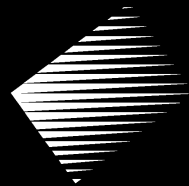


CAMPINGGAZ®



FR	Utilisation et entretien	(2)
GB	Operation and maintenance	(5)
IT	Uso e manutenzione	(8)
NL	Gebruik en onderhoud	(11)
PT	Utilização e manutenção	(14)
DE	Benutzung und Wartung	(17)
NO	Anvendelse og skjøtsel	(20)
SE	Användning och skötsel	(23)
CZ	Použití a údržba	(26)
PL	Użytkowanie i konserwacja	(30)
ES	Utilización y mantenimiento	(33)
DK	Anvendelse og vedligeholdelse	(36)
FI	Käyttö ja ylläpito	(39)
HU	Használat és karbantartás	(42)
SI	Uporaba in vzdrževanje	(45)
SK	Použitie a údržba	(48)
HR	Uporaba i održavanje	(51)



Carte Privilège (dernière page)
Privilege Card (last page)
Scheda Privilegio (ultima pagina)
Carte Privilège (laatste pagina)
Cartão Privilégio (última página)
Privilegkarte (letzte Seite)
Privilegiumskort (siste side)
Förmånskort (sista sidan)
Karta Privilegium (posledni stránka)
Karta Klienta (ostatnia strona)
Tarjeta Privilège (última página)
Bonus-kort (sidste side)
Etukortti (viimeinen sivu)
Akciós kártya (Utolsó oldal)
Kartica prednosti (zadnja stran)
Karta klienta (posledná strana)
Kartica kupca (posljednja stranica)

FR : UTILISATION ET ENTRETIEN

- Ne pas utiliser de charbon de bois à la place ou en plus de la pierre de lave.
- Ne pas utiliser de détendeur réglable
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement
- Ne pas mettre de plaque métallique non conçue ou non recommandée par CAMPINGAZ sur ou à la place de la grille de cuisson.
- **Nettoyez régulièrement le fond de la cuve pour éviter tout risque d'inflammation des graisses.**
- **Changer régulièrement les pierres de lave** (toutes les 10 utilisations environ) **ou nettoyer les pour éviter tout risque d'inflammation des graisses.**

LE NON RESPECT DE CES REGLES D'UTILISATION PEUT ENTRAÎNER UNE GRAVE DETERIORATION DE VOTRE APPAREIL.

FR

A) POUR VOTRE SECURITE

- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de votre appareil. 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 ou informez vous immédiatement auprès de votre revendeur.
- Ne pas obstruer le trou situé dans le fond de la cuve.

B) LIEU D'UTILISATION

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

C) BOUTEILLE DE GAZ

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

- France, Belgique, Luxembourg, Royaume Uni, Irlande, Portugal, Espagne, Italie, Croatie: butane 28 mbar / propane 37 mbar
- Pays-Bas, Norvège, Suède, Danemark, Finlande, Suisse, République Tchèque, Slovaquie, Hongrie: butane 30 mbar / propane 30 mbar.
- Allemagne, Autriche: butane 50 mbar / propane 50 mbar
- Pologne: propane 38 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.

D) TUYAU

France (selon modèle):

L'appareil peut être utilisé avec 2 sortes de tuyaux souples :

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



- b) tuyau souple (selon la norme XP D 36-112) équipé d'un écrou fileté G 1/2 pour vissage sur l'appareil et d'un écrou fileté M 20x1,5 pour vissage sur le détendeur, longueur préconisée 1,25 m.



L'appareil possède un raccord fileté d'entrée gaz G 1/2 livré avec l'about annelé NF et le joint déjà montés.

- 1) Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple XP D 36-110: (solution D) a))

- emmancher à fond le tuyau souple sur l'about annelé de l'appareil et du détendeur.
- glisser les colliers derrière les 2 premiers bossages des abouts et les serrer jusqu'à rupture de la tête de serrage.



- l'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe f).

- 2) Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple XP D 36-112, écrous G 1/2 et M 20x1,5 : (solution D) b))

- Démontez l'about annelé NF pour libérer le raccord d'entrée G1/2.
- Enlever le joint

- visser l'écrou fileté G 1/2 du tuyau sur le raccord d'entrée de l'appareil et l'écrou fileté M20x1,5 sur le raccord de sortie du détendeur en suivant les indications fournies avec le tuyau souple.
- utiliser une clé pour immobiliser le raccord d'entrée de l'appareil et serrer ou desserrer l'écrou fileté avec une autre clé.
- utiliser une clé pour immobiliser le raccord de sortie du détendeur.
- l'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe f).

Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction, ni contact avec les parois chaudes de l'appareil. Il devra être changé lorsque la date de péremption inscrite sur le tuyau sera atteinte ou dans tous les cas s'il est endommagé ou s'il présente des craquelures.

Belgique, Luxembourg, Pays-Bas, Royaume Uni, Irlande, Pologne, Portugal, Espagne, Italie, Norvège, Suède, Danemark, Finlande, République Tchèque, Slovaquie, Hongrie, Croatie:

L'appareil est équipé d'un about annelé. Il doit être utilisé avec un tuyau souple de qualité adaptée à l'utilisation du butane et du propane. Sa longueur ne devra pas excéder 1,25 m. Il devra être changé s'il est endommagé ou s'il présente des craquelures. Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes.

Suisse, Allemagne, Autriche:

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 ou s'il présente des craquelures. Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes. Raccordement du tuyau souple : pour raccorder le tuyau sur l'about de l'appareil, serrer l'écrou du tuyau fermement mais sans excès avec 2 clés appropriées :

- clé de 14 pour bloquer l'about
- clé de 17 pour visser l'écrou du tuyau

E) COUVERCLE

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

F) ESSAI D'ETANCHEITE

- 1) Opérer à l'extérieur des locaux, en éloignant tous les matériaux inflammables. Ne pas fumer.
- 2) S'assurer que les manettes de réglage sont en position «OFF» (●)
- 3) Connecter le tuyau souple selon § D) ci-dessus.
- 4) Visser le détendeur sur la bouteille de gaz.
- 5) Ne pas rechercher les fuites avec une flamme, utiliser un liquide détecteur de fuite gazeuse.
- 6) Mettre le liquide sur les raccords bouteille/détendeur/tuyau/appareil. Les manettes de réglage doivent rester en position «OFF» (●). Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
- 7) 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 n'ait disparu.
- 9) Fermer le robinet de la bouteille de gaz.

IMPORTANT : ne jamais utiliser de flamme pour détecter une fuite de gaz.

Il faut effectuer au moins une fois par an le contrôle et la recherche des fuites et à chaque fois qu'il y a un 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
- que les tubes Venturi ne sont pas obstrués (exemple : toiles d'araignées)
- que le tuyau n'est pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes.

H) ALLUMAGE DES BRULEURS DU GRIL

Lire les points 1 à 6 avant de commencer par le point 1.

- 1) S'assurer que les manettes de réglage sont en position «OFF» (●).
- 2) Connecter le tuyau souple selon § D) ci-dessus.
- 3) Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz
- 4) Appuyer sur un des 2 manettes de réglage et la mettre en position PLEIN DEBIT (▲). Attendre 5 secondes environ puis appuyer sur le bouton d'allumage (★) jusqu'au dé clic.

- Si l'allumage ne se produit pas au premier déclic, appuyer 3 ou 4 fois si nécessaire.
- 5) Si le brûleur ne s'allume pas, ramener la manette de réglage en position «OFF» (●). Attendre 5 minutes avant de recommencer l'opération.
- 6) Pour allumer le deuxième brûleur, procéder de la même façon, en reprenant les points 4 et 5.
- IMPORTANT :** Si après plusieurs essais, un brûleur ne s'allume pas, vérifier si les orifices de sortie du brûleur ainsi que les tubes de brûleur ne sont pas obstrués.
- 7) On peut également allumer les 2 brûleurs simultanément. Ouvrir les 2 manettes de réglage en position PLEIN DEBIT (↗). Attendre 5 secondes environ, puis appuyer sur le bouton d'allumage jusqu'au déclic. Si l'allumage des 2 brûleurs ne se produit pas au premier déclic, appuyer 3 ou 4 fois si nécessaire.

I) ALLUMAGE MANUEL DES BRULEURS DU GRIL

En cas de non fonctionnement de l'allumage automatique, mettre les boutons de réglage sur «OFF» (●). Enlever la grille de cuisson de façon à avoir un libre accès à la surface des brûleurs. Ouvrir une manette de réglage sur position PLEIN DEBIT. Attendre 5 secondes environ, puis présenter une allumette enflammée devant le brûleur correspondant. Procéder de la même façon pour l'autre brûleur.

J) EXTINCTION DES BRULEURS DU GRIL

Ramener les manettes de réglage en position «OFF» (●), puis fermer le robinet de la bouteille de gaz.

K) ALLUMAGE DU RECHAUD (selon modèle)

Le réchaud peut fonctionner seul ou en même temps que le grill. Allumage : Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz. Vérifier l'étanchéité du circuit gaz depuis la bouteille jusqu'au réchaud (voir § F).

Appuyer et tourner la manette de commande du réchaud jusqu'à la position PLEIN DEBIT (↗).

Appuyer sur le bouton d'allumage (★) correspondant jusqu'au déclic. Appuyer 3 ou 4 fois si nécessaire. En cas de non allumage, présenter une allumette au bord du brûleur.

Régler la flamme à la dimension du récipient en utilisant les 2 positions de débit : PLEIN DEBIT (↗) ou DEBIT REDUIT (↘).

Ne pas utiliser de récipient de diamètre inférieur à 10 cm ou supérieur à 20 cm.

L) EXTINCTION DU RECHAUD (selon modèle)

Ramener la manette de réglage en position OFF (●), puis fermer le robinet de la bouteille de gaz si le grill n'est pas en fonctionnement.

M) CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

- Opérer toujours dans un endroit bien aéré et jamais en présence d'une flamme, étincelle ou source de chaleur.
- Ramener les manettes de réglage en position «OFF» (●) puis fermer le robinet de la bouteille.
- Dévisser le détendeur, vérifier la présence et le bon état du joint d'étanchéité.
- Mettre la bouteille pleine en place, revisser le détendeur en veillant à ne pas faire subir de contraintes de traction ou de torsion au tuyau.

N) UTILISATION

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

Mettre environ 1 litre d'eau dans le fond de la cuve pour permettre un nettoyage plus facile et éviter l'inflammation des graisses.

Avant toute cuisson, préchauffer l'appareil environ 15 minutes sur position PLEIN DEBIT (↗) et couvercle fermé. Lors de la première utilisation, préchauffer environ 20 minutes, ceci afin d'enlever les odeurs de peinture des pièces neuves.

La vitesse de cuisson peut être modulée en fonction de la position des manettes de réglage.

Température avec couvercle fermé :

- sur position PLEIN DEBIT (↗), les 2 brûleurs allumés, environ 280 °C,
- sur position DEBIT REDUIT (↘) les 2 brûleurs allumés, environ 200 °C,
- sur position PLEIN DEBIT (↗), un brûleur allumé, environ 180 °C,
- sur position DEBIT REDUIT (↘) un brûleur allumé, environ 120 °C.

IMPORTANT : S'il arrive, durant le fonctionnement de l'appareil qu'un brûleur s'éteigne, placer immédiatement les manettes de réglage sur «OFF» (●), ouvrir le couvercle et 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.

O) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Après chaque utilisation, extraire le fond de la cuve de son logement, vider l'eau et nettoyer à l'aide d'une éponge et de produit de vaisselle. 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.

Fermer la bouteille de gaz et dévisser le détendeur. Vérifier également que des toiles d'araignées ne bouchent pas les orifices des tubes de brûleur, ce qui peut conduire à une diminution de l'efficacité du grill ou à une inflammation dangereuse du gaz hors du brûleur.

- **PAROIS DU FOYER, COUVERCLE, GRILLES DE CUISSON, TABLEAU DE COMMANDE, FOND DE CUVE :** nettoyer périodiquement ces éléments à l'aide d'une éponge additionnée de produit à vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Ne pas nettoyer les grilles dans un four autonettoyant, la température excessive risquant d'endommager les parties chromées.

- **VITRE DU COUVERCLE :** nettoyer périodiquement à l'aide d'un produit lave-vitre ou nettoyant pour insert de cheminée. En cas de difficulté, retirer la vitre de son couvercle et la nettoyer avec un produit nettoyant pour four.

- **SURFACES METALLIQUES ENTOURANT DIRECTEMENT LES BRULEURS :** Ces pièces métalliques sont recouvertes d'aluminium. N'utiliser en aucun cas les produits de nettoyage pour four qui attaqueraient l'aluminium.

- **CÉRAMIQUES :** Les céramiques sont les composants actifs du brûleur. Ils rougeoient en cours d'utilisation. Ne pas nettoyer, mouiller ou frotter les céramiques. Cela pourrait les endommager.

P) 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). Conserver les pierres de lave à l'abri de l'humidité.

Q) BRIQUETTES EN CERAMIQUE

- Les briquettes doivent être changées lorsqu'elles sont trop imbibées de gras, ce qui correspond à de nombreuses utilisations. Il faut changer plus fréquemment les briquettes lorsqu'on effectue des cuissons de viande grasse ou lorsqu'on désire alterner viandes et poissons.
- Utiliser des briquettes de rechange distribuées par CAMPINGAZ. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation d'autres briquettes.
- Disposer les briquettes en une seule couche sur la grille. Laisser un espace de 1 à 2 cm entre chaque rangée de briquettes. La disposition conseillée est de 4 rangées de 9 briquettes."

R) VITRE DE COUVERCLE

Eviter les chocs thermiques (eau froide au contact de la vitre chaude).

S) LES METHODES DE CUISSON

Votre barbecue RBS a été spécialement conçu pour vous permettre une cuisson facile et confortable tout en apportant le fumet particulier qui fait le charme de la cuisson au barbecue.

Grâce à votre barbecue RBS, vous pourrez cuire en toute tranquillité des viandes grasses (saucisses, merguez, cuisses de poulet...) sans avoir de remontées de flammes.

De même, votre barbecue RBS a été spécialement étudié pour la cuisson au tournebroche, rapide et croustillante.

Lors de la cuisson, les graisses tombent sur les pierres de lave. A leur contact, l'eau contenue dans les graisses, s'évapore et vient parfumer la viande.

N.B.: Pour éviter que les pièces à griller ne collent à la grille, il suffit d'enduire celle-ci d'un peu d'huile alimentaire ou de la frotter avec un papier gras. Ne rien poser sur la grille froide. Les aliments délicats qui risquent de coller seront de préférence posés sur une feuille d'aluminium.

1) Cuisson au tournebroche.

(vendu en accessoire) – couvercle ouvert.

On peut préparer à la broche les pièces de viande et les volailles de forme régulière, qu'on embrochera par le milieu avant de la fixer par les deux fourches prévues à cet effet. Il faut veiller à ficeler soigneusement les volailles avant de les embrocher.

Pour griller à la broche, enlever la grille de cuisson et disposer les pierres de lave de manière qu'elles ne puissent être en contact avec la pièce à griller. On peut également écarter les pierres de lave et disposer une barquette en aluminium de façon à récupérer les jus de cuisson.

2) Cuisson grill - couvercle ouvert ou fermé.

Disposer directement les pièces à griller sur la grille de cuisson. Retourner et changer de place les pièces à griller en fonction du degré d'avancement de la cuisson et des goûts de chacun.

Le couvercle fermé entraîne une augmentation de la chaleur et peut permettre une cuisson plus rapide. Cependant, pour ne pas carboniser les pièces à griller, il est recommandé de bien surveiller la cuisson et le cas échéant de mettre les manettes de réglage en débit mini.

3) Cuisson four - couvercle fermé.

Vous pouvez également faire cuire dans votre barbecue, des gratins, pizzas, soufflés... En débit maxi, votre four sera très chaud (280 °C). Il est donc recommandé de régler la température du four en fonction du plat (voir § N).

4) Cuisson en papillote.

Emballer soigneusement la pièce à griller dans de l'aluminium ménager pour éviter toute perte de jus. Cette méthode convient tout spécialement pour les poissons, les légumes, les pommes de terre; etc.

NE JAMAIS RECOUVRIRE TOLEMENT LA GRILLE DE CUISSON DE PAPIER D'ALUMINIUM.

T) ACCESSOIRES

ADG 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.

ANOMALIES / REMEDES

ANOMALIES	CAUSES PROBABLES REMEDES
Le brûleur ne s'allume pas	Mauvaise arrivée du gaz Défendeur 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	Vérifier s'il y a du gaz Vérifier le branchement du tuyau Voir le S.A.V.
Flammes soufflantes instables	– Bouteille neuve pouvant contenir de l'air. Laisser fonctionner et le défaut disparaîtra – Voir le S.A.V
Grand panache de flammes à la surface du brûleur	– Le porte injecteur est mal positionné dans le tube VENTURI – Le tube Venturi est obstrué (exemple : toiles d'araignées) – Voir le S.A.V
Flamme à l'injecteur	– La bouteille est presque vide . Changer de bouteille et le défaut disparaîtra – Voir le S.A.V
La graisse s'enflamme d'une façon anormale	Le système d'écoulement de la graisse est bouché : Le nettoyer Trop de graisse sur les pierres volcaniques : Les remplacer Température du gril trop élevée : réduire le débit
Le brûleur s'allume avec une allumette, mais pas avec l'allumage " PIEZO "	Bouton, fil ou électrode défectueux Contrôler les jonctions du câble de l'allumeur Contrôler l'état de la céramique et du câble de liaison Voir le S.A.V.
Fuite enflammée au raccord	Raccord non étanche Fermer immédiatement l'arrivée du gaz Voir le S.A.V.
Chaleur insuffisante	Injecteur ou tube de VENTURI bouchés Voir le S.A.V.
Fuite enflammée derrière le bouton de réglage	Robinet défectueux Arrêter l'appareil Consulter le S.A.V.
Fuite enflammée sous la console	Arrêter l'appareil Fermer la bouteille Voir le S.A.V.

CONDITIONS D'APPLICATION DE LA GARANTIE

Le produit bénéficie d'une garantie totale pièces et main d'œuvre de 2 ans à compter de sa date d'achat, à l'exclusion des frais de retour du produit qui restent à la charge du consommateur. La garantie s'applique lorsque le produit livré n'est pas conforme à la commande ou lorsqu'il est défectueux, dès lors que la réclamation est accompagnée d'une pièce justificative de la date d'achat (ex: facture, ticket de caisse). Le produit devra être retourné franco, complet et non démonté, à l'un des centres de service après-vente agréés, et la réclamation décrira la nature du problème constaté. Le produit faisant l'objet de la réclamation pourra être soit réparé, remplacé ou remboursé, en tout ou partie. La garantie est nulle et ne s'applique pas lorsque le dommage est survenu du fait (i) d'un emploi ou stockage incorrect du produit, (ii) d'un défaut d'entretien du produit ou d'un entretien non-conforme aux instructions d'utilisation, (iii) de la réparation, modification, entretien du produit par des tiers non agréés, (iv) de l'utilisation de pièces de rechange qui ne seraient pas d'origine.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème, veuillez contacter votre revendeur qui vous indiquera le Service après Vente le plus proche de votre domicile, ou à défaut téléphonez au Service Informations Consommateurs CAMPINGAZ® :

France

APPLICATION DES GAZ SA - 66 Rue de la Chaussée d'Antin 75009 PARIS - FRANCE
Tel: 33 (0)1-53-32-72-72 / Fax : 33 (0)1-53-32-72-99

Belgique, Luxembourg

COLEMAN BENELUX B.V. - Minervum 7168 - 4817 ZN BREDA - PAYS-BAS /NEDERLAND
Tel: +31-76-572 85 00 / Fax : +31-76-571 10 14

Suisse

CAMPINGAZ SUISSE SA - Route du Bleuët 7,1762 GIVISIEZ - SUISSE
Tel: 41 26-460 40 40 / Fax : 41 26-460 40 50

Web site: www.campingaz.com

GB: OPERATION AND MAINTENANCE

- Do not use charcoal as a substitute for, or in addition to, ceramic briquettes.
- Do not use an adjustable low pressure regulator.
- Do not cover the bottom of the base with aluminium foil.
- Never put a metal plate, that has neither been designed nor recommended by CAMPINGAZ, on (or in the place of) the ceramic briquettes.
- **Regularly clean the bottom of the base in order to avoid any risk of grease inflammation.**
- **Regularly change the ceramic briquettes** (every 10 uses approx.) **or clean them regularly in order to avoid any risk of grease inflammation.**

FOLLOW THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY TO AVOID SERIOUSLY DAMAGING YOUR BARBECUE.

A) FOR YOUR SAFETY

- Do not store or use petrol and other flammable materials and substances in the vicinity of this barbecue. If you smell gas :
 - 1) Close the cylinder valve.
 - 2) Extinguish all naked flames
 - 3) Open the lid
 - 4) If the smell continues, see F or immediately seek advice from your local retailer.
- Do not obstruct the hole in the bottom of the base.

B) LOCATION

- This barbecue 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 barbecue
- Do not move the barbecue when alight.
- The appliance should be operated on a level surface.
- Estimated air off-take 2 m³/kW/h.

C) GAS CYLINDER

- This barbecue has been adjusted to be operate off 4.5 to 15 kg butane/propane cylinders with an appropriate low pressure regulator (butane 28 mbar / propane 37 mbar).
- When connecting or replacing the bottle, make sure you are working in a well ventilated environment and never in the presence of a naked flame, spark, or heat source.

D) HOSE

France (depending on model):

The unit is equipped with a G1/2 threaded inlet coupling. A circular connector and rubber gasket are also supplied for the butane/propane bottle.

Depending on the construction of your regulator, follow these instructions:

1) For regulators equipped with an M20 x 1.5 threaded outlet: Use reinforced flexible tubing that complies with the XP D 36-112 standard. Screw the G1/2 tubing coupling onto the connector on the barbecue. Screw the M20 x 1.5 threaded connector onto the regulator outlet. Test the seal with gas leak solution.

2) For regulators equipped with a circular coupling: Use a connector assembly (flexible tubing + collars) that complies with the XP D 36-110 standard. Screw the circular coupling supplied with the unit to the threaded connector, inserting the rubber gasket between them. When the gasket is in contact with the connector, tighten approximately one half turn.

Connect the flexible tubing to the coupling on the barbecue and the connector on the regulator by following the instructions supplied with the connector assembly (couplings).

Test the seal with gas leak solution.

Make sure the flexible tubing is not twisted or under stress, and does not come into contact with any hot surfaces on the unit. The length of the tubing should not exceed 1.25 metres and should be changed by the expiration date printed on the tubing or whenever it is damaged or cracked.

Belgium, Luxembourg, Netherlands, United Kingdom, Ireland, Poland, Portugal, Spain, Italy, Norway, Sweden, Denmark, Finland, Hungary, Slovenia, Slovakia, Croatia, Czech Republic:

The barbecue is equipped with a circular connector. It should be used with flexible tubing that is suitable for use with butane and propane gas. Hose UK length should not exceed 1.20 metres and should be changed whenever it is damaged or cracked. Do not pull or pierce the hose BS 3212 UK. Keep away from any parts of the barbecue that get hot.

Switzerland, Germany, Austria:

The barbecue should be used with flexible tubing that is suitable for use with butane and propane gas. Tubing length should not exceed 1.50 metres and should be changed whenever it is damaged or cracked. Do not pull or pierce the tubing. Keep away from any parts of the barbecue that get hot.

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

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

E) LID

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

F) CHECKING FOR GAS LEAKS

- 1) Work outside, away from all sources of ignition. Do not smoke.
- 2) Make sure the control knobs are in the "OFF" (●) position.
- 3) Push the end of the hose completely onto the regulator nozzle and secure with a suitable clip.
- 4) Fit the regulator onto the gas cylinder in accordance with its instructions.
- 5) Use a gas leak solution to test for leaks. **IMPORTANT:** never use a naked flame to check for gas leaks.
- 6) Apply the solution to the connections cylinder/regulator/hose/apparatus (the control knobs should remain closed: OFF position). Open the gas cylinder valve.
- 7) Bubbles in the gas leak solution indicate that there are gas leaks.
- 8) The leak can be stopped by tightening any hose connection or replacing any faulty component. The barbecue must not be used until the leak is stopped.
- 9) Close the valve on the gas cylinder. Check for leaks at least once per year and each time the gas cylinder is replaced.

G) PRIOR TO USE

Never use the barbecue until the instructions have been read carefully and understood. Also, make certain that :

- there are no leaks
- the Venturi tubes are not blocked
- the hose does not touch any components which may get hot.

H) LIGHTING THE GRILL BURNERS

Never light the barbecue with the lid closed, only with the lid open.

Read steps 1 to 6 before beginning with step 1.

- 1) Make sure the 2 control knobs are in the "OFF" (●) position.
- 2) Push the end of the hose completely onto the regulator nozzle and secure with a suitable clip. Fit the regulator onto the gas cylinder in accordance with its instructions.
- 3) Open the gas cylinder valve.
- 4) Press one of the 2 control knobs and turn it to the **FULL FLAME** (↗) position. Wait about 5 seconds, then press the igniter button (★) until you hear the click. Repeat 3 or 4 times if necessary until the burner is lit.
- 5) If the burner fails to light, turn the control knob to the "OFF" position (●). Wait 5 minutes before repeating the operation.
- 6) Proceed in the same manner, by repeating steps 4 and 5, to light the second burner.

IMPORTANT : If the burner fails to light after the 2nd attempt, turn the control knob to the "OFF" position (●) and check that the burner outlets and Venturi tubes are not blocked.

- 7) You can also light both burners at the same time. Turn the two control knobs to the **FULL FLAME** position (↗). Wait about 5 seconds and then press the igniter button until you hear the click. If both burners do not light on the first click, press the igniter button 3 or 4 times, as necessary.

I) LIGHTING THE GRILL BURNERS MANUALLY

If the automatic ignition should fail to operate, turn the control knob to the "OFF" position (●) and wait 5 minutes. Remove the cooking grill so as to obtain access to the surface of the burners. Turn a control knob to the **FULL FLAME** position. Wait about 5 seconds and then place a burning match by the corresponding burner.

Proceed in the same manner for the other burner.

J) TO EXTINGUISH THE GRILL BURNERS

Return the control knobs to the "OFF" position (●), then close the cylinder valve.

K) TO TURN ON THE SIDE BURNER (depending on model)

The side burner can be used on its own or along with the grill.

Lighting : turn on the gas cylinder valve;

Check gas flow circuit for leaks from the cylinder to the side burner (see § F).

Press down and turn the side burner control handle to the **FULL FLOW** position (↗). Press down the corresponding lighting knob (★) until you hear it click. Press 3 or 4 times if necessary. If it fails to light, bring a match near the burner.

Adjust the flame to the size of the container by using the 2 flow positions: **FULL FLOW** (↗) or **REDUCED FLOW** (↘).

GB

Do not use containers of under 10 cm or over 20 cm in diameter.

L) TO TURN OFF THE SIDE BURNER (depending on model)

Turn the control handle back to the OFF position (●). Then turn off the gas cylinder valve if the grill is not in use.

M) REPLACING THE GAS CYLINDER

- Always work in a well ventilated area and never in the presence of a flame, spark or heat source.
- Return the control knobs to the "OFF" position (●), then close the cylinder valve.
- Remove the regulator, check that the sealing joint is in good condition.
- Put the full cylinder in place, refit the regulator, taking care not to apply stress to the hose. CHECK FOR GAS LEAKS.

N) OPERATION

- It's recommended that protective gloves be worn to handle components which may be very hot.
- Put approx. 1 litre of water in the bottom of the tank to allow easier cleaning and avoid grease ignition.

Before doing any cooking, the appliance should be preheated for about 15 minutes with the control knob in the FULL FLAME position (▲) and the lid closed. When using the appliance for the first time, it should be preheated for about 20 minutes in order to eliminate the smell of paint on the new parts.

The cooking speed can be modulated by setting the control knobs.

Temperature with lid closed :

- in FULL FLAME position (▲) with both burners lit, approximately 280 °C,
- in LOW FLAME position (▲) with both burners lit, approximately 200 °C,
- in FULL FLAME position (▲) with one burner lit, approximately 180 °C,
- in LOW FLAME position (▲) with one burner lit, approximately 120 °C.

IMPORTANT : If a burner flame goes out when the unit is in use, immediately turn the control knobs to the "OFF" (●) position, open the lid and wait 5 minutes to allow the unburned gas to dissipate. Only attempt to light again after this time period has elapsed.

O) CLEANING AND MAINTENANCE

- Never modify the barbecue : any modification may prove dangerous.
- After use, pull the bottom of the tank out of its housing, empty out the water and clean using a sponge with washing-up liquid.
- In order to maintain your barbecue in perfect operating condition, it is recommended to clean it periodically (after 4 or 5 uses).
- Wait until the barbecue has cooled down before cleaning.
- Close the gas cylinder.
- The grill burner must be cleaned and checked every 3 months.
- Remove the entire burner and check that no dirt or spider webs block the Venturi tube openings, which may cause the burner to be less efficient or cause a dangerous gas fire outside the burner.
- **BASE WALLS, LID, GRILLS, CONTROL PANEL and BASE BOTTOM:** Clean these items periodically with a sponge and dish-washing liquid. Do not use abrasive agents. Do not use the grills in a self-cleaning oven as the excessively high temperatures may damage the chrome-plated sections.
- **LID WINDOW:** Clean periodically with a window-cleaning or fireplace window cleaning product. If it is difficult to clean, remove the window pane from the lid and clean it with an oven-cleaning product.
- **METAL SURFACES IMMEDIATELY AROUND BURNERS:** These metal parts are coated with aluminium. Oven-cleaning products must not be used in any circumstances, as they would damage the aluminium.
- **CERAMIC PARTS:** The ceramic parts are active components of the burners. They glow red during use. THEY MUST NOT BE CLEANED, MOISTENED OR RUBBED AS THIS COULD DAMAGE THEM.

P) 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 (such as a garage). Store the ceramic briquettes in a dry place.

Q) CERAMIC BRIQUETTES

- Briquettes should be replaced when they become heavily coated in grease. This will only happen after they have been used many times. Briquettes should be changed more frequently when fatty meat is cooked or when meat and fish are cooked alternately.
- Use replacement briquettes from CAMPINGAZ. We cannot accept responsibility should other briquettes be used.
- Place the briquettes on the grid in one layer. Leave 1 to 2 cm between each row of briquettes. We recommend 4 rows of 9 briquettes."

R) GLASS WINDOW

Avoid thermal shocks (cold water in contact with a hot glass window).

S) COOKING METHODS

Your RBS barbecue is specially designed to make your cooking task easy and pleasant, as well as providing the special flavour that is the attraction of cooking on a barbecue.

With your RBS barbecue, you will be able to cook fatty meats (sausages, chipolatas, drumsticks, etc...) without having to worry about flare-ups.

What is more, your RBS barbecue is specially designed to allow quick and crispy cooking on a spit.

During cooking, grease drips down onto the ceramic briquettes. On contact, the water contained in the grease evaporates and rises to add flavour to the meat.

N.B. : To prevent your food sticking to the grill, simply smear the grill with edible oil or rub it with greasy paper. Do not place anything on the grill when cold. It is advisable to place delicate foods that may stick, on a sheet of aluminium foil.

1) Roasting on the spit (sold as an accessory for some models)

- With lid open.

Pieces of meats and poultry with a regular shape are suitable for cooking on the spit. Push the spit through the middle of them and then attach them with the two forks provided. Poultry must be carefully tied before being placed on the spit.

To grill meat on the spit, remove the grill and arrange the ceramic briquettes so that they cannot touch the piece of meat to be grilled. You can also separate the ceramic briquettes and place an aluminium dish between them in order to catch the cooking juices.

2) Grilling - lid open or closed

Place the food to be grilled directly on the grill. Turn the pieces of food and move them around depending on how quickly they are cooking and according to taste.

When the lid is closed, the heat is increased to allow quicker cooking. However, to avoid burning your food, it is advisable to keep a close eye on how it is cooking and to turn the control knobs down to minimum if necessary.

3) Oven cooking - lid closed

You can also use your barbecue to cook gratin dishes, pizzas or soufflés, etc.. At the maximum setting, your oven will be very hot (280 °C). You should, therefore, adjust the oven temperature according to the dish you are preparing (see § N).

4) Cooking in foil

Carefully wrap the food to be grilled in kitchen foil to keep in all the juice. This method is especially suitable when cooking fish, potatoes and other vegetables, etc..

NEVER COMPLETELY COVER THE GRILL WITH ALUMINIUM FOIL.

T) ACCESSORIES

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.

PROBLEMS / SOLUTIONS

PROBLEMS	PROBABLE CAUSES AND SOLUTION
The burner does not light	Faulty gas inlet Pressure regulator is not working Pipe, valve, burner tube or holes in burner are blocked Burner tube is not covering the injector
The burner sputters or goes out	Check that there is gas. Check the pipe connection Contact After-Sales Service
Unstable, blowing flames	New cylinder which may contain air Leave burning, and the fault should disappear
Large plume of flame on surface of burner	Injector holder is incorrectly positioned in burner tube Burner tube is blocked (e.g. by spider webs)
Flame on the injector	Cylinder is nearly empty. Change cylinder and the fault will disappear Contact After-Sales Service
Grease ignites in an unnatural manner	Grease drainage system is blocked : clean it Too much grease on the ceramic briquettes : replace them Grill temperature is too high : turn down the flame
Burner can be lit with a match but not with the piezoelectric igniter	Knob, wire or electrode is faulty Check the junctions on the igniter cable Check the condition of the ceramic part and the connecting cable
Ignited leak on coupling	Coupling not leak-tight Immediately shut off the gas inlet Contact the After-Sales Service
Insufficient heat	Injector or burner tube is blocked Contact the After-Sales Service
Ignited leak behind control knob	Faulty valve Switch off the appliance Contact the After-Sales Service
Ignited leak under console	Switch off the appliance Shut off the cylinder Contact the After-Sales Service

WARRANTY APPLICATION TERMS AND CONDITIONS

The product is covered by a total parts and labour warranty for 2 years with effect from the purchase date, excluding return transport charges that should be borne by the consumer. The warranty applies when the delivered product does not conform to the order or is defective, from the moment that the claim is accompanied by proof of purchase date (e.g. invoice, till receipt). The product should be returned carriage paid, complete and assembled, to an authorised after-sales service centre, with the claim describing the nature of the problem. A product for which a claim is being made may be repaired, replaced or reimbursed, in full or partially. The warranty is null and void and does not apply if the damage is caused by (i) incorrect product use or storage, (ii) defective product maintenance or maintenance that fails to comply with the instructions for use, (iii) repair, modification or servicing of the product by unauthorised third parties, (iv) the use of non-original spare parts.

In case of continued difficulty, please contact your local retailer who will give you details of the nearest After Sales Service point, or call the **CAMPINGAZ® Customer Service at:**

COLEMAN UK PLC, Gordano Gate Portishead ; BRISTOL BS20 7GG ENGLAND
Tel: 44-1275-845-024 Fax: 44-1275-849-255

WARNING: Due to our policy of continual product development, the company reserves the right to alter or modify this product without prior notice.

Web site: www.campingaz.com

IT: USO E MANUTENZIONE

- Non utilizzare carbone di legna al posto o in aggiunta alla pietra lavica.
- Non utilizzare regolatori di pressione variabili.
- Non ricoprire il fondo della vaschetta con carta di alluminio.
- Non mettere piastre metalliche non ideate o non raccomandate da CAMPINGAZ, sulla pietra lavica o al posto della stessa pietra lavica.
- Pulire periodicamente il fondo della vasca per evitare che eventuali residui di grasso prendano fuoco.
- Sostituire regolarmente le pietre laviche (ogni 10 utilizzazioni circa) o pulirle regolarmente per evitare che residui di grasso prendano fuoco.

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.
- 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 dovesse persistere, rivolgetevi immediatamente al vostro rivenditore.
- Non ostruire il foro situato in fondo alla vaschetta.

B) DOVE UTILIZZARE IL BARBECUE

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

C) LA BOMBOLA DEL GAS

- Questo apparecchio è regolato per funzionare con bombole di butano/propano tra 4,5 e 15 kg, dotate di apposito riduttore di pressione:
- Francia, Belgio, Lussemburgo, Inghilterra, Irlanda, Portogallo, Spagna, Italia, Croazia: butano 28 mbar / propano 37 mbar
- Olanda, Norvegia, Svezia, Danimarca, Finlandia, Svizzera, Ungheria, Slovenia, Slovacchia, Repubblica Ceca: butano 30 mbar / propano 30 mbar.
- Germania, Austria: butano 50 mbar / propano 50 mbar.
- Polonia: propano 36 mbar.
- Per collegare o sostituire la bombola, effettuare questa operazione sempre in un luogo aereato e mai vicino ad una fiamma, ad una scintilla o ad una fonte di calore.

D) IL TUBO

Francia (a seconda del modello):

L'apparecchio ha un raccordo di ingresso filettato G1/2. Sono fornite anche un'estremità anellata butano/propano e una guarnizione di gomma.
A seconda del modello di riduttore di pressione, rispettare le seguenti istruzioni:

1) Il riduttore di pressione ha un'uscita filettata M20 x 1,5: utilizzare un tubo flessibile con armatura, conforme alla norma XP D 36-112. Avvitare il dado G1/2 del tubo sul raccordo dell'apparecchio. Avvitare il dado M20 x 1,5 sull'uscita del riduttore di pressione. Verificare la tenuta stagna con acqua insaponata.

2) Il riduttore di pressione ha un'estremità anellata: utilizzare un kit di collegamento (tubo flessibile + collari) conforme alla norma XP D 36-110. Avvitare l'estremità anellata fornita con l'apparecchio sul raccordo filettato di quest'ultimo, interponendo la guarnizione di gomma. Quando la guarnizione è in contatto con il raccordo, stringere di un mezzo giro circa.

Fissare il tubo flessibile sull'estremità dell'apparecchio e su quella del riduttore di pressione seguendo le istruzioni fornite con il kit di collegamento (collari di serraggio).

Verificare la tenuta stagna con acqua insaponata.

Controllare che il tubo flessibile si svolga normalmente, senza torsione o trazione, oppure a contatto con le pareti calde dell'apparecchio. La lunghezza del tubo non deve superare 1,25 m. Dovrà essere sostituito quando la data di scadenza indicata sul tubo è stata raggiunta o comunque quando è danneggiato o presenta delle screpolature.

Belgio, Lussemburgo, Inghilterra, Irlanda, Portogallo, Spagna, Italia, Croazia, Olanda, Norvegia, Svezia, Danimarca, Finlandia, Ungheria, Slovenia, Slovacchia, Repubblica Ceca, Polonia:

L'apparecchio è dotato di un'estremità anellata: deve essere utilizzato con un tubo flessibile di qualità adatta all'uso del butano e del propano. La sua lunghezza non dovrà essere superiore a 1,20 m. Dovrà essere sostituito se è danneggiato o se presenta delle screpolature. Non tirare il tubo e non perforarlo. Tenerlo lontano dagli elementi che possono diventare caldi.

Svizzera, Germania, Austria:

Questo apparecchio deve essere utilizzato con un tubo flessibile di qualità adatta all'uso del butano e del propano. La sua lunghezza non dovrà superare 1,50 m. Dovrà essere sostituito se è danneggiato o se presenta delle screpolature. Non tirare il tubo e non perforarlo. Tenerlo lontano dagli elementi che possono diventare caldi.

Collegamento del tubo flessibile: per collegare il tubo all'estremità dell'apparecchio, stringere forte il dado del tubo, senza esagerare, con le 2 chiavi previste:

- chiave 14 per bloccare l'estremità
- chiave 17 per avvitare 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

- 1) Eseguire il controllo all'aperto, allontanando tutti i materiali infiammabili. Non fumare.
- 2) Estrarre il cassetto : vedi punto 8 « operazioni di montaggio »
- 3) Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione «OFF» (●)
- 4) Inserire il tubo sul portagomma del regolatore e del barbecue completamente fino a che il tubo tocca la battuta in fondo al portagomma. Posizionare le fascette stringitubo a vite (UNI CIG 7141) sul tubo in corrispondenza del portagomma e serrare con forza.
- 5) Avvitare il regolatore di pressione sulla bombola del gas
- 6) Non cercare le fughe di gas con la fiamma, utilizzare un liquido rivelatore delle fughe di gas.
- 7) Mettere il liquido sui raccordi della bombola / regolatore di pressione / tubo / apparecchio (le manopole di regolazione devono restare chiuse: posizione «OFF» (●)). Aprire il rubinetto della bombola del gas.
- 8) Il formarsi di bollicine sta ad indicare che vi sono fughe di gas.
- 9) Per sopprimere la fuga di gas, stringete eventualmente il dado di fissaggio del regolatore di pressione alla bombola dopo esservi assicurati della presenza e del buono stato della guarnizione, oppure inserite a fondo il tubo all'estremità. Se un pezzo risultasse difettoso, farlo sostituire. L'apparecchio non deve essere rimesso in funzione fino a quando la fuga di gas non sia stata eliminata.
- 10) Chiudere il rubinetto della bombola del gas.

IMPORTANTE: non utilizzare mai delle fiamme per individuare una fuga di gas. 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
- che i tubi Venturi non siano ostruiti
- che il tubo non sia in contatto con parti che possono surriscaldarsi.

H) ACCENSIONE DEI BRUCIATORI DEL GRILL

Leggere i punti da 1 a 6 prima di cominciare dal punto 1.

- 1) Assicurarsi che le 2 manopole di regolazione siano sulla posizione «OFF» (●)
- 2) Inserire il tubo sul portagomma del regolatore e del barbecue completamente fino a che il tubo tocca la battuta in fondo al portagomma. Posizionare le fascette stringitubo a vite (UNI CIG 7141) sul tubo in corrispondenza del portagomma e serrare con forza. Avvitare il regolatore di pressione sulla bombola del gas.
- 3) Aprire il rubinetto della bombola del gas.
- 4) Premere su una delle 2 manopole di regolazione e metterla in posizione di MASSIMA EROGAZIONE (☐). Aspettare 5 secondi, poi premere sul pulsante d'accensione (★) fino allo scatto. Se l'accensione non avviene al primo scatto, premere 3 o 4 volte se necessario.
- 5) Se il bruciatore non si accende, riportare la manopola di regolazione in posizione «OFF» (●). Attendere 5 minuti prima di ripetere l'operazione.
- 6) Per accendere il secondo bruciatore, procedere allo stesso modo, riprendendo i punti 4 et 5.

IMPORTANTE: Se dopo vari tentativi un bruciatore non si accende, verificare che gli orifizi di uscita del bruciatore ed i tubi di quest'ultimo non siano ostruiti.

7) I 2 bruciatori possono anche essere accesi contemporaneamente. Mette le due manopole di regolazione in posizione TUTTO APERTO (☐). Attendere 5 secondi circa, poi premere il pulsante di accensione fino allo scatto. Se al primo scatto i 2 bruciatori non si accendono, premere 3 o 4 volte se necessario.

I) ACCENSIONE MANUALE DEI BRUCIATORI DEL GRILL

Nell'eventualità in cui l'accensione automatica non dovesse funzionare, mettere il pulsante di regolazione in posizione «OFF» (●). Togliere la griglia di cottura in modo da poter accedere liberamente alla superficie dei bruciatori. Posizionare una manopola di regolazione su TUTTO APERTO. Attendere 5 secondi circa, poi mettere un fiammifero acceso dinanzi al bruciatore che si desidera accendere. Procedere allo stesso modo per l'altro bruciatore.

J) SPEGNIMENTO DEI BRUCIATORI DEL GRILL

Riportare la manopola di regolazione in posizione «OFF» (●), poi chiudere il rubinetto della bombola del gas.

K) ACCENSIONE DEL FORNELLO (a seconda del modello)

IL fornello può funzionare da solo o insieme al grill. Accensione: Aprire il rubinetto della bombola del gas. Verificare la tenuta stagna del circuito del gas tra bombola e il fornello (vedi § F). Premere e girare la manopola di comando del fornello fino alla posizione EROGAZIONE MASSIMA (▲). Premere il relativo pulsante di accensione (★) fino allo scatto. Premere 3 o 4 volte se necessario.

Se il fornello non si accende, avvicinare un fiammifero al bordo del bruciatore.

Regolare la fiamma in funzione delle dimensioni del recipiente utilizzando le due posizioni di erogazione previste: EROGAZIONE MASSIMA (▲) o EROGAZIONE RIDOTTA (▼). Non utilizzare recipienti di diametro inferiore a 10 cm o superiore a 20 cm.

L) SPEGNIMENTO DEL FORNELLO (a seconda del modello)

Rimettere la manopola di regolazione in posizione OFF (●), poi chiudere il rubinetto della bombola, a meno che il grill non sia acceso.

M) CAMBIO DELLA BOMBOLA DEL GAS

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

N) USO

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

Riempi il fondo della vasca con circa 1 l d'acqua per facilitarne la pulizia ed evitare la combustione dei grassi. Prima della cottura, preriscaldare l'apparecchio per 15 minuti circa in posizione TUTTO APERTO (▲) e col coperchio chiuso.

Durante la prima utilizzazione, preriscaldare per 20 minuti circa per eliminare l'odore di vernice dei pezzi nuovi.

La velocità di cottura può essere modulata a seconda della posizione delle manopole di regolazione.

Temperatura col coperchio chiuso:

- in posizione TUTTO APERTO (▲), con i 2 bruciatori accesi, 280 °C circa,
- in posizione MEZZO APERTO (▼), con i 2 bruciatori accesi, 200 °C circa,
- in posizione TUTTO APERTO (▲), con 1 bruciatore acceso, 180 °C circa,
- in posizione MEZZO APERTO (▼), con 1 bruciatore acceso, 120 °C circa.

