

CAMPINGAZ®



FR

MODE D'EMPLOI

4

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

9

IT

ISTRUZIONI PER L'USO

14

APPLICATION DES GAZ
219, Route de Brignais - BP 55
69563 Saint Genis Laval - France

4010053524 (ECN20063411-02)

FIG. 1

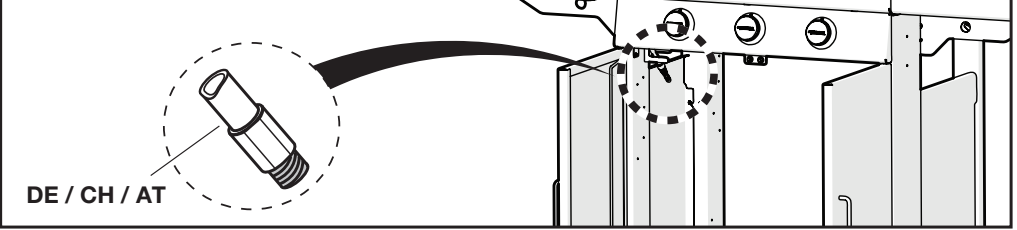


FIG. 2

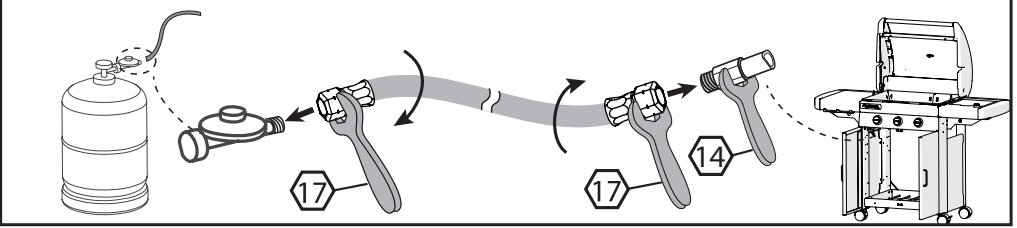


FIG. 3

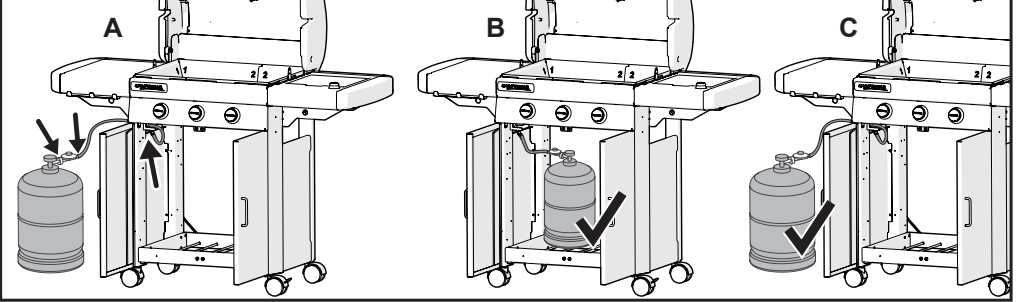


FIG. 4

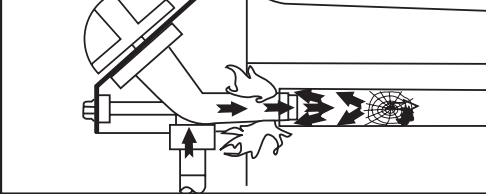


FIG. 5

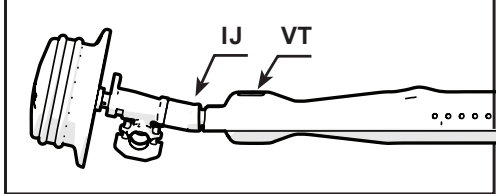


FIG. 6

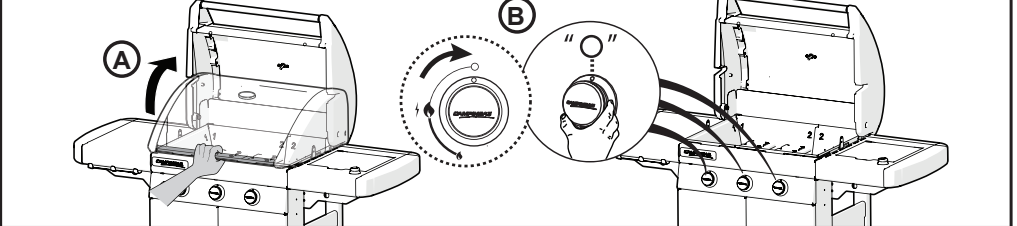
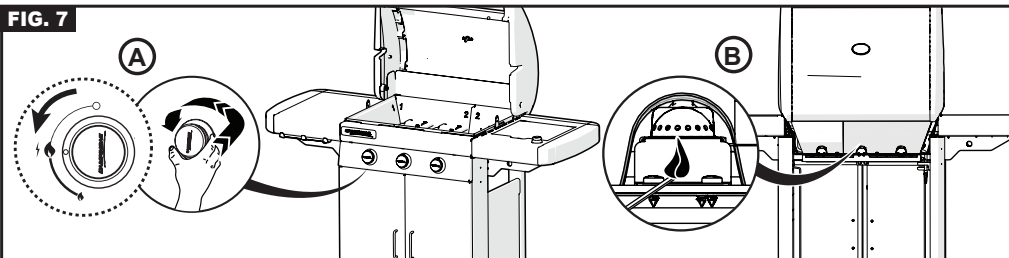
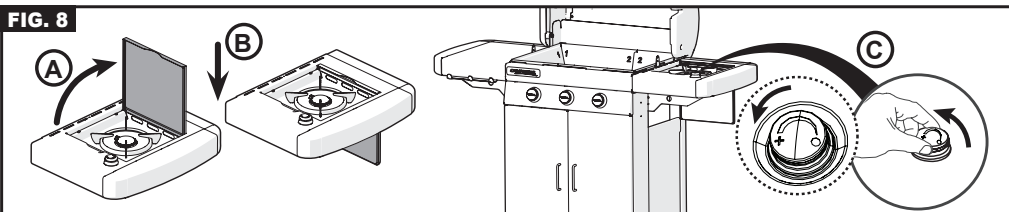
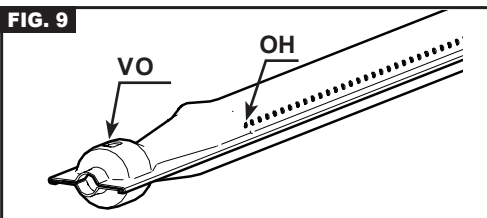
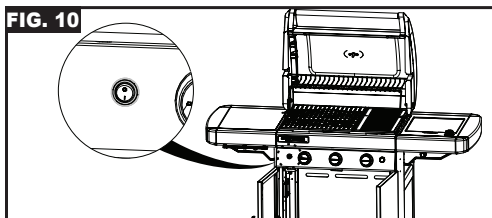
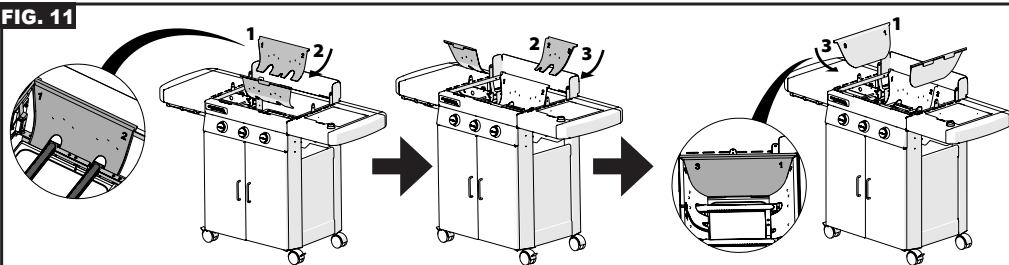
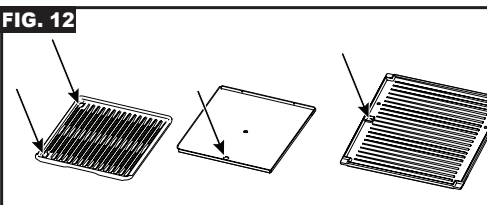
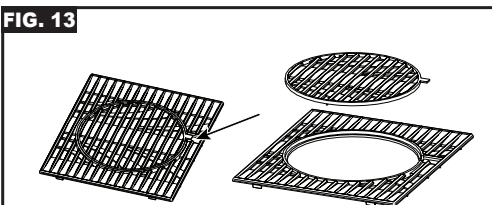


FIG. 7**FIG. 8****FIG. 9****FIG. 10****FIG. 11****FIG. 12****FIG. 13**

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 “3&4 series classic & woody”.

