

REVISION HISTORY				
REV.	DATE	MODIFICATIONS	NAME	ECN NO.
A	26 NOV 2019	NEW - Spins off from 4010027880, 4010062835, 4010027163.	Bonny B.	20069927
B	19 DEC 2019	Changed printing color to "Black and Red"; added a paragraph at the end of section m; updated drawings.	Seka X.	20070879
C	03 MAR 2020	Updated pictures, Paragraph h) and m) and ECN number.	Rainy X.	20071485
D	28 JUN 2020	Updated paragraph n) in all languages, updated paragraph l) in English version.	Suky W.	20072397
E	28 DEC 2020	Updated ECN number, added a paragraph at the end of section b.	Seka X.	0030480
F	11 JUN 2021	Added sentences to section b), section h) and section m) in all languages, updated ECN number.	Suky W.	0035104
G	5 JUL 2021	Corrected section m) in all languages, updated ECN number.	Bonny B.	0036166



DO NOT PRINT THIS PAGE

Printing Notes:

Material: 64 GSM (International) bond paper, white
Ink: Black & Red
Resolution: 150 DPI or above
Printing method: 1 Sheet, 2-side printed. Offset Printing
Binding: Saddle Stitch
Finished booklet size: A5 - 148 x 210 mm (W x H)

Program: InDesign CS6
Black
Red (C:0 M: 100 Y: 100 K: 0)

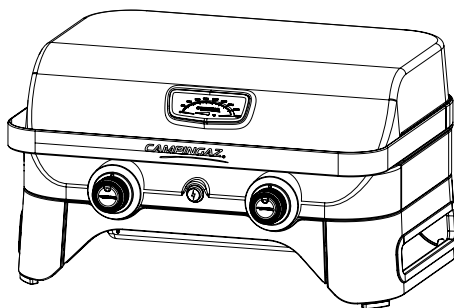
RELEASED FOR PRODUCTION

CONFIDENTIAL		 3 Glenlake Parkway Atlanta, GA 30328 USA	
<small>THIS DOCUMENT AND ITS CONTENTS ARE CONFIDENTIAL AND CONSTITUTE TRADE SECRETS PROPRIETARY TO NEWELL BRANDS, WHO RESERVE ALL RIGHTS THEREIN. BY ACCEPTING THIS DOCUMENT, THE RECIPIENT AGREES NOT TO COPY, USE, MANUFACTURE, OR COMMUNICATE TO OTHERS, WHOLLY OR IN PART, THE CONTENTS OF THIS DOCUMENT EXCEPT AS EXPRESSLY AUTHORIZED IN WRITING BY NEWELL BRANDS.</small>			
DRAWING PREPARED IN ACCORDANCE WITH ASME Y14.5		MATERIAL: SEE NOTES	
TITLE: IFU Attitude 2100 FR		FINISH: SEE NOTES	
1ST ANGLE PROJECTION 	DRAWN BY: Bonny B.	SCALE: 1 : 1	DRW NO.
	DATE: 26 NOV 2019	SHEET 1 OF 1	4010066399
			REV G

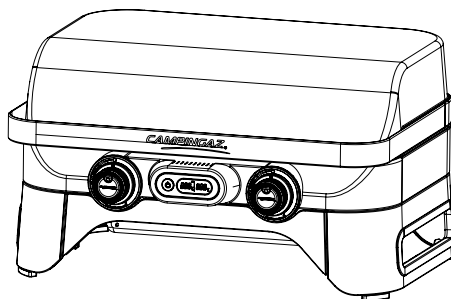
CAMPINGAZ[®]

FR Utilisation et entretien

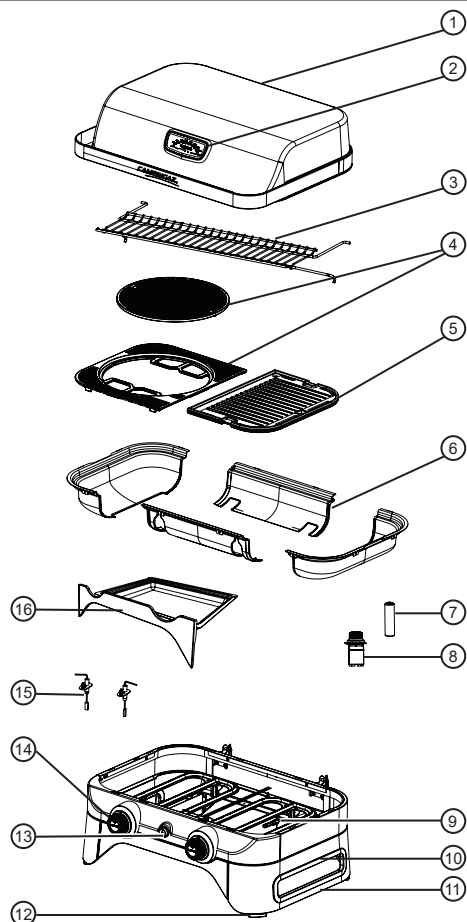
ATTITUDE 2100 LX



ATTITUDE 2100 EX

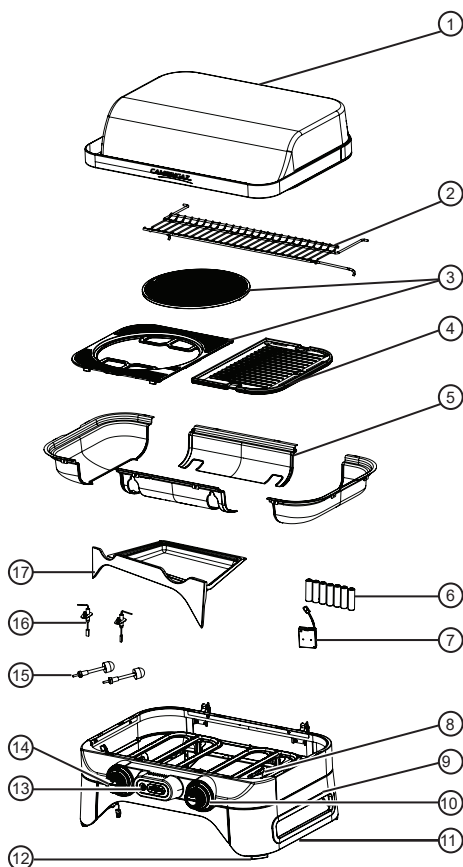


Attitude 2100 LX



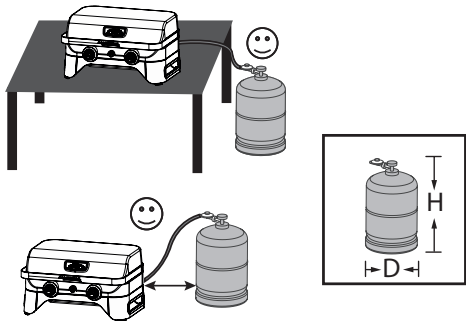
- (1) Couvercle
- (2) Thermomètre
- (3) Grille de mijotage
- (4) Grille de cuisson modulable
- (5) Plaque de cuisson
- (6) Instaclean
- (7) Pile AA x 1
- (8) Allumeur électronique
- (9) Raccord gaz
- (10) Poignée de transport
- (11) Pied
- (12) Patin caoutchouc
- (13) Bouton d'allumage électronique
- (14) Volant de commande
- (15) Electrodes d'allumage
- (16) Bac à graisse

Attitude 2100 EX



- (1) Couvercle
- (2) Grille de mijotage
- (3) Grille de cuisson modulable
- (4) Plaque de cuisson
- (5) Instaclean
- (6) Pile AA x 7
- (7) Compartiment à piles
- (8) Raccord gaz
- (9) Poignée de transport
- (10) Dispositif de rétro-éclairage
- (11) Pied
- (12) Patin caoutchouc
- (13) Thermomètre numérique
- (14) Volant de commande
- (15) Sondes pour thermomètre
- (16) Electrodes d'allumage
- (17) Bac à graisse

