 di ventilazione all'interno del carrello non devono essere ostruite, in particolare nel telaio griglia in cui è riposta la bombola del gas.

• (Fig. 08) Il vassoio del grasso D deve essere inserito correttamente nel suo comparto e spinto fino al punto di arresto.

• Le parti della caldaia removibili InstaClean® siano state montate correttamente nella loro posizione originale (vedere la sezione 7 - Pulizia e manutenzione).

• (Fig. 12) I bruciatori non sono bloccati o ostruiti (per esempio da ragnatele).

• Assicurarsi inoltre che il comparto dell'acqua W (Fig. 09) sia riempito rispettando i livelli minimo e massimo indicati e che sia inserito nel suo alloggiamento. Tale operazione non è obbligatoria, ma la pulizia risulterà molto più semplice. L'inserimento si effettua dal lato anteriore nei modelli con sportelli e dal lato destro nei modelli con pannelli frontali.

• Si suggerisce di utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.

5.2 Primo utilizzo del barbecue

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

5.3 Accensione dei bruciatori principali e del bruciatore laterale (a seconda del tipo di modello)

In caso di ritorno della fiamma (accensione sotto al cappuccio del bruciatore) spegnere il prodotto, farlo raffreddare (circa cinque minuti) poi riaccenderlo. Se il problema persiste, contattare il rappresentante locale Campingaz®.

- 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!

Nota: le apparecchiature dotate di bruciatore laterale sono munite di accensione elettronica.

Se il barbecue è dotato di accensione piezoelettrica:

- Premere e ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario fino alla posizione FULL FLOW (↻) (Fig. 05).
- 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.

Se il barbecue è dotato di accensione elettronica:

- Premere e ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario fino alla posizione FULL FLOW (↻) (Fig. 05).
- 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.
- Per l'accensione del bruciatore laterale attenersi alla stessa procedura, ruotando la manopola di regolazione accanto al bruciatore laterale in direzione " + " e premendo al contempo il pulsante di accensione elettronica situato sul pannello di controllo.

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.

5.4 Accensione manuale

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

- Aprire il coperchio di cottura.
- Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (O).
- (Fig. 10) Accendere il fiammifero, quindi portarlo dal retro della griglia del barbecue verso il bruciatore.
- Premere e girare il pulsante di regolazione in senso antiorario, mettendolo in posizione di pieno flusso (↻).

5.5 Spegnimento del barbecue

a. Bruciatori principali

(Fig. 05). Ruotare le manopole di regolazione in posizione "OFF" (O), quindi chiudere la valvola della bombola del gas girando l'apposita rotella.

b. Bruciatore laterale (a seconda del tipo di modello)

(Fig. 06) Ruotare la manopola del bruciatore laterale verso " O " fino alla posizione OFF. Chiudere quindi la valvola della bombola del gas se i bruciatori principali della griglia non vengono più utilizzati.

6 - ESPERIENZA DI COTTURA

Una volta acceso il barbecue, è ora di grigliare! È buona norma preriscaldare il barbecue per alcuni minuti prima di adagiarvi 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.

6.1 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 plance sono adatte per cibi più delicati come pesce, frutti di mare, ortaggi, frutta o alimenti tagliati a cubetti. Le piastre e le plance 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 bruciature, e sono quindi più salutari. 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.

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

Nota: Questo paragrafo si applica solo ai modelli provvisti di griglia in ghisa avente un anello centrale rimovibile.

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.

6.3 Coperchio aperto o chiuso? Cottura diretta e indiretta

Per grigliare la bistecca alla perfezione, usare il Campingaz® Wok, o cucinare sulla plancia, è meglio lasciare il coperchio del barbecue aperto. In questo modo il calore è trasferito con contatto "diretto" tra cibo e griglia, piastra o plancia 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.

6.4 Cucinare in modo più salutare e sicuro, con meno rischi.

Le fiammate possono verificarsi quando si cucinano carni o pesci grassi.

Al fine di ridurre tale fenomeno, le griglie presentano elementi pieni che impediscono alla maggior parte del grasso di cadere su aree estremamente calde, provocando così una fiammata.

In aggiunta, per limitare il più possibile il fenomeno dell'accensione spontanea dei grassi sciolti durante la cottura degli alimenti ricchi di questa sostanza è consigliabile:

- rimuovere il grasso in eccesso dagli alimenti
- lasciare il coperchio aperto
- utilizzare la posizione di erogazione ridotta o addirittura spegnere uno o più bruciatori per qualche minuto.

Inoltre, quando si cucina con il coperchio in posizione chiusa, è consigliabile monitorare regolarmente il processo di cottura al fine di regolare la potenza di erogazione, se necessario.

7 - 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.

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.
- Rimuovere il vassoio del grasso D (fig. 08) e il comparto dell'acqua W (fig. 09). Pulirli con una spugna e del sapone o lavarli in lavastoviglie.
- 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 piastre 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.

7.1 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 inumidita. 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.

8 - 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 deve essere custodito preferibilmente al coperto, al riparo dal vento. Può essere conservato all'esterno per alcune settimane se è protetto da una copertura. È necessario pulirlo e spazzolarlo regolarmente, poiché la polvere contiene particelle saline che favoriscono la corrosione.

9 - 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	
Plancia	

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.

10 - 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.

11 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Anomalie	Probabile causa / Rimedi
Il bruciatore non si accende	• 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	• Controllare l'alimentazione del gas • Controllare le connessioni del raccordo • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fuoruscita fiamme instabile	• La nuova bottiglia potrebbe contenere aria. Continuare a utilizzare e il problema scomparirà. • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Grandi fiamme sulla superficie del bruciatore	• 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	• La bottiglia è quasi vuota. Cambiare la bottiglia e il problema scompare • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fiammata eccessiva per presenza di grasso	• 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"	• Pulsante di accensione fili o elettrodi difettosi Controllare i collegamenti dei cavi di accensione • Controllare lo stato dell'elettrodo e del cavo di connessione • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Perdita in fiamme al raccordo	• Perdita collegamento • Chiudere l'alimentazione del gas immediatamente • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Calore insufficiente	• Ugello o bruciatore intasati. • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fiamme dietro manopola di comando	• Rubinetto difettoso • Chiudere il dispositivo • Contattare il servizio post-vendita • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fiamme sotto il pannello di controllo	• Spegnerne il dispositivo • Chiudere la bombola del gas. • Rivolgersi al Servizio Assistenza

OPMERKING: Tenzij anders vermeld verwijzen de volgende generieke termen "toestel / apparaat / eenheid" in deze gebruiksaanwijzing allemaal naar het product "SELECT 3 & 4".

Dit product is ontworpen voor normaal particulier gebruik en is niet bedoeld voor commerciële doeleinden.

Bedankt voor je aankoop van een Campingaz® gasbarbecue!

Dit product is ontworpen om je te laten genieten van de optimale barbecuebeleving.

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.

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
- 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 overmatig 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, adviseren we deze op zacht materiaal neer te leggen of op een zacht oppervlak te werken. Leg alle onderdelen op het werkveld, 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 gastoevoer aan. Zie rubriek 3.
2. Plaats de batterijen (afhankelijk van het model). Zie rubriek 4.
3. Vul het waterreservoir met water. Zie rubriek 5.

Bekijk hieronder de details voor elk van deze stappen:

3 - GASAANSLUITING EN GEBRUIK

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, Zwitserland:**
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 eventuele 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.

De ventilatieopeningen van de gasflessenkast mogen niet worden geblokkeerd.

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 (Fig. 11). Controleer of de gasslang normaal uitgestrekt is en niet gedraaid is of gespannen staat.

Frankrijk:

De grill heeft een gasinlaatverbinding met schroefdraad type G1/2. Afhankelijk van het model, kan hij worden geleverd met een voormonteerd NF geringd sluitstuk en zegel.

De barbecue kan daarom gebruikt worden met twee soorten gasslangen:

- a. Gasslang ontworpen voor bevestiging op de slangpijlen 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 gasslang XP D 36-110 (Fig. 01):
 - i. Schuif de gasslang zo ver mogelijk op de slangpijl van de barbecue en de drukregelaar.

- ii. Schuif de slangklemmen tot over de twee eerste ringen van de slangpijlaar en draai deze vast tot de spankop breekt.
 - iii. Controleer op gaslekken aan de hand van de aanwijzingen in rubriek 3.3.
- b. Gasslang (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 gasslang XP D 36-112 of NF D 36-112, G 1/2 en M 20 x 1,5 moeren (Fig. 2):
- i. NF slangpijlaar los maken en verwijderen om de ingangsaansluiting G1/2 te ontkoppelen.
 - ii. Verwijder de afdichting.
 - iii. 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 gasslang meegeleverde aanwijzingen.
 - iv. Gebruik een moersleutel om de ingangsaansluiting van de barbecue vast te houden en draai de schroefdraadmoer vast of los met een andere moersleutel.
 - v. Gebruik een moersleutel om de uitgangsaansluiting van de drukregelaar stevig vast te houden.
 - vi. 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 gasslang die geschikt is voor butaan- en propaangas. De slang mag niet langer zijn dan 1,20 m.

Zwitserland:

Het gebruik van een soepele slang geschikt voor butaan- of propaangas is voorgeschreven. De slang mag niet langer dan 1,50 m zijn.

De slang moet vervangen worden indien ze beschadigd is of barsten vertoont, wanneer de nationale voorschriften dit vereisen of volgens haar geldigheid. Controleer of de slang niet gespannen staat of gedraaid is. Laat de slang nooit onderdelen raken die heet kunnen worden.

Aansluiting van de soepele slang: de slang aan het kopeinde van het apparaat aansluiten door de moer stevig, maar toch niet te strak, andraaien met behulp van 2 geschikte sleutels:

- Nr 10 moersleutel om het kopeinde te blokkeren. (Fig. 03)
- Nr 17 moersleutel om de moer van de slang vast te draaien. (Fig. 03)
- Controleer op gaslekken aan de hand van de aanwijzingen in rubriek 3.3.

3.3 Controleren op gaslekken

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

1. Deze controle moet buiten plaatsvinden, uit de buurt van ontstekingsbronnen. Niet roken.
2. Controleer of de regelknoppen in de stand 'OFF' staan (O).
3. Monteer de drukregelaar op de gasfles volgens de meegeleverde gebruiksaanwijzing.
4. Sluit de slang aan op de drukregelaar en de barbecue zoals beschreven in rubriek 3.2.
5. 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.
6. (Fig. 04) Breng de vloeistof aan of spuit deze op de verbindingen tussen fles/drukregelaar/slang/barbecue.
7. 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.
8. Het gaslek kan worden verholpen door slangaan sluitingen steviger vast te draaien of door het vervangen van defecte onderdelen. De barbecue mag niet worden gebruikt tot het gaslek is verholpen.
9. 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

1. Vervanging moet altijd plaatsvinden in een goed geventileerde ruimte waar zich geen vlammen, vonken of warmtebronnen mogen bevinden.
2. (Fig. 05) zet de regelknoppen weer in de 'OFF' stand (O), draai daarna de kraan van de gasfles dicht door aan het handwiel te draaien.
3. Verwijder de drukregelaar en controleer of de afdichting in goede staat verkeert.
4. Vervang de lege gasfles door een volle en breng hem op zijn plaats aan. Monteer de drukregelaar opnieuw en let er hierbij op dat er geen druk op de slang wordt uitgeoefend.
5. Controleer daarna op gaslekken.

4 - BATTERIJEN VOOR ELEKTRONISCHE ONTSTEEKING (afhankelijk van het model)

4.1 Benodigde batterijen

De barbecue heeft 1x AA/LR6 alkaline batterij nodig als hij voorzien is van een elektronische ontsteking.

Voor uw gemak werd de toepasselijke batterij meegeleverd in de verpakking.

Als de grill gedurende lange tijd niet wordt gebruikt, is het aanbevolen de batterij te verwijderen van de grill en deze apart te bewaren op een droge en koele plaats.

4.2 Vervanging van de batterij

- Identificeer de elektronische ontsteking aan de poot rechts achteraan (Fig. 07)
- Schroef de plastic dop los
- Vervang de batterij en houd hierbij rekening met de aangeduide polariteiten.
- Schroef de dop weer op zijn plek
- Raadpleeg paragraaf 4.3 voor meer informatie over het recyclen van de batterij
- Niet-oplaadbare batterijen mogen niet opnieuw 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 het huisvuil worden gedaan, maar moeten naar een inzamelpunt worden gebracht (recyclingbedrijf, enz.). Informeer bij de plaatselijke autoriteiten. Gooi 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 - GEBRUIK VAN DE BARBECUE

5.1 Voor ingebruikname

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

- dat er geen gaslekken zijn.
- (Fig. 11) dat de slang niet in contact komt met onderdelen die heet kunnen worden.
- De ventilatieopeningen in de trolley niet worden geblokkeerd, met name die van de behuizing waarin de gasfles wordt bewaard.
- (Fig. 08) De vetafvoerlade D correct in het compartiment werd geplaatst en er zo ver als mogelijk werd ingeduwd.
- dat de gedemonteerde InstaClean® onderdelen van de behuizing van de vuurbak correct zijn gemonteerd (zie rubriek 7 - Reiniging en onderhoud).
- (Fig. 12) dat de branderbuizen niet verstopt of geblokkeerd zijn (bijv. door spinnenwebben).
- Let er ook op dat het waterreservoir W (Fig. 09) met water wordt gevuld met inachtneming van de aangeduide minimale en maximale waterniveaus en dat het in de behuizing wordt gestopt. Dat is niet verplicht, maar zal de reiniging vereenvoudigen. Het waterreservoir wordt langs voren geplaatst op de modellen met openingen en langs de rechterkant op de modellen met een paneel aan de voorzijde.
- Het is aanbevolen om beschermende handschoenen te gebruiken bij de hantering van extreem hete onderdelen.

5.2 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 (A) om de eventuele verfgur van nieuwe onderdelen te laten verdwijnen.

5.3 Ontsteken van de hoofbranders en de zijbrander van de barbecue (afhankelijk van het model)

In geval van terugbranding (ontsteking onder de branderdop), schakel het product uit, laat deze (circa vijf minuten) afkoelen en schakel het apparaat opnieuw in. Als de terugbranding zich opnieuw voordoet, neem contact op met uw lokale Campingaz® handelaar.

- 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 (Fig. 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!

N.B. de apparaten die zijn uitgerust met een zijbrander, worden geleverd met elektronische ontstekers.

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 () (Fig. 05).
- 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.

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 () (Fig. 05).
- 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 de regelknop naast de zijbrander richting de "+" (Fig. 06) en druk op dezelfde knop voor elektronische ontsteking op het controlepaneel.

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

Als een van de hoofbranders 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 ontstoken brander bevindt in de FULL FLOW stand (), waardoor de brander met cross-lighting wordt aangestoken.

5.4 Handmatige ontsteking

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

- Open het kookdeksel.
- Controleer of de regelknoppen in de OFF-stand staan (O).
- (Fig. 10) Steek de lucifer aan en breng hem vanaf de achterkant van de barbecue grill naar de brander.
- Druk en draai de regelknop tegen de wijzers van de klok in tot deze volledig geopend is ().

5.5 Uitzetten van de barbecue

a. Hoofbranders

(Fig. 05) 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 (afhankelijk van het model)

(Fig. 06) Draai de knop van de zijbrander richting de "O" tot de UIT-stand. Sluit vervolgens de klep van de gasfles als de hoofdblander van de grill niet langer worden gebruikt.

6 - 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 barbecueteperatuur 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.

6.1 Eindeloze mogelijkheden om te koken

Wist je dat voor sommige etenswaren verschillende barbecue-opervlakken geschikt 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 geschikt 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 gietijzeren 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 warmhoudrooster. 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 warmhoudrooster 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.

6.2 Laat je creativiteit en veelzijdigheid bij het barbecueën de vrije loop

N.B.: Deze paragraaf is enkel van toepassing op de modellen met een gietijzeren rooster en een centrale afneembare schijf.

Voor nog meer veelzijdigheid 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, paella tot zelfs wokgerechten biedt het Campingaz® Culinary Modular systeem voor elke liefhebber van bourgondisch barbecueën wat wils.

6.3 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.

6.4 Gezonder en veiliger voedsel bereiden met minder oploaiende vlammen.

Er kunnen vlammen opblazen bij de bereiding van vlees of vette vis. Om de oploaiende vlammen te verminderen, bevatten de bakplaten vollere delen die voorkomen dat het grootste gedeelte van het vet op zeer hete zones kan vallen, hetgeen een nieuwe opklakking van de vlammen zou kunnen veroorzaken.

Bovendien, om zoveel mogelijk spontane ontbranding van vet te voorkomen, is het aanbevolen om voor de bereiding van vette voedingsmiddelen:

- het teveel aan vet van de voedingsmiddelen te verwijderen
- het deksel geopend te laten
- de positie "laag debiet" te gebruiken, of één of meer branders gedurende enkele minuten uit te schakelen.

Het is ook aanbevolen om, bij de bereiding met gesloten deksel, regelmatig de bereiding te controleren om het debiet zo nodig aan te passen.

7 - SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

We vinden het heerlijk om te grillen, maar schoonmaken is altijd weer vervelend. Het is echter een belangrijk onderdeel van elke barbecueessie. Regelmatig schoonmaken bevordert de levensduur en betrouwbaarheid van je Campingaz® barbecue.

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.

- Verwijder de vetafvoerlade D (Fig. 08) en het waterreservoir W (Fig. 09). Maak deze componenten schoon met een spons en een beetje zeep of stop ze in de vaatwasser.

- 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 inweken.

- Verwijder de InstaClean® elementen (Fig. 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.

7.1 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. Ontstop de brander indien nodig met een draadborstel.

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

8 - 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, beveel 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. De barbecue moet bij voorkeur worden opgeborgen onder een afdak, beschermd tegen de wind. Hij kan buitenshuis worden bewaard gedurende enkele weken, als hij wordt beschermd met behulp van een hoes. De grill moet regelmatig worden gereinigd en afgestoft, aangezien stof zoutdeeltjes kan bevatten die corrosie bevorderen.

9 - 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 grillbenodigheden	Schoonmaken en beschermen
Hoogwaardig kookgerei: spatels, tangen enz.	passende beschermhoezen
rotisserie	borstels
pizzasteen	barbecuereinigers
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.

10 - 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 weggooien, 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.

11 - PROBLEEMOPLOSSING

Storingen	Mogelijke oorzaken/actie
De brander wil niet branden	• Geen gas. • Regelaar werkt niet. • Slang, kraan, Venturi-buis of brandergaten zijn verstopt.
Brander maakt een 'ploppend' geluid of blaast zichzelf uit	• Controleer de gastoevoer. • Controleer de slangaansluitingen. • Neem contact op met After Sales Service.
Sputterende, onstabiele vlammen	• 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	• 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	• 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	• Grilltemperatuur te hoog: Verminder de vlamhoogte. • Maak de vetopvangbak schoon.
Branders gaan branden met een lucifer, maar niet met de Piezo ontsteking	• Defecte ontstekingsknop, bedrading of elektrode. Controleer de kabel aansluitingen van de ontsteking. • Controleer de staat van de elektrode en de bedrading. • Neem contact op met After Sales Service.
Vlammen bij een aansluiting	• Lekkende aansluiting. • Zet de gastoevoer onmiddellijk uit. • Neem contact op met After Sales Service.
Niet genoeg hitte	• Verstopte sproeier of brander. • Neem contact op met After Sales Service.
Vlammen achter de regelknop	• Defecte klep. • Zet het apparaat uit. • Neem contact op met After Sales Service.
Vlammen onder het bedieningspaneel	• Zet het apparaat uit. • Draai de gasfles dicht. • Neem contact op met After Sales Service.

MERK: Med mindre noe annet er spesifisert, viser følgende generelle termer «apparat / enhet / produkt / utstyr / anordning» i denne bruksanvisningen til produktet «SELECT 3 & 4».

Dette produktet er ment til normal, privat bruk og skal ikke brukes til kommersielle formål.

Takk for at du valgte en Campingaz® gassgrill!

Dette produktet er utviklet for å gi deg gleden ved den beste grillopplevelsen.

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

1 - VIKTIG MERKNAD

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

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.
- 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 av 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 av grillen må den brukes på jevnt underlag. Unngå mykt underlag slik som gress eller gjørme, 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.
- Håndter 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 bremsepedalene 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 av 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 unødvendige 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. Sett inn batterier (avhengig av modell). Se kapittel 4.
 3. Fyll vannbeholderen med vann. Se kapittel 5.
- 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, Sveits:**
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.

Det er ytterst viktig at ventilasjonsåpningene i sylinderkammeret ikke er blokkerte.

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 utløpet 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 gjenget kobling på gassinnløpet. Den kan leveres med et forhåndsmontert endestykke og tetning med NF- ring, avhengig av modellen.

Derfor kan grillen brukes med to typer fleksible slanger:

- a. **Fleksibel 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.
Bruke 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. **Fleksibel slange (i henhold til standard XP D 36-112 eller NF D 36-112)** utstyrt med G 1/2 gjenget mutter for festing til grillen og M 20x1.5 gjenget 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):

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

Belgia, Luxembourg, Storbritannia, Irland, Portugal, Spania, Italia, Kroatia, Hellas, Nederland, Tsjekia, Slovakia, Ungarn, Slovenia, Norge, Sverige, 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.

Sveits:

Apparatet skal brukes med en slange som egner seg til bruk med butan og propan. Den skal ikke være over 1,50 m lang.

Den må skiftes ut hvis den er skadet, hvis den har sprekker, hvis den nasjonale lovgivningen tilsier det eller i henhold til dens levetid. Dra ikke i slangen og ikke tvinn den. Hold den unna deler som kan bli varme.

Kobling av den myke slangen: For å kople slangen til apparatets kobling, stram til slangens mutter uten å overdrive med følgende to nøkler.

- nøkkel på 10 for å holde koplingen fast (Fig. 03)
- nøkkel på 17 for å skru slangens mutter (Fig. 03)
- Sjekk for lekkasjer i henhold til instruksjonene i 3.3.

3.3 Sjekk gasslekkasjer

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

- Jobb utendørs, borte fra alle antennelseskilder. Ikke røyk.
- Påse at knappene står i posisjon "AV" (O).
- Sett regulatoren på gassflasken i henhold til instruksjonene.
- Koble slangen til regulatoren og grill som beskrevet i 3.2.
- 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.
- (Fig. 04) Påfør eller spray løsningen på koblingene mellom flaske/regulator/slange/grill.
- Åpne ventilen på gassflasken (knappene skal være lukket: "AV" posisjon (O)). Bobler i løsningen for gasslekkasje indikerer at det er en gasslekkasje.
- Lekkasjen kan stoppes ved å stramme slangekoblingen eller skifte ut defekt komponent. Grillen må ikke brukes før lekkasjen er stoppet.
- Lukk ventilen på gassflasken.

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

3.4 Skifte ut gassflasken

- Jobb alltid i et godt ventilt område, aldri nært flamme, gnist eller varmekilde.
- (Fig. 05) Skru knappene tilbake til posisjon "AV" (O) og lukk deretter ventilen på gassflasken ved å dreie på ventilrattet.
- Fjern regulatoren og sjekk at tetningsskjøten er i god stand.
- Skift ut den tomme gassflasken med en full og sett den på plass. Koble på regulatoren og vær forsiktig så slangen ikke belastes.
- Se etter gasslekkasjer.

4 - BATTERIER FOR ELEKTRONISK TENNING (avhengig av modell)

4.1 Batterikrav

Hvis grillen din har elektronisk tenning vil den kreve 1xAA/LR6 alkalisk batteri.

Det aktuelle batteriet er vedlagt i pakken.

Hvis det er lenge til neste gang grillen skal bukes, anbefales det på det sterkeste å ta batteriet ut av grillen og oppbevare det separat på et tørt og kjølig sted.

4.2 Skifte batteri

- Finn den elektroniske tenningsenheten på høyre ben bak (Fig. 07)
- Skru av plasthetten
- Skift ut batteriet i samsvar med polariteten som er vist.
- Skru hetten tilbake på plass
- Se paragraf 4.3 for gjenvinning av batteriet
- Ikke-oppladbare batterier skal ikke lades opp.

4.3 Avhending 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 avfallet, men bringes til et innsamlingspunkt (resirkuleringssenter 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 - BRUKE GRILLEN

5.1 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.
- Ventilasjonsåpningene i trallen er ikke blokkerte, spesielt i understelet på grillen der gassflasken står.
- (Fig. 08) Fettskuffen D er riktig satt inn i rommet og skjovet inn så lang det går an.
- De demonterbare delene til InstaClean® i forbrenningsrommet er montert korrekt (se kapittel 7 - Rengjøring og vedlikehold).
- (Fig. 12) Brenner ikke er blokkert eller tildekket (f.eks. av spindelrev).
- Pass også på at vannbeholderen W (fig. 09) er fylt opp med vann i henhold til angitt minimums- og maksimumsnivå, og at den er satt inn i nisen. Dette er ikke obligatorisk, men gjør rengjøringen mye enklere. På modeller med dører settes den inn forfra, og på modeller med frontpaneler settes den inn fra siden.
- Det anbefales å bruke vernehansker ved håndtering av spesielt varme komponenter.

5.2 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.

5.3 Tenne grillens hovedbrennere og sidebrenneren (avhengig av modell)

Om det oppstår oppblussing (tenning under brennerhetten), skru av produktet, la det kjøle ned (omtrent fem minutter) og tenn så apparatet på nytt. Om problemet med oppblussing vedvarer, ta kontakt med din lokale Campingaz®-representant.

- 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. Før 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!

Merk: Apparatene med en sidebrenner leveres med elektronisk tenning.

Hvis din grill er utstyrt med piezo-tenner:

- Trykk og vri knappen mot urviseren og vri den til posisjon FULL FLOW (🔥) (Fig. 05).
- Trykk umiddelbart på tenningsknappen (🔥) til det klikker.
- Hvis brenneren ikke tenner etter 4 eller 5 forsøk, vent 5 minutter og gjenta handlingen.

Hvis din grill er utstyrt med elektrisk tenning:

- Trykk og vri knappen mot urviseren og vri den til posisjon FULL FLOW (🔥) (Fig. 05).
- 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 den samme fremgangsmåten for å tenne sidebrenneren, ved å dreie kontrollknoten ved siden av sidebrenneren i retning " + " (Fig. 06) og trykke på den samme elektroniske tenningsknappen som sitter på kontrollpanelet.

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.

5.4 Manuell tenning

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

- Åpne lokket.
- Forsikre deg om at reguleringsbryterne står på " OFF " (O).
- (Fig. 10) Tenn en fyrstikk og før den fra grillens bakside til brenneren.
- Trykk ned og vri reguleringsknappen mot klokke retningen og plasser den på full styrke ().

5.5 Slukke grillen

a. Hovedbrennere

(Fig. 05) Skru knappene tilbake til posisjon "AV" (O) og lukk deretter ventilten på gassflasken ved å dreie på ventiltratt.

b. Sidebrenner (avhengig av modell)

(Fig. 06) Drei sidebrenner-knotten i retning " O " til OFF- posisjonen (av). Steng deretter ventilten på gassflasken hvis grillens hovedbrennere ikke lenger er i bruk.

6 - 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.

6.1 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 biff, så vel som fjærkre med skinn. Ettersom varmen overføres direkte fra flammen til maten vil tilberedning på rist generelt bruke høyere temperatur på overflaten. Støpejern absorberer og intensiverer varmen og bruner eller brenner kontaktpunktet. Dette er grillmerkene vi elsker på våre biffer og pølser. Videre blir ikke maten stekt i sitt eget fett.

Stekeplater/heller på den andre hånd er bedre for mer delikate grillerte 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. Flammen kommer aldri i kontakt med maten, noe som også betyr at maten ikke blir utsatt for oppflammeringer 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 varmehylle. Det er en mindre andre rist som er plassert over hovedristen og primært brukt til å holde varm mat som allerede er grillert, 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.

6.2 Slipp løs din kreative grill med forlenget allsidighet for tilberedning

Merk: Denne paragrafen gjelder kun modeller med støpejernsrist som har avtakbar midtskive.

For enda mer allsidighet som går ut over stekeflaten, utforsket 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 paella, og til og med wok, Campingaz® Culinary Modular tilbyr alle alternativ ditt grillhjerter måtte begjære.

6.3 Lokket åpent eller lukket? Direkte eller indirekte tilberedning

For å tilberede den perfekte biffen, 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® Chicken Roaster, varmehyller eller rotisserie er perfekt for indirekte tilberedning, men favorittbrøken er sannsynligvis å tilberede en pizza på grillen. Bruk Campingaz® Pizza Stone for å få en sprø og perfekt grillert pizza.

6.4 Sunnere og tryggere matlaging med mindre flammeproduksjon.

Det kan oppstå flammer under steking av kjøtt og fisk med stort fettinnhold.

For å redusere oppblussing, har stekeristene partier med hele plater som forhindrer at mesteparten av fett renner ned på de varme sonene og gir liv til flammene.

For å unngå så mye som mulig at fett antennes spontant under steking av fete matvarer, anbefales det i tillegg:

- å fjerne overflødig fett på matvarene
- å la lokket stå åpent under steking
- å redusere brennerne til minimum, eller slå av en eller flere brennere for å redusere varmen.

Det er også tilrådelig, ved steking med lokket lukket, å overvåke tilberedningen regelmessig for å justere varmen om nødvendig.

7 - 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.

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.
- Ta ut fettskuffen D (Fig. 08) og vannbeholderen W (Fig. 09). Rengjør dem med en svamp og litt såpe eller sett dem i oppvaskmaskinen.
- Bruk en grillbørste av rustfritt stål til å børste av overflødig skitt fra rister 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.
- Skyll og tørk.

Legg merke til at slipende svamper kan skade grillen din.

7.1 Brenner

Sjekk jevnlig at det ikke skitt eller spindelvev 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.

8 - OPPBEVARING

- Lukk ventilten på gassflasken etter bruk ved å vri på ventiltratt.
- Hvis du oppbevarer grillen i et lukket rom må du koble fra gassflasken og oppbevare flasken utendørs.
- Hvis du oppbevarer grillen din utendørs anbefaler Campingaz® 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. Grillen bør oppbevares under tak, i le for vinden. Den kan stå utendørs i noen uker hvis den er beskyttet med et trekk. Den må rengjøres regelmessig fordi støv inneholder saltholdige partikler som fører til korrosjon.

9 - TILBEHØR

For å hjelpe deg med å få det meste ut av din grillopplevelse har Campingaz® 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, tener 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.Campingaz.com

ADG (Campingaz®) anbefaler at deres gassgriller brukes med tilbehør og reservedeler fra Campingaz®. ADG (Campingaz®) påtar seg intet ansvar for noen skade eller feilfunksjon som er forårsaket av bruk av tilbehør og/eller reservedeler fra andre merker.

10 - BESKYTTE MILJØET

Ikke glem miljøet! Grillen din inneholder materialer som kan gjenvinnnes 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.

Selektiv 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 gjenvinningssenter. 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.

11 - FEILSØKING

Feil	Etterretning to Løsning
Brenneren tennes ikke	• Utilstrekkelig gasstilførsel. • Regulatoren fungerer ikke. • Slange, ventil, venturirør eller brenneråpninger er blokkert.
Brenneren har problemer med å tennes eller blåser seg ut	• Kontroller gasstilførselen. • Kontroller slangekoblingene. • Ta kontakt med ettersalgsservice.
Sprakende, ujevne flammer	• En ny flaske kan inneholde luft. Fortsett bruken, så vil problemet forsvinne. • Ta kontakt med ettersalgsservice.
Store flammer på overflaten av brenneren	• Dyse dårlig koblet til brenner. Juster brenneren. • Brenneren er tilstoppet (f.eks. spindelrev). Rengjør brenner. • Ta kontakt med ettersalgsservice.
Lav flamme på injektoren	• Flasken er nesten tom. Skift ut flasken, så vil problemet forsvinne. • Ta kontakt med ettersalgsservice.
Unormalt mye antennelse av fett.	• Grilltemperaturen er for høy: Reduser flammen. • Rengjør dryppbrettet som samler opp fett.
Brennerne tennes med en fyrstikk, men ikke med «PIEZO»-tenneren.	• Problem med tennerknappen, ledning eller elektrode. Kontroller tennerledningens koblinger. • Kontroller tilstanden til elektroden og koblingsledningen. • Ta kontakt med ettersalgsservice.
Antent lekkasje ved kobling	• Koblingen er ikke tett. • Slå av gasstilførselen umiddelbart. • Ta kontakt med ettersalgsservice.
Utilstrekkelig varme	• Tilstoppet dyse eller brenner. • Ta kontakt med ettersalgsservice.
Antent lekkasje bak kontrollknappen	• Kranen er defekt. • Slå av apparatet. • Ta kontakt med ettersalgsservice.
Antent lekkasje under kontrollpanelet	• Slå av apparatet. • Lukk gassflaske. • Ta kontakt med ettersalgsservice.

NO

OBS: Om inte annat anges avses produkten "SELECT 3 & 4" med samtliga följande allmänna begrepp "apparat/enhet/produkt/utrustning/anordning" i denna instruktionsmanual.

Den här produkten har konstruerats för normalt privat bruk. Den är inte avsedd för kommersiella ändamål.

Tack för att du har valt en gasgrill från Campingaz®!

Denna produkt har designats för att säkerställa dig den bästa grillningsupplevelsen.

Denna bruksanvisning hjälper dig att enkelt förbereda grillen för användning och innehåller hjälpfyll information så att du kan börja grilla med bästa möjliga förutsättningar.

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:

- Andra inte produkten. Eventuella ändringar på grillen kan vara farliga.
- 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 bensen 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 då de 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.
- Stäng 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.
- Om luften 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 montering. Vridmomentet 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 längtar efter att få grilla med dig!

Det återstår bara några få sista förberedelser:

1. Anslut gasolslangen. Se kapitel 3.
2. Sätt i batterierna (beroende på modell). Se kapitel 4.
3. Fyll vattenfacket med vatten. Se kapitel 5.

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, Schweiz:**
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 vagnsfacket under grillen beror på behållarens höjd. Se monteringsanvisningen för mer information.

Det är avgörande att ventilationsöppningarna på cylinderfacket inte täpps igen.

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 (Fig. 11). Kontrollera att den mjuka slangen sträcks ut normalt, utan att vrida eller dra i den.

Frankrike:

Grillen har en G1/2-gångad gasinloppsanslutning. Beroende på modell kan den levereras med ett förmonterat NF-ringat slutstycke 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 (Fig. 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 (Fig. 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 gängade 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.

Schweiz:

Denna apparaten skall användas tillsammans med en flexibel slang speciellt tillverkad för användning av butan och propanol. Den får inte vara mer än 1,50 m lång.

Den måste bytas om den är skadad eller har sprickor, enligt nationella krav eller i förhållande till giltighetstiden. Dra eller vrid ej på slangen. Håll den på avstånd från delar som kan bli varma.

Anslutning av den flexibla slangen: för slangens anslutning över apparatens munstycke, dra ordentligt åt slangens mutter men utan att använda våld. Använd de 2 anpassade skruvnycklarna för att göra detta:

- skruvnyckel nr 10 för att spärra munstycket (Fig. 03)
- skruvnyckel nr 17 för att dra åt slangens mutter (Fig. 03)
- Sök efter läckor enligt instruktionerna i avsnitt 3.3.

3.3 Kolla efter gasläckage

Viktigt: Använd aldrig levande eld för att kolla efter gasläckage.

1. Arbeta utomhus och på avstånd från antändningskällor. Rök inte.
 2. Säkerställ att kontrollvreden står i "OFF"-läge (O).
 3. Montera regulatören på gasolbehållaren i enlighet med instruktionerna.
 4. Anslut slangen till regulatören och grillen enligt beskrivningen i avsnitt 3.2.
 5. Använd såpvatten för att kolla efter gasläckage. Alternativt kan du blanda ditt 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 (Fig. 04).
 7. Öppna ventilen på gasolbehållaren (kontrollvreden ska förbli stängda, dvs. i "OFF"-läge [O]). Bublär 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) (Fig. 5) och stäng sedan ventilen på gasolbehållaren genom att vrida på ratten.
3. Ta bort regulatören och kontrollera att tätningarna är i bra skick.
4. Byt ut den tomma gasolbehållaren mot en full och sätt den på plats. Montera regulatören och var försiktig så att du inte drar i eller vridr slangen.
5. Kolla efter gasläckage.

4 - BATTERIER FÖR ELEKTRONISK TÄNDNING (beroende på modell)

4.1 Batterikrav

Om din grill är utrustad med en elektronisk tändning krävs det 1 st. alkaliskt AA/LR6-batteri.

För din bekvämlighets skull har det tillämpliga batteriet inkluderats i förpackningen.

Om grillen inte ska användas under en längre tid, rekommenderas du starkt att ta bort batteriet från grillen och förvara det separat på en torr och sval plats.

4.2 Byta batteri

- Identifiera den elektroniska tändaren på bakre höger ben (Fig. 07)
- Skruva loss plathåttan
- Byt ut batteriet och vänd polerna enligt symbolerna.
- Skruva tillbaka plathåttan
- Se stycke 4.3 gällande batteriåtervinning
- Icke-uppladdningsbara batterier får inte återuppladdas

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 avfallshandteras på rätt sätt.

Batterierna 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 – ANVÄNDNING AV GRILLEN

5.1 Innan användning

Påminnelse: Använd inte grillen förrän du har läst igenom och förstärkt bruksanvisningen. Dessutom ska du säkerställa att:

- Det inte finns några gasläckor.
- Slangen inte nuddar några komponenter som kan bli varma (Fig. 11).
- Ventilationsöppningarna i vagnen är inte igentäppta, särskilt i grillchassiet där gasflaskan förvaras.
- (Fig. 08) Fettiåldan D har satts in på rätt sätt i sitt fack och tryckts in så långt det går.
- De borttagbara InstaClean®-delarna i brännkammaren har monterats korrekt (se avsnitt 7 – Rengöring och underhåll).
- Brännaren inte är blockerad eller igentäppt, till exempel av spindelväv (Fig. 12).
- Kontrollera också att vattenutrymmet W (Fig. 09) är fyllt med vatten till de angivna minimi- och maximinivåerna och att det sitter på sin plats. Detta är inte obligatoriskt, men det underlättar rengöringen. Införandet sker framifrån i modeller med dörrar och från höger sida i modeller med frontpanel.
- Det rekommenderas att använda skyddshandskar vid hantering av extra heta komponenter.

5.2 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 eventuellt dålig lukt från eventuella beläggningarrester på de nya delarna.

5.3 Tänd grillens huvudbrännare och sidbrännare (beroende på modell)

Vid baktändning (tändning under brännarlocket) ska produkten stängas av och kylas ner (i ungefär fem minuter) varefter den åter kan tändas. Om problemet med baktändning upprepas, kontakta din lokala Campingaz®-representant.

– Öppna ventilen på gasolbehållaren.

– Öppna locket.

– Säkerställ att kontrollvreden står i "OFF"-läge (O).

– För modeller med sidbrännare kan det gälla att sidbrännaren arbetar oberoende eller tillsammans med grillens brännare. Innan du tänder sidbrännaren ska du säkerställa att sidbrännarens skyddshölje är öppet (Fig. 13). Använd inte stekpanna som är mindre än 12 cm eller större än 24 cm.

Anmärkning: Luta dig inte över brännkammaren när du tänder grillen!

Obs! Tänk på att apparater med sidbrännare levereras med elektronisk tändning.

Om din grill är utrustad med piezotändare:

- Tryck in och vrid kontrollvredet motsols tills alla brännare är i maxläge (🔥) (Fig. 05).
- 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.

Om din grill är utrustad med elektrisk tändning:

- Tryck in och vrid kontrollvredet motsols tills alla brännare är i maxläge (🔥) (Fig. 05).
- 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 sidobrännaren, vrid kontrollvredet bredvid sidobrännaren mot " + " (Fig. 06) och tryck på samma elektroniska tändningsknapp som sitter på kontrollpanelen.

Anmärkning: Om brännaren eller sidobrännaren 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.

5.4 Manuell tändning

- Öppna locket.
- Se till att regleringsrattarna står i läge " OFF " (O).
- (Fig. 10) Tänd tändstickan och för den från baksidan av grillen mot brännaren.
- Tryck in och vrid vredet moturs till läge max ().

5.5 Släcka grillen

a. Huvudbrännare

Vrid kontrollvreden till "OFF"-läge (O) (Fig. 5) och stäng sedan ventilen på gasolbehållaren genom att vrida på ratten.

b. Sidbrännare (beroende på modell)

(Fig. 06) Vrid sidobrännarens vred mot " O " till läget AV. Stäng därefter ventilen på gasflaskan om grillens huvudbrännare inte längre används.

6 – 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.

6.1 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 skurna 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 uppblossande 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.

6.2 Släpp loss din grillningskreativitet med längre och mer varierad matlagning

Obs! Denna punkt gäller endast modeller med gjutjärnsgaller med avtagbar mitskiva.

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, paella och wokrätter – Campingaz® Culinary Modular-serie erbjuder allt ditt grillälskande hjärta kan begära.

6.3 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 rotiserie är perfekta för indirekt matlagning, men favoritmatlagningen är nog att tillaga en pizza på grillen. Använd Campingaz® Pizza Stone för att få en spröd och perfekt grillad pizza.

6.4 Hälsoammare och säkrare tillagning med färre uppfamnande lågor.

Det kan uppstå uppfamnningar vid tillagning av fett kött eller fisk. För att minska uppfamnningar har grillplattor fasta delar som förhindrar att det mesta av fettet faller ner på mycket heta områden, vilket kan orsaka uppfamnningar.

För att minska självantändningen av fett så mycket som möjligt rekommenderas det att göra följande vid tillagning av fet mat:

- ta bort överflödigt fett från maten
- lämna locket öppet
- använd den låga inställningen eller stäng av en eller flera brännare i några minuter.

När du lagar mat med locket stängt rekommenderas det också att regelbundet övervaka matlagningen för att justera effekten vid behov.

7 – 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.

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.
- Ta bort fettlådan D (Fig. 08) och vattenfacket W (Fig. 09). Rengör dem med en svamp och diskmedel eller lägg dem i diskmaskinen.
- Använd en grillborste i rostfritt stål för att borsta bort överflödigt fett från grillgaller och grillhåll. 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 (Fig. 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.

7.1 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 (Fig. 12) och öppningar OP (Fig. 15).

Anmärkning: Regelbunden rengöring förlänger brännarens hållbarhet och förhindrar för tidig oxidering från tidigare grillningar. Oxidering på brännaren är dock normalt.

8 – 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 garage).
- Miljö som bidrar till korrosion: Särskilda hänsyn ska tas om grillen används vid havet. Grillen bör helst förvaras under tak, skyddad från vinden. Den kan förvaras utomhus i några veckor om den skyddas av ett överdrag. Den bör rengöras och dammas av regelbundet eftersom dammet innehåller saltpartiklar som främjar korrosion.

9 – 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.	Skräddarsydda 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.

10 – 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 insamlingsställe. 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.

11 - FELSÖKNING

FEL	SANNOLIK ORSAK / ÅTGÄRDER
Brännaren går inte att tända	- För litet gas. - Regulatorn är sönder. - Slang, ventil, venturirör eller brännarens öppningar är tilltäppta.
Brännaren smäller till eller slocknar	- Se hur mycket gas som är kvar. - Inspektera slangkopplingarna. - Kontakta eftermarknadstjänsten.
Lågan är ojämn	- Om gascylindern är ny kan det vara luft i den. Kör vidare så försvinner problemet. - Kontakta eftermarknadstjänsten
Stora lågor på brännarens yta	- Munstycket är inte ordentligt anslutet till brännaren. Justera brännaren. - Brännaren är igentäppt (till exempel spindelväv). Rengör brännaren. - Kontakta eftermarknadstjänsten
Svag låga i munstycket	- Cylindern är nästan tom. Byt cylinder så är problemet löst. - Kontakta eftermarknadstjänsten
Fett tar fyr för lätt	- Grilltemperaturen är för hög: Liten låga. - Rengör fettpannan.
Brännarna tänds med en tändsticka, men inte med PIEZO-tändaren	- Fel på tändarknappen, -tråden eller -elektroden. Inspektera anslutningarna till tändkabeln. - Inspektera elektrodoch anslutningstråden. - Kontakta eftermarknadstjänsten.
Det tar fyr i en anslutning	- Läckage i anslutning. - Slå omedelbart av gastillförseln. - Kontakta eftermarknadstjänsten.
För litet värme	- Igentäppt brännare. - Kontakta eftermarknadstjänsten.
Det brinner bakom ratten	- Defekt kran. - Slå av anordningen. - Kontakta eftermarknadstjänsten.
Det brinner under kontrollpanelen	- Slå av anordningen. - Stäng gasolbehållaren. - Kontakta eftermarknadstjänsten.

HUOMAUTUS: Ellei toisin mainita, kaikki seuraavat tässä käyttöoppaassa esiintyvät yleistermit "laite / yksikkö / tuote / laitteisto / väline" viittaavat tuotteeseen "SELECT 3 & 4".

Tämä tuote on tarkoitettu normaaliin yksityiskäyttöön, eikä sitä ei ole tarkoitettu kaupallisiin tarkoituksiin.

Kiitos, että valitsit Campingaz®-kaasugrillin!

Tämä tuote on suunniteltu varmistamaan paras mahdollinen grillauskokemus.

Tämän ohjeen avulla voit helposti valmistella grillin ruoanvalmistusta varten, ja se sisältää hyödyllistä tietoa niin, että voit aloittaa grillauksen parhaissa mahdollisissa olosuhteissa.

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 grillin vaurioitumisen:

- Älä tee grilliin muutoksia. Kaikki grilliin tehty muutokset voivat olla vaarallisia.
- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen käyttöä.
- Käytä vain ulkona.
- Grilliä koottaessa on suositeltavaa käyttää käsinettä.
- 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 bensiiniä 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 pikkulapset 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 suojajamia 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 avoleikit.
 3. Avaa kansi.
 4. Jos haju tuntuu edelleen, katso kappale "3.3 – Kaasuvuotojen tarkastaminen" tai pyydä välittömästi ohjeita paikalliselta jälleenmyyjältä.

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 Työkalut

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 kokoamishjellettä vaihe vaiheelta. Ongelmien välttämiseksi ohjeen joissakin kohdissa suositellaan kahden ihmisen käsittelyä osia. Tämä on osoitettu seuraavalla kuvalla:



Grilli on nyt koottu ja odottaa innolla ensimmäistä grillauskertaa kanssasi!

Nyt tarvitsee tehdä enää muutama asia grillin valmistelun viimeistelemissä:

1. Yhdistä kaasunsyöttö. Katso kappale 3.
 2. Asenna paristot (mallista riippuen). Katso kappale 4.
 3. Täytä vesisäiliö vedellä. Katso luku 5.
- Katso kunkin vaiheen tiedot alta:

3 – KAASUN LIITÄNTÄ JA KÄYTTÖ

3.1 Kaasupullo

Tämä grilli on säädetty toimimaan 4,5–15 kg:n butaani-, propaanitai butaani-/propaanipulloilla asianmukaisen matalapainesäätimen kanssa:

- **Ranska, Belgia, Luxembourg, Iso-Britannia, Irlanti, Portugal, Espanja, Italia, Kreikka, Kypros, Sveitsi:**
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 alla olevaan vaunuosastoon pullon korkeudesta riippuen. Katso lisätietoja kokoamishjeesta. Kaasupullotilan tuuletusaukkojen edessä ei saa olla mitään esteitä.

3.2 Letku

Grilliä on käytettävä taipuisan letkun kanssa, joka sopii käyttöön butaani-, propaanitai butaani-/propaanikaasun kanssa. Tarkista aina, että käytät oikeaa ja oikean pituista letkua, kun alla on määritellyt alueellesi. Letku on vaihdettava välittömästi, jos se vaurioituu tai halkeaa, jos kansalliset säädökset sitä vaativat tai kun sen 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 G1/2-kierteinen kaasunsyöttöliitin. Mallista riippuen se voidaan toimittaa valmiiksi asennettuna NF-renkaalla varustetulla takakappaleella ja tiivisteellä.

Siten grilliä voi käyttää kahdentyyppisten taipuisien letkujen kanssa:

- a. Taipuisa letku, joka on suunniteltu yhdistettäväksi renkaallisiin letkunippiin sekä grillissä että säätimessä, pidetään tiukalla kauluksilla (standardin XP D 36-110 mukaisesti). Suositeltu letkun pituus on 1,25 m, mutta letku ei saisi olla yli 1,5 m pitkä. Käyttääksesi grilliä taipuisan letkun XP D 36-110 kanssa (kuva 01):
 - i. Liu'uta taipuisa letku renkaalliseen letkunippaan sekä grillissä että säätimessä niin pitkälle kuin se menee.
 - ii. Liu'uta kaulukset letkunippien 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 säätimen 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):

i. Löysää ja irrota renkaallinen NF-letkunippa vapauttaaksesi tuloliittimen G 1/2.

ii. Poista tiiviste.

iii. Kierteellinen mutteri G 1/2 letkussa grillin tuloliittimeen ja kierteellinen mutteri M20x1,5 säätimen lähtöliittimeen noudattamalla taipuisan letkun mukana toimitettuja ohjeita.

iv. Pidä grillin tuloliittimestä kiinni ruuviavaimella ja kiristä tai löysää kierteellistä mutteria toisella ruuviavaimella.

v. Pidä säätimen lähtöliittimestä kiinni ruuviavaimella.

vi. Tarkista noudattamalla kohdassa 3.3 annettuja ohjeita, onko vuotoja.

Belgia, Luxembourg, Iso-Britannia, Irlanti, Portugali, Espanja, Italia, Kroatia, Kreikka, Alankomaat, Tšeki 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 käyttöön butaani- ja propanikaasun kanssa. Letku ei saa olla yli 1,2 m pitkä.

Sveitsi:

Laitetta on käytettävä sellaisen letkun kanssa, joka laadultaan sopii butaani- ja propanikaasun käyttöön. Sen pituus ei saa ylittää 1,50 m. Se on vaihdettava, jos se vahingoittuu tai siihen tulee halkeamia, kansallisten ehtojen tai niiden voimassaolon mukaan. Putkea ei saa vetää eikä kiertää. Se on pidettävä etällä, koska osat voivat lämmetä.

