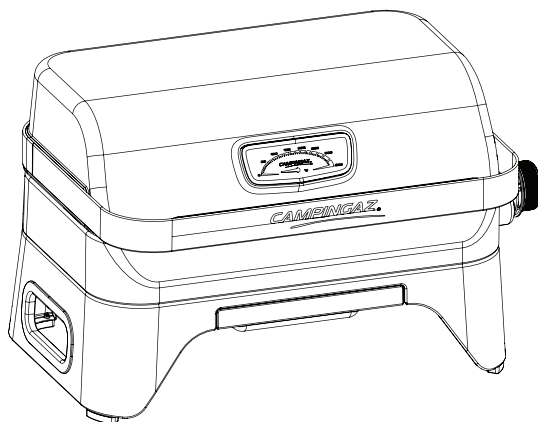


CAMPINGGAZ®

ATTITUDE 2go



FR

MODE D'EMPLOI

4

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

8

IT

ISTRUZIONI PER L'USO

12

FIG. 1

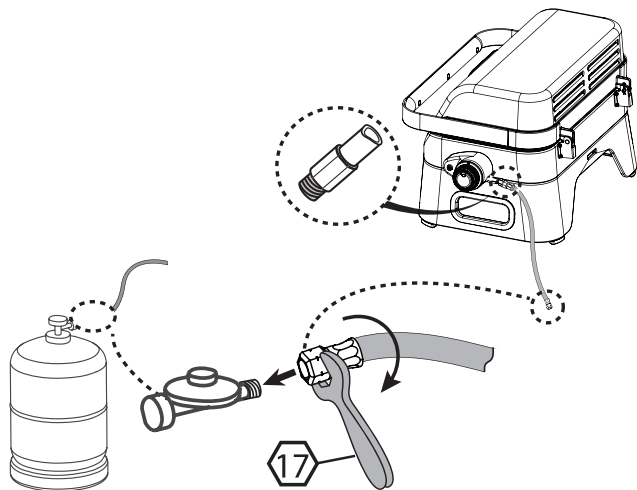


FIG. 2A

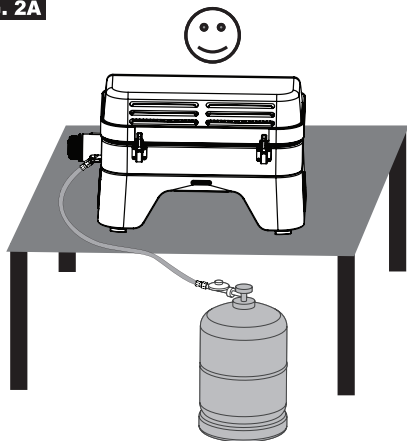


FIG. 2B

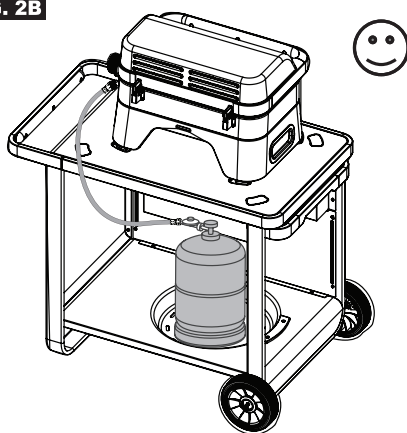


FIG. 3

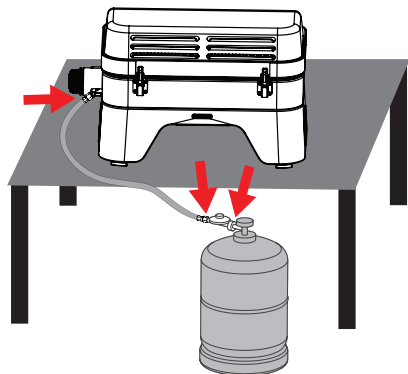


FIG. 4

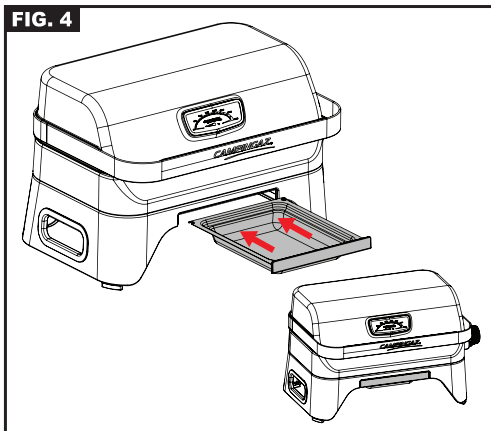


FIG. 5

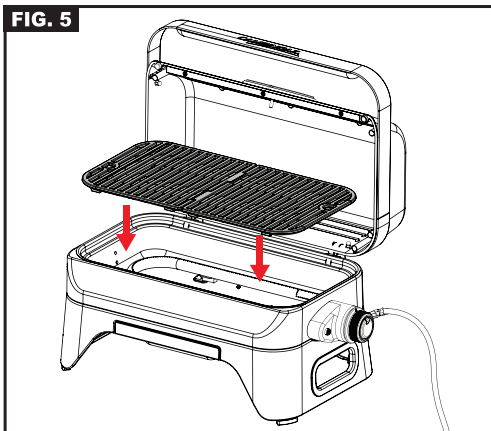


FIG. 6

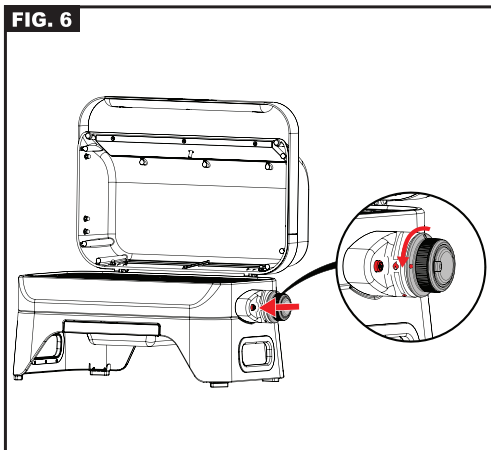


FIG. 7

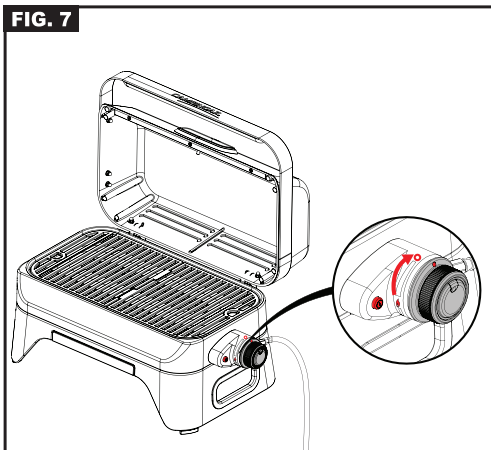
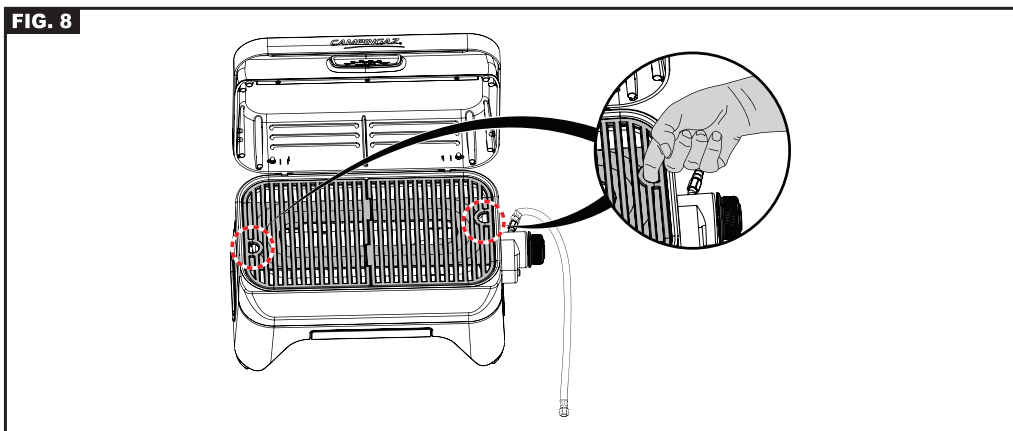


FIG. 8



MODE D'EMPLOI

REMARQUE : Sauf mention contraire, les termes génériques suivants "appareil / unité / produit / équipement / installation" utilisés dans le présent mode d'emploi font tous référence au produit "Attitude 2go".