MODE D’EMPLOI



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

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

A. POUR VOTRE SÉCURITÉ

- N’entreposez pas et n’utilisez pas d’essence ou d’autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de votre appareil. Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l’utilisation. En cas d’odeur de gaz :

1. Fermez le robinet de la bouteille de gaz.

2. Eteignez toute flamme vive.

3. Ouvrez le couvercle.

4. Si l’odeur persiste, voir § “F. Essai d’étanchéité” ou informez vous immédiatement auprès de votre revendeur.

- Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l’utilisateur.

- Fermer le récipient de gaz après usage.

B. LIEU D’UTILISATION

- Cet appareil ne doit être utilisé qu’à l’extérieur des locaux.
- **ATTENTION:** des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.
- Aucun matériau combustible ne doit se trouver dans un rayon de 60 cm environ autour de l’appareil.
- Ne pas déplacer l’appareil pendant l’utilisation.
- Utiliser l’appareil sur un sol bien horizontal.
- Prévoir un débit d’air neuf de 2 m³/kW/h.

C. BOUTEILLE DE GAZ

Cet appareil est réglé pour fonctionner avec les bouteilles butane/propane de 4,5 à 15 kg munies d’un détendeur approprié :

- **Suisse, Allemagne, Autriche :** butane 50 mbar / propane 50 mbar.

Pour le branchement ou le changement de la bouteille, opérer toujours dans un endroit bien aéré, et jamais en présence d’une flamme, étincelle ou source de chaleur.

La possibilité de mettre la bouteille de gaz sous le gril dépend du modèle utilisé et de la hauteur de la bouteille.

Lorsque la bouteille de gaz est placée sous le gril, elle doit être attachée au chassis du barbecue à l’aide de la sangle fournie

D. TUYAU (FIG. 1)

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(voir fig. 3-B et 3-C). Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction.

Suisse, Allemagne, Autriche :

(Fig. 2) Raccord du flexible : Pour brancher le flexible au raccord de l’appareil, serrez fortement l’écrou du flexible avec deux clés, mais sans forcer exagérément.

- une clé de 14 pour immobiliser le raccord d’entrée de l’appareil
- une clé de 17 pour serrer l’écrou du tuyau souple

E. COUVERCLE

Manipuler le couvercle avec précaution, notamment en cours de fonctionnement. Ne pas se pencher au dessus du foyer.

F. ESSAI D’ÉTANCHÉITÉ

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

1. Opérer à l’extérieur des locaux, en éloignant tous les matériaux inflammables. Ne pas fumer.
2. S’assurer que les boutons de réglage sont en position “OFF” (O).
3. Visser le détendeur sur la bouteille de gaz.
4. Raccordez le flexible au détendeur et à l’appareil en suivant les instructions de la section § D.
5. Pour le contrôle, utiliser un liquide de détection de fuites gazeuses.
6. (Fig. 3 A) Mettre le liquide sur les raccords bouteille / détendeur / tuyau / appareil.
7. Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz (Les boutons de réglage doivent rester en position “OFF” (O)). Si des bulles se forment, cela signifie qu’il y a des fuites de gaz.
8. Pour supprimer la fuite, serrer les écrous. Si une pièce est défectueuse, la faire remplacer. L’appareil ne doit pas être mis en service avant que la fuite ait disparu.
9. Fermer le robinet de la bouteille de gaz.

Important :

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


G. AVANT LA MISE EN MARCHÉ

Ne pas mettre l’appareil en marche avant d’avoir lu attentivement et compris toutes les instructions. S’assurer aussi:

- Qu’il n’y a pas de fuites
- (Fig. 4) Que les tubes Venturi ne sont pas obstrués (exemple : toiles d’araignées)
- (Fig. 3 B, C) Que le tuyau n’est pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes.
- Les orifices de ventilation du compartiment de rangement de

la bouteille (le cas échéant) ne sont pas obstrués.

- Que le (ou les) plateau(x) récupérateur de graisse soit bien mis en place dans son logement et qu'il soit bien positionné à fond jusqu'à la butée.
- Que les 6 parties amovibles de la cuve soient remises en place (voir paragraphe § P. Nettoyage et entretien)

 Bien vérifier que les tubes Venturi (VT) recouvrent les injecteurs (IJ) (Fig. 5)

H. ALLUMAGE DES BRÛLEURS DU BARBECUE

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

1. (Fig. 6-A) Ouvrir le couvercle de cuisson.
2. (Fig. 6-B) S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (O).
3. (Fig. 7-A) Appuyer et tourner une manette de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et la mettre en position plein débit (🔥).

Si votre barbecue est équipé d'un allumeur piezoélectrique :

- Appuyer immédiatement sur le bouton d'allumage (🔥) jusqu'au dé clic. Si l'allumage ne se produit pas au premier dé clic, appuyer 3 ou 4 fois si nécessaire.
- Répéter cette opération jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Si votre barbecue est équipé d'un allumeur électronique à train d'étincelles :

- Appuyer immédiatement sur l'interrupteur (🔥) Un train d'étincelles se produit. Laisser appuyer quelques secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
 - Si le brûleur ne s'allume pas après 4 ou 5 essais, attendre 5 minutes et essayer de nouveau.
4. Une fois le brûleur allumé, il existe 2 possibilités pour allumer un autre brûleur :
 - Il a 1ère possibilité consiste à réitérer l'opération d'allumage décrite ci-dessus ;
 - Il a 2ème possibilité consiste à allumer le brûleur situé à la droite ou à la gauche du 1er brûleur allumé, puis de proche en proche les autres brûleurs en tournant le bouton de réglage en position plein débit (🔥).
 5. Si l'allumage piezoélectrique ou l'allumage électronique ne fonctionne pas, utiliser l'allumage manuel (paragraphe suivant).

I. ALLUMAGE MANUEL DU BARBECUE

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

J. EXTINCTION DU BARBECUE

(Fig. 6-B) Ramener les boutons de réglage en position "OFF" (O), puis fermer le robinet de la bouteille de gaz.

K. ALLUMAGE DU RÉCHAUD LATÉRAL (SELON MODÈLE)

Le réchaud latéral et le brûleur du barbecue peuvent s'utiliser séparément ou ensemble. Avant d'allumer le réchaud latéral, vérifiez que le couvercle est ouvert et rangé (Fig. 8-A, B).

Allumage :

1. Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz entre la bouteille de gaz et le réchaud latéral. (voir le paragraphe § F).

3. (Fig. 3-A) Contrôlez l'état du flexible raccordant le brûleur du grill au réchaud latéral. Le changer en faisant appel au Service Après Vente, s'il présente des craquelures.

4. Ouvrir le robinet du réchaud (sens +).

5. Si votre barbecue est équipé d'allumeurs piezoélectriques :

(Fig. 8-C) Appuyer sur le bouton d'allumage situé à droite du panneau de commande et repéré par le pictogramme (🔥) jusqu'au dé clic. Appuyer 3 ou 4 fois si nécessaire.

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

(Fig. 8-C) Appuyer immédiatement sur l'interrupteur (🔥). Un train d'étincelles se produit. Laisser appuyer quelques secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

7. En cas de non allumage, présenter une allumette au bord du brûleur.

8. Régler la flamme à la dimension du récipient utilisé en ouvrant plus ou moins le robinet. Ne pas utiliser de récipient de diamètre inférieur à 12 cm ou supérieur à 24 cm.

