

REVISION HISTORY				
REV.	DATE	MODIFICATIONS	NAME	ECN NO.
A	18 NOV 2024	NEW - Spins-off from NWL0001638960.	Bonny B.	0086868

# DO NOT PRINT THIS PAGE

## Printing Notes:

**Material:** 64 GSM bond paper, white

**Ink:** Black

**Resolution:** 150 DPI or above

**Printing method:** Offset Printing

**Binding:** Perfect Binding



**Folded size:** A5 - 148 x 210 mm (W x H)

SAP N° : 2210694

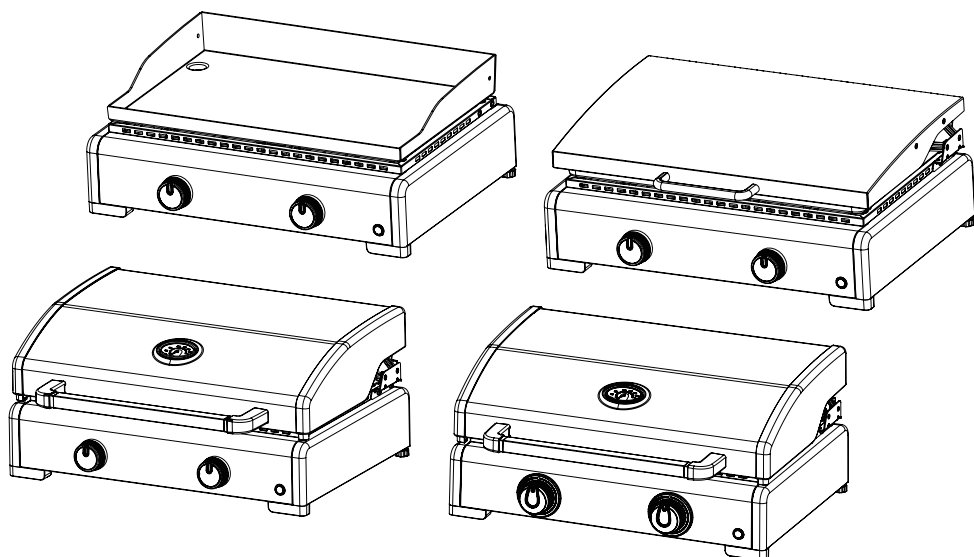
Program: InDesign 2024

Black

## RELEASED FOR PRODUCTION

<p><b>CONFIDENTIAL</b></p> <p>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.</p>		 <p>3 Glenlake Parkway Atlanta, GA 30328 USA</p>	
DRAWING PREPARED IN ACCORDANCE WITH ASME Y14.5		MATERIAL: SEE NOTES	
DRAWING PREPARED IN ACCORDANCE WITH ASME Y14.5		FINISH: SEE NOTES	
TITLE: IFU PLANCHA RL 2024 29MB			
1ST ANGLE PROJECTION 	DRAWN BY: Bonny B. DATE: 18 NOV 2024	SCALE: 1 : 1 SHEET 1 OF 1	DRW NO. NWL0001683444 REV A

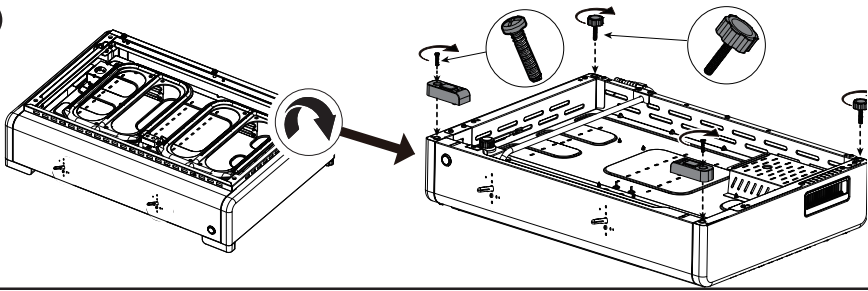
# CAMPINGAZ®



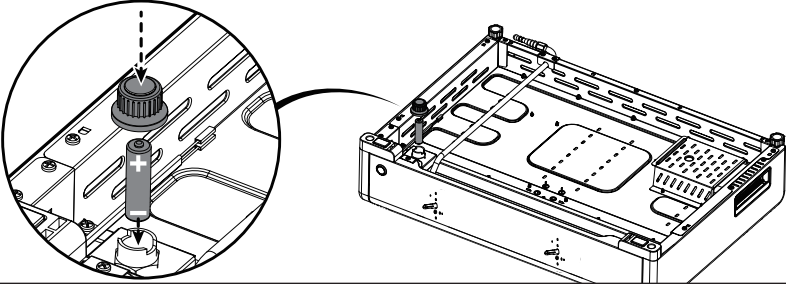
<b>FR</b>	MODE D'EMPLOI	05	<b>CZ</b>	NÁVOD NA POUŽITÍ	55
<b>GB</b>	INSTRUCTIONS FOR USE	9	<b>SK</b>	NÁVOD NA POUŽITÍ	59
<b>DE</b>	BEDIENUNGSANLEITUNG	13	<b>HU</b>	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	63
<b>ES</b>	INSTRUCCIONES DE EMPLEO	17	<b>SI</b>	UPORABA IN VZDRŽEVANJE	67
<b>PT</b>	MODO DE EMPREGO	21	<b>HR</b>	UPORABA I ODRŽAVANJE	71
<b>IT</b>	ISTRUZIONI PER L'USO	25	<b>RO</b>	FOLOSIRE SI ÎNTRETINERE	75
<b>NL</b>	GEBRUIKSAANWIJZING	29	<b>BG</b>	ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА	79
<b>NO</b>	BRUKSANVISNING	33	<b>EE</b>	KASUTUSJU HEND	81
<b>SE</b>	BRUKSANVISNING	37	<b>LV</b>	LIETOŠANAS PAMACIBA	85
<b>FI</b>	KÄYTTÖOHJE	41	<b>LT</b>	NAUDOJIMO INSTRUKCIJA	89
<b>DK</b>	BETJENINGSVEJLEDNING	45	<b>GR</b>	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	93
<b>IS</b>	NOTKUNARLEIÐBEININGAR	49	<b>TR</b>	KULLANIM KILAVUZU	97
<b>PL</b>	INSTRUKCJA OBSŁUGI	51			

# Assembling instructions

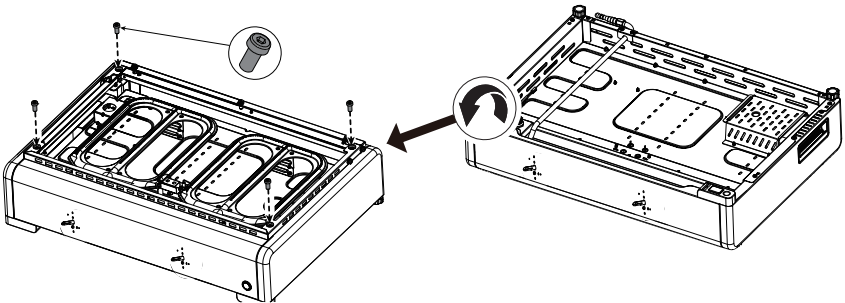
**A**



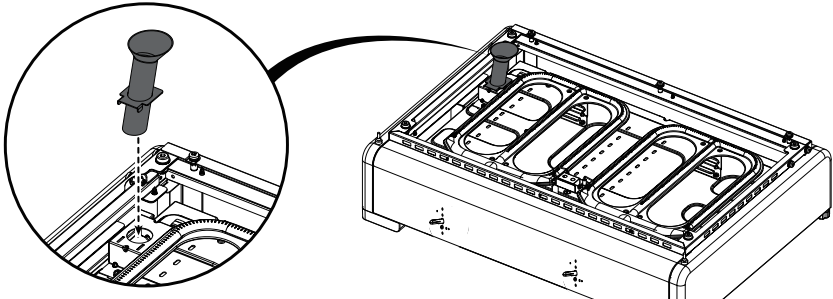
**B**



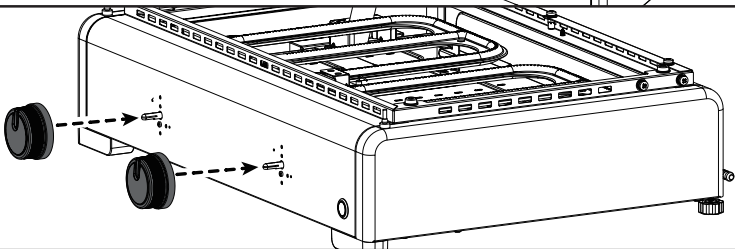
**C**



**D**

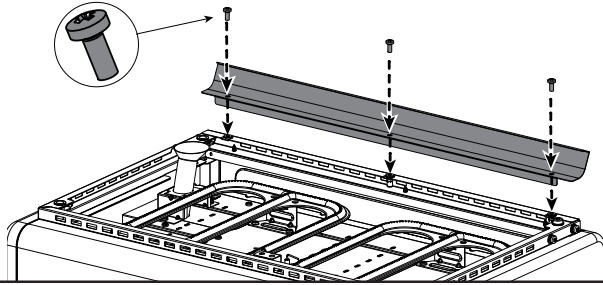


**E**

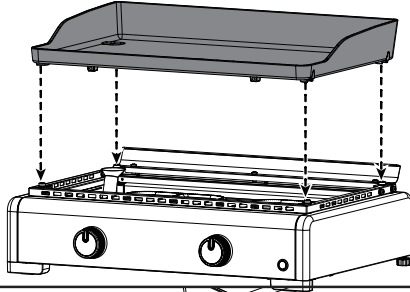


# Assembling instructions

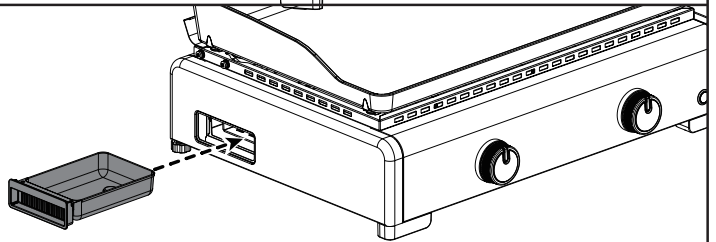
F



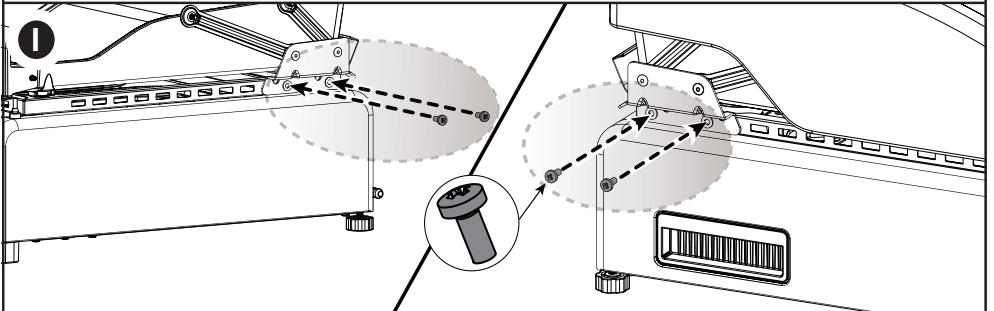
G



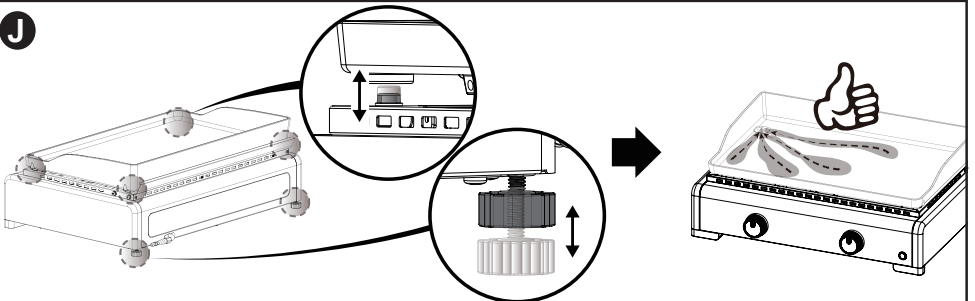
H



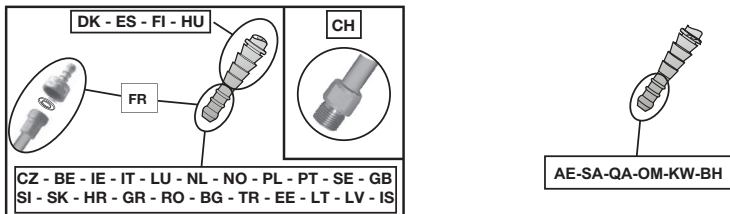
I



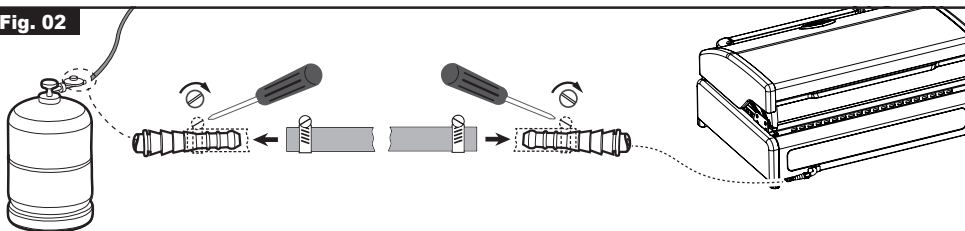
J



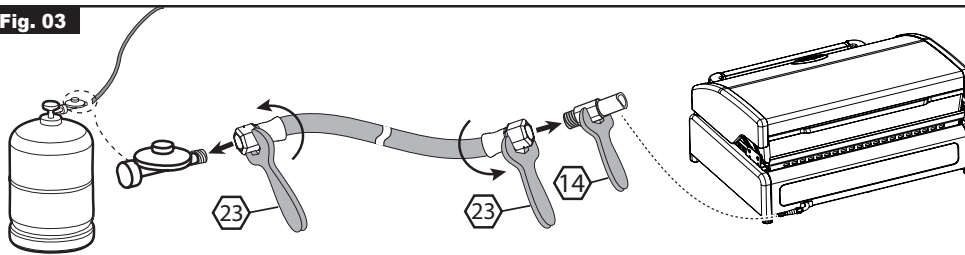
**Fig. 01**



**Fig. 02**



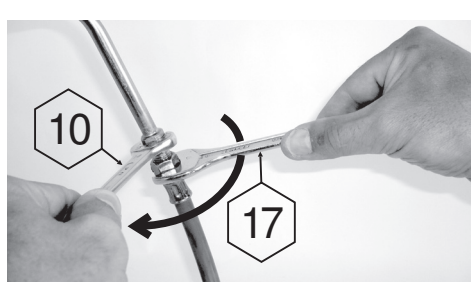
**Fig. 03**



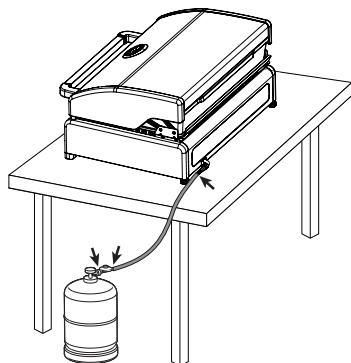
**Fig. 04**



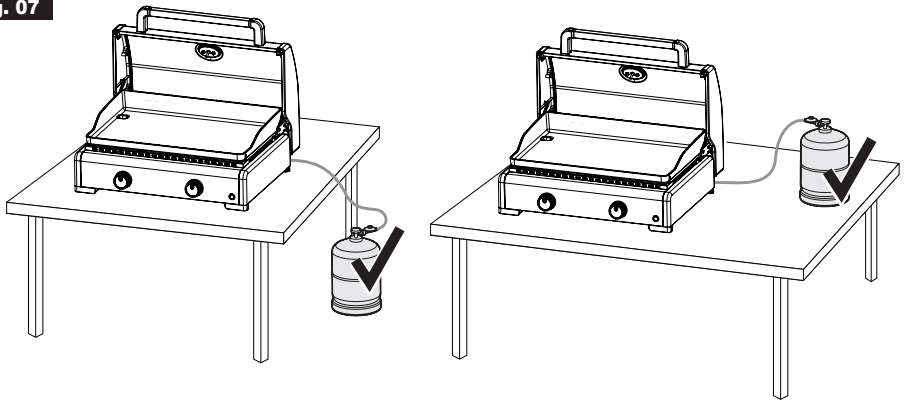
**Fig. 05**



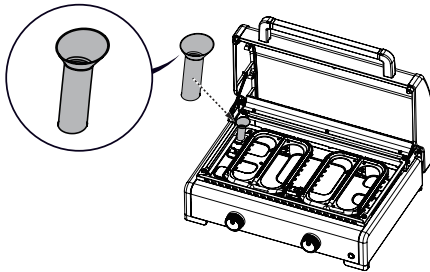
**Fig. 06**



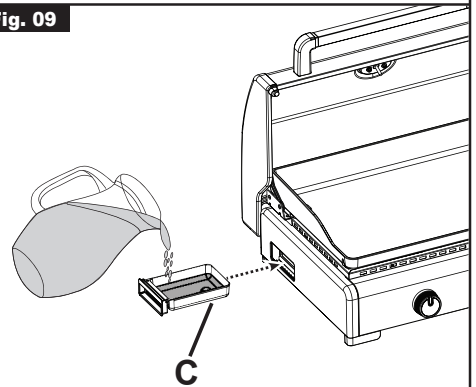
**Fig. 07**



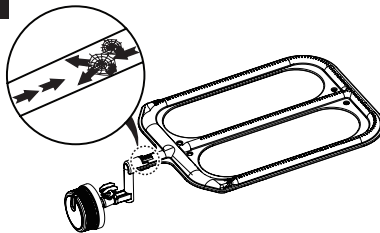
**Fig. 08**



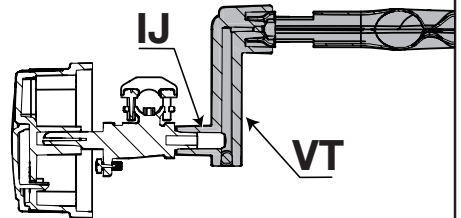
**Fig. 09**



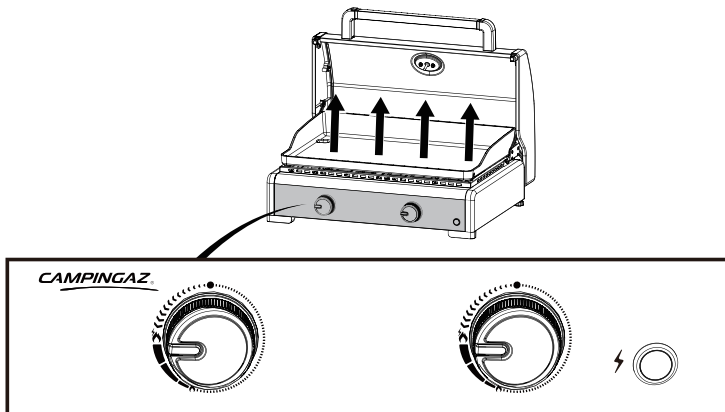
**Fig. 10**



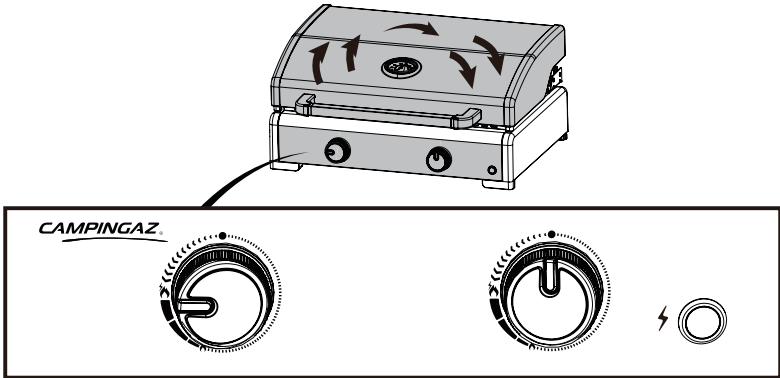
**Fig. 11**



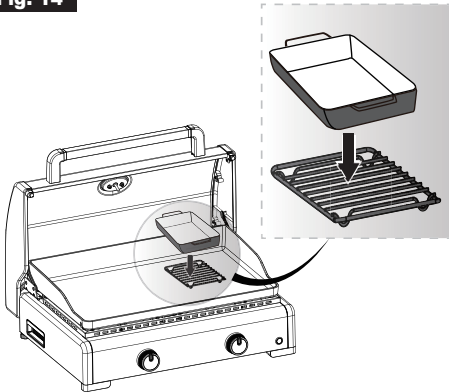
**Fig. 12**



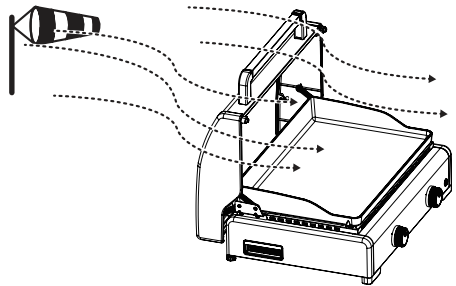
**Fig. 13**



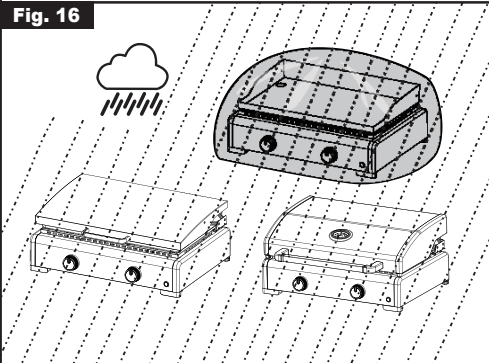
**Fig. 14**



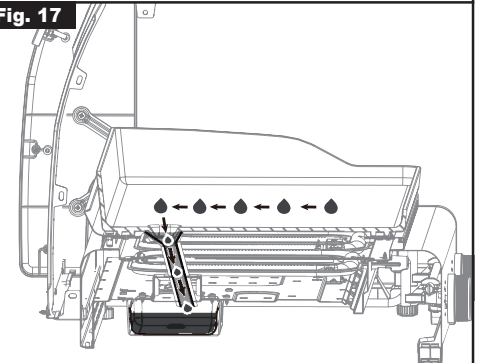
**Fig. 15**



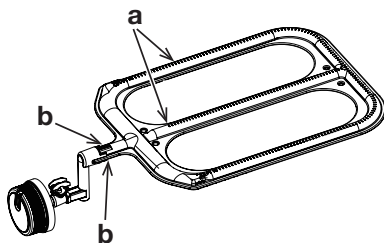
**Fig. 16**



**Fig. 17**



**Fig. 18**



# MODE D'EMPLOI

**REMARQUE :** Sauf mention contraire, les termes génériques suivants " appareil / produit / équipement / installation " utilisés dans le présent mode d'emploi font tous référence au produit "Campingaz® Plancha".



- Ce produit est conçu pour un usage privé normal et n'est pas destiné à des fins commerciales. Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le produit.
- Utilisez le produit uniquement à l'extérieur.
- Il est préférable de porter des gants pour assembler le produit.
- N'utilisez pas de charbon de bois sur ou avec le produit.
- Ne pas utiliser de détendeur réglable. Utiliser des détendeurs à réglage fixe conformes à la norme européenne pertinente les couvrant.
- Ne couvrez pas le fond de la chambre de combustion avec de l'aluminium.
- Ne vous penchez pas sur la surface de cuisson chaude.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez et fermez le couvercle lorsque la plancha est en cours d'utilisation.
- Campingaz® vous recommande de toujours porter des gants de protection lorsque vous manipulez des composants qui peuvent être chauds.
- Nettoyez régulièrement la graisse et les résidus de nourriture du fond de la chambre de combustion pour éviter tout risque de gonflement pendant l'utilisation.

**Suivez attentivement ces instructions pour éviter de vous blesser ou d'endommager votre plancha.**

## A. Pour votre sécurité

- Suivez attentivement ces instructions pour éviter de vous blesser ou d'endommager votre plancha. Cet appareil doit-être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

**En cas d'odeur de gaz :**

1. Fermez la vanne de la bouteille de gaz.
  2. Fermez les boutons du brûleur.
  3. Eteignez toute flamme vive.
  4. Ouvrez le couvercle.
  5. Si l'odeur persiste, voir § E "Essai d'étanchéité" ou informez vous immédiatement auprès de votre revendeur.
- Les pièces protégées par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être manipulées.
  - Fermez la bouteille de gaz après utilisation.

Assurez-vous que les utilisateurs vulnérables (y compris les enfants, les personnes âgées et les personnes handicapées) sont supervisés par une personne ayant toutes les capacités physiques, mentales et sensorielles, ayant reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et comprenant les risques 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 :

Appareils à gaz et accessoires : plus de 15 ans

Bouteilles de gaz : plus de 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 avec 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 est réservé à un usage en extérieur.
- **ATTENTION:** des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.
- Aucune matière combustible ne doit se trouver dans un rayon d'environ 60 cm autour de l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est allumé ou en cours d'utilisation.
- Utiliser l'appareil sur un sol bien horizontal.
- Débit d'air de ventilation minimum requis : 2 m<sup>3</sup>/kW/h.
- Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, le support sur lequel repose la plancha peut devenir très chaud. La plancha ne doit pas être placée sur une surface combustible (plastique, nappe, etc.). Il est recommandé de placer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur (béton, pierre, brique, directement sur le sol [terre]). Sinon, un matériau incombustible et isolant doit être placé entre la plancha et son support ou chariot.

## C. Bouteille de gaz

Cet appareil est réglé pour fonctionner avec une bouteille de butane/propane de 4,5 à 15 kg munie d'un détendeur basse pression adapté :

- **France, Belgique, Luxembourg, Royaume Uni, Irlande, Portugal, Espagne, Italie, Grèce, Suisse :**  
butane 28-30 mbar / propane 37 mbar
- **Pays-Bas, Norvège, Suède, Danemark, Finlande, République Tchèque, Slovaquie, Slovaquie, Hongrie, Roumanie, Turquie, Bulgarie, Croatie, Estonie, Lituanie, Lettonie, Islande :**

butane 30 mbar / propane 30 mbar.

- **Pologne :** propane 37 mbar.

Raccordez ou remplacez toujours la bouteille de gaz dans un endroit bien aéré et loin de toute source d'ignition, jamais en présence d'une source de flamme, d'étincelle ou de chaleur.

## D. Tuyau

**France: (Fig. 01)**

**L'appareil peut être utilisé avec 2 sortes de tuyaux souples : (Fig. 02)**

a) flexible conçu pour être raccordé à des raccords de tuyau annelés sur les parties latérales de la plancha et du détendeur, maintenu fermement avec des colliers (conforme à la norme XP D 36-110). Longueur recommandée : 1,25 m.

b) flexible (conforme à la norme XP D 36-112 ou NF D 36-112) équipé d'un écrou fileté G 1/2 pour le raccordement à la plancha et d'un écrou fileté M 20x1,5 pour le raccordement au détendeur. Longueur recommandée : 1,25 m.

**L'appareil est équipé d'un connecteur d'alimentation de gaz G1/2 fileté. Selon le modèle, il peut être livré avec un raccord et un joint de tuyau annelés NF pré-installés. (Fig. 03)**

**1) Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple XP D 36-110: (voir Section D - a)**

- faites glisser le tuyau flexible aussi loin que possible sur le raccord de tuyau annelé sur la plancha et sur le détendeur.
- faites glisser les colliers derrière les deux premiers grands anneaux sur les embouts et serrez-les jusqu'à ce que la tête de serrage se casse.
- vérifiez l'absence de fuites en suivant les instructions du paragraphe E.

**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: (voir Section D - b)**

- le cas échéant, démonter l'about annelé NF pour libérer le raccord d'entrée G1/2, et enlever le joint.
- serrez l'écrou fileté G1/2 du tuyau sur le raccord d'alimentation de la plancha et l'écrou fileté M20x1,5 sur le raccord de sortie du détendeur en suivant les instructions fournies avec le flexible.
- utilisez une clé de serrage pour maintenir fermement le raccord d'alimentation de la plancha et serrez ou desserrez l'écrou fileté avec une autre clé.
- utiliser une clé de 14 pour immobiliser le raccord de sortie du détendeur. (Fig. 04)
- l'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe E.

Vérifiez que le flexible peut s'étendre sans torsion ni traction et qu'il n'entre pas en contact avec les côtés chauds 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.



**Belgique, Luxembourg, Pays-Bas, Royaume Uni, Irlande, Pologne, Portugal, Espagne, Italie, Norvège, Suède, Danemark, Finlande, République Tchèque, Slovaquie, Slovaquie, Hongrie, Croatie, Grèce, Roumanie, Turquie, Bulgarie, Estonie, Lituanie, Lettonie, Islande : (Fig. 01)**

La plancha est équipée d'un raccord de circulateur. Celui-ci doit être utilisé avec un flexible compatible avec le butane et le propane. La longueur du flexible ne doit pas dépasser 1,20 m. Il doit être remplacé s'il est endommagé ou fissuré, suivant les réglementations nationales en vigueur ou en fin de vie. Ne pas tirer ou percer le flexible. Maintenez le flexible à l'écart des parties de la plancha qui peuvent chauffer. Vérifiez que le flexible peut s'étendre sans torsion ni traction.

#### Suisse : (Fig. 01)

La plancha doit être utilisée avec un flexible compatible avec le butane et le propane. Sa longueur ne devra pas excéder 1,50 m. Il devra être changé s'il est endommagé, s'il présente des craquelures, lorsque les conditions nationales l'exigent ou selon sa validité. Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Maintenir à l'écart des parties de la plancha qui peuvent chauffer. Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction.

**Raccordement du tuyau souple :** Pour raccorder le flexible au raccord de la plancha, serrez fermement l'écrou sur le flexible, mais sans force excessive, à l'aide des deux clés suivantes :

- clé de 10 pour bloquer l'about (Fig. 05)
- clé de 17 pour visser l'écrou du tuyau (Fig. 05)

### E. Essai d'étanchéité

- Opérer à l'extérieur des locaux, en éloignant tous les matériaux inflammables. Ne fumez pas à proximité de la plancha ou de la bouteille de gaz.
- S'assurer que les manettes de réglage sont en position "OFF" (●).
- Au besoin, poussez complètement l'extrémité du flexible sur la buse du détendeur et fixez-le avec un clip approprié.
- Visser le détendeur sur la bouteille de gaz.
- vérifiez l'absence de fuites à l'aide d'une solution savonneuse. **Important :** n'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier l'absence de fuite de gaz.
- Appliquez la solution sur le cylindre de raccordement/détendeur/flexible/appareil (Fig. 06) (les boutons de commande doivent rester fermés : position OFF●). Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz.
- Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a des fuites de gaz.
- Pour supprimer la fuite, serrez les écrous. Si une pièce est défectueuse, la faire remplacer. La plancha ne doit pas être mis en service avant que la fuite ait disparu.
- Fermez la vanne de la bouteille de gaz. Vérifiez l'absence de fuites au moins une fois par an et chaque fois que la bouteille de gaz est remplacée.

**Important :** n'utilisez jamais de flamme pour détecter les fuites de gaz.

Au moins une fois par an, changez la bouteille de gaz et vérifiez l'absence de fuites.

### F. Piles pour allumage électronique

#### 1) Besoin en piles

Votre plancha est équipée d'un allumeur électronique qui nécessite une pile AA/LR6.

Par commodité pour vous, la pile nécessaire est incluse dans l'emballage.

Si vous n'utilisez pas le grill pendant une période prolongée, il est fortement conseillé de retirer la pile et de la ranger dans un endroit sec et frais.

#### 2) Remplacement de la pile

- Repérer l'allumeur électronique.
- Dévisser le bouchon.
- Changer la pile en respectant les polarités.
- Revisser le bouchon.
- Lire le paragraphe F(3) pour le recyclage de la pile.
- Les piles rechargeables ne doivent pas être rechargées.

#### 3) Élimination/destruction des piles



Le symbole apparaissant sur les piles signifie que celles-ci doivent, à la fin de leur vie, être retirées de l'appareil, puis recyclées ou correctement détruites.

Les piles ne doivent pas être déposées dans la poubelle mais remises à un point de collecte (centre de recyclage, etc.).

Renseignez-vous auprès de vos autorités locales. Ne rejetez jamais les piles dans la nature. Ne tentez pas d'incinérer les piles : la présence de certaines substances (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) dans les piles usagées peut être dangereuse pour l'environnement et la santé humaine.

### G. Utilisation de la plancha

#### 1) Avant utilisation

**Rappel :** N'utilisez jamais la plancha avant d'avoir lu attentivement et bien compris les instructions. En outre, assurez-vous :

- Qu'il n'y a pas de fuites de gaz.
- Que le tuyau ne touche pas les composants qui peuvent devenir très chauds. (Fig. 07)
- L'entonnoir d'évacuation des graisses a été correctement inséré dans le logement prévu à cet effet. (Fig. 18)
- Le tiroir de récupération de graisse C (Fig. 09) a été correctement inséré son compartiment.
- Que les brûleurs ne sont pas bouchés ou obstrués (p. ex. par des toiles d'araignée). (Fig. 10)
- Il est recommandé d'utiliser des gants protecteurs lors de la manoeuvre d'éléments particulièrement chauds.



**Bien vérifier que les tubes Venturi (VT) recouvrent les injecteurs (ij). (Fig. 11)**

#### 2) Première utilisation de la plancha

Lors de la première utilisation, chauffez la plancha avec tous ses brûleurs en position PLEIN DÉBIT (⚡) (avec le couvercle fermé), pendant environ 30 minutes afin d'éliminer toute odeur résultant d'éventuels résidus de revêtement sur les nouvelles pièces.

### H. Allumage des brûleurs de la plancha

- Ouvrir le couvercle de cuisson.
- S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (●).
- Appuyer et tourner une manette de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et la mettre en position plein débit (⚡).
- Appuyer immédiatement sur le bouton d'allumage (⚡) jusqu'au déclic.
- Si le brûleur ne s'allume pas après 4 ou 5 tentatives, tournez le bouton de commande en position « OFF » (●) et attendez 5 minutes avant de répéter l'opération.

Une fois le brûleur allumé, il existe 2 possibilités pour allumer un autre brûleur :

- La 1<sup>re</sup> possibilité consiste à réitérer l'opération d'allumage décrite ci-dessus ;
- OU
- La 2<sup>me</sup> possibilité consiste à allumer le brûleur situé à la droite ou à la gauche du 1<sup>er</sup> brûleur allumé, puis de proche en proche les autres brûleurs en tournant le bouton de réglage en position plein débit (⚡).

Si l'allumage piezoélectrique ne fonctionne pas, utiliser l'allumage manuel (paragraphe suivant).

En cas de retour de flamme (flamme à l'intérieur 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.

### I. Allumage manuel du brûleur de la plancha

En cas de non fonctionnement de l'allumage automatique, mettre le bouton de réglage sur "OFF" (●). Retirez la plancha pour accéder au brûleur.

Placez une longue allumette allumée près des sorties de flamme du brûleur, puis tournez le bouton de commande du même côté que l'allumette sur le panneau de commande à en position plein débit (⚡).

Ensuite, tournez le bouton de commande en position débit faible, tout en gardant vos mains à une distance de sécurité des flammes.

### J. Éteindre le brûleur de la plancha

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

### K. Couvercle de cuisson avec thermomètre (en fonction du modèle de plancha)

La cuisson à la plancha telle que nous la connaissons a changé. La plancha avec couvercle de cuisson ouvre la porte à une variété infinie de possibilités de cuisson.

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez la plancha pendant 5 à 10 minutes avec le couvercle de cuisson fermé. Cela aidera non seulement à réduire le temps de chauffe, mais aidera aussi la surface de cuisson à atteindre sa température maximale. Une surface de cuisson chaude empêchera non seulement vos aliments de coller à celle-ci, mais vous permettra aussi d'obtenir une caramélisation optimale et des saveurs étonnantes sur le steak et la viande.

**Utilisation du grill** (couvercle en position ouverte – Fig. 12) : Permet d'utiliser la plancha pour saisir/griller les aliments sans flammes.

Utilisez la plancha de manière traditionnelle avec le couvercle ouvert. Celle-ci est idéale pour les aliments grillés tels que le poisson, les fruits de mer, les légumes, les fruits, les aliments en dés, les œufs et les crêpes, etc.

Si les aliments grillent trop rapidement, réduisez la chaleur sur tous les brûleurs allumés.

**Cuisson à convection** (couvercle en position fermée – Fig. 13) : Permet d'utiliser la zone de cuisson comme un four, idéal pour rôtir le poulet, la viande, le poisson, les pizzas, les plats en cocotte et même les gâteaux.

Préchauffez la plancha avec le couvercle fermé à la température souhaitée à l'aide de 1 des 2 brûleurs à puissance maximum en gardant l'autre éteint pour créer l'effet de convection. (Fig. 13)

À l'aide du thermomètre du couvercle, réglez le ce brûleur au besoin pour maintenir la chaleur idéale nécessaire lorsque le couvercle est fermé.

Placez les aliments sur une surface de cuisson à plancha au-dessus du brûleur qui est éteint. Cela empêchera les aliments de brûler et assurera une cuisson uniforme en utilisant la méthode de cuisson par convection.

De plus, nous vous recommandons d'utiliser l'accessoire de four surélevé inclus (selon le modèle de plancha) (voir Fig. 14) ou un accessoire de pâtisserie similaire. L'accessoire surélève les ingrédients sur la plancha et permet à l'air chaud de circuler entre la plancha et les ingrédients, pour obtenir des résultats de cuisson parfaits. Un tel accessoire de four permet de faire une variété de recettes de casseroles, de biscuits ou même de votre gâteau préféré sur votre plancha.

Conseil : gardez le couvercle fermé autant que possible pendant la cuisson pour maintenir la température dans la zone de cuisson. Si les aliments grillent trop rapidement, réduisez la chaleur sur les deux brûleurs allumés.

Pour obtenir une parfaite cuisson de gros morceaux de viande ou de rôtis, nous recommandons de mesurer la température interne de la viande à l'aide d'un thermomètre à viande.

Les temps cuisson peuvent varier d'une session de cuisson à l'autre en fonction des conditions météorologiques, de la taille de la portion d'aliments et de la fréquence à laquelle vous ouvrez et fermez le couvercle.

Fonctions supplémentaires du couvercle de cuisson :

**Augmente l'efficacité du préchauffage** : maintient l'air chaud autour de la plancha, réduit de moitié le temps de préchauffage et économise du gaz. (Fig. 13)

**Protection contre le vent** : (en position ouverte – Fig. 15) : protège la plancha et les brûleurs du vent pendant l'utilisation.

**Protection contre les éclaboussures** : (en position ouverte – Fig. 15) : évite les éclaboussures de graisse pendant la cuisson.

**Protection de la plancha** : (en position fermée – Fig. 16) : protège la plancha pendant le stockage.

## L. Couvercle de protection (en fonction du modèle de plancha)

Couvercle de protection (en fonction du modèle de plancha) :

**Le couvercle de protection de la plancha a plusieurs fonctions** : Augmente l'efficacité du préchauffage : maintient l'air chaud autour de la plancha, réduit de moitié le temps de préchauffage et économise du gaz. (Fig. 13)

**Protection contre le vent** : (en position ouverte – Fig. 15) : protège la plancha les brûleurs du vent pendant l'utilisation.

**Protection contre les éclaboussures** : (en position ouverte – Fig. 15) : évite les éclaboussures de graisse pendant la cuisson.

**Protection de la plancha** : (en position fermée – Fig. 16) : protège la plancha pendant le stockage.

**Remarque** : Le couvercle de cuisson n'est pas prévu pour cuisiner et ne doit pas être fermé pendant la cuisson.

## M. Remplacement de la bouteille de gaz

- Travaillez toujours dans un endroit bien aéré et loin de toute source d'ignition et jamais en présence d'une source de

flamme, d'étincelle ou de chaleur.

- Remplacez toujours les boutons de commande en position « off » (●) puis fermez la vanne de la bouteille de gaz.
- Dévisser le détendeur, vérifier la présence et le bon état du joint d'étanchéité.
- Installez la bouteille de gaz pleine, fixez le détendeur en prenant soin de ne pas exercer de contrainte sur le flexible. **Vérifiez l'absence de fuites de gaz (voir la section E).**

## N. Nettoyage et entretien

Nous adorons cuire au grill, mais le nettoyage est toujours agaçant. Il s'agit pourtant d'un stade très important de chaque séance de cuisson au grill. Un nettoyage régulier augmente la durée de vie et la fiabilité de votre plancha Campingaz®.

### Surface de cuisson :

Laissez refroidir la surface de cuisson avant de la nettoyer. Utilisez le nettoyant pour barbecue et la spatule Campingaz® Cleaner Spray. Vous pouvez également dégraisser la surface de cuisson avec du liquide vaisselle.

Lors du nettoyage, rincez toujours abondamment à l'eau. Évitez d'utiliser des éponges à gratter dans la mesure du possible et optez pour une serviette en microfibre douce, tout aussi efficace et qui évitera d'endommager la surface.

Avant de réinstaller la surface de cuisson, frottez-la légèrement avec de la graisse pour la protéger de la corrosion et pour l'empêcher de rouiller et de coller aux aliments.

Campingaz® recommande d'appliquer une fine couche d'huile végétale sur la surface de cuisson avec une serviette de cuisine.

### Tiroir récupérateur de graisse :

Vider le tiroir récupérateur de graisse C (Fig. 09) et le remettre en place si nécessaire afin de prévenir son débordement. Il peut se remplir rapidement, notamment lors du nettoyage à l'eau de la plaque de cuisson. Il est recommandé de le vider après chaque utilisation et de le passer au lave-vaisselle si possible.

### Entonnoir à graisse :

l'entonnoir à graisse (Fig. 08) guide l'excès de graisse dans le collecteur de graisse (Fig. 17).

Cet entonnoir en inox est amovible et résistant au lave-vaisselle.

### Parois du socle, couvercle, panneau de commande :

Nettoyez ces éléments de temps en temps à l'aide d'une éponge et du liquide vaisselle. N'utilisez pas de produit abrasif.

### Brûleurs

- Pour conserver votre plancha en parfait état de fonctionnement, il est recommandé de la nettoyer périodiquement (après 4 ou 5 utilisations).
- Attendez que votre plancha ait refroidi avant de la nettoyer.
- Fermez la bouteille de gaz.
- Le brûleur de la plancha doit être nettoyé et contrôlé tous les 3 mois. Retirez l'intégralité du brûleur et vérifiez qu'aucune saleté ou toile d'araignée ne bloque les ouvertures du tube venturi, ce qui peut rendre le brûleur moins efficace ou provoquer un incendie de gaz dangereux à l'extérieur du brûleur.
- Nettoyez le haut du brûleur, ainsi que les côtés et la base, à l'aide d'une éponge humide (eau et liquide vaisselle). Si nécessaire, utilisez une brosse.
- Vérifiez que toutes les sorties du brûleur sont dégagées et laissez-les sécher avant de les utiliser à nouveau. Si nécessaire, utilisez une brosse métallique pour déboucher les sorties du brûleur.
- Nettoyez les orifices du gicleur Venturi (voir Fig. 18 : a - Orifices de sortie, b - Ouvertures du tube Venturi) ou du brûleur si nécessaire.
- Ne modifiez jamais la planche : toute modification peut s'avérer dangereuse.

**N.B.** : Le nettoyage fréquent du brûleur le maintient en bon état pour de nombreuses utilisations et prévient l'oxydation prématurée, notamment due aux résidus de cuisson acides. L'oxydation du brûleur du grill est cependant normale.

## O. Plancha en acier inoxydable (en fonction du modèle de plancha)

Il est normal que la plaque change de couleur pendant l'utilisation. Ce changement subsiste parfois même après un nettoyage minutieux.

Rassurez-vous, cette décoloration est un phénomène naturel de la matière première de la plaque lorsqu'elle devient très chaude. Elle n'affecte pas les performances du produit ni sa conformité aux normes de sécurité alimentaire.

La plancha reste sûre et efficace pour tous vos besoins de cuisson.

## P. Stockage

- Après utilisation, fermez le robinet de votre bouteille de gaz, en tournant le volant.
- Ranger l'appareil dans un local sec et abrité (garage, par exemple) pour le protéger des éléments.
- Débranchez la bouteille de gaz et rangez-la à l'extérieur.
- Pour un stockage prolongé de l'appareil, il est recommandé d'utiliser une housse pour le protéger de l'encrassement.

## Q. Accessoires

Pour vous garantir de tirer le meilleur parti de votre expérience de grillade, Campingaz® a conçu de nombreux accessoires pour vous aider à préparer vos plats préférés sur votre plancha, simplifier le nettoyage au maximum et prolonger la durée de vie de votre plancha :

Les essentiels pour la cuisson au grill	Nettoyer & Protéger
Ustensiles Premium : Spatules, pinces, etc.	Housses adaptées
Gant de protection	Brosses
Cloche pour gril	Spray nettoyant
Pierre à pizza	Nettoyants pour acier inoxydable

Pour voir notre gamme complète et obtenir plus d'informations, merci de nous rendre visite à l'adresse [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

ADG (Campingaz®) recommande d'utiliser systématiquement ses plaques de cuisson de plancha au gaz avec des accessoires et pièces de rechange de Campingaz®, ADG (Campingaz®) décline toute responsabilité pour tout dommage ou dysfonctionnement dû à l'utilisation d'accessoires et/ou de pièces de rechange d'autres marques.

## R. 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.

## S. Anomalies / remèdes

Anomalies	Causes probables / remèdes
Le brûleur ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mauvaise arrivée du gaz</li><li>• Détendeur ne fonctionne pas</li><li>• Tuyau, robinet, tube venturi ou orifices du brûleur sont bouchés</li><li>• Le tube venturi ne coiffe pas l'injecteur</li></ul>
Le brûleur a des ratés ou s'éteint	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier s'il y a du gaz</li><li>• Vérifier le branchement du tuyau</li><li>• Voir le S.A.V.</li></ul>
Flammes soufflantes instables	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bouteille neuve pouvant contenir de l'air. Laisser fonctionner et le défaut disparaîtra.</li><li>• Voir le S.A.V</li></ul>
Grand panache de flammes à la surface du brûleur	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le porte injecteur est mal positionné dans le tube venturi. Repositionner le venturi.</li><li>• le tube venturi est obstrué (ex: toiles d'araignées). Nettoyer le venturi.</li><li>• Voir le S.A.V</li></ul>
Flamme à l'injecteur	<ul style="list-style-type: none"><li>• La bouteille est presque vide. Changer de bouteille et le défaut disparaîtra</li><li>• Voir le S.A.V</li></ul>
La graisse s'enflamme d'une façon anormale	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyer la tôle de protection située au dessus du brûleur</li><li>• Température du gril trop élevée: réduire le débit</li><li>• Nettoyer le plateau ramasse graisse</li></ul>
Le brûleur s'allume avec une allumette mais pas avec l'allumage « PIEZO »	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bouton, fil ou électrode défectueux. Contrôler les jonctions du câble de l'allumeur</li><li>• Contrôler l'état de la céramique et du câble de liaison</li><li>• Voir le S.A.V.</li></ul>
Fuite enflammée au raccord	<ul style="list-style-type: none"><li>• Raccord non étanche</li><li>• Fermer immédiatement l'arrivée du gaz</li><li>• Voir le S.A.V.</li></ul>
Chaleur insuffisante	<ul style="list-style-type: none"><li>• Injecteur ou tube venturi bouché</li><li>• Voir le S.A.V.</li></ul>
Fuite enflammée derrière le bouton de réglage	<ul style="list-style-type: none"><li>• Robinet défectueux</li><li>• Arrêter l'appareil</li><li>• Consulter le S.A.V.</li></ul>
Fuite enflammée sous la console	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arrêter l'appareil</li><li>• Fermer la bouteille</li><li>• Voir le S.A.V.</li></ul>



# INSTRUCTIONS FOR USE

**NOTE :** Unless otherwise specified, following generic terms "appliance / product / equipment / device" appeared in this instruction manual all refer to the product "Campingaz® Gas barbecue griddle".



- This product is designed for normal private use and is not intended for commercial purposes. Please read the instructions carefully before using the product.
- Use the product outdoors only.
- It is best to wear gloves to assemble the product.
- Do not use charcoal on or with the product.
- Do not use an adjustable low pressure regulator. Use fixed regulators that comply with the European standard concerning them.
- Do not cover the bottom of the firebox with aluminium foil.
- Do not lean over the hot cooking surface.
- Use caution when opening and closing the lid when the griddle is in use.
- Campingaz® always recommends wearing protective gloves when handling components which may be hot.
- Clean out grease and food fragments from the bottom of the firebox regularly to avoid any risk of inflation during usage.

**Follow these instructions carefully to avoid harming yourself or damaging your gas barbecue griddle.**

## A. For your safety

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

### If you smell gas:

1. Close the valve of the gas bottle
  2. Close the burner knobs
  3. Extinguish all naked flames
  4. Open the lid
  5. If the smell continues, see "E. 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.
  - Close 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 has been instructed on how to safely use the appliance and understands the hazards involved. Children must not play with the appliance. Assembly, cleaning, and maintenance must not be carried out by children.

### Recommended age:

Gas appliances and accessories: 15 years +

Gas bottles: 15 years +

Use only the parts or accessories supplied with the product or purchased from an authorized service center. Do not use them with 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 young 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 or in use.
- The appliance should be operated on a level surface.
- Minimum ventilation airflow requirement of 2 m³/kW/h.
- When the appliance is in operation, the support on which the gas barbecue griddle is standing can get very hot. The gas barbecue griddle must not be placed on a combustible surface (plastic, tablecloth, etc.). It is recommended that the device be placed on a heat-resistant surface (concrete, stone, brick, directly on the ground (earth)). Otherwise, an incombustible, heat insulating material should be placed between the gas barbecue griddle and its stand or trolley.

## C. Gas bottle

This appliance has been adjusted to operate from a 4.5 to 15 kg butane/propane bottle with an appropriate low pressure regulator:

- **France, Belgium, Luxembourg, United Kingdom, Ireland, Portugal, Spain, Italy, Greece, Switzerland:**  
butane 28 - 30 mbar / propane 37 mbar.
- **Netherlands, Czech Republic, Slovakia, Hungary, Slovenia, Norway, Sweden, Denmark, Finland, Bulgaria, Turkey, Romania, Croatia, Estonia, Lithuania, Latvia, Iceland:**  
butane 30 mbar / propane 30 mbar.
- **Poland:** propane 37 mbar.

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

## France: (Fig. 01)

**The equipment may be used with two types of flexible hose: (Fig. 02)**

- a) flexible hose designed to be joined onto ringed hose connectors on both the gas barbecue griddle and regulator sides, held firm with collars (in accordance with standard XP D 36-110). Recommended length 1.25 m.
- b) flexible hose (according to standard XP D 36-112 or NF D 36-112) fitted with a G 1/2 threaded nut for connection to the gas barbecue griddle and a M 20x1.5 threaded nut for connecting to the regulator, recommended length 1.25 m.

**The appliance has a G1/2 threaded gas inlet connector. Depending on model it can be supplied with a pre-fitted NF ringed hose connector and seal. (Fig. 03)**

### 1) To use the equipment with the flexible hose XP D 36-110: (refer to Section D - a)

- slide the flexible hose onto the ringed hose connector on both the gas barbecue griddle and regulator as far as it will go.
- slide the collars behind the two first large rings on the tailpieces and tighten them until the tightening head breaks.
- check for leaks following the instructions in paragraph E).

### 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: (refer to Section D - b))

- If need be, loosen and remove the NF ringed hose connector to release the G1/2 inlet connector and remove the seal.
- tighten the G1/2 threaded nut on the hose onto the gas barbecue griddle 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 gas barbecue griddle inlet connector firm and tighten or loosen the threaded nut with another spanner.
- use a spanner (14) to hold the regulator outlet connector firm. (Fig. 04)
- check for leaks following the instructions in paragraph E).

Check that the flexible hose can stretch out without twisting or pulling and does not come into contact with the hot sides of the device. 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, Estonia, Lithuania, Latvia, Iceland: (Fig. 01)**

The gas barbecue griddle 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 meters. It should be replaced if it is damaged or cracked, when required by national regulations or at the end of its lifecycle. Do not pull or pierce the hose.

Keep the hose away from any parts of the gas barbecue griddle that get hot. Check that the flexible hose can stretch out, without twisting or pulling.

### Switzerland: (Fig. 01)

The gas barbecue griddle should be used with flexible tubing that is suitable for use with butane and propane gas. Tubing length should not exceed 1.50 meters. Do not pull or pierce the tubing. 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 gas barbecue griddle 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 gas barbecue griddle, tighten the nut on the tubing firmly but without excess force using the two wrenches provided:

- no. 10 wrench to tighten the connector (Fig. 05)
- no. 17 wrench to tighten the nut on the tubing (Fig. 05)

## E. Checking for gas leaks

- 1) Work outside, away from all sources of ignition. Do not smoke near the gas barbecue griddle or gas bottle.
- 2) Make sure the control knobs are in the "off" (●) position.
- 3) When required, push the end of the hose completely onto the regulator nozzle and secure with a suitable clip.
- 4) Fit the regulator onto the gas cylinder in accordance with its instructions.
- 5) Use a soapy 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 (Fig. 06) (the control knobs should remain closed: off position ●). 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 gas barbecue griddle must not be used until the leak is stopped.
- 9) Close the valve on the gas bottle. Check for leaks at least once per year and each time the gas bottle is replaced.

Important: Never use a flame to detect a gas leak.

The gas bottle must be changed and checked for leaks at least once a year.

## F. Batteries for electronic ignition

### 1) Battery requirement

Your gas barbecue griddle is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

For your convenience the applicable battery has been included in the package.

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

### 2) Exchanging the battery

- Identify the electronic ignitor.
- Unscrew the plastic cap.
- Replace the battery, respecting the polarities as indicated.
- Screw the cap back in place.
- Refer to the paragraph F(3) for the battery recycling.
- Non rechargeable batteries are not to be recharged.

### 3) Battery disposal



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 (recycling centre etc.). Check with your local council. Never dispose of batteries in nature. Do not try to incinerate: the presence of certain substances (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) in used batteries may be hazardous to the environment and human health.

## G. Use of the gas barbecue griddle

### 1) Prior to use

**Reminder:** Never use the gas barbecue griddle until the instructions have been read carefully and fully understood. Additionally, ensure that:

- There are no gas leaks.
- The hose does not touch any components which may get hot. (Fig. 07)
- The grease evacuation funnel has been correctly inserted in its dedicated housing. (Fig. 08)
- The grease container C. (Fig. 09) has been correctly inserted into its compartment on its rail.
- The burners are not blocked or obstructed (e.g. by spider webs). (Fig. 10)

- Also make sure that the grease container C (Fig. 09) is filled with water according to the minimum and maximum levels indicated and that it is inserted on its rail. This is not required but will make cleaning much easier. Insertion is from the front on models with doors.
- It is recommended to use protective gloves when handling particularly hot components.



Check that the venturi tubes (VT) cover the injectors (IJ). (Fig. 11)

## 2) Using the gas barbecue griddle for the first time

When used for the first time, heat up the gas barbecue griddle with all its burners on FULL FLOW position ( ; 🔥 ) (with the lid closed), for approximately 30 minutes in order to eliminate any odours resulting from any residual coatings on the new parts.

## H. Lighting the gas barbecue griddle burners

- Open the cooking lid.
- Make sure that the control knobs are in the "OFF" position (●).
- Press and turn the control knob counter-clockwise and put it in a full flow position ( ; 🔥 ).
- Press immediately on the igniter button ( ; 🔥 ) until it clicks.
- If the burner does not ignite after 4 or 5 attempts, turn the control knob to the "off" position (●) and wait 5 minutes and then repeat the operation.

Once the burner is lit, there are two ways of lighting another burner:

- Firstly, repeat the lighting operation described above;
- OR
- Secondly, light the burner to the right or left of the first burner lit, then the other burners in turn by turning the adjustment button to the full flow position ( ; 🔥 ).

If the piezoelectric ignition doesn't work, use the manual ignition (following paragraph).

In case of burn back (flame inside the burner) 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.

## I. Gas barbecue griddle burner-manual lighting

If the automatic ignition should fail to operate, turn the control knob to the "off" position (●) and wait 5 minutes.

Remove the griddle to access the burner.

Place a long lit match close to the burner flame outlets, then turn the control knob on the control panel to the full flow position ( ; 🔥 ) on the same side where you have the match.

Next, position the control knob to low flow, all the while keeping your hands at a safe distance from the flames.

## J. Turning off the gas barbecue griddle burner

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

## K. Cooking Lid with Thermometer

Gas barbecue griddle cooking as we know it has changed, the gas barbecue griddle with cooking lid opens the door to endless varieties of cooking possibilities.

For the best cooking results preheat the gas barbecue griddle for 5 - 10 minutes with the cooking lid closed which will not only help reduce the heat up time but also help the cooking surface reach its maximum temperature.

Having a hot cooking surface will not only stop your food from sticking to the cooking surface but also give you the best caramelization on steak and meat resulting in amazing flavours.

Grilling Use (lid in open position – Fig. 12): Allows the griddle to be used for searing food without flare-ups.

Use the gas barbecue griddle in the traditional way with the lid open which is ideal for grilled foods, such as fish, seafood, vegetables, fruits, diced foods, eggs and pancakes etc.

If the food is crisping too quickly reduce the heat on all the burners that are on.

Convection cooking (lid in closed position – Fig. 13): Allows the

cooking area to be used as an oven, ideal for roasting chicken, meat, fish, pizza, casserole and even baking a cake.

Pre heat the gas barbecue griddle with lid closed to the desired temperature using **1 of the 2 burners on maximum while keeping the other off**, to create the convection effect. (Fig. 13) Using the lid thermometer regulate this burner as required to maintain the ideal heat needed with the lid closed.

Place the food on a gas barbecue griddle griddle cooking surface above the burner that is turned off. This will prevent the food from burning and ensure even cooking using the convection cooking method.

Moreover, we recommend using the included (depending on gas barbecue griddle model) raised oven accessory (see Fig. 14) or a similar baking accessory when baking. The accessory raises the ingredients off the griddle, allowing the hot air to flow between the griddle and the ingredients, thereby enabling perfect baking results. Such an oven accessory makes it possible to make a variety of recipes from casseroles, cookies or even your favourite cake on your gas barbecue griddle.

**Tip:** Keep the lid closed as much as possible during cooking to maintain the temperature within the cooking area.

If the food is crisping too quickly reduce the heat using the two burners that are on.

For optimal results when cooking large pieces of meat or roasts the use of a meat thermometer to measure the internal meat temperature is encouraged.

Cooking times may vary from one grilling session to another depending on the weather conditions, size of the food portion and how often you open and close the lid.

Additional functions of the cooking lid:

**Increases Preheating Efficiency:** Keeps hot air around the griddle, reducing preheat time by half and saves gas. (Fig. 13)

**Wind Protection:** (in open position – Fig. 15): Shields the griddle and the burners from wind during usage.

**Splash Back:** (in open position – Fig. 15): Prevents grease splatters during cooking.

**Griddle Protection:** (in closed position – Fig. 16): Safeguards the griddle during storage.

## L. Protective Lid (depending on Gas barbecue griddle model)

The protective lid of the gas barbecue griddle serves multiple purposes:

**Increases Preheating Efficiency:** Keeps hot air around the griddle, reducing preheat time by half and saves gas. (Fig. 13)

**Wind Protection:** (in open position – Fig. 15): Shields the griddle and the burners from wind during usage.

**Splash Back:** (in open position – Fig. 15): Prevents grease splatters during cooking.

**Griddle Protection:** (in closed position – Fig. 16): Safeguards the griddle during storage.

**Note:** The protective lid is not intended for cooking and should not be closed during cooking.

## M. Replacing the gas bottle

- Always work outside 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 (●) then close the gas bottle valve.
- Remove the regulator, check that the sealing joint is in good condition.
- Put the full gas bottle in place, refit the regulator, taking care not to apply stress to the hose. **Check for gas leaks (see Section E.)**

## N. Cleaning and maintenance

We love to grill, but cleaning is always a pain. Yet it is a very important stage of every grilling session. Regular cleaning facilitates the durability and reliability of your Campingaz® gas barbecue griddle.

### Cooking surface:

Let the cooking surface cool down before cleaning. Use Campingaz® Cleaner Spray BBQ cleaner and spatula. Alternatively use dishwashing liquid to degrease the cooking surface.

When cleaning always rinse thoroughly with water and avoid the use of scratch-sponges where possible and opt for a soft microfiber towel as it is as efficient and will prevent damages.

Before replacing the cooking surface, rub them lightly with grease to protect them from corrosion and to prevent them rusting and

sticking to the food.

Campingaz® recommends applying a thin coat of vegetable oil to the cooking surface with kitchen towel.

### Grease drawer:

Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.

### Grease funnel:

The grease funnel (Fig 08) guides excess grease into the grease container (Fig 17).

The funnel is removable and dishwasher-safe., as it is made from stainless steel.

### Base walls, lid, control panel:

Clean these elements from time to time using a sponge with washing up liquid. Do not use abrasive products.

### Burners

- In order to maintain your gas barbecue griddle in perfect operating condition, it is recommended to clean it periodically (after 4 or 5 uses).
- Wait until the gas barbecue griddle has cooled down before cleaning.
- Close the gas bottle.
- The gas barbecue griddle burner must be cleaned and checked every 3 months. Remove the entire burner and check that no dirt or spider webs block the venturi tube openings, which may cause the burner to be less efficient or cause a dangerous gas fire outside the burner.
- Clean the top of the burner, as well as the sides and base, using a moist sponge (water with washing up liquid). If necessary, use a damp steel brush.
- 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 jet (see Fig. 18: a - Outlet holes, b - Venturi tube openings) or the burner if necessary.
- Never modify the gas barbecue griddle: any modification may prove dangerous.

**N.b.:** Frequent cleaning of the burner maintains it in good condition for many uses and prevents premature oxidation, notably due to acid residue from cooking. Oxidation of the grill burner is, however, normal.

## O. Stainless Steel Griddle (depending on gas barbecue griddle model)

During usage, it is normal for the griddle to undergo a change in colour. This change can sometimes be observed even after thorough cleaning.

Rest assured, this discoloration is a natural phenomenon of the raw material of the griddle, when it becomes very hot. This does not affect the performance of the product or its compliance with food safety standards.

The griddle remains safe and efficient for all your cooking needs.

## P. Storage

- After use, close the valve of your gas bottle by turning the handwheel.
- Store your appliance in a dry, enclosed storage area (eg: garage) to protect your appliance from the weather elements.
- Disconnect the gas bottle and store it outdoors.
- If your appliance is not used during a long period of time, it is recommended to protect it from dirt with an appropriate cover during storage.

## Q. Accessories

To ensure you get the most out of your grilling experience, Campingaz® has designed many accessories to aid preparing your favourite dishes your gas barbecue griddle, make cleaning as simple as possible and to ensure you can make your gas barbecue griddle last longer:

Grilling Essentials	Clean & Protect
Premium Utensils: Spatulas, Tongs etc	Tailored covers
Grilling Glove	Brushes
Grilling Cloche	Cleaning Spray
Pizza stone	Stainless Steel Cleaners

To view our full range and more information, please visit [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

ADG (Campingaz®) advises that its Gas barbecue griddles 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.

## R. 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.

## S. Troubleshooting:

Problems	Probable causes / remedies
The burner will not light	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lack of gas supply.</li> <li>Regulator does not work.</li> <li>Hose, valve, Venturi tube or burner openings are blocked.</li> <li>Venturi tube not seated over jet.</li> </ul>
Burner 'pops' or blows itself out	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check gas supply.</li> <li>Check hose connections.</li> <li>Contact the After Sales Service.</li> </ul>
Sputtering unsteady flames	<ul style="list-style-type: none"> <li>New bottle may contain air. Continue use and the problem will disappear.</li> <li>Contact the After Sales Service.</li> </ul>
Large flames on surface of burner	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jet nozzle badly connected to Venturi tube. Adjust the Venturi tube.</li> <li>The Venturi tube is clogged (e.g.: cobwebs). Clean Venturi tube.</li> <li>Contact the After Sales Service.</li> </ul>
Flame low on jet	<ul style="list-style-type: none"> <li>The bottle is almost empty. Change bottle and the problem will disappear.</li> <li>Contact the After Sales Service.</li> </ul>
Excessive grease flare-up	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the protective plate above the burner.</li> <li>Grill temperature too high: Lower flame.</li> <li>Clean the grease drip tray.</li> </ul>
Burners light with a match, but not with the "PIEZO" igniter	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faulty igniter button, wire or electrode. Check igniter cable connections.</li> <li>Check condition of electrode and connection wire.</li> <li>Contact the After Sales Service.</li> </ul>
Fire at any connection	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leaking connection.</li> <li>Turn off gas supply immediately.</li> <li>Contact the After Sales Service.</li> </ul>
Lack of heat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clogged jet or Venturi tube.</li> <li>Contact the After Sales Service.</li> </ul>
Fire behind control knob	<ul style="list-style-type: none"> <li>Defective tap unit.</li> <li>Turn off appliance.</li> <li>Contact the After Sales Service.</li> </ul>
Fire under control panel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off appliance.</li> <li>Close gas cylinder.</li> <li>Contact the After Sales Service.</li> </ul>

# BEDIENUNGSANLEITUNG

**HINWEIS** : Falls nicht anders festgelegt, beziehen sich alle folgenden, in dieser Bedienungsanleitung angeführten Oberbegriffe „Gerät/ Produkt/ Equipment/Vorrichtung“ auf das Produkt „Campingaz® Plancha Grill“.



- Dieses Produkt ist für den normalen privaten Gebrauch und nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt. Bitte lesen Sie die Anweisungen gründlich durch, bevor das Produkt verwendet wird.
- Das Produkt nur im Freien verwenden.
- Beim Montieren des Produkts empfiehlt es sich, Handschuhe zu tragen.
- Keine Holzkohle am oder mit dem Produkt verwenden.
- Keinen verstellbaren Druckregler benutzen. Druckminderer mit fester Einstellung nach der entsprechenden europäischen Norm verwenden.
- Die Unterseite der Feuerkammer nicht mit Aluminiumfolie abdecken.
- Nicht über die heiße Kochfläche lehnen.
- Beim Öffnen und Schließen des Deckels vorsichtig sein, wenn die Grillplatte in Betrieb ist.
- Campingaz® empfiehlt, bei der Handhabung von Gegenständen, die heiß sein können, immer Schutzhandschuhe zu tragen.
- Regelmäßig Fett und Lebensmittelreste vom Boden der Feuerkammer entfernen, um Entzündungsrisiken während der Verwendung zu vermeiden.

**Befolgen Sie diese Anweisungen sorgfältig, um Verletzungen oder Beschädigungen des Gas-Plancha-Grills zu vermeiden.**

## A. Zu Ihrer Sicherheit

- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbaren Stoffe in der Nähe dieses Gas-Plancha-Grills. Dieses Gerät darf beim Gebrauch nicht in der Nähe von brennbaren Materialien stehen.

### Bei Gasgeruch:

1. Schließen Sie das Ventil der Gasflasche.
2. Schalten Sie die Drehknöpfe der Brenner aus.
3. Sämtliche Flammen sofort löschen.
4. Den Deckel öffnen.
5. Wenn der Gasgeruch nicht nachlässt, siehe Abschnitt E) **“Dichtheitskontrolle”** oder sofort bei Ihrem Händler nachfragen.

- Teile, die vom Hersteller oder dem Vertreter des Herstellers geschützt sind, dürfen nicht manipuliert werden.
- Schließen Sie nach der Verwendung des Grills immer die Gasflasche.

Achten Sie darauf, dass gefährdete Benutzer (Kinder, ältere Menschen und Menschen mit Behinderungen) von einer Person im vollständigen Besitz ihrer körperlichen, geistigen und Wahrnehmungsfähigkeiten beaufsichtigt werden, die im sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurde und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst ist. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Montage, Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden.

### Empfohlenes Alter:

Gasgeräte und Zubehör: ab 15 Jahren  
Gasflaschen: ab 15 Jahren

Benutzen Sie nur Teile oder Zubehör, die mit dem Produkt mitgeliefert oder bei einem Vertragshändler gekauft werden. Sie dürfen nicht zusammen mit anderen Geräten oder für andere Zwecke verwendet werden. Benutzen Sie das Produkt ausschließlich für seinen entsprechend der Bedienungsanleitung vorgesehene Zweck.

## B. Verwendungsort

- Dieses Gerät darf nur im Freien verwendet werden.
- **VORSICHT:** die zugänglichen Teile können sehr heiß sein. Kleine Kinder fernhalten.
- In einem Radius von ca. 60 cm zu diesem Gerät dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es eingeschaltet ist oder benutzt wird.
- Das Gerät auf ebenem Boden benutzen.
- Es ist eine Luftzufuhr von mindestens 2 m<sup>3</sup>/kW/h zur Belüftung erforderlich.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Unterlage, auf der der Gas-Plancha-Grill steht, sehr heiß werden. Der Gas-Plancha-Grill darf nicht auf einer brennbaren Oberfläche (Kunststoff, Tischtuch usw.) aufgestellt werden. Es wird empfohlen, das Gerät auf einen hitzebeständigen Untergrund zu stellen (Beton, Stein, Ziegel, direkt auf den Boden (Erde)). Andernfalls sollte ein nicht brennbares, wärmeisolierendes Material zwischen dem Gas-Plancha-Grill und seinem Ständer oder Wagen angebracht werden.

## C. Gasflasche

Dieses Gerät wurde für den Betrieb mit einer Butan-/Propanflasche von 4,5 bis 15 kg mit einem passenden Niederdruckregler konzipiert:

- **Frankreich, Belgien, Luxemburg, Großbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Griechenland, Schweiz:**

Butan 28-30 mbar / Propan 37 mbar

- **Ungarn, Niederlande, Norwegen, Schweden, Dänemark, Finnland, Island, Slowenien, Slowakei, Tschechische Republik, Bulgarien, Türkei, Rumänien, Kroatien, Estland, Litauen, Lettland, Irland:**

Butan 30 mbar/Propan 30 mbar

- **Polen:** Propan 37 mbar

Die Gasflasche muss immer in einem gut belüfteten Bereich im Freien angeschlossen oder ausgetauscht werden, niemals in Gegenwart von Flammen, Funken oder anderen Wärmequellen.

## D. Schlauch

**Frankreich: (Abb. 01)**

**Das Gerät kann mit 2 Arten von Schläuchen benützt werden: (Abb. 02)**

- a) Flexibler Schlauch zum Anschluss an Ringschlauchverbinder an der Seite vom Gas-Plancha-Grill und Regler mit Bundbefestigung (entsprechend Norm XP D 36-110). Die empfohlene Länge beträgt 1,25 m.
- b) Flexibler Schlauch (entsprechend Norm XP D 36-112 oder NF D 36-112) mit einer G1/2-Gewindemutter zum Anschluss an den Gas-Plancha-Grill und einer M20x1,5-Gewindemutter zum Anschluss an den Regler. Die empfohlene Länge beträgt 1,25 m.

**Das Gerät hat einen Gaseinlassanschluss mit G1/2-Gewinde. Je nach Modell kann es mit einer vormontierten NF-Ringschlauchverbindung und Dichtung geliefert werden. (Abb. 03)**

**1) Bei Verwendung des Geräts mit Schlauch XP D 36-110: (siehe Abschnitt D - a))**

- Schieben Sie den flexiblen Schlauch am Gas-Plancha-Grill und am Regler so weit wie möglich auf die Ringschlauchverbindung.
- Schieben Sie die Bünde hinter die beiden ersten großen Ringe an den Schlusstückchen und ziehen Sie sie fest, bis der Anziehkopf bricht.
- Überprüfen Sie anhand der folgenden Anweisungen in Paragraph E, ob Undichtigkeiten vorhanden sind.

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

- Falls erforderlich, lösen und entfernen Sie das NF-Ring-Endstück, um den G1/2-Eingangsanschluss zu lösen und die Dichtung zu entfernen.
- Ziehen Sie die G1/2-Gewindemutter am Schlauch am Einlassanschluss des Gas-Plancha-Grills und die M20x1,5-Gewindemutter am Ausgangsanschluss des Reglers entsprechend den Anweisungen fest, die dem flexiblen Schlauch beiliegen.
- Halten Sie den Einlassanschluss des Gas-Plancha-Grills mit einem Schraubenschlüssel und festigen oder lösen Sie die Gewindemutter mit einem anderen Schraubenschlüssel.
- Einen Schlüssel verwenden, um den Ausgangsanschluss des Druckminderers zu fixieren. (Abb. 04)
- Dichtheit nach Angaben von Abschnitt f) prüfen.

Vergewissern Sie sich, dass sich der flexible Schlauch ohne Drehen oder Ziehen strecken kann und nicht in Kontakt mit den heißen Seiten des Geräts kommt. Er muss bei Erreichen des Verfalldatums auf dem Schlauch ausgetauscht werden oder immer, wenn er beschädigt ist oder Risse aufweist.



**Belgien, Luxemburg, Großbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Kroatien, Niederlande, Norwegen, Schweden, Dänemark, Finnland, Ungarn, Slowenien, Slowakei, Tschechische Republik, Polen, Griechenland, Bulgarien, Türkei, Rumänien, Estland, Litauen, Lettland, Island: (Abb. 01)**

Der Gas-Plancha-Grill ist mit einem Rundstecker versehen. Er sollte zusammen mit einem flexiblen Schlauch verwendet werden, der für Butan- und Propangas geeignet ist. Die Schlauchlänge sollte 1,20 m nicht überschreiten. Der Schlauch sollte ausgetauscht werden, wenn er beschädigt oder gerissen ist, wenn es die Vorschriften erfordern oder wenn er das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat. Ziehen Sie nicht am Schlauch und durchstechen Sie ihn nicht.

Halten Sie den Schlauch von Teilen des Gas-Plancha-Grills fern, die heiß werden. Prüfen Sie, ob sich der flexible Schlauch normal ausziehen lässt, ohne sich dabei zu verdrehen oder unter Spannung zu geraten.

**Schweiz: (Abb. 01)**

Der Gas-Plancha-Grill sollte zusammen mit einem flexiblen Schlauch verwendet werden, der für Butan- und Propangas geeignet ist. Dieser darf nicht länger als 1,50 m sein. Der Schlauch sollte ausgetauscht werden, wenn er beschädigt oder gerissen ist, wenn es die Vorschriften erfordern oder wenn er das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat. Ziehen Sie nicht am Schlauch und durchstechen Sie ihn nicht.

Halten Sie den Schlauch von Teilen des Gas-Plancha-Grills fern, die heiß werden. Prüfen Sie, ob sich der flexible Schlauch normal ausziehen lässt, ohne sich dabei zu verdrehen oder unter Spannung zu geraten.

**Schlauchanschluss:** Ziehen Sie zur Verbindung des Schlauches an den Gas-Plancha-Grill, die Mutter am Ziehen Sie zur Verbindung des Schlauches an den Gas-Plancha-Grill, die Mutterfest an, jedoch ohne übermäßigen Kraftaufwand. Benutzen Sie dabei die beiden mitgelieferten Schraubenschlüssel:

- 10er-Schlüssel zum Blockieren des Ansatzstücks (Abb. 05)
- 17er-Schlüssel zum Festziehen der Schlauchmutter (Abb. 05)

## E. Dichtheitskontrolle

- 1) Die Kontrolle im Freien vornehmen und dabei alle Gegenstände aus brennbaren Materialien vom Grill entfernen. Rauchen Sie nicht in der Nähe des Gas-Plancha-Grills oder der Gasflasche.
- 2) Stellen Sie sicher, dass die Schaltknöpfe auf "AUS" (●) stehen.
- 3) Falls erforderlich, schieben Sie das Schlauchende vollständig auf den Reglerstützen und befestigen es mit einer geeigneten Klemme.
- 4) Den Druckregler auf die Gasflasche schrauben.
- 5) Prüfen Sie anhand einer Seifenwasserlösung, ob Undichtigkeiten vorhanden sind. **Wichtig:** Überprüfen Sie niemals mit einer offenen Flamme, ob Gaslecks vorhanden sind.
- 6) Tragen Sie die Lösung auf die Anschlüsse an Gas Flasche/Regler/Schlauch/Gerät auf (Abb. 06) (die Bedienelemente müssen geschlossen bleiben: Aus-Position ●). Öffnen Sie das Gasflaschenventil.
- 7) Entstehen in der Lösung kleine Bläschen, so zeigt dies eine undichte Stelle an.
- 8) Zur Behebung der undichten Stelle die Muttern an den Verbindungen anziehen. Defekte Teile auswechseln. Der Gas-Plancha-Grill darf erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn keine undichte Stelle mehr vorhanden ist.
- 9) Schließen Sie das Ventil an der Gasflasche. Kontrollieren Sie mindestens einmal pro Jahr und bei jedem Austausch der Gasflasche, ob Undichtigkeiten vorhanden sind.

