

CAMPINGAZ®



BEDIENUNGSANLEITUNG

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

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

BENUTZUNG UND WARTUNG

- Vor Gebrauch Bedienungsanleitung lesen.
- Nur im Freien verwenden.
- Keine Holzkohle benutzen.
- Keinen verstellbaren Druckregler benutzen. Druckminderer mit fester Einstellung nach der entsprechenden europäischen Norm verwenden.
- Auf oder anstelle des Grillrostes keine Metallplatte verwenden, die nicht von CAMPINGAZ hergestellt oder empfohlen ist.
- Reinigen Sie die Teile der Grillwanne regelmäßig, damit sich kein Fett entzünden kann.

BEI NICHTBEACHTUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG 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.
 - Lassen Sie Ihr Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
 - Gasbehälter nach der Benutzung schließen.

b) VERWENDUNGSORT

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

c) GASFLASCHE

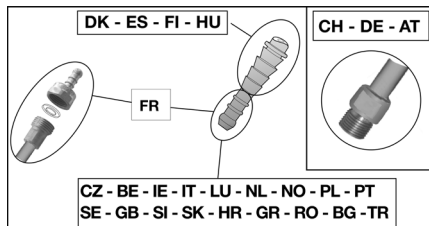
Das Gerät ist für den Betrieb mit Butan/Propan-Flaschen (Inhalt zwischen 4,5 und 15 kg) mit geeignetem Druckminderer vorgesehen:

- **Frankreich, Belgien, Luxemburg, Großbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Griechenland:** Butan 28 mbar/Propan 37 mbar
- **Niederlande, Norwegen, Schweden, Dänemark, Finnland, Schweiz, Tschechische Republik, Ungarn, Slowenien, Slowakei, Bulgarien, Türkei, Rumänien, Kroatien:** Butan 30 mbar/Propan 30 mbar
- **Deutschland, Österreich:** Butan 50 mbar/Propan 50 mbar
- **Polen:** Propan 37 mbar

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

Wenn die Gasflasche unter dem Grill platziert wird, muss sie mit dem mitgelieferten Gurt am Rahmen befestigt werden.

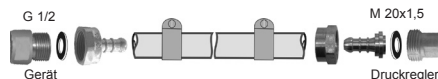
d) SCHLAUCH



Frankreich (je nach Modell)

Das Gerät kann mit 2 Arten von Schläuchen verwendet werden:

- a) Gerät und am Druckminderer, befestigt mit Schellen (nach Norm XP D 36-110). Empfohlene Länge 1,25 m.



- b) Schlauch (nach Norm XP D 36-112 oder NF D 36-112) mit Gewindemutter G 1/2 zum Aufschrauben auf das Gerät und Gewindemutter M 20x1,5 zum Aufschrauben auf den Druckminderer, empfohlene Länge 1,25 m.



Das Gerät hat einen Gasanschluss G 1/2, der zusammen mit dem bereits montierten Schlauchanschluss NF und der Dichtung geliefert wird.

1) Bei Verwendung des Geräts mit Schlauch XP D 36-110: (Lösung d a))

- Schlauch bis zum Ende auf den Schlauchanschluss des Geräts und des Druckminderers aufstecken.
- Schellen hinter die ersten beiden Erhöhungen des Anschlusses schieben und bis zum Bruch des Spannkopfes anziehen.



- Dichtheit nach Angaben von Abschnitt f) prüfen.

2) Bei Verwendung des Geräts mit Schlauch XP D 36-112 oder NF D 36-112, Muttern G 1/2 und M 20x1,5: (Lösung d b))

- den Schlauchanschluss NF lösen und abnehmen, um den Anschluss G1/2 frei zu machen.
- Dichtung entfernen

- Gewindemutter G 1/2 des Schlauches auf den Eingangsanschluss des Geräts schrauben und Gewindemutter M20x1,5 auf den Ausgangsanschluss des Druckminderers nach den mit dem Schlauch gelieferten Angaben.
- Verwenden Sie 2 Schlüssel, um den Gasschlauch an den Anschlüssen des Geräts festzuziehen:
 - einen Schlüssel mit der Schlüsselweite 14, um den Anschluss am Gerät zu fixieren,
 - und einen Rollgabelschlüssel, um die Mutter des Gasschlauches festzuziehen



- Verwenden Sie einen Schlüssel, um die Mutter des Gasschlauchs am Druckminderer festzuziehen.
- Dichtheit nach Angaben von Abschnitt f) prüfen.

