

CAMPINGAZ®



IT

Uso e manutenzione

*Apparecchio fornito e regolato a gas GPL butano (G30)
28 mbar / propano (G31) 37 mbar*

USO E MANUTENZIONE



NOTA: Se non diversamente specificato, i seguenti termini generici "apparecchio / unità / prodotto / apparecchiatura / dispositivo" che compaiono in questo manuale di istruzioni si riferiscono tutti al prodotto "ADELAIDE/GENESCO".

- Consultare le avvertenze prima dell'uso.
- Utilizzare esclusivamente all'aperto.
- Si consiglia di indossare guanti per assemblare il prodotto.
- Non utilizzare carbone di legna.
- Non utilizzare regolatori di pressione variabili. Utilizzare valvole di regolazione fissa conformi alla norma europea in materia di coperture.
- Per garantire il corretto funzionamento del vostro apparecchio con la massima sicurezza, non usare mai due piastre piene una di fianco all'altra.

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

a) PER LA VOSTRA SICUREZZA

- Non immagazzinare e non utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio. l'impiego, questo apparecchio deve essere tenuto distante da materiali infiammabili. Qualora avvertite odore di gas:
 - 1) Chiudere il rubinetto della bombola del gas
 - 2) Spegnerne qualsiasi fiamma
 - 3) Aprire il coperchio
 - 4) Se l'odore 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/kW/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: butano 28-30 mbar / propano 37mbar.
- 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.

Se l'altezza totale supera 46,5 cm, la bombola di gas munita di regolatore di pressione non va sistemata sotto al barbecue.

Quando è sistemata sotto al barbecue, la bombola va fissata al telaio del barbecue con la cinghia appositamente fornita.

d) IL TUBO

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.

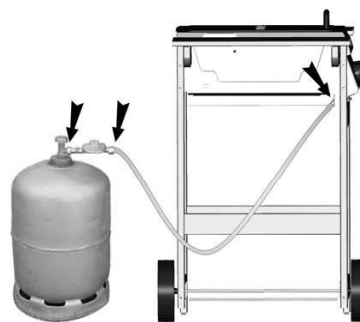
Verificare che il tubo flessibile si sviluppi normalmente, senza torsioni o trazioni.

e) IL COPERCHIO (a seconda del modello)

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 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" (●). 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 del 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

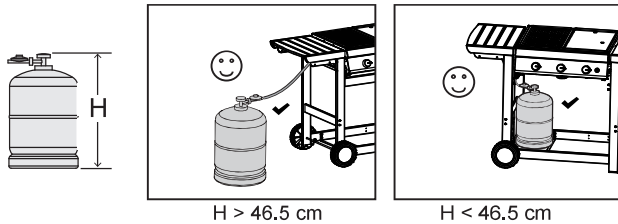
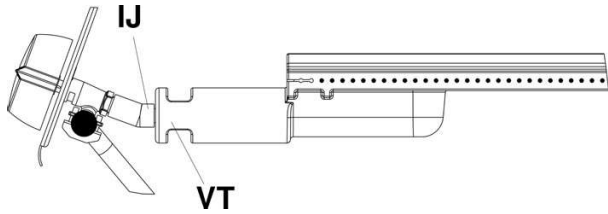
Non mettere in funzione l'apparecchio senza aver letto attentamente queste istruzioni ed averle comprese a fondo. Assicurarsi inoltre:

- 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.
- che le aperture per la ventilazione del vano contenitore del gas non siano eventualmente ostruite.

- che il vassoio collettore per il recupero del grasso sia correttamente sistemato nell'apposito alloggiamento e sia correttamente posizionato fino in battuta.



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



Non mettere in funzione l'apparecchio senza aver letto attentamente queste istruzioni ed averle comprese a fondo. Assicurarsi inoltre che il tubo non sia in contatto con parti che possono surriscaldarsi.

h) ACCENSIONE DEL BRUCIATORE DEL BARBECUE

- Rimuovere il coperchio di protezione o aprire il coperchio del piano cottura (a seconda del modello).
- Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (●).
- Premere e girare il pulsante di regolazione in senso antiorario, mettendolo in posizione di pieno flusso (⤴), quindi premere immediatamente il pulsante di accensione (⚡), fino a sentire un clic. Se l'accensione non avviene al primo scatto, premere 3 o 4 volte se necessario.
- Ripetere questa operazione fino all'accensione del bruciatore.
- Se il bruciatore non si accende, rimettere la manopola di regolazione in posizione "OFF" (●). Aspettare 5 minuti prima di ripetere l'operazione.
- Una volta acceso il bruciatore, rimontare il vassoio collettore nell'apposito alloggiamento e spingerlo fino in battuta.

Una volta acceso il bruciatore, ci sono 2 possibilità per accendere un altro bruciatore :

- La 1 è quella di reiterare la sovraccitata operazione di accensione;
- La 2 possibilità consiste nell'accendere il bruciatore situato a destra o a sinistra del 1° bruciatore acceso e, via via, gli altri bruciatori vicini, girando il pulsante di regolazione in posizione di pieno flusso (⤴).

Se l'accensione piezoelettrica non funziona, utilizzare quella manuale (paragrafo successivo).

i) ACCENSIONE MANUALE DEL BARBECUE

- Rimuovere il coperchio di protezione o aprire il coperchio del piano cottura (a seconda del modello).
- Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (●).
- Rimuovere il vassoio per il recupero del grasso.
- Accendere un fiammifero ed avvicinarlo dal basso in prossimità del bruciatore.