Le produit montré dans ce manuel peut sembler différent du vôtre. Ces images ne sont qu'à usage d'illustration.



- Consulter la notice avant l'utilisation.
- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- Il est préférable de porter des gants pour assembler le produit.
- Ne pas utiliser de charbon de bois.
- Ne pas utiliser de détendeur réglable. Utiliser des détendeurs à réglage fixe conformes à la norme européenne pertinente les couvrant.
- Pour assurer un fonctionnement de votre appareil en toute sécurité, ne jamais utiliser deux plaques de cuisson pleines côte à côte.
- Nettoyer régulièrement les pièces de fond de cuve pour éviter tout risque d'inflammation des graisses.

Le non respect de ces règles d'utilisation peut entraîner une grave détérioration de votre appareil.

Le non respect de ces instructions peut être dangereux pour l'utilisateur et son entourage

Ce produit est conçu pour un usage privé ordinaire, et non pour un usage professionnel.

A. POUR VOTRE SÉCURITÉ

- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de votre appareil. Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation. 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. Essai d'étanchéité" ou informez vous immédiatement auprès de votre revendeur.

- Ne pas laisser votre appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

- Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

- Fermer le récipient de gaz après usage.

- Assurez-vous que tout utilisateur vulnérable (notamment enfants, personnes âgées et personnes en situation de handicap) soit supervisé par une personne disposant de toutes ses capacités physiques, mentales et sensorielles, qu'il ait reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'il ait compris les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le montage, le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.

Age recommandé :

BBQ et accessoires : 15 ans

Réservoirs de gaz : 15 ans

- N'utilisez que les pièces ou accessoires fournis avec le produit ou achetés auprès d'un centre de service agréé. Ne les utilisez pas pour d'autres appareils ou à d'autres fins. Utilisez le produit uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'indiqué dans le mode d'emploi.

B. LIEU D'UTILISATION

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur des locaux.
- **ATTENTION :** des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.
- Aucun matériau combustible ne doit se trouver dans un rayon de 60 cm environ autour de l'appareil.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- 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 3 à 15 kg munies d'un détendeur approprié :

- **Allemagne, Autriche, Suisse :** butane 50 mbar / propane 50 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 (FIG 1 & 2)

L'appareil doit être équipé d'un flexible pour gaz butane et propane. Sa longueur ne doit pas dépasser 1,5 m. Il faut le remplacer lorsqu'il est endommagé ou fendu, conformément aux réglementations nationales ou en fin de vie.

Raccordement du tuyau :

1. Serrez l'écrou du tuyau sur la sortie du détendeur à l'aide de la clé adaptée (clé de 17)
2. Connectez le détendeur à votre bouteille.
3. Vérifiez l'étanchéité en suivant les indications du paragraphe F (Fig 3)

Ne tirez pas sur le flexible et ne le percez pas. Tenez-le à l'écart de toutes les parties qui chauffent. Assurez-vous que le flexible se tend normalement, sans le tordre ou tirer dessus (Fig 2A & 2B).

E. COUVERCLE

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

F. ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Important : Ne jamais utiliser de flamme pour détecter une fuite de gaz.

1. Opérer à l'extérieur des locaux, en éloignant tous les matériaux inflammables. Ne pas fumer.
2. S'assurer que le bouton de réglage est en position "OFF" (O).
3. Visser le détendeur sur la bouteille de gaz.
4. Raccordez le flexible au détendeur et à l'appareil en suivant les instructions de la section D.
5. Pour le contrôle, utiliser un liquide de détection de fuites gazeuses.
6. Mettre le liquide sur les raccords bouteille / détendeur / tuyau / appareil (Fig 3).
7. Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz (Le bouton de réglage doit rester en position "OFF" (O)). Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a des fuites de gaz.
8. Pour supprimer la fuite, serrer l'écrou du détendeur sur la bouteille de gaz.

9. L'appareil ne doit pas être mis en service avant que la fuite ait disparue.

10. Fermer le robinet de la bouteille de gaz.

11. Débranchez le détendeur de la bouteille de gaz puis contactez votre service après-vente local pour obtenir de l'assistance.

Important :

Il faut effectuer au moins une fois par an le contrôle et la recherche des fuites et à chaque fois qu'il y a 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 le tube de brûleur n'est pas obstrué (exemple : toiles d'araignées)
- Que le tuyau n'est pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes (Fig. 2A & 2B).
- Les orifices de ventilation du compartiment de rangement de la bouteille (le cas échéant) ne sont pas obstrués.
- Que le tiroir récupérateur de graisse soit bien mis en place dans son logement et qu'il soit bien positionné à fond jusqu'à la butée (Fig. 4).

Mettre les grilles en place (Fig.5)

H. ALLUMAGE DES BRÛLEURS DU BARBECUE

Ne jamais allumer l'appareil couvercle fermé, mais toujours couvercle ouvert.

1. Ouvrir le couvercle de cuisson.
2. S'assurer que le bouton de réglage est en position "OFF" (O). (Fig. 7)
3. Appuyez sur le bouton de commande puis tournez-le en sens anti-horaire jusqu'à la position plein débit (☀) (Fig. 6).
4. Attendre 2 à 3 secondes et appuyer plusieurs fois sur le bouton piezo (🔊) (Fig. 6).
5. Si l'allumage électronique ne fonctionne pas, utilisez l'allumage manuel (voir ci-dessous).

I. ALLUMAGE MANUEL DU BARBECUE

1. Ouvrir le couvercle et enlever les grilles.
2. S'assurer que le bouton de réglage est en position "OFF" (O).
3. Allumer l'allumette puis l'amener jusqu'à proximité du brûleur.
4. Appuyer et tourner le bouton de réglage correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position plein débit (☀) (Fig. 6).
5. Remettre les grilles en place.

J. EXTINCTION DU BARBECUE

Ramener le bouton de réglage en position "OFF" (O), puis fermer le robinet de la bouteille de gaz (Fig. 7).

K. CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

1. Opérer toujours dans un endroit bien aéré et jamais en présence d'une flamme, étincelle ou source de chaleur.
2. Ramener le bouton de réglage en position "OFF" (O) puis fermer le robinet de la bouteille.
3. Dévisser le détendeur, vérifier la présence et le bon état du joint d'étanchéité.
4. Mettre la bouteille pleine en place, revisser le détendeur en veillant à ne pas faire subir de contraintes de torsion ou de traction au tuyau. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz.

L. UTILISATION

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

Lors de la première utilisation, faire chauffer le barbecue avec ses brûleurs en position plein débit (☀), le couvercle fermé, pendant 30 minutes environ, ceci afin d'enlever les odeurs de peintures des pièces neuves.

Il est bon de préchauffer votre barbecue pendant quelques minutes (10/15min) avant de commencer la cuisson. De la même manière que lorsque vous cuisinez dans une poêle ou un four, cela permet d'atteindre la bonne température de cuisson et évite aux aliments de coller, et permet d'obtenir une croûte brune et croustillante. Pour réduire encore plus le risque d'accroche des aliments, vous pouvez badigeonner légèrement les grilles de cuisson avec de l'huile alimentaire avant la cuisson.

La vitesse de cuisson peut être modulée en fonction de la position du bouton de réglage : entre la position plein débit (☀) et la position débit réduit (☁).

Pour réduire l'accroche de la nourriture sur les grilles de cuisson, avant de poser la nourriture, badigeonner légèrement les grilles de cuisson avec de l'huile alimentaire.

Pour réduire l'inflammation des graisses durant la cuisson, enlever le surplus de gras de la viande avant cuisson.