Letkun liittäminen: liittääksenne letkun laitteen liitoksen päähän kiristää letkun mutteri tiukasti mutta ei silti liikaa kahdella siihen tarkoitettulla avaimella:

- kohdan 10 avaimella suljetaan liitoksen pää (kuva 03)
- kohdan 17 avaimella kiristetään putken mutteri (kuva 03)
- Tarkista noudattamalla kohdassa 3.3 annettuja ohjeita, onko vuotoja.

3.3 Kaasuvuotojen tarkistaminen

Tärkeää: Älä koskaan käytä avulotta kaasuvuotojen tarkistamiseen.

1. Työskentele ulkona poissa kaikenlaisten syytymislähteiden ulottuvilta. Älä tupakoi.
2. Varmista, että säätönupit ovat OFF-asennossa (O).
3. Asenna säädin kaasupullon sen ohjeiden mukaan.
4. Yhdistä letku säätimeen ja grilliin, kuten kohdassa 3.2 on kuvattu.
5. Testaa kaasuvuodot ilmaisevan nesteen avulla, onko vuotoja. Vaihtoehtoisesti voit sekoittaa oman kaasuvuotoja ilmaisevan nesteen yhdistämällä 1 kupillisen vettä ja 1 kupillisen nestemäistä astianpesuainetta suihkupullossa ja ravistamalla hieman, jotta aineet sekoittuvat.
6. (kuva 04) Levitä tai suihkua liuosta pullon/säätimen/letkun/grillin välillä oleviin liitäntöihin.
7. Avaa kaasupullon venttiili (säätönupit on pidettävä suljettuina: OFF-asento (O)). Kaasuvuotoja ilmaisevassa nesteessä olevat kuplat kertovat, että on kaasuvuoto.
8. Vuoto voidaan estää kiristämällä letkuliitäntää tai vaihtamalla viallinen osa. Grilliä ei saa käyttää, ennen kuin vuoto on estetty.
9. Sulje kaasupullon venttiili.

Tärkeää: Tarkista vuodot vähintään kerran vuodessa ja aina, kun kaasupullo vaihdetaan.

3.4 Kaasupullon vaihtaminen

1. Työskentele aina hyvin ilmastoidulla alueella, ei koskaan tulen, kipinöiden tai lämmönlähteen lähetyillä.
2. (kuva 05) Palauta säätönupit OFF-asentoon (O) ja sulje sitten kaasupullon venttiili kääntämällä käsipyörää.
3. Irrota säädin ja tarkista, että tiivistysliitos on hyvässä kunnossa.
4. Vaihda tyhjä kaasupullo täyteen, ja laita se paikalleen. Asenna säädin takaisin ja varmista, ettei letku jännity.
5. Tarkista, onko kaasuvuotoja.

4 - SÄHKÖSYTYTYKSEN AKUT (mallista riippuen)

4.1 Paristovaatimukset

Jos grillisi on varustettu sähköisellä sytytyksellä, siihen tarvitaan 1 AA/LR6-alkaliparisto.

Käytön helpottamiseksi pakkauksessa on sopiva akku.

Mikäli grilliä ei käytetä pitkään aikaan, on erittäin suositeltavaa irrottaa se ristikosta ja säilyttää kuivassa ja viileässä paikassa.

4.2 Paristonvaihto

- tunnista sähkösytytyn taaemmassa oikeanpuoleisessa jalassa (kuva 07)
- irrota muovikorkki
- Vaihda akku ottaen huomioon kuvan osoittamat napaisuudet.
- Kierrä korkki takaisin paikalleen
- Katso kaan kiertärysohjeet luvusta 4.3
- Kertakäyttöakkuja ei saa ladata uudelleen.

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 sekajätteeneseen, 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 – GRILLIN KÄYTTÖ

5.1 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.
- Vauunussa olevia tuuletusaukkoja ei saa tukkia, varsinkin grillin rungossa olevia aukkoja, missä kaasupulloa säilytetään.
- (Kuva 08) Rasvalokero D on asetettu oikein lokeroonsa ja työnnetty niin pitkälle kuin mahdollista.
- Tulipesan irrotettavat InstaClean®-osat on asennettu oikein (katso kohta 7 – Puhdistus ja kunnossapito).
- (kuva 12) Polttimet eivät ole tukkeutuneet tai peittyneet (esim. hämähäkinseittien vuoksi).
- Varmista myös, että vesisäiliö W (kuva 09) on täytetty vedellä siihen merkittyjen vähimmäis- ja enimmäismäärien mukaisesti ja että se on työnnetty aukoonsa. Tämä ei ole pakollista mutta helpottaa puhdistusta huomattavasti. Työntäminen tapahtuu etukautta malleissa, joissa on ovet, ja oikealta sivulta malleissa, joissa on etupaneeli.
- On suositeltavaa käyttää suojakäsineitä, varsinkin kuumia osia käsitellessä.

5.2 Grillin ensimmäinen käyttö

Kun grilliä käytetään ensimmäisen kerran, kuumenna sitä kaikki polttimet TÄYDEN VIRTAKUKSEN asennossa (🔥) (kansi suljettuna) noin 30 minuuttia, jotta uusien osien pinnoitteista mahdollisesti irtoavat hajut poistuvat.

5.3 Grillin pääpolttimien ja sivupolttimien sytyttäminen (mallista riippuen)

Liekin takaiskun (sytytys polttimen korkin alla) tapauksessa kytke tuote pois päältä, anna sen jäähtyä (noin viisi minuuttia) ja sytytä laite uudelleen. Jos liekin takaiskun ongelma ei poistu, ota yhteyttä paikalliseen Campingaz®-edustajaan.

- 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 sytyttämistä, että sen suojakansi on auki (kuva 13).
- Älä käytä alle 12 cm:n tai yli 24 cm:n kokoista pannua tai kattilaa.

Huomautus: Älä nojaa tulipesän päälle sytyttäessäsi grilliä!

Huom. Sivupolttimella varustetuissa laitteissa on sähkösytytyn.

Jos grilli on varustettu pietosytytyksellä:

- Paina säätönuppia ja käänä se vastapäivään TÄYDEN VIRTAKUKSEN asentoon (🔥) (kuva 05).
- Paina välittömästi sytytyspainiketta (🔥), kunnes se napsahtaa.
- Jos poltin ei syty 4 tai 5 yrityksen jälkeen, odota 5 minuuttia ja toista menettely.

Jos grilli on varustettu sähköisellä sytytyksellä:

- Paina säätönuppia ja käänä se vastapäivään TÄYDEN VIRTAKUKSEN asentoon (🔥) (kuva 05).
- Paina välittömästi sytytyspainiketta (🔥). Sinun pitäisi kuulla tikittävä ääni, joka aiheuttaa polttimessa kipinäpurkauksen. Paina sytytyspainiketta edelleen muutama sekunti, kunnes poltin on syttynyt.
- Jos poltin ei syty 4 tai 5 yrityksen jälkeen, odota 5 minuuttia ja toista menettely.

- Noudata samoja vaiheita sivupolttimen sytyttämiseen, kääntämällä sivupolttimen sivulla oleva säätönappi suuntaan " + " (kuva 06) ja painamalla samalla säätökytkimen painiketta säädinpaneelissa.

HUOMAUTUS: Jos poltin tai sivupoltin ei syty noin 10 sekunnin kuluessa, odota 5 minuuttia ennen kuin yrität uudelleen.

Kun pääpolttimen ensimmäinen poltin on syttynyt, toisen polttimen voi sytyttää kahdella tapaa:

1. Toista sytytys, kuten edellä on kuvattu.
2. Sytytys jo sytytetyn polttimen vasemmalla tai oikealla puolella oleva poltin säätämällä sen säätönappi TÄYDEN VIRTAKUKSEN asentoon (↗), jolloin ristiin syttyminen on mahdollista.

5.4 Manuaalinen sytytys

Jos tietois- tai sähköinen sytytys ei toimi, voit sytyttää grillin manuaalisesti.

- Avaa grillikupu.
- Varmista, että säätövivot ovat " OFF-asennossa " (O).
- (Fig.10)Sytytä tulitikku ja vie se grillin takakautta poltinta kohti.
- Paina ja käännä säätönappulaa vastapäivään, aseta se täyden virtaaman asentoon (↗).

5.5 Grillin sammuttaminen

a. Pääpolttimet

(kuva 05) Palauta säätönupit OFF-asentoon (O) ja sulje sitten kaasupullon venttiili kääntämällä käsipyörää.

b. Sivupoltin (mallista riippuen)

(Kuva 06) Käännä sivupolttimen nappia suuntaan " O " , aina OFF-asentoon saakka. Sulje sen jälkeen kaasupullon venttiili, jos päägrillin polttimia ei enää käytetä.

6 – RUOANVALMISTUSKOKEMUS

Kun olet sytyttänyt grillisi, on aika alkaa grillata! Grilliä kannattaa esilämmitellä muutama minuutti ennen kuin ruokaa aletaan laittaa siihen. Aivan kuten pannua tai uunia käytettäessä näin saavutetaan oikea grillauslämpötila, estetään ruuan tarttuminen ja taataan rapea, ruskea pinta.

Campingaz® suosittelee aina käyttämällä suojakäsitteitä käsiteltäessä osia, jotka voivat tulla erittäin kuumiksi.

6.1 Rajattomasti ruoanvalmistusmahdollisuuksia

Tiesitkö, että eri ruoat sopivat erilaisille grillauspinnolle?

Ritilät sopivat parhaiten rasvaisen lihan, kuten makkaroiden ja pihvien sekä nahallisen linnunlihan, grillaukseen. Kun kuumuus siirtyy suoraan likeistä ruokaan, ritilällä kypsennettäessä pintoihin kohdistuu yleisesti korkeampia lämpötiloja. Valurauta imee ja tehostaa lämpöä, jolloin ruoka rustuu ja palaa kosketuskohdasta. Nämä ovat grillausjälkiä, joita rakastamme pihveissämme ja makkaroiissamme. Lisäksi ruoka ei paistu omassa rasvassaan.

Parilat/paistolevyt taas sopivat herkille grillattaville ruuille, kuten kalalle, mereneläville, vihanneksille, hedelmille tai pilkutuille elintarvikkeille. Parila/paistolevy siirtää lämmön tasaisesti koko valurautapinnalta ruokaan, ja kypsentää sekä rustistaa sen tasaisesti. Liekit eivät koskaan koske ruokaan, jolloin se ei myöskään altistu leimahduksille tai hiiltymiselle, mikä tekee ruuasta terveellisempää. Voit myös käyttää parilaa/paistolevyä juoksevien tai taikinaisten ruokien valmistukseen, kuten kananmunat tai lelut.

Koska ruokien kypsymisajat ovat erilaisia, grillissä on myös lämpöhyllä. Se on pienempi toinen ritilä, joka on sijoitettu päägrillin päälle ja jota käytetään pääasiassa pitämään jo paistettua ruuata kuumina ilman, että ne altistuvat yhtä suurelle lämmölle kuin paistoritillä. Näin hitaammin kypsyvät ruoat saavat kypsyä rauhassa. Lämpöhyllillä voidaan käyttää myös lisägrillaustasona käytettäessä grilliä uunin tapaan epäsuoraan ruoanvalmistukseen ruuille, kuten täytetyt tomaatit, paistettua perunaa tai leivä.

Grillin erilaisien paistopintojen ansiosta sillä voi valmistaa rajattomasti erilaisia ruokia.

6.2 Vapautta grillausluovuuteksi yhä uusilla monipuolisilla ruoanvalmistusmahdollisuuksilla

HUOMIO: Tämä kohta koskee ainoastaan malleja, joiden valurautaristikossa on irrotettava keskilevy.

Jos kaipaat vieläkin enemmän monipuolisuutta, joka menee paistatosia pidemmälle, tutustu vaihdettavien Campingaz® Culinary Modular -ruoanvalmistusratkaisujen maailmaan!

Ota vain valurautaisen modulaarisen ritilän sisärengas pois ja aseta tilalle jokin monista Campingaz® Culinary Modular -grillaustarvikkeista. Campingaz® Culinary Modular -tarvikkeet tarjoavat kaikki mahdollisuudet, joita gourmet-grillaukseen tarvitaan teipä sitten pizzaa, paellaa ja jopa wokia.

6.3 Kansi auki vai kiinni? Suora ja epäsuora kypsennys

Jos haluat rustistaa täydellisen pihvin, käyttää Campingaz®-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 uunin tapaan, kun kansi on kiinni. Tässä tapauksessa lämpö siirtyy "epäsuoran" kosketuksen kautta ruuan ja grillin sisällä kiertävän kuuman ilman välillä. Campingaz®-kanateline, lämpöhyllit tai varras ovat täydellisiä epäsuoraan kypsennykseen, mutta suosituin käyttötapa on luultavasti pizzan valmistaminen grillissä. Campingaz®-pizzakiven avulla saat rapean ja täydellisesti paistuneen grillipizzan.

6.4 Vähemmillä hulmauksilla teet ruokaa terveellisemmin ja turvallisemmin.

Rasvaisen lihan tai kalan paistamisen aikana voi esiintyä korkeita liekkejä.

Korkeita liekkejä pienentämiseksi paistoritilöissä on umpinaisia kohtia, jotka estävät suurelta osin rasvan valumisen hyvin kuumiin kohtiin, jotka muutoin aiheuttaisivat korkeita liekkejä.

Rasvan itesytytymisen ehkäisemiseksi mahdollisimman tehokkaasti on suositeltavaa rasvaisia elintarvikkeita kypsennettäessä:

- poistaa ylimääräinen rasva ruoka-aineista
- pitää kansi auki
- käyttää pienempää kaasun virtausnopeutta tai jopa sammuttaa yksi tai useampi poltin muutamaksi minuutiksi.

Jos kypsennys tapahtuu kansi suljettuna, suositellaan kypsymisen seuraamista säännöllisesti, jotta virtausta voidaan tarvittaessa säätää.

7 – PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Grillaaminen on kaikista mukavaa, mutta puhdistus on aina ikävä. Se on silti erittäin tärkeä vaihe aina grillatessa. Säännöllinen puhdistus parantaa Campingaz®-grillisi kestävyyttä ja luotettavuutta. 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.

Menettely:

- Odota, että grilli jäähtyy kokonaan käytön jälkeen.
- Irrota rasvalokero D (kuva 08) ja vesisäiliö W (kuva 09) Puhdista ne käyttäen sientä ja hiukan saippuaa tai pese ne astianpesukoneessa.
- Harjaa ruostumattomasta teräksestä valmistetulla grilliharjalla pinnittynyt 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.
- Huuhtelee ja kuivaa.

Huomaa, että hankaavat sienet vaurioittavat grilliä.

7.1 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 aukkoissa ei ole tukoksia, ja kuivaa ennen kuin käytät poltinta jälleen. Puhdista poltin tarvittaessa teräsharjalla.

Puhdista tarvittaessa polttimen ilma-aukot (kuva 12) ja poltimoaukot OP (kuva 15).

HUOMAUTUS: Säännöllinen puhdistus pidentää polttimen käyttöikää ja estää ennenaikaisen hapatumisen, joka voi aiheutua ruoanvalmistuksen hapatamista jämistä. Grillin polttimen hapatuminen on kuitenkin normaalia.

8 – SÄILYTYS

- Sulje kaasupullon venttiili käytön jälkeen kääntämällä käsipyörää.
- Jos säilytät grilliä suljetulla varastointialueella, irrota kaasupullo ja säilytä pullo ulkona.
- Jos säilytät grilliä ulkona, Campingaz® suosittelee voimakkaasti käyttämään asianmukaista suojusta suojaamaan grilliä sään vaikutuksilta ja lialta 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 läheisyydessä. Grilliä on varoitettava meluierin katoksen alla tuulelta suojattuna. Sitä voidaan säilyttää ulkona muutamia viikkoja, jos se suojataan huulla. Se on puhdistettava ja polyt on pyyhkittävä siitä säännöllisesti, sillä pöly sisältää ruostumista edistäviä suolohiukkasia.

9 – LISÄVARUSTEET

Jotta saisit kaiken irti grillauskokemuksestasi, Campingaz® on suunnitellut monia lisävarusteita, jotka auttavat valmistamaan lempiruokiasi grillillä, tekevät puhdistamisesta niin helppoa kuin mahdollista ja takaavat, että saat grillisi kestämään 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.Campingaz.com

ADG (Campingaz®) huomauttaa, että sen kaasugrillejä tulisi aina käyttää Campingaz®-yhtiön lisävarusteiden ja varaosien kanssa. ADG (Campingaz®) ei vastaa vahingoista tai toimintahäiriöistä, jotka aiheutuvat muiden tuotemerkkien lisävarusteiden ja/tai varaosien käytöstä.

10 – 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 lajiteltu keräys edistää tässä jätteessä olevien kierrätettävien materiaalien uudelleenkäyttöä, kierrätystä ja muita talteenoton muotoja. Toimita grillin sähköjärjestelmä jätteiden hyödyntämislaitokseen tai jättekeräyspisteeseen. 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.

11 - VIANMÄÄRITYS

Viat	Mahdollinen syy ja sen korjausehdotus
Poltin ei syty	- Kaasu on loppunut. - Säädin ei toimi. - Letku, venttiili, sekoitusputki tai polttimen aukot ovat tukossa.
Poltin "pöksähtää" tai puhalttaa itsensä sammuksiin	- Tarkista kaasun riittävyys. - Tarkista letkuliitännät. - Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
Rätisevät, epävakaa liekit	- Uudessa pullossa saattaa olla ilmaa. Ongelma katoaa käyttöä jatkamalla. - Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
Suuret liekit polttimen pinnalla	- Pistesuutin liitetty huonosti polttimeen. Säädä poltinta. - Poltin on tukossa (esim. hämähäkinseitit). Puhdista poltin. - Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
Matala liekki suuttimessa	- Pullo on lähes tyhjä. Ongelma katoaa pulloa vaihtamalla. - Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
Liiallinen rasvapalo	- Grillin lämpötila liian korkea: Matalampi liekki. - Puhdista rasvan tippakaukalo.
Polttimet syttyvät tulitikulla, mutta eivät PIEZO-sytyttimellä.	- Vialliset sytytyspainike, vajjeri tai elektrodi. Tarkista sytytyksen kaapeliitännät. - Tarkista elektrodin ja liitäntävajjerin kunto. - Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
Liekkiä kaikissa liitoksissa	- Liitokset vuotavat. - Sammuta kaasuntulo välittömästi. - Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
Lämpö liian alhainen	- Tukkeutunut suutin tai poltin. - Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
Palo säädinnupin takana	- Viallinen säädinyksikkö. - Sammuta laite. - Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
Palo ohjauspaneelin alla	- Sammuta laite. - Sulje kaasupullo. - Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.

BEMÆRK: Medmindre andet er angivet henviser følgende generiske termer "apparat / enhed / produkt / udstyr / anordning" i denne betjeningsvejledning til produktet "SELECT 3 & 4".

Dette produkt er beregnet til en normal privat brug og ikke beregnet til kommercielle formål.

Tak fordi du valgte en Campingaz® gasgrill!

Dette produkt er designet til at sikre dig den bedste grilloplevelse.

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.

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.
- 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 fedtresten 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 sænke 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 skruenhovedet, så skruenhovedet 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. Isæt batterier (afhængigt af model). Se kapitel 4.
3. Fyld vandskuffen med vand. Se kapitel 5.

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, Schweiz:**
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 udskift 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.

Det er af absolut nødvendigt, at ventilationshullerne i cylinderen ikke er tilstoppede.

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 punktere 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 er forsynet med et gasindtag med G1/2-gevind. Afhængigt af modellerne kan det udstyres med en slangeforskrining med præmonteret NF-ring og pakning.

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. Sådanne 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 kraven om bag de to første ophøjede kanter på endestykkerne og spænd dem fast, indtil spændehovedet knækker.
 - iii. Kontrollør 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):
- Løsn og fjern NF-endestykket med ring for at frigøre G 1/2 indgangsstikket.
 - Fjern tætningen.
 - 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.
 - Brug en skruenøgle til at holde grillens indgangsstik fast og stram eller løsn møtrikken med en anden skruenøgle.
 - Brug en skruenøgle til at holde regulatorens udgangsstik fast.
 - 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.

Schweiz:

Dette apparat skal bruges med en slange af en kvalitet, der er egnet til anvendelse af butan- og propangas. Dens længde må ikke overskride 1,50 m.

Den skal skiftes, hvis den er beskadiget eller har revner, når de nationale betingelser kræver det, eller ifølge gyldigheden. Undgå at trække i eller vride slangen. Hold den væk fra de dele, der kan blive varme. Kontroller, at den fleksible slange strækker sig på passende vis.

Tilslutning af slangen: for at tilslutte slangen til apparatets endemuffe, strammes slangens omløber hårdt men uden overdrivelse ved hjælp af 2 egnede skruenøgler:

- en 10mm-nøgle til at blokere endemuffe (Fig. 03)
- en 17mm-nøgle til at skrue slangens omløber (Fig. 03)
- Kontroller for lækager ved at følge instruktionerne i afsnit 3.3.

3.3 Kontrol af gaslækage

Vigtigt: Brug aldrig åben ild til at kontrollere gaslækage.

- Arbejd udendørs på afstand af alle antændelseskilder. Du må ikke ryge.
- Sørg for, at betjeningsknapperne er i "OFF"-position (O).
- Monter regulatoren på gasflasken i overensstemmelse med dens instruktioner.
- Tilslut slangen til regulatoren og grillen som beskrevet i afsnit 3.2.
- Brug en opløsning til måling af gaslækage for at teste for lækager. Alternativt kan du blande din egen gaslækageopløsning ved at blande 1 kop vand med 1 kop flydende opvaskemiddel i en sprayflaske og ryste forsigtigt for at blande.
- (Fig. 04) Påfør eller sprøjt opløsningen på forbindelserne mellem flaske/regulator/slange/grill.
- Åbn gasflaskeventilen (betjeningsknapperne skal forblive lukkede: "OFF"-position (O)). Hvis der forekommer bobler i gaslækageopløsningen, er det tegn på, at der er en gaslækage.
- Lækagen kan stoppes ved at stramme alle slangeforbindelser eller udskifte en defekt komponent. Grillen må ikke bruges, før lækagen er stoppet.
- Luk ventilen på gasflasken.

Vigtigt: Kontroller for lækager mindst en gang om året, og hver gang gasflasken udskiftes.

3.4 Udskiftning af gasflasken

- Arbejd altid i et godt ventileret område og aldrig i nærheden af en åben ild, gnister eller varmekilder.
- (Fig. 05) Drej betjeningsknapperne til "OFF"-position (O), og luk derefter gasflaskens ventil ved at dreje håndhjulet.
- Fjern regulatoren, og kontroller, at tætningen er i god stand.
- Udskift den tomme gasflaske med en fyldt og sæt den på plads. Sæt regulatoren tilbage på plads, og pas på ikke at belaste slangen.
- Kontroller for gaslækager.

4 - BATTERIER TIL ELEKTRONISK TÆNDING (afhængigt af model)

4.1 Batterikrav

Hvis grillen er udstyret med en elektronisk tænder, kræver den 1 AA/LR6 alkalisk batteri.

For at gøre det nemt og bekvemt for dig medfølger det batteri, der skal bruges.

Hvis grillen ikke bruges i længere tid, anbefaler vi kraftigt, at batteriet fjernes fra grillen og opbevares separat på et tørt, køligt sted.

4.2 Udskiftning af batteriet

- Lokalisér den elektroniske tænding på grillens bageste ben til højre (Fig. 07).
- Skru plastikhætten af.
- Genanbring batteriet, så det vender rigtigt i forhold til de angivne polariteter.
- Skru hætten tilbage på plads.
- Se afsnit 4.3 vedrørende genanvendelse af batterier.
- Ikke-genopladelige batterier skal ikke forsøges genopladt.

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 - BRUG AF GRILLEN

5.1 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.
- Ventilationshullerne på vognen må ikke tilstoppes – især ikke i grillvogne, hvor gasflasken opbevares indeni.
- (Fig. 08) Fedtskuffen D placeres korrekt i åbningen og skubbes ind så langt som muligt.
- De aftagelige InstaClean®-dele i kabinettet er samlet korrekt (se afsnit 7 - Rengøring og vedligeholdelse).
- (Fig. 12) Brænderen ikke er blokeret eller tildækket (f.eks. af edderkoppespind).
- Sørg også for, at vandbeholderen W (Fig. 09) er fyldt med vand, jfr. de angivne minimums- og maksimumsniveauer, og at den er sat ind i kabinettet. Det er ikke obligatorisk, men letter rengøringen. Den sættes ind forfra, på modeller med låge, og fra højre, på modeller med frontpanel.
- Brug af grillhandsker anbefales ved håndtering af særligt varme komponenter.

5.2 Bruge 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.

5.3 Tænding af grillens hovedbrændere og sidebrænderen (afhængigt af model)

I tilfælde af at flammen brænder forkert (tænding under brænderhætten) slå produktet fra, lad det køle ned (i ca. fem minutter), og tænd så for det igen. Hvis problemet med en forkert brændende flamme fortsætter, kontakt din lokale Campingaz®-forhandler.

- 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!

Bemærk: De apparater, der er udstyret med en sidebrænder, leveres med elektronisk tænding.

Hvis grillen er udstyret med piezo-tænding:

- Tryk på og drej betjeningsknappen mod uret, og drej den til FULL FLOW-position () (Fig. 05).
- 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.

Hvis grillen har elektrisk tænding:

- Tryk på og drej betjeningsknappen mod uret, og drej den til FULL FLOW-position () (Fig. 05).
- 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 ved tænding af sidebrænderen ved at dreje kontrolknappen ved siden af sidebrænderen mod " + " (Fig. 06) og trykke på den samme knap til elektronisk tænding, der sidder på kontrolpanelet.

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 en anden brænder på:

1. Gentag fremgangsmåden for tænding, som beskrevet ovenfor
2. Tænd brænderen til venstre eller højre for den allerede antændte brænder ved at dreje dens betjeningsknap til FULL FLOW-position () og derefter muliggøre krydstænding.

5.4 Manuel tænding

Hvis piezo-tændingen eller den elektroniske tænding ikke fungerer, kan du antænde din grill manuelt.

- Åbn tilberedningslåget.
- Sørg for at justeringshåndtagene står på " OFF " (O).
- (Fig. 10) Tænd tændstikken, og flyt den fra grillens bagside hen mod blusset.
- Tryk på justeringsknappen og drej den mod uret for at indstille positionen til maksimal ydelse ().

5.5 Slukning af grillen

a. Hovedbrænder

(Fig. 05) Drej betjeningsknappen til "OFF"-position (O), og luk derefter gasflaskens ventil ved at dreje håndhjulet.

b. Sidebrænder (afhængigt af model)

(Fig. 06) Tryk knappen til sidebrænderen mod " O " til OFF-position. Luk dernæst for ventilen på gasflasken, hvis grillen på hovedbrænderne ikke bruges mere.

6 - 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 beskyttelseshandsker ved håndtering af komponenter, der kan blive meget varme.

6.1 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. Støbejernet 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.

6.2 Slip din grillkreativitet løs med alsidige muligheder

NB.: Dette afsnit gælder kun for modeller, der bruger en støbejernsrist med en aftagelig midterskive.

For endnu flere muligheder for tilberedning, kan du udforske Campingaz® Culinary Modular mange udskillelige løsninger til madlavning!

Tag blot den indre ring ud af støbejernets modulrist, og indsæt noget af det andet Campingaz® kulinariske modulære grilltilbehør. Fra pizza, pælla og endda en wok har Campingaz® Culinary Modular noget for enhver smag.

6.3 Læg åbent eller lukket? Direkte og indirekte madlavning

Hvis du vil stegte 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 varme ved "indirekte" kontakt mellem maden og den varme luft, der cirkulerer inde under låget. Campingaz's® Chicken Roaster, varmestativet eller rotisserie 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.

6.4 Sundere og sikrere madlavning med mindre opflamning.

Flammerne kan blusse op, når man tilbereder federe kød eller fisk. For at reducere flammerne, har risen nogle rander, der forhindrer det meste af fedtet i at nå det varme område, og dermed forvandles til højere flammer.

For at reducere den spontane antændelse af fedtet, så meget som muligt, anbefaler vi følgende, når du tilbereder federe mad:

- fjern overskydende fedt fra maden
- lad låget stå åbent
- brug det område, der er mindst varmt, eller endda at slukke for en eller flere brændere i et par minutter.

Det er også tilrådeligt, når du tilbereder mad, med lukket låg, regelmæssigt at overvåge tilberedningen og justere varmen, hvis det bliver nødvendigt.

7 - 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 driftssikkerheden af din Campingaz®-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.
- Fjern fedtskuffen D (fig. 08) og vandskuffen W (fig. 09). Rengør dem med en svamp og lidt sæbe, eller stil dem i opvaskemaskinen.
- Brug en grillbørste i rustfrit stål til at børste overflødig 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.

7.1 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.

8 - 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 Campingaz®, 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. Grillen bør helst opbevares under tag, beskyttet mod vinden. Den kan stilles udendørs i nogle uger, når den beskyttes med et overtræk. Den skal rengøres jævnligt, fordi støvet indeholder saltpartikler, der fremmer korrosion.

9 - TILBEHØR

For at hjælpe dig med at få mest muligt ud af din grill har Campingaz® 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.Campingaz.com

ADG (Campingaz®) anbefaler, at dens gasgrill altid anvendes sammen med tilbehør og reservedele fra Campingaz®. ADG (Campingaz®) påtager sig intet ansvar for skader eller funktionsfejl, som skyldes brug af tilbehør og/eller reservedele fra andre mærker.

10 - BESKYTTELSE AF MILJØET

Glem ikke miljøet! Grillen indeholder materialer, der kan genvindes eller genbruges. Hvis du ønsker at bortskafe 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 bortskaftes særskilt. Ved slutningen af dets levetid skal grillens elektriske system skrottes korrekt. Det elektriske system må ikke bortskaftes sammen med usorteret almindeligt affald.

Selektiv indsamlng 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. Bortskaft 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.

11 - FEJLFINDING

UNORMAL FUNKTION	SANDSYNLIGE ÅRSAGER HVAD GØR MAN
Brænderen tænder ikke	• Manglende gasforsyning. • Reguleringsanordningen fungerer ikke. • Slange, ventil, Venturi-rør eller brænderåbninger er blokerede.
Brænderen 'fejltænder' eller blæser ud	• Kontrollér gasforsyningen. • Kontrollér slangeforbindelserne. • Kontakt After Sales Service.
Spruttende, ustadige flammer	• 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	• 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	• Flasken er næsten tom. Udskift flasken, så forsvinder problemet af sig selv. • Kontakt After Sales Service.
Pludselig opblussen pga. store fedtmængder.	• Grilltemperaturen er for høj: Skru ned for blusset. • Rengør drypbakken til fedtopsamlng.
Brænderen kan tændes med en tændstik, men ikke med "PIEZO"-tændingsanordningen	• Tændingsknappen, ledningen eller elektroden er defekt. Kontrollér tænderens kabelforbindelser. • Kontrollér elektrodens eller forbindelsesledningens tilstand. • Kontakt After Sales Service.
Brand ved alle tilkoblinger	• Lækkende tilkobling. • Sluk omgående for gasforsyningen. • Kontakt After Sales Service.
Brand bag kontrolknappen	• Tilstoppet jetdyse eller brænder. • Kontakt After Sales Service.
Antændt udslip bag reguleringsknappen	• Slukkeanordningen er defekt • Sluk grillen. • Kontakt After Sales Service.
Brand under kontrolpanelet	• Sluk grillen. • Luk gasflasken. • Kontakt After Sales Service.

ATHUGIÐ: Nema annað sé tekið fram eiga eftirfarandi heiti: "tæki / eining / vara / búnaður" sem koma fram í þessum leiðbeiningum við um vörna "SELECT 3 & 4".
Þessi vara er ætluð til einkanotkunar inni á heimilum, en ekki í viðskiptatilgangi.
Þakka þér fyrir að hafa valið Campingaz® gasgrill!
Þessi vara hefur verið hönnuð til að tryggja þér ánægjulega upplifun þegar þú grillar.

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 kringumstæður.

1 - MIKILVÆG TILKYNNING

- Grillið sem er sýnt í þessum leiðbeiningunum gæti verið öðruvísi 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
 - Lestu 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 fljótandi jarðolíugas (LPG) fyrir þetta grill.
 - Ekki nota stillanlegan lágþrýstjafnara. Notaðu eingöngu fasta þrýstjafnara sem uppfylla viðeigandi evrópska staðla.
 - Til að tryggja örugga notkun grillins má aldrei nota eldunarplötur sem hylja 100% af eldunarsvæðinu.
 - Þrífðu reglulega hlutana neðst á eldhólinu til að koma í veg fyrir íkveikju frá fitu- og matarleifum.
 - Ekki geyma eldsneyti eða aðra eldfima vökva eða gufur nálægt grillinu.
 - Eldfimi efni mega ekki vera í innan við 60cm radius í kringum grillið.
 - Grillið má ekki vera nálægt eldfimur efnum þegar það er notað.
 - Ekki skilja grillið eftir án eftirlits þegar það er notað.
 - Ekki færa grillið þegar eldur logar í því.
 - Til að tryggja rétta og örugga notkun grillins skal nota það á jöfnu yfirborði og ekki í halla. Forðastu mjúkt undirlag á borð við gras eða mold því hjólin gætu sokkið ofan í jarðveginn og hætt að snúast vegna þyngdar grillins.
 - **VARUÐ:** Snertanlegir hlutir grillins geta orðið mjög heitir. Halda skal ungum börnum fjarri grillinu.
 - Sýndu aðgát þegar þú notar lokið á grillinu, sérstaklega þegar kveikt er á því. Ekki halla þér yfir eldhólið eða grillsvæðið því það getur hitnað mikið.
 - Notendur mega ekki eiga við hluti sem framleiðandi eða fulltrúi framleiðanda hefur gert óaðgengilega.
 - Skráðuðu fyrir gaskútinn eftir hverja notkun.
 - Ef grillið er á hjólm skal nota bremsurnar tvær á þeim til að koma í veg fyrir að grillið færist til.
 - Ef vart verður við gaslykt:
 1. Skráðuðu fyrir lokann á gaskútnum.
 2. Slökktu í öllum lögum.
 3. Opnaðu lokið.
 4. Ef lyktin finnst ennþá skal lesa kafla „3.3 - Athugað eftir gasleka“ eða leita tafarlaust ráða hjá söluðila.

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 grillins 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 óþörfu við samsetningu á grillinu.

2.3 Verkfæri

Við mælum ekki með að nota rafknúna skrófuvél við samsetninguna. Snúningsátakið gæti rispað húðina af málminum. Nota ætti venjulegt skrófjárn. Athugið vandlega hvort að skrófjárnid passi rétt í skrófuhausinn til að forðast að skemma hann.

2.4 Samsetning

Farðu eftir leiðbeiningunum um samsetningu, skref fyrir skref, til að tryggja snúðlausa 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 örfá skref eftir til að ljúka undirbúningnum á grillinu:
1. Tengdu gasið. Sjá kafla 3.
 2. Settu rafhlóður í (fer eftir gerð). Sjá kafla 4.
 3. Fylltu vatnshólið af vatni. Sjá kafla 5.
- 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/ prótangaskúgum frá 4,5 til 15 kg, með viðeigandi þrýstjafnara:

- **Frakkland, Belgía, Lúxemborg, Bretland, Írland, Portúgal, Spánn, Ítalía, Grikkland, Kýpur, Swiss:**
bútan 28 mbar / própán 37 mbar.
- **Holland, Tékkland, Slóvakía, Ungverjaland, Slóvenía, Noregur, Svíþjóð, 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 hitagjafa.

Hægt er að setja gaskútinn í hólið undir grillinu og nota hann þar, en það fer eftir hæð kútsins. Sjá handbók um samsetningu fyrir nánari upplýsingar.

Loftopin í skápnum fyrir gaskútana mega aldrei vera stífluð.

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 inniend ljú kreftast þess eða þegar slangan hefur náð endingartíma sínum. Ekki toga í slönguna eða gata hana. Haltu henni fjarri öllum hlutum grillins sem hitna (Mynd 11). Gættu þess að sveigjanleg slanga teygist út venjulega án þess að snúist upp á hana eða hana togni.

Frakkland:

- Grillið er með G1/2 skrófað gasinntakstengi. Það fer eftir gerð hvort hægt er að tilgita með góðum forsettu NF hringlaga tengi 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 aftur tvær fyrstu kúlurnar 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) útbúið með G 1/2 ró með skrófgangi til að festa við grillið og M 20x1,5 ró með skrófgangi 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):
- Losaðu og fjarlægðu NF endastykkið til að losa G 1/2 inntakstengið.
 - Fjarlægðu innisiglið.
 - Hertu G 1/2 skrúfgangsróna á slöngunni á inntakstengið á grillinu og M20x1,5 skrúfgangsróna á úttakstengi þrýstijafnarann samkvæmt leiðbeiningunum sem fylgja með sveigjanlegu slöngunni.
 - Notaðu skrúfilykil til að halda inntakstenginu föstu og hertu eða losaðu um róna með öðrum skrúfilykli.
 - Notaðu skrúfilykil til að halda úttakstenginu við þrýstijafnarann föstu.
 - Gáðu eftir lekum samkvæmt leiðbeiningunum í kafla 3.3.

Belgía, Lúxemborg, Bretland, Írland, Portúgal, Spánn, Ítalía, Króatía, Gríkkland, Holland, Tékkland, Slóvakía, Ungverjaland, Slóvenía, Noregur, Svíþjóð, Danmörk, Finnland, Búlgaría, Tyrkland, Rúmenía, Pólland, Kýpur, Malta, Eistland, Litháen, 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.

Swiss:

Grillið ætti að nota með sveigjanlegum slöngum sem henta til notkunar með bútan og própangasi. Lengd slöngunnar ætti ekki að vera meiri en 1,50 metrar.

Ekki toga í eða gata leiðsluna. Skipta verður um hana ef hún er skemmd eða sprungin og þegar þess er krafist af innlendum stöðlum eða samkvæmt fyringardagsetningu hennar. Ekki toga í eða gata leiðsluna. Haltu henni frá heitum hlutum. Gakktu úr skugga um að slangan sé rétt staðsett, án snúnings eða spennu.

Sveigjanleg slöngutenging: Til að tengja slönguna við tengið á grillinu skaltu herða róna á slöngunni þétt en án þess að umfram afl sé notað með því að nota tvo skiptilykla sem fylgja með:

- nr. 10 skiptilykil til að herða tengið (Mynd 03)
- nr. 17 skiptilykil til að herða róna á slöngunni (Mynd 03)
- Gáðu eftir lekum samkvæmt leiðbeiningunum í kafla 3.3.

3.3 Athugað eftir gasleka

Mikilvægt: notaðu aldrei opinna loga til að athuga eftir gasleka.

- Vertu utandry og fjarri öllum kveikjugjöfum. Reykingar bannaðar.
 - Gakktu úr skugga um að stjórnhnapparnir séu í "OFF" (slökkt) stöðunni (O).
 - Festu þrýstijafnarann á gaskútinn samkvæmt leiðbeiningum hans.
 - Tengdu slönguna við þrýstijafnarann og grillið eins og lýst er í kafla 3.2.
 - Notaðu gaslekalausn til að athuga hvort leki sé til staðar. Einnig getur þú búið til þína eigin gaslekalausn með því að setja 1 bolla af vatni og 1 bolla af uppþvottalegi í úðabrúsa og blanda gætilega saman.
 - (Mynd 04) Berðu lausnina á tengin eða úðaðu henni á þau á milli gaskútsins/þrýstijafnarans/slöngunnar/grillsins.
 - Opnaðu lokann á gaskútinum (stjórnhnapparnir á grillinu eiga að vera áfram lokaðir. "OFF" (slökkt) staða (O)). Ef loftbólur sjást í gaslekalausninni bendir þú til gasleka.
 - Hægt er að stöðva lekanum með því að herða öll tengi á slöngunni eða með því að skipta um bílaða ihluti. Ekki má nota grillið fyrir en lekin hefur verið stöðvaður.
 - 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

- Vertu alltaf á vef loftræstu svæði þegar skipt er um gaskút og aldrei nálægt eldi, neistum eða hitagjafa.
- (Mynd 05) Settu stjórnhnappana í "OFF" stöðu (O) og skrúfaðu síðan fyrir lokann á gaskútinum.
- Fjarlægðu þrýstijafnarann og gakktu úr skugga um að þéttingin sé í góðu ástandi.
- Skiptu tóma gaskútum út fyrir nýjan og settu hann á sinn stað. Settu þrýstijafnarann aftur á og gættu þess að leggja ekkert álág á slönguna.
- Athugaðu eftir gasleka.

4 - RAFHLÖÐUR TIL AÐ KVEIKJA (fer eftir gerð tækisins)

4.1 Kröfur um rafhlöður

Ef grillið þitt er með rafræna lkeikju þarf það 1xAA/LR6 alkalíska rafhlöðu.

Víðeigandi rafhlöður fylgja með grillinu þínu, þér til hæðarauka.

Ef grillið er ekki notað í lengri tíma er eindregið mælt með að taka rafhlöðurnar úr grillinu og geyma þær sér á þurrum og svölum stað.

4.2 Skipt um rafhlöður

- Finndu rafmagnskveikjarann á aftari hægri fætinum (mynd 07)
- Skrúfaðu plasthettuna af
- Skiptu um rafhlöður, gættu þess að skautin snúi rétt.
- Skrúfaðu hettuna aftur á
- Sjá kafla 4.3 um endurvinnslu á rafhlöðum
- Ekki má hlaða einnota rafhlöður.

4.3 Förgun á rafhlöðum



Þetta tákn sem má finna á rafhlöðunum þýðir að þegar þær eru tómar skal fjarlægja rafhlöðurnar úr hófinu og síðan setja þær í endurvinnslu eða farga þeim á réttan hátt.

Ekki má henda rafhlöðunum með venjulegu heimilissorpi, heldur fara með þær á móttökustöð (endurvinnslustöð o.s.frv.). Leitaðu upplýsinga hjá opinberum stofnum. Aldrei má flegja rafhlöðum út í náttúruna. Ekki má reyna að kveikja í rafhlöðum. Ákveðin efni (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) sem finnast í notuðum rafhlöðum geta verið hættuleg umhverfinu og heilsu fólks.

5 - GRILLIÐ NOTAÐ

5.1 Fyrir notkun

Áminning: Ekki má nota grillið fyrir en leiðbeiningarnar hafa verið vandlega lesnar. Einnig skal tryggja eftirfarandi:

- Að engir gaslekar séu til staðar.
- (Mynd 11) Að slangan snerti enga hluti sem gætu hitnað.
- Loftopin í skápnun mega ekki vera stífluð, sérstaklega ekki undir grillinu þar sem gaskúturinn er geymdur.
- (Mynd 08) Fituskúffan D er rétt sett í hölfði og henni ýtt inn eins langt og hún kemst.
- Að fjarlægjanlegu InstaClean® hlutar eldhólsfins hafi verið settir rétt saman (sjá kafla 7 - Þrif og viðhald).
- (Mynd 12) Að brennararnir séu ekki stíflaðir og að ekkert sé fyrir þeim (t.d. kóngulauverfir).
- Gættu þess einnig að vatnshólfí W (Mynd 09) sé fyllt af vatni á milli lágmarks- og hámarksmerkinganna og að það sé sett inn á réttan stað. Þetta er ekki skylda en gerir þrífum mun auðveldari. Hólfí er sett inn að framan á módelum sem eru með hurðir og frá hlið á módelum með þil að framan.
- Ráðlagt er að nota hlífðarhanska við meðhöndlun á sérstaklega heitum hlutum.

5.2 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.

5.3 Kveikt á aðalbrennurum og hliðarbrennara grillsins (fer eftir gerð tækisins)

Ef eldur kviknar undir kveikihettunni skal slökkva á vörunni, láta hana kólna (um það bil fimm mínútur) og kveikja síðan aftur á tækinu. Ef kviknar oft undir kveikihettunni skal hafa samband við fulltrúa Campingaz® á staðnum.

- Skrúfaðu frá gaskútinum.
- Lyftu upp lokinu á grillinu.
- Gakktu úr skugga um að stjórnhnapparnir séu í "OFF" (slökkt) stöðunni (O).
- Fyrir grill sem eru með hliðarbrennara er mögulegt að hliðarbrennarinn virki sjálfstætt eða með aðalbrennurinum í grillinu. Gættu þess að hlifin fyrir hliðarbrennarann 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 eldhólfí þegar þú kveikir upp í grillinu!

Ath.: tæki með hliðarbrennara eru útbúin með rafmagnskveikjara.

Ef grillið er útbúið með piezo kveikibúnaði:

- Ýttu á stjórnhnappinn og snúðu honum rangsælis í FULL FLOW (fullt gasflæði) stöðuna () (Mynd 05).
- Ýttu strax á kveikihnappinn () þar til hann smellir.

- Ef ekki kviknar í brennaranum eftir 4 eða 5 tilraunir skal biða í 5 mínútur og síðan endurtaka ferlið.

Ef grillið er útbúið með rafrænum kveikibúnaði:

- Yttu á stjórnhnappinn og snúðu honum rangsælis í FULL FLOW (fullt gasflæði) stöðuna (🔥) (Mynd 05).
- Yttu strax á kveikihnappinn (🔥). Tífhjóð ætti að heyrast sem láta neista myndast við brennaran. Haltu kveikihnappinn áfram niðri í nokkrar sekúndur þar til eldur kviknar í brennaranum.
- Ef ekki kviknar í brennaranum eftir 4 eða 5 tilraunir skal biða í 5 mínútur og síðan endurtaka ferlið.
- Farðu eftir sömu skrefum til að kveikja á hliðarbrennaranum, með því að snúa stíllinnappi við hliðina á hliðarbrennaranum í átt að " + " (Mynd 06) og ýta á sama rafmagnskveikjara á stjórnbörðinu.

ATH.: Ef ekki kviknar í brennaranum eða hliðarbrennaranum eftir um það bil 10 sekúndur skal biða í 5 mínútur og endurtaka síðan ferlið.

Þegar búið er að kveikja upp í fyrsta aðalbrennaranum er hægt að kveikja upp í öðrum brennara tveggja:

1. Endurtaktu kveikiferlið sem lýst er hér á undan
2. Kveiktu upp í brennaranum hægra eða vinstra megin við kveikta brennaran með því að stílla stjórnhnappinn í FULL FLOW stöðuna (🔥) og láta eldinn berast þannig á milli.

5.4 Handvirk ikveikja

Ef piezo eða rafræni kveikibúnaðurinn virka ekki er hægt að kveikja handvirktt upp í grillinu.

- Lyftu lokinu upp.
- Gættu þess að stíllihnapparnir séu í stöðunni „OFF“ (O).
- (Mynd 10) Kveiktu á eldspýtu og færðu hana í upp að brennaranum aftan frá grillinu.
- Yttu á stíllihnappinn og snúðu honum rangsælis þar til hann er í alveg opinu stöðu (🔥).

5.5 Slökkt í grillinu

a. Aðalbrennari

(Mynd 05) Settu stjórnhnappana í "OFF" stöðu (O) og skrufaðu síðan fyrir lokann á gaskútun.

b. Hliðarbrennari (fer eftir gerð tækisins)

(Mynd 06) Snúðu hnappnum fyrir hliðarbrennaran í áttina að "O" þar til hann er kominn í OFF stöðu. Lokaðu síðan lokann á gaskútun ef aðalbrennarnir í grillinu eru ekki lengur í notkun.

6 - ELDUNARUPPLIFUN

Þegar þú hefur kveikt upp í grillinu þínu er kominn tími til að grillast. Það er góð venja að hita grillið upp í nokkrar mínútur áður en byrjað er að grilla matinn í því. Það hlýjar 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 steikingarskorpu. Campingaz® mælir alltaf með því að nota ofnhanska við meðhöndlun á hlutum sem gætu hitnað mikið.

6.1 Endalausir eldunarmöguleikar

Vissir þú að sum matvæli henta betur fyrir ólík grillunaryfirborð? Grillgrindur henta betur til að grilla feitt kjöt á borð við pylsur og steikur, og húð á fuglum. Eldun á grillgrind notar yfirleitt hærri hitastig á yfirborð matarins, þar sem hitinn berst beint frá loganum í matinn. Steypujárnið dregur í sig hitann og eykur hann þannig að maturinn brúnastr eða brennur við snertingu. Þetta myndar rendurnar sem allir vilja hafa á grilluðum steiknum og pylsum. Einnig kemur það í veg fyrir að maturinn teikist 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 steypujárnsyfirborðinu í matinn og eldar og brúnar hann jafnt. Logarnir snerta aldrei matinn, sem þýðir líka að ekki er hætt á íkveikju eða kolamyndun, sem er mun hollara. Einnig má nota grillplötuna til að elda fljótandi mat eða deig, svo sem egg eða pönnukökur. Grillið er einnig með hitagrand, þar sem ólík matvæli þurfa ólíkan tíma til að eldast. Það er minni grand 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 fyllta tómat, bakaðar kartöflur eða brauð. Það er hægt að grilla endalausan fjölda af uppskriftum, þökk sé öllum ólíku grindunum og plötunum sem hægt er að fá með grillinu.

6.2 Leystu sköpunargleðina úr læðingi með meiri fjölhæfni við eldun

ATH.: Þessi málsgrein á ekki við um mól með grill úr steypujárn með disk sem hægt er að fjarlægja.

Skoðuðu Campingaz® Culinary Modular útskiptanlegu lausnirnar til að fá enn meiri fjölhæfni sem nær út fyrir eldunaryfirborð! Taktu einfaldaða burt 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 grillsælkerinn í þér gírnist, svo sem pizzapönnu, Paellapönnu og jafnvel Wokpönnu.

6.3 Lokið uppi eða niðri? Bein og óbein eldun

Best er að hafa lokið á grillinu upp þegar þarf að brúna hana fullkomnu steik eða nota Campingaz® Wok pönnuna eða elda á grillplötu/plancha. Þegar það 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 tilfelli berst hitinn "óbeint" í matinn frá heita loftinu sem er inni í lokuðu grillinu. Campingaz®s® 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.