- Premere e girare il pulsante di regolazione in senso antiorario, mettendolo in posizione di pieno flusso (⤴).
- Una volta acceso il bruciatore, riposizionare il vassoio per il recupero del grasso.

Una volta acceso il bruciatore, ci sono 2 possibilità per accendere un altro bruciatore.

- La 1 è quella di reiterare la sovraccitata operazione di accensione;
- La 2 possibilità consiste nell'accendere il bruciatore situato a destra o a sinistra del 1° bruciatore acceso e, via via, gli altri bruciatori vicini, girando il pulsante di regolazione in posizione di pieno flusso (⤴).

j) ESTINZIONE DEL BARBECUE

Ripartire la manopola di regolazione in posizione "OFF" (●), 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 12 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" (●), 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

All'atto del primo utilizzo, far scaldare il barbecue (a seconda del modello : chiudere il coperchio articolato / non poggiare il coperchio di protezione) con i bruciatori, a pieno regime (⤴), per 30 minuti circa, in modo da eliminare l'odore di vernice dei pezzi nuovi.

Facendo funzionare normalmente l'apparecchio, preriscaldare il barbecue (a seconda del modello : chiudere il coperchio articolato / non poggiare il coperchio di protezione) per 15 / 20 minuti, per portare i grill di ghisa alla giusta temperatura di cottura.

La velocità di cottura può essere regolata in funzione della posizione dei pulsanti di regolazione : fra la posizione a pieno flusso (⤴) e quella a flusso medio (⤵).

Prima di posare gli alimenti da cuocere sul grill di cottura, ungere leggermente lo stesso con olio alimentare in modo da evitare che gli alimenti "si attacchino". Togliere l'eccesso di grasso della carne prima della cottura, in modo da ridurre la combustione dei grassi. Per evitare l'accumulo di grasso e diminuire il rischio di combustione, pulire il barbecue dopo ogni cottura.

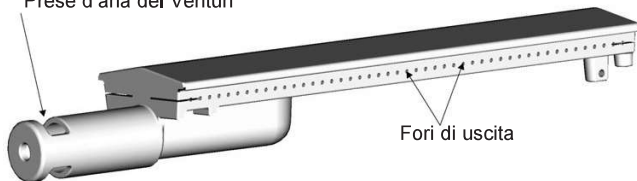
Importante :

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

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 barbecue sulla vaschetta.
- Pulire i fori del tubo venturi (vedere figura sotto) o, se necessario, il bruciatore.

Prese d'aria del Venturi



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, pannello di comando :**
Pulire anche questi elementi periodicamente utilizzando una spugna e del detersivo liquido per stoviglie. Non utilizzare prodotti abrasivi.

- 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.

Attenzione : non lavare in lavastoviglie, non lasciar asciugare senza strofinare.

- Legno

Al fine di conservare e proteggerne l'aspetto naturale, il legno dei nostri barbecue è ricoperto da uno strato di velatura, ossia materia sensibile all'esposizione a raggi solari, umidità e sbalzi termici.

Per conservare il vostro barbecue, vi raccomandiamo di coprirlo con una fodera di protezione Campingaz®, venduta separatamente. Importante: attendere che il barbecue si sia completamente raffreddato prima di coprirlo con la fodera di protezione.

All'inizio della stagione, passare una mano di velatura per legno all'esterno, sulle parti in legno, con un panno o un pennellino fine, al fine di restituire un aspetto brillante e di assicurarne la protezione.

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).
- 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) 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.

r) 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.

Anomalie / rimedi

Anomalie	Probabile causa Rimedi
I bruciatore non si accende	<ul style="list-style-type: none"> - Bruciatore incrostato : da pulire - Arrivo irregolare del gas - Il regolatore di pressione non funziona - Il tubo, il rubinetto, l'iniettore, il tubo Venturi o gli orifici del bruciatore sono ostruiti - Il tubo Venturi non calza bene sull'iniettore
Il bruciatore perde colpi o si spegne :	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che vi sia del gas - Verificare il collegamento del tubo - Rivolgersi al Servizio Assistenza
Il grasso si infiamma in modo anormale	<ul style="list-style-type: none"> - Pulire la lamiera di protezione situata al di sopra del bruciatore.- - Pulire il vassoio per il recupero del grasso. - Temperatura del grill troppo alta : abbassare il fuoco
Il bruciatore si accende con un fiammifero ma non con l'accensione "PIEZO"	<ul style="list-style-type: none"> - Pulsante, filo o elettrodo difettosi - Controllare le saldature del cavo del dispositivo di accensione - Controllare lo stato della ceramica e del cavo di collegamento

Anomalie	Probabile causa Rimedi
Fughe di gas o fiamme a livello del raccordo	<ul style="list-style-type: none"> - Tenuta difettosa del raccordo - Interrompere subito l'erogazione del gas
Circuito di fiamme non uniforme	<ul style="list-style-type: none"> - Bruciatore difettoso o ostruito : Riposizionare il venturi. - Iniettori ostruiti : Pulire il venturi. - Rivolgersi al Servizio Assistenza
Calore insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> - Iniettore o tubi Venturi ostruiti - Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fughe di gas o fiamme dietro la manopola di regolazione	<ul style="list-style-type: none"> - Rubinetto difettoso - Spegner l'apparecchio - Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fughe di gas o fiamme sotto il pannello di regolazione	<ul style="list-style-type: none"> - Spegner l'apparecchio - Chiudere la bombola del gas - Rivolgersi al Servizio Assistenza