



BEDIENUNGSANLEITUNG

APPLICATION DES GAZ

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

4010037265 (ECN20063411-03)

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

BENUTZUNG UND WARTUNG



- Vor Gebrauch Bedienungsanleitung lesen.
- Nur im Freien verwenden.
- Beim Montieren des Produkts empfiehlt es sich, Handschuhe zu tragen.
- Keine Holzkohle benutzen.
- Keinen verstellbaren Druckregler benutzen. Druckminderer mit fester Einstellung nach der entsprechenden europäischen Norm verwenden.
- Damit Ihr Gerät sicher funktionieren kann, niemals zwei geschlossene Kochplatten nebeneinander verwenden.
- Reinigen Sie die Teile der Grillwanne regelmäßig, damit sich kein Fett entzünden kann.

BEI NICHTBEACHTUNG DIESER GEBRAUCHSANWEISUNGEN KANN IHR GERÄT ERNSTHAFT BESCHÄDIGT WERDEN.

a) ZU IHRER SICHERHEIT

- Kein Benzin, andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe des Gerätes lagern oder benutzen. Dieses Gerät darf beim Gebrauch nicht in der Nähe von brennbaren Materialien stehen. Bei Gasgeruch:
 - 1) Den Hahn der Gasflasche schließen.
 - 2) Flammen sofort löschen.
 - 3) Den Deckel öffnen.
 - 4) Wenn der Gasgeruch nicht nachlässt, vgl. Abschnitt f) “Dichtheitskontrolle” oder sofort bei Ihrem Händler nachfragen.
- Der Benutzer darf die vom Hersteller oder seinem Beauftragten geschützten Teilen nicht verändern.
- Gasbehälter nach der Benutzung schließen.

b) VERWENDUNGORT

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

c) GASFLASCHE

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

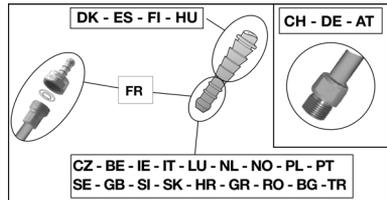
- **Frankreich, Belgien, Luxemburg, Großbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Griechenland:** Butan 28 mbar/Propan 37 mbar
- **Niederlande, Norwegen, Schweden, Dänemark, Finnland, Schweiz, Tschechische Republik, Ungarn, Slowenien, Slowakei, Bulgarien, Türkei, Rumänien, Kroatien:** Butan 30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

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

Die Möglichkeit, die Gasflasche unterhalb des Grills anzubringen, hängt von Modell und Höhe der Flasche ab.

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

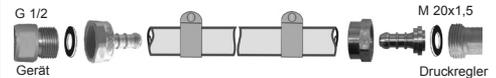
d) SCHLAUCH



Frankreich (je nach Modell)

Das Gerät kann mit 2 Arten von Schläuchen verwendet werden:

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



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



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

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

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



- Dichtheit nach Angaben von Abschnitt f) prüfen.

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

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

- Dichtung entfernen
- Gewindemutter G 1/2 des Schlauches auf den Eingangsanschluss des Geräts schrauben und Gewindemutter M20x1,5 auf den Ausgangsanschluss des Druckminderers nach den mit dem Schlauch gelieferten Angaben.
- Schraubenschlüssel verwenden, um den Eingangsanschluss des Geräts zu fixieren und Gewindemutter mit einem anderen Schlüssel anziehen oder lösen.



- einen Schraubenschlüssel verwenden, um den Ausgangsanschluss des Druckminderers zu fixieren.
- Dichtheit nach Angaben von Abschnitt f) prüfen.

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

Belgien, Luxemburg, Niederlande, Großbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Kroatien, Polen, Norwegen, Schweden, Dänemark, Finnland, Tschechische Republik, Ungarn, Slowenien, Slowakei, Griechenland, Bulgarien, Türkei, Rumänien: Das Gerät ist mit einem gerillten Anschluss versehen, an den ein nach den jeweiligen Landesvorschriften (NF, BS, UNI, UNE usw.) für Butan und Propan geeigneter flexibler Gasschlauch angeschlossen wird. Dieser darf nicht länger als 1,20 m sein.

Zu ersetzen bei Beschädigungen, Rissen, wenn es die Vorschriften des Landes verlangen oder je nach seiner Haltbarkeitsdatum. Alle Gasschläuche tragen ein Haltbarkeitsdatum (Jahreszahl) (den Ländern nach). Wenn dieses erreicht ist, muss der weiche Schlauch ersetzt werden.

Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfernt halten, die heiß werden können. Prüfen, ob der Schlauch normal verläuft, ohne Drall oder Zug.

Deutschland, Österreich, Schweiz:

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

Schlauchanschluss: für den Anschluss des Schlauchs am Geräteansatz mit 2 passenden Schlüsseln die Schlauchmutter festziehen, ohne zu überdrehen:

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

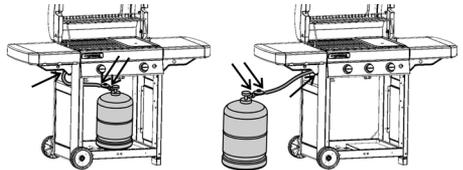


e) DECKEL

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

f) DICHTHEITSKONTROLLE

- 1) Die Kontrolle im Freien vornehmen und dabei alle Gegenstände aus brennbaren Materialien vom Grill entfernen. Nicht rauchen.
- 2) Sicherstellen, dass die Schaltknöpfe auf "OFF" (O) stehen.
- 3) Die Schlauchenden ganz auf den Anschlussstutzen des Druckreglers und auf den Gerätestutzen schrauben.
- 4) Den Druckregler auf die Gasflasche schrauben.
- 5) Leckstellen nicht mit einer offenen Flamme suchen, sondern geeignetes Lecksuchspray dazu verwenden.
- 6) Die Flüssigkeit auf die Anschlüsse (Flasche/Druckregler/Schlauch/Gerät) auftragen. Die Schaltknöpfe müssen geschlossen bleiben (OFF-Stellung (O)). Das Ventil der Gasflasche öffnen.



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

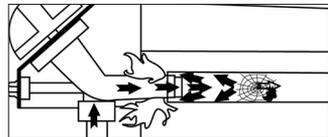
WICHTIG: Niemals eine Flamme verwenden, um undichte Stellen zu suchen!

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

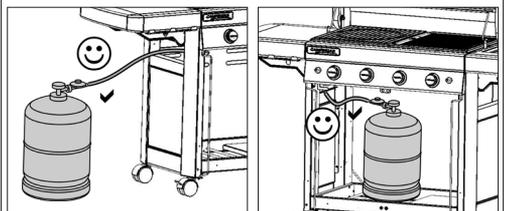
g) VOR DER INBETRIEBNAHME

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

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



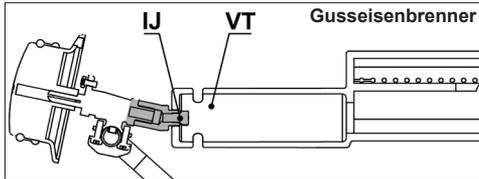
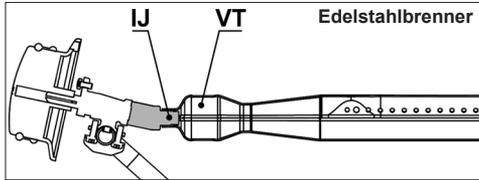
- der Schlauch nicht mit Teilen in Berührung steht, die heiß werden können.



- dass die Lüftungsöffnungen der Halterung des Gasbehälters nicht eventuell verstopft sind.
- dass der/die Fettfangbleche korrekt im Fach eingesetzt ist/sind, soweit er/sie sich hinschieben lässt/lassen und dass er/sie korrekt ausgerichtet ist/sind.
- dass die 6 abnehmbare Teile des Behälters wieder an ihren Platz gelegt werden (siehe Abschnitt p) Reinigung und Wartung).



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



h) ANZÜNDEDER GRILLBRENNER

- Öffnen Sie den Grilldeckel.
- Sicherstellen, dass die Reglerknöpfe auf "OFF" (O) stehen.
- Drücken Sie den Einstellhebel und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er vollständig aufgedreht ist (⚡).
- **Bei einem Grill mit einem piezoelektrischen Zünder:** Drücken Sie direkt den Zündschalter (⚡), bis ein Klick zu vernehmen ist. Erfolgt die Zündung nicht beim ersten Klicken, noch 3-4mal drücken. Solange wiederholen bis der Brenner gezündet hat.
- **Bei einem Grill mit einem elektronischen Funkenzünder:** Drücken Sie direkt auf den Schalter (⚡). Es erfolgt die elektrische Zündung. Halten Sie den Schalter weiterhin gedrückt, bis die Flamme brennt.
- Wenn der Brenner nach 4 oder 5 Versuchen nicht zündet, 5 Minuten warten und erneut versuchen.