6.4 Hollari og öruggari eldun með minni logum.

Háir logar geta blossað upp þegar feitt kjöt eða fiskur eru elduð. Til að minnka þessa loga eru ristarnar með heilt yfirborð til að koma í veg fyrir að meirihluti fitunnar detti ofan í heitt grillið, sem getur valdið því að logar blossi upp. Til að minnka loga eins mikið og hægt er þegar feitur matur er eldaður, er eftirfarandi ráðlagt að auki:

- að skera burt sem mesta fitu af matnum
- að hafa lokið á grillinu opið
- að nota sem minnstan hita, jafnvel að slökka á einum eða fleiri brennum í nokkrar mínútur.

Þegar eldað er með lokið niðri er einnig mælt með því að fylgja reglulega með elduninni til að stílla hitann eftir því sem þarf.

7 - ÞRIF OG VIÐHALD

Við elskum að grilla, en þrífir eru alltaf erfið. Þó eru þau mikilvægur hluti af því að grilla. Regluleg þríf auka endingu og áreiðanleika fyrir Campingaz® grillið þitt.

Ráðlagt er að þrífa grillið reglulega (í seinasta lagi eftir að hafa notað það í 4 til 5 skipti) til að halda því í fullkomnu ástandi. Ef þú 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.
- Fjarlægðu fitusúffuna D (Mynd 08) og vatnshólfí W (mynd 09). Þrífðu þau með svampi og sápu eða þvoðu þau í uppbyggtafél.
- Notaðu grillbursta úr ryðfri stáli til að bursta umframleifar af grillgrindum og plötum og settu þær annað hvort í uppbyggtafél eða láttu þær liggja í sápuvatni eða blöndu af hvítu ediki og vatni.
- Fjarlægðu InstaClean® rukana (Mynd 14). Þökk sé InstaClean® Aqua tækninni ætti að nægja að nota svamp sem rispar ekki og sápuvatn til að þrífa hlutina.
- Skolaðu og þurrkaðu hlutina.

Hafðu í huga að svampar sem rispa gætu skemmt grillið.

7.1 Brennari

Gáðu reglulega að því hvort óhreiniendi eða kóngulóarvefir stífla opin á brennumunum.

Þrífðu brennarnar með rökum svampi (vættum upp úr vatni og uppbyggtafél). Notaðu rukna stálbursta ef þess þarf.

Gættu þess að öll brennaraop séu óstífluð og þurr áður en brennarnar eru notaðar aftur. Losaðu um stíflur í brennaranum með virbursta, ef þess þarf.

Þrífðu loftinntökin (Mynd 12) og opin á brennaranum (Mynd 15), ef þess þarf.

ATH.: Regluleg þríf lengja endingartíma brennans og koma í veg fyrir oxun sem gæti myndast snemma vegna sýrulafta frá eldamennskunni. Hins vegar er oxun á grillbrennaranum ólíleg.

8 - 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 yfirbreiðslu 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 flýtir fyrir ryðgun: sýna skal sérstaka aðgát ef grillið er notað nálægt hafi. Best er að hafa grillið í skjóli frá vindi. Hægt er að geyma grillið úti í nokkrar vikur ef það er með yfirbreiðslu yfir sér. Nauðsynlegt er að þrifa og strjúka ryk af grillinu reglulega því óhreinindi geta innihaldið efni sem flýta fyrir ryðmyndun.

9 - 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 þrifin 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 yfirbreiðslur
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.

10 - UMHVERFISVERND

Ekki gleyma umhverfinu! Grillið þitt inniheldur efni sem hægt er að endurheimta eða endurvinna. Ef þú vilt flegja grillinu þínu skaltu fara með þessi efni á móttökustöð nálægt þér og flokka umbúðirnar.

Úrgangur frá raf- og rafeindabúnaði:

 Þetta tákn merkir að farga verður rafmagnskerfi grillsins sérstaklega. Flokka verður rafmagnsbúnað grillsins og flegja því á réttan hátt þegar grillið hefur lokið líftíma sínum. Ekki má flegja rafmagnskerfinu með óflokkuðu heimilissorpi. Flokkun úrgangs hvetur til endurnotkunar, endurvinnslu eða annars konar endurheimtingar á endurvinnanlegum efnum í þessum úrgangi. Farðu með rafmagnskerfi grillsins á móttökustöð eða endurvinnslustöð. Leitaðu ráða hjá opinberum yfirvöldum ef þú ert í óvissu. Aldrei má flegja 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.

11 - BILANAGREINING

Vandamál	Líkleg orsök / úrbætur
Ekki hægt að kveikja upp í brennaranum	• Ekki nógu mikið gas. • Þrýstijafnarinn virkar ekki. • Stífla í slöngu, loka, brennara eða brennaraopi.
Brennarinn 'smellir' eða slekkur í sér	• Athugaðu hvort gas berist í grillið. • Athugaðu slöngutengi. • Hafðu samband við þjónustuaðila.
Hikstandi, óstöðugir logar	• Nýr gaskútur gæti innihaldið loft. Haltu notkun áfram og vandamálið hverfur. • Hafðu samband við þjónustuaðila.
Stórir logar á yfirborði brennarans	• Þrýstistútur rangt tengdur við brennara. Stíltu brennarann. • Brennarinn er stíflaður (t.d. kóngulóarvefir). Þrífðu brennarann. • Hafðu samband við þjónustuaðila.
Loginn lágur á þrýstistút	• Gaskúturinn er næstum því tómur. Skiptu um gaskút og vandamálið hverfur. • Hafðu samband við þjónustuaðila.
Miklir logar frá uppsafnaðri fitu	• Of mikill hiti í grillinu: Lækkaðu logann. • Þrífðu fitubakkann.
Hægt að kveikja upp í brennurum með eldspýtu en ekki með "PIEZO" kveikibúnaðinum	• Bilaður kveikihnappur, vír eða rafskaut. Athugaðu tengin hjá kveikisnúrunni. • Athugaðu ástand rafskauta og tengivírs. • Hafðu samband við þjónustuaðila.
Eldur í tengi	• Lekki í tengi. • Skrúfaðu strax fyrir gaskútinn. • Hafðu samband við þjónustuaðila.
Ónógur hiti	• Stíflaður þrýstistútur eða brennari. • Hafðu samband við þjónustuaðila.
Eldur á bak við stjórnhnapp	• Bilun í kranaeiningu. • Slökktu á grillinu. • Hafðu samband við þjónustuaðila.
Eldur undir stjórnborði	• Slökktu á grillinu. • Skrúfaðu fyrir gaskútinn. • Hafðu samband við þjónustuaðila.

IS

UWAGA: O ile nie wskazano inaczej, poniższe ogólne terminy „urządzenie / produkt / sprzęt”, pojawiające się w niniejszej instrukcji odnoszą się do produktu „SELECT 3 & 4”.

Niniejszy produkt został zaprojektowany pod kątem zastosowań prywatnych i nie jest przeznaczony do intensywnej pracy ciągłej, typowej dla zastosowań profesjonalnych lub komercyjnych.

Dziękujemy za wybór grilla gazowego Campingaz®!

Ten produkt został zaprojektowany tak, aby zapewnić najwyższy komfort grillowania.

Niniejsza instrukcja ułatwi przygotowanie grilla do użytkowania. Zawiera też przydatne informacje, dzięki którym można rozpocząć grillowanie w najlepszych możliwych warunkach.

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.
- 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 powierzchnią do grillowania, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Nie należy manipulować przy częściach zabezpieczonych przez producenta lub przedstawiciela producenta.
- Po użyciu należy każdorazowo zakreślić butlę z gazem.
- Jeżeli urządzenie posiada kółka; należy zaciągnąć dwie dźwignie hamulców, 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 pracę 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 gwintu 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 piktogram:



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. Włożyć baterie (w zależności od modelu). Patrz rozdział 4.
3. Napełnij komorę wodą. Patrz rozdział 5.

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, Szwajcaria:**
butan 28 mbar / propan 37 mbar.
- **Holandia, Czechy, Słowacja, Węgry, Słowenia, Norwegia, Szwecja, Dania, Finlandia, Bułgaria, Turcja, Rumunia, Chorwacja, Malta, Estonia, Litwa, Łotwa, 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, iskieł lub źródła ognia.

Możliwość umieszczenia i użycia butli gazowej w komorze wózka pod grilem zależy od wysokości butli. Więcej informacji znajduje się w instrukcji montażu.

Bezwzględnie nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych komory butli.

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). Sprawdź, czy elastyczny przewód rozwija się normalnie, bez skręcania lub ciągnięcia.

Francja:

Grill posiada złącze wlotu gazu z gwintem G1/2. Niektóre modele są dostarczone z fabrycznie zamontowaną końcówką z pierścieniem NF i uszczelką.

Dłatego 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):
 - i. Nasunąć elastyczny przewód maksymalnie na karbowaną końcówkę po stronie grilla i regulatora.
 - ii. Wsunąć opaski zaciskowe za dwa pierwsze karby na

końcówkach i zacisnąć 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 z grillem oraz nakrętkę z gwintem M 20 × 1,5 do mocowania z regulatorem. 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 znajdującą się na przewodzie nakrętkę z gwintem G 1/2 na złącze wlotowym grilla, a nakrętkę M20 × 1,5 na złącze wylotowe 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 wylotowe regulatora.
 - Sprawdzić szczelność zgodnie z instrukcjami w sekcji 3.3.

Belgia, Luksemburg, Wielka Brytania, Irlandia, Portugalia, Hiszpania, Włochy, Chorwacja, Grecja, Holandia, Czechy, Słowacja, Węgry, Słowenia, Norwegia, Szwecja, Dania, Finlandia, Bułgaria, Turcja, Rumunia, 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.

Szwajcaria:

Urządzenie powinno być używane z dobrej jakości giętkim przewodem, dostosowanym do funkcjonowania z butanem i propanem. Jego długość nie powinna przekraczać 1,50 m.

Należy go wymienić, jeśli jest uszkodzony, gdy ma pęknięcia, wymagają tego przepisy krajowe, albo upływa termin jego ważności. Nie pociągać, ani nie skręcać przewodu. Przewód powinien być prowadzony z dala od nagrzewających się elementów urządzenia. Podłączenie giętkiego przewodu: aby podłączyć przewód do końcówki urządzenia, silnie lecz bez przesady dokręcić nakrętkę dwoma odpowiednimi kluczami:

- klucz 10 służy do zablokowania końcówki. (Rys. 03)
- klucz 17 służy do dokręcenia nakrętki przewodu. (Rys. 03)
- Sprawdzić szczelność zgodnie z instrukcjami w sekcji 3.3.

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 rozwiązania do sprawdzania szczelności. Możliwe jest również przygotowanie własnego rozwiązania do sprawdzania szczelności, mieszając 1 szklankę wody z 1 szklanką płynu do mycia naczyń w butelce z rozpylaczem.
- (Rys. 04) Należy lub spryskać rozwór na połączenia między butlą/regulatorem/przewodem/grillem.
- Otworzyć zawór butli z gazem (pokręta kontrolne powinny pozostać w pozycji „WYŁĄCZONE” (O)). Pęcherzyki w roztorze do sprawdzania szczelności wskazują, że istnieje wyciek.
- Wyciek można usunąć, dokręcając lub zaciskając 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 źródła ognia.
- (Rys. 05) Ustawić pokręta kontrolne z powrotem w pozycji „WYŁĄCZONE” (O), a następnie zamknąć zawór butli z gazem, obracając jego pokrętkę.
- 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 ELEKTRONICZNEGO ZAPŁONU (w zależności od modelu)

4.1 Wymagania dotyczące baterii

Jeżeli grill jest wyposażony w zapalnik elektroniczny, wymaga on jednej baterii alkalicznej AA/LR6.

Dla wygody użytkownika odpowiednia bateria została dołączona do opakowania.

Jeśli grill nie będzie używany przez dłuższy czas, zaleca się wyjąć baterię i przechowywać ją oddzielnie w suchym i chłodnym miejscu.

4.2 Wymiana baterii

- Zlokalizuj elektroniczny zapalnik na tylnej prawej nóżce (Ryc. 07)
- Odkręć pokrywę z tworzywa sztucznego
- Wymień baterie, przestrzegając ustawienia biegunów, jak wskazano.
- Ponownie przykręć pokrywę.
- Patrz paragraf 4.3 dotyczący recyklingu baterii.
- Baterii nie nadających się do ponownego ładowania nie można ponownie ładować.

4.3 Utylizacja baterii



Ten symbol umieszczony na bateriach oznacza, że po zakończeniu eksploatacji należy je usunąć z urządzenia, a następnie poddać 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 zużytych bateriach może być niebezpieczna dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

5 – KORZYSTANIE Z GRILLA

5.1 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 rozgrzać,
- Otwory wentylacyjne wewnątrz wózka nie są zasłonięte, zwłaszcza w obudowie grilla, gdzie przechowywana jest butla z gazem.
- (Ryc. 08) Szuflada na tłuszcz D została prawidłowo włożona do swojej komory i wsunięta do oporu.
- Wymywane części InstaClean® komory spalania zostały prawidłowo zmontowane (patrz sekcja 7 – Czyszczenie i konserwacja),
- (Rys. 12) palniki nie są zablokowane ani zatkane (np. pajęczynami).
- Dodatkowo należy sprawdzić, czy zbiornik na wodę W (Rys. 09) jest napełniony wodą do wskazanego poziomu minimalnego i maksymalnego oraz czy jest umieszczony w swojej obudowie. Nie jest to konieczne, ale zdecydowanie ułatwi sprzątanie. Montaż odbywa się od przodu w modelach z drzwiczkami i od prawej strony w modelach z panelem przednim.
- Podczas obsługi szczególnie gorących elementów należy stosować rękawiczki ochronnych.

5.2 Korzystanie z grilla po raz pierwszy

Podczas pierwszego użycia należy rozgrzać grill, ustawiając wszystkie palniki w pozycji PEŁNEGO PRZEPŁYWU () (przy zamkniętej pokrywie) na około 30 minut w celu usunięcia nieprzyjemnych zapachów pozostałości powłok na nowych częściach.

5.3 Zapalanie głównych palników grilla i palnika bocznego (w zależności od modelu)

W przypadku cofnięcia się płomienia (zapłon pod pokrywą palnika) należy wyłączyć produkt, odczekać do ostygnięcia (około 5 minut), a następnie zapalić palnik ponownie. Jeśli problem cofania się płomienia nadal występuje, należy skontaktować się z lokalnym przedstawicielem firmy Campingaz®.

- Otworzyć zawór butli z gazem.
- Otworzyć pokrywę grilla.
- Należy upewnić się, że pokręta 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 palnika ani garnka o średnicy mniejszej niż 12 cm lub większej niż 24 cm.

Uwaga: Nie wolno nachylać się nad komorą spalania przy rozpalaniu grilla!

UWAGA: Urządzenia wyposażone w palnik boczny są dostarczane z elektrycznym zapłonem.

W przypadku grilla z zapalnikiem piezoelektrycznym:

- Naciśnąć i obrócić pokrętło kontrolne w lewo, ustawiając je w pozycji PEŁNEGO PRZEPŁYWU () (Rys. 05).
- Natychmiast naciśnąć przycisk zapłonu () do momentu ustyszenia kliknięcia.
- Jeśli palnik nie zapali się po 4 lub 5 próbach, odczekać 5 minut, a następnie powtórzyć czynność.

W przypadku grilla z zapalnikiem elektronicznym:

- Naciśnąć i obrócić pokrętło kontrolne w lewo, ustawiając je w pozycji PEŁNEGO PRZEPŁYWU () (Rys. 05).
- Natychmiast naciśnąć 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.
- Aby zapalić palnik boczny, należy wykonać te same czynności, obracając pokrętło sterujące obok palnika bocznego w kierunku oznaczenia „+” (Ryc. 06) i naciskając ten sam przycisk zapłonu elektronicznego znajdujący się na panelu sterowania.

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 pokrętło kontrolne w pozycji PEŁNEGO PRZEPŁYWU () w palniku obok już zapalonego palnika, dzięki czemu zapali się on od ognia.

5.4 Zapłon ręczny

Jeśli zapalnik piezoelektryczny lub elektroniczny nie działa, możliwe jest rozpalenie grilla ręcznie.

- Otworzyć pokrywę grilla.
- Upewnić się, że gałki ustawione są na pozycji „OFF” (O).
- (Fig. 10) Zapalić zapalniczkę i od tylnej strony grilla zbliżyć do palnika.
- Wcisnąć i przetrząść gałkę regulacji w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara ().

5.5 Wygaszanie grilla

a. Główne palniki

(Rys. 05) Ustawić pokrętło kontrolne w powrotem w pozycji „WYŁĄCZONE” (O), a następnie zamknąć zawór butli z gazem, obracając jego pokrętło.

b. Palnik boczny (w zależności od modelu)

(Ryc. 06) Obróć pokrętło palnika bocznego w kierunku oznaczenia „O”, aż do pozycji OFF. Następnie zamknij zawór butli gazowej, jeśli palniki główne grilla nie są już używane.

6 – 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 nagrzewać.

6.1 Nieliczone możliwości kulinarne

Czy wiesz, że niektóre potrawy lepiej przyrządzać na określonych powierzchniach do grillowania?

Ruszt lepiej nadaje się do grillowania tłustych mięs, takich jak kielbaski 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. Żeliwo pochłania i intensyfikuje ciepło, przyrzucając potrawy w punkcie styku. To są właśnie ślady grillowania, które uwielbiamy na naszych stekach i kielbaskach. 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 żeliwnej na jedzenie, dzięki czemu podgrzewają je i zarumieniąją równomiernie. Płomienie nie dotykają potrawy, co oznacza, że żywność nie jest opalana rozrybkami i nie ulega zwęgleniu, przez co jest znacznie zdrowsza. Na płytach opiekających / planchach można również przygotowywać potrawy płynne lub lejące, takie jak jaja lub naleśniki.

Ponieważ różne potrawy wymagają różnego czasu przyrządzania, grill jest również wyposażony w ruszt do podgrzewania. Jest to drugi, mniejszy ruszt, który znajduje się nad głównym grillem 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.

6.2 Obudź swoją kreatywność w grillowaniu dzięki rozszerzeniu wszechstronności gotowania

UWAGA: Ten punkt dotyczy tylko modeli z rusztami żelijnymi z wyjmowaną płytą pośrodku.

Jeszcze większą wszechstronność wykraczającą poza powierzchnie gotowania dają wymienne rozwiązania Campingaz® Culinary Modular! Wystarczy wyjąć wewnętrzny pierścień żeliwnego 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.

6.3 Pokrywa otwarta czy zamknięta? Gotowanie pośrednie i bezpośrednie

Aby wypieć 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® Chicken Roaster, ruszty do podgrzewania lub różna są idealne do pośredniego gotowania, ale ulubionym zastosowaniem jest prawdopodobnie pieczenie pizzy na grillu. Użyj Campingaz® Pizza Stone, aby uzyskać chrupiącą pizzę idealnie wypieczoną na grillu.

6.4 Zdrowsze i bezpieczniejsze gotowanie z mniejszą ilością rozrybków.

W przypadku przyrządzania tłustych mięs lub ryb może dojść do pojawienia się dużego płomienia.

Aby ograniczyć wystąpienie efektu dużego płomienia, ruszty są wyposażone w stałe elementy, dzięki którym większość tłuszczu nie trafia do mocno rozgrzanych miejsc, co mogłoby spowodować wywołanie dużego płomienia.

Ponadto, aby maksymalnie ograniczyć samoczynny zapłon tłuszczów, zaleca się, aby podczas przyrządzania tłustych potraw:

- usuwać z nich nadmiar tłuszczu
- pozostawić otwartą pokrywę
- ustawić niski poziom płomienia lub nawet wyłączyć jeden lub kilka palników na kilka minut.

Podczas grillowania z zamkniętą pokrywą zaleca się również regularne kontrolowanie procesu pieczenia, aby w razie potrzeby dostosować intensywność płomienia.

7 – 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®.

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 zaczekać, aż grill całkowicie ostygnie.
- Wyjmij sztufladę na tłuszcz D (Ryc. 08) i komorę na wodę W (Ryc. 09). Wyczyść je gąbką z odrobiną płynu do naczyń lub wódem do zmywarki.
- Używaj szcztolki ze stali nierdzewnej do grilla, aby usunąć nagromadzone zabrudzenia z rusztów i płyt opiekających, a następnie umieść je w zmywarce lub namocz w wodzie z mydłem lub w jednorodnej mieszance białego octu i wody.
- Wyjać 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.

7.1 Palnik

Należy regularnie sprawdzać, czy żadne zabrudzenia ani pajęczyny nie blokują otworów palnika.

Palnik należy czyścić wilgotnym zmywakiem (nasączonym wodą i płynem do mycia naczyń). W razie potrzeby użyć wilgotnej szczotki 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 przedwczesnemu utlenianiu, które może być spowodowane pozostałościami kwasów spożywczych. Jednak utlenianie palnika grilla jest zjawiskiem normalnym.

8 – 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, Campinggaz® 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. Wskazane jest, aby grill był przechowywany pod zadaszeniem, osłonięty przed podmuchami wiatru. Można go przechowywać na zewnątrz przez kilka tygodni, jeśli jest zabezpieczony pokrowcem. Należy go regularnie czyścić i odkurzać, ponieważ powstały na nim osad zawiera cząsteczki soli, co sprzyja korozji.

9 – AKCESORIA

Aby pomóc Ci w pełni wykorzystać możliwości grilla, Campinggaz® zaprojektował wiele akcesoriów przydatnych w trakcie przygotowywania wyśmienitych potraw, ułatwiających czyszczenie i pozwalających przedłużyć żywotność grilla:

Podstawowe akcesoria do grillowania	Czyszczenie i ochrona
Przybory premium: Szpatułki, szczypce itp.	Dopasowane pokrowce
Rożen	Szczotki
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.Campinggaz.com

ADG (Campinggaz®) zaleca systematyczne korzystanie ze swoich grillów gazowych z akcesoriami i częściami zamiennymi Campinggaz®. ADG (Campinggaz®) nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia lub awarie spowodowane użyciem akcesoriów lub części zamiennych innych marek.

10 – 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 utylizowany selektywnie. Po zakończeniu okresu eksploatacji układ elektryczny należy odpowiednio zełomować. 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 urzędzeniu. 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.

11 - ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nieprawidłowości	Prawdopodobne przyczyny / porady
Palnik nie zapala się	• Brak doprowadzania gazu. • Regulator nie działa. • Przewód, zawór, zwężka Venturiego lub otwory palnika są zablokowane.
Palnik wydaje nagły podmuch gazu lub gaśnie	• Sprawdzić doprowadzanie gazu. • Sprawdzić złącza węży. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Niestabilność płomienia	• Nowa butla może zawierać powietrze. Kontynuować korzystanie – problem zniknie samoistnie. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Duże płomienie na powierzchni palnika	• 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	• Butla gazowa jest bliska wyczerpania. Zmienić butlę – problem zniknie samoistnie. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Nadmierne zapalanie się tłuszczu	• Zbyt wysoka temperatura grilla: Zmniejszyć płomień. • Oczyszczyć tacę zbierającą tłuszcz.
Palniki da się zapalić za pomocą zapalki, lecz nie za pomocą zapalnika piezoelektrycznego	• 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	• Nieszczelność złącza. • Natychmiast wyłączyć doprowadzanie gazu. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Brak wytwarzania ciepła	• Zatkana dysza lub palnik. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Płomień za pokręteł regulacyjnym	• Defekt modułu kurka. • Wyłączyć urządzenie. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.
Ogień pod panelem sterowania	• Wyłączyć urządzenie. • Zamknąć butlę z gazem. • Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.

POZNÁMKA: Jestliže není uvedeno jinak, následující obecné termíny: přístroj / jednotka / výrobek / zařízení v tomto návodu všechny poukazují na výrobek SELECT 3 & 4.

Tento výrobek je určen pro běžné domácí použití, není určen pro komerční účely.

Děkujeme, že jste si vybrali plynový gril Campingaz®!

Tento výrobek byl navržen tak, aby vám zajistil co nejlepší zážitek z grilování.

Tato příručka vám pomůže snadno připravit gril k použití a poskytne užitečné informace, abyste měli při zahájení grilování ty nejlepší možné podmínky.

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.
- Před použitím si pečlivě přečtěte 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 nadměrných 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 brzdomé páčky na kolečkách, aby se gril nepohyboval.
- Pokud učitíte plyn:
 1. Uzavřete ventil plynové lahve.
 2. Uhasťte 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 Vybalení

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 poškození 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. Použijte uťahovací 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 doporučuji, aby manipulaci se součástmi prováděly 2 osoby. To je označeno následujícím piktogramem:



Gril je nyní sestavený a nemůže 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. Vložte baterie (v závislosti na modelu). Viz kapitola 4.
3. Naplňte vodní nádrž vodou. Viz kapitola 5.

Podrobný postup pro každý z těchto kroků viz níže:

3 – PŘIPOJENÍ A POUŽITÍ PLYNU

3.1 Plynová lahev

Tento gril byl seřizen 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, Švýcarsko:**
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 době 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.

Větrací otvory válcové části nesmí za žádných okolností nic blokovat.

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 netahujte ani ji nepropichujte. Přibližujte 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 má šroubovaný vstupní konektor na přívod plynu G1/2. V závislosti na modelu může být výrobek vybaven předmontovanou kruhovou závitovou koncovkou NF a těsněním.

Proto se gril může používat se dvěma typy pružných hadic:

- a. Pružná hadice určená k připojení na prstencové koncovky na straně grilu i regulátoru, pevně přidržívaná objímkami (v souladu s normou XP D 36-110). Doporučená délka hadice je 1,25 m, ale její délka nesmí překročit 1,50 m.
 - i. Použití grilu s pružnou hadicí XP D 36-110 (obr. 01):
 - ii. Zasuňte objímky za dva první hřebeny na koncovkách a utahujte je tak dlouho, dokud se uťahovací 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, matičemi G 1/2 a M 20 x 1,5 (obr. 02):

- Uvolněte a odstraňte prstencovou koncovku NF a uvolněte vstupní přípojku G 1/2.
- Sundejte těsnění.
- Připevňte 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.
- Pomocí klíče pevně přidržíte vstupní přípojku grilu a druhým klíčem utáhněte nebo povolte závitovou matici.
- Pomocí klíče pevně přidržíte výstupní přípojku regulátoru.
- 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.

Švýcarsko:

K přístroji lze použít pouze hadici, homologovanou na propan a butan. Délka nesmí přesáhnout 1,50 m.

V případě poškození, vykazující-li praskliny, nebo vyžadují-li to místní předpisy nebo končí-li jeho životnost, musí být vyměněn. Hadici nenahraďte ani nekrutě. Hadice musí být vedena stranou míst, jež se mohou zahřát.

Připojení pružné hadice: k připojení hadice k přechodce přístroje uvolněte matici hadice pevným tahem avšak nikoliv násilím za použití dvou klíčů:

- klíče č. 10 pro blokaci přechodky (Obr. 03)
- klíče č. 17 na matici hadice (Obr. 03)
- Zkontrolujte těsnost podle pokynů v části 3.3.

3.3 Kontrola úniku plynu

Důležité upozornění: ke kontrole unikajícího plynu nikdy nepoužívejte otevřený oheň.

- Pracujte venku, daleko od všech zdrojů vznícení. Nekuřte.
- Ujistěte se, že ovládací knoflíky jsou v poloze „VYPNUTO“ (O).
- Na plynovou lahev nasadte regulátor podle návodu.
- Hadici připojte k regulátoru a grilu podle popisu v části 3.2.
- Ke zkoušce těsnosti použijte detekční roztok. Nebo si můžete namíchat vlastní detekční roztok tak, že do rozprašovací lahve nalijete 1 šálek vody a 1 šálek tekutého mýdla a lehkým krouživým pohybem roztok promícháte.
- (Obr. 04) Naneste nebo nastříkejte roztok na spoje mezi lahví/ regulátorem/hadicí/grilem.
- Otevřete ventil plynové lahve (ovládací knoflík musí zůstat zavřen: poloha „VYPNUTO“ (O)). Bublínky v detekčním roztoku signalizují, že plyn uniká.
- Únik můžete zastavit utažením hadicové přípojky nebo výměnou vadné součásti. Až do odstranění netěsnosti se gril nesmí používat.
- Uzavřete ventil plynové lahve.

Důležité upozornění: Netěsnosti kontrolujte nejméně jednou za rok a při každé výměně plynové lahve.

3.4 Výměna plynové lahve

- Vždy pracujte v dobře větraném prostoru, nikdy v blízkosti ohně, jisker nebo zdroje tepla.
- (Obr. 05) Vraťte ovládací knoflíky do polohy „VYPNUTO“ (O), potom otočením kolečka uzavřete ventil plynové lahve.
- Odstraňte regulátor a zkontrolujte, že těsnící uzávěr je v dobrém stavu.
- Prázdnou plynovou lahev nahraďte novou a vložte ji na místo. Znovu namontujte regulátor a dávejte pozor, abyste nenamáhali hadici.
- Zkontrolujte těsnost.

4 - BATERIE NA ELEKTRONICKÉ ZAPALOVÁNÍ (v závislosti na modelu)

4.1 Požadavek na baterie

Je-li váš gril vybaven elektronickým zapalováním, budete potřebovat 1 ks alkalické baterie AA/LR6.

Příslušná baterie je pro větší komfort zákazníka součástí balení.

Pokud gril delší dobu nepoužíváte, doporučujeme baterii z grilu vyndat a uskladnit ji odděleně na suchém, chladném místě.

4.2 Výměna baterie

- Elektronické zapalování najdete na pravé zadní noze (obr. 07)
- Odšroubujte plastovou krytku
- Vyměňte baterii, dodržujte správnou polaritu.

- Našroubujte krytku zpátky na místo
- Informace o recyklaci baterií najdete v kapitole 4.3
- Nenabíjejte baterie se nesmějí nabíjet.

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 – POUŽÍVÁNÍ GRILU

5.1 Před použitím

Připomenutí: Gril nikdy nepoužívejte bez toho, abyste si pečlivě pročteli 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 na vozíku nesmí být blokovány, zejména v oblasti podvozku grilu, kde je uložena plynová lahev.
- (obr. 08) Odkapávací miska na tuk D musí být správně zasunuta do své příhrádky až na doraz.
- Vyjímatelé součásti InstaClean® uvnitř grilovací vany jsou správně namontované (viz oddíl 7 – Čištění a údržba).
- (Obr. 12) Hořáky nejsou zakryté ani upcané (např. pavučinami).
- Dbejte rovněž na to, aby byla příhrádka na vodu W (Obr. 09) naplněná vodou podle vyznačené minimální a maximální úrovně a aby byla vložena do svého prostoru. Není to povinné, ale velmi to usnadní čištění. Vkládání se provádí zepředu u modelu s dvířky a z pravé strany u modelu s předním panelem.
- Doporučujeme používat ochranné rukavice, obzvláště při manipulaci s horkými součástmi.

5.2 První použití grilu

Při prvním použití gril zahřívajte pomocí všech hořáků v poloze PLNY PRŮTOK (🔥) při zavřeném viku) přibližně po dobu 30 minut, aby se odstranily všechny pachy způsobené zbytky nátěrů na nových dílech.

5.3 Zapálení hlavních hořáků a bočního hořáku grilu (v závislosti na modelu)

V případě zpětného zahojení (vznícení po krytí hořáku) produkt vypněte, nechte vychladnout (asi pět minut) a poté znovu hořák zapalte. Pokud problém se zpětným zahojením přetrvává, obraťte se prosím na místního zástupce značky Campingaz®.

- Otevřete ventil plynové lahve.
- Otevřete viko.
- Ujistěte se, že ovládací knoflík jsou v poloze „VYPNUTO“ (O).
- U modelu obsahujících 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 nenaklínějte nad grilovací vanu!

Pozn.: Mějte na paměti, že zařízení vybavená postranním hořákem se dodávají s elektronickým zapalováním.

Pokud je gril vybaven piezoelektrickým zapalovačem:

- Stiskněte ovládací knoflík a otočte ho proti směru hodinových ručiček do polohy PLNY PRŮTOK (🔥) (obr. 05).
- Ihned stiskněte zapalovací tlačítko (🔥), dokud necvakne.
- Pokud se hořák nezapálí po 4 nebo 5 pokusech, vyčkejte 5 minut a potom postup opakujte.

Pokud je gril vybaven elektronickým zapalovačem:

- Stiskněte ovládací knoflík a otočte ho proti směru hodinových ručiček do polohy PLNY PRŮTOK (🔥) (obr. 05).
- Ihned stiskněte zapalovací tlačítko (🔥). Měli byste slyšet tikající zvuk způsobený praskáním jisker, které se vyskytují u hořáku. Stačíte 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.
- Při zapalování postranního hořáku postupujte stejně, otočný regulátor vedle postranního hořáku otočte ve směru „+“ (obr. 06) a stiskněte stejné tlačítko na elektronické zapalování na ovládacím panelu.

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 PLNY PRŮTOK (), a tím umožníte křížové zapálení.

5.4 Ruční zapalení

Pokud piezoelektrické nebo elektronické zapalování nefungují, můžete gril zapálit ručně.

- Otevřete víko grilu.
- Zkontrolujte, zda jsou ovládací knoflíky v poloze „Vypnuto“ - „OFF“ (O).
- (Fig. 10) Zapalte zápalku a přiblížte ji k hořáku směrem od zadní části grilu.
- Stiskněte a otočte ovládací knoflík proti směru hodinových ručiček ().

5.5 Uhašení grilu

a. Hlavní hořák

(Obr. 05) Vraťte ovládací knoflíky do polohy „VYPNUTO“ (O), potom otočením kolečka uzavřete ventily plynové lahve.

b. Boční hořák (v závislosti na modelu)

(obr. 06) Otáčejte regulátorem postranního hořáku ve směru „O“, dokud se nedostane do polohy OFF (vypnuto). Poté uzavřete ventily plynové lahve, pokud nebudete hlavní hořáky grilu dále používat.

6 – ZÁŽITEK Z GRILOVÁNÍ

Po zapálení grilu je čas začít grilovat! Osvědčuje se gril několik minut předeřhivát, než na něj začnete pokládat potraviny. Je to podobné, jako když připravujete pokrm na pánvi 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.

6.1 Nekonečné možnosti vaření

Věděli 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. Tá/Plancha přenáší teplo konzistentně z celého litinového povrchu do potraviny, takže dochází k rovnoměrnému grilování a zhnědnutí. Plameny se nikdy nedotýkají potravin, což také znamená, že se u potraviny nevznítí tuk ani nedojde ke zuhelnatění, takže jsou mnohem zdravější. Tá/Planchu můžete také použít k přípravě tekutějších nebo těstovitých potravin, jako jsou vejce nebo palačinky.

Protože doba přípravy u potravin se různí, je gril vybaven také ohřívacím roštěm. To je menší druhý rošť, 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 rošť lze též použít jako dodatečnou grilovací plochu, když používáte gril jako troubu pro nepřímé grilování, u jídla jako plněná rajčata, pečené brambory nebo chléb.

Díky všem těmto různým povrchům, kterými je gril vybaven, můžete použít nekonečný počet receptů.

6.2 Využijte tuto všestrannost a dejte křídla své kuchařské kreativitě

Pozn.: Tento odstavec platí pouze pro modely s litinovým roštěm s odnímatelným středovým talířem.

Pro ještě větší všestrannost, která přesahuje grilovací povrchy, prozkoumejte svět výměnných řešení Campingaz® Culinary Modular! Stačí jen vytáhnout vnitřní kruh z litinové modulární mřížky a vložit jeden z různých grilovacích doplňků Campingaz® Culinary Modular. Ať jde o pizza kámen, pánev Paela, nebo dokonce pánev Wok, Campingaz® Culinary Modularity nabízí každou možnost, po níž vaše

gurmánské srdce zatouží.

6.3 Otevřený nebo zavřený 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 roštěm, tálem 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. Pečení stojan na drůbež Campingaz®, ohřívací rošty nebo rožen jsou skvělé pro nepřímé vaření, ale nejoblíbenějším způsobem využití je příprava pizzy na grilu. Díky pizza kameni Campingaz® připravíte na grilu skvělou křupavou pizzu.

6.4 Zdravější a bezpečnější vaření s méně vzplanutími.

Při pečení masného masa nebo ryb může dojít k vyšlehnutí plamene. V zájmu omezení těchto vyšlehnutí plamene obsahují peccí rošty plně části zabraňující, aby valná většina mastnoty padala na velmi horké oblasti, což by způsobilo vyšlehnutí plamene.

Navíc v zájmu co největšího snížení spontánního vznícení tuků se u pečení mastných potravin doporučuje:

- odstranit z potravin přebytečnou mastnotu
- nechat poklici otevřenou
- používat polohu se sníženým průtokem nebo vypnout na několik minut jeden či více hořáků.

Rovněž se doporučuje při vaření s přiklopenou pokličkou sledovat pravidelné pečení a v případě potřeby průtok upravit.

7 – ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

Grilování milujeme, ale čištění je vždycky otrava. Přesto však jde o velmi důležitou fázi 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 nejpohodlněji:

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.
- Vymějte odkapávací misku na tuk D (obr. 08) a nádrž na vodu W (obr. 09). Omyjte je houbou s trochou mydla a dejte je do myčky.
- Pomocí nerezového kartáče na grily odstraňte nečistoty z grilovacích mřížek a tálu a vložte je buď do myčky nádobí, nebo je nechte mčet v nádobě naplněné mýdlovou vodou nebo směsí bílého octa a vody ve stejném poměru.
- Vymějte 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.

7.1 Hořák

Pravidelně kontrolujte, že v otvorech hořáku není nečistota ani pavučiny.

Hořák čistěte pomocí vlhké houbičky (namočené ve vodě s přípravkem na mytí nádobí). V případě potřeby použijte vlhký ocelový kartáček. Před opětovným použitím hořáku se ujistěte, že žádné otvory nejsou upcané. 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.

8 – 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. Gril má být uložen raději pod přístřeškem, chráněn před větrem. Lze ho skladovat po několik týdnů venku, je-li chráněn potahem. Je nutno ho pravidelně čistit a zbavovat prachu, neboť prach obsahuje slané částice, které podporují korozi.

9 – PŘÍSLUŠENSTVÍ

Abyste si mohli užívat co nejlepšího grilování, navrhla společnost Campingaz® řadu různých 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
Premiové 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.

10 – 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 odpadů podporuje opakované použití, recyklaci nebo jiné formy regenerace recyklovatelných materiálů obsažených v tomto odpadu. Elektrický systém grilu přinese 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.

11 - ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

ZÁVADA	PŘÍČINA
Hořák se nezapaluje	- Nedostatečná dodávka plynu. - Regulátor nefunguje. - Hadice, ventil, Venturiho trubice nebo otvory hořáku jsou ucpané.
Hořák vybuchne nebo zhasíná	- Překontrolujte dodávku plynu. - Překontrolujte připojení hadic. - Kontaktujte servis.
Nestálé prskající plameny	- Nová láhev může obsahovat vzduch. Pokračujte v používání, problém zmizí. - Kontaktujte servis.
Velké plameny na povrchu hořáku	- Tryska je špatně připojená k hořáku. Seřídte hořák. - Hořák je ucpaný (např. pavučinami). Vyčistěte hořák. - Kontaktujte servis.
Na trysce je malý plamen	- Láhev je téměř prázdná. Láhev vyměňte, problém zmizí. - Kontaktujte servis.
Oheň z velkého množství tuku	- Teplota grilu je příliš vysoká: Nízký plamen. - Vyčistěte odkapávací tácek.
Hořáky lze zapálit sirkou, ale ne zapalovačem PIEZO	- Nefungující tlačítko, dráty či elektroda zapalovače. Překontrolujte kabel zapalovače. - Překontrolujte stav elektrody a spojovacího drátu. - Kontaktujte servis.
Oheň u jakéhokoli spoje	- Únik ve spoji. - Okamžitě vypněte dodávku plynu. - Kontaktujte servis
Nedostatek tepla	- Ucpaná tryska nebo hořák. - Kontaktujte servis.
Oheň za knoflíkem ovládáním	- Rozbitá ovládací jednotka. - Zařízení vypněte. - Kontaktujte servis.
Oheň pod panelem ovládání	- Zařízení vypněte. - Uzavřete plynovou lahev. - Kontaktujte servis.

POZNÁMKA: Ak nie je uvedené inak, všetky nasledujúce všeobecné pojmy „spotrebič/jednotka/produkt/vybavenie/zariadenie“ uvádzané v tomto návode sa vzťahujú na produkt SELECT 3 & 4.

Tento výrobok je určený na bežné súkromné použitie, nie na komerčné účely.

Ďakujeme vám, že ste si kúpili plynový gril Campingaz®.

Výrobok je konštruovaný tak, aby vám zaručil maximálne potešenie a radosť z grilovania.

Tento návod vám pomôže bez problémov pripraviť gril na grilovanie a poskytne vám užitočné informácie, aby ste začali s prípravou pokrmu za najlepších podmienok.

1 – DÔLEŽITÁ POZNÁMKA

Gril zobrazený v tomto návode sa môže líšiť od vášho grilu. Obrázok má len ilustratívny účel.

Dôkladne dodržiavajte tieto pokyny. Zaručíte tak bezpečnosť pri použití prístroja a predídete nepodarenému grilovaniu.

- Gril sa nesmie upravovať. Akákoľvek úprava grilu môže byť nebezpečná.
- 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 nízkotlaký 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 ohniska s cieľom predísť riziku vznietenia pre nadmerné zvyšky masťoty 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. Nastavajte 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.
- Opatrne manipulujte s vekom grilu, najmä počas prevádzky. Neopierajte sa o ohnisko ani grilovací povrch, keďže môžu byť veľmi horúce.
- Používateľ 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 otvorení/rozbaľovaní grilu dávajte pozor na to, aby ste ostrým rezným nástrojom alebo nožom nepoškodili časti grilu. Opatrne 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 nepoškriabal a nepoškodil, odporúčame položiť podoň nejakej 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 škriabancom 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 nutný krok za krokom dodržať postup uvedený v návode. Aby sa predišlo komplikáciám, niektoré kroky v návode odporúčajú, aby so súčasťami manipulovali 2 osoby. Takéto prípady sú označené týmto pictogramom:



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. Vložte batérie (v závislosti od modelu). Pozri kapitolu 4.
 3. Naplňte priehradku na vodu čistou vodou. Pozri kapitolu 5.
- 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 nízkotlakým regulátorom:

- **Francúzsko, Belgicko, Luxembursko, Spojené kráľovstvo, Írsko, Portugalsko, Španielsko, Taliansko, Grécko, Cyprus, Švajčiarsko:**
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, ohňa alebo zdroja tepla. Možnosť umiestniť a používať plynovú fľašu vo vozíkovej časti pod grilom závisí od výšky fľaše. Ďalšie podrobnosti nájdete v návode na zostavenie grilu.

Je dôležité, aby vetracie otvory priehradky nádrže neboli zakryté.

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 používali 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 neťahajte 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 má prípojku na prívod plynu so závitom G1/2. V závislosti od modelu sa môže dodávať s predmontovaným koncovým dielom s krúžkom NF a tesnením.

Preto sa môže používať s dvoma typmi pružných hadíc:

- a) Pružná hadica určená na pripojenie k prstencovému koncovkám 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 nepretrúsi uťahovacia hlavička.
 - 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 pripojenie ku grilu a závitovou maticou M 20x1,5 na pripojenie 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):

- i. Uvoľnite a odmontujte prstencovú koncovku NF na uvoľnenie prívodovej spojky G 1/2.

ii. Odoberte tesnenie.

iii. Upevnite závitovú maticu G 1/2 na hadicu na prívodovú spojku grilu a závitovú maticu M20x1,5 na výstupnú spojku regulátora podľa pokynov dodaných s hadicou.

iv. Pevne držte vstupnú spojku grilu pomocou kľúča a druhým kľúčom utiahnite alebo povoľte závitovú maticu.

v. Pevne držte výstupnú spojku regulátora pomocou kľúča.

vi. 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.

Švajčiarsko:

Toto zariadenie sa musí používať s ohybnou rúrkou príslušnej kvality pre použitie propánu a butánu. Jej dĺžka by nemala presiahnuť 1,50 m.

Hadicu je potrebné vymeniť, ak je poškodená, popraskaná, keď to vyžaduje národná legislatíva alebo podľa jej expirácie. Rúrkou nenafukajte ani nekrúťte. Držte ju v bezpečnej vzdialenosti od súčiastok, ktoré by mohli byť teplé. Skontrolujte, či ohybná trubica nie je pokrútená alebo napätá.

Pripojenie ohybnej rúrky: Aby sme mohli pripojiť rúrkou ku koncovke zariadenia, zatiaľ čo pevné, ale s mierou, maticu rúrky pomocou 2 vhodných kľúčov:

- kľúč 10 na zablokovanie koncovky (Obr. 03)

- kľúč 17 na priskrutkovanie matice rúrky (Obr. 03)

- Skontrolujte úniky podľa pokynov v časti 3.3.

3.3 Kontrola úniku plynu

Dôležité upozornenie: Pri kontrole úniku plynu nikdy nepoužívajte otvorený plameň.

1. Pracujte vonku, mimo všetkých zdrojov vznietenia. Nefajčite.

2. Skontrolujte, či sú ovládacie gombíky v polohe „OFF“ (Vypnuté) (O).

3. Namontujte regulátor na plynovú fľašu v súlade s pokynmi.

4. Pripojte k regulátoru a grilu hadicu podľa opisu v časti 3.2.

5. 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 tetrahydroboru na umývanie riadu a jemne nádobou pretraste.

6. (Obr. 04) Roztok naneste alebo nastriekajte na spojenia medzi fľašou/regulátorom/hadicou/grilom.

7. Otvorte ventil plynovej fľaše (ovládacie gombíky by mali zostať zatvorené: poloha „OFF“ (O)). Bublíny v roztoku na skúšanie úniku plynu signalizujú únik plynu.

8. Únik je možné zastaviť utiahnutím pripojenia hadice alebo výmenou chýbných súčiastí. Kým sa únik plynu nezastaví, gril sa nesmie používať.

9. Zatvorte ventil plynovej fľaše.

Dôležité upozornenie: Úniky plynu kontrolujte aspoň raz za rok a pri každej výmene plynovej fľaše.

3.4 Výmena plynovej fľaše

1. Vždy pracujte v dobre vetranej miestnosti, nikdy za prítomnosti plameňa, iskier alebo zdroja tepla.

2. (Obr. 05) Vráťte ovládacie gombíky do polohy „OFF“ (Vypnuté) (O) a potom zatvorte ventil plynovej fľaše otočením ručného kolieska.

3. Odstráňte regulátor a skontrolujte, či je tesniaca spojka v dobrom stave.

4. Nahraďte 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.

5. Skontrolujte, či neuniká plyn.

4 – BATÉRIE PRE ELEKTRONICKÉ ZAPALOVANIE (v závislosti od modelu)

4.1 Požiadavka na batérie

Ak je gril vybavený elektronickým zapalovaním, budete potrebovať 1 alkalickú batériu typu AA/LR6.

Pre väčšie pohodlie je súčasťou balenia aj príslušná batéria.

Ak sa gril dlhší čas nepoužíva, odporúčame batériu z grilu vybrať a uskladniť ju oddelene na suchom a chladnom mieste.

4.2 Výmena batérie

- Vyhľadajte elektronický zapalovač na pravej zadnej nohe (obr. 07) - Odskrutkujte plastový kryt

- Vymeňte batériu, pričom dodržte vyznačenú polaritu
- Naskrutkujte uzáver späť na miesto
- Postup recyklácie batérie je popísaný v odseku 4.3
- Nenabíjateľné batérie sa nesmú nabíjať

4.3 Likvidácia batérii



Tento symbol na batériách znamená, že po skončení životnosti sa batérie musia vytriahnuť zo zariadenia a potom recyklovať alebo náležitým spôsobom zneškodniť.

Batérie by sa nemali vyhadzovať do domového odpadu, ale odovzdať na zbernom mieste (recyklačnom stredisku a pod.). Overte 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 – POUŽITIE GRILU

5.1 Pred použitím

Pripomienka: Nikdy nepoužívajte gril, kým si dôkladne neprečítate pokyny a neporozumiete im. Skontrolujte, či:

- Neuniká plyn.
- (Obr. 11) Hadica sa nedotýka žiadnych súčiastí, ktoré by sa mohli zahriať.
- Vetracie otvory vo vozíku musia zostať odkryté, a to najmä v podstavci grilu, v ktorom je uložená plynová fľaša.
- (Obr. 08) Zásuvka na tuk D bola správne vložená do priehradky a zasunutá tak ďaleko, ako sa dá.
- Odmŕnateľné časti krytu ohniska InstaClean® sú správne zložené (pozri časť 7 – Čistenie a údržba).
- (Obr. 12) Horák nie je zablokovaný ani uzavretý prekážkami (napr. pavučinami).
- Uistite sa tiež, že priehradka na vodu W (obr. 09) je naplnená vodou na uvedenú minimálnu a maximálnu hladinu a že je vložená do svojho puzdra. Nie je to povinné, ale uľahčí to čistenie. Vkladanie je spredu na modeloch s dvierkami a z pravej strany na modeloch s prednými panelmi.
- Pri manipulácii s horúcimi komponentmi sa odporúča používať ochranné rukavice.

5.2 Prvé použitie grilu

Keď gril používate prvýkrát, zahrievajte ho so všetkými horákmi v polohe FULL FLOW (Plný tok) (☼) (s uzavretým vekom), približne 30 minút s cieľom odstrániť zápach, ktorý vzniká zo zvyškovej povrchovej vrstvy na nových súčiastkach.

5.3 Zapnutím hlavných horákov grilu a bočného horáka (v závislosti od modelu)

V prípade spätného horenia (zapálenia pod krytom horáka) potvrdte vypnutie, nechajte ho vychladnúť (približne päť minút) a potom spotrebič znova zapáľte. Ak problém so spätným horením pretrváva, obráťte sa na miestneho zástupcu pre produkty Campingaz®.