Prüfen, ob der Schlauch normal verläuft, ohne Drall oder Zug und ohne die heißen Wände des Geräts zu berühren. Er muss bei Erreichen des Verfalldatums auf dem Schlauch ausgewechselt werden oder immer, wenn er beschädigt ist oder Risse aufweist.

Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfernt halten, die heiß werden können.

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

- Das Gerät ist mit einem gerillten Anschluss versehen, an den ein nach den jeweiligen Landesvorschriften (NF, BS, UNI, UNE usw.) für Butan und Propan geeigneter flexibler Gasschlauch angeschlossen wird. Dieser darf nicht länger als 1,20 m sein.
- Zu ersetzen bei Beschädigungen, Rissen, wenn es die Vorschriften des Landes verlangen oder je nach seinem Haltbarkeitsdatum. Alle Gasschläuche tragen ein Haltbarkeitsdatum (Jahreszahl) (den Ländern nach). Wenn dieses erreicht ist, muss der weiche Schlauch ersetzt werden.
- Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfernt halten, die heiß werden können.
- Prüfen, ob der Schlauch normal verläuft, ohne Drall oder Zug

Deutschland, Österreich, Schweiz:

- Das Gerät muss mit einem Schlauch verwendet werden, der für den Einsatz von Butan und Propan geeignet ist. Dieser darf nicht länger als 1,50 m sein. Zu ersetzen bei Beschädigungen, Rissen, wenn es die Vorschriften des Landes verlangen oder je nach seiner Lebensdauer. Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfernt halten, die heiß werden können.
- Prüfen, ob der Schlauch normal verläuft, ohne Drall oder Zug.

- Schlauchanschluss: für den Anschluss des Schlauchs am Geräteansatz mit 2 passenden Schlüsseln die Schlauchmutter festziehen, ohne zu überdrehen:
 - 14er-Schlüssel zum Blockieren des Ansatzstücks
 - 17er-Schlüssel zum Festziehen der Schlauchmutter

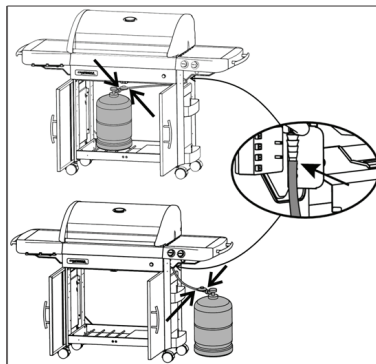


e) DECKEL

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

f) DICHTHEITSKONTROLLE

- 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) Die Schlauchenden ganz auf den Anschlussstutzen des Druckreglers und auf den Gerätestutzen schrauben.
- 4) Den Druckregler auf die Gasflasche schrauben.
- 5) Leckstellen nicht mit einer offenen Flamme suchen, sondern geeignetes Lecksuchspray dazu verwenden.
- 6) Die Flüssigkeit auf die Anschlüsse (Flasche/ Druckregler/ Schlauch/Gerät) auftragen. Die Schaltknöpfe müssen geschlossen bleiben (OFF-Stellung (O)). Das Ventil der Gasflasche öffnen.



- 7) Entstehen Seifenblasen, so zeigt dies eine undichte Stelle an.
- 8) Zur Behebung der undichten Stelle die Muttern anziehen. Defekte Teile auswechseln. Das Gerät darf erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn keine undichte Stelle mehr vorhanden ist.
- 9) Das Ventil der Gasflasche schließen.