**Wichtig:** Überprüfen Sie niemals mit einer Flamme, ob ein Gasleck vorhanden ist.

Die Gasflasche muss mindestens einmal pro Jahr ausgetauscht und auf Undichtigkeiten überprüft werden.

## F. Batterie für elektronische Zündung

### 1) Erforderliche Batterien

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

Die Batterie ist im Lieferumfang enthalten.

Wenn der Grill über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, wird dringend empfohlen, das Batterie aus dem Grill zu entfernen und sie separat an einem trockenen und kühlen Ort zu lagern.

### 2) Austausch der Batterie

- Suchen Sie den elektronischen Zünder.
- Die Plastikhaube abschrauben.

- Die Batterie austauschen und dabei auf die richtige Polarität achten.
- Die Kappe wieder anschrauben.
- Siehe Abschnitt F(3) zum Recycling der Batterie.
- Nicht wiederaufladbare Batterien dürfen nicht wieder geladen werden.

## 3) Batterieentsorgung



Dieses Symbol auf den Batterien bedeutet, dass die Batterien am Ende ihrer Lebensdauer aus dem Gerät entfernt und dann recycelt oder ordnungsgemäß entsorgt werden müssen.

Die Batterien dürfen nicht in den Müll geworfen werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle (Recyclingzentrum usw.) gebracht werden. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltung. Entsorgen Sie Batterien niemals in der Natur. Verbrennen Sie sie nicht: Bestimmte Stoffe (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) in gebrauchten Batterien können für die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährlich sein.

## G. Verwendung des Gas-Plancha-Grills

### 1) Vor der Verwendung

**Erinnerung:** Benutzen Sie den Gas-Plancha-Grill niemals, bevor Sie die Anweisungen sorgfältig gelesen und vollständig verstanden haben. Stellen Sie außerdem Folgendes sicher:

- Es gibt keine Gaslecks.
- Der Schlauch kommt nicht mit Komponenten in Berührung, die möglicherweise heiß werden. (Abb. 07)
- Der Fettabfänger wurde korrekt in sein Gehäuse eingesetzt. (Abb. 18)
- Der Fettbehälter C (Abb. 09) wurde korrekt in sein Fach eingesetzt.
- Die Brenner werden nicht blockiert oder behindert (z. B. durch Spinnennetze). (Abb. 10)
- Es wird empfohlen, bei der Handhabung besonders heißer Komponenten Schutzhandschuhe zu tragen.



**Bitte genau überprüfen, ob die Venturirohre (VT) die Düsen abdecken (IJ). (Abb. 11)**

### 2) Erste Verwendung des Gas-Plancha-Grills

Wenn Sie den Gas-Plancha-Grill zum ersten Mal benutzen, heizen Sie ihn mit allen Brennern in VOLL AUFGEDREHTER Position (⚡) (mit geschlossenem Deckel) ca. 30 Minuten lang auf, um eventuelle Gerüche zu beseitigen, die durch Beschichtungsreste an den neuen Teile entstehen können.

## H. Zünden der Plancha-Brenner

- Öffnen Sie den Grilldeckel.
- Stellen Sie sicher, dass die Drehknöpfe auf "AUS" (●) stehen.
- Drücken und drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn und drehen Sie das Gas voll auf (⚡).
- Drücken Sie direkt den Zündschalter (⚡), bis ein Klick zu vernehmen ist.
- Wenn der Brenner nach 4 oder 5 Versuchen nicht zündet, drehen Sie den Bedienelement auf die „Aus“-Position (●), warten 5 Minuten und wiederholen dann den Vorgang.

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

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

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

Bei einem Aufflammen (Flamme im Brenner) schalten Sie das Produkt aus, lassen Sie es abkühlen (etwa fünf Minuten) und zünden Sie erneut an. Wenn das Problem bestehen bleibt, wenden Sie sich bitte an Ihren Campingaz®-Vertreter vor Ort.

## I. Plancha-Brenner – manuelle Zündung

Sollte die automatische Zündung nicht funktionieren, drehen Sie den Knopf auf „AUS“ (●) und warten Sie fünf Minuten.

Nehmen Sie die Grillplatte ab, um den Brenner zu erreichen.

Halten Sie ein langes, angezündetes Streichholz neben die Flammenauslässe des Brenners und drehen Sie dann den Bedienelement auf dem Bedienfeld an derselben Seite, an der das Streichholz gehalten wird, auf voll aufgedrehte Position (⚡).

Drehen Sie dann den Bedienelement auf niedrigen Durchfluss, wobei Sie Ihre Hände in einem sicheren Abstand von den Flammen halten.

## J. Ausschalten des Plancha-Brenners

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

## K. Schmordeckel mit Thermometer (je nach Plancha-Modell)

Das Plancha-Grillen hat sich geändert. Der Gas-Plancha-Grill mit Schmordeckel öffnet die Tür zu endlosen Variationen von Zubereitungsmöglichkeiten.

Heizen Sie den Gas-Plancha-Grill für optimale Ergebnisse 5 bis 10 Minuten mit geschlossenem Schmordeckel vor. Dadurch wird nicht nur die Aufwärmzeit verkürzt, sondern auch der Kochflächeneffizienz ermöglicht, ihre Höchsttemperatur zu erreichen.

Eine heiße Kochfläche verhindert nicht nur, dass Ihre Lebensmittel nicht an der Fläche haften bleiben, sondern sorgt auch für optimale Karamellisierung an Steaks und Fleisch und führt zu erstaunlichen Aromen.

**Grillverwendung** (Deckel in geöffneter Position – Abb. 12): ermöglicht die Verwendung der Grillplatte zum scharfen Anbraten von Lebensmitteln ohne Aufblähen.

Die Verwendung des Gas-Plancha-Grills auf herkömmliche Weise mit geöffnetem Deckel ist ideal für gegrillte Lebensmittel wie Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Obst, gewürfelte Lebensmittel, Eier, Pfannkuchen usw.

Wenn die Lebensmittel zu schnell knackig werden, reduzieren Sie die Hitze an allen eingeschalteten Brennern.

**Konvektionsgaren** (Deckel in geschlossener Position – Abb. 13): ermöglicht die Verwendung des Kochfelds als Ofen – ideal zum Braten von Hühnchen, Fleisch, Fisch, Pizza, Aufläufen und sogar zum Kuchen backen.

Heizen Sie den Gas-Plancha-Grill mit geschlossenem Deckel auf die gewünschte Temperatur vor, wobei 1 der 2 Brenner maximal aufgedreht und der andere geschlossen ist, um den Konvektionseffekt zu erzielen. (Abb. 13)

Regulieren Sie die 1 Brenner mit Hilfe des Deckelthermometers so, dass die ideale Hitze beibehalten wird, die bei geschlossenem Deckel erforderlich ist.

Legen Sie die Lebensmittel auf die Grillplatte des Gas-Plancha-Grills über dem ausgeschalteten Brenner. Dadurch wird Anbraten der Lebensmittel verhindert und gleichmäßiges Garen mit der Konvektionsmethode sichergestellt.

Außerdem empfehlen wir, beim Backen das mitgelieferte (je nach Plancha-Modell) erhöhte Ofenzubehör (siehe Abb. 14) oder ein ähnliches Backzubehör (zB ein Kuchengitter) zu verwenden. Das Zubehörteil hebt die Zutaten von der Grillplatte ab, so dass die heiße Luft zwischen der Platte und den Zutaten hindurchströmen kann und perfekte Backergebnisse ermöglicht. So ein Ofenzubehör ermöglicht eine Vielzahl von Rezepten auf dem Gas-Plancha-Grill – Aufläufe, Plätzchen oder sogar Ihren Lieblingskuchen.

**Tipp:** Halten Sie den Deckel während des Garens so viel wie möglich geschlossen, um die Temperatur im Kochbereich beizubehalten.

Wenn die Lebensmittel zu schnell rösten, reduzieren Sie die Hitze an den beiden eingeschalteten Brennern.

Für optimale Ergebnisse beim Garen großer Fleisch- oder Bratenstücke wird die Verwendung eines Fleischthermometers zum Messen der Fleisch-Innentemperatur empfohlen.

Die Garzeiten können von einem Grillvorgang zum nächsten anders ausfallen. Das hängt vom Wetter und den Portionen sowie davon ab, wie oft der Deckel geöffnet und geschlossen wird.

Weitere Funktionen des Schmordeckels:

**Bessere Vorheizwirkung:** Die heiße Luft bleibt an der Grillplatte, wodurch die Vorheizzeit um die Hälfte reduziert und Gas gespart wird. (Abb. 13)

**Windschutz:** (in geöffneter Position – Abb. 15): Die Grillplatte und die Brenner werden während des Gebrauchs vor Wind geschützt.

**Spritzschutz:** (in geöffneter Position – Abb. 15): verhindert Fettspritzer während des Garens.

**Grillplattenschutz:** (in geschlossener Position – Abb. 16): schützt die Grillplatte bei der Lagerung.

## L. Schutzdeckel (je nach Plancha-Modell)

Der Schutzdeckel des Gas-Plancha-Grills dient mehreren Zwecken:

**Bessere Vorheizwirkung:** Die heiße Luft bleibt an der Grillplatte, wodurch die Vorheizzeit um die Hälfte reduziert und Gas gespart wird. (Abb. 13)

**Windschutz:** (in geöffneter Position – Abb. 15): Die Grillplatte und die Brenner werden während des Gebrauchs vor Wind geschützt.

**Spritzschutz:** (in geöffneter Position – Abb. 15): verhindert Fettspritzer während des Garens.

**Grillplattenschutz:** (in geschlossener Position – Abb. 16): schützt die Grillplatte bei der Lagerung.

**Hinweis:** Der Schutzdeckel ist nicht zum Kochen vorgesehen und darf während des Kochens nicht geschlossen sein.

## M. Austausch der Gasflasche

- Arbeiten Sie immer im Freien in einem gut belüfteten Bereich und niemals in der Nähe einer Flamme-, Funken- und Wärmequelle.

- Stellen Sie die Bedientöpfe zurück auf die „Aus“-Position (●) und schließen Sie dann das Gasfläschenventil.

- Den Druckregler abschrauben; prüfen Sie, ob die Dichtung

vorhanden und in gutem Zustand ist.

- Setzen Sie die volle Gasflasche an ihren Platz, schließen Sie den Regler wieder an und achten Sie dabei darauf, keine Belastung auf den Schlauch auszuüben. **Kontrollieren Sie, ob Gaslecks vorhanden sind (siehe Abschnitt E).**

## N. Reinigung und Unterhalt

Wir lieben das Grillen, wenn nur das Reinigen nicht wäre! Trotzdem ist das ein sehr wichtiger Schritt bei jedem Grillen. Regelmäßige Reinigung fördert die Langlebigkeit und Zuverlässigkeit Ihres Gas-Plancha-Grills von Campinggaz®.

### Kochfläch:

Lassen Sie die Kochfläche vor der Reinigung abkühlen. Benutzen Sie Campinggaz® „Cleaner Spray BBQ“-Reiniger und einen Spatel. Alternativ können Sie Geschirrspülmittel nehmen, um die Kochfläche zu entfetten.

Spülen Sie bei der Reinigung immer gründlich mit Wasser und vermeiden Sie soweit wie möglich kratzende Schwämme. Nehmen Sie statt dessen ein weiches Mikrofasertuch, weil es genauso wirksam ist und keine Beschädigungen verursacht.

Reiben Sie die Kochfläche vor Wiedereinsetzen leicht mit Fett ein, um sie vor Korrosion zu schützen und zu verhindern, dass sie rostet und an den Lebensmitteln haftet.

Campinggaz® empfiehlt, mit einem Küchentuch eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Kochfläche aufzutragen.

### Grease drawer:

**Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.**

### Fettrichter:

Der Fettrichter (Abb. 08) leitet überschüssiges Fett in den Fettbehälter (Abb. 17) ab.

Der Trichter ist abnehmbar und spülmaschinenfest, da er aus Edelstahl gefertigt ist.

### Grundwände, Deckel, Bedienfeld:

Reinigen Sie diese Elemente von Zeit zu Zeit mit einem Schwamm und Spülmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel.

### Brenner

- Um den Gas-Plancha-Grill in perfektem Zustand zu halten, wird empfohlen, ihn regelmäßig zu reinigen (nach 4 oder 5 Verwendungen).

- Warten Sie vor der Reinigung, bis sich der Gas-Plancha-Grill abgekühlt hat.

- Schließen Sie die Gasflasche.

- Der Plancha-Brenner muss alle 3 Monate gereinigt und überprüft werden. Nehmen Sie den kompletten Brenner ab und vergewissern Sie sich, dass die Venturirohröffnungen nicht durch Schmutz oder Spinnweben blockiert werden, was die Effizienz des Brenners verringern oder einen gefährlichen Gasbrand außerhalb des Brenners verursachen könnte.

- Reinigen Sie die Oberseite des Brenners sowie die Seiten und die Grundfläche mit einem feuchten Schwamm (Wasser mit Spülmittel). Nehmen Sie bei Bedarf eine angefeuchtete Stahlbürste.

- Vergewissern Sie sich, dass alle Brennerauslässe frei sind, und lassen Sie den Brenner vor der erneuten Verwendung trocken. Nehmen Sie bei Bedarf eine Drahtbürste, um die Brennerauslässe frei zu machen.

- Reinigen Sie erforderlichenfalls die Öffnungen an der Venturidüse (siehe Abb. 18: a – Auslassöffnungen, b – Venturirohröffnungen) oder am Brenner.

- Nehmen Sie niemals Veränderungen am Gas-Plancha-Grill vor; jede Änderung kann sich als gefährlich erweisen.

**NB:** Häufiges Reinigen des Brenners hält ihn für viele Verwendungen in gutem Zustand und verhindert vorzeitige Oxidation, insbesondere durch Säurerückstände vom Garungsprozess. Oxidation des Grillbrenners ist jedoch normal.

## O. Edelstahl-Grillplatte (je nach Plancha-Modell)

Während des Gebrauchs ist es normal, dass die Grillplatte ihre Farbe ändert. Diese Änderung kann manchmal sogar nach gründlicher Reinigung beobachtet werden.

Seien Sie versichert: Diese Verfärbung ist eine natürliche Erscheinung des Grillplatten-Werkstoffs, wenn die Platte sehr heiß wird. Dadurch werden die Leistung des Produkts und seine Erfüllung der Lebensmittelsicherheitsnormen nicht beeinträchtigt. Die Grillplatte bleibt für alle Ihre Zubereitungsbedürfnisse sicher und effizient.

## P. Aufbewahrung

- Schließen Sie nach dem Gebrauch das Ventil Ihrer Gasflasche durch Drehen des Handrads.
- Lagern Sie Ihr Gerät an einem trockenen, geschlossenen Ort (z. B. in einer Garage), um es vor Witterungseinflüssen zu schützen.
- Trennen Sie die Verbindung zur Gasflasche und lagern Sie sie im Freien.
- Wenn Ihr Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, empfehlen wir eine Lagerung mit einer geeigneten Abdeckung, um das Gerät vor Schmutz zu schützen.

## Q. Zubehörteile

Damit Sie das Meiste aus Ihrem Grillerlebnis herausholen können, hat Campingaz® viele Zubehörteile entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung Ihrer Lieblingsgerichte auf Ihrem Gas-Plancha-Grill zu helfen, die Reinigung so leicht wie möglich zu machen und dafür zu sorgen, dass Ihr Gas-Plancha-Grill länger hält:

Grillzubehör	Reinigen & Schützen
Premium-Utensilien: Spatel, Zangen usw.	Passende Abdeckungen
Grillhandschuh	Bürsten
Grillglocke	Reinigungsspray
Pizzastein	Edelstahlreiniger

Die gesamte Produktpalette und weitere Informationen finden Sie unter [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

ADG (Campingaz®) empfiehlt, die Gas-Plancha-Grills systematisch zusammen mit Zubehör und Ersatzteilen von Campingaz® zu verwenden. ADG (Campingaz®) übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder Funktionsstörungen, die durch Verwendung von Zubehör und/oder Ersatzteilen anderer Marken entstehen.

## R. Umweltschutz

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

## S. Fehlerbehebung:

STÖRUNGEN	VERMUTLICHE URSACHEABHILFE
Der Brenner lässt sich nicht anzünden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gasversorgung nicht ausreichend.</li> <li>• Regler funktioniert nicht.</li> <li>• Schlauchverbindung, Ventil, Venturirohr oder Brenneröffnungen sind blockiert.</li> <li>• Venturirohr sitzt nicht auf der Düse.</li> </ul>
Brenner flattert oder geht aus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie die Gaszufuhr.</li> <li>• Überprüfen Sie die Schlauchverbindungen.</li> <li>• Wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Ungleichmäßige Flammen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neue Flasche kann Luft enthalten. Fahren Sie mit der Verwendung fort und das Problem wird verschwinden.</li> <li>• Wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Große Flammen auf der Brenneroberfläche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Düse ist nicht korrekt an das Venturirohr angeschlossen. Stellen Sie das Venturirohr richtig ein.</li> <li>• Das Venturirohr ist verstopft (z. B.: Spinnweben). Reinigen Sie das Venturirohr.</li> <li>• Wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Aus der Düse treten kleine Flammen aus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Flasche ist fast leer. Wechseln Sie die Flasche und das Problem wird verschwinden.</li> <li>• Wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Überschüssiges Fett flammt auf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigen Sie das Schutzblech über dem Brenner.</li> <li>• Grilltemperatur ist zu hoch: Verringern Sie die Flamme.</li> <li>• Reinigen Sie die Fettauffangschale.</li> </ul>
Brenner lassen sich mit einem Streichholz anzünden, nicht aber mit dem "PIEZO"Zünder	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zündtaster, Kabel oder Elektrode fehlerhaft.</li> <li>• Überprüfen Sie die Kabelverbindungen des Zünders.</li> <li>• Prüfen Sie den Zustand der Elektrode und der Verbindungskabel.</li> <li>• Wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Feuer bei jeder Verbindung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbindung undicht.</li> <li>• Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr.</li> <li>• Wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Mangelnde Hitze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Düse oder Venturirohr verstopft.</li> <li>• Wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Feuer hinter dem Kontrollknopf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fehlerhafte Verteilereinheit.</li> <li>• Schalten Sie das Gerät aus.</li> <li>• Wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Feuer unter dem Bedienfeld	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie das Gerät aus.</li> <li>• Schließen Sie den Gasbehälter.</li> <li>• Wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>

# INSTRUCCIONES DE EMPLEO

**NOTA :** a menos que se especifique de otro modo, los siguientes términos genéricos "aparato / producto / equipo / dispositivo" que aparecen en este manual de instrucciones se refieren todos al producto "Campingaz® Plancha".



- Este producto está diseñado para uso privado normal; no está destinado a fines comerciales. Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizar el producto.
- Utilice el producto únicamente al aire libre.
- Es mejor usar guantes para montar el producto.
- No utilice carbón sobre o con el producto.
- No utilice un manorreductor regulable. Utilizar reguladores de ajuste fijo conformes a la norma europea pertinente que los cubra.
- No cubra el fondo de la cámara de combustión con papel de aluminio.
- No se incline sobre la superficie de cocinado caliente.
- Tenga cuidado al abrir y cerrar la tapa cuando se esté utilizando la plancha de gas.
- Campingaz® recomienda que siempre se utilicen guantes de protección para manipular componentes que puedan estar calientes.
- Limpie con regularidad la grasa y los fragmentos de alimentos del fondo de la cámara de combustión para evitar cualquier riesgo de ignición durante el uso.

**Siga cuidadosamente estas instrucciones para evitar hacerse daño o dañar su plancha de gas.**

## A. Para su seguridad

- No almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de esta plancha de gas. Este aparato tiene que estar alejado de los materiales inflamables durante la utilización.

### En caso de olor de gas:

1. Cierre la válvula de la bombona.
2. Cierre los mandos de los quemadores.
3. Apague cualquier llama viva.
4. Abra la tapa.
5. Si el olor persiste, ver Punto E ó recurra inmediatamente a su vendedor.

- Las piezas protegidas por el fabricante o por el representante del fabricante no se deben manipular.
- Cierre la bombona después del uso.

Asegúrese de que los usuarios vulnerables (incluidos niños, ancianos y personas con discapacidad) estén supervisados por una persona con plenas capacidades físicas, mentales y sensoriales, que haya sido instruida al respecto de cómo utilizar el aparato de una manera segura y que entienda los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. El montaje, la limpieza y el mantenimiento tampoco deben ser realizados por niños.

### Edad recomendada:

Aparatos de gas y accesorios: + 15 años

Bombonas: + 15 años

Utilice únicamente las piezas o accesorios suministrados con el producto o adquiridos en un centro de servicio autorizado. No las utilice con otros dispositivos o para otros fines. Utilice el producto exclusivamente para los fines previstos, tal como se indica en el manual de instrucciones.

## B. Lugar de utilización

- Este aparato solo se debe utilizar al aire libre.
- **ATENCIÓN:** las partes accesibles pueden estar muy calientes. Aleje a los niños.
- No debe haber materiales combustibles en un radio de aproximadamente 60 cm alrededor del aparato.
- No mueva el aparato cuando esté encendido o en uso.
- Utilice el aparato sobre un suelo bien horizontal.
- Requisito mínimo de flujo de aire de ventilación de 2 m<sup>3</sup>/KW/h.
- Cuando el aparato está en funcionamiento, el soporte sobre el que se apoya la plancha de gas se puede calentar mucho. La plancha de gas no se debe colocar sobre una superficie combustible (plástico, mantel, etc.). Se recomienda colocar el aparato sobre una superficie resistente al calor (hormigón, piedra, ladrillo o directamente sobre el suelo [tierra]). De lo contrario, se deberá colocar un material incombustible y aislante del calor entre la plancha de gas y su soporte o carro.

## C. Bombona:

Este aparato se ha ajustado para funcionar con una bombona de butano/propano de 4,5 a 15 kg, con un regulador de baja presión adecuado:

- Francia, Bélgica, Luxemburgo, Reino Unido, Irlanda, Portugal, España, Italia, Grecia, Suiza:  
butano 28-30 mbar / propano 37 mbar.
- Países Bajos, República Checa, Eslovaquia, Eslovenia, Hungría, Noruega, Suecia, Dinamarca, Finlandia, Bulgaria, Turquía, Rumanía, Croacia, Estonia, Lituania, Letonia,

### Islandia:

butano 30 mbar / propano 30 mbar.

- Polonia: propano 37 mbar.

Siempre debe conectar o sustituir la bombona al aire libre, en un lugar bien ventilado, nunca en presencia de una llama, chispa o fuente de calor.

### Francia: (Fig. 01)

**El aparato puede ser utilizado con 2 clases de tubos flexibles: (Fig. 02)**

a) manguera flexible diseñada para ser acoplada en conectores de manguera anillados, tanto del lado de la plancha de gas como del regulador, sujetada firmemente con cuellos (de acuerdo con la norma XP D 36-110). Longitud recomendada: 1,25 m.

b) manguera flexible (según la norma XP D 36-112 o NF D 36-112) provista de una tuerca roscada G 1/2 para la conexión a la plancha de gas y de una tuerca roscada M 20x1,5 para la conexión al regulador. Longitud recomendada: 1,25 m.

**El aparato dispone de un conector de entrada de gas con rosca G1/2. Dependiendo del modelo, se puede suministrar con un conector de manguera anillado NF preinstalado y con junta. (Fig. 03)**

### 1) Para utilizar el aparato con el tubo flexible XP D 36-110: (consulte la sección D - a))

- deslice la manguera flexible en el conector de manguera anillado, tanto en la plancha de gas como en el regulador, hasta el tope.
- deslice los cuellos por detrás de los dos primeros anillos grandes de las piezas de cola y apriételes hasta que se rompa la cabeza de apriete.
- compruebe que no hay fugas siguiendo las instrucciones del apartado E).

### 2) Para utilizar el aparato con el tubo flexible XP D 36-112 o NF D 36-112, las tuercas G 1/2 y M 20 x 1,5: (consulte la sección D - b))

- Si es necesario, desajuste y quite el extremo anular NF para liberar la conexión de entrada con la rosca 1/2 y retire la junta.
- apriete la tuerca roscada G1/2 de la manguera en el conector de entrada de la plancha de gas y la tuerca roscada M20x1,5 en el conector de salida del regulador siguiendo las instrucciones suministradas con la manguera flexible.
- utilice una llave de ajuste para mantener firme el conector de entrada de la plancha de gas y apriete o afloje la tuerca roscada con otra llave de ajuste.
- utilice una llave para inmovilizar el enchufe de salida del regulador. (Fig. 04)
- la estanqueidad será comprobada según las indicaciones del párrafo E).

Compruebe que la manguera flexible se puede estirar sin retorcerla ni tirar, así como que no entra en contacto con los lados calientes del aparato. Deberá ser cambiado cuando se alcance la fecha de caducidad indicada en el tubo y en todos los casos si está deteriorado o si está agrietado.

**Bélgica, Luxemburgo, Países Bajos, Reino Unido, Irlanda, Polonia, Portugal, España, Italia, Noruega, Suecia, Dinamarca, Finlandia, Hungría, Eslovenia, Eslovaquia, Croacia, República Checa, Bulgaria, Turquía, Rumanía, Grecia, Estonia, Lituania, Letonia, Islandia: (Fig. 01)**

La plancha de gas está equipada con un conector circular. Se debe utilizar con una manguera flexible apta para gas butano y propano. La longitud de la manguera no debe superar los 1,20 metros. La manguera se debe sustituir si está dañada o agrietada, cuando lo exijan las normativas nacionales o al final de su vida útil. No tire de la manguera ni la perforo.

Mantenga la manguera alejada de cualquier parte de la plancha de gas que se caliente. Compruebe que la manguera flexible se estira normalmente, sin torcerla ni tirar de ella.

#### Suiza: (Fig. 01)

La plancha de gas se debe utilizar con un tubo flexible apto para su uso con gas butano y propano. Su longitud no deberá sobrepasar 1,50 m. Habrá que cambiarlo si está dañado, si presenta fisuras, cuando las condiciones nacionales lo exijan o según su validez. No jalar el tubo en el extremo del aparato. Mantenga el tubo alejado de cualquier parte de la plancha de gas que se caliente. Compruebe que el tubo flexible se estira normalmente, sin torcerlo ni tirar.

**Empalme del tubo flexible :** Para conectar el tubo al conector de la plancha de gas, apriete la tuerca del tubo con firmeza, pero sin aplicar demasiada fuerza, utilizando las dos llaves suministradas:

- llave de 10 para bloquear el extremo (Fig. 05)
- llave de 17 para enroscar la tuerca del tubo (Fig. 05)

### E. Prueba de estanquidad

- 1) Opere en el exterior de los locales, alejando los materiales inflamables. No fume cerca de la plancha de gas o de la bombona de gas.
- 2) Asegúrese de que los mandos de regulación se encuentren en la posición "OFF" (●).
- 3) Cuando sea necesario, empuje el extremo de la manguera completamente en la boquilla del regulador y asegúrela con un clip adecuado.
- 4) Coloque el regulador de la botella de gas.
- 5) Utilice una solución jabonosa para comprobar si hay fugas. **Importante:** nunca utilice una llama desnuda para comprobar si hay fugas de gas.
- 6) Aplique la solución a las conexiones de cilindro/regulador/manguera/aparato (Fig. 06) (los mandos de control deben permanecer cerrados: posición de apagado ●). Abra la válvula de la bombona.
- 7) Si se forman burbujas significa que existe fuga de gas.
- 8) Para suprimir la fuga, ajuste la tuerca de fijación del regulador en la botella, después asegúrese de que la junta está en buen estado, o bien introduzca a fondo el tubo en la tefina. Si hubiese una pieza defectuosa, sustitúyala. No se debe poner en funcionamiento el aparato antes de que haya desaparecido la fuga.
- 9) Cierre la válvula en la bombona. Compruebe que no hay fugas al menos una vez al año y cada vez que se sustituya la bombona.

**Importante:** nunca utilice una llama para detectar una fuga de gas. La bombona se debe cambiar y se debe comprobar que no hay fugas al menos una vez al año.

### F. Baterías para el encendido

#### 1) Pilas necesarias

**Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.**

Para su comodidad, se ha incluido en el paquete la correspondiente batería.

Si la parrilla no se utiliza durante un largo período de tiempo, se recomienda retirar la batería de la parrilla y guardarla por separado en un lugar seco y fresco.

#### 2) Cambio de pilas

- Identifique el encendedor electrónico.
- Desenrosque el tapón de plástico
- Vuelva a colocar la batería, respetando las polaridades como se indica.
- Vuelva a enroscar el tapón
- Consulte el apartado F(3) para el reciclaje de la batería
- Las baterías no recargables no deben recargarse.

#### 3) Eliminación de pilas



Este símbolo de las pilas significa que deben quitarse de la

unidad al finalizar su vida útil y reciclarse o desecharse de manera adecuada.

Las pilas no deben desecharse junto con los residuos domésticos, sino que deben llevarse a un centro de recolección acorde (punto verde, etc.). Consulta las medidas de tu ayuntamiento. Nunca deseches pilas en la naturaleza. No intentes quemarlas: la presencia de ciertas sustancias (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) en las pilas usadas puede resultar peligrosa para el medioambiente y la salud de las personas.

### F. Uso de la plancha de gas

#### 1) Antes del uso

**Recordatorio:** Nunca utilice la plancha de gas hasta haber leído detenidamente y entendido completamente las instrucciones.

Además, asegúrate de lo siguiente:

- Que no haya fugas de gas.
- Que la manguera no esté en contacto con componentes que puedan alcanzar temperaturas elevadas. (Fig. 07)
- El embudo de evacuación de grasa se ha introducido correctamente en su alojamiento correspondiente. (Fig. 18)
- El recipiente de grasa C (Fig. 09) se ha introducido correctamente en su compartimento.
- Que los quemadores no estén bloqueados u obstruidos (por ejemplo, por telas de araña). (Fig. 10)
- Se recomienda utilizar guantes de protección cuando se manipulen componentes calientes.

**⚠ Verificar que los tubos Venturi (VT) cubran los inyectores (IJ). (Fig. 11)**

#### 2) Uso de la plancha de gas por primera vez

Cuando se utilice por primera vez, caliente la plancha de gas con los quemadores en posición de máxima potencia (FULL FLOW ; 🔥) (con la tapa cerrada), durante 30 minutos aproximadamente, para eliminar los posibles olores que desprendan los revestimientos residuales de las piezas nuevas.

### G. Encendido de los quemadores de la plancha de gas

- Abra la tapa de cocción.
- Cerciorarse de que las maneras de ajuste están en posición "OFF" (●).
- Presione y gire el mando a la izquierda y póngalo en posición de máxima potencia ( 🔥 ).
- Pulse el botón del encendedor ( 🔥 ) hasta que haga clic.
- Si el quemador no se enciende después de 4 o 5 intentos, gire el mando de control a la posición de apagado "off" (●) y espere 5 minutos. A continuación, repita la operación.

Cuando el quemador está encendido, el otro quemador puede encenderse de dos maneras:

- La primera consiste en repetir la operación de encendido descrita arriba.

O

- La segunda manera consiste en encender el quemador situado a la derecha o a la izquierda del primer quemador encendido y luego el más cercano a los otros quemadores, girando el botón de ajuste hacia la posición caudal pleno ( 🔥 ).

Si el encendedor piezoeléctrico o electrónico no funciona, utilice el encendido manual (apartado siguiente).

En caso de retorno de llama (llama dentro del quemador), apague el aparato, deje que se enfríe (aproximadamente cinco minutos) y vuelva a encender el aparato. Si el problema de retorno de llama persiste, póngase en contacto con su representante local de Campingaz®.

### H. Encendido manual del quemador de la plancha de gas

Si el encendido automático no funciona, gire el mando de control a la posición OFF (●) y espere 5 minutos.

Retire la plancha de gas para acceder al quemador.

Coloque una cerilla larga encendida cerca de las salidas de llama del quemador y, a continuación, gire el mando de control del panel de mandos a la posición de máxima potencia ( 🔥 ) en el mismo lado donde tiene la cerilla.

A continuación, coloque el mando de control en baja potencia, todo ello manteniendo las manos a una distancia segura de las llamas.

### I. Apagado del quemador de la plancha de gas

Vuelva a colocar los mandos de regulación en posición "OFF" (●), luego cierre el grifo de la botella o del regulador.

## J. Tapa de cocinado con termómetro (según el modelo de plancha de gas)

El cocinado en plancha de gas, tal y como lo conocemos, ha cambiado. La plancha de gas con tapa de cocinado abre la puerta a infinitas variedades de posibilidades culinarias.

Para obtener los mejores resultados de cocinado, precaliente la plancha de gas durante 5-10 minutos con la tapa cerrada, lo que no solo le ayudará a reducir el tiempo de calentamiento, sino también a que la superficie de cocinado alcance su temperatura máxima.

Una superficie de cocinado caliente no solo evitará que los alimentos se peguen a la superficie de cocinado, sino que también hará que los filetes y la carne se caramelicen mejor, lo que dará lugar a sabores increíbles.

**Uso como parrilla** (tapa en posición abierta – Fig. 12): permite utilizar la plancha de gas para dorar los alimentos sin que se produzcan llamaradas.

Utilice la plancha de gas de la manera tradicional con la tapa abierta, ya que resulta ideal para alimentos a la plancha de gas, como pescado, marisco, verduras, frutas, alimentos cortados en dados, huevos y tortitas, etc.

Si los alimentos se tuestan demasiado rápido, reduzca el calor en todos los quemadores encendidos.

**Cocinado por convección** (tapa en posición cerrada – Fig. 13): permite utilizar la zona de cocinado como un horno, ideal para asar pollo, carne, pescado, pizza, cazuela e incluso hornear un pastel.

Precaliente la plancha de gas con la tapa cerrada a la temperatura deseada utilizando **1 de los 2 quemadores a potencia máxima**, mientras que los otros están apagados, para crear el efecto de convección. (Fig. 13)

Utilizando el termómetro de la tapa, regule los este quemador según sea necesario para mantener el calor ideal necesario con la tapa cerrada.

Coloque los alimentos en la superficie de cocinado de la plancha de gas por encima del quemador que está apagado. Esto evitará que los alimentos se quemen y garantizará una cocción uniforme utilizando el método de cocinado por convección.

Además, recomendamos utilizar el accesorio de horno elevado incluido (según el modelo de plancha de gas) (véase la Fig. 14) o un accesorio de horneado similar cuando se hornee. El accesorio eleva los ingredientes de la plancha de gas, permitiendo que el aire caliente fluya entre la plancha de gas y los ingredientes, permitiendo así unos resultados de horneado perfectos. Este accesorio para horno le permite preparar en su plancha de gas una gran variedad de recetas, desde guisos, galletas o incluso su tarta favorita.

Consejo: para mantener la temperatura dentro de la zona de cocción, mantenga la tapa cerrada en la mayor medida posible durante el cocinado.

Si los alimentos se tuestan demasiado rápido, reduzca el calor utilizando los dos quemadores encendidos.

Para obtener resultados óptimos al cocinar piezas grandes de carne o asados, se recomienda utilizar un termómetro para carne a fin de medir la temperatura interna de la carne.

Los tiempos de cocinado pueden variar de una sesión de asado a otra en función de las condiciones meteorológicas, el tamaño de la porción de alimento y la frecuencia con la que abra y cierre la tapa.

Funciones adicionales de la tapa de cocinado:

**Aumenta la eficacia del precalentamiento:** mantiene el aire caliente alrededor de la plancha de gas, lo que reduce el tiempo de precalentamiento a la mitad y ahorra gas. (Fig. 13)

**Protección contra el viento:** (en posición abierta – Fig. 15): protege la plancha de gas y los quemadores del viento durante el uso.

**Protección contra salpicaduras:** (en posición abierta – Fig. 15): evita salpicaduras de grasa durante el cocinado.

**Protección de la plancha de gas:** (en posición cerrada – Fig. 16): protege la plancha de gas durante el almacenamiento.

## K. Tapa protectora (según modelo de plancha de gas)

La tapa protectora de la plancha de gas tiene múltiples funciones:

**Aumenta la eficacia del precalentamiento:** mantiene el aire caliente alrededor de la plancha de gas, lo que reduce el tiempo de precalentamiento a la mitad y ahorra gas. (Fig. 13)

**Protección contra el viento:** (en posición abierta – Fig. 15): protege la plancha de gas y los quemadores del viento durante el uso.

**Protección contra salpicaduras:** (en posición abierta – Fig. 15): evita salpicaduras de grasa durante el cocinado.

**Protección de la plancha de gas:** (en posición cerrada – Fig. 16): protege la plancha de gas durante el almacenamiento.

**Nota:** la tapa protectora no está pensada para cocinar y no se debe cerrar durante el cocinado.

## L. Sustitución de la bombona

- Trabaje siempre al aire libre, en un lugar bien ventilado y nunca en presencia de una llama, chispa o fuente de calor.
- Vuelva a colocar los mandos de control en la posición de apagado «offs (●) y, a continuación, cierre la válvula de la bombona.
- Quite el regulador, compruebe que la junta se encuentre en buen estado de estanqueidad.
- Coloque la bombona llena en su lugar, vuelva a colocar el regulador, teniendo cuidado de no aplicar tensión a la manguera. **Compruebe que no hay fugas de gas (consulte la Sección E.)**

## M. Limpieza y mantenimiento

Nos encanta asar, pero limpiar siempre es molesto. Sin embargo, se trata de una etapa muy importante en cualquier barbacoa. Una limpieza regular facilita la durabilidad y fiabilidad de su plancha de gas Campingaz®.

### Superficie de cocinado:

Deje enfriar la superficie de cocinado antes de limpiarla. Utilice el limpiador Campingaz® Cleaner Spray BBQ y una espátula. Como alternativa, utilice líquido lavavajillas para desengrasar la superficie de cocinado.

Cuando limpie, aclare siempre con abundante agua y evite en lo posible el uso de estropajos; opte por un paño suave de microfibra, ya que es igual de eficaz y evitará daños.

Antes de volver a colocar la superficie de cocinado, frote ligeramente los elementos con grasa para protegerlos de la corrosión y evitar que se oxiden y se peguen a los alimentos.

Campingaz® recomienda aplicar una fina capa de aceite vegetal sobre la superficie de cocinado con un paño de cocina.

### Grease drawer:

**Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.**

### Embudo de grasa:

El embudo de grasa (Fig. 08) guía el exceso de grasa hacia el recipiente de grasa (Fig. 17).

El embudo es extraíble y apto para el lavavajillas, ya que está fabricado en acero inoxidable.

### Paredes de la base, tapa, panel de mandos:

Limpie estos elementos de vez en cuando con una esponja con detergente líquido. No utilice productos abrasivos.

### Quemadores

- Para mantener su plancha de gas en perfectas condiciones de funcionamiento, se recomienda limpiarla periódicamente (después de 4 o 5 usos).
- Antes de limpiarla, espere a que la plancha de gas se haya enfriado.
- Cierre la bombona.
- El quemador de la plancha de gas se debe limpiar y revisar cada 3 meses. Desmonte todo el quemador y compruebe que no haya suciedad o telarañas que bloqueen las aberturas del tubo Venturi, ya que esto podría ocasionar que el quemador sea menos eficiente o provocar un peligroso incendio de gas fuera del quemador.
- Limpie la parte superior del quemador, así como los laterales y la base, con una esponja húmeda (agua con detergente líquido). Si es necesario, utilice un cepillo de acero humedecido.
- Compruebe que todas las salidas del quemador están despejadas y deje que se seque antes de volver a utilizarlo. Si es necesario, utilice un cepillo de alambre para desatascar las salidas del quemador.
- Limpie los orificios del tubo Venturi (véase la Fig. 18: a - Orificios de salida, b - Orificios del tubo Venturi) o el quemador si es necesario.
- Nunca modifique la plancha de gas: cualquier modificación puede resultar peligrosa.

**N.B.:** la limpieza frecuente del quemador lo mantiene en buen estado para muchos usos y evita su oxidación prematura, debida sobre todo a los residuos ácidos del cocinado. No obstante, la oxidación del quemador de la parrilla es normal.

## N. plancha de gas de acero inoxidable (según el modelo de plancha de gas)

Durante el uso, es normal que la plancha de gas experimente un cambio de color. A veces, este cambio se puede observar incluso

ES

después de una limpieza a fondo.

No se preocupe, esta decoloración es un fenómeno natural de la materia prima de la plancha de gas, cuando se calienta mucho. Esto no afecta a las prestaciones del producto ni a su conformidad con las normas de seguridad alimentaria.

La plancha de gas sigue siendo segura y eficaz para todas sus necesidades culinarias.

## O. Almacenamiento

- Después de su uso, cierre la válvula de la bombona girando la rueda.
- Guarde el aparato en un lugar seco y cerrado (por ejemplo, un garaje) para protegerlo de las inclemencias del tiempo.
- Desconecte la bombona y guárdela en el exterior.
- Si su aparato no se utiliza durante un largo periodo de tiempo, se recomienda protegerlo de la suciedad con una funda adecuada durante su almacenamiento.

## P. Accesorios

Para asegurar que pueda disfrutar al máximo de su experiencia de parrilla, Campingaz® ha diseñado numerosos accesorios que le ayudarán a preparar sus platos favoritos en su plancha de gas de parrilla, simplificar la limpieza y alargar la vida útil de la placa de su plancha de gas:

Grilling Essentials	Limpieza y protección
Utensilios de excelencia: espátulas, pinzas, etc.	Fundas a medida
Guante de parrilla	Cepillos
Capucha de parrilla	Spray de limpieza
Pizza Stone	Limpiadores de acero inoxidable

## Para más información y ver toda nuestra gama de productos, ingresa a [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

ADG (Campingaz®) recomienda que sus placas de plancha de gas se utilicen sistemáticamente con los accesorios y piezas de recambio de Campingaz®. ADG (Campingaz®) no acepta ningún tipo de responsabilidad en caso de daños o mal funcionamiento debidos al uso de accesorios y/o piezas de recambio de otras marcas.

## Q. Protección del medioambiente

¡Piense en la protección del medioambiente! Su aparato contiene materiales que pueden ser recuperados o reciclados. Entréguelos al servicio de recogida de residuos de su municipio y seleccione los materiales de embalaje.

## R. Anomalías / remedios:

Anomalías	Causas probables remedio
El quemador no se encenderá	<ul style="list-style-type: none"><li>• Falta de suministro de gas.</li><li>• El regulador no funciona.</li><li>• Las aberturas de la manguera, la válvula, el tubo Venturi o el quemador están bloqueadas.</li><li>• El tubo Venturi no está asentado sobre el inyector.</li></ul>
El quemador "se salta" o sale despedido	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe el suministro de gas.</li><li>• Compruebe las conexiones de manguera.</li><li>• Contacte con el Servicio postventa.</li></ul>
Llamas fluctuantes que chisporrotean	<ul style="list-style-type: none"><li>• La nueva botella puede contener aire. Continúe usándola y el problema desaparecerá.</li><li>• Contacte con el Servicio postventa.</li></ul>
Llamas grandes en la superficie del quemador	<ul style="list-style-type: none"><li>• Boquilla del inyector mal conectada al tubo Venturi. Ajuste el tubo Venturi.</li><li>• El tubo Venturi está obturado (p.ej. telarañas). Limpie el tubo Venturi.</li><li>• Contacte con el Servicio postventa.</li></ul>
Llama baja en el inyector	<ul style="list-style-type: none"><li>• La botella está casi vacía. Cambie la botella y el problema desaparecerá.</li><li>• Contacte con el Servicio postventa.</li></ul>
Salida excesiva de grasa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Limpie la placa protectora por encima del quemador.</li><li>• Temperatura de la parrilla demasiado alta: Reduzca la llama.</li><li>• Limpie la bandeja de goteo de grasa.</li></ul>
Los quemadores se encienden con una cerilla, pero no con el encendido piezoeléctrico	<ul style="list-style-type: none"><li>• Botón, cable o electrodo de encendido defectuoso. Compruebe las conexiones del cable de encendido.</li><li>• Compruebe el estado del cable de conexión y del electrodo.</li><li>• Contacte con el Servicio postventa.</li></ul>
Fuego en cualquier conexión	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conexión con fuga.</li><li>• Apague el suministro de gas inmediatamente.</li><li>• Contacte con el Servicio postventa.</li></ul>
Falta de calor	<ul style="list-style-type: none"><li>• Inyector o tubo Venturi obturados.</li><li>• Contacte con el Servicio postventa.</li></ul>
Fuego detrás de la perilla de control	<ul style="list-style-type: none"><li>• Unidad de paso defectuosa.</li><li>• Apague el aparato.</li><li>• Contacte con el Servicio postventa.</li></ul>
Fuego bajo el panel de control	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apague el aparato</li><li>• Cierre el cilindro de gas</li><li>• Contacte con el Servicio postventa.</li></ul>

# MODO DE EMPREGO

**NOTA:** Exceto se indicado de outro modo, os termos genéricos seguintes "aparelho / produto / equipamento / dispositivo" que aparecem neste manual de instruções referem-se todos ao produto "Campingaz® Plancha".



- Este produto foi concebido para utilização doméstica normal e não se destina a fins comerciais. Leia atentamente as instruções antes de utilizar o produto.
- Utilizar o produto apenas ao ar livre.
- Deve utilizar luvas para montar o produto.
- Não utilizar carvão no produto ou conjunto com o mesmo.
- Não utilizar nenhum redutor regulável. Utilizar as válvulas de regulação fixa em conformidade com a norma europeia que os abrange.
- Não cobrir o fundo da fomalha com folha de alumínio.
- Não inclinar sobre a superfície de cozedura quente.
- Ter cuidado ao abrir e fechar a tampa quando a grelha estiver a ser utilizada.
- A Campingaz® recomenda sempre a utilização de luvas de proteção ao manusear componentes que possam estar quentes.
- Remover regularmente a gordura e os restos de comida do fundo da fomalha para evitar o risco de incêndio durante a utilização.

**Siga estas instruções cuidadosamente para evitar ferimentos pessoais ou danos na placa.**

## A. Para vossa segurança

- Não guarde nem utilize gasolina ou outros vapores ou líquidos inflamáveis próximo desta placa. Durante a utilização, este aparelho deve estar afastado de materiais inflamáveis.

### No caso de cheiro a gás:

1. Feche a válvula da botija de gás
  2. Feche os botões do queimador
  3. Apagar todas as chamas vivas
  4. Abrir a tampa
  5. Se o cheiro persistir, ver § E ou informar-se junto do vendedor.
- Os componentes protegidos pelo fabricante ou pelo seu representante não devem ser manipuladas.
  - Feche a botija de gás após a utilização.

Certifique-se de que os utilizadores vulneráveis (incluindo crianças, idosos e pessoas com deficiência) são supervisionados por uma pessoa com plenas capacidades físicas, mentais e sensoriais, que tenha recebido instruções sobre como utilizar o aparelho em segurança e que compreenda os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A montagem, limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças.

### Idade recomendada:

Aparelhos e acessórios a gás: Idade superior a 15 anos

Botijas de gás: Idade superior a 15 anos

Utilize apenas peças e acessórios fornecidos com o produto ou adquiridos junto de um centro de serviço pós-venda autorizado. Não utilize com outros dispositivos ou para outros fins. Utilize o produto exclusivamente para a finalidade prevista, conforme indicado nas instruções de utilização.

## B. Lugar de utilização

- Este aparelho só pode ser utilizado no exterior.
- **ATENÇÃO:** as partes acessíveis podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- Não deve haver materiais combustíveis num raio de aproximadamente 60 cm à volta do aparelho.
- Não desloque o aparelho enquanto este estiver aceso ou a ser utilizado.
- Utilizar o aparelho num terreno bastante plano.
- Caudal de ar de ventilação mínimo necessário de 2 m<sup>3</sup>/kW/h.
- Quando o aparelho estiver a ser utilizado, o suporte no qual a placa está pousada pode ficar muito quente. A placa não deve ser colocada sobre uma superfície combustível (plástico, toalha de mesa, etc.). Recomenda-se que o aparelho seja colocado sobre uma superfície resistente ao calor (betão, pedra, tijolo, diretamente no chão (terra)). Caso contrário, deve ser colocado um material incombustível e isolante térmico entre a placa e o seu suporte ou carrinho.

## C. Botija de gás:

Este aparelho foi ajustado para funcionar com uma botija de butano/propano de 4,5 a 15 kg com um regulador de baixa pressão adequado:

- França, Bélgica, Luxemburgo, Reino Unido, Irlanda, Portugal, Espanha, Itália, Grécia, Suíça:  
butano 28-30 mbar / propano 37 mbar.
- Países Baixos, Noruega, Suécia, Dinamarca, Finlândia, Hungria, Eslovénia, República Chua, Eslováquia, Bulgária, Turquia, Roménia, Croácia, Estónia, Lituânia, Letónia, Islândia:  
butano 30 mbar / propano 30 mbar

- Polónia: propano 37 mbar.

Ligue ou substitua a botija de gás sempre numa área exterior e com boa ventilação, nunca na presença de uma chama, fagulha ou fonte de calor.

## D. Mangueira

França: (Fig. 01)

**O aparelho pode ser utilizado com 2 tipos de tubos flexíveis: (Fig. 02)**

a) mangueira flexível concebida para ser ligada a conectores de mangueira com anilhas, tanto do lado da placa como do lado do regulador, fixados com mangas (em conformidade com a norma XP D 36-110). Comprimento recomendado de 1,25 m.

b) tubo flexível (segundo a norma XP D 36-112 ou NF D 36-112) equipado com uma porca roscada G 1/2 para ligação à placa e uma porca roscada M 20x1,5 para ligação ao regulador. Comprimento recomendado de 1,25 m.

**O aparelho possui um conector roscado G1/2 para a entrada de gás. Consoante o modelo, pode ser fornecido com um conector de mangueira com anilha NF pré-montado e vedante. (Fig. 03)**

**1) Para utilização do aparelho com o tubo flexível XP D 36-110: (consultar a Secção D - a)**

- faça deslizar até ao limite a mangueira flexível para o conector da mangueira com anilha, tanto na placa como no regulador.
- faça deslizar as mangas por trás das duas primeiras anilhas grandes das peças de extremidade e aperte-as até que a cabeça de aperto se parta.
- verifique a existência de fugas seguindo as instruções do ponto E).

**2) Para utilização do aparelho com o tubo flexível XP D 36-112 ou NF D 36-112, porcas G 1/2 e M 20x1,5: (consultar a Secção D - a))**

- Se necessário, desaperte e retire a ponteira anelada NF para soltar o conector de entrada G1/2 e retirar a junta de estanqueidade.
- aperte a porca roscada G1/2 da mangueira no conector de entrada da placa e a porca roscada M20x1,5 no conector de saída do regulador, seguindo as instruções fornecidas com a mangueira flexível.
- utilize uma chave inglesa para segurar firmemente o conector de entrada da placa e aperte ou desaperte a porca roscada com outra chave inglesa.
- utilizar uma chave para imobilizar a ligação de saída do regulador. (Fig. 04)
- a estanqueidade deverá ser verificada seguindo as indicações do parágrafo E).

Certifique-se de que o tubo flexível pode ser esticado sem torcer ou puxar e que não toca com os lados quentes do aparelho. Deverá ser substituído assim que atinja a data de validade gravada no tubo ou sempre que apresente danos ou fissuras.

PT



**Bélgica, Luxemburgo, Países Baixos, Reino Unido, Irlanda, Polónia, Portugal, Espanha, Itália, República Checa, Noruega, Suécia, Dinamarca, Finlândia, Hungria, Eslovénia, Eslováquia, Croácia, Grécia, Bulgária, Turquia, Roménia, Estónia, Lituânia, Letónia, Islândia: (Fig. 01)**

A placa está equipada com um conector circular. Deve ser utilizado com uma mangueira flexível adequada para utilizar com gás butano e propano. O comprimento da mangueira não deve exceder 1,20 metros. Deve ser substituído se estiver danificado ou rachado, quando exigido pela regulamentação nacional ou no fim do seu ciclo de vida. Não puxe nem fure a mangueira.

Mantenha a mangueira afastada de quaisquer partes da placa que fiquem quentes. Certifique-se de que é possível estivar a mangueira flexível, sem torcer ou puxar.

#### Suíça: (Fig. 01)

A placa deve ser utilizada com tubos flexíveis que sejam adequados para utilizar com gás butano e propano. O seu comprimento não deverá exceder os 1,50 metros. Deve ser substituído caso esteja danificado, apresente fissuras ou quando a legislação nacional assim o exija ou conforme a validade. Não puxar pelo tubo nem torcê-lo. Mantenha afastado de quaisquer partes da placa que fiquem quentes. Verificar que o tubo flexível um aspecto normal, sem torções ou apertos.

**Ligação do tubo de borracha:** Para ligar a tubagem ao conector da placa, aperte a porca da tubagem com firmeza, mas sem força excessiva, utilizando as duas chaves fornecidas:

- chave de 10 para fixar o terminal (Fig. 05)
- chave de 17 para enroscar a porca do tubo (Fig. 05)

#### E. Ensaio de estanquidade

- 1) Efectuar a operação no exterior, afastando todos os materiais inflamáveis. Não fume perto da placa nem da botija de gás.
- 2) Certificar-se que as alavancas de regulação estão em posição "OFF" (●).
- 3) Quando necessário, empurre a extremidade da mangueira completamente para o bocal do regulador e fixe-a com um clipe adequado.
- 4) Roscar o redutor sobre a garrafa de gás.
- 5) Utilize uma solução de sabão para testar a existência de fugas. **Importante:** nunca utilize uma chama aberta para verificar fugas de gás.
- 6) Aplique a solução nas ligações cilindro/regulador/mangueira/aparelho (Fig. 06) (os botões de controlo devem permanecer fechados: posição off ●). Abrir a válvula da botija de gás.
- 7) Se se formarem bolhas, isso significa que há fugas de gás.
- 8) Para suprimir a fuga, apertar as porcas ou encaixar com precisão o tubo sobre a tomada respectiva. Se houver uma peça defeituosa, efectuar a substituição. O aparelho não deve ser posto em funcionamento antes da fuga ter sido suprimida.
- 9) Feche a válvula da botija de gás. Verifique a existência de fugas pelo menos uma vez por ano e sempre que a botija de gás for substituída.

**Importante:** Nunca utilize uma chama para detetar uma fuga de gás.

A botija de gás deve ser substituída e testada quanto a fugas pelo menos uma vez por ano.

#### F. Baterias para ignição electrónica

##### 1) Pilhas necessárias


**Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.**

Para sua conveniência, a bateria aplicável foi incluída no pacote. Se o grelhador não for usado durante um longo período de tempo, é altamente recomendável remover a bateria do grelhador e guardá-la separadamente em local seco e fresco.

##### 2) Trocar as pilhas

- Identifique o arrancador eletrónico.
- Desaparafuse a tampa de plástico.
- Substitua a bateria, respeitando as polaridades conforme indicado.
- Volte a aparafusar a tampa no lugar.
- Consulte o parágrafo 4.3 quanto à reciclagem da bateria.
- As baterias não recarregáveis não devem ser recarregadas.

##### 3) Eliminação das pilhas

 Este símbolo que se encontra nas pilhas significa que, no final da sua vida útil, as pilhas têm de ser retiradas da unidade e seguidamente recicladas ou devidamente eliminadas.

As pilhas não devem ser deitadas fora com o lixo comum, devendo antes ser levadas para um ponto de recolha (centro de reciclagem, etc.). Confirme junto das autoridades locais. Nunca elimine pilhas na natureza. Não tente incinerar: a presença de determinadas substâncias (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) nas pilhas gastas pode ser perigosa para o ambiente e a saúde humana.

#### G. Utilização da placa a gás

##### 1) Antes da utilização

**Lembre-se:** Nunca utilize a placa antes de ter lido atentamente e compreendido completamente as instruções. Além disso, certifique-se de que:

- Não há fugas de gás.
- O tubo não toca em nenhum componente que possa ficar quente. (Fig. 07)
- O funil de drenagem da gordura foi corretamente inserido no respetivo alojamento. (Fig. 18)
- O reservatório de gordura C (Fig. 09) foi corretamente inserido no respetivo compartimento.
- Os queimadores não estão bloqueados ou obstruídos (por exemplo, por teias de aranha). (Fig. 10)
- Recomenda-se o uso de luvas de proteção ao manusear componentes particularmente quentes.

 **Verificar se os tubos Venturi (VT) cobrem os injectores (IJ). (Fig. 11)**

##### 2) Utilizar a placa a gás pela primeira vez

Na primeira utilização, aqueça a placa com todos os queimadores na posição de fluxo máximo «FULL FLOW» (⚡) (com a tampa fechada), durante cerca de 30 minutos, para eliminar os odores resultantes da pintura das peças novas.

#### H. Acender os queimadores da placa a gás

- Abra a tampa de cozedura.
- Se certificar-se que as alavancas de regulação estão em posição "OFF" (●).
- Pressione e rode o botão de controlo para a esquerda e coloque-o numa posição de fluxo total (⚡).
- Pressione imediatamente o botão do acendedor (⚡) até fazer "clique".
- Se o queimador não acender após 4 ou 5 tentativas, rode o botão de controlo para a posição "off" (●), aguarde 5 minutos e, em seguida, repita a operação.

Uma vez aceso, tem 2 possibilidades para acender outro queimador:

- A 1ª possibilidade consiste em repetir a operação de acendimento acima descrita;
- OU
- A 2ª possibilidade consiste em acender o queimador à direita ou à esquerda do 1º queimador aceso, depois um após o outro os queimadores seguintes rodando o botão de regulação para posição totalmente aberta (⚡).

Se a ignição piezoelétrica ou a ignição electrónica não funcionar, utilize a ignição manual (parágrafo seguinte).

Em caso de retorno da chama (chama dentro do queimador), desligue o produto, deixe-o arrefecer (aproximadamente cinco minutos) e depois volte a acender o aparelho. Se o problema de retorno da chama persistir, contacte o representante local da Campingaz®.

#### I. Acendimento manual dos queimadores da placa

Se a ignição automática não funcionar, rode o botão de controlo para a posição "off" (●) e espere 5 minutos.

Retire a placa para aceder ao queimador. Coloque um fósforo comprido aceso perto das saídas de chama do queimador e rode o botão de controlo no painel de controlo para a posição de fluxo total (⚡) no mesmo lado em que tem o fósforo.

Em seguida, coloque o botão de controlo em fluxo baixo, mantendo sempre as mãos a uma distância segura das chamas.

#### J. Desligar os queimadores da placa a gás

Colocar de novo os botões de regulação na posição "OFF" (●), e depois fechar a torneira da garrafa.

#### K. Tampa de cozedura com termómetro (consoante o modelo da Placa a gás)

O ato de cozinhar na placa a gás evoluiu. A placa a gás com tampa de cozedura oferece-nos inúmeras possibilidades de cozedura dos alimentos.

Para obter os melhores resultados, pré-aqueça a placa durante 5 a 10 minutos com a tampa de cozedura fechada, o que não só ajudará a reduzir o tempo de aquecimento, como também ajudará a superfície de cozedura a atingir a sua temperatura máxima.

Ter uma superfície de cozedura quente não só impedirá que os alimentos se colem à superfície de cozedura, como também proporcionará a melhor caramelização ao bife e à carne, resultando em sabores fantásticos.

**Utilização em grelha** (tampa aberta – Fig. 12): Permite utilizar a grelha para grelhar os alimentos sem produzir chamas.

Utilize a placa da forma tradicional com a tampa aberta, ideal para grelhar alimentos, como peixe, marisco, legumes, frutas, alimentos cortados em cubos, ovos e panquecas, etc

Se os alimentos estiverem a ficar estaladiços demasiado rapidamente, reduza o calor em todos os queimadores ligados.

**Cozedura por convecção** (tampa fechada – Fig. 13): Permite utilizar a área de cozedura como um forno, ideal para assar frango, carne, peixe, pizza, guisados e até mesmo para cozer bolos.

Pré-aqueça a placa com a tampa fechada até à temperatura desejada utilizando **1 dos 2 queimadores no máximo com o restante desligado**, para criar o efeito de convecção. (Fig. 13)

Utilizando o termómetro da tampa, regule o este queimador conforme necessário para manter o calor ideal necessário com a tampa fechada.

Coloque os alimentos numa superfície de cozedura da placa sobre o queimador que está desligado. Isto evitará que os alimentos se queimem e garantirá uma cozedura uniforme utilizando o método de cozedura por convecção.

Além disso, recomendamos a utilização do acessório incluso de elevação do forno (dependendo do modelo da Placa a gás) (consultar a Fig. 14) ou de um acessório de cozedura semelhante ao cozer. O acessório eleva os ingredientes em relação à grelha, permitindo que o ar quente flua entre a grelha e os ingredientes, permitindo assim resultados de cozedura perfeitos. Este acessório de forno permite confeccionar na sua placa uma grande variedade de receitas, desde guisados, biscoitos ou até mesmo o seu bolo preferido.

Dica: Mantenha a tampa fechada o mais possível durante a cozedura para manter a temperatura dentro da zona de cozedura.

Se os alimentos estiverem a ficar estaladiços demasiado rapidamente, reduza o calor através dos dois queimadores ligados.

Para obter os melhores resultados ao cozinhar grandes pedaços de carne ou assados, recomenda-se a utilização de um termómetro de carne para medir a temperatura interna da carne.

Os tempos de cozedura podem variar de uma sessão de grelhados para outra, dependendo das condições climáticas, do tamanho dos alimentos e da frequência com que abre e fecha a tampa.

Funções adicionais da tampa de cozedura:

**Aumenta a eficiência do pré-aquecimento:** Mantém o ar quente em redor da placa, reduzindo o tempo de pré-aquecimento para metade e poupando gás. (Fig. 13)

**Proteção contra o vento:** (na posição aberta - Fig. 15): Protege a placa de grelhar e os queimadores do vento durante a utilização.

**Resguardo:** (na posição aberta - Fig. 15): Evita salpicos de gordura durante a cozedura.

**Proteção da placa de grelhar:** (na posição fechada - Fig. 16): Protege a placa de grelhar durante o armazenamento.

## L. Tampa de proteção (consoante o modelo da Placa a gás)

A tampa de proteção da placa tem várias funções:

**Aumenta a eficiência do pré-aquecimento:** Mantém o ar quente em redor da placa, reduzindo o tempo de pré-aquecimento para metade e poupando gás. (Fig. 13)

**Proteção contra o vento:** (na posição aberta - Fig. 15): Protege a placa de grelhar e os queimadores do vento durante a utilização.

**Resguardo:** (na posição aberta - Fig. 15): Evita salpicos de gordura durante a cozedura.

**Proteção da placa de grelhar:** (na posição fechada - Fig. 16): Protege a placa de grelhar durante o armazenamento.

**Nota:** A tampa de proteção não se destina a cozinhar e não deve ser fechada durante a cozedura.

## M. Substituir a botija de gás

- Trabalhe sempre numa área exterior bem ventilada e nunca na presença de uma chama, farsca ou fonte de calor.
- Volte a colocar os botões de controlo na posição «off» (●) e feche a válvula da botija de gás.

- Desenrosacar o redutor, verificar a presença e o estado da junta de estanqueidade.
- Coloque a botija de gás cheia no lugar, volte a montar o regulador, tendo o cuidado de não aplicar tensão na mangueira. **Verifique a existência de fugas de gás (consultar a secção E.)**

## N. Limpeza e manutenção

Adoramos fazer grelhados, mas a limpeza é sempre um aborrecimento. No entanto, é uma fase muito importante de cada sessão de churrasco. A limpeza regular facilita a durabilidade e a fiabilidade da sua placa a gás Campingaz®.

### Superfície de cozedura:

Deixe arrefecer a superfície de cozedura antes de a limpar. Utilize o produto de limpeza para churrasco Campingaz® Cleaner Spray e uma espátula. Em alternativa, utilize detergente da loja para desengordurar a superfície de cozedura.

Ao limpar, enxague sempre bem com água e evite sempre que possível a utilização de esponjas abrasivas, optando por uma toalha de microfibra macia, uma vez que é tão eficaz como as esponjas e evitará danos.

Antes de voltar a montar a superfície de cozedura, esfregue-a ligeiramente com óleo para a proteger da corrosão e para evitar que enferruje e se agarre aos alimentos.

Campingaz® recomenda a aplicação de uma fina camada de óleo vegetal na superfície de cozedura utilizando um pano de cozinha.

### Grease drawer:

**Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.**

### Funil de gordura:

O funil de gordura (Fig. 08) conduz o excesso de gordura para o recipiente de gordura (Fig. 17).

O funil é amovível e pode ser lavado na máquina de lavar louça, uma vez que é feito de aço inoxidável.

### Paredes da base, tampa e painel de controlo:

Limpe estes elementos pontualmente com uma esponja com detergente líquido. Não utilize produtos abrasivos.

### Queimadores

- Para manter a sua placa em perfeitas condições de funcionamento, recomenda-se que a limpe periodicamente (após 4 ou 5 utilizações).
- Aguarde que a placa arrefeça antes de a limpar.
- Feche a botija de gás.
- O queimador da placa deve ser limpo e verificado de 3 em 3 meses. Retire todo o queimador e certifique-se de que não há sujidade ou teias de aranha a bloquear as aberturas do tubo de Venturi, o que pode tornar o queimador menos eficiente ou provocar um incêndio perigoso no exterior da câmara de combustão.
- Limpe a parte superior do queimador, bem como os lados e a base com uma esponja húmida (água com detergente para a louça). Se necessário, utilize uma escova de aço húmida.
- Certifique-se de que todas as saídas do queimador estão desobstruídas e deixe secar antes de voltar a utilizar. Se necessário, utilize uma escova de arame para desobstruir as saídas do queimador.
- Limpe os orifícios do jato Venturi (consultar a Fig. 18: a - Orifícios de saída, b - Aberturas do tubo de Venturi) ou o queimador, se necessário.
- Nunca modifique a placa: qualquer modificação pode ser perigosa.

**N.B.:** A limpeza frequente do queimador mantém-no em boas condições para futuras utilizações e evita a oxidação prematura, nomeadamente devido aos resíduos ácidos da cozedura. A oxidação do queimador do grelhador é, no entanto, normal.

## O. Grelha em aço inoxidável (consoante o modelo da Placa a gás)

Durante a utilização, é normal que a cor da placa de grelhar sofra alterações. Por vezes, estas alterações podem ser observadas mesmo após uma limpeza completa.

Esta descoloração é um fenómeno natural da matéria-prima da chapa, quando esta fica muito quente. Isto não afeta o desempenho do produto nem a sua conformidade com as normas de segurança alimentar.

A placa de grelhar permanece segura e eficiente para todas as suas necessidades culinárias.

## P. Armazenamento

- Após a utilização, feche a válvula da garrafa de gás rodando o manípulo.
- Guarde o seu aparelho num local seco e fechado (como, por ex., numa garagem) para o proteger das intempéries.

- Desligue a garrafa de gás e guarde-a ao ar livre.
- Se não pretender utilizar o seu aparelho durante um longo período de tempo, recomenda-se que o proteja da sujidade com uma cobertura adequada durante o período de armazenamento.

## Q. Acessórios

Para garantir que tira o máximo partido da sua experiência, a Campingaz® concebeu diversos acessórios para o ajudar a preparar os seus pratos favoritos na placa a gás, para simplificar o mais possível a limpeza e para garantir que a sua placa dura mais tempo:

Essenciais para grelhados	Limpar e proteger
Utensílios Premium: Espátulas, pinças, etc.	Coberturas à medida
Luva para grelhar	Escovas
Cloche para grelhar	Spray de limpeza
Pedra para pizza	Produtos de limpeza para aço inoxidável

Para ver toda a gama e obter mais informações, visite [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

AADG (Campingaz®) recomenda que as suas Placas a gás sejam sempre utilizadas com acessórios e peças de substituição Campingaz®. A ADG (Campingaz®) não se responsabiliza por qualquer dano ou avaria devido à utilização de acessórios e/ou peças de substituição de outras marcas.

## R. Protecção do meio-ambiente

Pense na protecção do meio-ambiente! O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados. Entregue-o no Ecocentro da sua zona e separe os materiais da embalagem.

## S. Solução de problemas:

Anomalias	Causas prováveis soluções
O queimador não acende	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de fornecimento de gás.</li> <li>• O regulador não funciona.</li> <li>• As aberturas da mangueira, da válvula do tubo Venturi ou do queimador estão bloqueadas.</li> <li>• O tubo Venturi não colocado sobre o injetor.</li> </ul>
O queimador "estoura" e sopra sozinho	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique o fornecimento de gás.</li> <li>• Verifique as ligações da mangueira.</li> <li>• Contacte o Serviço Pós Venda.</li> </ul>
Crepitação de chamas instáveis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A botija nova pode conter ar. Continue a usar e o problema irá desaparecer.</li> <li>• Contacte o Serviço Pós Venda.</li> </ul>
Chamas grandes na superfície do queimador	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bico do injetor mal ligado ao tubo Venturi. Ajuste o tubo Venturi.</li> <li>• O tubo Venturi está obstruído (ex: teias de aranha). Limpe o tubo Venturi.</li> <li>• Contacte o Serviço Pós Venda.</li> </ul>
Chama fraca no injetor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A botija está quase vazia. Mude a botija e o problema irá desaparecer.</li> <li>• Contacte o Serviço Pós Venda.</li> </ul>
Chamas de gordura excessiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpe o prato protetor por cima do queimador.</li> <li>• Temperatura do grelhador demasiado elevada: Chama mais baixa.</li> <li>• Limpe o tabuleiro de recolha de gordura.</li> </ul>
Os queimadores acendem com um fósforo, mas não com o acendedor "PIEZO"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Botão, cabo ou eléctrodo do acendedor com defeito. Verifique as ligações do cabo do acendedor.</li> <li>• Verifique o estado do eléctrodo e o cabo de ligação.</li> <li>• Contacte o Serviço Pós Venda.</li> </ul>
Chama em qualquer ligação	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fugas nas ligações.</li> <li>• Desligue de imediato o fornecimento de gás.</li> <li>• Contacte o Serviço Pós Venda.</li> </ul>
Ausência de calor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Injetor ou tubo Venturi obstruídos.</li> <li>• Contacte o Serviço Pós Venda.</li> </ul>
Chama por detrás do botão de controlo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unidade de torneira com defeito.</li> <li>• Desligue o equipamento.</li> <li>• Contacte o Serviço Pós Venda.</li> </ul>
Chama por debaixo do painel de controlo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desligue o equipamento</li> <li>• Feche a botija de gás</li> <li>• Contacte o Serviço Pós Venda.</li> </ul>

# ISTRUZIONI PER L'USO

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



- Questo prodotto è progettato per un normale uso privato e non è destinato a scopi commerciali. Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Utilizzare il prodotto solo all'aperto.
- Si consiglia di indossare guanti per assemblare il prodotto.
- Non utilizzare carbone di legna con il prodotto o su di esso.
- Non utilizzare regolatori di pressione variabili. Utilizzare valvole di regolazione fissa conformi alla norma europea in materia di coperture.
- Non coprire il fondo del firebox con fogli di alluminio.
- Non sporgersi sulla superficie di cottura calda.
- Fare attenzione quando si apre e si chiude il coperchio quando la piastra è in funzione.
- Campingaz® raccomanda sempre di indossare guanti protettivi quando si maneggiano componenti che possono essere caldi.
- Pulire regolarmente il fondo del firebox da grasso e frammenti di cibo per evitare il rischio di infiammazione durante l'uso.

**Seguire attentamente queste istruzioni per evitare di farsi male o di danneggiare la piastra.**

## A. Per la vostra sicurezza

- Non conservare o usare benzina o altri liquidi infiammabili o vapori in prossimità della piastra. L'impiego, questo apparecchio deve essere tenuto distante da materiali infiammabili.

### Qualora avvertite odore di gas:

1. Chiudere la valvola della bombola del gas
  2. Chiudere le manopole del bruciatore
  3. Spegnerne qualsiasi fiamma
  4. Aprire il coperchio
  5. Se l'odore dovesse persistere, rivolgetevi immediatamente al vostro rivenditore.
- Le parti protette dal produttore o dal suo rappresentante non devono essere manipolate.
  - Dopo l'uso, chiudere la bombola del gas.

Assicurarsi che gli utenti vulnerabili (compresi i bambini, gli anziani e i disabili) 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 pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Il montaggio, la pulizia e la manutenzione non devono essere effettuati da bambini.

### Età consigliata:

Apparecchi a gas 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 con 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 solo all'aperto.
- **ATTENZIONE:** alcune parti esposte possono riscaldarsi. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Nel raggio di circa 60 cm intorno all'apparecchio non devono trovarsi materiali combustibili.
- Non spostare l'apparecchio quando è acceso o in uso.
- Utilizzare l'apparecchio su di una superficie perfettamente piana.
- Flusso d'aria di ventilazione minimo richiesto di 2 m³/kWh.
- Quando l'apparecchio è in funzionamento, il supporto sul quale è poggiata la piastra può diventare molto caldo. La piastra non deve essere posizionata su una superficie combustibile (plastica, tovaglia, ecc.). Si consiglia di posizionare il dispositivo su una superficie resistente al calore (cemento, pietra, mattoni, direttamente sul terreno (terra)). In caso contrario, tra la piastra e il suo supporto o carrello deve essere interposto un materiale termoisolante e incombustibile.

## C. Bombola del gas:

Questo apparecchio è stato regolato per funzionare con una bombola di butano/propano da 4,5 a 15 kg con un regolatore di bassa pressione adeguato:

- **Francia, Belgio, Lussemburgo, Inghilterra, Irlanda, Portogallo, Spagna, Italia, Grecia, Svizzera:**  
butano 28-30 mbar / propano 37 mbar.
- **Olanda, Norvegia, Svezia, Danimarca, Finlandia, Ungheria, Slovenia, Slovacchia, Repubblica Ceca, Bulgaria, Turchia, Romania, Croazia, Estonia, Lituania, Lettonia, Islanda:**  
butano 30 mbar / propano 30 mbar.
- **Polonia:** propano 37 mbar.

Collegare o sostituire la bombola del gas sempre all'esterno, in un'area ben ventilata, lontano da fiamme, scintille o fonti di calore.

## D. Il tubo

Francia: (Fig. 01)

**L'apparato può essere utilizzato con 2 tipi di tubi flessibili: (Fig. 02)**

- a) tubo flessibile progettato per essere unito a connettori per tubi flessibili ad anello sia sul lato piastra sia sul lato regolatore, tenuti fermi con collari (in conformità alla norma XP D 36-110). Lunghezza raccomandata 1,25 m.
- b) tubo flessibile (secondo la norma XP D 36-112 o NF D 36-112) dotato di un dado filettato G 1/2 per il collegamento alla piastra e di un dado filettato M 20x1,5 per il collegamento al regolatore, lunghezza consigliata 1,25 m.

**L'apparecchio è dotato di un connettore di ingresso del gas con filettatura G1/2. A seconda del modello, può essere fornito con un raccordo per tubo flessibile con anello NF preinstallato e una guarnizione. (Fig. 03)**

**1) Per l'utilizzo dell'apparato con tubo flessibile XP D 36-110: (fare riferimento alla Sezione D - a))**

- far scorrere il tubo flessibile sul connettore ad anello del tubo flessibile sia sulla piastra che sul regolatore fino a battuta.
- far scorrere i collari dietro i due primi anelli grandi delle corone e stringerli fino alla rottura della testa di serraggio.
- verificare l'assenza di perdite seguendo le istruzioni del paragrafo E).

**2) Per l'utilizzo dell'apparato con tubo flessibile XP D 36-112 o NF D 36-112, dadi G 1/2 e M 20x1,5: (fare riferimento alla Sezione D - b))**

- Se necessario, svitare e rimuovere il terminale ondulato NF per liberare il raccordo d'entrata G1/2 e rimuovere il giunto.
- stringere il dado filettato G1/2 del tubo flessibile sul connettore di ingresso della piastra e il dado filettato M20x1,5 sul connettore di uscita del regolatore seguendo le istruzioni fornite con il tubo flessibile.
- con una chiave tenere fermo il connettore di ingresso della piastra e stringere o allentare il dado filettato con un'altra chiave.
- utilizzare una chiave per immobilizzare il raccordo d'uscita della valvola di riduzione (Fig. 04)
- la tenuta sarà verificata seguendo le indicazioni del paragrafo E).

Verificare che il tubo flessibile possa estendersi senza attorcigliarsi o tirare e che non entri in contatto con i lati caldi dell'apparecchio. Esso dovrà essere sostituito al sopraggiungere della data di scadenza, o in caso di danno e presenza di screpolature.

**Belgio, Lussemburgo, Inghilterra, Irlanda, Portogallo, Spagna, Italia, Croazia, Olanda, Norvegia, Svezia, Danimarca, Finlandia, Ungheria, Slovenia, Slovacchia, Repubblica Ceca, Polonia, Bulgaria, Turchia, Romania, Grecia, Estonia, Lituania, Lettonia, Islanda: (Fig. 01)**

La piastra è dotata di un connettore circolare. Deve essere utilizzato con un tubo flessibile adatto all'uso con gas butano e propano. La lunghezza del tubo non deve superare 1,20 metri. Deve essere sostituito se appare danneggiato o lesionato, in conformità con la normativa nazionale o quando ha raggiunto il fine vita. Non tirare o forare il tubo. Tenere il tubo flessibile lontano dalle parti della piastra che si surriscaldano. Controllare che il tubo flessibile possa allungarsi, senza torsioni o trazioni.