- Otvorte ventil plynovej fľaše.
- Otvorte veko na varenie.
- Skontrolujte, či sú ovládacie gombíky v polohe „OFF“ (Vypnuté) (O).
- Pri modeloch so zahrnutým 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.

Poznámka: spotrebič vybavený bočným horákom sa dodávajú s elektronickým zapalovaním.

Ak je gril vybavený priezozapalovaním:

- Stlačte ovládaci gombík a otočte ním proti smeru chodu hodinových ručičiek do polohy FULL FLOW (Plný tok) (☼) (Obr. 05).
- Ihneď stlačte tlačidlo zapalovania (Ⓔ), kým nezapadne.
- Ak sa horák po 4 alebo 5 pokusoch nezapáli, počkajte 5 minút a potom pokus zopakujte.

Ak je gril vybavený elektronickým zapalovaním:

- Stlačte ovládaci gombík a otočte ním proti smeru chodu hodinových ručičiek do polohy FULL FLOW (Plný tok) (☼) (Obr. 05).
- Ihneď stlačte tlačidlo zapalovania (Ⓔ). Mali by ste počuť tikanie, ktoré spôsobuje iskrenie v horáku. Podržte tlačidlo zapalovania stlačené niekoľko sekúnd, kým sa horák nezapáli.
- Ak sa horák po 4 alebo 5 pokusoch nezapáli, počkajte 5 minút a potom pokus zopakujte.

- Pri zapalovaní bočného horáka postupujte rovnako: otočte ovládacím gombíkom vedľa bočného horáka v smere „+“ (obr. 06) a stlačte rovnaké tlačidlo elektronického zapalovania umiestnené na radiacom paneli.

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 ovládací gombík do polohy FULL FLOW (Plný tok) (), čo umožní krízové zapálenie.

5.4 Ručné zapalovanie

Ak piezoapaľovanie alebo elektronické zapalovanie nefunguje, môžete gril zapáliť ručne.

- Otvorte varné veko.
- Ubezpečte sa, že regulačné páčky sú v polohe "OFF" (O).
- (Fig. 10) Zapáľte zápalku a potom ju presuňte zo zadnej strany grilu k horáku.
- Stlačte a otočte regulačný gombík proti smeru hodinových ručičiek a uveďte ho do polohy na plný výkon ().

5.5 Zhasnutie grilu

a. Hlavné horáky

(Obr. 05) Vráťte ovládacie gombíky do polohy „OFF“ (Vypnuté) (O) a potom zatvorte ventil plynovej fľaše otočením ručného kolieska.

b. Bočný horák (v závislosti od modelu)

(Obr. 06) Otočte gombík bočného horáka v smere „O“ až do polohy OFF. Ak hlavné horáky grilu už nepoužívate, zatvorte ventil plynovej fľaše.

6 – PRÍPRAVA POKRMOV

Keď ste pripravili gril, prišiel čas na grilovanie! Je vhodné nechať gril vopred rozohriať niekoľko minút a až potom naň kladať potraviny. Je to podobný postup ako pri príprave jedla na panvici alebo v rúre, ktorý pomáha priradiť teplotu pri grilovaní, bráni priľpeniu a zaručuje chrumkavú a hnedú kôrku.

Spoločnosť Campingaz® odporúča nosiť ochranné rukavice pri každej manipulácii so súčastami, ktoré sa môžu veľmi zohriať.

6.1 Nekonečné možnosti varenia

Vedeli ste, že niektoré potraviny sa lepšie hodia na rôzne grilovacie povrchy?

Mriežky sa lepšie hodia na grilovanie tučného mäsa, ako sú údeniny a steak, 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 zintenzivňuje teplo, zapeká alebo páli na mieste kontaktu. Ide o „odtlačky“ grilu, ktoré milujeme na steakoch a údeninách. Ďalej sa potraviny nesmažia vo vlastnom tuky.

Platničky/Dosky (plancha) sa viac hodia na grilovanie jemnejších potravín, ako sú ryby, morské plody, zelenina, ovocie alebo nakrájané potraviny. Platnička/doska (plancha) prenáša teplo rovnomerne z celého liatinového povrchu do potravín a rovnomerne varí a pečie. Plamene sa nikdy nedotknú potravín, čo znamená, že potraviny nie sú vystavené žiaru či ohliu, čo je oveľa zdravšie. Platničku/dosku (plancha) tiež môžete použiť na varenie tekutých alebo objemnejších jedál, ako sú vajcia alebo palacinky.

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 pripravovaných jedál, ktoré tak nie sú vystavené väčšiemu teplu než na mriežke. To umožňuje dohnáť potraviny, ktoré sa varia pomalšie. Ohrievací rám sa dá použiť aj ako ďalší grilovací povrch pri prevádzke grilu, napríklad ako rúra na nenepriame varenie, na jedlá, ako sú plnené paradajky, pečené zemiaky či chlieb. Keďže gril má k dispozícii rôzne povrchy na varenie potravín, umožňuje prípravu nekonečného počtu receptov.

6.2 Rozviňte svoju grilovaciu tvorivosť s dlhodobou všestrannosťou pri varení

POZN: Tento odsek sa vzťahuje len na modely s liatinovou mriežkou s odnímateľným stredovým diskom.

Ak si chcete užiť ešte väčšiu všestrannosť, ktorá prekračuje varnú plochu, preskúmajte svet vzájomne zameniteľných riešení systému Campingaz® Culinary Modular!

Stačí vytiahnuť 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.

6.3 Otvorené alebo zavreté veko? Priame a nepriame varenie

Pri opekaní dokonalého steaku pomocou modulu Campingaz® Wok alebo pri príprave na grile Plancha je najlepšie nechať veko na grilovanie otvorené. Taktó sa teplo prenáša „priamym“ kontaktom medzi potravinou a horúcou mriežkou, platňou 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. Kurací pekáč Campinga's®, ohrievacie rámy alebo ražer typy 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 dokonalú pizzu pripravenú na grile.

6.4 Zdravšie a bezpečnejšie varenie s menším počtom vzplanutí.

K vznieteniu môže dôjsť pri tepelnej úprave masťného mäsa alebo rýb.

Na zníženie vzniku vznietenia majú varné rošty pevné časti, ktoré zabráňujú tomu, aby väčšina tuku padala na veľmi horúce miesta, čo by mohlo spôsobiť vznietenie.

Okrem toho, aby sa čo najviac znížilo spontánne zapálenie tukov, pri varení masťných jedál sa odporúča:

- odstrániť prebytočný tuk z potravín
- nechať veko otvorené
- použiť nízky stupeň alebo dokonca na niekoľko minút vypnúť jeden alebo viac horákov.

Pri varení so zatvoreným vekom sa tiež odporúča pravidelne sledovať proces varenia, aby bolo možné v prípade potreby upraviť výkon.

7 – ČISTENIE A ÚDRŽBA

Milujeme grilovanie, ale čistenie je vždy nepríjemné. Ide však o dôležitú súčasť každého grilovania. Pravidelné čistenie podporuje trvácnosť a spoľahlivosť grilu Campingaz®. Vďaka našej technológii InstaClean® Aqua a nasledujúcim pokynom bude čistenie grilu menej namáhavé a v maximálnej možnej miere pohodlné:

Ak chcete gril udržať v dokonalé funkčnom stave, odporúčame vám, aby ste ho pravidelne čistili (minimálne po každých 4 až 5 použitiach). Ak gril používate s vodou, odporúča sa vymeniť vodu po každom grilovaní.

Ako na to:

- Počkajte, kým gril po grilovaní úplne nevychladne.
- Vyberte zásuvku na tuk D (obr. 08) a priehradku na vodu W (obr. 09). Vyčistite ich špongiou a mydlom alebo ich vložte do umývačky riadu.
- Pomocou kefy na čistenie grilu z nehrdzavejúcej ocele odstráňte z mriežok a platničiek nadmerné nečistoty a umiestnite mriežky a platničky do umývačky riadu alebo ich namočte do nádob s mydlanou vodou či homogénnej zmesi bieleho octu a vody.
- Vytiahnite komponenty InstaClean® (obr. 14). Vďaka technológii InstaClean® Aqua bude na bezprácne vyčistenie súčastí grilu stačiť neabrazívna hubka a mydlavá voda.
- Opláchnite a nechajte uschnúť.

Nezabudnite, že abrazívne hubky môžu gril poškodiť.

7.1 Horák

Pravidelne kontrolujte, či otvory horáka nie sú zanesené nečistotami alebo pavučinami.

Horák čistite 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 vyčistite prívody vzduchu horáka (obr. 12) a otvory horáka OP (obr. 15).

POZNÁMKA: Pravidelným čistením sa predlžuje životnosť horáka a predchádza predčasnú oxidáciu, ktorú môžu spôsobovať varenie a zvyšky potravín. Oxidácia horáka grilu je však normálna.

8 – UCHOVÁVANIE

- Po použití zatvorte ventil plynovej fľaše otočením ručného kolieska.
- Ak gril uchováate v uzavretej miestnosti, odpojte plynovú fľašu a uchovajte ju vonku.
- Ak gril uchováate vonku, spoločnosť Campingaz® vám dôrazne odporúča použiť vhodný kryt na ochranu grilu pred poveternostnými 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 by sa mal skladovať pod krytom, chránený pred vetrom. Ak je chránený krytom, môže sa niekoľko týždňov skladovať vonku. Mal by sa pravidelne čistiť a oprašovať, pretože prach obsahuje častice soli, ktoré podporujú koróziu.

9 – PRÍSLUŠENSTVO

Spoločnosť Campingaz® vám chce čo najviac spríjemniť grilovanie, a preto vytvorila rôzne príslušenstvo, ktoré vám pomôže proti príprave obľúbených 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 rukováti.

Ak sa chcete zoznámiť s celým radom a získať bližšie informácie, navštívte stránky www.Campingaz.com

Spoločnosť ADG (Campingaz®) odporúča používať plynový gril systematicky s príslušenstvom a náhradnými súčastami Campingaz®. Spoločnosť ADG (Campingaz®) nenesie žiadnu zodpovednosť za škody alebo poruchy spôsobené používaním príslušenstva a/alebo náhradných súčastí iných značiek.

10 – 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 vyradiť. Nesmie sa zneškodňovať s netriedeným komunálnym odpadom.

Zber triedeného dopadu podporuje opätovné použitie, recykláciu alebo iné formy obnovy recyklovateľných materiálov obsiahnutých v tomto odpade. Elektrický systém grilu odovzdajte v recyklačnom stredisku alebo zbernom dvore. Overte 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.

11 - RIEŠENIE PROBLÉMOV

Anomálie	Pravdepodobné príčiny/ riešenia
Horák sa nezapaľuje	- Málo plynu. - Nefunguje regulovanie. - Hadica, ventil, Venturiho trubica alebo otvory horáka sú zablokované.
Horák praská	- Skontrolujte prívod plynu. - Skontrolujte pripojenie hadice. - Obráťte sa na popredajný servis.
Prskajúce nepravidelné plamene	- V novej fľaši môže byť vzduch. Pokračujte v používaní a problém zmizne. - Obráťte sa na popredajný servis.
Veľké plamene na povrchu horáka	- Dýza hubice je nesprávne pripojená k horáku. Upravte horák. - Horák je zanesený (napr pavučinami). Vyčistite horák. - Obráťte sa na popredajný servis.
Slabý plameň trysky	- Fľaša je takmer prázdna. Vymeňte fľašu a problém zmizne. - Obráťte sa na popredajný servis.
Nadmerné horenie masti	- Teplota grilu je príliš vysoká: Stíšte plameň. - Vyčistite masťnú odkvapkávaciu platňu.
Horáky sa dajú zapáliť zápalkami, ale nie zapalovačom "piezo"	- 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	- Únik v spoji. - Ľneď vypnite prívod plynu. - Obráťte sa na popredajný servis.
Slabý ohrev	- Zanesená dýza alebo horák. - Obráťte sa na popredajný servis.
Plameň za ovládacím gombíkom	- Pokazené veko. - Vypnite spotrebič. - Obráťte sa na popredajný servis.
Plameň pod ovládacím panelom	- Vypnite spotrebič. - Zatvorte plynovú fľašu. - Obráťte sa na popredajný servis.

MEGJEGYZÉS: Amennyiben azt másképpen nem jelezzük, a jelen használati útmutatóban előforduló általános kifejezések: „eszköz / elem / termék / berendezés / készülék” minden esetben a „SELECT 3 & 4” típusú termékre vonatkoznak.

A terméket normál, magáncélú használatra tervezték; kereskedelmi célú használatra nem alkalmas.

Köszönjük, hogy a Campingaz® gázgrillt választotta!

Ezt a terméket úgy tervezték, hogy a legjobb grillezési élményt nyújtsa.

Ez a kézikönyv segít a grill egyszerű elkészítésében a főzéshez, és hasznos információkat nyújt a grillezés megkezdéséhez a lehető legjobb körülmények között.

1. - FONTOS ÉRTESÍTÉS

A kézikönyvben látható grill elérhető az önetől. 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.
- 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 sütőpalackot, amelyek a főzési felület 100%-át lefedik.
- Rendszeresen tisztítsa meg a tűztér alján lévő alkatrészeket, hogy elkerülje a zsírmadaradványok és az élelmiszer-hulladék meggyulladásának kockázatát.
- Ne tároljon és ne használjon bentint 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 nélkül működés közben.
- Ne mozgassa 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 terepet, mert a forgatható görgők a grill súlya miatt a földre süllyedhetnek és eltömődhetnek.
- **VIGYÁZAT:** Az elérhető alkatrészek felforrósodhatnak. Tartsa távol a kisgyermekeket.
- Óvatosan kezelje a grill fedelét, különösen használat közben.
- Ne hajtóljon 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 gázszagot érez:
 1. Zárja el a gázpalack szelepet.
 2. Oltson el minden nyílt lángot.
 3. Nyissa ki a fedelet.
 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 felnyitásakor/kicsomagolásakor ügyeljen arra, hogy vágókés vagy késpenge használatakor elkerülje az alkatrészek károsodását. Óvatosan vegye ki az egyes alkatrészeket a dobozból.

2.2. Munkaterület

Győződjön meg arról, hogy elég nagy munkatér áll-e rendelkezésre az összeszereléshez. A grill kicsomagolásakor bekövetkező karcolások 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 köztük, 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 csavarhúzózt 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 vegyeli. Már csak néhány lépés van hátra a grill előkészítésének befejezéséhez:

1. Csatlakoztassa a gázellátást. Lásd a 3. fejezetet.
2. Helyezze be az elemeket (típustól függően). Lásd a 4. fejezetet.
3. Tölts fel viztartályt a vízzel. Lásd az 5. 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, Dánia, Finnország, Bulgária, Görögország, Ciprus, Svájc:**
bután 28 mbar / propán 37 mbar.
- **Hollandia, Csehország, Szlovákia, Magyarország, Szlovénia, Norvégia, Svédország, Litvánia, Lettország, 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 kocsi rekeszben a palack magasságától függ. További részletek az összeszerelési kézikönyvben találhatók.

Fontos, hogy a palackrekesz szellőzőnyílásai ne legyenek zárva.

3.2. Tömlő

A grillt rugalmas tömlővel kell használni, amely alkalmas butánnal, propánnal vagy bután/propán gázzal való használatra. Mindig ellenőrizze, hogy a régiónak megfelelő tömlőt használja-e, a megfelelő hosszúsággal. A tömlőt azonnal ki kell cserélni, ha sérült, megrepedt, ha azt a nemzeti előírások előírják, vagy élettartamának végén. Ne húzza és ne szúrja 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 G1/2 menetes gázbemeneti csatlakozóval rendelkezik. Modelltől függően előre felszerelt NF-gyűrűs csatlaggal és tömítéssel kapható.

Ezért a grill kétféle rugalmas tömlővel használható:

- a. Rugalmas tömlő, amelyet a grillen és a szabályozón egyaránt gyűrűs végre lehet csatlakoztatni, galériával szorosan tartva (az XP D 36-110 szabványnak 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. Csatáztassa a rugalmas tömlőt a gyűrűs végre, mind a grillen, mind a szabályozón, amennyire csak lehetséges.
 - ii. Csatáztassa a galériát a vedgarab két első bordájára mögé, és húzza meg őket, amíg a meghúzási fej el nem törik.
 - 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 grillhez 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 métert.

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. Távolítsa el a tömítést.

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. Távolítsa el a tömítést. Csavarkulccsal tartsa meg a grill bemeneti csatlakozóját, és húzza meg vagy lazítsa meg egy másik kulccsal a menetes anyát.

v. Csavarkulccsal 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, Észtország, Litvánia, Lettország, Izland:

A grillt kör alakú 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.

Svájc:

A készüléket propán / bután gázhasználatra alkalmazott minőségű hajlékony csővel kell használni. Hosszúsága nem haladhatja meg az 1,50 m-t.

Ha megsérült, ha repedések keletkeztek rajta, ha az országos előírások megkövetelik, vagy ha érvényessége lejár, ki kell cserélni. Ne húzza meg, és ne lyukassza ki a csövet. Tartsa távol az olyan részekről, melyek felmelegedhetnek. Győződjön meg róla, hogy a flexibilis tömlő nem csavarodik, vagy törik meg.

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

- 10-es kulcs a vég blokkolásához (03. ábra)
- 17-es kulcs a cső anyacsavarjának csavarásához (03. ábra)

Ellenőrizze a szivárgást a 3.3. szakasz utasításainak betartásával.

3.3. Gázszivárgás ellenőrzése

Fontos: Soha ne használjon nyílt lángot a gázszivárgások 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 kikeverheti saját szivárgáskereső oldatát úgy, hogy 1 csésze vizet és 1 csésze folyékony mosogatószeret összekever egy permetező palackban, és óvatosan összerázza.
6. (04. ábra) Vigye fel vagy permetezze az oldatot a palack/ szabályozó/tömlő/grill közötti csatlakozásokra.
7. Nyissa ki a gázpalack szeleptét (a kezelógomboknak zárva kell maradniuk: „OFF” (O) állás). A buborékok a szivárgáskereső oldatban azt jelzik, hogy gázszivárgás van.
8. A szivárgást meg lehet állítani bármely tömlőcsatlakozás meghúzásával vagy hibás alkatrész cseréjével. A grillt csak a gázszivárgás megszüntetéséig szabad használni.
9. Zárja el a gázpalack szeleptét.

Fontos: Évente legalább egyszer ellenőrizze, hogy nincs-e szivárgás, és minden alkalommal, amikor cserélni a gázpalackot.

3.4. A gázpalack cseréje

1. Mindig jól szellőző helyen dolgozzon, soha ne láng, szikra vagy hőforrás jelenlétében.
2. (05. ábra) Állítsa vissza a kezelógombokat „OFF” (O) állásba, majd a kézikerek elforgatásával zárja el a gázpalack szeleptét.
3. Távolítsa el a szabályozót és ellenőrizze, hogy a tömítés jó állapotban van-e.
4. Cserélje ki az üres gázpalackot egy telire, és tegye a helyére. Helyezze vissza a szabályozót, ügyelve arra, hogy ne terhelje a tömlőt.
5. Ellenőrizze a gázszivárgást.

4-AKKUMULÁTOROK ELEKTROMOS GYÚJTÁSHOZ (modelltől függően)

4.1. Akkumulátorigény

Ha a grill elektronikus gyújtással van felszerelve, akkor 1xAA/LR6 alkalí elemre lesz szükség.

Az Ön kényelme érdekében a csomag tartalmazza a megfelelő akkumulátort.

Ha a grillt hosszabb ideig nem használja, erősen ajánlott az akkumulátort kivenni a grillkészülekből, és külön tárolni, száraz és hűvös helyen.

4.2. Az akkumulátor cseréje

- Azonosítsa az elektronikus gyújtót a jobb hátsó lábón (07. ábra)
- Csavarja le a műanyag kupakot
- Cserélje ki az elemet, ügyelve a jelzett polarításokra.
- Csavarja vissza a kupakot a helyére
- Az akkumulátor újrahasznosításával kapcsolatban lásd a 4.3 bekezdés
- 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. Ez az elemek 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. - A GRILL HASZNÁLATA

5.1. Használat előtt

Emlékeztető: Soha ne használja a rácsot, amíg figyelmesen nem olvastas és meg nem értette az utasításokat. Ezenkívül győződjön meg arról, hogy:

- Nincs gázszivárgás.
- (11. ábra) A tömlő nem ér hozzá olyan alkatrészekhez, amelyek felforrósodhatnak.
- A kocsin belüli szellőzőnyílások ne legyenek zárva, különösen a gázpalackot tartalmazó résznél.
- (08. ábra) A D zsíradógyűjtő fiók legyen megfelelően behelyezve a rekeszébe, és legyen ütközésgé betolva.
- A tűztér kivehető InstaClean® alkatrészei megfelelően lettek összeszerelve (lásd a 7. - Tisztítás és karbantartás című fejezetet).
- (12. ábra) Az égő nincs blokkolva vagy akadályozva (pl. pókhál).
• Arról is győződjön meg, hogy a W vízirtályú (09. ábra) a jelzett minimális és maximális szint között fel van töltve vízzel, és be van helyezve a helyére. Ez nem kötelező, de jócskán megkönnyíti a tisztítást. A behelyezést az ajtós modelleknel előlőről, az előlapos modelleknel a jobb oldalról kell végezni.
- Különböző forró alkatrészek kezelésekor védőkesztyűt használnia javasolt.

5.2. A grill első használata

Első használatakor melegítse a grillt az égővel FULL FLOW () állásban (zárt fedéllel) kb. 30 percig, hogy kiküszöbölje az új alkatrészek maradék bevonatából eredő szagokat.

5.3. A grill főegőinek és az oldalsó égők meggyújtása (modelltől függően)

Visszaégés esetén (gyújtás az égősapka alatt) kapcsolja ki a terméket, hagyja lehűlni (körülbelül 10 percig), majd gyújtsa be újra a készüléket. Ha a visszaégés problémája továbbra is fennáll, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi Campingaz® képviselőjével.

- Nyissa ki a gázpalack szeleptét.
- Nyissa ki a főzőfedelel.
- Győződjön meg arról, hogy a kezelógombok „OFF” (O) állásban vannak.
- Az oldalsó égővel ellátott modelleknel 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 hajtalon a kandalló fölé, miközben begyújtja a grillt!

Megjegyzés: az oldalégővel felszerelt készülékeket elektromos gyújtással szállítjuk.

Ha grill piezo gyújtással van felszerelve:

- Nyomja be és forgassa el a kezelógombot az óramutató járásával ellentétes irányba, és forgassa a FULL FLOW () állásba (05 ábra).
- Nyomja be azonnal a gyújtás gombot (), amíg kattanó hang nem hallatszik.
- Ha az égő 4 vagy 5 kísérlet után nem gyullad meg, várjon 5 percet, majd ismételje meg a műveletet.

Ha grill elektronikus gyújtással van felszerelve:

- Nyomja be és forgassa el a kezelógombot az óramutató járásával ellentétes irányba, és forgassa a FULL FLOW () állásba (05 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.
- Az oldalégő begyújtásához kövesse ugyanazokat a lépéseket, forgassa el az oldalégő melletti vezérlógombot „+” irányba (06. ábra), és nyomja meg ugyanazt az elektromos gyújtás gombot, amely a vezérlőpulton található.

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 főzőgők első égője meggyulladt, kétféleképpen lehet meggyújtani egy másik égőt:

1. Ismételje meg a fent leírt gyújtási műveletet.
2. Gyújtsa meg az égőt balra vagy jobbra a már meggyújtott égőtől úgy, hogy a kezelógombját a FULL FLOW () állásba állítja, ezáltal lehetővé téve a keresztben való meggyújtást.

5.4. Kézi gyújtás

Ha a piezo vagy az elektronikus gyújtás nem működik, kézzel is begyújthatja a grillt.

- Nyissa ki a fedelet.
- Győződjön meg arról, hogy a szabályozó gombok „OFF” (O) állásban vannak.
- (Fig. 10) Gyújtsa meg a gyufát, majd a grillsütő hátulsó oldalától közelítse azt a gázégőhöz.
- Nyomja be és fordítsa el a kapcsológombot az óramutató járásával egyező irányba és állítsa a teljes hozam pozícióba ().

5.5. A grill eloltása

a. Főzőgők
(05. ábra) Állítsa vissza a kezelógombokat „OFF” (O) állásba majd a kizárólag elforgatásával zárja el a gázpalack szelepet.

b. Oldalsó égő (modelltől függően)

(06. ábra) Forgassa el az oldalégő gombját „O” irányba, amíg az OFF (Kikapcsolt) állásba nem kerül. Ezután zárja el a gázpalack szelepet, ha a grill fő égőt már nem használja.

6. - FŐZÉSI ÉLMÉNY

Miután begyújtotta a grillt, itt az ideje elkezdeni a grillezést! Javasolt a grillt néhány percig előmelegíteni, mielőtt elkezdenének ételt rakni rá. Hasonlóképpen, mint amikor serpenyőben vagy süteken főz, ez segít elérni a megfelelő grillezési hőmérsékletet, és megakadályozza az ételek letapadását, biztosítva a ropogós, barna kérget.

A Campingaz® mindig azt javasolja, hogy viseljen védőkesztyűt, ha olyan alkatrészeket kezel, amelyek nagyon felforrósodhatnak.

6.1. Végtelen főzési lehetőségek

Tudta, hogy egyes ételek jobban megfelelnek a különféle grillezési felületeknek?

A rácsok alkalmasabbak zsíros húsok, például kolbász és steak, valamint a baromfi bőrének grillezésére. Mivel a hő közvetlenül a lángról az ételre továbbítódik, a rácsos főzés általában magasabb hőmérsékleteket alkalmaz a felszínen. Az öntöttvas elnyeli és fókossa a hőt, az érintkezés helyén barnulás vagy égés tapasztalható. Ezeket a grillnyomokat szeretjük a steakeken és a kolbászokon. Továbbá az étel nem sül a saját zsírában.

A sütőlapok/planchák viszont jobb az inycsimlódóbb grillezett ételeknél, például halak, tenger gyümölcsei, zöldségek, gyümölcsök vagy kockára vágott ételek. A sütőlapok/planchák a hőt az öntöttvas teljes felületéről egyenletesen továbbítják az ételre, egyenletesen főzve és barnítva. A lángok soha nem érintik meg az ételt, ami azt is jelenti, hogy az étel nem gyullad meg nem éghet el, ami sokkal egészségesebb. Használhatja a sütőlapok/planchát folyékony ételek, például tojás vagy palacsinta elkészítéséhez is. Mivel a különféle ételek elkészítése különböző hosszúságú, a grillt

melegítő állvánnyal is ellátták. Ez egy kisebb második rács, amely a fő rács felett helyezkedik el, és elsősorban a már főtt ételek tárolására szolgál, anélkül, hogy akkora hőhatásnak lennének kitéve, mint a rácson. Ez lehetővé teszi az étel lassabb főzését. A melegítő állvány kiegészítő grillezési felületként is használható, ha a grill sütőként használják közvetett főzéshez, például töltött paradicsomhoz, sült burgonyához vagy kenyérhez.

A grillen elérhető különböző főzőfelületeknek köszönhetően végtelen számú recept készíthető el.

6.2. Engedje szabadjárá a grillezési kreativitását hosszán tartó főzési sokoldalúsággal

Megjegyzés: Ez a bekezdés csak a kivehető központi lemezzel rendelkező öntöttvas rácsos modellekre vonatkozik.

A főzőfelületeken túl sokoldalúság érdekében fedezze fel a Campingaz® Culinary Modular cserélhető főzési megoldások világát! Egyszerűen vegye ki az öntöttvas moduláris rács belső gyűrűjét, és helyezze be a különféle Campingaz® Culinary Modular Barbecue kiegészítőket egyikét. A pizzától a paellán át egészen a wokig, a Campingaz® Culinary Modular minden lehetőséget kínál, amire ingyen grill szíved vágyik.

6.3. Nyitott vagy csukott fedél? Közvetlen és közvetett főzés

A tökéletes steakhez, a Campingaz® Wok használatához 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 „közvetett” érintkezés útján kerül sor. A Campingaz® Chicken Roaster, a melegítő állványok vagy a forgórúds tökéletesek a közvetett főzéshez, de a kedvező használatot valószínűleg pizzakészítés fogja jelenteni. Használja a Campingaz® Pizza Stone-t, hogy ropogós és tökéletesen grillezett pizzát kapjon.

6.4 Az egészségesebb és biztonságosabb főzés érdekében kevesebb szert használjon magas lángot.

A zsíros húsok vagy halak elkészítése során fellobbanhat a láng. A fellobbanás csökkentése érdekében a főzőrácsok olyan szilárd részekkel rendelkeznek, amelyek a zsíradék nagy részét megakadályozzák a forró zónákra fröccsenésben, ami a láng fellobbanását okozhatná.

Emellett zsíros ételek készítése során a zsíradék spontán gyulladása kockázatának a lehető legnagyobb mértékű csökkentése érdekében a következőket javasoljuk:

- a többlet zsíradékot távolítsa el az ételből
- a fedőt hagyja nyitva
- kis lángon főzzön, vagy akár kapcsoljon is ki egy vagy több égőt néhány percre.

Csukott fedélvel történő főzés esetén is javasolt rendszeresen ellenőrizni a főzési folyamatot, hogy szükség esetén állítsa leheessen a lángot.

7. - 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 (legkevesebb 4 vagy 5 használat után). Ha a grill vízzel használja, ajánlatos minden használat után kicserélni a vizet.

Hogyan kell eljárni:

- A grillezés után várja meg, amíg a grill teljesen kihűl.
- Vegye ki a D zsírgyűjtő fiókot (08. ábra) és a W viztartályt (09. ábra). Tisztítsa meg őket szivaccsal és szappannal, vagy helyezze mosogatógéphez.
- Rozsdamentes acélból készült BBQ kefével távolítsa el a sütőrácsokból és a sütőlapokból származó felesleges szennyeződések, 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 szivacsnak és szappanos víznek elegendőnek kell lennie az alkatrészek könnyed megtisztításához.
- Öblítse le és szárítsa meg.

Vegye figyelembe, hogy az abrazív szivacsok károsíthatják a grillt.

7.1. Égő

Rendszeresen ellenőrizze, hogy szennyeződés vagy pókháló nem zárja-e el az égő nyílásait.

Tisztítsa meg az égőt nedves szivaccsal (vízben és mosogatószerben áztatva). Szükség esetén használjon nedves acél kefét.

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 fűzősav-maradványok következménye lehet. A grillégő oxidációja azonban normális.

8. - TÁROLÁS

- Használat után zárja el a gázpalack szelepét a kézikérék 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 szennyeződésekől.
- 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. A grillsütőt lehetőleg fedett helyen, szétlőt védve kell tárolni. Fedővel védve néhány hétig a szabadban is tárolható. Rendszeresen kell tisztítani és portalanítni, mivel a por sőrészecskéket tartalmaz, ami a korrózióknak kedvez.

9. - TARTOZÉKOK

Annak érdekében, hogy a lehető legtöbbet hozza ki a grillezéséből, a Campingaz® számos kiegészítőt tervezett; elősegítve kedvenc ételének elkészítését a grillen, a lehető legegyszerűbbé téve tisztítást, és biztosítva, hogy a grill hosszabb ideig tarthasson:

Grilleszközök	Tisztítás és védelem
Premium eszközök: Spatulák, fogók stb.	Személyre szabott takaróponyvák
Forgónyárs	Kéfék
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 októbert. Ezek az információkat a fogantyún 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.

10. - A KÖRNYEZET VÉDELME

Ne feledkezzen meg a környezetről! A grill olyan anyagokat tartalmaz, amelyek hasznosíthatók vagy újrahasznosíthatók. Ha ártalmatlanítani kívánja a grillet, 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 nélküli 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 önkormányzathoz vagy hatósághoz. 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.

11 - HIBAEELHÁRÍTÁS

Hibák	Valószínű okok / megoldások
Az égő nem gyullad meg	• 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	• Ellenőrizze a gázellátást. • Ellenőrizze a tömlő illeszkedését. • Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálatl.
Nem egyenletes lángon ég	• Az új palack levegőt tartalmazhat. Használja továbbra is, és a probléma megszűnik. • Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálatl.
Nagy lángok az égő felületén	• 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	• A palack majdnem üres. Cserélje ki a flakont, és a probléma megszűnik. • Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálatl.
A zsír nagymértékű lángra lobbanása	• Túl magas a grill hőmérséklete: Alacsonyabb láng. • Tisztítsa meg a zsíradékgyűjtő tálcát.
Az égőket gyufával gyújtsa meg, de ne "PIEZO" gyújtóval	• Hibás gyújtógomb, vezetékek vagy elektród. Ellenőrizze a gyújtókábel csatlakozásait. • Ellenőrizze az elektród és a csatlakozóvezeték állapotát. • Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálatl.
Láng bármilyen csatlakozásnál	• Szívárgó csatlakozás. • Azonnal kapcsolja le a gázellátást. • Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálatl.
Nincs elegendő hő	• Eltömődött fűvóka vagy égő. • Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálatl.
Tűz a vezérlőgomb mögött.	• Hibás csapegység. • Kapcsolja ki a készüléket. • Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálatl.
Tűz a vezérlőpanel alatt	• Kapcsolja ki a készüléket • Zárja el a gázpalack szelepét. • Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálatl.

OPOZORILO: Razen v primeru nasprotnih navodil se naslednji specifični izrazi "aparatus / enota / izdelek / oprema / naprava" v tem priročniku nanašajo na vse izdelke "SELECT 3 & 4".

Ta izdelek je zasnovan za običajno zasebno uporabo in ni predviden za komercialne namene.

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali plinski ražen Campingaz®!

Ta izdelek je bil zasnovan tako, da vam zagotavlja najboljše izkušnje pri uporabi žara.

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.

1 - POMEMBNO 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.
- 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 nafnega plina (LPG).
- Ne uporabljajte nastavljivega 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 odvečnih ostankov maščobe in odpadne hrane.
- Ne shranjujte in ne uporabljajte bencina in drugih vnetljivih tekočin ali hlapov 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 vrtljiva 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 ravajte 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 ventil plinske jeklenke.
 2. Ugasnite vse odprte plamene.
 3. Odprite pokrov.
 4. Če še vedno diši, glejte poglavje »3.3 - Preverjanje puščanja plinac 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 uporabljeno orodje 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 rokujete 2 osebi. To kaže naslednji piktogram:



Ražen je sedaj sestavljen in nestrpno pričakuje prvo peko na žaru za vami!

Ostalo je le še nekaj korakov, da dokončate pripravo vašega žara:

1. Priključite dovod plina. Glejte poglavje 3.
 2. Vstavite baterije (odvisno od modela). Glejte poglavje 4.
 3. Predal za vodo napolnite z vodo. Glejte poglavje 5.
- 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, Švica:
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 prezračenem 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.

Prezračevalne odprtine prostora za cilindre ne smejo biti ovirane.

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 čila. Cevi ne vlečite 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 priključke za dovod plina z navojem G1/2. Odvisno od modela je lahko opremljen s predhodno nameščenim NF obročastim končnim nastavkom in tesnilom.

Zato se žar lahko uporablja z dvema vrstama gibkih cevi:

- a. Gibka cev je zasnovana tako, da se lahko pritrdi na obročaste priključke tako na žaru kot na regulatorju in se trdno pritrdi 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. Gibka cev potisnite na obročasti priključek do 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 pritrditev na žar in navojno matico M 20x1,5 za pritrditev 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 obročasti 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 pritrditev 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:

Raženj je opremljen s krožnim konektorjem. Žar je treba uporabljati z gibko cevjo, ki je primerna za uporabo z butanom ali plinom propanom. Dolžina cevi ne sme presegati 1,20 m.

Švica:

Napravo je treba uporabljati z gibko cevjo, katere kakovost je prilagojena uporabi butana in propana. Ne sme biti daljša od 1,50 m. V primeru da je poškodovana ali razpokana, jo je treba zamenjati, če to zahtevajo nacionalni pogoji ali glede na njeno veljavnost. Ne vlečite za cev ali spiralo. Pazite, da cev ni v stiku z deli, ki bi lahko postali vroči.

Spoj gibke cevi: da bi priključili cev na spojko naprave, tesno zategnete maticno cevi, vendar ne preveč, z dvema ustreznima ključema:

- ključ 10 za blokiranje spojke (slika 03)
- ključ 17, da privijete maticno cevi (slika 03)
- Preverite puščanje po navodilih v razdelku 3.3.

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 preskus puščanja uporabite raztopino za uhajanje plina. Lahko pa tudi svojo lastno raztopino za uhajanje plina zmešate tako, da združite 1 skodelico vode z 1 skodelico tekočega mila v razpršilniku in nežno zavrtinčite, da se premeša.
6. (Slika 04) Raztopino nanesite ali razpršite na priključke med jeklenko/regulatorjem/cevo/žarom.
7. Odprite ventil 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 plin ne ustavite.
9. Zaprite ventil 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 05) 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 (odvisno od modela)

4.1 Potreba po bateriji

Če je vaš žar opremljen z elektronskim vžigom, potrebujete alkalno baterijo 1xAA/LR6.

V embalaži je ustrezna baterija že priložena.

Če žara dlje časa ne uporabljate, priporočamo, da baterijo odstranite iz žara in jo shranite ločeno na suhem in hladnem mestu.

4.2 Zamenjava baterije

- Poiščite elektronski vžigalnik na zadnji desni nogi (slika 07).
- Odvijte plastični pokrovček
- Zamenjajte baterijo, pri čemer upoštevajte označene polarizacije.
- Privijte pokrovček nazaj na svoje mesto
- Za recikliranje baterije glejte odstavek 4.3.
- Baterij, ki jih ni mogoče ponovno napolniti, ni dovoljeno 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 - UPORABA ŽARA

5.1 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.
- Prezračevalne odprtine v vozičku niso ovirane, zlasti v šasiji za žar, v kateri je shranjena plinska jeklenka.
- (Slika 08) Predal za masčobo D je pravilno vstavljen v predal in potisnjen do konca.
- so bili odstranjeni deli InstaClean® ohišja kurišča pravilno sestavljeni (glejte razdelek 7 - Čiščenje in vzdrževanje).
- (slika 12) gorilnika ne blokirajo ali ovirajo (npr. pajkove mreže).
- Prepričajte se tudi, da je prostor za vodo W (slika 09) napolnjen z vodo do navedene najnižje oz. najvišje ravni ter da je vstavljen v ohišje. To ni obvezno, vendar bo čiščenje tako veliko lažje. Pri modelih z vrati se hrana vstavlja s sprednje strani, pri modelih s sprednjimi ploščami pa z desne strani.
- Pri ravnanju s posebej vročimi komponentami je priporočljivo uporabljati zaščitne rokavice.

5.2 Prva uporaba žara

Ko raženj 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.

5.3 Osvetlitev glavnih gorilnikov ražnja in stranskega gorilnika (depending on model)

Če se prisrmodi na hrbtni strani (vžig pod pokrovom gorilnika) izklopite izdelek, počakajte, da se ohladi (približno pet minut), nato pa znova vžigite aparat. Če je težava s smojenjem v ozadju še naprej prisotna, obrnite se na najbližjega prodajnega zastopnika Campingaz®.

- Odprite ventil plinske jeklenke.
- Odprite pokrov za kuhanje.
- Prepričajte 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 ražnja. Pred vžigom stranskega gorilnika se prepričajte, 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!

Opomba: naprave s stranskim gorilnikom so opremljene z elektronskim vžigom.

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 05).
- 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.

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 05).
- Takoj potisnite gumb za vžig (). Zasišati bi morali tiktakajoč zvok, ki povzroči, 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.

- Za vžig stranskega gorilnika ravajte enako kot pri vžigu stranskega gorilnika, in sicer obrnite upravljalni gumb poleg stranskega gorilnika v smeri »+« (slika 06) in pritisnite isti gumb za elektronski vžig, ki se nahaja na upravljalni plošči.

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. Prižgite gorilnik na levi ali desni strani od že prižganega gorilnika tako, da nastavite krmilni gumb v položaj FULL FLOW (↗), s čimer omogočite navzkržno prižiganje.

5.4 Ročni vžig

Če piezo vžig ali elektronski vžig ne deluje, lahko ročno prižgete svoj žar.

- Odprite pokrov žara.
- Prepričajte se, da so regulacijski gumbi v izklopljeni legi »OFF« (O).
- (Fig. 10) Prižgite vžigalico in jo z zadnje strani plinskega žara približajte gorilniku.
- Pritisnite in zavrtite ustrezen regulacijski gumb v nasprotni smeri urnih kazalcev. Do položaja polni pretok (↗).

5.5 Gašenje žara

a. Glavni gorilniki

(slika 05) Obrnite krmilni gumb v položaj "OFF" (O), nato zaprite ventili plinske jeklenke tako, da obrnete ročno kolesce.

b. Stranski gorilnik(depending on model)

(Slika 06) Obrnite gumb stranskega gorilnika v smeri »O« do položaja OFF (izklop). Če glavnih gorilnikov žara ne uporabljate več, zaprite ventili plinske jeklenke.

6 - KUHARSKA IZKUŠNJA

Ko prižgete žar, je čas, da začnete peči na žaru! Dobra praksa je, da žar predhodno segrejete za nekaj minut , preden začnete nanj 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.

6.1 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 okrepí toploto, 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 vzplamenju 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 skuhana, 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.

6.2 Dajte duška svoji ustvarjalnosti pri praženju na žaru s podaljšano vsestranskostjo kuhanja

Opomba: Ta odstavek velja samo za modele z litoželezno rešetko z odstranljivim osrednjim diskom.

Za še večjo vsestranskost, ki presega kuhalne površine, razširite svet Campingaz® kulinarčno modularnih zamenljivih kuharskih rešitev! Preprosto odstranite notranji obruč litoželezne modularne rešetke in vstavite enega od različnih kulinarčnih modularnih dodatkov za žar Campingaz®. Kulinarčni modulatorji Campingaz® ponujajo vse možnosti, ki si jih vaše gurmansko srce za pripravo hrane na žaru poželi, od pice, do paele in celo wok.

6.3 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 z »neposrednim« stikom med hrano in vročo rešetko, kar 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 prazilnik Campingaz®s rešetke za ohranjanje toplote ali obračala za razžnje 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.

6.4 Bolj zdravo in varno kuhanje z manj izbruhi.

Pri kuhanju mastnega mesa ali rib lahko pride do pršenja maščobe. Za zmanjšanje povratnega učinka imajo rešetke trdne dele, ki preprečujejo, da bi večina maščobe padla na zelo vročo površino, kar bi povzročilo povratni učinek.

Za čim manjšo verjetnost spontanega vnetja maščobe je pri kuhanju mastne hrane priporočljivo, da:

- odstranite odvečno maščobo iz hrane
- pustite pokrov odprt
- uporabite položaj nizkega pretoka ali celo za nekaj minut izklopite enega ali več gorilnikov.

Tudi pri kuhanju z zaprtim pokrovom je priporočljivo, da redno spremljate potek kuhanja in po potrebi prilagodite moč.

7 - 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 z naslednjimi navodili si prizadevamo, da bo čiščenje vašega različja 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 ražen popolnoma ohladi po seji pečenja na žaru.
- Odstranite predal za maščobo D (slika 08) in predal za vodo W (slika 09). Očistite jih z gobo in milom ali jih dajte v pomivalni stroj.
- Uporabite krtačo za razboj iz nerjavečega jekla, da odstranite odvečno umazanijo iz kuhalnih rešetak 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.

7.1 Gorilnik

Redno preverjajte, da umazanija ali pajčevine ne blokirajo odprtin gorilnika.

Gorilnik očistite z vlažno gobo (namočeno v vodo in mlo 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 pre zgodnjo oksidacijo, ki bi lahko nastala zaradi ostankov kisline pri kuhanju. Vendar je oksidacija gorilnika žara normalna.

8 - 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, Campinggaz® 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 ražnju, če se ga uporablja ob morju. Žar naj bo shranjen pod pokrovom in zaščiten pred vetrom. Če je zaščiten s pokrovom, ga lahko nekaj tednov hranite zunaj. Redno ga je treba čistiti in odstranjevati prah, saj prah vsebuje delce soli, ki pospešujejo korozijo.

9 - DODATKI

Da bi vam pomagali kar najbolj izkoristili izkušnjo z vašim ražnjem, je Campinggaz® 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 ražnju. Namesto tega uporabite kulinarični modularni wok iz litega železa (ref. 2000036961) ali kulinarični modularni mandarin wok (ref. 2000038449), katerega datum izdelave ni starejši od oktobra 2020. Te informacije najdete označene na ročaju.

Za ogled celotne ponudbe in za več informacij obiščite www.Campinggaz.com

ADG (Campinggaz®) svetuje, da je treba plinske ražnje sistematično uporabljati z dodatki in nadomestnimi deli podjetja Campinggaz®. ADG (Campinggaz®) ne prevzema odgovornosti za kakršno koli škodo ali okvaro zaradi uporabe dodatne opreme in/ali nadomestnih delov drugih blagovnih znamk.

10 - 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.

11 - ODPRAVLJANJE TEŽAV

Nepravilnosti	Verjetni vzroki in ukrepanje
Gorilnik se ne prižge	- Pomanjkanje plina. - Regulator ne dela. - Odprtine cevi, ventila, Venturijeve cevi ali gorilnika so blokirane.
Gorilnik je "poniknil" oz. se je ugasnil sam od sebe.	- Preverite dobavo plina. - Preverite povezave cevi. - Obrnite se na Poprodajno Službo.
Neenakomeren plamen	- Lahko, da je v novi jeklenki zrak. Nadaljujte z uporabo in težava bo izginila. - Obrnite se na Poprodajno Službo.
Veliki plameni na površini gorilnika	- 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	- Jeklenka je skoraj prazna. Zamenjajte jo in težava bo izginila. - Obrnite se na Poprodajno Službo.
Vzplamenitev prekomerne maščobe	- Temperatura peke je previsoka: Zmanjšajte plamen. - Očistite pladenj, na katerega kaplja mast.
Gorilniki se prižgejo z vžigalico, ne pa tudi z "PIEZO" vžigalnikom	- 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	- Uhajanje (plina) na povezavi. - Nemudoma izključite dobavo plina. - Obrnite se na Poprodajno Službo.
Pomanjkanje toplote	- Zamašen vbrizgalnik ali gorilnik. - Obrnite se na Poprodajno Službo.
Ogenj za nadzornim gumbom	- Okvarjen pokrov enote. - Napravo ugasnite. - Obrnite se na Poprodajno Službo.
Ogenj pod nadzorno ploščo	- Napravo ugasnite - Zaprte plinsko jeklenko. - Obrnite se na Poprodajno Službo.

NAPOMENA: Ako nije navedeno drugačije, svi sljedeći generični pojmovi „aparat / jedinica / proizvod / oprema / uređaj“ navedeni u ovom priručniku s uputama se odnose na proizvod „SELECT 3 & 4“.

Ovaj je proizvod proizveden za normalnu upotrebu u privatne svrhe, nije namijenjen za upotrebu u komercijalne svrhe.

Hvala vam na odabiru Campingaz® plinskog roštilja!

Ovaj je proizvod izrađen kako bi vam osigurao uživanje u najboljem iskustvu roštiljanja.

Ove će vam upute pomoći da lako pripremite roštilj za kuhanje i pružit će korisne informacije kako biste počeli roštiljati u najboljim mogućim uvjetima.

1 - VAŽNA OBAVIJEST

Roštilj prikazan u ovim uputama može izgledati drukčije od vašeg. On služi samo kao ilustracija.

Slijedite ove upute pažljivo kako biste osigurali sigurno korištenje i izbjegli oštećenje roštilja:

- Nemojte modificirati roštilj. Svaka modifikacija roštilja može biti opasna.
- Prije korištenja pažljivo pročitajte 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 tečnosti 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 okretni 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 poklopac.
 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. Kako biste spriječili ogrebotine i oštećenja prilikom raspakiranja roštilja, preporučujemo postavljanje nekog mekog materijala ili rad na mekanj površini. Stavite sve dijelove na ravnu površinu obračunajući pažnju na to da imate 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 metal odgovara odvijaču kako bi se izbjeglo oštećenje odvijača.

2.4 Sklapanje

Za jednostavno sklapanje Campingaz® roštilja, neophodno je da korak po korak pratite priklozene 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. Umetnite baterije (ovisno o modelu). Vidi poglavlje 4.
3. Napunite vodom posudu za vodu. Vidi poglavlje 5.

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, Švicarska: 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 toplote.

Mogućnost stavljanja i korištenja plinske boce unutar odjeljka s kotačima ispod roštilja ovisi o visini boce. Za više detalja pogledajte upute za sklapanje.

Sa sigurnošću utvrdite da ventilacijski otvori ormarića za plinsku bocu nisu začepljeni.

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 uvrćete ili povlačite.

Francuska:

Roštilj ima priključak za dovod plina s navojem G1/2. Ovisno o modelu, može se isporučiti s prethodno postavljenim NF "holender" završetkom i brtvom.

Zato se roštilj može koristiti s dvije vrste fleksibilnih crijeva:

- a. Fleksibilno crijevo namijenjeno za spajanje na prstenaste završetke na aparatu i redukcijom ventilu, te učvršćeno objumicama (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 prstenaste završetke aparata i redukcijom ventila dokle je to moguće.
 - ii. Navucite objumicu iza 2 prva ispušćenja 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 redukcijski 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):

- Odvrtite i uklonite prstenasti završetak NF kako biste oslobodili dovodni priključak G1/2.
- Uklonite brtvu.
- Spojte 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.

Švicarska:

Ovaj uređaj se mora koristiti s mekanim crijevom čija kvaliteta odgovara za korištenje butana i propana. Njegova duljina ne smije biti veća od 1,50 m.

Mora biti zamijenjeno ako je oštećeno, ako pokazuje pukotine, kada to nacionalni propisi zahtijevaju ili prema valjanosti. Crijevo se ne smije presavijati ni bušiti. Mora biti udaljeno od dijelova koji bi se mogli zagrijati. Provjerite da li je fleksibilno crijevo normalno postavljeno, tj. nije uvrnuto ili zategnuto.

