

CAMPINGAZ®

FR	MODE D'EMPLOI	5	
GB	INSTRUCTIONS FOR USE	10	
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	15	2 Series Classic L
IT	ISTRUZIONI PER L'USO	20	2 Series Classic LS LAVA
NL	GEBRUIKSAANWIJZING	25	2 Series Classic LX
PT	MODO DE EMPREGO	30	2 Series Classic LXS LAVA
NO	BRUKSANVISNING	35	2 Series Classic LX VARIO
SE	BRUKSANVISNING	40	2 Series Classic LX Plus VARIO
ČZ	NÁVOD NA POUŽITÍ	45	2 Series Classic LX PLUS
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	50	2 Series Classic EXS
ES	INSTRUCCIONES DE EMPLEO	55	2 Series Classic EXS VARIO
DK	BETJENINGSVEJLEDNING	60	Class 2 L
FI	KÄYTTÖOHJE	65	Class 2 LX VARIO
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	70	2 Series Classic LXS
SI	UPORABA IN VZDRŽEVANJE	75	2 Series Classic LX Vario +
SK	NÁVOD NA POUZITI	80	
HR	UPORABA I ODRŽAVANJE	85	
RO	FOLOSIRE SI ÎNTRETINERE	89	
BG	ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА	94	
TR	KULLANIM KILAVUZU	99	
GR	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ	104	

BE-FR-LU		Spécifications France / Belgique / Luxembourg	
Grill Débit calorifique : $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Débit massique : 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I ₃₊ (28-30 / 37) Gaz et pression : Butane (G30) 28-30 mbar Propane (G31) 37 mbar	Repère injecteur : 93	Réchaud latéral (selon modèle) Débit calorifique : $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Débit massique : 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I ₃₊ (28-30 / 37) Gaz et pression : Butane (G30) 28-30 mbar Propane (G31) 37 mbar	Repère injecteur : 70
CH		Spécifications pour Suisse	
Grill Débit calorifique : $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Débit massique : 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gaz et pression : Butane (G30) 30 mbar Propane (G31) 30 mbar	Repère injecteur : 93	Réchaud latéral (selon modèle) Débit calorifique : $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Débit massique : 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gaz et pression : Butane (G30) 30 mbar Propane (G31) 30 mbar	Repère injecteur : 70
CH		Dati tecnici per Svizzera	
Grill Potenza : $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Consumo : 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gas e pressione : Butano (G30) 30 mbar Propano (G31) 30 mbar	Riferimento iniettore : 93	Fornello Laterale (a seconda del modello) Potenza : $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Consumo : 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gas e pressione : Butano (G30) 30 mbar / Propano (G31) 30 mbar	Riferimento iniettore : 70
CH		Technische Daten für die Schweiz	
Grill Wärmeleistung : $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Verbrauch : 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gas und Druck: Butan (G30) 30 mbar Propan (G31) 30 mbar	Einspritzdüsen-Markierung : 93	Seitlicher Kocher (je nach Modell) Wärmeleistung : $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Verbrauch : 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gas und Druck: Butan (G30) 30 mbar / Propan (G31) 30 mbar	Einspritzdüsen - Markierung : 70
GB - IE		Specifications for GB and Irland	
Grill Heat input: $\Sigma Q_n = 7.5 \text{ kW}$ Gas flow: 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I ₃₊ (28-30 / 37) Gas and pressure: Butane (G30) 28-30 mbar Propane (G31) 37 mbar	Jet mark: 93	Side burner (depending on model) Heat input: $Q_n = 2.1 \text{ kW}$ Gas flow: 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I ₃₊ (28-30 / 37) Gas and pressure: Butane (G30) 28-30 mbar Propane (G31) 37 mbar	Jet mark: 70
DE - AT - CH		Technische Daten Für Deutschland und Österreich und die Schweiz	
Grill Wärmeleistung : $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Verbrauch : 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (50) Gas und Druck : Butan (G30) 50 mbar Propan (G31) 50 mbar	Einspritzdüsen - Markierung : 80	Seitlicher Kocher (je nach Modell) Wärmeleistung : $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Verbrauch : 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (50) Gas und Druck : Butan (G30) 50 mbar / Propan (G31) 50 mbar	Einspritzdüsen - Markierung : 62
IT		Dati tecnici per Italia	
Grill Potenza : $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Consumo : 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I ₃₊ (28-30 / 37) Gas e pressione : Butano (G30) 28-30 mbar Propano (G31) 37 mbar	Riferimento iniettore : 93	Fornello Laterale (a seconda del modello) Potenza : $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Consumo : 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I ₃₊ (28-30 / 37) Gas e pressione : Butano (G30) 28-30 mbar Propano (G31) 37 mbar	Riferimento iniettore : 70
NL		Specificaties voor Nederland	
Grill Afgegeven warmte: $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Verbruik: 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gas en druk: butaan (G30) 30 mbar propaan (G31) 30 mbar	Kencijfer op de spoeier: 93	Verwarmer (naar geland het model) Afgegeven warmte: $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Verbruik: 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gas en druk: butaan (G30) 30 mbar / propaan (G31) 30 mbar	Kencijfer op de spoeier: 70
BE		Specificaties voor België	
Grill Afgegeven warmte : $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Verbruik : 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I ₃₊ (28-30 / 37) Gas en druk : butaan (G30) 28-30 mbar propaan (G31) 37 mbar	Kencijfer op de spoeier : 93	Verwarmer (naar geland het model) Afgegeven warmte : $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Verbruik : 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I ₃₊ (28-30 / 37) Gas en druk : butaan (G30) 28-30 mbar / propaan (G31) 37 mbar	Kencijfer op de spoeier : 70