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

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

g) VOR DER INBETRIEBNAHME

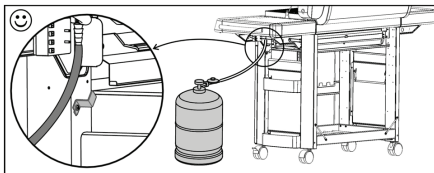
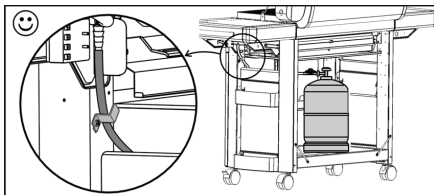
Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, bevor Sie die Betriebsanleitung sorgfältig gelesen und alle Hinweise verstanden haben. Sichergehen, dass:

- keine undichten Stellen vorliegen.
- die Venturirohre nicht verstopft sind.

Öffnungen der Venturirohre



- der Schlauch nicht mit Teilen in Berührung steht, die heiß werden können.
- dass die Lüftungsöffnungen der Halterung des



Gasbehälters nicht eventuell verstopft sind.

- 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 der Hitzereflektor korrekt am Boden der Grillwanne montiert ist.
- dass die 6 abnehmbaren Teile der Grillwanne wieder korrekt montiert werden (siehe § p- Reinigung).

h) ANZÜNDEN DER GRILLBRENNER

Ihr Grill ist mit dem STOPGAZ-System ausgestattet. Dieses Sicherheitssystem unterbricht automatisch die Gaszufuhr, wenn die Brennerflamme erlischt (z.B. durch Wind).

- Öffnen Sie den Grilldeckel.
- Sicherstellen, dass die Reglerknöpfe auf "OFF" (O) stehen.
- Das Ventil der Gasflasche öffnen.
- Drücken Sie den Drehregler dieses Brenners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn in die Position (↙). Drücken Sie die Zündtaste (↘).
- Halten Sie die Taste maximal 10 Sekunden lang gedrückt. Wenn der Brenner nicht innerhalb von 10 Sekunden zündet, drehen Sie den Drehregler wieder zurück in die Position OFF (O). Warten Sie eine Minute, bevor Sie den Zündvorgang erneut durchführen.
- Halten Sie den Drehregler nach dem Zünden des Brenners noch 10 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Hierdurch wird die STOPGAZ-Züandsicherung aktiviert.

- Stellen Sie die Flamme auf die gewünschte Stärke, indem Sie den Drehregler auf (↙) oder (↘) stellen.
- Gehen Sie bei allen Brennern auf die gleiche Weise vor.
- Wenn die elektronische Zündung nicht funktioniert, zünden Sie den Brenner von Hand (folgender Abschnitt).

Brenner manuell zünden

- Verwenden Sie bei einem Ausfall der elektronischen Zündung ein Streichholz zum Anzünden des Brenners.
- Öffnen Sie den Grilldeckel.
- Sicherstellen, dass die Reglerknöpfe auf „OFF“ (O) stehen.
- Nehmen Sie einen Grillrost ab, so dass Sie freien Zugang zur Brennoberfläche haben.
- Öffnen Sie die Gaszufuhr (Hahn oder Hebel des Druckminderers)
- Halten Sie ein entzündetes Streichholz an den Brenner.
- Drücken Sie den Drehregler dieses Brenners herunter und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn in die Position (↙).
- Halten Sie den Drehregler nach dem Zünden des Brenners noch 10 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie ihn dann los.
- Die Gargeschwindigkeit kann je nach Stellung der Einstellknöpfe reguliert werden: zwischen den Stellungen voll (↙) und mittel (↘).

Sobald der Brenner entzündet ist, setzen Sie den Rost bzw. die Grillplatte wieder auf.

i) AUSSCHALTEN DES GRILLS

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

j) ZÜNDEN DES SEITENKOCHERS

(modellabhängig)

Der Kocher kann alleine oder gleichzeitig mit dem Grill betrieben werden.