IMPORTANTE: Se, durante la cottura, il bruciatore si dovesse spegnere, mettere immediatamente le manopole di regolazione in posizione «OFF» (●), aprire il coperchio ed aspettare 5 minuti per consentire l'uscita del gas non bruciato. Ripetere l'operazione di accensione unicamente dopo questo lasso di tempo.

O) PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Dopo l'uso, estrarre il fondo della vasca dall'apposito alloggiamento, scaricare l'acqua e pulire con una spugna e un detersivo per i piatti. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia.

Chiudere la bombola del gas e svitare il regolatore di pressione. Verificare anche che delle ragnatele non ostruiscano gli orifizi dei tubi del bruciatore, il che potrebbe ridurre l'efficacia del grill o provocare un'inflammatione pericolosa del gas al di fuori del bruciatore.

- PARETI DEL FOCOLARE, COPERCHIO, GRIGLIE DI COTTURA, QUADRO COMANDI, FONDO DELLA VASCHETTA: pulire periodicamente questi elementi con una spugna ed un prodotto per le stoviglie.

Non utilizzare prodotti abrasivi. Non pulire le griglie in un forno autopulente in quanto la temperatura eccessiva potrebbe danneggiare le parti cromate.

- VETRO DEL COPERCHIO: pulire periodicamente con un prodotto per lavare i vetri o un detergente per schermi da caminetti. In caso di difficoltà, togliere il vetro dal coperchio e pulirlo con un prodotto detergente per forni.

- SUPERFICI METALLICHE CHE CIRCONDANO I BRUCIATORI: Questi pezzi metallici sono coperti di alluminio. Non utilizzare mai prodotti per pulire il forno che attaccherebbero l'alluminio.

- ELEMENTI IN CERAMICA: Gli elementi in ceramica sono i componenti attivi del bruciatore. Diventano rossi durante l'utilizzo. Non pulire, bagnare o strofinare gli elementi in ceramica poiché potrebbero essere danneggiati.

P) 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.

Conservare la pietra lavica al riparo dall'umidità.

Q) MATTONELLE DI CERAMICA

- Le mattonelle vanno sostituite quando sono eccessivamente impregnate di grassi, cioè dopo aver utilizzato la vasca un certo numero di volte. Le mattonelle vanno sostituite più spesso quando si cuociono carni grasse o quando si desidera alternare carne e pesce.
- Utilizzare le mattonelle di ricambio distribuite dalla CAMPINGAZ. Decliniamo qualunque responsabilità in caso di utilizzo di altri tipi di mattonelle.
- Disporre un unico strato di mattonelle sul grill. Lasciare uno spazio di 1 - 2 cm tra una fila di mattonelle e l'altra. La disposizione consigliata è di 4 file da 9 mattonelle ciascuna.

R) IL VETRO DEL COPERCHIO

Evitare gli sbalzi termici (acqua fredda a contatto con il vetro caldo).

S) METODI DI COTTURA

Il barbecue RBS è stato appositamente ideato per consentire una cottura facile e comoda dando al tempo stesso ai cibi quell'odore particolare che rende così gradevole la cottura sul barbecue.

Grazie al barbecue RBS, potrete cuocere in tutta tranquillità la carne grassa (salsicce, merguez, cosce di pollo, ecc.) senza che le fiamme si alzino.

Il barbecue RBS è stato ideato anche per la cottura con il girarrosto, rapida e croccante.

Durante la cottura, il grasso cade sulle pietre laviche; al contatto di queste ultime, l'acqua contenuta nel grasso evapora e profuma la carne.

N.B.: Per evitare che gli elementi da cuocere sul grill attacchino, basta ricoprire il grill con un po' di olio per alimenti o strofinarlo con carta oleata. Non poggiare nulla sulla griglia fredda. Gli alimenti delicati che rischiano di attaccare dovranno essere poggiati preferibilmente su un foglio di carta argentata.

1) Cottura col girarrosto – coperchio aperto.

Si possono cuocere allo spiedo pezzi di carne e di pollame aventi una forma regolare, da infilzare al centro prima di fissare lo spiedo con le due apposite forche. Attenzione a legare accuratamente il pollame prima di infilzarlo.

Per cuocere allo spiedo, togliere la griglia di cottura e disporre le pietre laviche in modo che non siano in contatto con l'alimento da cuocere. Le pietre laviche possono essere anche spostate per mettere una barchetta in alluminio e recuperare in tal modo i succhi di cottura.

2) Cottura sul grill – coperchio aperto o chiuso.

Disporre direttamente gli alimenti da cuocere sulla griglia di cottura. Girare e spostare gli alimenti a seconda dell'avanzamento della cottura e dei gusti di ciascuno.

Con il coperchio chiuso, il calore aumenta e consente una cottura più rapida. Tuttavia, per non bruciare gli alimenti da cuocere, si consiglia di sorvegliare bene la cottura e, se del caso, di posizionare le manopole di regolazione al minimo.

3) Cottura in forno – coperchio chiuso.

Nel barbecue potete far cuocere anche i gratin, le pizze, i soufflé, ecc. Con le manopole posizionate su Tutto Aperto, il forno sarà molto caldo (280 °C). Si consiglia quindi di regolare la temperatura in funzione della pietanza da cuocere (vedere § N).

4) Cottura al cartoccio.

Avvolgere accuratamente l'alimento da cuocere nella carta argentata ad uso cucina per evitare qualsiasi perdita di succo di cottura. Questo metodo è particolarmente adatto per i pesci, le verdure, le patate, ecc.

NON COPRIRE MAI COMPLETAMENTE LA GRIGLIA DI COTTURA CON LA CARTA ARGENTATA.

T) ACCESSORI

ADG 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.

ANOMALIE/ RIMEDI

ANOMALIE	CAUSE PROBABILI / RIMEDI
Il bruciatore non si accende	Arrivo del gas difettoso Il riduttore di pressione non funziona Il tubo, il rubinetto, il tubo Venturi o gli orifici del bruciatore sono otturati Il tubo Venturi non avvolge l'iniettore
Il bruciatore ha difficoltà ad accendersi o si spegne	Controllare se c'è il gas Controllare il collegamento del tubo Rivolgersi al Servizio Assistenza.
Fiamme soffianti instabili	Bombola nuova che può contenere aria. Far funzionare e l'anomalia scomparirà Rivolgersi al Servizio Assistenza.
Molte fiamme di forma diversa sulla superficie del bruciatore	Il porta-iniettore è mal posizionato nel tubo Venturi Il tubo Venturi è ostruito (es : ragnatele) Rivolgersi al Servizio Assistenza.
Fiamme nell'iniettore	La bombola è quasi vuota. Cambiare la bombola e l'anomalia scomparirà Rivolgersi al Servizio Assistenza.
Il grasso si infiamma in modo anormale	Il sistema di scolo del grasso è otturato : Pulirlo Tropo grasso sulle pietre laviche : Sostituirle Temperatura del grill troppo elevata: ridurre la portata
Il bruciatore si accende con un fiammifero ma non con il pulsante di accensione.	Pulsante, filo o elettrodo difettoso Controllare i collegamenti del cavo del dispositivo di accensione Controllare le condizioni degli elementi in ceramica e quelli del cavo di collegamento Rivolgersi al Servizio Assistenza.
Fuga infiammata sul raccordo	Il raccordo non è a tenuta stagna Chiudere subito l'arrivo del gas Rivolgersi al Servizio Assistenza.
Calore insufficiente	Iniettore o tubo di Venturi otturati Rivolgersi al Servizio Assistenza.
Fuga infiammata dietro la manopola di regolazione	Rubinetto difettoso Bloccare l'apparecchio Chiamare il Servizio Assistenza.
Fuga infiammata sotto la mensola	Bloccare l'apparecchio Chiudere la bombola Rivolgersi al Servizio Assistenza.

CONDIZIONI D'APPLICAZIONE DELLA GARANZIA

Il prodotto è coperto da una garanzia totale pezzi e manodopera di anni 2 a decorrere dalla data d'acquisto, escluse le spese di spedizione in caso di resa del prodotto, che saranno a carico del consumatore. La garanzia si applica se il prodotto consegnato non è conforme all'ordine o è difettoso, purché il reclamo sia accompagnato da un documento giustificativo indicante la data d'acquisto (ad es. : fattura, scontrino). Il prodotto verrà rispedito franco di porto, completo e non smontato, ad uno dei nostri centri autorizzati di assistenza post-vendita ; nel reclamo, verrà descritto il tipo di problema riscontrato. Il prodotto oggetto del reclamo potrà essere riparato, sostituito o rimborsato, in tutto o in parte. La garanzia è nulla e inapplicabile quando il danno risulta (i) da un errato utilizzo o uno stoccaggio inidoneo del prodotto, (ii) da un difetto di manutenzione del prodotto o da manutenzione non conforme a quella indicata nelle istruzioni per l'uso, (iii) dalla riparazione, dalla modifica o dalla manutenzione del prodotto effettuate da terzi non autorizzati, (iv) dall'uso di pezzi di ricambio non originali.

Se non riuscite a risolvere il problema, contattate il rivenditore che vi indicherà il Servizio Assistenza più vicino al vostro domicilio, oppure telefonate al Servizio Informazioni Consumatori CAMPINGAZ®:

CAMPING GAZ ITALIA Srl - Via Ca' Nova, 11 - 25010 Centenaro di Lonato (BS) - ITALIA

Tel: 39 (0)30 999 21 / Fax: 39 (0)30 910 31 72

CAMPINGAZ SUISSE SA - Service clientèle - Route du Bleuët 7 - 1762 GIVISIEZ - SUISSE

Tel: 41-26-460 40 40 / Fax: 41-26-460 40 50

Web site: www.campingaz.com

- Gebruik geen houtskool ter vervanging of ter aanvulling van de lavastenen.
- Gebruik geen instelbaar reduceerventiel.
- Leg geen aluminiumfolie op de brander huisbodem.
- Leg op (of in de plaats van) de lavastenen nooit een metalen plaat die niet door CAMPING GAZ is ontworpen of aanbevolen.
- Reinig regelmatig de bodem van de bak om te voorkomen dat de vetresten kunnen ontbranden.
- Vervang regelmatig de lavastenen (ongeveer om de 10 keer gebruiken) of reinig ze regelmatig om te voorkomen dat de vetresten kunnen ontbranden.

DOOR HET NIET NALEVEN VAN DEZE GEBRUIKSAANWIJZINGEN KAN UW TOESTEL ERNSTIG BESCHADIGD WORDEN.

A) VOOR UW VEILIGHEID

- Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen of gassen in de buurt van het toestel. Indien u gas ruikt :
 - 1) Draai dan de kraan van de gasfles dicht.
 - 2) Doof alle vlammen.
 - 3) Open het deksel.
 - 4) Indien u nog steeds gas ruikt, raadpleeg dan onmiddellijk uw dealer.
- Het gaatje dat zich onder in brander huisbodem bevindt niet verstopt laten raken.

B) PLAATS VAN GEBRUIK

- Dit toestel mag uitsluitend in de open lucht gebruikt worden.
- LET OP :** bepaalde onderdelen kunnen heel heet zijn. Denk om de kinderen.
- Er mogen zich binnen een straal van 60 cm rond het toestel geen brandbare materialen bevinden.
- Verplaats het toestel niet terwijl het brandt.
- Gebruik het toestel op een horizontale ondergrond.
- Zorg voor een verse lucht toevoer van 2 m³/kW/u.

C) GASFLES

- Dit toestel is gefabriceerd om gebruikt te worden met butaan
- of propaanflessen van 4,5 tot 15 kg, voorzien van een gepast reduceerventiel (voor Nederland butaan of propaan 30 mbar, voor België: butaan 28 mbar, propaan 37 mbar).
- De gasfles moet vervangen of aangesloten worden op een goed ventilerende plaats waar zich geen vlammen, vonken of warmtebronnen mogen bevinden.

D) SLANG

Frankrijk (naar gelang het model).

Het apparaat is uitgerust met een G1/2 van schroefdraad voorzien toevoer-verbindingssstuk. Een butaan/propaan ringkop-einde en de bijbehorende gummi-pakking zijn eveneens meegeleverd. Naar gelang de constructie van het reduceerventiel, de volgende instructies volgen:

- 1) Het reduceerventiel bevat een uitgang van schroefdraad: een soepele slang, conform aan de norm XP D 36-112 gebruiken. De G1/2-moer van de slang op het verbindingssstuk van het apparaat schroeven. De M20 x 1,5 -moer aan de uitgang van het reduceerventiel schroeven. Controleer het een en ander op luchtdichtheid d.m.v. zeepsop.
 - 2) Het reduceerventiel bevat een kopeinde van schroefdraad: een aansluitingseenheid (soepele slang + klembeugels) conform aan de norm XP D 36-110 gebruiken. Het meegeleverde ringkop-einde op het met het verbindingssstuk van schroefdraad van het apparaat schroeven, met de gummi-pakking er tussen. Wanneer de pakking contact maakt met het verbindingssstuk, maak dan het kopeinde vast door het een halve slag te draaien. De soepele slang aan het kopeinde van het apparaat aansluiten en aan het kopeinde van het reduceerventiel; volg hierbij de instructies die met de aansluitingseenheid (klembeugels) worden meegeleverd.
- Controleer het een en ander op luchtdichtheid d.m.v. zeepsop.
- Verzek er ervan dat de soepele slang vrij loopt, zonder gedraaid of gespannen te zijn en zonder in contact met de hete wanden van het apparaat te komen. De slang mag niet langer zijn dan 1,25 m. De slang dient te worden vervangen wanneer de op de slang vermelde uiterste gebruiksdatum is vervallen, en in ieder geval wanneer de slang beschadigd is of scheurtjes vertoont.

België, Luxemburg, Nederland, Verenigd Koninkrijk, Ierland, Polen, Portugal, Spanje, Italië, Noorwegen, Zweden, Denemarken, Finland, Hongarije, Slovenië, Slowakije, Kroatië, Tsjechische republiek:

Het apparaat is uitgerust met een ringkop-einde. Het gebruik van een soepele slang geschikt voor butaan- of propaan gas is voorgeschreven. De slang mag niet langer dan 1,20 m zijn. De slang dient te worden vervangen wanneer hij beschadigd is of scheurtjes vertoont. Niet aan de slang trekken of draaien. Laat de slang nooit onderdelen raken die heet kunnen worden.

Zwitserland, Duitsland, Oostenrijk :

Het gebruik van een soepele slang geschikt voor butaan- of propaan gas is voorgeschreven. De slang mag niet langer dan 1,50 m zijn. De slang dient te worden vervangen wanneer hij beschadigd is of scheurtjes vertoont. Niet aan de slang trekken of draaien. Laat de slang nooit in contact komen met onderdelen die heet kunnen worden.

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

- Nr 14 moersleutel om het kopeinde te blokkeren.
- Nr 17 moersleutel om de moer van de slang vast te draaien.

E) DEKSEL

Hanteer het deksel voorzichtig, vooral als het toestel brandt. Niet over het grillhuis buigen.

F) DICHTHEIDSTEST

- 1) Deze test moet buiten worden uitgevoerd, uit de buurt van ontvlambare materialen. Niet roken.
- 2) Ga na of de regelknoppen zich wel degelijk op de stand « OFF » (●) bevinden.
- 3) Duw de uiteinden van de slang op de koppelingen van de reduceerklep en het apparaat vast tot ze niet verder kunnen, en zet de slang vast met behulp van geschikte klembeugels (apart verkocht).
- 4) Schroef het reduceerventiel op de gasfles.
- 5) Probeer nooit een lek op te sporen met behulp van een vlam, gebruik hiervoor een speciale vloeistof voor het opsporen van gaslekken.
- 6) Breng de vloeistof aan op de plaatsen aangegeven op de schets (de regelknoppen moeten gesloten blijven : stand OFF). Open de kraan van de gasfles.
- 7) De vorming van luchtbelllen wijst op gaslekken.
- 8) Om het lek te dichten eventueel de bevestigingsschroef van het reduceerventiel op de fles goed vastschroeven nadat u de aanwezigheid en de goede staat van de pakking gecontroleerd heeft, ofwel de slang verder op de tubes schuiven. Beschadigde onderdelen onmiddellijk laten vervangen. Het toestel mag niet gebruikt worden zolang er gas blijft ontsnappen.
- 9) Draai de kraan van de gasfles dicht, schroef het reduceerventiel los en schuif de lade opnieuw onder het branderhuis van het toestel.

BELANGRIJK: Gebruik nooit vuur om een gaslek op te sporen. Eventuele gaslekken moeten minstens eenmaal per jaar gecontroleerd en opgespoord worden en telkens bij het aansluiten van een nieuwe gasfles.

G) VOOR DE INGEBUIKNEMING

Het toestel niet in gebruik nemen vooraleer alle instructies gelezen te hebben. Zorg er ook voor :
dat er geen gas ontsnapt
dat de venturi-buisjes niet verstopt zijn
dat de slang niet in contact staat met onderdelen die heet kunnen worden.

H) AANZETTEN VAN GRILLBRANDERS

- Lees de punten 1 tot 6 door vooraleer met punt 1 te beginnen.
- 1) Controleer of de regelknoppen op de stand « OFF » (●) staan.
 - 2) Schuif de uiteinden van de gasslang zo ver mogelijk over de tube van het reduceerventiel en van het toestel (die zich achter het bedieningspaneel bevindt) en schroef het reduceerventiel op de gasfles.
 - 3) Open de kraan van de gasfles.
 - 4) Eén van de 2 regelknoppen indrukken en op de MAXIMUM POEN STAND instellen (▲). Ongeveer 5 seconden wachten en vervolgens op de onstekingsknop (★) drukken tot aan de klik. Indien er geen vonk bij de eerste klik ontstaat, zonodig de onstekingsknop 3 of 4 maal indrukken.
 - 5) Indien de brander niet aangaat de regelknop terugdraaien naar de «OFF»-stand.(●). 5 minuten wachten vóór dat u dit opnieuw probeert.
 - 6) Het aansteken van de tweede brander geschiedt op dezelfde wijze, zoals aangegeven in punten 4 en 5.
- BELANGRIJK:** Indien na meerdere pogingen de brander niet aangaat, dient u te controleren dat de gaatjes van de brander en de buisjes van de brander niet verstopt zijn.
- 7) Het is ook mogelijk om beide branders tegelijkertijd aan te zetten. De 2 regelknoppen op de MAXIMUM OPEN (▲) stand instellen. Ongeveer 5 seconden wachten en op de onstekingsknop drukken tot aan de klik. Indien de twee branders bij de eerste klik niet aangaan, zonodig de onstekingsknop 3 of 4 maal indrukken.

I) HANDMATIG AANZETTEN VAN GRILLBRANDERS

Indien de automatische ontkening niet werkt, de regelknoppen terugdraaien tot de «OFF»-stand.(●). Het rooster verwijderen om het oppervlak van de branders gemakkelijk te kunnen bereiken. Een regelknop op de MAXIMUM OPEN stand instellen. Ongeveer 5 seconden wachten en een brandende lucifer bij de brander houden. Handel op dezelfde wijze voor de tweede brander.

J) UITZETTEN VAN GRILLBRANDERS

Breng de regelknoppen in de stand « OFF » (●) en sluit vervolgens de kraan van de gasfles.

K) AANZETTEN VAN KOOKTOESTEL (naar gelang het model)

Het kooktoestel kan apart of gelijktijdig met de grill functioneren. Aanzetten: Zet de kraan van de gasfles open.

Controleer de afdichting van de gasleiding tussen gasfles en kooktoestel (zie § F).

Houd de bedieningsknop van het kooktoestel ingedrukt en zet hem op stand HOOG (▲).

Druk op de desbetreffende ontstekingsknop (★) tot u een klik hoort. Druk 3 of 4 keer achter elkaar indien noodzakelijk.

Als het aanzetten met de ontstekingsknop niet lukt, houd dan een lucifer bij de brander.

Stem de vlam af op de grootte van de pan of schaal door te kiezen voor stand HOOG (▲) of LAAG (△). Gebruik geen pannen of schalen met een diameter kleiner dan 10 cm of groter dan 20 cm.

L) UITZETTEN VAN KOOKTOESTEL (naar gelang het model)

Zet de bedieningsknop op stand OFF (●), en draai de kraan van de gasfles dicht als de grill niet in gebruik is.

M) VERVANGING VAN DE GASFLES

Vervang de gasfles steeds op een goed ventilerende plaats waar zich geen vlammen, vonken of warmtebronnen bevinden.

Draai de regelknoppen op de stand « OFF » (●) en sluit vervolgens de kraan van de gasfles.

Schroef het reduceerventiel los en ga na of de pakking op zijn plaats zit en in goede staat verkeert.

Breng de volle gasfles aan, Schroef het reduceerventiel opnieuw vast en let er hierbij op dat de slang niet geforceerd wordt.

N) GEBRUIK

Het verdient aanbeveling beschermingshandschoenen te dragen bij het aanraken van de bijzonder hete onderdelen.

Doe ongeveer 1 liter water in de bakbodem om het reinigen te vergemakkelijken en te voorkomen dat het vet vlamvat.

Het toestel ongeveer 15 minuten op de MAXIMUM OPEN (▲) stand voorverwarmen voor dat u met het koken van de gerechten begint. Bij het eerstmalig gebruik, het toestel ongeveer 20 minuten lang voorverwarmen om de geur van de nieuwe verf te doen verdwijnen.

De kook snelheid kan neer gelang de stand van de regelknoppen worden aangepast.

Temperatuur met gesloten deksel :

- op de MAXIMUM OPEN (▲) stand, met beide branders aan, ongeveer 280 °C,
- op de LAGE (△) stand, met beide branders aan, ongeveer 200 °C,
- op de MAXIMUM OPEN (▲) stand, met één brander aan, ongeveer 180 °C,
- op de LAGE (△) stand, met één brander aan, ongeveer 120 °C.

BELANGRIJK : Indien de brander tijdens het gebruik ooit dooft, draai de regelknoppen dan onmiddellijk op de stand « OFF » (●), open het deksel en wacht 5 minuten om het niet verbrande gas te laten ontsnappen. Dan pas opnieuw proberen de brander te ontsteken.

O) REINIGING EN ONDERHOUD

Nooit veranderingen aan het toestel aanbrengen: elke verandering kan gevaar opleveren.

Na elk gebruik de bakbodem verwijderen, het water weggooien, en reinigen met spons en afwasmiddel.

Teneinde het toestel in perfecte staat te behouden raden wij u aan het toestel geregeld te reinigen (na 4 of 5 maal gebruiken).

Het toestel laten afkoelen alvorens te reinigen.

De gasfles sluiten en het reduceerventiel losschroeven.

Controleer eveneens dat de gaasjes van de brandertubes niet door spinnewebben verstopt zijn; dit kan een vermindering in de efficiënte werking van de grill, of een gevaarlijke ontsteking van het gas buiten de brander tot gevolg hebben.

- WANDEN VAN DE HAARD, DEKSEL, KOOKROOSTERS, BEDIENINGSPANEEL, BRANDERHUISBODEM: deze onderdelen geregeld met een spons en afwasmiddel reinigen. Geen schuurmiddel gebruiken. De grills niet in een zelfreinigende oven reinigen: de hoge temperatuur kan de verchroomde delen beschadigen.

- GLAS VAN HET DEKSEL: geregeld reinigen met glasreinigingsmiddel of met schoorsteeninlassing reinigingsmiddel. Indien het reinigen ervan moeite oplevert, het glas uit het deksel nemen en een reinigingsmiddel voor ovens gebruiken.

- METALEN OPPERVLAKKEN IN DE ONMIDDELLIJKE NABIJHEID VAN DE BRANDERS: Deze metalen onderdelen hebben een aluminiumlaag. In geen geval reinigingsmiddelen voor ovens gebruiken; deze tasten het aluminium aan.

- CERAMIEK ELEMENTEN: dit zijn de actieve delen van de branders. Zij worden roodgloeiend tijdens het gebruik. De ceramiek elementen niet reinigen, nat maken of schoonwrijven. Hierdoor zouden ze beschadigd kunnen raken.

P) OPPERBERGEN

De kraan van de gasfles na elk gebruik dichtdraaien.

Indien u uw barbecue binnen opbergt, verwijder dan de gas slang.

Indien u uw toestel buiten opbergt, is het raadzaam een beschermingsschoes te gebruiken (zie hoofdstuk toebehoren).

Indien het toestel tijdens een lange periode niet gebruikt wordt, is het raadzaam de branderlade weg te nemen en deze op een droge en beschutte plaats op te bergen (vb. : garage). Bewaar de lavastenen op een droge plaats.

Q) KERAMISCHE BRIKETTEN

- De briketten moeten worden vervangen als ze teveel met vet doordrenkt zijn. Dit is echter pas het geval na vele keren gebruiken. De briketten moeten vaker vervangen worden als u veel vet vlees bakt of als u vlees en vis wilt afwisselen.

- Gebruik altijd vervangingsbriketten die door CAMPINGAZ worden geleverd. Wij wijzen elke aansprakelijkheid af bij het gebruik van andere briketten.

- Plaats de briketten in één laag op de rooster. Laat een vrije ruimte van 1 à 2 cm open tussen elke rij briketten. De aanbevolen opstelling is 4 rijen van 9 briketten.

R) VENSTER

Thermische schokken moeten vermeden worden (vb. koud water op een heet venster).

S) GRILL-MOGELIJKHEDEN

Uw RBS barbecue werd speciaal ontworpen om u in staat te stellen gemakkelijk en comfortabel te koken terwijl de gerechten dat extra smaakje krijgen die het koken op de barbecue zo aardig maakt.

Dankzij uw RBS barbecue kunt u zonder zorg vette vleessoorten braden (worst, merguez, kippeboutjes...) zonder dat er vlammen opslaan.

Op dezelfde wijze werd uw RBS barbecue speciaal ontworpen voor het snel en knapperig braden aan het draaiend spit.

Tijdens het braden drupt het vet op de lavastenen. Het water dat zich in het vet bevindt verdampt en geeft zijn smaak aan het vlees.

N.B. : Om te voorkomen dat het vlees aan de grill blijft plakken heeft u alleen maar de grill met een beetje slaolie in te vetten of de grill met vet papier in te wrijven. Geen voorwerpen op de koude grill neerzetten. Leg gevoelige etenswaren die aan de grill zouden kunnen plakken op aluminiumfolie.

1) Braden aan het draaiend spit (wordt als toebehoren verkocht bij bepaalde modellen) - met het deksel open.

Stukken vlees of gevogelte met een regelmatige vorm kunnen aan het draaiend spit worden gegraden; het vlees door het midden op het spit rigen alvorens het spit te bevestigen. Gevogelte dient u zorgvuldig met een touwtje vast te binden vóór dat u het op het spit rijgt.

Om met het draaiend spit de braden het kookrooster verwijderen en de lavastenen dusdanig plaatsen dat ze de etenswaren kunnen aanraken. Het is ook mogelijk om de lavastenen naar de kanten te plaatsen en een kommetje van aluminiumfolie te maken om het jus op te vangen.

2) Braden op de grill - met het deksel open of dicht.

De etenswaren rechtstreeks op de grill plaatsen. De etenswaren om draaien en van plaats veranderen naar gelang ze min of meer gekookt zijn en volgens de persoonlijke smaak van uw gasten.

Een dicht deksel zorgt voor een verhoging van de temperatuur en maakt het mogelijk om een snelle kook te verkrijgen. Om evenwel de etenswaren niet te verbranden raden wij u aan het oog op de kook te houden en zonodig de regelknoppen op MINIMUM in te stellen.

3) Braden in de Oven - met gesloten deksel.

U kunt ook in uw barbecue gegratineerde gerechten, pizza's, soufflé's... koken. In de MAXIMUM-stand wordt uw oven zeer heet (280°C). Wij raden u dan ook aan de temperatuur van de oven naar gelang de gerechten te regelen (zie § N).

4) Braden in papillot.

De etenswaren zorgvuldig in aluminiumfolie wikkelen om te vermijden dat de jus verloren gaat. Deze methode is bijzonder geschikt voor visgerechten, groenten, aardappelen, enz..

BEDEK NOOIT HET KOOKROOSTER VOLLEDIG MET ALUMINIUMFOLIE.

T) ACCESSOIRES

ADG adviseert zijn gasbarbecues systematisch te gebruiken met accessoires en onderdelen van het merk Campingaz. ADG wijst elke aansprakelijkheid af in geval van beschadiging of slechte werking ten gevolge van het gebruik van accessoires en/of onderdelen van een ander merk.

STORIGEN / AKTIE

STORIGEN	MOGELIJKE OORZAKEN / AKTIE
De brander gaat niet aan	Slechte gastoevoer Het reduceerventiel werkt niet De slang, de kraan, de venturi-buis of de gaathes van de brander zijn verstopt De venturi-buis bedekt niet het inspuitsmondstuk
De brander werkt onregelmatig of gaat uit	Controleer dat het gas niet op is Controleer de aansluiting van de slang Raadpleeg de klantenservice Afd.
Onregelmatige lawaaierige vlam	Nieuwe gasfles : kan lucht bevatten Laten branden, het probleem lost zich vanzelf op Raadpleeg de klantenservice Afd.
Grote vlammen aan het oppervlak van de brander	De inspuitsmondstuksteun staat verkeerd in de venturi-buis De venturi-buis is verstopt (bij voorbeeld : spinnewebben) Raadpleeg de klantenservice Afd.
Vlam bij het inspuitsstuk	De gasfles is bijna leeg De gasfles vervangen en de storing lost zich op Raadpleeg de klantenservice Afd.
Het vet gaat op abnormale wijze met vlammen branden	Het afvoersysteem voor het vet is verstopt Reinigen Teveel vet op de lavastenen : De lavastenen vervangen De temperatuur van de grill is te hoog : een lagere stand kiezen
De brander is met een lucifer aan te krijgen maar niet met de "elektronische aansteker"	Foutieve knop, bedrading of elektrode Controleer de aansluiting van de kabel van de aansteker Controleer de staat van de keramiek elementen en van de Raadpleeg de klantenservice Afd.
Vlammende lek bij het verbindingstuk	Lek verbindingstuk Onmiddellijk de gastoevoer afsluiten Raadpleeg de klantenservice Afd.
Onvoldoende hittle	Verstopte inspuitsmondstuk of venturi-buis Raadpleeg de klantenservice Afd.
Vlammende lek achter de regelknop	Foutieve kraan Het toestel stilleggen Raadpleeg de klantenservice Afd.
Vlammende lek onder het bedieningspaneel	Het toestel stilleggen De gasfles sluiten Raadpleeg de klantenservice Afd.

NL

TOEPASSINGSVOORWAARDEN VAN DE GARANTIE

Het product heeft een totale garantie van 2 jaar voor onderdelen en arbeidskosten vanaf zijn datum van aankoop, met uitsluiting van de kosten wanneer het product teruggestuurd wordt, die ten laste van de gebruiker blijven. De garantie is van toepassing wanneer het geleverde product niet in overeenstemming met de bestelling is of wanneer deze gebreken vertoont, vanaf het moment dat de klacht gepaard gaat met een bewijsstuk van de datum van aankoop (bijv.: rekening, kassabon). Het product zal franco teruggestuurd moeten worden, in een volledige staat en niet gedemonteerd, naar één van de erkende reparatiecentra, en in een klachtenbrief moet het vastgestelde probleem beschreven zijn. Het product dat het onderwerp van de klacht is, kan ofwel hersteld, vervangen of terugbetaald worden, geheel of gedeeltelijk. Er bestaat geen garantie wanneer de schade voortkomt uit het feit (i) dat het product onzorgvuldig is gebruikt of opgeslagen is, (ii) bij een gebrek aan onderhoud van het product of wanneer het product niet-conform aan de instructies van de gebruikstoepassing is onderhouden, (iii) bij reparatie, wijziging, onderhoud van het product door niet-erkende derden, (iv) bij het gebruik van niet originele vervangingsonderdelen.

Indien u de storing niet zelf kunt oplossen, neemt u dan contact op met uw dealer die u de dichtstbijzijnde klantenservice afdeling zal opgeven of neem contact op met CAMPINGAZ® :

COLEMAN BENELUX B.V. Minervum 7168 - 4817 ZN BREDA - PAYS-BAS/NEDERLAND

Tel: +31-76-572 85 00 / Fax : +31-76-571 10 14

Web site: www.campingaz.com

PT : UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- Não utilizar carvão de madeira em vez ou além das pedras de lava.
- Não utilizar nenhum redutor regulável.
- Não cobrir o fundo da fornalha com papel alumínio.
- Não pôr nenhuma placa metálica que não tenha sido concebida ou recomendada por CAMPINGAZ, sobre ou em vez das pedras de lava.
- Limpar regularmente o fundo do recipiente para evitar o risco de inflamação das gorduras.
- Mudar regularmente as pedras de lava (todas as 10 utilizações aproximadamente) ou limpá-las regularmente para evitar o risco de inflamação das gorduras.

CASO NÃO RESPEITE AS REGRAS DE UTILIZAÇÃO PODE PROVOCAR GRAVES DETERIORAÇÕES NO VOSSO APARELHO.

A) PARA VOSSA SEGURANÇA

- Não armazenar nem utilizar gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis na proximidade do aparelho. No caso de cheiro a gás :

- 1) Fechar a torneira da garrafa de gás.
 - 2) Apagar todas as chamas vivas.
 - 3) Abrir a tampa.
 - 4) Se o cheiro persistir, ver § F ou informar-se junto do vendedor.
- Não obstruir o furo situado no fundo da cuba.

B) LUGAR DE UTILIZAÇÃO

- Este aparelho só deve ser utilizado no exterior.
- ATENÇÃO: as partes acessíveis podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- Nenhum material combustível se deve encontrar num raio de 60 cm ao redor do aparelho. Não deslocar o aparelho durante o funcionamento.
- Utilizar o aparelho num terreno bastante plano.
- Prever um débito de ar novo de 2 m³/kW/h.

C) GARRAFA DE GÁS

- Este aparelho está regulado para funcionar com as garrafas de butano/propano 4,5 a 15 kg equipadas com um redutor apropriado (butano 30 mbar / propano 37 mbar).
- Para a ligação ou a mudança da garrafa, efectuar a operação sempre num local bem arejado, e nunca em presença de uma chama, faísca ou fonte de calor.

D) TUBO

França (conforme o modelo):

O aparelho está equipado com um terminal de entrada roscado G1/2. É também fornecido um terminal anelado para butano/propano e a respectiva junta de borracha.

Consoante a construção do redutor que utilizar, seguir as seguintes instruções:

- 1) Se o redutor estiver equipado com uma saída roscada M20 x 1,5 : utilizar um tubo flexível com armaduras, em conformidade com a norma XP D 36-112. Apertar a porca G1/2 do tubo no terminal do aparelho. Apertar a porca M20 x 1,5 na saída do redutor. Verificar a estanquidade por meio de água com sabão.

- 2) Se o redutor estiver equipado com um terminal anelado: utilizar um conjunto de ligação (tubo de borracha + braçadeiras) em conformidade com a norma XP D 36-110. Enroscar o terminal anelado fornecido com o aparelho no terminal roscado do mesmo, interpondo a junta de borracha. Quando a junta entrar em contacto com o terminal apertar cerca de meia volta.

Introduzir o tubo de borracha no terminal do aparelho e no da válvula redutora da garrafa, seguindo as instruções fornecidas com o conjunto de ligação (braçadeiras de aperto).

Verificar a estanquidade com água com sabão.

Verificar se o tubo de borracha não fica torcido ou vincado, se fica livre de torções ou tensões e se não fica em contacto com as paredes quentes do aparelho. O comprimento do tubo não deve ultrapassar 1,25 metros. O tubo deve ser substituído quando a data de fim de validade inscrita no tubo for atingida e sempre que se encontrar danificada ou apresentar fendas.

Bélgica, Luxemburgo, Países Baixos, Reino Unido, Irlanda, Polónia, Portugal, Espanha, Itália, República Checa, Noruega, Suécia, Dinamarca, Finlândia, Hungria, Eslovénia, Eslováquia, Croácia:

O aparelho está equipado com um terminal anelado. Deve ser utilizado com um tubo de borracha de qualidade apropriada para uso com gás butano e propano. O seu comprimento não deverá exceder os 1,20 metros. O tubo deve ser substituído sempre que se encontrar danificado ou apresentar fendas. Não puxar pelo tubo nem torcê-lo. Mantê-lo afastado de partes ou de componentes do aparelho que possam aquecer.

Suíça, Alemanha, Áustria:

O aparelho deve ser utilizado com um tubo de borracha de qualidade adaptado para uso com gás butano e propano. O seu comprimento não deverá exceder os 1,50 metros. O tubo deve ser substituído sempre que se encontrar danificado ou apresentar fendas. Não puxar pelo tubo nem torcê-lo. Mantê-lo afastado de partes ou de componentes do aparelho que possam aquecer.

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

- chave de 14 para fixar o terminal
- chave de 17 para enroscar a porca do tubo

E) TAMPA

Manipular a tampa com precaução, nomeadamente durante o funcionamento. Não se deve debruchar por cima da cuba.

F) ENSAIO DE ESTANQUICIDADE

- 1) Efectuar a operação no exterior, afastando todos os materiais inflamáveis. Não fumar.
- 2) Se o circuito de que as alavancas de regulação estão em posição «OFF» (●).
- 3) Conectar minuciosamente as extremidades do tubo flexível às chupetas do desarmador e do aparelho e fixar o tubo com a ajuda dos cabos de reforço apropriados (vendidos separadamente).
- 4) Roscar o redutor sobre a garrafa de gás.
- 5) Não procure identificar fugas com uma chama, utilize um líquido detector de fugas de gás.
- 6) Pôr o líquido sobre as ligações entre garrafa/ redutor / tubo / aparelho. As alavancas de regulação devem ficar em posição «OFF». Abrir a torneira da garrafa de gás.
- 7) Se formarem bolhas, isso significa que há fugas de gás.
- 8) Para suprimir a fuga, apertar as porcas ou encaixar com precisão o tubo sobre a tomada respectiva. Se houver uma peça defeituosa, efectuar a substituição. O aparelho não deve ser posto em funcionamento antes da fuga ter sido suprimida.
- 9) Fechar a torneira da garrafa de gás.

IMPORTANTE: Nunca utilize uma chama para detectar uma fuga de gás.

É necessário efectuar pelo menos uma vez por ano o controle e a busca de fugas que devem ser efectuadas igualmente quando de mudança da garrafa de gás.

G) ANTES DE PÔR EM FUNCIONAMENTO

Não pôr o aparelho em funcionamento sem ter lido atentamente e compreendido todas as instruções.

Assegure-se também :

- que não há fugas
- que os tubos Venturi não estão obstruídos
- que o tubo não está em contacto com peças que possam aquecer.

H) ACENDIMENTO DOS BICO DE GÁS DO GRELHA-DOR

Ler os pontos 1 a 6 antes de começar pelo ponto 1.

- 1) Verificar se os 2 botões de regulação estão na posição «OFF» (●).
- 2) Conectar minuciosamente as extremidades do tubo flexível às chupetas do desarmador e do aparelho e fixar o tubo com a ajuda dos cabos de reforço apropriados (vendidos separadamente). Roscar o redutor sobre a garrafa de gás.
- 3) Abrir a torneira da garrafa de gás.
- 4) Carregar numa das 2 torneiras e colocá-la na posição MÁXIMO (↕). Esperar 5 cerca de segundos e carregar no botão de acendimento (↖) até ouvir o estalido.
Se não acender no primeiro estalido, carregar 3 ou 4 vezes se necessário.
- 5) Se o queimador não acender, pôr a torneira na posição «OFF» (●). Esperar 5 minutos antes de repetir a operação.
- 6) Para acender o segundo queimador, proceder do mesmo modo, recomeçando os pontos 4 e 5.
- 7) Também se podem acender os dois queimaçores ao mesmo tempo. Abrir as 2 torneiras na posição MÁXIMO (↕). Esperar cerca de 5 segundos, carregar no botão de acendimento até ao estalido. Se os dois queimadores não acenderem no primeiro estalido, carregar 3 ou 4 vezes se necessário.

IMPORTANTE : Se depois do 2º ensaio o queimador não se acender, verifique se os orifícios de saída do queimador assim como os todos do queimador estão obstruídos.

I) ACENDIMENTO MANUAL DA GRELHA

No caso de não funcionamento do acendedor automático, pôr o botão de regulação na posição «OFF» (●). Retirar a grelha de cozedura de modo a ter acesso livre à superfície dos queimadores. Abrir uma torneira na posição MÁXIMO. Esperar cerca de 5 segundos e aproximar um fósforo acesso do queimador correspondente. Proceder de igual modo para o outro queimador.

J) APAGAMENTO DOS BICOS DE GÁS DO GRELHADOR

Colocar de novo os botões de regulação na posição «OFF» (●), e depois fechar a torneira da garrafa.

K) ACENDIMENTO DO FOGÃO (conforme o modelo)

O fogão pode funcionar em separado ou ao mesmo tempo que o grelhador.

Acendimento : Abrir a torneira da garrafa de gás.

Verificar a vedação do circuito de gás a partir da garrafa até ao fogão (ver § F).

Apoiar e rodar a maneta de comando do fogão até à posição PLENA CHAMA (↘).

Apoiar no botão de acendimento (★) correspondente até ao disparo. Apoiar 3 ou 4 vezes se necessário.

Em caso de não acendimento, colocar um fósforo junto do bico de gás. Ajustar a chama à dimensão do recipiente utilizando as 2 posições da chama : PLENA CHAMA (↘) ou CHAMA REDUZIDA (↙).

Não utilizar recipientes com diâmetro inferior a 10 cm ou superior a 20 cm.

L) APAGAMENTO DO FOGÃO (conforme o modelo)

Colocar a maneta de regular na posição OFF (●), depois fechar a torneira da garrafa de gás se o grelhador não estiver em funcionamento.

M) MUDANÇA DA GARRAFA DE GÁS

- Efectuar sempre a poeração num local arejado e nunca em presença de chamas, faíscas ou fonte de calor.

- Colocar os botões de regulação na posição «OFF» (●) e depois fechar a torneira da garrafa.

- Desenrosacar o redutor, verificar a presença e o estado da junta de estanqueidade.

- Colocar a garrafa cheia no lugar, rosacar de novo o redutor tendo o cuidado de manter a mangueira flexível livre de constrangimentos.

N) UTILIZAÇÃO

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

Meter aproximadamente 1 litro de água no fundo da cuba para facilitar a limpeza e evitar a inflamação das gorduras.

Antes de qualquer cozedura, aquecer o aparelho cerca de 15 minutos na posição MÁXIMO (↘) e com a tampa fechada. Na primeira utilização, aquecer cerca de 20 minutos, para retirar os cheiros de tinta das peças novas.

A velocidade de cozedura pode ser modelada consoante a posição das torneiras.

Temperatura com tampa fechada :

- na posição MÁXIMO (↘), os 2 queimadores acesos, cerca de 280 °C,

- na posição MÍNIMO (↙), os 2 queimadores acesos, cerca de 200 °C,

- na posição MÁXIMO (↘), um queimador aceso, cerca de 180 °C,

- na posição MÍNIMO (↙), um queimador aceso, cerca de 120 °C.

IMPORTANTE: Se durante o funcionamento do aparelho o queimador se apagar, colocar imediatamente os botões de regulação na posição «OFF» (●), abrir a tampa e aguardar 5 minutos para permitir a evacuação do gás não queimado. Unicamente após esta espera efectuar novamente a operação de acendimento.

O) LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Depois de cada utilização, extrair o fundo da cuba do seu alojamento, despejar a água e limpar com uma esponja e produto da louça.

Esperar que o aparelho tenha arrefecido antes de efectuar qualquer operação de limpeza.

Fechar a garrafa de gás.

Verificar também se não há teias de aranha que tapam os orifícios dos tubos de queimador, o que pode provocar uma diminuição da eficácia do grelhador ou uma inflamação perigosa dos gases fora do queimador.

- **PARÉDES DA FORNALHA, TAMPA, GRELHAS DE COZEDURA, PAINEL DE COMANDO, FUNDO DE CUBA:** limpar regularmente estes elementos com uma esponja e detergente de louça. Não utilizar produtos abrasivos. Não limpar as grelhas num forno de utilização pois a temperatura excessiva pode danificar as partes cromadas.

- **VIDRO DA TAMPA:** limpar regularmente com um produto de lavagem dos vidros ou um produto de limpeza para insert de lareira. No caso de dificuldade, retirar o vidro da tampa e limpá-lo com um produto de limpeza para forno.

- **SUPERFÍCIES METÁLICAS DIRECTAMENTE EM VOLTA DOS QUEIMADORES:** estas peças metálicas estão revestidas de alumínio. Não utilizar nunca produtos de limpeza para forno que atacam o alumínio.

- **CERÂMICAS:** as cerâmicas são os componentes activos do queimador. Ficam vermelhas durante a utilização. Não limpar nem molhar ou esfregar as cerâmicas pois pode danificá-las.

P) ARRUMAÇÃO

- Fechar a torneira da garrafa de gás depois de cada utilização.

- Se arrumar o aparelho no interior, desligue a alimentação de gás.

- Se o arrumar no exterior, é aconselhado a utilização de uma capa de protecção. (Ver capítulo acessórios).

- No caso de longos períodos sem utilização, é recomendado conservar o aparelho em um lugar seco e protegido (ex : garagem). Conservar as pedras de lava ao abrigo da humidade.