L. EXTINCTION DU RÉCHAUD (SELON MODÈLE)

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

M. ECLAIRAGE DE LA CONSOLE (SELON MODÈLE)

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

(Fig. 10) Pour allumer ou éteindre l'éclairage, appuyer sur le bouton marche-arrêt situé à gauche de la console et repéré par ce pictogramme (🔦).

N. CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

1. Opérer toujours dans un endroit bien aéré et jamais en présence d'une flamme, étincelle ou source de chaleur.
2. (Fig. 6-B) Ramener les boutons de réglage en position "OFF" (O) puis fermer le robinet de la bouteille.
3. Dévisser le détendeur, vérifier la présence et le bon état du joint d'étanchéité.
4. Mettre la bouteille pleine en place, revisser le détendeur en veillant à ne pas faire subir de contraintes de torsion ou de traction au tuyau. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz.

O. UTILISATION

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

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

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

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

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

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

Pour cuire des viandes grasses en évitant les remontées de flamme, il faut en général cuire à débit réduit, voire même éteindre un ou plusieurs brûleurs pendant quelques minutes si nécessaire. De plus il faut nettoyer le barbecue après chaque cuisson pour éviter l'accumulation de graisse et diminuer le risque d'inflammation.

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

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

P. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

- Afin de maintenir votre appareil en parfait état de fonctionnement, il est recommandé de le nettoyer périodiquement (après 4 ou 5 utilisations).
- Attendre que l'appareil ait refroidi avant toute opération de nettoyage.
- Fermez la bouteille de gaz puis enlevez le détendeur.
- (Fig. 9) Nettoyez le dessus, les côtés et la base du brûleur avec une éponge humide (eau additionnée de liquide vaisselle). Si nécessaire, utilisez une brosse en acier humide.
- (Fig. 9) Vérifiez que tous les orifices du brûleur (OH) sont dégagés et secs avant de réutiliser le brûleur. Si nécessaire, débouchez le brûleur avec une brosse métallique.
- (Fig. 9) Si nécessaire, nettoyez les orifices du gicleur venturi (VO) ou le brûleur.
- Le brûleur du grill doit être nettoyé et contrôlé tous les trois mois. Enlevez complètement le brûleur (fig. 9) puis vérifiez que les orifices du venturi (fig. 4) ne sont pas recouverts de saleté ou de toile d'araignée ; ceci pourrait réduire les performances du brûleur ou présenter un danger en propageant le feu à l'extérieur du brûleur.
- Remettez correctement le brûleur du grill à sa place.

N.B.: L'entretien fréquent du brûleur permet de le maintenir en bon état pour de nombreuses utilisations et d'éviter son oxydation prématurée, à cause notamment des résidus acides des grillades. L'oxydation du brûleur est toutefois un phénomène normal dans le temps et un brûleur oxydé qui fonctionne normalement ne doit pas être remplacé. Le remplacement du brûleur est nécessaire si son fonctionnement est incorrect : brûleur percé...

Tableau de commande :

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

Parois du foyer :

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

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

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

Pour le remontage après nettoyage mettre en premier les 2 parois numérotées " 1 -2 " puis les 2 parois numérotées " 2-3

" et enfin les 2 parois latérales numérotées " 3-1 "(Fig. 11).

Tiroir ramasse graisse :

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

Pour faciliter le nettoyage, la largeur des tiroirs ramasse graisse est dimensionnée pour permettre de les recouvrir avant de mettre le barbecue en fonctionnement avec une feuille de papier aluminium pouvant s'acheter dans le commerce. Après utilisation du barbecue, jeter la feuille d'aluminium.

Il est aussi possible de mettre dans le fond du tiroir ramasse graisse un peu de sable qui absorbera les graisses de cuisson. Jeter le sable après chaque cuisson.

Plaque et grille de cuisson :

Vos plaque et grille de cuisson sont émaillées.

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

Vous pouvez nettoyer vos plaque et grille de cuisson au lave-vaisselle. Avant de les passer au lave-vaisselle il est souvent nécessaire de frotter avec une éponge ou une brosse métallique pour enlever les résidus qui adhèrent à la surface de cuisson.

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

(Fig. 13) Pour enlever la grille fonte constituée de 2 parties (voir le paragraphe **r) Accessoires** ci-dessous), enlever d'abord la partie centrale à l'aide de la languette indiquée, puis enlever le contour.

Bois :

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

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

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

Q. STOCKAGE

- Fermer le robinet de la bouteille de gaz après chaque utilisation.
- Si vous entreposez votre barbecue à l'intérieur, débranchez l'alimentation de gaz.
- Si vous l'entrezposez à l'extérieur, il est conseillé d'utiliser une housse de protection.
- En cas de durée prolongée sans utilisation, il est recommandé d'entreposer l'appareil dans un endroit sec et abrité (ex : garage).
- Environnement favorisant la corrosion : une attention particulière doit être apportée au produit utilisé en bord de mer ; il ne doit pas être entreposé à l'extérieur sans protection, et doit être maintenu à l'abri dans un milieu sec.

R. ACCESSOIRES

Selon le modèle votre barbecue peut être équipé d'une grille **Campingaz® Culinary Modular**.

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

- le contour
- le centre.

(Fig. 13) Le centre est amovible et peut être remplacé par un des accessoires vendus séparément par Campingaz®, par exemple :

- Pierre à pizza
- Wok
- Plat à paella

Le concept **Campingaz® Culinary Modular** vous permet donc de transformer votre barbecue en véritable cuisine d'extérieur et d'utiliser un support de cuisson spécifique selon ce que vous préparez.

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

ADG (Application Des gaz) recommande l'utilisation systématique de ses barbecues à gaz avec des accessoires et pièces de rechange de marque Campingaz®. ADG décline toute responsabilité en cas de dommage ou de mauvais fonctionnement survenant du fait de l'utilisation d'accessoires et/ou pièces de rechange de marque différente.

S. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Pensez à la protection de l'environnement ! Votre appareil contient des matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés. Remettez-le au service de collecte des déchets de votre commune et triez les matériaux d'emballage.

T. RECOMMANDATIONS PILES



Ce symbole se trouvant sur les piles signifie qu'au terme de leur durée de vie, les piles doivent être enlevées de l'appareil puis recyclées ou correctement mises au rebut. Les piles ne doivent pas être jetées dans une poubelle ordinaire, mais doivent être amenées à un point de collecte (déchetterie...). Renseignez vous auprès des autorités locales. Ne pas jeter dans la nature, ne pas incinérer : la présence de certaines substances (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) dans les piles usagées peut-être dangereux pour l'environnement et la santé humaine.

U. DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole signifie que le système électrique de l'appareil fait l'objet d'une collecte sélective. Au terme de sa durée de vie, le système électrique de l'appareil doit être correctement mis au rebut. Le système électrique ne doit pas être mis avec les déchets ménagers non triés. La collecte sélective de ces déchets favorisera la réutilisation, le recyclage ou autres formes de revalorisation des matériaux recyclables contenus dans ces déchets. Mettre le système électrique de l'appareil dans un centre de revalorisation des déchets prévu à cet effet (déchetterie). Renseignez vous auprès des autorités locales. Ne pas jeter dans la nature, ne pas incinérer : la présence de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut être nuisible à l'environnement, et avoir des effets potentiels sur la santé humaine.

V. ANOMALIES / REMEDES

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

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

BEDIENUNGSANLEITUNG



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

BEI NICHTBEACHTUNG DIESER GEBRAUCHSANWEISUNGEN KANN IHR GERÄT ERNSTHAFT BESCHÄDIGT WERDEN.