#### **Svizzera: (Fig. 01)**

La piastra deve essere utilizzato con un tubo flessibile adatto all'uso con gas butano e propano. La sua lunghezza non dovrà superare 1,50 m. Dovrà essere sostituito se è danneggiato, se presenta delle crepe, quando le condizioni nazionali lo impongono o a seconda della sua validità. Non tirare il tubo e non perforarlo. Tenere lontano dalle parti della piastra che si surriscaldano. Controllare che il tubo flessibile si allunghi normalmente, senza torsioni o trazioni.

Collegamento del tubo flessibile: Per collegare il tubo al connettore della piastra, stringere il dado sul tubo in modo deciso ma non eccessivo, utilizzando le due chiavi in dotazione:

- chiave 10 per bloccare l'estremità (Fig. 05)
- chiave 17 per avvitare il dado del tubo (Fig. 05)

## **E. Prove di tenuta**

- 1) Eseguire il controllo all'aperto, allontanando tutti i materiali infiammabili. Non fumare vicino alla piastra o alla bombola del gas.
- 2) Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (●).
- 3) Quando è necessario, spingere completamente l'estremità del tubo sull'ugello del regolatore e fissarlo con una clip adatta.
- 4) Avvitare il regolatore di pressione sulla bombola del gas.
- 5) Utilizzare una soluzione saponata per verificare la presenza di perdite. **Importante:** non utilizzare mai una fiamma libera per verificare eventuali perdite di gas.
- 6) Applicare la soluzione ai collegamenti cilindro/regolatore/tubo/apparecchio (Fig. 06) (le manopole di controllo devono rimanere chiuse: posizione off ●). Aprire la valvola della bombola del gas.
- 7) Il formarsi di bollicine sta ad indicare che vi sono fughe di gas.
- 8) Per sopprimere la fuga di gas, stringete eventualmente il dado di sfreggio del regolatore di pressione alla bombola dopo esservi assicurati della presenza e del buono stato della guarnizione, oppure inserite a fondo il tubo all'estremità. Se un pezzo risultasse difettoso, farlo sostituire. L'apparecchio non deve essere rimesso in funzione fino a quando la fuga di gas non sia stata eliminata.
- 9) Chiudere la valvola della bombola del gas. Verificare la presenza di perdite almeno una volta all'anno e ogni volta che si sostituisce la bombola del gas.

**Importante:** non utilizzare mai una fiamma per rilevare una perdita di gas.  
La bombola del gas deve essere sostituita e controllata almeno una volta all'anno.

## **F. Batterie per l'accensione elettronica**

### **1) Requisiti delle batterie**

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

Per praticità, la batteria appropriata è stata inclusa nella confezione.

Se il barbecue non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato, si consiglia di rimuovere la batteria e conservarla separatamente in un luogo asciutto e fresco.

### **2) Sostituire le batterie**

- Identificare l'accenditore elettronico.
- Svitare il tappo in plastica.
- Sostituire la batteria, attenendosi alle polarità come indicato.
- Riavvitare il tappo in posizione.
- Fare riferimento al paragrafo F(3) relativo al riciclaggio delle batterie.
- Le batterie non ricaricabili non vanno ricaricate.

## **3) Smaltimento delle batterie**



Questo simbolo sulle batterie indica che al termine del loro ciclo di vita, le batterie devono essere rimosse dall'unità e riciclate o smaltite correttamente.

Non smaltire le batterie con i rifiuti urbani indifferenziati, ma conferirle presso appositi punti di raccolta (ecocentro, ecc.). Verificare le disposizioni previste dal proprio comune. Non disperdere le batterie nell'ambiente. Non tentare di incendiare le batterie: la presenza di determinate sostanze pericolose (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) nelle batterie usate può essere pericoloso per l'ambiente e per la salute umana.

## **G. Utilizzo della piastra**

### **1) Operazioni preliminari**

**Promemoria:** Non utilizzare mai la piastra prima di aver letto attentamente e compreso appieno le istruzioni. Inoltre, assicurarsi che:

- Non siano presenti perdite di gas.
- Il tubo del gas non entri in contatto con qualsiasi componente soggetta a riscaldamento. (Fig. 07)
- L'imbutto di evacuazione del grasso è stato inserito correttamente nell'apposito alloggiamento. (Fig. 18)
- Il contenitore del grasso C (Fig. 09) è stato inserito correttamente.
- I bruciatori non sono bloccati o ostruiti (per esempio da ragnatele). (Fig. 10)
- Si suggerisce di utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.

**Controllare attentamente che i tubi Venturi (VT) ricoprano gli iniettori (IJ). (Fig. 11)**

### **2) Primo utilizzo della piastra**

Al primo utilizzo, riscaldare il piastra con il suo bruciatore in posizione di MASSIMO FLUSSO (⚡) (con il coperchio chiuso), per circa 30 minuti in modo da eliminare eventuali odori derivanti da eventuale vernice residua sulle parti nuove.

## **H. Accensione dei bruciatori della piastra**

- Aprire il coperchio di cottura.
- Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (●).
- Premere e ruotare la manopola di comando in senso antiorario e portarla in posizione di pieno flusso (⚡).
- Premere immediatamente sul pulsante del dispositivo di accensione (⚡) finché si avverte un clic.
- Se il bruciatore non si accende dopo 4 o 5 tentativi, ruotare la manopola di comando in posizione "off" (●) e attendere 5 minuti, quindi ripetere l'operazione.

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

- La 1 è quella di reiterare la sovraccitata operazione di accensione;

OPPURE

- La 2 possibilità consiste nell'accendere il bruciatore situato a destra o a sinistra del 1° bruciatore acceso e, via via, gli altri bruciatori vicini, girando la manopola di regolazione in posizione di pieno flusso (⚡).

Se l'accensione piezoelettrica o elettronica non funziona, usare l'accensione manuale (paragrafo seguente).

In caso di ritorno di fiamma (fiamma all'interno del bruciatore) spegnere il prodotto, lasciarlo raffreddare (circa cinque minuti), quindi riaccendere l'apparecchio. Se il problema persiste, contattare il proprio rappresentante locale Campingaz®.

## **I. Bruciatore piastra - accensione manuale**

Se l'accensione automatica non dovesse funzionare, portare la manopola di comando in posizione "off" (●) e attendere 5 minuti.

Rimuovere la piastra grill per accedere al bruciatore. Posizionare un fiammifero lungo accesso vicino alle uscite di fiamma del bruciatore, quindi ruotare la manopola di controllo sul pannello di controllo nella posizione di pieno flusso (⚡) sullo stesso lato in cui si trova il fiammifero.

Quindi, posizionare la manopola di controllo sul flusso basso, mantenendo le mani a distanza di sicurezza dalle fiamme.

## **J. Spegnimento del bruciatore piastra**

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

## K. Coperchio di cottura con termometro (a seconda del modello di piastra)

La cucina con la piastra come la conosciamo è cambiata, la piastra con coperchio di cottura apre le porte a infinite possibilità di cottura.

Per ottenere i migliori risultati di cottura, preriscaldare la piastra per 5-10 minuti con il coperchio chiuso non solo ridurrà il tempo di riscaldamento, ma aiuterà anche la superficie di cottura a raggiungere la temperatura massima. Una superficie di cottura calda non solo impedisce al cibo di attaccarsi alla superficie di cottura, ma permette anche di caramellare al meglio la bistecca e la carne, ottenendo un sapore straordinario.

**Uso del grill** (coperchio in posizione aperta - Fig. 12): Consente di utilizzare la piastra per scottare i cibi senza che si formino bolle d'aria.

Utilizzare la piastra in modo tradizionale con il coperchio aperto, ideale per grigliate come pesce, frutti di mare, verdure, frutta, cibi a cubetti, uova e pancake, ecc.

Se il cibo si croccantezza troppo rapidamente, ridurre il calore di tutti i bruciatori accesi.

**Cottura ventilata** (coperchio chiuso - Fig. 13): Consente di utilizzare l'area di cottura come un forno, ideale per arrostiti pollo, carne, pesce, pizza, sformati e persino torte.

Riscaldare la piastra con il coperchio chiuso alla temperatura desiderata **utilizzando 1 dei 2 bruciatori al massimo per creare l'effetto convezione**. (Fig. 13)

Utilizzando il termometro del coperchio, regolare i 1 bruciatori come richiesto per mantenere il calore ideale necessario con il coperchio chiuso.

Collocare il cibo sulla superficie di cottura della piastra grill sopra il bruciatore spento. In questo modo si evita che il cibo si bruci e si garantisce una cottura uniforme con il metodo di cottura a convezione.

Inoltre, per la cottura si consiglia di utilizzare l'accessorio per forno rialzato incluso (a seconda del modello di piastra) (vedere la Fig. 14) o un accessorio simile. L'accessorio solleva gli ingredienti dalla piastra grill, consentendo all'aria calda di scorrere tra la piastra e gli ingredienti, permettendo così di ottenere risultati di cottura perfetti. Questo accessorio da forno consente di realizzare sulla piastra una varietà di ricette, dalle casseruole ai biscotti, fino alla torta preferita.

Consiglio: durante la cottura, tenere il coperchio chiuso il più possibile per mantenere la temperatura all'interno della zona di cottura.

Se il cibo si croccantezza troppo rapidamente, ridurre il calore utilizzando i due bruciatori accesi.

Per ottenere risultati ottimali quando si cucinano grandi pezzi di carne o arrostiti, è consigliabile utilizzare un termometro per misurare la temperatura interna della carne.

I tempi di cottura possono variare da una sessione di griglia all'altra a seconda delle condizioni atmosferiche, delle dimensioni della porzione di cibo e della frequenza con cui si apre e si chiude il coperchio.

Funzioni aggiuntive del coperchio di cottura:

**Aumenta l'efficienza del preriscaldamento:** Mantiene l'aria calda intorno alla piastra, riducendo della metà il tempo di preriscaldamento e risparmiando gas. (Fig. 13)

**Protezione dal vento:** (in posizione aperta - Fig. 15): Protegge la piastra grill e i bruciatori dal vento durante l'uso.

**Protezione schizzi:** (in posizione aperta - Fig. 15): Evita gli schizzi di grasso durante la cottura.

**Protezione della piastra grill:** (in posizione chiusa - Fig. 16): Protegge la piastra durante la conservazione.

## L. Coperchio di protezione (a seconda del modello di piastra)

Il coperchio protettivo della piastra ha molteplici funzioni:

**Aumenta l'efficienza del preriscaldamento:** Mantiene l'aria calda intorno alla piastra, riducendo della metà il tempo di preriscaldamento e risparmiando gas. (Fig. 13)

**Protezione dal vento:** (in posizione aperta - Fig. 15): Protegge la piastra e i bruciatori dal vento durante l'uso.

**Protezione schizzi:** (in posizione aperta - Fig. 15): Evita gli schizzi di grasso durante la cottura.

**Protezione della piastra grill:** (in posizione chiusa - Fig. 16): Protegge la piastra durante la conservazione.

**Nota:** Il coperchio di protezione non è destinato alla cottura e non deve essere chiuso durante la cottura.

## M. Sostituzione della bombola del gas

- Lavorare sempre in un'area ben ventilata, lontano da fiamme,

scintille o fonti di calore.

- Riportare le manopole di comando in posizione "off" (●) e chiudere la valvola della bombola del gas.
- Svitare il regolatore di pressione, assicurarsi della presenza e del buono stato della guarnizione di tenuta.
- Posizionare la bombola piena di gas, rimontare il regolatore, facendo attenzione a non sollecitare il tubo. **Controllare che non vi siano perdite di gas (vedere la sezione E).**

## N. Pulizia e manutenzione

Grigliare è fantastico, ma pulire è sempre una seccatura. E tuttavia la pulizia è un passaggio fondamentale al termine di ogni sessione di cottura con barbecue. Una pulizia regolare facilita la durata e l'affidabilità della piastra Campingaz®.

### Superficie di cottura:

Lasciare raffreddare la superficie di cottura prima di pulirla. Utilizzare il detergente Campingaz® Cleaner Spray per barbecue e la spatola. In alternativa, utilizzare il detersivo per piatti per sgrassare la superficie di cottura.

Quando si pulisce, risciacquare sempre accuratamente con acqua ed evitare, se possibile, l'uso di spugne antigrasso e optare per un asciugamano morbido in microfibra, che è più efficace e previene i danni.

Prima di sostituire i piani di cottura, strofinarli leggermente con del grasso per proteggerli dalla corrosione ed evitare che si arrugginiscono e si attacchino al cibo.

Campingaz® consiglia di applicare uno strato sottile di olio vegetale sulla superficie di cottura con un panno da cucina.

### Grease drawer:

**Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.**

### Imbuto del grasso:

l'imbuto per il grasso (Fig. 08) convoglia il grasso in eccesso nel contenitore del grasso (Fig. 17).

L'imbuto è rimovibile e lavabile in lavastoviglie, in quanto realizzato in acciaio inossidabile.

### Pareti della base, coperchio, pannello di controllo:

pulire questi elementi di tanto in tanto utilizzando una spugna con del detersivo. Non utilizzare prodotti abrasivi.

### Bruciatori

- Per mantenere la piastra in perfette condizioni operative, si consiglia di pulirla periodicamente (dopo 4 o 5 utilizzi).
- Prima di procedere alla pulizia, attendere che la piastra si sia raffreddata.
- Chiudere la bombola del gas.
- Il bruciatore della piastra deve essere pulito e controllato ogni 3 mesi. Rimuovere l'intero bruciatore e verificare che non vi siano sporcizie o ragnatele che ostruiscono le aperture del tubo di Venturi, che potrebbero ridurre l'efficienza del bruciatore o provocare un pericoloso incendio di gas all'esterno del bruciatore.
- Pulire la parte superiore del bruciatore, i lati e la base con una spugna umida (acqua e detersivo). Se necessario, utilizzare una spazzola d'acciaio umida.
- Controllare che tutte le uscite del bruciatore siano libere e lasciare asciugare prima di riutilizzarle. Se necessario, utilizzare una spazzola metallica per sturare le uscite del bruciatore.
- Pulire gli orifizi del getto Venturi (vedi Fig. 18: a - fori di uscita, b - aperture del tubo Venturi) o il bruciatore, se necessario.
- Non modificare mai la piastra: qualsiasi modifica può rivelarsi pericolosa.

**N.B.:** Una pulizia frequente del bruciatore lo mantiene in buone condizioni per molti utilizzi e previene l'ossidazione prematura, in particolare a causa dei residui acidi della cottura. L'ossidazione del bruciatore dei grill è tuttavia normale.

## O. Griglia in acciaio inox (a seconda del modello di piastra)

Durante l'uso, è normale che la piastra cambi colore. A volte questo cambiamento può essere osservato anche dopo un'accurata pulizia.

Questa decolorazione è un fenomeno naturale della materia prima della piastra, quando diventa molto calda. Ciò non influisce sulle prestazioni del prodotto o sulla sua conformità agli standard di sicurezza alimentare.

La piastra rimane sicura ed efficiente per tutte le esigenze di cottura.

## P. Immagazzinamento

- Dopo l'uso, chiudere la valvola della bombola del gas ruotando il volantino.
- Riporre l'elettrodomestico in un luogo asciutto e chiuso (ad esempio in garage) per proteggerlo dagli agenti atmosferici.
- Scollegare la bombola del gas e riporla all'esterno.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, si consiglia di proteggerlo dallo sporco con un'apposita copertura durante lo stoccaggio.

## Q. Accessori

Per assicurarsi di ottenere il massimo dall'esperienza di grigliata, Campingaz® ha progettato numerosi accessori che aiuteranno a preparare i piatti preferiti sulla piastra grill, a semplificare la pulizia e a far durare più a lungo la piastra grill:

Grilling Essentials	Clean & Protect
Utensili Premium: Spatole, Pinze, ecc	Teli di copertura su misura
Guanti per grigliata	Spazzole
Cloche per grigliate	Spray detergente
Pietra per pizza	Prodotti per la pulizia dell'acciaio inossidabile

Per conoscere l'intera gamma dei nostri prodotti e per maggiori informazioni, visitate [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

ADG (Campingaz®) consiglia di utilizzare sistematicamente le sue piastre grill a gas con gli accessori e i ricambi Campingaz®. ADG (Campingaz®) non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni o malfunzionamenti dovuti all'utilizzo di accessori e/o parti di ricambio di altre marche.

## R. Tutela dell'ambiente

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

## S. Risoluzione dei problemi:

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

# GEBRUIKSAANWIJZING

**OPMERKING** : Tenzij anders vermeld verwijzen de volgende generieke termen "toestel / apparaat" in deze gebruiksaanwijzing allemaal naar het product "Campingaz® Plancha".



- Dit product is ontworpen voor normaal huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor commerciële doeleinden. Lees de instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het product alleen buitenshuis.
- Wij raden u aan handschoenen te dragen tijdens het samenstellen van dit product.
- Gebruik geen houtskool op of met het product.
- Gebruik geen regelbare drukregelaar. Gebruik drukregelaars met vaste regeling conform de betreffende Europese wetgeving.
- Bedek de bodem van de vuurkist niet met aluminiumfolie.
- Leun niet over het hete kookoppervlak.
- Wees voorzichtig bij het openen en sluiten van het deksel wanneer de bakplaat in gebruik is.
- Campingaz® raadt altijd aan om beschermende handschoenen te dragen bij het hanteren van onderdelen die heet kunnen zijn.
- Verwijder regelmatig vet en etensresten van de bodem van de vuurkist om elk risico op open vuur tijdens het gebruik te voorkomen.

**Volg deze instructies zorgvuldig op om verwondingen te voorkomen of de gasbakplaat beschadigt.**

## A. Voor uw veiligheid

- Gebruik of gebruik geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen of dampen in de buurt van de gasbakplaat. Dit apparaat mag tijdens gebruik niet in de buurt van ontvlambare materialen komen.

### Indien u gas ruikt:

1. Sluit de kraan van de gasfles
  2. Sluit de branderknoppen
  3. Doof alle vlammen.
  4. Open het deksel.
5. Indien u nog steeds gas ruikt, zie § E of raadpleeg onmiddellijk uw dealer.

- Delen die beschermd zijn door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger mogen niet gemanipuleerd worden.
- Sluit de gasfles na gebruik.

Zorg ervoor dat kwetsbare gebruikers (waaronder kinderen, ouderen en mensen met een handicap) onder toezicht staan van een persoon met volledige fysieke, mentale en zintuiglijke capaciteiten, die instructies heeft gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en die de gevaren begrijpt. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet worden gemonteerd, gereinigd of onderhouden door kinderen.

### Aanbevolen leeftijd:

Gasttoestellen en -accessoires: 15 jaar +  
Gasflessen: 15 jaar +

Gebruik enkel onderdelen of toebehoren die worden meegeleverd met het product of die worden gekocht bij een erkend servicecentrum. Gebruik ze niet met andere apparaten of voor andere doeleinden. Gebruik het product exclusief voor het beoogde gebruik, zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.

## B. Plaats van gebruik

- Dit apparaat mag alleen buitenshuis worden gebruikt.
- **LET OP:** bepaalde onderdelen kunnen heel heet zijn. Denk om de kinderen.
- In een straat van ongeveer 60 cm rond het apparaat mogen zich geen brandbare materialen bevinden.
- Verplaats het apparaat niet als het brandt of in gebruik is.
- Gebruik het toestel op een horizontale ondergrond.
- Minimaal vereiste ventilatieluchtstroom van 2 m<sup>3</sup>/KW/h.
- Wanneer het apparaat in werking is, kan de steun waarop de gasbakplaat staat zeer heet worden. De gasbakplaat mag niet op een brandbaar oppervlak worden geplaatst (plastic, tafelkleed enz.). Het wordt aanbevolen om het apparaat op een hittebestendig oppervlak te plaatsen (beton, steen, baksteen, direct op de grond (aarde)). Plaats anders een onbrandbaar, warmte-isolerend materiaal tussen de gasbakplaat en de standaard of trolley.

## C. Gasfles

Dit apparaat is aangepast om te werken met een butaan/propanafles van 4,5 tot 15 kg met een geschikte lagedrukregelaar:

- **Frankrijk, België, Luxemburg, Verenigd Koninkrijk, Ierland, Griekenland, Portugal, Spanje, Italië, Zwitserland:** butaan 28-30 mbar, propaan 37 mbar.
- **Nederland, Noorwegen, Zweden, Denemarken, Finland, Hongarije, Slovenië, Slowakije, Tsjechische Republiek, Bulgarije, Turkije, Roemenië, Kroatië, Estland, Litouwen, Letland, IJsland:** butaan 30 mbar, propaan 30 mbar.
- **Polen:** propaan 37 mbar.

Sluit de gasfles altijd buiten aan of vervang hem in een goed ventileerde ruimte, nooit in de buurt van een vlam, vonken of een warmtebron.

## D. Slang frankrijk

**France: (Fig. 01)**

**Het toestel mag met 2 soorten gasslangen worden gebruikt: (Fig. 02)**

- a) flexibele slang die ontworpen is om aangesloten te worden op slangaansluitingen met ringen aan zowel de gasbakplaat- als de drukregelaarzijde, stevig vastgeschroefd met kragen (in overeenstemming met de norm XP D 36-110). Aanbevolen lengte 1,25 m.
- b) flexibele slang (volgens norm XP D 36-112 of NF D 36-112) voorzien van een G 1/2 draadmoer voor aansluiting op de gasbakplaat en een M 20x1,5 draadmoer voor aansluiting op de regelaar, aanbevolen lengte 1,25 m.

**Het apparaat heeft een G1/2 gasinlaataansluiting met schroefdraad. Afhankelijk van het model kan het geleverd worden met een voorgemonteerde NF-ring slangaansluiting en afdichting. (Fig. 03)**

**1) Gebruik van het toestel met gasslang XP D 36-110: (zie sectie D - a))**

- Schuif de flexibele slang tot de aanslag op de slangaansluiting van zowel de gasbakplaat als de drukregelaar.
- schuif de kragen achter de eerste twee grote ringen op de staartstukken en draai ze vast totdat de spankop breekt.
- controleer op lekken volgens de instructies in paragraaf E).

**2) Gebruik van het toestel met gasslang XP D 36-112 of NF D 36-112 en G 1/2- en M 20 x 1,5 koppelingen: (zie sectie D - b))**

- Indien nodig de NF slangpilaar losmaken om de ingangsaansluiting G 1/2 te ontkoppelen en de afdichting te verwijderen.
- Draai de moer met schroefdraad G1/2 op de slang op de aansluiting van de gasbakplaat-inlaat en de moer met schroefdraad M20x1,5 op de uitgang van de drukregelaar volgens de instructies die bij de flexibele slang zijn geleverd.
- Gebruik een moersleutel om de gasbakplaat-inlaataansluiting stevig vast te houden en draai de draadmoer vast of los met een andere moersleutel.
- Gebruik een sleutel om de schroefkoppeling van de drukregelaar vast te zetten. (Fig. 04)
- De luchtdichtheid moet worden gecontroleerd aan de hand van de aanwijzingen in paragraaf E).

Controleer of de flexibele slang kan uitrekken zonder te draaien of te trekken en niet in contact komt met de hete kanten van het apparaat. De gasslang moet worden vervangen als de vervaldatum op de slang is bereikt of als deze beschadigd is of barstjes vertoont.

NL



**België, Luxemburg, Nederland, Verenigd Koninkrijk, Ierland, Polen, Portugal, Spanje, Italië, Noorwegen, Zweden, Denemarken, Finland, Hongarije, Slovenië, Slowakije, Kroatië, Tsjechische republiek, Bulgarije, Turkije, Roemenië, Griekenland, Estland, Litouwen, Letland, IJsland: (Fig. 01)**

De gasbakplaat is uitgerust met een ronde connector. Het moet worden gebruikt met flexibele slang die geschikt is voor gebruik met butaan- en propaanagas. De slang mag niet langer zijn dan 1,20 meter. De slang moet worden vervangen als deze beschadigd of gebarsten is, wanneer dit wordt vereist door nationale regelgeving of aan het einde van de levensduur. Trek niet aan de slang en prik er niet in. Houd de slang uit de buurt van delen van de gasbakplaat die heet worden. Controleer of de flexibele slang kan uitrekken zonder te draaien of te trekken.

#### Zwitserland: (Fig. 01)

De gasbakplaat moet worden gebruikt met flexibele slangen die geschikt zijn voor butaan- en propaanagas. De slang mag niet langer dan 1,50 m zijn. De slang moet worden vervangen indien ze beschadigd is of barsten vertoont, wanneer de nationale voorschriften dit vereisen of volgens haar geldigheid. Controleer of de slang niet gespannen staat of gedraaid is. Blijf uit de buurt van delen van de gasbakplaat die heet worden. Controleer of de flexibele slang normaal loopt, zonder te draaien of te trekken.

Aansluiting van de soepele slang: Om de slangen aan te sluiten op de connector op de gasbakplaat, draait u de moer op de slangen stevig maar zonder te veel kracht vast met de twee meegeleverde sleutels:

- Nr 10 moersleutel om het kopeinde te blokkeren. (Fig. 05)
- Nr 17 moersleutel om de moer van de slang vast te draaien. (Fig. 05)

### E. Luchtdichtheidstest

- 1) Deze test moet buiten worden uitgevoerd, uit de buurt van ontvlambare materialen. Rook niet in de buurt van de gasbakplaat of gasfles.
- 2) Plaats de lade op een vlak oppervlak en ga na of de regelknoppen zich op de stand "OFF" (●) bevinden.
- 3) Duw indien nodig het uiteinde van de slang helemaal op de drukregelaar en zet hem vast met een geschikte klem.
- 4) Schroef het reduceerventiel op de gasfles.
- 5) Gebruik een zeepoplossing om te testen op lekken. **Belangrijk:** gebruik nooit een open vlam om te controleren op gaslekken.
- 6) Breng de oplossing aan op de aansluitingen cilinder/drukregelaar/slang/apparaat (Fig. 06) (de regelknoppen moeten gesloten blijven: uitstand ●). Open de kraan van de gasfles.
- 7) De vorming van luchtbelletjes wijst op gaslekken.
- 8) Om het lek te dichten eventueel de bevestigingsschroef van het reduceerventiel op de fles goed vastschroeven nadat u de aanwezigheid en de goede staat van de pakking gecontroleerd heeft, ofwel de slang verder op de tules schuiven. Beschadigde onderdelen onmiddellijk laten vervangen. Het gasbakplaat mag niet gebruikt worden zolang er gas blijft ontsnappen.
- 9) Sluit de kraan van de gasfles. Controleer minstens één keer per jaar op lekken en elke keer dat de gasfles wordt vervangen.

**Belangrijk:** Gebruik nooit een vlam om een gaslek op te sporen. De gasfles moet minstens eenmaal per jaar worden vervangen en gecontroleerd op lekken.

### F. Batterijen voor elektronische ontsteking

#### 1) Benodigde batterijen

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

Voor uw gemak werd de toepasselijke batterij meegeleverd in de verpakking.

Als de grill gedurende lange tijd niet wordt gebruikt, is het aanbevolen de batterij te verwijderen van de grill en deze apart te bewaren op een droge en koele plaats.

#### 2) Vervanging van de batterij

- Identificeer de elektronische
- Schroef de plastic dop los
- Vervang de batterij en houd hierbij rekening met de aangeduide polariteiten.
- Schroef de dop weer op zijn plek
- Raadpleeg paragraaf F(3) voor meer informatie over het recyclen van de batterij

- Niet-oplaadbare batterijen mogen niet opnieuw worden opgeladen.

#### 3) Afvoer batterijen



Dit symbool op batterijen betekent dat ze aan het einde van hun levensduur uit het toestel moeten worden verwijderd en daarna op de juiste manier moeten worden gerecycled of afgevoerd.

De batterijen mogen niet bij het huisvuil worden gedaan, maar moeten naar een inzamelpunt worden gebracht (recyclingbedrijf, enz.). Informeer bij de plaatselijke autoriteiten. Gooi batterijen nooit in de natuur weg. Probeer ze niet te verbranden: bepaalde stoffen (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) in gebruikte batterijen kunnen gevaarlijk voor het milieu en de volksgezondheid zijn.

### G. Gebruik van de gasbakplaat

#### 1) Voor ingebruikname

**Herinnering:** Gebruik de gasbakplaat pas nadat u de instructies zorgvuldig hebt gelezen en volledig hebt begrepen. Zorg er bovendien voor:

- Dat er geen gaslekken zijn.
- Dat de slang niet in contact komt met onderdelen die heet kunnen worden. (Fig. 07)
- De vetafvoertrechter is correct in de daarvoor bestemde behuizing geplaatst. (Fig. 18)
- De vetcontainer C (Fig. 09) is correct in zijn compartiment.
- Dat de branderbuizen niet verstoppt of geblokkeerd zijn (bijv. door spinnenwebben). (Fig. 10)
- Het is aanbevolen om beschermende handschoenen te gebruiken bij de hantering van extreem hete onderdelen.



**Controleer zorgvuldig dat de venturi-buizen (VT) de inspuitsmondstukken bedekken (IJ). (Fig. 11)**

#### 2) De gasbakplaat voor het eerst gebruiken

Bij het eerste gebruik verwarmt u de gasbakplaat met alle branders op de VOLLEDIGE-stand (⬆️) (met gesloten deksel) gedurende ongeveer 30 minuten om eventuele geuren als gevolg van achtergebleven coatings op de nieuwe onderdelen te elimineren.

### H. De gasbakplaat-branders aansteken

- Open het kookdeksel.
- Controleer of de regelknoppen in de OFF-stand staan (●).
- Druk op de bedieningsknop, draai hem tegen de klok in en zet hem in de positie "volledige stroom" (⬆️).
- Druk onmiddellijk op de ontstekingsknop (⚡) totdat u klikken hoort.
- Als de brander na 4 of 5 pogingen niet ontsteekt, zet u de bedieningsknop in de "uit"-stand (●) en wacht u 5 minuten.

Als de brander eenmaal aan is, zijn er twee mogelijkheden om nog een brander aan te steken:

- 1ste mogelijkheid is om bovenstaande handeling te herhalen. OF
- De 2de mogelijkheid is om de brander rechts of links van de 1ste brander aan te steken en vervolgens geleidelijk de andere branders te laten ontbranden door de regelknop volledig open te draaien (⬆️).

Als de piëzo-elektrische of de elektronische ontsteking niet werkt, gebruikt u handmatige ontsteking (volgende alinea).

In geval van terugbrand (vlam in de brander), moet u het product uitschakelen, laten afkoelen (ongeveer vijf minuten) en vervolgens het vervolgens opnieuw inschakelen. Als het probleem met de terugbrand aanhoudt, moet u contact opnemen met uw lokale vertegenwoordiger van Campingaz®.

### I. Gasbakplaat-brander - handmatig aansteken

Als de automatische ontsteking niet werkt, moet u de controleknop in de "uit"-stand zetten (positie ●) en 5 minuten wachten.

Verwijder de bakplaat om bij de brander te komen.

Plaats een lang brandende lucifer dicht bij de vlamuitgangen van de brander en draai de regelknop of het bedieningspaneel naar de volledige stand (⬆️) aan dezelfde kant waar u de lucifer hebt. Zet vervolgens de regelknop op lage stroom, terwijl u uw handen op veilige afstand van de vlammen houdt.

### J. De gasbakplaat-brander uitzetten

Breng de regelknoppen in de stand "OFF" (●) en sluit vervolgens de kraan van de gasfles.

## K. Kookdeksel met thermometer (afhankelijk van het model gasbakplaat)

Gasbakplaat-koken zoals we het kennen is veranderd, de gasbakplaat met kookdeksel opent de deur naar oneindig veel kookmogelijkheden.

Voor de beste kookresultaten verwarmt u de gasbakplaat 5 - 10 minuten voor met gesloten deksel. Dit verkort niet alleen de opwarmtijd, maar zorgt er ook voor dat het kookoppervlak zijn maximale temperatuur bereikt.

Een heet kookoppervlak zorgt er niet alleen voor dat het eten niet aan het kookoppervlak blijft plakken, maar het geeft ook de beste karamelisatie op bifstuk en vlees, wat resulteert in een geweldige smaak.

**Grillen** (deksel in open positie - afb. 12): Hiermee kan de bakplaat worden gebruikt voor het dichtschroeien van voedsel zonder dat er vlammen ontstaan.

Gebruik de gasbakplaat op de traditionele manier met het deksel open, wat ideaal is voor gegrild voedsel, zoals vis, zeevruchten, groenten, fruit, in blokjes gesneden voedsel, eieren en pannenkoeken enz.

Als het voedsel te snel knapperig wordt, verlaag dan de warmte van alle branders die aan staan.

**Convectiekoken** (deksel in gesloten stand - afb. 13): Hiermee kan het kookgedeelte worden gebruikt als oven, ideaal voor het braden van kip, vlees, vis, pizza, ovenschotel en zelfs het bakken van een taart.

Verwarm de gasbakplaat met gesloten deksel voor tot de gewenste temperatuur met 1 van de 2 branders op maximaal en de andere uit, om het convectie-effect te creëren. (Fig. 13)

Regel met behulp van de dekselthermometer de 1 brander zoals vereist om de ideale warmte te handhaven die nodig is met gesloten deksel.

Plaats het voedsel op de gasbakplaat boven de brander die is uitgeschakeld. Dit voorkomt dat het voedsel aanbrandt en zorgt voor een gelijkmatige garing met de convectiekookmethode.

Bovendien raden we aan om het meegeleverde (afhankelijk van het model gasbakplaat) verhoogde ovenaccessoire (zie afb. 14) of een vergelijkbaar bakaccessoire te gebruiken bij het bakken. Het accessoire tilt de ingrediënten van de bakplaat, waardoor de hete lucht tussen de bakplaat en de ingrediënten kan stromen, wat zorgt voor perfecte bakresultaten. Met zo'n ovenaccessoire kunt u verschillende recepten maken, van eenpensgerechten tot koekjes of zelfs taart op de gasbakplaat.

**Tip:** Houd het deksel zoveel mogelijk gesloten tijdens het koken om de temperatuur binnen het kookgedeelte te houden.

Als het voedsel te snel knapperig wordt, verlaag dan de warmte met de twee branders die aan staan.

Voor optimale resultaten bij het bereiden van grote stukken vlees of braadstukken wordt aangeraden een vleesthermometer te gebruiken om de interne temperatuur van het vlees te meten.

De kooktijden kunnen per grillissie verschillen, afhankelijk van de weersomstandigheden, de grootte van het voedsel en hoe vaak u het deksel opent en sluit.

Extra functies van het deksel:

**Verhoogt de efficiëntie van voorverwarming:** Houdt hete lucht rond de bakplaat, waardoor de voorverwarmingstijd wordt gehalveerd en gas wordt bespaard. (Fig. 13)

**Windbescherming:** (in open positie - afb. 15): Beschermt de bakplaat en de branders tegen wind tijdens het gebruik.

**Spatwand:** (in open positie - afb. 15): Voorkomt vetspetters tijdens het koken.

**Bakplaatbeveiliging:** (in gesloten stand - afb. 16): Beschermt de bakplaat na het opbergen.

## L. Beschermend deksel (afhankelijk van het model gasbakplaat)

Het beschermende deksel van de gasbakplaat dient meerdere doelen:

**Verhoogt de efficiëntie van voorverwarming:** Houdt warme lucht rond de bakplaat, waardoor de voorverwarmingstijd wordt gehalveerd en gas wordt bespaard. (afb. 13)

**Windbescherming:** (in open positie - afb. 15): Beschermt de bakplaat en de branders tegen wind tijdens het gebruik.

**Spatwand:** (in open positie - afb. 15): Voorkomt vetspetters tijdens het koken.

**Bakplaatbeveiliging:** (in gesloten stand - afb. 16): Beschermt de bakplaat na het opbergen.

**Opmerking:** Het beschermdeksel is niet bedoeld om mee te werken en mag niet gesloten worden tijdens het koken.

## M. De gasfles vervangen

- Werk altijd buiten in een goed geventileerde ruimte en nooit in de aanwezigheid van een vlam, vonken of een hittebron.

- Zet de regelknoppen terug in de "uit" positie (●) en sluit de gaskraan.
  - Schroef het reduceerventiel los en ga na of de pakking op zijn plaats zit en in goede staat verkeert.
  - Zet de volle gasfles op zijn plaats, plaats de drukregelaar terug en zorg ervoor dat er geen spanning op de slang komt te staan.
- Controleer op gaslekken (zie sectie E.)**

## N. Reiniging en onderhoud

We vinden het heerlijk om te grillen, maar schoonmaken is altijd weer vervelend. Het is echter een belangrijk onderdeel van elke barbecueessie. Regelmatig schoonmaken bevordert de duurzaamheid en betrouwbaarheid van de Campingaz® gasbakplaat.

### Kookoppervlak:

Laat het kookoppervlak afkoelen voor u het schoonmaakt. Gebruik Campingaz® Cleaner Spray BBQ-reiniger en een spatel. U kunt ook afwasmiddel gebruiken om het kookoppervlak te ontvetten.

Spoel bij het schoonmaken altijd grondig af met water en vermijd waar mogelijk het gebruik van krassponzen en kies voor een zachte microvezeldoek omdat deze net zo efficiënt is en beschadigingen voorkomt.

Voordat u het kookoppervlak terugplaatst, wrijft u het lichtjes in met olie om het te beschermen tegen corrosie en om te voorkomen dat het gaat roesten en aan het voedsel gaat kleven. Campingaz® raadt aan om een dun laagje plantaardige olie aan te brengen op het kookoppervlak met een keukendoek.

### Grease drawer:

Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.

### Vettrechter:

De vettrechter (Fig. 08) leidt overtollig vet naar de vetcontainer (Fig. 17).

De trechter is afneembaar en vaatwasmachinebestendig, want hij is gemaakt van roestvrij staal.

### Basiswanden, deksel, bedieningspaneel:

Maak deze elementen van tijd tot tijd schoon met een spons met afwasmiddel. Gebruik geen schurende producten.

### Branders

- Om de gasbakplaat in perfecte staat te houden, is het aan te raden om hem regelmatig (na 4 of 5 keer gebruik) schoon te maken.
- Wacht met schoonmaken tot de gasbakplaat is afgekoeld.
- Sluit de gasfles.
- De gasbakplaat-brander moet om de 3 maanden gereinigd en gecontroleerd worden. Verwijder de hele brander en controleer of er geen vuil of spinnenwebben de openingen van de venturibus blokkeren, waardoor de brander minder efficiënt kan werken of een gevaarlijke gasbrand buiten de brander kan ontstaan.
- Maak de bovenkant van de brander en de zijanten en onderkant schoon met een vochtige spons (water met afwasmiddel). Gebruik indien nodig een vochtige staalborstel.
- Controleer of alle branderuitgangen vrij zijn en laat ze drogen voordat u ze weer gebruikt. Gebruik indien nodig een staalborstel om de branderuitlaten te openen.
- Reinig indien nodig de openingen van de venturistral (zie afb. 18: a - venturigaten, b - Venturibusopeningen) of de brander.
- Breng nooit wijzigingen aan de gasbakplaat aan: elke wijziging kan gevaarlijk zijn.

**N.B.:** Door de brander regelmatig schoon te maken, blijft hij in goede staat voor vele toepassingen en wordt vroegtijdige oxidatie voorkomen, met name door zuurresten van het koken. Oxidatie van de brander van de grill is echter normaal.

## O. Roestvrijstalen bakplaat (afhankelijk van het model gasbakplaat)

Tijdens het gebruik is het normaal dat de kleur van de bakplaat verandert. Deze verandering kan soms zelfs na een grondige reiniging worden waargenomen.

Deze verkleuring is een natuurlijk verschijnsel van de grondstof van de bakplaat, wanneer deze erg heet wordt. Dit heeft geen invloed op de prestaties van het product of de naleving van de voedselveiligheidsnormen.

De bakplaat blijft veilig en efficiënt voor het koken.

## P. Opbergen

- Sluit de kraan van de gasfles na gebruik door de knop te draaien.
- Bewaar uw apparaat in een droge, afgesloten opbergruimte (bijvoorbeeld in de garage) om uw apparaat tegen weersinvloeden te beschermen.
- Koppel de gasfles los en berg deze buiten op.
- Als uw apparaat gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, raden wij u aan om het tijdens de opslag met een geschikte hoes tegen vuil te beschermen.

## Q. Accessoires

Om ervoor te zorgen dat u het meeste uit het apparaat haalt, heeft Campingaz® veel accessoires ontworpen om u te helpen bij het bereiden van uw favoriete gerechten op de gasbakplaat, om het schoonmaken zo eenvoudig mogelijk te maken en om ervoor te zorgen dat de gasbakplaat langer meegaat:

Essentiële grillbenodigdheden	Schoonmaken en beschermen
Hoogwaardig kookgerei: spatels, tangen enz.	passende beschermhoezen
Handschoen voor grillen	borstels
Grilldeksel	Reinigingspray
pizzasteen	reinigers voor roestvrij staal

Voor een overzicht van ons volledige assortiment en voor meer informatie ga naar [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

ADG (Campingaz®) adviseert om de gasbakplaat altijd te gebruiken met accessoires en reserveonderdelen van Campingaz®. ADG (Campingaz®) aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade of storingen als gevolg van het gebruik van accessoires en/of vervangingsonderdelen van andere merken.

## R. Bescherming van het milieu

Denk aan de bescherming van het milieu! Uw apparaat bevat materialen die ingezameld of gerecycled kunnen worden. Breng het naar de milieustraat in uw gemeente en scheidt de verpakkingsmaterialen.

## S. Probleemoplossing:

Storingen	Mogelijke oorzaken/actie
De brander wil niet branden	<ul style="list-style-type: none"><li>• Geen gas.</li><li>• Regelaar werkt niet.</li><li>• Slang, klep, Venturileiding of branderopening is geblokkeerd.</li><li>• Venturileiding niet correct op jet aangebracht.</li></ul>
Brander maakt een 'ploppend' geluid of blaast zichzelf uit	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controleer de gastoevoer.</li><li>• Controleer de slangaansluitingen.</li><li>• Neem contact op met After Sales Service.</li></ul>
Sputterende, onstabiele vlammen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Er kan lucht in de nieuwe fles zitten. Dit probleem zal door het gebruik voort te zetten vanzelf verdwijnen.</li><li>• Neem contact op met After Sales Service.</li></ul>
Grote vlammen op het oppervlak van de brander	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jet niet goed op de Venturileiding aangebracht. Duw de Venturileiding beter op de jet.</li><li>• De Venturileiding is verstopt (door bijv. spinnenwebben). Maak de leiding schoon.</li><li>• Neem contact op met After Sales Service.</li></ul>
Alleen kleine vlammen uit jet	<ul style="list-style-type: none"><li>• De fles is bijna leeg. Vervang deze met een volle fles en het probleem zal opgelost zijn.</li><li>• Neem contact op met After Sales Service.</li></ul>
Te veel verbranden van vet	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reinig de beschermplaat boven de brander.</li><li>• Grilltemperatuur te hoog: Verminder de vlamhoogte.</li><li>• Maak de vetopvangbak schoon.</li></ul>
Branders gaan branden met een lucifer, maar niet met de Piezo ontsteking	<ul style="list-style-type: none"><li>• Defecte ontstekingsknop, bedrading of elektrode. Controleer de kabelaansluitingen van de ontsteking.</li><li>• Controleer de staat van de elektrode en de bedrading.</li><li>• Neem contact op met After Sales Service.</li></ul>
Vlammen bij een aansluiting	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lekkende aansluiting.</li><li>• Zet de gastoevoer onmiddellijk uit.</li><li>• Neem contact op met After Sales Service.</li></ul>
Niet genoeg hitte	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verstopte jet of Venturileiding.</li><li>• Neem contact op met After Sales Service.</li></ul>
Vlammen achter de regelknop	<ul style="list-style-type: none"><li>• Defecte klep.</li><li>• Zet het apparaat uit.</li><li>• Neem contact op met After Sales Service.</li></ul>
Vlammen onder het bedieningspaneel	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zet het apparaat uit.</li><li>• Sluit de gascilinder af.</li><li>• Neem contact op met After Sales Service.</li></ul>

# BRUKSANVISNING

**MERK:** Med mindre noe annet er spesifisert, viser følgende generelle termer «apparat / produkt / utstyr / anordning» i denne bruksanvisningen til produktet «Campingaz® Plancha».



- Dette produktet er konstruert for normal privat bruk og er ikke beregnet for kommersielle formål. Les disse instruksjonene nøye før du bruker produktet.
- Produktet skal kun brukes utendørs.
- Det anbefales å bruke vernehansker under monteringen av produktet.
- Ikke bruk kull på eller med produktet.
- Anvend ikke en regulérbar reduksjonsventil. Bruk trykregulatorer med fast innstilling som samsvarer med gjeldende europeiske forskrifter på området.
- Ikke dekk bunnen av grillboksen med aluminiumsfolie.
- Ikke len deg over den varme stekeflaten.
- Vær forsiktig ved åpning og lukking av lokket når grillplaten er i bruk.
- Campingaz® anbefaler alltid at du bruker vernehansker når du skal ta på deler som kan være varme.
- Fjern fett og matrester fra bunnen av grillboksen jevnlig for å unngå fare for antenning under bruk.

**Følg disse instruksjonene nøye for å unngå skader på deg selv og stekeplaten.**

## A. For din egen sikkerhet

- Ikke oppbevar eller bruk bensin eller andre brennbare væsker eller gasser i nærheten av stekeplaten. Apparatet må holdes atskilt fra brennbare materialer når det er i bruk.

**Hvis gasslutt oppkommer:**

1. Steng ventilen på gassflasken
2. Steng brennerbryterne
3. Slukke all levande lue.
4. Åpne lokket.
5. Hvis lukten gjensitter, se § E eller rådfrage omiddelbart envidereforhandler.

- Deler som produsenten eller produsentens representant har beskyttet, må ikke tukles med.
- Steng gassflasken etter bruk.

Sørg for at sårbare brukere (som barn, eldre og personer med nedsatt funksjonsevne) er under tilsyn av en person som er fullt ut funksjonsdyktig fysisk, psykisk og sensorisk, og som har lest instruksjonene for sikker bruk av apparatet og forstår risikoen som medfølger. Barn må ikke leke med apparatet. Montering, rengjøring og vedlikehold må ikke gjøres av barn.

Anbefalt alder:

Gassapparater og tilbehør: 15 år +  
Gassflasker: 15 år +

Bruk kun deler eller tilbehør som er levert med produktet, eller som er kjøpt fra en autorisert tjenesteforhandler. Ikke bruk dem med annet utstyr eller til andre formål. Bruk produktet kun for det tiltenkte formålet som er angitt i bruksinstruksjonene.

## B. Bruksområde

- Dette apparatet skal kun brukes utendørs.
- **ADVARSEL:** tilgjengelige deler på apparatet kan være meget varme. Hold barn på avstand.
- Innenfor en radius av omtrent 60 cm rundt apparatet skal det ikke forekomme brennbar materiale av noe slag.
- Ikke flytt apparatet når det er tent eller i bruk.
- Anvend apparatet på en horisontal flate.
- Minstekravet til luftgjennomstrømning er 2 m<sup>3</sup>/kWh/time.
- Når apparatet er i bruk, kan underlaget som stekeplaten står på, bli svært varmt. Stekeplaten må ikke plasseres på en brennbar overflate (plast, duk osv.). Det anbefales at enheten plasseres på en varmebestandig overflate (betong, stein, murstein, rett på bakken (jord)). Eventuelt må det plasseres et ikke-brennbar, varmeisolerende materiale mellom stekeplaten og stativet eller trallen.

## C. Gassflasken

Dette apparatet er innstilt for å fungere med en butan/propanflasker på 4,5 til 15 kg med en egnet lavtrykkregulator:

- **Frankrike, Belgia, Luxembourg, Storbritannia og Nord-Irland, Irland, Portugal, Spania, Italia, Hellas, Sveits:** butan 28-30 mbar / propan 37 mbar.
- **Nederland, Tsjekkisk Republikk, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Ungarn, Slovenia, Slovakia, Bulgaria, Tyrkia, Romania, Kroatia, Estland, Litauen, Latvia, Island:** butan 30 mbar / propan 30 mbar.
- **Polen:** propan 37 mbar.

Gassflasken skal alltid kobles til eller byttes utendørs i et godt ventilert område, aldri i nærheten av flammer, gnister eller varmekilder.

## D. Slange

**Frankrike: (Fig. 01)**

**Apparatet kan brukes med 2 typer slanger: (Fig. 02)**

- 1) fleksibel slange utformet for tilkobling til slangekoblinger med ring i både stekeplate-enden og regulator-enden, stramt festet med slangeklemmer (i samsvar med standarden XP D 36-110). Anbefalt lengde 1,25 m.
- 2) fleksibel slange (i samsvar med standarden XP D 36-112 eller NF D 36-112) utstyrt med en G 1/2 gjenget mutter for tilkobling til stekeplaten og en M 20x1,5 gjenget mutter for tilkobling til regulatoren, anbefalt lengde 1,25 m.

**Apparatet har en gjenget G1/2-tilkobling for gasstilførsel. Avhengig av modell kan den leveres med en forhåndsmontert NF-slangekobling med ring og forsegling. (Fig. 03)**

**1) For bruk med slange XP D 36-110: (se avsnitt D - a)**

- skyv den fleksible slangen over slangekoblingen med ring i både stekeplate- og regulator-enden så langt det går.
- skyv slangeklemmene forbi de to første store ringene på endestykkene og stram dem inntil strammehodet knekker.
- gjør en lekkasjetest i henhold til instruksjonene i avsnitt E).

**2) For bruk med slange XP D 36-112 eller NF D 36-112, muttere G 1/2 og M 20x1,5: (se avsnitt D - b)**

- Hvis det er nødvendig, løsner og fjerner du det NF-ringede bakstykket for å frigjøre G1/2-inntakskontakten og får bort tetningen.
- stram slangens G1/2-gjengede mutter rundt inntakskoblingen på stekeplate-grillen og den M20x1,5-gjengede mutteren rundt regulatorens uttakskobling ifølge instruksjonene som fulgte med den fleksible slangen.
- bruk en fastnøkkel til å holde godt fast i inntakskoblingen på stekeplaten og stram til eller løsne den gjengede mutteren med en annen fastnøkkel.
- bruk en nøkkel for å skru koblingen helt fast på dysens munnstykke. (Fig. 04)
- du kan kontrollere om koblingen er vanntett ved å følge henvisningene i avsnitt E).

Sjekk at det er mulig å vikle ut den fleksible slangen uten å vri eller dra, og at den ikke kommer i kontakt med apparatets varme flater. Slangen må skiftes ut når holdbarhetsdatoen som står på den går ut, eller hvis den er skadet eller har sprekker.

**Belgia, Luxembourg, Nederland, Storbritannia og Nord-Irland, Irland, Polen, Portugal, Spania, Italia, Tsjekkisk Republikk, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Ungarn, Slovenia, Slovakia, Kroatia, Bulgaria, Tyrkia, Romania, Hellas, Estland, Litauen, Latvia, Island: (Fig. 01)**

Stekeplaten er utstyrt med en rundplugg. Den skal brukes med en fleksibel slange som er egnet for bruk med butan- og propan-gass. Slangelengden skal ikke overskride 1,20 meter. Den må byttes hvis den er skadet eller sprukket, når gjeldende forskrifter krever det, eller ved endt levetid. Ikke dra i eller lag hull i slangen. Hold slangen borte fra alle deler av stekeplaten som kan bli varme. Kontroller at den fleksible slangen kan vikles helt ut, uten å vri eller dra.

### Sveits: (Fig. 01)

Stekeplaten skal brukes med en fleksibel slange som er egnet for bruk med butan- og propangass. Den skal ikke være over 1,50 m lang. Den må skiftes ut hvis den er skadet, hvis den har sprekker, hvis den nasjonale lovgivningen tilsier det eller i henhold til dens levetid. Dra ikke i slangen og ikke tvinn den. Holdes borte fra alle deler av stekeplaten som kan bli varme. Kontroller at den fleksible slangen kan strekkes ut enkelt, uten at den krølles eller tøyes.

**Kopling av den myke slangen:** For å koble slangen til koblingen på stekeplaten bruker du de to medfølgende skifteneklene til å stramme mutteren på slangen godt, men uten overdreven kraft.

- nøkkel på 10 for å holde koplingen fast (Fig. 05)
- nøkkel på 17 for å skru slangens mutter. (Fig. 05)

## E. Tetthetstest

- 1) Gjør denne operasjonen utendørs i god avstand til brennbar materiale. Ikke røyk i nærheten av stekeplaten eller gassflasken.
- 2) Sett alle brytere på grillen i -AV posisjon (●).
- 3) Ved behov skyver du slangeenden fullstendig over regulatorøysen og fester den med en egnet klemme.
- 4) Kople regulatoren/reduksjonsventilen til gassbeholderen.
- 5) Bruk en såpeholdig oppløsning til lekkasjetesting. **Viktig:** Bruk aldri åpen flamme når du ser etter gasslekkasjer.
- 6) Påfør oppløsningen på tilkoblingene på sylinder/regulator/slange/apparat (Fig. 06) (bryteren skal være lukket: av-posisjon ●). Apne ventilen på gassylindere.
- 7) Hvis bobler oppstår betyr dette at det finnes en lekkasje. Apparatet må ikke tas i bruk før eventuelle lekkasjer er tettet.
- 8) Lekkasjen kan tettes ved å stramme til slangeklemmene eller ved å bytte evt. Stekeplaten må ikke brukes før lekkasjen er stoppet.
- 9) Steng ventilen på gassflasken. Gjør en lekkasjetest minst én gang i året og ved hvert bytte av gassflasker.

**Viktig:** Åpen flamme skal aldri brukes til å lete etter gasslekkasjer. Gassflasken må byttes og lekkasjetestes minst én gang i året.

## F. Batterier for elektronisk tenning

### 1) Batterikrav

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

Det aktuelle batteriet er vedlagt i pakken.

Hvis det er lenge til neste gang grillen skal brukes, anbefales det på det sterkeste å ta batteriet ut av grillen og oppbevare det separat på et tørt og kjølig sted.

### 2) Skifte batteri

- Identifiser den elektroniske tenneren.
- Skru av plasthetten
- Skift ut batteriet i samsvar med polariteten som er vist.
- Skru hetten tilbake på plass
- Se paragraf F(3) for gjenvinning av batteriet
- Ikke-oppladbare batterier skal ikke lades opp.

### 3) Avhending av batterier



Dette symbolet på batteriene betyr at de er ved utløp av sin levetid, batteriene må fjernes fra enheten og deretter resirkuleres eller avhendes på riktig måte.

Batteriene skal ikke kastes i avfallet, men bringes til et innsamlingspunkt (resirkuleringscenter osv.). Sjekk med lokale myndigheter. Kast aldri batterier i naturen. Ikke prøv å brenne dem: visse stoffer i brukte batterier (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) kan være farlige for miljøet og menneskelig helse.

## G Bruk av stekeplaten

### 1) Før bruk

**Påminnelse:** Ikke bruk stekeplaten før du har lest instruksjonene nøye og forstått alle punktene. Pass i tillegg på at:

- Det ikke er noen gasslekkasjer.
- Slangen ikke kommer i kontakt med noen komponenter som kan bli varme. (Fig. 07)
- Drypprakten for fett er riktig satt inn på riktig sted. (Fig. 18)
- Fettoppvarsleren C (Fig. 09) er riktig satt.
- Brenner ikke er blokkert eller tildekket (f.eks. av spindelvev). (Fig. 10)
- Det anbefales å bruke vernehansker ved håndtering av spesielt varme komponenter.

**Se til at venturi-rørene (tilførselsrørene til brenneren) (VT) dekker munnstykkene (LJ). (Fig. 11)**

## 2) Bruke stekeplaten for første gang

Ved første gangs bruk skal stekeplaten varmes opp med alle brennerne på FULL STYRKE (☀) (med lukket nede), i ca. 30 minutter for å fjerne eventuell lukt som kommer fra rester av belegg på de nye delene.

## H. Tenne stekeplatebrennerne

- Apne lokket.
- Forsikre deg om at reguleringsbryterne står på "OFF" (●).
- Trykk inn kontrollknoten, vri den mot urviseren og still den på maksimum gasstilførsel (☀).
- Trykk umiddelbart på tennerknappen (☀) til du hører et klikk.
- Hvis brenneren ikke tennes på 4 eller 5 forsøk, virr du bryteren til "av"-posisjon (●) og venter 5 minutter før du prøver på nytt.

Når brenneren er tent, har du to alternative måter å tenne en brenner til på:

- Den første muligheten består i å gjenta antenningsoperasjonen som beskrevet ovenfor;

ELLER

- Den andre muligheten består i å tenne bryteren til høyre eller venstre for den første brenneren, og deretter én etter én de andre brennerne ved å vri reguleringsbryteren til posisjonen full styrke (☀).

Hvis den piezoelektriske tenneren eller den elektroniske tenneren ikke fungerer, kan du bruke manuell tenning (se følgende avsnitt).

Hvis det oppstår tilbakebrenning (flamme inne i brenneren), slå av produktet, la det avkjøles (ca. fem minutter) og slå på apparatet igjen. Hvis problemet med tilbakebrenning vedvarer, ta kontakt med din lokale Campingaz® representant.

## I. Manuell tenning av stekeplatebrenneren

Hvis den automatiske tenningen ikke fungerer, vri kontrollknappen til "av" posisjonen (●) og vent 5 minutter.

Fjern grillplaten for å få tilgang til brenneren.

Hold en lang, tent fyrstikk inntil brennerens flammeåpninger og vri deretter bryteren på betjeningspanelet til posisjonen for full styrke (☀) på samme side som du holder fyrstikken.

Vri så bryteren til lav styrke, og hold hendene på god avstand til flammene.

## J. Slå av stekeplatebrenneren

Vri bryterene i -AV posisjon (●) og lukk gasstilførselen fra regulatoren/reduksjonsventilen.

## K. Grill-lokk med termometer (avhengig av stekeplatemodell)

Tradisjonell stekeplategrilling har endret seg, og med grill-lokket får man uendelig med muligheter til å variere matlagingen.

For best mulig resultat bør stekeplaten forvarmes i 5 til 10 minutter med lukket nede. Dette vil både forkorte oppvarmingstiden og bidra til at stekeplaten oppnår maksimumstemperaturen.

En varm stekeflate hindrer ikke bare at maten setter seg fast på stekeflaten, men fører også til best mulig karamellisering av biff og kjøtt, noe som resulterer i en utrolig smaksopplevelse.

**Grilling** (lokk i åpen posisjon – Fig. 12): Gjør at stekeplaten kan brukes til å brune mat uten oppblussing av flammer.

Bruk stekeplaten på tradisjonell måte med lukket åpent når du skal grille mat, f.eks. fisk, sjømat, grønnsaker, frukt, oppskåret mat, egg, pannekaker osv.

Hvis maten blir stekt for fort, slår du ned varmen på alle aktive brennere.

**Konvekisjon** (lokk i lukket posisjon – Fig. 13): Gjør at tilberedningsområdet kan brukes som en ovn, noe som passer til ovnsbakt kylling, kjøtt, fisk, pizza, gryterett og til og med kaker.

Forvarm stekeplaten med lukket nede til ønsket temperatur **med 1 av de 2 brennerne på full styrke og den andre avslått**, for å oppnå konvekisjonseffekten. (Fig. 13)

Ved hjelp av termometeret på lokket stiller du inn de 1 brenner etter behov for å opprettholde den nødvendige idealtemperaturen med lukket nede.

Legg maten på en stekeplate over brenneren som er avslått. Dette vil hindre at maten blir brent og sikre jevn tilberedning ved hjelp av konvekisjonsvarme.

Ved baking anbefaler vi dessuten bruk av det medfølgende

(avhengig av stekeplatemodell) tilbehøret med forhøyning (se Fig. 14) eller et tilsvarende baketilbehør. Tilbehøret hever ingrediensene over stekeplaten slik at den varme luften kan strømme mellom og rundt stekeplaten og ingrediensene, noe som gir et perfekt bakeresultat. Dette ovenstilbehøret gjør det mulig å lage mange forskjellige retter på stekeplaten, både gryteretter, cookies og til og med delikate kaker.

**Tips:** Hold lokket mest mulig igjen underveis for å holde temperaturen innenfor området som tilberedningen krever. Hvis maten blir sprøstekt for fort, slår du ned varmen på de to aktive brennerne.

For optimale resultater ved tilberedning av store kjøttstykker eller steker anbefaler vi å bruke steketermometer som måler temperaturen inni kjøttet.

Tilberedningstider kan variere fra én grilløkt til en annen avhengig av værforhold, porsjonsstørrelse og hvor ofte du åpner og lukker lokket.

Tilleggsfunksjoner for lokket:

**Øker effekten av forvarmingen:** Holder den varme luften rundt stekeplaten, noe som halverer forvarmingstiden og sparer gass. (Fig. 13)

**Vindbeskyttelse:** (i åpen posisjon – Fig. 15): Skjerner stekeplaten og brennerne mot vind under bruk.

**Sprutskjerm:** (i åpen posisjon – Fig. 15): Hindrer fettsprut under tilberedning.

**Stekeplatebeskyttelse:** (i lukket posisjon – Fig. 16): Beskytter stekeplaten under lagring.

## L. Beskyttelseslokk (avhengig av stekeplatemodell)

Beskyttelseslokket på stekeplaten har flere formål:

**Øker effekten av forvarmingen:** Holder den varme luften rundt stekeplaten, noe som halverer forvarmingstiden og sparer gass. (Fig. 13)

**Vindbeskyttelse:** (i åpen posisjon – Fig. 15): Skjerner stekeplaten og brennerne mot vind under bruk.

**Sprutskjerm:** (i åpen posisjon – Fig. 15): Hindrer fettsprut under tilberedning.

**Stekeplatebeskyttelse:** (i lukket posisjon – Fig. 16): Beskytter stekeplaten under lagring.

**Merk:** Beskyttelseslokket er ikke beregnet på matlagning og skal ikke være lukket under matlagning.

## M. Bytte gassflasken

- Gjør alltid dette utendørs i et godt ventilert område og aldri i nærheten av flammer, gnister eller en varmekilde.
- Vri byrten til "av"-posisjon (●) og steng ventilen på gassflasken.
- Ta av regulatoren/reduksjonsventilen fra gassbeholderen og kontroller at denne er i god stand.
- Sett på plass den fulle gassflasken og fest regulatoren. Pass på at det ikke blir drag på slangen. **Sjekk om det finnes gasslekkasjer (se avsnitt E).**

## N. Rengjøring og vedlikehold

Vi elsker å grille, men rengjøring er alltid kjedelig. Men likevel er det en viktig del av hver grilling. Regelmessig rengjøring bidrar til at stekeplaten fra Campingaz® varer lenger og virker bedre.

### Stekeflate:

La stekeflaten bli avkjølt før rengjøring. Bruk rengjøringsprayen og grillskrapen fra Campingaz®. Du kan også bruke flytende oppvaskmiddel til å fjerne fett fra stekeflaten.

Ved rengjøring skal det alltid skylles grundig med vann. Unngå bruk av svamper med gryteskrubb hvis mulig. Velg helst en myk mikrofiberklut – den er både effektiv og skadeforbyggende.

Før stekeflaten legges på plass, bør delene gnis lett inn med fett for å beskytte dem mot korrosjon og hindre at de rust og setter seg fast i maten.

Campingaz® anbefaler å påføre et tynt lag med vegetabilsk matolje på stekeflaten med et kjøkkenhåndkle.

### Grease drawer:

Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe..

## Drypptrakt for fett:

Drypptrakten for fett (Fig. 08) fører overflødig fett inn i fettoppfangeren (Fig. 17).

Trakten kan tas av og tåler oppvaskmaskin, ettersom den er laget av rustfritt stål.

## Vegger, lokk, betjeningspanel:

Rengjør disse delene fra tid til annen med svamp og oppvaskmiddel. Ikke bruk produkter med skuremidler.

## Brennere

- For å holde stekeplaten i god stand er det anbefalt å rengjøre den regelmessig (etter å ha brukt den 4–5 ganger).
- Vent til stekeplaten er avkjølt før du rengjør den.
- Steng gassflasken.
- Stekeplatebrenneren må rengjøres og kontrolleres hver 3. måned. Ta ut hele brenneren og kontroller at åpningene på venturirøret ikke er blokkert av smuss eller spindelev, noe som kan gjøre brenneren mindre effektiv eller forårsake skadelig gassantennning utenfor brenneren.
- Rengjør toppen av brenneren, sidene og basen med en fuktig svamp (vann med oppvaskmiddel). Bruk om nødvendig en fuktig stålborste.
- Kontroller at alle brennerhullene er åpne, og la tørke før bruk. Bruk om nødvendig en metallborste til å rense brennerhullene.
- Rengjør åpningene på venturirøret (se Fig. 18: a – utløpshull, b – åpninger på venturirøret) eller brenneren ved behov.
- Stekeplaten må aldri modifiseres: Enhver modifisering kan være farlig.

**NB:** Hyppig rengjøring av brenneren gjør at den holder seg i god stand over lengre tids bruk og forhindrer tidlig oksidering som særlig kan oppstå grunnet syrerester etter matlagning. Oksidering av grillbrenneren er imidlertid normalt.

## O. Stekeplate i rustfritt stål (avhengig av stekeplatemodell)

Under bruk er det normalt at fargen på stekeplaten endrer seg. Endringen kan iblant sees også etter grundig rengjøring.

Misfargingen er et naturlig fenomen for råmateriale i stekeplaten og oppstår når den blir veldig varm. Det er ikke noe å bekymre seg over. Det påvirker heller ikke ytelsen til produktet eller samsvaret med standarder for trykkgjøhet.

Stekeplaten er trygg og effektiv å bruke til alle typer matlagning.

## P. Oppbevaring

- Etter bruk, lukk ventilen på gassflasken ved å vri på håndhullet.
- Oppbevar apparatet på et tørt, lukket oppbevaringsområde (f.eks. garasje) for å beskytte apparatet mot vær og vind.
- Koble fra gassflasken og oppbevar den utendørs.
- Hvis apparatet ikke skal brukes over en lengre periode, anbefales det å beskytte det mot smuss med et passende trekk under oppbevaring.

## Q. Tilbehør

For å sikre at du får størst mulig utbytte av grillopplevelsen har Campingaz® utviklet mange tilbehør som hjelper deg å tilberede favorittrettene dine på stekeplaten, forenkler rengjøringen og sørger for at stekeplaten varer lenger:

Grillutstyr	Rengjør og beskytt
Premium redskaper: Spatel, tenger etc	Tilpassede trekk
Grillhanske	Børster
Grillkuppel	Rengjøringspray
Pizzastein	Rengjøring med rustfritt stål

**For å se hele utvalget og finne mer informasjon, vennligst gå til [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)**

ADG (Campingaz®) informerer om at deres stekeplater bare skal brukes sammen med tilbehør og reservedeler fra Campingaz®. ADG (Campingaz®) påtar seg ikke noe ansvar for eventuelle skader eller driftsfeil som skyldes bruk av tilbehør og/eller reservedeler fra andre merker.

## R. Miljøvern

Tenk miljøvern ! Apparatet ditt inneholder materialer som kan bli tatt vare på eller resirkulert. Lever det til oppsamlingsstasjonen i din kommune og sorter materialene fra emballasjen.

## S. Feilsøking:

Feil	Etterretning to Løsning
Brenneren tennes ikke	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilstrekkelig gasstilførsel.</li><li>• Regulatoren fungerer ikke.</li><li>• Slange, ventil, Venturi-slange eller brenneråpninger er blokkerte.</li><li>• Venturi-slangen er ikke plassert over injektoren.</li></ul>
Brenneren har problemer med å tennes eller blåser seg ut	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kontroller gasstilførselen.</li><li>• Kontroller slangekoblingene.</li><li>• Ta kontakt med ettersalgsservice.</li></ul>
Sprakende, ujevne flammer	<ul style="list-style-type: none"><li>• En ny flaske kan inneholde luft. Fortsett bruken, så vil problemet forsvinne.</li><li>• Ta kontakt med ettersalgsservice.</li></ul>
Store flammer på overflaten av brenneren	<ul style="list-style-type: none"><li>• Injektordysen er ikke korrekt koblet til Venturi-slangen. Juster Venturi-slangen.</li><li>• Venturi-slangen er tilstoppet (f.eks. med spindelrev). Rengjør Venturi-slangen.</li><li>• Ta kontakt med ettersalgsservice.</li></ul>
Lav flamme på injektoren	<ul style="list-style-type: none"><li>• Flasken er nesten tom. Skift ut flasken, så vil problemet forsvinne.</li><li>• Ta kontakt med ettersalgsservice.</li></ul>
Unormalt mye antennelse av fett.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rengjør beskyttelsesplaten over brenneren.</li><li>• Grilltemperaturen er for høy: Reduser flammen.</li><li>• Rengjør dryppbrettet som samler opp fett.</li></ul>
Brennerne tennes med en fyrstikk, men ikke med «PIEZO»-tenneren.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Problem med tennerknappen, ledning eller elektrode. Kontroller tennerledningens koblinger.</li><li>• Kontroller tilstanden til elektroden og koblingsledningen.</li><li>• Ta kontakt med ettersalgsservice.</li></ul>
Antent lekkasje ved kobling	<ul style="list-style-type: none"><li>• Koblingen er ikke tett.</li><li>• Slå av gasstilførselen umiddelbart.</li><li>• Ta kontakt med ettersalgsservice.</li></ul>
Utilstrekkelig varme	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tilstoppet injektor eller Venturi-slange.</li><li>• Ta kontakt med ettersalgsservice.</li></ul>
Antent lekkasje bak kontrollknappen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kranen er defekt.</li><li>• Slå av apparatet.</li><li>• Ta kontakt med ettersalgsservice.</li></ul>
Antent lekkasje under kontrollpanelet	<ul style="list-style-type: none"><li>• Slå av apparatet.</li><li>• Lukk gassylindere.</li><li>• Ta kontakt med ettersalgsservice.</li></ul>

# BRUKSANVISNING

**OBS:** Om inte annat anges avses produkten "Campingaz® Plancha" med samtliga följande allmänna begrepp "apparat/produkt/utrustning/anordning" i denna instruktionsmanual.



- Denna produkt är avsedd för normalt privat bruk och den är inte avsedd för kommersiella ändamål. Läs noga igenom instruktionerna innan du använder produkten.
- Använd endast produkten utomhus.
- Det är en bra idé att använda handskar när du monterar ihop den här produkten.
- Använd inte träkol i eller tillsammans med produkten.
- Använd inte en reglerbar gasutlösare. Använd de icke justerbara lågtrycksregulatorerna enligt den europeiska standard som de omfattas av.
- Täck inte botten av eldkammaren med aluminiumfolie.
- Luta dig inte över den hela tillagningsytan.
- Var försiktig när du öppnar och stänger locket medan stekhällen används.
- Campingaz® rekommenderar att du alltid använder grillvantar när du handskas med komponenter som kan vara heta.
- Rengör och ta regelbundet bort fett och matrester från botten av eldkammaren för att undvika risk för antändning under användning.

**Följ dessa instruktioner noga för att undvika att skada dig själv eller ditt gasstekbord.**

## A. För din egen säkerhet

- Förvara inte och använd inte bensen eller andra brandfarliga vätskor eller ångor i närheten av detta gasstekbord. Denna anordning ska hållas borta från lättantändliga material när den används.

### Om gaslukt uppstår:

1. Stäng gasflaskans ventil.
  2. Stäng brännarvreden.
  3. Släck all levande låga.
  4. Öppna locket.
- Om lukten kvarstår, se § E eller rådfråga omedelbart en återförsäljare.
- Delar som är skyddade av tillverkaren eller av tillverkarens representant får inte manipuleras.
  - Stäng gasflaskan efter användning.

Se till att utsatta användare (inklusive barn, äldre och personer med funktionsnedsättning) övervakas av en person med fullständig fysisk, mental och sensorisk kapacitet, som har instruerats i hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de riskerna i samband med denna användning. Barn får inte leka med enheten.

Montering, rengöring och underhåll får inte utföras av barn.

### Rekommenderad ålder:

Gasapparater och tillbehör: Minst 15 år  
Gasflaskor: Minst 15 år

Använd endast de delar och tillbehör som medföljer produkten, eller som har köpts från ett auktoriserat servicecenter. Använd inte gasflaskorna till andra enheter eller för andra syften. Använd endast produkten för dess avsedda syfte, som finns beskrivet i bruksanvisningen.

## B. Användningsplats

- Denna apparat får endast användas utomhus.
- **VARNING:** Åtkomliga delar kan vara mycket varma. Håll barn på avstånd.
- Det får inte finnas några antändliga material inom en radie av cirka 60 cm runt apparaten.
- Flytta inte apparaten när den är tänd eller används.
- Använd apparaten på ett plant underlag.
- Min. krav på ventilationsluftflöde är 2 m<sup>3</sup>/kW/h.
- När apparaten är i drift kan underlaget som gasstekbordet står på bli mycket varmt. Gasstekbordet får inte placeras på ett brännbart underlag (plast, bordsduk osv.). Vi rekommenderar att enheten placeras på ett värmotåligt underlag (betong, sten, tegel, direkt på marken (jord)). I annat fall bör ett obrännbart, värmeisolerande material placeras mellan gasstekbordet och dess stativ eller vagn.

## C. Gasflaskan

Denna apparat har justerats för att kunna användas med en 4,5 till 15 kg butan/propanflaska med en lämplig lågtrycksregulator:

- **Frankrike, Belgien, Luxemburg, Storbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Grekland, Schweiz:**  
butanol 28-30 mbar / propanol 37 mbar.
  - **Nederländerna, Republiken Tjeckien, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Bulgarien, Turkiet, Rumänien, Ungern, Slovenien, Slovakien, Kroatien, Estland, Litauen, Lettland, Island:**  
butanol 30 mbar / propanol 30 mbar.
  - **Polen:** propanol 37 mbar.
- Anslut eller byt alltid ut gasflaskan i ett välventilerat utrymme,

aldrig i närheten av en låga, gnista eller värmekälla.

## D. Slang

### Frankrike: (Fig. 01)

**Apparaten kan användas med två sorters mjuka slangar: (Fig. 02)**

- a) flexibel slang som är designad för att anslutas till ringformade slanganslutningar på sidorna på både ditt gasstekbord och regulatorn, som hålls stadigt på plats med kragar (i enlighet med standard XP D 36-110). Rekommenderad längd är 1,25 m.
- b) flexibel slang (i enlighet med standard XP D 36-112 eller NF D 36-112) försedd med en gängad G 1/2-mutter för anslutning till ditt gasstekbord och en gängad M 20x1,5-mutter för anslutning till regulatorn, rekommenderad längd är 1,25 m.

**Apparaten har en gängad G1/2-gasinloppsanslutning. Beroende på modell kan den levereras med en förmonterad ringformad NF-slanganslutning och tätning. (Fig. 03)**

### 1) Användning av apparaten med mjuk slang XP D 36-110: (se avsnitt D - a)

- för på den flexibla slangen på den ringformade slanganslutningen så långt det går på både ditt gasstekbord och regulatorn.
- för kragarna bakom de två första stora ringarna på bakstyckena och dra åt dem tills åtdragningshuvudet går sönder.
- kontrollera om det finns läckor enligt instruktionerna i stycke E).

### 2) Användning av apparat med mjuk slang XP D 36-112 eller NF D 36-112 samt muttrar G 1/2 och M 20x1,5: (se avsnitt D - b)

- Vid behov kan du lossa och ta bort det segmenterade åndstycket NF för att frigöra G1/2-inloppsventilen och ta bort tätningen.
- dra åt den gängade G1/2-muttern på slangen på gasstekbordets inloppsanslutning och den gängade M20x1,5-muttern på regulatorns utloppsanslutning enligt de instruktioner som medföljer den flexibla slangen.
- använd en skiftnyckel för att hålla gasstekbordets inloppsanslutning stadigt och dra åt eller lossa den gängade muttern med en annan skiftnyckel.
- använd en nyckel för att fixera regulatorns utgångsanslutning. (Fig. 04)
- täteten kontrolleras i enlighet med instruktionerna i paragraf E).

Kontrollera att den flexibla slangen kan dras ut utan att du behöver vrida eller dra i den samt att den inte har kontakt med enhetens heta sidor. Den måste bytas vid den sista förbrukningsdag som anges på slangen, och i alla fall om den är skadad eller uppvisar sprickor.



**Belgien, Luxemburg, Nederländerna, Storbritannien, Irland, Polen, Portugal, Spanien, Italien, Republiken Tjeckien, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Ungern, Slovenien, Slovakien, Kroatien, Grekland, Bulgarien, Turkiet, Rumänien, Estland, Litauen, Lettland, Island: (Fig. 01)**

Ditt gasstekbord är utrustat med en ringformad anslutning. Den ska användas med den flexibla slang som lämpar sig för användning med butan- eller propangas. Slanglängden ska inte överstiga 1,20 meter. Slangen ska bytas ut om den är skadad, sprucken, om det krävs enligt nationella bestämmelser eller om den är uttjänt. Dra inte i och stick inte hål på slangen.