Si, pendant la cuisson, des inflammations de graisse se produisent, il peut être nécessaire de réduire le débit en amenant le volant de commande sur la position (☁)

Il faut nettoyer le barbecue après chaque cuisson pour éviter l'accumulation de graisse et diminuer le risque d'inflammation.

Important : s'il arrive, durant le fonctionnement de l'appareil que le brûleur s'éteigne, placer immédiatement le bouton de réglage sur "OFF" (O). 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.

Votre appareil fonctionne avec un réservoir de gaz à l'état liquide. La vaporisation de ce liquide, nécessaire à l'alimentation du brûleur, est tributaire de la température extérieure et de la quantité de liquide à l'intérieur du réservoir. Dans des conditions de température extérieure basse, la vaporisation est réduite. **Si vous utilisez un petit réservoir type R907, évitez d'utiliser votre appareil à une température extérieure inférieure à 10°C.**

M. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

- Afin de maintenir votre appareil en parfait état de fonctionnement, il est recommandé de le nettoyer après chaque utilisation.
- Attendre que l'appareil ait refroidi avant toute opération de nettoyage.
- Fermer la bouteille de gaz et dévisser le détendeur.

Brûleur :

Nettoyez le brûleur avec une éponge humide (eau additionnée de liquide vaisselle). Si nécessaire, utilisez une brosse en acier humide.

Vérifiez que tous les orifices du brûleur (OH) sont dégagés et secs avant de réutiliser le brûleur. Si nécessaire, débouchez le brûleur avec une brosse métallique.

Si nécessaire, nettoyez les orifices du brûleur ou le brûleur.

REMARQUE : un nettoyage régulier prolonge la durée de vie du brûleur et évite une oxydation prématurée éventuellement causée par les résidus acides de cuisson. Par contre, l'oxydation du brûleur du grill est une oxydation normale.

Tableau de commande :

Nettoyez de temps à autre le tableau de commande à l'aide d'une éponge humidifiée avec du liquide vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

Parois du foyer :

Nettoyez le fond de la cuve après chaque utilisation avec une éponge humide

Tiroir récupérateur de graisse :

Votre barbecue est équipé d'un tiroir de récupération des graisses (Fig 4). Il est recommandé de le nettoyer après chaque utilisation.

Pour faciliter le nettoyage, Il est possible de mettre dans le fond du tiroir ramasse graisse un peu de sable qui absorbera les graisses de cuisson. Jetez le sable après chaque cuisson.

Grilles de cuisson:

Les grilles de cuisson sont émaillées.

Attendre leur refroidissement avant toute opération de nettoyage. Utiliser un produit de nettoyage Campingaz® BBQ Cleaner Spray et brosses pour barbecues.

Elles passent au lave-vaisselle. Avant de les passer au lave-vaisselle il est souvent nécessaire de frotter avec une éponge ou une brosse métallique pour enlever les résidus qui adhèrent à la surface de cuisson.

Pour enlever les grilles, glissez un doigt dans les trous indiqués, soulevez les et empoignez les avec l'autre main (Fig 8).

Afin de conserver l'aspect de votre barbecue, nous vous recommandons de le couvrir avec une housse de protection Campingaz® vendue en accessoire.

Important : bien attendre que le barbecue soit totalement refroidi avant de mettre la housse de protection.

N. 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).
- Environnement favorisant la corrosion : une attention particulière doit être apportée au produit utilisé en bord de mer ; il ne doit pas être entreposé à l'extérieur sans protection, et doit être maintenu à l'abri dans un milieu sec.

O. ACCESSOIRES

ADG (Campingaz) recommande l'utilisation systématique de ses barbecues à gaz avec des accessoires et pièces de rechange de marque Campingaz®. ADG (Campingaz) 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.

P. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Pensez à la protection de l'environnement ! Votre appareil contient des matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés. Remettez-le au service de collecte des déchets de votre commune et triez les matériaux d'emballage.

R. ANOMALIES / REMÈDES

Anomalies	Vérifications	Remèdes
Difficultés à l'allumage	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le détendeur correspond au type de gaz et à la pression recommandés. • Vérifier que le détendeur ne s'est pas mis en sécurité. • Vérifier que le détendeur et le tuyau sont en bon état. • Vérifier que la bouteille n'est pas vide ou presque vide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Changer le détendeur s'il ne correspond pas • Réinitialiser le détendeur. • Changer le tuyau et/ou le détendeur s'ils sont en mauvais état. • Changer la bouteille si besoin.
Difficulté à l'allumage Les flammes sont instables lors de l'utilisation d'une bouteille neuve.	<ul style="list-style-type: none"> • Présence possible d'air dans la bouteille et donc dans le circuit de gaz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Laisser fonctionner le barbecue et le défaut disparaîtra.
Le brûleur ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le tuyau, l'injecteur, le robinet, le tube venturi ou les orifices du brûleur ne sont pas bouchés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Souffler dans le brûleur. • Nettoyer le tube venturi.
Le brûleur a des ratés ou s'éteint	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier s'il y a suffisamment de gaz dans la bouteille. 	<ul style="list-style-type: none"> • Changer la bouteille de gaz.
Grand panache de flamme à la surface du brûleur	<ul style="list-style-type: none"> • Le tube de brûleur peut être obstrué (toiles d'araignées...) ou le porte-injecteur est mal positionné dans le tube. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer le tube venturi et /ou repositionner le brûleur.
Flamme à l'injecteur	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier si la bouteille n'est pas presque vide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Changer la bouteille. • Consulter le SAV.
Température de cuisson insuffisante	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier si l'injecteur ou le tube venturi ne sont pas obstrués (toile d'araignée...). 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer le tube venturi.
La graisse s'enflamme d'une façon anormale	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la graisse ne s'est pas accumulée sur le fond de la cuve de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduire le débit de gaz du barbecue. • Nettoyer le fond de la cuve de cuisson.
Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur électronique	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état des fils ou électrodes. • Vérifier que le piezo est bien connecté à l'électrode. 	<ul style="list-style-type: none"> • Changer si nécessaire. Consulter le SAV. • Connecter si nécessaire.
Flamme au niveau de la connexion du tuyau de gaz avec la tubulure	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'étanchéité du raccord. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fermer l'arrivée du gaz. • Consulter le SAV.
Flamme derrière le bouton de réglage (volant) ou derrière la console		<ul style="list-style-type: none"> • Arrêter l'appareil et fermer la bouteille. • Consulter le SAV.

FR

BEDIENUNGSANLEITUNG

HINWEIS: Falls nicht anders festgelegt, beziehen sich alle folgenden, in dieser Bedienungsanleitung angeführten Oberbegriffe „Gerät/Einheit/Produkt/Vorrichtung“ auf das Produkt „Attitude 2go“.

Ihr Gerät stimmt mit dem in dieser Bedienungsanleitung abgebildeten Produkt möglicherweise nicht überein. Die Abbildung dient nur zur Illustration.



- 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.
- Bei unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät kann dieses für Sie und Ihre Umgebung gefährlich sein.
- Für den sicheren Betrieb Ihres Geräts niemals zwei Kontaktgrillplatten 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.

Dieses Produkt wurde für den gewöhnlichen privaten Gebrauch entwickelt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

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 Ihren Händler kontaktieren.

- Lassen Sie Ihr Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

- Der Benutzer darf die vom Hersteller oder seinem Beauftragten geschützten Teilen nicht verändern.
- Gasbehälter nach der Benutzung schließen.

- Sorgen Sie dafür, dass gefährdete Benutzer (einschließlich Kindern, älteren Menschen und Behinderten) von einer Person im Besitz ihrer vollen körperlichen, geistigen und sensorischen Fähigkeiten beaufsichtigt werden, in der sicheren Anwendung des Geräts unterwiesen worden sind und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Montage, Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden.

Empfohlenes Alter:

Grill und Zubehör: 15 Jahre

Gaszylinder: 15 Jahre

- Benutzen Sie nur Teile oder Zubehör, die mit dem Produkt mitgeliefert oder bei einem Vertragshändler gekauft werden. Benutzen Sie sie nicht für andere Geräte oder für andere Zwecke. Benutzen Sie das Produkt ausschließlich für seinen entsprechend der Bedienungsanleitung vorgesehen Zweck.