BE	Technische Daten für Belgium	
Gril Wärmeleistung : $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Verbrauch : 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I ₃₊ (28-30 / 37) Gas und Druck : Butan (G30) 28-30 mbar Propan (G31) 37 mbar	Einspritzdüsen - Markierung : 93	Seitlicher Kocher (je nach Modell) Einspritzdüsen - Markierung : 70 Wärmeleistung : $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Verbrauch : 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I ₃₊ (28-30 / 37) Gas und Druck : Butan (G30) 28-30 mbar / Propan (G31) 37 mbar
ES	Especificaciones para España	
Gril Potencia calorífica : $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Consumo : 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I ₃₊ (28-30 / 37) Gas y presión : Butano (G30) 28-30 mbar Propano (G31) 37 mbar	Indicaci3n de inyector : 93	Hornillo Lateral (según el modelo) Indicaci3n de inyector : 70 Potencia calorífica : $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Consumo : 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I ₃₊ (28-30 / 37) Gas y presión : Butano (G30) 28-30 mbar Propano (G31) 37 mbar
PT	Especificações para Portugal	
Grelha Débito calorífico : $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Débito massa : 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I ₃₊ (28-30 / 37) Gás e pressão : Butano (G30) 28-30 mbar Propano (G31) 37 mbar	Marca injector : 93	Fogão lateral (segundo o modelo) Marca injector : 70 Débito calorífico : $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Débito massa : 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I ₃₊ (28-30 / 37) Gás e pressão : Butano (G30) 28-30 mbar Propano (G31) 37 mbar
NO	Spesifikasjoner før Norge	
Gril Varmekapasitet : $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Volymkapasitet : 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gass og trykk. Butan (G30) 30 mbar Propan (G31) 30 mbar	Munstykke märke : 93	Sidekokeapparat (avhengig av modell) Munstykke märke : 70 Varmekapasitet : $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Volymkapasitet : 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gass og trykk. Butan (G30) 30 mbar / Propan (G31) 30 mbar
FI	Tekniset arvot Suomessa	
Grilli Lämpöteho : $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Kulutus : 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Kaasu ja paine: Butaani (G30) 30 mbar Propani (G31) 30 mbar	Injektorin viite : 93	Keittolevyn Injektorin viite : 70 Lämpöteho : $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Kulutus : 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Kaasu ja paine: Butaani (G30) 30 mbar Propani (G31) 30 mbar
SE - FI	Specifikation för Sverige och Finland	
Grill Värmekapacitet : $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Begränsad gaskapacitet (gasbegränsare) : 546 g/tim (G30) / 536 g/tim (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gas och tryck : Butanol (G30) 30 mbar Propanol (G31) 30 mbar	Modell gasinjektor (munstycke) : 93	Lateral gasolkök (beroende på modell) Modell gasinjektor (munstycke) : 70 Värmekapacitet : $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Begränsad gaskapacitet (gasbegränsare) : 153 g/tim (G30) / 150 g/tim (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gas och tryck : Butanol (G30) 30 mbar / Propanol (G31) 30 mbar
DK	Specifikationer for Danmark	
Gril Varmeydelse : $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Massemængde : 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gas og tryk : Butan (G30) 30 mbar Propan (G31) 30 mbar	Injektormærke : 93	Lateral kogeplade (afhaenger af model) Injektormærke : 70 Varmeydelse : $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Massemængde : 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gas og tryk : Butan (G30) 30 mbar Propan (G31) 30 mbar
RO	Specificații pentru: România	
Grill Debit caloric: $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Debit specific: 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gaz și presiune: Butan (G30) 30 mbar Propan (G31) 30 mbar	Reper duză: 93	Menținere caldură (în funcție de model) Reper duză: 70 Debit caloric: $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Debit specific: 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gaz și presiune: Butan (G30) 30 mbar / Propan (G31) 30 mbar
PL	Specyfikacje dla Polski	
Gril Zużycie ciepne : $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Masowe natężenie przepływu : 536 g/h (G31) Cat I _{3P} (37) Gaz i ciśnienie : Propan (G31) 37 mbar	Wskaźnik iniektora : 93	Kuchenka boczna (w zależności od modelu) Wskaźnik iniektora : 70 Zużycie ciepne : $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Masowe natężenie przepływu : 150 g/h (G31) Cat I _{3P} (37) Gaz i ciśnienie : Propan (G31) 37 mbar