Håll slangen borta från alla delar på ditt gasstekbord som kan bli heta. Kontrollera att den flexibla slangen kan sträckas ut normalt, utan att den vrider sig eller du drar i den.

#### Schweiz: (Fig. 01)

Ditt gasstekbord ska användas med den flexibla slang som lämpar sig för användning med butan- eller propangas. Den får inte vara mer än 1,50 m lång. Den måste bytas om den är skadad eller har sprickor, enligt nationella krav eller i förhållande till giltighetstiden. Dra eller vrid ej på slangen. Håll slangen borta från alla delar på ditt gasstekbord som kan bli heta. Kontrollera att den flexibla slangen sträcker ut sig normalt, utan att vrida sig eller dra.

Anslutning av den flexibla slangen: För att ansluta slangen till anslutningen på ditt gasstekbord, dra åt muttern på slangen ordentligt med utan överdriven kraft, medhjälp av de två medföljande skiftnycklarna:

- skruvnyckel nr 10 för att spärra munstycket (Fig. 05)
- skruvnyckel nr 17 för att dra åt slangens mutter (Fig. 05)

### E. Tätningstest

- 1) Arbeta utomhus på avstånd från allt brandfarligt material. Rök inte i närheten av ditt gasstekbord eller gasflaskan.
- 2) Se till att reglerknapparna står i "OFF" läge (●).
- 3) Vid behov, för på änden av slangen helt på regulatormunstycket och säkra den med en lämplig klämma.
- 4) Skruva fast gasutlösaren på gasbehållaren.
- 5) Använd en diskmedelösning för att kontrollera om det finns läckor. **Viktigt:** använd aldrig en öppen låga för att söka efter gasläckor.
- 6) Applicera lösningen på anslutningarnas flaska/regulator/ slang/apparat (fig. 06) (kontrollvreden ska förbli i avstängt läge ●). Öppna gasflaskans ventil.
- 7) Om bubblor uppstår betyder det att det finns gasläckor.
- 8) För att stoppa läckan, dra åt muttrarna och dra på slangens ände till stoppet på denna. Om en del är defekt ska den ersättas. Apparaten skall inte sättas i gång förrän läckan lagats och försvunnit.
- 9) Stäng ventilen på gasflaskan. Kontrollera om det finns läckor minst en gång per år och varje gång gasflaskan byts ut.

**Viktigt:** Använd aldrig en låga för att söka efter gasläckor.

Gasflaskan måste bytas ut och läcksökas minst en gång per år.

### F. Batterier för elektronisk tändning

#### 1) Batterikrav

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

För din bekvämlighets skull har det tillämpliga batteriet inkluderats i förpackningen.

Om grillen inte ska användas under en längre tid, rekommenderas du starkt att ta bort batteriet från grillen och förvara det separat på en torr och sval plats.

#### 2) Byta batteri

- Identifiera den elektroniska tändaren.
- Skruva loss plasthåttan.
- Byt ut batteriet och vänd polerna enligt symbolerna.
- Skruva tillbaka plasthåttan.
- Se stycke F(3) gällande batteriätverning.
- Icke-uppladdningsbara batterier får inte återuppladdas.

#### 3) Avfallshandtering av batteri



Denna symbol på batterierna innebär att de ska tas ut ur enheten när de är tomma och därefter återvinnas eller avfallshandteras på rätt sätt.

Batterierna ska inte slängas med vanligt hushållsavfall, utan inlämnas på ett insamlingsställe (återvinningscentral osv.). Rådfråga dina lokala myndigheter. Släng aldrig tomma batterier i naturen. Bränn aldrig tomma batterier: Förekomsten av vissa

ämnen (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) i använda batterier kan vara skadliga för naturen och människors hälsa.

### G. Att använda ditt gasstekbord

#### 1) Innan användning

**Påminnelse:** Använd aldrig ditt gasstekbord utan att noga ha läst igenom och förstätt instruktionerna. Dessutom ska du säkerställa att:

- Det inte finns några gasläckor.
- Slangen inte nuddar några komponenter som kan bli varma. (Fig. 07)
- Fettömningstratten ska vara korrekt införd i dess dedikerade hus. (Fig. 18)
- Fettbehållare C (fig. 09) ska vara korrekt införd.
- Brännaren inte är blockerad eller igentäppt, till exempel av spindelväv. (Fig. 10)
- Det rekommenderas att använda skyddshandskar vid hantering av extra heta komponenter.



**Kontrollera att venturiröret (VT) täcker injektorerna (IJ). (Fig. 11)**

#### 2) Använda gasstekbordet för första gången

När ditt gasstekbord används för första gången, hetta upp den med alla dess brännare i läget FULL FLOW (fullt flöde) (☿) (med locket stängt), i cirka 30 minuter för att eliminera lukter från eventuella restbeläggningar på de nya delarna.

### H. Tända gasstekbordets brännare

- Öppna locket.
- Se till att regleringsrattarna står i läge "OFF" (●).
- Tryck och vrid kontrollvredet motsols till läget för fullt flöde (☿).
- Tryck omedelbart på tändningsknappen (⚡) tills det klickar.
- Om brännaren inte tänds efter 4 eller 5 försök, vrid kontrollvredet till läget "av" (●), vänta i 5 minuter och upprepa därefter åtgärden.

När brännaren väl är tänd finns det två möjligheter för att tända en annan brännare:

- Den första möjligheten är att upprepa tändningen enligt ovan; ELLER
- Den andra möjligheten är att tända den brännare som är belägen till höger eller vänster om den först tända brännaren, och sedan undan för undan de andra brännarna genom att vrida vredet till läge max (☿) (☿).

Om den piezoelektriska eller elektroniska tändningen inte fungerar ska manuell tändning användas (följande stycke).

I händelse av tillbakabränning (låga inuti brännaren, stäng av produkten, låt den svalna (cirka fem minuter) och tänd därefter apparaten på nytt. Om problemet med tillbakabränning kvarstår, kontakta din lokala Campingaz®-representant.

### I. Tända gasstekbordets brännare manuellt

Om den automatiska tändningen inte fungerar, vrid kontrollvredet till läget "av" (●) och vänta i fem minuter.

Ta bort stekhällen för att komma åt brännaren.

Placera en låg, tänd tändsticka nära brännarens lågöppning, och vrid därefter kontrollvredet på kontrollpanelen till läget för fullt flöde (☿) på samma sida som du har tändstickan.

Försätt därefter kontrollvredet på lågt flöde, samtidigt som du håller dina händer på ett säkert avstånd från lågan.

### J. Stänga av gasstekbordet

Ställ tillbaka reglerpackarna i "OFF"-läge (●) stäng sedan kranen till gasbehållaren.

### K. Tillagningslock med termometer (beroende på modell av gasstekbord)

Som vi vet har tillagningen med gasstekbord förändrats, och gasstekbordet med ett tillagningslock öppnar upp en lång rad av tillagningsmöjligheter.

För bästa resultat, förvärm gasstekbordet i 5-10 minuter med tillagningslocket på. Detta bidrar inte bara till att minska upphetningstiden, utan hjälper även tillagningsytan att nå dess maximala temperatur.

Den heta tillagningsytan hindrar inte bara din mat från att fastna på tillagningsytan, utan ger dig även den bästa karamelliseringen på bifår och kött, vilket resulterar i fantastiska smaker.

**Grillning** (locket öppet – fig. 12): Låter dig använda stekhällen utan risk för plötsliga lågor.

Att använda gasstekbordet på traditionellt sätt med locket öppet är idealiskt för att grilla livsmedel såsom fisk, skaldjur, grönsaker, frukter, tärnade livsmedel, ägg och pannkaker osv. Om maten blir krispig alltför snabbt, minska värmen för alla de brännare som är på.

**Konvektionsmatlagning** (locket stängt – fig. 13): Låter tillagningsområdet användas som en ugn, perfekt för att ugnstekta kyckling, kött, fisk, pizza, grytor eller t.o.m. för att baka en tårta.

Förvärm gasstekbordet med locket stängt till önskad temperatur **med användning av 1 av de 2 brännarna på maximal effekt** för att skapa konvektionseffekten. (Fig. 13)

Använd locktermometern för att reglera de 1 brännare efter behov för att upprätthålla den erforderliga idealvärmen med locket stängt.

Placera maten på ett gasstekbord ovanför den brännare som är fränslagen. Detta förhindrar att maten bränns och säkerställer en jämn tillagning med användning av konvektionsmetoden.

Dessutom rekommenderar vi att du använder det medföljande (beroende på modell av gasstekbord) upphöjda ugnstillbehöret (se fig. 14) eller ett liknande tillagningsstillbehör när du ugnsteker mat. Tillbehöret lyfter upp ingredienserna från stekhällen, vilket låter den heta luften flöda mellan stekhällen och ingredienserna, vilket möjliggör ett perfekt gräddningsresultat. Detta ugnstillbehör gör det möjligt att tillaga en rad olika recept, allt från grytor, kakor eller t.o.m. din favoritårta på ditt gasstekbord.

Tips: Håll locket stängt så mycket som möjligt under tillagningen för att bibehålla temperaturen i tillagningsområdet.

Om maten blir krispig alltför snabbt, minska värmen för de två brännare som är på.

För optimala resultat när du tillagar stora köttstycken eller stekar, rekommenderar vi dig att använda en kötttermometer för att kontrollera köttets innetemperatur.

Tillagningsstiderna kan variera från en grillsession till en annan beroende på väderlek, portionsstorlek samt hur ofta du tar av eller sätter på locket.

Ytterligare funktioner hos tillagningslocket:

**Ökar förvärmningseffektiviteten:** Håller kvar den heta luften runt stekhällen, vilket minskar förvärmningstiden med hälften samt sparar gas. (Fig. 13)

**Vindskydd:** (i öppet läge – fig. 15): Skyddar stekhällen och brännarna från vind under användning.

**Stänkskydd:** (i öppet läge – fig. 15): Förhindrar fettstänk under tillagningen.

**Stekhällsskydd:** (i stängt läge – fig. 16): Skyddar stekhällen under förvaring.

## L. Skyddslock (beroende på modell av gasstekbord)

Skyddslocket till gasstekbordet har flera funktioner:

**Ökar förvärmningseffektiviteten:** Håller kvar den heta luften runt stekhällen, vilket minskar förvärmningstiden med hälften samt sparar gas. (Fig. 13)

**Vindskydd:** (i öppet läge – fig. 15): Skyddar stekhällen och brännarna från vind under användning.

**Stänkskydd:** (i öppet läge – fig. 15): Förhindrar fettstänk under tillagningen.

**Stekhällsskydd:** (i stängt läge – fig. 16): Skyddar stekhällen under förvaring.

**Obs:** Skyddslocket är inte avsett för tillagning och ska inte stängas under tillagningen.

## M. Byta ut gasflaskan

- Byt alltid ut flaskan utomhus eller i ett välventilerat utrymme, aldrig i närheten av en låga, gnista eller värmevärmare.
- För tillbaka kontrollvreden till läget "av" (●) och stäng därefter ventilen på gasflaskan.
- Skruva bort gasutlösaren, kontrollera att tätningspackningen finns på plats och att den är i bra skick.
- Sätt den fulla gasflaskan på plats, montera tillbaka regulatören och var noga med att inte utsätta slangen för påfrestringar.

## N. Rengöring och underhåll

Rengör regelbundet apparaten för att förlänga livstiden och hållbarheten för ditt Campingaz® gasstekbord. Rengör regelbundet apparaten för att förlänga livstiden och hållbarheten för ditt Campingaz® gasstekbord.

## Grease drawer:

Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.

## Tillagningsyta:

Låt tillagningsytan svalna före rengöring. Använd Campingaz® Cleaner Spray BBQ-rengöringsmedel och spatel. Alternativt kan du använda diskmedel för att avfetta tillagningsytan.

Under rengöringen ska du alltid skölja av ordentligt med vatten och om möjligt undvika att använda skursvampar, välj hellre en mikrofiberduk eftersom den är effektiv och skyddar apparaten mot skador.

Innan du sätter tillbaka tillagningsytan, gnid in den lätt med fett för att skydda den mot korrosion och förhindra att den rostar och får maten att fastna.

Campingaz® rekommenderar att du applicerar ett tunt skikt av vegetabilisk olja på tillagningsytan med en kökshandduk.

## Fottratt:

Fottratten (fig. 08) leder ner överskottsfett i fettbehållaren (fig 17). Tratten kan tas av och diskas i maskin, eftersom den är tillverkad av rostfritt stål.

## Basväggar, lock, kontrollpanel:

Rengör dessa elements emellanåt med en svamp med diskmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.

## Brännare

- För att bibehålla ditt gasstekbord i perfekt skick, rekommenderas du att rengöra den emellanåt (efter 4-5 användningstillfällen).
- Vänta tills gasstekbordet har svalnat innan du rengör det.
- Stäng gasflaskan.
- Gasstekbordets brännare måste rengöras och kontrolleras var tredje månad. Ta bort hela brännaren och kontrollera att det inte finns någon smuts eller spindelnät som blockerar venturislansens öppningar, vilket kan göra brännaren mindre effektiv eller orsaka en farlig gasbrand utanför brännaren.
- Rengör ovanvidan av brännaren sam dess sidor och bas med användning av en fuktig svamp (vatten med diskmedel). Använd vid behov en fuktig stålborste.
- Kontrollera att alla brännaröppningar är rena och låt dem torka innan de används på nytt. Använd vid behov en ståltråd för att rengöra brännarens öppningar.
- Rengör öppningarna på venturislans (se fig. 18: a - öppningshål, b - venturislansöppningar) eller brännaren vid behov.
- Modifiera aldrig gasstekbordet: alla ändringar kan vara farliga.

**OBS:** Att regelbundet rengöra brännaren håller den i gott skick inför många användningstillfällen och förhindrar förtida oxidering, som främst beror på syrerester från matlagning. Oxidering av grillbrännaren är dock normalt.

## O. Stekhäll i rostfritt stål (beroende på modell av gasstekbord)

Under användning är det normalt att stekhällen ändrar färg. Denna förändring kan emellanåt märkas även efter grundlig rengöring.

Var inte orolig, denna missfärgning är ett naturligt fenomen hos stekhällens råmaterial, när den blir mycket het. Detta påverkar inte produkten eller dess efterlevnad av livsmedelshygieniska krav.

Stekhällen förblir säker och effektiv för alla dina tillagningsbehov.

## P. Förvaring

- Efter användning ska du stänga gasflaskans ventil genom att vrida på handhjulet.
- Förvara produkten i ett torrt, slutet utrymme (t.ex. i ett garage) för att skydda den från väder och vind.
- Koppla loss gasflaskan och förvara den utomhus.
- Om produkten inte används under en längre tid rekommenderar vi att du skyddar den mot smuts med ett lämpligt skydd under förvaringen.

## Q. Tillbehör

För att säkerställa att du optimerar din grillupplevelse, har Campingaz® designat många tillbehör som hjälper dig att tillaga dina favoriträtter på ditt gasstekbord, som gör rengöringen så enkel som möjligt och säkerställer att ditt gasstekbord håller länge:

Viktiga tillbehör	Rengör och skydda
Förstklassiga redskap: stekspadar, tänger osv.	Skräddarsydda skydd
Grillhandske	Borstar
Grillkupa	Rengöringsspray
Pizzasten	Rengöringsverktyg av rostfritt stål

För att se alla våra produkter och få mer information, gå in på [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

ADG (Campingaz®) rekommenderar att dessa gasstekbord systematiskt ska användas med tillbehör och reservdelar från Campingaz®. ADG (Campingaz®) åtar sig inget ansvar för några som helst fel eller bristfällig funktion som orsakats av användning av tillbehör och/eller reservdelar från andra varumärken.

## R. Miljöskydd

Tänk på att skydda miljön! Din apparat innehåller material som kan återanvändas eller återvinnas. Lämna in dem på ett återvinningscenter i din kommun och sortera emballagematerialet.

## S. Felsökning:

FEL	SANNOLIK ORSAK / ÅTGÄRDER
Brännaren går inte att tända	<ul style="list-style-type: none"><li>För litet gas.</li><li>Regulatorn är sönder.</li><li>Slang, ventil, venturislång eller brännaröppningar är igensatta.</li><li>Venturislången sitter inte över munstycket.</li></ul>
Brännaren smäller till eller slocknar	<ul style="list-style-type: none"><li>Se hur mycket gas som är kvar.</li><li>Inspektera slangkopplingarna.</li><li>Kontakta eftermarknadstjänsten.</li></ul>
Lågan är ojämn	<ul style="list-style-type: none"><li>Om gascylindern är ny kan det vara luft i den. Kör vidare så försvinner problemet.</li><li>Kontakta eftermarknadstjänsten</li></ul>
Stora lågor på brännarens yta	<ul style="list-style-type: none"><li>Munstycket har dålig anslutning till venturislången. Justera venturislången.</li><li>Venturislången är igensatt (spindelväv, t.ex.). Rengör venturislången.</li><li>Kontakta eftermarknadstjänsten</li></ul>
Svag låga i munstycket	<ul style="list-style-type: none"><li>Cylindern är nästan tom. Byt cylinder så är problemet löst.</li><li>Kontakta eftermarknadstjänsten</li></ul>
Fett tar fyr för lätt	<ul style="list-style-type: none"><li>Rengör skyddsplattan ovanför brännaren.</li><li>Grilltemperaturen är för hög: Liten låga.</li><li>Rengör fettpannan.</li></ul>
Brännarna tänds med en tändsticka, men inte med PIEZO-tändaren	<ul style="list-style-type: none"><li>Fel på tändarknappen, -tråden eller -elektroden. Inspektera anslutningarna till tändkabeln.</li><li>Inspektera elektrodoch anslutningstråden.</li><li>Kontakta eftermarknadstjänsten.</li></ul>
Det tar fyr i en anslutning	<ul style="list-style-type: none"><li>Läckage i anslutning.</li><li>Slå omedelbart av gastillförseln.</li><li>Kontakta eftermarknadstjänsten.</li></ul>
För litet värme	<ul style="list-style-type: none"><li>Igensatt munstycke eller venturislång.</li><li>Kontakta eftermarknadstjänsten.</li></ul>
Det brinner bakom ratten	<ul style="list-style-type: none"><li>Defekt kran.</li><li>Slå av anordningen.</li><li>Kontakta eftermarknadstjänsten.</li></ul>
Det brinner under kontrollpanelen	<ul style="list-style-type: none"><li>Slå av anordningen.</li><li>Stäng gascylindern.</li><li>Kontakta eftermarknadstjänsten.</li></ul>

# KÄYTTÖOHJE

**HUOMAUTUS:** Ellei toisin mainita, kaikki seuraavat tässä käyttöoppaassa esiintyvät yleistermit "laite / tuote / laitteisto / väline" viittaavat tuotteeseen "Campingaz® Plancha".



- Tämä tuote on suunniteltu tavanomaiseen yksityiskäyttöön, eikä sitä ole tarkoitettu kaupallisiin tarkoituksiin. Lue ohjeet huolellisesti ennen tuotteen käyttöä.
- Vain ulkokäyttöön.
- Tuotetta koottaessa kannattaa käyttää käsinettä.
- Älä käytä hiiltä tuotteen päällä tai tuotteessa millään muulla tavoin.
- Älä käytä säädettävää paineenalennusventtiiliä. Käytä varoventtiileitä kiinteisiin säätöihin sovellettavien EU-normien mukaisesti.
- Älä peitä tulipesän pohjaa alumiinifoliolla.
- Älä nojautu kuumaan paistotason päälle.
- Ole varovainen, kun avaat ja suljet käytössä olevan paistolevyn kannen.
- Campingaz® suosittelee suojakäsinen käyttöä aina, kun käsittelet mahdollisesti kuumia osia.
- Puhdistusta rasva ja ruoanjämä säännöllisesti tulipesän pohjasta, jotta vältät tulen leimahtamisen riskin käytön aikana.

**Noudata näitä ohjeita tarkasti, jotta et vahingoita itseäsi tai kaasuparilaa.**

## A. Turvallisuuttanne varten

- Älä säilytä tai käytä bensiniä tai muita syttyviä nesteitä tai kaasuja tämän kaasuparilan lähetyksillä. Tämä laite on pidettävä käytön aikana loitolla paloherkistä materiaaleista.

**Jos tunnet kaasun hajua:**

1. Sulje kaasupullon venttiili.
  2. Sulje polttimen säätönupit.
  3. Sammuta avoleikki.
  4. Avaa kupu.
  5. Jos hajua jatkuu, katso neuvoa kappaleesta E tai ilmoita asiasta heti jälleenmyyjällesi.
- Valmistajan tai valmistajan edustajan suojaamiin osiin ei saa koskea.
  - Sulje kaasupullo käytön jälkeen.

Varmista, että toimintakykyrajoitteiset henkilöt (esim. lapset, vanhukset ja vammaiset) käyttävät tuotetta fyysisesti, henkisesti ja aisteiltaan täysin toimintakykyisen henkilön valvonnassa ja että käyttöä valvova henkilö on saanut ohjeistuksen laitteen turvalliseen käyttöön ja ymmärtää mahdolliset riskit. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa koota, puhdistaa tai huoltaa laitetta.

Suositusikä:

Kaasulaitteet ja -lisävarusteet: yli 15 vuotta

Kaasupullot: yli 15 vuotta

Käytä vain osia ja lisävarusteita, jotka on toimitettu tuotteen mukana tai ostettu valtuutetusta huoltopisteestä. Älä käytä niitä muiden laitteiden kanssa tai muihin tarkoituksiin. Käytä tuotetta vain sen oikeaan käyttötarkoitukseen, joka on kerrottu käyttöohjeissa.

## B. Käytötilä

- Laite on tarkoitettu vain ulkokäyttöön.
- **HUOMIO:** Ulottuvilla olevat osat voivat olla hyvin kuumia. Pidä pikkulapset loitolla grillistä.
- Kaikenlaiset helposti syttyvät materiaalit on pidettävä vähintään 60 cm päässä laitteesta.
- Älä siirrä laitetta, kun siinä on tuli tai se on käytössä.
- Käytä grilliä täysin vaakasurallalla alustalla.
- Tuuletuksen ilmvirtauksen on oltava vähintään 2 m<sup>2</sup>/KWh.
- Kaasuparilan jalustasta saattaa käytön aikana tulla hyvin kuumaa. Kaasuparilaa ei saa asettaa tulenaralle alustalle (muovi, pöytäliina tms.). Laite suositellaan sijoitettavan suoraan kuumuutta kestäväälle pinnalle (esim. betoni, kivi, tiili tai maa-aines). Muussa tapauksessa kaasuparilan ja sen jalustan tai kärryn väliin on asetettava palamatonta, lämpöä eristävää materiaalia.

## C. Kaasupullon:

Tämä laite on säädetty toimimaan 4,5–15 kg:n butaani- tai propanikaasupullolla, jossa on asianmukainen matalapainesäädin:

- **Ranska, Belgia, Luxembourg, Yhdistynyt kuningaskunta, Irlanti, Portugal, Espanja, Italia, Kreikka, Sveitsi:** butaani 28-30 millibaaria / propani 37 millibaaria.
- **Alankomaat, Norja, Ruotsi, Tanska ja Suomi, Tšekin tasavalta, Unkari, Slovenia, Slovakia, Bulgaria, Turkki, Romania, Kroatia, Viro, Liettua, Latvia, Ispania:** butaani 30 millibaaria / propani 30 millibaaria.
- **Puola:** propani 37 millibaaria.

Liitä tai vaihda kaasupullo aina ulkona hyvin tuuletetussa tilassa. Tilassa ei saa koskaan olla liekejä, kipinöitä tai lämmönlähteitä.

## D. Letku

**Ranska: (kuva 01)**

**Laitetta voidaan käyttää kahden eri taipuisan letkutyyppin kanssa: (kuva 02)**

- a) Taipuisa letku, joka on tarkoitus liittää rengasliittimillä ja letkunkiristimillä toisesta päästä kaasuparilaan ja toisesta päästä matalapainesäätimeen (XP D 36-110 -standardin mukaisesti). Suositeltu pituus 1,25 m.
- b) Taipuisa letku (standardien XP D 36-112 tai NF D 36-112 mukainen), joka liitetään kaasuparilaan G 1/2 -kierremutterilla ja matalapainesäätimeen M 20x1,5 -kierremutterilla. Suositeltu pituus 1,25 m.

**Laitteessa on G 1/2 -kierteinen kaasun sisään-tulon liitin. Mallista riippuen mukana voi tulla ennalta asennettu NF-letkuliitin ja tiiviste. (Kuva 3)**

**1) Kun laitetta käytetään taipuisan XP D 36-110 letkun kanssa: (katso osio D-a)**

- Liu'uta taipuisa letku letkuliittimen päälle niin pitkälle kuin mahdollista sekä kaasuparilaan että matalapainesäätimen päässä.
- Liu'uta letkunkiristimet letkuliittimen nipan kahden ensimmäisen suuren renkaan taakse ja kiristä, kunnes kiristyskanta katkeaa.
- Tarkista, etteivät liitokset tai letku vuoda (ohjeet kohdassa E).

**2) Kun laitetta käytetään taipuisan XP D 36-112 tai NF D 36-112 letkun kanssa, G 1/2 ja M 20x1,5 muttereilla: (katso osio D-b)**

- Tarvittaessa löysää ja irrota NF-rengasliitin vapauttaaksesi G1/2- tuloliittimen sekä poista tiiviste.
- Kytke ja kiristä letkun G1/2-kierremutteri kaasuparilan sisään-tulon liittimeen ja M20x1,5-kierremutteri matalapainesäätimen ulostulon liittimeen taipuisan letkun mukana tulleiden ohjeiden mukaisesti.
- Pidä kaasuparilan sisään-tulon liitin paikallaan vääntötyökälyllä ja löysää tai kiristä kierteistä mutteria toisella vääntötyökälyllä.
- käytä avainta paineenalennusventtiilin ulostuloruviliitoksen liikkumattomaksi tekemiseen. (kuva 04)
- tiiviyys tarkastetaan kappaleen E) ohjeita noudattaen.

Tarkista, että taipuisa letku kulkee vapaasti eikä kierry, kiristy tai osu laitteen kuumiin osiin. Se on vaihdettava letkun päälle merkittyyn viimeiseen käyttöpäivämäärään mennessä tai joka tapauksessa, jos letku on vaurioitunut tai jos siinä on halkeamia.

**Belgia, Luxembourg, Alankomaat, Yhdistynyt kuningaskunta, Iranti, Puola, Portugal, Espanja, Italia, Norja, Ruotsi, Tanska ja Suomi, Tsekin tasavalta, Unkari, Slovenia, Slovakia, Kroatia, Kreikka, Bulgaria, Turkki, Romania, Viro, Liettua, Latvia, Islanti: (kuva 01)**

Kaasuparilassa on pyöreä liitin. Siinä on käytettävä taipuisaa letkua, joka soveltuu butaani- ja propanikaasujen kanssa käytettäväksi. Letku saa olla enintään 1,20 metriä pitkä. Letku on vaihdettava, jos se on vaurioitunut tai repeytyntä, jos kansalliset määräykset sitä edellyttävät tai jos sen käyttöikä on päättynyt. Älä vedä tai puhkaise letkua. Älä päästä letkua lähelle kaasuparilan kuumentuvia osia. Tarkista, että taipuisa letku kulkee vapaasti eikä ole kierteellä tai liian kireällä.

#### Sveitsi: (Kuva 1)

Kaasuparilassa on käytettävä taipuisaa letkua, joka soveltuu butaani- ja propanikaasujen kanssa käytettäväksi. Sen pituus ei saa ylittää 1,50 m. Se on vaihdettava, jos se vahingoittuu tai siihen tulee hakeamia, kansallisten ehtojen tai niiden voimassaolon mukaan. Puhkea ei saa vetää eikä kierteää. Älä päästä sitä lähelle kaasuparilan kuumentuvia osia. Tarkista, että taipuisa letku kulkee vapaasti ja ettei se ole kierteellä tai liian kireällä.

**Letkun liittäminen:** Kytke letku kaasuparilan liittimeen, kiristä letkun mutteri tiukasti mutta ei liian voimallisesti kahdella mukana tulleella jakovaimella:

- kohdan 10 avaimella suljetaan liitoksen pää (kuva 05)
- kohdan 17 avaimella kiristetään putken mutteri (kuva 05)

#### E. Tiiviysoke

- 1) Suoritettava ulkotiloissa loitolla kaikista syttyvistä materiaaleista. Älä tupakoi kaasuparilan tai kaasupullon lähellä.
- 2) Varmista, että säätöhanat ovat asennossa "OFF" (●).
- 3) Työnää letku pää tarvittaessa kokonaan matalapainesäätimen suuttimen päälle ja kiinnitä asianmukaisella kiinnikkeellä.
- 4) Kiinnitä paineenalennusventtiili kaasupullon
- 5) Tarkista saippuuliuoksella ettei missään ole vuotoja. **Tärkeää:** älä koskaan tarkista kaasuvuotoja liekin avulla.
- 6) Levitä liuosta sylinterin, säätimen, letkun ja laitteen väliin liitoksiin (kuva 6) (säädinpuvien on oltava pois päältä asennossa ●). Avaa kaasusylinterin venttiili.
- 7) Jos kuplia muodostuu, se merkitsee kaasun vuotoa.
- 8) Tarkista ja kiristä tekemäsi liitokset, jotta vuoto lakkaisi. Jos jokin osa on villainen, vaihda se. Laitetta ei saa käyttää ennen kuin vuoto on saatu loppumaan.
- 9) Sulje kaasupullon venttiili. Tee vuototarkistus vähintään kerran vuodessa ja aina, kun kaasupullo vaihdetaan.

**Tärkeää:** Älä koskaan käytä avotulta kaasuvuototarkistuksen tekemiseen.

Kaasupullo on vaihdettava ja tarkistettava vuotojen varalta vähintään kerran vuodessa.

#### F. Sähkösytytyksen akut

##### 1) Paristovaatimukset

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

Käytön helpottamiseksi pakkauksessa on sopiva akku.

Mikäli grilliä ei käytetä pitkään aikaan, on erittäin suositeltavaa irrottaa se ristikoista ja säilyttää kuivassa ja viileässä paikassa.

##### 2) Paristonvaihto

- tunnista sähkösytytyn (kuva 07).
- irrota muovikorkki.
- Vaihda akku ottaen huomioon kuvan osoittamat napaisuudet.
- Kierrä korkki takaisin paikalleen.
- Katso akun kierrätysohjeet luvusta F(3).
- Kertakäyttöakkuja ei saa ladata uudelleen.

##### 3) Paristojen hävittäminen



Tämä symboli paristoissa tarkoittaa, että kun niiden käyttöikä on päättynyt, ne on poistettava yksiköstä ja sitten kierrätettävä tai hävitettävä asianmukaisesti.

Paristoja ei saa laittaa sekajäteteseen, vaan ne on toimitettava keräyspisteeseen (kierrätyskeskukseen jne.). Tarkista paikalliset määräykset. Älä koskaan heitä paristoja luontoon. Älä yritä polttaa: käytettyjen paristojen tietyt aineet (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) voivat olla vaarallisia ympäristölle ja ihmisten terveydelle.

#### G. Kaasuparilan käyttö

##### 1) Ennen käyttöä

**Muista:** Älä koskaan käytä kaasuparilaa ennen kuin olet lukenut ohjeet tarkasti ja ymmärtänyt kaiken. Varmista lisäksi, että:

- Ei ole kaasuvuotoja.
- Letku ei kosketa mahdollisesti kuumentuviin osiin. (kuva . 07)
- Rasvanpoistosupplio on asennettu asianmukaisesti koteloonsa. (Kuva 18)
- Rasvasäiliö C (kuva 09) on asetettu oikein lokeroonsa.
- Polttimet eivät ole tukentuneet tai peittyneet (esim. hämähäkinseittien vuoksi). (kuva. 10)
- On suositeltavaa käyttää suojakäsineitä, varsinkin kuumia osia käsitellessä.



**Tarkista, että Ilmanotto-putket (VT) peittävät injektorin (IJ).** (kuva 11)

##### 2) Kaasuparilan ensimmäinen käyttökerta

Lämmitä kaasuparilaa ensimmäisellä käyttökerralla noin 30 minuuttia ja pidä poltin TÄYDEN VIRTAAUKSEN asennossa ( ⚡ ) (kansi suljettuna), jotta uusien osien mahdollisista pinnoitteijäämistä johtuvat hajut poistuvat.

#### H. Kaasuparilan polttimoiden sytytys

- Avaa grillikupu.
- Varmista, että säätöviivut ovat " OFF-asennossa " (●).
- Paina ja käännä nappulaa vastapäivään ja käännä se täysi virtausasentoon ( ⚡ ).
- Paina välittömästi sytytyspainiketta ( ⚡ ) kunnes se naksahtaa.
- Jos poltin ei syty 4 tai 5 yrityksellä, käännä säädinpuippu pois päältä -asentoon (●) ja odota 5 minuuttia ennen kuin yrität uudelleen.

Kun poltin on sytytetty, on olemassa kaksi mahdollisuutta toisen polttimen sytyttämiseksi:

- Ensimmäinen mahdollisuus on toistaa yllä kuvattu sytytystoimenpide;

TAI

- Toinen mahdollisuus on sytyttää ensimmäisen sytytetyn polttimen oikealla tai vasemmalla oleva poltin ja sitten seuraavat polttimet kääntämällä säätönappula täyden virtaaman asentoon ( ⚡ ).

Jos pietoasähköinen sytytys tai sähkökipinäsytytys eivät toimi, käytä manuaalista sytytystä (katso seuraava kohta).

Takatuliliteensa (liekki polttimen sisällä) sammuta tuote, anna sen jäähtyä (noin viisi minuuttia) ja sytytä laite uudelleen. Jos takatuliongelma jatkuu, ota yhteys paikalliseen Campingaz® :in edustajaan.

#### I. Kaasuparilan manuaalinen sytytys

Mikäli automaattisytytys ei toimi, käännä nappula "off"-asentoon (●) ja odota 5 minuuttia.

Poista paistolevy, jotta pääset käsiksi polttimoon.

Aseta pitkävarsinen sytytetyt tulitikku lähelle polttimon liekkiakkuja, ja käännä sitten ohjauspaneelista kyiseen polttimon säätönpuppi täyden virtauksen asentoon ( ⚡ ).

Käännä sitten säädinpuippu pienimpään virtausastoon, ja muista pitää kädet turvallisien välimatkan päässä liekeistä.

#### J. Kaasuparilan polttimon sammuttaminen

Käännä säätöhanat asentoon "OFF" (●) ja sulje sitten kaasupullon hana.

#### K. Lämpömittarilla varustettu keittokansi (Plancha-mallista riippuen)

Ruoanlaitto kaasuparilalla on uudistunut, sillä keittokansi tuo loputtomasti erilaisia ruoanlaittomahdollisuuksia.

Parhaan tuloksen saat, kun esilämmität kaasuparilaa 5–10 minuuttia keittokansi suljettuna. Se nopeuttaa lämpimistä, ja paistotaso saavuttaa enimmäislämpötilan tehokkaammin.

Riittävän kuuma paistotaso estää ruoan tarttumisen paistintiaan, mutta estää myös pihvien ja lihan karamelloitumista niin, että saat aikaa upeita makuja.

**Grillaus** (kansi auki – kuva 12): Mahdollistaa ruoan ruskistamisen paistolevyllä ilman liekin hulmahuksia.

Voit käyttää kaasuparilaa perinteiseen tapaan kansi auki, mikä sopii ihanteellisesti grillattaville ruuille. Valmistaa siten esimerkiksi kalaa, äyriäisiä, vihanneksia, paloiteltuja ruokia, kananmunia ja lätyjä.

Jos ruoka paistuu rapeaksi liian nopeasti, vähennä kaikkien käytössä olevien polttimoiden lämpöä.

**Kiertoilimakypsennyks** (kansi kiinni – kuva 13): Mahdollistaa ruoanlaittoalueen käytön uunina, joten soveltuu erinomaisesti kanan, lihan ja kalan kypsennykseen, pitsan paistamiseen, laatikkoruokien valmistamiseen ja jopa kakun paistamiseen.

Esilämmitä kaasuparilasi kansi suljettuna haluttuun lämpötilaan lämmitämällä toinen kahdesta polttimosta korkeimmalla asetuksella ja pitämällä toinen polttimo poissa päältä. Näin syntyy kiertoilmailmiö. (Kuva 13)

Säädi yksi polttimon lämpötilaa kannen lämpömittarin perusteella ja ylläpidä sopivaa lämpötilaa kansi suljettuna.

Aseta ruoka kaasuparilalle sen poissa käytöstä olevan polttimon päälle. Näin ruoka ei pala ja kypsyy tasaisesti kiertoilmatoinnin ansiosta.

Lisäksi suosittelemme leipoessa käyttämään mukana tullutta (Plancha-mallista riippuen) uunin korotuslisävarustetta (katso kuva 14) tai vastaavaa leivontalisävarustetta. Lisävarusteen avulla saat nostettua ainesosat paistolevyn yläpuolelle siten, että kuuma ilma pääsee virtaamaan paistolevyn ja ainesosien väliin. Tuloksena on täydellinen kypsennys. Tämän uunilisävarusteen avulla voit valmistaa kaasuparilalla monenlaisia lempireseptejäsi laatikkoruokista kekseihin ja kakkuihin.

**Vinkki:** Pidä kansi ruoanlaiton aikana suljettuna mahdollisimman suuren osan ajasta, jotta ruoanlaittoalueen lämpötila pysyy tasaisena.

Jos ruoka paistuu rapeaksi liian nopeasti, vähennä kahden käytössä olevan polttimon lämpöä.

Jos valmistat kinkkua, paahtopaistia tai muita suuria lihanpaljoja, kannattaa parhaan tuloksen saamiseksi käyttää paistolämpömittaria, joka mittaa lihan sisälämpötilan.

Kypsennysaika saattaa vaihdella grillauskerrasta toiseen sääolosuhteista, ruoka-annosten koosta ja kannen avaamiskertoista riippuen.

Keittokannen muita hyötyjä:

**Tehostaa esilämmitystä:** Pitää kuuman ilman paistolevyn ympärillä, mikä lyhentää esilämmitysaikaa ja säästää kaasua. (Kuva 13)

**Tuulensuoja:** (kansi auki – kuva 15): Suojaa paistolevyä ja polttimoita tuulelta käytön aikana.

**Roiskeuoja:** (kansi auki – kuva 15): Pysäyttää ruoan valmistuksesta syntyvät rasvaroiskeet.

**Paistolevyn suojaus:** (kansi kiinni – kuva 16): Suojaa paistolevyä säilytyksen aikana.

## L. Suojakansi (Plancha-mallista riippuen)

Kaasuparilan suojakannella on monta tarkoitusta:

**Tehostaa esilämmitystä:** Pitää kuuman ilman paistolevyn ympärillä, mikä lyhentää esilämmitysaikaa ja säästää kaasua. (Kuva 13)

**Tuulensuoja:** (kansi auki – kuva 15): Suojaa paistolevyä ja polttimoita tuulelta käytön aikana.

**Roiskeuoja:** (kansi auki – kuva 15): Pysäyttää ruoan valmistuksesta syntyvät rasvaroiskeet.

**Paistolevyn suojaus:** (kansi kiinni – kuva 16): Suojaa paistolevyä säilytyksen aikana.

**Huom.** Suojakansi ei ole tarkoitettu ruoanlaittoon eikä saa olla suljettuna ruoanlaiton aikana.

## M. Kaasupullon vaihto

- Tee työ aina ulkona hyvin tuuletetulla alueella. Tilassa ei saa koskaan olla liekkiä, kipinöitä tai lämmönlähteitä.

- Käännä säädinruuvi pois päältä -asentoon (●) ja sulje sitten kaasupullon venttiili.

- Irrota paineenalennusventtiili ja tarkista, että tiivistin on paikallaan ja hyväkuntoinen.

- Aseta täysi kaasupullo paikalleen, asenna matalapainesäädin pullon ja varmista, ettei letku kiristy tai kierry. **Tee kaasuvuototarkastus (katso kohta E.)**

## N. Puhdistus ja kunnossapito

Grillaaminen on kaikista mukavaa, mutta puhdistus on aina ikävää. Se on silti erittäin tärkeä vaihe aina grillattaessa. Säännöllisellä puhdistuksella varmistat, että Campingaz®-kaasuparila kestää käytössä ja pysyy luotettavana.

**Paistotaso:**

Anna paistotason jäähtyä ennen puhdistusta. Käytä Campingaz®

Cleaner Spray BBQ -puhdistusainetta ja paistinlastaa. Voit myös poistaa rasvan paistotasolta astianpesuaineella.

Muista aina puhdistuksen lopuksi huuhdella pinnat huolellisesti vedellä. Vältä hankaavia pesusieniä ja käytä mieluummin pehmeää mikrokuutiulinaa, sillä se on tehokas eikä vaurioita pintoja.

Ennen kuin panet paistotason takaisin paikalleen, hankaa siihen hieman rasvaa paistotason ruostumista ja ruostu tarttumista.

**Campingaz®** suosittelee, että levität paistotason ohuen kerroksen kasviöljyä talouspaperilla.

## Grease drawer:

Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.

## Rasvasuppilo:

Rasvasuppilon (kuva 8) kautta ylimääräinen rasva ohjautuu rasvasäiliöön (kuva 17).

Suppilon voi irrottaa ja pestä astianpesukoneessa, koska se on valmistettu ruostumattomasta teräksestä.

## Rungon seinät, kansi ja ohjauspaneeli:

Puhdista nämä osat ajoittain sienellä ja astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia tuotteita.

## Polttimot

- Jotta kaasuparilasi pysyy erinomaisessa kunnossa, se kannattaa puhdistaa säännöllisesti (4 tai 5 käyttökerran välein).

- Anna kaasuparilan jäähtyä ennen puhdistusta.

- Sulje kaasupullo.

- Kaasuparilan polttimot täytyy puhdistaa ja tarkastaa kolmen vuorokauden välein. Irrota koko polttimo ja tarkista, ettei ventuuriputken aukkois ole likaa tai hämähäkinseitejä. Tukokset voivat heikentää polttimon tehoa ja aiheuttaa vaarallisen kaasupullon polttimon sisällä.

- Puhdista polttimon päälliossa, sivut ja alusta kostealla sienellä, joka on kastettu astianpesuainetta sisältävään veteen. Käytä tarvittaessa kostea teräsharjaa.

- Tarkista ennen käyttöä, että kaikki polttimon ulostulot ovat puhtaita ja kuivat. Avaa polttimon ulostulot tarvittaessa teräsharjalla.

- Puhdista tarvittaessa venturisuuttimen (katso kuva 18: a). Ulostulon aukot, b. ventuuriputken aukot) ja polttimon aukot.

- Älä koskaan muokkaa kaasuparilaa millään tavalla, sillä muutokset voivat osoittautua vaarallisiksi.

**Huom.** Säännöllinen puhdistus pitää polttimon hyvässä toimintakunnossa, pidentää käyttöikää ja estää ennenaikaisen hapettumisen, jota tapahtuu ruoanlaiton happojäämien vuoksi. Grillin polttimoiden hapettuminen on kuitenkin normaalia.

## O. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu paistolevy (Plancha-mallista riippuen)

On normaalia, että paistolevyn väri muuttuu käytössä. Värimuutoksen voi joskus huomata myös huolellisen puhdistuksen jälkeen.

Tämä värimuutos on luonnollinen ilmiö paistolevyn valmistusmateriaalissa, kun sen lämpötila nousee erittäin kuumaksi. Värimuutos ei vaikuta tuotteen suorituskykyyn eikä elintarviketurvallisuuteen.

Paistolevy on tästä ilmiöstä huolimatta turvallinen ja tehokas ruoanlaittoväline.

## P. Säilytys

- Sulje kaasupullon venttiili käytön jälkeen kääntämällä käsipyörää.

- Säilytä laitetta kuivassa suljetussa säilytystilassa (esim. autotallissa), jotta laite on suojassa sääolosuhteilta.

- Irrota kaasupullo ja säilytä sitä ulkona.

- Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan, on suositeltavaa suojata se likaantumiselta asianmukaisella suojuksella säilytyksen aikana.

## Q. Lisävarusteet

Jotta saat parhaan mahdollisen grillauskokemuksen, Campingaz® on suunnitellut monenlaisia käteviä lisävarusteita. Niiden avulla valmistat lempiruokiasi, helpotat puhdistamista ja varmistat, että kaasuparilasi on mahdollisimman pitkäikäinen:

Grillaustarvikkeet	Puhdistus ja suojaus
Premium-tarvikkeet: Lastat, pihdit jne.	Räätälöidyt suojukset
Grillauskäsineet	Harjat
Grillikupu	Puhdistussuihke
Pizzakivi	Ruostumattomasta teräksestä valmistetut puhdistusvälineet

Tutustuaksesi koko valikoimaan ja saadaksesi lisätietoja käy verkkosivustolla [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

ADG (Campingaz®) suosittelee, että sen kaasuparilan paistolevyissä käytetään aina Campingaz®-lisävarusteita ja -varaosia. ADG (Campingaz®) ei ota mitään vastuuta vahingoista tai toimintahäiriöistä, jotka johtuvat muiden tuotemerkkien lisävarusteiden ja/tai varaosien käytöstä.

## R. Ympäristönsuojelu

Huomioi ympäristönsuojelu! Laitteesi sisältää materiaaleja, jotka voidaan ottaa talteen tai kierrättää. Jätä se kuntasi jätteenkeräyspisteeseen ja erottele pakkausmateriaalit.

## S. Vianmääritys:

Viat	Mahdollinen syy ja sen korjausehdotus
Poltin ei syty	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kaasu on loppunut.</li><li>• Säädin ei toimi.</li><li>• Letku, venttiili, venturiputki tai poltinaukot ovat tukossa.</li><li>• Venturiputki ei ole kiinni suuttimessa.</li></ul>
Poltin "poksahtaa" tai puhalttaa itsensä sammuksiin	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tarkista kaasun riittävyys.</li><li>• Tarkista letkuliitännät.</li><li>• Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.</li></ul>
Rätisevät, epävakaat liekit	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uudessa pullossa saattaa olla ilmaa. Ongelma katoaa käyttöä jatkamalla.</li><li>• Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.</li></ul>
Suuret liekit polttimen pinnalla	<ul style="list-style-type: none"><li>• Suutin kytketty huonosti venturiputkeen. Säädä venturiputkea.</li><li>• Venturiputki on tukossa (esim. hämähäkinseitit). Puhdista venturiputki.</li><li>• Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.</li></ul>
Matala liekki suuttimessa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pullo on lähes tyhjä. Ongelma katoaa pulloa vaihtamalla.</li><li>• Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.</li></ul>
Liiallinen rasvapalo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Puhdista suojalevy polttimen yläpuolella.</li><li>• Grillin lämpötila liian korkea: Matalampi liekki.</li><li>• Puhdista rasvan tippakaukalo.</li></ul>
Polttimet syttyvät tulitikulla, mutta eivät PIEZO-sytyttimellä.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Viialiset sytytyspainike, vajjeri tai elektrodi. Tarkista sytytyksen kaapeliiliitännät.</li><li>• Tarkista elektrodin ja liitäntävajjerin kunto.</li><li>• Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.</li></ul>
Liekkiä kaikissa liitoksissa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Liitokset vuotavat.</li><li>• Sammuta kaasuntulo välittömästi.</li><li>• Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.</li></ul>
Lämpö liian alhainen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Suutin tai venturiputki on tukossa.</li><li>• Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.</li></ul>
Palo säädinnupin takana	<ul style="list-style-type: none"><li>• Viialinen säädinyksikkö.</li><li>• Sammuta laite.</li><li>• Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.</li></ul>
Palo ohjauspaneelin alla	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sammuta laite.</li><li>• Sulje kaasupullo</li><li>• Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.</li></ul>

# BETJENINGSVEJLEDNING

**BEMÆRK:** Medmindre andet er angivet henviser følgende generiske termer "apparat / produkt / udstyr / anordning" i denne betjeningsvejledning til produktet "Campinggaz® Plancha".



- Dette produkt er beregnet til almindelig privat brug, og ikke til kommercielle formål. Læs instruktionerne grundigt før ibrugtagning af produktet.
- Brug kun produktet udendørs.
- Det er bedst at bære handsker, når produktet samles.
- Brug ikke grillkul i eller sammen med produktet.
- Anvend ikke en justerbar ventil. Anvend aflastningsventiler med fast justering, der er i overensstemmelse med den relevante europæiske standard.
- Bunden i brændkammeret må ikke dækkes med aluminiumsfolie.
- Læn dig ikke ind over den varme tilberedningsflade.
- Vær forsigtig når låget bliver åbnet eller lukket, når grillpladen er i brug.
- Campinggaz® anbefaler altid brug af beskyttelsehandsker, når der håndteres komponenter, der kan være varme.
- Fjern fedt og madrester fra bunden af brændkammeret regelmæssigt for at undgå risiko for antændelse under brug.

**Følg disse instruktioner nøje for at undgå at skade dig selv eller beskadige din gastegeplade.**

## A. Vedrørende sikkerhed

- Opbevar eller brug ikke benzin og andre brandfarlige væsker eller dampe i nærheden af denne gastegeplade. Når dette apparat anvendes, skal det holdes væk fra brændbare materialer.

### Ved gaslugt:

1. Luk ventilen på gasflasken
  2. Luk drejeknapperne på brænderen
  3. Skal al åben ild slukkes.
  4. Skal låget åbnes.
- Hvis der fortsat lugter af gas, skal man enten se punkt **E** eller straks kontakte forhandleren.
  - Dele, som er beskyttet af producenten eller producentens repræsentant, må ikke manipuleres.
  - Luk gasflasken efter brug.

Sørg for, at sårbare brugere (herunder børn, ældre og personer med handicap) bliver overvåget af en person med fulde fysiske, mentale og sanselige evner, som er instrueret i, hvordan produktet bruges sikkert, og som forstår de mulige farer. Børn må ikke lege med apparatet. Montering, rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn

### Anbefalet alder:

Gasapparater og tilbehør: + 15 år

Gasflasker: + 15 år

Brug kun dele eller tilbehør, der følger med produktet, eller som er blevet købt hos et autoriseret servicecenter. Må ikke bruges sammen med andre enheder eller til andre formål. Produktet må udelukkende anvendes til dets tilsigtede formål, som fremgår af betjeningsvejledningen.

## B. Anvendelsessted

- Produktet må kun bruges udendørs.
- **ANVENDELSESSTED:** de tilgængelige dele kan blive meget varme. Hold børn på afstand af apparatet.
- Der må ikke være brændbare materialer inden for en radius af cirka 60 cm omkring apparatet.
- Flyt ikke apparatet, når det er tændt eller i brug.
- Anvend apparatet på en plan flade.
- Minimum krav til ventilation/luftflow er 2 m<sup>3</sup>/kW/t.
- Når apparatet er i drift, kan støtten, som gastegepladen står på, blive meget varm. Gastegepladen må ikke placeres på en brændbar overflade (plastik, dug osv.). Det anbefales, at enheden placeres på en varmebestandig overflade (beton, sten, mursten eller direkte på jorden). Ellers bør der placeres et ikke-brændbart, varmeisolerende materiale mellem enheden og dens støtte eller vogndel.

## C. Gasflasken

Dette apparat er justeret til at fungere fra en 4,5 til 15 kg flaske med butan/propangas med en passende lavtryksregulator:

- **Frankrig, Belgien, Luxembourg, Storbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Grækenland, Schweiz:**  
butan 28-30 mbar / propan 37 mbar.
- **Holland, Tjekkiet, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Ungarn, Slovenien, Slovakiet, Bulgarien, Tyrkiet, Rumænien, Kroatien, Estland, Litauen, Letland, Island:**  
butan 30 mbar / propan 30 mbar.
- **Polen:** propan 37 mbar.

Tilslut altid eller skift gasflasken udendørs i et godt ventileret område, aldrig i nærheden af en flamme, gnist eller varmekilde.

## D. Slange

Frankrig: (Fig. 01)

**Apparatet kan bruges med 2 forskellige typer fleksible slanger: (Fig. 02)**

- a) **Fleksibel slange designet til at blive forbundet til slangekoblinger med omløb på både gastegeplade- og regulatorsiden, fastgjort med klemringe (i overensstemmelse med standard XP D 36-110).** Anbefalet længde er 1,25 m.
  - b) **Fleksibel slange (i henhold til standard XP D 36-112 eller NF D 36-112) monteret med en G 1/2 gevindmøtrik til tilslutning til gastegeplade og en M 20x1,5 gevindmøtrik til tilslutning til regulatoren. Anbefalet længde er 1,25 m.**
- Apparatet har en gasindløbsforbindelse med G1/2 gevind. Afhængigt af modellen kan den leveres med en formonteret slangekobling med NF-omløber. (Fig. 03)**

**1) Brug af apparatet med fleksibel slange XP D 36-110: (se Afsnit D - a))**

- skub den fleksible slange helt ind på den rillede slangekobling på både gastegepladen og regulatoren, så langt den kan komme.
- skub klemmerne bag de to første store ringe på studsene og stram dem, indtil skruetoppen brækker.
- kontrollér for lækager i henhold til instruktionerne i afsnit E).

**2) Brug af apparatet med fleksibel slange XP D 36-112 eller NF D 36-112, møtrikker G 1/2 og M 20x1,5: (se Afsnit D - b))**

- Om nødvendigt, løsnes og fjernes NF-slangeforkruningen for at frigøre tilslutningsstikket med BSP-gevind, og pakningen fjernes.
- spænd G1/2-gevindmøtrikken på slangen på gastegepladen indgangskobling og M20x1,5-gevindmøtrikken på regulatorens udgangskobling i overensstemmelse med instruktionerne, der følger med den fleksible slange.
- Brug en skruenøgle til at holde gastegepladens indgangskobling fast, og spænd eller løs gevindmøtrikken med en anden skruenøgle.
- brug en nøgle for at blokere trykreduktionsventilens udgangskobling. (Fig. 04)
- for at kontrollere tætheden, følg anvisningerne i afsnit E).

Kontrollér, at den fleksible slange kan strække sig uden vridninger og belastninger, og uden at berøre apparatets varme flade. Når forfaldsdatoen, der er trykt på slangen opnås, skal den udskiftes, og også hvis den er beskadiget, eller når der er revner.



**Belgien, Luxembourg, Holland, Storbritannien, Irland, Polen, Portugal, Spanien, Italien, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Tjekkiet, Ungarn, Slovenien, Slovakiet, Kroatien, Grækenland, Bulgarien, Tyrkiet, Rumænien, Estland, Litauen, Letland, Island: (Fig. 01)**

Gasstegepladen er udstyret med en cirkulær kobling. Den bør bruges med en fleksibel slange, der er egnet til brug med butan- og propangas. Slangens længde må ikke overstige 1,20 meter. Slangen skal udskiftes øjeblikkeligt, hvis den er beskadiget, revnet, når det kræves af nationale regler, eller ved ophøret af dens levetid. Træk ikke i slangen, og stik ikke hul på den.

Hold slangende væk fra de dele, der kan blive varme. Kontrollér, at den fleksible slange strækker sig normalt ud uden at blive snoet eller trukket.

#### Schweiz: (Fig. 01)

Gasstegepladen bør bruges med en fleksibel slange, der er egnet til brug med butan- og propangas. Dens længde må ikke overskride 1,50 m. Den skal skiftes, hvis den er beskadiget eller har revner, når de nationale betingelser kræver det, eller ifølge gyldigheden. Undgå at trække i eller vride slangen. Hold slangen væk fra de dele, der kan blive varme. Kontrollér, at den fleksible slange strækker sig normalt ud uden at blive snoet eller trukket.

**Tilslutning af slangen:** For at forbinde slangen til koblingen på gasstegepladen, spændes møtrikken på slangen fast ved hjælp af de to medfølgende skruenøgler:

- en 10mm-nøgle til at blokere endemuffe (Fig. 05)
- en 17mm-nøgle til at skrue slangens omløber (Fig. 05)

#### E. Tæthedstest

- 1) Foretages i fri luft og ikke i nærheden af antændelige stoffer. Rygning er ikke tilladt i nærheden af gasstegepladen eller gasflasken.
- 2) Kontrollér, at reguleringshåndtagene er indstillet på "OFF" (●).
- 3) Skub enden af slangen helt på regulatorens dyse, og sikr den med en passende klemring, når det er påkrævet.
- 4) Sæt regulator på gasflasken.
- 5) Brug et sæbeopløsning til test af lækager. **Vigtigt:** brug aldrig åben ild til test af gaslækager.
- 6) Påfør opløsningen på koblinger, cylinder/regulator/slange/apparat (Fig. 06) (kontrolknapperne skal forblive lukkede: OFF-position ●). Åbn ventilen på gasflasken.
- 7) Der er gasudslip, hvis der dannes bobler.
- 8) Stram møtrikkerne eller skub slangen korrekt på plads, så udslippet fjernes. Hvis en del er defekt, skal den udskiftes. Apparatet må ikke tages i brug, så længe der er udslip.
- 9) Luk ventilen på gasflasken. Kontrollér for lækager mindst en gang årligt og hver gang, gasflasken bliver udskiftet.

**Vigtigt:** Brug aldrig en flamme til at finde en gaslækage.

Gasflasken skal skiftes og kontrolleres for lækager mindst en gang om året.

#### F. Batterier til elektronisk tænding

##### 1) Batterikrav

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

For at gøre det nemt og bekvemt for dig medfølger det batteri, der skal bruges.

Hvis grillen ikke bruges i længere tid, anbefaler vi kraftigt, at batteriet fjernes fra grillen og opbevares separat på et tørt, køligt sted.

##### 2) Udskiftning af batteriet

- Lokalisér den elektroniske tænding (Fig. 07).
- Skru plastikhætten af.
- Genanbring batteriet, så det vender rigtigt i forhold til de angivne polariteter.
- Skru hætten tilbage på plads.
- Se afsnit F(3) vedrørende genanvendelse af batterier.
- Ikke-genopladelige batterier skal ikke forsøges genopladt.

##### 3) Bortskaffelse af batteri



Dette symbol, der findes på batterierne, betyder, at ved slutningen af deres levetid skal batterierne tages ud af enheden og derefter genbruges eller bortskaffes korrekt.

Batterierne må ikke kasseres sammen med almindeligt affald, men skal bringes til et indsamlingssted (genbrugscenter osv.). Spørg dine lokale myndigheder. Bortskaf aldrig batterier ude i naturen. Forsøg ikke at brænde batterierne: tilstedeværelsen af visse stoffer

(Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) i brugte batterier kan være farlig for miljøet og menneskers sundhed.

#### G. Brug af gasstegepladen

##### 1) Før brug

**Påmindelse:** Brug aldrig gasstegepladen, før instruktionerne er læst grundigt og fuldt ud forstået. Sørg desuden for, at:

- Der ikke er nogen gaslækager.
- Slangen ikke rører ved komponenter, der kan blive varme. (Fig. 07)
- Fedtudløbsbragten er korrekt indsat i sin dedikerede holder. (Fig. 18)
- Fedtbeholderen C (Fig. 09) er korrekt indsat i sit rum.
- Brænderen ikke er blokeret eller tildekket (f.eks. af edderkoppespind). (Fig. 10)
- Brug af grillhandsker anbefales ved håndtering af særligt varme komponenter.



**Kontrollér at venturirørene (VT) dækker injektorerne (IJ). (Fig. 11)**

##### 2) Ibrugtagning af gasstegepladen

Når gasstegepladen bruges for første gang, opvarmes den med alle brændere på FULD FLOW-position (⚡) (med låget lukket) i cirka 30 minutter for at fjerne eventuelle lugte fra resterende betægninger på de nye dele.

#### H. Tænding af brændere på gasstegepladen

- Åbn tilberedningslåget.
- Sørg for at justeringshåndtagene står på "OFF" (●).
- Tryk på indstillingsknappen og drej den imod uret, så der åbnes helt for gassen (⚡).

- Tryk omgående på tændingsknappen (⚡), til den klikker.
- Hvis brænderen ikke tænder efter 4 eller 5 forsøg, skal du dreje kontrolknappen til OFF-position (●) og vente i 5 minutter, inden proceduren gentages.

Efter at brænderen er tændt, er der 2 muligheder for at tænde for en anden brænder:

- Den første mulighed går ud på, at gentage den ovennævnte tændingsoperation;

ELLER

- Den anden mulighed går ud på, at tænde for brænderen, der er placeret til venstre eller til højre for den første brænder, der blev tændt, og derefter gradvist de andre brændere ved at indstille justeringsknappen på positionen af maksimal ildelse (⚡).

Hvis den piezoelektriske tænding eller den elektroniske tænding ikke virker, anvendes den manuelle tænding (næste afsnit).

I tilfælde af tilbagebrænding (flamme på indersiden af brænderen) slukkes produktet. Lad det køle ned (ca. 5 minutter), og tænd så for apparatet igen. Hvis problemet med tilbagebrænding fortsætter, skal du kontakte din lokale Campingaz®-repræsentant.

#### I. Manuel tænding af brænderen på gasstegepladen

Hvis den automatiske tænding skulle svigte, drejes indstillingsknappen til positionen slukket (●). Vent i 5 minutter Fjern grillpladen for at få adgang til brænderen.

Sæt en lang, tændt tændstik tæt på brænderens flammeudtag, og drej derefter kontrolknappen på betjeningspanelet til fuld flow-position (⚡) på samme side, hvor du har tændstikken.

Indstil derefter kontrolknappen til lavt flow, og hold hænderne i sikker afstand fra flammerne.

#### J. Slukke brænderen på gasstegepladen

Indstil reguleringshåndtagene på "OFF" (●) og luk demæst for gasflaskens hane.

#### K. Låg med termometer (afhængigt af gasstegeplade-modellen)

Tilberedning på gasstegeplade, som vi kender den, har ændret sig. Gasstegepladen med låg åbner døren til uendelige variationsmuligheder i madlavningen.

For de bedste madlavningsresultater skal planchen forvarmes i 5-10 minutter med madlavningslåget lukket, hvilket ikke kun hjælper med at reducere opvarmningstiden, men også hjælper tilberedningsfladen med at nå sin maksimale temperatur.

En varm tilberedningsflade vil ikke kun forhindre, at maden hænger fast, men også give dig den bedste karamellisering af bøf og kød, som resulterer i fantastiske smagsoplevelser.

**Grillning** (låg åbent – Fig. 12): Mulliggør, at grillpladen kan bruges til at brune mad, uden det sprutter.

Brug gasstegepladen på traditionel måde med låget åbent, hvilket er ideelt til grillede retter som fisk, skaldyr, grøntsager, frugter, mad i tern, æg og pandekager osv.

Hvis maden bliver sprød for hurtigt, skal du reducere varmen på alle de tændte brændere.

**Konvektionsmadlavning** (låg i lukket position – Fig. 13): Gør det muligt at bruge madlavningsområdet som en ovn, idet til stegning af kylling, kød, fisk, pizza, gryderetter og endda bagning af en kage.

Forvarm gasstegepladen med låget lukket til den ønskede temperatur **med 1 eller 2 to brændere på maksimum**, men det andet er slukket for at skabe konvektions-effekten. (Fig. 13)

Brug lågets termometer til at regulere de 1 brænder efter behov for at opretholde den ideelle varme med låget lukket.

Placer maden på en gasstegepladen over den brænder, der er slukket. Det vil forhindre, at maden brænder på, og sikre jævn tilberedning ved hjælp af konvektionsmetoden.

Derudover anbefaler vi at bruge det medfølgende (afhængigt af gasstegeplade-modellen) forhøjede ovntilbehør (se Fig. 14) eller et lignende bagetilbehør ved bagning. Tilbehøret hæver ingredienserne over grillpladen, som tillader den varme luft at strømme mellem grillen og ingredienserne, hvilket giver perfekte bageresultater. Et sådant ovntilbehør gør det muligt at benytte en række opskrifter, fra gryderetter, småkager til endda din yndlingskage på din gasstegeplade.

**Tip:** Hold låget lukket så meget som muligt under tilberedningen for at opretholde temperaturen i madlavningsområdet.

Hvis maden bliver sprød for hurtigt, skal du reducere varmen på alle de to brændere, der er tændt.

For optimale resultater ved tilberedning af store stykker kød eller stege anbefales det at bruge et kødtermometer til at måle kødets indre temperatur.

Tilberedningstiderne kan variere fra en grillsession til en anden afhængigt af vejforholdene, størrelsen på madportionen og hvor ofte låget åbnes og lukkes.

Yderligere funktioner ved låget:

**Øger forvarmningseffektiviteten:** Opretholder den varme luft omkring grillpladen, reducerer forvarmningstiden med halvdelen og sparer gas. (Fig. 13)

**Vindbeskyttelse:** (i åben position – Fig. 15): Skærmer grillpladen og brænderne mod vind under brug.

**Beskyttelse mod stænk:** (i åben position – Fig. 15): Forhindrer fedtstænk under madlavningen.

**Grillbeskyttelse:** (i lukket position – Fig. 16): Beskytter grillpladen under opbevaring.

## L. Beskyttelseslåg (afhængigt af gasstegeplade-modellen)

Gasstegepladen beskyttelseslåg har mange formål:

**Øger forvarmningseffektiviteten:** Opretholder den varme luft omkring grillpladen, reducerer forvarmningstiden med halvdelen og sparer gas. (Fig. 13)

**Vindbeskyttelse:** (i åben position – Fig. 15): Skærmer grillpladen og brænderne fra vind under brug.

**Beskyttelse mod stænk:** (i åben position – Fig. 15): Forhindrer fedt- stænk under tilberedningen.

**Grillbeskyttelse:** (i lukket position – Fig. 16): Beskytter grillpladen under opbevaring.

**Bemærk:** Det beskyttende låg er ikke beregnet til madlavning og skal ikke lukkes under tilberedningen.

## M. Udskifning af gasflasken

- Anbring eller udskift altid gasflasken i et godt ventileret område, aldrig i nærheden af en flamme, gnist eller varmekilde.

- Drej kontrolknappen tilbage i OFF-position, (●) luk derefter ventilen på gasflasken.

- Fjern regulatoren, og kontroller, at tætningen er i god stand.

- Sæt den fulde gasflaske på plads, og monter regulatoren igen uden at udøve pres på slangen. **Kontrollér for gaslækager (se afsnit E.)**

## N. Rengøring og vedligeholdelse

Vi elsker at grille, men rengøring er så besværlig. Det er dog et meget vigtigt trin i hver grillning. Regelmæssig rengøring forlænger holdbarheden og pålideligheden i din Campinggaz®-gasstegeplade.

### Tilberedningsflade:

Lad tilberedningsfladen køle helt af før rengøring. Brug Campinggaz® Cleaner Spray BBQ Cleaner og en spatel. Opvaskemiddel kan også bruges til at fjerne fedt fra stegefladen. Når du rengør, skal du altid skylle grundigt med vand og undgå at bruge skrubbepapir, hvor det er muligt. Vælg i stedet en blød mikrofiberklud, da den er lige så effektiv og forhindrer skader.

For du sætter stegefladen tilbage, skal du let gnide den med fedt for at beskytte dem mod korrosion og for at forhindre, at de rustner og hænger fast i maden.

Campinggaz® anbefaler at påføre et tyndt lag vegetabilsk olie på madlavningsfladen med køkkenrulle.

### Grease drawer:

**Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.**

### Fedttragt:

Fedttragten (Fig 08) leder overskydede fedt ned i fedtbeholderen (Fig. 17).

Tragten er aftagelig og tåler opvaskemaskine, da den er lavet af rustfrit stål.

### Sidevægge, låg, kontrolpanel:

Rengør disse dele regelmæssigt med en svampe og opvaskemiddel. Brug ikke produkter med slibemidler.

### Brændere

- Regelmæssig rengøring af gasstegepladen (efter brug 4-5 gange anbefales for at holde den i perfekt stand).
- Gasstegepladen skal være helt afkølet før rengøring.
- Luk gasflasken.
- Brænderen på gasstegepladen skal rengøres og kontrolleres hver 3. måned. Fjern hele brænderen, og kontrollér, at der ikke er snavs eller spindelvæv, der blokerer Venturi-rørets åbninger, da dette kan gøre brænderen mindre effektiv eller forårsage en farlig gasbrand uden for brænderen.
- Rengør det øverste af brænderen, siderne og udvendigt med sæbevand og en stålborste. Brug en fugtig stålborste, hvis nødvendigt.
- Kontrollér, at alle brænderudtag er fri for blokeringer, og lad det tørre, før de bruges igen. Hvis det er nødvendigt, skal du bruge en stålborste til at fjerne blokeringer i brænderudtagene.
- Rengør åbningerne på Venturi-dysen (se Fig. 18: a - Udstødningsskuller, b - Venturi-røråbninger) eller brænderen, hvis det er nødvendigt.
- Ændr aldrig gasstegepladen: enhver ændring kan vise sig at være farlig.

**Bemærk:** Hyppig rengøring af brænderen holder den i god stand til brug mange gange og forhindrer for tidlig oxidation, især på grund af syrerester fra madlavningen. Oxidation af grillbrænderen er dog normal.

## O. Grillplade i rustfrit stål (afhængigt af gasstegeplade-modellen)

Det er normalt at grillpladen ændrer farve. Denne ændring kan nogle gange ses, selv efter grundig rengøring.

Vi forsikrer om, at denne misfarvning er et naturligt fænomen i grillpladens råmateriale, når den bliver meget varm. Det påvirker ikke produktets ydeevne eller dets overholdelse af fødevarerikkerhedsstandarder.

Grillpladen forbliver sikker og effektiv til alle dine madlavningsbehov.

## P. Opbevaring

- Efter brug skal du lukke ventilen på din gasflaske ved at dreje på håndhjulet.

- Apparatet skal opbevares i et tørt, lukket opbevaringsområde (f.eks. garage), hvor det er beskyttet mod vejrliget.

- Frakobl gasflasken, og opbevar den udendørs.

- Hvis apparatet ikke bruges i længere tid, anbefales, at det beskyttes mod snavs under opbevaringen ved hjælp af et passende låg.

## Q. Tilbehør

For at sikre, at du får mest muligt ud af din grilloplevelse, har Campingaz® designet meget tilbehør, der hjælper dig med at tilberede dine favoritter på din gasstegeplade, gøre rengøringen så enkel som muligt og sikre, at grillen holder længere:

Grilludstyr	Rengør og beskyt
Førsteklasses redskaber: Spartel, tænger, etc.	Skræddersyet dække
Grillhandske	Børster
Grilllag	Rengøringspray
Pizzasten	Rengøringsredskaber i rustfrit stål

Hvis du vil se vores fulde sortiment og mere information, skal du gå til [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

ADG (Campingaz®) anbefaler, at deres gasstegeplader systematisk anvendes med tilbehør og reservedele fra Campingaz®, ADG (Campingaz®) påtager sig intet ansvar for skader eller funktionsfejl som følge af brug af tilbehør og/eller reservedele fra andre mærker.

## R. Miljøbeskyttelse

Tænk på miljøbeskyttelsen! Dit apparat indeholder dele der kan genvindes eller genbruges. Bring det til kommunens affaldsindsamling og skil emballagematerialerne ad fra resten af delene.

## S. Fejlfinding:

UNORMAL FUNKTION	SANDSYNLIGE ÅRSAGER HVAD GØR MAN
Brænderen tænder ikke	<ul style="list-style-type: none"><li>• Manglende gasforsyning.</li><li>• Reguleringsanordningen fungerer ikke.</li><li>• Slangen, ventilen, venturirøret eller brænderens åbninger er tilstoppet.</li><li>• Venturirøret er ikke placeret ovenpå gasblusset.</li></ul>
Brænderen 'fejltænder' eller blæser ud	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kontrollér gasforsyningen.</li><li>• Kontrollér slangeforbindelserne.</li><li>• Kontakt After Sales Service.</li></ul>
Spruttende, ustadige flammer	<ul style="list-style-type: none"><li>• Den nye flaske indeholder luft. Fortsæt med at bruge den, så forsvinder problemet af sig selv.</li><li>• Kontakt After Sales Service.</li></ul>
Store flammer på brænderens overflade	<ul style="list-style-type: none"><li>• Blusdysen er ikke koblet korrekt til venturirøret. Justér venturirøret.</li><li>• Venturirøret er tilstoppet (f.eks. pga. spindelvæv). Rengør venturirøret.</li><li>• Kontakt After Sales Service.</li></ul>
Flammen på gasblusset er lav	<ul style="list-style-type: none"><li>• Flasken er næsten tom. Udskift flasken, så forsvinder problemet af sig selv.</li><li>• Kontakt After Sales Service.</li></ul>
Pludselig opblussen pga. store fedtmængder.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rengør beskyttelsespladen over brænderen.</li><li>• Grilltemperaturen er for høj: Skru ned for blusset.</li><li>• Rengør drypbakken til fedtopsamling.</li></ul>
Brænderen kan tændes med en tændstik, men ikke med "PIEZO"-tændingsanordningen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tændingsknappen, ledningen eller elektroden er defekt. Kontrollér tænderens kabelforbindelser.</li><li>• Kontrollér elektrodens eller forbindelsesledningens tilstand.</li><li>• Kontakt After Sales Service.</li></ul>
Brand ved alle tilkoblinger	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lækkende tilkobling.</li><li>• Sluk omgående for gasforsyningen.</li><li>• Kontakt After Sales Service.</li></ul>
Utilstrækkelig varme	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tilstoppet gasblus eller venturirør.</li><li>• Kontakt After Sales Service.</li></ul>
Antændt udslip bag reguleringsknappen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Defekt hane</li><li>• Sluk for apparatet</li><li>• Kontakt After Sales Service.</li></ul>
Brand under kontrolpanelet	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sluk grillen.</li><li>• Luk gasflasken.</li><li>• Kontakt After Sales Service.</li></ul>

# NOTKUNARLEIÐBEINGAR

**ATHUGIÐ:** Nema annað sé tekið fram eiga eftirfarandi heiti: "tæki / eining / vara / búnaður" sem koma fram í þessum leiðbeiningum við um vöruna "Campingaz® Plancha".



- Þessi vara er hönnuð fyrir venjulega einkanotkun og er ekki ætluð til nota í viðskiptalegum tilgangi. Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en varan er notuð.
- Aðeins skal nota vöruna utandyra.
- Best er að vera með hanska til að setja vöruna saman.
- Ekki nota kol í eða með þessari vöru.
- Ekki má nota stillanlegan þrýstijafnara. Notaðu fastan þrýstijafnara sem uppfyllir víðeigandi evrópskan staðal sem á við um þá.
- Ekki þekja botn eldboxins með álpappír.
- Ekki halla ykkur yfir heitan eldunarflötinn.
- Farið varlega þegar þú opnið eða lokið lokinu á meðan grindin er í notkun.
- Campingaz® mælir alltaf með því að nota ofnhanska þegar hlutir sem geta verið heitir eru meðhöndlaðir.
- Hreinsið fitu og mataraleifar neðst í eldboxinu með reglulegu millibili svo ekki sé hætt á að kvikni í vöru notkun.

Fylgið þessum leiðbeiningum vandlega til að forðast slys og skemmdir á Plancha gasgrillinu.

## A. Reglur fyrir öryggi þitt

- Geymið ekki eða notið bensín eða önnur eldfim efni eða vökva í nánunda við þetta Plancha gasgrill. Halda verður þessu tæki fjarri eldfimur efnur við notkun.

### Ef vart verður við gaslykt:

1. Skrúfið fyrir loka gaskútsins.
  2. Skrúfið fyrir brennarana.
  3. Slökktu á öllum opnum eldi.
  4. Opnaðu lokið.
  5. Ef lyktin er viðvarandi, sjá lið E) eða hafðu tafarlaust samband við söluáðilann þinn.
- Ekki má breyta íhlutum sem njóta verndar framleiðanda eða fulltrúa framleiðanda.
  - Skrúfið fyrir gaskútinn eftir notkun.

Gangið úr skugga um að viðkvæmir notendur (þar á meðal börn, aldraðir og fólk með fattanir) séu undir eftirliti einstaklings með fulla líkamlega, andlega og skynræna getu sem hefur fengið leiðbeiningar um hvernig eigi að nota tækið á öruggan hátt og skilur hættuna sem því fylgir. Börn mega ekki leika sér að tækinu. Börn mega ekki sjá um uppsetningu, þríf og viðhald á tækinu.

### Ráðlagður aldur:

Gastæki og aukahlutir: 15 ára +  
Gaskútar: 15 ára +

Notið aðeins þá hluti eða aukahluti sem fylgja vörunni eða eru keyptir frá viðurkenndri þjónustumiðstöð. Ekki nota þau með öðrum tækjum eða í öðrum tilgangi. Notið vöruna eingöngu í fyrirhuguðum tilgangi, eins og fram kemur í notkunarleiðbeiningunum.