Priključivanje mekanog crijeva: kako bi se crijevo priključilo na ulaz uređaja, treba čvrsto, ali ne previše, pritegnuti prsten crijeva, pomoću 2 odgovarajuća ključa:

- ključ 10 za blokiranje ulaza (sl. 03)
- ključ 17 za pritezanje prstena na crijevu (sl. 03)
- Provjerite nepropusnost prema uputama iz odjeljka 3.3.

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 položaj "OFF" (O).
- Spojte redukcijski ventil na plinsku bocu u skladu s uputama.
- Spojte 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. 04) Primijenite ili poprskajte 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 plinskoj boci.

Važno: Provjeravajte ima li curenja najmanje jednom godišnje i svaki put kad se zamijeni plinska boca.

3.4 Zamjena plinske boce

- Uvijek radite u dobro provjetrenom području i nikad u prisustvu plamena, iskre ili izvora topline.
- (Sl. 05) 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 plinsku bocu punom i stavite je na mjesto. Zatvorite regulacijski ventil obračunajući pažnju na to da ne primjenjivati pritisak na crijevo.
- Provjerite ima li curenja plina.

4 - BATERIJE ZA ELEKTRONIČKO PALJENJE (ovisno o modelu)

4.1 Potrebna baterija

Ako je vaš roštilj opremljen električnim paljenjem, trebat će mu 1xAA/LR6 alkalna baterija.

Za vašu udobnost, u paket je uključena odgovarajuća baterija.

Ako se roštilj ne koristi dulje vrijeme, izričito se preporučuje izvaditi

bateriju i roštilj pohraniti odvojeno na suhom i hladnom mjestu.

4.2 Zamjena baterije

- Pronađite elektronički upaljač na stražnjoj desnoj nozi (Sl. 07)
- Odvrtite plastični čep
- Zamijenite bateriju, pazite na označeni polaritet.
- Zavrtnite čep ponovo na mjesto
- Pogledajte odlomak 4.3 u vezi zbrinjavanja starih baterija
- Baterije koje nisu za punjenje ne smiju se ponovno 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 bacati 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 - KORIŠTENJE ROŠTILJA

5.1 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 začepljeni, posebno u ormariću roštilja u kojem stoji plinska boca.
- (Sl. 08) Pladanj za mast D ispravno je umetnut u svoj pretnac i uguran do kraja unutra.
- Su InstaClean® dijelovi kućišta koji se mogu izvaditi ispravno sklopiljeni (pogledajte dio 7 - Čišćenje i održavanje).
- (Sl. 12) Plamenici nisu blokirani ili zapriječeni (npr. paukovim mrežama).
- Također provjerite je li pretnac za vodu W (Sl. 09) napunjen vodom prema naznačenim minimalnim i maksimalnim razinama i je li umetnut u ležište. Ovo nije obavezno, ali će znatno olakšati čišćenje. Umetanje je sprijeda na modelima s vratima i s desne strane na modelima s prednjom pločom.
- Preporučuje se koristiti zaštitne rukavice pri rukovanju posebno vrućim predmetima.

5.2 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.

5.3 Paljenje glavnih plamenika roštilja i bočnog plamenika (ovisno o modelu)

U slučaju povraćaja plamena (paljenja ispod poklopcu gorionika), isključiti proizvod, pričekati da se ohladi (otprilike pet minuta), a zatim ponovno upaliti uređaj. Ako se problem povraćaja plamena ne riješi, obratite se svojem lokalnom predstavniku tvrtke Campingaz®.

- 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!

Napomena. Uređaji opremljeni bočnim kahalom isporučuju se s električnim paljenjem.

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. 05).
- 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.

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. 05).
- Odmah pritisnite dugme za paljenje (). Trebali biste čuti zvuk kucanja koji uzrokuje pojavljivanje praska iskri na plameniku.

Nastavite pritisnuti 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.
- Slijedite iste korake za paljenje bočnog kuhala, okretanjem upravljačkog gumba pored bočnog kuhala u smjeru oznake " + " (Sl. 06) i pritisakanjem istog elektroničkog gumba za paljenje koji se nalazi na upravljačkoj ploči.

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.

5.4 Ručno paljenje

Ako ne radi piezo paljenje ili električno paljenje, možete ručno upaliti vaš roštilj.

- Otvorite poklopac roštilja.
- Regulatori paljenja moraju biti u položaju "OFF" (O) (isključeno).
- (Fig. 10) Zapalite šibicu i prinesite je sa stražnje strane roštilja k plameniku.
- Pritisnite i okrenite regulator protoka uljevo i namjestite ga u položaj punog protoka ().

5.5 Gašenje roštilja

a. Glavni plamenici

(Sl. 05) Otvorite gumb bočnog kuhala u smjeru oznake " O " u isključeni položaj. Zatim zatvorite ventil plinske boce tako što ćete okretati ručni kotač.

b. Bočni plamenik(ovisno o modelu)

(Sl. 06) Okrenite gumb bočnog kuhala u smjeru oznake " O " u isključeni položaj. Zatim zatvorite ventil plinske boce ako se glavni plamenici roštilja više ne koriste.

6 - 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

6.1 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 pržeći na točki dodira. To su 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 tečnih ili žitkih namirnica, kao što su jaja ili palačinke.

Budući da različitim vrstama hrane trebaju različita vremena kuhanja, roštilj je također opremljen policom za zagrijavanje. To je manja druga rešetka koja se stavlja iznad glavnog roštilja i uglavnom se koristi za čuvanje već skuhanе hrane vrućom, bez da je izlaže tolikoj količini vrućine kao na rešetki. To omogućava hrani koja se sporiје 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.

6.2 Oslobodite svoju kreativnost roštiljanja s produženom raznolikošću kuhinja

Napomena: Ovaj se odlomak odnosi samo na modele s rešetkom od lijevanog željeza koja ima uklonjivi središnji disk.

Za još više raznolikosti koja prevazilazi površine za kuhanje, istražite svijet Campingaz® kulinarskih modularnih zamjenjivih rješenja za kuhanje!

Jednostavno izvadite unutarnji prsten modularne rešetke od lijevanog željeza i ubacite jedan od različitih Campingaz® kulinarskih modularnih pribora za roštilj. Od pizze, paelje i čak Woka, Campingaz® kulinarski moduli nude svaku opciju koju vaše gurmansko roštiljarsko srce poželi.

6.3 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 poklopca. Campingazov® pržać piladi, police za zagrijavanje ili raznjič 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.

6.4 Zdravije i sigurnije kuhanje bez visokog plamena.

Kod pečenja mesa ili masne ribe mogu se pojaviti plamenovi. Kako bi se smanjila mogućnost izbijanja plamena, rešetke za kuhanje imaju pune dijelove koji sprječavaju curenje većine masnoće na vrlo vruća područja, što bi uzrokovalo plamen.

Osim toga, kako bi se spontano paljenje masnoće što više smanjilo, kod pečenja masne hrane preporučuje se:

- uklonite višak masnoće iz hrane
- ostavite poklopac otvoren
- koristite položaj smanjenog protoka ili čak isključite jedan ili više plamenika na nekoliko minuta.

Također je preporučljivo, za pečenje sa zatvorenim poklopcem, redovito pratiti pečenje, kako biste po potrebi prilagodili protok.

7 - 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 vaš roštilj u potpunosti ohladi nakon vaše sesije roštiljanja.
- Izvadite pladanj za mast D (Sl. 08) i posudu za vodu W (Sl. 09). Očistite ih spužvom i malo sapuna ili ih stavite u perilicu posuđa.
- 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 perilicu posuđa 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 i posušite.

Imajte na umu da bi abrazivne spužve mogle oštetiti vaš roštilj.

7.1 Plamenik

Redovito provjeravajte da prljavština ili paukove mreže ne blokiraju otvore plamenika.

Čistite plamenik koristeći vlačnu spužvu (natopljenu u vodu i deterdžen za pranje posuđa). 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.

8 - 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, Campinggaz® 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. Roštilj je poželjno pohraniti natkriven, zaštićen od vjetrova. Može se čuvati vani nekoliko tjedana ako je zaštićen poklopcem. Mora se redovito čistiti i brisati od prašine jer prašina sadrži čestice soli koje potiču koroziju.

9 - PRIBOR

Kako bi vam pomogli da što više iskoristite svoje iskustvo roštiljanja, Campinggaz® 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:

Osnove roštiljanja	Očisti i zaštititi
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 kulinarsui 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 dobili više informacija, molimo posjetite www.Campinggaz.com

ADG (Campinggaz®) savjetuje da se njegovi plinski roštilji sustavno koriste s priborom i zamjenskim dijelovima tvrtke Campinggaz®. ADG (Campinggaz®) ne prihvata odgovornost za bilo kakvu štetu ili kvar koji nastanu zbog korištenja pribora i/ili zamjenskih dijelova drugih marki.

10 - 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 s nesortiranim komunalnim 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 iskorištavanje otpada 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.

11 - RJEŠAVANJE PROBLEMA

Neispravnost	Vjerojatni uzroci/načini za ispravljanje
Plamenik se ne pali	- Nema dovoljno plina - Regulator ne radi. - Crijevo, ventil, Venturijeva cijev ili otvori plamenika su blokirani.
Plamenik isprekidano radi ili se gasi	- Provjerite ima li dovoljno plina. - Provjerite spojeve cijevi. - Kontaktirajte postprodajni servis.
Plamen je titrav i nestabilan	- U novoj plinskoj boci možda ima zraka. Nastavite upotrebu i problem će nestati. - Kontaktirajte postprodajni servis.
Velik plamen na površini plamenika	- Mlaznica loše povezana s plamenikom. Podesite plamenik. - Plamenik je začepljen (npr.: paukovim mrežama). Očistite plamenik. - Kontaktirajte postprodajni servis.
Slab plamen na brizgalici	- Boca je gotovo prazna. Promijenite bocu i problem će nestati. - Kontaktirajte postprodajni servis.
Prekomjerno paljenje masnoća	- Temperatura roštilja je previsoka: Smanjite plamen. - Očistite posudu za skupljanje viška masnoće.
Plamenik se pali šibicom, ali se ne pali pomoću PIEZO upaljača	- 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	- Spoj nije nepropustan. - Odmah zatvorite dovod plina. - Kontaktirajte postprodajni servis.
Nedovoljna toplina	- Začepljen mlaz ili plamenik. - Kontaktirajte postprodajni servis.
Pojava plamena iza gumba za reguliranje	- Neispravan izlazni ventil. - Isključite uređaj. - Kontaktirajte postprodajni servis.
Pojava plamena ispod kontrolne ploče	- Isključite uređaj. - Zatvorite plinsku bocu. - Kontaktirajte postprodajni servis.

NOTĂ: Dacă nu specifica în mod clar, următorii termeni generici "aparatură/unitate/produs/echipament/dispozitiv" care apar în acest manual de instrucțiuni, toți se referă la produsul "SELECT 3 & 4".

Acest produs este destinat utilizării private normale, nu pentru spații comerciale.

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.

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.

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
- 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 țevi care acoperă integral suprafața de gătit.
- Curățați periodic părțile de la baza camerei de ardere, pentru a preveni riscul de aprindere cauzat de resturile de mâncare și grăsime 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 dacă 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 greutății grătarului se pot bloca.
- **ATENȚIE:** Accesorile se pot încălzi foarte tare. Copiii mici trebuie ținuti la distanță.
- Manevrați capacul grătarului cu atenție, mai ales când grătarul este în uz. Nu vă apelați peste camera de ardere sau suprafața de gătit 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 vânzare.

2 - ASAMBLAREA

2.1 Despachetarea

Aveți grijă la despachetare/deschidere atunci când utilizați un cutter sau un cuțit, deoarece lama poate deteriora părțile componente al 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 zgârieturile 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. Puneți bateriile (în funcție de model). Consultați capitolul 4.
3. Umpleți cu apă compartimentul destinat acesteia. Consultați capitolul 5.

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, Elveția:
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.

Este imperativ ca deschizăturile pentru ventilare de la compartimentul cilindric să nu fie obturate.

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 este prevăzut cu un conector filetat G1/2 pentru alimentarea cu gaz. În funcție de model, acesta poate fi prevăzut la livrare cu o piesă de capăt înelară NF cu garnitură.

Grătarul se poate utiliza așadar cu două tipuri de furtunuri flexibile:

a. Un furtun flexibil pentru îmbinare cu îmbinări 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. Găsiți furtunul flexibil pe îmbinarea conexă, atât pe partea grătarului cât și pe partea regulatorului, până opune rezistență.
- ii. Găsiți colierele peste primele două bosoje de pe îmbinările 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 puiță filetată G 1/2 pentru fixarea la grătar și cu o puiță 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 puițele M 20x1.5 (Fig. 02):

i. Deșurubați și scoateți îmbinarea conexă NF pentru a elibera racordul de admisie G 1/2.

ii. Scoateți garnitura.

iii. Strângeți puița filetată G1/2 de la furtun pe racordul de admisie al grătarului și puița filetată M20x1.5 pe racordul de ieșire al regulatorului, respectând instrucțiunile furnizate împreună cu furtunul flexibil.

iv. Folosiți o cheie pentru a imobiliza racordul de admisie al grătarului și strângeți sau slăbiți puița filetată cu altă cheie.

v. Folosiți o cheie pentru a imobiliza racordul de ieșire al regulatorului.

vi. Verificați dacă sunt scurgeri urmând instrucțiunile din capitolul 3.3.

Belgia, Luxemburg, Regatul Unit al Marii Britanii, Irlanda, Portugalia, Spania, Italia, Croația, Grecia, Olanda, Cehia, Slovacia, Ungaria, Slovenia, Norvegia, Suedia, Danemarca, Finlanda, Bulgaria, Turcia, România, Polonia, Cipru, Malta, Estonia, Lituania, Letonia, Islanda:

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.

Elveția:

Acest aparat trebuie folosit cu o țevă flexibilă de calitate, adaptată la folosirea butanului și propanului. Lungimea sa nu trebuie să depășească 1,50 m.

Va trebui înlocuit dacă este defect, dacă prezintă crăpături, dacă acest lucru este solicitat de condițiile naționale sau în funcție de valabilitate. Nu trageți de țevă și nu o găuriți. Țineți-o departe de piesele care se pot încălzi. Verificați ca țeava flexibilă să se extindă normal, fără deformare sau contractare.

Racordarea țevii flexibile: pentru a racorda țeava la îmbinarea aparatului, strângeți bine puița țevii, fără a forța, cu 2 chei corespunzătoare:

- cheie de 10 pentru blocarea îmbinării (Fig. 03)

- cheie de 17 pentru înșurubarea puiței țevii (Fig. 03)

- Verificați dacă sunt scurgeri urmând instrucțiunile din capitolul 3.3.

3.3 Verificarea scurgerilor de gaz

Important: nu folosiți niciodată o flacăară deschisă pentru a verifica prezența scurgerilor de gaz.

1. Faceți operațiunile afară, departe de orice surse de aprindere. Nu fumați.

2. Asigurați-vă că butoanele de reglaj sunt în poziția „OFF” (O).

3. Poziționați regulatorul pe butelie conform instrucțiunilor.

4. Conectați furtunul la regulator și la grătar, așa cum se descrie în capitolul 3.2.

5. Folosiți o soluție pentru scurgeri de gaz pentru a detecta eventualele scurgeri. Va 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. Agitați ușor pentru a omogeniza.

6. (Fig. 04) Aplicați sau pulverizați soluția pe conexiunile dintre butelie/regulator/furtun/grătar.

7. 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.

8. 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.

9. 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

1. Lucrați întotdeauna într-o zonă bine ventilată, niciodată în prezența unor flăcări, scântei sau surse de căldură.

2. (Fig. 05) Comutați butoanele de reglaj înapoi poziția „OFF” (O) , apoi închideți robinetul buteliei, învârtind roțița.

3. Scoateți regulatorul și verificați dacă îmbinarea cu garnitură este în stare bună.

4. Înlocuiți butelia goală cu una plină și așezați-o la locul său. Montați la loc regulatorul, având grijă să nu forțați furtunul.

5. Verificați dacă sunt scurgeri de gaz.

4 - BATERIILE PENTRU APRINDEREA ELECTRONICĂ (în funcție de model)

4.1 Baterii necesare

Dacă grătarul dumneavoastră are aprindere electrică, va avea nevoie de 1xAA/LR6 baterie alcalină.

Pentru convenabilitate, coletul conține și bateria corespunzătoare.

Dacă grătarul nu va fi utilizat o perioadă mai lungă de timp, se recomandă ca bateria să fie demontată și depozitată separat într-un loc uscat și răcoros.

4.2 Înlocuirea bateriei

- Găsiți aprinzătorul electronic aflat pe piciorul din dreapta-spate (fig. 07)

- Deșurubați dopul din plastic

- Puneți bateria în locaș, respectând polaritatea.

- Înșurubați la loc dopul

- Vezi paragraful 4.3 despre reciclarea bateriilor

- Bateriile nereîncărcabile nu se vor reîncărca.

4.3 Eliminarea la deșeuri 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 deșeuri 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 mediu 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 - UTILIZAREA GRĂTARULUI

5.1 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 înfierbânta.

• Deschizăturile pentru ventilare de la cărucior nu trebuie să fie obturate, mai ales cele din șasiul grătarului, acolo unde se află butelia de gaz.

• (Fig. 08) Sertarul pentru grăsime D trebuie introdus corespunzător în compartimentul său și împins până la refuz.

• Componentele detașabile InstaClean® ale camerei de ardere au fost montate corect (consultați capitolul 7 - Curățare și întreținere).

• (Fig. 12) Arzătoarele nu sunt blocate sau obturate (de pânză de păianjen, de exemplu).

• De asemenea, asigurați-vă că recipientul pentru apă W (Fig. 09) este umplut cu apă înăuntru cont de nivelurile minime și maxime indicate și că este introdus în carcasa aferentă. Acest pas nu este obligatoriu, însă astfel grătarul se va curăța mult mai ușor. Introduceți recipientul prin partea frontală în cazul modelelor cu uși și prin partea dreaptă în cazul modelelor cu panou frontal.

• Se recomandă purtatul mănușilor de protecție la manipularea pieselor componente fierbinți.

5.2 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 eventualul miros rămas de la vopsirea componentelor noi.

5.3 Aprinderea arzătoarelor principale ale grătarului și a arzătorului lateral (în funcție de model)

În cazul unei arderi greșite (aprindere sub capacul arzătorului) opriți produsul, lăsați-l să se răcească (aproximativ cinci minute), apoi reaprindeți aparatul. În cazul în care problema de ardere greșită persistă, vă rugăm să vă contactați reprezentantul local Campinggaz®.

- 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!

N.B.: grătarele prevăzute cu aprinzător lateral dispun de aprindere electronică.

Dacă grătarul este echipat cu aprindere piezo:

- Apăsăți și rotiți butonul de reglaj în sens antiorar până la poziția FLUX MAXIM () (Fig. 05).
- Apăsăți imediat butonul de aprindere () până face clic.
- Dacă arzătorul nu se aprinde după 4 sau 5 încercări, așteptați 5 minute și apoi repetați operațiunea.

Dacă grătarul dumneavoastră este echipat cu aprindere electrică:

- Apăsăți și rotiți butonul de reglaj în sens antiorar până la poziția FLUX MAXIM () (Fig. 05).
- Apăsăți 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.
- Aprinderea aprinzătorului lateral se face în aceeași pași: rotiți butonul de control de lângă aprinzătorul lateral pe direcția „+” (fig. 06) și apăsați același buton de aprindere electronică aflat pe panoul de comandă.

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.

5.4 Aprinderea manuală

Dacă aprinderea piezo sau aprinderea electrică nu funcționează, aveți posibilitatea de a aprinde grătarul manual.

- Deschideți capacul de gătit.
- Asigurați-vă că manetele de reglaj sunt în poziția "OFF" (O).
- (Fig. 10) Aprindeți chibritul și apoi aduceți-l din spatele grătarului înspre arzător.
- Apăsăți și rotiți butonul de reglaj corespunzător în sens invers acelor de ceasornic, până la poziția de debit maxim ().

5.5 Stingerea grătarului

a. Arzătoare principale

(Fig. 05) Rotiți butoanele de reglaj înapoi în poziția „OFF” (O) și apoi închideți robinetul buteliei, învârtind roțita.

b. Arzător lateral (în funcție de model)

(Fig. 06) Rotiți butonul aprinzătorului lateral pe direcția „O” până pe poziția OFF (OPRIT). Închideți valva buteliei de gaz dacă aprinzătoarele grătarului nu mai sunt utilizate.

6 - 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, acestea rumenindu-se frumos, cu o crustă crocantă.

Campingaz® vă recomandă să purtați întotdeauna mănuși de protecție când manipulați componente ce se pot încălzi puternic.

6.1 Posibilități nelimitate de preparare a mâncării

Știați că anumite suprafețe de pregătire pe grătar sunt mai adecvate pentru anumite tipuri de alimente?

Grilajul este mai adecvat pentru prepararea la grătar a cărnurilor grase, cum ar fi cărnații, fripturile sau carnea de pui cu piele. Deoarece căldura se transferă direct de la flacăra la mâncare, gătitul pe grilaj se face cu temperaturi mai mari pe suprafață. Fosta 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.

Tăvile sau tăvile planșă pe de altă parte se pretează mai bine pentru mâncăruri mai delicate preparate la grătar, cum ar fi peștele, fructele de mare, legumele, fructele sau produsele culinare tăiate în cuburi. Tăvile/tăvile planșă transferă uniform căldura de la întreaga suprafață din fontă la mâncare, gătită 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 copți sau produse de panificație.

Datorită tuturor acestor suprafețe diferite de gătire se pot prepara rețete în număr nelimitat.

6.2 Dați frâu creativității dumneavoastră la pregătirea grătarului cu varietatea generoasă oferită la preparare

N.B.: acest paragraf se aplică numai pentru modelele cu grătar din fontă cu disc central detașabil.

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 cercul 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 gurmând pasionat de grătar.

6.3 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 planșă 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 rotiserie, rafturile de încălzire au 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.

6.4 Gătit mai sănătos și mai sigur fără izbucniri de flacăra.

Atunci când gătiți carne sau pește gras se pot produce scântei. Pentru a reduce scântele, grătarele sunt prevăzute cu tăvițe solide pentru a preveni căderea unei mari cantități de grăsime pe zonele foarte fierbinți, ceea ce ar provoca apariția flăcărilor.

În plus, pentru a reduce cât mai mult posibil aprinderea spontană a grăsimilor, atunci când gătiți alimente grase se recomandă:

- eliminarea excesului de grăsimi din alimente
- să lăsați capacul deschis
- să folosiți poziția cu debit redus sau chiar să opriți unul sau mai multe arzătoare timp de câteva minute.

De asemenea, în cazul în care gătiți cu capacul închis, se recomandă să monitorizați periodic gătitărea pentru a regla debitul, dacă este necesar.

7 - CURĂȚARE ȘI ÎNȚEȚINERE

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, dorim 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 îl înlocuiți așa după fiecare utilizare.

Cum se procedează:

- Așteptați ca grătarul să se răcească complet după ce l-ați folosit.
- Scoateți sertarul de grăsimi D (fig. 08) și compartimentul pentru apă W (fig. 09). Curățați cu burete și săpun sau în mașina de spălat vase.
- 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 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.

7.1 Arzător

Verificați la intervale regulate că deschiderile arzătoarelor nu sunt blocate de mizerie sau pânze de păianjen.

Curățați arzătorul cu un burete umed (înmuiați 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 prelungește 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.

8 - 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, Campinggaz® vă recomandă din plin să îl acoperiți în mod adecvat pentru a-l proteja de intemperii și murdărie.
- 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. Este de preferat ca grătarul să fie depozitat într-un spațiu acoperit, ferit de vânt. Acesta poate fi depozitat afară timp de câteva săptămâni dacă este protejat cu o husă. Curățați și ștergeți cu regularitate praful de pe grătar, deoarece praful conține particule de sare care favorizează corozivitatea.

9 - ACCESORII

Pentru a vă bucura cât mai mult de grătarul dumneavoastră, Campinggaz® 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 protecție
Ustensile 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 planșă	

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.Campinggaz.com

ADG (Campinggaz®) recomandă ca grătarele sale pe bază de gaz să se utilizeze sistematic cu accesorii și piese de schimb Campinggaz®. ADG (Campinggaz®) nu își asumă responsabilitatea pentru deteriorări sau defecțiuni cauzate de utilizarea unor accesorii și/sau piese de schimb de la alte mărci.

10 - 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.

Deșeuri 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 electrice. Sistemul electric nu trebuie aruncat cu celelalte deșeuri 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.

11 - REZOLVAREA PROBLEMELOR

Anomalii	Cauze probabile remedii
Aprinzătorul nu se aprinde	- 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	- Verificați conexiunea la gaz - Verificați conexiunile furtunelor - Contactați After Sales Service.
Emitte flăcări cu intermitențe	- Noua canistră poate conține bule de aer. Continuați să o folosiți și problema va dispărea. - Contactați After Sales Service.
Flăcări mari pe suprafața arzătorului	- 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	- Canistra este aproape goală. Schimbați canistra și problema va dispărea. - Contactați After Sales Service.
Excesul de grăsime se aprinde	- 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”	- 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	- Există o scurgere la respective conexiune. - Opriti imediat alimentarea cu gaz. - Contactați After Sales Service.
Nu emite căldură	- Duză sau arzător înfundat. - Contactați After Sales Service.
Apar flăcări în spatele butonului de control	- Robinetul este defect - Opriti aparatul - Contactați After Sales Service
Apar flăcări sunt tabloul de comandă	- Opriti aparatul - Închideți butelia. - Contactați After Sales Service.

ЗАБЕЛЕЖКА: Освен ако не е посочено друго, всеки един от общите термини "уред / прибор / продукт / съоръжение / устройство", които се срещат в това ръководство за употреба, се отнася за продукта "SELECT 3 & 4".

Този продукт е предназначен за стандартно индивидуално ползване. Не е предназначен за търговски цели.

Благодарим ви, че избрахте газово барбекю Campingaz®!

Този продукт е създаден, за да осигури най-доброто изживяване на скара.

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.

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
- 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 BВG 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 решетките, които покриват 100% от Вашата готварска повърхност.
- Редовно почиствайте частите в основата на огневата камера, за да избегнете риск от възпламеняване от изпихните 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 пази 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 които 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 представителя на производителя.
- Затворете бутилката за газ след всяка употреба.
- Ако е оборудвано с колела: използвайте двата спирачни лоста на колелата, за да предотвратите движението на барбекюто.
- Ако усетите мирис на газ:
 1. Затворете клапана на бутилката за газ.
 2. Загасете всички открити пламъци.
 3. Отворете капака.
 4. Ако миризмата 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 мека 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. Приложеният 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 Bac! Остават само няколко стъпки, за да завършите подготовката на Вашата скара:

1. Съвържете подаването на газ. Вижте глава 3.
 2. Поставете батериите (в зависимост от модела). Вижте глава 4.
 3. Напълнете с вода отделението за вода. Вижте глава 5.
- 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, Швейцария:
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 монтаж. Задължително е вентилационните отвори на отделението на цилиндъра да не са запушени.

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:

Грилът има резбован конектор G1/2 на входния отвор за газ. В зависимост от модела той може да е снабден с предварително поставена NF основа с пръстен 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 счупи.
 - Проверете за течове, като следвайте инструкциите в раздел 3.3.
- b) 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.

Швейцария:

Уредът трябва да се ползва със специална гъвкава тръба, подходяща за газ пропан и газ бутан. Дължината ѝ не трябва да надвишава 1,50 m.

Той трябва да бъде подменен, ако е повреден, напукан или съгласно действащите нормативни изисквания. Не дърпайте и не усуквайте тръбата. Пазете я далеч от нагряващи се части. Уверете се, че гъвкавата тръба се разгъва нормално, без усукване или опъване.

Свързване на гъвкавата тръба: За да свържете гъвкавата тръба с накрайника на уреда, затегнете гайката на тръбата здраво, но не прекомерно, с помощта на 2 подходящи гаечни ключа:

- ключ 10 за застопоряване на накрайника (Фиг. 03)
- ключ 17 за затягане на гайката на тръбата (Фиг. 03)
- Проверете за течове, като следвате инструкциите в раздел 3.3.

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. 04) Нанесете или напърскайте разтвора върху връзките между бутилка/регулатор/маркуч/скара.
- Отворете клапата 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 затягане на всяка връзка на

маркуча или подмяна на дефектни компоненти. Скарата не трябва да се използва, докато течът не бъде спрял.

9. 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 проветриво помещение и никога в присъствието на пламък, искра или източник на топлина.
- (Фиг. 05) Върнете 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 (в зависимост от модела)

4.1 Изискване за батериите

Ако Вашата скара е оборудвана с електронно запалване, ще ви е необходими 1 алкална батерия AA/LR6.

За Ваше удобство приложимата батерия е включена в опаковката. Ако грилът не се използва за продължителен период от време, силно препоръчително е батерията да се извади от грила и да се съхранява отделно на сухо и хладно място.

4.2 Смяна на батерията

- Идентифицирайте електронния възпламенител на задния десен крак (Фиг. 07)
- Развийте пластмасовата капачка
- Сменете батерията, спазвайки поляритета, както е показано.
- Завийте капачката обратно на място
- Вижте абзац 4.3 за рециклиране на батерията
- Батериите, които не са презареждащи се, 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 - ИЗПОЛЗВАНЕ НА СКАРТА

5.1 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 нагряят.
- Вентилационните отвори в количката не са запушени, особено в шасито на грила, в което се съхранява бутилката с газ.
- (Фиг. 08) Подложката за мазнини е поставена правилно в съответното отделение и вкарана докрай.
- Подвижните части на InstaClean® от корпуса на огневата камера са сглобени правилно (вижте раздел 7 - „Почистване и поддръжка“).
- (Фиг. 12) Горелката не е блокирана или запушена (напр. от пажини).
- Освен това следете отделението за вода W (Фиг. 09) да е пълно с вода според посочените минимално и максимално ниво и то да е поставено на мястото му. Това не е задължително, но значително ще улесни почистването. За моделите с вратичка поставянето е от предната страна, а за моделите с челен панел то се поставя от дясната страна.
- Препоръчително е да се използват предпазни ръкавици при работа с особено горещи компоненти.

5.2 Използване на скарата за първи път

Когато се използва за първи път, загрейте барбекюто с всичките 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.

5.3 Осветяване на основните горелки на барбекюто и страничната горелка (в зависимост от модела)

В случай на изгаряне (запалване под капачката на горелката) изключете уреда, оставете го да се охлади (приблизително пет минути), след което го запалете отново. Ако проблемът с изгарянето продължи, моля, свържете се с местния представител на Campingaz®.

- 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 тенджер с размер, по-малък от 12 cm или по-голям от 24 cm.

Забележка: Не се навеждайте над огневата камера докато запалвате барбекюто!

Заб.: Уредите, снабдени със странична дюза, имат електронно запалване.

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. 05).
- Натиснете незабавно бутона за запалване (🔥), докато щракне.
- Ако горелката не се запали след 4 или 5 опита, изчакайте 5 минути и след това повторете операцията.

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. 05).
- Натиснете незабавно бутона за запалване (🔥). Трябва да чуете цъкащ 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 запалване на страничната дюза, като завъртите контролното копче до страничната дюза в посока „+“ (Фиг. 06) и натиснете същия бутон за електронно запалване, разположен на контролния панел.

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:

1. Повторете описаната по-горе операция по запалване
2. 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.

5.4 Ръчно запалване

Ако пиезо запалването или електронното запалване не работят, можете да запалите Вашата скара ръчно.

- Отворете капака.
- Уверете се, че регулиращите лостчета са в положение „OFF“ (O).
- (Фиг. 10) Запалете клечка и я поднесете от задната част на барбекю грила към дюзата.
- Натиснете и завъртете съответния регулиращ бутон в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато стигне в напълно отворено положение (🔥).

5.5 Гасене на барбекюто

а) Основни горелки

(Фиг. 05) Върнете контролните копчета в положение „OFF“ (O), след което затворете клапана на бутилката за газ, като завъртите ръчното колело.

б) Странична горелка (в зависимост от модела)

(Фиг. 06) Завъртете копчето на страничната дюза в посока „O“ до положение ИЗКЛ. След това затворете клапана на бутилката с газ, ако основните дюзни на грила вече не се използват.

6 - 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, кадъва коричка.

Campingaz® винаги препоръчва да се носят защитни ръкавици при работа с компоненти, които могат да се нагреят много.

6.1 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 мазина.

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 прехвърлят 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 възпламеняване или овъгяване, което е много по-здравословно. Можете също да използвате скарите/плочите за готвене на течни храни или смеси, като яйца 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 приготвена, 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 неприяко готвене, за ястия като пълнени домати, печени картофи или хляб. Благодарение на различните повърхности за готвене, налични на барбекюто, е възможно да се приготви безкраен брой рецепти.

6.2 Освободете своята кулинарна креативност с продължителна гъвкавост на готвене

Заб.: Този параграф важи само за моделите с чугунен грил с подвижен централен диск.

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 чугунената 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.

6.3 Отворен или затворен капак? Директно и индиректно готвене

За изличане на перфектната пържола, използване на Campingaz® Wok или приготвяне на плоча, най-добре е да оставите капака на барбекюто отворен. По този начин топлината се предава чрез „директен“ контакт между храната и горещата решетка, решетката или плочата. Въпреки това, барбекюто 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 затопляне или шишът за грил са перфектни за неприяко готвене, но предпочитаната употреба е приготвянето на пица на барбекюто. Използвайте Campingaz® Pizza Stone, за да получите хрупкава и перфектно изпечена на барбекю пица.

6.4 По-здоровословно и безопасно готвене с по-малко припламвания.

При приготвяне на месо или тлъста риба могат да се появят пламъци.

За да се намалят пламъците, решетките за готвене имат плътни части, които не позволяват на по-голямата част от мазнината да попадне върху много горещите части и да предизвика появата на пламъци.

Освен това, за да се намали доколкото е възможно нежеланото запалване на мазнина, при готвене на мазни храни се препоръчва:

- да се отстранява излишната мазнина от храната
- капакът да се оставя отворен
- да се готви на минимална степен или дори да изключите една или няколко горелки за няколко минути.

Освен това се препоръчва при готвене със затворен капак, редовно да следите приготвянето, за да регулирате степента, ако е необходимо.

7 - 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 сменят водата след всяка употреба.

Как да процедираме:

- Изчакайте Вашето барбекю да се охлади напълно след ползването на скарата.
- Извадете подложката за мазнини D (Фиг. 08) и отделиението за вода W (Фиг. 09). Почистете ги с гъба и малко сапун или ги поставете в миялната машина.
- Използвайте четка за барбекю от неръждаема стомана, за да изчистите излишната мръсотия от решетките за готвене и решетките и ги поставете ги в миялната машина или ги оставете да се намокнат във вана със сапунена вода или хомогенна смес от бял оцет и вода.
- Отстранете елементите InstaClean® (Фиг. 14). Благодарение на технологията InstaClean® Aqua неабразивна 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.

7.1 Горелка

Редовно проверявайте дали няма замърсявания или паяжини, блокиращи отворите на горелката.

Почистете 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 отпушени и сухи, преди да използвате горелката отново. Ако е необходимо, отпушете горелката с помощта на телена четка.

Ако е необходимо, почистете входовете 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.

8 - 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. За предпочитане е барбекюто да се съхранява на закрито и защитено от вятър място. Може да се съхранява навън за период от няколко седмици, ако е покрито. Трябва редовно да се почиства и обезпращава, тъй като прахът съдържа солни частици, които благоприятстват корозията.

9 - АКЕСОАРИ

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.Campingaz.com

ADG (Campingaz®) съветва газовите барбекюта да се използват системно с аксесоари и резервни части от Campingaz®. ADG (Campingaz®) не носи отговорност за каквито и да е повреди или неизправности, дължащи се на използването на аксесоари и/или резервни части от други марки.

10 - 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 изборително. 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.

11 - ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Повреди	Вероятна причина отстраняване
Горелката не се запалва	• Лошо подаване на газ • Редуцирвентилът не работи • Отворите за маркуча, клапана, тръбата на Вентури или горелката са блокирани.
Горелката прекъсва или изгасва	• Проверете подаването на газ. • Проверете свързването на тръбата. • Обърнете се към сервис.
Нестабилни свистящи пламъци	• Нова бутилка, която може да съдържа въздух. Оставете да работи и проблемът ще изчезне. • Обърнете се към сервис.
Високи пламъци на повърхността на горелката	• Форсунката е лошо свързана с горелката. Регулирайте горелката. • Горелката е запушена (напр. паяжина). Почистете горелката. • Обърнете се към сервис.
Нисък пламък в дюзата	• Бутилката е почти празна. Сменете я и проблемът ще изчезне. • Обърнете се към сервис.
Мазнината се запалва често	• Твърде висока температура на скарата: Намалете пламъка. • Почистете тавата за събиране на мазнина.
Горелката се запалва с кибритена клечка, но не с ПИЕЗО запалката	• Дефектен бутон, жица или електрод на запалката. Проверете съединенията на кабела на запалката. • Проверете състоянието на електрода и съединителния кабел. • Обърнете се към сервис.
Поява на пламъци в съединение	• Неуплътнено съединение. • Незабавно затворете притока на газ. • Обърнете се към сервис.
Недостатъчно нагриване	• Запушена струя или горелка. • Обърнете се към сервис.
Поява на пламъци зад регулиращия лост	• Дефектен кран. • Изключете уреда. • Обърнете се към сервис.
Поява на пламъци изпод конзолата	• Изключете уреда • Затворете бутилката за газ. • Обърнете се към сервис.

MÄRKUS: kui ei ole märgitud teisiti, viitavad käesolevas kasutusjuhendis olevad üldmõisted „seade/ühik/toode/seadis/vahend“ kõik tootele „SELECT 3 & 4“.

See toode on mõeldud tavapäraseks isiklikuks kasutamiseks ega pole ette nähtud äriliseks otstarbeks.

Täname Campingaz® gaasigrilli valimise eest!

See toode on loodud selleks, et teie grillimiskogemus oleks täiuslik.

Kasutusjuhend aitab teil grilli toiduvalmistamiseks ette valmistada ja annab kasulikke teavet, et saaksite grillimist alustada parimatel võimalikel tingimustel.

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.
- Enne kasutamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ainult välitingimustes kasutamiseks.
- Grilli kokkupanekul tuleks kanda kindaid.
- Ärge kasutage selle grilli puhul muid kütteallikaid peale vedelgaasi.
- Ärge kasutage reguleeritavat madalrõhuregulaatorit. Kasutage ainult fikseeritud regulaatoreid, mis vastavad asjakohastele Euroopa standarditele.
- Grilli ohutu kasutamise tagamiseks ärge kunagi kasutage küpsetusplaate, mis katavad toiduvalmistamispiinast 100%.
- Puhastage tulekolde põhjas rohvaid või regulaarselt, et vältida liigsete rasvajääkide ja toidujäätmete põlemasüütamise ohtu.
- Ärge hoidke ega kasutage selle grilli läheduses bensiini ega muid tuleohtlikke vedelikke või aure.
- 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 süüdastu grilli liigutuse.
- Oige ja ohutu töö tagamiseks peaks grilli kasutama tasasel pinnal. Vältige pehmet pinda, näiteks rohvaid või porist maastikku, sest põrlevad rattad võivad grilli raskuse tõttu maasse vajuda ja kinni jääda.
- **ETTEVAATUST!** Juurdepääsetavad osad võivad muutuda väga kuumaks. Hoidke väikelapsed eemal.
- Käsitsege grilli kaant ettevaatlikult, eriti kasutamise ajal. Ärge küünitage tulekolde või grillimispiinna kohale, kuna see võib muutuda väga kuumaks.
- Kasutaja ei tohi tootja või tootja esindaja poolt kaitsitud osi muuta.
- Pärast iga kasutamist tuleb gaasiballoon sulgeda.
- Kui grillil on rattad: kasutage 2 rattal pidurikangi, et vältida grilli liikumist.
- Kui tunnete gaasi lõhna, siis tehke järgnevat.
 1. Sulgege gaasiballooni ventiil.
 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 soovime laotada osad pehmele materjale või töötada pehmel pinnal. Asetage kõik osad tööalale, jälgides, et nende vahel oleks piisavalt ruumi, vältides nii osade kokkupuudet ja kokkupaneku ajal tekkida võivaid tarbetuid kriimustusi.

2.3 Tööriistad

Me ei soovita kokkupanemisel kasutada elektrilist kruvikeerajat. Rakendatud pöördmoment 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 kokkupanemisyhendit. Kahjustuste vältimiseks soovitakse kokkupanemisyhendis mõne etapi puhul, et toimingut peaks tegema 2 inimest. Seda tähistab järgmine kujutis:



Grill on nüüd kokku pandud ja esimene grillitegu võib alata!

Grilli ettevalmistamise lõpetamiseks on jäänud vaid mõned sammud:

1. Ühendage gaasivarustus. Vt jaotist 3.
2. Sisestage patareid (olenevalt mudelist). Vt jaotist 4.
3. Täitke veenõu veega. Vaadake jaotist 5.

Vaadake kõigi nende toimingute üksikasju allpool.

3 – GAASIGA ÜHENDAMINE JA KASUTAMINE

3.1 Gaasiballoon

See grill on kohandatud töötama 4,5–15 kg butaan-, propaan- või butaan-/propaan-gaasiballoonidega, millel on sobiv madalrõhuregulaator:

• Prantsusmaa, Belgia, Luksemburg, Ühendkuningriik, Iirimaa, Portugal, Hispaania, Itaalia, Kreeka ja Küpros, Šveits: butaan 28 mbar / propaan 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 / propaan 30 mbar.

• Poola: propaan 37 mbar.

Ühendage või asendage gaasiballoon alati hästiventileeritud kohas, mitte kunagi leegi, sädemete või soojusallika läheduses.

Gaasiballooni paigutamise ja kasutamise võimalus grilli all olevasse kárukambris sõltub ballooni kõrgusest. Lisateavet leiate kokkupanemisyhendist.

Balloonisetsiooni ventilatsioonivabades ei tohi mingil juhul olla mingeid takistusi.

3.2 Voolik

Grilli tuleks kasutada koos painduva voolikuga, mis sobib kasutamiseks butaan-, propaan- 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 sel viisil vahetada, kui seda nõuavad riiklikud eeskirjad või selle elutsükli 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 keermega gaasi sisselaske pistik. Olenevalt mudelist võib selle tarnida koos eelnevalt paigaldatud NF-rõngastatud kinnituse ja ihendiga.

Seetõttu 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 jaoites 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 kinnitamiseks. 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 sisselaskeühendusele ja M20x1,5 keermestatud mutter regulaatori väljundühendusele, järgides painduva voolikuga kaasasolevaid juhiseid.
- iv. Hoidke grilli sisselaskeühendust kindlalt mutrivõtmega ja keerake keermestatud mutter teise mutrivõtmega kinni või lahti.
- v. Hoidke regulaatori väljalaskeühendust kindlalt mutrivõtmega kinni.
- vi. Kontrollige seoses lekete, 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, Leedu, Läti ja Island:

grillil on ümmargune pistik. Seda tuleks kasutada koos painduva voolikuga, mis sobib kasutamiseks butaan- ja propaangasiga. Vooliku pikkus ei tohiks ületada 1,20 m.

Šveits:

Grilli tuleks kasutada painduvate torudega, mis sobivad kasutamiseks butaan- ja propaangasiga. Toru pikkus ei tohi ületada 1,50 meetrit. Torusid ei tohi tõmmata ega läbi torgata. Voolik tuleb välja vahetada siis, kui lõpeb sellele märgitud kõlblikkusaeg, kui seda nõutakse riiklike eeskirjadega või kui see on saanud kahjustada / praguline. Torusid ei tohi tõmmata ega läbi torgata. Ärge tõmmake ega väänake voolikut. Hoidke kuumadest osadest eemale.

Veenduge, et voolik on sobivas asendis: pole keerdus / kokku murtud. **Paindlik toruühendus:** Toru ühendamiseks grilli pistikuga pingutage toru mutter kindlalt, kuid ilma liigse jõuta, kasutades kahte kaasasolevat mutrivõtit:

- nr. 10 mutrivõtit pistiku pingutamiseks (Joonis 03)
- nr. 17 mutrivõtit, et pingutada toru mutrit (Joonis 03)
- Kontrollige seoses lekete, järgides jaotises 3.3 toodud juhiseid.

3.3 Gaasilekete kontrollimine

Tähtis: ärge kunagi kasutage gaasilekete kontrollimiseks lahtist leeki.

1. Tõtate väljas, eemal kõikidest sütteallikatest. 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 pihustuspeeldiselt 1 tassi vett ja 1 tassi vedelat nõudepesuvahendit ning loksutades segamiseks ettevaatlikult.
6. (Joonis 04) Kandke või pihustage lahust 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 leke on peatunud.
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 05) Pöörake juhtnupud asendisse OFF (Väljas) (O), seejärel sulgege käsiratast keerates gaasiballooni klapp.
3. Eemaldage regulaator ja kontrollige, kas tihendühendus on heas seisukorras.
4. Asendage tühi gaasiballon täis gaasiballoniga ja pange see oma kohale. Pange regulaator tagasi, vältides pinget voolikule.
5. Kontrollige seoses gaasi lekete.

4 – AKUD ELEKTROONILISEKS SÜÜTAMISEKS (oleneb mudelist)

4.1 Patarei nõuded

Kui teie grillil on elektrooniline süütaja, vajab see 1 x AA/LR6 leelispatreid.

Teie mugavuse huvides on komplekti lisatud aku.

Kui grilli ei kasutata pikemat aega, on tungival soovitatav aku grillist eemaldada ja hoiustada seda eraldi kuivas ja jahedas kohas.

4.2 Patarei asendamine

- Elektroonilise süütaja leiate tagumisel vasakpoolsel jalal (Joonis 07)
- Eemaldage plastkork
- Vahetage aku ja jälgige näidatud polaarust.
- Krivige kork tagasi
- Akude ringlusvõtu kohta lugege lõiku 4.3
- Mittelaetavaid akusid ei tohi laadida.

4.3 Patarei kõrvaldamine



See patareidil olev sümbol tähendab, et nende kasutusea lõppedes tuleb patareid seadmist välja võtta ja seejärel ringluse võtta või nõuetekohaselt kõrvaldada.

Patareid ei tohiks prügikasti visata, vaid viia vastavas kogumiskohta (taaskasutuskeskus jne). Pöörduge kohaliku omavalitsuse poole. Ärge visake patareid kunagi loodusesse. Ärge proovige põletada: teatud ainete (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) olemasolu kasutatud patareides võib olla keskkonnale ja inimeste tervisele ohtlik.

5 – GRILLI KASUTAMINE

5.1 Enne kasutamist

Meeldetuletus! Ärge kunagi kasutage grilli enne, kui juhised on hoolikalt läbi loetud ja neist aru saadud. Lisaks veenduge, et:

- puuduks gaasilekkeid;
- (Joonis 11) voolik ei puudutaks ühtegi osa, mis võib muutuda kuumaks;
- Kärus olevad ventilatsioonivad pole takistusi, eriti grilliraamis, kuhu on paigutatud gaasiballon.
- (Joonis 08) Rasvasahtel on sektsiooni õigesti sisestatud ja lõpuni välja lükatud.
- tulekolde korpusse eemaldatavad InstaClean®-osad oleks õigesti kokku pandud (vt jaotist 7 – Puhastamine ja hooldus);
- (Joonis 12) põleti ei oleks blokeeritud ega takistatud (nt ämblikuvõrgud).
- Samuti veenduge, et veekamber W (Joonis 09) oleks täidetud veega vastavalt näidatud miinimum- ja maksimumtasemele ning et see oleks oma korpusse sisestatud. See ei ole kohustuslik, kuid muudab puhastamist palju lihtsamaks. Sisestamine toimub ustega mudelitel eest ja esipaneeliga mudelitel paremalt poolt.
- Kuumade osade käsitsemisel on soovitatav kasutada kaitsekindaid.

5.2 Grilli esmakordne kasutamine

Esmakordsel kasutamisel soojendage grilli koos kõigi põletitega FULL FLOW asendis (🔥) (suletud kaanega) umbes 30 min, et kõrvaldada uute osade jääkkattest tulenevad lõhnad.

5.3 Grilli põhipõletite ja külgpõleti süütamine (oleneb mudelist)

Tagasipõlemise korral (süüde põleti korgi all) lülitage seade välja, laske sel jahtuda (umbes 5 min) ja seejärel taassüüdata seade uuesti. Kui tagasipõlemise probleem püsib, võtke ühendust kohaliku Campingaz®-i esindajaga.

- Avage gaasiballooni ventiil.
- Avage toiduvalmistamise kaas.
- Veenduge, et juhtnupud oleks asendis OFF (O).
- Külgpõletiga mudelitel korral võib külgpõletit töötada iseseisvalt või koos grillipõletitega. Enne külgpõletit süütamist veenduge, et selle kaitsekate oleks avatud (Joonis 13). Ärge kasutage pannit või potti, mis on väiksem kui 12 cm või suurem kui 24 cm.

Märkus! Grilli süütamise ajal ärge küünitage üle tulekolde!

NB! Külgpõletiga varustatud seadmel on elektrooniline süütamine.

Kui grillil on PIEZO süütaja

- Lükake ja keerake juhtnuppu vastupäeva, viies selle asendisse FULL FLOW (🔥) (Joonis 05).
- Vajutage kohe süütenuppu (🔥), kuni see klõpsatab.
- Kui põleti ei sütti pärast 4 või 5 katset, oodake 5 minutit ja korra seejärel toimingut.

Kui grillil on elektrooniline süütaja

- Lükake ja keerake juhtnuppu vastupäeva, viies selle asendisse FULL FLOW (🔥) (Joonis 05).
- Vajutage kohe süütenuppu (🔥). Peaksite kuulma klõpsatust, mis põhjustab põleti juures sädemepuhangu. Jätka süütenupu vajutamist mõne sekundi jooksul, kuni põleti süttib.
- Kui põleti ei sütti pärast 4 või 5 katset, oodake 5 minutit ja korra seejärel toimingut.
- Järgige samu juhiseid külgpõletit süütamiseks, keerates külgpõletit kõrval olevat juhtnuppu plussmärgi " + " suunas (Joonis 06) ja

vajutades juhtpaneelil olevat sama elektroonilise süütamise nuppu.