Zünden:

- Den Hahn der Gasflasche öffnen.
- Die Dichtheit des Gaskreises von der Flasche bis zum Kocher überprüfen (vgl. Abschnitt f).
- Öffnen Sie den Deckel des Seitenkochers und klappen Sie ihn hinter den Kocher, indem Sie ihn durch die seitlichen Führungen schieben.
- Drücken und drehen Sie einen Regelknopf des Kochers (☒) bis zur Position „große Flamme“ (↙).
- Drücken Sie den Zündknopf (↘), bis sich das Gas entzündet. Wenn das Gas nicht innerhalb von 10 Sekunden entzündet wird, halten Sie ein Streichholz an den Rand des Brenners.
- Die Flamme je nach Größe des verwendeten Kochgeräts regulieren, indem der Hahn mehr oder weniger geöffnet wird. Keinen Kochbehälter mit einem Durchmesser unter 10 cm bzw. über 24 cm verwenden.

k) AUSSCHALTEN DES SEITENKOCHERS (modellabhängig)

Drehen Sie den Drehregler (☒) in die Position OFF (O), schließen Sie den Hahn der Gasflasche, wenn sich der Grill nicht in Betrieb befindet.

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

l) BELEUCHTUNG DES BEDIENFELDS (je nach Modell)

Die Beleuchtung des Bedienfelds wird mit 4 AA-Batterien (LR06) betrieben, die im Lieferumfang des Grillgeräts inbegriffen sind. Das Batteriefach befindet sich vorne rechts am Fuß, hinter der rechten Tür. Hinter der rechten 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.

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



m) GRILLFLÄCHE DES SEITENKOCHERS (modellabhängig)

Der Seitenkocher Ihres Grills kann mit zwei Arten von Grillflächen ausgestattet sein: glatter oder gewellter Grillplatte.

Platzieren Sie die gewünschte Grillfläche auf dem Topfträger Ihres Seitenkochers. Zünden Sie den Kocher an und schon haben Sie eine zusätzliche Grillfläche.

Sie können die Temperatur der Platte durch die Regelung der Brennerleistung des Kochers variieren, indem Sie den Drehregler auf (☒) oder (☓) stellen.

n) AUSWECHSELN DER GASFLASCHE

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

o) GEBRAUCH

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

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

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

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

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

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

Wenn während des Betriebs des Geräts einer der Brenner ausgeht, wird die Gaszufuhr durch das Sicherheitssystem STOPGAZ automatisch unterbrochen. Stellen Sie den Drehregler wieder in die Position „OFF“ (O) und wiederholen Sie den Zündvorgang.

p) REINIGUNG UND WARTUNG

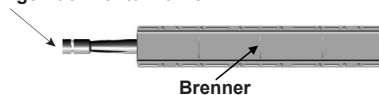
Das Gerät nie verändern: jede Änderung kann sich als gefährlich erweisen.

Nehmen Sie nach jeder Benutzung die Teile aus dem unteren Teil der Grillwanne (Hitze-reflektor, Fettauffangschale) und reinigen Sie sie mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel. Auch sie sind spülmaschinengeeignet.

Um Ihr Gerät in einwandfreiem betriebsfähigem Zustand zu halten, wird empfohlen, es in regelmäßigen Abständen zu reinigen (nach 1- bis 2maliger Benutzung).

Das Gerät vor dem Reinigen völlig abkühlen lassen. Wenn das Gerät für mehr als 30 Tage nicht verwendet wurde, stellen Sie ebenfalls sicher, dass die Öffnungen der Brennerrohre nicht durch Spinnennetze verstopft sind, was eine verringerte Grillleistung oder eine gefährliche Gasentzündung außerhalb des Brenners zur Folge haben kann. Reinigen Sie gegebenenfalls die Öffnungen des Venturi-Rohrs (siehe unten stehende Abbildung) oder den Brenner.

Öffnungen der Venturirohre



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

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

- **Halter von Grillrost und Grillplatte**

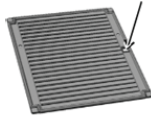
Um die Reinigung dieses Halters zu vereinfachen, hat Campingaz® Campingaz Instaclean™ entwickelt. Dank Campingaz Instaclean™ sind die 6 Teile des Halters in weniger als einer Minute ohne Werkzeug abnehmbar und können in der Spülmaschine gereinigt werden. Je nach Grad der Verschmutzung kann es für eine

sorgfältigere Reinigung erforderlich sein, diese Teile abzubürsten, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben. Informationen zur Montage und Demontage dieser Teile entnehmen Sie bitte dem Montagehandbuch.