## B. Staðsetning

- Aðeins má nota þetta tæki utandyra.
- **ADVÖRUN:** aðgengilegir hlutir geta verið afar heitir. Haldið fjarri öllum börnum.
- Ekki skal vera neitt eldfimt efni í u.þ.b. 60 cm radius umhverfis tækið.
- Ekki færa tækið þegar það logar eða er í notkun.
- Notaðu tækið á sléttri jörð.
- Lágmarksloftþæði fyrir loftræstingu er 2 m<sup>3</sup>/kW/klst.
- Nær apparatet er í dríf, kan stöten, som gasstegepladen står på, blive meget varm. Gasstegepladen må ikke placeres på en brændbar overflade (plastik, dug osv.). Det anbefales, at enheden placeres på en varmebestandig overflade (beton, sten, mursten eller direkte på jorden). Ellers bør der placeres et ikke-brændbart, varmeisolerende materiale mellem enheden og dens støtte eller vogndel.

## C. Gaskútt

Þetta tæki er stillt fyrir notkun með 4,5 til 15 kg bútan-/própangaskútt með víðeigandi lágþrýstijafnara:

- **Frakkland, Belgía, Lúxemborg, Bretland, Írland, Portúgal, Spánn, Ítalía, Grikkland, Sviss:**  
bútan 28-30 mbar / própan 37 mbar.
- **Holland, Tékkland, Slóvakía, Ungverjaland, Slóvenía, Noregur, Svíþjóð, Danmörk, Finnland, Búlgaríja, Tyrkland, Rúmenía, Króatía, Eistland, Litháen, Lettland, Ísland:**  
bútan 30 mbar / própan 30 mbar.
- **Pólland:** própan 37 mbar.

Tengið alltaf eða skiptið um gaskútt utandyra á vel loftræstu svæði, aldrei nálægt loka, neista eða hitagjafa.

## D. Slanga

### Frakkland: (Mynd.01)

Hægt er að nota búnaðinn með tvenns konar sveigjanlegum slöngum: (Mynd 02)

- a) sveigjanleg slanga sem er hönnuð til að tengjast slöngutengjum, bæði þar sem Plancha gasgrillið er og á öðrum hlöðum, og er fest með kröngum (í samræmi við staðalinn XP D 36-110). Hæfileg lengd er 1,25 m.
- b) sveigjanleg slanga (í samræmi við staðalinn XP D 36-112 eða NF D 36-112) með G 1/2 ró með skrúfugangi til að tengja við Plancha gasgrillið og M 20x1,5 ró með skrúfugangi til að tengjast þrýstijafnarannum, hæfileg lengd er 1,25 m.

Tækið er með G1/2 tengi fyrir gasinntak með skrúfugangi. Grillið kann að vera afhent með uppsettum NF slöngutengi með skrúfugangi og þétti, eftir því hver gerðin er. (Mynd 03)

### 1) Til að nota búnaðinn með sveigjanlegu slöngunni XP D 36-110: (sjá kafla D - a))

- rennið sveigjanlegu slöngunni á slöngutengið með skrúfugangi á bæði Plancha gasgrillið og þrýstijafnarann eins langt og hún nær.
- rennið krönguna á bak við fyrstu tvo stóru hringina á endastykkjunum og herðið þar til smellur í hausnum.
- gæið að lekum samkvæmt leiðbeiningunum í efnisgrein E).

### 2) Til að nota búnaðinn með sveigjanlegu slöngunni XP D 36-112 eða NF D 36-112, G 1/2 og M 20x1,5 róm: (sjá kafla D - b))

- Ef þörf krefur, losaðu og fjarlægðu NF-hringlaga slöngutengið til að losa G1/2 inntakstengið og fjarlægja innsgilið.
- herðið G1/2 róna með skrúfugangi til að festa hana við gasinntakstengi Plancha gasgrillsins og herðið M20x1,5 róna með skrúfugangi við úttakstengi þrýstijafnarans samkvæmt leiðbeiningunum með sveigjanlegu slöngunni.
- notið skrúfyllki til að halda inntakstengi Plancha gasgrillsins föstu og herðið eða losið róna með öðrum skrúfyllki.
- notaðu skrúfyllki (14) til að halda úttakstengi þrýstijafnarans þéttu. (Mynd 04)
- Þétting er staðfest samkvæmt leiðbeiningunum í lið E).

Athugið hvort hægt sé að tryggja á sveigjanlegu slöngunni án þess að hún flækist eða strekkist og án þess að hún komist í sneringu við heitar hlíðar tækisins. Það ætti að skipta um það þegar byrningardagsetning á slöngunni er lönun eða þegar hún er skemmd eða sprungur myndast á yfirborðinu.

Belgía, Lúxemborg, Bretland, Írland, Portúgal, Spánn, Ítalía, Króatía, Grikkland, Holland, Tékkland, Slóvakía, Ungverjaland, Slóvenía, Noregur, Svíþjóð, Danmörk, Finnland, Búlgaría, Tyrkland, Rúmenía, Pólland, Eistland, Líthæen, Lettland, Ísland: (Mynd 01)

Plancha gasgrillíð er með hringlaga tengi. Hún er ætluð til notkunar með sveigjanlegri slöngu sem hentar til notkunar með bútan- og própangasi. Slangan ætti ekki að vera lengri en 1,20 metrar. Skiptið strax um slöngu ef hún er skemmd eða með sprungnum, þegar innlendir reglugerðir mæla fyrir um slíkt eða við lok lífsferils hennar. Ekki toga í eða gata slönguna.

Haldið slöngunni fjarri öllum hlutum Plancha gasgrillsins sem hitna. Gangið úr skugga um að hægt sé að teygja á slöngunni án þess að hún flækist eða strekkist.

#### Sviss: (Mynd 01)

Plancha gasgrillíð skal nota með sveigjanlegri slöngu sem hentar til notkunar með bútan- og própangasi. Lengd slöngunnar ætti ekki að vera meiri en 1,50 metrar. Ekki toga í eða gata leiðsluna. Skipta verður um hana ef hún er skemmd eða sprungin og þegar þess er krafist af innlendum stöðlum eða samkvæmt fyringardagsetningu hennar. Ekki toga í eða gata leiðsluna. Haldið henni fjarri öllum hlutum Plancha gasgrillsins sem hitna. Gakktu úr skugga um að slangan sé rétt staðsett, án snúnings eða spennu.

**Sveigjanleg slöngu tenging:** Þegar slangan er tengd við tengi Plancha gasgrillsins er rón á slöngunni hert kirfilega, en án óhöflegs áfs, með skrúfuyklunum tveimur sem fylgja með:

- nr. 10 skiptilykil til að herða tengið (Mynd 05)
- nr. 17 skiptilykil til að herða róna á slöngunni (Mynd 05)

#### E. Prófun á þéttingu

- 1) Notist utandyra fjarri eldfimnum efnum. Ekki reykja nálægt Plancha gasgrillinu eða gaskútum.
- 2) Gakktu úr skugga um að stýrihnapparnir séu í „OFF“ (slökkt) stöðu (●).
- 3) Þegar þess er þórf skal ýta slönguendanum alla leið inn í stút þrýstjafnarans og festa með víðeigandi klemmu.
- 4) Skrúfaðu þrýstjafnarann á gaskútinn.
- 5) Notið sápalunas til að athuga með leka. **Mikilvægt:** aldrei nota opinna loga til að gá að gasleka.
- 6) Berið lausina á tengi kútsins/þrýstjafnarans/slöngunar/tæksins (Mynd 06) (stýrihnapparnir skulu vera lokaðir: í off-stöðu ●). Skrúfið frá lokanum á gaskútinum.
- 7) Ef loftbólur myndast þýðir það að gasleki sé til staðar.
- 8) Hertu rærnar til að stöðva lekann. Ef einhver hlutur er ónýtur skaltu skipta um hann. Ekki má nota tækidi fyrir en gaslekin hufur verið stöðvaður.
- 9) Skaltu þýðir fyrir loka gaskútsins. Gáið að lekum minnst árlega og alltaf þegar skipt er um gaskút.

**Mikilvægt:** Aldrei nota loga til að finna gasleka. Skipta þarf um gaskút og gá að lekum minnst árlega.

#### F. Rafhlöður til að kveikja

##### 1) Kröfur um rafhlöður

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

Víðeigandi rafhlöður fylgja með grillinu þínu, þér til hæðgörauka. Ef grillið er ekki notað í lengri tíma er eindregið mælt með að taka rafhlöðurnar úr grillinu og geyma þær sér á þurrum og svölum stað.

##### 2) Skipt um rafhlöður

- Finndu rafmagnskveikjarann (mynd 07).
- Skrúfaðu plasthettuna af.
- Skiptu um rafhlöður, gættu þess að skautin snúi rétt.
- Skrúfaðu hettuna aftur á.
- Sjá kafla 4.3 um endurvinnslu á rafhlöðum.
- Ekki má hlaða einnota rafhlöður.

##### 3) Förgun á rafhlöðum



Þetta tákn sem má finna á rafhlöðunum þýðir að þegar þær eru tómar skal fjarlægja rafhlöðurnar úr höfinu og síðan setja þær í endurvinnslu eða farga þeim á réttan hátt.

Ekki má henda rafhlöðunum með venjulegu heimilissorpi, heldur fara með þær á móttökustöð (endurvinnslustöð o.s.frv.). Leiðaðu upplýsinga hjá opinberum stofnunum. Aldrei má fleggja rafhlöðum út í náttúruna. Ekki má reyna að kveikja í rafhlöðum. Akveðin efni (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) sem finnast í notuðum rafhlöðum gæta verið hættuleg umhverfinu og heilsu fólks.

#### G. Notkun á Plancha gasgrillinu

##### 1) Fyrir notkun

**Áminning:** Notendur mega aldrei nota Plancha gasgrillíð fyrr en þeir hafa lesið leiðbeiningarnar vandlega og skilið þær að fullu. Einnig skal tryggja eftirfarandi:

- Að engir gaslekar séu til staðar.
- Að slangan snerti enga hluti sem gætu hitnað. (Mynd 07)
- Fitutrektin hefur verið rétt sett inn í hlífina sem ætluð er fyrir hana. (Mynd 18)
- Fitupönnunni C (Mynd 09) hefur verið komið fyrir á sínum stað.
- Að brennarnir séu ekki stíflaðir og að ekkert sé fyrir
- þeim (t.d. Kóngulóarvefir). (Mynd 10)
- Ráðlagt er að nota hlífðarhanska við meðhöndlun á sérstaklega heitum hlutum.



**Athugaðu að þrengslahlöklar (VT) hjylli inndælingartækin (IJ). (Mynd 09)**

##### 2) Plancha gasgrillíð notað í fyrsta sinn

Þegar Plancha gasgrillíð er notað í fyrsta skipti skal hita það með alla brennara í stöðunni FULL FLOW (☛, ☛) (með lokið niðri) í um það bil 30 mínútur til að fjarlægja alla lyft af yfirborðsmeðferðarefnum á nýju íhlutunum.

#### H. Kveikt á brennurum Plancha gasgrillíð

- Lyftu upp lokinu á grillinu.
- Gakktu úr skugga um að stjórnhnapparnir séu í „OFF“ (slökkt) stöðunni (●).
- Ýttu á og snúðu stjórnakkanum rangsælis og settu hann í fulla flæðisstöðu (☛, ☛).
- Ýttu strax á startarhnappinn (☛) þar til hann smellur.
- Ef ekki kviknar á brennaranum eftir 4 eða 5 tilraunir skal setja stillinghnappinn í stöðuna „off“ (●) og bíðið í 5 mínútur áður en þú reynir aftur.

Þegar kveikt er á brennaranum eru tvær leiðir til að kveikja á öðrum brennara:

- Í fyrsta lagi skaltu endurtaka kveikjaögerðina sem lýst er hér að ofan;

EDA

- Í öðru lagi skaltu kveikja á brennaranum hægra megin eða vinstra megin við fyrsta brennaran sem kveikt er á og síðan á hinum brennaranum með því að snúa stillingarnappinum í fulla flæðisstöðu (☛, ☛).

Ef þrýstjafstartari virkar ekki, notaðu handvirka startarann (næsta málsgrein).

Ef það fer að brenna aftur (logi inni í brennaranum) slökktu þá á vörnunni, leyfðu henni að kólna (u.þ.b. fimm mínútur) og kveiktu síðan á tækinu aftur. Ef vandamálið við endurkomu bruna er viðvarandi, vinsamlegast hafðu samband við fulltrúa Campingaz® á staðnum.

#### I. Plancha gasgrill - kveikt handvirkt

Ef sjálfvirki startarinn virkar ekki skaltu snúa stjórnakkanum í „slökkt“ stöðu (●) og bíða 5 mínútur.

Takið grindina af til að komast að brennaranum.

Settu lagið langa eldspytu nálægt úttökum brennans og snúðu stillinghnappinn á stjórnborðinu á fullt flæði (☛, ☛) þeim megin þar sem eldspytan er.

Næst skal stilla stillinghnappinn á lágt flæði og gæta þess að halda höndunum í öruggri fjarlægð frá logunum.

#### J. Slökkt á Plancha gasgrillinu.

Settu stýrihnappana aftur í „OFF“ stöðu (●) og lokaðu síðan fyrir lokann á gaskútinum.

#### K. Grilllok með hitamæli (á sumum gerðum Plancha gasgrilla)

Eldun á gasgrilli hefur breyst með tímanum og Plancha gasgrill með loki þýðir upp á takmarkalausna eldunarmöguleika.

Til að útkoman verði sem best skal forhita Plancha gasgrillíð í 5-10 mínútur með lokið á, sem stýrti ekki bara upphitunartímann heldur stuðlar líka að því að grillhellan nái hámarkshita.

Heitur eldunarflötur kemur ekki aðeins í veg fyrir að maturinn festist við eldunarflötinn heldur gefur líka gómsæta karameliseringu þegar kjöt er eldað.

**Grillun** (opið lok – Mynd 12): Gerir kleift að nota grindina til að glóða mat án þess að eldur blossi upp. Þannig er Plancha gasgrillíð á hefðbundinn hátt með lokið opið, sem er tilvalið fyrir grillaðan mat, svo sem fisk og aðra sjávarrétti, grænmeti, ávexti, niðursneiddan mat, egg, pönnukökur o.s.frv. Ef maturinn steikist of fljótt skal lækka hitana á öllum brennurum sem eru í gangi.

**Eldun með hitablæstri** (lokið niðri – Mynd 13): Gefur kost á að nota eldunarsvæðið sem ofn. Tilvalið til að ofnsteikja kjúkling og annað kjöt, elda fisk, pítsur eða pottrétti og jafnvel baka köku.

Forhitið Plancha gasgrillíð með lokið niðri upp að æskilegum hita með 1 af 2 brennurum á hæsta styrk svo hún virki eins og ofn. (Mynd 13)

Með því að nota hitamælinn á lokinu er hægt að stilla 1 brennari eftir þörfum til að halda æskilegum hita þegar lokið er niðri.

Setjið matinn á grindina á Plancha gasgrillinu fyrir ofan brennarann sem slökkt er á. Þetta kemur í veg fyrir að maturinn brenni og tryggir jafna eldun með hitablæstri.

Enn fremur mælum við með því að nota meðfylgjandi (með sumum gerðum Plancha gasgrilla) ofnaukabúnað (sjá mynd 14) eða álíka aukahlut við bakstur. Aukabúnaðurinn lýfir innihaldsefnunum af grindinni þannig að heilt loft flæði milli grindarinnar og innihaldsefnanna, sem tryggir fullkominn bakstur. Þannig er hægt að elda hinar ýmsu uppskriftir á Plancha gasgrilli, pottrétti, smákökur og jafnvel heilar tertur.

**Heilræði:** Hafðið lokið á þegar búið er, eins og hægt er, til að halda hitanum á eldunarsvæðinu.

Ef maturinn steikist of fljótt skal lækka hitann og nota til þess brennarana tvo sem eru í gangi.

Þegar stórir kjötbitar eða steikur eru eldaðar gefur bestan árangur að nota hitamæli til að mæla hitann inni í kjötinu.

Eldunartími getur verið mismunandi eftir því hvernig viðrar, hversu mikill matur er eldaður og hve oft lokið er opnað og lokað.

Fleir not fyrir eldunarhlífina:

**Skilvirkari forhitun:** Heldur heitu lofti í kringum grindina, styttr forhitunartíma um helming og sparar gas. (Mynd 13)

**Vindvörn:** (Í opinni stöðu – Mynd 15): Ver grindina og brennarana fyrir vindi við notkun.

**Skvettuvörn:** (Í opinni stöðu – Mynd 15): Kemur í veg fyrir fituskvettur við eldun.

**Grindvörn:** (Í lokaðri stöðu – Mynd 16): Verndar grindina við flutninga.

## L. Hlíffarlok (á sumum gerðum Plancha gasgrilla)

Hlíffarlok Plancha gasgrillsins gegnir ýmsum tilgangi:

**Skilvirkari forhitun:** Heldur heitu lofti í kringum grindina, styttr forhitunartíma um helming og sparar gas. (Mynd 13)

**Vindvörn:** (Í opinni stöðu – mynd 15): Ver grindina og brennarana fyrir vindi við notkun.

**Skvettuvörn:** (Í opinni stöðu – mynd 15): Kemur í veg fyrir fituskvettur við eldun.

**Grindvörn:** (Í lokaðri stöðu – mynd 16): Verndar grindina við flutninga.

**Athugaðu:** Hlíffarlokið er ekki ætlað fyrir eldun og ætti ekki að vera niðri þegar matur er eldaður.

## M. Skipt um gaskút

- Notkun skal ávallt fara fram á vel lofttræstu svæði og aldrei nálægt loga, neista eða hitagjafa.

- Setjið stillihlappana aftur í stöðuna „off“ (●) og skráfið svo fyrir gaskútinn.

- Skráfaðu þrýstjafnarann af, gættu að því hvort þétting sé til staðar og að hann sé í góðu ástandi.

- Setjið fulla gaskútinn á sinn stað, komið þrýstjafnarannum aftur fyrir og gætið þess að þrýsta ekki á slönguna. **Gáið að gaslekum (sjá kafla E.)**

## N. Þrif og viðhald

Við elskum að grilla, en þrifin eru alltaf erfið. Þó eru þau mikilvægur hluti af því að grilla. Regluleg þrif stuðla að endingu og áreiðanleika Campingaz® Plancha gasgrillsins.

**Eldunarflötur:**

Látið eldunarflötinn kólna áður en hann er þrifinn. Notið Campingaz® Cleaner Spray BBQ hreinsiefni og spaða. Einnig er hægt að nota uppvottalög til að hreinsa fitu af eldunarflötinum.

Við þrif skal ávallt skola vandlega með vatni og forðast að

nota rispandi svampa þegar þess er kostur heldur nota mjúkan örfrejkavél þar sem hann kemur í veg fyrir skemmdir auk þess að virka vel.

Áður en eldunarflöturinn er settur aftur á sinn stað skel nudda hann varlega með feiti til að koma í veg fyrir tæringu, ryð og að matur loði við flötinn.

Campingaz® mælir með því að bera þunnt lag af grænmetisolíu á eldunarflötinn með viskustykki.

**Grease drawer:**

Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.

**Fitutrekt:**

Fitutrekin (Mynd 08) beinir umframfitu í fitupönnuna (Mynd 17). Þar sem trekin er úr ryðfriðu stáli er hægt er að fjarlægja hana og þvo í uppvottavél.

**Undirstöðuþil, lok, stjórnbórð:**

Hreinsið þessa hluta öðru hvoru með svampi vættum með uppvottalegi. Ekki nota rispandi vörur.

**Brennarar**

- Mælt er með því að þrifa Plancha gasgrillíð reglulega (eftir 4 eða 5 skipti) til að halda henni í fullkomnu notkunarástandi.
- Biðið þar til Plancha gasgrillíð kólnar áður en hún er hreinsuð.
- Skráfið fyrir gaskútinn.
- Nauðsynlegt er að þrifa og skoða Plancha gasgrillíð á þriggja mánaða fresti. Fjarlægjið allan brennarann og gangið úr skugga um að engin óhreiniindi eða köngulóarvefir stífla og þrengslaslöngunnar, sem gæti leitt til þess að brennarinn starfi ekki sem skyldi eða að hættulegur gaseldur myndist fyrir utan brennarann.
- Þrifið brennarann að ofan, auk hliðanna og undirstöðunnar, með rökm svampi (vættum í vatni og uppvottalegi). Notið rakan stálbursta ef þörf krefur.
- Gangið úr skugga um að öll úttök brennarans séu óstífluð og þurr áður en hann er notaður aftur. Ef þess þarf skal nota virbursta til að losa stífur úr úttökum brennarans.
- Hreinsið opin á þrengslastútnum (sjá Mynd 18: a - úttaksop, b - op þrengslaslöngu) eða brennarann ef þörf krefur.
- Aldrei má breyta Plancha gasgrillíð: breytingar gætu verið hættulegar.

**Athugið:** Þegar brennarinn er þriffin oft helst hann í góðu ástandi til margvislegra notkun og kemur í veg fyrir snemmaþæra ryðMyndun, einkum vegna súrra leifa eftir eldun. RyðMyndun á grillbrennarannum er þó eðlileg.

## O. Grind úr ryðfriðu stáli (með sumum gerðum Plancha gasgrilla)

Það er eðlilegt að litur grindarinnar breytist við notkun. Litabreytingin er stundum sýnileg þótt grindin hafi verið þriffin vandlega.

Það er engin þörf á að hafa áhyggjur, þessi litabreyting er eðlileg þegar efnið sem grindin er búin til úr hitnar mikið. Þetta hefur ekki áhrif á árangurinn af vórunni eða samræmi við matvælaöryggisstaða.

Grindin er eftir sem áður örugg og virkar vel fyrir alla matreiðslu.

## P. Geymsla

- Eftir notkun skaltu loka fyrir gaskútinn með því að snúa skífurni.

- Geymdu grillíð í þurri, lokaðri geymslu (t.d. í bílskúr) til að verja það gegn veðri og vindum.

- Aftengdu gaskútinn og geymdu hann utandyra.

- Ef grillíð er ekki notað í langan tíma er mælt með því að verja það gegn óhreinum með því að nota yfirfrieðslu þegar það er geymt.

## Q. Aukahlutir

Til að þjó fáíð sem mest út úr grillinu hefur Campingaz® hannað marga aukahluti til að auðvelda ykkur að elda uppáhaldsréttina ykkar á Plancha gasgrillinu, gera þrif sem auðveldust og auka endingu grindarinnar í Plancha gasgrillinu:

Nauðsynjavörur fyrir grillið	Þrif & vernd
Premium áhöld: Spaðar, tangir o.s.frv.	Sérstíðnar yfirbreiðslur
Grillhanski	Burstar
Grillkúpull	Hreinsiuði
Pizzasteinn	Hreinsiefni fyrir ryðfritt stál

Til að sjá allt vöruúrval okkar og upplýsingar er hægt að fara á [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

ADG (Campingaz®) mælir með því að nota aðeins aukabúnað og varahluti frá Campingaz® fyrir Plancha gasgrillið. ADG (Campingaz®) tekur enga ábyrgð á skemmdum eða bilunum sem kunna að hljóta af notkun á aukabúnaði og/eða varahlutum frá öðrum vörumerkjum.

## R. Umhverfisvernd

Verndum umhverfið! Tækið þitt inniheldur efni sem hægt er að endurnota eða endurvinnna. Farðu með það á næstu endurvinnslustöð og endurvinnðu umbúðirnar.

## S. Bilanagreining:

Vandamál	Líkleg orsök / úrbætur
Ekki hægt að kveikja upp í brennarannum	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ekki nógu mikið gas.</li><li>• Þrýstjafnarinn virkar ekki.</li><li>• Slangan, lokinn, Venturi leiðslan eða götin á brennarannum eru stífluð</li><li>• Venturi leiðslan hylur ekki innspýtinguna</li></ul>
Brennarinn 'smellir' eða slekkur í sér	<ul style="list-style-type: none"><li>• Athugaðu hvort gas berist í grillið.</li><li>• Athugaðu slöngutengi.</li><li>• Hafðu samband við þjónustuaðila.</li></ul>
Hikstandi, óstöðugir logar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nýr gaskútur gæti innihaldið loft. Haltu notkun áfram og vandamálið hverfur.</li><li>• Hafðu samband við þjónustuaðila.</li></ul>
Stórir logar á yfirborði brennarans	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stúturinn rangt tengdur við þrengslarörið. Stilltu þrengslarörið.</li><li>• Þrengslarörið er stíflað (t.d. vegna köngulóarvefs). Þrifðu þrengslarörið.</li><li>• Hafðu samband við þjónustuaðila.</li></ul>
Loginn lágur á þrýstistút	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gaskúturinn er næstum því tómur. Skiptu um gaskút og vandamálið hverfur.</li><li>• Hafðu samband við þjónustuaðila.</li></ul>
Miklir logar frá uppsafnaðri fitu	<ul style="list-style-type: none"><li>• Þrifðu hlífðarplötuna yfir brennarannum.</li><li>• Of mikill hiti í grillinu: Lækkaðu logann.</li><li>• Þrifðu fitubakkann.</li></ul>
Hægt að kveikja upp í brennurnum með eldspýtu en ekki með "PIEZO" kveikibúnaðinum	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bilaður kveikihnappur, vir eða rafskaut. Athugaðu tengin hjá kveikisnúrunni.</li><li>• Athugaðu ástand rafskauta og tengivírs.</li><li>• Hafðu samband við þjónustuaðila.</li></ul>
Eldur í tengi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lek í tengi.</li><li>• Skrúfaðu strax fyrir gaskútinn.</li><li>• Hafðu samband við þjónustuaðila.</li></ul>
Ónógur hiti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stífluð innspýting eða Venturi leiðsla.</li><li>• Hafðu samband við þjónustuaðila.</li></ul>
Eldur á bak við stjórnhnapp	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bilun í kranaeiningu.</li><li>• Slökktu á grillinu.</li><li>• Hafðu samband við þjónustuaðila.</li></ul>
Eldur undir stjórnborði	<ul style="list-style-type: none"><li>• Slökktu á grillinu.</li><li>• Lokaðu gaskútinum.</li><li>• Hafðu samband við þjónustuaðila.</li></ul>

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

**UWAGA:** O ile nie wskazano inaczej, poniższe ogólne terminy „urządzenie / produkt / sprzęt”, pojawiające się w niniejszej instrukcji odnoszą się do produktu „Campingaz® Plancha”.



- Produkt ten jest przeznaczony do normalnego użytku prywatnego i nie jest przeznaczony do celów komercyjnych. Przed użyciem produktu, należy dokładnie przeczytać instrukcję.
- Produkt należy używać wyłącznie na zewnątrz.
- Podczas montażu produktu należy nosić rękawice.
- Z produktem i na produkcie nie wolno używać węgla drzewnego.
- Nie używać zaworu redukcyjnego regulowanego. Należy używać wyłącznie reduktorów utrzymujących stałe ciśnienie, zgodnych z obowiązującą, dotyczącą ich normą europejską.
- Nie przykrywać folią aluminiową dolnej części paleniska.
- Nie pochylać się nad gorącą powierzchnią do gotowania.
- Należy zachować ostrożność podczas otwierania i zamykania pokrywy gdy płyta grillowa jest używana.
- Campingaz® zawsze zaleca zakładanie rękawic ochronnych podczas obchodzenia się z elementami, które mogą być gorące.
- Aby zapobiec pożarowi podczas użytkowania, należy regularnie czyścić palenisko z tłuszczu i pozostałości jedzenia.

**Należy przestrzegać niniejszych instrukcji, aby zapobiec urazom lub uszkodzeniu gazowej płyty grillowej.**

## A. Dla Waszego bezpieczeństwa

- Nie przechowuj i nie używaj benzyny i innych łatwopalnych cieczy lub oparów w pobliżu gazowej płyty grillowej. Użytkowanego urządzenia nie wolno trzymać w pobliżu materiałów łatwopalnych.

**W przypadku pojawienia się zapachu gazu:**

1. Zamknij zawór butli gazowej
2. Zakręć pokrętkę palnika
3. Zagasić wszystkie płomienie.
4. Otwórzć pokrywę.

Jeśli zapach nadal utrzymuje się patrz pkt e, lub zasięgnąć bezzwłocznie informacji u sprzedawcy Państwa sprzętu.

- Części zabezpieczone przez producenta lub przedstawiciela producenta nie mogą być poddawane żadnym modyfikacjom.
- Zamknij butlę gazową po użyciu.

Należy upewnić się, że użytkownicy szczególnie narażeni na ryzyko (w tym dzieci, osoby starsze i niepełnosprawne) znajdują się pod nadzorem osoby o pełnej sprawności fizycznej, umysłowej i sensorycznej, która została poinstruowana w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumie związane z tym zagrożenia. Nie pozwalaj dzieciom na zabawę urządzeniem. Dzieci nie mogą przeprowadzać montażu, czyszczenia i konserwacji.

Zalecany wiek:

Urządzenia gazowe i akcesoria: 15 lat +

Butle gazowe: 15 lat +

Używać wyłącznie części i akcesoriów dostarczonych wraz z produktem lub zakupionych w autoryzowanym centrum serwisowym. Nie należy używać ich z innymi urządzeniami lub do innych celów. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, zgodnie z instrukcją obsługi.

## B. Miejsce użytkowania

- Urządzenie musi być używane wyłącznie na zewnątrz.
- **Uwaga:** niektóre dostępne części mogą być bardzo gorące. Oddal się na bezpieczną odległość.
- W promieniu około 60 cm od urządzenia, nie powinny znajdować się żadne materiały łatwopalne.
- Nie należy przesuwac urządzenia gdy jest włączone lub używane.
- Postawić urządzenie na równej poziomej powierzchni.
- Minimalny, wymagany przepływ powietrza wentylacyjnego wynosi 2 m<sup>3</sup>/kWh.
- Podczas pracy urządzenia podłoże, na którym umieszczona jest gazowa płyta grillowa, może się mocno nagrzać. Gazowa płyta grillowa nie może być umieszczana na łatwopalnych powierzchniach (tworzywo sztuczne, obrus, itp.). Zaleca się umieszczenie urządzenia na podłożu odpornym na działanie wysokich temperatur (beton, kamień, cegła, bezpośrednio na ziemi). W przeciwnym razie, przed użyciem gazowej płyty grillowej a jej stojakiem lub wózkami należy umieścić niepalny materiał termotłoczyny.

## C. Butli gazowej

Urządzenie zostało dostosowane do pracy z butlą propan/butan o pojemności od 4,5 do 15 kg, z odpowiednim regulatorem niskociśnieniowym:

- **Francja, Belgia, Luksemburg, Anglia, Irlandia, Portugalia, Hiszpania, Włochy, Grecja, Szwajcaria:** butan 28-30 mbar / propan 37 mbar.
- **Holandia, Norwegia, Szwecja, Dania, Finlandia, Republika**

**Czeska, Węgry, Słowenia, Słowacja, Bułgaria, Turcja, Rumunia, Chorwacja, Estonia, Litwa, Łotwa, Islandia:**

butan 30 mbar / propan 30 mbar.

- **Polska:** propan 37 mbar.

Butlę gazową należy podłączyć lub wymieniać w dobrze wentylowanym miejscu, nigdy w obecności płomienia, iskier lub źródła ciepła.

## D. Przewód

**Francja: (Rys. 01)**

**Urządzenie może być używane z 2 typami przewodów: (Rys. 02)**

a) waży giętki przeznaczony do podłączania do pierścieniowych złączy węży zarówno po stronie gazowej płyty grillowej, jak i regulatora, umocowany za pomocą kolnierzy (zgodnie z normą XP D 36-110). Zalecana długość to 1,25 m.

b) waży giętki (zgodny z normą XP D 36-112 lub NF D 36-112) wyposażony w nakrętkę gwintowaną G 1/2 do podłączenia do gazowej płyty grillowej oraz nakrętkę gwintowaną M 20x1,5 do podłączenia do regulatora, zalecana długość to 1,25 m.

**Urządzenie posiada przyłącze dopływu gazu z gwintem G1/2. W zależności od modelu może być dostarczone z fabrycznie zamontowanym, pierścieniowym przyłączem waży NF i uszczelką. (Rys. 03)**

**1) Aby używać urządzenia z przewodem elastycznym XP D 36-110: (patrz punkt D - a)**

- nasuń waży giętki na pierścieniowe złącze węży na gazowej płycie grillowej i na regulatorze tak daleko, jak to możliwe.
- przesuń kolnierze za dwa pierwsze, duże pierścienie na końcówkach i dokręć je, aż głowica zaciskowa rozdzieli się.
- sprawdź szczelność, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w punkcie E).

**2) Aby używać urządzenia z przewodem elastycznym XP D 36-112 lub NF D 36-112 z nakrętkami G 1/2 i M 20x1,5: (patrz punkt D - b))**

- W razie potrzeby poluzować i zdjąć końcówkę NF z pierścieniem, aby zwolnić złącze wlotowe G1/2" i zdjąć uszczelkę.
- dokręć nakrętkę gwintowaną G1/2 na węży do złącza wlotowego gazowej płyty grillowej i nakrętkę gwintowaną M20x1,5 do złącza wylotowego regulatora, postępując zgodnie z instrukcją dołączoną do węży giętkiego.
- przy pomocy klucza płaskiego chwycić mocno złącze wlotowe gazowej płyty grillowej i dokręć lub poluzuj nakrętkę gwintowaną innym kluczem.
- użyj klucza, aby przytrzymać złączkę wylotu reduktora. (Rys. 04)
- następnie należy sprawdzić szczelność postępując zgodnie z zaleceniami z punktu E).

Sprawdź, czy waży giętki może się rozciągać bez skręcania lub pociągania i czy nie styka się z gorącymi, bocznymi częściami urządzenia. Przewód należy wymienić po upłynięciu podanej na min daty przydatności do użycia lub jeżeli jest uszkodzony albo gdy są na nim widoczne pęknięcia.



**Belgia, Luksemburg, Holandia, Anglia, Irlandia, Polska, Portugalia, Hiszpania, Włochy, Norwegia, Szwecja, Dania, Finlandia, Węgry, Słowenia, Słowacja, Chorwacja, Republika Czeska, Grecja, Bułgaria, Turcja, Rumunia, Estonia, Litwa, Lotwa, Islandia: (Rys. 01)**

Gazowa płyta grillowa wyposażona jest w okrągłe złącze wtykowe. Jest ono przeznaczona do podłączenia węża giętkiego, odpowiedniego do stosowania z butanem i propanem. Długość węża nie powinna przekraczać 1,20 metra. Waż należy wymienić, jeśli jest uszkodzony lub popękany, niezgodny z obowiązującymi przepisami lub po zakończeniu okresu używalności produktu. Nie należy pociągać ani przekłuwac węża.

Waż należy trzymać z dala od wszystkich tych części gazowej płyty grillowej, które mogą się nagrzewać. Sprawdź, czy waży giętki może się rozciągać, bez skręcania i pociągania.

#### Szwajcaria: (Rys. 01)

Gazową płytę grillową należy stosować z przewodem giętkim, który nadaje się do stosowania z butanem i propanem. Jego długość nie powinna przekraczać 1,50 m. Należy go wymienić, jeśli jest uszkodzony, gdy ma pęknięcia, wymagają tego przepisy krajowe, albo upływa termin jego ważności. Nie pociągać, ani nie skręcać przewodu. Przewód należy trzymać z dala od wszystkich tych części gazowej płyty grillowej, które mogą się nagrzewać. Sprawdź czy waży giętki wyciąga się normalnie, bez skręcania lub pociągania.

Podłączenie giętkiego przewodu: Aby podłączyć przewód do złącza na gazowej płycie grillowej, dokręć mocno nakrętkę na przewodzie bez stosowania nadmiernej siły, używając dwóch dostarczonych kluczy:

- klucz 10 służy do zablokowania końcówki, (Rys. 05)
- klucz 17 służy do dokręcenia nakrętki przewodu. (Rys. 05)

### E. Próba szczelności

- 1) Wykonywać czynności na zewnątrz pomieszczeń, oddalając wszelkie materiały łatwo palne. Nie pal papierosów w pobliżu gazowej płyty grillowej i butli gazowej.
- 2) Upewnić się, że gałki regulujące są w pozycji „OFF” (●).
- 3) W razie potrzeby należy całkowicie nasunąć końcówkę węża na dyszę regulatora i zabezpieczyć odpowiednim zaciskiem.
- 4) Przykręcić zawór redukcyjny do butli gazowej.
- 5) Sprawdź szczelność, używając wody z mydłem. **Ważne:** nie wolno używać otwartego płomienia do wykrywania wycieku gazu.
- 6) Nanieś roztwór na połączenia cylinder/regulator/waż/urządzenie (Rys. 06) (pokrętła sterujące powinny pozostać zamknięte w położeniu wyłączone ●). Otwórz zawór butli gazowej.
- 7) Jeśli powstają bańki, oznacza to, że gaz się ulatnia.
- 8) W celu zlikwidowania ulatniania się gazu, dokręć nakrętki. Jeśli któraś z części jest uszkodzona, wymienić ją. Urządzenie nie może funkcjonować dopóty, dopóki gaz się ulatnia.
- 9) Zamknij zawór na butli gazowej. Sprawdź szczelność co najmniej raz w roku i przy każdej wymianie butli gazowej.

**Ważne:** Nie wolno używać płomienia do wykrywania wycieku gazu.

Butlę gazową należy wymienić i sprawdzać jej szczelność co najmniej raz w roku.

### F. Baterie do elektronicznego zapłonu

#### 1) Wymagania dotyczące baterii

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

Dla wygody użytkownika odpowiednia bateria została dołączona do opakowania.

Jeśli grill nie będzie używany przez dłuższy czas, zaleca się wyjąć baterie i przechowywać ją oddzielnie w suchym i chłodnym miejscu.

#### 2) Wymiana baterii

- Zlokalizuj elektroniczny zapłonnik (Ryc. 07)
- Odkręć pokrywę z tworzywa sztucznego
- Wymień baterię, przestrzegając ustawienia biegunów, jak wskazano.
- Ponownie przykręć pokrywę.
- Patrz paragraf F(3) dotyczący recyklingu baterii.
- Baterii nie nadających się do ponownego ładowania nie można ponownie ładować.

#### 3) Utylizacja baterii



Ten symbol umieszczony na bateriach oznacza, że po zakończeniu eksploatacji należy je usunąć z urządzenia, a

następnie poddać recyklingowi lub odpowiedniej utylizacji.

Nie należy wyrzucać baterii do kosza na śmieci, lecz zanieść do punktu zbiórki (centrum recyklingu itp.). Informacje na ten temat można uzyskać u lokalnych władz. Nigdy nie należy wyrzucać baterii do środowiska. Nie należy próbować ich spalić: obecność niektórych substancji (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) w zużytych bateriach może być niebezpieczna dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

### G. Używanie gazowej płyty grillowej

#### 1) Przed rozpoczęciem korzystania z grilla

**Przypomnienie:** Nie wolno używać gazowej płyty grillowej bez uprzedniego, uważnego przeczytania i zrozumienia instrukcji. Ponadto należy upewnić się, że:

- Nie ma wycieków gazu,
- Przewód nie dotyka żadnych elementów, które mogą się rozgrzać (Rys. 07)
- Lejek do usuwania tłuszczu został prawidłowo umieszczony w przeznaczony do tego celu obudowie. (Rys. 18)
- Pojemnik na tłuszcz C (Rys. 09) został prawidłowo umieszczony w przeznaczony do tego celu komorze.
- Palniki nie są zablokowane ani zatkałe (np. pajęczynami). (Rys. 10)
- Podczas obsługi szczególnie gorących elementów zaleca się stosowanie rękawic ochronnych.



**Sprawdź czy przewody Venturiego (VT) pokrywają iniektry (IJ) (Rys. 11)**

#### 2) Użycie gazowej płyty grillowej po raz pierwszy

Podczas pierwszego użycia należy podgrzewać gazową płytę grillową z wszystkimi palnikami w pozycji PEŁNEGO PRZEPŁYWU (☿) (z zamkniętą pokrywą) przez około 30 minut w celu wyeliminowania wszelkich zapachów powodowanych przez pozostałości powłok, które zostały pokryte nową częścią.

### H. Zapalanie palników gazowej płyty grillowej

- Otworzyć pokrywę grilla.
- Upewnić się, że gałki ustawione są na pozycji „OFF” (●).
- Naciśnij i obróć pokrętło regulacyjne w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i ustaw je w pozycji pełnego przepływu (☿).
- Naciśnąć natychmiast przycisk zapłonu (⚡) tak, aby usłyszeć kliknięcie.
- Jeżeli palnik nie zapali się po 4 lub 5 próbach, należy ustawić pokrętło sterujące w pozycji „wyłączony” (●), odczekać 5 minut i powtórzyć operację.

Po zapaleniu palnika, drugi palnik można zapalić na 2 sposoby:

- 1-szy sposób polega na powtórzeniu czynności opisanych powyżej; LUB
- 2-gi sposób polega na zapaleniu palnika znajdującego się z prawej lub lewej strony 1-go zapalonego palnika, a następnie kolejnych palników przez przekręcenie gałki regulacji w pozycję „największy płomień” (☿).

Jeśli zapłon piezoelektryczny lub elektroniczny nie działa, należy zastosować zapłon ręczny (patrz następny akapit).

W przypadku cofania płomienia (płomień wewnątrz palnika) wyłącz produkt, pozostaw go do ostygnięcia (na około 5 minut), a następnie ponownie włącz urządzenie. Jeżeli problem cofania płomienia nie ustąpi, skontaktuj się z lokalnym przedstawicielem firmy Campingaz®.

### I. Ręczne zapalanie palnika gazowej płyty grillowej

Jeśli automatyczny zapłon nie zadziała, przekręć pokrętło do pozycji „wyłącz” (●) i odczekaj 5 minut.

Wyjmij płytę grillową, aby uzyskać dostęp do palnika.

Umieść długą, płonąca zapalną blisko wylotu palownika palnika, a następnie przekręć pokrętło sterujące na panelu sterowania do pozycji pełnego przepływu (☿) po tej samej stronie, po której znajduje się zapalnik.

Następnie ustaw pokrętło sterujące w pozycji niskiego przepływu, cały czas trzymając ręce w bezpiecznej odległości od płomienia.

### J. Wyłączanie palnika gazowej płyty grillowej

Przekręć gałki regulujące na pozycję „OFF” (●), a następnie zamknąć zawór butli gazowej.

### K. Pokrywa z termometrem (w zależności od modelu gazowej płyty grillowej)

Gotowanie na gazowej płycie grillowej, jakie znamy, uległo zmianie. Gazowa płyta grillowa z pokrywą otwiera drzwi do

nieskończonych możliwości przygotowywania posiłków.

Aby uzyskać optymalne efekty gotowania, rozgrzewaj gazową płytę grillową przez 5–10 minut z zamkniętą pokrywą. Nie tylko skróci to czas nagrzewania, ale także pozwoli powierzchni do smażenia osiągnąć maksymalną temperaturę.

Gorąca powierzchnia do smażenia nie tylko zapobiega przywieraniu potraw, ale zapewnia również najlepszą karmelizację steków i mięsa, co przekłada się na wyjątkowy smak.

**Grillowanie** (pokrywa otwarta – Rys. 12): Umożliwia użycie płyty grillowej do smażenia potraw bez ryzyka powstawania płomieni. Gazową płytę grillową można używać w tradycyjny sposób, z otwartą pokrywą, co jest idealne do grillowania potraw, takich jak ryby, owoce morza, warzywa, owoce, potrawy pokrojone w kostkę, jajka i naleśniki itp. Jeśli potrawa zbyt szybko się przypieka, zmniejsz moc wszystkich włączonych palników.

**Gotowanie konwekcyjne** (pokrywa zamknięta – Rys. 13): Umożliwia wykorzystanie powierzchni do gotowania jako piekarnika, idealnego do pieczenia kurczaka, mięsa, ryb, pizzy, zapiekanki, a nawet pieczenia ciasta.

Aby uzyskać efekt konwekcji, podgrzej gazową płytę grillową z zamkniętą pokrywą do żądanej temperatury, **używając 1 z 2 palników na maksimum i wyłączając drugi palnik**. (Rys. 13) Za pomocą termometru umieszczonego w pokrywie wyreguluj 1 palniki tak, aby utrzymać odpowiednią temperaturę przy zamkniętej pokrywie.

Umieść potrawę na gazowej płycie grillowej nad wyłączonym palnikiem. Zapobiegnie to przypaleniu się potrawy i zapewni równomierne upieczenie jej przy użyciu metody gotowania konwekcyjnego.

Ponadto, podczas pieczenia zalecamy korzystanie z dołączonego (w zależności od modelu gazowej płyty grillowej) podwyższenia powierzchni do pieczenia (patrz rys. 14) lub podobnego akcesorium do pieczenia. Akcesorium to pozwala na umieszczenie składników nad płytą grillową, umożliwiając przepływ gorącego powietrza pomiędzy płytą grillową a składnikami co zapewnia uzyskanie idealnych efektów pieczenia. Dzięki temu akcesorium do piekarnika, gazowa płyta grillowa daje możliwość wykorzystania różnorodnych przepisów, od potraw duszonych, przez ciasteczka, aż po ulubione ciasta.

Wskazówka: Podczas gotowania pozostaw pokrywę zamkniętą tak długo, jak to możliwe, aby utrzymać temperaturę w obszarze gotowania.

Jeśli potrawa zbyt szybko się przypieka, zmniejsz ogień za pomocą dwóch włączonych palników.

Aby uzyskać optymalne rezultaty podczas pieczenia dużych kawałków mięsa lub pieczenia, zaleca się stosowanie termometru do mięsa umożliwiającego zmierzenie jego wewnętrznej temperatury.

Czas pieczenia może się różnić w zależności od warunków atmosferycznych, wielkości porcji jedzenia oraz częstotliwości otwierania i zamykania pokrywy.

Dodatkowe funkcje pokrywy do gotowania:

**Zwiększa skuteczność nagrzewania:** Utrzymuje gorące powietrze wokół płyty grillowej, skracając czas nagrzewania o połowę i oszczędzając gaz. (Rys. 13)

**Ochrona przed wiatrem:** (gdy pokrywa jest otwarta – Rys. 15): Chroni płytę grillową i palniki przed wiatrem w trakcie użytkowania.

**Ochrona przed zachlapaniem:** (gdy pokrywa jest otwarta – Rys. 15): Zapobiega rozpryskiwaniu się tłuszczu w trakcie gotowania.

**Ochrona płyty grillowej:** (gdy pokrywa jest zamknięta – Rys. 16): Zabezpiecza płytę grillową podczas przechowywania.

## L. Pokrywa ochronna (w zależności od modelu gazowej płyty grillowej)

Pokrywa ochronna gazowej płyty grillowej służy do wielu celów: **Zwiększa skuteczność nagrzewania:** Utrzymuje gorące powietrze wokół płyty grillowej, skracając czas nagrzewania o połowę i oszczędzając gaz. (rys. 13)

**Ochrona przed wiatrem:** (gdy pokrywa jest otwarta – rys. 15): Chroni płytę grillową i palniki przed wiatrem podczas użytkowania.

**Ochrona przed zachlapaniem:** (gdy pokrywa jest otwarta – rys. 15): Zapobiega rozpryskiwaniu się tłuszczu w trakcie gotowania.

**Ochrona płyty grillowej:** (gdy pokrywa jest zamknięta – rys. 16): Zabezpiecza płytę grillową podczas przechowywania.

**Uwaga:** Pokrywa ochronna nie jest przeznaczona do gotowania i nie należy jej zamykać podczas gotowania.

## M. Wymiana butli z gazem

- Zawsze pracuj na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu, nigdy w obecności płomienia, iskier lub źródła ciepła.

- Ustaw pokrętła sterujące w pozycji „wylączone” (●), a następnie zamknij zawór butli gazowej.
- Odkręć zawór redukcyjny, sprawdź dobry stan uszczelki.
- Zamontuj pełną butle gazową, ponownie zainstaluj regulator, uważając, aby nie napręzać węża. **Sprawdź czy nie ma wycieków gazu (patrz punkt E.)**

## N. Czyszczenie i konserwacja

Uwielbiamy grillować, ale czyszczenie nigdy nie jest przyjemnością. Jest to jednak bardzo ważny etap każdego grillowania. Regularne czyszczenie zwiększa trwałość i niezawodność Twojej gazowej płyty grillowej Campingaz®.

### Powierzchnia do gotowania:

Przed czyszczeniem należy poczekać, aż powierzchnia do gotowania ostygnie. Użyj środka do czyszczenia grilla Campingaz® Cleaner Spray BBQ i łopatki. Opcjonalnie, do odłuszczenia powierzchni do gotowania można użyć płynu do mycia naczyń.

Po czyszczeniu zawsze dokładnie spłucz powierzchnię wodą i jeśli to możliwe, unikaj stosowania szorstkich gąbek. Wybierz miękką szcietkę z mikrofibry, która jest równie skuteczna i zapobiega powstawaniu uszkodzeń.

Przed ponownym założeniem płyty do gotowania należy ją lekko natrzeć tuszaczem, aby zabezpieczyć je przed korozją i zapobiec rdzewieniu oraz przywieraniu potraw do powierzchni. Campingaz® zaleca nakładanie na powierzchnię do gotowania cienkiej warstwy oleju roślinnego za pomocą ręcznika kuchennego.

### Grease drawer:

**Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.**

### Lejek do tuszcu:

Lejek do tuszcu (Rys. 08) odprowadza nadmiar tłuszczu do pojemnika na tłuszcz (Rys. 17).

Lejek jest wyjmowany i można go myć w zmywarce, ponieważ jest wykonany ze stali nierdzewnej.

### Ściany podstawy, pokrywa, panel sterowania:

Od czasu do czasu należy zczyścić te elementy przy pomocy gąbki i płynu do mycia naczyń. Nie należy stosować środków ściernych.

### Palniki

- Aby utrzymać gazową płytę grillową w doskonałym stanie technicznym, zaleca się jej okresowe czyszczenie (po 4 lub 5 użyciach).
- Przed czyszczeniem należy poczekać, aż gazowa płyta grillowa ostygnie.
- Zamknij butle gazową.
- Palnik gazowej płyty grillowej należy zczyścić i sprawdzić co 3 miesiące. Wyjmij cały palnik i sprawdź, czy otwory rurki Venturiego nie są zabrudzone płytą zatłakane pajęczynami, gdyż może to spowodować niższą wydajność palnika lub być przyczyną niebezpiecznego pożaru gazu poza palnikiem.
- Górną część palnika, jego bok i podstawę należy zczyścić wilgotną gąbką (wodą z płynem do mycia naczyń). W razie konieczności należy użyć wilgotnej szcietki stalowej.
- Sprawdź, czy wszystkie otwory w palnikach są drożne i pozostaw palniki do wyschnięcia przed ponownym użyciem. W razie konieczności należy oczyścić wyloty palników szcietką drucianą.
- Wyczyść otwory na dyszy Venturiego (patrz Rys. 18: a - otwory wylotowe, b - otwory rurki Venturiego) lub palnik, jeśli to konieczne.
- Nie wolno modyfikować gazowej płyty grillowej: wszelkie modyfikacje mogą okazać się niebezpieczne.

**N.B.:** Częste czyszczenie palnika pozwala zachować go w dobrym stanie do wielu zastosowań, a także zapobiega przedwczesnemu utlenianiu, spowodowanemu głównie resztkami kwasu pozostałymi po gotowaniu. Utlenianie palnika grilla jest jednak zjawiskiem normalnym.

## O. Płyta grillowa ze stali nierdzewnej (w zależności od modelu gazowej płyty grillowej)

Podczas użytkowania płyta grillowa zmienia kolor i jest to zjawisko normalne. Zmianę tę można czasami zaobserwować nawet po dokładnym czyszczeniu.

Zapewniamy, że przebarwienia te są naturalnym zjawiskiem związanym z nagrzewaniem się materiału, z którego wykonano płytę grillową. Nie ma to wpływu na wydajność produktu ani jego zgodność z normami bezpieczeństwa żywności.

Płyta grillowa pozostaje bezpieczna i wydajna, spełniając wszystkie Państwa wymagania kulinarne.

## P. Przechowywanie

- Po użyciu zamknij zawór butli gazowej, przekręcając pokrętkę.
- Przechowuj urządzenie w suchym, zamkniętym pomieszczeniu (np. w garażu), aby chronić je przed czynnikami atmosferycznymi.
- Odłącz butlę gazową i przechowuj ją na zewnątrz.
- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zaleca się chronić je przed zabrudzeniem, przykrywając odpowiednim pokrowcem podczas przechowywania.

## Q. Wyposażenie dodatkowe

Aby zapewnić Państwu jak najlepsze wrażenia z grillowania, firma Campingaz® zaprojektowała wiele akcesoriów, które pomogą Państwu w przygotowywaniu ulubionych potraw na gazowej płycie grillowej i sprawią, że czyszczenie będzie tak proste, jak to tylko możliwe, a gazowa płyta grillowa posłuży jak najdłużej:

Podstawowe akcesoria do grillowania	Czyszczenie i ochrona
Przybory premium: Szpatułki, szczypce itp.	Dopasowane pokrowce
Rękawica do grillowania	Szczotki
Kłosz do grillowania	Środek czyszczący w sprayu
Kamień do pizzy	Przyrządy do czyszczenia stali nierdzewnej

Aby zapoznać się z pełną ofertą i uzyskać więcej informacji, odwiedź stronę internetową [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

Firma ADG (Campingaz®) zaleca, aby używać jej gazowych płyt grillowych z akcesoriami i częściami zamiennymi firmy Campingaz®, ADG (Campingaz®) nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia lub awarie powstałe w wyniku stosowania akcesoriów i/lub części zamiennych innych marek.

## R. Ochrona środowiska

Chrońcie środowisko! Urządzenie zawiera materiały podlegające zbiórce lub recyklingowi. Dostarczcie je do zakładu zbiórki odpadów w waszej gminie i dokonajcie segregacji opakowań.

## S. Rozwiązywanie problemów

Nieprawidłowości	Prawdopodobne przyczyny / porady
Palnik nie zapala się	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brak doprowadzania gazu.</li><li>• Regulator nie działa.</li><li>• Niedrożny wąż, zawór, zwężka Venturiego lub otwory palnika.</li><li>• Zwężka Venturiego nie osadzona nad strumieniem.</li></ul>
Palnik wydaje nagły podmuch gazu lub gaśnie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdzić doprowadzanie gazu.</li><li>• Sprawdzić złącza węży.</li><li>• Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.</li></ul>
Niestabilność płomienia	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nowa butla może zawierać powietrze. Kontynuować korzystanie – problem zniknie samoistnie.</li><li>• Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.</li></ul>
Duże płomienie na powierzchni palnika	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dysza doprowadzająca strumień gazu nie podłączona prawidłowo do zwężki Venturiego. Wyregulować zwężkę Venturiego.</li><li>• Niedrożność zwężki Venturiego (np. pajęczyny). Oczyszczyć zwężkę Venturiego.</li><li>• Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.</li></ul>
Niski płomień na strumieniu gazu	<ul style="list-style-type: none"><li>• Butla gazowa jest bliska wyczerpania. Zmienić butlę – problem zniknie samoistnie.</li><li>• Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.</li></ul>
Nadmierne zapalanie się tłuszczu	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oczyszczyć płytkę zabezpieczającą nad palnikiem.</li><li>• Zbyt wysoka temperatura grilla: Zmniejszyć płomień.</li><li>• Oczyszczyć tacę zbierającą tłuszcz.</li></ul>
Palniki da się zapalić za pomocą zapalniczki, lecz nie za pomocą zapalniczki piezoelektrycznej	<ul style="list-style-type: none"><li>• Usterka przycisku zapalniczki, kabla lub elektrody. Sprawdzić okablowanie zapalniczki.</li><li>• Sprawdzić stan elektrody i kabla.</li><li>• Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.</li></ul>
Ogień na którymkolwiek ze złączy	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nieszczelność złącza.</li><li>• Natychmiast wyłączyć doprowadzanie gazu.</li><li>• Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.</li></ul>
Brak wytwarzania ciepła	<ul style="list-style-type: none"><li>• Niedrożność dyszy lub zwężki Venturiego.</li><li>• Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.</li></ul>
Płomień za pokrętkiem regulacyjnym	<ul style="list-style-type: none"><li>• Defekt modułu kurka.</li><li>• Wyłączyć urządzenie.</li><li>• Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.</li></ul>
Ogień pod panelem sterowania	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wyłączyć urządzenie.</li><li>• Zakręcić butlę gazową.</li><li>• Skontaktować się z działem usług posprzedażowych.</li></ul>

# NÁVOD NA POUŽITÍ

**POZNÁMKA:** Jestliže není uvedeno jinak, následující obecné termíny: přístroj / výrobek / zařízení v tomto návodu všechny poukazují na výrobek Campingaz® Plancha.



- Tento výrobek je určen pro běžné soukromé použití a není určen pro komerční účely. Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tyto pokyny.
- Výrobek používejte pouze ve venkovním prostředí.
- Při montáži se doporučuje použití rukavic.
- Ve výrobku nebo s výrobkem nepoužívejte dřevěné uhlí.
- Nepoužívejte poškozený či nefunkční nízkotlaký regulátor. Používejte pouze fixní dekompresní ventily o odpovídající příslušné evropské normě, která se na ně vztahuje.
- Dno topeniště nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nenaklánejte se nad horkou grilovací plochu.
- Při otevírání a zavírání víka během používání roštu dbejte zvýšené opatrnosti.
- Společnost Campingaz® doporučuje při manipulaci s díly, které mohou být horké, vždy používat ochranné rukavice.
- Pravidelně čistěte dno topeniště od mastnoty a zbytků potravin, abyste předešli riziku vznícení během používání.

**Abyste si neublížili nebo nepoškodili plynový gril Plancha, postupujte pečlivě podle těchto pokynů.**

## A. Pro vaši bezpečnost

- V blízkosti tohoto plynového grilu Plancha neskladujte ani nepoužívejte benzín ani jiné hořlavé kapaliny nebo páry. Tento přístroj musí být během provozu umístěn v dostatečně vzdálenosti od hořlavých materiálů.

**Pokud je cítit plyn:**

1. Zavřete ventil plynové lahve.
2. Zavřete knoflíky hořáků
3. Odstraňte všechny zdroje otevřeného plamene z blízkosti grilu.
4. Otevřete víko grilu.
5. Pokud stále cítíte unikající plyn řiďte se pokyny odstavce E nebo se okamžitě obraťte na nejbližší plynový servis nebo zastoupení firmy Campingaz®.

- S díly, které jsou chráněny výrobcem nebo zástupcem výrobce, se nesmí manipulovat.

• Po použití zavřete ventil plynové lahve.

- Ujistěte se, že na zranitelné uživatele (včetně dětí, starších osob a osob se zdravotními postižením) dohlíží osoba s plnými fyzickými, mentálními a smyslovými schopnostmi, která byla poučena o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Se spotřebičem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí spotřebič sestavovat, čistit ho ani provádět jeho údržbu.

**Doporučený věk:**

Plynové spotřebiče a příslušenství: 15 let a starší

Plynové lahve: 15 let a starší

Používejte pouze díly nebo příslušenství dodávané s výrobkem nebo zakoupené od autorizovaného servisního partnera. Nepoužívejte je s jinými zařízeními nebo k jiným účelům. Výrobek používejte výhradně pro jeho určený účel uvedený v návodu k použití.

## B. Umístění

- Tento spotřebič se smí používat pouze ve venkovním prostředí.
- **UPOZORNĚNÍ:** Některé části grilu mohou být velmi horké. Gril umístěte a používejte mimo dosah dětí.
- V okruhu přibližně 60 cm kolem spotřebiče by neměly být žádné hořlavé materiály.
- Nepohybujte se zapáleným nebo používaným spotřebičem.
- Je-li gril v provozu musí stát na vodotěmnlém povrchu.
- Minimální požadavek na průtok vzduchu při větrání je 2 m<sup>3</sup>/kW/h.
- Když je spotřebič v provozu, může být podpěra, na které gril stojí, velmi horká. Plynový gril Plancha nesmí být umístěn na hořlavém povrchu (plast, ubrus apod.). Doporučujeme umístit zařízení na tepelně odolný povrch (beton, kámen, cihly, přímo na zem). V opačném případě by měl být mezi gril a jeho podpěru či vozík umístěn nehořlavý, tepelně izolační materiál.

## C. Plynové lahve

Tento spotřebič je uzpůsoben pro provoz s 4,5 až 15 kg propan butanovou lahví s vhodným nízkotlakým regulátorem:

- **Francie, Belgie, Lucembursko, Spojené království, Irsko, Portugalsko, Španělsko, Itálie, Recko, Švýcarsku:** butan 28-30 mbar / propan 37 mbar.
- **Holandsko, Česká republika, Norsko, Švédsko, Dánsko, Finsko, Maďarsko, Slovinsko, Slovensko, Bulharsko, Turecko, Rumunsko, Chorvatsko, Estonsko, Litva, Lotyšsko, Island** butan 30 mbar - propan 30 mbar.
- **Polsko:** propan 37 mbar.

Plynovou lahev vždy připojte nebo vyměňte v době větraném prostoru, nikdy v přítomnosti plamene, jisker nebo zdroje tepla.

## D. Hadice

**Francie: (Obr.01)**

**Zařízení lze používat se 2 druhy pružných hadiček: (Obr. 02)**

- a) ohebná hadice určená k připojení na hadičky s kroužkovými drážkami na straně grilu i regulátoru, pevně uchycené pomocí hadicových spon (podle normy XP D 36-110). Doporučená délka 1,25 m.
- b) ohebná hadice (podle normy XP D 36-112 nebo NF D 36-112) opatřená maticí se závitem G 1/2 pro připojení ke grilu a maticí se závitem M 20x1,5 pro připojení k regulátoru, doporučená délka 1,25 m.

**Spotřebič má přípojku pro přívod plynu se závitem G1/2. V závislosti na modelu může být dodáván s předem namontovanou hadicovou spojkou s o-kroužkem NF a těsněním. (Obr. 03)**

**1) Pro používání zařízení s pružnou hadičkou XP D 36-110: (viz část D - a)**

- nasuňte ohebnou hadici do nejdále na hadicovou spojku na grilu i regulátoru.
- nasuňte spony za první dva velké kroužky na koncovkách a utáhněte je, dokud se utahovací hlavice nezastaví.
- zkontrolujte těsnost podle pokynů uvedených v odstavci E).

**2) Pro používání zařízení s pružnou hadičkou XP D 36-112 či NF D 36-112, matice G 1/2 a M 20x1,5: (viz část D - b)**

- V případě potřeby uvolněte a sundejte NF prstencovou koncovku, abyste uvolnili vstupní přípojku G1/2, a sundejte těsnění.
- utáhněte matici se závitem G1/2 na hadici na vstupním konektoru grilu a maticí se závitem M20x1,5 na vstupním konektoru regulátoru podle pokynů dodaných s ohebnou hadicí.
- pomocí klíče pevně přidržte přívodní konektor grilu a dalším klíčem utáhněte nebo povolte závitovou matici.
- pro upevnění výstupní přípojky redukčního ventilu použijte klíč. (Obr. 04)
- těsnost lze zkontrolovat podle postupu uvedeném v odstavci E).

Zkontrolujte, zda je ohebná hadice normálně vedena, aniž by se zkroutila nebo na ní byl vytvářen tah, a zda nepřichází do kontaktu s horkými stranami zařízení. Hadici je nutné vyměnit, jakmile bude dosaženo datumu životnosti, který je na ní uveden a vždy, pokud bude poškozena či popraskána.

CZ

Belgie, Lucembursko, Holandsko, Spojené království, Irsko, Polsko, Portugalsko, Španělsko, Itálie, Česká republika, Norsko, Švédsko, Dánsko, Finsko, Maďarsko, Slovinsko, Slovensko, Chorvatsko, Bulharsko, Turecko, Rumunsko, Recko, Estonsko, Litva, Lotyšsko, Island: (Obr. 01)

Plynový gril Plancha je vybaven kruhovou přípojkou. Měla by se používat s ohebnou hadicí vhodnou pro použití s butanem a propanem. Délka hadice by neměla přesáhnout 1,20 metru. Pokud je hadice poškozená, prasklá, pokud to vyžadují národní předpisy nebo je na konci životnosti, je třeba ji vyměnit. Za hadici netahujte a neprohazujte ji. Hadici udržujte v dostatečné vzdálenosti od všech částí grilu, které se zahřívají. Zkontrolujte, zda je ohebná hadice normálně vedena, nekrouťte se ani na ni není vyvíjen tah.

#### Švýcarsko: (Obr. 01)

Gril by se měl používat s ohebnou hadicí vhodnou pro použití s butanem a propanem. Délka nesmí přesáhnout 1,50 m. V případě poškození, vykazují-li praskliny, nebo vyžadují-li to místní předpisy nebo končí-li jeho životnost, musí být vyměněn. Hadici nenatahujte ani nekrouťte. Udržujte ji v dostatečné vzdálenosti od všech částí grilu, které se zahřívají. Zkontrolujte, zda je ohebná hadice normálně vedena, nekrouťte se ani na ni není vyvíjen tah.

**Připojení pružné hadice:** Chcete-li připojit hadici ke konektoru na grilu, utáhněte matici na hadici pevně, ale bez nadměrné síly pomocí dvou dodaných klíčů.

- klíče č. 10 pro blokaci přechody (Obr. 05)
- klíče č. 17 na matici hadice (Obr. 05)

#### E. Kontrola těsnosti

- 1) Pracujte venku v dostatečné vzdálenosti od všech zdrojů vznicení (otevřený plamen, jiskry, sálavé teplo). V blízkosti grilu nebo plynové láhve nekuřte.
- 2) Ujistěte se, že regulační knoflíky jsou v poloze zavřeno (OFF)(●).
- 3) V případě potřeby nasadíte konec hadice zcela na přípojku regulátoru a zajistíte ji vhodnou sponou.
- 4) Našroubujte nízkotlaký regulátor na lahev. Přitom se řiďte navedeným k použitím regulátoru.
- 5) Pro kontrolu těsnosti použijte mýdlový roztok. **Důležité:** ke kontrole úniku plynu nikdy nepoužívejte otevřený plamen.
- 6) Naneste roztok na přípojovací koncovku/regulátor/hadici/zařízení (Obr. 06) (ovládací knoflíky by měly zůstat zavřené: vypnutá poloha ●). Otevřete ventil plynové láhve.
- 7) V místě úniku plynu se tvoří bublinky.
- 8) Únik plynu můžete odstranit dotážením spoje, případně výměnou vadného dílu. Grilu, ze kterého uniká plyn nikdy nepoužívejte.
- 9) Zavřete ventil plynové láhve. Těsnost zkontrolujte nejméně jednou ročně a při každé výměně plynové láhve.

**Důležité:** Ke zjištění úniku plynu nikdy nepoužívejte plamen. Plynová láhev se musí měnit a kontrolovat na těsnost alespoň jednou ročně.

#### F. Baterie na elektronické zapalování

##### 1) Požadavek na baterie

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

Příslušná baterie je pro větší komfort zákazníka součástí balení. Pokud gril delší dobu nepoužíváte, doporučujeme baterii z grilu vyndat a uskladnit ji odděleně na suchém, chladném místě.

##### 2) Výměna baterie

- Identifikujte elektronické zapalování.
- Odšroubujte plastovou krytku
- Vyměňte baterii, dodržujte správnou polaritu.
- Našroubujte krytku zpátky na místo
- Informace o recyklaci baterií najdete v kapitole F(3).
- Nenabíjecí baterie se nesmějí nabíjet.

##### 3) Likvidace baterií



Tento symbol, který se nachází na bateriích, znamená, že na konci životnosti se musí baterie vyjmout z jednotky a poté recyklovat nebo řádně zlikvidovat.

Baterie se nesmí vyhazovat do odpadu, ale je třeba je odnést na sberné místo (recyklační střediska atd.). Informujte se u místních orgánů. Baterie nikdy nevyhazujte do přírody. Nesnažte se baterie spalovat: přítomnost některých látek (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) v použitých bateriích může být nebezpečná pro životní prostředí a lidské zdraví.

#### G. Použití grilu

##### 1) Před použitím

**Připomenutí:** Gril nikdy nepoužívejte, dokud si pozorně nepřečtete návod k použití a plně mu neporozumíte. Kromě toho se ujistěte, že:

- Nikde neuniká plyn.
- Hadice se nedotýká žádných součástí, které by se mohly silně zahřát. (Obr. 07)
- Nálevka pro odvádění tuku je správně zasunuta do vyhrazeného poudra. (Obr. 18)
- Nádobna na tuk C (Obr. 09) je správně zasunuta do své přihrádky.
- Hořáky nejsou zakryté ani ucpané (např. pavučinami). (Obr. 10)
- Doporučujeme používat ochranné rukavice, obzvláště při manipulaci s horkými součástmi.



**Zkontrolujte zda ventily (VT) zapadly do Venturiho trubice (IJ). (Obr. 11)**

##### 2) První použití grilu

Při prvním použití zahříváte gril se všemi hořáky v plně otevřené poloze (⚡) (se zavřeným víkem) po dobu přibližně 30 minut, aby se odstranily případné pachy ze zbytků nátěrů na nových dílech.

#### H. Zapalování hořáků grilu

- Otevřete víko grilu.
- Zkontrolujte, zda jsou ovládací knoflíky v poloze „Vypnuto“ - „OFF“ (●).
- Stiskněte otočný regulátor a otočte jím proti směru hodinových ručiček až do polohy „full flow“ (maximální plamen) (⚡).

- Okamžitě stiskněte tlačítko zapalovače (⚡), až dojde k jeho cvaknutí.

- Pokud se hořák nezapálí ani po 4 nebo 5 pokusech, otočte ovládací knoflík do polohy „vypnuto“ (●), vyčkejte 5 minut a poté krok zopakujte.

Jakmile bude hořák zapálený, existují 2 možnosti, jak zapálit další hořák:

- možnost spočívá v tom, že zopakujete operaci zapalování tak, jak je popsána výše ;

NEBO

- možnost spočívá v tom, že zapálíte hořák, který se nachází napravo či nalevo od 1. zapáleného hořáku, poté zapálíte postupně ostatní hořáky otáčením ovládacího knoflíku do polohy plného průtoku (⚡).

Pokud piezoelektrický nebo elektrický zapalování nefunguje, použijte ruční zapalení (viz následující odstavec).

V případě zpětného hoření (plamen uvnitř hořáku) výrobek vypněte, nechte ho vychladnout (asi pět minut) a poté ho znovu zapalte. Pokud problém zpětného hoření neustává, kontaktujte svého místního zástupce společnosti Campingaz®.

#### I. Hořák grilu – ruční zapalení

Pokud přestane fungovat automatické zapalování, otočte regulátorem do polohy „off“ (vypnuto) (●) a počkejte 5 minut. Pro přístup k hořáku sejměte rošt.

Přiložte dlouhou zapálenou zápalku k výstupům plamene hořáku a otočte ovládací knoflík na ovládacím panelu do plně otevřené polohy (⚡) na stejné straně, kde máte zápalku.

Poté nastavte ovládací knoflík na nízký průtok a udržujte ruce v bezpečné vzdálenosti od plamene.

#### J. Vypnutí hořáku grilu

Otočte regulační knoflíky do polohy vypnuto (OFF) (●) a zavřete ventil na lahvi.

#### K. Víko grilu s teploměrem (v závislosti na modelu plynového grilu Plancha)

Příprava jídla na grilu, jak ji známe, se změnila, gril s víkem otvírá dveře k nekonečným možnostem přípravy jídla.

Pro dosažení nejlepších výsledků přípravy jídla předehříváte gril po dobu 5–10 minut se zavřeným víkem, což nejen zkrátí dobu zahřívání, ale také pomůže grilovací ploše dosáhnout maximální teploty.

Horýk grilovací povrch nejen zabrání přichycení pokrmů k povrchu, ale také zajistí nejlepší karamelizaci steaků a masa, což má za následek úžasnou chuť.

**Použití pro grilování** (víko je v otevřené poloze – Obr. 12): Umožňuje použití roštu k opékání pokrmů bez vzplanutí. Gril se používá tradičním způsobem s otevřeným víkem, což je ideální pro grilované pokrmy, jako jsou ryby, mořské plody, zelenina, ovoce, pokrmy nakrájené nadrobno, vejce a palačinky atd. Pokud je pokrm křupavý přilíží rychle, snížíte teplotu na všech zapnutých hořácích.

**Konvekční vaření** (víko je v zavřené poloze – Obr. 13): Grilovací plochu lze používat jako troubu, ideální pro pečení kuřat, masa, ryby, pizzy, zapékání a dokonce i pečení koláčů.

Předehřejte gril se zavřeným víkem na požadovanou teplotu pomocí **1 ze 2 hořáků s ostatními vypnutými**, aby se vytvořil konvekční efekt. (Obr. 13)

S použitím teploměru ve víku reguluje 1 hořák podle potřeby tak, aby se při zavřeném víku udržovala ideální potřebná teplota. Pokrm položte na grilovací plochu grilu nad vypnutý hořák. Tím zabráníte připalování pokrmů a zajistíte rovnoměrné vaření při použití konvekční metody.

Kromě toho doporučujeme při pečení používat přiložené (v závislosti na modelu plynového grilu Plancha) vyvýšené příslušenství trouby (viz obr. 14) nebo podobné příslušenství na pečení. Příslušenství zajistí zvednutí ingrediencí nad rošt, čímž umožňuje proudění horkého vzduchu mezi rostem a ingrediencemi, a tím dosahuje dokonalých výsledků pečení. Takové příslušenství trouby umožňuje připravovat na grilu nejrůznější recepty od zapékaných pokrmů přes sušenky až po obilnév koláč.

Tip: Během přípravy jídla nechte víko co nejvíce zavřené, abyste udrželi teplotu uvnitř prostoru pro přípravu jídla.

Pokud je pokrm křupavý přilíží rychle, snížíte teplotu pomocí dvou zapnutých hořáků.

Pro dosažení optimálních výsledků při pečení velkých kusů masa nebo pečené se doporučuje používat teploměr na maso k měření vnitřní teploty masa.

Doba přípravy jídla se může lišit v závislosti na povětrnostních podmínkách, velikosti porce jídla a četnosti otevírání a zavírání víka.

Další funkce víka grilu:

**Zvyšuje účinnost předehřevu:** Udržuje horký vzduch kolem roštu, čímž zkracuje dobu předehřívání na polovinu a šetří plyn. (Obr. 13)

**Ochrana proti větru:** (v otevřené poloze – Obr. 15): Během používání chrání rošt a hořáky před větrem.

**Ochrana před vystříknutím mastnoty:** (v otevřené poloze – Obr. 15): Zabraňuje rozstříkování tuku při přípravě jídla.

**Ochrana roštu:** (v zavřené poloze - Obr. 16): Chrání rošt při skladování.

## L. Ochranné víko (v závislosti na modelu plynového grilu Plancha)

Ochranné víko grilu slouží k několika účelům:

**Zvyšuje účinnost předehřevu:** Udržuje horký vzduch kolem roštu, čímž zkracuje dobu předehřívání na polovinu a šetří plyn. (Obr. 13)

**Ochrana proti větru:** (v otevřené poloze – obr. 15): Během používání chrání rošt a hořáky před větrem.

**Ochrana před vystříknutím mastnoty:** (v otevřené poloze – obr. 15): Zabraňuje rozstříkování tuku při přípravě jídla.

**Ochrana roštu:** (v zavřené poloze – obr. 16): Chrání rošt při skladování.

**Poznámka:** Ochranné víko není určeno k přípravě jídla a během přípravy jídla by nemělo být zavřené.

## M. Výměna plynové láhve

Vždy pracujte v době větraném prostoru, nikdy v přítomnosti plamene, jisker nebo zdrojů tepla.

Vratte ovládací knoflíky do polohy „vypnuto“ (●) a zavřete ventil plynové láhve.

Odšroubujte regulátor a přesvědčte se, že gumové těsnění je na svém místě a v bezvadném stavu.

Umístěte na své místo plnou láhev s plynem, znovu nasadte regulátor a dbejte na to, abyste nevyvíjeli tah na hadici.

**Zkontrolujte, zda nedochází k úniku plynu (viz část E.)**

## N. Čištění a údržba

Grilování milujeme, ale čištění je vždycky otrava. Přesto však jde o velmi důležitou fázi každého grilování. Pravidelné čištění usnadňuje životnost a spolehlivost vašeho grilu Campingaz®.

## Grilovací plocha:

Před čištěním nechte grilovací plochu vychladnout. Použijte čisticí prostředek na grilování ve spreji Campingaz® a špachtli. K odmaštění grilovací plochy můžete použít také prostředek na mytí nádobí.

Při čištění plochu vždy důkladně opláchněte vodou a pokud možno nepoužívejte houbičky na drhnutí/drátený a zvolte měkkou utěrku z mikrovlákna, která je stejně účinná a zabrání poškození.

Před vrácením grilovací plochy na místo ji lehce potřete tukem, abyste ji ochránili před korozí a zabránili rezavění a přichycení k jídlu.

Společnost Campingaz® doporučuje nanést na grilovací plochu kuchyňskou utěrku tenkou vrstvou rostlinného oleje.

## Grease drawer:

Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.

## Nálevka na odvádění tuku:

Nálevka na tuk (Obr. 08) odvádí případný tuk do nádoby na tuk (Obr. 17).