A. ZU IHRER SICHERHEIT

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

Bei Gasgeruch:

1. Den Hahn der Gasflasche schließen.
 2. Flammen sofort löschen.
 3. Den Deckel öffnen.
 4. Wenn der Gasgeruch nicht nachlässt, vgl. Abschnitt § F. **“Dichtheitskontrolle”** oder sofort bei Ihrem Händler nachfragen.
- Der Benutzer darf die vom Hersteller oder seinem Beauftragten geschützten Teile nicht verändern.
 - Gasbehälter nach der Benutzung schließen.

B. VERWENDUNGORT

- Dieses Gerät darf nur im Freien verwendet werden.
- **VORSICHT:** die zugänglichen Teile können sehr heiß sein. Kleine Kinder fernhalten.
- Zu brennbarem Material muss ein Mindestabstand von 60 cm eingehalten werden.
- Den Grill in heißem Zustand nicht verlagern.
- Das Gerät auf ebenem Boden benutzen.
- Eine Frischluftzufuhr von 2 m³/kW-Stunde vorsehen.

C. GASFLASCHE

Das Gerät ist für den Betrieb mit Butan/Propan-Flaschen (Inhalt zwischen 4,5 und 15 kg) mit geeignetem Druckminderer vorgesehen:

- **Deutschland, Österreich, Schweiz:** Butan 50 mbar/Propan 50 mbar

Den Anschluss bzw. Wechsel der Flasche immer an einem gut belüfteten Ort fern von offenen Flammen, Funken oder Wärmequellen vornehmen.

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

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

D. SCHLAUCH

Das Gerät sollte mit einem flexiblen Schlauch verwendet werden, der für Butan- und Propangas geeignet ist. Der Schlauch sollte max. 1,5 m lang sein. Der Schlauch ist zu tauschen, wenn er beschädigt oder eingerissen ist, wenn

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

Deutschland, Österreich, Schweiz:

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

- 14er-Schlüssel zum Blockieren des Ansatzstücks
- 17er-Schlüssel zum Festziehen der Schlauchmutter

E. DECKEL

Den Deckel insbesondere bei Gerätebetrieb vorsichtig handhaben. Sich nicht über die Grillwanne beugen.

DE

F. DICHTHEITSKONTROLLE

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


1. Die Kontrolle im Freien vornehmen und dabei alle Gegenstände aus brennbaren Materialien vom Grill entfernen. Nicht rauchen.
2. Sicherstellen, dass die Schaltknöpfe auf “OFF” (O) stehen.
3. Den Druckregler auf die Gasflasche schrauben.
4. Schließen Sie den flexiblen Schlauch wie in Abschnitt § D erklärt am Regler und am Gerät an.
5. Leckstellen nicht mit einer offenen Flamme suchen, sondern geeignetes Lecksuchspray dazu verwenden.
6. (Fig. 3 A) Die Flüssigkeit auf die Anschlüsse (Flasche/ Druckregler/ Schlauch/gerät) auftragen.
7. Das Ventil der Gasflasche öffnen. Die Schaltknöpfe müssen geschlossen bleiben (OFF-Stellung (O)). Entstehen Seifenblasen, so zeigt dies eine undichte Stelle an.
8. Zur Behebung der undichten Stelle die Muttern anziehen. Defekte Teile austauschen. Das Gerät darf erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn keine undichte Stelle mehr vorhanden ist.
9. Das Ventil der Gasflasche schließen.

WICHTIG: Die Kontrolle und Suche nach undichten Stellen muss mindestens einmal im Jahr und jedesmal bei Auswechseln der Gasflasche vorgenommen werden.

G. VOR DER INBETRIEBNAHME

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, bevor Sie die Betriebsanleitung sorgfältig gelesen und alle Hinweise verstanden haben. Sicherzugehen, dass:

- keine undichten Stellen vorliegen.
- (Abb. 4) die Venturirohre nicht verstopft sind.
- (Abb. 3 B, C) der Schlauch nicht mit Teilen in Berührung steht, die heiß werden können.
- Die Lüftungsöffnungen am Fach, in dem sich die Gasflasche befindet (falls vorhanden), dürfen nicht verdeckt werden.
- dass der/die Fettfangbleche korrekt im Fach eingesetzt ist/ sind, soweit er/sie sich hinschieben lässt/lassen und dass er/ sie korrekt ausgerichtet ist/sind.
- dass die 6 abnehmbare Teile des Behälters wieder an ihren Platz gelegt werden (siehe Abschnitt § P. Reinigung und Wartung).



 Bitte genau überprüfen, ob die Venturirohre (VT) die Düsen abdecken (IJ) (Abb. 5)

K. ENTZÜNDUNG DES SEITENBRENNERS

(JE NACH MODELL)

Der Seitenbrenner kann unabhängig oder gemeinsam mit dem Barbecue-Brenner verwendet werden. Vor der Entzündung des Seitenbrenners müssen Sie den Deckel unbedingt öffnen und verstauen (Abb. 8-A, B).

Zünden:

1. Den Hahn der Gasflasche öffnen.
2. Stellen Sie sicher, dass zwischen der Gasflasche und dem Seitenbrenner kein Gas austritt (vgl. Abschnitt § F).
3. (Abb. 3-A) Überprüfen Sie den Zustand des Schlauchs, mit dem der Grillbrenner und der Seitenbrenner verbunden sind. Diese auswechseln und den Kundendienst heranziehen, wenn Risse auftreten.
4. Öffnen Sie das Ventil am Seitenkocher (Richtung +).
5. **Bei einem Grill mit einem piezoelektrischen Zünder:**
(Abb. 8-C) Drücken Sie auf den Zündschalter, bis ein Klick zu vernehmen ist (rechts vom Schaltfeld, in der Abbildung durch das Symbol ) gekennzeichnet). Eventuell müssen Sie 3- oder 4mal drücken.
6. **Bei einem Grill mit einem elektronischen Funkenzünder:**
(Abb. 8-C) Drücken Sie sofort auf den Schalter . Es sprühen Funken auf. Halten Sie den Schalter weiterhin gedrückt, bis die Flamme brennt.
7. Falls keine Zündung erfolgt, ein brennendes Streichholz an den Rand des Brenners halten.
8. Die Flamme je nach Größe des verwendeten Kochgeräts regulieren, indem der Hahn mehr oder weniger geöffnet wird. Keinen Kochbehälter mit einem Durchmesser unter 12 cm bzw. über 24 cm verwenden.

L. ABSCHALTEN DES SEITENBRENNERS


(JE NACH MODELL)

Bei Nichtverwendung des Grills schließen Sie das Ventil des Seitenbrenners (auf „0“ drehen) und das Ventil der Gasflasche.

M. BELEUCHTUNG DES BEDIENFELDS

(JE NACH MODELL)

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

(Abb. 10) Drücken Sie zum Ein- und Ausschalten der Beleuchtung auf den Stopp-Start-Schalter, der sich links auf dem Schaltfeld befindet und durch dieses Symbol gekennzeichnet ist ()

N. AUSWECHSELN DER GASFLASCHE


1. Das Auswechseln immer an einem belüfteten Ort und fern von Flammen, Funken oder Wärmequellen vornehmen.
2. (Abb. 6-B) Die Schaltknöpfe auf „OFF“ (O) stellen, dann das Ventil der Gasflasche schließen.
3. Den Druckregler abschrauben; überprüfen, ob die Dichtung an der Gasflasche vorhanden und in gutem Zustand ist.
4. Die volle Gasflasche unter den Grill stellen, den Druckregler wieder anschrauben. Darauf achten, dass der Schlauch nicht beansprucht wird. Dichtheitskontrolle durchführen (siehe Abschnitt § F).

O. GEBRAUCH


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

H. ANZÜNDEN DER GRILLBRENNER



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

1. (Abb. 6-A) Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. (Abb. 6-B) Sicherstellen, dass die Reglerknöpfe auf „OFF“ (O) stehen.
3. (Abb. 7-A) Drücken Sie den Einstellhebel und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er vollständig aufgedreht ist ()


Bei einem Grill mit einem piezoelektrischen Zünder:

- Drücken Sie direkt den Zündschalter , bis ein Klick zu vernehmen ist. Erfolgt die Zündung nicht beim ersten Klicken, noch 3-4mal drücken.
- Solange wiederholen bis der Brenner gezündet hat.