B. VERWENDUNGSORT

- Dieses Gerät darf nur im Freien verwendet werden.
- **VORSICHT:** die zugänglichen Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder vom Grill fern.
- 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 3 und 15 kg) mit geeignetem Druckminderer vorgesehen:

- **Deutschland, Österreich, Schweiz:** butan 50 mbar / propan 50 mbar.

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

D. SCHLAUCH (ABB 1 & 2)

Das Gerät sollte mit einem flexiblen Schlauch verwendet werden, der für Butan- und Propangas geeignet ist. Der Schlauch sollte max. 1,5 m lang sein. Der Schlauch ist zu tauschen, wenn er beschädigt oder eingerissen ist, wenn es nationale Regelungen erfordern oder das Ende seiner Lebensdauer erreicht ist.

Anschluss des Schlauches:

1. Ziehen Sie die Mutter des Schlauches mit dem geeigneten Schraubenschlüssel (17mm) am Regler fest.
2. Verbinden Sie den Regler mit dem Gasbehälter.

3. Dichtheit nach Angaben von Abschnitt F) prüfen (Abb. 3).

Am Schlauch nicht ziehen bzw. den Schlauch nicht durchstechen. Halten Sie den Schlauch von allen Teilen des Geräts fern, die heiß werden können. Stellen Sie sicher, dass der flexible Schlauch nicht gespannt oder verdreht liegt (Abb. 2A & 2B).

E. DECKEL

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

F. DICHTHEITSKONTROLLE

WICHTIG: Verwenden Sie nie eine Flamme, um das Gerät auf Gasaustritt zu prüfen sondern nutzen Sie eine zur Erkennung von Gasaustritt geeignete Flüssigkeit.

1. Die Kontrolle im Freien vornehmen und dabei alle Gegenstände aus brennbaren Materialien vom Grill entfernen. Rauchverbot in der Nähe des Geräts.
2. Sicherstellen, dass die Schaltknöpfe auf **“OFF” (O)** stehen.
3. Den Druckregler auf die Gasflasche schrauben.
4. Schließen Sie den flexiblen Schlauch wie in Abschnitt D erklärt am Regler und am Gerät an.
5. Leckstellen nicht mit einer offenen Flamme suchen, sondern geeignetes Lecksuchspray dazu verwenden.
6. Die Flüssigkeit des Lecksuchsprays auf die Anschlüsse (Flasche/Druckregler/ Schlauch/Gerät) auftragen. (Abb. 3)
7. Das Ventil der Gasflasche öffnen. Die Schaltknöpfe müssen geschlossen bleiben (**OFF-Stellung (O)**). Entstehen Seifenblasen, so zeigt dies eine undichte Stelle an.
8. Um die Austrittsstelle abzudichten, ziehen Sie die Reglermutter am Gaszylinder an. und die Muttern des Schlauches für Deutschland.
9. Das Gerät darf erst dann verwendet werden, wenn alle Anschlüsse einwandfrei dicht sind.
10. Das Ventil der Gasflasche schließen.

Sollte die Undichtigkeit nicht zu beheben sein: Entfernen Sie den Regler vom Gaszylinder und kontaktieren Sie Ihr lokales Kundendienstzentrum, um Unterstützung zu erhalten.

WICHTIG: Die Kontrolle und Suche nach undichten Stellen muss mindestens einmal pro Jahr und jedesmal beim 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. Stellen Sie sicher, dass:

- keine undichten Stellen vorliegen.
- Das Brennerrohr nicht verstopft ist (durch Spinnweben etc.).
- der Schlauch nicht mit Teilen in Berührung steht, die heiß werden können. (Abb. 2A & 2B)
- die Lüftungsöffnungen am Gehäuse, in dem sich die Gasflasche befindet (falls vorhanden), nicht verdeckt sind.
- Die Fettauffangschale korrekt und bis zum Anschlag eingesetzt ist (Abb. 4).

Setzen Sie die Kochgitter richtig ein (Abb. 5).

H. ZÜNDEN DER GRILLBRENNER

DAS GERÄT NIEMALS BEI GESCHLOSSENEM, SONDERN IMMER BEI GEÖFFNETEM DECKEL ZÜNDEN.

1. Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. Stellen Sie sicher, dass sich der Kontrollknopf in der „OFF“-Position (O) befindet (Abb. 7).
3. Drücken Sie den Kontrollknopf und drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn in die Position für maximalen Durchfluss (♣) (Abb. 6).
4. Warten Sie 2 bis 3 Sekunden und drücken Sie mehrere Male den Piezoschalter (⊕) (Abb. 6).
5. Wenn die Piezo-Zündung nicht funktioniert, zünden Sie den Grillbrenner manuell (siehe unten).

I. ZÜNDEN VON HAND (MANUELL)

1. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Roste.
2. Stellen Sie sicher, dass sich der Kontrollknopf in der „OFF“-Position (O) befindet.
3. Entzünden Sie ein Streichholz und halten Sie es an den Grillbrenner.
4. Drücken Sie den Kontrollknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position für maximalen Durchfluss (♣). (Abb. 6)
5. Setzen Sie die Gitter wieder ein.

J. AUSSCHALTEN DES GRILLS

Bringen Sie die Kontrollknöpfe zurück in die „OFF“-Position (O) und schließen Sie das Gaszylinderventil (Abb. 7).

K. WECHSEL DER GASFLASCHE

1. Den Wechsel immer an einem belüfteten Ort und fern von Flammen, Funken oder Wärmequellen vornehmen.
2. Stellen Sie den Kontrollknopf zurück in die „OFF“-Position (O) und schließen Sie das Gaszylinderventil.
3. Den Druckregler abschrauben; überprüfen, ob die Dichtung an der Gasflasche vorhanden und in gutem Zustand ist.
4. Die volle Gasflasche unter den Grill stellen, den Druckregler wieder anschrauben. Darauf achten, dass der Schlauch nicht beansprucht wird. Dichtheitskontrolle durchführen.

L. GEBRAUCH

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

Beim erstmaligen Gebrauch den Grill in maximaler Stellung (♣) ca. 30 Minuten lang erhitzen (mit geschlossenem Deckel), damit die Neuteile den Farbgeruch verlieren.

Es empfiehlt sich, den Grill ein paar Minuten (10-15 Minuten) vorzuheizen, bevor Sie das Grillgut auflegen. Ähnlich wie beim Kochen in der Pfanne oder im Backofen erreichen Sie so eine angemessene Grilltemperatur, die verhindert, dass Lebensmittel anhaften, sodass eine knusprige, braune Kruste entsteht. Um das Risiko weiter zu verringern, dass Grillgut am Rost anhaftet, können Sie die Roste vor der Verwendung leicht mit Speiseöl einpinseln.

Die Temperatur kann über die Position des Kontrollknopfs reguliert werden: Aus der Position mit vollem Durchfluss (♣) in die Position mit reduziertem Durchfluss (♠).

Vor dem Auflegen von Speisen die Grillroste leicht mit Speiseöl bestreichen, damit die Grillstücke nicht anhaften.

Um ein Entflammen von Fett während des Grillens zu vermeiden, vorher überflüssiges Fett am Fleisch entfernen.

Wenn Fett beim Grillen Feuer fängt, kann es nötig werden, den Gasfluss durch Veränderung des Kontrollknopfs in die Position (♠) zu reduzieren.

Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch, um eine Ansammlung von Fett zu verhindern und das Risiko eines Entzündens zu reduzieren.

Wichtig:

Wenn der Brenner während der Nutzung des Geräts ausgeht, bringen Sie den Kontrollknopf sofort in die „OFF“-Position (O). 5 Minuten warten, damit das nicht verbranntes Gas abziehen kann. Erst danach einen neuen Zündvorgang starten.