Nálevka je odnímatelná a lze ji mýt v myčce nádobí, protože je vyrobena z nerezové oceli.

## Stěny, víko, ovládací panel:

Čas od času tyto prvky očistěte houbičkou s mycím prostředkem. Nepoužívejte abrazivní prostředky.

## Hořáky

- Pro udržení perfektního provozního stavu grilu se doporučuje jeho pravidelné čištění (po 4 až 5 použitích).
- Před čištěním počkejte, až gril vychladne.
- Zavřete ventil plynové láhve.
- Hořák grilu je třeba čistit a kontrolovat každé 3 měsíce. Vyjměte celý hořák a zkontrolujte, zda otvory Venturiho trubice neucpávají nečistoty nebo pavučiny, které mohou způsobit nižší účinnost hořáku nebo nebezpečný požár plynu mimo hořák.
- Vyčistěte horní část hořáku, jeho boky a dno pomocí vlhké houbičky (voda s mycím prostředkem). V případě potřeby použijte vlhký ocelový kartáč.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny výstupy hořáku čisté, a před dalším použitím je nechte vyschnout. V případě potřeby uvolněte drátěným kartáčem otvory hořáku.
- V případě potřeby vyčistěte otvory na Venturiho trysce (viz Obr. 18: a – výstupní otvory, b – otvory Venturiho trubice) nebo hořák.
- Gril nikdy neupravujte: jakákoli úprava může být nebezpečná.

**Pozn.:** Časté čištění hořáku ho udržuje v dobrém stavu po mnoho použití a zabraňuje předčasné oxidaci, zejména v důsledku kyselých zbytků z vaření. Oxidace hořáku grilu je však normální.

## O. Rošt z nerezové oceli (v závislosti na modelu plynového grilu Plancha)

Je normální, že během používání rošt změní barvu. Tato změnu lze někdy pozorovat i po důkladném vyčištění.

Ujistěte vás, že tato změna barvy je přirozeným jevem suroviny, ze které je rošt vyroben, když se zahřeje na vysokou teplotu. To nemá vliv na výkon výrobku ani na jeho shodu s normami pro bezpečnost potravin.

Rošt zůstává bezpečný a účinný pro všechny vaše potřeby vaření.

## P. Skladování

- Po použití uzavřete ventil plynové láhve otočením ručního kolečka.
- Spotřebič skladujte v suchém, uzavřeném prostoru (např. v garáži), aby byl chráněn před povětrnostními vlivy.
- Odpojte plynovou láhev a uložte ji venku.
- Pokud spotřebič delší dobu nepoužíváte, doporučujeme jej během skladování chránit před znečištěním vhodným krytem.

## Q. Doplòky

Abyste mli z grilování ty nejlepší zážitky, navrhla společnost Campingaz® mnoho příslušenství, které vám usnadní přípravu vašich oblíbených pokrmů na roštu grilu, usnadní čištění a zajistí delší životnost roštu grilu:

Základní potřeby pro grilování	Čištění a ochrana
Prémiové pomůcky: Špachtle, kleště atd.	Ochranné obaly
Grilovací rukavice	Kartáče
Grilovací poklop (kloš)	Čistící sprej
Pizza kámen	Čistící spreje na nerez

**Pokud si chcete prohlédnout naši úplnou nabídku a získat více informací, navštivte [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)**

Společnost ADG (Campingaz®) doporučuje, aby její plynové grily Plancha byly systematicky používány s příslušenstvím a náhradními díly od společnosti Campingaz®. Společnost ADG (Campingaz®) nenese žádnou odpovědnost za poškození nebo poruchy způsobené použitím příslušenství a/nebo náhradních dílů jiných značek.

## R. Ochrana životního prostředí

Nezapomínejte na ochranu životního prostředí! Váš přístroj se skládá z materiálu, který může být znovu použit nebo recyklován. Proto jej při odstranění zanechte na sběrné místo a obal vyhazujte do tříděného odpadu.

## S. Řešení problémů:

ZÁVADA	PŘÍČINA
Hořák se nezapaluje	<ul style="list-style-type: none"><li>Nedostatečná dodávka plynu.</li><li>Regulátor nefunguje.</li><li>Zablokovaná hadice, ventil, Venturiho trubice či otvory na hořáku.</li><li>Venturiho trubice není umístěna nad tryskou.</li></ul>
Hořák vybuchne nebo zhasíná	<ul style="list-style-type: none"><li>Překontrolujte dodávku plynu.</li><li>Překontrolujte připojení hadic.</li><li>Kontaktujte servis.</li></ul>
Nestálé prskající plameny	<ul style="list-style-type: none"><li>Nová láhev může obsahovat vzduch. Pokračujte v používání, problém zmizí.</li><li>Kontaktujte servis.</li></ul>
Velké plameny na povrchu hořáku	<ul style="list-style-type: none"><li>Chybné připojení trysky k Venturiho trubici. Upravte Venturiho trubici.</li><li>Venturiho trubice je ucpaná např. pavučinami). Vyčistěte Venturiho trubici.</li><li>Kontaktujte servis.</li></ul>
Na trysce je malý plamen	<ul style="list-style-type: none"><li>Láhev je téměř prázdná. Láhev vyměňte, problém zmizí.</li><li>Kontaktujte servis.</li></ul>
Oheň z velkého množství tuku	<ul style="list-style-type: none"><li>Vyčistěte ochrannou desku nad hořákem.</li><li>Teplota grilu je příliš vysoká: Nízký plamen.</li><li>Vyčistěte odkapávací tácek.</li></ul>
Hořáky lze zapálit sirkou, ale ne zapalovačem PIEZO	<ul style="list-style-type: none"><li>Nefungující tlačítko, dráty či elektroda zapalovače. Překontrolujte kabel zapalovače.</li><li>Překontrolujte stav elektrody a spojovacího drátu.</li><li>Kontaktujte servis.</li></ul>
Oheň u jakéhokoli spoje	<ul style="list-style-type: none"><li>Únik ve spoji.</li><li>Okamžitě vypněte dodávku plynu.</li><li>Kontaktujte servis</li></ul>
Nedostatek tepla	<ul style="list-style-type: none"><li>Ucpaný hořák nebo Venturiho trubice.</li><li>Kontaktujte servis.</li></ul>
Oheň za knoflíkem ovládáním	<ul style="list-style-type: none"><li>Rozbitá ovládací jednotka.</li><li>Zařízení vypněte.</li><li>Kontaktujte servis.</li></ul>
Oheň pod panelem ovládání	<ul style="list-style-type: none"><li>Zařízení vypněte.</li><li>Zavřete plynový cylindr.</li><li>Kontaktujte servis.</li></ul>

# NÁVOD NA POUŽITÍ

**POZNÁMKA:** Ak nie je uvedené inak, všetky nasledujúce všeobecné pojmy „spotrebič/produkt/vybavenie/zariadenie“ uvádzané v tomto návode sa vzťahujú na produkt Campingaz® Plancha.



- Tento produkt je určený na bežné súkromné použitie a nie na komerčné účely. Pred použitím tohto produktu si pozorne prečítajte pokyny.
- Produkt používajte len v exteriéri.
- Na zostavenie produktu je najlepšie nosiť rukavice.
- Na tomto produkte alebo s týmto produktom nepoužívajte drevené uhlie.
- Nepoužívajte regulátor tlaku. Používajte iba regulátory s pevnou reguláciou v súlade s platnými príslušnými európskymi normami.
- Spodok ohniska nezakrývajte hliníkovou fóliou.
- Nenakláňajte sa nad horúcu varnú plochu.
- Pri otváraní a zatváraní krytu, keď sa platňa práve používa, buďte opatrní.
- Campingaz® odporúča, aby ste pri manipulácii s komponentmi, ktoré môžu byť horúce, vždy používali ochranné rukavice.
- Pravidelne čistite spodok ohniska od masnoty a zvyškov potravín, aby ste zabránili vzplanutiu počas používania.

**Dôsledne dodržiavajte tieto pokyny, aby ste sa vyhlí zraneniu alebo poškodeniu platne Plancha.**

## A. Pre vašu bezpečnosť

- V blízkosti tejto platne Plancha neskladujte ani nepoužívajte benzín ani iné horľavé kvapaliny alebo výpary. Toto zariadenie sa počas prevádzky musí uchovávať mimo dosahu horľavých materiálov.

**V prípade, že zacetíte zápach plynu:**

1. Zatvorte ventily na plynovej fľaši
  2. Zatvorte ventily horáka
  3. Zahaste všetky plamene
  4. Otvorte príkop
- S zápach pretrváva, pozrite si § E, alebo sa ihneď informujte u predajcu.
- S dielmi, ktoré výrobca alebo jeho zástupca zabezpečil ochrannými prostriedkami, sa nesmie manipulovať.
  - Po použití zatvorte plynovú fľašu.

Uistite sa, že zraniteľní používatelia (vrátane detí, starších osôb a osôb so zdravotným postihnutím) sú pod dozorom osoby s úplnými fyzickými, duševnými a zmyslovými schopnosťami, ktorá bola poučená o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumie vyskytujúcim sa rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Montáž, čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti.

Odporúčaný vek:

Plynové spotrebiče a príslušenstvo: 15 a viac rokov

Plynové fľaše: 15 a viac rokov

Používajte len diely alebo príslušenstvo dodané s výrobkom alebo zakúpené v autorizovanom servisnom stredisku. Nepoužívajte s inými zariadeniami alebo na iné účely. Výrobok používajte výlučne na určený účel, uvedený v návode na obsluhu.

## B. Miesto použitia

- Tento spotrebič sa musí používať len v exteriéri.
- **POZOR:** Dostupné časti môžu byť horúce. Držte mimo dosahu detí.
- V blízkosti spotrebiča do približne 60 cm po celom obvode sa nesmú nachádzať žiadne horľavé materiály.
- Spotrebič počas horenia alebo používania nepremiestňujte.
- Zariadenie používajte na rovnej ploche.
- Minimálne požadované prúdenie ventiláčného vzduchu 2 m<sup>3</sup>/kW/h.
- Keď sa spotrebič používa, podklad, na ktorom platňa Plancha stojí, sa môže veľmi zahriať. Platňa Plancha sa nesmie klásať na horľavý povrch (plast, obrus atď.). Odporúčame umiestniť zariadenie na teplovzdorný povrch (betón, kameň, tehlu, ihneď priamo na zem). V opačnom prípade sa má medzi platňu Plancha a stojan alebo vozík položiť tepelnoizolačný materiál.

## C. Plynovej fľaše

Tento spotrebič bol nastavený na prevádzku s butánovými/propanovými fľašami s hmotnosťou 4,5 až 15 kg s vhodným regulátorom nižšieho tlaku:

- **Francúzsko, Belgicko, Luxembursko, Veľká Británia, Írsko, Portugalsko, Španielsko, Taliansko, Grécko, Švajčiarsko:** bután 28-30 mbar / propán 37 mbar.
- **Holandsko, Nórsko, Švédsko, Dánsko, Fínsko, Maďarsko, Slovinsko, Slovensko, Česká republika, Bulharsko, Turecko, Rumunsko, Chorvátsko, Estónsko, Litva, Lotyšsko, Island:** bután 30 mbar / propán 30 mbar.
- **Poľsko:** propán 37 mbar.

Plynovú fľašu vždy pripájajte alebo vymieňajte v exteriéri na dobre vetranom mieste, nikdy nie v blízkosti plameňa, iskry alebo zdroja tepla.

## D. Rúrka

**Francúzsko: (Obr. 01)**

**Pristroj možno používať s dvomi druhmi ohybných trubic: (Obr. 02)**

a) Ohybná hadica navrhnutá na pripojenie k vrúbkovým hadicovým konektorm na strane platne Plancha a regulátora, upevnená objímkami (podľa normy XP D 36-110). Odporúčaná dĺžka 1,25 m.

b) Ohybná hadica (v súlade s normou XP D 36-112 alebo NF D 36-112) so závitovou maticou G 1/2 na pripojenie k platni Plancha a závitovou maticou M 20 x 1,5 na pripojenie k regulátoru, odporúčaná dĺžka 1,25 m.

**Spotrebič je vybavený závitovým konektorom G1/2 na prívod plynu. V závislosti od modelu môže byť dodávaný s vopred namontovaným vrúbkovým hadicovým konektorom NF a tesnením. (Obr. 03)**

**1) Používanie prístroja s ohybnou trubicou XP D 36-110: (pozri oddiel D – a)**

- Nasuňte ohybnú hadicu na vrúbkovany hadicový konektor na platni Plancha aj regulátore až na doraz.
- Nasuňte objímky za dva prvé veľké krúžky na koncových častiach a utiahnite ich až na doraz.
- Skontrolujte netesnosť podľa pokynov v časti E.

**2) Používanie prístroja s ohybnou trubicou XP D 36-112 alebo NF D 36-112, matice G1/2 a M 20x1,5: (pozri oddiel D – b)**

- V prípade potreby uvoľnite a odstráňte NF prstencovú koncovku, aby ste uvoľnili G1/2 konektor prívodu, a odstráňte tesnenie.
- Utiahnite závitovú maticu G1/2 na hadici v časti prívodného konektora platne Plancha a závitovú maticu M 20 x 1,5 v časti výstupného konektora regulátora podľa pokynov, ktoré sú súčasťou ohybnej hadice.
- Pomocou kľúča pevne držte prívodný konektor platne Plancha a druhým kľúčom utiahnite alebo uvoľnite závitovú maticu.
- použite kľúč na utiahnutie závitov na bombe. (Obr. 04)
- nepriepustnosť skontrolujte podľa pokynov v odseku E).

Skontrolujte, či sa ohybná hadica dá natiahnuť bez skrútenia alebo ťahania a či sa nedotýka horúcich strán zariadenia. Musí sa vymeniť pri dosiahnutí doby životnosti uvedenej na trubici alebo v prípade poškodenia alebo prasknutia.

SK



**Belgicko, Luxembursko, Veľká Británia, Írsko, Portugalsko, Španielsko, Taliansko, Chorvátsko, Holandsko, Nórsko, Švédsko, Dánsko, Fínsko, Maďarsko, Slovinsko, Slovensko, Česká republika, Poľsko, Bulharsko, Turecko, Rumunsko, Grécko, Estónsko, Litva, Lotyšsko, Island: (Obr. 01)**

Platňa Plancha je vybavená kruhovým konektorom. Mala by sa používať s ohybnou hadicou, ktorá je vhodná na použitie s butánom a propánom. Dĺžka hadice by nemala presiahnuť 1,20 metra. Mala by sa okamžite vymeniť, ak je poškodená alebo prasknutá, ak to vyžadujú vnútroštátne predpisy, prípadne na konci jej životnosti. Hadicu neťahajte ani neprepichujte.

Udržujte hadicu mimo častí platne Plancha, ktoré môžu byť horúce. Skontrolujte, či sa pružná hadica dá roziahnuť bez krútenia alebo ťahania.

#### Švajčiarsko: (Obr. 01)

Platňa Plancha by sa mala používať s ohybnou hadicou, ktorá je vhodná na použitie s butánom a propánom. Musí sa používať s ohybnou rúrkou príslušnej kvality na použitie propánu a butánu. Dĺžka by nemala presiahnuť 1,20 m. Hadicu je potrebné vymeniť, ak je poškodená, popraskaná, keď to vyžaduje národná legislatíva alebo podľa jej expirácie. Za rúrkou nenahŕajete ani nekrúťte. Udržujte ju mimo častí platne Plancha, ktoré môžu byť horúce. Skontrolujte, či je pružná hadica normálne roziahnutá bez krútenia alebo ťahania.

**Pripojenie ohybnej rúrky:** Na pripojenie hadice ku konektoru na platni Plancha utiahnite maticu na hadici pevne, ale nie nadmernou silou, s použitím dvoch poskytnutých kľúčov:  
- kľúč 10 na zablokovanie koncovky (Obr. 05)  
- kľúč 17 na priskrutkovanie matice rúrky (Obr. 05)

#### E. Skúška tesnosti

- 1) Vykonávajte ju vonku, odstráňte horľavé materiály z blízkosti. V blízkosti platne Plancha alebo plynovej fľaše nefajčíte.
- 2) Skontrolujte, či sú regulačné páčky v polohe "OFF" (●).
- 3) Ak je to potrebné, zatlačte koniec hadice na dýzu regulátora až na doraz a zaistíte ju vhodnou sponou.
- 4) Uvoľnite regulátor tlaku na plynovej fľaši.
- 5) S použitím mydlového roztoku skontrolujte prípadné netesnosti. **Dôležité upozornenie:** na kontrolu úniku plynu nikdy nepoužívajte otvorený plameň.
- 6) Naneste roztok na pripojenia fľaše/regulátora/hadice/zostavy (Obr. 06) (ovládacie gombíky by mali byť v zatvorenej polohe OFF ●). Otvorte ventil plynovej fľaše.
- 7) Ak sa tvoria bubliny, znamená to únik plynu.
- 8) Aby ste zabránili úniku, priťahujte skrútky. Ak je súčiastka chýbná, treba ju vymeniť. Zariadenie nesmiete spustiť, ak únik plynu nebol odstránený.
- 9) Zatvorte ventily na plynovej fľaši. Netesnosti kontrolujte aspoň raz ročne a pri každej výmene plynovej fľaše.

**Dôležité upozornenie:** na zisťovanie úniku plynu nikdy nepoužívajte plameň.

Plynová fľaša sa musí vymeniť a musí sa skontrolovať jej tesnosť aspoň raz ročne.

#### F. Batérie pre elektronické zapalovanie

##### 1) Požiadavka na batérie

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.


Pre väčšie pohodlie je súčasťou balenia aj príslušná batéria.

Ak sa gril dlhší čas nepoužíva, odporúčame batériu z grilu vybrať a uskladniť ju oddelene na suchom a chladnom mieste.

##### 2) Výmena batérie

- Vyhľadajte elektronický zapalovač
- Odskrutkujte plastový kryt.
- Vymeňte batériu, pričom dodržte vyznačenú polaritu.
- Naskrutkujte uzáver späť na miesto.
- Postup rekyklácie batérie je popísaný v odseku F(3).
- Nenabíjajte batérie sa nesmú nabíjať.

##### 3) Likvidácia batérií

 Tento symbol na batériách znamená, že po skončení životnosti sa batérie musia vyňať zariadenia a potom recyklovať alebo náležitým spôsobom zneškodniť.

Batérie by sa nemali vyhadzovať do domového odpadu, ale odovzdať na zbernom mieste (recyklačnom stredisku a pod.). Overtvorte si správny postup na miestnom obecnom úrade. Nikdy nevyhadzujte batérie voľne do prírody. Nesnažte sa ich späť:


prítomnosť určitých látok (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) v použitých batériách môže byť nebezpečná pre životné prostredie aj ľudské zdravie.

#### G. Použitie platne Plancha

##### 1) Pred použitím

**Pripomienka:** Nikdy nepoužívajte platňu Plancha, ak ste si pozorne neprečítali pokyny a neporozumeli ste im v plnom rozsahu. Skontrolujte, či:

- Neuniká plyn.
- Hadica sa nedotýka žiadnych súčastí, ktoré by sa mohli zahriať. (Obr. 07)
- Lievik na odvádzanie mastnoty bol správne vložený do určeného krytu. (Obr. 18)
- Náoba na masť (Obr. 09) bola správne uložená v schránke na túto nádobu.
- Horák nie je zablokovaný ani uzavretý prekážkami (napr. pavučinami). (Obr. 12)
- Pri manipulácii s horúcimi komponentmi sa odporúča používať ochranné rukavice.

 **Dôkladne preverte, či Venturiho trubky (VT) pokrývajú napájacé. (IJ) (Obr. 11)**

##### 2) Prvé použitie platne Plancha

Pri prvom použití ohrievajte platňu Plancha s horákom v PLNEJ PRIETOKOVEJ polohe (⚡) (so zatvoreným vekom) približne 30 minút, aby ste odstránili všetky pachy vyplývajúce z farby na nových dieloch.

#### H. Zapálenie horákov platne Plancha

- Otvorte varné veko
- Ubezpečte sa, že regulačné páčky sú v polohe "OFF" (●).
- Stlačte a otočte ovládacie gombík proti smeru hodinových ručičiek a nastavte ho do polohy plného výkonu (⚡).
- Stačte na krátko tlačidlo zapalovača (⚡) kým necvakne.
- Ak sa horák nezapáli po 4 alebo 5 pokusoch, otočte ovládacím gombíkom do polohy Vypnuté (●), počkajte 5 minút a potom postup zopakujte.

Keď už je horák zapálený, existujú dve možnosti ako zapáliť ďalší horák:

- Prvá možnosť spočíva v zopakovaní zapalovania vyššie opísaným spôsobom;

ALEBO

- Druhá možnosť spočíva v zapálení horáku, ktorý sa nachádza napravo alebo nalavo od prvého zapáleného horáku a postupne ďalších horákov otočením regulačného gombíku do polohy na plný výkon (⚡).

Ak zapálenie pomocou piezoelektrického alebo elektronického zapalovača nefunguje, použite manuálne zapálenie (nasledujúci odsek).

V prípade spätného vzplanutia (plameň vo vnútri horáka) výrobok vypnite, nechajte ho vychladnúť (približne päť minút) a potom spotrebič znovu zapáľte. Ak problém so spätným vzplanutím pretrváva, obráťte sa na miestneho zástupcu spoločnosti Campingaz®.

#### I. Manuálne zapálenie horáka platne Plancha

Ak automatické zapalovanie nefunguje, otočte ovládacie gombík do polohy „vypnuté“ (●) a počkajte 5 minút.

Odstreňte platňu, aby ste získali prístup k horáku.

Umiestnite dlhú zápalku k výstupom plameňa horáka, potom otočte ovládacím gombíkom na ovládacom paneli do polohy plného prietoku (⚡) na rovnakej strane ako zápalka.

Potom prepnite ovládacie gombík na pomalý prietok. Počas celej tejto doby majte ruky v bezpečnej vzdialenosti od plameňov.

#### J. Vypnutie horáka platne Plancha

Vráťte regulačné páčky do polohy "OFF" (●), potom zavrite ventil na plynovej fľaši.

#### K. Varné veko s teplomerom (v závislosti od modelu platne Plancha)

Spôsob varenia na platni Plancha, aký poznáme, sa zmenil. Platňa Plancha s varným vekom prináša nekonečné možnosti prípravy jedál.

Na dosiahnutie najlepších výsledkov pri varení počkajte 5 – 10 minút, kým sa platňa Plancha zahreje, so zatvoreným

varným vekom. Skráti sa tým čas ohrevu a varná plocha dosiahne svoju maximálnu teplotu.

Keď je varná plocha horúca, potraviny sa k nej nepripália a na steaku či inom kuse mäsa dosiahnete ideálnu karamelizáciu, a tým aj vynikajúce chute.

**Grilovanie** (veko v otvorenej polohe – Obr. 12): Platňu môžete použiť na grilovanie potravín bez vzplanutia.

Používajte platňu Plancha tradičným spôsobom pri otvorenom veku – to je ideálny spôsob prípravy grilovaných potravín, ako sú ryby, morské plody, zelenina, ovocie, krájané potraviny, vajcia a palacinky atď.

Ak sa potraviny opekajú príliš rýchlo, zmiernite teplo na všetkých zapnutých horákoch.

**Konvekčné varenie** (veko v zatvorenej polohe – Obr. 13): Varnú plochu môžete použiť ako rúru, čo je ideálne na pečenie kurata, mäsa, rýb, pizze, mäsa so zeleninou či dokonca koláča.

Predhrejte platňu Plancha so zatvoreným vekom na požadovanú teplotu s použitím **1 z 2 horákov s maximálnou úrovňou ohrevu**. Druhý horák by mal byť vypnutý, aby vznikol konvekčný efekt. (Obr. 13)

Pomocou teplomera na veku nastavte 1 horák podľa potreby a udržujte požadovanú ideálnu teplotu, keď je veko zatvorené.

Umiestnite potraviny na varnú plochu platne Plancha nad horákom, ktorý je vypnutý. Predčítajte tým spáleniu potraviny a zabezpečíte rovnomerné varenie s využitím konvekčnej metódy varenia.

Okrem toho odporúčame použiť priložené varné podkladové príslušenstvo (v závislosti od modelu platne Plancha) (pozri obr. 14) alebo podobné príslušenstvo na pečenie. S týmto príslušenstvom sú ingrediencie umiestnené nad platňou, vďaka čomu horúci vzduch prúdi medzi platňou a ingredienciami, čo vám umožní dosiahnuť dokonalé výsledky pri pečení. S takýmto príslušenstvom môžete na platni Plancha pripravovať rôzne jedlá, počnúc mäsom so zeleninou cez sušienky až po obľúbené koláče.

**Tip:** Počas varenia majte veko zatvorené čo najčastejšie, aby sa udržala teplota vo varnom priestore.

Ak sa potraviny opekajú príliš rýchlo, zmiernite teplo pomocou dvoch zapnutých horákov.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov pri varení veľkých kusov mäsa alebo grilovaných potravín odporúčame použiť teplomer na meranie vnútornej teploty mäsa.

Časy varenia sa môžu pri jednotlivých príležitostiach grilovania líšiť v závislosti od poveternostných podmienok, veľkosti porcií, ako aj frekvencie otvárania a zatvárania veka.

Ďalšie funkcie varného veka:

**Zvýšenie účinnosti predohrevu:** horúci vzduch prúdi okolo platne, čím sa čas predohrevu skraca o polovicu a šetrí sa plynom. (Obr. 13)

**Ochrana pred vetrom:** (v otvorenej polohe – Obr. 15): chráni platňu a horáky pred vetrom počas používania.

**Ochrana pred postriekaním:** (v otvorenej polohe – Obr. 15): zabraňuje rozstrekovaniu tuku počas varenia.

**Ochrana platne:** (v zatvorenej polohe – Obr. 16): chráni platňu počas skladovania.

## L. Ochranné veko (v závislosti od modelu platne Plancha)

Ochranné veko platne Plancha má viaceré účely:

**Zvýšenie účinnosti predohrevu:** horúci vzduch prúdi okolo platne, čím sa čas predohrevu skraca o polovicu a šetrí sa plynom. (obr. 13)

**Ochrana pred vetrom:** (v otvorenej polohe – obr. 15): chráni platňu a horáky pred vetrom počas používania.

**Ochrana pred postriekaním:** (v otvorenej polohe – obr. 15): zabraňuje rozstrekovaniu tuku počas varenia.

**Ochrana platne:** (v zatvorenej polohe – obr. 16): chráni platňu počas skladovania.

**Poznámka:** Ochranné veko nie je určené na varenie a počas varenia by nemalo byť zatvorené.

## M. Výmena plynovej fľaše

- Fľašu vždy vymieňajte na dobre vetranom mieste a nikdy nie v prítomnosti plameňa, iskry alebo zdroja tepla.

- Prepnite ovládacie gombíky do vypnutej polohy (●), potom zatvorte ventil plynovej fľaše.

- Odskrutkujte regulátor tlaku, skontrolujte stav rúrok a tesnosť spojení.

- Položte plnú plynovú fľašu na miesto, znova nasadte regulátor,

no dávajte si pozor, aby ste hadicu nenamáhali. **Skontrolujte únik plynu (pozri oddiel E).**

## N. Čistenie a údržba

Milujeme grilovanie, ale čistenie je vždy nepríjemné. Ide však o dôležitú súčasť každého grilovania. Pravidelným čistením zlepšíte trvanlivosť a spoľahlivosť svojej platne Campingaz® Plancha.

**Varná plocha:**

Pred čistením počkajte, kým varná plocha vychladne. Použite čistiaci prostriedok Campingaz® Cleaner Spray BBQ a štičku. Prípadne použite tekutý prostriedok na riad na odmastenie varnej plochy.

Pri čistení vždy dôkladne oplachujte vodou a nepoužívajte drsné špongie, ak je to možné. Radšej zvolte mäkké utierky z mikrovláčna, ktoré sú rovnako účinné a zabránia poškodeniu. Pred výmenou varnej plochy naneste na varnú plochu malé množstvo tuku, ktorý ju ochráni pred koróziou a zabráni tvorbe hrdz a lepeniu potravín.

Campingaz® odporúča naniesť na varnú plochu tenkú vrstvu rastlinného oleja pomocou kuchynskej utierky.

**Grease drawer:**

Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.

**Lievik na masť:**

lievik na masť (Obr. 08) vedie prebytočnú masť do nádoby na masť (Obr. 17).

Lievik možno odobrať a umývať v umývačke, pretože je vyrobený z nehrdzavejúcej ocele.

**Steny podstavca, veko, ovládaci panel:**

z času na čas vyčistíte tieto prvky špongiou nasiaknutou tekutým umývacím prostriedkom. Nepoužívajte abrazívne produkty.

**Horáky**

Na udržanie dokonalého prevádzkového stavu platne Plancha odporúčame pravidelné čistenie (po 4 alebo 5 použitiach).

- Pred čistením počkajte, kým platňa Plancha vychladne.

- Zatvorte plynovú fľašu.

- Každé 3 mesiace je nutné vyčistiť a skontrolovať horák platne Plancha. Odstráňte celý horák a skontrolujte, či nečistoty alebo pavučiny neblokujú otvory Venturiho trubice, čo by mohlo znížiť účinnosť horáka alebo spôsobiť nebezpečné horenie plynu mimo horáka.

- Vyčistite hornú časť horáka, ako aj boky a základňu s použitím vlhkej špongie (s roztokom vody a tekutého umývacieho prostriedku). Použite vlhkú drôtenú kefu, ak je to potrebné.

- Skontrolujte, či sú všetky výstupy horáka čisté, a pred použitím ich nechajte vyschnúť. V prípade potreby použite drôtenú kefu na uvoľnenie výstupov horáka.

- Vyčistite otvory na Venturiho dýze (pozri Obr. 18: a – výstupné otvory, b – otvory Venturiho trubice) alebo horák, ak je to potrebné.

- Platňu Plancha nikdy neupravujte: akákoľvek úprava môže byť nebezpečná.

**Poznámka:** Častým čistením horáka bude horák v dobrom stave na mnoho ďalších použití. Zároveň tým zabránite predčasnej oxidácii, ktorá vzniká najmä vplyvom kyslích zvyškov po varení. Oxidácia horáka grilu je však normálna.

## O. Platňa Plancha z ušľachtilej ocele (v závislosti od modelu platne)

Počas používania platňa bežne mení svoju farbu. Túto zmenu občas možno pozorovať aj po dôkladnom vyčistení.

Nemusíte mať žiadne obavy. Táto zmena sfarbenia je prirodzený jav materiálu, z ktorého je platňa vyrobená, pri veľmi intenzívnom ohreve. Nikdy to neplyva na výkonnosť produktu alebo jeho súlad s potravinárskymi bezpečnostnými štandardmi.

Platňa je naďalej bezpečná a efektívna pre všetky vaše kuchárske potreby.

## P. Skladovanie

- Po použití zatvorte ventil plynovej fľaše otáčaním ručného kolieska.

- Spotrebíči skladujte v suchom a uzavretom skladovacom priestore (napr. v garáži), aby ste ho ochránili pred poveternostnými vplyvmi.

- Odpojte plynovú fľašu a uložte ju vonku.

- Ak sa váš spotrebíči dlhší čas nepoužíva, odporúčame chrániť ho počas skladovania pred nečistotami vhodným prekrytím.

## Q. Príslušenstvo

Aby ste mali čo najlepšie zážitky z grilovania, výrobca Campinggaz® navrhól celý rad príslušenstva, ktoré vám pomôže pri príprave obľúbených jedál na platni Plancha a čo najviac uľahčuje čistenie, aby vám vaša platňa Plancha vydržala čo najdlhšie:

Základné potreby na grilovanie	Čistenie a ochrana
Prémiové pomôcky: špachtle, kliešte atď.	Prispôsobené kryty
grilovacia rukavica	Kefky
grilovací poklop	čistiaci sprej
Kameň na pizzu	Nerezové pomôcky na čistenie grilu

Ak sa chcete zoznámiť s celým radom a získať bližšie informácie, navštívte stránky [www.Campinggaz.com](http://www.Campinggaz.com)

ADG (Campinggaz®) odporúča systematické používanie plynových platní Plancha s príslušenstvom a náhradnými dielmi od výrobcu Campinggaz®. ADG (Campinggaz®) nepreberá zodpovednosť za akékoľvek poškodenie alebo funkčné zlyhanie v dôsledku používania príslušenstva a/alebo náhradných dielov od iných značiek.

## R. Ochrana životného prostredia!

Podieľajme sa na ochrane životného prostredia! V tomto prístroji sa nachádzajú užitočné materiály, ktoré sa môžu znova použiť alebo recyklovať. Zanezte ho na zberné miesto vo vašom meste a roztriedte obalový materiál.

## S. Riešenie problémov:

Anomálie	Pravdepodobné príčiny/ riešenia
Horák sa nezapaľuje	<ul style="list-style-type: none"><li>Málo plynu.</li><li>Nefunguje regulovanie.</li><li>Zablokovaná hadica, ventil, Venturiho trubica alebo otvory na horáku.</li><li>Venturiho trubica ešte nie je nad tryskou.</li></ul>
Horák praská	<ul style="list-style-type: none"><li>Skontrolujte prívod plynu.</li><li>Skontrolujte pripojenie hadice.</li><li>Obráťte sa na popredajný servis.</li></ul>
Prskajúce nepravidelné plamene	<ul style="list-style-type: none"><li>V novej fľaši môže byť vzduch. Pokračujte v používaní a problém zmizne.</li><li>Obráťte sa na popredajný servis.</li></ul>
Veľké plamene na povrchu horáka	<ul style="list-style-type: none"><li>Tryska je zle pripojená k Venturiho trubici. Upravte Venturiho trubicu.</li><li>Venturiho trubica je zapchatá (napr. pavučiny). Vyčistite Venturiho trubicu.</li><li>Obráťte sa na popredajný servis.</li></ul>
Slabý plameň trysky	<ul style="list-style-type: none"><li>Fľaša je takmer prázdna. Vymeňte fľašu a problém zmizne.</li><li>Obráťte sa na popredajný servis.</li></ul>
Nadmerné horenie masla	<ul style="list-style-type: none"><li>Vyčistite ochrannú platňu nad horákom.</li><li>Teplota grilu je príliš vysoká. Stíšte plameň.</li><li>Vyčistite maslnú odkvapkávaciu platňu.</li></ul>
Horáky sa dajú zapáliť zápalkami, ale nie zapalovačom "piezo"	<ul style="list-style-type: none"><li>Pokazený spínač, drôt alebo elektróda zapalovača. Skontrolujte káblové prepojenie zapalovača.</li><li>Skontrolujte stav elektródy a spojovacieho drôtu.</li><li>Obráťte sa na popredajný servis.</li></ul>
Plameň v akomkoľvek spoji	<ul style="list-style-type: none"><li>Únik v spoji.</li><li>Ďalej vypnite prívod plynu.</li><li>Obráťte sa na popredajný servis.</li></ul>
Slabý ohrev	<ul style="list-style-type: none"><li>Zapchatá tryska alebo Venturiho trubica.</li><li>Obráťte sa na popredajný servis.</li></ul>
Plameň za ovládacím gombíkom	<ul style="list-style-type: none"><li>Pokazené veko.</li><li>Vypnite spotrebič.</li><li>Obráťte sa na popredajný servis.</li></ul>
Plameň pod ovládacím panelom	<ul style="list-style-type: none"><li>Vypnite spotrebič.</li><li>Zavrite fľašu s plynom</li><li>Obráťte sa na popredajný servis.</li></ul>

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

**MEGJEGYZÉS:** Amennyiben azt másképpen nem jelezzük, a jelen használati útmutatóban előforduló általános kifejezések: „eszköz / elem / termék / berendezés / készülék” minden esetben a „Campingaz® Plancha” típusú termékre vonatkoznak.



- Ezt a terméket normál magánhasználatra tervezték, és nem kereskedelmi célokra. Kérjük, olvassa el figyelmesen az utasításokat a termék használatá előtt.
- A terméket csak kültéren használja.
- A termék összeszerelések ajánlott a védőkesztyű használata.
- Ne használjon faszenet a termékben vagy a termékkel együtt.
- Ne használjon szabályozható nyomáscsökkentő felszerelést. A vonatkozó hatályos európai jogszabályoknak megfelelő, nem állítható nyomáscsökkentőt használjon.
- Ne fedje le a tüztér alját alufóliával.
- Ne hajtson a forró főzőfelület fölé.
- A grillézőlap használata közben a fedél kinyitásakor és összecukásakor járjon el körültekintően.
- A Campingaz® mindig azt javasolja, hogy viseljen védőkesztyűt, amikor olyan alkatrészeket kezel, amelyek forrók lehetnek.
- A használat közbeni térfogatnövekedés kockázatának elkerülése érdekében rendszeresen távolítsa el a zsírt és az ételmaradékokat a tüztér aljáról.

**Gondosan kövesse az utasításokat, hogy elkerülje a személyi sérülést vagy a plancha gázfőzőlap sérülését.**

## A. Saját biztonsága érdekében

- Ne tároljon és ne használjon benzint és más gyúlékony folyadékokat vagy gőzöket a plancha gázfőzőlap közelében. Ezt a készüléket a használata során távol kell tartani a gyúlékony anyagoktól.

### Ha gázszagot érez:

1. Zárja el a gázpalack szelepét.
2. Zárja el a tűzhely gombjait.
3. Oltson el minden égő tüzet.
4. Nyissa ki a fedelet.
5. Ha a szagot továbbra is érzi, járjon el az **E** §-ban foglaltak szerint, vagy forduljon azonnal a vésztelendőhöz.

- A gyártó vagy a gyártó képviselője által védett alkatrészeit tilos manipulálni.
- Használat után zárja el a gázpalackot.

Győződjön meg arról, hogy a veszélyeztetett felhasználókat (beleértve a gyermekeket, az időseket és a fogyatékkal élőket) teljes fizikai, mentális és érzékszervi képességekkel rendelkező személy felügyeli, aki tájékoztatást kapott a készülék biztonságos használatáról, és megértette az ezzel járó veszélyeket. A készülékkel nem játszhatnak gyermekek. A készülék összeszerelését, tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyermekek.

### Recommended age:

Gázüzemű berendezések és tartozékok: Több mint 15 év

Gázpalackok: Több mint 15 év

Csak a termékhez mellékelt, vagy hivatalos márkakereskedőtől beszerzett alkatrészeket és tartozékokat használja a termékhez. Ne használja ezeket más eszközökkel vagy más célra. A terméket kizárólag a rendeltetésének megfelelően használja, a használati útmutatóban ismertetett módon.

## B. A használat helye

- A készüléket csak kültéren szabad használni.
- **FIGYELEM:** egyes hozzáférhető részek nagyon fellelgedhetnek. Tartsa távol a készüléktől a gyermekeket.
- A készülék körüli körülből 60 cm sugarú körben nem lehetnek gyúlékony anyagok.
- Ne mozgassa a készüléket, amikor be van gyújtva, vagy használatban van.
- A készüléket sima, vízszintes talajfelületen kell használni.
- Minimális szellőztetési légáramlási igény 2 m<sup>3</sup>/kW/h.
- Amikor a készülék működésben van, a tartó, amelyen a plancha gázfőzőlap áll, nagyon felforrósodhat. A plancha gázfőzőlapot nem szabad éghető felületre (műanyag, terítő stb.) helyezni. Javasoljuk, hogy az eszközt hőálló felületre helyezze (beton, kő, téglá, közvetlenül a talajra (földre)). Ellenkező esetben éghetően, hőszigetelő anyagot kell helyezni a plancha gázfőzőlap és az állványa vagy kocsija közé.

## C. Gázpalack

Ez a készülék úgy lett beállítva, hogy egy 4,5-15 kg-os bután/propán palackról működjön egy megfelelő kis nyomású szabályozó használatával.

- **Franciaország, Belgium, Luxemburg, Egyesült Királyság, Írország, Portugália, Spanyolország, Olaszország, Görögország, Svájc:**  
bután 28-30 mbar / propán 37 mbar.
- **Hollandia, Norvégia, Svédország, Dánia, Finnország, Magyarország, Szlovénia, Szlovákia, Cseh Köztársaság, Bulgária, Törökország, Románia, Horvátország, Észtország, Litvánia, Lettország, Izland**  
bután 30 mbar / propán 30 mbar.

- **Lengyelország:** propán 37 mbar.

A gázpalackot mindig kültéren, jól szellőző helyen csatlakoztassa vagy cserélje ki, soha ne láng, szikra vagy hőforrás jelenlétében.

## D. Cső

**Franciaország: (01. ábra)**

**A készüléket kétféle flexibilis tömlővel lehet használni: (02. ábra)**

a) rugalmas tömlő, amelyet úgy terveztek, hogy mind a plancha gázfőzőlap, mind a szabályozó oldalán gyűrűs tömlőcsatlakozókhöz csatlakozzon, bilincsekkel szilárdan rögzítve (az XP D 36-110 szabvány szerint). Javasolt hosszúság 1,25 m.

b) rugalmas tömlő (az XP D 36-112 vagy NF D 36-112 szabvány szerint), G 1/2 menetes anyával a plancha gázfőzőlap csatlakoztatásához és M 20x1,5 menetes anyával a szabályozóhoz való csatlakozáshoz, ajánlott hossz 1,25 m.

**A készülék G1/2 menetes gázbemeneti csatlakozóval rendelkezik. A modelltől függően előre felszerelt NF gyűrűs tömlőcsatlakozóval és tömítéssel szállítható. 03. ábra)**

**1) Teendők, ha a készüléket az XP D 36-110-es flexibilis tömlővel használja: (lásd a D - a) részt)**

- csúsztassa a rugalmas tömlőt a gyűrűs tömlőcsatlakozóra mind a plancha gázfőzőlapon, mind a szabályozón, egészen ütközésig.
- csúsztassa a bilincseket a két első nagy gyűrű mögé a hátsó részeken, és húzza meg őket, amíg a szorítófej el nem törik.
- ellenőrizze, hogy nincs-e szivárgás az E) bekezdés utasításai szerint.

**2) Teendők, ha a készüléket az XP D 36-112 vagy NF D 36-112-es flexibilis tömlővel és G1/2-es illetve M 20x1,5-es méretű anyával használja: (lásd a D - b) részt)**

- Ha szükséges, lazítsa meg és távolítsa el az NF gyűrűs végdarabot, hogy leváltsa a G1/2 bemeneti csatlakozót, és távolítsa el a tömítést.
- húzza rá a tömlőn lévő G1/2 menetes anyát a plancha gázfőzőlap bemeneti csatlakozójára és az M20x1,5 menetes anyát a szabályozó kimeneti csatlakozójára a rugalmas tömlőhöz mellékelt utasítások követve.
- egy csavarkulccsal tartsa szilárdan a plancha gázfőzőlap bemeneti csatlakozóját, és húzza meg vagy lazítsa meg a menetes anyát egy másik csavarkulccsal.
- használjon csavarkulcsot a nyomásszabályzó rögzítéséhez. (04. ábra)
- a légmentes záródás ellenőrzését az f) bekezdésben található utasítások alapján végezze. E).

Ellenőrizze, hogy a rugalmas tömlő csavarás vagy húzás nélkül kinyúl-e, és nem érintkezik-e a készülék forró oldalával. A tömlőt ki kell cserélni a tömlőre írt szavatosság lejártakor, illetve ha a tömlő megsérül, vagy megrepedezik.

Belgium, Luxemburg, Egyesült Királyság, Írország, Portugália, Spanyolország, Olaszország, Horvátország, Hollandia, Norvégia, Svédország, Dánia, Finnország, Magyarország, Szlovénia, Szlovákia, Cseh Köztársaság, Lengyelország, Bulgária, Törökország, Románia, Görögország, Észtország, Litvánia, Lettország, Izland: (01. ábra)

A plancha gázfőlap egy kör alakú csatlakozóval van felszerelve. Bután- és propángázzal való használatra alkalmas rugalmas tömlővel kell használni. A tömlő hossza nem haladhatja meg az 1,20 métert. Ki kell cserélni, ha megsérült, megrepedt, ha a nemzeti előírások megkövetelik, vagy élettükusa végén. Ne húzza meg, és ne szűrje át a tömlőt.

Tartsa távol a tömlőt a plancha gázfőlap minden olyan részétől, amely felforrósodik. Ellenőrizze, hogy a rugalmas tömlő kinyúl-e csavarás vagy húzás nélkül.

#### Svájc: (01. ábra)

A plancha gázfőlapot bután- és propángázzal való használatra alkalmas rugalmas csővel kell használni. Hosszúsága nem haladhatja meg az 1,50 m-t. Ha megsérült, ha repedések keletkeztek rajta, ha az országos előírások megkövetelik, vagy ha érvényessége lejár, ki kell cserélni. Ne húzza meg, és ne lyukassa ki a csövet. Tartsa távol a plancha gázfőlap minden olyan részétől, amely felforrósodik. Győződjön meg róla, hogy a flexibilis tömlő nem csavarodik, vagy törik meg.

A hajlékony cső csatlakoztatása: Ahhoz, hogy a csövet a plancha gázfőlap csatlakozójához csatlakoztassa, erősen, de túlzott erő nélkül húzza meg a csövön lévő anyát a két csavaruklaccsal:

- 10-es kulcs a vég blokkolásához (05. ábra)
- 17-es kulcs a cső anyacsavarjának csavarásához (05. ábra)

## E. A légmentes záródás ellenőrzése

- 1) A műveletet kültéren végezze el úgy, hogy közben távol tart a készüléktől minden gyúlékony anyagot. Ne dohányozzon a plancha gázfőlap vagy a gázpalack közelében.
- 2) Bizonyosodjon meg arról, hogy a szabályozó karok "OFF" (●) állásban vannak.
- 3) Szükség esetén nyomja be teljesen a tömlő végét a szabályozó fűvókába, és rögzítse egy megfelelő bilinccsel.
- 4) Csavarja a nyomákszabályozót a gázpalackra.
- 5) Használjon szappanos oldatot a szivárgás ellenőrzéséhez.  
**Fontos:** soha ne használjon nyílt lángot a gázzsivárgás ellenőrzésére.
- 6) Vigye fel az oldatot a gázpalack/szabályozó/tömlő/készülék csatlakozóira (06. ábra) (a szabályozógomboknak zárva kell maradniuk, kikapcsolt helyzetben). Nyissa ki a gázpalack szelepét.
- 7) Ha buborékok képződnek, ez azt jelenti, hogy a gáz szivárog.
- 8) A szivárgás megszüntetéséhez szorítsa meg az anyacsavarokat. Ha valamelyik alkatrész hibás, cseréltesse ki. A szivárgás megszüntetése előtt nem szabad a készüléket használatba helyezni.
- 9) Zárja el a gázpalack szelepét. Ellenőrizze a szivárgást legalább évente egyszer, és minden alkalommal, amikor a gázpalackot kicseréli.

**Fontos:** Soha ne használjon lángot a gázzsivárgás észlelésére. Évente legalább egy alkalommal ki kell cserélni a gázpalackot, és ellenőrizni kell, hogy nem szivárog-e.

## F. Akkumulátorok elektromos gyűjtáshoz

### 1) Akkumulátorigény

**Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.**

Az Ön kényelme érdekében a csomag tartalmazza a megfelelő akkumulátort.

Ha a grillt hosszabb ideig nem használja, erősen ajánlott az akkumulátort kivenni a grillkészletről, és külön tárolni, száraz és hűvös helyen.

### 2) Az akkumulátor cseréje

- Azonosítsa az elektromos gyűjtőt.
- Csavarja le a műanyag kupakot.
- Cserélje ki az elemet, ügyelve a jelzett polarításokra.
- Csavarja vissza a kupakot a helyére.
- Az akkumulátor újrahajósításával kapcsolatban lásd a F(3) bekezdést.
- A nem újratölthető elemeket nem szabad újratölteni.

## 3) Az akkumulátor ártalmatlanítása



Ez az elemeken található szimbólum azt jelenti, hogy élettartamuk végén az elemeket ki kell venni a készülékből, majd újrahajósítani vagy megfelelően megsemmisíteni.

Az elemeket nem szabad a kukába dobni, hanem egy gyűjtőhelyre (újrahajósító központba stb.) kell vinni. Forduljon a helyi önkormányzatához. Az elemeket soha ne ártalmatlanítsa a természetben. Ne próbálja elégetni: Bizonyos anyagok (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) jelenléte a használt akkumulátorokban veszélyes lehet a környezetre és az emberi egészségre.

## G. A plancha gázfőlap használata

### 1) Használat előtt

**Emlékeztető:** Soha ne használja a plancha gázfőlapot, amíg az utasításokat gondosan el nem olvasta és teljesen meg nem érte. Ezenkívül győződjön meg arról, hogy:

- Nincs gázzsivárgás.
- A tömlő nem ér hozzá olyan alkatrészekhez, amelyek felforrósodhatnak. (07. ábra)
- A zsírelvezető tölcser megfelelően lett behelyezve a megfelelő házba. (18. ábra)
- A C zsirtartály (09. ábra) megfelelően behelyezték a rekeszbe.
- Az égő nincs blokkolva vagy akadályozva (pl. pókháló). (10. ábra)
- Különböző forró alkatrészek kezelésekor védőkesztyű használata javasolt.



**Gondosan ellenőrizze, hogy a Venturi csövek (VT) minden injektort takarnak-e (JJ) (11. ábra)**

### 2) A plancha gázfőlap első használata

Amikor először használja, melegítse fel a plancha gázfőlapot az összes égőjével TELJES ÁRAMLÁSI állásban (↑ 🔥) (zárt fedéllel) körülbelül 30 percig, hogy megszűntesse az új alkatrészekben lévő maradék bevonatokból származó szagokat.

## H. A plancha gázfőlap égők begyűjtása

- Nyissa ki a fedelet.
- Győződjön meg arról, hogy a szabályozó kerek "OFF" (●) állásban vannak.
- Nyomja be és fordítsa az égő gombját az óramutató járásával ellentétes irányba és vigye a legnagyobb láng pozícióba (↑ 🔥).
- Azonnal kattanásig nyomja meg a gyújtógombot (↑).
- Ha az égő 4 vagy 5 próbálkozás után nem gyullad be, forgassa a szabályozógombot „off” (ki) állásba (●), várjon 5 perccel, majd ismétlje meg a műveletet.

Miután az első égőjeit meggyújtotta, két lehetőség van egy második meggyűjtására:

- Az egyik lehetőség az a fent leírt művelet megismétlése; VAGY
- A másik lehetőség pedig az első égőjeitől jobbra vagy balra elhelyezkedő égője meggyűjtása, majd a további égőfelek meggyűjtása úgy, hogy a kapcsológombot a teljes hozam pozícióba állítja (↑ 🔥).

Ha a piezo gyújtó vagy az elektromos gyűjtés nem működik, használja a kézi gyújtót (következő bekezdés).

A láng visszatérése esetén (láng az égőn belül) kapcsolja ki a terméket, hagyja lehűlni (kb. 10 percig), majd gyűjtse újra a tüzet. Ha a láng visszatérésenek problémája fennáll, vegye fel a kapcsolatot a Campingaz® helyi képviselével.

## I. Plancha gázfőlap égő - kézi begyűjtás

Ha az automatikus gyűjtés nem működik, forgassa a gombot az „ki” pozícióba (●) és várjon 5 perccel.

Távolítsa el a grillzetlapot, hogy hozzáférjen az égőhöz.

Helyezzen egy hosszú, meggyújtott gyufaszálat az égő lángkivezetésének közelébe, majd forgassa el a vezérlőpanelen lévő szabályozógombot a teljes áramlási pozícióba (↑ 🔥) ugyanazon az oldalon, ahol a gyufaszál van.

Ezután állítsa a szabályozógombot alacsony áramlási sebességre, miközben kezeit biztonságos távolságban tartja a lángoktól.

## J. A plancha gázfőlap égők kikapcsolása

Helyezze vissza a szabályozó karokat "OFF" (●) állásba, majd zárja el a gázpalack csapját.

## K. Sütőfedél hőmérővel (a plancha gázfőzőlap modelltől függően)

A plancha gázfőzőlappos főzés, mint tudjuk, megváltozott, a sütőfedéllel ellátott plancha gázfőzőlap a főzési lehetőségek végtelen tárházát nyitja meg.

A legjobb főzési eredmény elérése érdekében a plancha gázfőzőlapon 5-10 percig melegítse fel zárt sütőfedéllel, ami nem csak a felfűtési időt csökkenti, hanem a főzőfelület maximális hőmérsékletének elérését is segíti.

A forró főzőfelület nemcsak megakadályozza, hogy az étel a főzőfelülethez tapadjon, hanem a steak és a hús legjobb karamellizálását is biztosítja, ami csodálatos ízeket eredményez.

**Grillezéshez való használat** (a fedél nyitott helyzetben van – 12. ábra): Lehetővé teszi a grillezőlap elemiszereket sütésére való, lángok felcsapása nélküli használatát.

A plancha gázfőzőlap hagyományos, nyitott fedéllel való használatra ideális grillezett ételekhez, például halhoz, tenger gyümölcseihez, zöldségekhez, gyümölcsökökhöz, kockára vágott ételekhez, tojashoz és palacsintához stb.

Ha az étel túl gyorsan megég, csökkentse a hőt az összes begyújtott égőn.

**Konvekciós sütéshez való használat** (fedél zárt helyzetben – 13. ábra): Lehetővé teszi, hogy a főzőfelületet sütőként használják, ideális csirke, hús, hal, pizza, ragu sütésére, sőt sütemény sütésére is.

A konvekciós hatás elérése érdekében melegítse előre a plancha gázfőzőlapot – a **2 égő egyikét maximális teljesítményre állítva** (a másik égő legyen kikapcsolva) – a kívánt hőmérsékletre zárt fedél mellett. (13. ábra)

A fedél hőmérőjének használata szükség szerint szabályozza a 1 égőt, hogy zárt fedél mellett is fenntartsa a szükséges ideális hőt. Helyezze az ételt egy plancha gázfőzőlap grillezőlap főzőfelületére, lezárja égő fölé. Ez megakadályozza az étel odaégését, és biztosítja az egyenletes főzést a konvekciós sütési módszerrel.

Továbbá javasoljuk, hogy sütéskor használja a mellékelt (plancha gázfőzőlap modelltől függően) megemelt sütő tartozékot (lásd a 14. ábrát) vagy egy hasonló sütő tartozékot. A tartozék felemeli az összetevőket a grillezőlapról, lehetővé téve a forró levegő áramlását a grillezőlap és az összetevők között, ezáltal lehetővé téve a tökéletes sütési eredményeket. Egy ilyen sütő tartozék lehetővé teszi, hogy a plancha gázfőzőlapon különféle recepteket készítsen el, például ragukat, süteményeket vagy akár kedvenc tortáját is.

Tanács: Sütés közben tartsa a fedelet a lehető legnagyobb mértékben lezárva, hogy a hőmérsékletet a főzőterületen belül tartsa.

Ha az étel túl gyorsan megég, csökkentse a hőt a két begyújtott égőn.

A nagy húsdarabok vagy sült húsk sütésekor az optimális eredmény érdekében javasolt hűshőmérőt használni a hús belső hőmérsékletének mérésére.

A süti idő grillezésenként változhat az időjárás viszonyoktól, az ételadag méretétől és a fedél felnyitásának és lecsukásának gyakoriságától függően.

A sütőfedél további funkciói:

**Növeli az előmelegítés hatékonyságát:** A grillezőlap körül tartja a forró levegőt, felére csökkenti az előmelegítési időt, és gázt takarít meg. (13. ábra)

**Szélvédelem:** (nyitott helyzetben – 15. ábra): Használat közben védi a grillezőlapot és az égőket a széllel szemben.

**Kifirócsnés elleni védelem:** (nyitott helyzetben – 15. ábra): Megakadályozza a zsir kifirócsnését sütés közben.

**Grillezőlap védelem:** (zárt helyzetben – 16. ábra): Védi a grillezőlapot tárolás közben.

## L. Védőfedél (a plancha gázfőzőlap modelltől függően)

A plancha gázfőzőlap védőfedele több célt szolgál:

**Növeli az előmelegítés hatékonyságát:** A grillezőlap körül tartja a forró levegőt, felére csökkenti az előmelegítési időt, és gázt takarít meg. (13. ábra)

**Szélvédelem:** (nyitott helyzetben – 15. ábra): Használat közben védi a sütőt és az égőket a széllel szemben.

**Kifirócsnés elleni védelem:** (nyitott helyzetben – 15. ábra): Megakadályozza a zsir kifirócsnését sütés közben.

**Grillezőlap védelem:** (zárt helyzetben – 16. ábra): Védi a grillezőlapot tárolás közben.

**Megjegyzés:** A védőfedél nem sütésre szolgál, és sütés közben nem szabad lezárni.

## M. A gázpalack cseréje

- Mindig jól szellőző helyen végezze, soha ne láng, szikra vagy hőforrás jelenlétében.

- Állítsa vissza a szabályozógombokat „off” (ki) állásba (●), majd zárja el a gázpalack szelepet.

- Csavarja le a nyomás szabályozót, ellenőrizze, hogy a tömítő gumi jó állapotban a helyén van.

- Helyezze a teljes gázpalackot a helyére, helyezze vissza a szabályozót, ügyelve arra, hogy a tömítő ne tegye ki erőhatásnak. **Ellenőrizze a gázszivárgásokat (lásd az E. szakaszt).**

## N. Tisztítás és karbantartás

Szeretünk grillezni, de a takarítás mindig fájdalom. Mégis ez egy nagyon fontos szakasza minden grillezésnek. A rendszeres tisztítás elősegíti a Campingaz® plancha gázfőzőlap tartósságát és megbízhatóságát.

**Sütőfelület:**

Tisztítás előtt hagyja lehűlni a sütőfelületet. Használja a Campingaz® tisztító spray-es BBQ tisztítószeret és a spatulát. Alternatív megoldásként használjon mosogatószert a sütőfelület zsírtalanításához.

Tisztításkor mindig alaposan öblítse le a vízzel, és ahol lehetséges, kerülje a dörzshatású szivacsok használatát, és válasszon puha mikroszálalás kendőt, mivel az ugyanolyan hatékony, és megakadályozza a károsodást.

A sütőfelület visszahelyezése előtt enyhén dörzsölje be zsírral, hogy megvédje a korróziótól, és megakadályozza a rozsdasodást és az étel tapadását.

A Campingaz® azt javasolja, hogy egy konyharuhát alkalmazva vigyen fel egy vékony réteg növényi olajat a sütőfelületre.

**Grease drawer:**

Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.

**Zsirtölcsér:**

A zsirtölcsér (08. ábra) a felesleges zsirt a zsirtartályba vezeti (17. ábra).

A tölcser kivehető és mosogatógépbén mosható, mivel rozsdamentes acélból készül.

**Alsó felület, fedél, vezérlőpanel:**

Időről időre tisztítsa meg ezeket az elemeket mosogatószeres szivaccsal. Ne használjon dörzshatású termékeket.

**Égők**

- A plancha gázfőzőlap tökéletes működési állapotának fenntartása érdekében javasoljuk, hogy rendszeresen tisztítsa meg (4 vagy 5 használat után).

- Tisztítás előtt várja meg, amíg a plancha gázfőzőlap lehűl.

- Zárja el a gázpalackot.

- A plancha gázfőzőlap égőt 3 havonta kell megvizsgálni és ellenőrizni. Távolítsa el a teljes égőt, és ellenőrizze, hogy nincs-e szennyeződés vagy pókháló a Venturi-cső nyílásain, ami miatt az égő kevésbé hatékonyá válhat, vagy veszélyes gáztűzot okozhat az égőn kívül.

- Tisztítsa meg az égő tetejét, valamint az oldalait és az alját nedves szivaccsal (mosogatószeres vízzel). Szükség esetén használjon nedves acélkefét.

- Az újabb használat előtt ellenőrizze, hogy az égő összes kimenete tisztá-e, és hagyja megszáradni. Szükség esetén használjon drótkéfé az égő kimenetein lévő eltömődés megszüntetésére.

- Tisztítsa meg a Venturi-sugár nyílásait (lásd 18. ábra: a - Kimeneti nyílások, b - Venturi-cső nyílások) vagy az égőt, ha szükséges.

- Soha ne módosítsa a plancha gázfőzőlapot: bármilyen módosítás veszélyesen bizonyulhat.

**Megjegyzés:** Az égő gyakori tisztítása több felhasználáshoz is jó állapotban tartja azt, és megakadályozza a főzésből származó savmaradványok miatti korai oxidációt. A grillegő oxidációja azonban normális jelenség.

## O. Rozsdamentes acél grillezőlap (a plancha gázfőzőlap modelltől függően)

Használat közben természetes, hogy a grillezőlap színe megváltozik. Ez a változás néha még alapos tisztítás után is megfigyelhető.

Nincs oka aggodalomra, ez az elszíneződés természetes, és akkor jelenkezik, amikor a grillezőlap nyersanyag nagyon felforrósodik. Ez nem befolyásolja a termék teljesítményét vagy az élelmiszerbiztonsági előírásoknak való megfelelést.

A grillezőlap biztonságos és hatékony marad minden főzési igényhez.

## P. Tárolás

- Használat után zárja el a gázpalack szelepét a kézikerek elforgatásával.
- A készüléket száraz, zárt tárolóhelyen (pl. garázsban) tárolja, hogy megóvja készülékét az időjárás viszontagságaitól.
- Válassza le a gázpalackot, és tárolja a szabadban.
- Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, ajánlatos a tárolás során megfelelő burkolattal védeni a szennyeződéstől.

## Q. Tartozékok

Annak érdekében, hogy a lehető legtöbbet hozhassa ki a grillezési élményből, a Campingaz® számos kiegészítőt tervezett, amelyek segítenek a kedvenc ételek elkészítésében a plancha gázfőlapon grillezőlapon, a lehető legegyszerűbbé teszik a tisztítást, és biztosítják, hogy a plancha gázfőlapon serpenyő hosszabb ideig tartson:

Grilleszközök	Tisztítás és védelem
Premium eszközök: Spatulák, fogók stb.	Személyre szabott takaróponyvák
Grillező kesztyű	Kéfék
Grillező fedél	Tisztítóspray
Pizzakő	Rozsdamentes acél tisztítószer

**A teljes választék és további információk megtekintéséhez kérjük, látogasson el a [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com) oldalra**

Az ADG (Campingaz®) azt tanácsolja, hogy a gázos plancha gázfőlapon grillezőlapokat rendszeresen a Campingaz® tartozékaival és cserealkatrészeivel használják. Az ADG (Campingaz®) nem vállal felelősséget a más márkájú tartozékok és/vagy cserealkatrészek használatából eredő károkért vagy hibás működésért.

## R. A fedél üveg része (típus szerint)

Kerülje a hirtelen hőmérsékletváltást (hideg víz a meleg üvegen). Kerülje, hogy a lángok az üveg belső felületéig csapjanak (ha ez előfordul, csökkentse a hozamot).

## S. Hibaelhárítás:

Hibák	Valószínű okok / megoldások
Az égő nem gyullad meg	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nincs elegendő gáz.</li><li>• A szabályozó nem működik.</li><li>• A tömlő, szelep, Venturi-cső vagy az égő nyílásai el vannak tömődve.</li><li>• A Venturi-cső nem a fűvóka fölé van elhelyezve.</li></ul>
Az égő "kiugrik" vagy kiég	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ellenőrizze a gázellátást.</li><li>• Ellenőrizze a tömlő illeszkedését.</li><li>• Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.</li></ul>
Nem egyenes lángra ég	<ul style="list-style-type: none"><li>• Az új palack levegőt tartalmazhat. Használja továbbra is, és a probléma megszűnik.</li><li>• Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.</li></ul>
Nagy lángok az égő felületén	<ul style="list-style-type: none"><li>• A fűvóka sugárcső rosszul van csatlakoztatva a Venturi-csőhöz. Igazítsa meg a Venturi-csővet.</li><li>• A Venturi-cső elzárult (pl.: pókháló). Tisztítsa ki a Venturi-csővet.</li><li>• Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.</li></ul>
Alacsony láng a fűvókán	<ul style="list-style-type: none"><li>• A palack majdnem üres. Cserélje ki a flakont, és a probléma megszűnik.</li><li>• Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.</li></ul>
A zsír nagymértékű lángra lobbanása	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tisztítsa meg a védőlemezt az égő felett.</li><li>• Túl magas a grill hőmérséklete: Alacsonyabb láng.</li><li>• Tisztítsa meg a zsiradékgyűjtő tálcát.</li></ul>
Az égőket gyufával gyújtsa meg, de ne "PIEZO" gyújtóval	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hibás gyújtógomb, vezeték vagy elektród. Ellenőrizze a gyújtókábel csatlakozásait.</li><li>• Ellenőrizze az elektród és a csatlakozóvezeték állapotát.</li><li>• Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.</li></ul>
Láng bármilyen csatlakozásnál	<ul style="list-style-type: none"><li>• Szívárgó csatlakozás.</li><li>• Azonnal csatlakozzon a gázellátás.</li><li>• Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.</li></ul>
Nincs elegendő hő	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eltömődött fűvóka vagy Venturi-cső.</li><li>• Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.</li></ul>
Tűz a vezérlőgomb mögött.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hibás csapegység.</li><li>• Kapcsolja ki a készüléket.</li><li>• Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.</li></ul>
Tűz a vezérlőpanel alatt	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kapcsolja ki a készüléket</li><li>• Zárja el a gázpalackot</li><li>• Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.</li></ul>

# UPORABA IN VZDRŽEVANJE

**OPOZORILO:** Razen v primeru nasprotnih navodil se naslednji specifični izrazi "aparat / izdelek / oprema / naprava" v tem priročniku nanašajo na vse izdelke "Campingaz® Plancha".



- Ta izdelek je zasnovan za običajno zasebno uporabo in ni namenjen za komercialne namene. Pred uporabo izdelka natančno preberite navodila.
- Izdelek uporabljajte samo na prostem.
- Med montažo izdelka je priporočena uporaba rokavic.
- Ne uporabljajte oglja na ali z izdelkom.
- Ne uporabljajte nastavljenega ventilnega rešetke. Uporabljajte reducirne ventile s fiksno nastavitvijo, ki so v skladu z ustreznim evropskim standardom.
- Dna kurišča ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Ne nagibajte se nad vročo kuhhalno površino.
- Bodite previdni pri odpiranju in zapiranju pokrova, ko je rešetka v uporabi.
- Campingaz® vedno priporoča nošenje zaščitnih rokavic pri rokovanju s komponentami, ki so lahko vroče.
- Z dna kurišča redno čistite maščobo in ostanke hrane, da preprečite kakršnokoli nevarnost naphinjenosti med uporabo.

**Natančno upoštevajte ta navodila, da se ne poškodujete ali poškodujete planche.**

## A. Za vašo varnost

- Ne shranjujte ali uporabljajte bencina in drugih vnetljivih tekočin ali hlapov v bližini te planche. Med uporabo mora biti naprava oddaljena od vnetljivih snovi.

**V primeru vonja po plinu:**

1. Zaprite ventil plinske jeklenke.
  2. Zaprite gumb gorilnika
  3. Ugasnite vsak odprti plamen.
  4. Odprite pokrov.
  5. Če še vedno obstaja vonj, glejte točko E, oz. se pozanimajte neposredno pri svojem dobavitelju.
- Delov, ki jih je zaščiti proizvajalec ali predstavnik proizvajalca, se ne sme spreminjati.
  - Po uporabi zaprite plinsko jeklenko.

Prepričajte se, da ranljive uporabnike (vključno z otroki, starejšimi in invalidi) nadzoruje oseba z vsemi fizičnimi, duševnimi in senzoričnimi sposobnostmi, ki je bila poučena o varni uporabi aparata in razume nevarnosti, ki so pri tem povezane. Otroci naj se z napravo ne igrajo. Otroci ne smejo izvajati montaže, čiščenja in vzdrževanja.

Priporočena starost:

Plinski aparati in dodatki: vsaj 15 let  
Plinske jeklenke: vsaj 15 let

Uporabite samo dele ali dodatno opremo, ki je priložena izdelku ali kupljena pri pooblaščenem servisnem centru. Ne uporabljajte jih z drugimi napravami ali za druge namene. Izdelek uporabljajte samo za njegov predviden namen, kot je navedeno v navodilih za uporabo

## B. Mesto uporabe

- Ta aparat se sme uporabljati samo na prostem.
- **POZOR:** dostopni deli so lahko zelo vroči. Hraniti izven dosega otrok.
- V polmeru približno 60 cm okoli aparata ne sme biti gorljivih materialov.
- Ne premikajte aparata, ko je prižgan ali v uporabi.
- Napravo uporabljajte na ravnih tleh.
- Najmanjši pretok zraka za prezračevanje je 2 m<sup>3</sup>/kW/h.
- Ko aparat deluje, se lahko podpora, na kateri stoji plancha, zelo segreje. Planche ne smete postaviti na vnetljivo površino (plastiška, prt itd.). Priporočljivo je, da napravo postavite na toplotno odporno površino (beton, kamen, opeka, neposredno na tla (zemlja)). V nasprotnem primeru je treba med plančo in njeno stojalo ali vozček namestiti negorljiv toplotnoizolacijski material.

## C. Plinsko jeklenko

Ta aparat je bil prilagojen za delovanje med 4,5 in 15 kg butan/propan jeklenke z ustreznim nizkotlačnim regulatorjem:

- **Francija, Belgija, Luksemburg, Velika Britanija, Irska, Portugalska, Španija, Italija, Grčija, Švica:**  
butan 28-30 mbarov/propan 37 mbarov.
- **Nizozemska, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Madžarska, Slovenija, Slovaška, Češka, Bulgarija, Turčija, Romunija, Hrvaška, Estonija, Litva, Latvija, Islandija:**  
butan 30 mbarov/propan 30 mbarov.
- **Poljska:** propan 37 mbarov.

Plinsko jeklenko vedno priključite ali zamenjajte v dobro prezračenem prostoru, nikoli v bližini plamena, iskre ali vira toplote.

## D. Hose

**Francija: (slika 01)**

**Naprava se lahko uporablja z 2 vrstama gibkih cevi: (slika 02)**

- a) gibljiva cev, zasnovana za priključitev na obročaste cevne priključke na obeh straneh planche in regulatorja, trdno pritrjena z objemkami (v skladu s standardom XP D 36-110). Priporočena dolžina 1,25 m.
- b) gibljiva cev (v skladu s standardom XP D 36-112 ali NF D 36-112), opremljena z navojno matico G 1/2 za povezavo s plančo in navojno matico M 20x1,5 za povezavo z regulatorjem, priporočena dolžina 1,25 m.

**Aparat ima priključek za dovod plina z navojem G1/2. Odvisno od modela je lahko dobavljen z vnaprej nameščenim cevnim priključkom in tesnilom NF. (Slika 03)**

- 1) **Za uporabo naprave z gibko cevjo XP D 36-110: (glejte razdelek D – a)**
  - gibljivo cev potisnite do konca na cevni priključek z obročem na planči in regulatorju.
  - potisnite objemke za prva dva velika obroča na končnih in ju privijte, dokler se pritezna glava ne zlomi.
  - preverite puščanje v skladu z navodili v odstavku E).
- 2) **Za uporabo aparata z gibko cevjo XP D 36-112 ali NF D 36-112, matice G 1/2 in M20x1,5: (glejte razdelek D – b)**
  - Po potrebi odvijte in odstranite obročasti povezovalni del NF, da sprostite dovodni priključek G1/2 in odstranite tesnilo.
  - privijte navojno matico G1/2 na cevi na dovodni priključek planche in navojno matico M20x1,5 na izhodni priključek regulatorja po navodilih, priloženih gibljivi cevi.
  - z viličastim ključem trdno držite dovodni priključek planche in z drugim viličastim ključem privijte ali popustite navojno matico.
  - uporabite en ključ za pritrditev izhodnega priključka reducirnega ventila. (slika 04)
  - zatesnitev bo preverjena po navodilih iz odstavka E).

Preverite, ali se gibljiva cev lahko raztegne brez zvijanja ali vlečenja in ne pride v stik z vročimi stranmi naprave. Zamenjati jo je potrebno pred iztekom roka trajanja, predpisane na cevi ali če je cev kakorkoli poškodovana, ali so na njej prisotne razpoke.



Belgija, Luksemburg, Velika Britanija, Irska, Hrvaška, Portugalska, Španija, Italija, Nizozemska, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Madžarska, Slovenija, Slovaška, Češka, Poljska, Bulgarija, Turčija, Romunija, Grčija, Estonija, Litva, Latvija, Islandija: (slika 01)

Plancha je opremljena s krožnim priključkom. Uporabljati jo je treba z gibljivo cevjo, ki je primerna za uporabo z butanom in propanom. Dolžina cevi ne sme presegati 1,20 metra. Cev je treba nemudoma zamenjati, če je poškodovana ali počena, ko to zahtevajo nacionalni predpisi ali ob koncu življenjskega cikla. Cevi ne vlecite in je ne preluknjajte. Držite jo stran od vseh delov planche, ki se segrejejo. Preverite, ali se gibljiva cev razteza, brez zvijanja ali vlečenja.

#### Švica: (Slika 01)

Plancha jo je treba uporabljati z gibljivo cevjo, ki je primerna za uporabo z butanom in propanom. Ne sme biti daljša od 1,50 m. V primeru da je poškodovana ali razpokana, jo je treba zamenjati, če to zahtevajo nacionalni pogoji ali glede na njeno veljavnost. Ne vlecite za cev ali spiralo. Držite jo stran od vseh delov planche, ki se segrejejo. Preverite, ali se gibljiva cev normalno razteza, brez zvijanja ali vlečenja.

Spoi gibke cevi: Za priključitev cevi na priključek na planchi čvrsto privijte matico na cevi, vendar brez pretirane sile z uporabo dveh priloženih ključev:

- ključ 10 za blokiranje spojke (slika 05)
- ključ 17, da privijete matico cevi (slika 05)

### E. Preskus tesnenja

- 1) Napravo uporabljajte samo na prostem in iz njene bližine odstranite vse vnetljive snovi. Ne kadite v bližini planche ali plinske jeklenke.
- 2) Preverite ali so gumbi za nastavitve v položaju "OFF" (●).
- 3) Po potrebi potisnite konec cevi do konca na šobo regulatorja in ga pritrdite z ustrežno sponko.
- 4) Privijte ventil za reduciranje pritiska na plinsko jeklenko.
- 5) Za testiranje puščanja uporabite milnico. **Pomembno:** nikoli ne uporabljajte odprtega ognja za preverjanje puščanja plina.
- 6) Raztopino nanesite na priključke jeklenke/regulator/cevi/aparat (Slika 06) (gumbi za upravljanja naj ostanejo zaprti: položaj za izklop ●). Odprite ventil plinske jeklenke.
- 7) Če nastajajo mehurčki, pomeni, da pušča plin.
- 8) Da preprečite puščanje, zategnite matice. Dekle v okviri takoj zamenjajte. Naprave na smete uporabljati, dokler ne odpravite puščanja.
- 9) Zaprite ventil na plinski jeklenki. Vsaj enkrat letno preverite puščanje in vsakič, ko zamenjate plinsko jeklenko.

**Pomembno:** Nikoli ne uporabljajte plamena za odkrivanje puščanja plina.

Plinsko jeklenko je treba vsaj enkrat letno zamenjati in preveriti, ali ne pušča.

### F. Baterije za elektronski vžig

#### 1) Potreba po bateriji

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

V embalaži je ustrezna baterija že priložena.

Če žara dlje časa ne uporabljate, pripravimo, da baterijo odstranite iz žara in jo shranite ločeno na suhem in hladnem mestu.

#### 2) Zamenjava baterije

- Poiščite elektronski vžigalnikogi.
- Odvijte plastični pokrovček.
- Zamenjajte baterijo, pri čemer upoštevajte označene polarizacije.
- Privijte pokrovček nazaj na svoje mesto.
- Za recikliranje baterije glejte odstavek F(3).
- Baterij, ki jih ni mogoče ponovno napolniti, ni dovoljeno polniti.

#### 3) Odlaganje baterij

Ta simbol na baterijah pomeni, da jih je treba po koncu življenjske dobe odstraniti iz enote, nato pa reciklirati ali pravilno odstraniti.

Baterij ne smete vreči v smeti, ampak jih je treba odpeljati na zbirno točko (reciklirno središče itd.). Preverite pri vaši lokalni upravi. Baterij ne odlagajte v naravo. Ne poskušajte jih sežigati: prisotnost nekaterih snovi (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) v rabljenih baterijah je lahko nevarna za okolje in za zdravje ljudi.

## G. Uporaba planche

### 1) Pred uporabo

**Opomnik:** Nikoli ne uporabljajte planche, dokler niste natančno prebrali navodil in jih v celoti razumeli. Poleg tega zagotovite, da:

- plin ne pušča.
- se cev ne dotika sestavnih delov, ki bi lahko postali vroči. (slika 07)
- Lijak za izpust maščobe je bil pravilno vstavljen v namensko ohišje. (Slika 18)
- Vsebnik za maščobo C (Slika 09) je bil pravilno vstavljen v svoj predel.
- gorilnika ne blokirajo ali ovirajo (npr. pajkove mreže). (slika 10)
- Pri ravnanju s posebej vročimi komponentami je priporočljivo uporabljati zaščitne rokavice.