MÄRKUS! Kui põleti või külgpõleti süütamise ajal umbes 10 sekundi pärast ei sütti, oodake enne toimingu kordamist 5 minutit.

Kui põhipõleti esimene põleti süttib, on teise põleti süütamiseks kaks võimalust:

1. Korrae ülkirjeldatud süütamistoimingut.
2. Süüdake põleti, mis jääb juba süttinud põleti vasakule või paremale poolele, reguleerides selle juhtnupu asendisse FULL FLOW () ja võimaldades seeläbi ristsüütamist.

5.4 Käsitsi süütamine

Kui PIEZO või elektrooniline süütaja ei tööta, saate grilli süüdata käsitsi.

- Avage küpsetuskaas.
- Veenduge, et juhtnupud on väljalülitatud asendis OFF (O).
- (Joonis 10) Süüdake tikk ja tooge see grilliseadme tagaosa põleti poole.
- Lükake juhtnupp sisse ja pöörake seda vastupäeva, kuni see on täisvooluasendis ().

5.5 Grilli kustutamine

a. Peamised põletid

(Joonis 05) Pöörake juhtnupud asendisse OFF (Väljas) (O), seejärel sulgege käsiratast keerates gaasiballooni klapp.

b. Külgpõleti (oleneb mudelist)

(Joonis 06) Keerake külgpõleti nuppu suunas " O " väljalülitatud asendini OFF. Seejärel sulgege gaasiballooni ventiil, kui grilli peamisi põleteid enam ei kasutata.

6 – TOIDUVALMISTAMISKOGEMUS

Pärast grilli süütamist on aeg hakata grillima! On soovitatav grilli eelsoojendamine mõni minut, enne kui panete sellele toidu. Sarnaselt pannil või ahjus küpsetamisele aitab see saavutada sobiva grillimistemperatuuri, hoides ära toidu külgekleepumise ja tagades krõbeda pruuni ülemise kihi.

Campingaz® soovitatav kuumade osade käsitsemisel kanda alati kaitsekindaid.

6.1 Lõputud toiduvalmistamisvõimalused

Kas teadsite, et mõned toidud sobivad paremini erinevate grillimispiindade jaoks?

Restid sobivad paremini rasvase liha, näiteks vorstide ja lihaliõkude, samuti linnuliha naha grillimiseks. Kuna soojus kandub leegist otse toidule, kasutat restil toiduvalmistamine tavaliselt kõrgemat pinnatemperatuuri. Malm neelab ja intensivistab kuumust, kokkupuutepunkti pruunistades või põletades. Need on grillimärgid, mida me oma lihaliõkude ja vorstidel näha tahame. Edasi ei prae toitu oma rasvas.

Küpsetusplaadid sobivad soovitud paremini õrnemate grillitoidude jaoks, näiteks kala, mereannid, köögiviljad, 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 toitu ei puutu kokku leekide ega sõega, olles 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 kuumtõõldelud toidu hoidmiseks, ilma et sellele avalduks nii palju kuumust kui restile. See võimaldab aeglasemalt valmival toidul järele jõuda. Soojendusrestil saab kasutada ka täiendava grillimispiinnana, kui grilli kasutades kaudselt toiduvalmistamisel ahjuna, näiteks roogade nagu täidetud tomatite, ahjukartulite või saiakuklite jaoks.

Tänu kõigile grillil olevatele erinevatele küpsetuspindadele on võimalik valmistada lõpmatult hulgal erinevaid toite.

6.2 Laske oma grillimisloovusel pikaajalise toiduvalmistamise mitmekülgsega lennata

NB! See lõik kehtib ainult mudelite puhul, millel on eemaldatava keskmise kettaga malmist rest.

Veelgi mitmekülgsemaks kasutamiseks, mis ületab toiduvalmistamispindu, avastage Campingaz®-i Culinary Modular süsteem, vahetatavate toiduvalmistamislahenduste maailma!

Võtke lihtsalt välja malmist moodulrest sisemine rõngas ja sisestage üks erinevatest Campingaz®-i Culinary Modular süsteemi grillitarvikuteks. Alates pitsast, paellast ja isegi Wokist pakub Campingaz®-i Culinary Modular süsteem kõiki võimalusi, mida teie gurmee grillimissüda soovib.

6.3 Kaas avatud või peal? Otsene ja kaudne toiduvalmistamine

Suurepäraste prae valmistamise, Campingaz® Woki kasutamise või küpsetusplaadi küpsetamise puhul on kõige parem jätta grillikaas lahti. Seda tehes kandub soojus otseste 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 kuumade õhu vahel „kaude“ kontakti kaudu. Campingaz®-i kanagrillija, soojendusrestid ja rotisserie sobivad suurepäraselt kaudseks toiduvalmistamiseks, kuid lemmik-kasutusviis on tõenäoliselt grilli pitsa küpsetamine. Krõbedat ja täiuslikult küpsetatud grillipitsa valmistamiseks kasutage Campingaz®-i pitsakivi.

6.4 Tervislikum ja ohutum küpsetamine väiksema leegiga.

Liha või rasvase kala küpsetamine võivad tekkida leegid. Leekide vähendamiseks on küpsetusrestidel tahked osad, mis ei lase enamikul rasvast langeda väga kuumadele kohtadele, mis võivad põhjustada leeki.

Lisaks on rasvade eesenesliku süttimise vähendamiseks rasvaste toitude valmistamisel soovitatav:

- eemaldada toidust liigne rasv
- jätta kaas lahti
- kasutada väiksemat võimsust või isegi ühe või mitme põleti mõneks minutiks välja lülitada.

Samuti on soovitatav suletud kaanega küpsetamisel toidu valmimist regulaarselt jälgida, et vajadusel võimsust reguleerida.

7 – 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 juhistel abil püüame muuta grilli puhastamise võimalikult vaevatuks ning mugavaks: Grilli täiuslikus töökorras hoidmiseks on soovitatav seda regulaarselt puhastada (vähemalt pärast iga 4. või 5. kasutamist). Kui kasutate grilli veega, on soovitatav pärast iga kasutamist veel vahetada.

Kuidas jätkata

- Pärast grillimist oodake, kuni grill täielikult jahtub.
- Eemaldage rasvasahtel D (Joonis 08) ja veenõu W (Joonis 09). Puhastage neid käsna ja vähese seebiga või pange need nõudepesumasinasse.
- Kasutage roostevabast terasest grilliharja, et eemaldada restidelt ja küpsetusplaadilt ülejäänud mustus, ning pange need nõudepesumasinasse või laske neil seebiveega täidetud vannis või valge äädika ja vee homogeenises segus liguneda.
- Eemaldage InstaClean®-i elemendid (Joonis 14). Tänu InstaClean® Aqua-tehnoloogiale peaks osade vaevalt puhastamiseks piisama mitteabrsiivsest käsnast ja seebiveest.
- Loputage ja kuivatage.

Pange tähele, et abrasiivsed käsnad võivad teie grilli kahjustada.

7.1 Põleti

Kontrollige regulaarselt, et mustus või ämblikuvõrgud ei blokeeriks põleti avasid.

Puhastage põletit niiske (vees ja nõudepesuvahendis leotatud) käsnaga. Vajadusel kasutage niiske terasharja.

Enne põleti uuesti kasutamist veenduge, et kõik põletiavad ei oleks ummistunud ja oleksid kuivad. Vajadusel eemaldage põleti ummistus traatharja abil.

Vajadusel puhastage põletit õhu sisselaskevavid (Joonis 12) ja põleti avasid OP (Joonis 15).

MÄRKUS! Regulaarne puhastamine pikendab põleti kasutusiga ja hoiab ära enneaegse oksüdeerumise, mis võib tekkida keeduhappe jääkidest. Grillipõleti oksüdeerumine on siiski tavapärane.

8 – HOIUSTAMINE

- Pärast kasutamist sulgege gaasiballooni klapp käsiratast keerates.
- Kui hoiate grilli kinnises ruumis, ühendage gaasiballoon lahti ja hoidke ballooni väljas.
- Kui hoiate grilli õues, soovitab Campingaz® tungivalt 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 ääres. Grilli tuleks eelistatavalt hoida katte all, kaitstuna tuule eest. Kattega kaitstuna võib seda paar nädalat väljas hoida. Seda tuleb regulaarselt pesta ja tolmust puhastada, sest tolm sisaldab soolaosakesi, mis soodustavad korrosiooni.

9 – 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: Spaatiid, tangid jne	Kohandatud katted
Rotisserie	Harjad
Pitsakivi	Grilli puhastusvahendid
Wok (vt allpool olevat märkust)	Roostevaba 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 leiate käepidemelt.

Meie kogu tootevaliku nägemiseks ja lisateabe saamiseks minge meie kodulehele www.Campingaz.com

ADG (Campingaz®) soovitab, et selle gaasigrille tuleks süstemaatilisel 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.

10 – KESKKONNA KAITSMINE

Ärge unustage keskkonda! Grill sisaldab materjale, mida saab taaskasutada või ringlusse võtta. Kui soovite oma grilli ära 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 ära 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. Ärge visake neid materjale kunagi loodusesse. Ärge proovige põletada – teatud ohtlike ainete olemasolu elektri- ja elektroonikaseadmetes võib olla keskkonnale kahjulik ja avaldada potentsiaalset mõju inimeste tervisele.

11 – VEAOTSING

Probleemid	Tõenäolised põhjused / abinõud
Põleti ei sütti	• Gaasivarustuse puudumine. • Regulaator ei tööta. • Voolik, ventiil, põleti või põleti avad on blokeeritud.
Põleti „hüpleb“ või puhub end ise välja	• Kontrollige gaasivarustust. • Kontrollige vooliku ühendusi. • Võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
Püsivad ebakindlad leegid	• Uus gaasiballoon võib sisaldada õhku. Jätkake kasutamist ja probleem kaob. • Võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
Põleti pinnal olevad suured leegid	• Otsik on põletiga halvasti ühendatud. Reguleerige põletit. • Põleti on ummistunud (nt ämblikuvõrgud). Puhastage põletit. • Võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
Gaasipõleti leek on madal	• Gaasiballoon on peaaegu tühi. Asendage pudel ja probleem kaob. • Võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
Liigne rasvapõletus	• Grilli temperatuur on liiga kõrge: reguleerige leek väiksemaks. • Puhastage rasvakandikut.
Põletid süttivad tikutulega, kuid mitte PIEZO süütajaga	• Kahjustatud süütenupp, juhe või elektrood. Kontrollige süütejuhtme ühendusi. • Kontrollige elektroodi ja ühendusjuhtme seisukorda. • Võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
Tulekahju iga ühenduse korral	• Lekkiv ühendus. • Lülitage gaasivarustus viivitamatult välja. • Võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
Soojuse puudumine	• Ummistunud gaasipõleti või põleti. • Võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
Tulekahju juhtnupu taga	• Defektne kraaniseade. • Lülitage seade välja • Võtke ühendust müügijärgse teenindusega.
Tulekahju juhtpaneeli all	• Lülitage seade välja • Sulgege gaasiballoon. • Võtke ühendust müügijärgse teenindusega.

PIEZĪME: Ja vien nav citādi norādīts, sekojošie vispārīgie apzīmējumi šajā instrukciju rokasgrāmatā – “aparāts / ierīce / produkts / iekārta / piederums” – visi attiecas uz produktu “SELECT 3 & 4”.

Šis produkts ir paredzēts normālai privātai lietošanai, tas nav paredzēts komerciāliem mērķiem.

Paldies, ka izvēlējāties Campingaz® gāzes grilkrāsnī!

Šis produkts ir izstrādāts tā, lai jūs varētu izbaudīt labāko grilēšanas pieredzi.

Šī rokasgrāmata palīdzēs jums viegli sagatavot grilu ēdiena gatavošanai un sniegs noderīgu informāciju, lai jūs varētu sākt grilēt pēc iespējas labākos apstākļos.

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.
- Pirms lietošanas, lūdz, uzmanīgi izlasiet norādījumus.
- Izmantojiet to tikai ārpus telpām.
- Montējot grilu, ieteicams valkāt cimdus.
- Sai grilkrāsnij neizmantojiet citus degvielas avotus, izņemot sašķidrīnātu naftas gāzi.
- Nelietojiet regulējamu zemspiediena regulatoru. Izmantojiet tikai fiksētus regulatorus, kas atbilst attiecīgajiem Eiropas standartiem.
- Lai nodrošinātu jūsu grilkrāsns 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 grila tuvumā benzīnu un citus viegli uzliesmojošus šķidrumus 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.
- Nepārvirojiet grilu, kad tas ir aizdedzināts.
- Lai nodrošinātu pareizu un drošu darbību, grilu drīkst darbināt uz līdzenas virsmas. Izvairieties no mīkstas virsmas, piemēram, jāļāva vai dubļainas teritorijas, jo rīteņi grila svāra dēļ var iegrimt zemē un noblokēties.
- **UZMANĪBU!** Pieejamās detaļas var kļūt ļoti karstas. Turiet mazus bērnus atstatu.
- Uzmanīgi rīkojieties ar grila vāku, īpaši grila lietošanas laikā.
- Neliecieties pāri 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 sajūtat gāzes smaržu:
 1. Aizveriet gāzes balona vārstu.
 2. Nodzēsiet visas atklātās vietas.
 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/izsaņojot grilkrāsnī, uzmanieties, izmantojot griezēju vai naža asmeni, lai nesabojātu detaļas. Katru sastāvdaļu uzmanīgi ņemiet no kastes.

2.2. Darba vieta

Pārliecinieties, ka jums montāžai ir pietiekami plaša darba vieta. Lai nepieļautu skrāpējumus un bojājumus, izsaņojot 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, novēršot detaļu saskari un montāžas laikā neradot nevajadzīgas skrambas.

2.3. Instrumenti

Mēs neiesakām montāžai izmantot elektrisko skrūvgriezi. Pielietotais griezes moments varētu būt 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:



Grilkrāsns tagad ir samontēta un gaida pirmās grilēšanas sesijas sākumu kopā ar jums!

Atlikuši tikai daži soli, lai pabeigtu jūsu grila sagatavošanu:

1. Pievienojiet gāzes padevi. Skatiet 3. nodaļu.
 2. Ievietojiet baterijas (atkarībā no modeļa). Skatiet 4. nodaļu.
 3. Piepildiet ūdenim paredzēto nodaļījumu ar ūdeni. Skatiet 5. 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 līdž 15 kg butāna, propāna vai butāna/propāna baloniem ar atbilstošu zema spiediena regulatoru:

- **Francija, Beļģija, Luksemburga, Lielbritānija, Īrija, Portugāle, Spānija, Itālija, Grieķija, Kipra, Šveice:**
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 noņemiet balonu labi vēdināmā vietā, nekad to nedariet liemas, dzirksteļu vai siltuma avota klātbūtnē.

Gāzes balona novietošanas un izmantošanas iespēja ratīnu nodaļījuma zem grila ir atkarīga no balona augstuma. Papildinformāciju skatieties montāžas rokasgrāmatā.

Obligāti jānodrošina, lai balona nodaļījuma ventilācijas atveres nav aizsprostotas.

3.2. Šļūtene

Grilu jālieto ar elastīgu šļūteni, kas piemērota lietošanai ar butāna, propāna vai butāna/propāna gāzi. Vienmēr pārbaudiet, vai izmantotaj pareizo šļūteni ar pareizu garumu, kā tālāk norādīts jūsu reģionam. Šļūtene nekavējoties jānomaina, ja tā ir bojāta, saplaisājusi, ja to prasa nacionālie noteikumi vai tās dzīves cikla beigās. Nevelciet un neaudekuriet šļūteni. Turiet to nost no visām grila detaļām, kas sakarst (Att. 11). Pārbaudiet, vai elastīgā šļūtene izstiepjas normāli, nesavēršoties un neizstiepjas.

Francija:

Grilam ir gāzes iepļūdes savienojums ar G1/2 izmēra vītņi. Atkarībā no modeļa tā var būt iepriekš uzmontēta NF gredzenveida šļūtenes noslēdzošā daļa un blīve.

Tāpēc grilu var izmantot ar divu veidu elastīgām šļūtenēm:

- a. Elastīga šļūtene, kas paredzēta savienošanai ar gredzenotiem uzgaļiem gan grila, gan regulatora pusē, stingri nostiprināta ar uzvāzām (saskaņā ar standartu XP D 36-110). Ieteicamais šļūtenes garums ir 1,25 m, bet šļūtenes garums nedrīkst pārsniegt 1,50 m.

Lai izmantotu grilu ar elastīgo šļūteni XP D 36-110 (Att. 01):

- i. Bīdīt elastīgo šļūteni uz gredzenveida uzgaļa gan uz grila, gan regulatora līdz galam.
- ii. Pabīdīt uzvāzas aiz diviem pirmajiem izciļņiem uz uzgaļiem un pievelciet tos, līdz savilkšanas galva saplīkst.
- iii. Pārbaudiet, vai nav noplūdes, izpildot 3.3. sadaļā sniegtos norādījumus.

- b. Elastīga šļūtene (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 šļūtenes garums ir 1,25 m, bet šļūtenes garums nedrīkst pārsniegt 1,50 m.

Lai izmantotu grīlu ar elastīgo šļūteni XP D 36-112 vai NF D 36-112, G 1/2 un M 20x1,5 uzgriežņiem (Att. 02):

i. Atbrīvojiet un noņemiet NF gredzenveida uzgali, lai atbrīvotu G 1/2 iepīlūdes savienotāju.

ii. Noņemiet blīvēni.

iii. Pievelciet šļūtenes G 1/2 vītņoto uzgriežņi uz grīla iepīlūdes savienotāja un M20x1,5 vītņoto uzgriežņi uz regulatora izejas savienotāja, ievērojot elastīgās šļūtenes komplektācijā iekļautos norādījumus.

iv. Izmantojiet uzgriežņu atslēgu, lai stingri noturētu grīla iepīlūdes savienotāju un pievelciet vai atbrīvojiet vītņoto uzgriežņi ar citu uzgriežņu atslēgu.

v. Izmantojiet uzgriežņu atslēgu, lai stingri turētu regulatora izejas savienotāju.

vi. 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, Zviedrija, Dānija, Somija, Bulgārija, Turcija, Rumānija, Polija, Kipra, Malta, Igaunija, Lietuva, Latvija, Islande:

Grīlrāšns 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.

Šveice:

Barbekjū iekārta ir jāizmanto ar elastīgām caurulītēm, kas ir piemērotas lietošanai ar butāna un propāna gāzi. Caurulīšu garums nedrīkst pārsniegt 1,50 m.

Nevelciet un nepārduriet caurulītes. Tā jānomaina, ja ir bojāta vai saplaisājusi, ja to prasa valsts standarti vai ir bēdīgs tās kalpošanas laiks. Nevelciet un nepārduriet caurulītes. Nēļaujiet tai saskarties ar daļām, kuras sakarst. Pārbaudiet, vai šļūtene ir atbilstoši novietota, bez savīšanās vai vilkšanas.

Elastīgo caurulīšu savienojums: Lai savienotu caurulītes ar barbecue iekārtas savienotāju, cieši pievelciet caurulītes uzgriežņi, izmantojot divas komplektā esošās uzgriežņu atslēgas, taču nepielieciet pārāk lielu spēku:

- 10. izmēra uzgriežņu atslēga savienotāja pievilkšanai (Att. 03)
- 12. izmēra uzgriežņu atslēga uzgriežņa pievilkšanai uz caurulītes (Att. 03)
- Pārbaudiet, vai nav noplūdes, izpildot 3.3. sadaļā sniegtos norādījumus.

3.3. Gāzes noplūdes pārbaude

Svarīgi! Nekad nelietojiet atklātu liesmu, lai pārbaudītu gāzes noplūdi.

1. Strādājiet ārpus telpām, nost no visiem aizdegšanās avotiem. Nesmēķējiet.
 2. Pārīcinieties, ka vadības pogas atrodas pozīcijā "OFF" (O).
 3. Uzstādiet regulatoru uz gāzes balona saskaņā ar tā instrukciju.
 4. Pievienojiet šļūteni regulatoram un grīlam, kā aprakstīts 3.2. sadaļā.
 5. 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 virpuļojiet, lai sajauktu.
 6. (Att. 04) Uzklājiet vai izsmidziniet šķidrumu savienojumiem starp balonu/regulatoru/šļūteni/grīlu.
 7. Atveriet gāzes balona vārstu (vadības pogām jābūt noslēgtām: pozīcijā "OFF" (O)). Burbuļi gāzes noplūdes šķidrumā norāda, ka ir gāzes noplūde.
 8. Noplūdi var apturēt, pievelkot jebkuru šļūtenes savienojumu vai nomainot jebkuru bojātu sastāvdaļu. Grīlu nedrīkst lietot, kamēr noplūde nav novērsta.
 9. Aizveriet gāzes balona vārstu.
- Svarīgi!** Vismaz reizi gadā pārbaudiet noplūdes un katru reizi, kad tiek nomainīts gāzes balons.

3.4. Gāzes balona nomaīņa

1. Vienmēr strādājiet labi vēdināmā vietā, nekad to nedariet liesmas, dzirksteļu vai siltuma avota tuvumā.
2. (Att. 05) Atgriezt vadības pogas pozīcijā "OFF" (O), pēc tam aizveriet gāzes balona vārstu, pagriežot rokratu.
3. Noņemiet regulatoru un pārbaudiet, vai bīvēšanas savienojums ir labā stāvoklī.
4. Nomainiet tukšo gāzes balonu pret pilnu un novietojiet to vietā. Uzstādiet regulatoru atpakaļ, uzmanieties, lai šļūtene netiktu nospiesta.
5. Pārbaudiet, vai nav gāzes noplūdes.

4 - ELEKTRONISKAI AIZDEGŠANAI PAREDZĒTI AKUMULATORI (atkarībā no modeļa)

4.1. Akumulatora prasības

Ja Jūsu grīls ir aprīkots ar elektronisko aizdedzi, tam būs nepieciešama 1xAALR6 sāma baterija.

Jūsu ērtībai iepakojumā ir iekļauts atbilstošais akumulators.

Ja grīls netiek lietots ilgāku laiku, ir ļoti ieteicams tā akumulatoru izņemt un glabāt to atsevišķi sausā un vēsā vietā.

4.2. Akumulatora maiņa

- Atrodiet elektronisko degli uz aizmugurējās labās grīlrāšns kājas (Att. 07)
- Noskrūvējiet plastmasas vāciņu
- Nomainiet akumulatoru, ievērojot norādītās polaritātes.
- Pieskrūvējiet vāciņu atpakaļ
- Attiecībā uz akumulatora pārstrādi skat. 4.3. punktu.
- Neuzlādējamas baterijas atkārtoti uzlādēt nedrīkst.

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 izmest atkritumos, bet tās jānogādā savākšanas punktā (pārstrādes centrā u.c.). Sazinieties ar Jūsu vietējo pašvaldību. Nekad neizmetiet baterijas dabā. Nemēģiniet sadedzināt: notekūti vielu (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) klātbūtne lietotajās baterijās var būt bīstama videi un cilvēku veselībai.

5 – GRILA LIETOŠANA

5.1. Pirms lietošanas

Atgādinājums: pirms grīla lietošanas vienmēr rūpīgi izlasiet un izprotiet instrukcijas. Turklāt pārīcinieties, ka:

- Nav gāzes noplūdes.
- (Att. 11) Šļūtene nepieskaras nevienai detaļai, kas var sakarst.
- Ventilācijas atveres ratiņos nav aizsprostotas, jo īpaši grīla pamatdaļā, kurā atrodas gāzes balons.
- (Att. 08) Tautiem paredzēti atvilktni D ir pareizi ievietoti tā nodalījumā un iebīdīti tik dziļi, cik iespējams.
- Kurtuves korpusa noņemamās InstaClean® detaļas ir samontētas pareizi (skat. 7. sadaļu – Tīrīšanas un apkope).
- (Att. 12) Deglis nav aizsprostots vai aizsegts (piemēram, ar zimekļa tīklu).
- Tāpat pārīcinieties, ka ūdens nodalījums W (Att. 09) ir piepildīts ar ūdeni atbilstoši norādītajam minimālajam un maksimālajam līmenim un ir ievietots tā korpusā. Tas nav obligāti, bet ievērojami atvieglos tīrīšanu. Modeļiem ar durvīm ievietošana notiek no priekšpusē, bet modeļiem ar priekšējo paneli - no labās puses.
- Strādājot ar īpaši karstām daļām, ieteicams lietot aizsargcimdus.

5.2. Pirmo reizi izmantojot grīlu

Pirmo reizi lietojot, uzsildiet grīlrāšni ar visiem tās degļiem pilnās plūsmas (FULL FLOW) pozīcijā (☼) (ar aizvērtu vāku) apmēram 30 minūtes, lai novērstu smakas, kas rodas no jauno detaļu parklājuma atlikumiem.

5.3. Grīlrāšns galveno degļu un sānu degļa aizdedzināšana (atkarībā no modeļa)

Ja notiek atkārtota aizdedzināšanās (aizdedze zem degļa vāciņa), izslēdziet izstrādājumu, ļaujiet tam atdzist (apmēram piecas minūtes), pēc tam atkārtoti iededziniet ierīci. Ja atkārtotas aizdedzināšanās problēma joprojām pastāv, lūdz, sazinieties ar vietējo Campingaz® pārstāvi.

- Atveriet gāzes balona vārstu.
- Atveriet gatavošanas vāku.
- Pārīcinieties, ka vadības pogas atrodas pozīcijā "OFF" (O).
- Modeļiem ar sānu degli, sānu deglis var darboties neatkarīgi vai kopā ar grīlrāšns degļiem. Pirms sānu degļa aizdedzināšanas pārīcinieties, vai sānu degļa aizsargvāciņš ir atvērts (Att. 13). Nelietojiet pannu vai trauku, kas ir mazāks par 12 cm vai lielāks par 24 cm.

Piezīme. Aizdedzinot grīlrāšni, neliecieties pāri kurtuvei!

NB! Ierīcē, kas aprīkots ar sānu degli, ir elektroniskā aizdedzina.

Ja Jūsu grīlrāšns ir aprīkots ar pjezo aizdedzi:

- Nospiediet un pagrieziet vadības pogu pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam un pagrieziet to FULL FLOW pozīcijā (☼) (Att. 05).
- Nekavējoties nospiediet aizdedzes pogu (☼), līdz tā noklikšķ.

- Ja pēc 4 vai 5 mēģinājumiem deglis neaizdegas, pagaidiet 5 minūtes un pēc tam atkārtojiet darbību.

Ja jūsu grilkrāsns ir aprīkota ar elektronisko aizdedzi:

- Nospiediet un pagriežiet vadības pogu pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam un pagriežiet to FULL FLOW pozīcijā () (Att. 05).
- Nekavējoties nospiediet aizdedzes pogu (). Jums vajadzētu dzirdēt tikšošo skaņu, kas izraisa dzirksteļošanu pie degļa. Dažas sekundes turpiniet nospiegt aizdedzes pogu, līdz deglis ir aizdedzies.
- Ja pēc 4 vai 5 mēģinājumiem deglis neaizdegas, pagaidiet 5 minūtes un pēc tam atkārtojiet darbību.
- Lai aizdedzinātu sānu degli, veiciet tos pašus soļus, pagriežot vadības pogu blakus sānu deglim "+" virzienā (Att. 06) un nospiežot to pašu elektroniskās aizdedzes pogu, kas atrodas uz vadības paneļa.

PIEZĪME. Ja deglis vai sānu deglis neaizdegas pēc apmēram 10 sekundēm, pagaidiet 5 minūtes un pēc tam atkārtojiet darbību.

Kad galvenā degļa pirmās deglis ir aizdedzies, ir divi veidi, kā iedegt citu degli:

1. Atkārtotiet iepriekš aprakstīto aizdedzēšanas darbību.
2. Iedeziniet degli pa kreisi vai pa labi no jau aizdedzinātā degļa, noregulējot tā vadības pogu FULL FLOW stāvoklī (), tādējādi nodrošinot krustenisku aizdedzināšanu.

5.4. Manuālā aizdedze

Ja pjezo aizdedze vai elektroniskā aizdedze nedarbojas, jūs varat manuāli aizdedzināt savu grilu.

- Atveriet grilkrāsns vāku.
- Pārliecinieties, ka vadības poga ir pozīcijā "OFF" (O).
- (Att. 10) Aizdedziet sērkočīnu un no grila aizmugures pusēs tuviniet to deglim.
- Iespiediet vadības pogu un pagriežiet to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, līdz tā ir pilnās plūsmas pozīcijā ().

5.5. Grilkrāsns nodzēšana

a. Galvenie degļi

(Att. 05) Atgrieziet vadības pogas pozīcijā "OFF" (O), pēc tam aizveriet gāzes balona vārstu, pagriežot rīpas slēdzi.

b. Sānu deglis (atkarībā no modeļa)

(Att. 06) Pagriežiet sānu degļa pogu "O" līdz "OFF" pozīcijai. Pēc tam aizveriet gāzes balona vārstu, ja grila galvenie degļi vairs netiek izmantoti.

6 – ĒDIENA GATAVOŠANAS PIEREDZE

Kad esat iedezinājis savu grilkrāsns, ir pienācis laiks sākt grilēt! Laba prakse ir uzsildīt grilu dažas minūtes pirms sākat uz tā novietot ēdiena. Līdzīgi kā gatavojot pannā vai cepeškrāsnī, tas palīdz sasniegt atbilstošu grilēšanas temperatūru un novērst ēdiena pielpšanu, nodrošinot kraukšķīgu, brūnu garozu. Strādājot ar detaļām, kas var kļūt ļoti karstas, Campingaz® vienmēr iesaka valkāt aizsargcimdus.

6.1. Bezgalīgas gatavošanas iespējas

Vai zinājat, ka daži pārtikas produkti ir labāk piemēroti dažādām grilkrāsns grilēšanas virsmām?

Režģi ir labāk piemēroti taukainas gaļas, piemēram, desas un steika, kā arī mājputnu ādas grilēšanai. Tā kā siltums no liesmas pāriet tieši uz ēdiena, gatavošanas uz režģa, uz virsmas parasti tiek izmantota augstāka temperatūra. Čuguns absorbē un pastiprina siltumu, saskares vieta apbrīninoši var dedzinot. Šis ir grila zīmē, kuras mēs mīlam uz steika un desām. Turklāt ēdieni netiek cepts savos taukos. Savukārt pannas/grilplāksnes ir labāk piemēroti smalkākiem grilētiem ēdieniem, piemēram, zivīm, jūras veltnēm, dārzeņiem, augļiem vai kubiņos sagrieztiem ēdieniem. Pannas/grilplāksnes vienmērīgi pārnes siltumu no visas čuguna virsmas uz ēdiena, vienmērīgi gatavošanai un apbrīninošai. Liesmas nekad nepieskaras pārtikai, kas nozīmē arī to, ka pārtika nav pakļauta uzliesmojumiem vai pāroģlošanai, kas ir daudz veselīgāk. Varat arī izmantot savu pannu/grilplāksni, lai pagatavotu šķiņrus vai šķiņdras miklas ēdienus, piemēram, olas vai pankūkas.

Tā kā dažādu ēdienu pagatavošana prasa dažādu laiku, grilkrāsns ir aprīkota arī ar sildošo plauktu. Tas ir mazāks otrais režģis, kas novietots virs galvenā grila un galvenokārt tiek izmantots, lai uzturētu jau gatavu ēdiena karstu, nepakļaujot to tik daudz siltumam kā uz režģa. Tas ļauj lēnāk gatavojamiem ēdieniem panākt ātrāk gatavojamos. Sildīšanas plauktu var izmantot arī kā papildu grilēšanas virsmu, ja grilkrāsns izmanto kā krāsns netiešai ēdiena gatavošanai, piemēram, pildītiem tomātiem, ceptiem kartupeļiem vai maizei.

Pateicoties visām dažādajām grilkrāsns gatavošanas virsmām, ir iespējams pagatavot bezgalīgu skaitu dažādu ēdienu.

6.2. Atbrīvojiet savu grilēšanas radošumu ar ilgstošu gatavošanas daudzpusību

Piezīme. Šis punkts attiecas tikai uz čuguna grila modeļiem ar noņemamu centrālo disku.

Lai iegūtu vēl lielāku daudzpusību, kas sniedzas pāri gatavošanas virsmai, iepazīstiet Campingaz® kulinārijas moduļu gatavošanas risinājumu pasauli!

Vienkārši izņemiet čuguna moduļu režģa iekšējo gredzenu un ievietojiet vienu no dažādajiem Campingaz® kulinārijas moduļu grilkrāsns piederumiem. Sākot ar picu, paelju un pat wok, Campingaz® kulinārijas modulis piedāvā katru iespēju, kādu vēlas jūsu grilēšanas gardēža sirds.

6.3. Vāks ir atvērts vai aizvērts? Tieša un netieša ēdiena gatavošana

Lai pagatavotu perfektu steiku, izmantojot Campingaz® Wok vai gatavotu uz grilplāksnes, vislabāk ir atstāt grilkrāsns vāku atvērtu. To darot, siltums tiek pārnests "tieši" saskarē starp ēdiena un karsto režģi, pannu vai grilplāksni. Tomēr grilkrāsns var izmantot arī kā krāsns, kad vāks ir aizvērts. Šajā gadījumā siltums tiek pārnests ar "netiešu" kontaktu starp ēdiena un karsto gaisu, kas cirkulē vāka iekšpusē. Campingaz® vistas rosters, sildīšos plaukti vai grozāmais iesms ir ideāli piemēroti netiešai ēdiena gatavošanai, taču iecienītākais lietojums, iespējams, ir picas cepšana uz grilkrāsns. Izmantojiet Campingaz® picas akmeni, lai iegūtu kraukšķīgu un lielisku uz grilkrāsns ceptu picu.

6.4. Veselīgāka un drošāka gatavošana ar mazāku liesmu.

Gatavojot gaļu vai treknas zivis, var rasties uzliesmojumi.

Lai samazinātu uzliesmojumu, gatavošanas režģiem ir cietas daļas, lai lielākā daļa tauku nenokristu uz ļoti karstām vietām, kas varētu izraisīt uzliesmojumus.

Turklāt, lai pēc iespējas samazinātu tauku spontānu aizdedzēšanos, gatavojot treknus ēdienus, ieteicams:

- noņemt liekos taukus no pārtikas;
- atstāt vāku atvērtu;
- izmantot samazinātas plūsmas stāvokli vai pat izslēgt vienu vai vairākus degļus uz dažām minūtēm.

Tāpat, gatavojot ēdiena ar aizvērtu vāku, ieteicams regulāri uzraudzīt gatavošanu, lai vajadzības gadījumā pielāgotu plūsmu.

7 – TĪRĪŠANA UN AKPOKE

Mums patīk grilēt, taču tīrīšana vienmēr ir mokoša. Tomēr tas ir ļoti svarīgs posms katrā grilēšanas sesijā. Regulāra tīrīšana atvieglo Campingaz® grila uzturību 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.
- Izņemiet tauku atvilktni D (Att. 08) un ūdenim paredzēto nodalījumu W (Att. 09). Notīriet tos ar sūkli un ziepēm vai ievietojiet trauku mazgājamajā mašīnā.
- Ar nerūsējošā tērauda BBQ suku notīriet liekos netīrumus no gatavošanas režģa un pannas un ievietojiet tos trauku mazgāšanas mašīnā vai iemērciet tos ziepjuūdens vannā vai viendabīgā baltā etiķa un ūdens maisījumā.
- Noņemiet InstaClean® elementus (Att. 14). Pateicoties InstaClean® ūdens tehnoloģijai, detaļas bez piepūles var notīrīt ar neabrazīvu sūkli un ziepjuūdeni.
- Noskalojiet un nosusiniet.

Nemiet vērā, ka abrazīvie sūkļi var sabojāt jūsu grilu.

7.1. Deglis

Regulāri pārbaudiet, vai degļa atveres neaizsedz netīrumi vai zirnekļa 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 tieplu suku.

Ja nepieciešams, notīriet degļa gaisa ielūdes atveres (Att. 12) un

degļa atveres OP (Att. 15).
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.

8 – 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 šā vide: īpaša piesardzība jāpievērš grilkrāsni, ja to lieto jūras tuvumā. Bārbekļu vēlamus glabāt zem pārsega, sargājot no vēja. To var uzglabāt arī dažas nedēļas, ja tas ir noseigts ar pārsegu. Tas ir regulāri jātīra un jānoslauka putekļi, jo putekļi satur sāls daļiņas, kas veicina koroziju.

9 – PIEDERUMI

Lai palīdzētu jums maksimāli izmantot savu grilēšanas pieredzi, Campingaz® ir izstrādājis daudzus piederumus iecienītāko ēdienu gatavošanai uz grila, 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
Pīcas akmens	Grilkrāsns tīrīšanas līdzekļi
Wok panna (skat. piezīmi turpmāk)	Nerūsējoša 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 klāstu un saņemtu vairāk informācijas, lūdzu, 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.

10 – VIDES AIZSARDZĪBA

Neaizmirstiet par vidi! Jūsu grilā ir materiāli, kurus var atgūt vai pārstrādāt. Ja vēlaties atbrīvoties no savas grilkrāsns, nododiet šos materiālus atkritumu savākšanas dienestam savā kopienā un sašķīrojiet 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 klātbūtne elektriskās un elektroniskās iekārtās var būt kaitīga videi un potenciāli ietekmēt cilvēku veselību.

11 – TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

Problēmas	Iespējamie cēloņi / novēršanas līdzekļi
Deglis neaizdegas	- Gāzes padeves nepietiekamība. - Regulators nedarbojas. - Šūtene, vārsts, deglis vai degļa atveres ir bloķētas.
Deglis "plaukšķ" vai nopūš pats sevi	- Pārbaudiet gāzes padevi. - Pārbaudiet šūtenes pievienojumus. - Sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
Sprēgā nepastāvīgas liesmas	- Jaunā balonā var būt gaiss. Turpiniet lietot, un problēma izzudīs. - Sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
Lielas liesmas uz degļa virsmas	- Sprausla ir slikti savienota ar degli. Noregulējiet degli. - Deglis ir aizsērējis (piemēram, zirnēkļu tīkli). Iztīriet degli. - Sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
Liesma ir zemu uz sprauslas	- Balons ir gandrīz tukšs. Mainiet balonu, un problēma izzudīs. - Sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
Pārmērīga tauku uzliesmošana	- Grila temperatūra ir pārāk augsta: samaziniet liesmu. - Notīriet tauku pilienu paplāti.
Degļi iedegas ar sērskociņu, bet ne ar "PJEZO" aizdedzi	- Bojāta aizdedzes poga, vads vai elektrods. Pārbaudiet aizdedzes kabeļa savienojumus. - Pārbaudiet elektroda un savienošanas vadu stāvokli. - Sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
Uguns jebkurā savienojumā	- Noplūde savienojuma vietā. - Nekavējoties izslēdziet gāzes padevi. - Sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
Karstuma trūkums	- Aizsērējusi strūkļa vai deglis. - Sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
Uguns aiz vadības pogas	- Bojāta krāna ierīce. - Izslēdziet ierīci. - Sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.
Uguns zem vadības paneļa	- Izslēdziet ierīci. - Aizveriet gāzes balonu. - Sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.

PASTABA. Nebent nurodyta kitaip, visi šie bendrieji terminai "prietaisas / įrengimas / gaminys / įranga / priemonė" šioje naudojimo instrukcijoje reiškia gaminį "SELECT 3 & 4".

Šis produktas skirtas įprastam asmeniniam naudojimui ir netinka komerciniams tikslams.

Dėkojame už „Campingaz“ dujinės kepsninės įsigijimą!

Šis gaminys sukurtas tam, kad užtikrintų geriausią keptimo patirtį.

Ši instrukcija padės lengvai paruošti kepsninę gaminimui ir jor pateikta naudingos informacijos, kad būtų keptama kiek įmanoma geresnėmis sąlygomis.

1 – SVARBUS PRANEŠIMAS

Šioje instrukcijoje vaizduojama kepsninę 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.
- Prieš naudojant atidžiai perskaityti instrukcijas.
- Naudoti tik lauke.
- Surenkant kepsninę rekomenduojama mūvėti pirštines.
- Šiai kepsnei nenaudoti jokių kitų kuro šaltinių, išskyrus suskystintą naftos dujas (SND).
- Nenaudoti reguliuojamo žemo slėgio regulatoriaus. Naudoti tik fiksuotos reguliatorius, atitinkančius susijusius standartus.
- Siekiant užtikrinti saugų kepsninės naudojimą, niekada negalima naudoti plokščių-keptuvų, kurios visiškai uždegia keptimo 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 skysčių arba garų.
- Bent 60 cm spinduliu aplink kepsninę neturi būti jokių degių medžiagų.
- Naudojant šią kepsninę, ji turi būti atokiau nuo degių medžiagų.
- Veikiantis kepsninės negalima palikti be priežiūros.
- Uždegtos kepsninės negalima judinti.
- Siekiant užtikrinti tinkamą ir saugų veikimą, kepsninę reikia naudoti ant lygaus paviršiaus. Vengti minkšto paviršiaus, pavyzdžiui, žolės arba dumblinio grunto, kadangi ratukai gali įsmegti 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 dalių, kurias apsaugojo gamintojas arba gamintojo atstovas.
- Po kiekvieno naudojimo reikia užsukti dujų balioną.
- Jei yra ratukai: naudoti 2 ant ratukų pateikiamas stabdžių svirtis, kad kepsninė negalėtų pajudėti.
- Užduodus dujas:
 1. Užsukti dujų baliono vožtuvą.
 2. Užgesinti visas atviras liepsnas.
 3. Atidaryti dangtį.
 4. Jei kvapas vis dar jaučiamas, žr. skyrių „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 kepsninę 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, neleisti 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“ 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 keptimui!

Norint naudoti kepsninę, reikia užbaigti tik kelis veiksmus:

1. Prijungti dujų tiekimą. Žr. 3 skyrių.
 2. Įdėti baterijas (priklausomai nuo modelio). Žr. 4 skyrių.
 3. Pripildykite vandens skyrių vandeniu. Žr. 5 skyrių.
- 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, Šveicarija:**
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. Būtina, kad cilindro skyriaus ventiliacijos angos nebūtų užkimštos.

3.2 Žarna

Kepsninę reikia naudoti su lanksčia žarna, tinkančia naudoti su butano, propano arba butano / propano dujomis. Visada reikia naudoti tinkamą ir tinkamo ilgio žarną laikantis konkrečiam regionui skirtų nurodymų. Žarną visada reikia pakeisti, jei ji pažeista, įtrūkusi, jei to reikalaujama pagal nacionalinius teisės aktus arba pasibaigus eksploataavimo trukmei. Netraukti arba neapdruti žarnos. Laikyti atokiau nuo kitų kepsninės dalių, kurios įkaista (11 pav.). Patikrinti, ar lanksti žarna normaliai išsitiesia jos nesukant arba netraukiant.

Prancūzija:

Grilis turi G1/2 srieginę dujų įleidimo jungtį. Priklausomai nuo modelių, jis gali būti tiekiamas su iš anksto sumontuotu NF žiediniu galiniu antgaliu ir sandarikliu.

Todėl kepsninę galima naudoti su dviem lanksčių žarnų tipais:

- a. Lanksčia žarna, skirta prijungti prie kepsninės ir reguliatoriaus žiedinių galinių dalių, 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 lanksčia žarna XP D 36-110 (01 pav.):
 - i. Lanksčią 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 veržiamo galvutė nulūš.
 - iii. Laikantis 3.3 skyriuje pateiktų instrukcijų, patikrinti, ar nėra nuotėkio.

- b. Lanksčia 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 lanksčia 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 sandariklį.
- iii. Priveržti G 1/2 srieginę veržlę, esančią ant žarnos, prie kepsninės įleidimo jungties, o M20x1,5 srieginę veržlę prie regulatoriaus išėjimo jungties laikantis su lankščia žarna pateiktų instrukcijų.
- iv. Kepsninės įleidimo jungtį reikia tvirtai laikyti veržliarakčiu, o kitu veržliarakčiu priveržti arba atlaisvinti srieginę veržlę.
- v. Regulatoriaus išėjimo jungtį reikia tvirtai laikyti veržliarakčiu.
- vi. Laikantis 3.3 skyriuje pateiktų instrukcijų, patikrinti, ar nėra nuotėkių.

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:

Kepsninėje yra žiedinė jungtis. Ją reikia naudoti su lankščia žarna, tinkančia naudoti su butano ir propano dujomis. Žarnos ilgis neturi viršyti 1,20 m.

Šveicarija:

Kepsninę reikia naudoti su lankščiais vamzdeliais, tinkančiais naudoti su butano ir propano dujomis. Vamzdelių ilgis turi būti ne didesnis kaip 1,50 metro.

Netraukite ir nepradurkite vamzdžių. Ją reikia pakeisti, kai ji yra pažeista ar įtrūkusi ir kai to reikalaujama pagal nacionalinius standartus ar atsižvelgiant į jos galiojimo pabaigos datą. Netraukite ir nepradurkite vamzdžių. Laikykite ją atokiau nuo įkaitusių dalių. Patikrinkite, ar žarna yra tinkamoje padėtyje, jos nesukdami ir netraukdami.

Lankščių vamzdelių prijungimas: Norėdami prijungti vamzdelį prie kepsninės jungties, tvirtai, tačiau ne pernelyg didelę jėgą priveržkite vamzdelio veržlę naudodami du pateiktus veržliarakčius:

- 10 dydžio veržliarakį, skirtą jungčiai priveržti (03 pav.)
- 17 dydžio veržliarakį, skirtą veržlei ant vamzdelio priveržti (03 pav.)
- Laikantis 3.3 skyriuje pateiktų instrukcijų, patikrinti, ar nėra nuotėkių.

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 taip pat galima pasidaryti patiems – 1 puodelį vandens ir 1 puodelį skysto indų ploviklio pilni į purškimo buteliuką ir švelniai sukiojant sumaišyti.
 6. (04 pav.) Tirpalu purškite 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. Kepsninės 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. Būtiną visada dirbti gerai vėdinamoje vietoje ir niekada nedirbti šalia liepsnų, kibirkščių arba šilumos šaltinių.
2. (05 pav.) Valdymo rankenėlės turi būti padėtyje „OFF“ (O), tuomet sukanč 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 - ELEKTRONINIO UŽDEGIKLIO BATERIJOS (priklausomai nuo modelio)

4.1 Reikalavimai baterijai

Jei kepsninėje yra elektroninio uždegimo galimybė, jai reikės 1xAA/LR6 šarminės baterijos.

Jūsų patogumui atitinkama baterija įtraukta į komplektą. Jei kepsninė nenaudojama ilgesnį laiką, rekomenduojama išimti iš kepsninės bateriją ir laikyti atskirai sausose ir vėsioje vietoje.

4.2 Baterijų keitimas

- Raskite elektroninį uždegiklį ant galinės dešinės kojos (07 pav.)
- Atsukite plastikinį dangtelį
- Pakeiskite bateriją, laikydamiesi nurodyto poliškumo.
- Užsukite dangtelį atgal į vietą
- Apie baterijų perdirbimą skaitykite 4.3 skirsnyje
- Neįkraunamų baterijų negalima įkrauti.

4.3 Baterijų šalinimas



Šis ant baterijų nurodytas simbolis reiškia, kad neveikiančias baterijas reikia išimti iš įrenginio ir surūšiuoti arba tinkamai pašalinti.

Baterijų negalima mesti į šiukšlių dėžę, jas reikia atnešti į surinkimo vietą (perdirbimo centrą ir pan.). Iškilius klausimų, reikia kreiptis į vietos savivaldybės instituciją. Baterijų niekada negalima išmesti gamtoje. Nebandyti deginti: tam tikros panaudotų baterijų medžiagos (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) gali būti pavojingos aplinkai ir žmonių sveikatai.

5 – KEPSNINĖS NAUDOJIMAS

5.1 Prieš naudojimą

Priminimas. Prieš naudojant kepsninę būtina visada atidžiai perskaityti ir suprasti instrukcijas. Be to, reikia užtikrinti, kad:

- Nėra dujų nuotėkių.
- (11 pav.) Žarna neličia kitų, galinčių įkaišti komponentų.
- Ventiliacijos angos vežimelyje nėra užkimštos, ypač grilio korpusė, kuriame laikomas dujų balionas.
- (08 pav.) Tepalų šaltinis D tinkamai įdėtas į jam skirtą vietą ir įstumtas iki galo.
- Išimamos kūryklos korpuso „InstaClean®“ dalys tinkamai surinktos (žr. 7 skyrį – Valymas ir techninė priežiūra).
- (12 pav.) Degiklio niekas neblokuoja arba neužstoja (pvz., voratinklį).
- Taip pat įsitikinkite, kad vandens indas W (09 pav.) pripildytas vandens pagal nurodytą minimalų ir maksimalų lygį ir kad jis įdėtas į korpusą. Tai nėra būtina, tačiau padės lengviau išvalyti įrenginį. Modeliuose su durėmis jis dedamas per priekį, o modeliuose su priekine plokšte – dešinėje.
- Dirbant su ypač karštomis dalimis rekomenduojama mūvėti apsaugines pirštines.

5.2 Kepsninės 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.

5.3 Kepsninės pagrindinių degiklių ir šoninio degiklio uždegimas (priklausomai nuo modelio)

Užsidedimo po degiklio dangtelių atveju produktą reikia išjungti, leisti jam atvėsti (maždaug penkis minutes), tuomet vėl uždegti prietaisą. Jei problema išlieka, reikia kreiptis į vietinį „Campingaz®“ atstovą.

- 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 keptuvės arba puodo, mažesnio nei 12 cm arba didesnio nei 24 cm.

Pastaba. Negalima lenktis virš kūryklos uždegant kepsninę!

Pastaba. Prietaisai su šoniniu degikliu uždegami elektroniniu būdu.