Ihr Gerät wird mit einer Flüssiggasflasche betrieben. Die für den Betrieb des Brenners erforderliche Verdampfung des flüssigen Gases, ist von der Außentemperatur und der Flüssigkeitsmenge in der Gasflasche abhängig. Bei niedrigen Außentemperaturen ist diese Verdampfung reduziert. **Wenn Sie eine kleine Gasflasche wie die R907 verwenden, sollten Sie Ihr Gerät nicht bei Außentemperaturen unter 10°C verwenden.**

M. 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, dieses nach jedem Gebrauch zu reinigen.
- Das Gerät vor dem Reinigen völlig abkühlen lassen.
- Schließen Sie die Gasflasche und entfernen Sie den Regler.

Brenner:

Reinigen Sie den Brenner mit einem feuchten Schwamm (eingeweicht in Wasser und Spülmittel). Nutzen Sie bei Bedarf eine nasse Stahlbürste.

Stellen Sie vor einer erneuten Verwendung sicher, dass alle Brennerauslässe (OH) sauber und trocken sind. Falls erforderlich, die Brennerauslässe mit einer Drahtbürste reinigen.

Reinigen Sie bei Bedarf den Brenner oder die Brenneröffnungen.

HINWEIS: Eine regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Brenners und verhindert eine frühzeitige Oxidation aufgrund von Säurerückständen. Die Oxidation des Grillbrenners ist jedoch normal.

Bedienfeld:

Reinigen Sie das Bedienfeld regelmäßig mit einem Schwamm, der mit einer Mischung aus Wasser und Geschirrspülmittel befeuchtet wurde.

DE

Grillwanne:

Reinigen Sie die Unterseite des Grills nach jeder Nutzung mit einem feuchten Schwamm.

Fettauffangschale:

Ihr Grill ist mit einer Fettauffangschale ausgestattet (Abb. 4). Es wird empfohlen, diese nach jeder Nutzung zu reinigen.

Um die Reinigung zu erleichtern, kann etwas Sand in die Fettauffangschale gegeben werden, um das Speisefett aufzunehmen. Entsorgen Sie den Sand nach jeder Benutzung.

Grillroste:

Die Grillroste sind emailliert.

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

Sie können die Roste in die Spülmaschine geben. Bevor Sie diese in den Geschirrspüler stellen, müssen sie meistens mit einem Schwamm oder einer Metallbürste vorgereinigt werden, um Rückstände zu beseitigen, die an der Grillfläche haften.

Um die Grillroste zu entfernen, greifen Sie mit einem Finger in die gezeigten Aussparungen, heben Sie sie an und halten sie mit der anderen Hand heraus. (Abb. 8).

Um das Aussehen Ihres Geräts 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.

N. AUFBEWAHRUNG

- Das Ventil der Gasflasche nach jedem Gebrauch schließen.
- Wird das Gerät in geschlossenen Räumen aufbewahrt, die Gasflasche abmontieren. Gasflasche im Freien lagern.
- Wird das Gerät draußen aufbewahrt, mit einer Schutzhülle abdecken.
- Bei längerem Nichtgebrauch sollte das Gerät an einem trockenen und geschützten Ort aufbewahrt werden (z. B. Garage).
- Korrosionsanfälliges Umfeld: Besondere Vorsicht ist gilt, wenn das Produkt am Meer genutzt wird; es darf nicht ohne Schutzhülle gelagert werden und muss an einem geschützten, trockenen Platz stehen.

O. ZUBEHÖRTEILE

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

P. 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.

R. FEHLERBEHEBUNG

Störung	Überprüfung	Lösung
Probleme beim Zünden	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob der Regler zur verwendeten Gasart und dem vorgeschriebenen Druck entspricht. Überzeugen Sie sich, dass sich der Regler nicht im Sicherheitsmodus befindet Überprüfen Sie, ob sich der Regler und der Schlauch in gutem Zustand befinden Überzeugen Sie sich davon, dass die Gasflasche ausreichend gefüllt ist 	<ul style="list-style-type: none"> Wechseln Sie den Regler, wenn dieser nicht funktioniert. Führen Sie ein Reset des Reglers durch. Ersetzen Sie den Schlauch und/oder den Regler, falls sich diese in einem schlechten Zustand befinden. Wechseln Sie falls notwendig die Gasflasche.
Problem beim Zünden Die Flammen sind bei der Anwendung einer neuen Gasflasche nicht stabil.	<ul style="list-style-type: none"> Mögliches Vorhandensein von Luft in der Gasflasche und folglich im Gaskreislauf. 	<ul style="list-style-type: none"> Verwenden Sie das Gerät wie gewohnt, die vorhandene Luft wird entweichen.
Der Brenner zündet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch, die Einspritzdüse, der Hahn, das Venturirohr und Brenneröffnungen nicht verstopft sind. 	<ul style="list-style-type: none"> Blasen Sie in den Brenner. Reinigen Sie das Venturirohr.
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig oder erlischt	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob sich ausreichend Gas in der Gasflasche befindet. 	<ul style="list-style-type: none"> Wechseln die Gasflasche
Große Flamme auf der Brenneroberfläche	<ul style="list-style-type: none"> Der Brennerausgang kann verstopft sein (Spinnweben etc.) oder der Einspritzdüsenhalter ist unsachgemäß am Ausgang positioniert. 	<ul style="list-style-type: none"> Reinigen Sie das Venturirohr und/oder prüfen Sie, dass sich der Brenner in der richtigen Position befindet.
Flamme auf der Einspritzdüse	<ul style="list-style-type: none"> Vergewissern Sie sich, dass die Gasflasche nicht beinahe leer ist. 	<ul style="list-style-type: none"> Wechseln Sie die Gasflasche. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Nicht ausreichende Temperatur	<ul style="list-style-type: none"> Vergewissern Sie sich, dass die Einspritzdüse oder das Venturirohr nicht verstopft sind (Spinnweben etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> Reinigen Sie das Venturirohr.
Fett entzündet sich	<ul style="list-style-type: none"> Stellen Sie sicher, dass sich nicht zu viel Fett in der Fettauffangschale des Grills angesammelt hat. 	<ul style="list-style-type: none"> Reduzieren Sie den Gasfluss des Grillgeräts. Reinigen Sie die Fettauffangschale des Grills.
Der Brenner lässt sich mit dem elektronischen Zünder nicht zünden	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie den Zustand der Kabel oder Elektroden. Überprüfen Sie, ob der Piezo-Zünder ordnungsgemäß mit der Elektrode verbunden ist. 	<ul style="list-style-type: none"> Wechseln falls erforderlich. Wenden Sie sich an den Kundendienst. Verbinden falls erforderlich.
Flammen an der Verbindung des Gasschlauchs mit dem Gasanschluss am Gerät	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie die Dichtigkeit der Verbindung. 	<ul style="list-style-type: none"> Schließen Sie die Gaszufuhr. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Flammen hinter dem Einstellknopf (Drehknopf) oder der Konsole		<ul style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Gerät aus und schließen Sie den Zylinder. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

DE

ISTRUZIONI PER L'USO

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 "Attitude 2go".

Il prodotto mostrato in questo manuale potrebbe essere diverso da quello fornito. È a solo scopo illustrativo.

- 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.
- Il non rispetto delle presenti istruzioni può comportare pericolo per l'utente e per chiunque si trovi nelle vicinanze.
- Per assicurare un funzionamento sicuro dell'apparecchio non utilizzare mai due piastre piene una accanto all'altra.
- Pulire regolarmente i pezzi in fondo alla vasca per evitare eventuali rischi di combustione del grasso.



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

Questo prodotto è indicato per uso privato normale, non è indicato per scopi commerciali.

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 persiste, vedere il paragrafo F "Controllo perdite di gas" o chiedere l'assistenza del proprio rivenditore di fiducia.

- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

- 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.

- Assicurarsi che gli utenti vulnerabili (compresi i bambini, gli anziani e le persone con disabilità) siano sorvegliati da una persona dotata di tutte le capacità fisiche, mentali e sensoriali, che sia stata istruita sull'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprenda i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Il montaggio, la pulizia e la manutenzione non devono essere effettuati da bambini.