Sobald der Brenner an ist, gibt es zwei Möglichkeiten, einen weiteren Brenner anzuzünden:

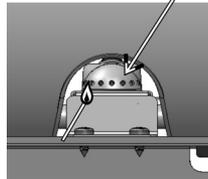
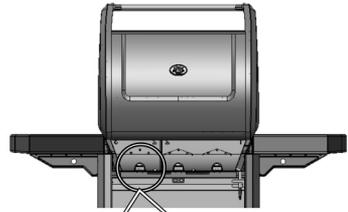
- Möglichkeit: den oben beschriebenen Vorgang wiederholen;
- Möglichkeit: den Brenner rechts oder links vom ersten Brenner anzuzünden, dann nacheinander die anderen Brenner, indem der Einstellknopf voll aufgedreht wird (⚡).

Funktioniert der piezoelektrische oder der elektronische Zünder nicht, verwenden Sie die manuelle Zündung (Folgeabschnitt).

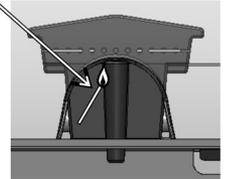
i) ZÜNDED VON HAND

- Öffnen Sie den Grilldeckel.
- Sicherstellen, dass die Reglerknöpfe auf "OFF" (O) stehen.

- Entzünden Sie das Streichholz und halten Sie es von der Rückseite des Grillgeräts an die Kochplatte.



Edelstahlbrenner



Gusseisenbrenner

- Auf den entsprechenden Reglerknopf drücken und ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Maximalstellung (⚡) drehen.

j) AUSSCHALTEN DES GRILLS

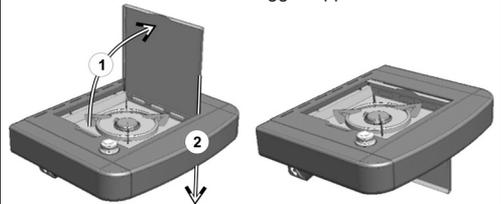
Die Schaltknöpfe auf OFF (O) stellen, dann das Ventil der Gasflasche schließen.

k) ZÜNDED DES SEITENKOCHERS

(je nach Modell)

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

Bevor Sie den Seitenkocher zünden, stellen Sie sicher, dass der Deckel offen und weggeklappt ist.



Zünden: Den Hahn der Gasflasche öffnen.

Die Dichtigkeit des Gaskreises von der Flasche bis zum Kocher überprüfen (vgl. Abschnitt f). Den Zustand der Leitung zwischen Grill und Kocher überprüfen. Diese auswechseln und den Kundendienst heranziehen, wenn Risse auftreten.

Öffnen Sie das Ventil am Seitenkocher (Richtung +).

- **Bei einem Grill mit einem piezoelektrischen Zünder:** Drücken Sie auf den Zündschalter, bis ein Klick zu vernehmen ist (rechts vom Schaltfeld, in der Abbildung durch das Symbol (⚡) gekennzeichnet). Eventuell müssen Sie 3- oder 4mal drücken.

- **Bei einem Grill mit einem elektronischen Funkenzünder:** Drücken Sie sofort auf den Schalter (⚡). Es sprühen Funken auf. Halten Sie den Schalter weiterhin gedrückt, bis die Flamme brennt.

Falls keine Zündung erfolgt, ein brennendes Streichholz an den Rand des Brenners halten.

Die Flamme je nach Größe des verwendeten Kochgeräts regulieren, indem der Hahn mehr oder weniger geöffnet wird. Keinen Kochbehälter mit einem Durchmesser unter 12 cm bzw. über 24 cm verwenden.