Jei kepsninėje yra pjeco uždegimas:

- Paspausti ir pasukti valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę ir nustatyti ją padėtyje FULL FLOW () (05 pav.).
- Paspausti uždegimo mygtuką (), kol jis spragtelės.
- Jei degiklis neužsidega po 4 arba 5 bandymų, reikia palaukti 5 minutes ir kartoti operaciją.

Jei kepsninėje yra elektroninis uždegimas:

- Paspausti ir pasukti valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę ir nustatyti ją padėtyje FULL FLOW () (05 pav.).
- Paspausti uždegimo mygtuką (). Turėtų girdėtis tikslėjimo 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.
- Atliktie tuos pačius veiksmus, kad uždegtumėte šoninį degiklį: pasukite valdymo rankenėlę, esančią prie šoninio degiklio, kryptimi

" + " (06 pav.) ir paspauskite tą patį elektroninio uždegimo mygtuką, esantį valdymo skydelyje.

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 uždegto degiklio, nustatant valdymo rankenėlę į padėtį FULL FLOW (), taip bus įjungtas kryžminis uždegimas.

5.4 Rankinis uždegimas

Jei pjezo arba elektroninis uždegimas neveikia, kepsninę galima uždegti rankiniu būdu.

- Atidarykite keptimo dangtį.
- Įsitikinkite, kad valdymo rankenėlės yra padėtyje „OFF“ (O).
- (10 pav.) Uždekite degtuką ir nuneškite jį nuo kepsninės galinės dalies link degiklio.
- Paspauskite valdymo rankenėlę ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę, kol ji bus viso srauto padėtyje ().

5.5 Kepsninės gesinimas

a. Pagrindiniai degikliai

(05 pav.) Valdymo rankenėlės nustatyti išjungimo padėtyje „OFF“ (O), tuomet užsukti dujų baliono vožtuvą.

b. Šoninis degiklis (priklausomai nuo modelio)

(06 pav.) Sukite šoninio degiklio rankenėlę kryptimi " O " iki padėties OFF. Tada uždegti dujų baliono vožtuvą, jei kepsninės pagrindiniai degikliai nebenaudojami.

6 – GAMINIMO PATIRTIS

Kai kepsninė uždegta, metas pradėti kepti! Prieš dedant maistą ant kepsninės geriausia ją palikti kaisti kelias minutes. Kaip ir keptant keptuvėje arba orkaitėje, tai padeda pasiekti tinkamą keptimo temperatūrą ir neleidžia maistui prilipti bei užtikrina jo trauksmą ir apskrūdimą.

„Campingaz®“ visada rekomenduojama mūvėti apsaugines pirštines liečiant komponentus, kurie gali būti labai įkaitę.

6.1 Neribotos gaminimo galimybės

Žinoma, kad įvairūs kepsninės keptimo paviršiai tinka tam tikriems maisto produktams.

Ant grotelių geriausia kepti riebią mėsą, pavyzdžiui, dešreles ir kepsnius bei paukštienos odelę. Šiluma perduodama tiesiai iš liepsnos maistui, todėl gaminant ant grotelių paviršius paprastai labiau įkaista. Ketūs sugeria ir sustiprina karštį, todėl prisilietęs maistas paruduoja arba apskrūnda. Tai mėgsta kiekvienas kepsnių ir dešrelių mylėtojas. Be to, maistas nekepa savo paties riebaluose.

Keptuvės / plokštės labiau tinka glėžnesiems maisto produktams kepti, pavyzdžiui, žuviai, jūros gėrybėms, daržovėms, vaisiams arba kubeliais supjaustytiems maisto produktams. Keptuvės / plokštės tolygiai perduoda karštį nuo ketaus paviršiaus maisto produktams, todėl jie tolygiai iškepa ir paruduoja. Liepsnos niekada neličia maisto, o tai reiškia, kad maistas apsaugotas nuo užsidegimo ar pajuodavimo. Taip pat keptuvės / plokštės galima naudoti skystiems arba tirstiems maisto produktams kepti, pavyzdžiui, kiaušiniams arba blynams.

Kadangi visi maisto produktai skirtingai kepa, kepsninėje taip pat yra šilumą palaikančios grotelės. Tai mažesnės antrosios grotelės, kurios įrengtos virš pagrindinių grotelių ir iš esmės naudojamos tam, kad iškeptas maistas išliktų karštas. Tokie būdai galima ramiai kepti lėčiau keptąjį maistą. Šilumą palaikančias grotėles taip pat galima naudoti kaip papildomą keptimo paviršių, kai kepsninę naudojama kaip orkaitę keptimui netiesioginėje kaitroje, pavyzdžiui, įdarytiems pomidorams, iškeptoms bulvėms arba duonai.

Skirtingi kepsninės keptimo paviršiai leidžia gaminti įvairius receptus.

6.2 Ilgesnio keptimo galimybės padės atskleisti kūrybingumą

Svarbu: Ši dalis taikoma tik modeliams su ketaus grotelėmis su nuimamu centriniu disku.

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, paelijas ir net kiniškoje keptuvėje gaminamus patiekalus.

6.3 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 grotėles, 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 keptuvės, šilumą palaikančios grotelės arba keptimo ieišmai puikiai tinka keptimui netiesioginėje kaitroje, tačiau šis būdas itin mėgstamas picai kepti. Naudojant „Campingaz®“ picos keptimo akmenį, pica bus traški ir tobulai iškepta.

6.4 Sveikesnis ir saugesnis gaminimas su mažiau užsiliepsnojimu.

Keptant mėsą arba riebią žuvį gali padidėti liepsna.

Siekiant to išvengti keptimo grotelėse įrengtas specialus nuvarvėjimo indas, todėl didžioji dalis riebalų nepatenka ant itin karštų zonų, kur nuvarvėję riebalai padidina liepsną.

Be to, siekiant kuo labiau sumažinti tikimybę, kad dėl nuvarvėjusių riebalų liepsna staiga padidės, keptant riebius maisto produktus rekomenduojame:

- pašalinti keptamų produktų riebalų perteklių;
- keptant neuždengti kepsninės dangčių;
- kepti ant mažesnės liepsnos arba netgi kelioms minutėms išjungti vieną ar kelis degiklius.

Jeigu keptave uždegtų kepsninę dangčių, reguliariai tikrinkite, ar nereikia reguliuoti temperatūros.

7 – VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Kepti smagu, tačiau valymas visada yra kančia. Tačiau tai labai svarbi kiekvieno keptimo 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 patogus.

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.
- Išimkite tepalų stalčių D (08 pav.) ir vandens skyrių W (09 pav.). Išvalykite juos kempine ir muilu arba įdėkite į indaplovę.
- Nerūdijančiojo plieno kepsninės šepetį nuo keptimo grotelių ir keptuvių reikia pašalinti nešvarumus. Po to jas galima dėti į indaplovę arba įmerkti į muiluoto vandens arba baltos acto ir vandens mišinio vonelę.
- Tuomet reikia išimti „InstaClean®“ elementus (14 pav.). Dėl „InstaClean® Aqua“ technologijos dalims nuvalyti turėtų pakakti nebraižančios kempinės ir muiluoto vandens.
- Nuplauti ir išdžiovinti.

Pastaba – braižančios kempinės gali pažeisti kepsninę.

7.1 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.

8 – 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. Kepsninę geriau laikyti po stogu ir užuovėjoje. Turint specialų uždangalą, keletą savaizių kepsninę galima laikyti lauke. Ją reikia reguliariai valyti, nes dulkėse yra druskos dalelių, kurios sukelia koroziją.

9 – 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	Šepečiai
Picos kepimo akmuo	Kepsninės valymo priemonės
Kiniška keptuvė (žr. pastabą žemiau)	Nerūdijančiojo 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®“) neprisiima jokios atsakomybės už žalą arba gedimus, kuriuos lėmė naudojami priedai ir (arba) atsarginės dalys, pagaminti kitų prekės ženklų.

10 – 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 sistemą 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 sistemą reikia atiduoti į atliekų utilizavimo centrą arba atliekų surinkimo vietą. Iškilus klausimų ar turint abejonių, 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.



11 – GEDIMŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS

Problemos	Galimos priežastys / sprendimo būdai
Degiklis neužsidega	• Trūksta dujų. • Neveikia reguliatorius. • Žarna, vožtuvas, degiklis arba degiklio angos užblokuotos.
Degiklis užgęsta	• Patikrinti dujų tiekimą. • Patikrinti žarnos jungtis. • Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.
Liepsna nėra stabili	• Naujame balione gali būti oro. Problema išnyks naudojant toliau. • Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.
Didelė liepsna ant degiklio paviršiaus	• Purkštukas blogai prijungtas prie degiklio. Sureguliuoti degiklį. • Degiklis užblokuotas (pvz., voratinkliai). Nuvalyti degiklį. • Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.
Liepsna silpna	• Balionas beveik tuščias. Pakeisti balioną. Problema išnyks naudojant toliau. • Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.
Riebalų pertekliaus užsiliepsnojimas	• Kepsninės temperatūra per aukšta: sumažinti liepsną. • Išvalyti riebalų surinkimo padėklą.
Degikliai uždegami degtuku, tačiau ne pjezo degikliu	• 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	• Nuotėkis jungtyje. • Nedelsiant išjungti dujų tiekimą. • Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.
Nepakankamas karštis	• Užsikimšęs purkštukas arba degiklis. • Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.
Gaisras už valdymo rankenėlės	• Sugedęs čiaupas. • Išjungti prietaisą. • Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.
Gaisras po valdymo skydeliu	• Išjungti prietaisą. • Užsukti dujų balioną. • Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά, οι ακόλουθοι γενικοί όροι «συσκευή / μονάδα / προϊόν / εξοπλισμός / μηχανήμα» που εμφανίζονται στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης, αναφέρονται στο προϊόν “SELECT 3 & 4”.

Το προϊόν αυτό είναι σχεδιασμένο για κανονική ιδιωτική χρήση και δεν προορίζεται για εμπορικούς σκοπούς.

Ευχαριστούμε που επιλέξατε το μπάρμπεκιου αερίου της Campingaz®!

Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για να εγγυηθεί τη μέγιστη απόλαυσή σας στην καλύτερη εμπειρία ψησίματος.

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.

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 αποφύγετε την πρόκληση ζημιών στο μπάρμπεκιου σας:

- Μην τροποποιείτε τη σχάρα. Οποιαδήποτε τροποποίηση της σχάρας μπορεί να είναι επικίνδυνη.
- 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 μπάρμπεκιου.
- Μην χρησιμοποιείτε προσαρμοζόμενο ρυθμιστή χαμηλής πίεσης. Χρησιμοποιείτε μόνο σταθερούς ρυθμιστές που συμμορφώνονται με τα ευρωπαϊκά πρότυπα.
- Για να διασφαλίσετε την ασφαλή λειτουργία του μπάρμπεκιού σας, μην χρησιμοποιείτε ποτέ πλάκες ψησίματος που να καλύπτουν το 100% της επιφάνειας μαγειρέματός σας.
- Καθαρίζετε τακτικά τα εξαρτήματα στη βάση της εστίας για να αποφεύγετε τον κίνδυνο αναφώτρωσης 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 ακτίνα 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 διασφαλίσετε τη σωστή και ασφαλή λειτουργία, η σχάρα πρέπει να λειτουργεί πάνω σε επίπεδη επιφάνεια. Αποφύγετε μαλακές επιφάνειες όπως το γρασίδι ή το λασπωμένο έδαφος, καθώς οι περισσότεροι 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 καπάκι της σχάρας σας προσεκτικά, ειδικά κατά τη χρήση. Μην γνέριτε 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 διαβείτε τροχίσκους: χρησιμοποιήστε τους 2 μοχλούς φρένων στους τροχούς για να αποτρέψετε την κίνηση της σχάρας.
- Αν μυρίσετε αέριο:
 1. Κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου.
 2. Εξουδετερώστε κάθε γυμνή φλόγα.
 3. Αναίτιζε το καπάκι.
 4. Αν ο σμήλ 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 μπάρμπεκιου, συνιστάται προσοχή κατά τη χρήση κοφτή ή λεπίδας μαχαιριού, για να αποφύγετε τη ζημία στα εξαρτήματα.

Βγάτε 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, προτείνεται 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 ανάμεσά τους, αποτρέποντας την επαφή των εξαρτημάτων και την πρόκληση περιττών γρατσουνιών κατά τη διάρκεια της συναρμολόγησης.

2.3 Εργαλεία

Δεν συνιστούμε τη χρήση ηλεκτρικού κατασβιδιού για τη συναρμολόγηση. Η ροπή που εφαρμόζεται μπορεί να απογυμνώσει το μέταλλο. Συνιστάται η χρήση κατασβιδιού χειρός. Ελέγξτε προσεκτικά ότι το μοντέλο που χρησιμοποιείται ταιριάζει κατάλληλα στην κεφαλή της βίδας, για να αποφευχθεί η ζημία 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, ορίσαμε από τα βήματα στο εγχειρίδιο συναρμολόγησης συνιστούν τον χειρισμό των εξαρτημάτων από 2 άτομα. Αυτό υποδεικνύεται από το ακόλουθο εικονόγραμμα:



Το μπάρμπεκιου έχει πλέον συναρμολογηθεί και είναι έτοιμο να ξεκινήσει μαζί σας το πρώτο του ψήσιμα!

Απομένουν μόνο μερικά βήματα για να ολοκληρώσετε την προετοιμασία της σχάρας σας:

1. Συνδέστε την παροχή αερίου. Βλ. κεφάλαιο 3.
2. Εισάγετε τις μπαταρίες (ανάλογα με το μοντέλο). Βλ. κεφάλαιο 4.
3. Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό. Βλ. κεφάλαιο 5.

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, προπανίου ή βουτανίου/προπανίου 4,5 έως 15 kg, με τον κατάλληλο ρυθμιστή χαμηλής πίεσης:

- **Γαλλία, Βέλγιο, Λουξεμβούργο, Ηνωμένο Βασίλειο, Ιρλανδία, Πορτογαλία, Ισπανία, Ιταλία, Ελλάδα, Κύπρος, Ελβετία:**
βουτάνιο 28 mbar/προπάνιο 37 mbar.
- **Ολλανδία, Τσεχική Δημοκρατία, Σλοβακία, Ουγγαρία, Σλοβενία, Νορβηγία, Σουηδία, Δανία, Φινλανδία, Βουλγαρία, Τουρκία, Ρουμανία, Κροατία, Μάλτα, Εσθονία, Λιθουανία, Λετονία, Ισλανδία:**
βουτάνιο 30 mbar/προπάνιο 30 mbar.
- **Πολωνία:**
προπάνιο 37 mbar.

Η σύνδεση ή η αντικατάσταση της φιάλης να γίνεται πάντα σε έναν καλά αεριζόμενο χώρο, ποτέ στην παρουσία φλόγας, σπινθήρα ή τριμμένης θερμότητας.

Η δυνατότητα τοποθέτησης και χρήσης της φιάλης αερίου εντός του διαμερίσματος κατοικίας κάτω από το γκρίλ, θα εξαρτηθεί από το ύψος της φιάλης. Για περισσότερες λεπτομέρειες ανατρέξτε στο εγχειρίδιο συναρμολόγησης.

Είναι σημαντικό τα ανοίγματα εξαερισμού του χώρου της φιάλης να μη φράσσονται.

3.2 Σωλήνας

Η σχάρα πρέπει να χρησιμοποιείται με εύκαμπτο σωλήνα, κατάλληλο για χρήση με αέριο βουτάνιο, προπάνιο ή βουτάνιο/προπάνιο. 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 ζημία ή έχει σπάσει, όπως απαιτείται από τους εθνικούς κανονισμούς ή στο τέλος του κύκλου ζωής του. Μην τραβάτε ή τρυπάτε 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 ψησταριά διαθέτει κοχλιωτό ρακόρ εισόδου αερίου G1/2. Ανάλογα με το μοντέλο, ενδέχεται να παρέχεται με προτοποθετημένο αυλακωτό

συνδυαστικό NF και παρέμβυσμα.

Συνεπώς, η ψησταριά μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δύο τύπους εύκαμπτων σωλήνων:

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 εύκαμπτο σωλήνα XP D 36-110 (Εικ. 01):

- Σύρετε τον εύκαμπτο σωλήνα στη δακτυλιοειδή απόληξη στη σχάρα και τον ρυθμιστή, για όσο εκτείνεται το μήκος του.
- Κυλίστε τους σφικτήρες πίσω από τις δύο πρώτες κορυφές στις απολήξεις και σφίξτε τους μέχρι η κεφαλή σύσφιξης να σπάζει.
- 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 εύκαμπτο 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 περικόχλιο με σπείρωμα G 1/2 στον εύκαμπτο 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 εύκαμπτο σωλήνα.
- Χρησιμοποιήστε ένα κλειδί για να συσφραγίσετε 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 πάμπριμπερ είναι εξοπλισμένο με κυκλικό σύνδεσμο. Η σχάρα πρέπει να χρησιμοποιείται με εύκαμπτο σωλήνα, κατάλληλο για χρήση με αέριο βουτάνιο και προπάνιο. Το μήκος του σωλήνα δεν πρέπει να ξεπερνά τα 1,20 m.

ΕΛΒΕΤΙΑ:

Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείται με έναν ποιοτικό εύκαμπτο σωλήνα, που προορίζεται για χρήση με βουτάνιο και προπάνιο. Το μήκος του δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 1,50 m.

Θα πρέπει να τον αντικαταστήσετε εάν υποστεί βλάβη, εάν έχει ρωγμές, όταν απαιτείται από τις συνθήκες στην εκάστοτε χώρα ή σύμφωνα με την ισχύ του. Κρατάτε τον μακριά από τμήματα που θα μπορούσαν να θερμανθούν. Ελέγξτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας ζετυλιγεται κανονικά, χωρίς συστολή ή τράβηγμα.

Σύνδεση του εύκαμπτου σωλήνα: για τη σύνδεση του σωλήνα στο συνδυαστικό της συσκευής, σφίξτε το περικόχλιο του σωλήνα σφιχτά, αλλά όχι υπερβολικά με 2 κατάλληλα κλειδιά:

- κλειδί 10 για τη στερέωση του συνδυαστικού (Εικ. 03)
- κλειδί 17 για το βίδωμα του περικόχλιου του σωλήνα (Εικ. 03)
- Ελέγξτε για διαρροές, σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα 3.3.

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 κουμπιά ελέγχου της στη θέση «OFF» (Ο).
- Τοποθετήστε τον ρυθμιστή στη φιάλη αερίου σύμφωνα με τις οδηγίες του.
- Συνδέστε τον εύκαμπτο 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 υγρό πιάτων σε ένα μπουκάλι ψεκασμού και περιστρέψτε απαλά για την ανάμειξη.
- (Εικ. 04) Απλώστε τη ψεκαστή στο διάλυμα στις συνδέσεις μεταξύ φιάλης/ρυθμιστή/εύκαμπτου σωλήνα/σχάρας.
- Ανοίξτε τη βαλβίδα φιάλης αερίου (τα κουμπιά ελέγχου πρέπει να παραμείνουν κλειστά): Θέση «OFF» (Ο). Οι φυσαλίδες στο διάλυμα εντοπισμού διαρροών αερίου υποδεικνύουν ότι υπάρχει διαρροή αερίου.

8. 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.

9. Κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης 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 πηγής φλόγας, σπινθήρα ή θερμότητας.
- (Εικ. 05) Επαναφέρτε τα κουμπιά ελέγχου στη θέση «OFF» (Ο) και, στη συνέχεια, κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου περιστρέφοντας τη στρόφιγγα.
- 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. Επαναπροσαρμόστε τον ρυθμιστή και φροντίστε να μην εφαρμόζετε ένταση στον σωλήνα.
- Ελέγξτε για διαρροές αερίου.

4 - ΜΠΑΤΑΡΙΕΣ ΓΙΑ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ (ανάλογα με το μοντέλο)

4.1 Προδιαγραφές μπαταρίας

Αν η σχάρα σας είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρονική ανάφλεξη, απαιτούνται αλκαλικές μπαταρίες 1xAA/LR6.

Για τη διευκόλυνσή σας, η κατάλληλη μπαταρία παρέχεται στη συσκευασία.

Αν η ψησταριά δεν θα χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστάται ιδιαίτερα η αφαίρεση της μπαταρίας από την ψησταριά και η αποθήκευσή της ξεχωριστά σε ξηρό και δροσερό μέρος.

4.2 Αντικατάσταση της μπαταρίας

- Εντοπίστε την ηλεκτρονική ανάφλεξη στο πίσω δεξί πόδι (Εικ. 07)
- Ξεβιδώστε το πλαστικό καπάκι
- Αντικαταστήστε την μπαταρία, ακολουθώντας την κατεύθυνση των πόλων όπως υποδεικνύεται.
- Βιδώστε το καπάκι πάλι στη θέση του
- Ανατρέξτε στην παράγραφο 4.3 για την ανακύκλωση της μπαταρίας
- Οι μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες δεν πρέπει να επαναφορτιζονται.

4.3 Απόρριψη μπαταρίας



Το σύμβολο που αναγράφεται στις μπαταρίες σημαίνει ότι στο τέλος της ζωής τους, οι μπαταρίες πρέπει να αφαιρεθούν από τη μονάδα και στη συνέχεια 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 προσπαθείτε να τις αποσφραγίσετε: η παρουσία ορισμένων ουσιών (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) σε χρησιμοποιημένες μπαταρίες μπορεί να είναι επικίνδυνη για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

5 - ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ

5.1 Πριν από τη χρήση

Υπενθύμιση: 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 ανοιγμένα εξαρτήματα εντός του τράλεϊ δεν είναι φραγμένα, ιδιαίτερα στο πλαίσιο της ψησταριάς όπου φυλάσσεται η φιάλη αερίου.
- (Εικ. 08) Το συρτάρι συλλογής λίπους D έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του και το έχει στρώσει μέσα μέχρι το τέρμα.
- Τα αφαιρούμενα μέρη InstaClean® του περιβλήματος της εστίας έχουν συναρμολογηθεί σωστά (βλ. Ενότητα 7 - Καθαρισμός και συντήρηση).
- (Εικ. 12) Ο καυστήρας δεν είναι μπλοκαρισμένος ή δεν εμποδίζεται (π.χ. από ιστούς αράχνης).
- Βεβαιωθείτε, επίσης, ότι ο περιέκτης νερού W (Εικ. 09) είναι γεμάτος με νερό σύμφωνα με το υποδεικνυόμενο ελάχιστο και μέγιστο επίπεδο και ότι έχει εισαχθεί στη θέση. Αυτό δεν είναι υποχρεωτικό αλλά θα διευκολύνει πολύ τον καθαρισμό. Μπορείτε να εισαγάγετε τον περιέκτη από το μπροστινό μέρος στα μοντέλα με πόρτες και από τη δεξιά πλευρά στα μοντέλα με μπροστινό πάνελ.
- Συνιστάται η χρήση προστατευτικών γαντιών όταν χειρίζεστε ιδιαίτερα ζεστά εξαρτήματα.

5.2 Χρησιμοποιώντας τη σχάρα για πρώτη φορά

Όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά, ζεσταίνετε το μπάρμπεκιου με όλους τους καυστήρες στη θέση ΠΛΗΡΗΣ ΡΟΗ () (με το καπάκι κλειστό), για περίπου 30 λεπτά για να εξαλειφете τυχόν οσμές που προκύπτουν από ενδοχόμενα υπολείμματα επιστρώσεων στα νέα μέρη.

5.3 Ο φωτισμός των κύριων καυστήρων μπάρμπεκιου και του πλευρικού καυστήρα (ανάλογα με το μοντέλο)

Σε περίπτωση επιστροφής της φωτιάς (ανάφλεξη κάτω από το καπάκι του καυστήρα) απενεργοποιήστε το προϊόν, αφήστε το να κρυώσει (περίπου πέντε λεπτά) και στη συνέχεια ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Εάν το πρόβλημα της επιστροφής της φωτιάς παραμένει, επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο της Campingaz®.

- Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου.
- Ανοίξτε το καπάκι μαγειρέματος.
- Βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά ελέγχου είναι στη θέση «OFF» (Ο).
- Για μοντέλα με πλευρικό καυστήρα, ο πλευρικός καυστήρας μπορεί να λειτουργεί ανεξάρτητα ή σε συνδυασμό με τους καυστήρες του μπάρμπεκιου. Πριν ανάψετε τον πλευρικό καυστήρα, βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό κάλυμμα του πλευρικού καυστήρα είναι ανοιχτό (Εικ. 13). Μην χρησιμοποιείτε τηγνή ή κασαρόλα μικρότερα από 12 cm ή μεγαλύτερα από 24 cm.

Σημείωση: Μην γέρνετε πάνω από την εστία, ενώ ανάβετε το μπάρμπεκιου!

Σημείωση: οι συσκευές που διαθέτουν πλευρικό καυστήρα παρέχονται με ηλεκτρονική ανάφλεξη.

Εάν το μπάρμπεκιου σας είναι εξοπλισμένο με πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη:

- Πατήστε και περιστρέψτε το κουμπί ελέγχου αριστερόστροφα και γυρίστε το στη θέση ΠΛΗΡΗΣ ΡΟΗ () (Εικ. 05).
- Πατήστε αμέσως το κουμπί ανάφλεξης () έως ότου κάνει κλικ.
- Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά από 4 ή 5 προσπάθειες, περιμένετε 5 λεπτά και μετά επαναλάβετε τη διαδικασία.

Εάν το μπάρμπεκιου σας είναι εξοπλισμένο με πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη:

- Πατήστε και περιστρέψτε το κουμπί ελέγχου αριστερόστροφα και γυρίστε το στη θέση ΠΛΗΡΗΣ ΡΟΗ () (Εικ. 05).
- Πατήστε αμέσως το κουμπί ανάφλεξης (). Θα ακούσετε έναν ήχο ελαφριού χτύπου που προκαλεί την έκρηξη σπινθήρων στον καυστήρα. Συνεχίστε να πατάτε το κουμπί 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 τον διακόπτη ελέγχου δίπλα στον πλευρικό καυστήρα προς την κατεύθυνση " + " (Εικ. 06) και πιέζοντας το ίδιο κουμπί ηλεκτρονικής ανάφλεξης που βρίσκεται στον πίνακα ελέγχου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ο καυστήρας ή ο πλευρικός καυστήρας δεν ανάβουν 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 ένας άλλος καυστήρας:

1. Για να ανάψετε, επαναλάβετε τη διαδικασία που περιγράφεται παραπάνω
2. Ανάψτε τον καυστήρα στα αριστερά ή δεξιά ή από την αφηγόμενη καυστήρα ρυθμίζοντας το κουμπί ελέγχου στη θέση ΠΛΗΡΗΣ ΡΟΗ (), επιτρέποντας έτσι να ανάψει σιωπηλά.

5.4 Χειροκίνητη ανάφλεξη

Εάν η πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη ή η ηλεκτρονική ανάφλεξη δεν λειτουργεί, μπορείτε να ανάψετε χειροκίνητα τη σχάρα σας.

- Ανοίξτε το καπάκι μαγειρέματος.
- Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές ρύθμισης είναι στην θέση "OFF" (Ο).
- (Fig. 10)Ανάψτε το στήρι και στη συνέχεια, πλησιάζετε το στο πίσω μέρος της σχάρας του μπάρμπεκιου προς τον καυστήρα.
- πιέστε και γυρίστε το κουμπί ρύθμισης κατά την αντίστροφη φορά περιστροφής των δεικτών ενός ρολογιού, μέχρι τη θέση πλήρους παροχής ().

5.5 Σβήσιμο του μπάρμπεκιου

α. Κύριοι καυστήρες

(Εικ. 05) Επιστρέψτε τα κουμπιά ελέγχου στη θέση «OFF» (Ο) και μετά κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου περιστρέφοντας τη στρόφιγγα.

β. Πλευρικός καυστήρας (ανάλογα με το μοντέλο)

(Εικ. 06) Γυρίστε τον διακόπτη του πλευρικού καυστήρα προς την κατεύθυνση " Ο " μέχρι τη θέση OFF. Έπειτα κλείστε τη στρόφιγγα της φιάλης αερίου αν οι κύριοι καυστήρες της ψησταριάς δεν χρησιμοποιούνται πλέον.

6 - ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μόλις ανάψετε το μπάρμπεκιού σας, έχει έρθει η ώρα του ψησίματος! Μία καλή πρακτική είναι να τοποθετείτε τη σχάρα σας για μερικά λεπτά πριν ξεκινήσετε να τοποθετείτε πάνω φαγητό. Όπως όταν μαγειρεύετε σε τηγνή ή φούρνο, βοηθάει να φτάσετε την κατάλληλη θερμοκρασία ψησίματος και εμποδίζει το φαί να κολλήσει, ενώ εγγυάται μια τραγανή, χρυσαφένια κρούστα.

Όταν χειρίζεστε εξαρτήματα που μπορεί να ζεσταθούν πολύ, η Campingaz® συνιστά να φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια.

6.1 Ατελείωτες δυνατότητες μαγειρέματος

Γνωρίζετε ότι οραμένα τρόφιμα είναι καλύτερο να μαγειρεύονται σε διαφορετικές επιφάνειες ψησίματος μπάρμπεκιου; Τα πλέγματα είναι κατάλληλα ιδιαίτερα για το ψήσιμο λιπαρών κρεάτων στη σχάρα, όπως τα λουκάνικα και οι μπριζόλες, καθώς και για το δέγμα των πουλερικών. Καθώς η θερμότητα μεταφέρεται απευθείας από τη φλόγα στο φαγητό, το μαγείρεμα σε σχάρα χρησιμοποιεί γενικά υψηλότερες θερμοκρασίες στην επιφάνεια. Ο χυτοσίδηρος απορροφά και εντείνει τη θερμότητα, το ρόδισμα και το κώσιμο στο σημείο επαφής. Αυτά είναι τα σημάδια ενός καλού ψησίματος που αγαπάμε στις μπριζόλες και τα λουκάνικα μας. Επιπλέον, το φαγητό δεν τηγνίζεται 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 ψιλοκομμένα τρόφιμα. Οι πλάκες μεταφέρουν θερμότητα σταθερά από ολόκληρη την επιφάνεια του χυτοσιδήρου 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 φλέγεται ούτε και απανθρακοποιείται. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τις πλάκες για να μαγειρέψετε φαγητό σε πιο υγρή μορφή, όπως αυγά 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 ψησίματος όταν χρησιμοποιείτε το μπάρμπεκιου σαν φούρνο για πιο έμμεσο μαγείρεμα, 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.

6.2 Απελευθερώστε τη δημιουργικότητά σας στη σχάρα με ευελιξία μαγειρέματος που διαρκεί

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η παρούσα παράγραφος ισχύει μόνο για μοντέλα με σχάρα από χυτοσίδηρο με αφαιρούμενο κεντρικό δίσκο.

Για ακόμα μεγαλύτερη ευελιξία που ξεπερνά τις επιφάνειες μαγειρέματος, εξεργνήστε τον κόσμο των εναλλακτικών λύσεων μαγειρέματος Campingaz® Culinary Modular!

Απλά αφαιρέστε τον εσωτερικό δακτύλιο του αρθρωτού πλέγματος χυτοσιδήρου και τοποθετήστε ένα από τα διάφορα αζεσουάρ μπάρμπεκιου Campingaz® Culinary Modular. Από την πίστα, την πλάτη ή ακόμα και το γούκι, τα Campingaz® Culinary Modulares κάνουν πραγματικότητα ό,τι λαχταρά η καρδιά σας σε ένα γκουρμέ μπάρμπεκιου.

6.3 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® Chicken Roaster, τα ράφια διατήρησης θερμότητας ή η σουβλά 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.

6.4 Πιο υγιεινό και ασφαλές μαγείρεμα με λιγότερες ανεπιθύμητες φλόγες

Κατά το ψήσιμο λιπαρών κρεάτων ή ψαριών μπορεί να παρατηρηθεί ανύψωση των φλογών.

Για να μειώσετε την ανύψωση των φλογών, οι σχάρες ψησίματος διαθέτουν συμπαγή τμήματα που εμποδίζουν το μεγαλύτερο μέρος του λίπους να πέφτει σε ιδιαίτερα θερμά σημεία, γεγονός που θα προκαλούσε ανύψωση των φλογών.

Επίσης, για να μειώσετε, στον βαθμό που είναι εφικτό, την ανάφλεξη των λιπών, όταν ψήνετε λιπαρές τροφές, συνιστάται:

- να αφαιρείτε τα περιττά λίπη από τα τρόφιμα
- να αφήνετε το καπάκι ανοιχτό
- να χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση αργής ροής, δηλ. να σβήνετε έναν ή περισσότερους καυστήρες για μερικά λεπτά.

Συνιστάται, επίσης, να ψήσιμο με κλειστό καπάκι, να παρακολουθείτε τακτικά το ψήσιμο για να ρυθμίζετε τη ροή εάν χρειάζεται.

7 - 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 ακλόνητες 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 ψησίματος.
- Αφαιρέστε το σωράρι συλλογής λίπους D (Εικ. 08) και το δοχείο νερού W (Εικ. 09). Καθαρίστε τα με σφουγγάρι και λίγο σαπούνι ή τοποθετήστε τα στο πλυντήριο πιάτων.
- 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.

7.1 Καυστήρας

Ελέγχετε τακτικά ότι δεν υπάρχουν ακαθαρσίες ή ιστού αράχνης που να εμποδίζουν να ανοίγουν τα καυστήρα.

Καθαρίστε τον καυστήρα χρησιμοποιώντας ένα νωπό σφουγγάρι (εμποτισμένο με νερό και σαπούνι πιάτων). Αν χρειάζεται, χρησιμοποιήστε μια νωπή συμπαγέβουρσα.

Πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τον καυστήρα, βεβαιωθείτε ότι όλα τα ανοίγματα του καυστήρα δεν εμποδίζονται και είναι στεγνά. Εάν είναι απαραίτητο, ελευθερώστε τον καυστήρα χρησιμοποιώντας μια συμπαγέβουρσα.

Αν είναι απαραίτητο, καθαρίστε τις εισόδους αέρα του καυστήρα (Εικ. 12) και τα ανοίγματα του καυστήρα (Εικ. 15).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο τακτικός καθαρισμός παρατείνει τη διάρκεια ζωής του καυστήρα και αποτρέπει την πρόωγη οξείδωση που μπορεί να προκύψει από το μαγείρεμα υπολειμμάτων οξέος. Ωστόσο, η οξείδωση του καυστήρα της σχάρας είναι φυσιολογική.

8 - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου μετά τη χρήση περιστρέφοντας τη σφρόγγα.
- 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 τη χρήση του κατάλληλου καλύμματος για την προστασία της σχάρας σας από τα καιρικά φαινόμενα και τις ακαθαρσίες κατά την αποθήκευση.
- Όταν δεν χρησιμοποιείται η σχάρα για μεγάλο χρονικό διάστημα,

σας συνιστούμε να αποθηκεύετε το μπάρμπεκιου σε ένα στεγνό, προστατευμένο μέρος (π.χ. σε ένα γκαράζ).

- Περιβάλλον ευνοϊκό για τη διάβρωση: Ιδιαίτερη προσοχή συνιστάται αν το μπάρμπεκιου χρησιμοποιείται δίπλα στη θάλασσα. Συνιστάται να προστατεύετε το μπάρμπεκιου από τον άνεμο. Μπορεί να αποθηκευτεί σε εξωτερικό χώρο για μερικές εβδομάδες εάν προστατεύεται από κάλυμμα. Πρέπει να καθαρίζεται και να ξεσκονίζεται τακτικά, διότι η σκόνη περιέχει αλατούχα σωματίδια που ενυοούν τη διάβρωση.

9 - 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 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
Σουβλά	Βούρτσες
Πλάκα πίτσας	Καθαριστικά BBQ
Γουόκ	Καθαριστικά για ανοξείδωτο χάλυβα
Ρηχή κασαρόλα παγιγας	
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 επισήμασμένες 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 ζημία ή δυσλειτουργία λόγω της χρήσης αξεσουάρ ή/και ανταλλακτικών από άλλες επωνυμίες.

10 - ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Μην ξεχνάτε το περιβάλλον! Η σχάρα σας περιέχει υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν ή να ανακατασκευαστούν. 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 αποτεφρώσετε. 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.

11 - ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες αντιμετώπιση
Ο καυστήρας δεν ανάβει	• 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	• Ελέγξτε ότι υπάρχει αέριο. • Ελέγξτε τη σύνδεση του σωλήνα. • Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Ασταθείς, αδύναμες φλόγες	• 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	• Το ακροφύσιο εκτόξευσης συνδέθηκε ακατάλληλα στον καυστήρα. Ρυθμίστε τον καυστήρα. • Ο καυστήρας είναι βουλωμένος (π.χ. ιστίο αράχνης). Καθαρίστε τον καυστήρα. • Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Χαμηλή φλόγα στον εγχυτήρα	• Η φιάλη είναι σχεδόν άδεια. Αλλάξτε τη φιάλη και το πρόβλημα θα αποκατασταθεί. • Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Υπερβολική ανάφλεξη του λίπους	• Η θερμοκρασία της σχάρας είναι πολύ υψηλή: Χαμηλώστε την φλόγα. • Καθαρίστε τον δίσκο συλλογής του λίπους.
Οι καυστήρες ανάβουν με σπρίτο αλλά όχι με τον πιεζοηλεκτρικό αναφλέκτη	• Κουμπί, καλώδιο ή ηλεκτροδίο ελαττωματικά. Ελέγξτε τις συνδέσεις του καλωδίου αναφλέκτη. • Ελέγξτε την κατάσταση του ηλεκτροδίου και του καλωδίου σύνδεσης. • Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Φλόγα σε οποιοδήποτε ρακόρ	• Μη στεγανοποιημένο ρακόρ. • Κλείστε αμέσως την παροχή αερίου. • Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Ανεπαρκής θερμότητα	• Βουλωμένο ακροφύσιο ή καυστήρας. • Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Φλόγα πίσω από το κουμπί ρύθμισης	• Ελαττωματική στρόφιγγα. • Σταματήστε τη συσκευή. • Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.
Φλόγα κάτω από τον πίνακα ελέγχου	• Σταματήστε τη συσκευή. • Κλείστε τη φιάλη αερίου. • Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.

DIKKAT: Başka türlü belirtilmediği takdirde, bu kılavuzda “araç / ünite / ürün / ekipman / cihaz” şeklinde geçen jenerik terimlerin hepsi “SELECT 3 & 4” adlı üründen bahsetmektedir.

Bu ürün normal kişisel kullanım için dizayn edilmiştir, ticari amaçlı kullanıma uygun değildir.

Campingaz® gazlı mangalı seçtiğiniz için teşekkür ederiz!

Bu ürün en iyi mangal deneyiminin keyfini çıkarmanızı sağlamak üzere tasarlanmıştır.

Bu kılavuz mangalı kolayca pişirmeye hazırlamanıza yardımcı olacak ve size mümkün olan en iyi koşullarda mangal yapmaya başlamanız için yararlı bilgiler sağlayacaktır.

1 - ÖNEMLİ DUYURU

Bu kılavuzda gösterilen mangal sizinkinden farklı görünüyorsa olabilir. Sadece gösterim amaçlıdır.

Mangalınızı güvenli kullanmak ve hasar görmesini önlemek için bu talimatlara dikkatle uyun.

- Mangalı tadil etmeyin. Mangalın herhangi bir şekilde tadil edilmesi tehlikeli olabilir.
- Lütfen kullanmadan önce talimatları dikkatle okuyun.
- Sadece dışarıda kullanın.
- Mangalı 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 ızgara plakaları kullanmayın.
- Fazla yağ kalıntıların 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 durumdayken mangalınızı gözetimsiz halde bırakmayın.
- Yanarken mangalı hareket ettirmeyin.
- Uygun ve güvenli bir kullanım sağlamak için mangal düzgün bir yüzeyde kullanılmalıdır. Öneden tekerlekler mangalın ağırlığı nedeni ile zemine batabileceği ve bloke olabileceği için çim ve çamurlu alanlar gibi yumuşak yüzeylerden kaçının.
- **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 kullanımdan 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 kaçağının kontrolü” bölümüne bakın veya derhal yer perakende ürün satıcınıza başvurun.

2 - MONTAJ

2.1 Paketin açılması

Mangalı açarken/paketini açarken lütfen parçaların hasar görmesini önlemek için kesici veya bıçak kullanırken dikkat edin. Her bileşeni kutudan dikkatle çıkarın.

2.2 Çalışma alanı

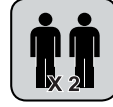
Montaj için yeterince büyük bir çalışma alanınız olduğundan emin olun. Mangalın paketini açarken çizik ve hasarları önlemek amacıyla yumuşak bir malzeme serilmesini veya yumuşak bir yüzeyde çalışılmasını öneriyoruz. Tüm parçaları çalışma alanına yerleştirin ve montaj esnasında parçaların birbirleriyle temas etmesini ve gereksiz çiziklere neden olmasını önleyerek parçaların arasında yeterli boşluk olmasına dikkat edin.

2.3 Araçlar

Montaj için elektrikli tornavida kullanılması önermemizdir. Uygulanan tork metali sıyrabilir. El tornavidası kullanılmalıdır. 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. Güçlüklerin 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 başlamayı beklemektedir.

Mangal hazırlığını tamamlamak için sadece birkaç adım daha kaldı:

1. Gaz kaynağını bağlayın. Bkz. Bölüm 3.
2. Pilleri takın (modele bağlı olarak). Bkz. Bölüm 4.
3. Su haznesini suyla doldurun. Bkz. Bölüm 5.

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 regülatör olan 4.5 ila 15 kg ağırlığında bütün, propan veya bütün/propan tüplerle çalışmak üzere ayarlanmıştır:

- **Fransa, Belçika, Lüksemburg, Birleşik Krallık, İrlanda, Portekiz, İspanya, İtalya, Yunanistan, Kıbrıs, İsviçre:**
bütün 28 mbar / propan 37 mbar.
- **Hollanda, Çek Cumhuriyeti, Slovakya, Macaristan, Slovenya, Norveç, İsveç, Danimarka, Finlandiya, Bulgaristan, Türkiye, Romanya, Hırvatistan, Malta, Estonya, Litvanya, Letonya, İzlanda:**
bütün 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 bölgesine konması ve burada kullanılması tüpün yüksekliğine bağlıdır. Daha fazla bilgi için montaj kılavuzuna bakın.

Tüp haznesinin havalandırma deliklerinin kapanmaması çok önemlidir.

3.2 Hortum

Mangal, bütün, propan veya bütün/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 düzenlemeler değiştirilmesini gerektiriyor ise veya kullanım ömrünün sonunda hemen değiştirilmelidir. Hortumu çekmeyin veya delmeyin. Hortumu mangalın ısınan parçalarından uzak tutun (Şekil 11). Esnek hortumun normal bir şekilde dönme veya çekme olmadan uzanıp uzanmadığını kontrol edin.

Fransa:

İzgarada bir adet G1/2 dişli gaz giriş konektörü mevcuttur. Modele bağlı olarak, önceden takılmış bir NF halkalı parça ve conta ile birlikte gelebilir.

Bu nedenle mangal iki tip esnek hortum ile kullanılabilir:

- a. Hem mangal hem de regülatör kenarları üzerindeki halkalı eklentilerin üzerine bağlanmak üzere tasarlanmış, kelepeklerle sıkıca tutturulmuş esnek hortum (XP D 36-110 Standard/na uygun). Önerilen hortum uzunluğu 1.25 m'dir, ancak hortum uzunluğu 1.50 m'yi aşmamalıdır.
- Mangalı XP D 36-110 esnek hortum ile kullanmak için (Şekil 01):
 - i. Esnek hortumu hem mangal hem de regülatör üzerinde halkalı eklentinin üstüne doğru, gittiği yere kadar kaydırın.
 - ii. Kelepekleri, eklentilerin üzerindeki ilk iki çıkıntının arkasına kaydırın ve sıkıca temas sağlayarak kırıncaya 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.

Mangalı XP D 36-112 veya NF D 36-112 esnek hortum, G 1/2 ve M

20x1.5 somunlar ile kullanmak için (Şekil 02):

- G 1/2 giriş bağlantı elemanını serbest bırakmak için NF halkalı eklentiye 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 anahtarı kullanın ve dişli somunu başka bir somun anahtarı ile sıkıştırın veya gevşetin.
- Regülatör çıkış bağlantı elemanını sabit tutmak için somun anahtarı 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, Slovakya, Macaristan, Slovenya, Norveç, İsveç, Danimarka, Finlandiya, Bulgaristan, Türkiye, Romanya, Polonya, Kıbrıs, Malta, Estonya, Litvanya, Letonya, İzlanda:

Mangal dairesel bir bağlantı elemanına sahiptir. Bütan veya propan gazı ile kullanımı için uygun esnek hortumlarla kullanılmalıdır. Hortum uzunluğu 1.20 m'yi aşmamalıdır.

İsviçre:

- Bu cihaz bütan ve propan gaz kullanımına uygun hortum ile kullanılmalıdır. Uzunluğu 1,50 m'yi geçmemelidir. Hasar görmüşse, çatılma izleri varsa, yerel satış mecbur kılıyorsa veya geçerliliğine göre değiştirilmelidir. Hortumu aşırı germeyiniz ve bükmeyiniz. Hortumu ısınabilecek parçalardan uzak tutunuz. Hortumun kıvrılmadığından ve bükülmediğinden emin olunuz. **Hortumun bağlanması:** Hortumu cihaza bağlamak için aşağıda belirtilen iki uygun anahtarla hortum somununu aşırıya kaçmadan sıkınız:
- Ucu tespit etmek için 10'lük anahtar (Şekil 03)
 - Hortumun somununu vidalamak için 17'lik anahtar (Şekil 03)
 - Bölüm 3.3'teki talimatları izleyerek kaçak olup olmadığını kontrol edin.

3.3 Gaz kaçaklarının kontrolü

Önemli: Asla gaz kaçaklarını kontrol etmek için ağız alev kullanmayın.

- Disaride, 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 çözeltisi kullanın. Alternatif olarak 1 fincan su ile 1 fincan sıvı bulaşık deterjanını bir püskürtme şişesinin içinde birleştirip karışması için nazikçe döndürerek kendi gaz kaçağı çözeltisi karışımınızı da yapabilirsiniz.
- (Şekil 04) Çözeltiyi tüp/regülatör/hortum/mangal arasındaki bağlantılara uygulayın veya püskürtün.
- Gaz tüpü valfini açın (kontrol düğmeleri kapalı kalmalıdır: "KAPALI" konum (O)). Gaz kaçağı çözeltisindeki 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 değiştğinde kaçak kontrolü yapın.

3.4 Gaz tüpünün değiştirilmesi

- Daima iyi havalandırılan bir yerde çalışın ve alev, kıvılcım veya ısı kaynağı varsa asla çalışmaya paymayın.
- (Şekil 05) 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 yenisi ile değiştirin ve yerine koyun. Hortumu germemeye özen göstererek regülatörü tekrar takın.
- Gaz kaçaklarını kontrol edin.

4 - ELEKTRONİK ATEŞLEME İÇİN PİLLER (modele göre değişir)

4.1 Pili gereksinimi

Mangalınızda elektronik ateşleme varsa 1 adet AA/LR6 alkali pile ihtiyaç olacaktır.

Konforunuz için gerekli piller ürüne birlikte gönderilmektedir. İzgarayı uzun bir süre kullanmayacaksanız pili izgaradan çıkarmanız

ve kuru ve serin bir yerde ayrı olarak saklamanız önerilir.

4.2 Pilin değiştirilmesi

- Sağ arka ayaktaki elektronik ateşleyiciyi tespit edin (Şekil 07)
- Plastik kapağı çıkarın
- Kutuplarına dikkat ederek pili değiştirin.
- Kapağı geri yerine takın
- Pilin geri dönüştürülmesi için paragraf 4.3'e bakın
- Şarj edilemeyen piller şart 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, kadmium, çinko, nikel) çevre ve insan sağlığı için tehlikeli olabilir.

5 - MANGALIN KULLANIMI

5.1 Kullanmadan önce

Anımsatıcı: Talimatları dikkatle okuyup anlayıncaya kadar mangalı asla kullanmayın. Ayrıca aşağıdaki hususlardan da emin olun:

- Gaz kaçaklarının olmadığından.
- (Şekil 11) Hortumun ısınabilecek bileşenlere dokunmadığından.
- Arabadaki, özellikle de gaz tüpünün saklandığı izgara şasisindeki havalandırma delikleri kesinlikle kapanmamalıdır.
- (Şekil 08) Yağ çekmecesi D, hazneye doğru şekilde takılmalı ve sonuna kadar itilmelidir.
- Ocak kutusunun çıkarılabilir InstaClean® parçalarının doğru monte edildiğinden (bkz. Bölüm 7 - Temizlik ve bakım).
- (Şekil 12) Gaz memelerinin bloke edilmemesi veya engellenmemiş olduklarından (örneğin örümcek ağları ile).
- Ayrıca su haznesinin W (Şekil 09) gösterilen minimum ve maksimum seviyelere göre suyla doldurulmasına ve yuvasına takılması olmasına dikkat edin. Bu zorunlu değildir, ancak temizliği çok daha kolay hale getirecektir. Takma işlemi, kapalı modellerde önden ve ön panele sahip olan modellerde sağ taraftan yapılmaktadır.
- Özellikle sıcak yüzeylerde çalışırken koruyucu eldiven takılması önerilir.

5.2 Mangalın ilk kez kullanılması

Mangalı ilk kez kullanırken, yeni parçalardaki boya kalıntılarının kaynaklanabilecek kokuları yok etmek amacı ile yaklaşık 30 dakika süreyle tüm gaz memeleri TAM AKİŞ konumunda () (kapak kapalı olarak) iken mangalı ısıtın.

5.3 Mangal ana gaz memelerinin ve yan gaz memesinin yakılması (modele göre değişir)

Geri yanma durumunda (brülör kapağının altında ateşleme) ürünü kapatın, soğumaya bırakın (yaklaşık beş dakika), ardından cihazı yeniden ateşleyin. Geri yanma sorunu devam ederse, lütfen yerel Campingaz® temsilcinizle irtibata geçin.

- 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 (Şekil 13). 12 cm'den küçük veya 24 cm'den büyük tava veya tencere kullanmayın.