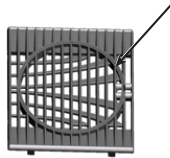
- Grillplatte und Grillrost

Ihre Grillplatte und Ihr Grillrost sind emailliert. Bevor Sie sie reinigen, müssen Sie sie abkühlen lassen. Verwenden Sie das Reinigungsmittel Campingaz® BBQ Cleaner Spray und eine Grillbürste für die Reinigung. Ihre Grillplatte und Ihr Grillrost sind auch spülmaschineneeignet. Für eine gründliche Reinigung ist es häufig erforderlich, die Platte oder den Rost mit einem Schwamm oder einer Metallbürste abzureiben.

Um die gusseiserne Grillplatte zu entfernen, müssen Sie mit einem Finger in die unten gezeigte Bohrung greifen. Dann müssen Sie die Platte anheben und mit der anderen Hand halten.



Um den zweiteiligen Grillrost (siehe Absatz **t**) **Zubehör**) zu entfernen, müssen Sie zunächst den mittleren Teil mit Hilfe der Lasche wie unten gezeigt abnehmen, und dann den Rand abnehmen.



- Herausziehbare Fettauffangschale

Ihr Grill ist mit zwei Fettauffangschalen ausgestattet. Es wird empfohlen, diese nach jeder Verwendung zu reinigen. Sie sind spülmaschineneeignet.

Zum einfachen Reinigen sind die Fettauffangschalen so dimensioniert, dass man sie vor dem Einschalten des Grills mit einer handelsüblichen Aluminiumfolie auslegen kann. Nach der Benutzung des Grills, können Sie die Alufolie entsorgen.

Es ist auch möglich, etwas Sand in die Fettauffangschale zu geben, der das Fett absorbiert. Der Sand muss nach jedem Grillen entsorgt werden.

- Hitzereflektor (W-förmiges Teil)

Auch dieses Teil ist spülmaschineneeignet. Für eine gründliche Reinigung ist es häufig erforderlich, den Hitzereflektor mit einem Schwamm oder einer weichen Bürste abzureiben.

- Glasscheiben im Deckel (modellabhängig)

Regelmäßig mit Reinigungsmittel für Glas oder Kammeinsätze reinigen.

Um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, empfiehlt Campingaz® seifenhaltige Stahlwolle.

- Metallflächen direkt um die Brenner

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

- Keramikteile

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

- **Edelstahloberflächen** (Deckel, vordere Blende, Vorderseite der Ablagen)

Reinigen Sie diese Elemente regelmäßig mit Schwamm und Spülmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel.

Um die Edelstahloberflächen in neuem Glanz erstrahlen zu lassen, verwenden Sie ein spezielles Produkt zur Edelstahlreinigung.

q) GLASSCHEIBE IM DECKEL (modellabhängig)

Thermoschocks vermeiden (kaltes Wasser auf heißem Glas).

r) GARMETHODEN

Ihr 4 Series RBS -Grill wurde speziell für leichte und bequeme Zubereitungsarten entworfen, bei denen der besondere Grillgeschmack zum Tragen kommt.

Mit Ihrem 4 Series RBS -Grill können Sie ganz in Ruhe fettes Fleisch (Wurst, Bratwürste, Hähnchenschenkel) zubereiten, ohne dass Flammen entstehen.

Ihr 4 Series RBS -Grill wurde auch speziell zum raschen, knusprigen Braten am (getrennt verkauften) Drehspieß entworfen.

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

Anmerkung: Damit das Grillgut nicht am Rost festklebt, sollten Sie ihn leicht mit Speiseöl einölen oder mit Fettpapier einreiben. Nichts auf den kalten Rost legen. Empfindliches Grillgut, das leicht anhängt, sollte vorzugsweise auf Alufolie gelegt werden.