Fig. 1



$L > 30 \text{ cm}$

Fig. 2A

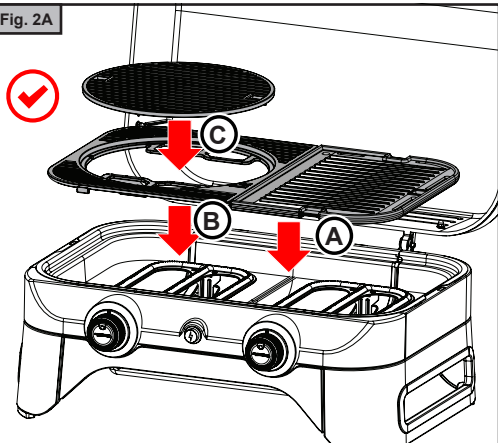


Fig. 2B

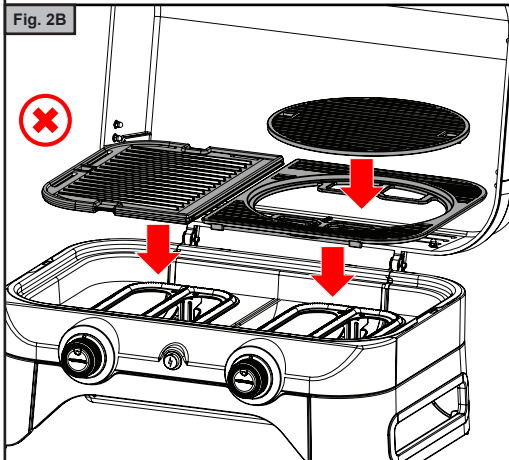


Fig. 2C

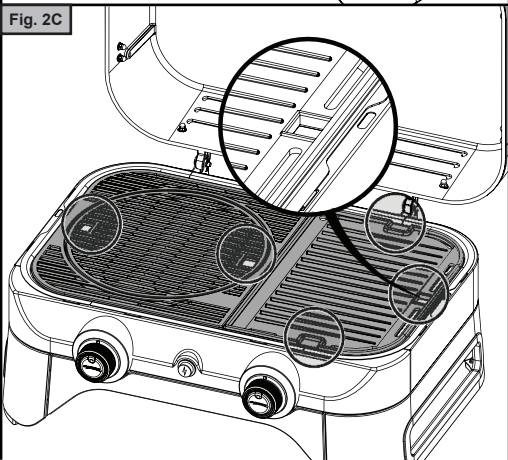


Fig. 3A

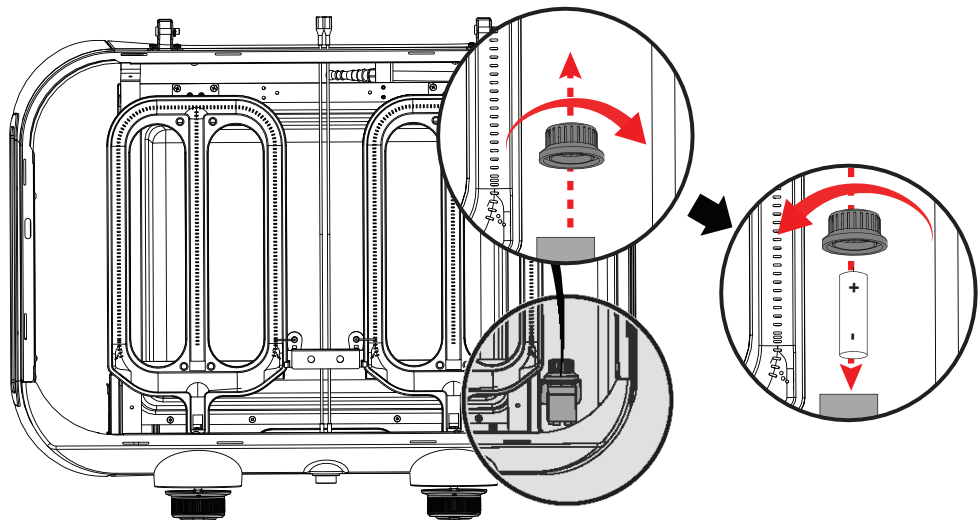


Fig. 3B

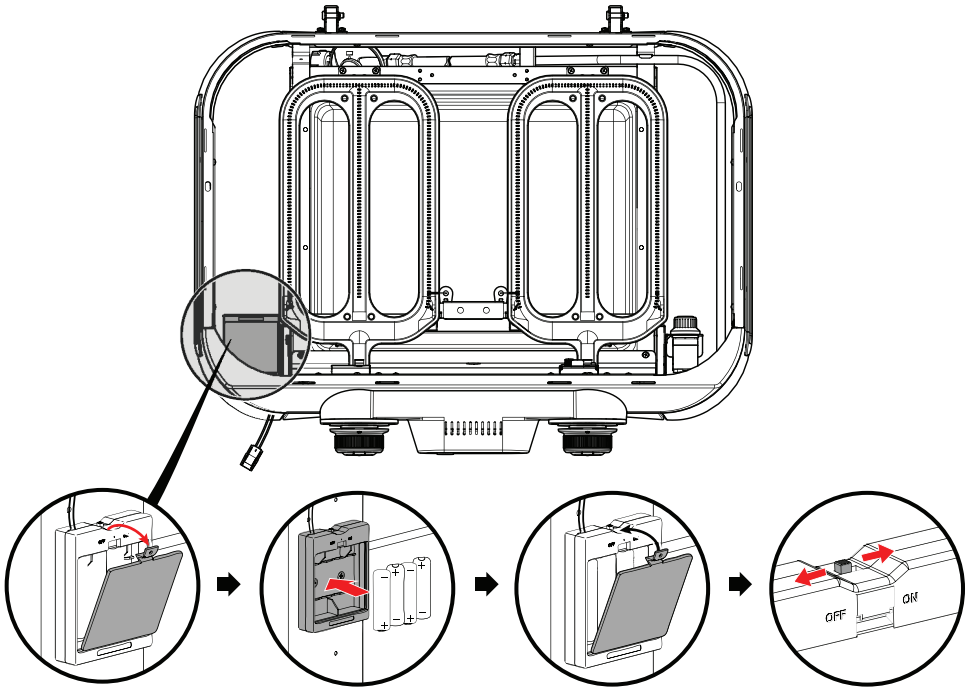


Fig. 4A

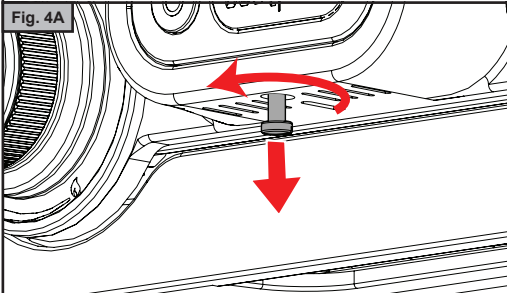


Fig. 4B

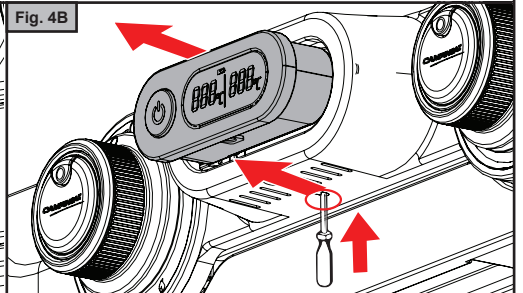


Fig. 4C

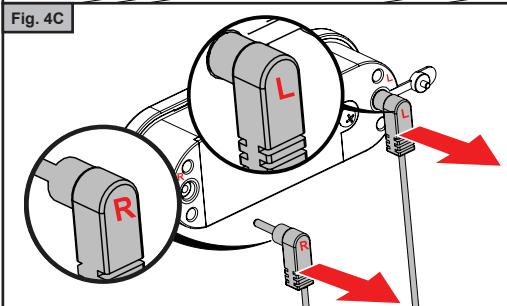


Fig. 4D

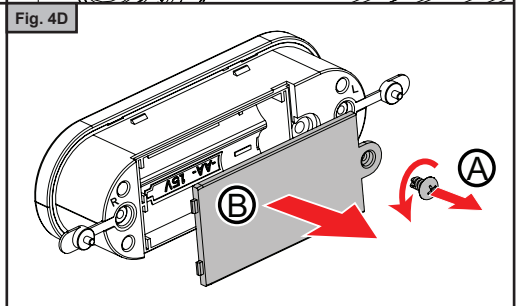


Fig. 4E

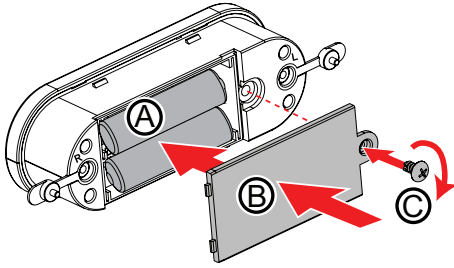


Fig. 4F

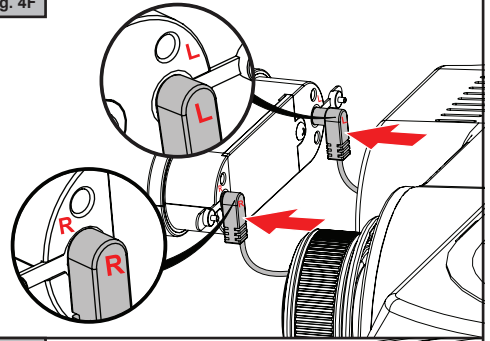


Fig. 4G

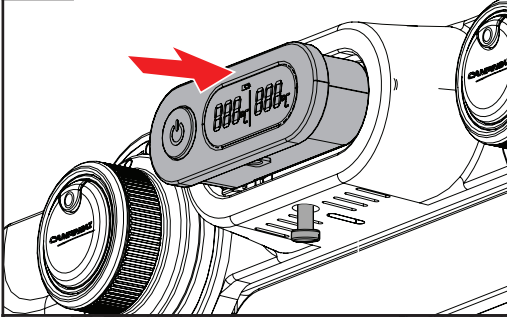


Fig. 4H

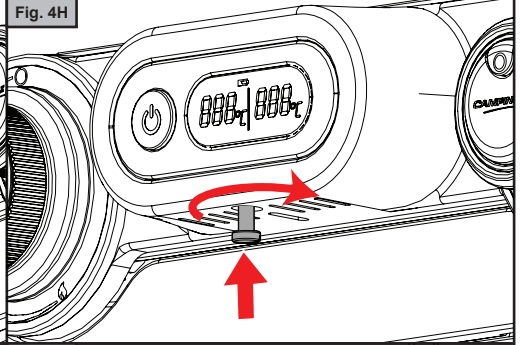


Fig. 5

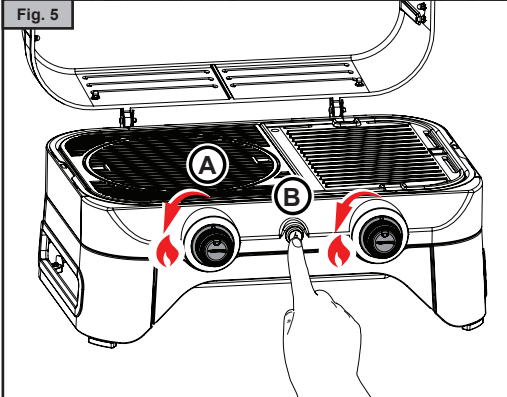


Fig. 6

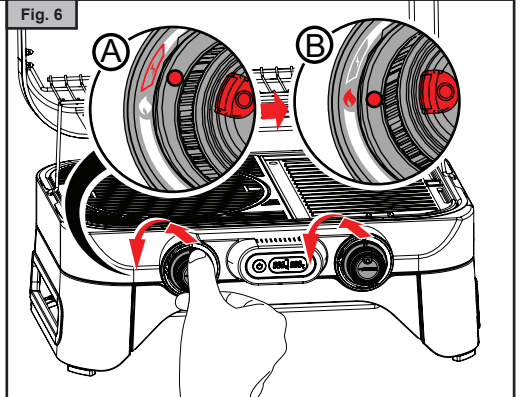
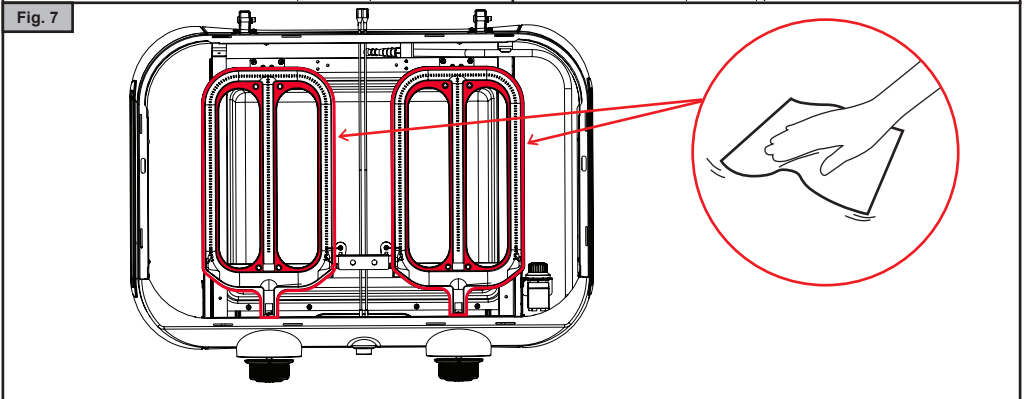
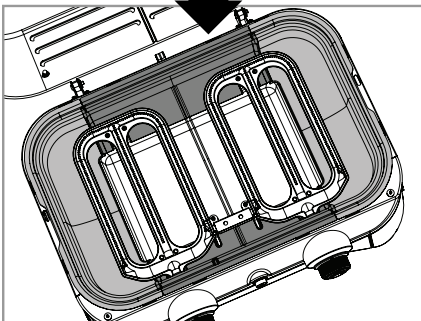