Q) BRIQUETE EM CERÂMICA

- Os briquettes devem ser mudados quando estiverem demasiado impregnados de gordura, o que corresponde a muitas utilizações. Os briquettes devem ser mudados com mais frequência quando se assam carnes gordas ou quando se deseja alternar carnes e peixes.

- Utilizar os briquettes de sobresselente distribuídos pela CAMPINGGAZ. Não declinamos toda a responsabilidade em caso de utilização de outros briquettes.

- Colocar os briquettes numa só camada em cima da grelha. Deixar um espaço de 1 a 2 cm entre cada fila de briquettes. A disposição aconselhada é de 4 filas de 9 briquettes.

R) VIDRO DA TAMPA

Evite os choques térmicos (água fria em contacto com o vidro quente).

S) MÉTODOS DE COZEDURA

O seu grelhador RBS foi concebido especialmente para lhe permitir cozinhar fácil e confortavelmente, enquanto proporciona o aroma particular que faz o encanto dos cozinhados no grelhador.

Graças ao seu grelhador RBS, poderá assar tranquilamente carnes gordas (salsichas, enchidos, coxas de frango...) sem provocar labaredas.

De igual modo, o seu grelhador RBS foi especialmente estudado para assados com o espeto rotativo, rápidos e apurados.

Ao assar, as gorduras caem sobre as pedras de lava. Em contacto com as pedras, a água contida nas gorduras evapora-se vai perfumar a carne.

N.B. : Para evitar que os alimentos a grelhar colem na grelha, basta passar um pouco de óleo alimentar sobre a grelha, ou estregá-la com um papel oleado. Não colocar nada sobre a grelha fria. Os alimentos delicados que podem colar serão colocados de preferência sobre uma folha de alumínio.

1) Cozinhar no espeto rotativo (vendido em acessórios consoante o modelo) - tampa aberta.

Podem preparar-se no espeto as peças de carne e as aves de forma regular, que se espetam pelo meio antes de as fixar com os dois garfos previstos para o efeito. Atar bem os frangos antes de os pôr no espeto.

Para grelhar no espeto, retirar a grelha de cozedura e colocar as pedras de lava de modo que não possam ficar em contacto com a peça a grelhar. Também é possível afastar as pedras de lava e colocar uma embalagem de alumínio para recuperar o molho do assado.

2) Cozinhar em grill - tampa aberta ou fechada.

Colocar directamente as peças a grelhar sobre a grelha. Virar e mudar de lugar as peças a grelhar conforme o grau de avanço do cozinhado e os gostos de cada um.

A tampa fechada provoca um aumento de calor e pode permitir um cozinhado mais rápido. No entanto, para não carbonizar os cozinhados, é aconselhável vigiar bem o assado e pôr as torneiras no mínimo.

3) Cozinhar em forno - tampa fechada.

O seu grelhador também permite fazer gratinados, pizzas, soufflés... Na posição máxima, o forno ficará muito quente (280 °C). É aconselhável ajustar a temperatura do forno consoante o prato (ver § N).

4) Cozinhar em papelote.

Embrulhar cuidadosamente a peça a grelhar em alumínio de cozinha para evitar qualquer perda de molho. Este método convém muito em especial para os peixes, os legumes, as batatas, etc.

NUNCA COBRIR TOTALMENTE A GRELHA DE ASSADOS COM PAPEL DE ALUMÍNIO.

T) ACESSÓRIOS

ADG recomenda a utilização sistemática dos seus assadores ao gaz com os acessórios e peças sobresselentes da marca Campinggaz. ADG declina toda a responsabilidade em caso de mau funcionamento sobrevindo do facto de uma utilização de acessórios e/ou peças sobresselentes de marca diferente.

ANOMALIAS / SOLUÇÕES

ANOMALIAS	CAUSAS PROVÁVEIS SOLUÇÕES
O queimador não acende	Má chegada do gás Redutor não funcion Mangueira, torneira, tube Venturi ou orifícios do queimador estão entupidos. O tubo VENTURI não cobre o injector
O queimador tem falhas ou apaga-se	Verificar se há gás Verificar a ligação da mangueira Ver o S.A.V.
Chamas instáveis em sopro	Garrafa nova que pode conter ar. Deixar funcionar e o defeito desaparece Ver o S.A.V
Grande penacho de chamas na superfície do queimador	O porta-injector está mal posicionado no tubo VENTURI! O tubo Venturi está obstruído (exemplo : teias de aranha). Ver o S.A.V
Chama no injector	A garrafa está quase vazia.Substituir a garrafa e o Substituir a garrafa e o defeito desaparece Ver o S.A.V
A gordura inflama-se de um modo anormal	O sistema de evacuação da gordura está entupido : Gordura demais nas pedras vulcânica : substituir as pedras Temperatura do grill demasiado alta : reduzir o debito
O queimador acende com um fósforo mas não com o acendedor "PIEZO"	Botão, fio ou eletrodo defeituoso Controlar as uniões do cabo do acendedor Controlar o estado da cerâmica e do cabo de ligação Ver o S.A.V.
Fuga inflamada na união	União não estanque Fzchar imediatamente a chegada do gás Ver o S.A.V.
Calor insuficiente	Injector ou tubo de VENTURI tapados Ver o S.A.V.
Fuga inflamada atrás da torneira	Torneira defeituosa Parar o aparelho Consultare o S.A.V.
Fuga inflamada debaixo da consola	Parar o aparelho Fechar a garrafa Ver o S.A.V.

CONDIÇÕES DE APLICAÇÃO DA GARANTIA

O produto tem uma garantia total das peças e mão-de-obra de 2 anos a partir da data de aquisição, com excepção das despesas de envio do produto que serão da responsabilidade do consumidor. A garantia aplica-se aos produtos que não são entregues segundo a encomenda ou quando apresentam defeitos, desde que sejam acompanhados de um documento comprovativo da data de aquisição (ex: factura, talão de caixa). O produto deve ser devolvido sem qualquer encargo, completo e sem ter sido desmontado, num dos centros de assistência após-venda autorizado, e a reclamação deve descrever o tipo do problema encontrado. O produto objecto da reclamação poderá ser reparado, substituído ou reembolsado, em todo ou em parte. A garantia é nula ou não se aplica quando o dano tenha tido a sua origem na (i) utilização ou armazenagem incorrecta do produto, (ii) manutenção incorrecta do produto ou manutenção diferente da indicada no manual do utilizador, (iii) reparação, modificação, manutenção do produto efectuada por terceiros não autorizados, (iv) utilização de peças de substituição que não sejam de origem.

Caso não seja possível resolver o problema, é favor contactar o seu revendedor que lhe indicará o Serviço Pós-Venda mais próximo do seu domicílio. Poderá também contactar com o Serviço de Informações ao Consumidor CAMPINGAZ®:

CAMPING GAZ INTERNATIONAL (Portugal), SOC. UNIPessoal LDA
Edifício Monumental Av. Praia da Vitória, 71 - 5º H - 1050-183 Lisboa
Tel: 351 21 319 25 40 Fax: 351 21 319 26 00

Web site: www.campingaz.com

DE: BENUTZUNG UND WARTUNG

- Lesen Sie die Betriebsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes!
- Keine Holzkohle anstatt oder zusätzlich zu den Lavasteinen benutzen.
- Keinen verstellbaren Druckregler benutzen.
- Den Boden der Grillwanne nicht mit Aluminiumfolie auslegen.
- Nur eine von CAMPINGAZ® empfohlene Metallplatte auf die Keramiksteine (oder an deren Stelle) legen.
- Den Boden der Grillwanne regelmäßig reinigen, um Stichflammen durch verbranntes Fett zu vermeiden.
- Die Keramiksteine regelmäßig reinigen oder auswechseln (nach ca. 10 Anwendungen), um Stichflammen durch verbranntes Fett zu vermeiden.

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. 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, oder sofort bei Ihrem Händler nachfragen.
- Niemals das Loch für den Fettauffangbehälter im Boden der Wanne abdecken.

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 gewährleisten.

C) GASFLASCHE

- Das Gerät ist für den Betrieb mit Butan/Propan-Flaschen (Inhalt zwischen 4,5 und 15 kg) mit geeignetem Druckminderer eingestellt:
- **Frankreich, Belgien, Luxemburg, Großbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Kroatien:** Butan 28 mbar/Propan 37 mbar
- **Niederlande, Norwegen, Schweden, Dänemark, Finnland, Schweiz, Ungarn, Slowenien, Slowakei, Tschechische Republik:** Butan 30 mbar/Propan 30 mbar
- **Deutschland, Österreich:** Butan 50 mbar/Propan 50 mbar
- **Polen:** Propan 36 mbar
- Den Anschluss bzw. Wechsel der Flasche immer an einem gut belüfteten Ort fern von offenen Flammen, Funken oder Wärmequellen vornehmen.

D) SCHLAUCH

Frankreich (je nach Modell):

Das Gerät ist mit einer Anschlussverschraubung G1/2 ausgestattet. Ein Butan/Propan-Ringstutzen mit Gummidichtung wird ebenfalls mitgeliefert.

Je nach Bauweise des Druckminderers nachstehende Anweisungen befolgen:

- 1) Druckminderer mit Gewindeausgang M20 x 1,5: einen armierten Schlauch nach der Norm XP D 36-112 verwenden. Die G1/2-Mutter des Schlauchs auf das Anschlussstück des Gerätes schrauben. Die Mutter M20 x 1,5 auf den Ausgang des Druckminderers schrauben. Mit Hilfe von Seifenwasser die Dichtigkeit überprüfen.
 - 2) Druckminderer mit Ringstutzen: ein Anschlusssystem (Schlauch + Rohrschellen) nach der Norm XP D 36-112 verwenden. Den mitgelieferten Ringaufsatz auf den Gewindeanschluss des Gerätes schrauben und dabei die Gummidichtung einsetzen. Wenn die Dichtung mit dem Anschlussstück Kontakt hat, um ca. eine halbe Umdrehung festziehen. Den Schlauch auf das Geräteendstück und auf das Ende des Druckminderers aufdrücken; dabei die mit dem Anschlusssystem (Rohrschellen) mitgelieferten Anweisungen befolgen.
- Mit Seifenwasser die Dichtigkeit überprüfen.
- Überprüfen, dass der Schlauch weder verdreht noch gespannt ist und die heißen Wände des Gerätes nicht berührt. Der Schlauch darf nicht länger als 1,25 m sein. Er muss ausgewechselt werden, wenn das auf dem Schlauch vermerkte Verfallsdatum erreicht ist oder wenn er beschädigt ist bzw.

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

Das Gerät ist mit einem Ringstutzen ausgestattet. Es muss mit einem Schlauch verwendet werden, der für den Einsatz von Butan und Propan geeignet ist. Dieser darf nicht länger als 1,20 m sein. Er muss ausgewechselt werden, wenn er beschädigt ist bzw. Risse aufweist. Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfernt halten, die heiß werden können.

Schweiz, Deutschland, Österreich:

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. Er muss ausgewechselt werden, wenn er beschädigt ist bzw. Risse aufweist. Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfernt halten, die heiß werden können.

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

Vor der ersten Inbetriebnahme, nach jedem Flaschenwechsel sowie vor jedem Grillen nach längerer Lagerzeit (nach ca. 3 Monaten) stets eine Dichtheitskontrolle durchführen!

- 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" (●) stehen.
- 3) Die Schlauchenden ganz auf den Anschlussstutzen des Druckreglers und auf den Gerätestützen schrauben.
- 4) Den Druckregler auf die Gasflasche schrauben.
- 5) Leckstellen nicht mit einer offenen Flamme suchen, sondern geeignete Lecksuchspray dazu verwenden.
- 6) Die Flüssigkeit auf die Anschlüsse (Flasche/Druckregler/Schlauch/Gerät) auftragen. Die Schaltknöpfe müssen geschlossen bleiben (OFF-Stellung). Das Ventil der Gasflasche öffnen.
- 7) Entstehen Seifenblasen, so zeigt dies eine undichte Stelle an.
- 8) Zur Behebung der Undichtigkeit die Muttern anziehen. Defekte Teile auswechseln. Das Gerät darf erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn keine Undichtigkeit mehr vorhanden ist.
- 9) Das Ventil der Gasflasche schließen.

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

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.
- der Schlauch nicht mit Teilen in Berührung ist, die heiß werden können.

H) ZÜNDEN DER BRENNER

Die Punkte 1 bis 9 durchlesen, bevor mit Punkt 1 begonnen wird:

- 1) Überprüfen, dass Schlauch und Regler ordnungsgemäß montiert sind (siehe Abschnitt Id)
- 2) Das Gerät niemals bei geschlossenem, sondern immer bei geöffnetem Deckel anzünden.
- 3) Beugen Sie sich beim Zünden niemals über die Grillfläche.
- 4) Vergewissern Sie sich, dass die 2 Schaltknöpfe geschlossen sind (●).
- 5) Das Ventil der Gasflasche öffnen.
- 6) Einen Schaltknopf auf volle Leistung (↗) drehen, dann die rote Piezozündung bis zum Klicken drücken. Erfolgt die Zündung nicht beim ersten Klicken, noch 3- bis 4-mal drücken.
- 7) Wenn der Brenner nicht zündet, den Schaltknopf schließen (●). 5 Minuten warten, dann den Vorgang wiederholen.
- 8) Sobald der eine Brenner in Betrieb ist, erfolgt die Zündung der anderen Brenneinheit automatisch, wenn der zweite Schaltknopf auf volle Leistung (↗) gestellt wird, ohne dass der automatische Zündknopf gedrückt werden muss.
- 9) Die 2 Brenner können auch gleichzeitig gezündet werden. Die 2 Schaltknöpfe drücken und auf VOLLE LEISTUNG (↗) drehen. Etwa 5 Sekunden warten, dann bis zum Klicken auf den Zündknopf drücken. Erfolgt die Zündung der 2 Brenner nicht beim ersten Klicken, noch 3- bis 4-mal drücken.

I) MANUELLES ZÜNDEN DER BRENNER

Sollte die automatische Zündung nicht funktionieren, die Schaltknöpfe auf «OFF» (●) stellen. Den Gitterrost abnehmen, so dass ein freier Zugriff auf die Brenneroberfläche möglich ist. Einen der Schaltknöpfe auf VOLLE LEISTUNG drehen. Etwa 5 Sekunden warten, dann ein brennendes Streichholz an den entsprechenden Brenner halten. Zum Zünden des anderen Brenners in der gleichen Weise verfahren.

J) AUSSCHALTEN DER BRENNER

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

DE

K) ZÜNDEN DES SEITENKOCHERS (je nach Modell)

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

Zünden: Den Hahn der Gasflasche öffnen.

Die Dichtigkeit der Gasleitungen von der Flasche bis zum Kocher überprüfen (siehe Abschnitt F).

Auf den Reglerknopf des Kochers drücken und auf die Position VOLLE LEISTUNG (🔥) drehen.

Auf den entsprechenden Zündknopf drücken, bis die Auslösung erfolgt.

Wenn nötig, drei- oder viermal drücken.

Bei ausbleibender Zündung ein Streichholz an den Rand des Brenners halten.

Die Flamme mit Hilfe der beiden Stellungen – VOLLE LEISTUNG (🔥) oder REDUZIERTER LEISTUNG (🔥) - auf die Größe des Behälters einstellen. Nur Behälter mit einem Durchmesser zwischen 10 und 20 cm verwenden.

L) AUSSCHALTEN DES SEITENKOCHERS (je nach Modell)

Den Reglerknopf auf OFF (🔒) stellen, dann den Hahn der Gasflasche zudrehen, sofern der Grill nicht in Betrieb ist.

M) AUSWECHSELN DER GASFLASCHE

- Das Auswechseln immer an einem belüfteten Ort und fern von Flammen, Funken oder Wärmequellen vornehmen.
- Die Schaltknöpfe auf "OFF" (🔒) 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 anbringen, den Druckregler wieder anschrauben. Darauf achten, dass der Schlauch nicht beansprucht wird.
- Dichtheitskontrolle durchführen (siehe Abschnitt F).

N) GEBRAUCH

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

Das Gerät vor dem Grillvorgang bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten in der Stellung VOLLE LEISTUNG (🔥) vorheizen. Bei der ersten Verwendung etwa 20 Minuten vorheizen, um den Fabergeruch der neuen Teile abklingen zu lassen. Die Garzeit kann in Abhängigkeit von der Stellung der Schaltknöpfe verändert werden.

Temperatur bei geschlossenem Deckel:

- in Stellung VOLLE LEISTUNG (🔥), beide Brenner in Betrieb, ungefähr 280 °C.
- in Stellung REDUZIERTER LEISTUNG (🔥), beide Brenner in Betrieb, ungefähr 200 °C.
- in Stellung VOLLE LEISTUNG (🔥), ein Brenner in Betrieb, ungefähr 180 °C.
- in Stellung REDUZIERTER LEISTUNG (🔥), ein Brenner in Betrieb, ungefähr 120 °C.

WICHTIG: Sollte der Brenner während des Grillvorgangs ausgehen, die Schaltknöpfe sofort auf OFF (🔒) stellen, den Deckel öffnen und 5 Minuten warten, damit das nicht verbrannte Gas abzieht. Das Gerät erst nach dieser Wartezeit erneut anzünden.

O) REINIGUNG UND WARTUNG

Niemals Änderungen am Gerät vornehmen: jegliche Änderung kann sich als gefährlich herausstellen.

Nach jedem Gebrauch die Grillschale aus der Grillwanne herausziehen und den Boden mit Schwamm und Geschirrspülmittel säubern.

Um den einwandfreien Betriebszustand Ihres Gerätes beizubehalten, wird empfohlen, es regelmäßig zu reinigen (nach 4 oder 5 Anwendungen).

Vor der Reinigung abwarten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Die Gasflasche schließen und den Druckregler abschrauben.

Überprüfen, ob Sinnennetze die Auslassöffnungen der Brennerrohre verstopfen, dies kann zu einer Verringerung der Leistung des Grills oder zu einer gefährlichen Entzündung von Gas außerhalb des Brenners führen.

- WANDE DER GRILLWANNE, DECKEL, GRILLROSTE, FRONTPANEL, WANNENBODEN: diese Teile regelmäßig mit Hilfe eines mit Spülmittel getränkten Schwammes reinigen. Keine Scheuermittel verwenden. Die Grillroste nicht in einem selbststreichenden Ofen säubern, die hohe Temperatur könnte die verchromten Teile beschädigen.

- SCHEIBE DES DECKELS: regelmäßig mit Hilfe eines Glasreinigers oder mit einem Reinigungsmittel für Kamineinsätze säubern. Bei Schwierigkeiten die Scheibe aus dem Deckel herausnehmen und mit einem Reinigungsmittel für Öfen säubern.

- METALLFLÄCHEN RUND UM DEN BRENNER HERUM: diese Metallteile sind mit Aluminium beschichtet. Unter keinen Umständen Reinigungsmittel für Öfen verwenden, die Aluminium angreifen können.

- KERAMIKTEILE: die Keramikteile sind aktive Bestandteile des Brenners. Sie verfärben sich bei der Benutzung rot. Sie dürfen nicht gereinigt, befeuchtet oder angekratzt werden. Dies kann zu Beschädigungen führen.

P) 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). Die Keramiksteine vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.

Q) KERAMIKBRIKETTS

- Die Briketts müssen ausgewechselt werden, wenn sie nach mehrmaligem Gebrauch überfettet sind. Wenn öfters fettes Fleisch gebraten bzw. zwischen Fleisch und Fisch gewechselt wird, müssen die Briketts häufiger ausgetauscht werden.

- Verwenden Sie Ersatzbriketts der Marke CAMPINGAZ. Bei Gebrauch anderer Briketts können wir nicht haftbar gemacht werden.

- Die Briketts in einer einzigen Lage auf dem Rost anordnen. Dabei zwischen jeder Brikettreihe einen Abstand von 2 cm belassen. Empfohlen werden 4 Reihen zu je 9 Briketts.

R) SICHTFENSTER DES DECKELS

Starke Temperaturunterschiede vermeiden (kaltes Wasser auf die heiße Scheibe).

S) GRILLMETODEN

Das Grillgerät RBS wurde speziell für einfaches und bequemes Grillen entwickelt und bietet dabei das besondere Aroma, das den Reiz des Garens auf einem Barbecue ausmacht.

Mit Hilfe Ihres RBS Grillgeräts können Sie problemlos fettes und mariniertes Fleisch garen (Würstchen, Schnitzel, Hähnchenschenkel...), ohne dass Sie ein Auftreten von Stichflammen befürchten müssen.

Außerdem wurde Ihr RBS Grillgerät speziell für das Garen mit einem Drehspieß konzipiert, der die schnelle Zubereitung von knusprigen Fleischstücken ermöglicht.

Während des Grillvorgangs tropft das Fett auf die Lavasteine. Das im Fett enthaltene Wasser verdampft und aromatisiert das Fleisch.

N.B.: Damit die zu grillenden Stücke nicht am Rost festkleben, genügt es, diesen mit etwas Speiseöl einzustreichen oder ihn mit einem fettigen Papier abzureiben. Nichts auf den kalten Rost legen. Empfindliche Lebensmittel, die ankleben könnten, sollten auf Aluminiumfolie gelegt werden.

1) Grillen mit dem Drehspieß (als Zubehör separat erhältlich) - Deckel geöffnet

Mit dem Drehspieß können Fleischstücke und Geflügelteile, die eine regelmäßige Form aufweisen, zubereitet werden. Sie sind in der Mitte aufzuspießen und dann mit Hilfe der beiden dafür vorgesehenen Gabeln festzuklemmen. Geflügel ist vor dem Aufspießen sorgfältig zusammenzubinden.

Zum Grillen mit dem Drehspieß den Grillrost herausnehmen und die Keramiksteine so anordnen, dass sie nicht mit den Grillstücken in Kontakt kommen können. Soll der Bratensaft aufgefangen werden, kann man die Keramiksteine entfernen und sie durch eine Aluminiumschale ersetzen.

2) Grillen - Deckel geöffnet oder geschlossen

Die Grillstücke direkt auf den Grillrost legen. Zur Erzielung des gewünschten Garzustandes von Zeit zu Zeit die Grillstücke wenden und ihren Platz auf dem Grillrost verändern.

Das Schließen des Deckels führt zu einer größeren Hitze und kann die Garung beschleunigen. Damit die Grillstücke nicht verkohlen, wird empfohlen, den Grillvorgang gut zu überwachen. Ist dies nicht möglich, sollten die Schaltknöpfe auf minimale Leistung gestellt werden.

3) Backen - Deckel geschlossen

Das Grillgerät lässt sich auch als Backofen für Gratins, Pizzas, Soufflés usw. verwenden. Bei voller Leistung wird der Backofen sehr heiß (280 °C). Es wird deshalb empfohlen, die Temperatur des Backofens dem Gericht entsprechend einzustellen (siehe Abschnitt N).

4) Im eigenen Saft garen

Die Grillstücke in Aluminiumpapier einwickeln, damit kein Saft verloren geht. Diese Methode eignet sich besonders gut für Fisch, Gemüse, Kartoffeln usw.

NIEMAL DEN GRILLROST VOLLSTÄNDIG MIT ALUMINIUMPAPIER ABDECKEN.

T) ZUBEHÖRTEILE

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

FEHLERSUCHE

STÖRUNGEN	VERMUTLICHE URSACHEN UND ABHILFEN
Der Brenner lässt sich nicht anzünden.	Schlechte Gaszufuhr Druckregler funktioniert nicht. Schlauch, Ventili, Venturirohr oder Brenneröffnungen sind verstopft. Das Venturirohr überdeckt nicht die Düse.
Der Brenner flackert oder erlischt.	Überprüfen, ob Gas vorhanden ist. Die Schlauchanschlüsse überprüfen. Falls nicht, den Kundendienst kontaktieren.
Instabile, blasende Flammen	Neue Flasche, die eventuell noch Luft enthält. In Betrieb lassen, der Fehler verschwindet selbsttätig. Falls nicht, den Kundendienst kontaktieren.
Große Flammenhüllen an der Brennoberfläche	Der Düsenträger ist im Venturirohr schlecht positioniert. Das Venturirohr ist verstopft (Beispiel: Spinnennetze). Den Kundendienst kontaktieren.
Flamme an der Düse	Die Flasche ist fast leer. Flasche austauschen, der Fehler verschwindet. Falls nicht, den Kundendienst aufsuchen.
Das Fett entzündet sich auf nicht normale Art.	Das System für den Fettablauf ist verstopft: reinigen. Zu viel Fett auf den Lavasteinen: Steine auswechseln Temperatur des Grills zu hoch: Leistung reduzieren.
Der Brenner kann nur mit einem Streichholz, nicht aber mit der Piezozündung gezündet werden.	Schaltknopf, Draht oder Elektrode defekt. Die Kabelverbindung des Zünders überprüfen. Zustand der Keramik und des Verbindungskabels überprüfen. Den Kundendienst kontaktieren.
Flamme am Anschluss	Anschluss nicht dicht. Sofort die Gaszufuhr schließen. Den Kundendienst kontaktieren.
Zu geringe Wärme	Düse oder Venturirohr verstopft. Den Kundendienst kontaktieren.
Flamme hinter dem Schaltknopf	Einstellventil defekt. Gerät ausschalten. Den Kundendienst kontaktieren.
Flamme unter der Konsole	Gerät ausschalten. Gasflasche schließen. Den Kundendienst kontaktieren.

DE

GARANTIEBEDINGUNGEN

Auf das Produkt leisten wir eine umfassende Garantie von 2 Jahren für Arbeits- und Materialkosten ab dem Kaufdatum unter Ausschluss der Kosten für die Rücksendung des Produkts, die der Verbraucher zu tragen hat. Die Garantie wird wirksam, wenn das gelieferte Produkt nicht der Bestellung entspricht oder wenn es defekt ist, sofern der Reklamation ein Beleg für das Kaufdatum (z. B. Rechnung, Kassenbon) beigelegt ist. Das Produkt muss portofrei, vollständig und undemontiert an eines der zugelassenen Kundendienstzentren zurückgeschickt werden, wobei in der Reklamation das festgestellte Problem zu beschreiben ist. Das von der Reklamation betroffene Produkt kann repariert, ersetzt bzw. ganz oder teilweise erstattet werden. Die Garantie ist nichtig und wird nicht wirksam, wenn der Schaden zurückzuführen ist auf: (i) eine unsachgemäße Anwendung oder Lagerung des Produkts, (ii) eine falsche oder nicht mit der Gebrauchsanweisung übereinstimmende Wartung des Produkts, (iii) eine Reparatur, Änderung oder Wartung des Produkts durch nicht zugelassene Dritte, (iv) den Rückgriff auf Ersatzteile, bei denen es sich nicht um Originalteile handelt.

Wenn Sie ein Problem nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Oder wenden Sie sich direkt an den Kundendienst von Campingaz®.

VERBRAUCHERSERVICE DEUTSCHLAND / ÖSTERREICH
CAMPING GAZ (DEUTSCHLAND) GmbH - EZetelstraße 5 - 35410 Hungen-Inheiden - Deutschland
 Tel: 06402-89-0 Fax: 06402-89-246 e-mail: info@campingaz.de

AT - Tel: 01 6165118 Fax: 01 6165119

VERBRAUCHERSERVICE SCHWEIZ
CAMPINGAZ SUISSE SA - Service clientèle - Route du Bleuët 7 - 1762 GIVISIEZ
 Tel: 41 26 460 40 40 Fax: 41 26 460 40 50 e-mail: info@campingaz.ch

Website: www.campingaz.com

NO: ANVENDELSE OG SKJØTSEL

- Anvend ikke trekull i stelle eller som tillegg til lavasteinen.
- Anvend ikke en reglerbar reduksjonsventil
- Flytte ikke apparaten mens den er i gang
- Legg ikke noe metallplate som ikke er spesialtilverket eller anbefales av CAMPINGAZ på eller i erstatt før stekegallret.
- Rengjør bunnen av beholderen regelmessig for å unngå enhver risiko for antennelse av fett.
- Skift lavastene jevnlig (etter ca. 10 gangers bruk) eller rengjør dem regelmessig for å unngå enhver risiko for antennelse av fett.

APPARATEN RISKERER ALVORLIGE SKADER HVIS DISSE ANVENDELSEREGLER IKKE ETTERFØLGES.

A) FØR DIN SIKKERHET

- Lagre og anvend ikke bensin eller andre letterbrennbare væsker eller damper i nærheten av apparaten. Hvis gasslukket oppkommer:
- 1) Lukke kran til gassbeholder.
- 2) Lukke all levende lue.
- 3) Åpne lokket.
- 4) Hvis lukten gjensitter, se § eller rådfråge umiddelbart din videre-forhandler.
- Tilteppe ikke åpningen som er i fatets bunn.

B) ANVENDELSESPASS

- Denne apparat må kun anvendes utendørs.
- ADVARSEL: tilgjengelige delar kan være meget varme. Hull småbarn på avstand.
- Inget brennfarlig material må være nærmere ennå en omkrets på 60 cm fra apparaten.
- Bruke apparaten på en horisontal overflate.
- Forutsett et nytt luftskifte på 2 m³/kW/h.

C) GASSBEHOLDER

- Dette apparatet er beregnet å brukes med gassbeholdere mellom 4,5 og 15 kg sammen med en regulator/ reduksjonsventil (butan 30 mbar/propan 30 mbar).
- Bytte av gassbeholder skal alltid skje på en godt ventilert plass. Gjor aldri dette nære levende flammer, gnister eller andre varmekilder.

D) SLANGE

Frankrike (avhengig av modell):

Apparatet er utstyrt med et gjenget innløpskoblingstykke G1/2. En ringet butan/propan slange med gummpakning følger også med. Alltetter trykiforminskerens utforming, følg nedenstående instruksjoner:

- 1) **Trykiforminskeren har et gjenget utløp M20 x 1,5** : Bruk fleksibel slange med avtvingning, i overensstemmelse med standarden XP D 36-112. Skru slangens mutter G1/2 på apparatets koblingstykke. Skru mutteren M20 x 1,5 på trykiforminskerens utløp. Sjekk om det er tett med sepevann.
- 2) **Trykiforminskeren har et ringet munnstykke** : Bruk en koblingsenhet (myk slange + krager) i overensstemmelse med standarden XP D 36-110. Skru den ringede slangeenden som følger med apparatet på apparatets gjengete koblingstykke, med gummpakningen imellom. Når pakningen er i kontakt med koblingstykke, skru til med ca. en halv omdreining.
- Før den myke slangen på apparatets slangeende og på trykiforminskerens slangeende i henhold til instruksjonene som følger med koblingsenheten (krager).
- Sjekk tettheten med sepevann.
- Sjekk at den myke slangen ligger normalt, uten vridning eller trekk, og uten at den kommer i kontakt med apparatets varme deler. Slangens lengde skal ikke overskride 1,25 m. Den skal byttes innen holdbarhetsdatoen som står på slangen er utløpt eller når den er skadet eller sprukket.

Belgia, Luxembourg, Nederland, Storbritannia og Nord-Irland, Irland, Polen, Portugal, Spania, Italia, Tsjekkisk Republikk, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Ungarn, Slovenia, Slovakia, Kroatia: Apparatet er utstyrt med en ringet slangeende. Den skal brukes med en myk slange som egner seg til bruk med butan og propan. Den skal ikke være over 1,20 m lang. Den skal byttes når den er skadet eller sprukket. Dra ikke i slangen og ikke tvinn den. Hold den unna deler som kan bli varme.

Sveits, Tyskland, Østerrike:

Apparatet skal brukes med en myk slange som egner seg til bruk med butan og propan. Den skal ikke være over 1,50 m lang. Den skal byttes når den er skadet eller sprukket. Dra ikke i slangen og ikke tvinn den. Hold den unna deler som kan bli varme.

Ikobling av den myke slangen : For å koble slangen til apparatets slangeende, stram til slangens mutter uten å overdrive med følgende to nøkler :

- nøkkel på 14 for å holde slangeenden fast
- nøkkel på 17 for å skru slangens mutter.

E) LOKK

Håndtere lokket varsomt, fremst mens apparaten være i gang. Man må unngå å lute seg over peisen.

F) TETTNINGSPAKNINGSTEST

- 1) Arbeide utendørs på avstand fra allt brennfarlig material. Røk ikke.
- 2) Se til at reglernapperne står i leie «OFF». (●)
- 3) Tre endene av slangen helt innpå tutene på trykkregulatoren og apparatet og skru slangen fast med egnede slangelemmer (selges separat). Det blive lettere at gjøre tiltrekningen hvis man såper in enden med såpevann.
- 4) Skru fast gassreduksjonsventilen på gassbeholder.
- 5) Ikke lett etter gasslekasjer med en flamme, men bruk en væske for sporing av gasslekasjer.
- 6) Stryk på væsken på forbindelserne til beholder / reduksjonsventil / slange / apparat. Reglernapperne må bibeholles i leie «OFF». Åpne kranen til gassbeholder.
- 7) Hvis bobler oppstår betyr det at det er gassuttstrømning.
- 8) Før å stoppe gassuttstrømningen, skru å mutteren. Hvis en del være defekt må den skiftes. Apparatet må ikke igangsettes foran gassuttstrømningen har forsvunnet.
- 9) Lukke kran til gassbeholder.

VIKTIGT: anvend aldri en levende flamme før at oppdage en gassuttstrømning. Minst en gang per år må man gjøre en kontroll før att trette etter gassuttstrømning likeledes ved hver skifte av gassbeholder.

G) FORAN IGANGSETTNINGEN

Sett ikke igang apparaten uten at først ordentlig ha gjennomlest og forstått alle instruksjoner. Kontrollere også :

- at det ikke er noe gassuttstrømning
- at Venturi-rørene ikke er tilteppet (eksempel : spindelvev)
- at ikke slange er i kontakt med delar som kan blive varme.

H) TENNE BRENNERNE PÅ GRILLEN

Lesepunkterne 1 til 6 foran man begynner med punkt 1.

- 1) Se til att reglernapperne er i leie «OFF». (●).
- 2) Tre endene av slangen helt innpå tutene på trykkregulatoren og apparatet og skru slangen fast med egnede slangelemmer (selges separat). Det blive lettere at gjøre tiltrekningen hvis man såper in enden med såpevann. Skru på reduksjonsventilen på gassbeholderne.
- 3) Åpne kranen til gassbeholder
- 4) Trykk på en av de 2 reglernapperne og sette den i leie FULL STYRKE (☛). Vente 5 sekunder og trykk på tenningsknappen (☛) tils det knepper til.
- Hvis ikke tenningen fungerer ved det første kneppet, trykk 3 eller 4 ganger ved behov.
- 5) Hvis ikke brennerne vil tennes, dra tilbake reglernappen i leie «OFF» (●). Vente 5 minutter foran du gjøre et nytt forsøk.
- 6) Før att tenne den andre brenneren, tilga på samme sett, fra punkt 4 og 5.
- VIKTIGT** : Hvis ikke brenneren tennes etter flere forsøk, kontrollere hvis åpningerne og røren til brenneren ikke er tiltept.
- 7) Det er også muligt at tenne de 2 brennerne samtidig. Åpne de 2 reglernapperne i leie FULL STYRKE (☛). Vente 5 ca sekunder, trykke deretter på tenningsknappen tils det høre et knepp. Hvis ikke tenningen på de 2 brennerne skje ved et første kneppet, trykk igjen 3 eller 4 ganger hvis det er nødvendig.

I) TENNE BRENNERNE PÅ GRILLEN MANUELT

Hvis ikke den automatiske tenningen vil fungere, sette reglernapperne i leie «OFF». (●). Ta bort stekegallret for å få fri tilgang til brennerens overflate. Åpne en av reglernapperne i leie FULL STYRKE. Vente 5 sekunder ca, nærmere deretter en tennd tennstikke fram for motsvarende brenner.

Gjøre likeledes med den andre brenner.

J) SLUKKE BRENNERNE PÅ GRILLEN

Dra tilbake reglernapperne i leie «FRA» (●), lukke deretter kranen til gassbeholder.

K) TENNE VARMEPLATEN (avhengig av modell)

Varmeplaten kan brukes alene, eller samtidig med grillen.

Tenning: Åpne kranen på gassbeholderen. Sjekk at det ikke er noen gasslekkasje mellom beholderen og varmeplaten (se § F).

Trykk trykteren til varmeplaten inn og skru den på FULL STYRKE (☛). Trykk på den tilsvarende tennknappen på du hører et lite klikk. Trykk 3 eller 4 ganger dersom det skulle være nødvendig.

Stikk en fyrstikk bort til brenneren dersom den ikke vil tennes.

Tilpass blusset etter størrelsen på kokekaret ved å bruke de 2 stillingene : FULL STYRKE (☛) eller REDUSERT STYRKE (☛). Ikke bruk kokekar med en diameter som er mindre enn 10 cm eller større enn 20 cm.

L) SLUKKE VARMEPLATEN (avhengig av modell)

Skru bryteren på OFF (●), steng deretter kranen på gassbeholderen dersom grillen ikke er i bruk.

M) SKIFTE AV GASSBEHOLDER

- Arbeite alltid på en bra ventilt plass og aldri i nærheten av en levende flamme, gnist eller varmekilde.
- Vrid tilbake reglknappene i leie «OFF» (●) lukke deretter kranen til gassbeholderne.
- Skru bort reduksjonsventilen, kontrollat at tetningspakningen er på plass og være i bra skikk.
- Sett på plass den nye gassbeholder. Skru tilbake reduksjonsventilen og se til at ikke noe vridding eller dra forårsakes på slangen.

N) ANVENDELSE

Det anbefales å bære beskyttelsehåndsk før håndteringen med spesielt varme delar.

Hell ca. 1 liter vann i bunnen av beholderen for å lette rengjøringen, og for å unngå at fettett tar fyr.

Før all grillning må apparatet forvarmes i ca. 15 minutter i leie FULL STYRKE (▲) med lokket lukket. Nære apparaten anvendes før første gang, må den forvarmes ca. 20 minutter, dette før at ta bort lukten av malertfarge på de nye delarne.

Steiketiden kan moduleres avhengig av reglknappenes leie.

Temperatur med lukket lokk:

- i leie FULL STYRKE (▲), dem 2 brennere tennde, ca 280 °C,
- i leie MINSKED STYRKE (▲) dem 2 brennere tennde, ca 200 °C,
- i leie FULL STYRKE (▲), en brennere tennt, ca 180 °C,
- i leie MINSKED STYRKE (▲) en brennere tennt, ca 120 °C.

VIKTIGT : Hvis brennere slukkes under anvendelse, sett umiddelbart reglknappene i leie «OFF» (●), åpne lokket og vente 5 minutter før at evakuere den ikke forbrannte gassen. Gjør et nytt tennforsøk enest etter denne pause.

O) RENGJØRING OG SKJØTSEL

Utfør aldri modifikasjoner på apparatet i alle modifikasjoner må være farlig.

Ta bunnen av beholderen ut etter hver bruk, tøm vannet, og rengjør med oppvaskmiddel og en svamp.

Før at bevare din apparat i et perfekt brukbart skikk, anbefales at den må rengjøres regelbundet (etter hver 4 eller 5 bruk).

Vent for apparatet kjølnet foran all rengjøringsarbeite begynnes. Lukke gassbeholderne og skru av gassreduksjonsventilen. Kontrollere også at ikke spindeløve tiltepper brennerens rør, det kan årsake en styrkeminskning av grillen eller gje oppkomst til en farlig oppflamming av gassen utenpå brennerne.

- **PEISENS SIDER, LOKK, STEIKEGALLER, KONTROLLPANEL, FATEBUNN:** rengjøre regelbundet disse deler med help av en svamp og oppvaskmiddel. Anvende ikke beddingsprodukter. Rengjør ikke galler i oven med automatisk rengjøring, den altfor høye temperaturen risikerer at skade de kromeratte delarne.

- **LOKKGLASSET:** rengjør det regelbundet med glassrengjøringsmiddel eller med en spesialprodukt for glassinnsett peis. Hvis dette er vanskelig, ta bort glasset fra lokket og vaske den med ovenrengjøringsmiddel.

- **METALLOVERFLATE SOM ER DIREKT RUNDT BRENNERER:** Dem metalldelarne overtekte med aluminium. Anvend aldri ovenrengjøringsmiddel som risikerer at angrepe aluminiumet.

- **KERAMIKK:** Keramikken er en aktiv del av brennere. Den farges rode ved bruk. Rengjør, fukta eller gnide ikke keramikken. Dem kan skades av dette.

P) FORVARING

- Lukke kranen til gassbeholde etter hver anvendelse.
- Hvis grillen forvares innendørs, koble fra gassforbindelsen.
- Hvis du forvare den utendørs, anbefales at tekke den med en beskyttelsefutteral (se kapittel med ekstra tilbehør).
- Hvis grillen ikke må anvendes under en lang tid, anbefaler vi at forvare den på en tørr og beskyttet plass (eks:garage). Forvare lavasteinar beskytt fra fukt.

Q) KERAMIKKBRIKETTENE

- Brikettene må skiftes ut når de er altfor gjennomtrukket av fett, hvilket tilsvarer mangfoldige gangers bruk. Brikettene må skiftes oftere hvis man steker fett kjøtt, eller ønsker å alternere kjøtt og fisk.
- Bruk refillbrikettene som distribueres av CAMPINGAZ. Vi frasier oss ethvert ansvar ved bruk av andre briketter.
- Legg brikettene i ett enkelt lag på risten. La det være et opprom på 1 til 2 cm mellom hver rad av briketter. Det anbefales å legge 4 rader å 9 briketter.

R) LOKKGLASSET

Unnveike termiske støter (kaldt vann i kontakt med det varme glasset).

Q) GRILLMETODER

Din utendørsgrill RBS er spesialtverkerd før at tillate en lett og bekvem allt mens den gi den spesial røkt smak som er fornøyelsen med grillsteikning.

Lukk være din steikegrill RBS, kan du tryggt steike fett kjøtt (pøls, merguez, kyllinglår...) uten at luer oppflammer.

Likeledes er din steikegrill RBS spesielt tverkerd før steikning på steikvender, som er raskt og gjør sprøtt steikoverflate.

Mens steikningen faller fettett på lavasteinarna. Ved den kontakt, damper vann som er i fettett og kommer og parfumere kjøttet.

OBS. : Før at unnvike at grillbiterne fast ved gallret, rekke det at stryke in den med litt matolje eller gni in den med et fettapper. Legge aldri noe på den kalle gallret. Ømtålig mat som risikerer at fastne ved galler må helst legges på et aluminiumfolie.

1) Stekning med steikvender

(selges som tilbehør, avhengig modell) - lukket lokk.

Det går at steike på spett de kjøttstykken eller fugl som har regelbunden form. Det gjøres gjennom at man trær spidd gjennom midt på kjøttstykket og foran man setter fast spidde i de to lyste som er til før den endemål. Man må grundigt binde sammen all fugl før man steike på spett.

Hvis man må steike på spett må man ta bort grillgallret og regelbundet stre ut lavasteinarne og tilse at dem ikke kommer i kontakt med kjøttstykket som må grilles. Det er også muligt att bredda ut lavasteinarne og stelle en aluminiumform før at gjenvinne kjøttstyken.

2) Grillsteikning - åpet eller lukket lokk

Legg steikebiterne direkt på steikgaller. Vende og veksle plass på steikstykkene med hensyn til hur langt tid steiken har grilllet og med hensyn til alles smak.

Ett lukket lokk gjøre større varme og kan tilate en kvikkere steiktid. Imidlertid og før at ikke brenne matstykken som må steikes, anbefales at grundigt våke steikningen og om den behåves stelle reglknappene på minste styrke.

3) Øvnsteikning - lukket lokk

Det er også muligt at steike gratenger, pizza, suffléer i din utendørsgrill. Med maximal styrke maxi, blive ovenn meget varm (280 °C). Det anbefales at reglra ovenntemperaturen med hensyn til maten som må tilberede (se § N).

4) Steining med aluminiumfolieomslag

Legg ordentligt med aluminiumfolie omkreng maten som må grilles før at unnvike at skyen renne ut. Denne metod tilpasse fremst for fisk, grønnsaker, poteter ; etc.

TEKK ALDRI OVER HELE STEIKGALLRE MED Aluminium FOLIE.

T) TILBEHØR

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

NO

FEIL / ETTERRETTNING

FEIL	SANNSYNLIGE / ETTERRETTNING
Gassbrenneren oppflammer ikke	Dårlig gassforbindeies Reduksjonsventilen fungerer ikke Slange, kran, venturi-rør eller åpninger til brenner er tilteppt Venturi-røret berøre ikke munstykket
Gassbrenner har oppflammingsfeil eller slukker seg	Kontrollere hvis det være glass Kontrollere gassforbindelsen Kontakt Servicebutikken.
Ikke stadig blåsende flamme	Den nye gassbeholdern kan ha luftinhold Låte fungere og feilet vil forsvinne Kontakt Servicebutikken.
Stor flamme ved brennerens overflate	Båremunstykket er ikke på sin plass i venturi-røret Venturi-røret er tilteppt (t.eks : sppindeløvev) Kontakt Servicebutikken.
Flamme ved munstykket	Gassbeholdern er nærmest tom. Skifte beholder og feilet avverges Kontakt Servicebutikken.
Fetted oppflammer seg på et ikke normaltsett	Fettavsetningen er tilteppt : Rengjøre den Altfor meget fett på lavasteinene : Skifte dem Altfor høy steiktemperatur : minske styrken
Brennere kan tennes med en tennstikke men ikke med oppflammen " PIEZO "	Knapp, ledningen eller elektroden er defekt Kontrollere forbindelsen fra oppflammernes kabel Kontrollerer keramikens skikk og forbindelseskabeln Kontakt Servicebutikken.
Oppflammende gassutstrømning ved forbindelsen	Ikke tett forbindelse Lukke omiddelbart gassforbindelsen Kontakt Servicebutikken.
Utilstrekkelig varme	Munstykket eller venturi-røret er tilteppt Kontakt Servicebutikken.
Oppflammende gassutstrømning bak ved reglerknappen	Defekt kran Lukke apparaten Kontakt Servicebutikken.
Oppflammende gassutstrømning under konsolle	Lukke apparaten Lukke gassbeholderne Kontakt Servicebutikken.