Età consigliata:

BBQ e accessori : 15 anni

Bombole del gas : 15 anni

- Utilizzare esclusivamente le parti o gli accessori forniti con il prodotto o acquistati presso un centro di assistenza autorizzato. Non utilizzarli per altri dispositivi o per altri scopi. Utilizzare il prodotto esclusivamente per lo scopo previsto, come indicato nelle istruzioni per l'uso.

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 3 e 15 kg, dotate di apposito riduttore di pressione:

- **Germania, Austria, Svizzera:** butano 50 mbar / propano 50 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 (FIGURA 1 & 2)

Utilizzare l'apparecchio con un tubo flessibile per gas butano o propano. La lunghezza del tubo non dovrà superare 1,50 m. Sostituire il tubo qualora fosse danneggiato o presentasse crepe, ai sensi delle disposizioni nazionali o al termine del suo ciclo di vita.

Collegamento del tubo:

1. Stringere il dado del tubo sull'uscita del regolatore, utilizzando l'apposita chiave (chiave da 17).
2. Collegare il regolatore alla bombola.
3. La tenuta sarà verificata seguendo le indicazioni del paragrafo § F (Figura 3)

Non tirare o perforare il tubo. Stare lontano dalle parti dell'apparecchio soggette a riscaldamento. Controllare che il tubo flessibile si allunghi normalmente, senza necessità di torcerlo o tirarlo (Figura 2A & 2B).

E. IL COPERCHIO

Maneggiare il coperchio con precauzione, in particolare durante l'uso. Non sporgersi sul focolare.

F. PROVE DI TENUTA

IMPORTANTE: Non utilizzare mai dell fiamme per individuare una fuga di gas.

1. Eseguire il controllo all'aperto, allontanando tutti i materiali infiammabili. Non fumare.
2. Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (O).
3. Avvitare il regolatore di pressione sulla bombola del gas.
4. Collegare il tubo flessibile al regolatore e all'apparecchio come descritto nella sezione D.
5. Non cercare le fughe di gas con la fiamma, utilizzare un liquido rivelatore delle fughe di gas.
6. Mettere il liquido sui raccordi della bombola / regolatore di pressione / tubo / apparecchio. (Figura 3)
7. Aprire il rubinetto della bombola del gas (le manopole di regolazione devono restare chiuse : posizione "OFF" (O)). Il formarsi di bollicine sta ad indicare che vi sono fughe di gas.
8. Perappare la perdita, serrare il dado del regolatore sulla bombola del gas.

9. L'apparecchio non deve essere messo in servizio prima che la fuga sia scomparsa.

10. Chiudere il rubinetto della bombola del gas.

11. Scollegare il regolatore dalla bombola del gas e contattare il centro di assistenza post-vendita locale per assistenza.

IMPORTANTE:

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.
- Verificare che il tubo del bruciatore non sia ostruito (da ragnatele, ecc.).
- Che il tubo non sia in contatto con parti che possono surriscaldarsi. (Figura. 2A & 2B).
- Che le aperture per la ventilazione del vano contenitore del gas non siano eventualmente ostruite.
- Verificare che il vassoio di recupero del grasso sia posizionato correttamente e che sia inserito fino in fondo (Figura. 4).

Posizionare correttamente le griglie di cottura (Figura. 5).

H. ACCENSIONE DEL BRUCIATORE DEL BARBECUE

Non accendere mai l'apparecchio con il coperto chiuso, ma sempre con il coperchio aperto.

1. Aprire il coperchio di cottura.
2. Accertarsi che la manopola di controllo sia in posizione "OFF" (O) (Figura. 7).
3. Premere la manopola di controllo, quindi ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di flusso completo (☀) (Figura 6).
4. Attendere 2-3 secondi e premere più volte l'interruttore piezoelettrico (⚡) (Figura 6).
5. Se l'accensione elettronica non funziona, provare con l'accensione manuale (vedi sotto)

I. ACCENSIONE MANUALE DEL BARBECUE

1. Aprire il coperchio di cottura e rimuovere le griglie.
2. Accertarsi che la manopola di controllo sia in posizione "OFF" (O).
3. Accendere un fiammifero e avvicinarlo al fornello.
4. Premere e girare la manopola di regolazione in senso antiorario, mettendolo in posizione di pieno flusso (☀). (Figura 6)
5. Rimettere a posto le griglie.

J. ESTINZIONE DEL BARBECUE

Ripartire le manopole di comando in posizione "OFF" (O) e chiudere la valvola della bombola del gas (Figura. 7).

K. CAMBIO DELLA BOMBOLA DEL GAS

1. Operare sempre in un ambiente ben aerato e mai in presenza di fiamme, scintille o altre fonti di calore.
2. Ripartire la manopola di comando in posizione "OFF" (O) e chiudere la valvola della bombola del gas.
3. Svitare il regolatore di pressione, assicurarsi della presenza e del buono stato della guarnizione di tenuta.
4. Mettere la bombola piena al suo posto, riattivare il regolatore di pressione facendo attenzione a non forzare il tubo. Controllo perdite di gas.

L. USO

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

All'atto del primo utilizzo, far scaldare il barbecue (chiudere il coperchio) con i ruciatori, a pieno regime (☀), per 30 minuti circa, in modo da eliminare l'odore di vernice dei pezzi nuovi.

È buona norma preriscaldare il barbecue per alcuni minuti (10-15 min) prima di adagiarvi gli alimenti da cuocere. Similmente a quanto avviene cucinando i cibi in padella o al forno, questa procedura permette di raggiungere una temperatura di cottura appropriata per fare in modo che gli alimenti non si attacchino, ma formino una crosta esterna scura e croccante. Per ridurre ulteriormente il rischio che gli alimenti si attacchino alla griglia, spennellare leggermente le griglie con dell'olio da cucina prima dell'uso.

La velocità di cottura può essere regolata dalla posizione della manopola di controllo: dalla posizione di flusso pieno (☀) alla posizione di flusso ridotto (☁).

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 cuocere carni grasse senza aumentare le fiamme, generalmente occorre cuocere a velocità ridotta, anche spegnendo uno o più bruciatori per pochi minuti, se necessario.

Se il grasso prende fuoco durante la cottura, potrebbe essere necessario ridurre il flusso spostando la manopola di controllo sulla posizione (☁)

Pulire il barbecue dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di grasso e ridurre il rischio di accensione..

Importante :

se il bruciatore si spegne durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, ruotare immediatamente la manopola di controllo in posizione OFF" (O). ". 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.

L'apparecchiatura è alimentata da una bombola di gas liquido. L'evaporazione di questo liquido, necessaria ad accendere il bruciatore, dipende dalla temperatura esterna e dalla quantità di liquido presente nella bombola. Condizioni di bassa temperatura esterna riducono l'evaporazione del liquido. **Se si utilizza una bombola di piccole dimensioni come una bombola R907, si consiglia di non utilizzare l'apparecchiatura con una temperatura esterna inferiore a 10°C.**

M. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

- Per mantenere il barbecue in perfette condizioni di funzionamento, si consiglia di pulirlo dopo ogni utilizzo.
- Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia.
- Chiudere la bombola del gas e rimuovere il regolatore.

Bruciatore :

pulire il bruciatore utilizzando una spugna umida (imbevuta di acqua e detersivo per piatti). Se necessario, utilizzare una spazzola d'acciaio bagnata.

Controllare che tutti i fori di uscita del bruciatore (OH) siano puliti e asciutti prima di riutilizzarlo. Se necessario, usare una spazzola di metallo per liberare le uscite del bruciatore.

Se necessario, pulire il bruciatore o le aperture del bruciatore.

NOTA: una pulizia regolare allunga la durata del bruciatore e previene ossidazioni precoci che potrebbero provenire dai residui acidi dei cibi. L'ossidazione del bruciatore del grill è comunque un fenomeno normale.

Pannello di comando

Pulire regolarmente il pannello di controllo con una spugna imbevuta di detersivo per i piatti. Non utilizzare prodotti abrasivi.

Parete della caldaia

Pulire il fondo della griglia dopo ogni utilizzo con una spugna umida.

Vassoio recupero grassi:

Il barbecue è dotato di un vassoio di recupero del grasso (Fig 4). Si consiglia di pulirlo dopo ogni utilizzo.