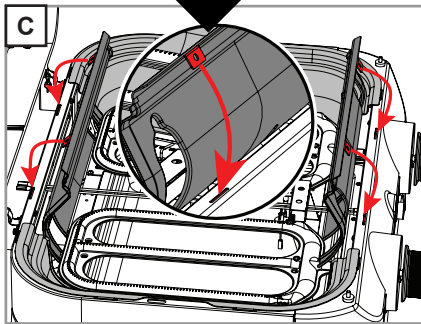
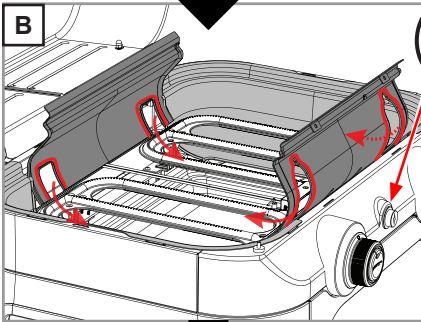
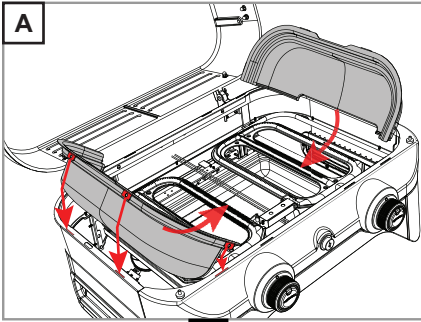


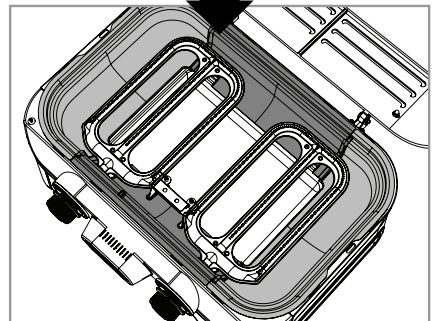
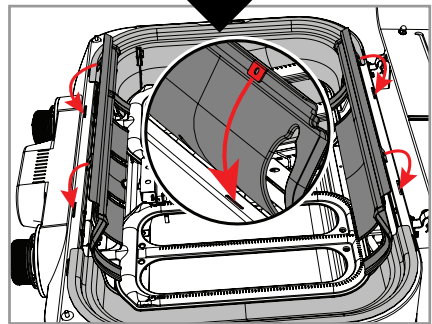
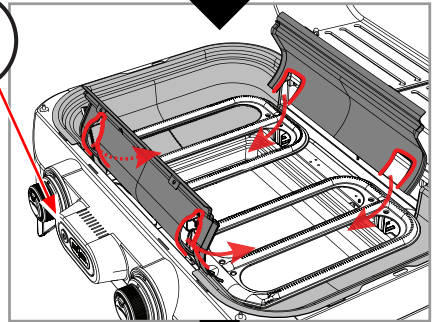
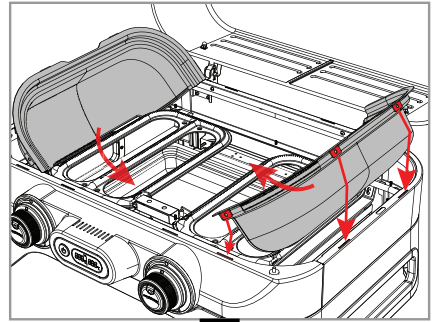
Fig. 7



Attitude 2100 LX/LX Plus



Attitude 2100 EX/EX Plus



Utilisation et entretien

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 " Campingaz® Attitude 2100 LX/EX ".



- Consulter la notice avant utilisation.
- A n'utilisez qu'à l'extérieur des locaux.
- Ne pas utiliser de charbon de bois ou de la pierre de lave.
- Ne pas utiliser de détendeur réglable. Utiliser des détendeurs à réglage fixe conformes à la norme européenne pertinente les couvrant.
- Ne pas mettre de plaque métallique non conçue ou non recommandée par Campingaz® sur ou à la place des grilles de cuisson.