CZ	Specifikace pro Českou Republiku	
Gril Tepelný příkon : $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Spotřeba plynu : 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Plyn a jmenovitý přetlak: butan (G30) 30 mbar propan (G31) 30 mbar	Tryska č. 93	Postranní vaříč (u modelů vaříčem vybavených) Tryska č. 70 Tepelný příkon : $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Spotřeba plynu : 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Plyn a jmenovitý přetlak : butan (G30) 30 mbar propan (G31) 30 mbar
SI	Specifikacije za Slovenijo	
Žar Toplotna storilnost: $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Pretok plina : 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Plin in tlak : butan (G30) 30 mbar propan (G31) 30 mbar	Oznaka šobe: 93	Stranski kuhalnik (glede na model) Oznaka šobe: 70 Toplotna storilnost: $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Pretok plina : 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Plin in tlak : butan (G30) 30 mbar / propan (G31) 30 mbar
SK	Špecifikácia pre (názov krajiny prekladu)	
Grill Tepelný príkon: $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Prietok plynu: 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Plyn a tlak: Butan (G30) 30 mbar Propan (G31) 30 mbar	Značka dýzy/trubice: 93	Postranný varič (podľa vzoru) Značka dýzy/trubice: 70 Tepelný príkon: $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Prietok plynu: 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Plyn a tlak: Butan (G30) 30 mbar / Propan (G31) 30 mbar
HU	Műszaki adatok Magyarország számára	
Gril Hőleadás: $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Gáz átfolyás: 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gáz és gáznyomás: Bután (G30) 30 mbar Propán (G31) 30 mbar	Fűvészka jelzés : 93	Oldalső melegítő (típus szerint) Fűvészka jelzés : 70 Hőleadás: $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Gáz átfolyás: 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gáz és gáznyomás: Bután (G30) 30 mbar / Propán (G31) 30 mbar
HR	Specifikacija za Hrvatsku	
Roštilj Ulaz topline: $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Protok plina: 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Plin i pritisak: butan (G30) 30 mbar propan (G31) 30 mbar	Oznaka mlaznice: 93	Kuhalo (ovisno o modelu) Oznaka mlaznice: 70 Ulaz topline: $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Protok plina: 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Plin i pritisak: butan (G30) 30 mbar / propan (G31) 30 mbar
TR	Türkiye için özellikler	
Izgara Isı dağıtıcı debi: $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Isı yükseltici debi: 546 g/saat (G30) / 536 g/saat (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gaz ve basınç : Butan (G30) 30 mbar Propan (G31) 30 mbar	Enjektör iřareti: 93	Yatal gaz ocađı memesi (modele göre) Enjektör iřareti: 70 Isı dağıtıcı debi: $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Isı yükseltici debi: 153 g/saat (G30) / 150 g/saat (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Gaz ve basınç : Butan (G30) 30 mbar / Propan (G31) 30 mbar
BG	Спецификации за : България	
Грил Нагревателна мощност : $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Количество обработен продукт : 546 г/час (G30) / 536 г/час (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Газ и налягане : Бутан (G30) 30 mbar Пропан (G31) 30 mbar	Знак на дюзата : 93	Страничен нагревател (в зависимост от модела) Знак на дюзата : 70 Нагревателна мощност : $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Количество обработен продукт : 153 г/час (G30) / 150 г/час (G31) Cat I _{3 B/P} (30) Газ и налягане : Бутан (G30) 30 mbar / Пропан (G31) 30 mbar
GR	Τεχνικά χαρακτηριστικά για: Ελλάδα	
Ψησταριά Θερμική ισχύς: $\Sigma Q_n = 7,5 \text{ kW}$ Παροχή μάζας: 546 g/h (G30) / 536 g/h (G31) Cat I ₃₊ (28-30 / 37) Αέριο και πίεση: Βουτάνιο (G30) 28 - 30 mbar Προπάνιο (G31) 37 mbar	Κωδικός εγχυτήρα: 93	Πλευρική εστία μαγειρέματος (ανάλογα με το μοντέλο) Κωδικός εγχυτήρα: 70 Θερμική ισχύς: $Q_n = 2,1 \text{ kW}$ Παροχή μάζας: 153 g/h (G30) / 150 g/h (G31) Cat I ₃₊ (28-30 / 37) Αέριο και πίεση: Βουτάνιο (G30) 28 - 30 mbar Προπάνιο (G31) 37 mbar