Bei einem Grill mit einem elektronischen Funkenzünder:

- Drücken Sie direkt auf den Schalter . Es erfolgt die elektrische Zündung. Halten Sie den Schalter weiterhin gedrückt, bis die Flamme brennt.
 - Wenn der Brenner nach 4 oder 5 Versuchen nicht zündet, 5 Minuten warten und erneut versuchen.
4. Sobald der Brenner an ist, gibt es zwei Möglichkeiten, einen weiteren Brenner anzuzünden:
 - Möglichkeit: den oben beschriebenen Vorgang wiederholen;
 - Möglichkeit: den Brenner rechts oder links vom ersten Brenner anzünden, dann nacheinander die anderen Brenner, indem der Einstellknopf voll aufgedreht wird ().
 5. Funktioniert der piezoelektrische oder der elektronische Zünder nicht, verwenden Sie die manuelle Zündung (Folgeabschnitt).

I. ZÜNDEN VON HAND

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

J. AUSSCHALTEN DES GRILLS

(Abb. 6-B) Die Schaltknöpfe auf OFF (O) stellen, dann das Ventil der Gasflasche schließen.

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

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

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

Um ein Entflammen des Fetts während des Grillens zu vermeiden, vorher das überflüssige Fett am Fleisch entfernen.

Bei der Zubereitung von fettigem Fleisch sind Stichflammen zu vermeiden; generell muss die Temperatur reduziert werden, wobei sogar ein oder mehrere Brenner ein paar Minuten ausgeschaltet werden müssen, falls erforderlich.

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

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

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

P. REINIGUNG UND WARTUNG

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

- Um Ihr Gerät in einwandfreiem betriebsfähigem Zustand zu halten, wird empfohlen, es in regelmäßigen Abständen zu reinigen (nach 4- bis 5maliger Benutzung).
- Das Gerät vor dem Reinigen völlig abkühlen lassen.
- Schließen Sie die Gasflasche und entfernen Sie den Regler.
- (Abb. 9) Reinigen Sie die Oberfläche des Brenners sowie die Seiten und die Grundfläche mit einem feuchten Schwamm (Wasser mit Geschirrspülmittel). Verwenden Sie ggfs. eine feuchte Stahlbürste.
- (Abb. 9) Stellen Sie vor einer neuerlichen Verwendung sicher, dass alle Brennerauslässe (OH) sauber und trocken sind. Falls erforderlich, die Brennerauslässe mit einer Drahtbürste reinigen.
- (Abb. 9) Reinigen Sie ggfs. die Öffnungen des Venturi-Strahlers (VO) oder des Brenners.
- Der Brenner des Grills muss alle 3 Monate gereinigt und überprüft werden. Entfernen Sie den ganzen Brenner (Abb. 9) und kontrollieren Sie die Venturi-Öffnungen (Abb. 4) auf Schmutz oder Spinnweben. Diese müssen entfernt werden, da der Brenner ansonsten weniger effizient ist oder außerhalb des Brenners ein gefährlicher Gasbrand entstehen kann.
- Setzen Sie den Grillbrenner wieder richtig auf.

Anmerkung: Durch regelmäßige Reinigung bleibt Ihr Grillgerät für viele Jahre in gutem Zustand, vorzeitiges Oxidieren durch säurehaltige Grillreste kann verhindert werden. Das Oxidieren des Brenners ist jedoch mit der Zeit eine normale Erscheinung. Ein oxidiertes Brenner, der problemlos funktioniert, muss nicht ausgewechselt werden. Er muss nur ausgewechselt werden, wenn die Funktion beeinträchtigt ist (durchgebrochener Brenner usw.).

Bedienfelds

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

Grillwanne

Um das Reinigen der Grillwanne zu vereinfachen, hat Campingaz® das Konzept Campingaz InstaClean®, eine herausnehmbare Grillwanne, entwickelt. Dank Campingaz InstaClean® lassen sich alle abnehmbaren Teile des Behälters in weniger als einer Minute und ohne Werkzeug entfernen und im Geschirrspüler reinigen.

Je nach Verschmutzungsgrad der Teile müssen diese eventuell vorher mit einer Bürste gereinigt werden, bevor sie in den Geschirrspüler gestellt werden, damit die Reinigung gründlicher ist.

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

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

Fettauffangblech

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

Damit sich das Fettauffangbleche leichter reinigen lässt, ist es so breit konstruiert, dass es mit Fettauffangbleche Aluminiumfolie abgedeckt werden kann, wie man sie im Einzelhandel erwerben kann, bevor das Grillgerät in Betrieb genommen wird. Nach Gebrauch des Grillgeräts wird die Aluminiumfolie entsorgt.

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

Kochplatte und Grillrost

Kochplatte und Grillrost sind mit Emaille beschichtet.

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

Kochplatte und Grillrost können im Geschirrspüler gereinigt werden. Bevor Sie diese in den Geschirrspüler stellen, müssen sie meistens mit einem Schwamm oder einer Metallbürste abgekratzt werden, um Rückstände zu beseitigen, die an der Kochfläche haften.

(Abb. 12) Schieben Sie zum Abnehmen der Kochplatte, des Grills und der Gusseisenplatte den Finger in die markierten Löcher, heben Sie das Teil an und halten Sie es mit der anderen Hand fest.

(Abb. 13) Entfernen Sie beim Abnehmen des zweiteiligen Gusseisengrills (siehe Abschnitt r) unten) zunächst das Mittelteil mithilfe des abgebildeten griffs und anschließend das Außenteil.

Holz (je nach Modell)

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

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

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

Q. AUFBEWAHRUNG

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

R. ZUBEHÖRTEILE

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

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

- dem Außenteil
- dem Mittelteil.

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

- Pizzastein
- Wok
- Paella-Teller

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

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

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

S. UMWELTSCHUTZ

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

T. EMPFEHLUNGEN ZUR BATTERIE



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

U. ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER ABFALL



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

V. FEHLERBEHEBUNG

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

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 «3&4 series classic & woody».

ISTRUZIONI PER L'USO



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

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

A. PER LA VOSTRA SICUREZZA

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

Qualora avvertite odore di gas:

1. Chiudere il rubinetto della bombola del gas
2. Spegnerne qualsiasi fiamma
3. Aprire il coperchio
4. Se l'odore persiste, vedere il paragrafo § F "Controllo perdite di gas" o chiedere l'assistenza del proprio rivenditore di fiducia.

- Le parti protette dal fabbricante o dal suo mandatario non devono essere manipolate dall'utilizzatore.
- Dopo l'uso, chiudere il recipiente di raccolta del gas.

B. DOVE UTILIZZARE IL BARBECUE

- Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente all'aria aperta.
- **ATTENZIONE:** alcune parti esposte possono riscaldarsi. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Nessun materiale combustibile deve trovarsi ad una distanza inferiore a 60 cm dall'apparecchio.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Utilizzare l'apparecchio su di una superficie perfettamente piana.
- Prevedere un ricambio d'aria di 2m³/h.

C. LA BOMBOLA DEL GAS

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

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

Per collegare o sostituire la bombola, effettuare questa operazione sempre in un luogo aerato e mai vicino ad una fiamma, ad una scintilla o ad una fonte di calore.

La possibilità di mettere la bombola del gas sotto la griglia dipende dal modello utilizzato e dall'altezza della bombola.

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

D. IL TUBO (FIG. 1)

Utilizzare l'apparecchio con un tubo flessibile per gas butano o propano. La lunghezza del tubo non dovrà superare 1,50 m. Sostituire il tubo qualora fosse danneggiato o presentasse

crepe, ai sensi delle disposizioni nazionali o al termine del suo ciclo di vita. Non tirare o perforare il tubo. Stare lontano dalle parti dell'apparecchio soggette a riscaldamento (vedi Fig. 3-B e 3-C). Controllare che il tubo flessibile si allunghi normalmente, senza necessità di torcerlo o tirarlo.