**! Dobro preverite, ali venturijeve cevi (VT) prekrivajo vbrizgalnike (ij) (slika 11)**

### 2) Prva uporaba planche

Plancha pri prvi uporabi približno 30 minut segrevajte z gorilnikom v položaju POLNEGA PRETOKA (⚡) (z zaprtim pokrovom), s čimer odstranite morebitne vonjave, ki nastanejo zaradi barve na novih delih.

## H. Prižig gorilnikov planche

- Odprite pokrov žara.
- Prepričajte se, da so regulacijski gumbi v izklopljeni legi »OFF« (●).
- Pritisnite in obrnite krmilni gumb, v nasprotni smeri urinoga kazalca in ga postavite v položaj za polni pretok (⚡).

- Takoj pritisnite gumb za vžig (⚡), dokler ne klikne.
- Če se gorilnik ne prižge po 4 ali 5 poskusih, obrnite gumb za upravljanje v položaj "izklop" (●) in počakajte 5 minut ter nato ponovite postopek.

Ko se gorilnik enkrat prižge, sta 2 možnosti za vžig drugega gorilnika:

- Prva možnost je ponovitev zgornjega postopka;

ALI

- Druga možnost je, da prižgete gorilnik, ki se nahaja levo ali desno od prvega prižganega gorilnika, nato postopoma drugega za drugim ostale gorilnike tako, da zasukate regulacijski gumb v položaj polni pretok (⚡).

Če elektronski piezo vžig ali vžig z električno iskro ne deluje, gorilnik prižgite ročno (naslednji odstavek).

V primeru povratnega gorenja (plamen v gorilniku) ugasnite izdelek, počakajte, da se ohladi (približno pet minut) in nato ponovno prižgite aparat. Če težave s povratnim gorenjem ni mogoče odpraviti, se obrnite na lokalnega predstavnika podjetja Campingaz®.

## I. Ročni prižig gorilnika planche

Če samodejni vžig ne bo deloval, obrnite krmilni gumb v položaj za »izklop« (●) in počakajte 5 minut.

Odstranite rešetko za dostop do gorilnika.

Dolgo prižgano vžigalico postavite blizu odprtin za plamen gorilnika, nato obrnite gumb za upravljanje na nadzorni plošči v položaj polnega pretoka (⚡) na isti strani, kjer imate vžigalico. Nato nastavite gumb za upravljanje na nizek pretok, pri tem pa držite roke na varni razdalji od plamena.

## J. Izklop gorilnika planche

Gumbe obrnite v položaj "OFF" (●), nato zaprite ventil plinske jeklenke.

## K. Kuhalni pokrov s termometrom (odvisno od modela Plancha)

Plancha, kot jo poznamo, se je spremenila, plancha s kuhalnim pokrovom odpira vrata do neskončnih možnosti kuhanja.

Za najboljše rezultate kuhanja segrevajte plancho 5–10 minut z zaprtim kuhalnim pokrovom, kar ne bo samo pomagalo skrajšati časa segrevanja, temveč tudi pomagalo, da kuhalna površina doseže najvišjo temperaturo.

Če imate vročo kuhavno površino, ne boste le preprečili prijemanja hrane na kuhavno površino, ampak boste tudi zrezkom in mesu omogočili najboljšo karamelizacijo, kar ima za posledico neverjetne okuse.

**Uporaba na žaru** (pokrov v odprtem položaju – slika 12): Omogoča uporabo rešetke za pečenje hrane brez vžiga.

Plancho uporabljajte na tradicionalen način z odprtim pokrovom, kar je idealno za hrano na žaru, kot so ribe, morski sadeži, zelenjava, sadje, narezana hrana, jajca in palačinke itd.

Če je hrana prehitro hrustljava, zmanjšajte ogenj na vseh gorilnikih, ki so prižgani.

**Konvekcionalno kuhanje** (pokrov v zaprtem položaju – slika 13): Omogoča uporabo kuhališča kot pečice, kar je idealno za pečenje piščanca, mesa, rib, pic, enolončnic in celo peko torte.

Plancho z zaprtim pokrovom predhodno segrejte na želeno temperaturo z uporabo **1 od 2 gorilnikov na največjo moč**, drugi pa naj bo ugasnjen, da ustvarite učinek konvekcije. (Slika 13)

S termometrom na pokrovu upravljajte 1 gorilnika, kot je potrebno, da ohranite idealno toploto, potrebno pri zaprtem pokrovu.

Hrano položite na kahalno površino rešetke planche nad ugasnjenim gorilnikom. To bo preprečilo, da bi se hrana zažgala in zagotovilo enakomerno kuhanje s konvekcijo metodo kuhanja.

Poleg tega priporočamo uporabo priloženega (odvisno od modela Plancha) dvignjenega dodatka za peko (glejte sliko 14) ali podobnega dodatka za peko pri peki. Dodatek dvigne sestavine nad rešetko, kar omogoča pretok vročega zraka med rešetko in sestavinami, kar omogoča popolne rezultate pečenja. Dodatek za pečico omogoča pripravo različnih receptov iz enolončnic, piškotov ali celo vaše najljubše torte na vaši planchi.

**Namig:** Med kuhanjem naj bo pokrov čim dlje zaprt, da ohranite temperaturo v kuhališču.

Če je hrana prehitro hrustljava, zmanjšajte ogenj z dvema prižganima gorilnikoma.

Za optimalne rezultate pri peki velikih kosov mesa ali pečen priporočamo uporabo termometra za meso za merjenje notranje temperature mesa.

Časi kuhanja se lahko od ene do druge peke na žaru razlikujejo glede na vremenske razmere, velikost porcije hrane in pogostost odpiranja in zapiranja pokrova.

Dodatne funkcije kahalnega pokrova:

**Poveča učinkovitost predgretja:** ohranja vroč zrak okoli rešetke, skrajša čas predgretja za polovico in prihrani plin. (Slika 13)

**Zaščita pred vetrom:** (v odprtem položaju – slika 15): ščiti rešetko in gorilnike pred vetrom med uporabo.

**Zaščita pred škropljenjem:** (v odprtem položaju – slika 15): preprečuje škropljenje maščobe med kuhanjem.

**Zaščita rešetke:** (v zaprtem položaju – slika 16): varuje rešetko med shranjevanjem.

## L. Zaščitni pokrov (odvisno od modela Plancha)

Zaščitni pokrov planche ima več namenov:

**Poveča učinkovitost predgretja:** ohranja vroč zrak okoli rešetke, skrajša čas predgretja za polovico in prihrani plin. (Slika 13)

**Zaščita pred vetrom:** (v odprtem položaju – slika 15): ščiti rešetko in gorilnike pred vetrom med uporabo.

**Zaščita pred škropljenjem:** (v odprtem položaju – slika 15): preprečuje škropljenje maščobe med kuhanjem.

**Zaščita rešetke:** (v zaprtem položaju – slika 16): varuje rešetko med shranjevanjem.

**Opomba:** Zaščitni pokrov ni namenjen kuhanju in ga med kuhanjem ne smete zapreti.

## M. Zamenjava plinske jeklenke

- Vedno delajte v dobro prezračenem prostoru in nikoli v bližini plamena, iskre ali vira toplote.

- Gumbes za upravljanje vrnite v položaj "izklop" (●), nato pa zaprite ventil plinske jeklenke.

- Odvijte reducirni ventil, preverite prisotnost in dobro stanje tesnila.

- Namestite polno plinsko jeklenko na svoje mesto, ponovno namestite regulator in pazite, da ne obremenite cevi. **Preverite, ali plin pušča (glejte razdelek E).**

## N. Čiščenje in vzdrževanje

Radi pečemo na žaru, vendar je čiščenje vedno muka. Vendar je to zelo pomembna faza vsake seje pečenja na žaru. Redno čiščenje omogoča vzdržljivost in zanesljivost vaše planche Campingaz®.

**Kuhalna površina:**

Pred čiščenjem pustite, da se kuhalna površina ohladi. Uporabite sprej čistilo za žar Campingaz® Cleaner Spray in lopatico.

Namesto tega uporabite sredstvo za pomivanje posode, da razmastite kahalno površino.

Pri čiščenju vedno temeljito sperite z vodo in se izogibajte uporabi gobic za praskanje, kjer je to mogoče, in se odločite za mehko brisačo iz mikrovlakn, saj je enako učinkovita in bo preprečila poškodbe.

Preden zamenjate kahalno površino, jo rahlo natrite z maščobo, da jo zaščitite pred korozijo in preprečite rjavenje ter prijemanje hrane.

Campingaz® priporoča, da na kahalno površino s kuhinjsko krpo naneseš tanek sloj rastlinskega olja.

**Grease drawer:**

Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.

**Lijak za maščobo:**

Lijak za maščobo (Slika 08) vodi odvečno maščobo v vsebnik za maščobo (Slika 17).

Lijak je odstranljiv in primeren za pomivanje v pomivalnem stroju, saj je izdelan iz nerjavečega jekla.

**Osnovne stene, pokrov, nadzorna plošča:**

Te elemente občasno očistite z gobico s tekočino za pomivanje posode. Ne uporabljajte abrazivnih izdelkov.

**Gorilniki**

- Za vzdrževanje planche v brezhibnem delovnem stanju je priporočljivo, da jo občasno očistite (po 4 ali 5 uporabah).

- Pred čiščenjem počakajte, da se plancha ohladi.

- Zaprite plinsko jeklenko.

- Gorilnik planche je treba očistiti in preveriti vsake 3 mesece. Odstranite celoten gorilnik in preverite, da nobena umazanija ali pajkova mreža ne blokira odprtih Venturijeve cevi, kar lahko povzroči manjšo učinkovitost gorilnika ali povzroči nevaren plinski požar zunaj gorilnika.

- Očistite zgornji del gorilnika, pa tudi stranice in dno z vlažno gobo (voda s čistilom). Po potrebi uporabite vlažno jekleno krtačo.

- Pred ponovno uporabo preverite, ali so vsi izhodi gorilnika čisti in pustite, da se posušijo. Po potrebi uporabite žično krtačo, da odmašite odprtine gorilnika.

- Očistite odprtine na Venturijevem curku (glejte sliko 18: a – Izhodne odprtine, b – Odprtine Venturijeve cevi) ali po potrebi gorilnik.

- Nikoli ne spreminjajte planche: vsaka sprememba se lahko izkaže za nevarno.

**Opomba:** Pogosto čiščenje gorilnika ga ohranja v dobrem stanju za številne uporabe in preprečuje prezgodnjo oksidacijo, predvsem zaradi ostankov kisline pri kuhanju. Vendar pa je oksidacija gorilnika žara normalna.

## O. Rešetka iz nerjavečega jekla (odvisno od modela Plancha)

Med uporabo je normalno, da žar spremeni svojo barvo. To spremembo lahko včasih opazimo tudi po temeljitem čiščenju.

Bodite prepričani, da je to razbarvanje naraven pojav surovine rešetke, ko se ta zelo segreje. To ne vpliva na delovanje izdelka ali njegovo skladnost s standardi varnosti hrane.

Rešetka ostaja varna in učinkovita za vse vaše kuharske potrebe.

## P. Shranjevanje

- Po uporabi z vrtenjem ročnega kolesa zaprite ventil plinske jeklenke.

- Napravo shranjujte v suhem in zaprtem prostoru (npr. v garaži), da jo zaščitite pred vremenskimi vplivi.

- Odklopite plinsko jeklenko in jo shranite na prostem.

- Če aparata dalj časa ne uporabljate, je priporočljivo, da ga med skladiščenjem zaščitite pred umazanijo z ustreznim pokrovom.

## Q. Pripor

Da bi zagotovili, da boste kar najbolje izkoristili svojo izkušnjo peke na žaru, je Campingaz® zasnoval veliko dodatkov, ki vam bodo pomagali pri pripravi vaših najljubših jedi na rešetki planche, čim bolj poenostavili čiščenje in zagotovili, da bo vaša rešetka planche trajala dlje:

Osnovni dodatki za pečenje na žaru	Čisti in zaščiti
Vrhunski pripomočki: Spatule, prijemalke itd.	Prevleke po meri
Rokavica za peko na žaru	Krtače
Pokrov za žar	Čistilni sprej
Kamen za pico	Čistila iz nerjavečega jekla

Za ogled celotne ponudbe in za več informacij obiščite [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

ADG (Campingaz®) svetuje, da je treba njegove plinske žare Plancha Griddles sistematično uporabljati z dodatki in nadomestnimi deli iz Campingaz®. ADG (Campingaz®) ne prevzema nobene odgovornosti za kakršnokoli škodo ali okvaro zaradi uporabe dodatkov in/ali nadomestnih delov drugih znamk.

## R. Zaščita okolja

Ne pozabite na zaščito okolja! Vaša naprava vsebuje materiale, ki se lahko obnovijo ali reciklirajo. Odnosite jo v odlagališče za odpadke v svoji občini in sortirajte embalažne materiale.

## S. Odpravljanje težav:

Nepravilnosti	Verjetni vzroki in ukrepanje
Gorilnik se ne prižge	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pomanjkanje plina.</li><li>• Regulator ne dela.</li><li>• Zamašena je cev, ventil, Venturijeva cev ali pa odprtina gorilnika.</li><li>• Venturijeva cev ni nameščena na šobo.</li></ul>
Gorilnik je "poniknil" oz. se je ugasnil sam od sebe.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Preverite dobavo plina.</li><li>• Preverite povezave cevi.</li><li>• Obrnite se na Poprodajno Službo.</li></ul>
Neenakomeren plamen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lahko, da je v novi jeklenki zrak. Nadaljujte z uporabo in težava bo izginila.</li><li>• Obrnite se na Poprodajno Službo.</li></ul>
Veliki plameni na površini gorilnika	<ul style="list-style-type: none"><li>• Razpršilna šoba je slabo povezana z Venturijevo cevjo. Namestite Venturijevo cev.</li><li>• Venturijeva cev je zamašena (npr. pajčevine). Očistite Venturijevo cev.</li><li>• Obrnite se na Poprodajno Službo.</li></ul>
Majhen plamen na šobi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jeklenka je skoraj prazna. Zamenjajte jo in težava bo izginila.</li><li>• Obrnite se na Poprodajno Službo.</li></ul>
Vzplamenitev prekomerne maščobe	<ul style="list-style-type: none"><li>• Očistite zaščitno ploščo nad gorilnikom.</li><li>• Temperatura peke je previsoka: Zmanjšajte plamen.</li><li>• Očistite pladenj, na katerega kaplja mast.</li></ul>
Gorilniki se prižgejo z vžigalico, ne pa tudi z "PIEZO" vžigalnikom	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gumb, žica ali elektroda vžigalnika je v okvari. Preverite povezave kabla vžigalnika.</li><li>• Preverite stanje elektrode in vezne žice.</li><li>• Obrnite se na Poprodajno Službo.</li></ul>
Ogenj na katerikoli povezavi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uhajanje (plina) na povezavi.</li><li>• Nemudoma izključite dobavo plina.</li><li>• Obrnite se na Poprodajno Službo.</li></ul>
Pomanjkanje toplote	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zamašena šoba ali Venturijeva cev.</li><li>• Obrnite se na Poprodajno Službo.</li></ul>
Ogenj za nadzornim gumbom	<ul style="list-style-type: none"><li>• Okvarjen pokrov enote.</li><li>• Napravo ugasnite.</li><li>• Obrnite se na Poprodajno Službo.</li></ul>
Ogenj pod nadzorno ploščo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Napravo ugasnite</li><li>• Zaprite plinski cilinder</li><li>• Obrnite se na Poprodajno Službo.</li></ul>

# UPORABA I ODRŽAVANJE

**NAPOMENA:** Ako nije navedeno drugačije, svi sljedeći generični pojmovi „aparat / proizvod / oprema / uređaj“ navedeni u ovom priručniku s uputama se odnose na proizvod „Campingaz® Plancha“.



- Ovaj je proizvod namijenjen za uobičajenu privatnu uporabu i nije namijenjen za komercijalne svrhe. Prije uporabe proizvoda pažljivo pročitajte upute.
- Proizvod koristite samo na otvorenom.
- Prilikom sastavljanja proizvoda najbolje je nositi rukavice.
- Nemojte koristiti ugljen na proizvodu ili s proizvodom.
- Ne koristite redukcijske ventile koji se može regulirati. Upotrebljavajte fiksne redukcione ventile koji odgovaraju europskoj normi koja se odnosi na zaštitu.
- Ne prekrivajte dno ložišta aluminijском folijom.
- Nemojte se naginjati nad vruću površinu za pripremu hrane.
- Budite oprezni pri zatvaranju i zatvaranju poklopca dok je roštilj u uporabi.
- Campingaz® uvijek preporučuje nošenje zaštitnih rukavica pri rukovanju komponentama koje mogu biti vruće.
- Redovito čistite masnoću i komadiće hrane s dna ložišta kako biste izbjegli rizik od napuhavanja tijekom uporabe.

**Pažljivo slijedite ove upute kako se ne biste ozlijedili ili oštetili ravnu ploču.**

## A. Za Vašu sigurnost

- Nemojte skladištiti niti koristiti benzin i druge zapaljive tekućine ili pare u blizini ove ravne ploče. Prilikom korištenja ovaj aparat mora biti udaljen od zapaljivih materijala.

**U slučaju da osjetite miris plina:**

1. Zatvorite ventili plinske boce
  2. Zatvorite gumbе plamenika
  3. Ugasite bilo kakav otvoreni plamen.
  4. Otvorite poklopac.
  5. Ako i dalje osjećate miris plina, pogledajte upute pod „E“ i odmah potražite informacije kod Vašega prodavača.
- Ne smije se manipulirati dijelovima koje je zaštitio proizvođač ili predstavnik proizvođača.
  - Zatvorite plinski cilindar nakon upotrebe.

Pobrinite se da ranjive korisnike (uključujući djecu, starije osobe i osobe s invaliditetom) nadzire osoba s punim fizičkim, mentalnim i osjetljivim sposobnostima, koja je upućena u sigurno korištenje uređaja i koja razumije opasnosti koje su uključene. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju provoditi sastavljanje, čišćenje ni održavanje.

Preporučena dob:

Plinski uređaji i pribor: 15+ godina

Plinske boce: 15+ godina

Upotrebljavajte samo dijelove i dodatnu opremu koji su isporučeni s proizvodom ili kupljeni u ovlaštenom servisnom centru. Nemojte ih koristiti s drugim uređajima ili u druge svrhe. Upotrebljavajte proizvod isključivo u skladu s namjenskom upotrebom, koja je navedena u uputama za upotrebu.

## B. Mjesto korištenja

- Ovaj uređaj smije se koristiti samo na otvorenom.
- **POZOR:** neki dijelovi mogu biti jako zagrijani. Udaljite malu djecu.
- U krugu od približno 60 cm oko uređaja ne smije biti zapaljivih materijala.
- Nemojte pomicati uređaj dok je upaljen ili u uporabi.
- Uređaj koristite na vodoravnoj površini.
- Potreban minimalni protok zraka za ventilaciju je 2 m<sup>3</sup>/kW/h.
- Kada uređaj radi, nosač na kojem stoji ravna ploča može postati jako vruć. Ravna ploča se ne smije postavljati na zapaljive površine (plastika, stolnjak itd.). Preporuča se postavljanje uređaja na podlogu otpornu na toplinu (beton, kamen, cigla, izravno na tlo (zemlju)). Inače, nezapaljivi materijal za toplinsku izolaciju treba postaviti između ravne ploče i njezinog nosača ili kolica.

## C. Plinske boce

Ovaj uređaj je prilagođen za rad s butanskom/propanskom bocom od 4,5 do 15 kg s odgovarajućim niskotlačnim regulatorom:

- **Francuska, Belgija, Luksemburg, Velika Britanija, Irska, Portugal, Španjolska, Italija, Grčka, Švicarska:**  
butane 28 - 30 mbar / propane 37 mbar.
  - **Nizozemska, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Češka republika, Mađarska, Slovenija, Slovačka, Bugarska, Turska, Rumunjska, Hrvatska, Estonija, Litvanija, Latvija, Island:**  
butan 30 mbar / propan 30 mbar.
  - **Poljska:** propan 37 mbar.
- Uvijek spajajte ili mijenjajte plinski bocu na otvorenom, u dobro prozračenom prostoru, nikada u prisutnosti plamena, iskre ili izvora topline.

## D. Cijevo

**Francuska (sl. 01)**

**Aparat možete koristiti s 2 vrste fleksibilnih crijeva (sl. 02)**

- a) savitljivo crijevo dizajnirano za spajanje na prstenaste spojnice crijeva i na strani ravne ploče i na strani regulatora, čvrsto pričvršćene obujmicama (u skladu s normom XP D 36-110). Preporučena duljina 1,25 m.
  - b) savitljivo crijevo (prema normi XP D 36-112 ili NF D 36-112) opremljeno maticom s navojem G 1/2 za spajanje na ravnu ploču i maticom s navojem M 20x1,5 za spajanje na regulator, preporučena duljina 1,25 m.
- Uređaj ima priključak za dovod plina s navojem G1/2. Ovisno o modelu, može se isporučiti s već montiranim NF prstenastim priključkom za crijevo i brtvom. (sl. 03)**

**1) Za uporabu s aparatom s fleksibilnim crijevom XP D 36-110: (pogledajte odjeljak D - a)**

- navucite savitljivo crijevo na prstenasti priključak crijeva na ravnoj ploči i regulatoru koliko god je moguće.
- navucite obujmicu preko prva dva velika prstena na repnim dijelovima i zategnite ih dok zatezna glava ne pukne.
- provjerite ima li curenja slijedeći upute u stavku E).

**2) Za uporabu s aparatom s fleksibilnim crijevom XP D 36-112 ili NF D 36-112, vjčima G 1/2 i M 20x1,5: (pogledajte odjeljak D - b)**

- Ako je potrebno, odvrnite i uklonite prstenasti završetak NF da biste oslobodili priključak G1/2 za dovod plina i uklonite zglobov.
- zategnite maticu s navojem G1/2 na crijevu na ulaznom priključku ravne ploče i maticu s navojem M20x1,5 na izlaznom priključku regulatora prema uputama isporučeni sa savitljivim crijevom.
- pomoću ključa čvrsto držite ulazni konektor ravne ploče i zategnite ili olabavite maticu s navojem drugim ključem.
- Izlazni priključak redukcijskog ventila blokirajte pomoću ključa. (sl. 04)
- Provjerite nepropusnost prema uputama iz odlomka E).

Provjerite može li se savitljivo crijevo rastegnuti bez uvijanja ili povlačenja i ne dolazi li u dodir s vrućim stranama uređaja. Crijevo zamijenite nakon isteka roka valjanosti navedenog na crijevu ili u slučaju oštećenja ili napuklina.

HR

Belgija, Luksemburg, Velika Britanija, Irska, Portugal, Španjolska, Italija, Hrvatska, Nizozemska, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Češka republika, Mađarska, Slovenija, Slovačka, Poljska, Bugarska, Turska, Rumunjska, Grčka, Estonija, Litvanija, Latvija, Island: (sl. 01)

Ravna ploča je opremljena kružnim priključkom. Trebalo bi ga koristiti sa savitljivim crijevom koje je prikladno za uporabu s butanom i propanom. Dužina crijeva ne smije biti veća od 1,20 metara. Crijevo treba odmah zamijeniti ako je oštećeno ili napuklo, kada to zahtijevaju nacionalni propisi ili na kraju životnog ciklusa. Nemojte povlačiti niti probijati crijevo.

Držite crijevo podalje od dijelova ravne ploče koji se zagrijevaju. Provjerite rasteže li se savitljivo crijevo normalno, bez uvijanja ili povlačenja.

Švicarska: (sl. 01)

Ravnu ploču bi trebalo koristiti sa savitljivim crijevom koje je prikladno za uporabu s butanom i propanom. Njegova duljina ne smije biti veća od 1,50 m. Mora biti zamijenjena ako je oštećeno, ako pokazuje pukotine, kada to nacionalni propisi zahtijevaju ili prema valjanosti. Crijevo se ne smije presavijati ni bušiti. Držite podalje od dijelova ravne ploče koji se zagrijevaju. Provjerite rasteže li se fleksibilno crijevo normalno, bez uvijanja ili povlačenja.

Priključivanje mekanog crijeva: Za spajanje cijevi na konektor na ravnoj ploči, zategnite maticu na cijevi čvrsto, ali bez pretjerane sile pomoću dva priložena ključa:

- ključ 10 za blokiranje ulaza (sl. 05)
- ključ 17 za pritezanje prstena na crijevu (sl. 05)

## E. Provjera za slučaj istjecanja plina

- 1) Postupak obavljati na otvorenom prostoru, podalje od zapaljivih tvari. Ne pušite u blizini ravne ploče ili plinske boce.
- 2) Provjeriti da li su ručice za reguliranje u položaju "OFF" (●).
- 3) Po potrebi gurnite kraj crijeva do kraja na mlaznicu regulatora i pričvrstite ga odgovarajućom kopčom.
- 4) Zatvoriti redukcijski ventil na plinskoj boci.
- 5) Upotrijebite otopinu sapuna za testiranje curenja. **Važno:** nikada ne koristite otvoreni plamen za provjeru curenja plina.
- 6) Nanesite otopinu na spojeve cilindra/regulatora/crijeva/uređaja (sl. 06) (kontrolni gumbi trebaju ostati zatvoreni: isključeni položaj ●). Otvorite ventil plinskog cilindra.
- 7) Ako na nekome mjestu nastaju mjehurići, to znači da na tome mjestu istječe plin.
- 8) Kako biste zaustavili istjecanje plina, pritegnite stezaljke. Ako je neki dio oštećen, treba ga zamijeniti. Uređaj ne smije biti korišten prije nego se spriječi istjecanje plina.
- 9) Zatvorite ventil plinske boce. Provjerite ima li curenja najmanje jednom godišnje i svaki put kada zamijenite plinsku bocu.

**Važno:** Nikada nemojte koristiti plamen za otkrivanje curenja plina.

Plinsku bocu potrebno je mijenjati i provjeriti ne curi li najmanje jednom godišnje.

## F. Baterije za električno paljenje

### 1) Potrebna baterija

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

Za vašu udobnost, u paket je uključena odgovarajuća baterija. Ako se roštilj ne koristi dulje vrijeme, izričito se preporučuje izvaditi bateriju i roštilj pohraniti odvojeno na suhom i hladnom mjestu.

### 2) Zamjena baterije

- Pronađite elektronički upaljač.
- Odmrinite plastični čep.
- Zamijenite bateriju, pazeci na označeni polaritet.
- Zavrnite čep ponovo na mjesto.
- Pogledajte odlomak F(3) u vezi zbrinjavanja starih baterija.
- Baterije koje nisu za punjenje ne smiju se ponovno puniti.

### 3) Odlaganje baterija



Ovaj simbol na baterijama znači da se na kraju njihovog vijeka trajanja baterije moraju ukloniti iz uređaja a potom reciklirati ili ispravno odložiti.

Baterije se ne bi trebale bacati u smeće, već bi se trebale odnijeti na mjesto za prikupljanje (centar za recikliranje itd.). Provjerite kod svoje lokalne nadležne službe. Nikad ne bacajte baterije u prirodu. Ne pokušavajte ih spaliti: prisustvo određenih supstanci (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) u korištenim baterijama može biti opasno po okoliš i ljudsko zdravlje.

## G. Upotreba ravne ploče

### 1) Prije korištenja

**Podsjetnik:** Nikada ne koristite ravnu ploču prije nego što upute pažljivo pročitate i u potpunosti razumijete. Pored toga, pobrinite se da:

- Nema curenja plina.
- Crijevo ne dira bilo koje dijelove koji mogu postati vrući. (Sl. 07)
- Lijevak za evakuaciju masti je ispravno umetnut u svoje namjensko kućište. (sl. 18)
- Spremnik za mast C (sl. 09) ispravno je umetnut u svoj odjeljak.
- Plamenici nisu blokirani ili zapriječeni (npr. paukovim mrežama). (Sl. 10)
- Preporučuje se koristiti zaštitne rukavice pri rukovanju posebno vrućim predmetima.



**Dobro provjerite da Venturi cijevi (VT) pokrivaју brizgalice (Ij) (sl. 11)**

### 2) Prva upotreba ravne ploče

Kada je koristite prvi put, zagrije ravnu ploču sa svim plamenicima u položaju PUNOG PROTOKA (⚡) (sa zatvorenim poklopcem) u trajanju od oko 30 minuta kako biste uklonili sve mirise koji nastaju uslijed ostataka boje na novim dijelovima.

## H. Paljenje plamenika ravne ploče

- Otvorite poklopac roštilja.
- Regulatori paljenja moraju biti u položaju "OFF" (●) (isključeno).
- Pritisnite i okrećite okretnu kontrolu suprotno od smjera kazaljki sata i postavite u položaj punog protoka (⚡).
- Odmah pritisnite gumb upaljača (⚡) dok se ne čuje klik..
- Ako se plamenik ne upali nakon 4 ili 5 pokušaja, okrenite kontrolni gumb u položaj „isključeno“ (●) i pričekajte 5 minuta te ponovite postupak.

Kada je plamenik uključen, drugi plamenik možete uključiti na 2 načina:

- Možete ponoviti postupak opisan gore;
- Možete uključiti plamenik koji se nalazi s desne ili lijeve strane plamenika koji ste prvi uključili, a zatim i druge plamenike okretanjem regulatora protoka u položaj punog protoka (⚡).

Ako piezoelektrični ili elektronsko paljenje ne radi, primijenite ručno paljenje (sljedeći odlomak).

U slučaju ponovnog zapaljenja (plamen unutar plamenika) isključite proizvod, ostavite ga da se ohladi (otprilike pet minuta), a zatim ponovo upalite uređaj. Ako se problem ponovnog zapaljenja nastavi, obratite se lokalnom predstavniku Campingaz®.

## I. Ručno paljenje plamenika ravne ploče

Ako automatsko paljenje ne uspije, okrenite upravljački gumb u položaj "isključeno" (●) i pričekajte 5 minuta.

Uklonite rešetku kako biste pristupili plameniku. Postavite dugu upaljenu šibicu blizu izlaza plamena plamenika, a zatim okrenite kontrolni gumb na kontrolnoj ploči u položaj punog protoka (⚡) na istoj strani gdje držite šibicu. Zatim postavite kontrolni gumb na niski protok, cijelo vrijeme držeći ruke na sigurnoj udaljenosti od plamena.

## J. Isključivanje plamenika ravne ploče

Vratite ručice u položaj "OFF" (●), a zatim zatvorite izlazni ventil na plinskoj boci.

## K. Poklopac za pripremu hrane s termometrom (ovisno o modelu ravne ploče)

Priprema hrane na ravnoj ploči kakvu znamo se promijenila – ravna ploča s poklopcem za pripremu hrane otvara vrata beskrajnima mogućnostima pripreme hrane.

Za najbolje rezultate pripreme hrane prethodno zagrije ravnu ploču 5 do 10 minuta sa zatvorenim poklopcem za pripremu hrane, što ne samo da će pomoći da se smanji vrijeme zagrijavanja, već će također pomoći da površina za pripremu hrane dostigne svoju maksimalnu temperaturu.

Vruća površina za pripremu hrane ne samo da će spriječiti lijepljenje hrane za površinu, već će vam također omogućiti najbolju karamelizaciju odrezaka i mesa, što rezultira

nevjerojatnim okusima.

**Roštiljska upotreba** (poklopac u otvorenom položaju – slika 12): Omogućuje upotrebu rešetke za prženje hrane bez plamena.

Ravnu ploču koristite na tradicionalan način s otvorenim poklopcem što je idealno za hranu s roštilja, kao što su riba, plodovi mora, povrće, voće, namirnice narezane na kockice, jaja i palačinke itd.

Ako hrana prebrzo postaje hrskava, smanjite toplinu na svim uključenim plamenicima.

**Konveksijska priprema hrane** (poklopac u zatvorenom položaju – slika 13): Omogućuje da se područje za pripremu hrane koristi kao pećnica, idealno za pečenje piletine, mesa, ribe, pizze, složenaca, pa čak i pečenje kolača.

Prethodno zagrijte ravnu ploču sa zatvorenim poklopcem na željenu temperaturu **pomoću 1 od 2 plamenika na maksimalnoj jačini dok drugi držite isključeno**, kako biste stvorili učinak konvekcije. (sl. 13)

Pomoću termometra na poklopcu regulirajte 1 plamenika prema potrebi kako biste održali idealnu potrebnu toplinu sa zatvorenim poklopcem.

Stavite hranu na rešetkastu površinu ravne ploče iznad plamenika koji je isključen. To će spriječiti da hrana zagori i osigurati ravnomjernu pripremu hrane korištenjem konveksijske metode pripreme hrane.

Štoviše, preporučujemo korištenje priloženog uzdignutog dodatka za pećnicu (vidi sl. 14) prilikom pečenja. Dodatak odiže sastojke s rešetke, dopuštajući protok vrućeg zraka između rešetke i sastojaka, čime se postižu savršeni rezultati pečenja. Takav dodatak za pećnicu omogućuje pripremu raznih recepata od složenaca, kolačića ili čak vašeg omiljenog kolača na vašoj ravnoj ploči.

Savjet: Tijekom pripreme hrane poklopac držite zatvoren što je više moguće kako biste održali temperaturu u prostoru za pripremu hrane.

Ako hrana prebrzo postaje hrskava, smanjite toplinu na dva uključena plamenika.

Za optimalne rezultate pri pečenju velikih komada mesa ili pečenja preporučuje se upotreba termometra za meso za mjerenje unutarnje temperature mesa.

Vrijeme pripreme hrane može varirati od jedne do druge sesije roštiljanja, ovisno o vremenskim uvjetima, veličini porcije hrane i učestalosti otvaranja i zatvaranja poklopca.

Dodatne funkcije poklopca za pripremu hrane:

**Povećava učinkovitost predgrijavanja:** Održava vrući zrak oko rešetke, skraćujući vrijeme predgrijavanja za pola i štedi plin. (sl. 13)

**Zaštita od vjetra:** (u otvorenom položaju – slika 15): štiti roštilj i plamenike od vjetra tijekom uporabe.

**Zaštita od prskanja:** (u otvorenom položaju – slika 15): sprječava prskanje masnoće tijekom pripreme hrane.

**Zaštita rešetke:** (u zatvorenom položaju – slika 16): čuva roštilj tijekom skladištenja.

## L. Zaštitni poklopac (ovisno o modelu ravne ploče)

Zaštitni poklopac ravne ploče ima višestruku namjenu:

**Povećava učinkovitost predgrijavanja:** održava vrući zrak oko rešetke, skraćujući vrijeme predgrijavanja za pola i štedi plin. (sl. 13)

**Zaštita od vjetra:** (u otvorenom položaju – slika 15): štiti roštilj i plamenike od vjetra tijekom uporabe.

**Zaštita od prskanja:** (u otvorenom položaju – slika 15): sprječava prskanje masnoće tijekom pripreme hrane.

**Zaštita rešetke:** (u zatvorenom položaju – slika 16): čuva roštilj tijekom skladištenja.

**Napomena:** Zaštitni poklopac nije namijenjen za pripremu hrane i ne smije se zatvarati tijekom pripreme hrane.

## M. Zamjena plinske boce

- Uvijek radite na otvorenom, u dobro prozračenom prostoru i nikada u prisutnosti plamena, iskre ili izvora topline.

- Vratite kontrolne gumbе u položaj „isključeno“ (●), a zatim zatvorite ventil plinske boce.

- Otvorite redukcijski ventil, provjerite u kakvom je stanju spoj te izlazi li negdje plin.

- Stavite punu plinsku bocu na mjesto, ponovno postavite

regulator, pazeci da ne naprezete crijevo. **Provjerite ima li curenja plina (pogledajte odjeljak E).**

## N. Čišćenje i održavanje

Volimo roštiljati, ali čišćenje je uvijek dosadno. Ali to je vrlo važna etapa svake sesije roštiljanja. Redovito čišćenje olakšava trajnost i pouzdanost vaše Campingaz® ravne ploče.

**Površina za pripremu hrane:**

Ostavite da se površina za pripremu hrane ohladi prije čišćenja. Koristite Campingaz® Cleaner Spray BBQ sredstvo za čišćenje roštilja i lopaticu. Alternativno koristite tekućinu za pranje posuda za odmaščivanje površine za pripremu hrane.

Prilikom čišćenja uvijek temeljito isperite vodom i izbjegavajte korištenje spužvi za ribanje gdje je to moguće i odlučite se za mekani ručnik od mikrofibre jer je jednako učinkovit i sprječati će oštećenja.

Prije zamjene površine za pripremu hrane lagano je natrljajte mašču kako biste je zaštitili od korozije i spriječili hrdanje i ljepljenje za hranu.

Campingaz® preporučuje nanošenje tankog sloja biljnog ulja kuhinjskom krpom na površinu za pripremu hrane.

**Grease drawer:**

**Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.**

**Lijekav za masnoću:**

Lijekav za masnoću (slika 08) vodi višak masnoće u spremnik za masnoću (slika 17).

Lijekav se može skinuti i prati u perilici posuda jer je izrađen od nehrđajućeg čelika.

**Noseće stranice, poklopac, kontrolna ploča:**

Očistite ove elemente s vremena na vrijeme spužvom i tekućinom za pranje posuda. Nemojte koristiti abrazivne proizvode.

**Plamenici**

- Kako biste svoju ravnu ploču održali u savršenom radnom stanju, preporučuje se povremeno čišćenje (nakon 4 ili 5 uporaba).

- Pričekajte da se ravna ploča ohladi prije čišćenja.

- Zatvorite plinsku bocu.

- Plamenik ravne ploče mora se čistiti i kontrolirati svaka 3 mjeseca. Uklonite cijeli plamenik i provjerite da nikakva prljavština ili paukova mreža ne blokiraju venturi otvore cijevi jer to može uzrokovati manju učinkovitost plamenika ili izazvati opasan plinski požar izvan plamenika.

- Očistite vrh plamenika, kao i stranice i osnovu, koristeći vlažnu spužvu (voda sa tekućinom za pranje posuda). Ako je potrebno, upotrijebite vlažnu četlicu četku.

- Provjerite jesu li svi izlazi plamenika čisti i ostavite da se osuše prije ponovne uporabe. Ako je potrebno, upotrijebite žičanu četku da odčepite izlaze plamenika.

- Očistite otvore na venturi mlaznici (vidi sliku 18: a - izlazni otvori, b - venturi otvori na cijevi) ili plameniku ako je potrebno.

- Nikada nemojte modificirati ravnu ploču: svaka se modifikacija može pokazati opasnom.

**Napomena:** Često čišćenje plamenika održava ga u dobrom stanju za mnoge upotrebe i sprječava preuranjenu oksidaciju, posebice zbog kiselih ostataka od pripreme hrane. Međutim, oksidacija plamenika roštilja je normalna.

## O. Rešetka od nehrđajućeg čelika (ovisno o modelu ravne ploče)

Tijekom upotrebe normalno je da rešetka promijeni boju. Ova se promjena ponekad može uočiti čak i nakon temeljitog čišćenja.

Budite uvjereni da je ta promjena boje prirodni fenomen sirovog materijala rešetke, kada on postane jako vruć. To ne utječe na učinkovitost proizvoda ili njegovu usklađenost sa standardima sigurnosti hrane.

Roštilj ostaje siguran i učinkovit za sve vaše potrebe pripreme hrane.

## P. Skladištenje

- Nakon uporabe zatvorite ventili plinske boce okretanjem kotačića.

- Uredaj čuvajte u suhom, zatvorenom prostoru za pohranu (npr. garaži) kako biste ga zaštitili od vremenskih utjecaja.

- Odsposjite plinsku bocu i pohranite je na otvorenom.

- Ako se uređaj ne koristi dulje vrijeme, preporučuje se da ga tijekom skladištenja zaštitite od prljavštine odgovarajućim pokrovom.

## Q. Dodatna oprema

Kako biste osigurali da ćete izvući maksimum iz svog iskustva pečenja na roštilju, Campingaz® je osmislio mnoge dodatke koji će vam pomoći u pripremi vaših omiljenih jela na rešetki ravne ploče, učiniti čišćenje što je moguće jednostavnijim i osigurati da vaša rešetka ravne ploče traje dulje:

Osnove roštiljanja	Očisti i zaštititi
Premijum pribor: Špatule, kliješta itd.	Pokrivači po mjeri
Rukavica za roštiljanje	Četke
Zvono za roštiljanje	Sprej za čišćenje
Kamen za pizzu	Čistači od nehrđajućeg čelika

Kako biste vidjeli našu cijelu palatu proizvoda i dobili više informacija, molimo posjetite [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

ADG (Campingaz®) savjetuje da se njegove rešetke plinske ravne ploče sustavno koriste s dodacima i zamjenskim dijelovima tvtrke Campingaz®. ADG (Campingaz®) ne prihvaća nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu ili kvar zbog uporabe dodataka i/ili zamjenskih dijelova drugih marki.

## R. Zaštita okoliša

Mislite na zaštitu okoliša! Vaš uređaj sadrži materijale koji se mogu popraviti ili reciklirati. Vratite ga u službu za prikupljanje otpada vaše zajednice i izdvojite ambalažu.

## S. Rješavanje problema

Neispravnost	Vjerojatni uzroci/načini za ispravljanje
Plamenik se ne pali	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nema dovoljno plina</li><li>• Regulator ne radi.</li><li>• Cijev, ispusni ventil, Venturi cijev ili otvori na plameniku su začepljeni.</li><li>• Venturi cijev ne pokriva brizgalicu.</li></ul>
Plamenik isprekidano radi ili se gasi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Provjerite ima li dovoljno plina.</li><li>• Provjerite spojeve cijevi.</li><li>• Kontaktirajte postprodajni servis.</li></ul>
Plamen je titrav i nestabilan	<ul style="list-style-type: none"><li>• U novoj plinskoj boci možda ima zraka. Nastavite upotrebu i problem će nestati.</li><li>• Kontaktirajte postprodajni servis.</li></ul>
Velik plamen na površini plamenika	<ul style="list-style-type: none"><li>• Otvor brizgalice je loše povezan na Venturi cijev. Podesite Venturi cijev.</li><li>• Venturi cijev je zagušena (npr. paučinom). Očistite Venturi cijev.</li><li>• Kontaktirajte postprodajni servis.</li></ul>
Slab plamen na brizgatici	<ul style="list-style-type: none"><li>• Boca je gotovo prazna. Promijenite bocu i problem će nestati.</li><li>• Kontaktirajte postprodajni servis.</li></ul>
Prekomjerno paljenje masnoća	<ul style="list-style-type: none"><li>• Očistite zaštitnu ploču iznad plamenika.</li><li>• Temperatura roštilja je previsoka: Smanjite plamen.</li><li>• Očistite posudu za skupljanje viška masnoće.</li></ul>
Plamenik se pali šibicom, ali se ne pali pomoću PIEZO upaljača	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dugme za paljenje, žica ili elektroda su u kvaru. Provjerite spojeve kabela upaljača.</li><li>• Provjerite stanje elektrode i spojne žice.</li><li>• Kontaktirajte postprodajni servis.</li></ul>
Pojava plamena na nekom spoju	<ul style="list-style-type: none"><li>• Spoj nije nepropustan.</li><li>• Odmah zatvorite dovod plina.</li><li>• Kontaktirajte postprodajni servis.</li></ul>
Nedovoljna toplina	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brizgalice ili Venturi cijev su zagušeni.</li><li>• Kontaktirajte postprodajni servis.</li></ul>
Pojava plamena iza gumba za reguliranje	<ul style="list-style-type: none"><li>• Neispravan izlazni ventil.</li><li>• Isključite uređaj.</li><li>• Kontaktirajte postprodajni servis.</li></ul>
Pojava plamena ispod kontrolne ploče	<ul style="list-style-type: none"><li>• Isključite uređaj.</li><li>• Zatvorite plinski cilindar.</li><li>• Kontaktirajte postprodajni servis.</li></ul>

# FOLOSIRE SI ÎNTRETINERE

**NOTĂ:** Dacă nu specifică în mod clar, următorii termeni generici "aparatus/produș/echipament/dispozitiv" care apar în acest manual de instrucțiuni, toți se referă la produsul "Campinggaz® Plancha".



- Acest produs a fost conceput pentru o utilizare privată normală și nu este destinat scopurilor comerciale. Înainte de a utiliza produsul, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Utilizați produsul doar în aer liber.
- Pentru asamblarea produsului se recomandă utilizarea mănușilor.
- Nu utilizați cărbune pe produs sau împreună cu acesta.
- Nu folosiți valvă reglabilă. Utilizați regulatoare de presiune cu reglare fixă conforme standardelor europene aferente.
- Nu acoperiți partea inferioară a camerei de ardere cu folie de aluminiu.
- Nu vă aplecați peste suprafața de gătit fierbinte.
- Deschideți și închideți capacul cu atenție atunci când se utilizează grătarul.
- Campinggaz® recomandă întotdeauna purtarea mănușilor de protecție atunci când manipulați componentele care pot fi fierbinți.
- Curățați periodic grăsimea și resturile de alimente de pe fundul camerei de ardere pentru a evita orice risc de aprindere în timpul utilizării.

**Urmați cu atenție aceste instrucțiuni pentru a evita să vă răniți sau să deteriorați plita de gaz tip Plancha.**

## A. Pentru siguranța dumneavoastră

- Nu depozitați și nu utilizați benzină și alte lichide inflamabile sau vapori inflamabili în vecinătatea acestor plite de gaz tip Plancha. Acest aparat trebuie păstrat la distanță de materialele inflamabile în timpul utilizării.

**În cazul în care simțiți miros de gaz:**

1. Închideți valva buteliei de gaz
  2. Închideți butoanele arzătorului
  3. Stingeți orice flăcără.
  4. Deschideți capacul.
- Dacă mirosul persistă, consultați secțiunea § E) „Test de etanșeitate” sau informați imediat vânzătorul.
  - Nu trebuie manipulate componentele protejate de producător sau de reprezentantul acestuia.
  - Închideți butelia de gaz după utilizare.

Asigurați-vă că utilizatorii vulnerabili (inclusiv copii, vârstnici și persoane cu handicap) sunt supravegheați de o persoană cu capacități fizice, mentale și senzoriale depline, care a fost instruită cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțelege pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Asamblarea, curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii.

Vârsta recomandată:

Aparate pe gaz și accesorii: Peste 15 ani  
Butelii de gaz: Peste 15 ani

Utilizați doar piesele sau accesoriile furnizate împreună cu produsul sau achiziționate de la un centru de service autorizat. A nu se utiliza împreună cu alte dispozitive sau în alte scopuri. Folosiți produsul exclusiv pentru scopul prevăzut, conform instrucțiunilor de utilizare.

## B. Loc de utilizare

- Acest aparat trebuie utilizat doar în aer liber.
- **ATENȚIE:** unele părți accesibile se pot încălzi foarte tare. Nu lăsați copiii mici să se apropie.
- Nu ar trebui să existe materiale combustibile pe o rază de aproximativ 60 cm în jurul aparatului.
- Nu mutați aparatul când este aprins sau când este utilizat.
- Folosiți aparatul pe sol orizontal.
- Cerința minimă de flux de aer de ventilație este de 2 m<sup>3</sup>/kw/h.
- Atunci când aparatul este în funcțiune, suportul pe care stă plita de gaz tip Plancha se poate încălzi foarte tare. Plita de gaz tip Plancha nu trebuie plasată pe o suprafață combustibilă (plastic, față de masă etc.). Se recomandă ca dispozitivul să fie așezat pe o suprafață rezistentă la căldură (beton, piatră, cărămidă, direct pe sol (pământ)). În caz contrar trebuie plasat un material necombustibil, izolator termic, între plita de gaz tip Plancha și suportul sau căruciorul acesteia.

## C. Buteliei de gaz:

Acest aparat a fost reglat pentru a funcționa împreună cu o butelie de gaz butan/propan între 4,5 și 15 kg împreună cu un regulator de joasă presiune adecvat:

- **Franța, Belgia, Luxemburg, Marea Britanie, Irlanda, Portugalia, Spania, Italia, Grecia, Elveția:**  
butan 28-30 mbar / propan 37 mbar.
- **Olanda, Norvegia, Suedia, Danemarca, Finlanda, Ungaria, Slovenia, Slovacia, Republica Cehă, Bulgaria, Turcia, România, Croația, Estonia, Lituania, Letonia, Islanda:**  
butan 30 mbar / propan 30 mbar.
- **Polonia:** propan 37 mbar.

Conectați sau schimbați întotdeauna butelia de gaz într-o zonă bine ventilată, niciodată în prezența unei flăcări, a unei scântei sau a unei surse de căldură.

## D. Țeava

**Franța: (Fig. 01)**

**Aparatul poate fi utilizat cu două tipuri de țevi flexibile: (Fig. 02)**

- a) furtunul flexibil a fost conceput pentru a fi racordat la conectorii inelari pentru furtun atât de pe partea plitei de gaz tip Plancha, cât și de pe partea regulatorului, fiind bine strâns cu coliere (în conformitate cu standardul XP D 36-110). Lungimea recomandată este de 1,25 m.
- b) furtun flexibil (în conformitate cu standardul XP D 36-112 sau NF D 36-112) prevăzut cu o puilă cu filet G 1/2 pentru conectarea la plita de gaz tip Plancha și cu o puilă cu filet M 20x1,5 pentru conectarea la regulator, lungimea recomandată este de 1,25 m.

**Aparatul este prevăzut cu un conector cu filet G1/2 pentru intrarea gazului. În funcție de model, acesta poate fi furnizat cu un conector inelar de furtun NF premontat și cu garnitură. (Fig. 03)**

**1) Pentru folosirea aparatului cu țevă flexibilă XP D 36-110: (consultați Secțiunea D - a)**

- introduceți până la maximum furtunul flexibil în conectorul inelar de furtun atât de pe plita de gaz tip Plancha, cât și de pe regulator.
- introduceți colierele în spațele celor două inele mari de pe cozi și strângeți-le până când capul de strângere se rupe.
- asigurați-vă că nu există scurgeri respectând instrucțiunile din paragraful E).

**2) Pentru utilizarea aparatului cu țeavă flexibilă XP D 36-112 sau NF D 36-112, puilă G 1/2 și M 20x1,5: (consultați Secțiunea D - b)**

- La nevoie desurubați și îndepărtați elementul final inelar NF pentru a elibera racordul de admisie G1/2 și a îndepărta garnitura.
- strângeți puilă cu filet G1/2 de pe conectorul de intrare al plitei de gaz tip Plancha și puilă cu filet M20x1,5 de pe conectorul de ieșire al regulatorului respectând instrucțiunile furnizate împreună cu furtunul flexibil.
- utilizați o cheie de puilă pentru a menține stabil conectorul de intrare al plitei de gaz tip Plancha și strângeți sau slăbiți puilă cu filet folosind o altă cheie de puilă.
- folosiți o cheie pentru a imobiliza racordul de ieșire al valvei. (Fig. 04)
- etanșeitatea va fi verificată urmând indicațiile de la paragraful E).

Verificați dacă furtunul flexibil se poate întinde fără a se răsuca sau trage și nu intră în contact cu părțile fierbinți ale dispozitivului. Va trebui schimbat la data de expirare înscrisă pe țeavă sau mai devreme, în cazul în care acesta este avariat sau prezintă fisuri.



România, Belgia, Luxemburg, Marea Britanie, Irlanda, Portugalia, Spania, Italia, Croația, Grecia, Olanda, Norvegia, Suedia, Danemarca, Finlanda, Ungaria, Slovenia, Slovacia, Republica Cehă, Bulgaria, Turcia, Polonia, Estonia, Lituania, Letonia, Islanda: (Fig. 01)

Plita de gaz tip Plancha este prevăzută cu un conector circular. Acesta trebuie utilizat împreună cu un furtun flexibil adecvat pentru utilizarea cu gaz butan și propan. Lungimea furtunului nu trebuie să depășească 1,20 metri. Furtunul trebuie înlocuit dacă este deteriorat, prezintă crăpături, atunci când impun reglementările naționale sau la sfârșitul ciclului său de viață. Nu trageți sau nu perforați furtunul.

Păstrați furtunul departe de orice părți ale plitei de gaz tip Plancha care se încălzesc. Verificați dacă furtunul flexibil se poate întinde, fără răsucire sau întindere.

#### Elveția: (Fig. 01)

Plita de gaz tip Plancha trebuie utilizată împreună cu un furtun flexibil adecvat pentru utilizarea cu gaz butan și propan. Lungimea sa nu trebuie să depășească 1,50 m. Va trebui înlocuit dacă este defect, dacă prezintă crăpături, dacă acest lucru este solicitat de condițiile naționale sau în funcție de valabilitate. Nu trageți de teavă și nu o găuriți. Păstrați distanța față de orice părți ale plitei de gaz tip Plancha care se încălzesc. Verificați dacă furtunul flexibil se întinde normal, fără răsucire sau întindere.

**Recordarea țevii flexibile:** Pentru a conecta tubulatura la conectorul de pe plita de gaz tip Plancha, strângeți bine piulița de pe tubulatură, dar fără a utiliza forță excesivă folosind cele două chei furnizate:

- cheie de 10 pentru blocarea îmbinării (Fig. 05)
- cheie de 17 pentru înșurubarea piuliței țevii (Fig. 05)

#### E. Test de etanșeitate

- 1) Puneți aparatul în funcționare în aer liber, departe de orice material inflamabil. Nu fumați în apropierea plitei de gaz tip Plancha sau a buteliei de gaz.
- 2) Asigurați-vă că manetele de reglaj sunt în poziția "OFF" (●).
- 3) Atunci când este necesar, împingeți capătul furtunului complet în duza regulatorului și fixați-l cu o clemă adecvată.
- 4) Strângeți valva buteliei de gaz.
- 5) Utilizați o soluție cu detergent pentru a testa dacă există scurgeri. **Important:** nu utilizați niciodată o flăcără deschisă pentru a verifica dacă există scurgeri de gaz.
- 6) Aplicați soluția pe racordurile pentru butelie/regulator/furtun/aparat (Fig. 06) (butoanele de control trebuie să rămână închise: în poziția oprită ●). Deschideți valva buteliei de gaz.
- 7) Dacă se formează bule, înseamnă că există scurgeri de gaz.
- 8) Pentru a opri scurgerea, strângeți piulițele. Dacă e defectă vreo piesă, înlocuiți-o. Aparatul nu trebuie pus în funcțiune înainte ca scurgerea să fi dispărut.
- 9) Închideți valva buteliei de gaz. Cel puțin o dată pe an și după fiecare schimbare a buteliei de gaz, verificați dacă există scurgeri.

**Important:** Nu utilizați niciodată o flăcără pentru a detecta o scurgere de gaz.

Butelia de gaz trebuie schimbată și verificată să nu prezinte surcotei cel puțin o dată pe an.

#### F. Bateriile pentru aprinderea electronică

##### 1) Baterii necesare

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

Pentru convenabilitate, coletul conține și bateria corespunzătoare. Dacă grătarul nu va fi utilizat o perioadă mai lungă de timp, se recomandă ca bateria să fie demontată și depozitată separat într-un loc uscat și răcoros.

##### 2) Înlocuirea bateriei

- Găsiți aprinzătorul electronic.
- Desurubați dopul din plastic.
- Puneți bateria în locaș, respectând polaritatea.
- Înșurubați la loc dopul.
- Vezi paragraful F(3) despre reciclarea bateriilor.
- Bateriile nereîncărcabile nu se vor reîncărca.

##### 3) Eliminarea la deșeurii a bateriilor



Acest simbol de pe baterii înseamnă că la sfârșitul duratei lor de viață bateriile trebuie scoase din unitate și apoi reciclate sau eliminate la deșeurii în mod corespunzător.

Bateriile nu trebuie aruncate la gunoi, ele trebuie predate la un centru de colectare (centru de reciclare etc.). Puteți obține informații de la autoritatea locală responsabilă. Nu aruncați niciodată bateriile în medii înconjurător. Nu încercați să le incinerati: anumite substanțe

din bateriile utilizate (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) pot fi periculoase pentru mediu și sănătatea oamenilor.

#### G. Utilizarea plitei de gaz tip Plancha

##### 1) Înainte de utilizare

**Nu uitați:** Nu utilizați niciodată plita de gaz tip Plancha dacă nu ați citit cu atenție și nu ați înțeles pe deplin instrucțiunile. Asigurați-vă în plus că:

- There are no gas leaks.
- Furtunul nu atinge componente care s-ar putea înfierbânta. (Fig. 07)
- Pâlnia de evacuare a grăsimii a fost introdusă corect în locașul său dedicat. (Fig. 18)
- Recipientul de grăsime (Fig. 09) a fost introdus corect în compartimentul.
- Arzătoarele nu sunt blocate sau obturate (de pânză de păianjen, de exemplu). (Fig. 10)
- Se recomandă purtutul mănușilor de protecție la manipularea pieselor componente fierbinți.



**Verificați bine că tuburile Venturi (VT) acoperă duzele (IJ). (Fig. 11)**

##### 2) Utilizarea plitei de gaz tip Plancha pentru prima dată

Atunci când o utilizați pentru prima dată, încălziți plita de gaz tip Plancha cu toate arzătoarele sale în poziția DEBIT MAXIM (⚡) (cu capacul închis), timp de aproximativ 30 de minute pentru a elimina orice mirosuri provenite de la vopseaua de pe piesele noi.

#### H. Aprinderea arzătoarelor plitei de gaz tip Plancha

- Deschideți capacul de gătit.
- Asigurați-vă că manetele de reglaj sunt în poziția "OFF" (●).
- Apăsăți și rotiți butonul de comandă în sens antiorar până pe poziția „debit maxim” (⚡).
- Apăsăți imediat pe butonul de aprindere (⚡) până când face clic.
- Dacă arzătorul nu se aprinde după 4 sau 5 încercări, rotiți butonul de control în poziția „off” (oprit) (●) și așteptați 5 minute, iar apoi repetați operațiunea.

Odată arzătorul aprins, există două posibilități pentru aprinderea unui alt arzător:

- Prima posibilitate constă în repetarea operațiunii de aprindere descrisă mai sus;

SAU

- A doua posibilitate constă în aprinderea arzătorului aflat în dreapta sau în stânga primului arzător aprins, apoi, din aproape în aproape, a tuturor celorlalte arzătoare rotind butonul de reglaj în poziția de debit maxim (⚡).

Dacă aprinderea piezoelectrică sau aprinderea electronică nu funcționează, folosiți aprinderea manuală (paragraful următor).

În cazul în care apare flăcără în interiorul arzătorului, opriți dispozitivul și lăsați-l să se răcească aproximativ cinci minute, apoi aprindeți din nou. Dacă flăcără continuă să apară, contactați reprezentantul local Camping®.

#### I. Aprinderea manuală a arzătorului plitei de gaz tip Plancha

Dacă aprinderea automată nu funcționează, rotiți butonul de comandă până pe poziția OFF (● - OPRIȚ) și așteptați 5 minute. Scoateți grătarul pentru a accesa arzătorul.

Așezați un chibrit aprins lung lângă ieșirile flăcării arzătorului, apoi rotiți butonul de control de pe panoul de control în poziția de debit maxim (⚡) pe aceeași parte unde aveți chibritul.

Apoi, poziționați butonul de control pe debit redus, menținându-l în același timp mâinile la o distanță sigură față de flăcări.

#### J. Oprirea arzătorului plitei de gaz tip Plancha

Readuceți butoanele de reglaj în poziția "OFF" (●), apoi închideți robinetul buteliei de gaz.

#### K. Capac de gătit cu termometru (în funcție de modelul de plită de gaz tip Plancha)

Gătitul pe plita de gaz tip Plancha așa cum îl știm s-a schimbat, plita de gaz tip Plancha cu capac de gătit deschide ușa către o varietate infinită de posibilități de gătit.

Pentru cele mai bune rezultate de gătit, preîncălziți plita de gaz

tip Plancha timp de 5-10 minute cu capacul de gătit închis, ceea ce nu numai că va ajuta la reducerea timpului de încălzire, dar va permite și suprafeței de gătit să atingă temperatura maximă. O suprafață de gătit fierbinte nu doar că va împiedica lipirea alimentelor pe suprafața de gătit, dar va asigura și o caramelizare excelentă a fripturii și cărnii oferind arome uimitoare.

**Utilizarea pentru frigerea pe grătar** (capac în poziția deschisă – Fig. 12): Permite utilizarea grătarului pentru a frige alimentele fără să se ardă.

Utilizați plita de gaz tip Plancha în modul tradițional, cu capacul deschis, mod ideal pentru alimente fripte pe grătar, precum pește, fructe de mare, legume, fructe, alimente tăiate cuburi, ouă și clătite etc.

Dacă alimentele devin crocante prea repede, reduceți căldura la toate arzătoarele care sunt pornite.

**Gătirea prin convecție** (capacul în poziția închisă – Fig. 13): Permite utilizarea zonei de gătit ca un cuptor, acest mod fiind ideal pentru prăjirea pieului, cărnii, peștelui, pentru pizza, tocănițe și chiar pentru coacerea unei prăjituri.

Preîncălziți plita de gaz tip Plancha cu capacul închis, până la temperatura dorită folosind **1 dintre cele 2 arzătoare la nivelul maxim**, iar celelalte fiind oprite, pentru a crea efectul de convecție. (Fig. 13)

Utilizați termometrul de pe capac pentru a regla cele 1 arzătoare în funcție de necesități pentru a menține căldura ideală cu capacul închis.

Așezați alimentele pe suprafața de gătit a grătarului plitei de gaz tip Plancha deasupra arzătorului care este oprit. Acest lucru va împiedica arderea alimentelor și va asigura un gătit uniform folosind metoda de gătire prin convecție.

În plus, în timpul coacerii recomandăm utilizarea accesoriului pentru cuptor ridicat inclus (în funcție de modelul de plită de gaz tip Plancha) (a se vedea Fig. 14) sau un accesoriu similar pentru copt. Accesoriul ridică ingredientele de pe grătar, ceea ce permite aerului cald să fie direcționat între grătar și ingrediente, oferind prin urmare rezultate perfecte de coacere. Un astfel de accesoriu pentru cuptor face posibilă realizarea unei diversități de rețete, de la tocănițe, fursecuri sau chiar prăjituri pe plita de gaz tip Plancha.

Sfat: Păstrați capacul închis cât mai mult timp posibil în timpul gătitului pentru a menține temperatura în zona de gătit.

Dacă alimentele devin crocante prea repede, reduceți căldura folosind cele două arzătoare care sunt pornite.

Pentru rezultate optime în timpul gătirii porcișorilor mari de carne sau de friptură, se încurajează utilizarea unui termometru pentru carne pentru a măsura temperatura internă a cărnii.

Timpii de gătire pot diferi de la o tură de prăjire la alta în funcție de condițiile meteorologice, dimensiunea alimentelor și de cât de des deschideți și închideți capacul.

Funcții suplimentare ale capacului de gătit:

**Creste eficiența preîncălzirii:** Menține aerul cald în jurul grătarului, reducând timpul de preîncălzire la jumătate și economisind gaz. (Fig. 13)

**Protecție împotriva vântului:** (în poziția deschisă – Fig. 15): Protejează grătarul și arzătoarele împotriva vântului în timpul utilizării.

**Anti-stropire:** (în poziție deschisă – Fig. 15): Previne stropii de grăsime în timpul gătirii.

**Protecția grătarului:** (în poziția închisă – Fig. 16): Protejează grătarul în timpul depozitării.

## L. Capac de protecție (în funcție de modelul de plită de gaz tip Plancha)

Capacul de protecție al plitei de gaz tip Plancha are mai multe scopuri:

**Creste eficiența preîncălzirii:** Menține aerul cald în jurul grătarului, reducând timpul de preîncălzire la jumătate și economisind gaz. (Fig. 13)

**Protecție împotriva vântului:** (în poziția deschisă – Fig. 15): Protejează grătarul și arzătoarele împotriva vântului în timpul utilizării.

**Anti-stropire:** (în poziție deschisă – Fig. 15): Previne stropii de grăsime în timpul gătirii.

**Protecția grătarului:** (în poziția închisă – Fig. 16): Protejează grătarul în timpul depozitării.

**Rețineți:** Capacul de protecție nu este destinat utilizării pentru gătit și nu trebuie să fie închis în timpul gătitului.

## M. Schimbarea buteliei de gaz

- Lucrați întotdeauna în aer liber, într-o zonă bine ventilată, niciodată în prezența unei făcări, scântei sau surse de căldură.
- Puneți butoanele de control din nou în poziția oprită (●), apoi închideți valva buteliei de gaz.

- Deșurubați valva, verificați prezența și buna stare a garniturii de etanșeitate.

- Montați butelia de gaz, remontați regulatorul, având grijă să nu aplicați tensiune pe furtun. **Verificați să nu existe scurgeri de gaz (consultați Secțiunea E.)**

## N. Curățarea și întreținerea

Ne place să facem grătar, dar curățarea e întotdeauna neplăcută. Pe de altă parte, ea e o etapă importantă din orice sesiune de grilling. Curățarea periodică asigură durabilitatea și fiabilitatea plitei de gaz tip Plancha Campingaz®.

### Suprafața de gătit:

Lăsați suprafața de gătit să se răcească înainte de a o curăța. Utilizați soluția de curățare a grătarului Campingaz® și spatula. Sau puteți utiliza detergent de spălat vase pentru a degresa suprafața de gătit.

În timpul curățării, clătiți întotdeauna temeinic cu apă și evitați utilizarea bureților de sărmă dacă este posibil și optați pentru un prosop moale din microfibră, deoarece este la fel de eficient și va împiedica deteriorările.

Înainte de a schimba suprafața de gătit, frecăți-o ușor cu grăsime pentru a o proteja împotriva corozii și pentru a preveni rugina și lipirea alimentelor.

Campingaz® vă recomandă să aplicați un strat subțire de ulei vegetal pe suprafața de gătit folosind un prosop de bucătărie.

### Grease drawer:

**Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.**

### Păinia pentru grăsime:

Păinia pentru grăsime (Fig. 08) ghidează excesul de grăsime spre recipientul de grăsime (Fig. 17).

Păinia poate fi detașată și se poate spăla în mașina de spălat vase, deoarece este realizată din oțel inoxidabil.

### Pereti bazei, capacul, panoul de control:

Curățați aceste elemente periodic folosind un burete și detergent de vase. Nu utilizați produse abrazive.

### Arzătoarele

- Pentru a vă menține plita de gaz tip Plancha în stare perfectă de funcționare, se recomandă să o curățați periodic (după 4 sau 5 utilizări).
- Așteptați până când plita de gaz tip Plancha s-a răcit înainte de a o curăța.
- Închideți butelia de gaz.
- Arzătorul plitei de gaz tip Plancha trebuie să fie curățat și verificat la fiecare 3 luni. Scoateți întregul arzător și verificați că nu există murdărie sau pânze de păiajen care să blocheze deschiderile tubului Venturi, ceea ce poate duce la scăderea eficienței arzătorului sau poate provoca un incendiu periculos cu gaz în afara arzătorului.
- Curățați partea superioară a arzătorului, precum și părțile laterale și baza, folosind un burete umed (apă cu detergent de vase). Dacă este necesar, utilizați o perie de sărmă de oțel umedă.
- Verificați dacă toate ieșirile arzătorului sunt libere și lăsați-le să se usuce înainte de a le utiliza din nou. Dacă este necesar, utilizați o perie de sărmă de oțel pentru a destupa ieșirile arzătorului.
- Curățați orificiile de pe jetul Venturi (consultați Fig. 18: a - Orificii de evacuare, b - Deschiderile tubului Venturi) sau arzătorul dacă este necesar.
- Nu modificați niciodată plita de gaz tip Plancha: orice modificare se poate dovedi a fi periculoasă.

**N.B.:** Curățarea frecventă a arzătorului îl menține în stare bună pentru numeroase utilizări și previne oxidarea prematură, în special din cauza reziduurilor acide provenite în urma gătitului. Cu toate acestea, oxidarea arzătorului grătarului este normală.

## O. Grătar din oțel inoxidabil (în funcție de modelul de plită de gaz tip Plancha)

În timpul utilizării, este normal ca grătarul să-și schimbe culoarea. Uneori, această schimbare poate fi observată chiar și după o curățare temeinică.

Staii liniștii, această decolorare este un fenomen natural al materialului brut din care este fabricat grătarul, când acesta devine foarte fierbinte. Acest aspect nu afectează performanța produsului sau conformitatea acestuia cu standardele de siguranță privind alimentele.

Grătarul poate fi utilizat în siguranță și în mod eficient pentru toate nevoile dvs. de gătit.

## P. Depozitarea

- După utilizare, închideți robinetul buteliei de gaz prin rotire.
- Depozitați aparatul într-un spațiu de depozitare închis și uscat (de exemplu: garaj) pentru a proteja aparatul de intemperii.
- Deconectați butelia de gaz și depozitați-o în aer liber.
- Dacă aparatul dvs. nu este utilizat pentru o perioadă lungă de timp, este recomandat să îl protejați de murdărie, acoperindu-l în timpul depozitării.

## Q. Accesorii

Pentru a vă asigura că beneficiați la maximum de pe urma experienței dvs. de frigere pe grătar, Campingaz® a conceput numeroase accesorii pentru a vă ajuta să pregătiți mâncărurile preferate pe grătarul plitei de gaz tip Plancha, pentru a simplifica cât mai mult curățarea și pentru a vă asigura că grătarul plitei de gaz tip Plancha are o durată de viață cât mai îndelungată:

Elemente esențiale pentru grilling	Curățare și protejare
Ustensile premium: Spatule, clești etc.	Capace adaptate
Mănușă pentru frigerea pe grătar	Perii
Cupolă pentru frigerea pe grătar	Spray de curățare
Piatră de pizza	Produse de curățare inox

Vă rugăm să vizitați site-ul nostru pentru mai multe informații și întreaga gamă de produse [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

ADG (Campingaz®) recomandă ca grătarele plitei de gaz tip Plancha pe gaz să fie utilizate sistematic împreună cu accesoriile și piesele de schimb de la Campingaz®. ADG (Campingaz®) nu își asumă răspunderea pentru daunele sau defecțiunile cauzate de utilizarea accesoriilor și/sau pieselor de schimb de la alte mărci.

## R. Protecția mediului

Aveți grijă de mediul înconjurător! Acest aparat conține materiale care pot fi recuperate sau reciclate. Predați-l spre recuperare / reciclare serviciului de colectare a deșeurilor din zona în care locuiți și triați materialele în care

## S. Rezolvarea problemelor:

Anomalii	Cauze probabile remedii
Aprinzătorul nu se aprinde	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nu este conectat la o rețea de gaz</li><li>• Regulatorul nu funcționează</li><li>• Furtunul, valva, tubul Venturi sau orificiile arzătorului sunt înfundate</li><li>• Tubul Venturi nu este fixat corespunzător</li></ul>
Aprinzătorul „dă rateuri” sau se stinge de la sine	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificați conexiunea la gaz</li><li>• Verificați conexiunile furtunelor</li><li>• Contactați After Sales Service.</li></ul>
Emite flăcări cu intermitențe	<ul style="list-style-type: none"><li>• Noua canistră poate conține bule de aer. Continuați să o folosiți și problema va dispărea.</li><li>• Contactați After Sales Service.</li></ul>
Flăcări mari pe suprafața arzătorului	<ul style="list-style-type: none"><li>• Valva de presiune nu este conectată corespunzător la tubul Venturi. Ajustați tubul Venturi.</li><li>• Tubul Venturi este înfundat (de ex. pânze de păianjen). Curățați tubul Venturi.</li><li>• Contactați After Sales Service.</li></ul>
Flacăra mică la jet	<ul style="list-style-type: none"><li>• Canistra este aproape goală. Schimbați canistra și problema va dispărea.</li><li>• Contactați After Sales Service.</li></ul>
Excesul de grăsime se aprinde	<ul style="list-style-type: none"><li>• Curățați placa protectoare de deasupra arzătorului.</li><li>• Temperatura de prăjire este prea mare: Dați flacăra mai mică.</li><li>• Curățați tava unde picură grăsimea</li></ul>
Aprinzătoarele se aprind cu chibritul, dar nu și în cazul aprinzătoarelor "PIEZO"	<ul style="list-style-type: none"><li>• Este o problemă la butonul de aprindere, la fire sau la electrod. Verificați conexiunea de cabluri a aprinzătorului.</li><li>• Verificați starea electrodului și legăturile între fire.</li><li>• Contactați After Sales Service.</li></ul>
Apar flăcări la oricare dintre conexiuni	<ul style="list-style-type: none"><li>• Există o scurgere la respective conexiuni.</li><li>• Opriți imediat alimentarea cu gaz.</li><li>• Contactați After Sales Service.</li></ul>
Nu emite căldură	<ul style="list-style-type: none"><li>• Valva sau tubul Venturi sunt înfundate.</li><li>• Contactați After Sales Service.</li></ul>
Apar flăcări în spatele butonului de control	<ul style="list-style-type: none"><li>• Robinetul este defect</li><li>• Opriți aparatul</li><li>• Contactați After Sales Service</li></ul>
Apar flăcări sunt tabloul de comandă	<ul style="list-style-type: none"><li>• Opriți aparatul</li><li>• Închideți canistra de gaz.</li><li>• Contactați After Sales Service.</li></ul>

# ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Освен ако не е посочено друго, всеки един от общите термини "уред / продукт / съоръжение / устройство", които се срещат в това ръководство за употреба, се отнася за продукта "Campingaz® Plancha".



- Този продукт е предназначен за нормална лична употреба, а не е предвиден за търговски цели. Моля, прочетете внимателно инструкциите преди да използвате продукта.
- Продуктът да се използва само на открито.
- Препоръчва се по време на монтажа да носите ръкавици.
- Не използвайте вгълица на или с продукта.
- Не използвайте регулиращ съединител-вентил. Използвайте редуцир-вентил с фиксирано налягане, отговарящ на съответния европейски стандарт.
- Не покривайте дъното на горивната камера с алуминиево фолио.
- Не се наклоняйте над горещата повърхност за готвене.
- Бъдете внимателни при отваряне и затваряне на капаката, когато грил-плочата се използва.
- Campingaz® препоръчва винаги да носите предпазни ръкавици при работа с компоненти, които могат да бъдат горещи.
- Почиствайте редовно дъното на горивната камера от мазнина и хранителни остатъци, за да избегнете риск от надуване по време на употреба.

Следвайте тези инструкции внимателно, за да избегнете нараняване на самите себе си или повреда на вашата грил-плоча (планча).

## A. За вашата безопасност

- Не съхранявайте и не използвайте бензин и други запалими течности или изпарения в близост до тази грил-плоча (планча). По време на работа уредът трябва да се намира далеч.

**Ако усетите мирис на газ:**

1. Затворете клапана на газовата бутилка
2. Затворете колчетата на горелката
3. Загасете откритите пламъци.
4. Отворете капаката.

Ако миризмата остава, вижте § E) « Изпитване за непроницаемост » или се обърнете незабавно към търговската фирма, от която сте купили уреда.

- Частите, които са защитени от производителя или от представителя на производителя, не трябва да се подправят.
- Затворете газовата бутилка след употреба.

Уверете се, че уязвими потребители (включително деца, възрастни хора и хора с увреждания) са под наблюдение от лице с пълни физически, умствени и сетивни способности, което е инструктирано как безопасно да използва уреда и разбира свързаните с това рискове. Децата не трябва да играят с уреда. Монтажът, почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца.

Препоръчителна възраст:

Газови уреди и аксесоари: 15 години +  
Газови бутилки: 15 години +

Използвайте само частите или аксесоарите, доставени с продукта или закупени от оторизиран сервизен център. Не ги използвайте с други устройства или за други цели. Използвайте продукта изключително по предназначение, както е посочено в инструкциите за експлоатация.

## B. Място на ползване на уреда

- Този уред трябва да се използва само на открито.
- **ВНИМАНИЕ:** Някои леснодостъпни части могат да бъдат много горещи. Пазете малките деца.
- В радиус от приблизително 60 cm около уреда не трябва да има горивни материали.
- Не премествайте уреда, когато вече се използва.
- Уредът трябва да е поставен на равна хоризонтална повърхност.
- Изискване за минимален въздушен поток за вентилация от 2 m³/kW/h.
- Когато уредът работи, основата, върху която е поставена, грил-плочата (планча) може да стане много гореща. Грил-плочата (планча) не трябва да се поставя върху запалими повърхности (пластмаса, покривка за маса и др.). Препоръчително е устройството да се постави върху устойчива на топлина повърхност (бетон, камък, тухли, директно на земя (пръст)). В противен случай трябва да се постави незапалим топлоизолационен материал между грил-плочата (планча) и нейната стойка или количката.

## C. Газовата бутилка

Този уред е регулиран да работи с бутилка пропан-бутан от 4,5 до 15 kg с подходящ регулатор за ниско налягане:

- Франция, Белгия, Люксембург, Великобритания, Ирландия, Португалия, Испания, Италия, Гърция, Швейцария:

бутан 28-30 милибара / пропан 37 милибара.