I) AUSSCHALTEN DES SEITENKOCHERS

(je nach Modell)

Den Regler des Kochers (Minus-Richtung) und den Hahn der Flasche schließen, wenn der Grill nicht in Betrieb ist.

m) BELEUCHTUNG DES BEDIENFELDS

(je nach Modell)

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

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



n) AUSWECHSELN DER GASFLASCHE

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

o) GEBRAUCH

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

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

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

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

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

Um ein Entflammen des Fetts während des Grillens zu vermeiden, vorher das überflüssige Fett am Fleisch entfernen. Bei der Zubereitung von fettigem Fleisch sind Stichflammen zu vermeiden; generell muss die Temperatur reduziert werden, wobei sogar ein oder mehrere Brenner ein paar Minuten ausgeschaltet werden

müssen, falls erforderlich. Nach jedem Grillvorgang das Gerät reinigen, um eine Fettsammlung zu vermeiden und die Entflammungsgefahr zu mindern.

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

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

p) REINIGUNG UND WARTUNG

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

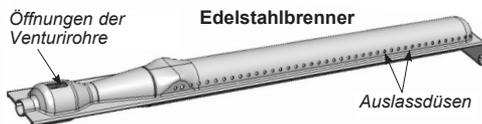
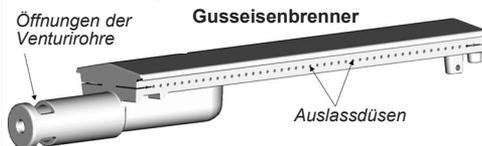
Um Ihr Gerät in einwandfreiem betriebsfähigem Zustand zu halten, wird empfohlen, es in regelmäßigen Abständen zu reinigen (nach 4- bis 5maliger Benutzung).

Das Gerät vor dem Reinigen völlig abkühlen lassen. Die Gasflasche schließen und den Druckregler abschrauben.

Den oberen Teil des Brenners mit einem feuchten Schwamm (Wasser mit Spülmittelzusatz) reinigen. Notfalls eine angefeuchtete Stahlbürste benutzen.

Überprüfen, dass die Düsen des Brenners nicht verstopft sind und vor dem erneuten Gebrauch trocknen lassen. Notfalls eine Stahlbürste benutzen, um die Auslassdüsen des Brenners zu reinigen.

Wenn das Gerät mehr als 30 Tage lang nicht benutzt wurde, ebenfalls überprüfen, ob die Düsen der Brennerrohre nicht durch Spinnweben verstopft sind, wodurch die Grillleistung vermindert oder ein gefährliches Entzünden des Gases außerhalb des Brenners verursacht werden kann. Bei Bedarf die Öffnungen des Venturirohres oder den Brenner reinigen.



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

SCHALTKONSOLE

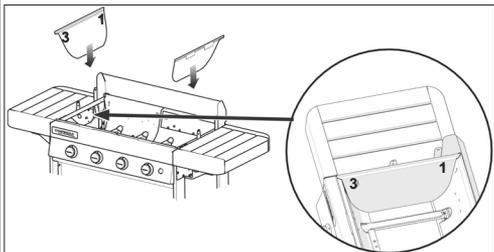
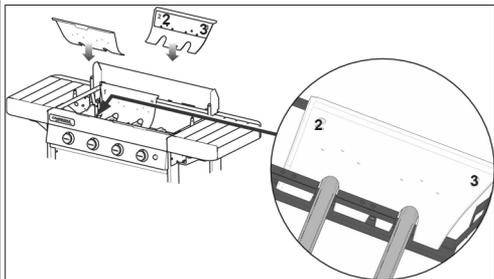
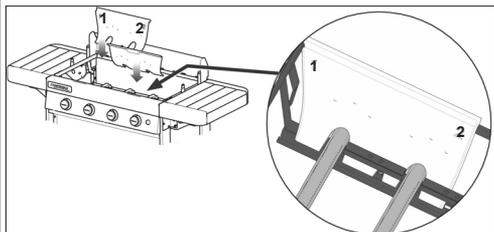
Diese Teile ebenfalls regelmäßig mit Schwamm und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel verwenden. Nach dem Reinigen und Trocknen die Grillroste leicht mit Fett bestreichen, um sie vor Korrosion zu schützen.

GRILLWANNE

Um das Reinigen der Grillwanne zu vereinfachen, hat Campingaz® das Konzept Campingaz InstaClean™, eine herausnehmbare Grillwanne, entwickelt. Dank Campingaz InstaClean™ lassen sich alle abnehmbaren Teile des Behälters in weniger als einer Minute und ohne Werkzeug entfernen und im Geschirrspüler reinigen. Je nach Verschmutzungsgrad der Teile müssen diese eventuell vorher mit einer Bürste gereinigt werden, bevor sie in den Geschirrspüler gestellt werden, damit die Reinigung gründlicher ist.