USO E MANUTENZIONE



- Consultare le avvertenze prima dell'uso.
- Se non diversamente specificato, i seguenti termini generici "apparecchio / unità / prodotto / apparecchiatura / dispositivo" che compaiono in questo manuale di istruzioni si riferiscono tutti al prodotto "2 SERIES CLASSIC / CLASS 2".
- Utilizzare esclusivamente all'aperto.
- Si consiglia di indossare guanti per assemblare il prodotto.
- Non utilizzare carbone di legna.
- Non utilizzare regolatori di pressione variabili. Utilizzare valvole di regolazione fissa conformi alla norma europea in materia di coperture.
- Non ricoprire il fondo della vaschetta con

carta di alluminio.

- Non posizionare una griglia metallica non ideata per l'unità in questione oppure non raccomandata in modo specifico da Campingaz® sulla pietra lavica o in sostituzione di essa (in funzione del modello) oppure sulla copertura protettiva del bruciatore (in funzione del modello).
- Per garantire il corretto funzionamento del vostro apparecchio con la massima sicurezza, non usare mai due piastre piene una di fianco all'altra.
- Pulire regolarmente il fondo della vasca per evitare il rischio di combustione dei grassi.

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

IT

a) PER LA VOSTRA SICUREZZA

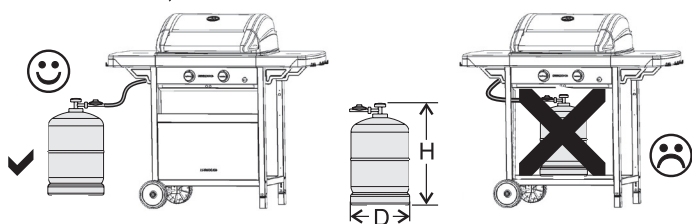
- Non immagazzinare e non utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio. l'impiego, questo apparecchio deve essere tenuto distante da materiali infiammabili. Qualora avvertite odore di gas:
 - 1) Chiudere il rubinetto della bombola del gas
 - 2) Spegnerne qualsiasi fiamma
 - 3) Aprire il coperchio
 - 4) Se l'odore dovesse persistere, rivolgetevi immediatamente al vostro rivenditore.
- Le parti protette dal fabbricante o dal suo mandatario non devono essere manipolate dall'utilizzatore.
- Dopo l'uso, chiudere il recipiente di raccolta del gas.

b) DOVE UTILIZZARE IL BARBECUE

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

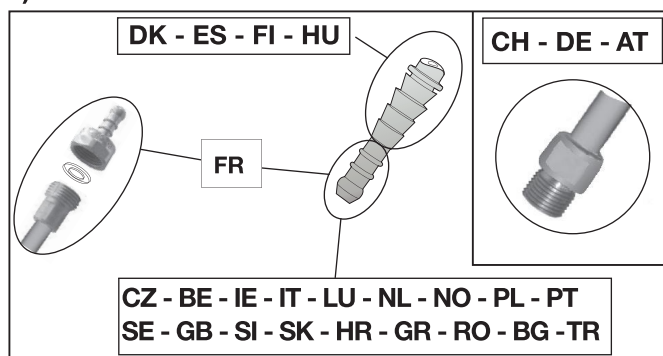
c) LA BOMBOLA DEL GAS

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



L'altezza H del serbatoio deve essere minore di 70 cm, indipendentemente dalla larghezza o dal diametro D del serbatoio.