NO

GARANTIBESTEMMELSER

Produktet har en garanti som dekker både hele produktet og eventuelle reparasjoner med en varighet på 2 år fra kjøpsdato, ekskludert fraktkostnadene for retur av produktet, som er kundens ansvar. Garantien er gyldig hvis det leverte produktet ikke er i samsvar med bestillingen eller hvis det er defekt, på betingelse av at reklamasjonen følges av en form for bevis for kjøpsdatoen (f.eks.: kvittering, kassalapp). Produktet må returneres, helt og ikke demontert, og med porto betalt av avsender, til et av de godkjente servicesentrene, og reklamasjonen må gi en fullstendig beskrivelse av det aktuelle problemet. Det produktet som er gjenstand for reklamasjon kan repareres eller byttes ut, eller kunden kan få pengene tilbake, helt eller delvis. Garantien gjelder ikke hvis feilen er et resultat av (i) feilaktig bruk eller lagring av produktet, (ii) feilaktig vedlikehold av produktet eller vedlikehold som ikke er i samsvar med bruksanvisningen, (iii) reparasjoner, endringer eller vedlikehold av produktet utført av utenforstående, (iv) bruk av uoriginale reservedeler.

Hvis du ikke kan løse problemet, var god kontakte din nærmeste videreforhandler som da kan oppgi den nærmeste Servicebutikken, eller telefonere til Servicebutikken for CAMPINGAZ®:

COLEMAN BENELUX B.V. Minervum 7168 - 4817 ZN BREDA - PAYS-BAS / NEDERLAND
Tel: +31 76 572 85 00 Fax: + 31 76 571 10 14

web site: www.campingaz.com

SE: ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Använd inte träkol istället eller som tillsats till lavastenen.
- Använd inte en reglerbar gasutlösare
- Täck inte behållarens botten med aluminiumpapper
- Placera inte någon metallplåt som inte är specielltillverkad eller rekommenderad av CAMPINGAZ på eller i stället för avastenen.
- Reålbundet behållarens undersida för att undvika all risk för att ev. fett skall ta eld.
- Byt regelbundet lavastenarna (efter ca : var tionde användningstillfälle) eller rengör dem regelbundet för att undvika all risk för att ev. fett skall ta eld.

APPARATEN RISKERAR ALLVARLIGA SKADOR OM INTE DENNA BRUKSANVISNING EFTERFÖLJS.

A) FÖR DIN EGEN SÄKERHET

- Lagra och använd inte bensin eller andra lättantändliga vätskor eller ängor i närheten av apparaten. Om gaslukt uppstår :
- 1) Stäng kranen till gasolbehållaren.
- 2) Släck all levande låga.
- 3) Öppna locket.
- 4) Om lukten kvarstår, se § F eller rådfråga omedelbart en återförsäljare.
- Tapp inte till hålet i behållarens botten.

B) ANVÄNDNINGSPLOTS

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

C) GASOLBEHÅLLARE

- Apparaten är avsedd för att fungera med en butan- eller propanolbehållare på 4,5 à 15 kg utrustad med motsvarande gasutlösare (butanol 30 mbar / propanol 30 mbar).
- Vid inkoppling eller när man byter ut behållaren, skall detta alltid utföras på en väl ventilerad plats. Gör det aldrig i närheten av en levande låga, gnista eller vid en värmekälla.

D) SLANG

Frankrike (beroende på modellen) :

Apparaten är utrustad med en slanganslutning med gångor G1/2. Ett gängat munstycke för butan/propanol med överensstämmande gummi-packning bifogas även.

Beroende på gasutlösarens tillverkningsmodell , så följ nedanstående anvisningar:

- 1) Gasutlösaren är utrustad med en gängad öppning M20 x 1,5: använd en flexibel slang med armatur, som överensstämmer med normen XP D 36-112. Skruva på muttern G1/2 från slangens på apparatens anslutning. Skruva på muttern M20 x 1,5 på gasutlösarens öppning. Kontrollera tätheten med hjälp av tvålvatten.

- 2) Gasutlösaren är utrustad med ett gängat munstycke : använd en anslutningsatts (flexibel slang + klämmor) som överensstämmer med normen XP D 36-112. Skruva på det gängade munstycket som medföljde apparaten på den gängade anslutningen och lägg ditt ett en gummi-packning som mellanlägg. När packningen kommit i kontakt med anslutningen så dra åt ca ett halvt varv.

Dra på den flexibla slangens över apparatens och gasutlösarens munstycken, följ noggrant de anvisningar som bifogas med anslutningsattsens (klämmor).

Kontrollera tätningsspackningen med hjälp av tvålvatten. Se till att den flexibla slangens utvecklar sig normalt och att den inte utsätts varken för vridningar eller dragning. Undvik att den kommer i kontakt med grillens varma sidor. Slangen får inte vara längre än 1,25 m. Den skall utbytas när utgångsdatumet som är inskrivet på den går ut och i samtliga fall om den skadas eller om den uppvisar småsprickor.

Belgien, Luxemburg, Nederländerna, Storbritannien, Irland, Polen, Portugal, Spanien, Italien, Republiken Tjeckien, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Ungern, Slovenien, Slovakien, Kroatien:

Apparaten är utrustad med ett gängat munstycke. Den skall användas tillsammans med en flexibel slang special tillverkad för användning av butan och propanol. Slangen får inte vara längre än 1,20 m. Slangen skall utbytas när utgångsdatumet som är inskrivet på den går ut och i samtliga fall om den skadas eller om den uppvisar småsprickor. Dra eller vrid ej på slangens. Håll den på avstånd från delar som kan bli varma.

Schweiz, Tyskland, Österrike:

Denna apparaten skall användas tillsammans med en flexibel slang speciellt tillverkad för användning av butan och propanol. Den får inte vara mer än 1,50 m lång. Slangen skall utbytas när utgångsdatumet som är inskrivet på den går ut och i samtliga fall om den skadas eller om den uppvisar småsprickor. Dra eller vrid ej på slangens. Håll den på avstånd från delar som kan bli varma.

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

- skruvnyckel nr 14 för att spärra munstycket
- skruvnyckel nr 17 för att dra åt slangens mutter

E) LOCK

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

F) TÄTNINGSPACKNINGSTEST

- 1) Arbeta utomhus på avstånd från allt brandfarligt material. Rök inte.
- 2) Se till att reglerknapparna står i "OFF" läge (●).
- 3) Dra på den flexibla slangens extremiteter helt över gasutlösarens och apparatens niplar. Sätt fast slangens med rätt anpassad klämring (säljes separat).
- 4) Skruva på gasutlösaren på gasbehållaren.
- 5) Sök inte efter läckorna med en låga, använd en detektionsvätska för gasläcka.
- 6) Stryk på vätskan på behållarens / gasutlösarens / slangens / apparatens anslutningar. Reglerspakarna ska bibehållas i "OFF" läge. Öppna gasbehållarens kran.
- 7) Om bubblor uppstår betyder det att det finns gasläckor.
- 8) För att stoppa läckan, dra åt muttrarna. Om en del är defekt skall den ersättas. Apparaten skall inte sättas i gång förrän läckan lagats och försvunnit.
- 9) Stäng kranen till gasbehållaren.

VIKTIGT: använd aldrig levande låga för att upptäcka en gasläcka. Minst en gång om året skall man göra en kontroll för att söka gasläckor liksom vid varje byte av gasbehållare.

G) INNAN IGÅNGSÄTTNINGEN

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

- att det inte finns någon läcka
- att inte Venturi-rören är tilltäppta (t.ex: spindelnät)
- att inte slangens är i kontakt med delar som kan bli varma.

H) TÄNDNING AV GRILLENS BRÄNNARE

Läs punkterna 1 till 6 innan man börjar med punkt 1.

- 1) Se till att reglerknapparna står i "OFF" läge(●).
- 2) Dra på den flexibla slangens ändrar på gasutlösarens och apparatens niplar och sätt fast slangens med motsvarande klämring (säljes separat). Skruva fast gasutlösaren på gasbehållaren.
- 3) Öppna kranen till gasbehållaren.
- 4) Tryck på en av de 2 reglerpakarna och ställ den på FULL STYRKA (☞), tryck sedan omedelbart in tändningsknappen (☛) tills det knäpper till.
Om den inte tänds vid det första knäppet, tryck 3 eller 4 gånger vid behov.
- 5) Om inte brännaren tänds, dra tillbaka spaken till "OFF"-läge (●). Vänta 5 minuter innan du gör ett nytt försök.
- 6) Den andra brännaren tänds på samma sätt genom att ta om punkterna 4 och 5.

VIKTIGT : Om inte brännaren tänds efter flera försök så kontrollera att inte brännarens öppningar eller brännrören är tilltäppta.

- 7) Man kan även tända de två brännarna samtidigt. Ställ de 2 reglerknapparna i läget FULL STYRKA. Vänta i ca 5 sekunder, tryck sedan in tändknappen tills det hörs ett knäpp. Om inte de 2 brännarna tänds vid första knäppet, tryck in tändknappen 3-4 gånger till.

I) MANUELL TÄNDNING AV GRILLENS BRÄNNARE

Om inte den automatiska tändningen fungerar, ställ reglerknappen i "OFF"-läge (●). Ta bort grillgallret för att lätt komma åt brännarnas yta. Sätt därefter reglerspakarna på FULL STYRKA. Vänta ca 5 sekunder, närm sedan en tänd tändsticka till motsvarande brännare.

Tillgå på samma sätt för att tända den andra brännaren.

J) SLÄCKNING AV GRILLENS BRÄNNARE

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

K) TÄNDNING AV GASKÖKET (beroende på modellen)

Gasköket kan fungera enskilt eller samtidigt som grillen.

Tändning: öppna kranen på gasbehållaren.

Kontrollera gasketsens täthet från behållaren till gasköket. (se F). Tryck på och vrid kranen samtidigt på gasköket till position FULLT FLÖDE.

Tryck på tändningsknappen (☛) tills den avger ett klick. Tryck 3 eller 4 gånger om nödvändigt.

SE

Om tändningen inte lyckas, tänd med en tändsticka som hålls vid sidan av brännaren.

Reglera flaman till behållarens storlek med hjälp av de två inställningarna: FULLT FLÖDE () eller REDUCERAT FLÖDE (). Använd inte ett kârl med mindre diameter än 10 cm eller större än 20 cm.

L) SLÄCKNING AV GASKÖKET (beroende på modellen)

Vrid kranen till läge OFF (). Stäng sedan kranen till gasbehållaren om grillen inte används.

M) UTBYTE AV GASBEHÅLLAREN

- Arbeta alltid på en väl ventilerad plats och aldrig i närheten av en levande låga, gnista eller värmekälla.
- Vrid tillbaka reglerspakarna i "OFF"-läge (), stäng därefter kranen till gasbehållaren.
- Skruva bort gasutlösaren, kontrollera att tätningsspäckningen finns på plats och att den är i bra skick.
- Sätt den nya gasbehållaren på plats. Skruva tillbaka gasutlösaren och se till att inte dra eller vrida på slang.

N) ANVÄNDNING

Använd skyddshandskar vid all manipulering av grillens varma delar. Håll en liter vatten i botten på behållaren för att möjliggöra en lättare rengöring och för att undvika att fettarna tar eld.

- Innan man börjar grilla måste apparaten förvärmas i ca 15 minuter
- i läge FULL STYRKA (), med stängt lock. När apparaten används för första gången, skall den förvärmas ca 20 minuter för att få bort lukten av målarfärgen på de nya delarna.
 - Stektiden kan varieras genom att ändra reglerspakarnas läge. Temperaturen med stängt lock :
 - i läget FULL STYRKA (), med 2 brännare tända ca 280 °C,
 - i läget REDUCERAD STYRKA (), med 2 brännare tända, ca 200 °C,
 - i läge FULL STYRKA (), med en brännare tänd, ca 180 °C,
 - i läge REDUCERAD STYRKA (), med en brännare tänd, ca 120 °C.

Viktigt : Om det skulle hända att en av brännarna släcks under användningen, ställ omedelbart reglerspakarna i "OFF"-läge (), öppna locket och vänta 5 minuter för att evakuera den icke förbrända gasen. Gör ett nytt tändförsök först efter denna paus.

O) RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

Efter varje användningstillfälle, avlägsna botten av behållaren, töm vattnet och rengör med hjälp av en svamp och diskmedel.

För att behålla apparaten i perfekt användningsskick : rekommenderas att rengöra den regelbundet (när den använts 4 eller 5 gånger)

Vänta tills apparaten kallnat innan rengöringen startas. Stäng kranen till gasbehållaren.

Kontrollera också att inte någon spindelväv täpper till brännarnas öppningar, det kan medföra sämre grilleffekt eller ge upphov till farlig antändning av gasen utanför brännarna.

- HARDENS SIDOR, LOCK, GRILLGALLER, INSTRUMENTPANEL :

reglbundet dessa delar med en svamp och diskmedel. Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel. Ta bort gallren i en ugn som har automatisk rengöring, den höga temperaturen riskerar annars att skada de kromerade delarna.

- GLASET I LOCKET : rengör det regelbundet med glasrengöringsmedel eller med ett specialmedel för glasinsatta öppna spisar. Om det är svårt att få bort smutsen, ta bort glaset från locket och tvätta det med ugnsgrengöringsmedel.

- METALLYTAN SOM ÄR DIREKT RUNT BRÄNNARARNA : Dessa metalldelar är överdragna med aluminium. Använd aldrig ugnsgrengöringsmedel som riskerar att angripa aluminiumet.

- KERAMIK : Keramiken är aktiva delar av brännarna. De blir röda under användningen. Rengör, fukta eller gnid inte keramiken. Den riskerar att bli skadad.

P) FÖRVARING

- Stäng kranen till gasbehållaren efter varje användning.
- Om grillen förvaras inomhus, koppla ifrån gastillförslen.
- Om den förvaras utomhus, bör den täckas med ett skyddsöverdrag (se kapitel med extra tillbehör).
- Om grillen inte skall användas under en längre tid, rekommenderas att förvara den på ett torrt och skyddat ställe (t.ex. i ett garage). Förvara lavastenarna i skydd från fukt.

Q) KERAMIKBRIKETTER

- Briketterna bör bytas ut när de blivit alltför impregnerade av fett, vilket motsvarar ett flertal användningstillfällen. Det är nödvändigt att byta ut briketterna oftare när man steker fett kött eller när man alternerar fisk och kött.
- Använd de utbytesbriketter som distribueras av CAMPINGAZ. Vi avråder oss allt ansvar vid användning av andra briketter.
- Lägg briketterna i ett enda lager på grillen. Lämna ett utrymme om 1-2 cm mellan varje brikettrad. Vi rekommenderar att lägga 4 rader om 9 briketter vardera.

R) LOCKETS GLAS

Undvik starka temperaturskillnader (kallt vatten i kontakt med det varma glaset).

S) GRILLMETODER

Din utegrill RBS är specialtillverkad för att det ska vara lätt och bekvämt att grilla samtidigt som man behåller den speciella röksmaken som är hör till charmen med utegrillning.

Tack vare din utegrill RBS, kan du tryggt grilla fett kött (korv, merguez, kycklinglår...) utan att lågorna flamar upp.

Utegrillen RBS är även specialtillverkad för grillning med stekspett, det går snabbt och ger knaprig yta på maten.

Under själva stekningen rinner fett på lavastenarna. Vid kontakten med dem avdunstar vattnet som finns i fett och ger smak på köttet.

OBS. : För att undvika att grillbitarna fastnar i gallret, kan man smörja in den med lite matolja eller stryka över den med ett fett papper. Lägg aldrig något på det kalla gallret. Ömtålig mat som riskerar att fastna vid gallret bör helst läggas på aluminiumfolie.

1) Stekning med stekspett

Man kan använda stekspett för alla köttbitar och fjäderfä som har regelbunden form. Det görs enkelt genom att trä spettet igenom mitten på köttstycket och att man sedan sätter fast stekspettet i de två ljuster som är till för detta ändamål. Man ska noggrant binda ihop alla fjäderfä innan man sticker i spettet. Om man ska grilla på spett skall man ta bort grillgallret och regelbundet strö ut lavastenarna och se till att de inte kommer i kontakt med köttstycket som ska grillas. Man kan även bre ut lavastenarna och ställa dit ett aluminiumkârl för att samla upp köttsskyn.

2) Grillning -öppet eller stängt lock

Lägg stekbitarna direkt på stekgallret. Vänd och byt plats på stekbitarna beroende på hur lång tid steken har grillat och med hänsyn till allas smak.

Ett stängt lock ger större värmeutveckling och kan förkorta stektiden. För att undvika att stekbitarna bräns vid bör man noga övervaka grillningen och eventuellt ställa reglaget på minsta styrka.

3) Ugnstekning - stängt lock

Det är också möjligt att tillaga gratänger, pizza, suffléer... i din utegrill. Med maximal styrka, blir ugnen mycket varm (280 °C). Ugnstemperaturen ska anpassas till den mat som tillreds (se § N).

4) Stekning med aluminiumfolieomslag

Lägg ordentligt med aluminiumfolie omkring maten som ska grillas för att undvika att skyn rinner ut. Denna metoden är speciellt lämplig för fisk, grönsaker, potatis ; etc.

TÄCK ALDRIG ÖVER HELA STEKGALLRET MED ALUMINIUMFOLIE.

T) TILLBEHÖR

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

FEL / ÅTGÄRDER

FEL	SANNOLIK ORSAK / ÅTGÄRDER
Brännaren går inte att tända	Dålig gastillförsel Gasutlösaren fungerar ej Öppningarna till slang, kranen, venturi-röret eller brännaren är tilltäppta (t.ex. spindelväv) - Venturi-röret täcker inte munstycket
Brännaren gör misslyckade tändförsök eller släcks	Kontrollera att det finns gas Kontrollera slangens anslutning Kontakta Servicebutiken.
Blåsiga ostadiga lågor	Den nya behållaren kan innehålla luft. Låt den fungera en stund så försvinner felet Kontakta Servicebutiken
Stora lågor vid brännarens yta	Bärmunstycket är fel påsatt på venturiröret Kontakta Servicebutiken
Låga vid munstycket	Gasbehållaren är nästan tom. Byt ut behållaren och felet avstyrs Kontakta Servicebutiken
Fettet fattar eld på ett onormalt sätt	Fettavrinningsystemet är tilltäppt : Rengör det För mycket fett på lavastenarna : Byt ut dem Alltför hög grilltemperatur : sänk lågan
Brännaren kan tändas med en tändsticka men inte med " PIEZO " -tändningen	Defekt tändknapp, ledning eller elektrod Kontrollera förbindelseanslutningen från tändaren Kontrollera keramikens skick. Kontrollera även förbindelsekabelns skick Kontakta Servicebutiken.
Brinnande gasläcka vid gasanslutningen	Otät koppling Stäng omedelbart gastillförslen Kontakta Servicebutiken.
Otillräcklig värme	Munstycket eller venturi-röret är tilltäppt Kontakta Servicebutiken.
Brinnande gasläcka bakom reglerknappen	Defekt kran Stäng apparaten Kontakta Servicebutiken.
Brinnande gasläcka under konsolen	Stäng apparaten Stäng gasbehållaren Kontakta Servicebutiken.

SE

GARANTIVILLKOR

Varan täcks av en full garanti på delar och arbete, som gäller 2 år från och med varans inköpsdatum. Fraktkostnader vid retur av varan omfattas inte av garantin, utan betalas av konsumenten. Garantin är tillämplig när den levererade varan inte överensstämmer med beställningen eller är felaktig, under förutsättning att reklamationen åtföljs av en handling som styrker inköpsdatumet (t.ex. faktura, kassakvitto). Varan skall återlämnas fraktfritt, komplett och i monterat skick till ett auktoriserat serviceställe, och det konstaterade problemet skall beskrivas i reklamationen. Den reklamerade varan kan antingen repareras eller ersättas eller köpeskillingen helt eller delvis återbetalas. Garantin är ogiltig när skadan beror på (i) felaktig användning eller förvaring av varan, (ii) felaktig skötsel av varan eller skötsel som strider mot användarinstruktionerna, (iii) reparation, modifiering eller underhåll av varan som utförts av ej auktoriserad tredje part, (iv) användning av reservdelar som inte är originalreservdelar.

Om du inte lyckas avklara felet, så kontakta återförsäljaren som kan anvisa närmaste Servicebutik, om inte så ring till CAMPINGAZ® Konsumentinformationsavdelning:

COLEMAN BENELUX B.V. Minervum 7168 - 4817 ZN BREDA - PAYS-BAS / NEDERLAND
Tel: +31 76 572 85 00 - Faks: + 31 76 571 10 14

Web site: www.campingaz.com

- Nepoužívejte dřevěné uhlí jako náhradu za lávové kameny.
- Nepoužívejte poškozený či nefunkční nízkotlaký regulátor.
- Nezakrývejte dno hliníkovou fólií.
- Nikdy nepokládejte plech, který nebyl výslovně schválen firmou CAMPINGAZ, na lávové kameny nebo místo nich.
- Čistit pravidelně aby dno nádrže aby nedošlo ke vznícení tuků.
- Pravidelně měnit lávové kameny (přibližně po každém desátém použití) nebo je pravidelně čistit aby nedošlo ke vznícení tuků

Návod si před montáží a uvedením grilu do provozu pečlivě přečtěte a uschovejte jej pro případné pozdější osvěžení paměti.

A) PRO VAŠI BEZPEČNOST

- V blízkosti grilu nepoužívejte a neskladujte benzin, petrolej či jiné hořlavé kapaliny resp. plyny. Pokud je cítit plyn:

- 1) Zavřete ventil na plynové lahvi.
- 2) Odstraňte všechny zdroje otevřeného plamene z blízkosti grilu.
- 3) Otevřete víko grilu.
- 4) Pokud stále cítíte unikající plyn řešte se pokyny odstavce F nebo se okamžitě obraťte na nejbližší plynový servis nebo zastoupení firmy CAMPINGAZ.

- Nikdy nezakrývejte otvor ve dnu vany grilu

B) UMÍSTĚNÍ

- Gril smí být používán pouze venku na otevřeném prostranství.
- UPOZORNĚNÍ: Některé části grilu mohou být velmi horké. Gril umístěte a používejte mimo dosah dětí.
- V okruhu min. 60 cm kolem grilu neumísťte žádné hořlavé materiály.
- S grilem nepohybujte pokud je v provozu.
- Je-li gril v provozu musí stát na vodorovném povrchu.
- Minimální nutná spotřeba vzduchu je 2m³/kWh.

C) PLYNOVÁ LAHEV

- Gril je možné připojit na tuzemskou lahev 4,5 - 15 kg. Připojení na jiné lahve konžultujte se zastoupením firmy CAMPINGAZ. Lahve se připojují prostřednictvím hadice a nízkotlakého regulátoru butan 30 mbar - propan 30 mbar. Hadice musí být nasunuta na obou koncích na hadicové nástavce až nadoraz a zajištěna sponami.
- Připojení hadice a regulátoru smí provádět jen k tomu oprávněná organizace.
- Lahve vždy připojujte či vyměňujte na dobře větraném místě, dostatečně vzdáleném od zdrojů otevřeného plamene, jisker či sálavého tepla.

D) HADICE

Francie (podle typu):

Přístroj je vybaven sifonovanou spojkou G 1/2. Je dodávána rovněž kruhová přechodka včetně pryžového kloubu.

V závislosti na konstrukci směšovače se řiďte následujícími pokyny:

1. Redukční ventil je vybaven sifonovým výstupem M20x1,5; použijte se obehná zpevněná hadice podle normy XPD 36-112. Matiči G1/2 připevněte ke spoje. Matiči M20x1,5 připevněte k redukčnímu ventilu. Pomocí mýdlové vody zkontrolujte, zda plyn neuniká.
2. Redukční ventil je vybaven kruhovou přechodkou; použijte se spojovací sestava (pružná hadice s upevňovacími kroužky), podle normy XPD 36-110. Připevněte kruhovou přechodku, která je dodávána zároveň s přístrojem k sifonové spoje. Neopoměňte vložit pryžový kloub. Jakmile je kloub spojen se spojkou, pootočte jím asi o půl otáčky. Nasadte pružnou hadici na přechodku a na výstup redukčního ventilu a dodržujte pokyny, jež jsou přiloženy ke spojovacímu zařízení (upevňovací kroužky).
Za pomoci mýdlové vody zkontrolujte, zdali neuchází plyn. Pružná hadice může ležet v normálním stavu, nesmí být ani překroucená, ani napnutá, nesmí se dotýkat horkých částí přístroje. Hadice nesmí být delší než 1,25 m. Hadice musí být vyměněna jakmile uplyně doba její použitelnosti, což na ní musí být vyznačeno a dále v případech jakéhokoliv poškození nebo vzniku trhlinek.

Belgie, Lucembursko, Holandsko, Spojené království, Irsko, Polsko, Portugalsko, Španělsko, Itálie, Česká republika, Norsko, Švédsko, Dánsko, Finsko, Maďarsko, Slovinsko, Slovensko, Chorvatsko:

Přístroj je dodáván včetně kruhové přechodky. K přívodu plynu se použije pružná hadice homologovaná na propan a butan. Nesmí být delší než 1,20 m. Jakmile je poškozena nebo jakmile se objeví trhlinky, musí být vyměněna. Hadice musí být zajištěna dvěma pásovmi sponami.

Švýcarsko, v Německu, Rakousku:

K přístroji lze použít pouze hadici, homologovanou na propan a butan. Délka nesmí přesáhnout 1,50 m. Jakmile je poškozena nebo jakmile se objeví trhlinky, musí být vyměněna. Hadici nenatahujte ani nekrutě. Hadice musí být vedena stranou míst, jež se mohou zahřát. Připojení pružné hadice: k připojení hadice k přechodce přístroje uvolněte matiči hadice pevným tahem avšak nikoliv násilím za použití dvou klíčů:

- klíče č. 14 pro blokaci přechodky
- klíče č. 17 na matiči hadice

E) VÍKO

Víko otevřete opatrně, zejména je-li gril v provozu. Při otevřeném víku se nenaklánějte nad gril.

F) KONTROLA TĚSNOSTI

- 1) Pracujte venku v dostatečné vzdálenosti od všech zdrojů vznícení (otevřený plamen, jiskry, sálavé teplo). Nekuřte.
- 2) Ujistěte se, že regulační knoflíky jsou v poloze zavřeno (●).
- 3) Přesvědčte se, že hadice je na obou koncích nasunuta až nadoraz a zajištěna sponami.
- 4) Našroubujte nízkotlaký regulátor na lahev. Přitom se řiďte návodem k použití regulátoru.
- 5) Případný únik nezištuje pomocí ohně, nýbrž použijte kapalinu sloužící k detekci úniku plynu.
DŮLEŽITÉ: nikdy nehledejte místo úniku plynu otevřeným plamenem.
- 6) Pěnění roztok naneste na všechny spoje lahev/regulátor/hadice/gril (regulační knoflíky jsou stále v poloze zavřeno). Otevřete ventil na lahvi.
- 7) V místě úniku plynu se tvoří bublinky.
- 8) Únik plynu můžete odstranit dotažením spoje, případně výměnou vadného dílu. Gril, ze kterého uniká plyn nikdy nepoužívejte.
- 9) Uzavřete ventil na lahvi. Kontrolu těsnosti provádějte při každé výměně lahve, nejméně však jednou ročně.

G) PŘED POUŽITÍM

Před použitím si pozorně přečtěte celý návod k použití. Ujistěte se, že:

- Nedochází k úniku plynu.
- Venturiho trubice není ucpaná.
- Hadice se nedotýká částí, které se při provozu zahřívají.

H) ZAPÁLENÍ HOŘÁKŮ GRILU

Před zapálením grilu si přečtete body 1 až 6 tohoto odstavce. **PRI ZAPÁLOVÁNÍ MŮJTE VIDY OTEVŘENÉ VÍKO. NIKDY NEZAPALUJTE GRIL, JE-LI VÍKO ZAVŘENÉ.**

- 1) Zkontrolujte, že oba regulační knoflíky jsou v poloze vypnuto (●).
- 2) Přesvědčte se, že hadice je na obou koncích nasunuta až nadoraz a zajištěna sponami. Našroubujte nízkotlaký regulátor na lahev. Přitom se řiďte návodem k použití regulátoru.
- 3) Otevřete ventil na lahvi.
- 4) Zatláte na jeden z regulačních knoflíků a otočte jím do polohy úplné otevření (symbol velkého plamene ☼) a ihned poté stiskněte te tláčitko piezozapalování (✱), až uslyšíte cvaknutí. Pokud nedorazí k zapálení na první pokus, postup opakujte 3 až 4 krát.
- 5) Pokud hořák nelze zapálit, otočte regulační knoflík do polohy zavřeno (●). Vyčkejte 5 minut a poté postup opakujte.
- 6) Podle bodů 4 a 5 zapalte druhý hořák.

DŮLEŽITÉ: Pokud nedorazí k zapálení hořáku ani na druhý pokus otočte regulační knoflík do polohy zavřeno (●) a zkontrolujte, zda hořák nebo Venturiho trubice nejsou ucpané.

7) Můžete rovněž zapálit oba hořáky souasně. Otočte oba regulační knoflíky do polohy úplné otevření (symbol velkého plamene ☼). Vyčkejte 5 vteřin a poté zmáčkněte tláčitko piezozapalování až uslyšíte cvaknutí. Jestliže se nezapálí oba hořáky, zmáčkněte tláčitko piezozapalování 4 až 5 krát. Zkontrolujte, zda došlo k zapálení obou dvou hořáků!

I) RUČNÍ ZAPÁLENÍ HOŘÁKŮ GRILU

Nelze-li gril zapálit pomocí piezozapalování, otočte regulační knoflík do polohy vypnuto (●) a vyčkejte 5 minut. Z grilu vyjměte grilovací rošt aby jste měli přístup k hořákům. Otočte regulačním knoflíkem do polohy úplné otevření (symbol velkého plamene ☼). Vyčkejte 5 sekund a přibližte zápalku k odpovídajícímu hořáku. Stejným způsobem zapálíte i druhý hořák.

J) ZHASNUTÍ HOŘÁKŮ GRILU

Otočte regulační knoflíky do polohy vypnuto (●) a zavřete ventil na lahvi.

K) ZAPÁLENÍ VARIČE (podle typu)

Variáre může fungovat buďto sam o sebe společně s grilem.

Zapálení: otevřít kohoutek láhve s plynem.
Ověřit vzduchotěsnost přívodu plynu od láhve s plynem až k variáři (viz § 1).

Stisknout a otočit páčku na ovládání variáre do polohy PLYN VÝKON (☼).

Stisknout příslušné tláčitko zapalování (✱) a držet stisknuté až dojde k cvaknutí. V případě potřeby stisknout 3 x nebo 4 x

Pokud k zapálení nedojde, použijte zápalku, kterou přiblížíme k okraji hořáku. Seřídí plamen podle velikosti nádoby použitím obou poloh výkonu: PLNÝ VÝKON () a SNÍŽENÝ VÝKON ().

Nepoužívat nádobu o průměru menším než 10 cm nebo větším než 20 cm.

L) ZHAZENUTÍ VÁŘIČE (podle typu)

Otočit ovládací páčku do polohy OFF (I), nálež zavřít kohoutek láhve s plynem, pokud gril není právě v použití.

M) VÝMĚNA PLYNOVÝCH LAHVE

- Výměnu provádějte vždy v dobře větraném prostoru, v dostatečné vzdálenosti od zdroje vznícení (otevřený plamen, zdroj jisker, sálavé teplo).

- Otočte regulační knoflíky do polohy vypnutí (●) a uzavřete ventil na lahvi.

- Odšroubujte regulátor a přesvědčte se, že gumové těsnění je na svém místě a v bezvadném stavu.

- Postavte lahev na její místo a znovu připojte regulátor. Zkontrolujte, zda hadice není natažená či překroucená.

ZKONTROLUJTE TĚSNOST SPOJŮ.

N) PROVOZ

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

- Nalijte přibližně 1 litr vody do nádrže aby se umožnilo snadnější čištění a zabránilo se vzplanutí tuku.

- Před vlastním grilováním ponechte gril při zavřeném víku asi 15 minut prohřát na plný výkon (symbol velkého plamene ). Při prvním použití doporučujeme gril prohřát na plný výkon (symbol velkého plamene ) asi 20 minut. Tím se vyhneme slabému zápachu vypalované barvy při vlastním grilování.

- Grilovací teplotu je možno měnit otáčením regulačních knoflíků.

Teplota při zavřeném víku:

- na plný výkon (symbol velkého plamene ) s oběma hořáky zapálenými přibližně 280 °C

- při sporo režimu (symbol malého plamene ) s oběma hořáky zapálenými přibližně 200 °C

- na plný výkon (symbol velkého plamene ) s jedním hořákem zapáleným přibližně 180 °C

- při sporo režimu (symbol malého plamene ) s jedním hořákem zapáleným přibližně 120 °C

DŮLEŽITÉ: Pokud plamen hořáku zhasne v průběhu grilování, okamžitě otočte regulační knoflík do polohy zavřeno (●) a otevřete víko. Vyčkejte 5 minut, aby se rozptýlily nahromaděné zbytky plynu. Potom můžete gril opět zapálit.

O) ČIŠTĚNÍ A UDRŽBA

- Gril žádným způsobem neupravujte. Případná úprava může být nebezpečná.

- Po každém použití vyjmout dno z podložky, vylít vodu a vyčistit pomocí mýcí houby a přípravkem na mytí nádobí.

- Abyste uchovali gril v perfektním stavu, doporučujeme jej čistit peroxidky po každých 4 až 5 použitích.

- Před čištěním vyčkejte až gril úplně vychladne.

- Zavřete ventil na lahvi.

- Gril je třeba vyčistit a zkontrolovat každé 3 měsíce. Výměně hořák a zkontrolujte, že Venturiho trubice hořáku není znečištěna či ucpana (např. pavučinou). Případná nečistota může být příčinou nižšího výkonu grilu a může dokonce způsobit vznícení plynu mimo hořák

- **VANA GRILU, VÍKO, ROŠTY, OVLÁDACÍ PANEL:** Čas od času omýjte tyto části grilu saponátem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Nepoužívejte samočisticí prostředky pro trouby.

- **SKLO:** Čas od času sklo omýjte čisticím prostředkem na okna. Případně jej demontujte z víka grilu a použijte k jeho vyčištění samočisticí prostředek na trouby.

- **POVRCH KOVOVÝCH ČÁSTÍ V BEZPROSTŘEDNÍM OKOLÍ HOŘÁKŮ:** Tyto kovové části jsou pokryté vrstvou hliníku. Samočisticími prostředky pro trouby nelze použít. Mohly by poškodit hliníkovou vrstvu.

- **KERAMICKÉ ČÁSTI:** Keramické destičky jsou aktivními částmi hořáků. Během provozu se rozpalí do červené až oranžové barvy. Nesmí se čistit, namáčet ani otírat.

P) SKLADOVÁNÍ

- Po použití zavřete ventil na lahvi.

- Pokud skladujete gril ve vnitřním prostoru, demontujte lahev a skladujte ji venku.

- Pokud skladujete gril venku, doporučujeme používat ochranný obal.

- Není-li gril používán delší dobu doporučujeme jej skladovat na suchém, krytém místě (např. v garáži). Lávé kameny skladujte v suchu.

Q) KERAMICKÉ CIHLIČKY

- Cihly mají být vyměněny jakmile jsou příliš prosáklé tukem, což odpovídá značnému množství použití. Cihly je třeba vymenit častěji v případě častého smažení tučných mas anebo pokud se chce strídat maso a ryby.

- Používá náhradní cihličky dodávané firmou CAMPINGAZ. Firma odmítá jakoukoliv zodpovědnost v případě použití jiných značek cihlíček.

- Pokládá cihličky na gril pouze v jedné vrstvě. Nechat alespoň 1 až 2 cm mezi každou řadou cihlíček. Řadíme vám pokládat nejlépe 9 cihlíček ve 4 řadách.

R) SKLO

Sklo nevystavujte náhlým změnám teploty (např. omývání horkého skla studenou vodou).

S) RŮZNÉ ZPŮSOBY GRILOVÁNÍ

Gril RBS Vám díky své speciální konstrukci umožní snadné a příjemné grilování a přitom dává pokrmům věni typickou pro jídla připravovaná na grilu.

S grilem RBS je možné připravovat tučná a šťavnatá masa (klobásy, kuře a pod) bez nebezpečí vzplanutí odkapávajícího tuku.

Konstrukce grilu RBS umožňuje rychlé a chutné rožnění. Během grilování odkapává tuk na lávé kameny. Štáva obsažená v tuku se odpaří zpět a dodává masu typickou věni pro grilování.

UPOZORNĚNÍ: Aby se maso nepřipévalo k roštu grilu, pomáže ho trochu oleje nebo tuku. Nikdy nepokládejte maso na studený rošt. Kousky masa, které by se přilepily na rošt, se mohou položit na hliníkovou fólii.

1) Rožnění (rožněn dodávan zvlášť)

- s otevřeným víkem

Stejně velké kousky masa či drbeže můžete připravovat na rožni (otáčivé grilování). Kousky masa nabodnete středem na jehly (použijte klešti). Drbež je nutno před rožněním pečlivě upevnit mezi dvě posuvné vidlice.

Před rožněním upravte lávé kameny tak, aby se nedotýkaly rožněného masa. Mezi lávé kameny a rožněné maso můžete rovněž umístit hliníkovou nádobku pro zachytávání odkapávajícího tuku či šťávy.

2) Grilování - víko otevřené nebo zavřené

Připravené potraviny se položí na grilovací rošt. Při grilování maso obracíte podle toho, jak rychle grilování probíhá.

Když je víko zavřeno, teplota uvnitř grilu je vyšší a příprava pokrmů je rychlejší. Při grilování je nutné neustále kontrolovat připravovaný pokrm a v případě vzplanutí tuku snížit teplotu pomocí regulačních knoflíků.

3) Pečení

Gril můžete rovněž použít jako pečíci trouby (např. pro přípravu pizzy, grabinovaných pokrmů a pod.). Při maximálním výkonu a zavřeném víku je uvnitř grilu teplota až 280 °C. Tuto teplotu můžete regulovat (viz odstavec N).

4) Grilování ve fólii

Aby byla uchována veškerá vzniklá šťáva, pokrm pečlivě zabalte do fólie.

Metoda je zvlášť vhodná pro ryby, zeleninu, brambory.

NIKDY ZCELA NEZAKRÝVEJTE ROŠT GRILU HLINÍKOVOU FOLIÍ.

T) DOPLNKY

ADG doporučuje při používání výrobků Campingaz systematicky používat též doplňky a náhradní díly této značky. ADG odmítá jakoukoliv zodpovědnost v případě škody nebo závady vzniklé používáním doplňků nebo/a náhradních dílů odlišných značek.

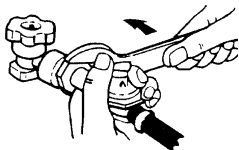
Výměna propan-butanové lahve

Gril smí být provozován pouze s propan-butanovou lahví připojenou prostřednictvím nízkotlakého regulátoru 30 mbar dodávaného firmou CAMPING GAZ CS spol.s.r.o.

NIKDY NEPŘIPOJUJTE PLYNOVOU LAHEV BEZ NÍZKOTLAKÉHO REGULÁTORU, ANI NEPOUŽÍVEJTE JINÝ TYP REGULÁTORU.

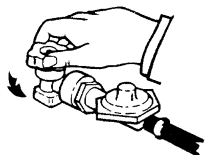
LAHEV VYMĚŮJTE VŽDY V DOSTATEČNÉ VZDÁLENOSTI OD ZDROJŮ VZNÍCENÍ (otevřený plamen, zdroj jisker, sálavé teplo)

1) Připojení lahve a puštění plynu



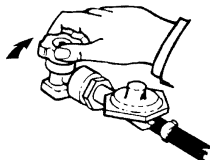
A) Přesvědčte se, zda těsnění na regulátoru je na svém místě a je v bezvadném stavu. Podržte rukou regulátor proti ventilu lahve a našroubujte převlečnou matici regulátoru na ventil lahve (otáčením matice proti směru hodinových ručiček). Regulátor upevněte ve vodorovné poloze (není ale důležité pro funkci regulátoru) a matici pevně utáhněte příslušným stranovým klíčem.

PO DOTÁHNUTÍ REGULÁTOREM JIŽ NEOTÁČEJTE !

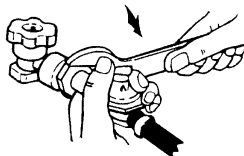


B) Otočením ventilu lahve proti směru hodinových ručiček otevřete přívod plynu. Poté zkontrolujte těsnost spoju (viz odstavec "Kontrola těsnosti"). Dále postupujte dle pokynů odstavce H) Zapálení grilu.

2) Uzavření plynu a odpojení plynové lahve



A) Uzavřete ventil na plynové lahvi otáčením ve směru hodinových ručiček. Zkontrolujte, zda uhasí plamen hořáku.



B) Přidržte regulátor a příslušným stranovým klíčem povolte převlečnou matici regulátoru (pozor levý závit - povolujte ve směru pohybu hodinových ručiček). Na ventil našroubujte plastovou zásepku a umístěte prázdnou láhev na bezpečné místo.

PŘEHLED MOŽNÝCH ZÁVAD :

Při alespoň minimální péči Vám bude gril výborně sloužit po mnoho let. Přesto uvádíme přehled možných závad a jejich možnou příčinu.

ZÁVADA	PŘÍČINA
Hořák nelze zapálit	nedostatečný přívod plynu nefunkční regulátor hadice, ventil, tryska, Venturiho trubice nebo hořák jsou ucpaný Venturiho trubice není správně nasazena na trysce obraťte se na servisní středisko CAMPINGAZ
Hořák hoří "neklidně" nebo samovolně zhasíná	zkontrolujte zda lahev obsahuje plyn zkontrolujte přechodnost rozvodu plynu obraťte se na servisní středisko CAMPINGAZ
Nestálý, kolísavý plamen	nová plynová lahev může obsahovat vzduch. Nechte gril hořet, po určité době začne hořák pracovat normálně. přetrvávají-li problémy, obraťte se na servisní středisko CAMPINGAZ
Plamen mimo hořák	Venturiho trubice není správně nasazena na trysce Venturiho trubice je ucpaná obraťte se na servisní středisko CAMPINGAZ
Plamen vycházející z trysky	plynová lahev je téměř prázdná, vyměňte ji obraťte se na servisní středisko CAMPINGAZ
Příliš rozsáhlé nebo časté vzplanutí tuku	systém odvodu tuku je ucpaný, je nutné ho pročistit lávkové kameny jsou silně znečištěné tukem, vymězte je grilovací teplota je příliš vysoká, uberte plamen
Hořák je možné zapálit zápalkou, ale ne piezozapalovačem	tlačítko piezozapalovače, vodič nebo elektroda jsou vadné zkontrolujte spoje vodiče zkontrolujte stav elektrody obraťte se na servisní středisko CAMPINGAZ
Únik v jakémkoliv spoji	spojení není pevně dotaženo okamžitě uzavřete ventil na plynové lahvi obraťte se na servisní středisko CAMPINGAZ
Nedostatečná teplota	tryska nebo Venturiho trubice je ucpaná obraťte se na servisní středisko CAMPINGAZ
Plamen kolem regulačního knoflíku	vadný ventil okamžitě uzavřete ventil na plynové lahvi obraťte se na servisní středisko CAMPINGAZ
Plamen kolem ovládacího panelu	uzavřete regulační knoflíky okamžitě uzavřete ventil na plynové lahvi obraťte se na servisní středisko CAMPINGAZ

CZ

PODMÍNKY UPLATNĚNÍ ZÁRUKY

Na výrobek se vztahuje celková záruka na díly a servisní práci po dobu 2 let od data prodeje. V rámci záruky nejsou hrazeny náklady spojené s vrácením produktu, které hradí konečný spotřebitel. Nárok na záruku je platný, pokud dodaný výrobek neodpovídá objednavce nebo pokud je vadný. Reklamace musí v každém případě obsahovat doklad o koupi (např. fakturu nebo pokladní stvrzenku). Výrobek musí být zaslán některému z našich autorizovaných poprodejních servisů, ne na dobírku ani na náklady příjemce, musí být celý a nesmí být rozebraný, přičemž reklamace musí obsahovat popis zjištěného problému. Výrobek, který je předmětem reklamace, bude v celkovém nebo částečném rozsahu opraven, vyměněn, případně za něj zákazník dostane zpět peníze. Záruka neplatí nebo nesmí být uplatněna, pokud byla závada způsobena (i) špatným používáním nebo nesprávným uskladněním výrobku, (ii) v případě špatné údržby nebo údržby neodpovídající instrukcím v návodu k použití, (iii) v případě provedení opravy, úpravy nebo údržby neautorizovaným servisním orgánem, (iv) v případě použití jiných než originálních náhradních dílů.

V případě záruční opravy je potřebné předložit:

1) Prodejní doklad s uvedením data prodeje - 2) Popis reklamované závady. Tato záruka neomezuje ostatní zákonné nároky.