Le non-respect de ces règles d'utilisation peut entraîner une grave détérioration de votre appareil et l'invalidation de la garantie de votre produit.

a) Pour votre sécurité

- Installer votre appareil ainsi que la bouteille de gaz sur une surface plane, stable et non inflammable. Si vous utilisez votre appareil sur l'herbe, vérifiez que celle-ci ne soit pas trop haute et qu'elle ne soit pas en contact avec la flamme du brûleur afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Utiliser l'appareil sur un support stable et suffisamment rigide pour supporter le poids de l'appareil (table), plan et horizontal. Positionner la bouteille de gaz sur le sol.
- Quelque soit la hauteur H, la largeur ou le diamètre D de la bouteille (Fig. 1) la bouteille de gaz doit être placée à une distance de 30 cm minimum de votre appareil.
- 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 paragraphe g) ou informez vous immédiatement auprès de votre revendeur.
- Les parties protégées par le fabriquant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Fermer le récipient de gaz après usage.
- 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 son fonctionnement.
- Utiliser l'appareil sur un sol bien horizontal.
- Prévoir un débit d'air neuf de 2 m³/kWh.
- Certaines pièces de votre barbecue peuvent être chaudes pendant et immédiatement après son fonctionnement : couvercle, cuve, bac à graisse... Portez des gants lors de leur manipulation.

b) Assemblage

Vérifiez et retirez tous les composants de la boîte.

Grilles et plaques de cuisson (Fig. 2)

Assembler les grilles et plaques de cuisson sur la cuve : le système de cuisson modulable se pose à gauche, la plaque à droite. Posez la plaque en premier, le côté droit de la grille modulable viendra recouvrir son extrémité gauche.

Gardez les 2 pièces en contact pour obtenir une surface de cuisson plus régulière.

Pile pour allumage électronique (Fig. 3A)

(modèle Attitude 2100 LX)

Le système d'allumage à train d'étincelle est alimenté par 1 pile de type LR06/AA 1.5V.

Mise en place de la pile : dévissez le couvercle du boîtier situé à droite à l'intérieur de la cuve. Insérez une pile AA que vous trouverez dans la boîte de votre produit, le sens + vers l'extérieur et remettez le couvercle en place.

Piles pour allumage Instastart® (Fig. 3B)

(modèle Attitude 2100 EX)

Le système d'allumage et d'éclairage à l'aide des volants de commande (Instastart®) est alimenté par 4 piles LR06/AA 1.5V.

Mise en place des piles : retirez le couvercle du boîtier situé à gauche à l'intérieur de la cuve en le faisant glisser. Insérez 4 piles AA, que vous trouverez dans la boîte de votre produit, en respectant la polarité indiquée sur le boîtier. Remettez le couvercle en place.

Utilisation de l'éclairage des volants de commande : mettez le bouton marche/arrêt du boîtier de pile en position ON (Fig. 3B), poussez puis toumez les volants de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Après un 1/4 de tour, la lumière bleue est allumée, elle reste allumée entre la position Débit Max et la position Débit réduit.

Pile pour thermomètre digital

(modèle Attitude 2100 EX)

Le thermomètre digital est alimenté par 2 piles de type LR06/AA 1.5V.

Tension d'entrée totale : 3 Vdc

Mise en place des piles :

- 1- Dévissez la vis plastique sous le thermomètre (Fig. 4A).
- 2- Insérez un tournevis ou un outil pointu dans la fente sous le logement du thermomètre et poussez le thermomètre vers vous (Fig. 4B).
- 3- Déconnectez les fils des sondes (Fig. 4C).
- 4- Ouvrez la trappe à l'arrière du thermomètre (Fig. 4D).
- 5- Insérez 2 piles AA que vous trouverez dans la boîte de votre produit, en respectant les polarités (Fig. 4E).
- 6- Remettez la trappe en place. (Fig. 4E)
- 7- Reconnectez les fils des sondes (Fig. 4F).
- 8- Remettez le thermomètre dans son logement (Fig. 4G).
- 9- Revissez la vis plastique (Fig. 4H).

Important:

Pour votre confort, les piles requises ont été incluses dans l'emballage.

Lors de leur remplacement, pour conserver les performances de votre appareil, utilisez toujours des piles alcalines de marque et type identique.

Attention : N'utilisez pas en même temps des vieilles piles et des piles neuves. Ne mélangez pas des piles alcalines, standard (carbone-zinc) et rechargeables. Une surchauffe du circuit pourrait se produire et endommager le thermomètre.

Attention : les piles non-rechargeables ne doivent pas être rechargées.

Attention : les bornes d'alimentation ne doivent pas être court-circuitées.

Le liquide des piles ne doit pas être avalé ni entrer en contact avec les yeux. Prendre immédiatement contact avec un médecin si cela se produit.

Si le gril n'est pas utilisé pendant une longue période, nous recommandons d'enlever les piles du produit et de les stocker séparément dans un endroit sec et frais.

c) Bouteille de gaz

Cet appareil peut être utilisé avec les réservoirs de butane Campingaz type 904 ou 907 et le détendeur Campingaz modèle 28-30 mbar Il peut également être utilisé avec d'autres réservoirs plus grands de butane ou propane (6 kg, 9kg, 11 kg, 13 kg ...) et les tuyaux et détendeurs appropriés (consultez votre revendeur)
Catégorie : butane 29 mbar/propane 37 mbar.

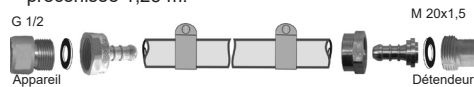
Pour le branchement ou le changement de la bouteille, opérer toujours dans un endroit bien aéré, et jamais en présence d'une flamme, étincelle ou source de chaleur.

d) Tuyau



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

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



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



L'appareil possède un raccord fileté d'entrée gaz G1/2 livré avec l'about annelé NF et le joint déjà montés.

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

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



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

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

- dévisser et enlever l'about annelé NF pour libérer le raccord d'entrée G1/2.
- enlever le joint
- visser l'écrou fileté G 1/2 du tuyau sur le raccord d'entrée de l'appareil et l'écrou fileté M20x1,5 sur le raccord de sortie du détendeur en suivant les indications fournies avec le tuyau souple.
- Utiliser 2 clés pour serrer le tuyau souple sur l'about gaz de l'appareil :
 - une clé de 14 pour immobiliser le raccord d'entrée de l'appareil,

- une clé à molette pour serrer l'écrou du tuyau souple.



- utiliser une clé pour immobiliser le raccord de sortie du détendeur.
- l'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe f).

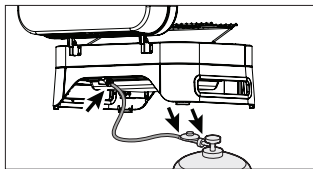
Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes. Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction, ni contact avec les parois chaudes de l'appareil. Il devra être changé lorsque la date de validité inscrite sur le tuyau sera atteinte ou dans tous les cas s'il est endommagé ou s'il présente des craquelures.

e) Couvercle

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

f) Essai d'étanchéité

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



- 7) Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a des fuites de gaz.
- 8) Pour supprimer la fuite, serrer les écrous. Si une pièce est défectueuse, la faire remplacer. L'appareil ne doit pas être mis en service avant que la fuite ait disparu.
- 9) Fermer le robinet de la bouteille de gaz.

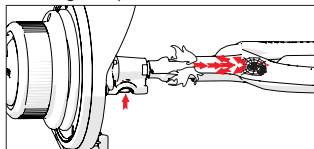
Important :

Ne jamais utiliser de flamme pour détecter une fuite de gaz. Il faut effectuer au moins une fois par an le contrôle et la recherche des fuites et à chaque fois qu'il y a un changement de la bouteille de gaz.

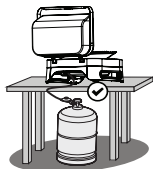
g) Avant la mise en marche

Ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir lu attentivement et compris toutes les instructions. S'assurer aussi :

- qu'il n'y a pas de fuites
- que les tubes venturi ne soient pas obstrués (exemple : toiles d'araignées).



- que le tuyau n'est pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes.



h) Allumage des brûleurs du grill

En cas de retour de flamme (allumage sous la cuvette du brûleur), éteindre le produit, le laisser refroidir (pendant cinq minutes environ), puis rallumer l'appareil. Si le problème de retour de flamme persiste, veuillez prendre contact avec votre représentant Campingaz® local.

Lire les points 1 à 5 avant de commencer par le point 1).

- 1) **Ne jamais allumer l'appareil couvercle fermé, mais toujours couvercle ouvert.**
- 2) S'assurer que les manettes de réglage sont en position "OFF" (O).
- 3) Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.

4) **Modèle Attitude 2100 LX / EX (Fig. 5)**

Appuyer et tourner une des 2 manettes de réglage et la mettre en position **Plein débit** (☛), puis appuyer immédiatement sur le bouton d'allumage (⚡) jusqu'au dé clic. Maintenez appuyé quelques secondes jusqu'à l'allumage.

Si le brûleur ne s'allume pas, ramener la manette de réglage en position "OFF" (O). Attendre 5 minutes avant de recommencer l'opération.

Modèle Attitude 2100 LX / EX (Fig. 6)

Appuyez sur le bouton de commande puis tournez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à la position d'allumage (⚡). Continuez d'appuyer sur le bouton pour que l'allumage électronique génère un train d'étincelles. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande jusqu'à la position de plein débit (☛).