Per facilitare la pulizia, è possibile mettere un po' di sabbia sul fondo della vaschetta recupero grassi per assorbire il grasso di cottura. Gettare la sabbia dopo ogni utilizzo.

Griglie di cottura::

Le griglie di cottura sono smaltate.

Aspettare che si raffreddino prima di qualsiasi operazione di pulizia. Usare un prodotto detergente Campingaz® BBQ e apposite spazzole per griglie per barbecue.

Si possono comodamente lavare in lavastoviglie. Prima di metterle in lavastoviglie, è spesso necessario raschiarle con una spugna o una spazzola metallica per rimuovere residui che si attaccano alla superficie di cottura.

Per rimuovere le griglie, far scorrere un dito nei fori indicati, sollevare e sostenere con l'altra mano (Figura 8).

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.

IT

N. 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 (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.

O. ACCESSORI

ADG (Campingaz) consiglia di utilizzare sistematicamente i barbecue a gas con accessori e pezzi di ricambio di marca Campingaz®. ADG (Campingaz) declina qualunque responsabilità per eventuali anomalie o danni dovuti all'utilizzazione di accessori e/o pezzi di ricambio di altre marche.

P. 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.

R. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Anomalia	Verifiche	Soluzioni
Problemi di accensione	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che il regolatore corrisponda al tipo di gas e alla pressione consigliata. • Verificare che il regolatore non sia in posizione di sicurezza. • Verificare che il regolatore e il tubo siano in buone condizioni. • Verificare che la bombola non sia vuota o quasi vuota. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cambiare il regolatore se non corrisponde • Reimpostare il regolatore. • Cambiare il tubo e/o il regolatore se sono in cattive condizioni. • Se necessario, cambiare la bombola.
Problemi di accensione Le fiamme sono instabili quando si utilizza una nuova bombola.	<ul style="list-style-type: none"> • Possibile presenza di aria nella bombola e quindi nel circuito del gas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Far funzionare il barbecue e il problema sparirà.
Il bruciatore non si accende.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che il tubo, l'iniettore, il rubinetto, il tubo Venturi o le aperture del bruciatore non siano ostruiti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Soffiare nel bruciatore. • Pulire il tubo Venturi.
Il bruciatore scoppietta o si spegne	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che ci sia abbastanza gas nella bombola. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cambiare la bombola del gas.
Fiamma di grandi dimensioni sulla superficie del bruciatore	<ul style="list-style-type: none"> • Il tubo del bruciatore può essere ostruito (ragnatele...) o il portainiettore è mal posizionato nel tubo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire il tubo Venturi e/o riposizionare il bruciatore.
Fiamma sull'iniettore	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che la bombola non sia quasi vuota. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cambiare la bombola. • Consultare il servizio assistenza.
Temperatura di cottura insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che l'iniettore o il tubo Venturi non siano ostruiti (ragnatela...). 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire il tubo Venturi.
Il grasso si infiamma in modo anomalo	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che il grasso non si sia accumulato sul fondo della griglia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre il flusso di gas del barbecue. • Pulire il fondo della griglia.
Il bruciatore non si accende con l'accenditore elettronico	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare le condizioni dei fili e degli elettrodi. • Controllare che il dispositivo di accensione piezoelettrica sia ben collegato all'elettrodo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sostituire se necessario. Consultare il servizio assistenza. • Collegare se necessario.
Fiamma a livello del collegamento del tubo del gas con la bocchetta	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare la tenuta del raccordo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnerne l'alimentazione del gas. • Consultare il servizio assistenza.
Fiamma dietro il dispositivo di regolazione (manopola) o dietro la consolle		<ul style="list-style-type: none"> • Spegnerne l'apparecchio e chiudere la bombola. • Consultare il servizio assistenza.

IT

INSTRUCTIONS FOR USE

NOTE: Unless otherwise specified, the following generic terms “appliance / unit / product / equipment / device” stated in this instruction manual, all refer to the product “Attitude 2go”.

The product shown in this manual may look different from yours. It is for illustration purpose only.



- Please read the instructions carefully before use.
- Use outdoors only.
- It is best to wear gloves to assemble the product.
- Do not use charcoal on this product.
- Do not use an adjustable low pressure regulator. Only use fixed regulators that comply with relevant European Standards.
- Non respect of these instructions may be dangerous for the user and anyone else close by.
- To ensure safe operation of your device, never use two full griddles side by side.
- Regularly clean the parts at the base of the fire box to avoid risk of inflammation from excess grease.

Follow these instructions carefully to avoid serious damage to your barbecue.

This product is designed for a normal private use, not intended for commercial purposes

A. FOR YOUR SAFETY

- Do not store or use petrol and other flammable liquids or vapours in the vicinity of this appliance. This device must be kept away from inflammable materials when it is in use.

If you smell gas:

1. Close the valve of the gas bottle.
 2. Extinguish all naked flames.
 3. Open the lid.
 4. If the smell continues, see “F. Checking for gas leaks” or immediately seek advice from your local retailer.
- Do not leave your appliance unattended while it is in operation.
 - Parts which are protected by the manufacturer or the manufacturer’s representative must not be manipulated by the user.

- Seal the gas bottle after use.

- Make sure that vulnerable users (including children, elderly people and people with disabilities) are supervised by a person with full physical, mental and sensory capabilities, that they have been instructed for safe use of the appliance and that they understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Assembly, cleaning and maintenance must not be carried out by children.

Recommended age:
BBQ and accessories: 15 years
Barbecue: 10 years

- Use only the parts or accessories supplied with the product or purchased from an authorized service center. Do not use them for other devices or for other purposes. Use the product exclusively for its intended purpose, as stated in the operating instructions.

B. LOCATION

- This appliance must only be used outdoors.
- **CAUTION:** accessible parts may get very hot. Keep children away.
- There should be no combustible materials within a radius of approximately 60 cm around the appliance.
- Do not move the appliance when alight.
- The appliance should be operated on a level surface.
- Estimated air offtake is 2 m³/kW/h.

C. GAS BOTTLE

This appliance has been adjusted to operate from 3 to 15 kg butane/propane gas bottles with an appropriate low pressure regulator:

- **Germany, Austria, Switzerland:** butane 50 mbar / propane 50 mbar.

Always connect or replace the gas bottle in a well-ventilated area, never in the presence of a flame, spark or heat source.

D. HOSE (FIG 1-2 & 3)

The appliance should be used with flexible hose that is suitable for use with butane and propane gas. Hose length should not exceed 1.50 metre. It should be replaced if it is damaged or cracked, when required by national regulations or at the end of its lifecycle.

Flexible tube connection:

1. Tighten the nut of the tube on the outlet of the regulator using the adapted wrench (17).
2. Connect the regulator to your cylinder.
3. Check for leaks following the instructions in section F (Fig 3). Do not pull or stretch the hose. Keep away from any parts of the appliance that get hot. Check that the flexible hose stretches out normally, without twisting or pulling. (Fig. 2A & 2B)

E. LID

Handle the lid carefully, especially when the grill is on. Do not lean over the fire box or cooking surface as this area can get very hot.

F. CHECKING FOR GAS LEAKS

Important: never use a naked flame to check 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” (O) position.
3. Fit the regulator onto the gas bottle in accordance with its instructions.
4. Connect the flexible hose to the regulator and appliance as described in section D.
5. Use a gas leak solution to test for leaks.
6. Apply the solution to the connections between gas bottle/regulator/ hose / appliance. (Fig 3)
7. Open the gas bottle valve (The control knob should remain in the “OFF” (O) position). Bubbles in the gas leak solution indicate if there is a gas leak.
8. To fix the leak, tighten the regulator nut on the gas cylinder.
9. The grill must not be used until all leaks have been eliminated.
10. Close the valve on the gas bottle.
11. Unplug the regulator from the gas bottle and contact your local after-sales service centre for assistance.

Important:

Check for leaks at least once per year and each time the gas cylinder is replaced.

G. PRIOR TO USE

Never use the appliance until the instructions have been read carefully and understood. Additionally, ensure that:

- There are no leaks.