Zákaznický servis + servisní středisko
CAMPING GAZ CS s.r.o. - ul. Dopraváku 3 - Dum Genius 1 - 184 00 PRAHA 8
 Tel: 420-2-284686711 Fax: 420-2-28468 6769

e-mail: obchod@campingaz.cz, www.campingaz.cz

web site: www.campingaz.com

PL: UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

- Nie używać węgla drzewnego w miejsce lub z kamieniami lawowymi.
- Nie używać zaworu redukcyjnego regulowanego.
- Nie przestawiać urządzenia w trakcie funkcjonowania.
- Nie używać płyty metalicznej nie wyprodukowanej przez CAMPINGGAZ, na kratce do pieczenia lub na jej miejsce.
- Czyszczyć regularnie spód korytka w celu uniknięcia ryzyka zapalenia się tłuszczów.
- Wymienić regularnie kamienie lawowe (co około 10 użytkowań), lub oczyścić je dla uniknięcia ryzyka zapalenia się tłuszczów.

NIE PRZESTRZEGANIE TYCH REGUŁ UŻYTKOWANIA MOŻE SPOWODOWAĆ POWAŻNE SZKODY W PAŃSTWA URZĄDZENIU.

A) DLA PAŃSTWA BEZPIECZENSTWA

- Nie należy kłaść, ani używać benzyny, bądź innych płynów lub gazów łatwo palnych w pobliżu urządzenia. W przypadku zapachu gazu należy:

- 1) Zamknąć kurek butli gazowej.
 - 2) Zgasić wszystkie żywe płomienie.
 - 3) Otworzyć pokrywę.
 - 4) Jeśli nadal czuć zapach gazu, patrzeć § F, lub natychmiast zasięgnąć informacji w punkcie sprzedaży urządzenia.
- Nie zapychać otworu znajdującego się na dnie korytka.

B) MIEJSCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie jest przeznaczane do użytku na zewnątrz.

UWAGA: niektóre części urządzenia mogą być bardzo gorące. Oddalić małe dzieci.

- Zaden materiał łatwo palny nie może znajdować się w promieniu 60 cm od urządzenia.

- Stawiać urządzenie na płaskim poziomym podłożu.

Przewiedzieć dopływ świeżego powietrza o 2 m³/kW/h.

C) BUTLA GAZOWA

- Urządzenie jest uregulowane, aby funkcjonować z butlami propan/butan od 4,5 do 15 kg zaopatrzonymi w odpowiedni zawór redukcyjny (propan 36 mbar).

- Do podłączenia lub wymiany butli, wykonywać czynności w miejscu dobrze przewietrzonym, i nigdy przy obecności płomienia, iskry, lub innego źródła ciepła.

D) PRZEWÓD

Francja (w zależności od typu urządzenia):

W przypadku urządzenia wyposażonego w złącze gwintowane G1/2. Dostarczone są również: końcówka z pierścieniem do gazu butan / propan i gumowa uszczelka.

W zależności od konstrukcji zastosowanego reduktora gazu, należy stosować się do poniższych instrukcji:

1) Jeżeli reduktor posiada wyjście gwintowane M20 x 1,5 : stosować uzbrojony, giętki przewód do gazu, zgodny z normą XP D 36-112. Przykręcić nakrętkę G1/2 przewodu do złączki urządzenia. Przykręcić nakrętkę M20 x 1,5 do wyjścia reduktora. Sprawdzić szczelność przy użyciu wody z mydłem.

2) Jeżeli reduktor posiada końcówkę z pierścieniem zaciskającym: stosować zestaw do podłączenia (giętki przewód + pierścienie) zgodny z normą XP D 36-110. Przykręcić końcówkę z pierścieniem dostarczoną wraz z urządzeniem do gwintowanej złączki urządzenia, umieszczając pomiędzy nimi gumową uszczelkę. Gdy nastąpi kontakt uszczelki ze złączką, dokręcić o dodatkową pół obrotu.

Wsuwać giętki przewód na końcówkę urządzenia i na końcówkę reduktora zgodnie z instrukcją dostarczoną wraz z zestawem do podłączenia (pierścienie zaciskające).

Sprawdzić szczelność przy użyciu wody z mydłem.

Upewnić się, że giętki przewód rozwija się bez przeszkód, bez zagięć, ani skręcań, ani że nie dotyka gorących ścianek urządzenia. Długość przewodu nie powinna przekraczać 1,25 m. Przewód powinien zostać wymieniony na nowy po osiągnięciu daty wymiany podanej na przewodzie lub natychmiastowo, w przypadku uszkodzenia lub pęknięcia. Nie pociągać, ani nie skręcać przewodu. Przewód powinien być prowadzony z dala od nagrzewających się elementów urządzenia.

Belgia, Luksemburg, Holandia, Anglia, Irlandia, Polska, Portugalia, Hiszpania, Włochy, Norwegia, Szwecja, Dania, Finlandia, Węgry, Słowenia, Słowacja, Chorwacja, Republika Czeska:

Urządzenie jest wyposażone w końcówkę z pierścieniem. Powinno być używane z dobrej jakości giętym przewodem, dostosowanym do funkcjonowania z butanem i propanem. Jego długość nie powinna przekraczać 1,20 m. Przewód powinien zostać wymieniony na nowy po osiągnięciu daty wymiany podanej na przewodzie lub natychmiastowo, w przypadku uszkodzenia lub pęknięcia. Nie pociągać, ani nie skręcać przewodu. Przewód powinien być prowadzony z dala od nagrzewających się elementów urządzenia.

Szwajcaria, Niemcy, Austria:

Urządzenie powinno być używane z dobrej jakości giętym przewodem, dostosowanym do funkcjonowania z butanem i propanem. Jego długość nie powinna przekraczać 1,50 m. Przewód powinien zostać wymieniony na nowy po osiągnięciu daty wymiany podanej na przewodzie lub natychmiastowo, w przypadku uszkodzenia lub pęknięcia. Nie pociągać, ani nie skręcać przewodu. Przewód powinien być prowadzony z dala od nagrzewających się elementów urządzenia.

Podłączenie giętkiego przewodu: aby podłączyć przewód do końcówek urządzenia, silnie lecz bez przesady dokręcić nakrętkę dwoma odpowiednimi kluczami:

- klucz 14 służy do zablokowania końcówek,
- klucz 17 służy do dokręcenia nakrętki przewodu.

E) POKRYWA

Jeśli nalezała posługiwać się bardzo ostrożnie, a szczególnie podczas pracy urządzenia. Nie pochylać się nad paleniskiem.

F) PRÓBA SZCZELNOŚCI

- 1) Przeprowadzić czynności na zewnątrz pomieszczeń, oddalając wszystkie materiały łatwo palne. Nie palić.
- 2) Upewnić się, że pokrętła do regulacji są na pozycji "OFF" (●)
- 3) Podłączyć przewód giętki według § D) powyżej.
- 4) Przykręcić zawór redukcyjny do butli gazowej.
- 5) Miejsca uchodzenia gazu nie należy szukać za pomocą płomienia; zamiast tego należy użyć płynu wykrywającego ujścia gazu.
- 6) Nalozyc plyn na polaczenia butla/zawor redukcyjny/przewod/urządzenie. Pokrętła regulujące muszą zostać w pozycji "OFF" (●)
- 7) Otworzyć kurek butli gazowej.
- 8) Jeśli powstają banki, oznacza to, że gaz się ulatnia.
- 9) Dla zatrzymania ulatniania się gazu, dokręcić śruby. Jeśli jakas część jest wadliwa, wymienić ją. Urządzenie nie może funkcjonować dopóki mamy do czynienia z ulatnianiem się gazu.
- 9) Zakręcić kurek butli gazowej.

WAZNE: nigdy nie używać płomienia do wykrycia ulatniania się gazu. Kontrole ulatniania się gazu należy wykonać co najmniej raz do roku, oraz przy każdej zmianie butli gazowej.

G) PRZED URUCHOMIENIEM

Nie używać urządzenia przed dokładnym przeczytaniem i zrozumieniem wszystkich wskazówek. Upewnić się także:

- że gaz się nie ulatnia
- że zwojek Venturiego nie są zapchane (na przykład przez pajęczyny)
- że przewód nie jest w kontakcie z częściami, które mogą stać się gorące.

H) ZAPALANIE PALNIKÓW GRILA

Przeczytać uważnie punkty od 1 do 6, przed rozpoczęciem czynności z punktu 1.

- 1) Upewnić się, że pokrętła regulujące znajdują się w pozycji "OFF" (●)
- 2) Podłączyć przewód giętki zgodnie z § D) powyżej.
- 3) Otworzyć kurek butli gazowej.
- 4) Nacisnąć na jedno z dwóch pokręteł regulujących i przekręcić na pozycję PELNEJ PRZEPLYWNOŚCI (↻). Odczekać około 5 sekund i nacisnąć na przycisk zapłonu (✱), aż do zapalenia się. Jeśli palnik nie zapali się za pierwszym razem, nacisnąć na przycisk zapłonu 3 lub 4 razy jeśli zajdzie potrzeba.
- 5) Jeśli palnik nie zapala się, przekręcić pokrętło na pozycję "OFF" (●). Odczekać 5 minut przed wznowieniem czynności.
- 6) W celu zapalenia drugiego palnika, wykonać te same czynności co w punkcie 4 i 5.

WAZNE: Jeśli po kilku próbach, palnik nie zapali się, sprawdzić czy szpary wylotowe oraz prety palnika nie są zapchane.

- 7) Można zapalić równocześnie dwa palniki. W tym celu należy przekręcić pokrętła regulujące na pozycję PELNEJ PRZEPLYWNOŚCI (↻). Odczekać około 5 sekund, a następnie nacisnąć na przycisk zapłonu 3 lub 4 razy jeśli zajdzie potrzeba.

I) RĘCZNE ZAPALANIE PALNIKÓW GRILA

W przypadku gdy przycisk zapłonu automatycznego nie funkcjonuje, przekręcić pokrętła na pozycję "OFF" (●). Zdjąć kratkę do pieczenia, dla wolnego dostępu do palników. Przekręcić pokrętło regulujące na pozycję PELNEJ PRZEPLYWNOŚCI. Odczekać około 5 sekund, a następnie zbliżyć do odpowiedniego palnika zapaloną zapalnicę. Postępować w ten sam sposób w celu zapalenia drugiego palnika.

J) ZGASZENIE PALNIKÓW GRILA

Przekręcić pokrętła regulujące na pozycję "OFF" (●), a następnie zamknąć kurek butli gazowej.

K) ZAPALANIE MASZYNKI (w zależności od typu urządzenia)

Maszynka może działać sama lub z grilem.

Zaplanie : Odkręcić kurek butli

Sprawdzić szczelność odcinka między butlą a maszynką (patrz : § F)
Naciśnąć i przekręcić dźwignię regulacji maszynki w po ożenie MAX () : Naciśnąć przycisk () : musi nastąpić charakterystyczny szcęk. W razie potrzeby nacisnąć 3 lub 4 razy. Jeżeli maszynka nie zapali a się po trzech lub czterech próbach, podsunąć do brzegu palnika zapalną zapa kę.

Dopasować płomien do wielkości naczyń, wykorzystując dwa położenia dźwigni maszynki : MAX () i MINI ().

Nie używać naczyń o średnicy poniżej 10 cm ani powyżej 20 cm.

L) GASZENIE MASZYNKI (w zależności od typu urządzenia)

Przesunąć dźwignię w połozenie WY. (I), a następnie - jeżeli nie włączono grila - zakręcić kurek butli gazowej.

M) WYMIANA BUTLI GAZOWEJ

- Wykonywać te czynności w miejscu dobrze wentylowanym i nigdy w obecności płomienia, iskry lub źródła ciepła.

- Przekręcić pokrętkę regulującą na pozoje "OFF" (), a następnie zamknąć kurek butli gazowej.

- Odkręcić zawór redukcyjny, sprawdzić obecność oraz dobry stan uszczelki.

Ustawić na miejsce pełną butle, przykręcić zawór redukcyjny uważając, aby podczas tych czynności przewód nie został skrecony, lub pociągnięty.

N) UZYTEKOWANIE

Zalecane jest noszenie rękawic ochronnych przy manipulowaniu gorącymi częściami.

W celu ułatwienia mycia oraz uniknięcia zapalenia się tłuszczów, wlać około 1 litra wody na spód koryta.

Przed przystąpieniem do pieczenia, nagrzać urządzenie przez około 15 minut na pozoji PEŁNEJ PRZEPŁYWNOSCI () z zamkniętą pokrywą. Podczas pierwszego użycia, podgrzać przez około 20 minut, w celu ujednolinita zapachu farby nowych części.

Szybkość pieczenia zostanie uregulowana przez pokrętkę regulującą.

Temperatury przy zamkniętej pokrywie :

- na pozoji PEŁNEJ PRZEPŁYWNOSCI (), 2 palniki zapalone, około 280°C,

- na pozoji MAŁEJ PRZEPŁYWNOSCI (), 2 palniki zapalone, około 200°C,

- na pozoji PEŁNEJ PRZEPŁYWNOSCI (), 1 palnik zapalony, około 180°C,

- na pozoji MAŁEJ PRZEPŁYWNOSCI (), 1 palnik zapalony, około 120°C.

WAZNE : Jeśli podczas funkcjonowania zdarzy się, że płomien zgasnie, przekręcić natychmiast pokrętkę regulującą na pozoje "OFF" (I), otworzyć pokrywę i odczekać 5 minut, w celu ewakuacji nie spalonego gazu. Zapalić ponownie palniki wyłącznie po upływie tego czasu.

O) CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nigdy nie modyfikować urządzenia, każda taka zmiana może okazać się niebezpieczną.

Po każdorazowym zastosowaniu, należy wyjąć spód koryta, wylać zmydlającą się w nim wodę i umyć za pomocą gąbki i produktu do mycia naczyń.

W celu utrzymania urządzenia w doskonałym stanie funkcjonowania, radzimy myć je okresowo (po 4 lub 5 użyciach).

Przed każdym myciem, poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Zamknąć butle gazowe i odkręcić zawór redukcyjny.

Sprawdzić również, czy palceczny nie zapychają szpar wylotowych oraz pretów palnika, co mogłoby doprowadzić do zmniejszenia skuteczności grilla, lub niebezpiecznego zapalenia się gazu poza palnikami.

- **SCIANKI PALENISKA, POKRYWA, KRATKI DO PIECZENIA, TABLICA STEROWNICZA, SPÓD KORYTKA :** czyścić okresowo te elementy za pomocą gąbki nasączonej produktem do mycia naczyń. Nie używać produktów ściernych. Nie czyścić kratki w piecu samoczyszczącym, zbyt wysoka temperatura może uszkodzić części chromowane.

- **SZYBA POKRYWY :** myć okresowo produktem do mycia szyb, lub produktem do mycia szyby kominka. W przypadku trudności, wyjąć szybę z pokrywy i czyścić ją produktem do piekcyków.

- **POWIERZCHNIE METALICZNE BEZPOŚREDNIO OTACZAJĄCE PALNIKI :** Te części metaliczne są pokryte aluminium. W żadnym wypadku nie używać produktów do czyszczenia piekcyków, które zniszczyłyby aluminium.

- **CERAMIKA :** Ceramika to aktywny element palnika. Podczas użytkowania, staje się ona czerwona. Nie należy jej czyścić, moczyc oraz pocierać, co mogłoby ją zniszczyć.

P) PRZECZOWYWANIE

- Zamknąć kurek butli gazowej po każdym użytkowaniu.

- Jeśli składujące barbecue w pomieszczeniu, odłączcie dopływ gazu.

- Jeśli przechowywać barbecue na zewnątrz, radzimy używać pokrowca ochronnego (patrz rozdział akcesoria).

- W przypadku dłuższego nie używania urządzenia, zalecamy przechowywać je w miejscu suchym i zamkniętym (np. Garaz). Chronić kamienie lawowe przed wilgocią.

Q) CERAMICZNE BRYKIETY

- Po wielu użytkowaniach, kiedy brykiety są nasączone tłuszczem, zostają one wymieniane na nowe. Brykiety powinny być wymieniane częściej jeśli piecze się tłuste mięsa lub w przypadku pieczenia na zmianę mięsa i ryb.

- Używać wyłącznie brykietów marki CAMPINGAZ. Uchylamy się od odpowiedzialności w przypadku jeśli użytkownik zastosuje inne brykiety.

- Ułożyć jedną warstwę brykietów na grillu. Pomiedzy każdym kolejnym rzędem brykietów należy pozostawić przestrzeń od 1 do 2 cm. Zalecamy umieścić 4 rzędy po 9 brykietów.

R) SZYBA POKRYWY

Unikaj wstrząsów termicznych (zimna woda w kontakcie z gorącą szybą).

S) SPOSOBY PIECZENIA

Panstwa barbecue RBS zostało specjalnie wyprodukowane dla łatwego i wygodnego pieczenia, z jednoczesnym zachowaniem specyficznego zapachu, który dodaje uroku temu sposobowi pieczenia.

Dzięki barbecue RBS, które Państwo nabyli, można swobodnie piec mięsa tłuste (kiedbaski, udka z kurczaka, szaszłyki ...) bez obawy powstawania płomieni.

Barbecue RBS zostało także specjalnie wyprodukowane do pieczenia z rozna, które jest szybkie i daje smaczne i chrupiące potrawy. Podczas pieczenia, tłuszcze spadają na kamienie lawowe. W kontakcie z kamieniami, woda zawarta w tłuszczach ulatnia się i aromatyzuje mięso.

N.B.: Aby mięso nie przyklejało się do kratki wystarczy posmarować je olejem kuchennym, lub tłuszczym papierem. Nie kładź nic na zimnej kratce. Potrawy delikatne, które mogą przyklejać się do kratki, należy położyć na folię aluminiową.

1) Pieczenie na rożnie

(rozeń sprzedawany osobno) - pokrywa otwarta.

Pieczenie na rożnie przeznaczone jest do sztuk mięsa i drobiu o regularnych kształtach, które należy nabić na rozeń oraz przymocować widelkami do tego przeznaczonymi. Należy pamiętać o owinięciu drobiu szpagatem przed wzięciem go na rozeń.

W celu pieczenia na rożnie, należy zdjąć kratkę do pieczenia i rozłożyć kamienie lawowe w ten sposób, aby nie były one w kontakcie z pieczeniem. Można także rozsunąć kamienie lawowe i wstawić w środek pudełeczko aluminiowe w celu zebrania sosu z pieczenia.

2) Pieczenie grill - pokrywa otwarta lub zamknięta.

Rozłożyć kawałki do pieczenia bezpośrednio na kratce. Przekręcać i zmieniać miejsce pieczonych kawałków według stanu upieczenia mięsa, oraz zgodnie ze smakiem każdego konsumenta.

Zamknięcie pokrywy spowoduje wzrost ciepła co przyczyni się do szybszego upieczenia.

Mimo to, aby nie zwęglic opiekanych kawałków, zalecamy dokładne pilnowanie pieczenia, oraz w razie potrzeby zmniejszenie gazu poprzez przekręcenie pokrętki na pozoje mini.

3) Pieczenie w piecyku - pokrywa zamknięta.

Moga Państwo piec w barbecue potrawy takie jak zapiekanki, pizza, suflety... W pozoji maxi, piecyk Państwa będzie bardzo gorący (280°C). Radzimy więc dostosować temperaturę piecyka do danej potrawy (patrz § N).

4) Pieczenie w folii aluminiowej.

Owinąć dokładnie kawałki mięsa w folię aluminiową, aby uniknąć strąte sosu. Metoda ta jest doskonała do pieczenia ryb, warzyw, ziemniaków, itp.

NI GDY NIE PRZYKRYWAC CAŁKOWICIE KRATKI DO PIECZENIA FOLIA ALUMINIOWA.

T) WYPOSAŻENIE DODATKOWE

ADG zaleca systematyczne użytkowanie grillów gazowych wraz z wyposażeniem dodatkowym i częściami wymiennymi marki Campingaz. ADG uchyła się od odpowiedzialności w przypadku szkód lub nieprawidłowego działania zaistniałych w wyniku stosowania wyposażenia dodatkowego i/lub części wymiennych innej marki.

NIEPRAWIDLOWOSCI / PORADY

NIEPRAWIDLOWOSCI	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY PORADY
Palnik nie zapala sie	Zły dopływ gazu Zawór redukcyjny nie funkcjonuje Przewód, kurek, zwieszka VENTURIEGO lub szpary wylotowe palnika sa zapchane Zwieszka VENTURIEGO nie osłania inektora
Palnik nie zapala lub gasnie	Sprawdź czy jest gaz Sprawdź podłączenie przewodu Skontaktować się z Serwisem Po Sprzedaży
Plomienie sa dmuchane i niestabilne	Powietrze zawarte w nowej butli Po kilku chwilach funkcjonowania nieprawidłowość zniknie
Duży płomień ponad palnikiem	Obsada inektora jest w złej pozycji w zwieszce VENTURIEGO Zwieszka Venturiego jest zapchana (np. pajeczyny)
Płomień na iniektorze	Butla jest prawie pusta. Wymienić butle i nieprawidłowość zniknie
Tłuszcz zapala się w nienormalny sposób	System spływu tłuszczu jest zapchany : oczyścić go. Za dużo tłuszczu na kamieniach wulkanicznych : wymienić je. Temperatura grilla zbyt wysoka : zmniejszyć gaz
Palnik zapala się zapalką, a nie zapalniczka "PIEZO"	Przycisk, przewód lub elektroda uszkodzone. Sprawdź połączenia kabla zapalniczki. Sprawdź stan ceramiki i kabla łączącego.
Ulatnianie się gazu przy połączeniu (płomień)	Połączenie nieszczelne Zamknąć natychmiast dopływ gazu
Niewystarczające ciepło	Iniektor lub zwieszka VENTURIEGO zapchane
Płomień wychodzący zza pokrętła regulującego	Uszkodzony kurek Wylączyć urządzenie
Płomień wychodzący zza konsoli	Wylączyć urządzenie Zamknąć butle

WARUNKI GWARANCJI

Produkt objęty jest gwarancją na części zamienne i serwis przez okres 2 lat, licząc od dnia zakupu, z wyjątkiem kosztów zwrotu produktu, które pokrywa konsument. Gwarancja obowiązuje jeżeli dostarczony produkt nie odpowiada zamówieniu lub stwierdzono w nim wady. Do reklamacji winien być dołączony dowód zakupu (np. faktura, paragon) z datą zakupu towaru. Produkt należy zwrócić na własny koszt do jednej z autoryzowanych stacji serwisowych, w całości, nie zdemontowany. W reklamacji zostanie następnie opisany charakter stwierdzonego problemu. Produkt będący przedmiotem reklamacji zostanie naprawiony, wymieniony lub nastąpi zwrot kosztów, w całości lub części. Gwarancja nie obowiązuje jeżeli usterka nastąpiła z powodu (i) niewłaściwego używania lub przechowywania produktu, (ii) błędów w obsłudze technicznej i konserwacji oraz użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi, (iii) a także naprawy, modyfikacji lub konserwacji przez nieupoważnione osoby trzecie, (iv), jak również używania nieoryginalnych części zamiennych.

Jeśli nie zdołają Państwo rozwiązać problemu, prosimy skontaktować się z punktem sprzedaży, lub zadzwonić pod numer telefonu:

GRASS - CAVAGNA GROUP POLSKA - ul. Mazowiecka 6, 09-100 PŁOŃSK

☎ +48 23 662 68 01 / Fax : +48 23 662 68 02

Web site : www.campingaz.com

ES: UTILIZACION Y MANTENIMIENTO

- No utilizar carbón de leña en lugar o además de la piedra de lava.
- No utilizar un manorreductor regulable
- No desplazar el aparato durante su funcionamiento
- No poner una placa metálica que no hubiera sido diseñada o recomendada por CAMPINGAZ encima o en lugar de la parrilla de cocción.
- Limpiar regularmente el fondo de la cuba para evitar todo riesgo de inflamación de las grasas.
- Cambiar regularmente las piedras de lava (después de alrededor de 10 utilizaciones) o limpiarlas regularmente para evitar todo riesgo de inflamación de las grasas.

NO RESPETAR ESTAS REGLAS DE UTILIZACION PUEDE DETERIORAR GRAVEMENTE SU APARATO.

A) PARA SU SEGURIDAD

- No almacene y no utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de su aparato. En caso de olor de gas:
- 1) Cierre el grifo de la botella de gas.
- 2) Apague toda llama viva.
- 3) Abra la cubierta.
- 4) Si el olor continúa, remítase a § F o consulte inmediatamente a su vendedor.
- No obstruir el agujero situado en el fondo de la cuba.

B) LUGAR DE UTILIZACION

- Este aparato debe utilizarse sólo al exterior de los locales.
- ATENCIÓN: algunas piezas accesibles pueden estar muy calientes. Aleje a los niños pequeños.
- No debe haber ningún material combustible en un radio de 60 cm alrededor del aparato.
- Utilizar el aparato sobre un suelo horizontal.
- Prever un caudal de aire nuevo de 2 m³/kW/h.

C) BOTELA DE GAS

- Este aparato está ajustado para funcionar con botellas butano/propano de 4,5 hasta 15 kg, equipadas con un regulador apropiado (butano 28 mbar/propano 37 mbar).
- Conecte o cambie siempre la botella en un lugar bien aireado, y nunca en presencia de una llama, chispa o fuente de calor.

D) TUBO

Francia (según modelo):

El aparato está equipado con un empalme de entrada roscado G1/2. También se suministran un extremo anillado butano/propano y su junta de goma. Según la construcción del manorreductor, siga las siguientes instrucciones:

1) El manorreductor está provisto de una salida roscada M20 x 1,5: utilice un tubo flexible con armazón, conforme a la norma XP D 36-112. Enrosque la tuerca G1/2 del tubo en el empalme del aparato. Enrosque la tuerca M20 x1,5 en la salida del manorreductor. Verifique la estanqueidad con agua jabonosa.

2) El manorreductor está provisto de un extremo anillado: utilice un conjunto de conexión (tubo flexible + abrazadera) conforme a la norma XP D 36-110. Enrosque el extremo anillado suministrado con el aparato en el empalme roscado de éste, poniendo entre ellos la junta de goma. Cuando la junta esté en contacto con el empalme, apriete aproximadamente una media vuelta. Enmangue el tubo flexible en el extremo del aparato y en el del manorreductor siguiendo las instrucciones suministradas con el conjunto de conexión (abrazaderas).

Verifique la estanqueidad con agua jabonosa.

Verifique que el tubo flexible cuelgue normalmente, sin torsión ni tracción, y que no esté en contacto con las paredes calientes del aparato. La longitud del tubo no debe sobrepasar 1,25 m. Es imprescindible cambiarlo cuando se haya alcanzado la fecha de vencimiento impresa en el tubo o, en cualquier caso si está dañado o presenta grietas.

Bélgica, Luxemburgo, Países Bajos, Reino Unido, Irlanda, Polonia, Portugal, España, Italia, Noruega, Suecia, Dinamarca, Finlandia, Hungría, Eslovenia, Eslovaquia, Croacia, República Checa:

El aparato está equipado con un extremo anillado. Se debe utilizar con un tubo flexible de calidad adaptada a la utilización de gas butano y propano. Su longitud no deberá sobrepasar 1,20 m. Deberá ser cambiado si está dañado o si presenta resquebrajaduras. No tire del tubo ni lo perfore. Manténgalo siempre alejado de las piezas que puedan calentarse.

Suiza, Alemania, Austria :

Este aparato debe ser utilizado con un tubo flexible de calidad adaptada a la utilización del butano y del propano. Su longitud no deberá sobrepasar 1,50 m. Deberá ser cambiado si está dañado o si presenta resquebrajaduras. No jalar el tubo en el extremo del aparato, apretar la tuerca del tubo y mantenerlo alejado de las piezas que pudieran calentarse.

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

- llave de 14 para bloquear el extremo
- llave de 17 para enroscar la tuerca del tubo

E) TAPA

Manipular la tapa con cuidado, en particular durante el funcionamiento. No inclinarse sobre el hogar.

F) PRUEBA DE ESTANQUEIDAD

- 1) Proceder al exterior de los locales, alejando todos los productos inflamables. No fumar.
- 2) Cerciorarse que las manijas de regulación estén en posición «OFF» (●).
- 3) Enmangar a fondo los extremos del tubo sobre el empalme del manorreductor y sobre el empalme del aparato. Aplicar agua jabonosa sobre los empalmes facilita el emangamamiento.
- 4) Atornillar el manorreductor sobre la botella de gas.
- 5) No buscar las fugas con una llama, utilizar un líquido detector de fugas gaseosas.
- 6) Aplicar el líquido sobre los empalmes de la botella / manorreductor / tubo / aparato. Las manijas de regulación deben quedar en posición «OFF» (●). Abrir el grifo de la botella de gas.
- 7) Si se forman burbujas, esto significa que hay fugas de gas.
- 8) Para eliminar la fuga, apretar las tuercas. Si una pieza está defectuosa, hacerla reemplazar. No debe ponerse en servicio el aparato antes de haber eliminado la fuga.
- 9) Cerrar el grifo de la botella de gas.

IMPORTANTE : nunca utilizar una llama para detectar una fuga de gas. Es necesario controlar y buscar fugas al menos una vez por año y cada vez que se cambie la botella de gas.

G) ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA

No poner el aparato en marcha antes de haber leído de manera atenta y entendido todas las instrucciones. Cerciorarse también que :

- no haya fugas
- los tubos Venturi no estén obstruidos (por ejemplo: telarañas)
- el tubo no esté en contacto con piezas que puedan calentarse.

H) ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE LA PARRILLA

Leer los puntos 1 a 6 antes de comenzar por el punto 1.

- 1) Cerciorarse que las manijas de regulación estén en posición «OFF» (●).
- 2) Enmangar a fondo los extremos del tubo flexible sobre los extremos de conexión del manorreductor y del aparato. Aplicar agua jabonosa facilita el emangamamiento. Atornillar el manorreductor sobre la botella de gas.
- 3) Abrir el grifo de la botella de gas.
- 4) Presionar una de las 2 manijas de regulación y ponerla en posición **COMPLETAMENTE ABIERTO** (☞). Esperar aproximadamente 5 segundos y después pulsar el botón de encendido (★) hasta oír un clic. Si no hay encendido con el primer clic, pulsar 3 ó 4 veces, si fuera necesario.
- 5) Si el quemador no se enciende, llevar la manija de regulación a la posición «OFF» (●). Esperar 5 minutos antes de repetir la operación.
- 6) Para encender el segundo quemador, proceder de la misma manera, en repitiendo los puntos 4 y 5.

IMPORTANTE : Si al cabo de varios intentos, un quemador no se enciende, verificar que los orificios de salida de éste, así como los tubos de quemador no estén obstruidos.

- 7) También se puede encender los 2 quemadores simultáneamente. Abrir las 2 manijas de regulación en posición **COMPLETAMENTE ABIERTO** (☞). Esperar aproximadamente 5 segundos y después pulsar el botón de encendido hasta oír un clic. Si los 2 quemadores no se encienden con el primer clic, pulsar 3 ó 4 veces, si fuera necesario.

I) ENCENDIDO MANUAL DE LOS QUEMADORES DE LA PARRILLA

En caso de que el encendido automático no funcione, poner los botones de regulación en «OFF» (●). Retirar la parrilla de cocción de tal manera que se pueda acceder libremente a la superficie de los quemadores. Poner una manija de regulación en posición **COMPLETAMENTE ABIERTO**. Esperar aproximadamente 5 segundos y después presentar una cerilla encendida enfrente del quemador correspondiente. Proceder de la misma manera para el otro quemador.

J) APAGADO DE LOS QUEMADORES DE LA PARRILLA

Llevar las manijas de regulación a la posición «OFF» (●) y después cerrar el grifo de la botella de gas.

ES

K) ENCENDIDO DEL HORNILLO (según modelo)

El hornillo puede funcionar solo al mismo tiempo que la parrilla.
Encendido: Abrir la válvula de la bombona.
Comprobar la estanqueidad del circuito de gas desde la botella hasta el hornillo (consultar el párrafo f).
Pulsar hacia dentro y girar la manecilla de mando del hornillo hasta la posición de CAUDAL PLENO (). Pulsar el botón de encendido () correspondiente hasta el sonido. Pulsar 3 ó 4 veces si es necesario. Si no se enciende, acercar una cerilla al borde del quemador.
Ajustar la llama a la dimensión del recipiente utilizando las posiciones de caudal: **CAUDAL PLENO** () o **CAUDAL REDUCIDO** ().
No utilizar recipientes de diámetro inferior a 10 cm o superior a 20 cm.

L) APAGADO DEL HORNILLO (según modelo)

Llevar la manecilla de ajuste a la posición OFF () y cerrar luego la válvula de la bombona si la parrilla no está en funcionamiento.

M) CAMBIO DE BOTELLA DE GAS

- Proceder siempre en un lugar bien aireado y nunca en presencia de una llama, chispa o fuente de calor.
- Llevar las manijas de regulación a la posición «OFF» () y después cerrar el grifo de la botella.
- Destornillar el manorreductor, verificar que haya una junta de estanqueidad y que ésta esté en buen estado.
- Poner la botella llena en su sitio, volver a atornillar el manorreductor teniendo cuidado de no someter el tubo a esfuerzos de tracción o de torsión.

N) UTILIZACION

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

Poner aproximadamente un litro de agua en el fondo de la cubeta, para permitir una limpieza más fácil y evitar la inflamación de las grasas.

Antes de toda cocción, precalentar el aparato durante aproximadamente 15 minutos en posición **COMPLETAMENTE ABIERTO** () y con la cubierta cerrada. Durante la primera utilización, precalentar aproximadamente 20 minutos para eliminar los olores de pintura de las piezas nuevas.
La velocidad de cocción puede modularse en función de la posición de las manijas de regulación.

Temperatura con la cubierta cerrada:

- En la posición **COMPLETAMENTE ABIERTO** () y con los 2 quemadores encendidos, aproximadamente 280 °C.
- en la posición **FLUJO REDUCIDO** () y con los 2 quemadores encendidos, aproximadamente 200 °C.
- en la posición **COMPLETAMENTE ABIERTO** () y con un quemador encendido, aproximadamente 180 °C.
- en la posición **FLUJO REDUCIDO** () y con un quemador encendido, aproximadamente 120 °C.

IMPORTANTE: Si durante el funcionamiento del aparato ocurriera que un quemador se apaga, poner inmediatamente las manijas de regulación en «OFF» (), abrir la cubierta y esperar 5 minutos para que el gas no quemado se evacue. Proceder otra vez a la operación de encendido sólo al cabo de este lapso de tiempo.

O) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Nunca modificar el aparato: toda modificación puede resultar peligrosa. Después de cada utilización, sacar el fondo de la cubeta de su alojamiento, vaciar el agua y limpiar utilizando una esponja y producto lavaplatos.

Para mantener su aparato en perfecto estado de funcionamiento, se recomienda limpiarlo periódicamente (al cabo de 4 ó 5 utilizaciones). Esperar a que el aparato se haya enfriado antes de proceder a cualquier operación de limpieza.

Cerrar la botella de gas y destornillar el manorreductor.

Verificar también que los orificios de los tubos del quemador no estén obstruidos por telarañas, lo que puede dar lugar a una disminución de la eficacia de la parrilla o a una inflamación peligrosa del gas fuera del quemador.

- **PAREDES DEL HOGAR, CUBIERTA, PARILLAS DE COCCION, PANEL DE MANDO, FONDO DE CUBA:** limpiar periódicamente estos elementos con una esponja a la cual se agrega producto para lavar platos. No utilizar productos abrasivos. No limpiar las parillas en un horno provisto de sistema de autolimpieza, la temperatura excesiva puede dañar las partes cromadas.
- **CRISTAL DE LA CUBIERTA:** limpiar periódicamente utilizando un producto para limpiar vidrios o de limpieza para insertos de chimenea. En caso de dificultad, retirar el cristal de su cubierta y limpiarlo con un producto de limpieza para hornos.
- **SUPERFICIES METÁLICAS QUE CIRCUNDAN DIRECTAMENTE LOS QUEMADORES:** Estas piezas metálicas tienen un revestimiento de aluminio. No utilizar de ninguna manera productos de limpieza para hornos que ataquen el aluminio.
- **CERÁMICAS:** Las cerámicas son los componentes activos del quemador. Durante su utilización se ponen rojas. No limpiar, humedecer ni frotar las cerámicas. Esto puede dañarlas.

P) ALMACENAMIENTO

- Cerrar el grifo de la botella de gas después de cada utilización.
- Si almacena su barbacoa al interior, desconecte la alimentación de gas.
- Si la almacena al exterior, se recomienda utilizar una funda de protección (ver capítulos sobre los accesorios).
- En caso de un largo periodo sin utilización, se recomienda almacenar el aparato en un lugar seco y protegido (por ejemplo : en un garaje). Conservar las piedras de lava al abrigo de la humedad.

Q) LADRILLOS DE CERÁMICA

- Los ladrillos deben ser cambiados cuando están demasiado impregnados de grasa, lo que corresponde a numerosas utilidades. Es preciso cambiar con mayor frecuencia los ladrillos cuando se cocen carnes grasas o cuando se desea alternar entre carne y pescado.
- Utilizar los ladrillos de repuesto distribuidos por CAMPINGAZ. Declinamos nuestra responsabilidad en caso de utilización de otros ladrillos.
- Colocar los ladrillos en una sola capa sobre la parrilla. Dejar un espacio de 1 a 2 cm entre cada hilera de ladrillos. La disposición aconsejada es de 4 hileras de 9 ladrillos.

R) VIDRIO DE TAPA

Evitar los choques térmicos (agua fría en contacto con el vidrio caliente).

S) METODOS DE COCCION

Su barbacoa RBS ha sido especialmente diseñada para permitir una cocción fácil y cómoda con el olor particular que constituye el encanto de la cocción en la barbacoa.

Gracias a su barbacoa RBS, podrá cocer tranquilamente carnes grasas (salchichas, muslos de pollo, etc.) sin subidas de llamas.

Igualmente, su barbacoa RBS ha sido especialmente estudiada para cocción con asador giratorio, rápida y crujiente.

Durante la cocción, las grasas caen sobre las piedras de lava. Al entrar en contacto, el agua contenida en las grasas, se evapora y perfuma la carne.

Nota: Para evitar que los trozos por asar se adhieran a la parrilla, basta con aplicar a esta última un poco de aceite alimentario o frotarla con un papel graso. No colocar nada sobre una parrilla fría. Los alimentos delicados que pudieran adherirse deberán colocarse preferentemente sobre una hoja de aluminio.

1) Cocción con el asador giratorio (vendido como accesorio de acuerdo con el modelo) ; con la cubierta abierta.

Se pueden preparar con el asador trozos de carne y aves de forma regular, que se ensartarán por la mitad antes de fijarlos mediante las dos horquillas previstas para este efecto. Es necesario atar cuidadosamente las aves antes de ensartarlas. Para asar en el asador, retirar la parrilla de cocción y disponer las piedras de lava de tal manera que no puedan estar en contacto con el trozo por asar. También se puede separar las piedras de lava y disponer una barquilla de aluminio de tal manera que se puedan recuperar los jugos de la cocción.

2) Cocción a la parrilla; con la cubierta abierta o cerrada.

Disponer directamente los trozos por asar sobre la parrilla de cocción. Voltear y cambiar de lugar los trozos por asar, en función del grado de adelanto de la cocción y de los gustos de cada uno. Cuando la cubierta está cerrada, el calor aumenta y la cocción puede ser más rápida. Sin embargo, para no carbonizar los trozos por asar, se recomienda supervisar la cocción y, llegado el caso, poner las manijas de regulación en el caudal mínimo.

3) Cocción al horno; con la cubierta cerrada.

Usted también puede cocer en su barbacoa gratinados, pizzas, soufflés, etc. Al caudal máximo, su horno estará muy caliente (280 °C). Se recomienda entonces regular la temperatura del horno en función del plato (ver § N).

4) Cocción a la papillote.

Emballar cuidadosamente el trozo por asar en una hoja de papel de aluminio doméstico para evitar que el jugo se pierda. Este método conviene especialmente para los pescados, las legumbres, las patatas, etc.

NUNCA CUBRIR COMPLETAMENTE LA PARRILLA DE COCCION CON PAPEL DE ALUMINIO.

T) ACCESORIOS

ADG recomienda utilizar sistemáticamente sus barbacoas de gas con los accesorios y piezas de repuesto de marca Campingaz. ADG declina toda clase de responsabilidad en caso de daños o de mal funcionamiento provocado por la utilización de accesorios o de piezas de repuesto de marca diferente.

ANOMALIAS / REMEDIOS

ANOMALIAS	CAUSAS PROBABLES REMEDIOS
El quemador no se enciende	Llegada incorrecta del gas El manorreductor no funciona Tubo, grifo, tubo Venturi u orificios del quemador obstruidos El tubo Venturi no cubre el inyector
El quemador falla o se apaga	Verificar si hay gas Verificar la conexión del tubo Consultar el Servicio posventa
Llamas violentas inestables	Botella nueva que puede contener aire. Dejar funcionar y el defecto desaparecerá Consultar el Servicio posventa
Gran bocanada de llamas en la superficie del quemador	El portainyector está mal posicionado en el tubo Venturi El tubo Venturi está obstruido (por ejemplo: telarañas) Consultar el Servicio posvent
Llama en el inyector	La botella está casi vacía. Cambiar la botella y el defecto desaparecerá Consultar el Servicio posventa
La grasa se inflama de manera anormal	El sistema de flujo de la grasa está obstruido : Limpiarlo Hay demasiada grasa sobre las piedras volcánicas : Reemplazarlas Temperatura de la parrilla demasiado elevada : reducir el caudal
El quemador se enciende con una cerilla pero no con el encendido PIEZOELECTRICO	Botón, hilo o electrodo defectuosos Controlar las conexiones del cable del encendedor Controlar el estado de la cerámica y del cable de conexión Consultar el Servicio posventa
Fuga inflamada en el empalme	Empalme no estanco Cerrar inmediatamente la llegada del gas Consultar el Servicio posventa
Calor insuficiente	Inyector o tubo Venturi obstruidos Consultar el Servicio posventa
Fuga inflamada detrás del botón de regulación	Grifo defectuoso Parar el aparato Consultar el Servicio posventa
Fuga inflamada debajo de la consola	Parar el aparato Cerrar la botella Consultar el Servicio posventa

ES

CONDICIONES DE APLICACIÓN DE LA GARANTÍA

El producto tiene una garantía total de piezas y mano de obra de 2 años a contar de su fecha de compra, excluyendo los gastos de retorno del producto que corren a cargo del comprador. La garantía se aplica cuando el producto suministrado no está en conformidad con el pedido o cuando presenta fallos, a condición de que la reclamación se acompañe con un documento que justifique la fecha de la compra (Ej. factura, ticket de caja). El producto deberá ser devuelto con porte pagado, completo y sin desmontar, a uno de los centros técnicos oficiales y la reclamación deberá describir la naturaleza del problema constatado. El producto que sea objeto de la reclamación podrá ser reparado, reemplazado o reembolsado, de manera total o parcial. La garantía será nula y no se aplicará si el daño se produce a raíz de (i) un empleo o almacenamiento incorrectos del producto, (ii) de una carencia de mantenimiento del producto o de un mantenimiento no conforme con las instrucciones de utilización, (iii) de la reparación, modificación o mantenimiento del producto por un tercero no homologado, (iv) de la utilización de piezas de repuesto que no sean piezas de origen.

Si no llega a resolver el problema, sírvase entrar en contacto con su vendedor, quien le indicará el Servicio Postventa más cercano a su domicilio o, en su defecto, llame por teléfono al Servicio de Informaciones al Consumidor CAMPINGAZ® :

PRODUCTOS COLEMAN SA - Cañada Real de las Merinas N°13,
planta 5ª Centro de Negocios Eisenhower - 28042 MADRID
Tel: 34-91-743 46 00 Fax: 34-91-393 09 42

Web site: www.campingaz.com

DK: ANVENDELSE OG VEDLIGEHOLDELSE

- Anvend ikke trækul i stedet for eller sammen med lavasten.
- Anvend ikke en justerbar ventil
- Flyt ikke apparatet, mens det anvendes
- Anbring ikke en metalplade, der ikke er beregnet eller anbefalet af CAMPINGAZ, på eller i stedet for kogeristen.
- Reng½r bunden af beholderen for at undgå enhver risiko for antænding af fedt aflejringer.
- Udskift lavastenen regelmæssigt (efter ca. 10 ganges brug) eller reng½r dem regelmæssigt for at undgå enhver risiko for antænding af fedt aflejringer.

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

A) VEDRØRENDE SIKKERHED

- Der må ikke opbevares eller anvendes benzin eller andre antændelige væsker eller dampe i nærheden af apparatet. Ved gaslugt:

- 1) Skål der lukkes for gasflaskens hane.
 - 2) Skål al åben ild slukkes.
 - 3) Skål låget åbnes.
 - 4) Hvis der fortsat lugter af gas, skal man enten se punkt F eller straks kontakte forhandleren.
- Tilstop ikke huller i bunden af beholderen.

B) ANVENDELSESSTED

- Apparatet må kun anvendes i fri luft.
- **BEMÆRK:** de tilgængelige dele kan blive meget varme. Hold børn væk fra apparatet.
- Der må ikke findes brændbare stoffer inden for en radius på ca. 60 cm fra apparatet.
- Anvend apparatet på en plan flade.
- Sørg for gennemstrømning af frisk luft på 2 m³/kWh.