REMARQUE : si le brûleur ne s'allume pas au bout d'une dizaine de secondes, ramenez le bouton de réglage en position OFF (O) attendez 5 minutes avant de réitérer l'opération.

- 5) Dès que le brûleur fonctionne, l'allumage de l'autre brûleur est obtenu automatiquement après ouverture de la deuxième manette de réglage en position plein débit (☛), sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur le bouton d'allumage automatique.

Important :

Si après le 2ème essai, le brûleur ne s'allume pas, vérifier si les orifices de sortie du brûleur ainsi que le tube de brûleur ne sont pas obstrués. Vérifier également que la batterie du système d'allumage n'est pas déchargée.

i) Allumage manuel du grill

En cas de non fonctionnement de l'allumage automatique, mettre le bouton de réglage sur "OFF" (O). Enlevez une grille de cuisson. Présenter une allumette enflammée à proximité d'un brûleur puis appuyer sur la manette de réglage correspondante et la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La mettre en position **Plein débit** (☛). Remettre en place la grille de cuisson.

j) Extinction du grill

Ramener les manettes de réglage en position "OFF" (O), puis fermer le robinet de la bouteille de gaz.

k) Changement de la bouteille de gaz

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

l) Utilisation

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

Avant toute cuisson, préchauffer l'appareil environ 10 minutes sur position **Plein débit** (☛) et couvercle fermé. Lors de la première utilisation, préchauffer environ 20 minutes, ceci afin d'enlever les odeurs de peinture des pièces neuves.

La vitesse de cuisson peut être modulée en fonction de la position de la manette de réglage : entre la position plein débit (☛) et la position débit moyen (☛).

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

Après la cuisson, fermer le couvercle et mettre l'appareil pendant environ 10 minutes sur position **Plein débit** (☛) afin de permettre la combustion des résidus d'aliments ou de graisse sur la grille (effet d'autonettoyage).

Il est normal que la couleur de la flamme soit jaune localement.

Important:

S'il arrive, durant le fonctionnement de l'appareil que le brûleur s'éteigne, placer immédiatement les manettes de réglage sur "OFF" (O). Ouvrir le couvercle et attendre 5 minutes afin de permettre l'évacuation du gaz non brûlé. Procéder une nouvelle fois à l'opération d'allumage uniquement après ce délai. Veillez à la mise en place du bac à graisse avant utilisation. Ne cuisinez jamais sans le bac à graisse.

m) Affichage de la température

* Attitude 2100 LX : la température du four, couvercle fermé, est affichée sur le couvercle de votre barbecue.


* Attitude 2100 EX :

Le thermomètre digital en face avant de votre barbecue affiche le niveau de température des grilles et plaques de cuisson. Cette affichage est indicatif, la température précise dépend des conditions extérieures d'utilisation et de la nourriture placée sur la zone de cuisson.

Appuyez sur le bouton ON/OFF, l'affichage LCD vous indique la température de la zone de cuisson droite à droite et celle de la zone de cuisson gauche à gauche. Appuyez une seconde fois sur le bouton ON/OFF, votre écran LCD s'allume. Appuyez à nouveau pour couper l'éclairage.

Une dernière pression sur le bouton permet d'éteindre l'affichage des températures.

En cas d'oubli, l'affichage s'éteint automatiquement lorsque la température passe sous les 40°C et reste en-dessous pendant 1 heure.

Votre thermomètre est équipé d'un témoin de décharge de la pile . Lorsque ce témoin apparaît, les piles sont déchargées. Veillez à les remplacer pour conserver un bon usage de votre thermomètre.

Protégez l'arrière de votre barbecue Attitude du vent en le plaçant contre un mur ou une paroi, vous augmenterez ses performances ainsi que la précision de l'affichage du thermomètre.

Une légère différence de température entre la grille et la plaque de cuisson est normale. Grâce à son inertie thermique, la plaque est généralement plus chaude que la grille de cuisson.

Ne dépassez pas 350°C sur la plaque de cuisson pour éviter de brûler vos aliments. Réduisez la puissance de votre appareil en tournant le volant de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en direction de la petite flamme et ouvrez le couvercle.

La température affichée par le thermomètre digital est plus précise lorsque 2 brûleurs sont en fonctionnement.

Le thermomètre digital est conçu pour mesurer la température des grilles et plaques de cuisson. Quand vous utilisez vos accessoires Campinggaz® Culinary Modular (plat à paella, pierre à pizza, poêle à rôtir) la température affichée n'est pas la température précise dans/sur votre accessoire.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Conditions d'utilisation:

- Utilisation en extérieur. Il est protégé contre la pénétration de l'eau de se la poussière. Son degré de protection est IP44.
- Altitude jusqu'à 2000m.
- Température normale d'utilisation de 5 à 40°C.
- Maximum d'humidité relative : 80% pour des températures jusqu'à 31°C décroissant linéairement jusqu'à 50% d'humidité relative à 40°C
- Surtensions transitoires jusqu'aux niveaux de surtensions catégorie II.
- Degré de pollution applicable de son environnement : degré 2 dans la plupart des cas.

n) Nettoyage et entretien

- Ne jamais 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.
- Nettoyer les brûleurs à l'aide d'une éponge humide (eau additionnée de produit pour la vaisselle). Après chaque cuisson, essuyez la graisse accumulée sur les cotés des brûleurs (Fig. 7) à l'aide d'une éponge humide ou de papier

essuie-tout. Pour ce faire, retirez les grilles de cuisson.

- Vérifier que les trous de sortie des brûleurs ne sont pas bouchés et laisser sécher avant réutilisation. Au besoin utiliser une brosse métallique pour déboucher les trous de sortie des brûleurs.
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus de 30 jours, vérifier également que des toiles d'araignées ne bouchent pas les orifices du tube de brûleur, ce qui peut conduire à une diminution de l'efficacité du grill ou à une inflammation dangereuse du gaz hors du brûleur.
- Nettoyer les orifices du tube Venturi ou le brûleur le cas échéant.
- Vérifier périodiquement l'état du tuyau et le changer s'il présente des signes de vieillissement ou des craquelures ou lorsque les conditions nationales l'exigent.
- En France si la date de péremption imprimée sur le tuyau flexible est atteinte, le tuyau flexible doit être remplacé par un tuyau flexible conforme à la norme XP D 36-110.

N.B. : L'entretien fréquent des brûleurs permet de les maintenir en bon état pour de nombreuses utilisations et d'éviter leur oxydation prématurée, à cause notamment des résidus acides des grillades. L'oxydation du brûleur est toutefois un phénomène normal dans le temps et un brûleur oxydé qui fonctionne normalement ne doit pas être remplacé. Le remplacement du brûleur est nécessaire si son fonctionnement est incorrect : brûleur percé...

- Parois du foyer :

Pour faciliter le nettoyage des parois du foyer, Campinggaz® a inventé **Campinggaz InstaClean®** le concept de foyer démontable. Grâce à **Campinggaz InstaClean®**, toutes les pièces de la cuve sont démontables sans outil en moins d'une minute et peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

Selon le degré de salissure de ces pièces, pour un nettoyage plus complet, il peut être nécessaire de brosser les pièces avant de les placer dans le lave-vaisselle.

Pour le montage et le démontage de ces pièces voir Fig. 8. Pour le remontage après nettoyage mettre en premier les 2 parois de côté, puis les parois avant et arrière.

- Tiroir ramasse graisse :

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

Nettoyez la poignée peinte du bac à l'eau savonneuse. N'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient endommager la peinture.

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez recouvrir le bac de récupération de graisse d'une feuille d'aluminium jetable. Après utilisation du barbecue, jeter la feuille d'aluminium.

Il est aussi possible de mettre dans le fond du tiroir ramasse graisse un peu de sable qui absorbera les graisses de cuisson. Jeter le sable après chaque cuisson.

- Grilles de cuisson

Les grilles de cuisson sont émaillées.

Attendez leur refroidissement avant toute opération de nettoyage. Utilisez un produit de nettoyage Campinggaz® 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.

(Fig. 2C) Pour enlever la plaque et la grille, glissez un doigt dans les trous indiqués, soulevez les et empoignez les avec l'autre main.

(Fig. 2C) Pour enlever la grille **Campinggaz® Culinary Modular** composée de deux parties (voir le paragraphe § p. Accessoires ci-dessous), enlever d'abord la partie centrale à l'aide du trou indiqué, puis enlever le contour.

Les surfaces de cuisson en fonte sont émaillées pour protéger la fonte de la corrosion. Ces surfaces de cuisson en fonte peuvent avoir une finition brillante ou mate, avec une texture plus fine. Pour les conserver en parfait état, il est important d'huiler les surfaces mates après les avoir nettoyées. Ainsi, les aliments grillés n'adhéreront pas aussi facilement, ce qui facilite le nettoyage et prolonge la durée de vie des surfaces de cuisson.