Germania, Austria, Svizzera:

(Fig. 2) Connessione tubo flessibile: per collegare il tubo al connettore dell'apparecchio stringere con forza il dado del tubo, ma senza eccedere, con l'aiuto di due chiavi inglesi:

- chiave 14 per bloccare l'estremità
- chiave 17 per avvitarlo il dado del tubo

E. IL COPERCHIO

Maneggiare il coperchio con precauzione, in particolare durante l'uso. Non sporgersi sul focolare.

F. PROVE DI TENUTA

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

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

IMPORTANTE:


Si consiglia di effettuare il controllo e la ricerca di fughe almeno una volta all'anno e ogni qual volta venga sostituita la bombola del gas.

G. PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

Non mettere in funzione l'apparecchio senza aver letto attentamente queste istruzioni ed averle comprese a fondo.

Assicurarsi inoltre:

- Che non vi siano fughe di gas
- (Fig. 4) Che i tubi Venturi non siano ostruiti (ragnatele)
- (Fig. 3 B, C) Che il tubo non sia in contatto con parti che possono surriscaldarsi.
- Che le aperture per la ventilazione del vano contenitore del gas non siano eventualmente ostruite.
- Che i vassoi di raccolta del grasso siano correttamente inseriti nei rispettivi vani e che siano correttamente posizionati, fino a fine corsa.
- Che le 6 parti rimovibili del serbatoio siano rimesse al loro posto (vedere paragrafo § P. Pulizia e manutenzione).

 Controllare attentamente che i tubi Venturi (VT) ricoprono gli iniettori (IJ). (Fig. 5)


K. ACCENSIONE BRUCIATORE LATERALE

(A SECONDA DEI MODELLI)


Il bruciatore laterale può funzionare indipendentemente o in congiunzione con quello del barbecue. Prima di accendere il bruciatore laterale, assicurarsi che il coperchio sia aperto e completamente ribaltato (Fig. 8-A, B).

Accensione:

1. Aprire il rubinetto della bombola del gas.
2. Controllare che non vi siano perdite di gas tra la bombola e il bruciatore laterale. (vedi § F).
3. (Fig. 3-A) Controllare lo stato del tubo flessibile che collega il bruciatore del grill al bruciatore laterale. Se presenta screpolature, sostituirlo rivolgendosi al Servizio Assistenza Post Vendita.
4. Aprire la valvola del fornello da campeggio (direzione +)
5. **Se la griglia del barbecue è dotata di un dispositivo di accensione piezoelettrico:**

(Fig. 8-C) Premere il pulsante del dispositivo di accensione situato a destra del pannello di controllo e identificato dal simbolo  finché fa clic. Premere 3 o 4 volte se necessario.

6. **Se la griglia del barbecue è dotata di un dispositivo di accensione elettronico a scintilla:**

(Fig. 8-C) Premere immediatamente l'interruttore . Si verifica l'emissione di scintille. Continuare a premere per alcuni secondi finché il bruciatore si accende.

7. Se il fornello non si accende, avvicinare un fiammifero al bordo del bruciatore.
8. Regolare la fiamma aumentando o diminuendo l'apertura del rubinetto a seconda delle dimensioni della pentola utilizzato. Non utilizzare pentole di diametro inferiore a 12 cm o superiore a 24 cm.

L. SPEGNERE IL BRUCIATORE LATERALE


(A SECONDA DEI MODELLI)

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

M. ILLUMINAZIONE DELLA CONSOLLE

(A SECONDA DEI MODELLI)

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


(Fig. 10) Per accendere e spegnere la luce, premere l'apposito pulsante situato a sinistra della consolle e identificato da questo simbolo .

N. CAMBIO DELLA BOMBOLA DEL GAS


1. Operare sempre in un ambiente ben aerato e mai in presenza di fiamme, scintille o altre fonti di calore.
2. (Fig. 6-B) Riportare la manopola di regolazione in posizione "OFF" (O), poi chiudere il rubinetto della bombola del gas.
3. Svitare il regolatore di pressione, assicurarsi della presenza e del buono stato della guarnizione di tenuta.
4. Mettere la bombola piena al suo posto, riattivare il regolatore di pressione facendo attenzione a non forzare il tubo. Controllo perdite di gas.

H. ACCENSIONE DEL BRUCIATORE DEL BARBECUE



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

1. (Fig. 6-A) Aprire il coperchio di cottura.
2. (Fig. 6-B) Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (O).
3. (Fig. 7-A) Premere e ruotare la leva in senso antiorario e collocarla in posizione di flusso pieno .


Se la griglia del barbecue è dotata di un dispositivo di accensione piezoelettrico:

- Premere immediatamente sul pulsante del dispositivo di accensione  finché si avverte un clic. Se l'accensione non avviene al primo scatto, premere 3 o 4 volte se necessario.
- Ripetere questa operazione fino all'accensione del bruciatore.

Se la griglia del barbecue è dotata di un dispositivo di accensione elettronico a scintilla:

- Premere immediatamente l'interruttore . Si verifica l'emissione di scintille. Continuare a premere per alcuni secondi finché il bruciatore si accende.
 - Se il bruciatore non si accende, rimettere la manopola di regolazione in posizione "OFF" (O). Aspettare 5 minuti prima di ripetere l'operazione.
4. Una volta acceso il bruciatore, ci sono 2 possibilità per accendere un altro bruciatore :
 - La 1 è quella di reiterare la sovraccitata operazione di accensione;
 - La 2 possibilità consiste nell'accendere il bruciatore situato a destra o a sinistra del 1° bruciatore acceso e, via via, gli altri bruciatori vicini, girando il pulsante di regolazione in posizione di pieno flusso .
 5. Se l'accensione piezoelettrica o elettronica non funziona, usare l'accensione manuale (paragrafo seguente).

I. ACCENSIONE MANUALE DEL BARBECUE

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

J. ESTINZIONE DEL BARBECUE

(Fig. 6-B) Riportare la manopola di regolazione in posizione "OFF" (O), poi chiudere il rubinetto della bombola del gas.

IT

O. USO

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

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

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

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

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

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

Togliere l'eccesso di grasso della carne prima della cottura, in modo da ridurre la combustione dei grassi. Per cuocere carni grasse senza aumentare le fiamme, generalmente occorre cuocere a velocità ridotta, anche spegnendo uno o più bruciatori per pochi minuti, se necessario. Per evitare l'accumulo di grasso e diminuire il rischio di combustione, pulire il barbecue dopo ogni cottura.

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

Importante :

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

P. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

- Per mantenere il barbecue in perfette condizioni di funzionamento, raccomandiamo di pulirlo periodicamente (ogni 4 o 5 usi).
- Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia.
- Chiudere la bombola del gas e rimuovere il regolatore.
- (Fig. 9) Pulire la parte superiore del bruciatore, le parti laterali e la base con una spugna umida (acqua e detersivo per i piatti). Se necessario, usare una spazzola di metallo umida.
- (Fig. 9) Controllare che tutti i fori di uscita del bruciatore (OH) siano puliti e asciutti prima di riutilizzarlo. Se necessario, usare una spazzola di metallo per liberare le uscite del bruciatore.
- (Fig. 9) Pulire gli orifizi dell'ugello Venturi (VO) o il bruciatore se necessario.
- Il bruciatore del grill deve essere pulito e controllato ogni 3 mesi. Rimuovere l'intero bruciatore (Fig. 9) e controllare che non ci siano sporcizia o ragnatele che blocchino le aperture del tubo Venturi (Fig. 4), il che potrebbe ridurre l'efficienza del bruciatore o causare la formazione di fiammate di gas all'esterno dello stesso.
- Rimettere correttamente in posizione il bruciatore del grill.