C) GASFLASKE

- Apparatet er indstillet til at blive anvendt sammen med butan-/propan-flasker på 4,5 til 15 kg, der er udstyret med en passende ventil (butan 30 mbar / propan 30 mbar).
- Tilslutning eller udskitning af flasken skal altid ske på et sted med stor luftcirkulation og aldrig i nærheden af åben ild, gnister eller varmekilder.

D) SLANGE

Frankrig (afhængig af modellen):

Apparatet er udstyret med en indgangsnippel med G1/2-gevind. En riflet endemuffe til butan/propan og den tilhørende gummipakning er ligeledes medføjede.

Gå frem efter følgende forskrifter alt efter opbygningen af Deres reduktionsventil:

- 1) Reduktionsventilen er udstyret med en M20 x 1,5 udgangsnippel: der benyttes en armeret slange, der overholder normen XP D 36-112. Slangens G1/2-omløber skrues på apparatets nippel. M20 x 1,5-omløberen skrues på reduktionsventilens udgang. Tætheden kontrolleres ved hjælp af sæbevand.

- 2) Reduktionsventilen er udstyret med et riflet endemuffe: der benyttes et tilslutnings sæt (slange + spændebånd), der overholder normen XP D 36-110. Den riflede endemuffe, der leveres sammen med apparatet, skrues på apparatets nippel, idet gummipakning indskydes. Når pakningen rører niplen, strammes der yderligere ca. en halv omgang.

Slangen sættes på apparatets og reduktionsventilens endemuffer under overholdelse af de instruktioner, der følger med tilslutningssættet (spændebånd).

Tætheden kontrolleres ved hjælp af sæbevand.

Det kontrolleres, at slangen strækker sig normalt ud uden vridninger eller træk og uden berøring med apparatets varme flader. Slangens længde må ikke overskride 1,25 m. Den skal udskiftes, når datoen for holdbarhedsgrensen, der står skrevet på slangen, er nået, eller under alle omstændigheder, hvis den er beskadiget eller udviser krakeleringer.

Belgien, Luxembourg, Holland, Storbritannien, Irland, Polen, Portugal, Spanien, Italien, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Tjekkiet, Ungarn, Slovenien, Slovakiet, Kroatien:

Apparatet er udstyret med en riflet endemuffe. Der skal benyttes en slange af en kvalitet, der er egnet til anvendelse af butan- og propan-gas. Dens længde må ikke overskride 1,20 m. Den skal udskiftes, hvis den er beskadiget eller udviser krakeleringer. Undgå at trække i eller vride slangen. Hold den væk fra de dele, der kan blive varme.

Schweiz, Tyskland, Østrig:

Dette apparat skal bruges med en slange af en kvalitet, der er egnet til anvendelse af butan- og propan-gas. Dens længde må ikke overskride 1,50 m. Den skal udskiftes, hvis den er beskadiget eller udviser krakeleringer. Undgå at trække i eller vride slangen. Hold den væk fra de dele, der kan blive varme.

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

- en 14mm-nøgle til at blokere endemuffe
- en 17mm-nøgle til at skrue slangens omløber

- **Tryk slangen i bund, således at tappen sidder helt inde i slangen.**
- **Sæt spænderingen på slangen, på den største del af tappens yderpunkt.**

E) LÅG

Hånder lægges forsigtigt, især når apparatet anvendes. Man må ikke læne sig ind over ildstedet.

F) TÆTHEDSFORSØG

- 1) Foretages i fri luft og ikke i nærheden af antændelige stoffer. Ryg ikke.
- 2) Kontroller, at reguleringshåndtagene er indstillet på «OFF» (●).
- 3) Fastgør slangens ender på ventilens tilslutning og på apparatet ved hjælp af egnede låseringe (sælges separat).
- 4) Skru ventilen på gasflasken.
- 5) Søg aldrig efter tætheden vha. en flamme, brug en væske til søgning efter gasudslip.
- 6) Påfør væsken på tilslutningerne på flaske/ventil/slange/apparat. Reguleringshåndtagene skal blive ved med at stå på «OFF». Åbn for hansen på gasflasken.
- 7) Der er gasudslip, hvis der dannes bobler.
- 8) Stram møtrikkerne, så udslippet fjernes. Hvis en del er defekt, skal den udskiftes. Apparatet må ikke tages i brug, så længe der er udslip.
- 9) Luk for hansen på gasflasken.

VIGTIGT: Anvend aldrig ild til at spore et gasudslip. Der skal foretages kontrol mindst én gang om året, og kontrol af udslip skal foretages, hver gang gasflasken udskiftes.

G) FØR IBRUGTAGNING

Tag ikke apparatet i brug, før du har læst og forstået anvisningerne. Kontroller også:

- at der ikke er udslip
- at Ventur-rør ikke er tilstoppe (eksempel: edderkoppespind)
- at slangen ikke er i kontakt med dele, der kan blive varme.

H) OPTÆNDING AF GRILLENS BRÆNDERE

Læs punkterne 1 til 6 omhyggeligt, før der startes med punkt 1.

- 1) Kontroller, at reguleringshåndtagene er indstillet på «OFF» (●).
- 2) Fastgør den bløde slangens ender på ventilens og apparatets tilslutninger ved hjælp af egnede låseringe (sælges separat).

Skrue ventilen fast på gasflasken.

- 3) Åbn for hansen på gasflasken.

- 4) Tryk på ét af de 2 reguleringshåndtag og indstil det på fuld ydelse (☞). Vent ca. 5 sekunder, tryk dernæst på tændknappen (✱), indtil der lyder et klik.

Hvis brænderne ikke tændes ved første klik, trykkes der om nødvendigt 3 eller 4 gange.

- 5) Hvis brænderen ikke tændes, stilles reguleringshåndtaget på «OFF» (●). Vent 5 minutter, inden der foretages et nyt tændingsforsøg.

- 6) Ved tænding af den anden brænder følges samme fremgangsmåde fra punkt 4 og 5.

VIGTIGT: Hvis en brænder ikke tændes efter flere forsøg, skal man kontrollere, om brænderens åbninger og slanger er tilstoppe.

- 8) Man kan også tænde de 2 brænder på samme tid. Indstil de 2 reguleringshåndtag på fuld ydelse (☞). Vent ca. 5 sekunder, tryk dernæst på tændingsknappen, indtil der lyder et klik. Hvis de 2 brænder ikke tændes ved det første klik, skal man om nødvendigt trykke 3 eller 4 gange.

I) MANUEL OPTÆNDING AF GRILLENS BRÆNDERNE

Hvis den automatiske tænding ikke virker, indstilles reguleringshåndtagene på «OFF» (●). Kogeristen fjernes, således at der er fri adgang til brænderens overflade. Indstil et reguleringshåndtag på fuld ydelse. Vent ca. 5 sekunder og før dernæst en tændt tændstik ned til den tilsvarende brænder.

Følg samme fremgangsmåde ved den anden brænder.

J) SLUKNING AF GRILLENS BRÆNDERNE

Indstil reguleringshåndtagene på «OFF» (●) og luk dernæst for gasflaskens hane.

K) OPTÆNDING AF KOGEBLUSSET (afhængig af modellen)

Kogeblusset kan fungere alene eller samtidig med grillen.

Optænding: Håndtaget på gasflasken åbnes.

Kontroller at gasstilførslen fra flasken og til kogeblusset er tæt (Se afsnit F).

RTryk og drej på kogeblussets justeringshåndtag indtil det står på FULD TILSUT (☞).

Tryk på den tilsvarende tændnap (★) indtil du hører et klik. Tryk 3 til 4 gange, hvis det en nødvendigt.
Hvis bluset stadigvæk ikke tændes, sæt da en tændstik til brænderen. Justér flammen i forhold til beholderens størrelse ved at bruge de to positioner: FULDT BLUS (▲) eller LAVT BLUS (△). **Der bør ikke benyttes en beholder, der er mindre end 10 cm i diameter eller større end 20 cm i diameter.**

L) SLUKNING AF KOEGLUSSET (afhængig af modellen)

Sæt justeringshåndtaget på OFF (●), luk dernæst gasflaskens håndtag, hvis grillen ikke benyttes.

M) UDSKIFTNING AF GASFLASKE

- Foretages altid på et sted med stor luftcirkulation og aldrig i nærheden af åben ild, gnister eller varmekilder.
- Indstil reguleringshåndtagene på «OFF» (●) og luk dernæst for flaskens hane.
- Skru ventilen af, kontroller, at der er en pakning, og at den er i god stand.
- Tag den fulde flaske og skru ventilen på. Pas på, at slangen ikke udsættes for træk eller vridninger.

N) ANVENDELSE

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

Hæld ca. 1 liter vand i bunden af beholderen, for således at lette rengøringen og undgå at fedtet antændes.

For anvendelse skal apparatet forvarmes ca. 15 minutter på fuld ydelse (▲) med låget lukket. Første gang apparatet anvendes, skal det forvarmes ca. 20 minutter for at fjerne lugt af maling på de nye dele. Kogehastigheden kan ændres ved hjælp af indstilling af reguleringshåndtagene.

Temperatur med lukket låg:

- på indstillingen fuld ydelse (▲) med 2 brændere tændt er ca. 280 °C,
- på indstillingen reduceret ydelse (△) med 2 brændere tændt er ca. 200 °C,
- på indstillingen fuld ydelse (▲) med 1 brænder tændt er ca. 180 °C,
- på indstillingen reduceret ydelse (△) med 1 brænder tændt er ca. 120 °C.

VIGTIGT: Hvis en brænder slukkes, i forbindelse med at apparatet anvendes, skal man straks indstille reguleringshåndtagene på «OFF» (●), åbne låget og vente 5 minutter, så den ikke brændte gas kan slippe ud. Tænd først for apparatet igen, efter at der er gået 5 minutter.

O) RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Efter hver anvendelse tages beholderbunden ud af sit leje, vandet hældes ud og den rengøres ved hjælp af en svamp og opvaskemiddel. Det anbefales, for at holde apparatet i perfekt stand, at det rengøres regelmæssigt (efter 4 eller 5 anvendelser).

Vent med at rengøre apparatet, indtil det er afkølet. Luk for gasflasken og skru ventilen af.

Kontroller at adfærdskoppesvind ikke stopper for brænderlangernes åbninger. Det kan medføre en reduktion af grillens virkning eller en farlig antændelse af gas uden for brænderen.

- **ILDSTEDETS SIDE, LÅG, KOGERIST, BETJENINGSTAVLE, BEHOLDERENS BUND:** rengør regelmæssigt disse dele med en svamp med opvaskemiddel. Anvend ikke slibende rengøringsmidler. Rengør ikke ristene i en selvrensende ovn, da den høje temperatur kan beskadige de forkromede dele.
- **LÅGETS RUDE:** rengøres regelmæssigt med et rengøringsmiddel til vinduesruder. Hvis der opstår problemer, fjernes ruden fra låget og rengøres med et ovenrensningsprodukt.
- **METALLADER OMKRING BRÆNDERNE:** Disse metaldele er dækket af aluminium. Anvend under ingen omstændigheder ovenrensningsmidler, der angriber aluminium.
- **KERAMIK:** Brændernes aktive bestanddele er af keramik. De bliver røde ved anvendelse. Disse keramikdele må ikke rengøres, gøres våde eller gnides, da de kan beskadiges.

P) OPBEVARING

- Luk for hansen på gasflasken efter brug.
- Hvis grillen opbevares inde, skal gasforsyningen frakobles.
- Hvis grillen opbevares udenfor, anbefales det at anvende en beskyttelseskappe (se punktet med tilbehør).
- Hvis grillen ikke anvendes i lang tid, anbefales det, at den anbringes på et tørt og beskyttet sted (for eksempel i garagen). Lavastenene skal opbevares på et tørt sted.

Q) KERAMIKBRIKETTER

- Briketterne bør udskiftes, når de er alt for gennemvædet af fedt, hvilket vil sige efter adskillige anvendelser. Briketterne skal dog udskiftes oftere, når man f.eks. steger kød med meget fedtstof eller, når man ønsker at grille hhv. kød og fisk.
- Brug kun briketter af mærket CAMPINGAZ. Vi frasiger os ethvert ansvar i tilfælde af anvendelse af andre briketter.
- Læg briketterne i ét lag på risten. Der bør være et mellemrum på 1 til 2 cm mellem hver række briketter. Vi anbefaler at lægge 4 rækker med 9 briketter.

R) LÅGETS RUDE

Undgå varmechok (koldt vand i kontakt med den varme rude).

S) MADLAVNINGSMETODER

RBS-grillen er specielt udformet til at gøre madlavning let og behagelig, samtidig med at man får den særligt charmerende grillduft.

Man kan ved hjælp af RBS-grillen i fred og ro stege fedt kød (almindelige pølser, merguez-pølser, kyllingelår...), uden at der opstår flammer.

RBS-grillen er ligeledes specielt udformet til hurtig og sprød spidstegning.

Under madlavningen falder fedtet ned på lavastenene. Når fedtet rører stenene, fordampes vandet i fedtet og giver kødet smag.

N.B. : Man kan undgå, at grillkødet sætter sig fast på risten ved at smøre lidt madolie på risten eller gnide den med et stykke papir med fedtstof. Læg aldrig noget på en kold rist. Skrobelige madvarer, der risikerer at sætte sig fast på risten, kan lægges på en aluminiumsplade.

1) Stegning med drejespid

Man kan sætte ensartede kød- eller fjerkræstykker på spid og fastgøre det med de to holderne, der er beregnet hertil. Det er vigtigt, at man omhyggeligt tilsnører fjerkræ, før det sættes på spid.

Når man vil stege på spid, skal man fjerne kogeristen og lægge lavastenene, således at de ikke kan komme i kontakt med grillkødet. Man kan også fjerne lavastenene og anbringe en aluminiumsbakke til opsamling af kødsaft.

2) Grillstegning - åbent eller lukket låg.

Anbring grillkødet direkte på kogeristen. Vend og flyt grillkødet rundt, alt efter hvor stegt det er og alt efter smag og behag.

Det lukkede låg medfører større varme, og gør det muligt at stege hurtigere. Det anbefales dog, at man nøje overvåger stegningen, så kødet ikke bliver sort, og at man eventuelt indstiller reguleringshåndtagene på minimal ydelse.

3) Ovnbagning - lukket låg.

Man kan også bage gratiner, pizzaer, souffler... i ovnen. Med maksimal ydelse bliver ovnen meget varm (280 °C). Det anbefales derfor, at man indstiller ovnens temperatur i forhold til retten (se punkt N).

4) Stegning i svøb.

Emballer omhyggeligt grillkødet i stanniol, så man undgår at miste kødsaft. Denne metode er specielt velegnet til fisk, grøntsager, kartofler, etc.

DÆK ALDRIG KOGERISTEN HELT MED STANNIOL.

T) Tilbehør

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

UNORMAL FUNKTION / HVAD GØR MAN

UNORMAL FUNKTION	SANDSYNLIGE ÅRSAGER - HVAD GØR MAN
Brænderen tændes ikke	Dårlig gastilførsel Ventil virker ikke Slange, hane, brænderens venturi-rør eller åbninger er tilstoppede Venturi-røret er ikke sat på injektoren
Brænderen fungerer ikke regelmæssigt eller slukkes	Kontroller, at der er gas tilbage Kontroller slangens tilslutning Se anvisningerne
Ustabile flammer	En ny flaske kan indeholde luft. Lad apparatet fungere, og fejlen vil forsvinde. Se i anvisningerne
Store flammer ved brænderens overflade	Injektortoppen er dårligt anbragt på venturi-røret Venturi-røret er tilstoppet (eksempel: edderkoppespind) Se i anvisningerne
Flammer ved injektoren	Flasken er næsten tom. Udskift flasken, og fejlen forsvinder Se i anvisningerne
Fedt antændes på unormal måde	Afløbssystemet til fedt er tilstoppet: Rengør det For meget fedt på lavastenene: Udskift dem Grillens temperatur er for høj: reducer ydelsen
Brænderen kan tændes med tændstik men ikke med "PIEZO"-tændingen	Defekt knap, ledning eller elektrode Kontroller tænderens kabelltilslutninger Kontroller keramikdelenes og forbindelseskablets tilstand Se i anvisningerne
Antændt udslip ved samling	Ikke tæt tilslutning Luk øjeblikkeligt for gastilførsel Se i anvisningerne
Utilstrækkelig varme	Tilstoppet injektor eller venturi-rør Se i anvisningerne
Antændt udslip bag reguleringsknappen	Defekt hane Sluk for apparatet Se i anvisningerne.
Antændt udslip under konsol	Sluk for apparatet Luk for flasken Se i anvisningerne

GARANTIBETINGELSER

Produktet har en total garanti på delene og arbejdskraften for 2 år fra købsdatoen, med undtagelse af forsendelsesudgifterne, som er på brugerens afgift. Garantien er gyldig når det leverede produkt ikke svarer til ordren, eller hvis det er defekt, hvis bare klagen er ledsaget af et bevisdokument (f. eks: faktura, kassebon). Produktet bør sendes frit leveret, komplet og ikke afmonteret, til et af de godkendte garanti servicecentre, og på klagen bør der beskrives det konstaterede problem. Produktet, som er nævnt i klagen, bliver enten repareret, udskiftet eller refunderet, helt eller delvist. Garantien er ikke gyldig og vil ikke blive godkendt når skaden er opstået af (i) ukorrekt anvendelse eller opbevaring af produktet, (ii) vedligeholdelsesfejl af produktet eller vedligeholdelse, der ikke er blevet udført efter brugervejledningen, (iii) reparation, ændring, vedligeholdelse af produktet, udført af en ikke godkendt tredjepart, (iv) anvendelse af uoriginale reservedele.

Hvis det ikke lykkes at løse problemet, bedes De venligst kontakte forhandleren, der kan angive det nærmeste serviceded.

IMPORTØR DANMARK

HARBOE TRADING Handvaerkevej 20 - 9700 BRONDERSLEV DENMARK
Tel: ++45 98 80 1187 Fax: ++45 98 80 1287

web site: www.campingaz.com

FI: Käyttö ja ylläpito

- Älä käytä puuhiiliä laavakiven tilalla tai sen lisänä.
- Älä käytä säädettävää paineenalennusventtiiliä.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa toiminnassa.
- Älä aseta muuta kuin CAMPINGAZ : in tekemää tai suosittelemaa metallilevyä laavakivelle tai sen tilalle.
- Siivoa säännöllisesti grillin pohja välttääksesi rasvoista johtuvan syttymisvaaran.
- Vaihda grillikivet säännöllisesti (n. joka 10:s käyttökerta) tai puhdista ne säännöllisesti välttääksesi rasvoista johtuvan syttymisvaaran.

KÄYTTÖOHJEIDEN LAIMINLYÖNNISTÄ VOI AIHEUTUA LAITTEEN PAHA VIOITTUMINEN.

A) TURVALLISUUTTANNE VARTEN

- Älä käytä tai jätä laitteen läheisyyteen bensiniä tai muita nesteitä, joiden höyryt ovat räjähtäviä.
- Jos tunnet kaasun hajua:
 - 1) Sulje pullon kaasuhana.
 - 2) Sammuta avoleikki.
 - 3) Avaa kupu.
- Jos hauj jatkuu, katso neuvoa kappaleesta F tai ilmoita asiasta heti jälleenmyyjällesi.
- Älä tuki kaukalon pohjassa olevaa reikää.

B) KÄYTTÖTILAILTA

- Tätä grilliä saa käyttää vain ulkotiloissa.
- HUOMIO: Ulottuvilla olevat osat voivat olla hyvin kuumia. Pidä pikkulapset loitolla grillistä.
- Mitään syttyvää ainetta ei saa pitää 60 cm grilliä lähempänä.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käynnissä.
- Käytä grilliä täysin vaakaasuralla alustalla.
- Huolehdi, että grilli saa uutta ilmaa 2m² /kWt.

C) KAASUPULLO

- Tämä grilli on säädetty toimimaan 4,5 – 15 kg butaani/propaani-pulloilla, joissa on käyttöön sopiva paineenalennusventtiili (butaani 30 millibaaria / propaani 30 millibaaria).
- Suorita kaasupullon liittämien tai vaihto aina hyvin tuuletetussa tilassa eikä koskaan avoleikin, kipinöinnin tai kuuman esineen lähellä.

D) LETKU

Ranska (mallista riippuen):

Laitte on varustettu kiertellessäsi normaalisti suoran eikä se kosketa laitteen kuumiin sisäosiin. Letkun pituus ei saa ylittää 1,25 m. Se tulee vaihtaa heti, kun putken päälle kirjoitettu vanhentumispäivämäärä on saavutettu ja kaikissa tapauksissa, joissa se on vahingoittunut tai jos siinä ilmenee halkeamia.

- 1) Paineenalennusventtiili on varustettu kiertelustulostulolla M20 x 1,5: käytettävä vahvistimella varustettua letkua, joka on normin XP D 36-112 mukainen. Kiertäköön letkun mutteri G1/2 laitteen liitoskappaleeseen. Kiertäköön mutteri M20 x 1,5 paineenalennusventtiilin ulostuloon. Tarkistakaa tiiviyys saippuaveden avulla.

- 2) Paineen alennusventtiili on varustettu rengasmaisella päällä: voidaan käyttää liitoskappalevalineita (letku + kirstimet), jotka ovat normin XP D 36-110 mukaiset. Kiertäköön rengasmaisen pää, joka on toimitettu laitteen mukana laitteen kiertelustulostulokappaleeseen asettamalla väliin kumitiiviste. Kun tiiviste koskettaa liitoskappaleita, kiertäköön suurin piirtein yhden kierroksen verran. Laittakaa letkun varsi laitteen päähän ja paineenalennusventtiilin päähän seuraten ohjeita, jotka koskevat kaikkia liitoskappalevalineita (letkukirstimet). Tarkistakaa tiiviyys saippuaveden avulla.

Tarkistakaa, että letku kulkee normaalisti suoran eikä se kosketa laitteen kuumiin sisäosiin. Letkun pituus ei saa ylittää 1,25 m. Se tulee vaihtaa heti, kun putken päälle kirjoitettu vanhentumispäivämäärä on saavutettu ja kaikissa tapauksissa, joissa se on vahingoittunut tai jos siinä ilmenee halkeamia.

Belgia, Luxembourg, Alankomaat, Yhdistynyt kuningaskunta, Irlanti, Puola, Portugal, Espanja, Italia, Norja, Ruotsi, Tanska ja Suomi, Teson tasavalta, Unkari, Slovenia, Slovakia, Kroatia:

Laitte on varustettu rengasmaisella päällä. Laitetta tulee käyttää letkun kanssa, joka on laadultaan sopiva butaani- tai propanikaasulla käytettäväksi. Sen pituus ei saa ylittää 1,20 m. Se on vaihdettava, jos se on vahingoittunut tai jos siinä esiintyy halkeamia. Putkea ei saa vetää eikä kiertää. Se on pidettävä etäällä, koska osat voivat lämmetä.

Sveitsi, Saksa ja Itävalta:

Laitetta on käytettävä sellaisen letkun kanssa, joka laadultaan sopii butaani- ja propanikaasun käyttöön. Sen pituus ei saa ylittää 1,50 m. Se on vaihdettava, jos se on vahingoittunut tai jos siinä esiintyy halkeamia. Putkea ei saa vetää eikä kiertää. Se on pidettävä etäällä, koska osat voivat lämmetä.

Letkun liittämien : liittääksenne letkun laitteen liitoksen päähän kiertäköön letkun mutteri tiukasti mutta ei silti liikaa kahdella siihen tarkoitettavilla avaimella :

- kohdan 14 avaimella suljetaan liitoksen pää
- kohdan 17 avaimella kiristetään putken mutteri

- **Paina putkea niin syväälle, että kanta kokonaisuudessaan työnnyt putken sisälle.**

- **Kiinnitä kiristää pullon kannan paksuimpaan kohtaan.**

E) KUPU

Käsittele kanta varovasti, varsinkin grilliä käytettäessä. Älä kumarru grillin yli.

F) TIIVYSKOE

- 1) Suoritettava ulkotiloissa loitolla kaikista syttyvistä materiaaleista. Älä tupakoi.
- 2) Varmista, että säätöhanat ovat asennossa "OFF" (●).
- 3) Työnnä letkun päät alennusventtiilin ja grillin letkukaraan ja varmista letku sopivalla letkun kirstimillä.
- 4) Kiinnitä paineenalennusventtiili kaasupulloon.
- 5) Älä etsi vuotoja liekin avulla, käytä kaasuvuotoja ilmaisevaa nestettä.
- 6) Sivele pullon, venttiilin, letkun ja grillin liitokset tällä liuoksella. Säätöhanat on pidettävä asennossa "OFF". Avaa kaasupullon hana.
- 7) Jos kuplia muodostuu, se merkitsee kaasun vuotoa.
- 8) Kiristä mutterit vuodon lopettamiseksi. Jos jokin osa on viallinen, vaihda se. Laitetta ei saa käyttää ennen kuin vuoto on saatu loppumaan.
- 9) Sulje kaasupullon hana.

TÄRKEÄÄ:

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

G) ENNEN SYTTYSTYÄ

- Älä sytytä grilliä, ennen kuin olet lukenut tarkkaan ja ymmärtänyt kaikki ohjeet. Varmista lisäksi, että :
- vuotoja ei ole
- Ilmanotto-putket eivät ole tukkeutuneet (esim. hämähäkin verkosta)
- letku ei kosketa mitään esinettä, jotka saattavat kuumetua.

H) GRILLIN AUTOMAATTINEN SYTTYTYS

Lue seuraavat kohdat 1 –6 ennen ensimmäistä toimenpidettä 1).

- 1) Varmista, että säätöhanat ovat asennossa "OFF" (●).
- 2) Työnnä letkun liittimet pohjaan alennusventtiilin ja grillin letkukaroihin ja varmista letku sopivalla letkun puristimella (myydään erikseen). Ruuvaa alennusventtiili kiinni kaasupulloon.
- 3) Avaa kaasupullon hana.
- 4) Käännä yhtä kahdesta säätöhanasta ja laita se asentoon (●) (täysi virtaus) odota noin 5 sekuntia ja paina sitten heti sytytysnupia (●) naksahdukseen saakka. Paina 3 tai 4 kertaa lisää, ellei liekki syty ensimmäisellä naksahduksella.
- 5) Ellei liekki syty, käännä säätöhana asentoon "OFF" (●), odota 5 minuuttia ja yritä uudelleen.
- 6) Sytytä toinen liekki samalla tavalla toistamalla vaiheet 4 ja 5.

TÄRKEÄÄ : Elleivät liekit syty usean yrityksen jälkeen, tarkista, että polttimoiden suuttimet ja letkut eivät ole tukkeutuneet.

- 7) Kaksi polttimoa voidaan sytyttää samoin yhtä aikaa. Avaa molemmat säätöhanat asentoon (●). Odota n. 5 sekuntia ja paina sitten sytytyspainikkeita, kunnes se naksauttaa. Elleivät molemmat polttimet syty ensimmäisellä yrityksellä, paina tarvittaessa 3 tai 4 kertaa.

I) GRILLIN SYTTYTYS KÄSIKÄYTTÖISESTI

Ellei automaattisytytys toimi, käänä säätöhana asentoon "OFF" (●). Ota paistoriitin ulos saadakseen vapaan pääsyn polttimoihin. Käännä yksi säätöhana asentoon (●). Odota n. 5 sekuntia ja vie sitten sytytetyt tulitikut vastaavan polttimon eteen. Tee samoin toiselle polttimolle.

J) GRILLIN SAMMUTUS

Käännä säätöhanat asentoon "OFF" (●) ja sulje sitten kaasupullon hana.

K) KEITTOLEVYN SYTTYTYS (mallista riippuen)

Keittolevy voi toimia yksin tai yhdessä grillin kanssa. Sytytys : Avaa kaasupullon hana. Tarkista, että koko kaasujohto on tiivis pullosta keittolevyn asti (katso § F). Paina ja käännä keittolevyn säätövipua asentoon TÄYSI TEHO. Paina sytytysnapia kunnes kuulet napsahduksen. Paina tarvittaessa 3 - 4 kertaa. Jos laite ei syty automaattisesti, sytytä se tilikulla, jonka laitat polttimen reunalle. Säädä liekki säiliön koon mukaan, käyttäen tehoja: TÄYSI TEHO tai VÄHIMMÄSTEHO. Älä käytä säiliötä, jonka läpimitta on alle 10 cm tai yli 20 cm.

L) KEITTOLEVYN SAMMUTUS (mallista riippuen)

Käännä säätövipu OFF - asentoon. Sulje kaasupullon hana jollei grilli ole käytössä.

M) KAASUPULLON VAIHTO

- Tee se aina hyvin tuuletetussa tilassa eikä koskaan lähellä avotulta, kipinointia tai kuumia esineitä.
- Käännä säätöhanan asentoon «OFF» (●) ja sulje kaasupullon hana.
- Irrota paineenalennusventtiili ja tarkista, että tiivistin on paikallaan ja hyväkuntoinen.
- Aseta täysi pullo paikalleen, kierrä paineenalennusventtiili paikalleen varoen, ettei letku väännny tai veny.

N) KÄYTTÖ

On aiheellista käyttää suojakäsineitä erikoisen kuumia ruokia käsitellessä.

Jotta grillialtaan puhdistus sujuisi helpommin eikä pohjalle kerääntyneet rasvat sytyisi palamaan, laita altaaseen n. 1 litra vettä.

- Anna grillin kuumentua ennen käyttöä asennossa (▲) noin 15 minuuttia ajan kupu päällä. Kuumenna ensimmäisellä kerralla 20 minuuttia uusien osien ja maalien hajun poistamiseksi. Paiston nopeutta voi vaihdella säätöhanojen asennoilla.

Lämpötila kuvun ollessa päällä :

- asennossa (▲) molempien liekkien palaessa, noin 280 °C
- asennossa (▲) molempien liekkien palaessa, noin 200 °C
- asennossa (▲) yhden liekin palaessa, noin 180 °C
- asennossa (▲) yhden liekin palaessa, noin 120 °C

TÄRKEÄÄ : Jos liekki sammuu jostakin syystä käytön aikana, käännä säätöhanan heti asentoon «OFF» (●), avaa kupu ja odota 5 minuuttia palamattoman kaasun haihtumista varten. Odota toiset 5 minuuttia ennen grillin uutta sytytystä.

O) PUHDISTUS JA HUOLTO

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

Grillialtaan pohja tulisi puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen: tyhjentä vesi ja puhdista pohja tiskiaineen ja sienien avulla.

Grilli on puhdistettava aika ajoin (4 – 5 käytön jälkeen), jotta se pysyisi täysin käyttökuntoisena.

Odota ennen jokaista puhdistustoimenpidettä, että grilli on jäähtynyt. Sulje kaasupullon hana ja irrota paineenalennusventtiili.

Tarkista samoin, että polttimoiden aukioissa ei ole tukkona hämähäkin verkkoja, mistä voi aiheutua grillin heikko toiminta tai kaasun vaarallisen leimahdus grillin ulkopuolella.

- **LIEDEN SEINÄT, KUPU, PAISTORITILÄT, OHJAUSPANEELI :** on puhdistettava myös säännöllisesti astianpesuliuksella kostutetulla sienellä, älä käytä hankaavia aineita. Älä puhdista ritiliitä itsepuhdistuksella, koska kromatut osat voivat vahingoittua sen korkeassa kuumuudessa.

- **KUVUN LASI-IKKUNA:** puhdista se säännöllisesti ikkunanpesuaineella. Vaikeissa tapauksissa voit irrottaa lasin kuvusta ja puhdistaa sen uuninpuhdistusaineella.

- **POLTTIMOIDEN LÄHISTÖLLÄ OLEVAT METALLIPINNAT:** Nämä metalliosat on päällystetty alumiinilla. Älä käytä missään tapauksessa alumiinia vahingoittavia puhdistusaineita.

- **KERAMIikka:** Polttimossa on aktiivisia keramiikkaosia, jotka punertuvat liekin palaessa. Älä puhdista, kostuta äläkä hankaa niitä. Ne voivat vioittua siitä.

- **PUUOSAT:** Grillin rattaat on tehty jalopuusta, joka tulisi kuitenkin suojella kosteudelta. Puiset rattaat säilyvät hyvän näköisinä, jos käsittelet puupinnat säännöllisesti (ainakin kerran vuodessa) pellavansiemenöljyllä tai tiikkijöljyllä tai lakkaa puosat ja käsittele sienimyrkylä.

P) VARASTOINTI

- Sulje kaasupullon hana jokaisen käytön jälkeen.
- Jos säilytät grillin sisätiloissa, ota kaasupullo irti.
- Jos pidät sitä ulkona, on suositeltavaa peittää se suojahupulla (ks. kohtaa «Lisävarusteet»)
- Mikäli grilliä ei käytetä pitkään aikaan, on edullista säilyttää se kuivassa paikassa (esim. autotallissa). Säilytä laavakivet kosteudelta suojassa.

Q) GRILLIBRIKETIT

- Monen käyttökerran jälkeen grillibriketit ovat rasvaisia jolloin ne on syytä vaihtaa.. On suositeltavaa vaihtaa grillibriketit useammin, jos grillattavana on rasvaisia lihaa tai kun grillituote vaihtuu lihasta kalaan.

- Suosittelemme CAMPINGAZ-tuotemerkin grillibrikettejä, emmekä ota vastuuta muista käytetyistä grillibriketeistä.
- Grillibriketit tulee laittaa vain yhteen kerrokseen. Suosittelemme 4 riviä, joissa jokaisessa on 9 grillibrikettiä. Jätä 1-2 cm:n väli jokaisen rivin väliin.

R) KUVUN LASI

Vältä lämpöiskuja (kylmää vettä kuumalle lasille).

S) PAISTOTAVAT

Tämä RBS-grilli on suunniteltu erikoisen helposti ja miellyttävästi käytettäväksi ja se antaa samalla grillatuille paistoksille ominaisen hienon savun tuoksun.

RBS-grillillä voit kypsyttää huoletta rasvaisia lihoja (lenkkimakkaraa, maustemakkaraa, kananकोpea, ...) ilman liekkien leimahtelua.

Grilli on lisäksi suunniteltu erikoisesti nopeaa ja nopeaa varraspaistoa varten.

Paistettaessa rasva valuu laavakiville. Niihin sattuaan rasvan sisältämä vesi höyrystyy antaen lihaan hyvää tuoksua.

HUOM: Jotta ruoka ei tarttuisi grilliin, riittää, että se sivellään ruokaöljyllä tai hierotaan rasvaisella paperilla. Älä aseta koskaan mitään kylmälle grillille. Arat ruoka-aineet, jotka ovat vaarassa tarttua, on paras asettaa alumiinipaperille.

1) Varraspaisto

Säännöllisenmuotoiset liha- ja kanakuutit voidaan pistää vartaaseen ja kiinnittää ne kahteen tarkoitukseen varattuun haarukkaan. Kanakuutit on sidottava narulla huolellisesti ennen vartaaseen pujotusta.

Ota paistoritilä ulos varrasgrillauksessa ja järjestä laavakivet niin, että ne eivät voi koskettaa grillattavaa paperilla. Älä aseta koskaan laavakivien tilalle voidaan asettaa alumiinikaukalo, johon paistomehut kerääntyvät.

2) Grillikypsennys - kupu auki tai kiinni

Aseta grillattavat ruuat paistoritilälle. Kääntele ja vaihda palojen asentoa kypsytyksen etenemisen ja kunkin makututumuksen mukaan.

Suljettu kupu lisää kuumuutta ja kypsyminen on nopeaa. On kuitenkin ruoan palamisen välttämiseksi hyvä valvoa paistumista ja kääntää tarvittaessa säätöhanan alimpaan asentoon.

3) Uunipaisto – kupu suljettu

Voit paistaa grillissäsi laatikkoa, pizzaa, kohokkaita, ...Täydellä liekillä uuni tulee hyvin kuumaksi (280 °C). Siksi on aiheellista säätää uunin lämpötila valmistettavalle ruualle sopivaksi (Katso kohdasta N).

4) Käärössä paisto

Kääri grillattava kupa huolellisesti alumiinipaperiin niin, etteivät mehut pääse karkuun. Tämä menetelmä sopii erikoisesti kaloille, kasviksille, perunoille, jne.

ÄLÄ KOSKAAN PEITÄ PAISTORITILÄÄ KOKONAAN ALUMIINIPAPERILLA.

T) LISÄVARUSTEET

ADG suosittelee yksinomaan Campingaz-merkkisten lisävarusteiden ja varaosien käyttöä Campingaz-grillin kanssa. ADG ei ota vastuuta vahingoista, jotka aiheutuvat grillille käytettäessä muiden merkkien osia.

Viat / Korjaukset

VIAT	MAHDOLLINEN SYY JA SEN LKORJAUS
Polttimo ei syty	Huono kaasun tulo Paineenalennus ei toimi Letku, hana, ilmanotto-putki, polttimon suutin tukossa (esim. hämähäkinverkko) ilmanotto-putki ei peitä injektoria
Polttimo katkoo tai sammuu	Tarkista onko kaasua jäljellä Tarkista putkilititimet Yhteys myyntihuoltoon
Liekit loimuavat epätavallisesti	Uudessa pullossa voi olla ilmaa. Virhe häviää käytön mukana Yhteys myyntihuoltoon
Injektorin liekki	Kaasu on melkein lopussa Vika häviää pullon vaihdolla Yhteys myyntihuoltoon
Rasva leimahtaa epätavallisesti	Rasvan valutuskanava on tukossa Liikaa rasvaa laavakivillä, vaihda ne Grilli liian kuuma: vähennä kaasumäärää
Polttimo syttyy tulitikulla, mutta ei «PIEZO»-sytyttimellä	Painike, johto tai elektrodi viallinen Tarkista sytyttimen johdotus Tarkista keramiikan ja yhdyskaapelin kunto Yhteys myyntihuoltoon
Palava vuoto liittimessä	Vuotava liitin Sulje heti kaasun tulo Yhteys myyntihuoltoon
Riittämätön kuumuus	Injektori tai ilmanotto-putki tukossa Yhteys myyntihuoltoon
Palava vuoto säätöhanan takana	Viallinen hana Sammuta grilli Yhteys myyntihuoltoon
Palava vuoto konsolin alla	Sammuta grilli Sulje kaasupullo Yhteys myyntihuoltoon

TAKUUN SOVELTAMISEHDOT

Tuotteella on sen osat ja työ mukaan lukien täysi takuu, joka on voimassa 2 vuotta ostopäivästä lukien. Takuun ulkopuolelle jäävät tuotteen palauttamisesta aiheutuvat kustannukset, joista vastaa kuluttaja. Takuuta sovelletaan kun toimitettu tuote ei ole tilauksen mukainen tai se on puutteellinen ja kun valituksen mukana esitetään tosite (kuten lasku tai kassakuitti) ostopäivästä. Tuote on palautettava veloituksetta, kokonaisena ja purkamattomana johonkin valtuutettuun asiakaspalvelupisteeseen. Valituksessa selvitetään tuotteen viat. Tuote, josta valitus tehdään, korjataan, vaihdetaan toiseen tai korvataan kokonaan tai osittain. Takuu ei ole voimassa eikä sitä sovelleta, jos vika johtuu (i) tuotteen virheellisestä käytöstä tai varastoinnista, (ii) tuotteen puutteellisesta tai käyttöohjeiden vastaisesta huollosta, (iii) valtuuttamattomien ulkopuolisten suorittamasta korjaamisesta, muuttamisesta tai huoltamisesta, (iv) muiden kuin alkuperäisten varaosien käytämisestä.

Jos ette pysty ratkaisemaan ongelmaa, Teitä pyydetään ottamaan yhteyttä jälleenmyyjäänne tai maahantuojaan:

KAASUVALO OY - Porttikaari 18 - 01200 Vantaa Finland
Tel: +358 9 876 1935 - Fax +358 9 876 1865

Web site: www.campingaz.com

HU: HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

- Ne használjon faszenet lávakő helyett, vagy ahhoz hozzáadva.
- Ne használjon szabályozható nyomáscsökkentő felszerelést.
- Működés közben ne mozdítsa el a készüléket.
- Ne tegyen olyan fém lemezt a grillrácsra vagy annak helyére, melyet nem a CAMPINGGAZ tervezett, vagy melyet a CAMPINGGAZ nem hagyott jóvá.
- Rendszeresen tisztítsa meg a tartály alját, hogy elkerülje a lerakódott zsíradék meggyulladásának veszélyét.
- Cserélje rendszeresen a lávaköveket (körülbelül minden 10. használatkor), vagy tisztítsa meg őket, hogy elkerülje a lerakódott zsíradék meggyújtásának veszélyét.

EZEN HASZNÁLATI ELŐÍRÁSOK BE NEM TARTÁSA A KÉSZÜLK SÚLYOS MEGRONGÁLÓDÁSÁHOZ VEHETET.

A) SAJÁT BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN

- Ne tartson, és ne használjon benzint vagy egyéb gyúlékony folyadékokat vagy gőzt a készülék közelében. Ha gázszagot érez:

- 1) Zárja el a gázpalack csapját.
 - 2) Oltsón el minden égő tüzet.
 - 3) Nyissa ki a fedelel.
 - 4) Ha a szagot továbbra is érzi, járjon el az F §-ban foglaltak szerint, vagy forduljon azonnal a viszonteladóhoz.
- Ne tákarja el a tartály alján található lyukat.

B) A HASZNÁLAT HELYE

- Ezt a készüléket kizárólag kültéren szabad használni.
- FIGYELEM: egyes hozzáférhető részek nagyon felmelegedhetnek. Tartsa távol a készüléktől a gyermekeket.
- Semmilyen gyúlékony anyagnak nem szabad a készüléktől számított kb. 60 cm-es sugarú körön belül lennie.
- A készüléket sima, vízszintes talajfelületen kell használni.
- 2 m³/kW/h-ás tisztá levegő hozamot kell alapul venni.

C) GÁZPALACK

- A készülék beállítása 4,5 - 15 kg-os, megfelelő nyomásszabályozóval felszerelt propán / bután gázpalackok használatát teszi lehetővé:

- **Franciaország, Belgium, Luxemburg, Egyesült Királyság, Írország, Portugália, Spanyolország, Olaszország, Horvátország:** bután 28 mbar / propán 37 mbar

- **Hollandia, Norvégia, Svédország, Dánia, Finnország, Svájc, Magyarország, Szlovénia, Szlovákia, Cseh Köztársaság:** bután 30 mbar / propán 30 mbar.

- **Németország, Ausztria:** bután 50 mbar / propán 50 mbar.

- **Lengyelország:** propán 36 mbar.

- A palack csatlakoztatását vagy cseréjét mindig jól szellőző helyen végezze el úgy, hogy semmilyen láng, szikra vagy fohorrás nincs a helyiségben.

D) CSŐ

Franciaország (típus szerint):

A készülék egy G1/2 menetes bemeneti csatlakozóval van felszerelve. Szintén jár a készülékhez egy propán / bután csavaros vég és a hozzátartozó tömítő gumi. A nyomásszabályozó felépítése szerint kövesse az alábbi utasításokat:

1) A nyomásszabályozó el van látva egy M20 x 1,5 menetes kimenettel: használjon tartóvázal felszerelt, az XP D 36-112 szabványnak megfelelő hajtóvázal csövet. Csavarja a cső G1/2 anyacsavarját a készülék csatlakozójára. Csavarja az M20 x 1,5-ös anyacsavart a nyomásszabályozó kimenetére. Ellenőrizze a légmentes zárórást szappanos víz segítségével.

2) A nyomásszabályozó el van látva egy csavaros véggel: használjon az XP D 36-110 szabványnak megfelelő csatlakozó együttest (hajlékony cső + bilincs).

Csavarja a készülékhez tartozó csavaros véget a készülék menetes csatlakozójára úgy, hogy közéjük teszi a tömítő gumit. Ha a tömítés hozzáér a csatlakozóhoz, csavarja rá azt körülbelül egy fél fordulattal. Illessze bele a hajlékony csövet a készülék és a nyomásszabályozó végébe, követe a csatlakozó együtteshez (szorítóbilincsek) mellékelt előírásokat.

Ellenőrizze a légmentes zárórást szappanos víz segítségével.

Ellenőrizze, hogy a hajlékony cső jól áll, csavarodás, feszülés, húzódás stb. nélkül, és hogy nem ér hozzá a készülék falaihoz. A cső hosszúsága nem haladhatja meg az 1,25 m-t. A csövet ki kell cserélni, ha a rajta feltüntetett szavatossági idő lejárt, vagy minden esetben, ha megrongálódik, illetve ha repedéseket fedez fel rajta.

Belgium, Luxemburg, Egyesült Királyság, Írország, Portugália, Spanyolország, Olaszország, Horvátország, Hollandia, Norvégia, Svédország, Dánia, Finnország, Magyarország, Szlovénia, Szlovákia, Cseh Köztársaság, Lengyelország:

A készülék egy csavaros véggel van felszerelve. Propán / bután gázhasználatra alkalmazott minőségű hajlékony csövet kell használni. Hosszúsága nem haladhatja meg az 1,20 m-t. A csövet ki kell cserélni, ha megrongálódik, illetve ha repedéseket fedez fel rajta. Ne húzza meg, és ne lyukassza ki a csövet. Tartsa távol az olyan tárgyaktól, melyek felmelegedhetnek.

Svájc, Németország, Ausztria:

A készüléket propán / bután gázhasználatra alkalmazott minőségű hajlékony csövet kell használni. Hosszúsága nem haladhatja meg az 1,50 m-t. A csövet ki kell cserélni, ha megrongálódik, illetve ha repedéseket fedez fel rajta. Ne húzza meg, és ne lyukassza ki a csövet. Tartsa távol az olyan részekről, melyek felmelegedhetnek.