Not: Mangalı yakarken ocağın üzerine eğilmeyin!

Not: Yan brülör içeren cihazların elektronik ateşlemeyle geldiğinden dikkat edin.

Mangalınızda basınçlı ateşleme bulunuyorsa ise:

- Kontrol düğmesine basın ve saat yönünün tersine çevirerek TAM AKİŞ konumuna () getirin (Şekil 05).
- Tıklama oluncaya kadar hemen ateşleme düğmesine () basın.
- Gaz memesi 4 - 5 denmeden sonra ateşleme yapmazsa 5 dakika bekleyin ve sonra işlemi tekrarlayın.

Mangalınızda elektronik ateşleme bulunuyorsa ise:

- Kontrol düğmesine basın ve saat yönünün tersine çevirerek TAM AKİŞ konumuna () getirin (Şekil 05).
- Hemen ateşleme düğmesine () basın. Gaz memesinde meydana gelecek kıvılcım patlamasına neden olan bir tik tak sesi

duymalısınız. Gaz memesi yanıncaya kadar ateşleme düğmesine birkaç saniye süre ile basmaya devam edin.

- Gaz memesi 4 - 5 denemenin sonra ateşleme yapmazsa 5 dakika bekleyin ve sonra işlemi tekrarlayın.
- Yan brülörün yakmak için aynı adımları takip edin, yani yan brülörün yanındaki kontrol düğmesini " + " yönüne çevirin (Şekil 06) ve kontrol panelinde bulunan aynı elektronik ateşleme düğmesine basın.

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 işlemini tekrarlayın
2. Kontrol düğmesini TAM AKİŞ konumuna () ayarlayarak ve bu şekilde çapraz yakmayı sağlayarak daha önce ateşlenmiş gaz memesinin solundaki veya sağındaki gaz memesini yakın.

5.4 Elle ateşleme

Basınçlı ateşleme sistemi veya elektronik ateşleme sistemi çalışmıyor ise mangalınızı elle ateşleyebilirsiniz.

- Pişirme kapağını açın.
- Ayar anahtarlarının Kapalı "OFF" (O) pozisyonunda olduğundan emin olunuz.
- (Fig. 10) Kibriti yakın ve ardından barbekü ızgarasının arkasından brülöre doğru yaklaştırın.
- Ayar düğmesine basınız ve tam debi () konumuna gelene kadar saat yönünün tersine çeviriniz.

5.5 Mangalın ateşlenmesini söndürmesi

a. Ana gaz memeleri

(Şekil 05) Kontrol düğmelerini tekrar "KAPALI" (O) konuma getirin sonra el çarkını döndürerek gaz tüpünün valfini kapatın.

b. Yan gaz memesi (modele göre değişir)

(Şekil 06) Yan brülör düğmesini KAPALI konuma gelene kadar " O " yönünde çevirin. Ardından, ızgaranın ana brülörleri daha fazla kullanılmayacaksa gaz tüpü vanasını kapatın.

6 - PİŞİRME DENEYİMİ

Mangalınızı yaptıysanız mangal yapmaya başlama zamanıdır! Üzerine yiyecek koymadan önce mangalınızı bir süre ön ısıtma yapmak iyi bir uygulamadır. Bu, tavada veya 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 giylmesini önerir.

6.1 Sınırsız pişirme imkanları

Bazı yiyeceklerin çeşitli mangal ızgarası yüzeyleri için daha uygun olduğunu biliyor muydunuz?

Kafesler sosis, biftek ve kömür hayvanı derisi gibi yağlı etlerin ızgarası için daha uygundur. Isı doğrudan alevden yiyeceğe aktarıldığı için kafeste pişirme işleminde yüzde genellikle daha yüksek sıcaklıklar kullanılır. Döküm demir ısıyı emer ve yoğunlaştırır ve temas noktasında kızartır veya yakar. Bunlar, biftek ve sosislerimiz sevdiğimiz mangal işaretleridir. Ayrıca yiyecek kendi yağında kızarmaz.

Diğer yandan ızgaralar/metal levhalar balık, deniz ürünü, sebze, meyve veya küp kesilmiş yiyecekler gibi daha hassas mangal yiyecekleri için daha iyidir. Izzaralar/metal levhalar ısıyı ıstırlar bir şekilde döküm demir yüzeyinin tamamından yiyeceğe aktarır ve düzgün bir şekilde pişirir ve kızartır. Alevler asla yiyeceğe dokunmaz, yani yiyecek alevlere maruz kalmaz veya kömürleşmez ki bu da çok daha sağlıklıdır. Izzaranızı/metal levhanızı yumurta veya krepi gibi akıcı veya hamurlu yiyecekleri pişirmek için de kullanabilirsiniz.

Farklı yiyecekler farklı sürelerle pişirildiği için mangalda sıcak tutma rafı da bulunmaktadır. Bu, ana mangalın üstüne konmuş olan daha küçük, ikinci bir kafes olup temel olarak zaten pişirilmiş olan yiyeceği, ızgaradaki kadar ısıyı maruz bırakmadan sıcak tutmak için kullanılır. Bu, daha uzun sürede pişen yiyeceğe yetişmesini sağlar. Sıcak tutma rafı mangal, domates dolması, kızarmış patates veya ekme gibi yemekler için dolaylı pişirme yapan bir fırın gibi kullanılırken ek mangal yüzeyi olarak da kullanılabilir.

Mangaldaki çok farklı pişirme yüzeyleri sayesinde sonsuz sayıda tarifle yemek yapmak mümkündür.

6.2 Geniş pişirme kabiliyeti ile mangal yaratıcılığınızı serbest bırakın

Not: Bu paragraf, yalnızca çıkarılabilir bir merkezi disk olan dökme demir ızgaraya sahip modeller için geçerlidir.

Pişirme yüzeylerinin de ötesine geçen daha fazla kabiliyet için, Campingaz® Culinary Modular (Modüler Açıklık) değiştirilebilir pişirme çözümleri dünyasını keşfedin!

Kolayca döküm demir modüler kafesin iç halkasını çıkarın ve çeşitli Campingaz® Culinary Modular mangal aksesuarlarından birini takın. Pizza, Paella pılavı ve hatta Wok tavası, Campingaz® Culinary Modular ürünleri mangal gürmesi yığınının arzu ettiği her seçeneği sunar.

6.3 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 ısı, yiyecek ile sıcak kafes, ızgara veya metal levha arasındakı "doğrudan" temas ile aktarılır. Ancak kapak kapalı olduğunda mangal fırın gibi de kullanılabilir. Bu durumda ısı, yiyecek ile kapağın içerisinde dolaşan sıcak hava arasındakı "dolaylı" temas ile aktarılır. Campingaz® Piliç Kızartıcısı, sıcak tutma rafları 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 taşıni kullanın.

6.4 Daha az yanıklı, daha sağlıklı ve güvenli pişirme.

Et veya yağlı balıkları pişiren alevler yükseksebilir.

Alevlenmeleri azaltmak için yağın çoğunun alevlenmelere neden olacak şekilde çok sıcak bölgelerin üzerine düşmesini engelleyen kapalı kısımlar içermektedir.

Ayrıca yağlı gıdaları pişiren yağın tutuşmasını mümkün olduğunca azaltmak için şunlar önerilmektedir:

- gıdaların fazla yağını alarak
- kapağı açık bırakmak
- azaltılmış akış konumunu kullanmak, hatta birkaç dakika boyunca bir veya daha fazla brülörü söndürmek.

Ayrıca kapak kapalı haldeyken pişirmek için, gerektiğinde akışı ayarlamak amacıyla pişirmeyi düzenli olarak izlemeniz tavsiye edilir.

7 - TEMİZLİK VE BAKIM

Mangalı severiz ama temizlik her zaman çok zahmetlidir. Ancak temizlik her mangal seansının çok önemli bir evresidir. Düzenli temizlik Campingaz® mangalınızın dayanıklılığını ve güvenliğini artırır. InstaClean® Aqua teknolojimiz ve aşağıdaki talimatlar ile mangalınızın temizliğini abalidığınız 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 kullanılıyor ise, suyun her kullanımdan sonra değiştirilmesi tavsiye edilir.

Yapılacak işlemler:

- Mangal seansından sonra mangalın tamamen soğuması beklerin.
- Yağ çekmeceğini D (Şekil 08) ve su haznesini W (Şekil 09) çıkarın. Bunları bir miktar deterjan damlatığının bir süngerle temizleyin veya bulaşık makinesinde yıkayın.
- Pişirme kafesi ve ızgaralarından fazla pislikleri fırçalayarak temizlemek için paslanmaz çelik bir mangal fırçası kullanılır ve pişirme kafesi ve ızgaraları ya bulaşık makinesine koyulur veya bir leğen deterjanlı suda veya homojen beyaz sirke ve su karışımında bekletilir.
- InstaClean® eylemleri çıkarılır (Şekil 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.

7.1 Gaz memesi

Kir ve örümcek ağlarının gaz memesi açıklıklarını bloke edip etmediğini düzenli olarak kontrol edin.

Gaz memesini ıslak sünger (su ve bulaşık deterjanından bekletilmiş) kullanarak temizleyin. Gerekiirse ıslak çelik fırça kullanın.

Gaz memesini tekrar kullanmadan önce tüm gaz memesi açıklıklarının açık ve kuru olduğundan emin olun. Gerekiirse gaz memesini tel fırça kullanarak açın.

Gerekiirse gaz memesinin hava girişlerini (Şekil 12) ve OP gaz memesi açıklıklarını (Şekil 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.

8 - SAKLAMA

- Gaz tüpünün valfini kullandıktan sonra el çarkını çevirerek kapatın.
- Mangalınızı kapalı bir saklama alanında saklayacaksınız gaz tüpünün bağlantısını kesin ve tüpü açık havada saklayın.
- Mangalınızı açık havada saklayacaksanız Campingaz® 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 açık ortamlarda: özellikle deniz kenarında kullanılıyorsa barbeküye özel ihtimam gösterilmesi gerekebilir. Barbekü tercihen rüzgardan korunması için bir örtünün altında saklanmalıdır. Bir kılıf ile korunuyorsa birkaç haftalığına dış mekanda saklanabilir. Düzenli olarak temizlenmeli ve tozu alınmalıdır, çünkü tozların içinde korozyonu tetikleyen tuz parçacıkları bulunmaktadır.

9 - AKSESUARLAR

Mangal deneyiminizden en fazlasını elde etmenize yardımcı olmak için Campingaz® mangalınızda en popüler yemekleri hazırlamanıza yardım etmek, temizliği olabildiğince kolaylaştırmak ve mangalınızın daha uzun ömürlü olmasını sağlamak için birçok aksesuar tasarımı yapmıştır:

Temel mangal malzemeleri	Temizlik ve koruma
Üstün kaliteli aletler: İspatullar, maşalar vs.	Kişiyi 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 ayından eski olmayan Modüler Aşçı Mandarin Wok tavasını (ref. 2000038449) kullanın. Bu bilgiyi tutma yeri üzerinde işaretlenmiş olarak bulabilirsiniz.

Ürün yelpazemizin tamamını görmek ve daha fazla bilgi için lütfen www.Campingaz.com adresini ziyaret edin

ADG (Campingaz®), gazlı mangallarının sistematik olarak Campingaz® aksesuarları ve yedek parçaları ile kullanılmasını tavsiye eder. ADG (Campingaz®) diğer markaların aksesuarlarının ve/veya yedek parçalarının kullanımından kaynaklanan hasar ve arızalar için hiçbir sorumluluk kabul etmez.

10 - ÇEVREYİ KORUMAK

Çevreyi unutmayın! Mangalınızda kurtarılabilecek ve geri dönüştürülebilecek malzemeler bulunmaktadır. Mangalınızı bertaraf etmek isterseniz bu malzemeleri belediyenizin atık toplama servisine verin ve ambalaj malzemelerini ayırıştırın.

Elektrikli ve elektronik atıklar:



Bu sembol mangalın elektrik sisteminin ayrıştırılarak bertaraf edilmesi gerektiği anlamına gelir. Kullanım ömrünün sonunda mangalın elektrik sistemi doğru bir şekilde ıskartaya çıkarılmalıdır. Elektrik sistemi, ayrıştırılmayan belediye atıkları ile birlikte bertaraf edilmemelidir.

Atıkların ayrıştırılarak toplanması bu atıklarda bulunan geri dönüştürülebilen malzemelerin tekrar kullanılmasını, geri dönüştürülmesini veya başka bir şekilde kurtarılmasını destekler. Mangalın elektrik sistemini bir atık kurtarma merkezine veya atık toplama noktasına götürün. Emin değilseniz bu konuda belediye meclisinize 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.

11 - SORUN GIDERME

Sorunlar	Muhtemel nedenler Çözüm
Brülör yanmaz	- Gaz girişi eksik. - Regülatör çalışmıyor. - Hortum, valfler, ventüri tüpü veya gaz memesi açıklıkları bloke edilmiştir.
Brülör 'çıkıyor' veya üfleyerek sönmüyor	- Gaz girişini kontrol edin. - Hortum bağlantılarını kontrol edin. - Satış Sonrası Servisiyle irtibata geçin
Püsküren dengesiz alevler	- Yeni şişe, hava içerebilir. Kullanmaya devam ettiğinizde sorun kaybolur. - Satış Sonrası Servisiyle irtibata geçin
Brülör yüzeyinde büyük alevler	- 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
Jetteki alev düşük	- Şişe neredeyse boşalmış. Şişeyi değiştirdiğinizde sorun kaybolur. - Satış Sonrası Servisiyle irtibata geçin
Aşırı gres yağı parlaması	- Izgaranın sıcaklığı çok yüksek: Alevi kısın. - Gres yağı damlama tepsisini temizleyin.
Brülörler kibritle yanar, ancak "PIEZO" ateşleyiciyle yanmaz	- 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	- Sızdıran bağlantı. - Gaz girişini hemen kapatın - Satış Sonrası Servisiyle irtibata geçin
Isı eksikliği	- Tıkanmış jet veya gaz memesi. - Satış Sonrası Servisiyle irtibata geçin
Kontrol düğmesinin arkasında ateş	- Arızalı tapa birimi. - Cihazı kapatın. - Satış Sonrası Servisiyle irtibata geçin.
Kontrol panelinin altında ateş	- Cihazı kapatın - Gaz tüpünü kapatın. - Satış Sonrası Servisiyle irtibata geçin

ملاحظة: الفصطحات العامة التالية «الجهاز / الوحدة / المنتج / المعدات / الأداة» الواردة في كتيب التعليمات هذا تُشير جميعها إلى المنتج «SELECT 3 & 4» إلا في حال ذكر غير ذلك.
هذا المنتج مصمم للاستخدام الشخصي العادي، وغير مخصص للأغراض التجارية.
شكراً لاختيارك شواية غاز Campingaz®!
صمم هذا المنتج ليضمن لك الاستمتاع بأفضل تجربة شواء.



تم الآن تجميع الشواية، وتتوق لبداية جلسة الشواء الأولى معك!
لم يتبق سوى بضع خطوات لإكمال تحضير شوايتك:
١. قم بتوصيل إمداد الغاز. انظر الفصل ٣.
٢. أدخل البطاريات (حسب الطراز). انظر الفصل ٤.
٣. املا حجرة المياه بالمياه. انظر فصل ٥.
يرجى الإطلاع على تفاصيل طريقة العمل لكل خطوة من هذه الخطوات أدناه:

٣ - توصيل الغاز والاستخدام

٣.١ أنبوبة الغاز

تمت مواءمة هذه الشواية لتعمل بطاقة تتراوح بين ٤,٥ و ١٥ كجم من البيوتان أو البروبان أو أسطوانات البيوتان/البروبان عن طريق منظم ضغط منخفض مناسب:

• فرنسا، بلجيكا، لوكسمبورغ، المملكة المتحدة، أيرلندا، البرتغال، إسبانيا، إيطاليا، اليونان، قبرص، سويسرا:
البيوتان ٢٨ ملي بار / البروبان ٣٧ ملي بار.

• هولندا، جمهورية التشيك، سلوفاكيا، المجر، سلوفينيا، النرويج، السويد، الدنمارك، فنلندا، بلغاريا، تركيا، رومانيا، كرواتيا، مالطا، إستونيا، ليتوانيا، لاتفيا، أيسلندا:
بيوتان ٣٠ ملي بار / بروبان ٣٠ ملي بار.

بولندا:

البروبان ٣٧ ملي بار.

قم دائماً بتوصيل الأنبوبة أو استبدالها في مكان جيد التهوية، وليس في وجود لهب أو شرارة أو مصدر حرارة.

تعتمد إمكانية وضع أنبوبة الغاز واستخدامها داخل حجرة الترويل تحت الشواية على ارتفاع الأنبوبة. يرجى الرجوع إلى دليل التجميع لمزيد من التفاصيل.
من الأهمية بمكان عدم سد فتحات التهوية في حجرة الأسطوانة.

٣.٢ الخرطوم

ينبغي استخدام الشواية مع خرطوم مرن مناسب للاستخدام مع غاز البيوتان أو البروبان أو البيوتان/البروبان. تحقق دائماً من أنك تستخدم الخرطوم الصحيح بالطول الصحيح كما هو محدد لمنطقتك أدناه. يجب استبدال الخرطوم فوراً في حالة تلفه أو تشققه، وبموجب اللوائح الوطنية إذا لزم الأمر أو في نهاية دورة حياته. لا تسحب الخرطوم أو تخرقه. واحفظه بعيداً عن أي أجزاء ساخنة من الشواية (شكل ١١). تأكد من أن الخرطوم المرن يتمدد بشكل طبيعي، دون التواء أو سحب.

فرنسا:

تحتوي الشواية على موصل مدخل غاز مولب ٢/٢٠. يمكن تزويد الجهاز بقطعة خلفية حلقي NF مجهزة مسبقاً، وذلك على حسب الطرازات.

ومن ثم، يمكن استخدام الشواية مع نوعين من الخراطيم المرنة:

أ. خرطوم مرن مصمم لربطه في الملحقات الحلقيّة على جانبي الشواية والمنظم، ويتم تثبيتها بإحكام بواسطة أطواق معدنية (وفقاً لمعيار XP D ٣٦-٢٠١٠). يبلغ طول الخرطوم الموصى به ١,٢٥ متر، لكن يجب ألا يتجاوز طول الخرطوم ١,٥٠ متر.
لاستخدام الشواية مع الخرطوم المرن XP D ٣٦-١١٠ (الشكل ١٠):

أولاً: حرّك الخرطوم المرن نحو الملحق الحلقي على كل من الشواية والمنظم إلى أقصى حد.

ثانياً: حرّك الحلقات المعدنية خلف الحديتين الأولتين على الملحقات، واربطهما حتى يتوقف رأس الربط.

ثالثاً: تحقق من عدم وجود تسرب باتباع الإرشادات الواردة في القسم ٣,٣.

ب. خرطوم مرن (وفقاً لمعيار XP D ٣٦-١١٢ و NF D ٣٦-١١٢) مزود بمسامولة ملوئية G ٢/١ لتثبيت الشواية ومسامولة ملوئية M ٢٠x١,٥ لتثبيت بالمنظم. يبلغ طول الخرطوم الموصى به ١,٢٥ متر، لكن يجب ألا يتجاوز طول الخرطوم ١,٥٠ متر.

لاستخدام الشواية مع الخرطوم المرن XP D ٣٦-١١٢ و NF D ٣٦-١١٢، والمواسيل G ٢/١ و M ٢٠x١,٥ (شكل ١٢):

أولاً: قم بفتح وإزالة ملف NF الحلقي لتحرير وصلة الدخّل G ٢/١.

سيساعدك هذا الدليل على تحضير الشواية بسهولة للطهي، وسيوفر معلومات مفيدة حتى تبدأ في الشواء في أفضل الظروف الممكنة.

١ - ملاحظة مهمة

قد تبدو الشواية الموصحة في هذا الدليل مختلفة عن شوايتك. فالغرض من هذا الدليل هو التوضيح فقط.

اتبع هذه التعليمات بعناية لضمان الاستخدام الآمن وتجنب إتلاف الشواية:

- لا تُجرِ تعديلات على الشواية. أي تعديل على الشواية قد يكون خطيراً
- يرجى قراءة التعليمات بعناية قبل الاستخدام.
- للاستخدام في الخارج فقط.
- يوصى بارتداء القفازات عند تجميع الشواية.
- لا تستخدم أي مصدر وقود آخر غير غاز البترول المسال في هذه الشواية.
- لا تستخدم منظم ضغط منخفض قديلاً للتعديل. لا تستخدم سوى المنظمات الثابتة التي تتوافق مع المعايير الأوروبية ذات الصلة.
- لضمان التشغيل الآمن للشواية، لا تستخدم أبداً لوحات شوي تغطي ١٠٠٪ من سطح الطهي.
- قم بتنظيف الأجزاء الموجودة في قاعدة صندوق الاحتراق بانتظام؛ لتجنب خطر الاشتعال، جرّأ بقايا الشحوم الزائدة وفضلات الطعام.
- لا تخزن أو تستخدم البنزين والموائل أو الأبخرة الأخرى القليلة للاشتعال بالقرب من هذه الشواية.
- يجب ألا تكون هناك مواد قابلة للاحتراق داخل نصف قطر لا يقل عن ٦٠ سم حول الشواية.
- يجب إبقاء هذه الشواية بعيداً عن المواد القابلة للاشتعال عندما تكون قيد الاستخدام.
- لا تترك الشواية دون رقابة في أثناء تشغيلها.
- لا تحرك الشواية وهي مشتعلة.
- لضمان التشغيل السليم والأمن، يجب تشغيل الشواية على سطح مستو. تجلب الأسطح الناعمة مثل؛ العشب أو الأرض الموحلة، حيث يمكن أن تغوص المجالت الدوارة في الأرض وتسبب ورن الشواية.
- تنبيه: قد تصبغ الأجزاء التي يمكن الإمسك بها ساخنة للغاية. أبعد الأطفال الصغار.
- تعامل مع غطاء الشواية بحذر، خاصة في أثناء الاستخدام. لا تركز على صندوق الاحتراق أو سطح الشواء لأنهما قد يصبحان شديدي السخونة.
- يجب ألا يتلاعب المستخدم بالأجزاء المحمية من قبل الشركة الصانعة أو ممتلها.
- أغلق أنبوبة الغاز بعد كل استخدام.
- إذا كانت مزودة بمجالت: استخدم زراعي الفرمال الموجودين على المجالت لمنع الشواية من الحركة.
- إذا شممت رائحة غاز:

١. أغلق صمام أنبوبة الغاز.

٢. أطفأ جميع النيران المشكوفة.

٣. افتح الغطاء.

٤. إذا استمرت الرائحة، فراجع الفصل «٣,٣ - التحقق من تسرب الغاز»، أو اطلب المشورة فوراً من بائع التجزئة المحلي الذي تتعامل معه.

٢ - التجميع

٢.١ فك العبوة

عند فتح/ فك عبوة الشواية، يرجى الانتباه عند استخدام قاطع أو سكين؛ لتجنب إتلاف الأجزاء. أخرج كل مكون من الصندوق بعناية.

٢.٢ مساحة العمل

تأكد من أن لديك مساحة عمل كبيرة بما يكفي للقيام بالتجميع. لتجنب الخدوش والتلفيات عند فك عبوة الشواية، فلننا تقترح وضع بعض المواد الناعمة تحتها أو العمل على سطح ناعم. ضع الأجزاء جميعها في مساحة العمل، مع الحرص على وجود مسافة كافية بينها، ومنع تلامس الأجزاء والتسبب في خدوش غير ضرورية في أثناء التجميع.

٢.٣ الأدوات

لا نوصي باستخدام مفك كهربائي للتجميع، حيث يمكن للعزم المطبق أن يضر المكون. ومن ثم، ينبغي استخدام مفك يدوي. تحقق بعناية من أن النموذج المستخدم يناسب رأس المسامير بشكل صحيح؛ لتجنب إتلاف رأس المسامير.

٢.٤ التجميع

لتجميع سلس لشواية Campingaz® خاصتك، من الضروري اتباع دليل التجميع المتقدم خطوة بخطوة. لتجنب التعطيل، تصمي بعض الخطوات الواردة في دليل التجميع بالتعامل مع الأجزاء عن طريق شخصين. يشار إلى ذلك من خلال الرسم التخطيطي التالي:

ثانيًا أزل سداة الإحكام.

ثالثًا اربط صمامولة G ٢/١ المولبية على الخرطوم بوصلة دخل الشواية وصامولة ٥ M٢٠x١ المولبية بوصلة خرج المنظم، بتتابع الإرشادات المرفقة مع الخرطوم المرن.

رابعًا استخدم مفاتيح ربط لتثبيت وصلة دخل الشواية بقوة وإحكام، واربط أو فك الصامولة المولبية بمفتاح ربط آخر.

خامسًا استخدم مفاتيح ربط لتثبيت وصلة خرج المنظم بقوة.

سادسًا تحقق من عدم وجود تسرب بتتابع الإرشادات الواردة في القسم ٣،٣.

بلجيكا، لوكسمبورغ، المملكة المتحدة، أيرلندا، البرتغال، إسبانيا، إيطاليا، كرواتيا، اليونان، هولندا، جمهورية التشيك، سلوفاكيا، المجر، سلوفينيا، النرويج، السويد، النمسا، فنلندا، بلغاريا، تركيا، رومانيا، بولندا، قبرص، مالطا، إستونيا، ليتوانيا، لاتفيا، أيسلندا.

الشواية مزودة بوصلة دائرية ينبغي استخدامها مع خرطوم مرن مناسب للاستخدام مع غاز البيوتان والبروبان. وينبغي ألا يتجاوز طول الخرطوم ١,٢٠ متر.

سويسرا:

يجب استخدام الشواية مع أنابيب قابلة للانثناء مناسبة للاستخدام مع غاز البيوتان والبروبان. يجب ألا يزيد طول الأنبوب عن 1.50 متر.

لا تشد الأنبوب أو تثبته. يجب استبدال الأنبوب في حالة تعرضه لتلف أو ظهور التشققات عليه، وكذلك عند الانقضاء بموجب اللوائح الوطنية أو في نهاية دورة حياة القطعة. لا تشد الأنبوب أو تثبته. يُحفظ الأنبوب بعيدًا عن أي من أجزاء الشواية المعرضة للسفولة. تأكد من أن الخرطوم المرن يمتد بشكل طبيعي، دون التواء أو شد.

توصيل الأنبوب القابلة للانثناء: لتوصيل الأنبوب بالموصل الموجود في الشواية، اربط الصامولة الموجودة على الأنبوب بإحكام، ولكن دون استخدام القوة الزائدة باستخدام مفاتيح الربط المتوفرة:

- رقم ١٠ مفاتيح ربط لربط الموصل (الشكل ٠٣)

- رقم ١٢ مفاتيح ربط لربط الصامولة على الأنبوب (الشكل ٠٣)

- تحقق من عدم وجود تسرب بتتابع الإرشادات الواردة في القسم ٣،٣.

٣،٣ التحقق من تسرب الغاز

مهم: لا تستخدم ليها مكشوف أبدًا للتحقق من تسرب الغاز.

١. اعمل في الخارج، بعيدًا عن مصادر الاشتعال كافة. لا تدخن.

٢. تأكد من أن مفاتيح التحكم في وضع «إيقاف» (O).

٣. ثبت المنظم بأنبوبية الغاز وفقًا للتعليمات ذات الصلة.

٤. وصل الخرطوم بالمنظم والشواية كما هو موضح في القسم ٣،٢.

٥. استخدم محلول تسرب الغاز للتحقق من التسرب. وكبدل، يمكنك خلط محلول تسرب غاز خاص بك، عن طريق وضع كوب ماء مع كوب من صابون الأطباق السائل في زجاجة رش وتحريكها برفق لخلطهما.

٦. (شكل ٠٤) ضع المحلول أو رشه على الوصلات التي بين الأنبوبة/المنظم/الخرطوم/الشواية.

٧. افتح صمام أنبوبية الغاز (يجب أن تظل مفاتيح 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 الشواية حتى يتوقف التسرب.

٩. أغلق صمام أنبوبية الغاز.

مهم: تحقق من عدم وجود تسريبات مرة واحدة على الأقل سنويًا، وفي كل مرة يتم فيها استبدال أنبوبية الغاز.

٣،٤ استبدال أنبوبية الغاز

١. قد دائمًا بالعمل في مكان جيد التهوية، وليس في وجود لهب أو شرارة أو مصدر حرارة.

٢. أعد مفاتيح التحكم إلى وضع «إيقاف» (O)، ثم أغلق صمام أنبوبية الغاز بتدوير المحجلة النبوية.

٣. أزل المنظم، وتحقق من أن وصلة منع التسرب في حالة جيدة.

٤. استعن عن أنبوبية الغاز الفارغة بأخرى ممتلئة وأعد تركيبها. أعد تركيب المنظم، مع الحرص على عدم الضغط على الخرطوم.

٥. تحقق من تسرب الغاز.

٤ بطاريات للإشعاع الإلكتروني (حسب الطراز)

٤،١ متطلبات البطارية

إذا كانت شوايتك مزودة بإشعاع إلكتروني، فستتطلب بطارية قوية مقاس AA/LR٦.

لضمان راحتك، تم تصميم البطارية المناسبة في العوة.

إذا لم يتم استخدام الشواية لفترة طويلة، فيوصى بشدة بإخراج البطارية من الشواية وتخزينها بشكل منفصل في مكان جاف وبارد.

٤،٢ استبدال البطاريات

- حدّد جهاز الإشعاع الإلكتروني على الركيزة اليمنى الخلفية (الشكل ٠٧)

- قم بفك الغطاء البلاستيكي

- استبدل البطارية، مع مراعاة القطبية كما هو مٌحدّد.

- اربط الغطاء مرة أخرى في مكانه

- راجع الفقرة ٤،٣ لإعادة تدوير البطارية

- لا يجب إعادة شحن البطاريات غير القابلة لإعادة الشحن.

٤،٣ التخلص من البطارية

ينبغي على ظهور ألة الرمز على البطاريات أنها في نهاية عمرها الافتراضي، لذلك يجب إزالة البطاريات من الخدمة، ثم إعادة تدويرها أو التخلص منها بشكل صحيح.



وينبغي ألا تُلقي البطاريات في سلة المهملات، ولكن ينبغي إحضارها إلى نقطة تجميع (مركز إعادة التدوير وما إلى ذلك). تحقق من لدى مكتبك البلدي. لا تتخلص من البطاريات في الطبيعة أبدًا. لا تحاول إخراجها: إن وجود مواد معينة (الزئبق، الرصاص، الكاديوم، الزنك، النيكل) في البطاريات المستعملة قد يشكل خطرًا على البيئة وصحة الإنسان.

٥ استخدام الشواية

٥،١ قبل الاستخدام

تذكير: لا تستخدم الشواية أبدًا حتى تقرأ التعليمات بعناية وتفهمها. بالإضافة إلى ذلك، تأكد مما يلي:

• يوجد تسرب غاز.

• (الشكل ١١) الخرطوم لا يلمس أي مكونات قد تصنع ساخنة.

• لا يجب سد فتحات التهوية داخل العربة، ولا سيما في هيكل الشواية حيث يتم تخزين أسطوانة الغاز.

• (الشكل ٠٨) تم تركيب درج الشحوم D بشكل صحيح في الحجرة المخصصة له ونفذه للخارج حتى يتمركز في مكانه الصحيح.

• جميع أجزاء InstaClean® القابلة للإزالة والخاصة بصندوق الاحتراق بشكل صحيح (انظر قسم ٧ - التنظيف والصيانة).

• (شكل ١٢) المواقف غير مسدودة أو معلقة (بفعل شبكات عكوبت مثلاً).

• تأكد أيضًا من أن حجرة الماء W (الشكل ٠٩) مملوءة بالماء وفقًا للحد الأدنى والأقصى الموضحين وأنه تم تركيبها في المبيت الخاص بها. لا يُعد هذا الإجراء مطلوبًا ولكنه سيُسبّل كثيرًا من إجراء التنظيف. تتم عملية التركيب من الأمام في الطرازات المزودة بآبواب ومن الجانب الأيمن في الطرازات المزودة بملوحات أمامية.

• يوصى باستخدام القفازات الواقية عند التعامل مع المكونات الساخنة بشكل خاص.

٥،٢ استخدام الشواية لأول مرة

عند استخدام الشواية لأول مرة، قم بتسخين الشواية بجميع موقدها في وضع التدفّق الكامل (🔥) (مع إغلاق الغطاء)، لمدة ٣٠ دقيقة لإزالة أي روائح ناتجة عن أي طلاءات متبقية على الأجزاء الجديدة.

٥،٣ إشعال موائد الشواء الأساسية والموقد الجانبي (حسب الطراز)

في حالة إشعال الموقد المركزي (الاشتعال تحت غطاء الموقد)، أوقف تشغيل المنتج، وتركه يبرد (حوالي خمس دقائق)، ثم أعد إشعال الجهاز. إذا استمرت مشكلة الاحتراق المرتد، فيرجى الاتصال بممثل Campingaz المحلي لديك.

- افتح صمام أنبوبية الغاز.

- افتح غطاء الطهي.

- تأكد من أن مفاتيح التحكم في وضع «إيقاف» (O).

- بالنسبة للطراز التي تحتوي على موقد جانبي، يمكن تشغيل الموقد الجانبي بشكل مستقل أو مع موائد الشواء. وقبل إشعال الموقد الجانبي، تأكد من أن الإشعاع الوافي للموقد الجانبي مفتوح (شكل ١٣). لا تستخدم مقلاة أو قفزا أصغر من ١٢ سم أو أكبر من ٢٤ سم.

ملاحظة: لا تتركز على صندوق الاحتراق في أثناء إشعال الشواية!

ملحوظة: يتم تزويد الأجهزة المزودة بموقد جانبي بإشعاع إلكتروني.

إذا كانت شوايتك مزودة بمشعل بيروزي:

• اضغط على مقبض التحكم وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة، وأدره إلى وضع التدفّق الكامل (🔥) (شكل ١٠).

• اضغط على زر الإشعاع فوراً (🔥) حتى تسمع صوت طقطقة.

• إذا لم يشتعل الموقد بعد ٤ أو ٥ محاولات، فانتظر ٥ دقائق ثم كرر العملية.

إذا كانت شوايتك مجهزة بإشعاع إلكتروني:

• اضغط على مقبض التحكم وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة، وأدره إلى وضع التدفّق الكامل (🔥) (شكل ١٠).

• اضغط على زر الإشعاع فوراً (🔥). ينبغي أن تسمع صوت طقطقة يتسبب في حدوث شرر عند الموقد. استمر في الضغط على زر الإشعاع لبضع ثوان حتى يشتعل الموقد.

• إذا لم يشتعل الموقد بعد ٤ أو ٥ محاولات، فانتظر ٥ دقائق ثم كرر العملية.

• اتّبع نفس الخطوات لإشعال الموقد الجانبي، وإدارة مقبض التحكم بجوار الموقد الجانبي في الاتجاه «+» (الشكل ٠٦) والضغط على نفس زر الإشعاع الإلكتروني الموجود

ملاحظة: إذا لم يشتمل الموقد أو الموقد الجانبى بعد نحو ١٠ ثواني في أثناء عملية الإشعال، انتظر ٥ دقائق قبل تكرار العملية.

بمجرد اشتعال الموقد الأول من المواقد 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 ضبط مقبض التحكم على وضع التدفق الكامل (A)، ومن ثم تمكين الإشعال المتقاطع.

٥.٤ الإشعال اليدوي

إذا لم يعمل الإشعال اليدوي أو الإشعال الإلكتروني، يمكنك إشعال الشواية يدوياً.

- افتح غطاء الطهي.
- تأكد من أن مقابض التحكم في الوضع «إيقاف» (O).
- (الشكل ١٠) أشعل عود ثقاب ثم قم بتوجيهه من خلف الشواية باتجاه الموقد.
- ادفع مقبض التحكم للداخل وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصبح في وضع التدفق الكامل (A).

٥.٥ إطفاء الشواية

أ. المواقد الأساسية

(شكل ١٠) أعد مقابض التحكم إلى وضع «إيقاف» (O)، ثم أغلق صمام أنبوبة الغاز بتدوير العجلة اليدوية.

ب. الموقد الجانبى (حسب الطراز)

(الشكل ١٠.٦) أدر مقبض الموقد الجانبى في الاتجاه "O" حتى وضع الوضع «إيقاف». ثم أغلق صمام أسطوانة الغاز إذا لم تعد الشعلات الرئيسية للشوايات قيد الاستخدام.

٦ - تجربة الطهي

بمجرد إشعال الشواية، يكون قد حان الوقت لبدة الشواء من الجيد تسخين الشواية مسبقاً لبضع دقائق، قبل البدء في وضع الطعام عليها. وبالمثل، عندما تطهى في مقلاة أو في فرن، فهذا يساعدك على الوصول إلى درجة حرارة شواء مناسبة ويمنع التصاق الطعام، مما يمنحك قشرة بنية مقرمشة.

توصي Campingaz® دائماً بإرتداء قفازات واقية عند التعامل مع المكونات التي قد تصبح شديدة السخونة.

٦.١ إمكانيات طهي لا حصر لها

هل تعلم أن بعض الأطعمة تكون أكثر ملاءمة لأسطح الشواء المختلفة؟

تعد الحوامل أكثر ملاءمة لشواء اللحوم الدهنية، مثل الفئاق وشرائح اللحم، وكذلك جلد الدواجن. نظراً لأن الحرارة تنتقل مباشرة من اللحم إلى الطعام، يستخدم الطهي على الحامل -عبراً- درجات حرارة أعلى فوق السطح. ينضج الحديد الزهر الحرارة ويكثفها، ويحمر ويلفح الطعام بالذات عند نقطة التلاصق. تلك هي علامات الشواء التي نحبها على شرائح اللحم والفئاق.

علاوة على ذلك، لا يُطهى الطعام في دهنه من ناحية أخرى، تعد الصواني الألواح أفضل للأطعمة المشوية الأكثر حساسية، مثل الأسماك والمأكولات البحرية والخضروات والفواكه والأطعمة المقطعة. حيث تنقل الصواني الألواح الحرارة باستمرار من سطح الحديد الزهر بالكامل إلى الطعام، ويتم الطهي والتحمير بشكل متساوٍ. ولا يمس اللحم الطعام أبداً، مما يعني أيضاً أن الطعام لا يتعرض للاشتعال أو التفتت، وهو أمر صحي أكثر. يمكنك أيضاً استخدام صينيتك! لوحك لطهي الأطعمة كثيرة النضج أو الأطعمة المخفوقة، مثل البيض أو البانكوك.

ونظراً لأن الأطعمة المختلفة تستغرق فترات زمنية مختلفة كي تُطهى، فإن الشواية مزودة أيضاً برف تدفئة. إنه حائل آخر صغرى جداً يوضع فوق الشواية الأساسية، ويستخدم صفيحة أساسية للحفاظ على سخونة الطعام الذي تم طهيها بالفعل، دون تعريضه لحرارة مباشرة لحرارة الحامل الكبير. هذا يسمح للطعام بطهي الطهي بآبارك بنية الأطعمة. يمكن أيضاً استخدام رف التدفئة كسطح شواء إضافي عند استخدام الشواية كفرن للطهي غير المباشر، لأطباق مثل الطعام المخبوز أو البطاطس المخبوزة أو الخبز.

وبفضل جميع أسطح الطهي المختلفة المتوفرة في الشواية، من الممكن عمل عدد لا حصر له من الوصفات.

٦.٢ أطلق العنان لافترارك الإبداعية في الشوي من خلال خاصية أساليب الطهي المتنوعة لفترة طويلة

ملحوظة: تنطبق هذه الفترة المزدودة بشواية مصنوعة من الحديد الصلب ذات قرص مركزي قابل للإزالة.

للتعرف على المزيد من أساليب الطهي التي تتجاوز مجرد أسطح الطهي العادية، استكشف عالم حلول الطهي القابلة للتبديل Campingaz® Culinary Modular!

ما عليك سوى إخراج الحلقة الداخلية للشبكة المعيارية المصنوعة من الحديد الصلب وتركيب حلقة من المزيد من ملفات الشواء Campingaz® Culinary Modular. يوفر Modulators من Campingaz® فرصة لتحضير أي طعام تتوق إلى تنويع بدءاً من البيتزا والبريلا والووك.

الغطاء مفتوح أم مغلق؟ الطهي المباشر وغير المباشر

لنلق شرحاً لعمد مثالية بالذات، باستخدام مقلاة Campingaz®، أو الطهي على لوح، من الأفضل ترك غطاء الشواية مفتوحاً. يعمل ذلك، يتم نقل الحرارة عن طريق التلامس «المباشر» بين الطعام وحامل أو لوح ساخن. ومع ذلك، يمكن أيضاً استخدام الشواية كفرن عندما يكون الغطاء مغلقاً. في هذه الحالة، تنتقل الحرارة عن طريق التلامس «غير المباشر» بين الطعام والهواء الساخن الموزع داخل الغطاء. تعد Rotisserie Chicken Campingaz® أو رفوف التدفئة أو rotisserie مثالية للطهي غير المباشر، ولكن الاستخدام المفضل -على الأرجح- هو طهي البيتزا على الشواية. استخدم Pizza Stone Campingaz® للحصول على بيتزا مقرمشة ومخبوزة على الشواية بشكل مثالي.

٦.٤ استمتع بطهي أكثر صحة وأماناً مع اشتعلات أقل لأسلحة اللهب.

يمكن أن تنصاعد السنة اللهب المشتعلة عند طهي اللحوم أو الأسماك الدهنية. لتقليل السنة اللهب المشتعلة، تحتوي شبكات الطهي على أجزاء صلبة تمنع سقوط معظم الشحوم على المناطق شديدة الحرارة، مما قد يتسبب في حدوث اشتعلات لأسلحة اللهب.

بالإضافة إلى ذلك، لتقليل الاشتعال التلقائي للدهون قدر الإمكان، عند طهي الأطعمة الدهنية، يُنصح بما يلي:

- أزل الدهن الزائدة من الطعام
- اترك الغطاء مفتوحاً
- استخدم وضع التدفق المنخفض، أو لإيقاف تشغيل شعلة واحدة أو أكثر لبضع دقائق.
- يُنصح أيضاً، عند الطهي مع إغلاق الغطاء، بمراقبة عملية الطهي بانتظام لضبط معدل التدفق إذا لزم الأمر.

٧ - التنظيف والصيانة

نحن نحب الشواء، لكن التنظيف دائماً أمر مزعج. ومع ذلك، فهي مرحلة مهمة جداً في كل جلسة شواء. يساعد التنظيف المنتظم في الحفاظ على مثانة شواية Campingaz® وموثوقيتها. من خلال تقنية InstaClean® Aqua الخاصة بنا، بجانب الإشارات التالية، نهدف إلى جعل تنظيف شوايتك سهلاً ومريحاً قدر الإمكان:

١. الحفاظ على عمل شوايتك بطريقة مثالية، يوصى بتنظيفها بانتظام (بعد كل ٤ أو ٥ استخدامات). إذا كنت تستخدم الشواية مع الماء، يوصى باستبدال الماء بعد كل استخدام.

كيفية عمل ذلك:

- انتظر حتى تبرد الشواية تماماً بعد جلسة الشواء.
- أزل درج الشحوم D (الشكل ٠.٨) وحجيرة الماء W (الشكل ٠.٩). نظفهما باستفحة وبعض الصابون أو ضعهما في غسلة الأطباق.
- استخدم فرشاة الصواني المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ لتفحص من الأوساخ من حوامل الطهي والصواني، وضعها إما في غسالة الأطباق أو الغسلة في حوض به ماء وصابون أو مزيج متجانس من الخل الأبيض والماء.
- أزل عناصر InstaClean® Aqua (الشكل ١.٤). بغسل تقنية Aqua InstaClean®، من المفترض أن تكون الإسفنجية غير الكاشطة والماء بالصابون كافيين لتنظيف الأجزاء بسهولة.
- اشطفها وجففها.

لاحظ أن الإسفنج الكاشط قد يتلف شوايتك.

٧.١ الموقد

تحقق بانتظام من عدم وجود أوساخ أو أنسجة تسد فتحات الموقد.

- أزل درج الشحوم D (الشكل ٠.٨) وحجيرة الماء W (الشكل ٠.٩). نظفهما باستفحة بسيطة.
- تأكد من أن جميع فتحات الموقد غير مسدودة وجافة، قبل استخدام الموقد مجدداً. وإذا لزم الأمر، قم بتسليك الموقد باستخدام فرشاة شحوم.
- إذا لزم الأمر، نظف مداخل هواء الموقد (الشكل ١.٢) وفتحاته (شكل ١.٥).
- ملاحظة: التنظيف الدوري يطيل العمر الافتراضي للموقد، ويمنع الأكسدة المبكرة التي قد تنتج عن بقايا الحمض الناتج عن الطهي. ومع ذلك، فإن أكسدة موقد الشواية أمر طبيعي.

٨ - التخزين

- أغلق صمام أنبوبة الغاز بعد الاستخدام عن طريق تدوير العجلة اليدوية.
- إذا خزنت شوايتك في حيز تخزين مغلق، فافصل أنبوبة الغاز وخزنها في الهواء الطلق.
- إذا خزنت شوايتك في الهواء الطلق، توصي Campingaz® بشدة باستخدام غطاء مناسب لحماية شوايتك من عوامل الطقس والأوساخ في أثناء التخزين.
- في حالة عدم استخدام الشواية لفترة طويلة، يوصى بتخزين الشواية في مكان جاف ومحمي (في المربأ مثلاً).
- بيئة تساعد على حدوث تآكل: يجب الحرص على الشواية إذا تم استخدامها عند البحر.
- بغسل الطعام المشوي بأمان تقادياً لتعرضه لأي رياح. يمكن تخزينه بالخارج لبضعة أسابيع إذا كان محفوظاً تحت أي غطاء. يجب تنظيفه ونفض الغبار من عليه بانتظام لأن الأتربة تحتوي على جزيئات ملح تؤدي إلى التآكل.

٩ - 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:

أدواتها ستايس أس	آي إم جلاو تيفاظنلا
تزييم تادغم خلال طقالم، قعالم	اصري ص قيمصم قيطغ
Rotisserie	شرف
Pizza Stone	ءاوشلا فيظنت تاودا
(ماندا فطح الجلا رظنا) ءالقم	ءواقلا ذالوفلا نم فيظنت تاودا أدصرلل
التيابلا ءالقم	
قينيصللاو جوللا	

مهم: لأسباب تتعلق بالسلامة، لا تستخدم مقلاة Culinary Modular (الرقم المرجعي ٢٠٠٠١٤٥٨٤) على الشواية.

وبدلاً من ذلك، استخدم مقلاة Culinary Modular المصنوعة من الحديد الزهر (الرقم المرجعي ٢٠٠٠٣٦٩٦١) أو مقلاة Culinary Modular Mandarin (الرقم المرجعي ٢٠٠٠٣٨٤٤٩) التي يعود تاريخ إنتاجها إلى أكتوبر ٢٠٢٠. يمكنك العثور على هذه المعلومات مُعلّمة على المقبض.

لعرض مجموعتنا الكاملة ولمزيد من المعلومات، يرجى زيارة

www.Campingaz.com

تنصح (Campingaz®) بضرورة استخدام الشوايات التي تعمل بالغاز بشكل منهجي مع الملحقات وقطع الغيار المقدمة من Campingaz®. ولا تتمثل ADG (Campingaz®) أي مسؤولية عن أي ضرر أو عطل ناتج عن استخدام ملحقات و/أو قطع غيار من علامات تجارية أخرى.

١٠ - حماية البيئة

لا تثنس البيئة! تحتوي شوايتك على مواد يمكن استعادتها أو إعادة تدويرها. إذا كنت ترغب في التخلص من شوايتك، فقم بتسليم هذه المواد إلى خدمة جمع النفايات في بلدتك وافرز مواد التعبئة.

النفايات الكهربائية والإلكترونية:

يعني هذا الرمز أنه يجب التخلص من النظام الكهربائي للشواية بشكل انتقائي. وفي نهاية عمره الافتراضي، يجب تهيئة 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	• نقص إمداد الغاز. • المنظم لا يعمل. • الخرطوم أو الصمام أو الموقد أو فتحاته مسدودون.
الموقد "يطفئ" أو يطفئ نفسه	• تحقق من إمداد الغاز. • تحقق من توصيلات الخرطوم. • اتصل بخدمة ما بعد البيع.
طلقة السنة للهب غير مستقرة	• قد تحتوي الأنبوبة الجديدة على هواء. واصل الاستخدام وستختفي المشكلة. • اتصل بخدمة ما بعد البيع.
أسنة لهب كبيرة على سطح الموقد	• فوهة الفتحة موصلة بالموقد بشكل سيئ. اضبط الموقد. • المقبض مسدود (بأنسجة على سبيل المثال). نظف الموقد. • اتصل بخدمة ما بعد البيع.
لهب منخفض على المفت	• الأنبوبة فارغة تقريبًا. غير الأنبوبة وستختفي المشكلة. • اتصل بخدمة ما بعد البيع.
اشتعال الشحوم بشكل مفرط	• درجة حرارة الشواية عالية للغاية: لهب منخفض. • نظف صينية تقطير الشحوم.
المواقد تشتعل بحدوث القباب، ولكن لا تشتعل بالمشعل "البيزوي"	• عيب في زر الإشعال أو السلك أو الإلكترونيات. تحقق من توصيلات كابل المشعل. • تحقق من حالة الإلكترونيات وسلك التوصيل. • اتصل بخدمة ما بعد البيع.
اشتعال النار عند أي تلامس	• تسريب في التوصيلات. • أوقف إمداد الغاز على الفور. • اتصل بخدمة ما بعد البيع.
نقص الحرارة	• المفت أو الموقد مسدود. • اتصل بخدمة ما بعد البيع.
نار خلف مقبض التحكم	• وحدة صنبور ثالفة. • أطفئ الجهاز. • اتصل بخدمة ما بعد البيع.
نار تحت لوحة التحكم	• أطفئ الجهاز. • أغلق زجاجة الغاز. • اتصل بخدمة ما بعد البيع.