- Make sure the burner tube is not obstructed (by spider webs, etc.).
- The hose does not touch any components which may get hot. (Fig. 2A & 2B).
- The ventilation openings in the cylinder storing compartment (if present) are not obstructed.
- The evacuation tray fits correctly and that it is inserted as far as it will go (Fig. 4).

Put the cooking grids in place correctly (Fig. 5).

H. LIGHTING THE BARBECUE BURNERS

Never light the appliance with the lid closed, only with the lid opened.

1. Open the cooking lid.
2. Make sure the control knob is in the "OFF" position (O). (Fig. 7)
3. Press the control knob and then turn it counterclockwise to the full flow position (☀) (Fig. 6).
4. Wait 2 to 3 seconds and push the piezo switch (⚡) several times (Fig. 6).
5. If the piezo ignition doesn't work, ignite the grill manually (see below)

I. LIGHTING THE BARBECUE MANUALLY

1. Open the cooking lid and remove the grids.
2. Make sure the control knob is in the "OFF" position (O).
3. Light a match and hold it up to the burner.
4. Push the control knob and turn it counterclockwise until it is in the full flow position (☀). (Fig. 6)
5. Put the grids back in place.

J. EXTINGUISHING THE BARBECUE

Turn the control knobs back to the "OFF" position (O) and close the gas bottle valve (Fig. 7).

K. REPLACING THE GAS BOTTLE

1. Always work in a well ventilated area and never in the presence of a flame, spark or heat source.
2. Turn the control knob back to the "OFF" position (O) and close the gas bottle valve.
3. Remove the regulator, check that the sealing joint is in good condition.
4. Put the full gas bottle in place, refit the regulator, taking care not to apply stress to the hose. Check for gas leaks.

L. OPERATION

It is recommended that protective gloves be worn to handle components which may be very hot.

When in use for the first time, heat up the barbecue with its burners in full flow position (☀) (with the lid closed), for approximately 30 minutes in order to eliminate any odors resulting from the paint on the new parts.

It is good practice to pre-heat your grill for a few minutes (10-15min) before you start placing food on it. Similarly, to when you cook in a pan or in an oven, it helps you to reach an appropriate grilling temperature and prevents food from sticking, ensuring a crisp, brown crust. To reduce the risk of food sticking to grates further, you can lightly brush cooking oil on the grids, prior to use.

Cooking speed can be regulated by the control knob position: from full flow position (☀) to reduced flow position (☁).

In order to reduce the amount of possible flare ups while grilling, remove any excess grease or fat from the meat prior to placing it on the grate.

If grease does catch fire during cooking, it may be necessary to

reduce the flow by moving the control knob to the (☁) position. Clean the barbecue after each use to prevent grease build up and reduce the risk of inflammation.

Important: If the burner turns off while using the appliance, immediately turn the control knob to the "OFF" position (O). Wait five minutes to allow the unburned gas to escape. Only repeat the ignition steps after this time.

Your appliance works with a liquid gas cylinder. The vaporization of this liquid, which is necessary to power the burner, depends on the outdoor temperature and the amount of liquid inside the cylinder. Under low outdoor temperature conditions, the vaporization is reduced. **If you are using a small cylinder like the cylinder R907, avoid using your appliance at an outdoor temperature below 10°C.**

M. CLEANING AND MAINTENANCE

Never modify the appliance: any modification may prove dangerous.

- In order to maintain your appliance in perfect working condition, it is recommended that you clean it after each use.
- Wait until the appliance has cooled down before cleaning.
- Close the gas bottle and remove the regulator.

Burner:

Clean the burner using a damp sponge (soaked in water and dishwashing soap). If necessary, use a wet steel brush.

Check that the burner outlets are clear and dry before using again. If necessary, use a wire brush to unclog the burner outlets.

If necessary, clean the burner or burner openings.

NOTE: Regular cleaning extends the lifetime of the burner and prevents premature oxidation that may result from cooking residue. Oxidation of the grill burner is, however, normal.

Control panel:

Clean the control panel from time to time using a damp sponge and a little dishwashing liquid. Do not use abrasive products.

Firebox:

Clean the bottom of the grill after each use with a damp sponge.

Grease evacuation tray:

Your barbecue is equipped with a grease evacuation tray (Fig 4). It is recommendable to clean it after each use.

To facilitate cleaning, some sand can be placed at the bottom of the tray to absorb the cooking grease. Discard the sand after each use.

Cooking grates:

The cooking grates are enamelled.

Wait for them to cool before any cleaning operation. Campinggaz® recommends using the Campinggaz® BBQ Cleaner Spray and appropriate barbecue brushes for cleaning. You may clean your griddle and grate in the dishwasher. Before putting them into the dishwasher, it is often necessary to scrape them with a sponge or a metallic brush to remove residue that may stick to the cooking surface.

To remove the grates, slide a finger into the holes indicated, lift and hold up with the other hand. (Fig 8).

To keep your barbecue looking new, we recommend you cover it with a Campinggaz® protective cover available as an accessory.

Important:

Wait for the barbecue to cool down completely before putting on its protective cover.

N. STORAGE

- Close the gas bottle valve after use.
- If you store your barbecue indoors, disconnect the gas bottle and store the bottle 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 (e.g.: garage).
- Environment conducive to corrosion: particular care must be taken with the product if used by the sea; it must not be stored outside without protection, and must be kept sheltered in a dry environment.

O. ACCESSORIES

ADG (Campingaz) advises that its gas barbecues should systematically be used with accessories and replacement parts from Campingaz®. ADG (Campingaz) accepts no responsibility for any damage or malfunction due to the use of accessories and/or replacement parts from other brands.

P. PROTECTING THE ENVIRONMENT

Think about protecting the environment! Your equipment contains materials which can be recovered or recycled. Hand them in to the waste collection service in your municipality and sort the packing materials.

GB

English for reference only.
Please do not print.

R. TROUBLESHOOTING

Problem	Troubleshooting	Corrective Actions
Difficulty with ignition	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the regulator matches the type of gas and recommended pressure. • Check that the regulator is not in safe mode. • Check that the regulator and hose are in good condition. • Check that the gas bottle is not empty or almost empty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Change the regulator if it does not match. • Reset the regulator. • Replace the hose and/or regulator if they are in poor condition. • Change the gas bottle if necessary.
Difficulty with ignition The flames are not stable when a new gas bottle is used.	<ul style="list-style-type: none"> • Possible presence of air in the gas bottle and thus in the gas circuit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Let the barbecue work and the problem will disappear.
The burner will not light.	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the hose, injector, tap, venturi tube and burner holes are not clogged. 	<ul style="list-style-type: none"> • Blow in the burner. • Clean the Venturi tube.
The burner does not burn smoothly or goes out.	<ul style="list-style-type: none"> • Check that there is sufficient gas in the gas bottle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Change the gas bottle.
Large flame on the burner surface	<ul style="list-style-type: none"> • The burner outlet may be blocked (spider webs,...) or the injector holder is improperly positioned in the outlet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the Venturi tube and/or reposition the burner.
Flame at the injector	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the gas bottle is not almost empty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Change the gas bottle. • Contact the After Sales Service.
Insufficient cooking temperature	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the injector or Venturi tube is not blocked (spider web,...). 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the Venturi tube.
The grease ignites in an abnormal manner.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure grease has not accumulated at the bottom of the grill. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce the gas flow of the barbecue. • Clean the bottom of the grill.
The burner does not light up with the piezo ignitor.	<ul style="list-style-type: none"> • Check the condition of the wires or electrodes. • Check that the piezo ignitor is well connected to the electrode. 	<ul style="list-style-type: none"> • Change if necessary. Contact the After Sales Service. • Connect if necessary.
Flame (the flame) comes out from the connection of the gas hose with the nozzle	<ul style="list-style-type: none"> • Check the air tightness of the coupling. 	<ul style="list-style-type: none"> • Close the gas supply. • Contact the After Sales Service.
Flame behind the adjustment button (knob) or control panel		<ul style="list-style-type: none"> • Turn the appliance off and close the gas bottle. • Contact the After Sales Service.

GB