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

- 14-es kulcs a vég blokkolásához
- 17-es kulcs a cső anyacsavarjának csavarásához

E) FEDÉL

Óvatosan nyúljon a fedélhez, főként a készülék működése közben. Ne hajoljon a tűzhely fölé.

F) A LÉGMENTES ZÁRÓDÁS ELLENŐRZÉSE

1) A műveletet kültéren végezze el úgy, hogy közben távol tart a készüléktől minden gyúlékony anyagot. Ne dohányozzon.

2) Bizonyosodjon meg arról, hogy a szabályozó karok "OFF" (●) állásban vannak.

3) Csatlakoztassa a hajlékony csövet a fenti, D) § szerint.

4) Csavarja a nyomásszabályozót a gázpalackra.

5) Ne keresse a szivárgás helyét lággal, használjon ehhez gázzivárgás kereséséhez való folyadékokat.

6) Vigye fel a folyadékokat a palack / nyomásszabályozó / cső / készülék csatlakozásokra. A szabályozó karoknál "OFF" állásban kell maradniuk. Nyissa meg a gázpalack csapját.

7) Ha buborékok képződnek, ez azt jelenti, hogy a gáz szivárog.

8) A szivárgás megszüntetéséhez szorítsa meg az anyacsavarokat. Ha valamelyik alkatrész hibás, cseréltesse ki. A szivárgás megszüntetése előtt nem szabad a készüléket használatba helyezni.

9) Zárja el a gázpalack csapját.

FONTOS: soha ne használjon tüzet a gázzivárgás helyének meghatározására. Evente legalább egyszer, és minden gázpalack cseréi alkalmával el kell végezni a szivárgásellenőrző ill. -kereső műveletet.

G) ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT

Ne helyezze üzembe a készüléket addig, amíg figyelmesen el nem olvastott és meg nem értett minden előírást. Győződjön meg arról is:

- hogy nincs szivárgás
- hogy a Venturi csövek nincsenek eltakarva / eltömődve (például: poknáló)
- hogy a cső nem ér hozzá olyan részekhez, melyek felmelegedhetnek.

H) A GRILL ÉGŐK BEGYÚJTÁSA

Mielőtt az 1. pontban foglaltakat elkezdné, olvassa végig az 1-6. pontokat.

1) Bizonyosodjon meg arról, hogy a szabályozó karok "OFF" (●) állásban vannak.

2) Csatlakoztassa a hajlékony csövet a fenti, D) § szerint.

3) Nyissa meg a gázpalack csapját

4) Aktiválja a 2 kar egyikét és helyezze TELJES HOZAM (▲) állásba. Várjon körülbelül 5 másodpercig, majd nyomja le kattánásig a gyújtó gombot (★).

Ha első kattánás után nem gyullad be az égő, szükség esetén nyomja le a gombot 3-4-szer.

5) Ha az égő nem gyullad be, helyezze vissza a szabályozó kar "OFF" (●) állásba. A művelet újrakezdése előtt várjon 5 perccel.

6) A másik égő begyújtásához járjon el ugyanígy, a 4. és 5. pontok szerint.

FONTOS: Ha az égő többszöri próbálkozására sem gyullad be, ellenőrizze, hogy a kimeneti nyílások ill. az égőcsövek nincsenek eltakarva / eltömődve.

7) A 2 égőt egyszerre is be lehet gyújtani. Helyezze a 2 szabályozó kart TELJES HOZAM (▲) állásba. Várjon körülbelül 5 másodpercet, majd nyomja le kattánásig a gyújtó gombot. Ha első kattánásra nem gyullad be a 2 égő, szükség esetén nyomja le a gombot 3-4-szer.

I) A GRILL ÉGŐK KÉZI BEGYÚJTÁSA

Amennyiben az automatikus begyújtás nem működik, helyezze a szabályozó gombokat "OFF" (●) állásba. Vegye le a grillrácsot úgy, hogy szabadon hozzáférjen az égők felső részéhez. Helyezze az egyik szabályozó kart TELJES HOZAM (▲) állásba. Várjon körülbelül 5 másodpercet, majd közelítsen egy égő gyufát a megfelelő égőhöz. A másik égő begyújtásához járjon el ugyanígy.

J) A GRILL ÉGŐK ELOLTÁSA

Helyezze vissza a szabályozó karokat "OFF" (●) állásba, majd zárja el a gázpalack csapját.

K) A MELEGÍTŐ BEGYÚJTÁSA (típus szerint)

A melegítő a grilltől függetlenül, vagy azzal egy időben is működhet. Begyújtás: Nyissa meg a gázpalack csapját; Ellenőrizze a gáz kör légmentes záródását a palacktól a melegítőig (lásd F §). Nyomja le és fordítsa el a melegítő szabályozó karját TELJES HOZAM (▲) állásba.

Nyomja le kattanásig a megfelelő gyújtó gombot (★). Szükség esetén nyomja le a gombot 3-4-szer. Amennyiben nem gyúlad be, közelítsen egy gyufát az égő széléhez. Állítsa be a láng nagyságát az edény méretéhez, a 2 állás: TELJES HOZAM (▲) vagy CSÖKKENTETT HOZAM (▲) állásalával.

Ne használjon olyan edényt, melynek átmérője kisebb mint 10 cm vagy nagyobb mint 20 cm

L) A MELEGÍTŐ ELOLTÁSA (típus szerint)

Helyezze vissza a szabályozó kart OFF (●) állásba, majd zárja el a gázpalack csapját, ha a grill nem működik.

M) A GÁZPALACK CSERÉJE

- A palack cseréjét mindig jól szellőző helyen végezze el úgy, hogy semmilyen láng, szikra vagy hőforrás nincs a helyiségben.
- Helyezze vissza a szabályozó karokat "OFF" (●) állásba, majd zárja el a palack csapját.
- Csatolja le a nyomásszabályozót, ellenőrizze, hogy a tömítő gumi jó állapotban a helyén van.
- Tegye a teli palackot a helyére, csavarja vissza a nyomásszabályozót, közben ügyeljen arra, hogy a cső nem húzódik, vagy csavarodik.

N) HASZNÁLAT

A különösen meleg részek kezeléséhez fokozottan ajánljuk védőkesztyű használatát.

Öntsön körülbelül 1 liter vizet a tartály aljába, hogy a tisztítás könnyebb legyen, és hogy elkerülje a lerakódott zsiradék meggyulladását. Minden sütés előtt, melegítés elő a készüléket körülbelül 15 percig TELJES HOZAM (▲) állásban, zárt fedéllel. Az első használat alkalmával melegítés elő körülbelül 20 percig, hogy megszüntesse az új elemek festékszagát.

A sütés gyorsaságát a szabályozó karok állása szerint lehet változtatni.

Hőmérséklet zárt fedéllel:

- TELJES HOZAM (▲) állásban, a 2 égő begyújtva, körülbelül 280 °C.
- CSÖKKENTETT HOZAM (▲) állásban, a 2 égő begyújtva, körülbelül 200 °C.
- TELJES HOZAM (▲) állásban, egy égő begyújtva, körülbelül 180 °C.
- CSÖKKENTETT HOZAM (▲) állásban, egy égő begyújtva, körülbelül 120 °C.

FONTOS: Ha működés közben egy égő kialszik, helyezze azonnal a szabályozó karokat "OFF" (●) állásba, nyissa fel a fedelet, és várjon 5 percig, hogy az el nem égett gáz elszállhasson. Az új begyújtás műveletét csak ez idő letelével végezze el.

O) TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Soha ne alakítsa át a készüléket: minden átalakítás veszélyes következményekkel járhat.

Minden használat után vegye ki a tartály alját a helyéről, öntse ki belőle a vizet, és tisztítsa meg egy szivacs és mosogatószer segítségével.

A készülék tökéletes állapota érdekében fokozottan javasoljuk, hogy rendszeresen (minden 4 - 5. használat után) tisztítsa meg. Minden tisztítási művelet előtt várja meg, hogy a készülék kihűljön. Zárja el a gázpalackot, és csavarja le a nyomásszabályozót.

Ellenőrizze azt is, hogy az égőcsövek nyílását nem takarja / tömíti el pókháló, mert ez a grill teljesítményének csökkenését, vagy az égőn kívüli gáz veszélyes meggyulladását okozhatja.

- **A TÁRZHELY FALAI, FEDÉL, SÜTŐ GRILLEK, VEZÉRLŐ TÁBLA, HŐZÁRÓ TÁBLA:** rendszeresen tisztítsa meg ezeket a részeket szivacs és mosogatószer segítségével. Ne használjon súrolószert. Ne tisztítsa a grillrácsokat öntisztító sütőben, mert a túl magas hőmérséklet megrongálhatja a krómzott részeket.

- **A FEDÉL ÜVEG RÉSZE:** tisztítsa meg rendszeresen ablakmosószert vagy kandeló inzert tisztítószert segítségével. Nehézség esetén vegye le az üveget a fedélről, és tisztítsa meg sütők tisztítására használt tisztítószerral.

- **AZ ÉGŐK KÖZVETLEN KÖZELÉBEN LÉVŐ FÉM FELÜLETEK:** Ezeket a fém részeket alumínium borítja. Semmi esetre se használjon sütők tisztítására használt szert, mert ez károsítja az alumíniumot.

- **KERÁMIA:** a kerámia részek az égő aktív részei. Ezek használat közben vörösödnek. Ne tisztítsa meg, ne nedvesítse, és ne súrolja a kerámia részeket, mert ez károsítja őket.

P) TÁROLÁS

- Zárja el a gázpalack csapját minden használat után.
- Ha a készüléke belső helyiségben teszi el, kapcsolja le a gázellátást.
- Ha kültérben tárolja, védőhuzat használatra javasolt.
- Ha hosszabb időn keresztül nem használja a készüléket, fokozottan javasoljuk, hogy száraz, fedett helyen tárolja (pl.: garázsban). A lávaköveket óvja a nedvességtől.

Q) KERÁMIA BRIKETTEK

- A brikketeket ki kell cserélni, ha túl sok zsiradékot szívtak magukba, mely számos használat után következik be. Gyakrabban kell cserélni a brikketeket, ha zsíros húst sütünk, vagy ha felváltva sütünk húst és halat.
- Használjon a CAMPINGAZ által forgalmazott csere brikketeket. Egyéb brikket használatáért semmilyen felelősséget nem vállalunk.
- A brikketeket egyetlen rétegben tegye a rácsra. Minden brikket-sor között hagyjon 1 - 2 cm-es rést. A javasolt elrendezés 4, 9 brikket tartalmazó sor.

R) A FEDÉL ÜVEG RÉSZE

Kerülje a hirtelen hőmérsékletváltást (hideg víz a meleg üvegen).

S) A SÜTÉS MÓDJAI

Az RBS grill sütőt speciálisan úgy terveztük, hogy könnyű és kényelmes sütést tegyen lehetővé úgy, hogy közben a barbecue sütés sármáját adó különleges illatot is biztosítsa.

Az RBS grill sütőnek köszönhetően, teljes nyugalommal süthet zsíros húsokat (kolbász, mergez, csirkecomb...) anélkül, hogy a láng felsapna.

Ugyanígy, az RBS grillsütőt speciálisan úgy terveztük, hogy gyorsan elkészült és ropogós nyárson sült ételeket készíthessen vele. Sütés közben a zsiradék a lávaköre csepeg. Érintkezésük folytán a zsiradékból tálnáló víz elpárolog, és illatosítja a húst.

N.B.: Ha el akarjuk kerülni azt, hogy a grillezett étel a rácsra ragadjon, mindössze be kell kenni az utóbbit egy kis étkezési olajjal, vagy meg kell dörzsölni zsírpapírral. Semmit ne tegyen a hideg rácsra. A könnyű ételeket, melyek esetleg folyhatnak, célszerű alufóliára tenni.

1) Forgonyásras sütés

(tartozékant árusítjuk) - nyitott fedél.

Szabályos formájú húst és szárnyast nyárson is süthetünk. A húst a közepénél feltűzzük a nyársra, mielőtt ezt az erre a célra elhelyezett villákra tesszük. Ügyelni kell arra, hogy a szárnyas jól át legyen kötve, mielőtt a nyársra tűzzük.

A nyárson sütéshez vegye le a grillrácsot, és rendezze el úgy a lávaköveket, hogy azok ne érhesseken hozzá a süthöz. A lávaköveket szét is húzhatja, és közéjük tehetünk egy alumínium tálat, hogy a sült levét felfogjuk.

2) Grillezés rács - nyitott vagy zárt fedél

Helyezze a sütésre szánt darabokat egyenesen a grillrácsra. Forgassa őket és változtassa helyzetüket a sütés foka szerint és aszerint, hogy milyen ízűk van.

A zárt fedél a hőmérséklet emelkedését vonja maga után, így a sütés gyorsabb lesz. Ugyanakkor, hogy nehogy megégjen a sült, ajánlott folyamatosan figyelni a sütésre, és szükség szerint minimális hozam állásba helyezni a szabályozó karokat.

3) Sütés-párolás - zárt fedél

Grillsütőjében süthet, csőben sült ételeket, pizzát, felfújtat... Maximális hozamon sütője nagyon forró lesz (280 °C). Így javasolt a sütő hőmérsékletét az étel szerint szabályozni (lásd N §).

4) Sütés fóliában

Csomagolja gondosan a sütésre szánt húst háztartási alufóliába, hogy az ne vesztisse el a levét. Ez a sütsési mód kifejezetten alkalmas halak, zöltségek, burgonya stb. sütéséhez.

SOHA NE FEDJE LE TELJESEN A GRILLRÁCSOT ALUFÓLIÁVAL.

T) TARTOZÉKOK

Az ADG fokozottan javasolja, hogy a gázos grillsütőhöz mindig Campingaz márkájú tartozékokat és cserealkatrészeket használjon.

Az ADG semmilyen felelősséget nem vállal az olyan károkért vagy működési zavarokért, melynek oka a más márkájú tartozékok és / vagy cserealkatrészek használata.

HIBÁK / MEGOLDÁSOK

HIBÁK	VALÓSZÍNŰ OKOK MEGOLDÁSOK
Az égő nem gyullad be	A gáz nem jól érkezik A nyomásszabályozó nem működik A cső, a csap, a VENTURI cső vagy az égő nyílásai eldugultak A VENTURI cső nem fedi be az injektort
Az égő kihagy, vagy elalszik	Ellenőrizze, hogy van-e gáz Ellenőrizze a cső csatlakoztatását Forduljon a szervizszolgálatához
A láng instabil	Új palack, amelyben levegő lehet. Hagyja a lángot égni, és a hiba magától megszűnik. Forduljon a szervizszolgálatához
Nagy láng az égő felületén.	Az injektor tartó rosszul áll a VENTURI csővön. A Venturi csövet valami eltakarja / eltömíti (például: pókháló) Forduljon a szervizszolgálatához
Láng az injektornál.	A palack majdnem üres. Cseréljen palackot, és a hiba magától megszűnik. Forduljon a szervizszolgálatához
A zsiradék rendellenesen gyullad meg.	A zsírelvezető rendszer eldugult: Tisztítsa ki Túl sok zsiradék van a láváköveken: Cserélje ki őket A grillstűlő túlságosan felmelegedett: csökkentse a hozamot
Az égőt meg lehet gyújtani gyufával, de a „PIEZO” gyújtóval nem.	Hibás gomb, vezeték vagy elektród Ellenőrizze a gyújtó kábeleinek csatlakozásait Ellenőrizze a kerámia és a csatlakozó kábel állapotát Forduljon a szervizszolgálatához.
Égő szivárgás a csatlakozásnál	A csatlakozás nincs légmentesen zárva Azonnal kapcsolja le a gázt Forduljon a szervizszolgálatához.
Elégtelen hőmérséklet	Az injektor vagy a VENTURI cső eldugult Forduljon a szervizszolgálatához.
Égő szivárgás a szabályozó gomb mögött	Hibás csap Kapcsolja ki a készüléket Forduljon a szervizszolgálatához.
Égő szivárgás a konzol alatt	Kapcsolja ki a készüléket Zárja el a gázpalackot Forduljon a szervizszolgálatához.

HU A GARANCIA ALKALMAZÁSÁNAK FELTÉTELEI

A garancia a vásárlás napjától kezdődően 2 éven keresztül biztosítja a termék alkatrészcserejét és javítását, nem terjed ki azonban a termék visszaszállítására, melynek költsége a fogyasztót terheli. A garancia abban az esetben alkalmazandó, ha az átadott termék a rendelésnek nem megfelelő, vagy hibás, valamint ha ahhoz mellékelve van egy - a vásárlás dátumát igazoló - okmány (pl. számla, vagy a pénztár által kiadott csekk). A terméket teljes egészében, épen és nem szétszerelt állapotban kell az egyik egyeztetett szerviz címére eljuttatni, mellékelve az észlelt probléma leírását. A reklamáció tárgyát képező termék megjavításra, vagy kicserélésre kerülhet, ára részben vagy esetleg egészben visszatéríthető. A garancia semmisnek tekintendő abban az esetben, ha (i) a termék károsodását helytelen alkalmazás vagy tárolás, (ii) helytelen-, vagy a használati utasításban feltüntetettől eltérő karbantartás, (iii) esetleg nem kívánt harmadik személy általi javítás, módosítás, vagy karbantartás okozta, (iv) továbbá ha nem eredeti csere-alkatrészek alkalmazására került sor.

Ha a problémát nem sikerül megoldania, kérjük, forduljon viszonteladójához, aki megadja Önnek a lakhelyéhez legközelebb eső Szervizszolgálatunk elérhetőségeit, vagy ha viszonteladóját nem tudja felkeresni, telefonáljon a CAMPINGAZ® Fogyasztótájékoztató Szolgálatnak.

Web site: www.campingaz.com

SI: UPORABA IN VZDRŽEVANJE

- Ne uporabljajte lesnega ogjla namesto, oz. poleg lava kamnov.
- Ne uporabljajte nastavljivega reducirnega ventila.
- Ne premeščajte naprave med delovanjem.
- Ne nameščajte kovinske tablice, ki je ni zasnoval, oz. priporočil CAMPINGAZ, na mesto rešetke za pečenje.
- Redno čistite dno kadi, da bi preprečili tveganje vžiga maščob.
- Redno menjajte lava kamne (približno po vsaki 10. uporabi) ali jih očistite, da preprečite tveganje vžiga maščob.

ČE NE UPOŠTEVATE TEH PRAVIL ZA UPORABO, LAHKO PRIDE DO RESNE OKVARE VAŠE NAPRAVE.

A) ZA VAŠO VARNOST

- Ne postavljajte in ne uporabljajte bencina ali drugih vnetljivih tekočin ali hlapih v bližini svoje naprave. V primeru vonja po plinu:

- 1) Zaprite pipo plinske jeklenke.
 - 2) Ugasnite vsak odprti plamen.
 - 3) Odprite pokrov.
 - 4) Če še vedno obstaja vonj, glejte točko F, oz. se pozanimajte neposredno pri svojem dobavitelju.
- Ne zamašite luknje, ki se nahaja na dnu kadi.

B) MESTO UPORABE

- Napravo lahko uporabljate samo zunaj prostorov.
- POZOR! dostopni deli so lahko zelo vroči. Majhnim otrokom ne pustite blizu naprave.
- V polmeru okrog 60 cm od naprave se ne sme nahajati nobena gorljiva snov.
- Napravo uporabljajte na ravnih tleh.
- Predvidite pretok svežega zraka 2 m³/kW/h.

C) PLINSKA JEKLENKA

- Naprava je namenjena za delovanje z jeklenkami za butan/propan od 4,5 do 15 kg, opremljenimi z ustreznim reducirnim ventilm.
- **Francija, Belgija, Luksemburg, Velika Britanija, Irska, Hrvaška, Portugalska, Španija, Italija:** butan 28 mbarov/propan 37 mbarov
- **Nizozemska, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Švica, Madžarska, Slovenija, Slovaška, Češka:** butan 30 mbarov/propan 30 mbarov.
- **Nemčija, Avstrija:** butan 50 mbarov/ propan 50 mbarov.
- **Poljska:** propan 36 mbarov.
- Priključitev ali zamenjavo jeklenke vedno izvajajte v dobro prezračenem prostoru in nikoli v prisotnosti plamena, iskre ali vira toplote.

D) CEV

Francija (glede na model):

Naprava je opremljena z vijačnim vhodnim priključkom G1/2. Dobavljena sta tudi obročasta spojka z gumijastim tesnilom za butan/propan.

Upoštevajte zgradbo vašega reducirnega ventila upoštevajte naslednja navodila:

- 1) Reducirni ventil je opremljen z vijačnim izhodom M20 x 1,5: uporabite gibko cev z armaturo po standardu XP D 36-112. Na priključek naprave privijte matico cevi G1/2. Na izhod reducirnega vijaka privijte matico M20 x 1,5. S pomočjo milnice preverite vodotesnost.
- 2) Reducirni ventil je opremljen s prstenasto spojko: uporabite sestav priključka (gibka cev + obroči) v skladu s standardom XP D 36-110. Vijačno spojko, dobavljeno za napravo, privijte na vijačni priključek lete, vmes pa postavite gumijasto tesnilo. Ko je spoj v stiku s priključkom, ga privijte za približno pol obrata. Z ročajem opremite gibko cev na spojki naprave in na spojki reducirnega ventila, po navodilih, dobavljenih s priključnim sestavom (stezni prstani). S pomočjo milnice preverite vodotesnost. Preverite ali se gibka cev normalno odvijá, brez zvijanja ali vlečenja, ter brez stika z vročimi površinami naprave. Cev ne sme biti daljša od 1,25 m. Po poteku datuma veljavnosti, napisanem na cevi, jo je treba zamenjati, kot tudi v vsakem primeru okvare ali prisotnosti razpok.

Belgija, Luksemburg, Velika Britanija, Irska, Hrvaška, Portugalska, Španija, Italija, Nizozemska, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Madžarska, Slovenija, Slovaška, Češka, Poljska: Naprava je opremljena s prstenasto spojko. Uporabljati jo je treba z gibko cevjo, katere kakovost je prilagojena uporabi butana in propana. Ne sme biti daljša od 1,20 m. V primeru okvare ali prisotnosti razpok, jo je treba zamenjati. Ne vlečite za cev ali spiralo. Pazite, da ni blizu delov, ki bi lahko postali vroči.

Švica, Nemčija, Avstrija:

Napravo je treba uporabljati z gibko cevjo, katere kakovost je prilagojena uporabi butana in propana. Ne sme biti daljša od 1,50 m. V primeru okvare ali prisotnosti razpok, jo je treba zamenjati. Ne vlečite za cev ali spiralo. Pazite, da cev ni v stiku z deli, ki bi lahko postali vroči.

- Spoj gibke cevi: da bi priključili cev na spojko naprave, tesno zategnite matico cevi vendar ne preveč, z dvema ustreznima ključema:
- ključ 14 za blokiranje spojke
 - ključ 17, da privijete matico cevi

E) POKROV

Pazljivo ravnejte s pokrovom, še posebej med delovanjem. Ne sklanjajte se nad ognjišče.

F) PRESKUS VODOTESNOSTI

- 1) Napravo uporabljajte izven prostorov in iz njene bližine odstranite vse vnetljive snovi. Ne kadite.
- 2) Preverite ali so ročice za nastavitve v položaju "OFF" (●)
- 3) Priključite gibko cev v skladu z gornjo točko D.
- 4) Privijte ventili za reduciranje pritiska na plinsko jeklenko.
- 5) Puščanja ne preiskujte s plamenom, temveč uporabljajte tekočino za odkrivanje puščanja plina.
- 6) Tekočino nanesite na spoje jeklenke/reducirnega ventila/cevi/naprave. Nastavitvene ročice morajo ostati v položaju "OFF". Odprite pipo plinske jeklenke.
- 7) Če nastajajo mehurčki, pomeni, da pušča plin.
- 8) Da preprečite puščanje, zategnite matico. Če je neki del v okvari, ga zamenjajte. Naprave na smete uporabljati, dokler ne odpravite puščanja.
- 9) Zaprite pipo plinske jeklenke.

VAŽNO: nikoli ne uporabljajte plamena za odkrivanje puščanja plina. Kontrolo in iskanje puščanja plina morate izvajati vsaj enkrat na leto in ob vsaki zamenjavi plinske jeklenke.

G) PRED UPORABO

- Nevorabljajte naprave, dokler niste pazljivo prebrali in razumeli vseh navodil. Prepričajte se tudi:
- da ni puščanja plina
 - da niso zamašene Venturijeve cevi (npr: pajčevine)
 - da cev ni v stiku z deli, ki bi lahko postali vroči.

H) PRIŽIGANJE GORILNIKOV ZA ŽAR

Preden začnete s točko 1, preberite točke od 1 do 6.

- 1) Preverite ali so nastavitvene ročice v položaju "OFF" (●)
- 2) Priključite gibko cev v skladu z gornjo točko D.
- 3) Odprite pipo plinske jeklenke.
- 4) Pritisnite na eno od dveh nastavitvenih ročic in jo postaviti v položaj POLNI PRETOK (↴). Počakajte približno 5 sekund, potem pa pritisnite na gumb za vžig (✱), dokler se ne sproži. Če ne pride do vžiga ob prvem prženju, po potrebi pritisnite 3 ali 4 krat.
- 5) Če se gorilnik ne prižge, vrnite nastavitveno ročico v položaj "OFF" (●). Počakajte 5 minut, preden ponovite postopek.
- 6) Da bi prižigali drugi gorilnik, postopajte na enak način in ponovite točki 4 in 5.

VAŽNO: Če se gorilnik po več poskusih ne prižge, preverite, ali niso zamašene luknje izhoda iz gorilnika kot tudi cevi gorilnika.

- 7) Prav tako lahko istočasno prižgemo oba gorilnika. Obe nastavitveni ročici premaknite v položaj POLNI PRETOK (↴). Počakajte približno 5 sekund, nato pa priključite na gumb za vžig, dokler se ne sproži. Če ne pride do vžiga obeh gorilnikov ob prvem prženju, po potrebi pritisnite 3 ali 4 krat.

I) ROČNI VŽIG GORILNIKOV ŽARA

V primeru nedelovanja avtomatskega vžiga postavite nastavitvene gumbce v položaj "OFF" (●). Odstranite rešetko za pečenje, da dobite prstni dostop do površine gorilnikov. Eno od nastavitvenih ročic postavite v položaj POLNI PRETOK. Počakajte približno 5 sekund, potem pa primaknite prižgano vžigalico k ustreznemu gorilniku. Izvedite isti postopek za drugi gorilnik. Postupujte rovnako pri druhom horáku.

J) UGAŠANJE GORILNIKOV ZA ŽAR

Nastavitvene ročice vrnite v položaj "OFF" (●), nato pa zaprite pipo plinske jeklenke.

K) PRIŽIGANJE KUHALNIKA (glede na model)

Kuhalnik lahko deluje sam ali istočasno kot žar. Prižiganje: odprite pipo plinske jeklenke; Preverite vodotesnost plinovoda od jeklenke do kuhalnika (glej točko F). Komandno ročico kuhalnika pritisnite in obračajte do položaja POLNI PRETOK (↴).

Pritisnite na ustrezni gumb za vžig (✱), dokler ne vžge. Po potrebi pritisnite 3 ali 4 krat. Če ne vžge, primaknite vžigalico k gorilniku.

SI

Plamen nastavite glede na dimenzijo posode s pomočjo dveh položajev pretoka: POLNI PRETOK (▲) ali ZMANJŠANI PRETOK (▲).

Ne uporabljajte posode s premerom, ki je manjši od 10 cm ali večji od 20 cm.

L) UGAŠANJE KUHALNIKA (glede na model)

Nastavitevno ročico vrnite v položaj "OFF" (●), nato pa zaprite pipo plinske jeklenke, če ne deluje žar.

M) ZAMENJAVA PLINSKE JEKLENKE

- Vedno jo menjajte v dobro prezračenem prostoru in nikoli v prisotnosti plamena, iskre ali vira toplote.
- Nastavitevno ročico postavite v položaj "OFF" (●), nato pa zaprite pipo plinske jeklenke.
- Odvijte reducirni ventil, preverite prisotnost in dobro stanje tesnilnega stika.
- Namestite polno jeklenko na svoje mesto, ponovno privijte reducirni vijak in pazite, da ne bo prišlo do vlečenja ali zvijanja cevi.

N) UPORABA

Priporočamo, da med rokovanjem z zelo vročimi deli nosite zaščitne rokavice.

Nakno kadi nalijte približno 1 liter vode, da omogočite lažje čiščenje in preprečite vžig maščob.

Pred pečenjem ogrevajte napravo okrog 15 minut v položaju POLNI PRETOK (▲) in pri zaprtem pokrovu. Pri prvi uporabi jo predhodno ogrevajte približno 20 minut, da bi odstranili vonj po barvi novih delov. Hitrost kuhanja lahko spreminjate s položajem nastavitvenih ročic. Temperatura pri zaprtem pokrovu:

- v položaju POLNI PRETOK (▲), oba gorilnika sta prižgana, približno 280 °C,
- v položaju ZMANJŠANI PRETOK (▲), oba gorilnika sta prižgana, približno 200 °C,
- v položaju POLNI PRETOK (▲), en gorilnik prižgan, približno 180 °C,
- v položaju ZMANJŠANI PRETOK (▲) en gorilnik prižgan, približno 120 °C.

VAŽNO: Če med delovanjem naprave ugasne eden od gorilnikov, nastavitevne ročice takoj postavite na "OFF" (●), odprite pokrov in počakajte 5 minut, da omogočite izhod nezgorelega plina. Postopek prižigavanja prične ponovno šele po tem časovnem razmaku.

O) ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Nikoli ne spreminjajte naprave: vsako spreminjanje je lahko nevarno. Po vsaki uporabi izlecite kad s svojega mesta, izpraznite vodo in jo očistite z gobo in sredstvom za pomivanje posode.

Da bi napravo vzdrževali v odličnem stanju, priporočamo, da jo redno čistite (po 4 do 5 uporabah).

Pred vsakim čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.

Zaprite plinsko jeklenko in odvijte reducirni ventil.

Prav tako preverite, da niso odprtine cevi gorilnika zamašene s pajčevinami, kar bi lahko povzročilo manjšo učinkovitost žara ali nevaren vžig plina izven gorilnika.

- STENE OGNJIŠČA, POKROV, REŠETKA ZA PEČENJE, KOMANDNA PLOŠČA, DNO KADI: občasno čistite te elemente s pomočjo gobe, namočene v sredstvo za pomivanje posode. Ne uporabljajte grobih sredstev. Ne čistite rešetke v samočistilni pečici, saj bi previsoka temperatura lahko poškodovala kromirane dele.

- STEKLO POKROVA: občasno ga očistite s pomočjo sredstva za umivanje oken ali čistila za dimnike. Če imate pri tem težave, odstranite steklo s pokrova in ga očistite s čistilnim sredstvom za pec.

- KOVINSKE POVRŠINE, KI NEPOSREDNO OBKROŽAJO GORILNIKE: kovinski deli so prevlečeni z aluminijem. V nobenem primeru ne uporabljajte izdelkov za čiščenje peči, ker so agresivni do aluminija.

- KERAMIKA: Keramika je aktiven sestavni del gorilnika. Med uporabo poroče. Ne čistite, vlačite ali drgnite keramike. To bi jo lahko poškodovalo.

P) SKLADIŠČENJE

- Po vsaki uporabi zaprite pipo plinske jeklenke.
- Če spravite svoj žar v notranjem prostoru, izklopite napajanje s plinom.
- Če ga spravite zunaj, svetujemo, da uporabljate zaščitno prekrivalo.
- Če je dalj časa ne boste uporabljali, je priporočljivo, da napravo spravite na suho in zaščiteno mesto (npr. v garažo). Lava kamne shranite na suhem mestu.

Q) KERAMIČNI BRIKETI

- Brikete je treba zamenjati, ko so preveč nasičeni z maščobo, kar pomeni po mnogih uporabah. Brikete je treba pogosteje menjati, če pečemo mastno meso ali če izmenično pečemo meso in ribe.
- Uporabljajte rezervne brikete, ki jih distribuira CAMPINGAZ. Pri uporabi drugih briketov odklanjamo vsako odgovornost.
- Brikete razpostavite po žaru v enem sloju. Pustite prostor od 1 do 2 cm med vsako vrsto briketov. Svetujemo vam, da razmestite brikete v 4 vrste po 9 kosov.

R) STEKLO POKROVA

Izogibajte se toplotnim šokom (hladna voda ali dotikanje vročega stekla).

S) NAČINI KUHANJA

Vaš ražen RBS je posebej zasnovan zato, da vam omogoči enostavno in udobno kuhanje, hkrati pa širi opojne vonjave, ki predstavljajo čar kuhanja na žaru.

Z žarom RBS lahko mirno pečete mastno meso (klobase, merguez, piščančja bedra...), ne da bi prišlo do dviganja plamenov.

Poleg tega je žar RBS posebej razvit za hitro in hrustljivo pečenje na ražnju.

Med pečenjem pada maščoba na lava kamne. Ob stiku z njimi izhlapeva voda, ki v vsebujejo maščobe, ter odhaja meso.

OPOMBA: Da bi preprečili, da se meso, ki ga pečemo ne bi prilepilo na rešetko, zadošča, da le-to namažemo z malo jedilnega olja, ali da jo zdrgnemo z mastnim papirjem. Ničesar ne postavljajte na hladno rešetko. Priporočamo, da občitljiva živila, ki bi se lahko prilepila, položite na aluminijasto folijo.

1) Pečenje na ražnju

(prodaja se kot pribor) - odprti pokrov.

Na ražnju lahko pečemo kose mesa ali perutnine pravilne oblike, ki jih razkujemo na sredini, potem pa ražen pritrdimo na v ta namen predvidene vliate. Preden perutnino natakemo na ražen, jo moramo pazljivo zvezati.

Da bi lahko pekli na ražnju, odstranite rešetko za pečenje in razporedite lava kamne tako, da ne bodo prišli v stik s kosom mesa, ki ga pečemo. Kamne lahko tudi odmaknemo in namestimo aluminijasto posodo, v katero se bo stekal sok od pečenja.

2) Pečenje na žaru - odprt ali zaprt pokrov

Kose mesa za pečenje postavite neposredno na rešetko za pečenje. Obračajte in menjajte mesto kosov mesa, ki jih pečete na žaru, glede na to, koliko so že pečeni in glede na okus posameznika.

Če je pokrov zaprt, se poveča toplota, kar omogoča hitrejšo pečenje. Priporočamo, da pazljivo nadzirate pečenje in po potrebi nastavite ročice na minimalen pretok, da meso ne bi pregorelo.

3) Pečenje v pečici - zaprt pokrov

V žaru lahko pečete tudi gratinirane jedi, pice, sufleje... Pri maksimalnem pretoku bo pečica zelo vroča (280 °C). Zato priporočamo, da nastavite temperaturo glede na jed (glej točko N).

4) Pečenje v mastnem papirju

Kos mesa, ki ga želite speči na žaru, skrbno zavijte gospodinjsko aluminijasto folijo, da bi preprečili izgubo soka. Ta način je še posebej primeren za ribe, zelenjavo, krompir itd.

NIKOLI NE POKRIJTE Z ALUMINIJSKIM PAPIRJEM CELE REŠETKE ZA PEČENJE.

T) PRIBOR

ADG priporoča, da za njihove plinske žare uporabljate samo pribor in nadomestne dele znamke Campingaz. ADG odklanja vsako odgovornost v primeru škode ali slabega delovanja, ki bi nastalo zaradi uporabe pribora oz. nadomestnih delov različne znamke.

NEPRAVILNOSTI/UKREPANJE

NEPRAVILNOSTI	VERJETNI VZROKI IN UKREPANJE
Gorilnik se ne prižge	Slab dovod plina. Reducirni ventil ne deluje. Cev, pipa, VENTURIJEVA cev ali odprtine gorilnika so zamašene. VENTURIJEVA cev ne prekriva vbrizgalnika.
Gorilnik slabo deluje ali ugasne	Preverite, če je dovolj plina. Preverite priključev cevi. Obrnite se na Službo za podporo uporabnikom.
Nestabilni plamen	Nova jeklenka lahko vsebuje zrak. Pustite delovati in napaka bo izginila. Obrnite se na Službo za podporo uporabnikom.
Velik plamen na površini gorilnika	Odprtina vbrizgalnika ni dobro nameščena v VENTURIJEVO cev. Zamašena VENTURIJEVA cev (npr. pajčevine) Obrnite se na Službo za podporo uporabnikom.
Plamen na vbrizgalniku	Jeklenka je skoraj prazna. Zamenjajte jeklenko in napaka bo izginila. Obrnite se na Službo za podporo uporabnikom.
Maščoba se vžiga na nenormalen način	Zamašen sistem za otekanje maščobe: očistite ga. Preveč maščobe na lava kamnih: zamenjajte jih. Previsoka temperatura žara: zmanjšajte pretok.
Gorilnik se prižge z vžigalico, ne pa tudi z vžigom "PIEZO".	Gumb, žica ali elektroda so v okvari. Preverite stike kabla vžigalnika. Preverite stanje keramike in povezovalnega kabla. Obrnite se na Službo za podporo uporabnikom.
Goreče puščanje ob spoju	Spoj ni vodotesen. Takoј zaprite dovod plina. Obrnite se na Službo za podporo uporabnikom.
Premajhna toplota	Zamašen vbrizgalnik ali VENTURIJEVA cev. Obrnite se na Službo za podporo uporabnikom.
Goreče puščanje za nastavitvenim gumbom	Pipa v okvari. Zaustavite napravo. Obrnite se na Službo za podporo uporabnikom.
Goreče puščanje pod konzolo	Zaustavite napravo. Zaprite jeklenko. Obrnite se na Službo za podporo uporabnikom.

POGOJI ZA UVELJAVLJANJE GARANCIJE

Za izdelek se prizna polna garancija za dele in izdelavo za dobo 2 let, z začetkom na dan nakupa, pri čemer so izvzeti stroški vračanja izdelka, katere nosi kupec. Garancija se lahko uveljavlja, če dobavljeni izdelek ne ustreza naročenemu, oz. če je pomanjkljiv, pod pogojem da je reklamaciji priloženo potrdilo o datumu nakupa (npr.: račun, blagajniški izpisek). Izdelek je treba vrniti franko, kompleten in ne demontiran, v enega od pooblaščenih centrov za poprodajne storitve, v reklamaciji pa je treba podati opis ugotovljenega problema. Izdelek, ki je predmet reklamacije, je lahko popravljen, zamenjan ali pa so delno oz. v celoti povrnjeni stroški zanj. Garancija je brezpredmetna in ne velja v primeru, če do poškodbe pride zaradi (i) nepravilne uporabe ali skladiščenja izdelka, (ii) napačnega vzdrževanja izdelka, ali vzdrževanja, ki ni v skladu z navodili za uporabo, (iii) popravil, spreminjanja, vzdrževanja izdelka s strani tretjih, nepooblaščenih oseb, (iv) uporabe neoriginalnih rezervnih delov.

Če ne uspete rešiti težave, se obrnite na svojega prodajalca, ki vam bo povedal, katera Služba za podporo uporabnikov je najbližja vašemu mestu bivanja, oz. telefonirajte Službi za informiranje uporabnikov CAMPINGAZ®.

Web site: www.campingaz.com

SK: POUŽITIE A ÚDRŽBA

- Nepoužívajte drevené uhlie namiesto vulkanických kameňov.
- Nepoužívajte zariadenie na zníženie plynu, ktorý je regulovateľný.
- Zariadenie počas činnosti nepremiestňujte.
- Neumiestňujte na gril plechové dosky, ktoré na to nie sú určené alebo doporučené spoločnosťou CAMPINGAZ.
- Pravidelne čistite spodok nádoby, aby ste sa vyhlíž riziku vznietenia masných zvyškov.
- Pravidelne vymieňajte vulkanické kamene (asi po každom desiatom použití) a čistite ich, aby ste sa vyhlíž riziku vznietenia masných zvyškov.

NEREŠPEKTOVANIE TÝCHTO ZÁSAD MÔŽE SPÔSOBIŤ VÁŽNE POŠKODENIE VÁŠHO ZARIADENIA.

A) PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ

- Neuskladňujte a nepoužívajte benzín alebo iné horľavé kvapaliny či horľavé plyny v blízkosti vášho zariadenia. V prípade, že zalcíte zápach plynu:

- 1) Zavrite ventil na plynovej flaši.
- 2) Zahaste všetky plamene.
- 3) Otvorte príkop.
- 4) Ak zápach pretrváva, pozrite si § F, alebo sa ihneď informujte u predajcu.

- Neupchávajúte otvor, ktorý je na dne nádoby.

B) MIESTO POUŽITIA

- Toto zariadenie sa môže používať len vonku.
- **POZOR:** Dostupné časti môžu byť veľmi horúce. Držte v bezpečnostnej vzdialenosti od malých detí.
- V blízkosti asi 60 cm okolo prístroja by sa nemal nachádzať žiadny horľavý materiál.
- Zariadenie používajte na vodorovnej ploche.
- Počítajte so spotrebou vzduchu 2 ml/kW/hod.

C) PLYNOVÁ FLAŠA

- Toto zariadenie je určené na fungovanie s propán-butanovými fľašami od 4,5 do 15 kg, vybavenými špeciálnym regulátorom tlaku plynu:

- **Francúzsko, Belgicko, Luxembursko, Veľká Británia, Írsko, Portugalsko, Španielsko, Taliansko, Chorvátsko:** bután 28 mbar / propán 37 mbar

- **Holandsko, Nórsko, Švédsko, Dánsko, Fínsko, Švajčiarsko, Maďarsko, Slovinsko, Česká republika:** bután 30 mbar / propán 30 mbar.

- **Nemecko, Rakúsko:** bután 50 mbar / propán 50 mbar.

- **Poľsko:** propán 36 mbar.

- Zapojenie alebo výmenu plynovej flaše je potrebné vykonávať vždy na dobre vetranom mieste, nikdy nie v blízkosti ohňa, iskry alebo zdroja tepla.

D) TRUBKA

Francúzsko (podľa modelu):

Zariadenie je vybavené závitovou prípojkou G". Tiež sa dodáva s prstencovým nastavcom propán/bután a gumeným kľbom. Podľa typu konštrukcie regulátora tlaku sa riadne nasledujúcimi inštrukciami:

1) **Regulátor tlaku je vybavený skrutkovým vývodom M20 x 1,5:** použite ohybnú rúrku s príslušnosťou, ktorá zodpovedá norme XP D 36-112. Priskrutkujte maticu G1/2 rúrky na koncovku zariadenia. Priskrutkujte maticu M20 x 1,5 na vývod regulátora tlaku plynu. Skontrolujte tesnosť pomocou mydlovej vody.

2) **Regulátor tlaku je vybavený prstencovým nastavcom:** použite súpravu prípojky (ohybná rúrka + upevňovacia krúžky), ktoré zodpovedajú norme XP D 36-112. Priskrutkujte prstencový nastavac, ktorý sa dodáva spolu so zariadením, na jeho vývod, pričom medzi nich vložte pružný gumový kľb. Keď je tesnenie v kontakte s prípojkou, polobratom ho potočte.

Zakrúťte ohybnú rúrku na násadec prístroja a tiež na koncovku regulátora podľa inštrukcií, ktoré sú dodané k súprave prípojky (upevňovacie krúžky).

Ovorte tesnosť pomocou mydlovej vody.

Ovorte si, či sa ohybná rúrka normálne pohybuje, nie je prekrútená ani pokrivená, alebo či sa nedotýka teplych stien zariadenia. Dĺžka rúrky nesmie prekročiť 1,25 m. Musíte ju vymeniť, ak označený dátum použiteľnosti vypršal alebo vtedy, ak je poškodená alebo má trhliny.

Belgicko, Luxembursko, Veľká Británia, Írsko, Portugalsko, Španielsko, Taliansko, Chorvátsko, Holandsko, Nórsko, Švédsko, Dánsko, Fínsko, Maďarsko, Slovinsko, Slovensko, Česká republika, Poľsko:

Zariadenie je vybavené prstencovým nastavcom. Musí sa používať s ohybnou rúrkou príslušnej kvality na použitie pre propán a bután. Jej dĺžka nesmie prekročiť 1,20 m. Musí sa vymeniť, ak je poškodená alebo má trhliny. Nenafahujte ju, ani ju nekrúťte. Držte ju ďaleko od častí, ktoré by mohli byť horúce.

Švajčiarsko, Nemecko, Rakúsko:

Tento prístroj sa smie použiť iba s ohybnou rúrkou príslušnej kvality pre použitie propánu a butánu. Jej dĺžka nesmie prekročiť 1,50 m. Musí sa vymeniť, ak je poškodená alebo má trhliny. Nenafahujte ju, ani s ňou nekrúťte. Držte ju ďaleko od častí, ktoré by mohli byť horúce.

Pripojenie ohybnej rúrky: aby ste mohli pripojiť rúrku ku koncovke zariadenia, zatočte pevne maticu na hadici, ale nie príliš, a to s dvoma kľúčmi, ktoré sú na to vhodné:

- kľúč 14 na zablokovanie koncovky
- kľúč 17 na upevnenie matice rúrky

E) PRÍKLOP

S príkopom manipulujte opatrne, hlavne pokým je v činnosti. Nenakláňajte sa nad krb.