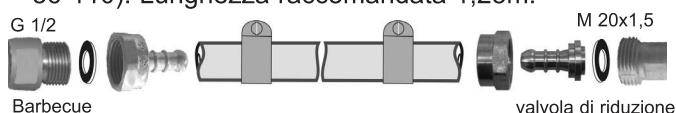
d) IL TUBO



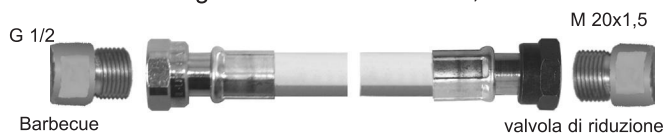
Francia (a seconda del modello):

L'apparato può essere utilizzato con 2 tipi di tubi flessibili :

- a) tubo flessibile destinato ad essere calettato su terminali ondulati lato apparato e lato valvola di riduzione, immobilizzato da fasce (nel rispetto della norma XP D 36-110). Lunghezza raccomandata 1,25m.



- b) tubo flessibile (nel rispetto della norma XP D 36-112) dotato di un dado filettato G 1/2 per avvitatura sull'apparato e dado filettato M 20x1,5 per avvitatura sulla valvola di riduzione. Lunghezza raccomandata 1,25m.



L'apparato è dotato di raccordo filettato per entrata gas G 1/2 consegnato con terminale ondulato NF e giunto già montati.

1) Per l'utilizzo dell'apparato con tubo flessibile XP D 36-110: (soluzione d) a)

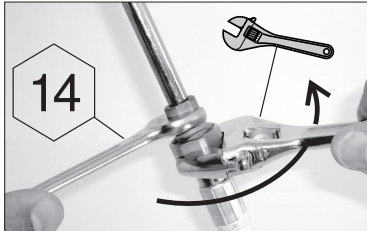
- calettare a fondo il tubo flessibile sul terminale ondulato dell'apparato e della valvola di riduzione.
- far scivolare le fasce dietro alle prime 2 protuberanze dei terminali e stringerle fino alla rottura della testa di serraggio.



- la tenuta sarà verificata seguendo le indicazioni del paragrafo f).

2) Per l'utilizzo dell'apparato con tubo flessibile XP D 36-112, dadi G 1/2 e M 20x1,5 : (soluzione d) b)

- svitare e rimuovere il terminale ondulato NF per liberare il raccordo d'entrata G1/2.
- rimuovere il giunto
- svitare il dado filettato G 1/2 del tubo sul raccordo d'entrata dell'apparato ed il dado filettato M20x1,5 sul raccordo d'uscita della valvola di riduzione seguendo le indicazioni fornite assieme al tubo flessibile.
- utilizzare una chiave per immobilizzare il raccordo d'entrata dell'apparato e stringere o allentare il dado filettato con un'altra chiave.



- utilizzare una chiave per immobilizzare il raccordo d'uscita della valvola di riduzione
- la tenuta sarà verificata seguendo le indicazioni del paragrafo f).

Verificare che il tubo flessibile si sviluppi normalmente, senza torsioni o trazioni, né contatto con le pareti calde dell'apparato. Esso dovrà essere sostituito al sopraggiungere della data di scadenza, o in caso di danno e presenza di screpolature.

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

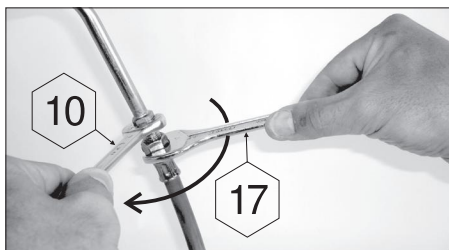
L'apparecchio è dotato di un'estremità anellata: deve essere utilizzato con un tubo flessibile di qualità adatta all'uso del butano e del propano. La sua lunghezza non dovrà essere superiore a 1,20 m. Dovrà essere sostituito se è danneggiato, se presenta delle crepe, quando le condizioni nazionali lo impongono o a seconda della sua validità. Non tirare il tubo e non perforarlo. Tenerlo lontano dagli elementi che possono diventare caldi. Verificare che il tubo flessibile si sviluppi normalmente, senza torsioni o trazioni.