- 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.

o) 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'entreposez à l'extérieur, il est conseillé d'utiliser une housse de protection (voir chapitres accessoires).

Attendre le refroidissement complet de l'appareil avant toute manipulation pour le rangement.

Évitez d'entreposer votre produit au soleil direct, stockez-le de préférence sous abri.

En cas de durée prolongée sans utilisation, il est recommandé d'entreposer l'appareil dans un endroit sec et abrité (ex: garage)

Après une longue période de stockage, vérifiez l'état des piles du thermomètre (Attitude 2100 EX), de l'éclairage (Attitude 2100 EX) et de l'allumeur électronique (tout modèle).

p) Accessoires

Votre barbecue est équipé d'une grille **Campingaz® Culinary Modular**.

La grille de cuisson Campingaz® Culinary Modular est composée de 2 parties :

- le contour
- le centre.

(Fig. 2B) Le centre est amovible et peut être remplacé par un des accessoires vendus séparément par Campingaz®, par exemple :

- Pierre à pizza
- Poêle à rotir
- Plat à paella

Le concept **Campingaz® Culinary Modular** vous permet donc de transformer votre barbecue en véritable cuisine d'extérieur et d'utiliser un support de cuisson spécifique selon ce que vous préparez.

Le wok ne peut cependant pas être utilisé sur votre barbecue.

ADG recommande l'utilisation systématique de ses barbecues à gaz avec des accessoires et pièces de rechange de marque Campingaz®. ADG décline toute responsabilité en cas de dommage ou de mauvais fonctionnement survenant du fait de l'utilisation d'accessoires et/ou pièces de rechange de marque différente.

q) 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) Recommandations piles



Ce symbole se trouvant sur les piles signifie qu'au terme de leur durée de vie, les piles doivent être enlevées de l'appareil puis recyclées ou correctement mises au rebut. Les piles ne doivent pas être jetées dans une poubelle ordinaire, mais doivent être amenées à un point de collecte (déchetterie...). Renseignez vous auprès des autorités locales. Ne pas jeter dans la nature, ne pas incinérer : la présence de certaines substances (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) dans les piles usagées peut-être dangereux pour l'environnement et la santé humaine.

s) Déchets électriques et électroniques



Ce symbole signifie que cet appareil fait l'objet d'une collecte sélective. Au terme de sa durée de vie le barbecue doit être correctement mis au rebut. L'appareil ne doit pas être mis avec les déchets ménagers non triés. La collecte sélective de ces déchets favorisera la réutilisation, le recyclage ou autres formes de revalorisation des matériaux recyclables contenus dans ces déchets. Mettre l'appareil dans un centre de revalorisation des déchets prévu à cet effet (déchetterie). Renseignez vous auprès des autorités locales. Ne pas jeter dans la nature, ne pas incinérer : la présence de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut être nuisible à l'environnement, et avoir des effets potentiels sur la santé humaine.

Anomalies	Causes probables / remèdes
Anomalies / remèdes Le brûleur ne s'allume pas	- Mauvaise arrivée du gaz - Détendeur ne fonctionne pas - Tuyau, robinet, tube venturi ou orifices du brûleur sont bouchés - Le tube venturi ne coiffe pas l'injecteur
Le brûleur a des ratés ou s'éteint	- Vérifier s'il y a du gaz - Vérifier le branchement du tuyau - Voir le S.A.V.
Flammes soufflantes instables	- Bouteille neuve pouvant contenir de l'air. Laisser fonctionner et le défaut disparaîtra - Voir le S.A.V
Grand panache de flammes à la surface du brûleur	- Le porte injecteur est mal positionné dans le tube venturi. Repositionner le venturi. - le tube venturi est obstrué (ex: toiles d'araignées). Nettoyer le venturi - Voir le S.A.V
Flamme à l'injecteur	- La bouteille est presque vide. Changer de bouteille et le défaut disparaîtra - Voir le S.A.V

Anomalies	Causes probables / remèdes
La graisse s'enflamme d'une façon anormale	- Votre bac à graisse ou vos grilles/plaques de cuisson sont gras, nettoyez ces pièces. - Température du gril trop élevée: réduire le débit
Le brûleur s'allume avec une allumette mais pas avec l'allumage « PIEZO »	- Bouton, fil ou électrode défectueux. Contrôler les jonctions du câble de l'allumeur - Contrôler l'état de la céramique et du câble de liaison - Voir le S.A.V.
Chaleur insuffisante	- Injecteur ou tube venturi bouchés - Voir le S.A.V.
Fuite enflammée derrière le bouton de réglage	- Robinet défectueux - Arrêter l'appareil - Consulter le S.A.V.
Fuite enflammée sous la console	- Arrêter l'appareil - Fermer la bouteille - Voir le S.A.V.

Operation and maintenance

GB



NOTE: Unless otherwise specified, following generic terms “appliance / unit / product / equipment / device” appeared in this instruction manual all refer to the product “Campingaz® Attitude 2100 LX/EX”.

- **IMPORTANT:** Read these instructions for use carefully so as to familiarize yourself with the appliance before connecting it to its gas container. Keep these instructions for future reference.
- Use outdoors only
- Do not use charcoal or lava rock.
- Do not use an adjustable low pressure regulator. Use fixed regulators that comply with the European standard concerning them.
- Never put a metal plate, that has neither been designed nor recommended by Campingaz®, on (or in the place of) the cooking grids.

Follow these instructions carefully to avoid seriously damaging your barbecue or invalidating your product warranty.

a) FOR YOUR SAFETY

- Install your appliance and the gas cylinder on a flat, stable and non-flammable surface. If you use your appliance on grass, check that it is not too high and that it does not come into contact with the burner flame to avoid any risk of fire.
- Use the device on a stable, flat and horizontal support that is rigid enough to support the weight of the device (table). Position the gas cylinder on the ground.
- Regardless of height H, the width or diameter D of the cylinder (Fig. 1), the gas cylinder must be placed at least 30 cm away from your appliance.
- Do not store or use petrol and other flammable liquids or vapours in the vicinity of this barbecue. If you smell gas:
 - 1) Close the valve of the cylinder
 - 2) Extinguish all naked flames
 - 3) Open the lid
 - 4) If the smell continues, see “g Checking for gas leaks” or immediately seek advice from your local retailer.
- Parts which are protected by the manufacturer or the manufacturer’s representative must not be manipulated by the user.
- Close the gas container after use.

- This barbecue must only be used outdoors.
- **CAUTION:** accessible parts may get very hot. Keep young children away.
- There should be no combustible materials within a radius of approximately 60 cm around the barbecue.
- Do not move the barbecue when alight.
- The appliance should be operated on a level surface.
- Estimated air offtake 2 m³/kW/h.
- Some parts of your barbecue may be hot during and immediately after their use: the lid, grill, grease pan, etc. Wear gloves when handling.

b) ASSEMBLY

Check and remove all components from the box.

Cooking grid assembly (Fig. 2)

Assemble the cooking grid on the grill: The small simple grid is installed on the right. The larger grid with the Campingaz® Culinary Modular System must be installed on the left. Install the simple grid on the right grid side first. The right side of the Culinary Modular Grid will cover the left end of the simple grid. Ensure both parts are in contact to achieve an even cooking surface.

Battery for electronic ignition (Fig.3A)

(Attitude 2100 LX/LX Plus model)

The spark ignition system is powered by 1 LR06/AA 1.5V battery.

Inserting the battery: Unscrew the case cover on the right inside the grill. Insert an AA battery that you will find in the product box, with the + side outward and put the cover back on.

Instartart® ignition batteries (Fig.3B)

(Attitude 2100 EX/EX Plus model)

The ignition and lighting system operated with control knobs (Instartart®) is powered by four LR06/AA 1.5V batteries.

Inserting the batteries: remove the lid of the case on the left inside the grill by sliding it off. Insert 4 AA batteries, which you will find in your product box, according to the polarity indicated on the case. Put the cover back on.

Using the control knob lighting: Put the battery case ON/OFF switch in the ON position (Fig. 3B), then push and turn the control knobs counterclockwise. After a quarter turn, the blue light will turn on and will stay on between the Max Flow position and Reduced Flow position.

Battery for digital thermometer

(Attitude 2100 EX/EX Plus model)

The digital thermometer is powered by 2 LR06/AA 1.5V batteries.

Total voltage input : 3 Vdc

Inserting the batteries:

1. Unscrew the plastic screw under the thermometer (Fig. 4A).
2. Insert a screwdriver or a pointed tool into the slot under the thermometer casing and push the thermometer toward you (Fig. 4B).
3. Disconnect the sensor wires (Fig. 4C).
4. Open the flap on the back of the thermometer (Fig. 4D).
5. Insert 2 AA batteries, which you will find in your product box, according to the polarities indicated (Fig. 4E).
6. Put the flap back in place. (Fig. 4E)
7. Reconnect the sensor wires (Fig. 4F).
8. Put the thermometer back in its casing (Fig. 4G).
9. Tighten the plastic screw (Fig. 4H).