F) SKÚŠKA TESNOSTI

- 1) Vykonajte ju vonku, v dostatočnej vzdialenosti od horľavých materiálov. Nefajčite.
- 2) Uistite sa, že regulačné páčky sú v polohe "OFF" (●).
- 3) Zaveďte ohybnú rúrku podľa § D)
- 4) Potočte regulátorom tlaku na plynovej flaši.
- 5) Nezisťujte únik plynom, používajte detekčnú kvapalinu určenú na vyhľadávanie úniku plynu.
- 6) Vlejte kvapalinu do prípojky flaše/regulátora tlaku /trubky/ zariadenia. Regulačné páčky musia ostať v polohe "OFF". Otvorte ventil na plynovej flaši.
- 7) Ak vznikajú bublinky, znamená to, že plyn uniká.
- 8) Aby ste odstránili únik, zatiahnite matice. Ak je nejaká súčiastka chýbná, vymeňte ju. Zariadenie nesmieste uviesť do chodu, pokiaľ sa neodstráni únik plynu.
- 9) Zavrite ventil na plynovej flaši.

DÔLEŽITÉ: nikdy nepoužívajte plameň na zistenie úniku plynu. Najmenej raz za rok je potrebné vykonať kontrolu a prieskum úniku plynu.

Tiež vždy, keď dôjde k výmene plynovej flaše.

G) PRED SPUSTENÍM

Nikdy nespúšťajte zariadenie bez toho, aby ste si pozorne neprečítali inštrukcie a nepochopili ich. Tiež sa uistite, že:

- nedochádza k úniku plynu
- Venturiho trubky nie sú upchaté (napríklad pavučinou)
- rúrka nie je v kontakte so súčiastkami, ktoré by mohli byť horúce.

H) ZAPÁLENIE HORÁKOV NA GRILE

Prečítajte si body 1 až 6.

- 1) Uistite sa, či sú regulačné páčky v polohe "OFF" (●).
- 2) Zaveďte ohybnú rúrku podľa § D.
- 3) Otvorte ventil na plynovej flaši.
- 4) Stlačte jednu z dvoch regulačných páčok a dajte ju do polohy **PLNÝ PRIETOK** (), počkajte asi 5 sekúnd, potom stlačte gombík zapalovania (), až kým nezačujete cvaknutie. Ak sa nezapáli na prvýkrát, stlačte ešte 3 alebo 4 krát, ak je to nevyhnutné.
- 5) Ak sa horák nezapáli, vráťte regulačnú páčku do polohy "OFF" (●). Počkajte 5 minút, kým začnete znova.
- 6) Aby ste mohli zapáliť druhý horák, postupujte rovnako, opakujúc postup podľa bodov 4 a 5.
- DÔLEŽITÉ:** Ak sa horák nezapáli ani po viacerých pokusoch, presvedčte sa, či otvor na horák a trubička horáka nie sú upchaté.
- 7) Je možné zároveň zapáliť 2 horáky. Dajte obe regulačné páčky do polohy **PLNÝ PRIETOK** (), počkajte asi 5 sekúnd, potom zatlačte gombík zapalovania, až začujete cvaknutie. Ak sa nezapália 2 horáky na prvýkrát, opakujte ešte 3 alebo 4 razy, ak je to potrebné.

I) MANUÁLNE ZAPÁLENIE HORÁKOV NA GRILE

V prípade, že nefunguje automatické zapalovanie, dajte regulačný gombík do polohy "OFF" (●). Zdvihnite gril, aby ste mali voľný prístup k horákam. Dajte regulačnú páčku do polohy **PLNÝ PRIETOK**. Počkajte asi 5 sekúnd, potom priložte zapálenú zápalku k horák. Postupujte rovnako pri druhom horáku.

J) ZAHASENIE HORÁKOV NA GRILE

Dajte regulačné páčky do polohy "OFF" (●), potom zavrite ventil na plynovej flaši.

K) ZAPÁLENIE VARIČA (podľa modelu)

Varič môže fungovať sám alebo spolu s grilom.

Zapálenie: otvorte ventil na plynovej flaši.

Overte, či je plynový okruh vzduchotesný, a to od fľaše až k variču (viď § F).

Stlačte a potlačte páčkou na variči, aby bola v polohe PLNÝ PRIETOK (↕).

Stlačte gombík zapalovania (✱), až kým necvakne.

Stlačte 3 až 4 krát, ak je to potrebné. Ak sa nezapáli, zapáťte horák zapalkou.

Regulujte plameň v rámci možnosti nádoby, používajúc 2 polohy: PLNÝ PRIETOK (↕) alebo ZNÍŽENÝ PRIETOK (↙).

Nepoužívajte nádobu menšiu ako 10 cm a väčšiu ako 20 cm.

L) ZAHASENIE VARIČA (podľa modelu)

Dajte regulačné páčky do polohy "OFF" (●), potom zatvorte ventil na plynovej fľaši, ak gril práve nie je v činnosti.

M) VÝMENA PLYNOVEJ FLAŠE

Pracujte vždy v dobre vetraných priestoroch, nikdy nie v prítomnosti ohňa, iskier alebo iného zdroja tepla.

Dajte regulačné páčky do polohy "OFF" (●), potom zavrite ventil na plynovej fľaši.

Odskrutkujte regulátor tlaku, overte, či je všetko vzduchotesné a v dobrom stave.

Položte plnú fľašu na miesto, skontrolujte regulátor, aby nebol príliš natihnutý alebo skrútený.

N) POUŽITIE

Doporučujeme používať ochranné rukavice počas manipulácie s časťami, ktoré môžu byť horúce.

Vylejte asi 1 liter vody na dno nádoby, aby ste dala ľahšie čistiť, a aby ste sa vyhlili vznieteniu mastných častí.

Asi 15 minút pred každým pečením predhrievajte zariadenie na polohe PLNÝ PRIETOK (↕) so zatvoreným príklopom. Len pri prvom použití predhrievajte asi 20 minút, aby ste odstránili pach náteru nových súčiastok.

Rýchlosť pečenia môžete ovplyvňovať polohou regulačných páčok.

Teplota so zatvoreným príklopom:

- Poloha PLNÝ PRIETOK (↕), zapálené 2 horáky, asi 280 °C,
- Poloha ZNÍŽENÝ PRIETOK (↙), zapálené 2 horáky, asi 200 °C,
- Poloha PLNÝ PRIETOK (↕), zapálený 1 horák, asi 180 °C,
- Poloha ZNÍŽENÝ PRIETOK (↙), zapálený 1 horák, asi 120 °C.

DÔLEŽITÉ: Ak dôjde k tomu, že pri činnosti zariadenia jeden horák zhasne, okamžite dajte regulačné páčky do polohy "OFF" (●), otvorte príklop a počkajte 5 minút, aby ste umožnili únik ešte nevyhoreného plynu. Vykonajte celý proces zapalovania proces ešte raz, ale až po tejto dobe.

O) ČISTENIE A ÚDRŽBA

Zariadenie nikdy neupravujte: každá zmena môže byť nebezpečná.

Po každom použití vyčistite dno nádoby, vylejte vodu a očistite pomocou špongie a prostriedku na čistenie riadu.

Aby ste udržali zariadenie v perfektnom stave, doporučujeme ho pravidelne čistiť (po 4. až 5. použití).

Pred čistením je nevyhnutné počkať, kým zariadenie nevychladne.

Zavrite plynovú fľašu a odskrutkujte regulátor tlaku.

Overte, či pavučiny neupchávajú otvory na horákoch, čo má za následok znížený výkon grilu alebo nebezpečné vznietenie plynu mimo horáka.

- STENY KRBÚ, PRÍKLOP, ROŠT, OVLÁDACÍ PULT, DNO NÁDOBY: tieto časti pravidelne čistite pomocou špongie namočenej vo vode s čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte brúsiace pomôcky. Nečistite gril v umývačke, pretože vysoká teplota by mohla poškodiť pochromované časti.

- SKLO NA PRÍKLOPE: pravidelne čistite pomocou prípravku na čistenie skla. Pri veľkom znečistení vyberte sklo z príklopu a umyte ho prostriedkom na čistenie rúr.

- KOVOVÉ ČASTI PRIAMO OBKLOPUJÚCE HORÁK: Tieto kovové časti sú pokryté hliníkom. V nijakom prípade nepoužívajte na ich čistenie čistiť na rúry, pretože by mohli poškodiť hliník.

- KERAMIKA: Keramické časti sú aktívne komponenty horáka. Počas používania červenejú. Nečistite ich, nevhlčite, ani ich nešuchajte. Mohlo by ich to poškodiť.

P) SKLADOVANIE

- Po každom použití zavrite ventil na plynovej fľaši.
- Ak odkladáte váš gril do vnútra, odpojte plyn.
- Ak ho uskladňujete vonku, doporučujeme použiť ochranný kryt.
- Ak gril dlhšiu dobu nepoužívate, doporučujeme zariadenie uskladniť na suchom mieste pod strechou (napr.: v garáži). Chránite vulkanické kamene pred vlhkom.

Q) KERAMICKÉ BRIKETÝ

- Brikety musíte vymeniť vtedy, keď sú príliš mastné, čo nastane po častom používaní. Treba ich vymeniť častejšie, ak na nich opekáte mastné mäso alebo si želáte strieďať mäso a ryby.
- Používajte iba brikety od spoločnosti CAMPINGAZ. Neberieme si na zodpovednosť používanie iných brikiet.
- Na rošt dávajte len jednu vrstvu brikiet. Nechajte 1 až 2 cm medzeru medzi každým radom brikiet. Doporučujeme 4 rady po 9 brikiet.

R) SKLO NA POKLOPE

Chránite ho pred tepelným šokom (studená voda na horúce sklo).

S) SPÔSOBY VARENIA

Váš gril RBS bol špeciálne vyrobený pre ľahkú manipuláciu a komfort pri varení, prinášajúc zvláštnu vôňu, ktorá dodáva šarm opekaniu. Vďaka grilu RBS môžete pokojne piecť mastné mäso (klobásky, kuracie stehienka...) bez toho, aby šľahali plamene.

Tak isto váš gril RBS bol špeciálne vyrobený so zariadením na obracanie ražňa, pečie rýchle a do chrumkava.

Počas pečenia padá masť na čistiace kamene. Pri ich kontakte voda zachytáva masť, vyparuje sa a ochucuje mäso.

DODATOK: Aby ste sa vyhlili lepeniu mastných častí o gril, stačí ho potrieť jedným olejom alebo ho vyšmirglovať. Na studený gril nič nekladte. Delikátne potraviny, ktoré by sa mohli prílepiť, dajte na alobal.

1) Pečenie na ražni.

(doplnkový predaj) – bez príklopu.

Na ražni môžete pripraviť kúsky mäsa a hydiny v pravidelnej forme, napichnúť ich v strede pred tým, ako sa pripievajú z dvoch strán vidlicami, ktoré sú na to určené. Treba dbať na to, aby ste nezabudli previazať šnúrkou hydinu pred tým, než ju napichnete.

Pri grilovaní na otáčacom ražni odstráňte gril na varenie a rozmiestnite čistiace kamene tak, aby neboli v kontakte s kúskami na grilovanie. Je možné odstrániť čistiace kamene a pridať hliníkovú lodičku, aby ste mohli získať šťavu z pečenia.

2) Pečenie na grile – príklop otvorený alebo zatvorený.

Kúsy na grilovanie rozdeľte priamo na gril. Obracajte a vymieňajte kúsky na grilovanie podľa toho, ako sú dostatočne ugrilované.

Uzavretý poklop umožňuje zvýšenie teploty a tým rýchlejšie grilovanie. Aby kúsky na grilovanie nezuhoľnateli, zároveň doporučujeme sledovať pečenie a v prípade potreby znížiť plameň regulačnými páčkami na minimálny prietok.

3) Pečenie v rúre – príklop zatvorený.

Vo vašom grile môžete tiež zapekať, piecť pizzu, cesto... Pri maximálnom prietoku bude vaša rúra horúca (280 °C). Preto doporučujeme regulovať teplotu rúry podľa druhu jedla (viď § N).

4) Pečenie v papilote.

Kúsky na grilovanie dôkladne zabaľte do alobalu, aby ste zabránili uniknú šťavy. Tento spôsob je vhodný hlavne na prípravu rýb, zeleniny, zemiakov, atď.

NIKDY ÚPLNE NEZAKRYTE GRIL ALOBALOM.

T) DOPLNKY

ADG doporučuje systematicky používať k týmto plynovým grilom len doplnky a náhradné diely značky Campingaz.

ADG odmieta všetku zodpovednosť v prípade škody alebo nesprávneho zaobchádzania spôsobeného používaním doplnkov a/alebo náhradných dielov inej značky.

SK

ZÁVADY / ODSTRÁNENIE

ZÁVADY	PRÁVDEPODOBNÁ PRÍČINA A JEJ ODSTRÁNENIE
Horák sa nezapaľuje	Zlý prívod plynu Regulátor tlaku nefunguje Rúrka, ventil, trubka VENTURI alebo otvor na horák sú upchaté Trubka VENTURI neprikrýva napájac
Horák vynecháva alebo zhasína	Overte prívod plynu Overte pripojenie rúrky Vid' záručný a pozáručný servis
Nestály plameň	Nová fľaša môže obsahovať vzduch. Nechajte v činnosti a chyba sa sama odstráni Vid' záručný a pozáručný servis.
Priveľký plameň v oblasti horáka	Nosič napájača je zle položený v trubke VENTURI Trubka VENTURI je upchatá (napr. pavučinou) Vid' záručný a pozáručný servis.
Plameň v napájači	Fľaša je skoro prázdna. Vymeňte fľašu a chyba sa odstráni Vid' záručný a pozáručný servis
Masnota sa zapáli nenormálnym spôsobom	Systém odkvapkávania masnoty je upchatý: Výčistite ho Príliš veľa masnoty na vulkanických kameňoch: vymeňte ich Príliš vysoká teplota grilu: znížte prietok
Horák sa zapáli so zápalkou ale nie so zapalovaním „PIEZO“	Chybný gombík, vlákno alebo elektróda Skontrolujte spoj kábla zapalovača Skontrolujte stav keramiky a spojovacieho kábla Vid' záručný a pozáručný servis.
Horiaci únik na prípojke.	Prípojka netesní Ihneď uzavrite prívod plynu Vid' záručný a pozáručný servis.
Nízka teplota	Napájac alebo trubka VENTURI sú upchaté Vid' záručný a pozáručný servis.
Horiaci únik za regulačným gombíkom	Chybný kohútik Vypnite prístroj Konzultujte záručný a pozáručný servis.
Horiaci únik pod ovládacím pultom	Vypnite prístroj Zavrite fľašu Vid' záručný a pozáručný servis.

PODMIENKY UPLATNENIA ZÁRUKY

Na výrobok sa vzťahuje záruka v trvaní 2 roky od dátumu nákupu, s výnimkou nákladov spojených s vrátením výrobku, ktoré znáša spotrebiteľ. Záruka sa uplatňuje, keď dodaný výrobok spĺňa požiadavky na obsluhu alebo je nefunkčný, ak je reklamácia podložená dokladom, potvrdzujúcim dátum nákupu (napr. faktúra, pokladničný blok). Výrobok musí byť vrátený priamo, kompletný a nedemontovaný, jednému zo schválených popredajných servisných stredísk a reklamácia obsahuje opis povahy problému. Výrobok, ktorý je predmetom reklamácie, môže byť buď opravený, vymenený alebo môžu byť zaň vrátené peniaze, úplne alebo z časti. Záruka je neplatná a neuplatňuje sa pri škode spôsobenej v dôsledku (i) nesprávneho používania alebo skladovania výrobku, (ii) chybnej údržby výrobku alebo údržby, ktorá nie je v súlade s návodom na použitie, (iii) opravy, úpravy, údržby výrobku vykonanej neoprávnenými tretími osobami, (iv) použitia neoriginálnych náhradných dielov.

AK SA VÁM NEPODARÍ VYRIEŠIŤ PROBLÉM, KONTAKTUJTE, PROSÍM, SVOJHO PREDAJCU, KTORÝ VÁM DÁ KONTAKT NA NAJBLIŽŠÍ POPREDAJNÝ SERVIS ALEBO ASPOŇ ZATELEFONUJTE NA INFORMAČNÉ SLUŽBY SPOTREBITEĽOV CAMPINGAZ®.

Web site: www.campingaz.com

HR: KORIŠTENJE I ODRŽAVANJE

- Ne koristite drveni ugljen umjesto vulkanskoga kamenja ili uz vulkansko kamenje.
- Ne koristite redukcijski ventil koji se može regulirati.
- Ne premještajte uređaj dok radi.
- Ne stavljajte metalnu ploču na ili umjesto rešetke ako je nije proizveo ili preporučio CAMPINGAZ.
- Redovito čistite dno posude kako biste izbjegli opasnost od zapaljenja masnoća.
- Redovito mijenjajte vulkansko kamenje (otprilike nakon 10 upotreba uređaja) ili ih čistite kako biste izbjegli opasnost od zapaljenja masnoća.

NEPOŠTIVANJE OVIH UPUTA ZA UPORABU MOŽE UZROKOVATI TEŠKA OŠTEĆENJA NA VAŠEM UREDAJU.

A) ZA VAŠU SIGURNOST

- Ne koristite i ne stavljajte u blizinu Vašeg uređaja benzin ili druge zapaljive tekućine i plinove. U slučaju da osjetite miris plina:
- 1) Zatvorite izlazni ventil na plinskih boc.
- 2) Ugasite bilo kakav otvoreni plamen.
- 3) Otvorite poklopac.
- 4) Ako i dalje osjećate miris plina, pogledajte upute § F i odmah potražite informacije kod Vašega prodavača.
- Nikome nemojte začeptiti otvor na dnu posude.

B) MJESTO ZA KORIŠTENJE

- Ovaj se uređaj smije koristiti samo na otvorenom prostoru.
- POZOR : neki dijelovi mogu biti jako zagrijeti. Udaljite malu djecu.
- Nikakva zapaljiva tvar ili materijal ne smije biti na udaljenosti od oko 60 cm od uređaja.
- Uređaj koristite na vodoravnoj površini.
- Osigurajte dotok svježeg zraka od 2 m³/kW/h.

C) PLINSKA BOCA

- Ovaj je uređaj načinjen za rad s bocama propan/butan od 4,5 do 15 kg, opremljenih prikladenim redukcijskim ventilima;
- **Francuska, Belgija, Luksemburg, Velika Britanija, Irska, Portugal, Španjolska, Italija, Hrvatska:** butan 28 mbar / propan 37 mbar.
- **Nizozemska, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Švicarska, Češka republika, Mađarska, Slovenija, Slovačka:** butan 30 mbar / propan 30 mbar.
- **Njemačka, Austrija:** butan 50 mbar / propan 50 mbar.
- **Poljska:** propan 36 mbar.
- Kod postavljanja i zamjene plinske boce, postupak uvijek obavljajte na dobro prozračenom prostoru, nikada u blizini otvorenog plamena, iskre ili izvora topline.

D) CIJEV

Francuska (ovisno o modelu):

Uređaj je opremljen ulaznom profilom G1/2. Dostavljen je i prstenasti priključak butan/propan i njegov gumeni zglobo. Ovisno o konstrukciji vašega redukcijskog ventila, slijedite sljedeće upute:

- 1) **Redukcijski ventil opremljen je izlaznom profilom M20 x 1,5:** koristite gljivičnu cijev s ojačanjima, u skladu s normom XP D 36-112. Pritegnite izlaz G1/2 cijevi na ulaz uređaja. Pritegnite izlaz M20 x 1,5 na izlaz redukcijskog ventila. Provjerite da li negdje istječe plin pomoću vode sa sapunicom.
- 2) **Redukcijski ventil opremljen je prstenastim izlazom:** Koristite set za priključivanje (mekana cijev + stezaljke) u skladu s normom XP D 36-110. Pritegnite prstenasti izlaz koji je dostavljen s uređajem na njegov profilirani dovod, umetnući pri tome gumeni zglobo. Kad je zglobo u dodiru s dovodom, pritegnite ga oko pola kruga. Navucite mekanu cijev na ulaz uređaja i na izlaz redukcijskog ventila u skladu s uputama koje su priložene uz set za spajanje (stezaljke). Provjerite da li negdje istječe plin pomoću vode sa sapunicom. Provjerite da li je mekana cijev ispravno postavljena, kako ne bi bila savijena ili pritisnuta, i kako ne bi dodirivala vrhuje dijelove uređaja. Cijev ne smije biti duža od 1,25 m. Mora biti zamijenjena prije isteka njezina upotrebnoh roka, ispisano na njoj, a i prije toga roka ako je oštećena ili se na njoj vide pukotine.

Belgija, Luksemburg, Velika Britanija, Irska, Portugal, Španjolska, Italija, Hrvatska, Nizozemska, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Češka republika, Mađarska, Slovenija, Slovačka, Poljska: Uređaj je opremljen prstenastim izlazom. Mora se koristiti zajedno s mekanom cijevi čija je kvaliteta prilagođena uporabi butana i propana. Cijev ne smije biti duža od 1,20 m. Mora biti zamijenjena ako je oštećena ili ako se na njoj nalaze pukotine. Cijev se ne smije presavijati ni bušiti. Mora biti udaljena od dijelova uređaja koji bi se mogli zagrijati.

Švicarska, Njemačka, Austrija:

Ovaj se uređaj mora koristiti s mekanom cijevi čija kvaliteta odgovara za korištenje butana i propana. Njezina duljina ne smije biti veća od 1,50 m. Mora biti zamijenjena ako je oštećena ili ako se na njoj nalaze pukotine. Cijev se ne smije presavijati ni bušiti. Mora biti udaljena od dijelova koji bi se mogli zagrijati.

Priključivanje mekane cijevi: kako bi se cijev priključila na ulaz uređaja, treba čvrsto, ali ne previše, pritegnuti prsten cijevi, pomoću 2 odgovarajuća ključa:

- ključ 14 za blokiranje ulaza
- ključ 17 za pritezanje prstena na cijevi

E) POKLOPAC

Poklopcem se mora rukovati oprezno, osobito ako je uređaj u radu. Ne naginjati se iznad uređaja.

F) PROVJERA U SLUČAJU ISTJECANJA PLINA

- 1) Postupak obavljati na otvorenom prostoru, podalje od zapaljivih tvari. Ne pušiti pri tome.
- 2) Provjeriti da li su ručice za reguliranje u položaju "OFF" (●).
- 3) Pričvrstiti mekanu cijev prema opisu iz točke D).
- 4) Zatvoriti redukcijski ventil na plinskih boc.
- 5) Ne tražite mjesto istjecanja plina pomoću plamena. U tu svrhu koristite tekućinu koja će, mjehurićima, pokazati gdje istječe plin.
- 6) Tu tekućinu staviti na spoj cijevi i redukcijskoga ventila te na spoj cijevi i uređaja. Ručice za reguliranje moraju biti u položaju "OFF". Otvoriti izlazni ventil na plinskih boc.
- 7) Ako na nekome mjestu nastaju mjehurići, to znači da na tome mjestu istječe plin.
- 8) Kako bi se zaustavilo istjecanje plina, treba pritegnuti stezaljke na izlaznim ventilima. Ako je neki dio oštećen, treba ga zamijeniti. Uređaj ne smije biti korišten prije nego prestane nekontrolirano istjecanje plina.
- 9) Zatvoriti izlazni ventil na plinskih boc.

VAŽNO: Nikada ne koristite otvoreni plamen kako biste provjerili da li negdje istječe plin. Najmanje jednom godišnje treba obaviti kontrolu i provjeriti da li negdje istječe plin, a isto se uvijek mora učiniti prigodom promjene plinske boce.

G) PRIJE STAVLJANJA U UPORABU

Ne stavljajte uređaj u uporabu prije nego što ste pažljivo pročitali i dobro razumjeli sve upute. Uvjerite se i da :

- plin nigdje ne istječe
- da su Venturi cijevi prohodne (npr. da nema paukovih mreža)
- da cijev ne dodiruje dijelove koji bi se mogli zagrijati.

H) PALJENJE PLAMENIKA ROŠTILJA

Pročitajte točke 1-6 prije nego započnete s obavljanjem postupka iz točke 1.

- 1) Provjerite da li su ručice za reguliranje u položaju "OFF" (●).
- 2) Pripojite mekanu cijev prema opisu iz točke D.
- 3) Otvorite izlazni ventil na plinskih boc.
- 4) Pritisnite jednu od 2 ručice za reguliranje i postavite je u položaj PUNI DOTOK (⬇). Pričekajte oko 5 sekundi, a zatim pritisnite dugme za paljenje (★) sve dok ne čujete klik. Ako odmah ne dođe do paljenja, pritisnite 3 ili 4 puta, ako je to potrebno.
- 5) Ako se plamenik nije upalio, vratite ručicu u položaj "OFF" (●). Pričekajte 5 minuta i ponovite cijeli postupak.
- 6) Za paljenje drugoga plamenika, obavite isti postupak, opisan u točkama 4. i 5.
- VAŽNO:** Ako se neki od plamenika nije upalio ni nakon većeg broja pokušaja, provjerite da li su začepljeni izlazni otvori na njemu ili na cijevima plamenika.
- 7) Moguće je i paljenje oba plamenika istodobno. Otvorite 2 ručice za reguliranje i postavite ih u položaj PUNI DOTOK (⬇). Pričekajte oko 5 sekundi, a zatim pritisnite na dugme za paljenje i držite ga pritisnutoga sve dok ne čujete klik. Ako se nakon prvoga klika oba plamenika nisu upalila, pritisnite 3-4 puta, ako je potrebno.

I) RUČNO PALJENJE PLAMENIKA ROŠTILJA

U slučaju da ne radi automatsko paljenje, postavite dugmad za reguliranje u položaj "OFF" (●). Podignite rešetku kako biste omogućili pristup do površine plamenika. Otvorite ručicu za reguliranje i postavite je u položaj PUNI DOTOK (⬇). Pričekajte oko 5 sekundi, a zatim približite upaljenu špičicu odgovarajućem plameniku. Obavite isti postupak i za drugi plamenik.

J) GAŠENJE PLAMENIKA ROŠTILJA

Vratite ručicu u položaj «OFF» (●), a zatim zatvorite izlazni ventil na plinskih boc.

K) PALJENJE GRIJAČA (ovisno o modelu)

Grijač može funkcionirati samostalno ili istodobno s roštiljem. Paljenje: otvorite izlazni ventil na plinskih boc. Provjerite da ne postoji propuštanje plina na vodu od boce do grijača (vidi § F). Pritisnite i okrenite komandnu ručicu grijača u položaj PUNI DOTOK (⬇).

HR

Pritisnite odgovarajuće dugme za paljenje (★) i držite ga dok ne čujete klik.
Pritisnite 3-4 puta ako je potrebno. U slučaju da ne dođe do paljenja, približite plameniku upaljenu šibicu.

Prilagodite plamen veličini posude korištenjem 2 položaja za dotok plina: PUNI DOTOK (▲) ili SMANJENI DOTOK (▲). Ne koristite posudu promjera manjeg od 10 cm ili većeg od 20 cm.

L) GAŠENJE GRIJAČA (ovisno o modelu)

Vratite komandu ručicu u položaj "OFF" (●), a za tim zatvorite izlazni ventil plinske boce ako roštilj nije u radu.

M) ZAMJENA PLINSKE BOCE

- Postupak uvijek obavljajte na dobro prozračenom mjestu, nikada u blizini otvorenog plamena, iskre ili izvora topline.

- Vratite ručice za reguliranje u položaj "OFF" (●), a zatim zatvorite izlazni ventil na boci.

- Otvorite redukcijski ventil, provjerite u kakvom je stanju spoj te izlazi li negdje plin.

- Postavite punu bocu na predviđeno mjesto, zatvorite redukcijski ventil, ali pri tome pazite da ne savijate i ne povlačite cijev.

N) UPORABA

Preporučujemo Vam da koristite zaštitne rukavice kako biste mogli dodirivati vruće dijelove uređaja.

Ulijte oko 1 litru vode na dno posude kako biste olakšali čišćenje i izbjegli zapaljenje masnoća.

Prije bilo kakvog spremanja jela, zagrijavajte uređaj u položaju PUNI DOTOK (▲) oko 15 minuta, sa zatvorenim poklopcem. Kod prvoga korištenja, zagrijavajte oko 20 minuta kako biste uklonili miris boje na novome uređaju.

Brzinu spremanja jela možete regulirati pomoću ručica za reguliranje. Temperatura sa zatvorenim poklopcem:

- u položaju PUNI DOTOK (▲), s oba plamenika upaljena, oko 280°C
- u položaju SMANJENI DOTOK (▲) s oba plamenika upaljena, oko 200°C
- u položaju PUNI DOTOK (▲), s jednim plamenikom upaljenim, oko 180°C
- u položaju SMANJENI DOTOK (▲), s jednim plamenikom upaljenim, oko 120°C.

VAŽNO: Ako pri radu uređaja dođe do gašenja plamenika, ručice za reguliranje odmah postavite u položaj "OFF" (●). Otvorite poklopac i pričekaite 5 minuta kako biste omogućili izlaz plinu koji nije izgorio. Ponovite postupak paljenja.

O) ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nikada ne prepravljajte uređaj: svaka izmjena može biti opasna.

Poslije svake uporabe, izvadite dno posude iz ležišta, izbacite vodu i očistite ga spužvom natopljenom sredstvom za pranje suda.

Kako biste Vaš uređaj zadržali u savršenom stanju, preporučuje se da ga redovite čistite (nakon svakih 4-5 upotreba).

Čekajte da se uređaj ohladi prije bilo kakvog čišćenja.

Zatvorite plinsku bocu i zatvorite redukcijski ventil.

Provjerite da li se u cijevima plamenika nalazi paucina, jer to može smanjiti učinkovitost roštilja ili izazvati opasno paljenje plina izvan plamenika.

- STIJENKE LEŽIŠTA, POKLOPAC, REŠETKE, KOMANDNA PLOČA, DNO POSUDE: povremeno čistite pomoću spužve natopljene sredstvom za čišćenje. Ne koristite abrazivna sredstva. Ne čistite rešetke u peći za čišćenje, jer bi prevelika toplina mogla oštetiti kromirane dijelove.

- STAKLO POKLOPCA: povremeno čistite pomoću sredstva za čišćenje stakla ili sredstva za skidanje čađe i prijavštine u pećnici. U slučaju da imate problema kod čišćenja, skinite staklo s poklopca i očistite ga sredstvom za čišćenje pećnice.

- METALNE POVRŠINE KOJE SE NALAZE OKO PLAMENIKA: Ovi su dijelovi prekriveni aluminijem. Ni u kojem slučaju ne koristite sredstva za čišćenje pećnice, jer bi ta sredstva oštetila aluminij.

- KERAMIČKI DIJELOVI: Keramički dijelovi aktivni su dijelovi plamenika. Oni pocrvene zbog uporabe. Ne čistite, ne namažite i ne ribajte keramičke dijelove, jer biste ih time mogli oštetiti.

P) SKLADIŠTENJE

- Zatvorite odvod plina na boci poslije svakoga korištenja.

- Ako roštilj pospremate u zatvoreni prostor, isključite dovod plina.

- Ako ga pospremate na otvorenom prostoru, preporučuje se da koristite zaštitnu navlaku.

- U slučaju da roštilj ne koristite dugo vrijeme, preporučuje se da ga postavite na suho i zaštićeno mjesto (npr. u garažu). Vulkansko kamenje zaštitite od vlage.

Q) KERAMIČKI BRIKET

- Mora biti zamijenjen ako je previše natopljen masnoćama ili toliko oštećen da propada kroz rešetku, a to se događa nakon dugotrajne i česte uporabe roštilja. Treba ga češće mijenjati ako se često priprema masno meso ili ako želimo naizmjenice pripremati meso i ribu.

- Koristite rezervni briket koji prodaje CAMPINGAZ. Ne prihvaćamo nikakvu odgovornost u slučaju korištenja druge vrste briketa.

- Briket rasporedite u jednome sloju na rešetki. Ostavite prostor od 1 do 2 cm između svakoga reda briketa. Savjetujemo Vam raspored od 4 reda po 9 briketa.

R) STAKLO POKLOPCA

Izbjegavajte nagle promjene temperature (hladna voda u dodiru s vrućim staklom).

S) METODE PRIPREME HRANE

Vaš RBS roštilj posebno je načinjen kako bi Vam omogućio lako i ugodno pripremanje hrane, ne gubeći pri tome osobit okus po dimu koji je važan za pripremu hrane na roštilju.

Zahvaljujući Vašem RBS roštilju, možete posve spokojno pripremati masno meso (kobasice, pileće batke...), a da pri tome plamen ne poraste.

Jednako tako, Vaš RBS roštilj posebno je osmišljen za brzu pripremu hrane na ražnju.

Tijekom takve pripreme hrane, masnoća pada na vulkansko kamenje. Pri dodiru s njime, voda iz masnoća isparava i daje poseban miris mesu.

NAPOMENA: Kako biste izbjegli da se hrana prilijepi na rešetku, dovoljno je da na nju stavite malo jestivoga ulja ili da preko nje prijedete masnim papirom. Nemojte ništa stavljati na hladnu rešetku. Najbolje je da hranu koja bi se mogla zalijepiti stavite na aluminijsku foliju.

1) Priprema hrane na ražnju

(prodaje se kao dio dodatne opreme) – otvoreni poklopac.

Na ražnju se mogu pripremati komadi mesa i peradi ispravnog oblika. Ražanj se ubada po sredini, a s prednje strane meso se pričvrsti pomoću dvije vilice. Perad treba brižljivo povezati prije stavljanja na ražanj.

Za pripremu mesa na roštilju, podignite rešetku za pečenje i postavite vulkansko kamenje na način da ne dolazi u dodir s mesom. Možete ga i odmaknuti i postaviti malu aluminijsku posudicu, kako bi skupljala sokove s mesa.

2) Roštilj – sa zatvorenim ili otvorenim poklopcem

Meso za pečenje postavite izravno na rešetku za pečenje. Okrećite i mijenjajte položaj mesa u skladu s brzinom pečenja, i prema vlastitoj želji.

Zatvoreni poklopac izaziva povećanje topline i omogućuje bržu pripremu hrane. Unatoč tome, kako meso ne bi izgorjelo, preporučuje se da dobro pazite na meso i da, ako je to potrebno, postavite komandne ručice na smanjeni dotok plina.

3) Pečenje u pećnici – sa zatvorenim poklopcem

U Vašem roštilju možete i peći kao u pećnici (pečenja, pizze, kolače...). Uz puni dotok plina, Vaša će pećnica biti vrlo vruća (280 °C). Stoga se preporučuje da temperaturu pećnice regulirate ovisno o vrsti jela (vidi § N).

4) Pečenje u foliji

Brižljivo umotajte meso u aluminijsku foliju kako biste izbjegli gubitak sokova. Ova je metoda posebno dobra za ribu, povrće, krumpir i sl.

NIKADA REŠETKU NEMOJTE DO KRAJA PREKRITI ALUMINIJSKOM FOLIJOM.

T) DODATNA OPREMA

Proizvođač preporučuje sustavno korištenje plinskih roštilja s dodatnom opremom i rezervnim dijelovima marke CAMPINGAZ.

Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost u slučaju štete ili lošega funkcioniranja zbog korištenja dodatne opreme i/ili rezervnih dijelova neke druge marke.

NEISPRAVAN RAD / NAČINI ZA ISPRAVLJANJE

NEISPRAVNOST	VJEROJATNI UZROCI/NAČINI ZA ISPRAVLJANJE
Plamenik se ne pali	Slab dotok plina Redukcijski ventil ne radi Cijev, ispusni ventil, Venturi cijevi ili otvori na plameniku su začepljeni Venturi cijev ne pokriva brizgalicu
Plamenik isprekidano radi ili se gasi	Provjeriti da li postoji dotok plina Provjeriti spoj cijevi Pogledati Popis servisnih centara.
Plamen je nestabilan	– u novoj plinskoj boci možda se nalazi zrak. Ostaviti da tako radi neko vrijeme, a nedostatak će nestati. – Pogledati Popis servisnih centara.
Veliki plamen na površini plamenika	– Brizgalica je loše postavljena u Venturi cijevi – Venturi-cijev je zagušena (npr. paukova mreža) – Pogledati Popis servisnih centara
Plamen na brizgalici	– Boca je gotovo prazna promijenite bocu i nedostatak će nestati – Pogledati Popis servisnih centara.
Masnoće gore	Sustav za ispuštanje masnoća je začepljen - Treba ga očistiti Previše masnoća na vulkanskom kamenju Temperatura roštilja je previše visoka: smanjiti dotok plina
Plamenik se pali šibicom, ali se ne pali pomoću PIEZO upaljača	Dugme, žica ili elektroda su u kvaru. Provjeriti spojeve kabela upaljača. Provjeriti stanje keramike i spojnoga kabela Pogledati Popis servisnih centara.
Pojava plamena na spoju	Spoj nije nepropustan Odmah zatvoriti dotok plina Pogledati Popis servisnih centara
Nedovoljna toplina	Brizgalica ili Venturi cijev su zagušeni Pogledati Popis servisnih centara
Pojava plamena iza dugmeta za reguliranje	Neispravan izlazni ventil Zaustaviti rad uređaja Pogledati Popis servisnih centara
Pojava plamena ispod konzole	Zaustaviti rad uređaja Zatvoriti bocu Pogledati Popis servisnih centara

UVJETI PRIMJENE GARANCIJE

Proizvod koristi pravo na na ukupnu garanciju za dijelove tijekom 2 godine od datuma kupnje, s izuzetkom troškova povrata proizvoda koje snosi korisnik.

Garancija vrijedi u slučaju da dostavljeni proizvod ne odgovara naručenom proizvodu ili ukoliko je proizvod manjkav, a reklamacija je popraćena potvrdom sa datumom kupnje (npr. Faktura, blagajnički račun). Proizvod se mora vratiti franco, kompletan i nerasklopljen, u jedan od ovalštenih servisnih centara, a u reklamaciji mora biti opisana priroda ustanovljenog problema.

Proizvod koji je predmet reklamacije može se popraviti, zamijeniti ili izdati povrat novaca u cijelosti ili dijelom. Garancija je nevažeća i ne primjenjuje se ukoliko je šteta nastala uslijed (i) neispravne uporabe ili neprikladnog skladištenja proizvoda, (ii) nepravilnog održavanja proizvoda ili nepridržavanja uputa za uprabu, (iii) popravka, preinake, ili neodgovarajućeg održavanja proizvoda, (iv) uporabe neodgovarajućih rezervnih dijelova koji nisu proizvod odgovarajućeg proizvođača.

HR

Ako ne uspijete riješiti problem, molimo Vas da se obratite Vašem prodavaču koji će Vam reći gdje se nalazi najbliži ovlašteni servisni centar, ili telefonirajte Službi za obavještanje potrošača tvrtke CAMPINGAZ®.

Web site: www.campingaz.com

Carte Privilège - Privilege Card - Scheda Privilegio - Voordeelkaart - Cartão Privilégio - Privilegkarte - Privilegiumskort - Förmånskort - Karta Privilégium - Karta Klienta - Tarjeta Privilege - Bonus-kort - Etukortti - Akciós kártya - Kartica prednosti - Karta Klienta - Kartica kupca

FR Afin de vous servir dans les meilleures conditions et de vous tenir informés des dernières innovations et offres promotionnelles CAMPINGAZ, veuillez retourner ce bon complété à l'adresse du Service Consommateurs de votre pays mentionné précédemment.

GB For a top-quality service and information on the latest innovations and special offers from CAMPINGAZ, please fill in this form and return it to the Customer Service Department of your country at the address above.

IT Allo scopo di potervi servire nelle migliori condizioni e di tenervi informati sulle più recenti innovazioni ed offerte promozionali CAMPINGAZ, Vi preghiamo di rispedire il presente tagliando debitamente compilato al Servizio Consumatori del vostro paese già citato in precedenza.

NL Voor optimale service en informatie over innoverende producten en speciale aanbiedingen van CAMPINGAZ kunt u onderstaande bon invullen en terugsturen naar het voormelde adres van de Klantenservice in uw land.

PT Para servir os nossos clientes nas melhores condições e mantê-los informados das últimas inovações e ofertas promocionais CAMPINGAZ, queira devolver este talão preenchido para o endereço do Serviço Consumidores de seu país mencionado precedentemente.

DE Wenn Sie optimal bedient und über die jüngsten Entwicklungen und Sonderangebote von CAMPINGAZ informiert werden wollen, schicken Sie bitte den ausgefüllten Schein an die vorgenannte Adresse des Verbraucherservice in Ihrem Land.

NO For å kunne yte den aller beste service og holde Dem informert om de siste nyhetene og tilbudene fra CAMPINGAZ, ber vi Dem fylle ut kupongen nedenfor og sende den til den forannevnte adressen for kundeservice i Deres land.

SE För att kunna erbjuda en bra service samt information om de sista nyheterna och extraerbjudandena för produkterna CAMPINGAZ, var god fyll i formuläret och skicka tillbaka det till Kundtjänst Sverige, enligt adress här ovan.

CZ Abychom vám mohli zajistit co nejlepší obsluhu a průběžně vás informovat o posledních novinkách a výhodných nabídkách firmy CAMPINGAZ, vyplňte laskavě tento bon a zašlete nám ho na Oddelení Služby Spotřebitelům vaší země, na výše uvedenou adresu.

PL W celu jak najlepszej obsługi, oraz udzielaniu naszym klientom stałych informacji o nowościach i ofertach promocyjnych CAMPINGAZ, prosimy o odesłanie niniejszej karty, po dokładnym wypełnieniu jej, na adres Serwisu Konsumenta waszego kraju.

ES Para atenderle en las mejores condiciones y para tenerle informado de las últimas innovaciones y de las promociones, CAMPINGAZ, envíenos este cupón completado a la dirección del Servicio de Atención al Cliente de su país mencionada arriba.

DK For at kunne tilbyde dig en bedre service under de bedste betingelser og oplyse dig om de nyeste produkter og tilbud fra CAMPINGAZ, kan du udfylde denne kupon og sende den til den allerede omtalte forbrugerservice i dit land.

FI Pysyäkseenne sekä ajan tasalla että hyödyntääksenne CAMPINGAZIN uutuuDET ja tarjoukset, pyydämme teitä ystävällisesti täydentämään oheisen lipukkeen ja palauttamaan sen edellä mainittuun kotimaassanne toimivaan CAMPINGAZIN asiakaspalvelupisteeseen.

HU Annak érdekében, hogy a lehető legjobb feltételeket biztosíthassuk az Ön számára, és hogy tájékozathassuk a legújabb fejlesztésekről ill. CAMPINGAZ akciókról, kérjük, juttassa vissza ezt a bontólevelet országának az előzőleg említett Vevőszolgálatának címére.

SI Da bi bili deležni najbolj kakovostnih storitev in informacij o najnovejših inovacijah in posebnih ponudbah firme CAMPINGAZ, prosimo, da izpolnite ta obrazec in ga vrnete v Službo za podporo uporabnikom v vaši državi, navedeni zgoraj.

SK Aby sme vám mohli zaistiť čo najlepší obsluhu a priebežne vás informovať o posledných novinkách a výhodných ponukách firmy CAMPINGAZ, vyplňte laskavo tento bon a pošlite nám ho do Oddelenia služieb spotrebiteľom svojej krajiny na hore uvedenú adresu.

HR Kako bismo Vam pružili uslugu u najboljim uvjetima i kako bismo Vas informirali o najnovijim inovacijama i ostalim promotivnim ponudama, molimo Vas da ispunite ovu Karticu i da je pošaljete na adresu Službe za podršku potrošača u Vašoj zemlji.



☐ **Modèle acheté - Model purchased - Modello acquistato - Aangeschaft model - Modelo comprado - Gekauftes Modell - Modell - köpt modell - Zakoupený model - Zakupiony model - Modelo - Købt model - Ostettu malli - Vásárlás helye - Kraj nakupa - Miesto nákupu - Mjesto kupovine**

☐ **Lieu de votre achat - Place of purchase - Luogo dell'acquisto - Plaats van aankoop - Local da compra - Einkaufsort - Sted - försäljningsställe - Místo nákupu - Miejsce zakupu - Lugar de la compra - Købsted - Ostopaikka - A vásárlás helye - Kraj nakupa - Miesto nákupu - Mjesto kupovine**

☐ **Votre nom - Name - Nome e cognome - Uw naam - Nome do cliente - Ihr Name - Navn - Ditt navn - Jméno - Nazwisko i imię - Nombre completo - Ditt navn - Ostajan nimi - Név - Vaše ime - Vaše meno - Ime i prezime**

☐ **Date de votre achat - Date of purchase - Data dell'acquisto - Datum van aankoop - Data da compra - Einkaufsdatum - Kjøpsdato - inköpsdatum - Datum nákupu - Data zakupu - Fecha de la compra - Købsdato - Ostopäivä - A vásárlás dátuma - Datum nakupa - Dátum kúpy - Datum kupovine**

☐ **Votre téléphone - Telephone - Telefono - Uw telefoonnummer - Telefone - Ihr Telefon - Telefon - Telefonnummer - Telefon - Numer telefonu - Telefóno - Dit telefonnummer - Ostajan puhelinnumero - Telefonszám - Vaš telefon - Vaše telefonné číslo - Telefon**

☐ **Votre pays - Country - Paese - Uw land - País - Ihr Land - Land - Land - Stát - Kraj - Pais - Dit land - Ostomaa - Ország - Vaša država - Krajina - Država**

☐ **Votre adresse - Address - Indirizzo - Uw adres - Morada - Ihre Adresse - Adresse - Din adress - Adresa - Adres zamieszkania - Dirección - Din adresse - Ostajan osoite - Cím - Vaš naslov - Adresa - Adresa**