1 - Zubereiten mit dem Drehspieß (separat erhältlich):

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

Um mit dem Drehspieß zu grillen, müssen Sie

- die Grillroste entfernen.
- den Schutz des mittleren Brenners entfernen (V-förmiges Teil).
- den mittleren Brenner mit Alufolie abdecken, um ihn vor herabtropfendem Fett zu schützen.
- **Sie dürfen den mittleren Brenner nie zusammen mit dem Drehspieß verwenden.**
- die hierfür vorgesehenen Zubehörteile gemäß der Bedienungsanleitung montieren.

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

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

2 - Rostgaren - mit geöffnetem oder geschlossenem Deckel

Die zu grillenden Teile werden direkt auf den Rost gelegt. Im Verlauf der Zubereitung je nach Geschmack der Gäste die zu grillenden Stücke umdrehen und verschieben.

Der geschlossene Deckel erhöht die Hitze und kann die Garzeit verkürzen. Damit das Grillgut nicht verkohlt, sollte man den Grillvorgang genau überwachen und bei Bedarf die Regelknöpfe auf schwache Leistung stellen.

3 - Ofengaren - mit geschlossenem Deckel

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

4 - Langsames Garen - geschlossener Deckel

Stellen Sie nur einen Brenner an und legen Sie das Grillgut auf den Grillrost. Variieren Sie den Abstand des Grillguts zum Brenner sowie die Brennerleistung entsprechend der gewünschten Gargeschwindigkeit.

5 - Kontaktgrillplatte

Sie können Ihren Grill auch auf einer Hälfte der Grillfläche mit einer Kontaktgrillplatte ausrüsten.

Das Kontaktgrillen wird für empfindliches Grillgut (Fisch, Schalentiere, Gemüse usw.) empfohlen. Es ist auch für fettiges Grillgut gut geeignet (Entenbrust, Hühnerbeine, Würstchen, Merguezwürste usw.)

Die Kontaktgrillplatte hat auf der einen Seite eine geriffelte Oberfläche zum Fleischgrillen und auf der anderen eine glatte Oberfläche für das Grillen von Fisch, Schalentieren, Gemüse usw.

Achten Sie darauf, dass das Fett einfach durch die Bohrungen in der Platte ablaufen kann. Wir empfehlen die Verwendung eines Pfannenwenders.

Achtung: Verwenden Sie ausschließlich das hierfür vorgesehene Zubehör. Verwenden Sie nie zwei Platten gleichzeitig.

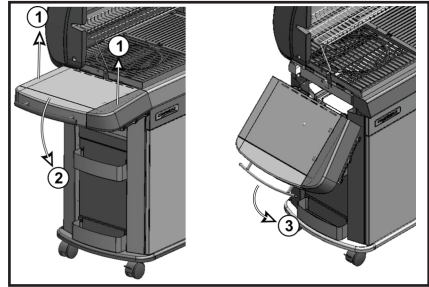
6 - Foliengaren

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

DEN GRILLROST NIEMALS VOLLSTÄNDIG MIT ALUFOLIE ABDECKEN. VERWENDEN SIE IHREN GRILL NIE OHNE DEN W-FÖRMIGEN HITZEREFLEKTOR IN DER GRILLWANNE.

s) 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.
- Die linke Seitenablage kann nach unten geklappt werden. Um sie wegzuklappen, müssen Sie sie mit beiden Händen seitlich anfassen, sie leicht nach oben ziehen, um sie zu entriegeln, und sie dann nach unten klappen, bis sie an der seitlichen Abdeckung anliegt.



- Bei längerem Nichtgebrauch sollte der Grill an einem trockenen und geschützten Ort aufbewahrt werden (z. B. Garage).
- Campinggaz® empfiehlt auch die Verwendung von Abdeckhauben, um das Gerät bei der Aufbewahrung im Freien zu schützen.

t) 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.



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 spezielle Kochutensilien einsetzen je nachdem, was Sie gerade zubereiten.

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.

u) 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.

v) 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.

w) 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.