Important:

For your convenience the applicable batteries have been included in the package.

When replacing them, to maintain the performance of your device, always use alkaline batteries of the same brand and type.

Caution: Do not mix old and new batteries. Do not mix alkaline, standard (carbon-zinc) or rechargeable batteries. Result could lead to over-heated circuit and damage to the thermometer.

Caution: Non-rechargeable batteries are not to be recharged.

Caution: the supply terminals are not to be shortcircuited. The liquid of the batteries should not be swallowed or come into contact with the eyes. Contact a doctor immediately if this is the case.

If the grill is not used over an extended period of time, it is highly recommended to remove the batteries from the grill and store them separately in a dry and cool place.

c) GAS CYLINDER

This device can be used with Campingaz 904 or 907

butane tanks and the 28-30 mbar Campingaz regulator model.

It can also be used with other larger butane or propane tanks (6 kg, 9 kg, 11 kg, 13 kg, etc.) and the appropriate hoses and regulators (consult your dealer)
Category: butane 29 mbar / propane 37 mbar.

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

d) HOSE



France (depending on model)

The equipment may be used with two types of flexible hose:

a) flexible hose designed to be joined onto a ringed



b) flexible hose (according to standard XP D 36-112 or NF D 36-112) fitted with a G 1/2 threaded nut for fixing to the barbecue and a M 20x1.5 threaded nut for fixing to the regulator, recommended length 1.25 m.



The barbecue has a G 1/2 threaded gas inlet connector supplied with pre-fitted NF ringed tailpiece and seal.

1) To use the equipment with the flexible hose XP D 36-110: (solution d) a)

- slide the flexible hose onto the ringed tailpiece on both the barbecue and regulator as far as it will go.
- slide the collars behind the two first bosses on the tailpieces and tighten them until the tightening head breaks.



- check for leaks following the instructions in paragraph f).

2) To use the equipment with the flexible hose XP D 36-112 or NF D 36-112, G 1/2 and M 20x1.5 nuts: (solution d) b)

- loosen and remove the NF ringed tailpiece to release the G 1/2 inlet connector.
- remove the seal
- tighten the G 1/2 threaded nut on the hose onto the barbecue inlet connector and the M20x1.5 threaded nut onto the regulator output connector following the instructions supplied with the flexible hose.
- use a spanner to hold the barbecue inlet connector firm and tighten or loosen the threaded nut with another spanner.

- use a spanner to hold the regulator outlet connector firm.
- check for leaks following the instructions in paragraph f).

Check that the flexible hose stretches out normally without twisting or pulling and does not come into contact with the hot sides of the barbecue. It should be replaced when the expiry date on the hose is passed or whenever it is damaged or develops surface cracks.

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

The barbecue is equipped with a circular connector. It should be used with flexible hose that is suitable for use with butane and propane gas. Hose length should not exceed 1.20 metre. It should be replaced if it is damaged or cracked, when required by national regulations or at the end of the part lifecycle. Do not pull or pierce the hose.

Keep away from any parts of the barbecue that get hot. Check that the flexible hose stretches out normally, without twisting or pulling.

Switzerland, Germany, Austria:

The barbecue should be used with flexible tubing 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 the part lifecycle. Do not pull or pierce the tubing. Keep away from any parts of the barbecue that get hot. Check that the flexible hose stretches out normally, without twisting or pulling.

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

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

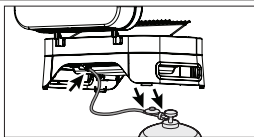


e) LID

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

f) CHECKING FOR GAS LEAKS

- 1) Work outside, away from all sources of ignition. Do not smoke.
- 2) Make sure the control knobs are in the "off" (O) position.
- 3) Connect the flexible tubing to the connector and barbecue as described in part d).
- 4) Fit the regulator onto the gas cylinder in accordance with its instructions.
- 5) Use a gas leak solution to test for leaks. **Important:** never use a naked flame to check for gas leaks.
- 6) Apply the solution to the connections cylinder/regulator/ hose/ apparatus (the control knobs should remain closed: "off" position (O)). Open the gas cylinder valve.



- 7) Bubbles in the gas leak solution indicate that there are gas leaks.
- 8) The leak can be stopped by tightening any hose connection or replacing any faulty component. The barbecue must not be used until the leak is stopped.
- 9) Close the valve on the gas cylinder.

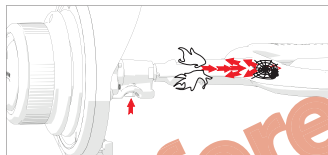
Important:

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

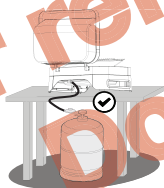
g) PRIOR TO USE

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

- there are no leaks
- the venturi tubes are not blocked (example: spider webs)



- the hose does not touch any components which may get hot.



h) LIGHTING THE GRILL BURNERS

In case of burn back (ignition under the burner cap) switch the product off, allow it to cool down (approximately five minutes), then reignite the appliance. If the problem of burn back persists, then please contact your local Campingaz® representative.

Read steps 1 to 5 before beginning with step 1.

- 1) **Never light the barbecue with the lid closed, only with the lid open.**
- 2) Make sure the control knobs are in the "off" (O) position.
- 3) Open the gas cylinder valve.
- 4) **Model Attitude 2100 LX (Fig. 5)**

Press one of the 2 control knobs and turn it to the full flow (☀) position, then immediately press the igniter button (⚡) until you hear the click. Hold it down for a few seconds until it lights up. If the burner fails to light, turn the control knob to the "off" position (O). Wait 5 minutes before repeating the operation.

Model Attitude 2100 EX (Fig. 6)

Press the control knob and then turn it counterclockwise to the ignition position (⚡). Keep pressing the button for the electronic ignition to generate a spark. Once the burner is lit, turn the control knob to the full

flow position (☀).

- NOTE:** If the burner does not light after about 10 seconds, put the adjustment knob back in the OFF (O) position. Wait 5 minutes before repeating the operation.
- 5) Once the burner is lit, the other burner ignites automatically after putting the second control knob in the full flow position (☀) without having to press the automatic ignition button.

Important:

If the burner fails to light after the 2nd attempt, turn the control knob to the "off" position (O) and check that the burner outlets and inlet tube are not blocked. Check also that the ignition battery is not drained.

i) GRILL BURNER-MANUAL LIGHTING

If the automatic ignition should fail to operate, turn the control knob to the "off" position (O). Remove the cooking grate. Light a match and bring it close to a burner, then push in and turn the corresponding control knob anticlockwise to the Full Flow position (☀). Replace the cooking grate.

j) EXTINGUISHING THE GRILL

Return the control knobs to the "off" position (O), then close the cylinder valve.

k) REPLACING THE GAS CYLINDER

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

l) OPERATION

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

Before cooking, preheat the barbecue for about 10 minutes in the **full flow** (☀) position with the lid closed. When using the barbecue for the first time, preheat for about 20 minutes in the **full flow** (☀) position, in order to eliminate the smell of paint from new components.

Cooking speed can be regulated via the adjustment buttons: between the full flow position (☀) and medium flow position (☁).

In order to reduce food from sticking to the grilles, brush the grilles lightly with cooking oil prior to placing any food to be grilled.

In order to reduce the amount of grease catching fire while cooking, remove any surplus fat from the meat prior to placing it on the grille. Clean the barbecue after each use to prevent the accumulation of grease and the risk of it catching fire.

After cooking, close the lid and set the appliance in the **Full flow** (☀) position for about 10 minutes to allow the combustion of food or grease residues on the grate (self-cleaning effect).

It is normal for the colour of the flame to be yellow in some areas.

Important:

If the burners go out whilst you are using the barbecue, move the adjustment buttons to "off" immediately (O). Wait five minutes to allow the

unburned gas to escape. Only carry out the lighting steps after this time.

Be sure to install the grease pan before use. Never cook without the grease pan.

m) Temperature display

* Attitude 2100 LX :

The oven temperature when the lid is closed is displayed on the lid of your barbecue.

* Attitude 2100 EX :


The digital thermometer on the front of your barbecue displays the temperature of the grates and hot plates. This display is only for reference purposes; the precise temperature depends on the external conditions of use and the food placed on the cooking area.

Press the ON/OFF button. The LCD display will show the temperature of the right cooking area on the right and the left cooking area on the left.

Press the ON/OFF button a second time. The LCD screen will light up. Press again to turn the lights off.

Press the button one more time to turn off the temperature display.

If you forget to do this, the display will turn off automatically when the temperature drops below 40 °C and stays below that temperature for 1 hour.