N.B.:La manutenzione frequente del bruciatore del grill permette

di mantenerlo in buono stato per numerose utilizzazioni e di evitare una prematura ossidazione dovuta soprattutto ai residui acidi delle grigliate. Tuttavia, l'ossidazione del bruciatore è un fenomeno normale nel tempo ed un bruciatore ossidato che funziona bene non deve essere sostituito. La sostituzione del bruciatore è necessaria se il suo funzionamento non è corretto o se il bruciatore è forato.

Pannello di comando

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

Parete della caldaia

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

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

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

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

Vassoio di raccolta del grasso

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

Per facilitare la pulizia, la larghezza dei vassoi di raccolta del grasso è stata pensata per permettere di coprirli con un foglio di carta stagnola, disponibile in commercio, prima di mettere in funzione la griglia del barbecue. Dopo l'uso della griglia del barbecue, gettare la carta stagnola.

È possibile anche mettere un po' di sabbia sul fondo del vassoio di raccolta del grasso affinché assorba il grasso di cottura. Gettare la sabbia dopo ogni periodo di cottura.

Piastra e griglia di cottura

La piastra e la griglia di cottura sono smaltate.

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

La piastra e la griglia di cottura possono essere lavate in lavastoviglie. Prima di metterle in lavastoviglie, è spesso necessario raschiarle con una spugna o una spazzola metallica per rimuovere residui che si attaccano alla superficie di cottura.

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

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

Legno (a seconda dei modelli)

Per conservare il suo aspetto naturale e proteggerlo al tempo stesso, il legno delle griglie del barbecue è coperto con olio protettivo.

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

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

Q. SISTEMAZIONE DOPO L'USO

- Chiudere il rubinetto della bombola del gas dopo ogni uso.
- Se conservate il vostro barbecue al coperto, staccate l'alimentazione del gas.
- Se lo conservate all'aperto, si consiglia di utilizzare una fodera di protezione.
- Nel caso in cui si preveda di non usare l'apparecchio per lungo tempo, si raccomanda di riporre il barbecue in un luogo asciutto e riparato (es : un garage).
- Ambienti che implicano corrosione: prestare particolare attenzione con il prodotto se utilizzato vicino al mare; non va immagazzinato senza protezione e tenuto su uno scaffale in un ambiente asciutto.

R. ACCESSORI

A seconda del modello, la griglia del barbecue può essere dotata di griglie **Culinary Modular Campingaz®**.

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

- il contorno
- il centro.

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

- pietra per pizza
- wok
- piastra per paella

Il concetto **Culinary Modular Campingaz®** permette quindi di trasformare la griglia del barbecue in una vera cucina all'aperto e di utilizzare un supporto di cottura specifico a seconda di ciò che si sta preparando.

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

ADG ("Application des Gaz") consiglia di utilizzare sistematicamente i barbecue a gas con accessori e pezzi di ricambio di marca **Campingaz®**. **ADG** declina qualunque responsabilità per eventuali anomalie o danni dovuti all'utilizzazione di accessori e/o pezzi di ricambio di altre marche.

S. TUTELA DELL'AMBIENTE

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

T. RACCOMANDAZIONI RELATIVE ALLA BATTERIA



Questo simbolo presente sulle batterie significa che al termine della loro vita utile, le batterie devono essere rimosse dall'unità e quindi riciclate o smaltite in modo appropriato. Le batterie non devono essere

gettate nell'immondizia, ma devono essere portate presso un punto di raccolta (isola ecologica...). Verificare con le autorità locali. Non smaltire nell'ambiente, non incenerire: la presenza di determinate sostanze (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) nelle batterie usate può essere pericolosa per l'ambiente e la salute umana.

U. RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI



Questo simbolo indica che l'impianto elettrico dell'apparecchio è oggetto di raccolta differenziata. Al termine del suo ciclo di vita, l'impianto elettrico dell'apparecchio deve essere correttamente smaltito.

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

V. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

INSTRUCTIONS FOR USE



- Please read the instructions carefully before use.
- Use outdoors only.
- It is best to wear gloves to assemble the product.
- Do not use charcoal.
- Do not use an adjustable low pressure regulator. Only use fixed regulators that comply with relevant European Standards.
- To ensure safe operation of your device, never use two full griddles side by side.
- Regularly clean the parts at the frame bottom to avoid risk of inflammation from fat drippings.

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

A. FOR YOUR SAFETY

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

If you smell gas:

1. Close the valve of the cylinder.
 2. Extinguish all naked flames.
 3. Open the lid.
 4. If the smell continues, see “F. Checking for gas leaks” or immediately seek advice from your local retailer.
- Parts which are protected by the manufacturer or the manufacturer’s representative must not be manipulated by the user.
 - Close the gas container after use.

B. LOCATION

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

C. GAS CYLINDER

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

- **Switzerland, Germany, Austria:** butane 50 mbar / propane 50 mbar.

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

The possibility of putting the gas cylinder under the appliance depends on the model used and the height of the cylinder.

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

D. HOSE (FIG. 1)

The appliance should be used with flexible hose that is suitable for use with butane and propane gas. Hose length should not exceed 1.50 metre. It should be replaced if it is damaged or cracked, when required by national regulations or at the end of its lifecycle. Do not pull or pierce the hose. Keep away from any parts of the appliance that get hot (see Fig. 3-B and 3-C). Check that the flexible hose stretches out normally, without twisting or pulling.

Switzerland, Germany, Austria:

(Fig. 2) Flexible hose connection: to connect the hose to the connector on the appliance, tighten the nut on the hose firmly but without excess force using two wrenches:

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

E. LID

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

F. CHECKING FOR GAS LEAKS

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

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

Important:

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

G. PRIOR TO USE

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

- There are no leaks.
- (Fig. 4) The venturi tubes are not blocked (example: spider webs)
- (Fig. 3 B, C) The hose does not touch any components which may get hot.
- The ventilation openings in the cylinder storing compartment (if present) are not obstructed.
- The grease tray(s) is (are) correctly inserted into its (their) compartment and that it (they) is (are) correctly positioned, as far as it (they) will go.

A. FOR YOUR SAFETY

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

If you smell gas:

- Close the valve of the cylinder.
 - Extinguish all naked flames.
 - Open the lid.
 - If the smell continues, see "F. Checking for gas leaks" or immediately seek advice from your local retailer.
- Parts which are protected by the manufacturer or the manufacturer's representative must not be manipulated by the user.
 - Close the gas container after use.

B. LOCATION

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

C. GAS CYLINDER

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

- Switzerland, Germany, Austria:** butane 50 mbar / propane 50 mbar

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

The possibility of putting the gas cylinder under the appliance depends on the model used and the height of the cylinder.

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

D. HOSE (FIG. 1)

The appliance should be used with flexible hose that is suitable for use with butane and propane gas. Hose length should not exceed 1.50 metre. It should be replaced if it is damaged or cracked, when required by national regulations or at the end of its lifecycle. Do not pull or pierce the hose. Keep away from any parts of the appliance that get hot (see Fig. 3-B and 3-C). Check that the flexible hose stretches out normally, without twisting or pulling.

Switzerland, Germany, Austria:

(Fig. 2) Flexible hose connection: to connect the hose to the connector on the appliance, tighten the nut on the hose firmly but without excess force using two wrenches:

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

E. LID

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

F. CHECKING FOR GAS LEAKS

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

- Work outside, away from all sources of ignition. Do not smoke.
- Make sure the control knobs are in the "off" (O) position.
- Fit the regulator onto the gas cylinder in accordance with its instructions.

- Connect the flexible hose to the regulator and appliance as described in section § D.
- Use a gas leak solution to test for leaks.
- (Fig. 3 A) Apply the solution to the connections between cylinder/regulator/ hose / appliance.
- Open the gas cylinder valve (the control knobs should remain closed: off position (O)). Bubbles in the gas leak solution indicate that there is a gas leak.
- The leak can be stopped by tightening any hose connection or replacing any faulty component. The appliance must not be used until the leak is stopped.
- Close the valve on the gas cylinder.