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

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

- chiave 10 per bloccare l'estremità
- chiave 17 per avvitare il dado del tubo

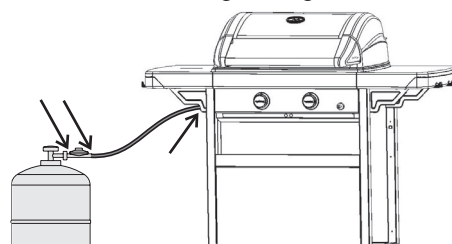


e) IL COPERCHIO

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" (O).
- 4) Inserire a fondo le estremità del tubo flessibile sul portagomma del regolatore di pressione e del barbecue (situato dietro al pannello di comando). L'applicazione di acqua saponata sui portagomma facilita l'inserimento del tubo.
- 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" (O). 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.

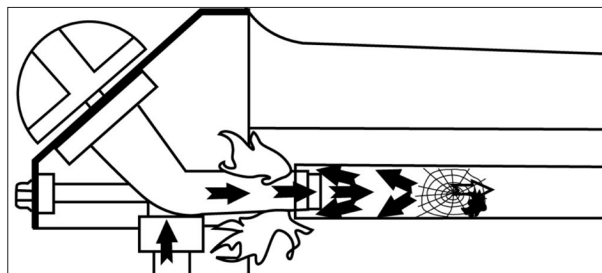
IMPORTANTE:

Non utilizzare mai dell 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.

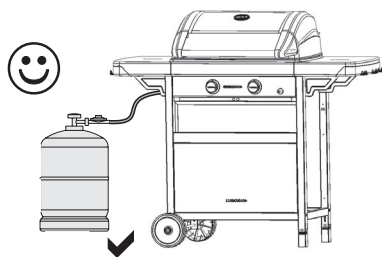
g) PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

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.



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

h) ACCENSIONE DEL BRUCIATORE DEL BARBECUE

Leggere i punti da 1 a 7 prima di cominciare dal punto 1.

- 1) **Non accendere mai l'apparecchio con il coperto chiuso, ma sempre con il coperchio aperto.**
- 2) Assicurarsi che le 2 manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (O).
- 3) Inserire a fondo le estremità del tubo flessibile sui portagomma del regolatore di pressione e dell'apparecchio (situato dietro al pannello di comando) ed avvitare il regolatore di pressione sulla bombola del gas.
- 4) Aprire il rubinetto della bombola del gas.
- 5) Premere su una delle 2 manopole di regolazione e metterla in posizione di MASSIMA EROGAZIONE (⚡🔥), poi premere subito sul pulsante d'accensione (⚡) fino allo scatto. Se l'accensione non avviene al primo scatto, premere 3 o 4 volte se necessario.
- 6) Se il bruciatore non si accende, rimettere la manopola di regolazione in posizione "OFF" (O). Aspettare 5 minuti prima di ripetere l'operazione.
- 7) Non appena il bruciatore si accende, l'accensione dell'altro bruciatore avviene automaticamente dopo che la seconda manopola di regolazione verrà aperta in posizione di MASSIMA EROGAZIONE (⚡🔥) e senza che sia necessario premere sul bottone di accensione automatica.

IMPORTANTE : Se dopo il secondo tentativo, il bruciatore non si sarà acceso, verificare che gli orifici di uscita del bruciatore ed i tubi del bruciatore non siano ostruiti.

i) ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE DEL BARBECUE

Nell'eventualità in cui l'accensione automatica non dovesse funzionare, mettere il pulsante di regolazione in posizione "OFF" (O).

Rimuovere la copertura o la griglia che supporta le pietre laviche per accedere al bruciatore.

Posizionare un fiammifero acceso vicino ai punti di uscita della fiamma del bruciatore, quindi ruotare la leva sul pannello di controllo nella posizione di flusso massimo (⚡🔥) sullo stesso lato dove si ha il fiammifero.