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

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



FETTAUFFANGBLECH

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

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

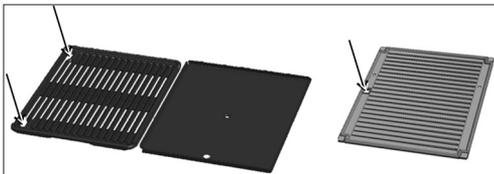
Eine weitere Möglichkeit besteht darin, unten auf das Fettauffangblechen etwas Sand zu streuen, der das Bratfett absorbiert. Entsorgen Sie den Sand nach jedem Kochvorgang.

KOCHPLATTE UND GRILLROST

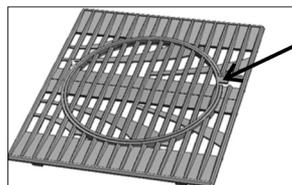
Kochplatte und Grillrost sind mit Emaille beschichtet. Warten Sie, bis diese abgekühlt sind, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Verwenden Sie zur Reinigung von Grillgeräten ein Grillreinigungsspray und Bürsten von Campingaz®.

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

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



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



HOLZ (je nach Modell)

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

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

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

q) AUFBEWAHRUNG

Das Ventil der Gasflasche nach jedem Gebrauch schließen. Wird der Grill in geschlossenen Räumen aufbewahrt, die Gasflasche abmontieren. Gasflasche im Freien lagern. Wird er draußen aufbewahrt, mit einer Schutzhülle abdecken. Bei längerem Nichtgebrauch sollte der Grill an einem trockenen und geschützten Ort aufbewahrt werden (z. B. Garage).

Korrosionsanfälliges Umfeld: Besondere Vorsicht ist walten zu lassen, wenn das Produkt am Meer genutzt wird; es darf nicht ohne Schutzhülle gelagert werden und muss an einem geschützten, trockenen Platz stehen.

r) ZUBEHÖRTEILE

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

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

- dem Außenteil
- dem Mittelteil.



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

- Pizzastein
- Wok
- Paella-Teller

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

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

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

s) UMWELTSCHUTZ

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

t) EMPFEHLUNGEN ZUR BATTERIE



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

u) ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER ABFALL



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

STÖRUNGEN	VERMUTLICHE URSACHE-ABHILFE
Brenner lässt sich nicht anzünden	<ul style="list-style-type: none"> - Verschmutzter Brenner: reinigen - Probleme in der Gaszufuhr - Regler defekt - Leitung, Hahn, Einspritzdüse, Venturirohren oder Brennerdüsen verstopft - Venturirohre deckt die Einspritzdüse nicht ab
Brenner hat Fehlzündungen	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfen, ob Gas vorhanden ist - Anschluss der Leitung prüfen - Kundendienst kontaktieren
Fett entzündet sich anders als sonst in der Grillwanne oder auf dem Schutzblech über dem Brenner	<ul style="list-style-type: none"> - Zu hohe Grilltemperatur: Leistung vermindern - Schutzblech über dem Brenner reinigen. - Fettauffangschale reinigen.
Der Brenner lässt sich mit einem Streichholz anzünden, aber nicht mit der piezoelektrischen Zündung	<ul style="list-style-type: none"> - Knopf, Draht oder Elektrode der Piezozündung defekt - Die Anschlüsse des Zünderdrahtes prüfen - Den Zustand der Keramik und des Verbindungsdrahtes überprüfen.

STÖRUNGEN	VERMUTLICHE URSACHE-ABHILFE
Flammen am Anschlussstutzen	<ul style="list-style-type: none"> - Anschlussstutzen undicht: Gaszufuhr sofort abstellen - Kundendienst kontaktieren
Flammenkranz ungleich	<ul style="list-style-type: none"> - Brenner defekt oder verstopft - Einspritzdüsen verstopft: Venturi reinigen. - Kundendienst kontaktieren
Heizleistung unzureichend	<ul style="list-style-type: none"> - Einspritzdüse oder Venturirohre: Kundendienst kontaktieren
Flammen hinter dem Schaltknopf	<ul style="list-style-type: none"> - Ventil defekt: Gerät ausschalten - Kundendienst kontaktieren
Flammen unter der Schaltkonsole	<ul style="list-style-type: none"> - Gerät ausschalten - Glasflasche zudrehen - Kundendienst kontaktieren