Your thermometer is equipped with a battery discharge indicator . When this indicator is on, the batteries have run out. Be sure to replace them for proper use of your thermometer.

Protecting the back of your Attitude barbecue from wind, by placing it against a wall, will improve its performances and the accuracy of digital temperature display.

Slight temperature differences between the cooking grid and cooking griddle is normal. Due to its heat retentive feature, the griddle is generally warmer than the cooking grid.

Do not exceed 350°C on the cooking griddle, to avoid the risk of burnt food. Reduce the power of your device by turning the knob in the counterclockwise direction towards small flame and opening the lid.

The temperature displayed by the digital temperature display is more accurate when both burners are in use.

The digital thermometer is designed to measure the temperature on cast iron grids and griddles. When using the Campinggaz® culinary modular accessories (skillet, paella pan, pizza stone), the temperature displayed does not accurately reflect the temperature in/on your accessory.

This appliance can be used by children aged 8 years and over, by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or with no experience or knowledge, if they are properly supervised or if instructions regarding the safe use of the appliance have been given to them and the risks involved have been understood. Children must not play with the appliance.

Cleaning and maintenance by the user should not be performed by unsupervised children.

Conditions of use :

- Outdoor use. It is protected against ingress of water and dust. Its degree of protection is IP44.
- Altitude up to 2000m.
- Operating temperature 5°C to 40°C.
- Maximum relative humidity 80% for temperatures up to 31°C decreasing linearly to 50% relative humidity at 40°C.
- Transient overvoltages up to the levels of overvoltage category II.
- Applicable pollution degree of the intended environment : pollution degree 2 in most case.

n) CLEANING AND MAINTENANCE

- Never modify the barbecue: any modification may prove dangerous.
- In order to maintain your barbecue in perfect operating condition, it is recommended to clean it after each use.
- Wait until the barbecue has cooled down before cleaning.

- Close the gas cylinder.

- The grill burners must be cleaned and checked every 3 months. Remove the entire burners and check that no dirt or spider webs block the venturi tubes openings, which may cause the burners to be less efficient or cause a dangerous gas fire outside the burner.

- Clean the top of the burners, as well as the sides and base, using a moist sponge (water with washing up liquid). After each use, wipe the grease accumulated on the sides of the burners (Fig. 7) with a damp sponge or paper towel. To achieve this, remove the cooking grids.

- Check that the burner output holes are not blocked and leave them to dry before you use the barbecue again.

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

- Clean the orifices on the venturi jets or the burner if necessary.

- If you have not used the equipment for over a month, also check for spiders webs blocking the burner tube outlets, which could reduce the grill performance or cause gas to inflame dangerously away from the burner.

- Periodically check the condition of the hose and replace it if it shows signs of ageing or cracking or when required by local regulations.

- In France, after the expiry date printed on the hose, the hose must be replaced by a hose complying with the XP D 36-110 standard.

NOTE: Frequent maintenance of the burners keeps them in good condition for many uses and prevents their premature oxidation, particularly due to the acid residues from the grilling. However, burner oxidation over time is a normal phenomenon and an oxidized burner that functions normally should not be replaced. The burner needs to be replaced if it functions incorrectly, e.g. if there is a hole in it.

- Firebox wall

To facilitate the cleaning of the firebox wall, Campinggaz® has invented **Campinggaz InstaClean®**, the concept of the removable firebox. Thanks to **Campinggaz InstaClean®**, all the parts of the firebox are removable in under one minute without a need for a tool. These parts are dishwasher safe. Depending on the degree of dirtiness of these parts, it may be necessary to brush the parts before putting them into the dishwasher for a more complete cleaning.

For the assembly and disassembly of these parts, see Fig. 8. For reassembly after cleaning, install the 2 side walls first, then the front and rear walls.

- Grease collection tray

Your barbecue is equipped with a grease recovery tray. It is recommendable to clean it after each use.

Clean the painted grill handle with soapy water. Do not use abrasive products that could damage the paint.

For easy cleaning, you can cover the grease recovery tray with disposable aluminium foil.

After use of the barbecue, discard the aluminium foil.

To easily absorb cooking grease, you may spread a handful of sand onto the bottom of the grease collection tray. Discard the sand after each use.

- Cooking grates

The cooking grates are enamelled.

Wait for them to cool before any cleaning operation. Use a **Campinggaz® BBQ Cleaner Spray** cleaning product and brushes for barbecues.

You may clean your griddle and grid 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 sticks to the cooking surface.

(Fig. 2C) To remove the grate, slide a finger into the hole indicated, lift it up and hold it up with the other hand.

(Fig. 2C) To remove the 2-part **Campinggaz® Culinary**

Modular grate (see paragraph § p. Accessories below), first remove the central part using the indicated hole, then remove the edge.

The cast iron cooking surfaces are porcelain enamelled which protects the cooking surface material from corrosion. Cast iron cooking surfaces can come in either a shiny and glossy look or in a thinner textured matt appearance. To keep them in pristine condition, it is important to oil matt cast iron surfaces after cleaning. Grilled foods don't stick as easily to the surface which aids cleaning and extends the lifetime of the cooking surface.

- Control panel

Clean the control panel from time to time using a sponge dampened with dish washing liquid. Do not use abrasive products.

o) STORAGE

- Close the gas cylinder valve after use.
- If you store your barbecue indoors, disconnect the gas cylinder and store the cylinder outdoors.
- If you store your barbecue outdoors, it is recommended that a protective cover be used.

Wait for the barbecue to cool down completely before handling it to return it to its place of storage.

Do not store your product in direct sunlight. It is advisable to store it in a sheltered place.

For long periods without use, it is recommendable to store the device in a dry place indoors (e.g. a garage).

After a long storage period, check the condition of the thermometer batteries (Attitude 2100 EX/EX Plus), the lighting batteries (Attitude 2100 EX/EX Plus) and the electronic igniter batteries (any model).

Your barbecue comes with a Campingaz® Culinary Modular grate.

p) ACCESSORIES

Your barbecue comes with a Campingaz® Culinary Modular grate.

The Campingaz® Culinary Modular cooking grid is made up of 2 parts:

- the contour
- the centre

(Fig. 2B) The centre is removable and may be replaced by one of the accessories sold separately by Campingaz®, for example:

- Pizza stone
- Roasting pan
- Paella plate

The **Campingaz® Culinary Modular** concept therefore allows you to transform your barbecue into a true outdoor kitchen and to use a specific cooking support depending on what you are preparing.

However, a wok cannot be used on your barbecue.

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

q) 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.

r) BATTERY RECOMMENDATIONS



This symbol found on the batteries means that at the end of their lives, the batteries must be removed from the unit, and then recycled or properly disposed of. The batteries should not be thrown into the trash, but should be brought to a collection point (dump...). Check with your local authorities. Never dispose of in nature, do not incinerate: the presence of certain substances (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) in used batteries may be hazardous to the environment and human health.

s) ELECTRICAL AND ELECTRONIC WASTE



This symbol means that this unit is the subject of a separate collection. At the end of its life, the barbecue must be properly disposed of. The unit must not be placed with unsorted municipal waste. Selective collection of waste will encourage reuse, recycling and other forms of revaluation of recyclable materials contained in the waste. Put the unit in a waste recovery center (dump) for this purpose. Check with your local authorities. Never dispose of in nature, do not incinerate: the presence of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment can be harmful to the environment, and have a potential effect on human health.

Problems	Probable causes / remedies	Problems	Probable causes / remedies
Burner won't light	<ul style="list-style-type: none"> - Lack of gas supply - Regulator does not work - Hose, valve, jet, venturi tube or burner openings are blocked. - venturi tube not seated over jet 	Fire at any connection	<ul style="list-style-type: none"> - Leaking connection - Turn off gas supply at cylinder immediately - Tighten connections and check for leaks - Contact After Sales Service
Burner "pops" or blows itself out	<ul style="list-style-type: none"> - Check gas supply - Check hose connections - Contact the After Sales Service 	Incomplete flame around burner	<ul style="list-style-type: none"> - Defective or clogged burner: relocate the venturi. - Clogged jets: clean the venturi - Contact After Sales Service
Excessive flare-up	<ul style="list-style-type: none"> - Grill temperature too high: lower flame - If your grease pan or cooking grates / hot plates are greasy, clean them. 	Lack of Heat	<ul style="list-style-type: none"> - Clogged jet or venturi tube - Contact After Sales Service
Burner lights with a match, but not with the "PIEZO" igniter	<ul style="list-style-type: none"> - Faulty igniter, wire or electrode - Check igniter cable connections - Check condition of electrode and connection wire - Contact the After Sales Service 	Fire behind control knob	<ul style="list-style-type: none"> - Defective tap unit - Turn off gas supply at cylinder immediately - Contact After Sales Service
		Fire under control panel	<ul style="list-style-type: none"> - Turn off gas supply at cylinder immediately - Contact After Sales Service