Quindi, porre la manopola nella posizione di flusso basso e riposizionare la copertura o le pietre laviche, il tutto tenendo le mani a distanza di sicurezza dalla fiamma.

j) SPEGNIMENTO DEL GRILL

Ripartire la manopola di regolazione in posizione "OFF" (O), poi chiudere il rubinetto della bombola del gas.

k) ACCENSIONE DEL FORNELLO

(a seconda dei modelli)

Il fornello può funzionare da solo o contemporaneamente al barbecue.

- **Accensione**: Aprire il rubinetto della bombola del gas.
- Verificare la tenuta del circuito del gas dalla bombola al fornello (vedi §F).

- Verificare che il tubo di collegamento del barbecue al fornello non sia danneggiato. Se presenta screpolature, sostituirlo rivolgendosi al Servizio Assistenza Post Vendita.

- Aprire il rubinetto del fornello (verso il +) e premere il pulsante di accensione (⚡) fino a farlo scattare. Premere 3 o 4 volte se necessario.

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

- Regolare la fiamma aumentando o diminuendo l'apertura del rubinetto a seconda delle dimensioni della pentola utilizzato.

- Non utilizzare pentole di diametro inferiore a 10 cm o superiore a 26 cm.

l) SPEGNIMENTO DEL FORNELLO

(a seconda dei modelli)

Chiudere il rubinetto del fornello (verso il -) e il rubinetto della bombola se il barbecue non è 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.

- Ripartire la manopola di regolazione in posizione "OFF" (O), 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, riavvitare 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.

Prima di ogni operazione di cottura, preriscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti sulla posizione di MASSIMA EROGAZIONE (⚡🔥) e con il coperchio chiuso. Al momento della prima utilizzazione, preriscaldare per circa 20 minuti al fine di eliminare l'odore di vernice tipico delle parti nuove.

- La velocità di cottura può essere variata in funzione della posizione delle manopole di regolazione.

- Temperatura a coperchio chiuso : sulla posizione MASSIMA EROGAZIONE (⚡🔥) circa 340 °C, sulla posizione EROGAZIONE RIDOTTA (🔥) circa 175 °C, con la possibilità di variare l'erogazione tra le 2 posizioni.

- A seconda delle caratteristiche del prodotto da cuocere, è possibile utilizzare solo una metà del grill accendendo un solo bruciatore.

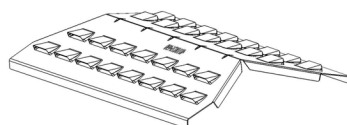
- Dopo la cottura, chiudere il coperchio e mettere il barbecue in posizione di MASSIMA EROGAZIONE (⚡🔥) per circa 10 minuti per permettere la combustione dei residui di cibo o di grasso sulla griglia o sulla pietra lavica (effetto di auto-pulitura).

È NORMALE CHE IL COLORE DELLA FIAMMA DIVENTI ARANCIONE DURANTE LA COTTURA.

IMPORTANTE:

Se, durante la cottura, il bruciatore si dovesse spegnere, mettere immediatamente le manopole di regolazione in posizione "OFF" (O), aprire il coperchio ed aspettare 5 minuti per consentire l'uscita del gas non bruciato. Ripetere l'operazione di accensione 2 unicamente dopo questo lasso di tempo.

Modello con tenda bruciatore

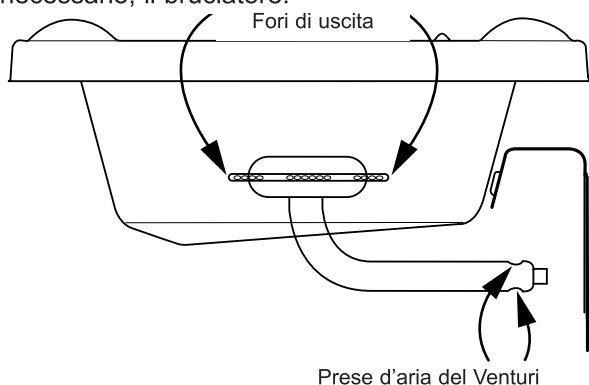


Se il vostro barbecue è munito di tenda bruciatore (vedi sopra), per la cottura di carni grasse (pollo, anatra, salsicce ecc..) si dovrà regolare il bruciatore

al minimo (🔥) allo scopo di evitare un'eccessiva combustione dei grassi di cottura. Si dovrà eventualmente ridurre anche il numero di pezzi da cuocere sul grill suddividendo gli stessi in varie cotture successive.

o) PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non modificare mai l'apparecchio: qualsiasi modifica può essere pericolosa.
- 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.
- Bruciatore del grill :ogni tre mesi, il bruciatore deve essere pulito e controllato. Togliere il bruciatore completo, controllare se nella parte inferiore dei tubi venturi vi sono delle ragnatele...
- Questo procedimento è necessario anche se l'apparecchio non è stato utilizzato per più di un mese.
- Sporczia o ragnatele possono produrre una diminuzione del calore o un'accensione pericolosa del gas fuori dal bruciatore.
- Pulire la parte superiore del bruciatore ed il fondo della vaschetta con una spugna umida (acqua con detersivo per stoviglie). Se è il caso, utilizzare una paglietta inumidita.
- Verificare che i fori di uscita del bruciatore non si siano ostruiti e lasciare asciugare prima di riutilizzare. Se necessario, utilizzare una spazzola metallica per liberare i fori di uscita del bruciatore.
- Sistemare il bruciatore del grill sulla vaschetta (vedere il punto 8 della parte MONTAGGIO).
- Pulire i fori del tubo venturi (vedere figura sotto) o, se necessario, il bruciatore.



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

PARETI DEL FOCOLARE COPERCHIO (a seconda del modello), GRIGLIE DI COTTURA, PANNELLO DI COMANDO :

Pulire anche questi elementi periodicamente utilizzando una spugna e del detersivo liquido per stoviglie. Non utilizzare prodotti abrasivi. Non pulire le griglie in un forno auto pulente, poiché la temperatura eccessiva rischia di danneggiare le parti cromate.

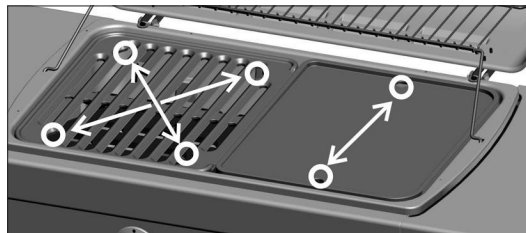
PLACCHE DI COTTURA :

Prima di qualsiasi operazione di pulizia attendere il raffreddamento delle placche. Utilizzare un prodotto di pulizia Campingaz® BBQ Cleaner Spray e spazzole per barbecue.

Dopo aver pulito ed asciugato le griglie di cottura, ingrassarle leggermente al fine di proteggerle dalla corrosione ed evitare che si arrugginiscono e non aderiscano agli alimenti.

Campingaz® raccomanda di utilizzare olio vegetale per applicare uno strato di grasso sulle griglie di cottura, con l'aiuto di carta assorbente.

Per rimuovere una piastra o griglia di cottura unita, posizionare un dito di ogni mano in due aperture opposte (vedi figura sotto). Sollevare e rimuovere la griglia o la targa della vostra unità.



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 (vedere il capitolo accessori).
- Nel caso in cui si preveda di non usare l'apparecchio per lungo tempo, si raccomanda di riporre il barbecue in un luogo asciutto e riparato (es: un garage). Conservare la pietra lavica al riparo dall'umidità.
- Ambienti che implicano corrosione: prestare particolare attenzione con il prodotto se utilizzato vicino al mare; non va immagazzinato senza protezione e tenuto su uno scaffale in un ambiente asciutto

q) LA PIETRA LAVICA (a seconda del modello)

- La pietra lavica deve essere sostituita quando è troppo impregnata di grasso oppure quando passa attraverso la griglia a causa della sua erosione, cosa che si verifica dopo molto tempo.

Distribuire in modo uniforme la pietra lavica in un solo strato. Non ammassarla e conservare un'aerazione di pochi millimetri fra ogni pietra. Non utilizzare carbone di legna al posto o in aggiunta della pietra lavica fornita.

- Utilizzare pietra lavica di ricambio distribuita da Campingaz®. Si declina ogni responsabilità nel caso in cui venga utilizzata altra pietra lavica il cui impiego può essere pericoloso per chi la utilizza.
- Non bagnare la pietra lavica. Non utilizzare pietra lavica bagnata o umida. Prima del uso, farla asciugare al riparo.

r) 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.

s) TUTELA DELL'AMBIENTE

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

T. risoluzione dei problemi

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