Important:

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

G. PRIOR TO USE

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

- There are no leaks.
- (Fig. 4) The venturi tubes are not blocked (example: spider webs)
- (Fig. 3 B, C) The hose does not touch any components which may get hot.
- The ventilation openings in the cylinder storage compartment (if present) are not obstructed.
- The grease trays (if any) are correctly inserted into its (their) compartment and that it (they) is (are) correctly positioned, as far as it (they) will go.
- The 6 removable parts of the firebox enclosure are put back in place (see section § P. **Cleaning and maintenance**).



Check that the venturi tubes (VT) cover the injectors (I). (Fig. 5)

H. LIGHTING THE BARBECUE BURNERS

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

- (Fig. 6 A) Open the cooking lid.
- (Fig. 6 B) Make sure that the control knobs are in the "OFF" position (O).
- (Fig. 7 A), Press and turn the adjustment lever counter-clockwise and put it in a full flow position (⚡).

If your barbecue grill is equipped with a piezoelectric igniter:

- Press immediately on the igniter button (⚡) until it clicks.
- If the burner does not ignite after 4 or 5 attempts, wait 5 minutes and then repeat the operation.

If your barbecue grill is equipped with an electronic spark igniter:

- Press immediately on the switch (⚡). A burst of sparks occurs. Continue pressing for a few seconds until the burner is lit.
 - If the burner does not ignite after 4 or 5 attempts, wait 5 minutes and then repeat the operation.
- Once the burner is lit, there are two ways of lighting another burner:
 - Firstly, repeat the lighting operation described above;
 - Secondly, light the burner to the right or left of the first burner lit, then the other burners in turn by turning the adjustment button to the full flow position (⚡).
 - If the piezoelectric ignition or the electronic ignition doesn't work, use the manual ignition (following paragraph).

I. LIGHTING THE BARBECUE MANUALLY

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

J. EXTINGUISHING THE BARBECUE

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

K. LIGHTING THE SIDE BURNER

(DEPENDING ON THE MODEL)

The side burner may operate independently or in conjunction with the barbecue burner. Before igniting the side burner, be sure that the lid is open and then tucked away (Fig. 8-A, B).

Lighting:

1. Open the gas cylinder valve.
2. Check that there is no gas leak between the gas cylinder and the side burner (see section § F).
3. (Fig. 3-A) Check the condition of the hose connecting the grill burner to the side burner. If there are signs of cracks, call our after sales service to have it replaced.
4. Open the valve of the camping stove (+ direction).
5. **If your barbecue grill is equipped with a piezoelectric igniter:**
 - (Fig. 8-C) Press on the igniter button located to the right of the control panel and identified in the pictogram (⚡) until it clicks. Press 3 or 4 times if necessary.
6. **If your barbecue grill is equipped with an electronic spark igniter:**
 - (Fig. 8-C) Press immediately on the switch (⚡). A burst of sparks occurs. Continue pressing for a few seconds until the burner is lit.
7. Should the stove fail to light, present a match to the edge of the burner.
8. Adjust the size of the flame to the dimensions of the container you are using by opening the valve to various extents. Do not use a container smaller than 12 cm or larger than 24 cm.

L. TURNING OFF THE SIDE BURNER

(DEPENDING ON THE MODEL)

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

M. LIGHTING OF THE CONSOLE

(DEPENDING ON THE MODEL)

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

(Fig. 10) To turn the lighting on or off, press on the stopstart button located to the left of the console and identified by this pictogram (⊕).

N. REPLACING THE GAS CYLINDER

1. Always work in a well ventilated area and never in the presence of a flame, spark or heat source.
2. (Fig. 6-B) Return the control knobs to the "off" position (O) then close the cylinder valve.
3. Remove the regulator, check that the sealing joint is in good condition.

4. Put the full cylinder in place, refit the regulator, taking care not to apply stress to the hose. Check for gas leaks.

O. OPERATION

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

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

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

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

In order to reduce food from sticking to the grilles, brush the grilles lightly with cooking oil prior to placing any food to be grilled.

To cook fatty meats while avoiding rising flames, you must generally cook at a reduced rate, even turning off one or more burners for a few minutes if necessary.

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

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

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

P. CLEANING AND MAINTENANCE

Never modify the appliance: any modification may prove dangerous.

- In order to maintain your appliance in perfect operating condition, it is recommended to clean it periodically (after 4 or 5 uses).
- Wait until the appliance has cooled down before cleaning.
- Close the gas cylinder and remove the regulator.
- (Fig. 9) Clean the top of the burner, as well as the sides and base, using a moist sponge (water with dish washing liquid). If necessary, use a damp steel brush.
- (Fig. 9) Check that all burner outlets (OH) are clear and dry before using again. If necessary, use a wire brush to unclog the burner outlets.
- (Fig. 9) Clean the orifices on the Venturi jet (VO) or the burner if necessary.
- The grill burner must be cleaned and checked every 3 months. Remove the entire burner (Fig. 9) and check that no dirt or spider webs are blocking the venturi tube openings (Fig. 4), which may cause the burner to be less efficient or cause a dangerous gas fire outside the burner.
- Refit the grill burner correctly.

N.B.: Frequent cleaning of the burner maintains it in good condition for many uses and prevents premature oxidation, notably due to acid residue from cooking. Oxidation of the grill burner is, however, normal.

Control panel

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

Firebox wall

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

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

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

For reassembly after cleaning, put in the two walls numbered "1-2" first, and then the walls numbered "2-3", and finally the two side walls numbered "3-1" (Fig. 11).

Grease collection tray

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

To ease the cleaning, the width of the grease collecting trays are sized to permit covering them with a piece of aluminium foil, able to be purchased in stores, before putting the barbecue grill into operation. After use of the barbecue grill, discard the aluminium foil.

It is also possible to put a bit of sand in the bottom of the grease collection tray, which will absorb the cooking grease. Discard the sand after each cooking period.

Cooking plate and grill

Your cooking plate and grill are enamelled.

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

You may clean your cooking plate and grill in the dishwasher. Before putting them into the dishwasher, it is often necessary to scrape them with a sponge or a metallic brush to remove residue that sticks to the cooking surface.

(Fig. 12) To remove the metal cooking plate and grill and the cast iron plate, slide your finger into the indicated holes, lift them and take hold of them with the other hand.

(Fig. 13) To remove the cast iron grill made of up 2 parts (see paragraph r) below), first remove the central portion with the help of the indicated tab, and then remove the contour.

Wood (depending on the model)

In the concern of keeping its natural appearance while protecting it, the wood of the barbecue grills is covered with protective oil. It is however a living material which remains sensitive to exposure to the rays of the sun, humidity and changes in temperature.

To keep your barbecue looking as new, we recommend you cover it with a Campingaz® protective cover available as an accessory. Important: wait for the barbecue to cool down completely before putting on its protective cover.

At the beginning of the season, apply a coat of lazure for exterior wood on the wooden parts with a rag or brush to give it a shinier appearance and keep it protected.

Important:

At the beginning of the season, apply a coat of linseed oil or teak oil onto the wood parts with a rag or brush in order to give it a more brilliant appearance and to maintain its protection.

Q. STORAGE

- Close the gas cylinder valve after use.
- If you store your barbecue indoors, disconnect the gas cylinder and store the cylinder outdoors.
- If you store your barbecue outdoors, it is recommended that a protective cover be used.
- When not used for a long period of time, it is recommended

that the barbecue be stored in a dry, sheltered place (eg: garage).

- Environment conducive to corrosion: particular care must be taken with the product if used by the sea; it must not be stored outside without protection, and must be kept sheltered in a dry environment.

R. ACCESSORIES

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

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

- the contour
- the centre

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

- Pizza stone
- Wok
- Paella plate

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

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

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

S. PROTECTING THE ENVIRONMENT

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

T. BATTERY RECOMMENDATIONS



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

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

U. ELECTRICAL AND ELECTRONIC WASTE



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

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

V. TROUBLESHOOTING

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

Reference only, do not print.