- Холандия, Норвегия, Швеция, Дания, Финландия, Унгария, Словения, Словакия, Чехия, България, Турция, Румъния, Хърватска, Естония, Литва, Латвия, Исландия

бутан 30 милибара / пропан 30 милибара.

- Полша: пропан 37 милибара.

Винаги свързвайте или сменяйте газовата бутилка на открито, на място с добра вентилация, никога в присъствието на пламък, искри или източник на топлина.

## D. Тръба

Франция: (Фиг. 01)

Уредът може да се използва с 2 вида гъвкави тръби: (Фиг. 02)

a) маркуч, предназначен за свързване към пръстеновидни съединители за маркучи от двете страни на грил-плочата (планча) и регулатора, здраво закрепен със скоби (в съответствие със стандарт XP D 36-110). Препоръчителна дължина 1,25 m.

b) маркуч (в съответствие със стандарт XP D 36-112 или NF D 36-112), снабден с гайка с резба G 1/2 за свързване към грил-плочата (планча) и гайка с резба M 20x1,5 за свързване към регулатора, препоръчителна дължина 1,25 m.

Уредът има конектор за вход на газ с резба G1/2. В зависимост от модела може да се доставя с предварително монтиран конектор за маркуч с пръстен NF и уплътнение. (Фиг. 03)

1) При ползване на уреда с гъвкава тръба XP D 36-110: (вижте Раздел D - a))

- плъзнете маркуча по пръстеновидния конектор на грил-плочата (планча) и регулатора докрай.

- плъзнете скобите зад първите два големи пръстена на крайниците и ги затегнете, докато затягащата глава се счули.

- проверете за течове, като следвате инструкциите в параграф E).

2) При ползване на уреда с гъвкава тръба XP D 36-112 или NF D 36-112, гайки G 1/2 и M 20x1,5: (вижте Раздел D - b))

- Ако е необходимо, разхлабете и отстранете пръстеновидната вложка NF, за да освободите входящия съединител G1/2 и отстранете уплътнението.

- затегнете гайката с резба G1/2 на маркуча върху входящия конектор на грил-плочата (планча) и гайката с резба M20x1,5 върху изходния конектор на регулатора, като следвате инструкциите, предоставени с маркуча.

- използвайте гаечен ключ, за да задържите здраво входящия конектор на грил-плочата (планча), и затегнете или разхлабете гайката с резба с друг гаечен ключ.

- с помощта на гаечен ключ задръжте изходната муфа на редуцир-вентила. (Фиг. 04)

- проверете непроницаемостта, като следвате указанията на параграф E).

Проверете дали маркучът може да се разтяга, без да се усуква или дърпа, и дали не влиза в контакт с горещите страни на устройството. Тръбата трябва да бъде сменена след изтичане на срока на годност, посочен върху нея или ако се повреди, или се напука.

Франция, Белгия, Люксембург, Великобритания, Ирландия, Португалия, Испания, Италия, Хърватска, Гърция, Холандия, Норвегия, Швеция, Дания, Финландия, Унгария, Словения, Словакия, Чехия, България, Турция, Румъния, Естония, Литва, Латвия, Исландия: (Фиг. 01)

Грил-плочата (планча) е оборудвана с гръгъл конектор. Трябва да се използва с маркуч, подходящ за употреба с газ бутан и пропан. Дължината на маркуча не трябва да превишава 1,20 метра. Той трябва да се сменя, ако е повреден или напукан, когато се изисква от националните разпоредби или в края на жизнения му цикъл. Не дърпайте и не пробивайте маркуча.

Пазете маркуча далеч от всяка част на грил-плочата (планча), която може да стане гореща. Проверете дали маркучът се разтяга нормално, без усукване или дърпане.

#### Швейцария: (Фиг. 01)

Грил-плочата (планча) трябва да се използва с маркуч, подходящ за употреба с газ бутан и пропан. Дължината ѝ не трябва да надвишава 1,50 м. Той трябва да бъде подменен, ако е повреден, напукан или съгласно действащите нормативни изисквания. Не дърпайте и не усуквайте тръбата. Пазете далеч от всяка част на грил-плочата (планча), която може да стане гореща. Уверете се, че гъвкавата тръба се разгъва нормално, без усукване или опъване.

Свързване на гъвкавата тръба: За да свържете тръбата с конектора на грил-плочата (планча), затегнете гайката на тръбата здраво, но без излишна сила, като използвате двата ключа, които са доставени:

- ключ 10 за застопоряване на найкрайника (Фиг. 05)
- ключ 17 за затягане на гайката на тръбата (Фиг. 05)

#### Е. Изпитване за непрopusкливост

- 1) Работете на открито, далеч от запалими материали. Не пушете в близост до грил-плочата (планча) или газовата бутилка.
- 2) Уверете се, че регулиращите лостчета са в положение "OFF" (●).
- 3) Когато е необходимо, натпийте края на маркуча изцяло върху дюзата на регулатора и го закрепете с подходяща скоба.
- 4) Завийте редуцир-вентила към газовата бутилка.
- 5) Използвайте сапунен разтвор, за да проверите за течове. **Важно:** никога не използвайте открит пламък, за да проверявате за изтичане на газ.
- 6) Нанесете разтвора върху връзките на бутилката/регулатора/маркуча/апарата (Фиг. 06) (копчетата за управление трябва да останат затворени: изключено положение ●). Отворете клапана на газовата бутилка.
- 7) Ако се образуват мехурчета, това означава, че има изтичане на газ.
- 8) За да спрете изтичането на газ, затегнете гайките. Ако някоя част е дефектна, трябва да се смени. Уредът не трябва да се ползва, преди да бъде отстранено изтичането на газ.
- 9) Затворете клапана на газовата бутилка. Проверявайте за течове поне веднъж годишно и при всяка смяна на газовата бутилка.

**Важно:** Никога не използвайте пламък за установяване на изтичане на газ.

Газовата бутилка трябва да се сменя и да се проверява за течове поне веднъж годишно.

#### Г. Батерии за електронно запалване

##### 1) Изискване за батериите

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

За Ваше удобство приложимата батерия е включена в опаковката.

Ако грилът не се използва за продължителен период от време, силно препоръчително е батерията да се извади от грила и да се съхранява отделно на сухо и хладно място.

##### 2) Смяна на батерията

- Идентифицирайте електронния възпламенител.
- Развийте пластмасовата капачка.
- Сменете батерията, спазвайки поляритета, както е показано.
- Завийте капачката обратно на място.
- Вижте абзац F(3) за рециклиране на батерията.
- Батериите, които не са презареждащи се, не трябва да се презареждат.

#### 3) Изхвърляне на батерията



Този символ, намиращ се на батериите, означава, че в края на живота си батериите трябва да бъдат извадени от устройството и след това рециклирани или изхвърлени правилно.

Батериите не трябва да се изхвърлят в кошчето, а трябва да се занесат в пункта за събиране (център за рециклиране и т.н.). Обърнете се към местната община. Никога не изхвърляйте батериите сред природата. Не се опитвайте да изгарите: присъствието на определени вещества (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) в използваните батерии може да е опасно за околната среда и човешкото здраве.

#### Г. Употреба на грил-плочата (планча)

##### 1) Преди употреба

**Напомняне:** Никога не използвайте грил-плочата (планча), докато инструкциите не се прочетат внимателно и не се разберат напълно. Освен това се уверете, че:

- Няма течове на газ.
- Маркучът не докосва компоненти, които могат да се нагреят. (Фиг. 07)
- Фунията за отвеждане на мазнината е правилно поставена в специалния си корпус. (Фиг. 18)
- Контейнерът за мазнината С (Фиг. 09) поставено правилно в гнездото.
- Горелката не е блокирана или запушена (напр. от паяжини). (Фиг. 10)
- Препоръчително е да се използват предпазни ръкавици при работа с особено горещи компоненти



Проверете много добре дали Вентури тръбите (VT) обхващат дюзите (IJ) (Фиг. 11)

##### 2) Използване на грил-плочата (планча) за първи път

Когато се използва за първи път, загрейте грил-плочата (планча) с всичките ѝ горелки в положение за ПЪЛЕН ПОТОК (⚡) (със затворен капак) за около 30 минути, за да се премахнат евентуални остатъчни миризми от боята върху новите части.

#### Н. Запалване на горелките на грил-плочата (планча)

- Отворете капака.
- Уверете се, че регулиращите лостчета са в положение "OFF" (●).
- Натиснете и завъртете контролното копче обратно на часовникова стрелка и го поставете в положение за пълнен поток (⚡).
- Незабавно натиснете бутона за запалката (⚡), докато изпачне.
- Ако горелката не се запали след 4 или 5 опита, завъртете копчето за управление в положение „off“ (●) и изчакайте 5 минути, след което повторете операцията.

След като сте запалили една от горелките, има 2 начина да запалите друга горелка:

- 1-вият начин се състои в повторение на горепосочените действия за запалване ;

ИЛИ

- 2-ият начин е да запалите горелката, разположена вдясно или вляво от първата запалена горелка, след това постепенно да запалите съседните им горелки чрез пълно отваряне на регулиращия бутон (⚡).

Ако механизмът за пиезоелектрическо запалване или механизмът за електронно запалване не работи, използвайте ръчното запалване (следващата абзац).

В случай на обратно горене (пламък вътре в дюзата) изключете продукта, оставете го да се охлади (приблизително пет минути), след това запалете отново. Ако проблемът с обратното горене продължава, моля, свържете се с Вашия местен представител на Campingaz®.

##### 1. Ръчно запалване на горелката на грил-плочата (планча)

Ако автоматичното запалване не се задейства, завъртете контролното копче в положение „изкл.“ (●) и изчакайте 5 минути.

Свалете рещетката, за да достигнете до горелката.

Поставете дълга клещка кибрит близо до изходите за пламъка на горелката, след което завъртете копчето за управление на контролния панел в положение за пълнен поток (⚡) от същата страна, от която е кибрита.

След това поставете копчето за управление на слаб поток, като държите ръцете си на безопасно разстояние от пламъците.

## J. Изключване на горелката на грил-плочата (планча)

Поставете ключа в позиция „OFF“ (●), като въртите в посока на въртенето на часовниковата стрелка, след което затворете крана на газовата бутилка, ако е необходимо.

## K. Капак за готвене с термометър (в зависимост от модела грил-плоча (планча))

Готвенето с грил-плоча (планча) каквото го познаваме, се е променило – грил-плочата (планча) с капак за готвене отваря вратата към безкрайни възможности за готвене.

За най-добри резултати от готвенето загрейте грил-плочата (планча) за 5-10 минути със затворен капак за готвене, което не само ще намали времето за загряване, но и ще помогне на повърхността за готвене да достигне максималната си температура.

Горещата повърхност за готвене не само ще попречи на храната да заплене за повърхността за готвене, но и ще осигури най-добрата карамелизация на пържолите и месото, което ще доведе до удивителни вкусове.

**Използване на грила** (капак в отворена позиция – Фиг. 12): Позволява решетката да се използва за запичане на храна без възпламеняване.

Използвайте грил-плочата (планча) по традиционния начин с отворен капак, който е идеален за храни на скара, като риба, морски дарове, зеленчуци, плодове, храни на кубчета, яйца и палачинки и др.

Ако храната става хрупкава твърде бързо, намалете температурата на всички включени горелки.

**Готвене с конвекция** (капак в затворена позиция – Фиг. 13): Позволява използването на зоната за готвене като фурна, идеална за печене на пиле, месо, риба, пица, печива и дори за печене на торта.

Предварително загрейте грил-плочата (планча) със затворен капак до желаната температура, като използвате 1-и и 2-те горелки, докато държите другата изключена, за да създадете ефекта на конвекция. (Фиг. 13)

Като използвате термометъра на капака регулирайте 1-те горелки, както е необходимо, за да поддържате идеалната температура, необходима при затворен капак.

Поставете храната върху повърхността за готвене решетка на грил-плочата (планча) над изключената горелка. Това ще предпази от изгаряне на храната и ще осигури равномерно готвене при метода на готвене с конвекция.

Освен това препоръчваме при печене да използвате включения в комплекта (в зависимост от модела грил-плоча (планча)) аксесоар за повдигната фурна (вижте Фиг. 14) или подобен аксесоар за печене. Аксесоарът повдига съставките над решетката, като позволява на горещия въздух да преминава между решетката и съставките, което позволява перфектни резултати при печене. Подобен аксесоар за фурна прави възможно приготвянето на разнообразни рецепти от запечени астия, бисквити или дори любимата ви торта на вашата грил-плоча (планча).

Съвет: По време на готвене дръжте капака затворен, колкото е възможно по-дълго, за да поддържате температурата в зоната за готвене.

Ако храната става хрупкава твърде бързо, намалете топлината, като използвате двете включени горелки.

За оптимални резултати при готвене на големи парчета месо или печено, препоръчително е използването на термометър за месо за измерване на вътрешната температура на месото.

Времената за готвене при всяко готвене може да варират според климатичните условия, размера на порцията храна и колко често отваряте и затваряте капака.

Допълнителни функции на капака за готвене:

**Повишава ефективността на предварителното загряване:**

Задържа горещ въздух около решетката, намалява времето за предварително загряване наполовина и спестява газ. (Фиг. 13)

**Защита от вятър:** (в отворена позиция – Фиг. 15): Предпазва решетката и горелките от вятър по време на употреба.

**Панел срещу пръскане:** (в отворена позиция – Фиг. 15): Предпазва от пръски мазнина по време на готвенето.

**Защита на решетката:** (в затворено положение – Фиг. 16): Предпазва решетката по време на съхранение.

## L. Предпазен капак (в зависимост от модела грил-плоча (планча))

Предпазният капак на грил-плочата (планча) служи за множество цели:

**Повишава ефективността на предварителното загряване:** Задържа горещ въздух около

решетката, намалява времето за предварително загряване наполовина и спестява газ. (Фиг. 13)

**Защита от вятър:** (в отворена позиция – Фиг. 15): Предпазва решетката и горелките от вятър по време на употреба.

**Панел срещу пръскане:** (в отворена позиция – Фиг. 15): Предпазва от пръски мазнина по време на готвенето.

**Защита на решетката:** (в затворено положение – Фиг. 16):

Предпазва

решетката по време на съхранение.

**Забележка:** Предпазният капак не е предначинан за готвене и не трябва да се затваря по време на готвене.

## M. Смяна на газовата бутилка

- Винаги работете на открито, на място с добра вентилация и никога при наличието на пламък, искри или източник на топлина.

- Върнете копчетата за управление в положение „off“ (●), след което затворете вентила на газовата бутилка.

- Отвинтете редуцир-вентила, проверете наличието и състоянието на улпътнителя.

- Поставете пълната газова бутилка на място, поставете отново регулатора, като внимавайте да не оказвате натиск върху маркуча. **Проверете за изтичане на газ (вижте Раздел E.)**

## N. Почистване и поддръжка

Обичаме да печем на скара, но почистването винаги е болка. И все пак това е много важен етап при всяко печена на скара. Редовното почистване спомага за издръжливостта и надеждността на вашата грил-плоча (планча) Campingaz®.

**Повърхност за готвене:**

Оставете повърхността за готвене да изстине, преди да я почистите. Използвайте почистващ спрей за барбекю Campingaz® Cleaner Spray BBQ и шпатула. Като алтернатива използвайте течност за миене на съдове, за да обезмаслите повърхността за готвене.

Когато почиствате, винаги изплаквайте обилно с вода и по възможност избягвайте използването на абразивни гъби, а изберете мека кърпа от микрофибър, тъй като тя е също толкова ефикасна и предпазва от повреди.

Преди да смените повърхността за готвене, я намажете леко с мазнина, за да я предпазите от корозия и да предотвратите ръждясването ѝ и залепването ѝ към храната.

Campingaz® препоръчва да нанесете тънък слой растително масло върху повърхността за готвене с кухненска кърпа.

**Grease drawer:**

**Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.**

**Фуния за мазнина:**

Фунията за мазнина (Фиг. 08) насочва излишната мазнина към контейнера за мазнина (Фиг. 17).

Фунията може да се сваля и да се мие в съдомиялна машина, защото е изработена от неръждаема стомана.

**Основни стени, капак, панел за управление:**

Почиствайте тези елементи от време на време с гъба с течност за миене на съдове. Не използвайте абразивни продукти.

**Горелки**

- За да поддържате грил-плочата (планча) в отлично работно състояние, се препоръчва да я почиствате периодично (след 4 или 5 използвания).

- Преди да почистите грил-плочата (планча), изчакайте да изстине.

- Затворете газовата бутилка.

- Горелката на грил-плочата (планча) трябва да се почиства и проверява на всеки 3 месеца. Извадете цялата горелка и проверете дали няма замърсявания или паяжини, които да блокират отворите на тръбата на Вентури, което може да доведе до по-ниска ефективност на горелката или до опасен огън от газ извън горелката.

- Почистете горната част на горелката, както и страните и основата, като използвате влажна гъба (вода с течност за миене на съдове). Ако е необходимо, използвайте влажна стоманена четка.

- Проверете дали всички отвори на горелката са свободни и оставете да изсъхне преди да я използвате отново. Ако е необходимо, използвайте телена четка за да отпуснете отворите на горелката.

- Почистете отворите на струята Вентури (вижте Фиг. 18: a – Изходни отвори, b – Отвори на тръбата на Вентури) или горелката, ако е необходимо.

- Никога не модифицирайте грил-плочата (планча), всяка модификация може да се окаже опасна.

**N.B.:** Честото почистване на горелката я поддържа в добро състояние за многократно използване и предотвратява преждевременното ѝ окисляване. Най-вече поради киселинните остатъци от готвенето. Окисляването на горелката на грила обаче е нормално.

## O. Решетка от неръждаема стомана (в зависимост от модела грил-плоча (планча))

По време на употреба е нормално решетката да претърпи

промени в цвета си. Понякога тази промяна може да се забележи дори след щателно почистване.

Бъдете сигурни, че това обезцветяване е естествен резултат за материала на решетката, когато тя стане много гореща. Това не се отразява на характеристиките на продукта или на съответствието му със стандартите за безопасност на храните.

Решетката остава безопасна и ефективна за всички ваши нужди при готвене.

## P. Съхранение

- След употреба затворете вентила на вашата газова бутилка, като завъртите ръчното колело.
- Съхранявайте уреда си на сухо, затворено място за съхранение (напр. гараж), за да предпазите уреда си от атмосферните влияния.
- Откачете газовата бутилка и я съхранявайте на открито.
- Ако вашият уред не се използва дълго време, е препоръчително да го предпазите от замърсяване с подходящо покритие по време на съхранение.

## Q. Аксесоари

За да сте сигурни, че ще получите максимума от грила си, Campingaz® разработи много аксесоари, които да улеснят приготвянето на любимите ви ястия на решетката грил-плочата (планча), които да улеснят максимално почистването и да осигурят по-дълъг живот на решетката грил-плочата (планча):

Основи на готвенето на скара	Почистване и предпазване
Премиум прибори: Шпатули, щипки и др.	Персонализирани покривала
Ръкавица за грил	Четки
Клош за грил	Почистващ спрей
Pizza Stone (камък за пица)	Почистващи уреди от неръждаема стомана

За да разгледате пълната ни гама и да получите повече информация, моля посетете [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

ADG (Campingaz®) препоръчва нейните газови решетки на грил-плочата (планча) да се използват систематично с аксесоари и резервни части от Campingaz®. ADG (Campingaz®) не носи отговорност за повреди или неизправности поради използването на аксесоари и/или резервни части от други марки.

## R. Опазване на околната среда

Грижете се за опазване на околната среда! Уредът съдържа материали, които могат да бъдат възстановени или рециклирани. Предайте го в пунктовете за събиране на отпадъци във вашата община, отделно от опаковката.

## S. Отстраняване на проблеми:

Повреди	Вероятна причина отстраняване
Горелката не се запалва	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Лошо подаване на газ</li> <li>• Редукторният вентил не работи</li> <li>• Тръбата, кранът, вентури тръбата или отворите на горелката са запушени.</li> <li>• Вентури тръбата не обхваща добре дюзата.</li> </ul>
Горелката прекъсва или изгасва	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверете подаването на газ.</li> <li>• Проверете свързването на тръбата.</li> <li>• Обърнете се към сервиз.</li> </ul>
Нестабилни свиящи пламъци	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нова бутилка, която може да съдържа въздух. Оставете да работи и проблемът ще изчезне.</li> <li>• Обърнете се към сервиз.</li> </ul>
Високи пламъци на повърхността на горелката	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Накрайникът на дюзата е лошо свързан с вентури тръбата. Закрепете вентури тръбата правилно.</li> <li>• Вентури тръбата е запушена (напр. паяжини). Почистете я.</li> <li>• Обърнете се към сервиз.</li> </ul>
Нисък пламък в дюзата	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бутилката е почти празна. Сменете я и проблемът ще изчезне.</li> <li>• Обърнете се към сервиз.</li> </ul>
Мазнината се запалва често	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Почистете предпазната пластина над горелката.</li> <li>• Твърде висока температура на скарата: Намалете пламъка.</li> <li>• Почистете тавата за събиране на мазнина.</li> </ul>
Горелката се запалва с кибритена клечка, но не с ПИЕЗО запалката	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефектен бугон, жица или електрод на запалката. Проверете съединенията на кабела на запалката.</li> <li>• Проверете състоянието на електрода и съединителния кабел.</li> <li>• Обърнете се към сервиз.</li> </ul>
Поява на пламъци в съединение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неуплътнено съединение.</li> <li>• Незабавно затворете притока на газ.</li> <li>• Обърнете се към сервиз.</li> </ul>
Недостатъчно нагриване	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Запушена дюза или вентури тръба.</li> <li>• Обърнете се към сервиз.</li> </ul>
Поява на пламъци зад регулиращия лост	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дефектен кран.</li> <li>• Изключете уреда.</li> <li>• Обърнете се към сервиз.</li> </ul>
Поява на пламъци изпод конзолата	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изключете уреда</li> <li>• Затворете бутилката</li> <li>• Обърнете се към сервиз.</li> </ul>

# KASUTUSJU HEND

**MÄRKUS:** kui ei ole märgitud teisiti, viitavad käesolevas kasutusjuhendis olevad üldmõisted „seade/ühik/toode/seadis/vahend“ kõik tootele „Campingaz® Plancha“.



- Toode on ette nähtud tavapäraseks isiklikuks kasutamiseks ega ole mõeldud kasutamiseks kaubanduslikul otstarbel. Lugege juhend enne toote kasutamist tähelepanelikult läbi.
- Kasutage toodet ainult välistingimustes.
- Soovitame toodet kokku pannes kasutada kindaid
- Ärge kasutage sütt tootes ega koos tootega.
- Ärge kasutage seadistatavat regulaatorit. Kasutage fikseeritud regulaatoreid, järgides seejuures nende kasutamist reguleeriva Euroopa standardi nõudeid.
- Ärge katke kolde põhja fooliumiga.
- Ärge kallutage ennast kuumade kühvetuspinnade kohale.
- Kūpsetusplaadi kasutamisel olge kaane avamisel ja sulgemisel ettevaatlik.
- Komponentide käsitlemisel, mis võivad olla kuumad, soovib Campingaz® kanda alati kaitsekindaid.
- Puhastage kolde põhi regulaarsest rasvast ja toiduosakestest, et vältida nende süttimise riski kasutamise ajal.

**Järgige neid juhiseid hoolikalt, et vältida iseenda vigastamist või grilli kahjustamist.**

## A. Teie ohutuse tagamine

- Ärge hoiustage ega kasutage bensiini ega muid kergesti süttivaid vedelikke ega aurusid selle grilli läheduses. eadete tuleb kasutamise ajal hoida tuleohtlikest materjalidest eemal.

**Kui tunnete gaasilõhna, toimige järgmiselt:**

1. Sulgege gaasiballoon klapp
  2. Keerake põleti nupud kinni
  3. Lülitage välja kõik lahtised leegid.
  4. Avage kaas.
5. Kui lõhn püsib, võtke **E** või pöörduge viivitamatult toote edasimüüja poole.
- Osi, mis on tootja või tootja esindaja poolt kaitstud, ei tohi näppida.
  - Peale kasutamist sulgege gaasiballoon klapp.
- Veenudage, et haavatavate kasutajate (sh laste, eakate ja puuetega inimeste) üle teostaks järelevalvet isik, kellel puuduvad füüsilised, vaimsed või sensoorse võimekuse puuded ja keda on juhendatud seadet ohutult kasutama ja kes mõistab sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet kokku panna, puhastada ega hooldada.

Soovituslik vanus:

Gaasiseadmed ja tarvikud: 15 aastast +

Gaasiballoonid: 15 aastast +

Kasutage ainult tootega kaasas olevaid või loitudud teeninduskeskusest ostetud osi või tarvikuid. Ärge kasutage neid teistes seadmetes ega muul otstarbel. Kasutage toodet ainult selle ettenähtud eesmärgil, nagu kirjeldatud kasutusjuhistes.

## B. Kasutuskohat

- Seda seadet tohib kasutada ainult välistingimustes.
- **HOIATUS!** Juurdepääsetavad osad võivad muutuda väga kuumaks. Hoidke väikestele lastele kättesaamatus kohas.
- Umbes 60 cm raadiuses seadme ümber ei tohi olla põlevaid materjale.
- Ärge liigutage seadet, kui olete seda juba kasutama hakanud.
- Kasutage seadet tasasel pinnal.
- Minimaalne nõutav õhuvool ventileerimiseks on 2 m<sup>3</sup>/kW/h.
- Seadme töötamisel võib alus, millel grill paikneb, muutuda väga kuumaks. Grilli ei tohi asetada tuleohtlikele pinnale (plast, laudlina jne). Seade on soovitatav asetada kuumakindlale pinnale (betoon, kivi, tellis, vahetult maapinnale). Vastasel juhul tuleb seadme ja selle aluse või káru vahele asetada tulekindel isolatsioonimaterjal.

## C. Gaasiballoonid

Seade on häälestatud töötama sobiva madalrõhu redukoriga 4,5 kuni 15 kg butaani/propaaniballoniga:

- **Prantsusmaa, Belgia, Luksemburg, Ühendkuningriik, Iirimaa, Portugal, Hispaania, Itaalia, Kreeka, Šveits:**  
butaan 28–30 mbar / propan 37 mbar.
- **Holland, Tšehhi Vabariik, Slovakkia, Ungari, Sloveenia, Norra, Rootsi, Taani, Soome, Bulgaaria, Türgi, Rumeenia, Horvaatia, Eesti, Leedu, Läti, Island:**  
butaan 30 mbar / propan 30 mbar.
- **Poola:** propan 37 mbar.

Ühendage või vahetage gaasiballoonid alati välistingimustes hästi õhutatud kohas, mitte kunagi lahtise tule, sädemete ega kuumaalilika läheduses.

## D. Voolik

**Prantsusmaa: (Joonis 01)**

**Seadet saab kasutada kahte tüüpi painduva voolikuga: (Joonis 02)**

- a) painduv voolik, mis ühendatakse keermestatud voolikuotsikuga nii grilli kui reduktori poolt ja kinnitatakse klambritega (vastavalt standardile XP D 36-110). Soovituslik pikkus 1,25 m.
- b) painduv voolik (vastavalt standardile XP D 36-112 või NF D 36-112), mis kinnitatakse G 1/2 keermestatud mutriga grilli külge ja M 20x1.5 keermestatud mutriga reduktori külge, soovituslik pikkus 1,25 m.

**Seadmel on G1/2 keermestatud gaasiliitmik. Olenevalt mudelist võib see olla varustatud eelseadistatud NF keermestatud voolikuliitmiku ja tihendiga. (Joonis 03)**

**1) Seadme kasutamiseks painduva voolikuga XP D 36-110: (vt jaotis D - a)**

- lükake painduv voolik nii grilli kui reduktori keermestatud voolikuliitmikule nii kaugele kui võimalik.
- lükake klambrit otsiku kahe esimese suure keeme taha ja pingutage.
- veenduge, et ei esineks lekkeid, järgides juhiseid jaotis D - e).

**2) Seadme kasutamiseks painduva vooliku XP D 36-112 või NF D 36-112, G 1/2 ja M 20x1,5 mutritega: (vt jaotis D - b)**

- Vajadusel vabastage ja eemaldage NF-rõngaga vooliku pistik, et vabastada G1/2 sisselaskepistik ja eemaldada tihend.
- kinnitage vooliku G1/2 keermestatud mutter grilli ühendusliitmikule ja M20x1.5 keermestatud mutter reduktori ühendusliitmikule, järgides painduva voolikuga kaasolevaid juhiseid.
- hoidke grilli ühendusliitmikku mutrivõtmega paigal ja keerake teise mutrivõtmega keermestatud mutter kinni või lahti.
- Kasutage mutrivõtit (14), et hoida regulaatori väljalaskepistikut kindlat. (Joonis 04)
- Tihenduse kontrollimiseks tutvuge lõigu E) juhistega.

Veenduge, et painduv voolik oleks sirgelt ilma keerdudeta ega oleks pingule tõmmatud ja ei puutuks kokku seadme kuumade osadega. See tuleb välja vahetada, kui vooliku aegumiskuupäev on möödas või kui see on kahjustatud või pinnale tekivad praod.



Belgia, Luksemburg, Ühendkuningriik, Iirimaa, Portugal, Hispaania, Itaalia, Horvaatia, Kreeka, Holland, Tšehhi Vabariik, Slovakkia, Ungari, Sloveenia, Norra, Rootsi, Taani, Soome, Bulgaaria, Türgi, Rumeenia, Poola, Eesti, Leedu, Läti, Island: (Joonis 01)

Grill on varustatud ümarliitmikuga. Seda tuleb kasutada koos butaaniga ja propaniini sobiliku painduva voolikuga. Voolik ei tohi olla pikem kui 1,20 meetrit. See tuleb välja vahetada siis, kui lõpeb sellele märgitud kõlblikkusaeg, kui seda nõutakse riiklike eeskirjadega või kui see on saanud kahjustada / praguline. Torusid ei tohi tõmmata ega läbi torgata. Ärge tõmmake ega väänake voolikut. Hoidke see eemal grilli mis tahes kuumadest osadest. Veenduge, et painduv voolik oleks sirgelt ilma keerudeta ega oleks pingule tõmmatud.

#### Šveits: (Joonis 01)

Grilli tuleb kasutada koos butaaniga ja propaniini sobiliku painduva voolikuga. Toru pikkus ei tohi ületada 1,50 meetrit. Torusid ei tohi tõmmata ega läbi torgata. Voolik tuleb välja vahetada siis, kui lõpeb sellele märgitud kõlblikkusaeg, kui seda nõutakse riiklike eeskirjadega või kui see on saanud kahjustada / praguline. Torusid ei tohi tõmmata ega läbi torgata. Ärge tõmmake ega väänake voolikut. Hoidke see eemal grilli mis tahes kuumadest osadest. Veenduge, et voolik on sobivas asendis: pole keerdus / kokku murtud.

Paindlik toruühendus: Vooliku ühendamiseks grilli liitmikuga keerake mutter voolikult tugevalt, aga liigsest jõudu kasutamata kaasasolevate mutrivõtmete kinni:

- nr. 10 mutrivõtit pistiku pingutamiseks (Joonis 05)
- nr. 17 mutrivõtit, et pingutada toru mutrit (Joonis 05)

#### E. Tiheduskatse

- 1) Kasutage välistingimustes, tuleohtlikest ainetest eemal. Ärge suitsutage grilli ega gaasibalooni läheduses.
- 2) Veenduge, et juhtnupud on väljalülitatud asendis (●).
- 3) Vajadusel lükake voolikuots täielikult reduktori otsakule ja kinnitage sobiva klambriaga.
- 4) Keerake regulaator gaasibalooni külge.
- 5) Kasutage lekete tuvastamiseks seebilahust. Tähtis: ärge kunagi kasutage gaasilekete tuvastamiseks lahtist tuld.
- 6) Kandke lahust ballooni/reduktori/vooliku/seadme ühenduskohtadele (Joonis 06) (juhtnupud peavad olema suletud: asendis off ●). Avage gaasibalooni klapp.
- 7) Kui märkate mulle, tähendab see gaasileket.
- 8) Lekke kõrvaldamiseks pingutage mutreid. Kui mõni osa on defektne, laske see välja vahetada. Seadet ei tohi kasutada enne, kui lekke on kõrvaldatud.
- 9) Sulgege gaasibalooni klapp. Kontrollige lekete olemasolu vähemalt kord aastas ja alati peale gaasibalooni vahetamist.

**Tähtis:** Ärge kunagi kasutage gaasilekete tuvastamiseks lahtist tuld.

Gaasibalooni tuleb vahetada ja selle lekkeid kontrollida vähemalt kord aastas.

#### F. Akud elektrooniliseks süütamiseks

##### 1) Patareid nõuded

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

Teie mugavuse huvides on komplekti lisatud aku.

Kui grilli ei kasutata pikemat aega, on tingival soovitatav aku grillist eemaldada ja hoistada seda eraldi kuivas ja jahedas kohas.

##### 2) Patareid asendamine

- Elektroonilise süütaja leiate.
- Eemaldage plastkork.
- Vahetage aku ja jälgige näidatuid polaarsust.
- Krubige kork tagasi.
- Akude ringlussevõtu kohta lugege lõiku F(3).
- Mittelaetavaid akusid ei tohi laadida.

##### 3) Patareid kõrvaldamine



See patareid oleval sümbol tähendab, et nende kasutusea lõppedes tuleb patareid seadmist välja võtta ja seejärel ringlusse võtta või nõuetekohaselt kõrvaldada.

Patareidid ei tohiks prügikasti visata, vaid viia vastavasse kogumiskohta (taaskasutuskeskus jne). Pöörduge kohaliku omavalitsuse poole. Ärge visake patareid kunagi loodusse. Ärge proovige põletada: teatud ainete (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) olemasolu kasutatud patareides võib olla keskkonnale ja inimeste tervisele ohtlik.

#### G. Grilli kasutamine

##### 1) Enne kasutamist

**Meeldetuletus!** Ärge kunagi kasutage grilli enne, kui olete juhendi tähelepanelikult läbi lugenud ja sellest täielikult aru saanud. Lisaks veenduge, et:

- puuduksid gaasilekked;
- voolik ei puudutaks ühtegi osa, mis võib muutuda
- kuumaks; (Joonis 07)
- Rasva kogumise lehter on paigaldatud õigesti sellele ette nähtud kohta. (Joonis 18)
- Rasvamahuti C (Joonis 09) on paigaldatud õigesti.
- põleti ei oleks blokeeritud ega takistatud (nt ämblikuvõgud). (Joonis 10)
- Kuumade osade käsitsemisel on soovitatav kasutada kaitsekindaid.



**Kontrollige, kas Venturi torud (VT) katavad pihustid (LJ). (Joonis 11)**

##### 2) Grilli esmakordne kasutamine

Esmakordsel kasutamisel kuumutage grilli kõikide põletetega TÄISVÕIMSUSEL (⚡) (suletud kaanega) umbes 30 minutit, et kõrvaldada detailide kattematerjalide jääkidest põhjustatud lõhnad.

#### H. Grilli põletite süütamine

- Avage toiduvalmistamise kaas.
- Veenduge, et juhtnupud oleks asendis OFF (●).
- Vajutage ja keerake juhtnupp vastupäeva ning seadke see täisvoolu asendisse (⚡).

- Vajutage kohe süütenuppu (⚡), kuni see klõpsab.
- Juhul, kui põleti ei sütti ka 4. või 5. katsel, keerake juhtnupp asendisse "off" (●) ja oodake 5 minutit ning korra teinuting.

Kui põleti süttib, on teise põleti süütamiseks kaas võimalust:

- Esiteks korrake ülalkirjeldatud süütamistoimingut; VÕI
- Teiseks süüdake põleti esimesest põletist paremal või vasakul, seejärel omakorda teised põletid, keerates reguleerimisnuppu täisvoolu asendisse (⚡).

Kui piesoelektriline süüde ei tööta, kasutage käsitsi süüdet (järgige lõiku).

Tagasipõlemise korral (leek põleti sees) lülitage toode välja, laske sellel jahtuda (umbes viis minutit), seejärel süüdake seade uuesti. Kui tagasipõlemise probleem püsib, võtke ühendust oma kohaliku Campingaz® esindajaga.

#### I. Grilli põleti manuaalne süütamine

Kui automaatne süüde ei tööta, keerake juhtnupp väljalülitatud asendisse (●) ja oodake 5 minutit.

Põletile juurdepääsemiseks eemaldage küpsetusplaat.

Asetage süütamiseks pikk tikk põleti düüside lähedale, keerake juhtnupp juhtpaneelil täisvõimsusele (⚡) samal poolel, kus on tikk.

Seejärel seadke juhtnupp madala võimsuse asendisse, hoides käsi kogu aeg tulest ohutus kauguses.

#### J. Grilli põleti väljalülitamine

Seadistage juhtnupud tagasi väljalülitatud asendisse (●) ja sulgege seejärel gaasibalooni klapp.

#### K. Termomeetriga grillikaas (olenevalt grilli mudelist)

Grillimine sellisena, nagu me seda teame, on muutunud, grillikaanega grill avab teie küpsetamise lõputute võimaluste maailma.

Parima küpsetustulemuse saavutamiseks eelkuumutage grilli 5 - 10 minutit suletud kaanega, mis aitab lühendada soojendamiseks kuluvat aega ja ühtlasi saavutada küpsetuspinnal maksimumtemperatuuri.

Kuum küpsetuspind tagab selle, et toit ei jää enam sellele kinni ja ühtlasi on tulemuseks steigi ja liha karamelliseeritud kuldne koorik ning oivaline maitse.

**Grillimine** (kaas avatud asendis – Joonis 12): Võimaldab kasutada küpsetusplaati toidu pruunistamiseks ilma, et leek lahvataks.

Kasutage grilli tavapärasel viisil avatud kaanega, mis on ideaalne grillitud roogade puhul, näiteks kala, mereannid, kõõviljad,

puuviljad, tükeldatud toiduained, munad ja pannkoogid jne. Kui toit pruunistub liiga kiiresti, alandage kõikide sisselülitatud põletite kuumust.

**Konvektsioonküpsetus** (kaas suletud asendis – Joonis 13): Võimaldab kasutada küpsetusala ahjana, ideaalne kana, liha, kala, pitsa, vormiroa valmistamiseks ja isegi koogi küpsetamiseks.

Elukuumutage suletud kaanega grill soovitud temperatuurini, **kasutades 1 2-st põletist maksimumvõimsusel**, hoides teise konvektsiooniefekti tekitamiseks väljalülitatuna. (Joonis 13) Kaane termomeetrit kasutades reguleerige 1 põletit sellisel, nagu on vaja suletud kaane al paraaja kuumuse saavutamiseks. Asetage toid grilliplaadi küpsetuspinnale põleti kohal, mis on välja lülitatud. Nii väldite toidu kõrbemist ja tagate konvektsioonküpsetust kasutades ühtlase küpsemise.

Lisaks soovitate küpsetamise ajal kasutada kaasasolevat (olenevalt grilli mudelist) tõstetud alustarvikut (vt joonis 14) või samaväärset küpsetamistarvikut. Tarviku abil kergitatakse koostisosad küpsetusplaadil kohale, võimaldades kuumal õhul küpsetusplaadi ja koostisosade vahelt läbi liikuda ja tagades täiusliku küpsetustulemuse. Selline tarvik võimaldab grillis valmistada palju erinevaid roogi vormiroogadest ja küpsistest kuni teie lemmikkoogini.

Soovitus: Hoidke kaant küpsetamise ajal võimalikult palju suletuna, et säilitada küpsetustsoonis püsivat temperatuuri. Kui toit pruunistub liiga kiiresti, alandage kahe sisselülitatud põleti kuumust.

Suure lihatükke või prae küpsetamisel soovatakse optimaalse tulemuse saavutamiseks kasutada liha sisetemperatuuri mõõtmiseks lihatermomeetrit.

Küpsetusaeg võib grillikordadel olla erinev sõltuvalt ilmast, toiduportsjoni suuruselt ja sellest, kui sageli te kaant avate ja sulgate.

Grillikaane lisafunktsioonid:

**Tõhustatud elukuumutus:** Hoiab kuuma õhu küpsetusplaadi lähedal, ühendades elukuumutusele kuluvat aega poole võrra ja säästab gaasi. (Joonis 13)

**Tuulekaitse:** (avatud asendis – Joonis 15): Varjab küpsetusplaati ja põleteid kasutamise ajal tuule eest.

**Pritsmekaitse:** (avatud asendis – Joonis 15): Kaitseb rasvapritsmete eest küpsetamisel.

**Küpsetusplaadi kate:** (suletud asendis – Joonis 16): Kaitseb küpsetusplaati hoiustamise ajal.

## L. Kaitsekaas (olenevalt grilli mudelist)

Grilli kaitsekaas täidab mitut funktsiooni:

**Tõhustatud elukuumutus:** Hoiab kuuma õhu küpsetusplaadi lähedal, ühendades elukuumutusele kuluvat aega poole võrra ja säästab gaasi. (Joonis 13)

**Tuulekaitse:** (avatud asendis – Joonis 15): Varjab küpsetusplaati ja põleteid kasutamise ajal tuule eest.

**Pritsmekaitse:** (avatud asendis – Joonis 15): Kaitseb rasvapritsmete eest küpsetamise ajal.

**Küpsetusplaadi kate:** (suletud asendis – Joonis 16): Kaitseb küpsetusplaati hoiustamise ajal.

**Märkus:** Kaitsekaas ei ole ette nähtud kasutamiseks küpsetamisel ja seda ei tohi küpsetamiseks ajaks sulgeda.

## M. Gaasiballooni vahetamine

- Tehke seda alati välitingimustes hästi õhutatud kohas, mitte kunagi lahtise tule, sädemete ega kuumaaiklga läheduses.

- Keerake juhtnupud asendisse "off" (●) ja sulgege seejärel gaasiballooni klapp.

- Keerake regulaator lahti ning veenduge, et ühendus on tihe ja kõik muu vastab nõuetele.

- Asetage täis gaasiballoon oma kohale, paigaldage uuesti reduktor, jälgides, et voolikule mitte survet avaldada.

**Veenduge, et ei esineks gaasilekkeid (vt jaotis E.)**

## N. Puhastamine ja hooldus

Grillimine on mõnus, kuid pärastine puhastamine on alati piin. Ometi on see iga grillimise väga oluline etapp. Regulaarne puhastamine aitab suurendada Campingaz® grilli vastupidavust ja töökindlust.

### Küpsetuspind:

Laske küpsetuspinnal enne puhastamist maha jahtuda. Kasutage Campingaz® Cleaner Spray BBQ puhastusvahendit ja spaatlit. Teise võimalusena võib rasva eemaldamiseks küpsetuspinnalt kasutada nõudepesuvahendit.

Pärast puhastamist loputage alati põhjalikult veega ning vältige

võimalusel küürimiskäsna kasutamist ja kasutage pehmet mikrokiudlappi, kuna see on tõhus ega tekita kahjustusi.

Enne küpsetusplaadi tagasipanemist hõõruge seda kergelt rasvaneiga, et kaitsta seda korrosiooni eest ja ennetada roostetamist ning toidu nakkumist sellele. Campingaz® soovib kanda köögilapiga küpsetuspinnale õhukeset kihi taimerõõli.

### Grease drawer:

**Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.**

### Rasvalehter:

Rasvalehter (Joonis 08) suunab liigse rasva rasvamahutisse (Joonis 17).

Roostevabast terasest lehter on eemaldatav ja pestav nõudepesumasinas.

### Korpuse seinad, kaas, juhtpaneel:

Puhastage neid isi aeg-ajalt pesuvahendis niisutatud käsnaga. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid.

### Põletid

- Selleks, et grill püsiks heas töökorras, soovatakse seda korrapäraselt puhastada (pärast 4 või 5 kasutamist).

- Enne puhastamist oodake, kuni grill on maha jahtunud.

- Sulgege gaasiballoon.

- Grilli põletit tuleb puhastada ja kontrollida iga 3 kuu järel. Eemaldage kogu põleti ja veenduge, et mustus või ämblikuvõrgud ei oleks Venturi toru avasid ummistanud, mis võib vähendada põleti efektiivsust või põhjustada ohtliku gaasiplõngu väljaspool põletit.

- Puhastage põleti pealt, külgedelt ja alt niiske käsnaga (vesi pesuvahendiga). Vajadusel kasutage niisket terasharja.

- Veenduge, et põletite kõik düüsid on puhtad ja laske enne uuesti kasutamist kuivada. Vajadusel kasutage põletite düüside puhastamiseks traatharja.

- Puhastage vajadusel avad Venturi düüsil (vt joonis 18: a - Väljalaskeavad, b - Venturi toru avad) või põletil.

- Ärge kunagi tehke grillis muudatusi: mis tahes muudatused võivad olla ohtlikud.

**NB:** Põleti korrapärane puhastamine hoiab selle töökorras pikaks ajaks ja väldib peamiselt küpsetamisel tekkinudest happejääkidest põhjustatud enneaegset oksüdeerumist. Grilli põletite oksüdeerumine on siiski normaalne.

## O. Roostevabast terasest küpsetusplaat (sõltuvalt grilli mudelist)

Küpsetusplaadi värvuse muutmine kasutamise jooksul on normaalne. See muutus on vahel märgatav ka peale põhjalikku puhastamist.

Võite olla kindel, et see värvusemuutus on küpsetusplaadi materjalile loomulik, kui see väga kuumaks läheb. See ei mõjuta seadme tööd ega vastavust toiduohutuse nõuetele.

Küpsetusplaat püsib ohutu ja tõhusana igasuguseks toiduvalmistamiseks.

## P. Hoiustamine

- Pärast kasutust sulgege gaasipudeli klapp, keerates käsiratast.

- Hoidke seadet kuivas suletud hoiuruumis (nt garaazis), et seda niastikuolude eest kaitsta.

- Ühendage gaasipudel lahti ja hoiustage seda õues.

- Kui seadet ei kasutata pikka aega, on soovitatav seda hoiustamise ajal sobiva kattega mustuse eest kaitsta.

## Q. Tarvikud

Selleks, et tagada parim grillimiskogemus, on Campingaz® töötanud välja hulga tarvikuid, mis aitavad teil valmistada grilli abil oma lemmikroogasid, muudavad puhastamise võimalikult lihtsaks ja tagavad grilli pikema kasutusea:

Grillimistarvikud	Puhastamine ja kaitsemine
Premium riistad: Spaatlid, tangid jne	Kohandatud katted
Grillimiskinnas	Harjad
Grillikuppel	Puhastussprei
Pitsakivi	Roostevaba terase puhastusvahendid

Meie kogu tootevaliku nägemiseks ja lisateabe saamiseks minge meie kodulehele [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

ADG (Campingaz®) soovib selle gaasigrilli puhul kasutada järjekindlalt Campingaz® tarvikuid ja varuosi. ADG (Campingaz®) ei vasuta mis tahes kahjustuste või tõrgete eest, mille on põhjustanud teiste tootjate tarvikute ja/või varuosade kasutamine.

## R. Keskkonnakaitse

Kaitske keskkonda! Teie seade sisaldab materjale, mida saab taaskasutada ja ringlusse võtta. Viige see kohaliku jäätme punkti ja võtke pakkematerjalid ringlusse.

## S. Veatsing:

Probleemid	Tõenäolised põhjused / abinõud
Põleti ei sütti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gaasivarustuse puudumine.</li><li>• Regulaator ei tööta.</li><li>• Voolik, klapp, ventuuri toru või põleti avad on ummistunud</li><li>• Ventuuri toru ei kata pihustit</li></ul>
Põleti „hüpleb“ või puhub end ise välja	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kontrollige gaasivarustust.</li><li>• Kontrollige vooliku ühendusi.</li><li>• Võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.</li></ul>
Püsivad ebakindlad leegid	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uus gaasiballoon võib sisaldada õhku. Jätkake kasutamist ja probleem kaob.</li><li>• Võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.</li></ul>
Põleti pinnal olevad suured leegid	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dүүs on Venturi toruga halvasti ühendatud. Reguleerige Venturi toru.</li><li>• Venturi toru on ummistunud (nt ämblikuvõrgud). Puhastage Venturi toru.</li><li>• Võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.</li></ul>
Gaasipõleti leek on madal	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gaasiballoon on peaaegu tühi. Asendage pudel ja probleem kaob.</li><li>• Võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.</li></ul>
Laigne rasvapõletus	<ul style="list-style-type: none"><li>• Puhastage põleti kohal asuvat kaitseplaati.</li><li>• Grilli temperatuur on liiga kõrge: reguleerige leek väiksemaks.</li><li>• Puhastage rasvakandikut.</li></ul>
Põletid süttivad tikutulega, kuid mitte PIEZO süütajaga	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kahjustatud süütenupp, juhe või elektrood. Kontrollige süütejuhtme ühendusi.</li><li>• Kontrollige elektroodi ja ühendusjuhtme seisukorda.</li><li>• Võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.</li></ul>
Tulekahju iga ühenduse korral	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lekkiv ühendus.</li><li>• Lülitage gaasivarustus viivitamatult välja.</li><li>• Võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.</li></ul>
Soojuse puudumine	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pihusti või ventuuri toru on ummistunud.</li><li>• Võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.</li></ul>
Tulekahju juhtnupu taga	<ul style="list-style-type: none"><li>• Defektne kraaniseade.</li><li>• Lülitage seade välja</li><li>• Võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.</li></ul>
Tulekahju juhtpaneeli all	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lülitage seade välja</li><li>• Sulgege gaasiballoon.</li><li>• Võtke ühendust müüjijärgse teenindusega.</li></ul>

# LIETOŠANAS PAMACĪBA

**PIEZĪME:** Ja vien nav citādi norādīts, sekojošie vispārīgie apzīmējumi šajā instrukciju rokasgrāmatā – "aparāts / produkts / iekārta / piederums" – visi attiecas uz produktu "Campingaz® Plancha".



- Šis produkts ir paredzēts standarta privātai lietošanai, nevis komerciāliem mērķiem. Lūdzu, pirms produkta lietošanas rūpīgi izlasiet norādījumus.
- Lietojiet produktu tikai ārpus telpām.
- Produkta salikšanas laikā ir ieteicams valkāt cimdus.
- Nelietojiet ogles uz produkta vai produkta.
- Neizmantojiet pielāgojamu regulatoru. Izmantojiet fiksētus regulatorus saskaņā ar attiecīgo Eiropas standartu, kurš uz tiem attiecas.
- Neaizsedziet degšanas kamera apakšu ar alumīnija foliju.
- Neliecieties pār karstu gatavošanas virsmu.
- Ievērojiet piesardzību, atverot un aizverot vāku, kad tiek lietota gatavošanas virsma.
- Campingaz® vienmēr iesaka valkāt aizsargcimdus, pieskaroties daļām, kas var būt karstas.
- Regulāri iztīriet no degšanas kameras taukus un ēdiena paliekas, lai izvairītos no aizdegšanās riska lietošanas laikā.

**Rūpīgi ievērojiet šos norādījumus, lai nenodarītu sev kaitējumu un nesabojātu Plancha gāzes grilu.**

## A. Jūsu drošībai

- Šī Plancha gāzes grila tuvumā nedrīkst uzglabāt vai lietot benzīnu un citus viegli uzliesmojošus šķidrums vai tvaikus. Ierīce lietošanas laikā nedrīkst atrasties viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā.

**Ja sajūtat gāzes smaku:**

1. Aizveriet gāzes balona vārstu.
2. Aizveriet degļu slēdzus.
3. Izslēdziet jebkādas atklātas liesmas.
4. Atveriet vāku.

5. Ja smaka saglabājas, skatiet punktu **E**) vai nekavējoties sazinieties ar savu izplatītāju.

- Daļām, kuras aizsargā ražotājs vai ražotāja pārstāvis, nedrīkst veikt manipulācijas.

- Pēc lietošanas aizveriet gāzes balonu.

Nodrošiniet, lai neaizsargātus lietotājus (tai skaitā bērni, vecāka gadagājuma cilvēki un cilvēki ar invaliditāti) uzrauga persona ar pilnīgām fiziskām, garīgām un sensorām spējām, kura ir instrūeta, kā droši lietot ierīci, un izprot saistīto apdraudējumu. Bērni nedrīkst spēlēties ar iekārtu. Montāžu, tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni.

Ieteicamais vecums:

Gāzes ierīces un piederumi: vairāk nekā 15 gadi

Gāzes baloni: vairāk nekā 15 gadi

Izmantojiet tikai tās detaļas vai piederumus, kas piegādāti kopā ar produktu vai iegādāti pilnvarotā apkalpošanas centrā. Nelietojiet tos ar citām ierīcēm vai citiem mērķiem. Izmantojiet produktu tikai paredzētajam mērķim, kā norādīts lietošanas instrukcijā.

## B. Lietošanas vieta

- Šo ierīci drīkst lietot tikai ārpus telpām.
- **BRĪDINĀJUMS:** daļas, kurām ir iespējams piekļūt, var būt ļoti karstas. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Aptuveni 60 cm rādiusā ap ierīci nedrīkst atrasties viegli uzliesmojoši materiāli.
- Nepārvietojiet ierīci, kad tā ir aizdegta vai tiek lietota.
- Izmantojiet ierīci uz līdzenas zemes.
- Minimālā nepieciešamā ventilācijas gaisa plūsma ir 2 m<sup>3</sup>/kWh.
- Ierīcei darbojoties, balsts, uz kura ir novietots Plancha gāzes grils, var ļoti sakarst. Plancha gāzes grilu nedrīkst novietot uz viegli uzliesmojošas virsmas (plastmasas, galdauta utt.). Ierīci ieteicams novietot uz karstumizturīgas virsmas (betona, akmens, ķieģeļiem, uz pamates (zemes)). Pretējā gadījumā starp Plancha gāzes grilu un tā atbalstu vai ratiņiem jānovieto nedegošs, siltumizolējošs materiāls.

## C. Gāzes balona:

Šī ierīce ir pielāgota darbībai, izmantojot 4,5–15 kg butāna/propana balonu ar atbilstošu zema spiediena regulatoru:

- **Francija, Beļģija, Luksemburga, Apvienotā Karaliste, Īrija, Portugāle, Spānija, Itālija, Grieķija, Šveice:**

butāns 28-30 mbar / propāns 37 mbar

- **Nīderlande, Čehija, Slovēnija, Ungārija, Slovākija, Norvēģija, Zviedrija, Dānija, Somija, Bulgārija, Turcija, Rumānija, Horvātija, Igaunija, Lietuva, Latvija, Islande:**

butāns 30 mbar / propāns 30 mbar.

- **Polija:** propāns 37 mbar.

Gāzes balonu drīkst pievienot vai nomainīt tikai vietā ar labu ventilāciju, un tuvumā nekādā gadījumā nedrīkst būt atklāta liesma, dzirksteles vai siltuma avots.

## D. Šūtene

**Francija: (01. att.)**

**iekārtu var izmantot ar divu veidu elastīgu šūteni: (02. att.)**

a) elastīga šūtene, kas paredzēta savienošanai ar gredzenveida šūteni savienotajiem Plancha gāzes grila un regulatora pusē, nostiprinot ar manšetēm (saskaņā ar standartu XP D 36-110). Ieteicamais garums: 1,25 m;

b) elastīga šūtene (saskaņā ar standartu XP D 36-112 vai NF D 36-112), kurai uzstādīts vītņots G1/2 uzgrieznis savienošanai ar Plancha gāzes grilu un vītņots M 20x1,5 uzgrieznis savienošanai ar regulatoru. Ieteicamais garums: 1,25 m.

Ierīcei ir vītņots G1/2 gāzes padeves savienotājs. Atkarībā no modeļa tas komplektācijā var būt ietverts iepriekš uzstādīts NF gredzenveida šūtenes savienotājs un blīve. (03. att.)

**1) Iekārtas izmantošana ar elastīgo šūteni XP D 36-110: (skatiet D punkta a) apakšpunktu)**

- Ievietojiet elastīgo šūteni gredzenveida šūtenes savienotājā uz Plancha gāzes grila un regulatora, cik vien tālu iespējams.

- Uzlieciet manšetes aiz pirmajiem diviem lielajiem gredzeniem uz gala daļām un pievelciet tās, līdz pievilkšanas galvu vairs nevar pagriezt.

- Pārbaudiet, vai nav noplūžu, izpildot E punktā sniegtos norādījumus.

**2) Iekārtas izmantošana ar elastīgo šūteni XP D 36-112 vai NF D 36-112, G 1/2 un M 20x1,5 uzgriežņiem: (skatiet D punkta b) apakšpunktu)**

- Ja nepieciešams, atbrīvojiet un noņemiet NF gredzenveida šūtenes savienojumu, lai atbrīvotu G1/2 iepļūdes savienotāju un noņemtu blīvi.

- Pievelciet šūtenes vītņoto G1/2 uzgriezni uz Plancha gāzes grila padeves savienotāja un vītņoto M20x1,5 uzgriezni uz regulatora izvades savienotāja, izpildot elastīgas šūtenes komplektācijā ietvertos norādījumus.

- Izmantojiet uzgriežņu atslēgu, lai stingri satvertu Plancha gāzes grila padeves savienotāju, un ar citu uzgriežņu atslēgu pievelciet vai atskrūvējiet vajīgāk vītņoto uzgriezni.

- Izmantojiet uzgriežņu atslēgu (14), lai cieši noturētu regulatora izpļūdes savienotāju. (04. att.)

- Blīvējumu pārbauda saskaņā ar instrukcijām, kas sniegtas E) punktā.

Pārbaudiet, vai elastīgo šūteni var izstiept, to nesavijot vai neraujot, un vai tā nesaskaras ar ierīces karstajām virsmām. Tā ir jānomaina, kad beidzas uz šūtenes norādītais derīguma termiņš vai kad tā ir bojāta vai splaisājusī.

Beļģija, Luksemburga, Apvienotā Karaliste, Īrija, Portugāle, Spānija, Itālija, Horvātija, Grieķija, Nīderlande, Čehija, Slovākija, Ungārija, Slovēnija, Norvēģija, Zviedrija, Dānija, Somija, Bulgārija, Turcija, Rumānija, Igaunija, Lietuva, Latvija, Islande: (01. att.)

Plancha gāzes grilis ir aprīkots ar cilindrisku savienotāju. Tā ir jāizmanto ar elastīgu šļūteni, kas piemērota lietošanai ar butāna un propāna gāzi. Šļūtenes garums nedrīkst pārsniegt 1,20 metrus. Šļūtene jānomaina, ja tū ir bojāta vai ierībai jābūt, kas jādarā saskaņā ar valsts noteikumiem vai darbmūža beigās. Nevelciet un neaizveriet šļūteni. Sargājiet šļūteni no Plancha gāzes grila daļām, kas sakarst. Pārbaudiet, vai elastīgo šļūteni var izstiept, to nesavijot un neraujot.

#### Šveice: (01. att.)

Plancha gāzes grilis ir jāizmanto ar elastīgu cauruli, kas piemērota lietošanai ar butāna un propāna gāzi. Cauruli šļūtenes garums nedrīkst pārsniegt 1,50 m. Nevelciet un nepārduriet caurulītes. Tā jānomaina, ja ir bojāta vai saplaisājusī, ja to prasa valsts standarti vai ir beidzies tās kalpošanas laiks. Nevelciet un nepārduriet caurulītes. Sargājiet to no Plancha gāzes grila daļām, kas sakarst. Pārbaudiet, vai šļūtene ir atbilstoši novietota, bez savīšanās vai vilkšanas.

**Elastīgo caurulīšu savienojums:** Lai savienotu cauruli ar Plancha gāzes grila savienotāju, cieši, bet nepielietojot pārmērīgu spēku, pievelciet uzgriezni uz caurules, izmantojot divas komplektācijā ietvertas uzgriežņu atslēgas:

- 10. izmēra uzgriežņu atslēga savienotāja pievilkšanai (05. att.)
- 17. izmēra uzgriežņu atslēga uzgriežņa pievilkšanai uz caurulītes (05. att.)

#### E. Bīvējuma pārbaude

- 1) Procesu veiciet ārpus telpām, vietā, kur nav uzliesmojošu materiālu. Nesmēķējiet Plancha gāzes grila vai gāzes balona tuvumā.
- 2) Pārlicinieties, ka vadības pogas ir izslēgtajā stāvoklī (●).
- 3) Kad nepieciešams, pilnībā savienojiet šļūtenes galu ar regulatora sprauslu, un nostipriniet ar piemērotu fiksatoru.
- 4) Uzskrūvējiet regulatoru uz gāzes balona.
- 5) Lai pārbaudītu, vai nav noplūžu, izmantojiet ziepīnu šķīdumu. **Svarīgi!** Nekādā gadījumā neizmantojiet atklātu liesmu, lai pārbaudītu, vai nav noplūžu.
- 6) Uzklājiet šķīdumu uz balona/regulatora/šļūtenes/ierīces savienotājiem (06. att.) (vadības slēdzīma jābūt aizvērtam, izslēgtā pozīcijā ●). Atveriet gāzes balona vārstu.
- 7) Ja veidojas burbuļi, tas nozīmē, ka ir gāzes noplūdes.
- 8) Lai noplūdi apturētu, pievelciet ciešāk uzgriežņus. Ja kāda daļa ir defektīva, nomainiet to. Ierīci nedrīkst lietot, kamēr noplūde nav novērsta.
- 9) Aizveriet gāzes balona vārstu. Pārbaudiet, vai nav noplūžu, vismaz reizi gadā un katrā gāzes balona nomainās reizē.

**Svarīgi!** Nekādā gadījumā neizmantojiet liesmu, lai noteiktu, vai nav gāzes noplūdes. Gāzes balons ir jāmaina un jāpārbauda, vai tam nav noplūžu, vismaz reizi gadā.

#### F. Elektroniskai aizdegšanai paredzēti akumulatori

##### 1) Akumulatora prasības

Jūsu Plancha ir aprīkots ar elektronisku aizdegšanu, kas prasa AA/LR6 baterijas.

Jūs esat jābūt iepakojumā ir iekļauts atbilstošais akumulators. Ja grilis netiek lietots ilgāku laiku, ir ļoti ieteicams tā akumulatoru izņemt un glabāt to atsevišķi sausā un vēsā vietā.

##### 2) Akumulatora maiņa

- Atrodiet elektronisko degli.
- Noskrūvējiet plastmasas vāciņu.
- Nomainiet akumulatoru, ievērojot norādītās polaritātes.
- Pieskrūvējiet vāciņu atpakaļ.
- Attiecībā uz akumulatora pārstrādi skat. F(3) punktu.
- Neuzlādējamas baterijas atkārtoti uzlādēt nedrīkst.

##### 3) Bateriju iznīcināšana



Šis simbols, kas atrodas uz baterijām, nozīmē, ka pēc to darbības beigām baterijas ir jāizņem no ierīces un pēc tam jāpārstrādā vai jāatbilstoši jāiznīcina.

Baterijas nevajadzētu iznest atkritumos, bet tās jānogādā savākšanas punktā (pārstrādes centrā u.c.). Sazinieties ar jūsu

vietējo pašvaldību. Nekad neizmetiet baterijas dabā. Nemēģiniet sadedzināt: noteiktu vielu (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) klātbūtnē lietotajās baterijās var būt bīstama videi un cilvēku veselībai.

#### G. Plancha gāzes grila lietošana

##### 1) Pirms lietošanas

**Atgādinājums:** Nekādā gadījumā nelietojiet Plancha gāzes grilu, ja neesat rūpīgi izlasījis un pilnībā izpratis norādījumus. Turklāt pārlicinieties, ka:

- Nav gāzes noplūdes.
- Šļūtene nepieskaras nevienai detaļai, kas var sakarst. (07. att.)
- Tauku izsvares piltuve ir pareizi ievietota tai paredzētajā korpusā. (18. att.)
- Tauku tvirtne C (09. att.) ir pareizi ievietota tās nodalījumā.
- Deglis nav aizsprostots vai aizsegts (piemēram, ar zirnēkļa tīklu). (10. att.)
- Strādājot ar īpaši karstām daļām, ieteicams lietot aizsargcimdus.

**⚠ Pārbaudiet, vai Venturi caurules (VC) pārkļāv inžektorus (IŽ). (11. att.)**

##### 2) Plancha gāzes grila izmantošana pirmo reizi

Lietojot pirmo reizi, uzsildiet Plancha gāzes grilu ar visiem tā degļiem PILNAS PLŪSMAS pozīcijā (⚡) (ar aizvērtu vāku) apmēram 30 minūtes, lai novērstu smakas, kas rodas no pārkļāvuma paliekām uz jaunajām detaļām.

#### H. Plancha gāzes grila degļu aizdegšana

- Atveriet gatavošanas vāku.
- Pārlicinieties, ka vadības pogas atrodas pozīcijā "OFF" (●).
- Nospiediet pogu, grieziet pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un novietojiet to maksimālās plūsmas pozīcijā (⚡).
- Uzreiz nospiediet aizdedzes pogu (⚡), kamēr tā noklikšķ.
- Ja deglis neaizdegas pēc 4 vai 5 mēģinājumiem, pagrieziet slēdzi izslēgtā pozīcijā (●) un pagaidiet 5 minūtes, tad atkārtējiet darbību.

Kad deglis aizdegas, nākamo var aizdedzināt divējādi.

- Pirmkārt, atkārtējiet iepriekš aprakstīto aizdegšanas darbību. VAI
- Otrkārt, aizdedziniet degli, kas atrodas pa labi vai pa kreisi no pirmā aizdedzinātā degļa, pēc tam pēc kārtas aizdedziniet citus degļus, pagriežot regulēšanas pogu maksimālās plūsmas pozīcijā (⚡).

Ja pjezoelektriskā aizdedze nedarbojas, izmantojiet manuālu aizdegšanu (nākamā rindkopa).

Izdegšanas gadījumā (liesma degļa iekšpusē) izslēdziet izstrādājumu, ļaujiet tam atdzist (aptuveni piecas minūtes), pēc tam aizdedziniet ierīci vēlreiz. Ja izdegšanas problēma atkārtojas, lūdz, sazinieties ar vietējo Campingaz® pārstāvi.

#### I. Plancha gāzes grila degļa manuāla aizdegšana

Ja automātiskā aizdegšana neizdodas, pagrieziet vadības pogu izslēgšanas pozīcijā (●) un pagaidiet 5 minūtes.

Ņemiet gatavošanas vārsu, lai piekļūtu deglim.

Novietojiet garu aizdedzētu sērķociņu degļa liesmu atveru tuvumā, pagrieziet uz vadības panela esošo vadības slēdzi pilnas plūsmas pozīcijā (⚡) tajā pusē, kur atrodas sērķociņš.

Pēc tam pagrieziet vadības slēdzi zemas plūsmas pozīcijā, turot rokas drošā attālumā no liesmām.

#### J. Plancha gāzes grila degļa izslēgšana

Pārslēdziet centrālās pogas atpakaļ izslēgtajā stāvoklī (●), tad aizveriet gāzes balona vārstu.

#### K. Gatavošanas vāks ar termometru (atkarībā no Plancha gāzes grila modeļa)

Mums pazīstamā gatavošana ar Plancha gāzes grilu ir mainījusies. Plancha gāzes grils ar gatavošanas vāku sniedz nebeidzamas ēdiena gatavošanas iespējas.

Vislabākajiem gatavošanas rezultātiem uzsildiet Plancha gāzes grilu 5–10 minūtes, turot gatavošanas vāku aizvērtu. Tas ne tikai palīdzēs samazināt uzsilšanas laiku, bet arī palīdzēs gatavošanas vārsmai uzkarst līdz maksimālajai temperatūrai. Karsta gatavošanas vārsma ne vien novērsīs ēdiena pielpšanu

pie virsmas, bet arī palīdzēs izcili karamelizēt steiku un gaļu, nodrošinot lielisku garšu.

**Grilēšana** (vāks atvērtā pozīcijā – 12. att.): ļauj izmantot gatavošanas virsmu ēdiena apcepšanai, to nesadedzinot. Lietojiet Plancha gāzes grilu tradicionālajā veidā ar atvērtu vāku, kas ir ideāli piemērots grilētiem ēdieniem, piemēram, zivīm, jūras veltnēm, dārzeņiem, gabaliņš sagrieztiem ēdienam, olām un pankūkām utt. Ja ēdiena kļūst kraukšķīgs pārāk ātri, samaziniet visu ieslēgto degļu karstuma līmeni.

**Gatavošana konvekcijas režīmā** (vāks aizvērtā pozīcijā – 13. att.): ļauj izmantot gatavošanas zonu kā krāsni, kas ir ideāli piemērota metode vistas cepšanai, gaļas, zivs, picas, sautējuma pagatavošanai un pat kūku cepšanai.

Iepriekš uzsildiet Plancha gāzes grilu ar aizvērtu vāku līdz vēlamajai temperatūrai, izmantojot 1 no 2 degļiem maksimālajā režīmā, lai radītu konvekcijas efektu. (13. att.) Izmantojot vāka termometru, regulējiet 1 degļu, lai uzturētu nepieciešamo karstuma līmeni, turot vāku aizvērtu. Novietojiet ēdenu uz Plancha gāzes grila gatavošanas virsmas virs ieslēgta degļa. Tas palīdzēs nepiededzināt ēdenu un nodrošināt vienmērīgu gatavošanu, izmantojot gatavošanas konvekcijas režīmu.

Cept ar iesakām izmantot komplektācijā iekļauto (atkarībā no Plancha gāzes grila modeļa) pacelamo krāsns piederumu (skatīt 14. attēlu) vai līdzīgu cepšanas piederumu. Piederums paceļ sastāvdaļas virs gatavošanas virsmas, ļaujot karstajam gaisam plūst starp gatavošanas virsmu un sastāvdaļām, tādējādi nodrošinot perfekto cepšanas rezultātu. Šāds krāsns piederums ļauj uz Plancha gāzes grila pagatavot dažādus ēdienus – sautējumus, cepumus vai pat jūsu iecienītāko kūku.

Padoms. Gatavošanas laikā pēc iespējas turiet vāku aizvērtu, lai uzturētu gatavošanas zonas temperatūru. Ja ēdiena kļūst kraukšķīgs pārāk ātri, samaziniet abu ieslēgto degļu karstuma līmeni. Lai iegūtu optimālāko rezultātu, gatavojot lielus gaļas gabalus vai cepeti, ieteicams izmantot gaļas termometru, lai izmērītu gaļas iekšējo temperatūru.

Gatavošanas laiks dažādās grilēšanas sesijās var atšķirties atkarībā no laikapstākļiem, ēdiena porcijas lieluma un vāka atvēršanas un aizvēršanas reižu skaita.

Gatavošanas vāka papildfunkcijas:

**Uzlabo priekšsildīšanas efektivitāti:** nodrošina karstu gaisu apkārt gatavošanas virsmai, uz pusi samazinot priekšsildīšanas laiku un ietaupot gāzi. (13. att.)

**Aizsardzība pret vēju** (atvērtā pozīcijā – 15. att.): lietošanas laikā aizsargā gatavošanas virsmu un degļus pret vēju.

**Aizsargpanelis** (atvērtā pozīcijā – 15. att.): gatavošanas laikā novērš tauku šķikatu rašanos.

**Gatavošanas virsmas aizsargs** (aizvērtā pozīcijā – 16. att.): aizsargā gatavošanas virsmu, kad ierīce tiek uzglabāta.

## L. Aizsargvāks (atkarībā no Plancha gāzes grila modeļa)

Plancha gāzes grila aizsargvāks ir paredzēts vairākiem mērķiem. **Uzlabo priekšsildīšanas efektivitāti:** nodrošina karstu gaisu apkārt gatavošanas virsmai, uz pusi samazinot priekšsildīšanas laiku un ietaupot gāzi. (13. att.)

**Aizsardzība pret vēju** (atvērtā pozīcijā – 15. att.): lietošanas laikā aizsargā gatavošanas virsmu un degļus pret vēju.

**Aizsargpanelis** (atvērtā pozīcijā – 15. att.): gatavošanas laikā novērš tauku šķikatu rašanos.

**Gatavošanas virsmas aizsargs** (aizvērtā pozīcijā – 16. att.): aizsargā gatavošanas virsmu, kad ierīce tiek uzglabāta.

**Piezīme.** Aizsargvāks nav paredzēts izmantošanai gatavošanas procesā, un gatavojot to nedrīkst aizvērt.

## M. Gāzes balona nomaīna

- Vienmēr strādājiet ārpus telpām, vietā ar labu ventilāciju, un nekādā gadījumā nestrādājiet atklātās liesmas, dzirksteļu vai siltuma avota tuvumā.

- Pagrieziet vadības slēdzus ieslēgtā pozīcijā (●), tad aizveriet gāzes balona vārstu.

- Atskrūvējiet regulatoru, pārliecinieties, ka ir blīvē un tā ir labā stāvoklī.

- Novietojiet pilno gāzes balonu tam paredzētajā vietā, uzstādiet regulatoru, nesaspiežot šļūteni. **Pārbaudiet, vai nav gāzes noplūžu (skatiet E punktu).**

## N. Tīrīšana un apkope

Mums patīk grilēt, taču tīrīšana vienmēr ir mokoša. Tomēr tas ir ļoti svarīgs posms katrā grilēšanas sesijā. Regulāra tīrīšana uzlabo Campingaz® Plancha gāzes grila izturību un uzticamību.

**Gatavošanas virsma:**

pirms tīrīšanas ļaujiet gatavošanas virsmai atdzist. Izmantojiet Campingaz® BBO izsmidzināmo tīrīšanas līdzekli un lāpstiņu. Gatavošanas virsmas attīrīšanai no taukiem varat izmantot arī trauku mazgāšanas līdzekli.

Tirot vienmēr rūpīgi noskalojiet virsmu ar ūdeni un, ja iespējams, neizmantojiet abrazīvus sūkļus. Izvēlieties mīkstu mikrošķiedras dvieļi, jo tas ir tikpat efektīvs un novērš bojājumu rašanos.

Pirms gatavošanas virsmas uzlikšanas vieglī izēdiziet to ar taukiem, lai aizsargātu pret koroziju, novērstu rūšēšanu un ēdiena pielipšanu.

Campingaz® iesaka uz gatavošanas virsmas uzklāt plānu augu eļļas kārtiņu, izmantojot virtuves dvieļi.

**Grease drawer:**

Please remember to empty the grease drawer (C Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.

**Tauku piltuve:**

tauku piltuve (08. att.) izvada liekos taukus tvertnē (17. att.).

Piltuvi var noņemt un mazgāt trauku mazgājama mašīnā, jo tā ir izgatavota no nerūsējošā tērauda.

**Pamatnes sienas, vāks, vadības panelis:**

laiku pa laiku notīriet šos elementus, izmantojot sūkļi ar trauku mazgāšanas līdzekli. Neizmantojiet abrazīvus produktus.

**Degļi**

- Lai uzturētu Plancha gāzes grilu perfekta darba kārtībā, ieteicams to periodiski notīrīt (pēc 4 vai 5 lietošanas reizēm).

- Pirms tīrīšanas pagaidiet, līdz Plancha gāzes grils ir atdzisis.

- Aizveriet gāzes balonu.

- Plancha gāzes grila degļi ir jātīra un jāpārbauda ik pēc 3 mēnešiem. Noņemiet degļu un pārbaudiet, vai Venturi caurules atveres nenosprosto netīrumi vai zirkēļu tīkli, kas var samazināt degļa efektivitāti vai izraisīt bistamu gāzes degšanu ārpus degļa.

- Notīriet degļa augšpusi, kā arī sānus un pamatni, izmantojot mitru sūkļi (ūdeni ar trauku mazgāšanas līdzekli). Ja nepieciešams, izmantojiet mitru tērauda suku.

- Pārbaudiet, vai visas degļu atveres ir tīras un pirms lietošanas ļaujiet tām nožūt. Ja nepieciešams, izmantojiet stieplu suku, lai iztīrītu nosprostojušās degļu atveres.

- Ja nepieciešams, iztīriet Venturi sprauslas (skatiet 18. att.: a – uzplūdes atveres, b – Venturi caurules atveres) ar degļa atveres.

- Nekādā gadījumā nepārveidojiet Plancha gāzes grilu: modifikācijas var būt bistamas.

**Uzmanību!** Bieža degļa tīrīšana palīdz to uzturēt labā stāvoklī ilgstoši lietošanai un novērš priekšlaicīgu oksidāciju, ko izraisa gatavošanas laikā radušās skābju paliekas. Tomēr grila degļa oksidācija ir normāla.

## O. Nerūsējošā tērauda gatavošanas virsma (atkarībā no Plancha gāzes grila modeļa)

Gatavošanas laikā gatavošanas virsmai mainās krāsa – tā ir normāla parādība. Šīs izmaiņas reizēm var novērot pat pēc rūpīgas tīrīšanas.

Šī krāsas maiņa ir gatavošanas virsmas materiāla dabīga īpašība, tam stipri sakarstot. Tas neietekmē produkta veiktspēju vai atbilstību ēdiena drošības standartiem.

Gatavošanas virsma ļaujotajam ir droša un efektīva visām jūsu gatavošanas vajadzībām.

## P. Uzglabāšana

- Pēc lietošanas aizveriet gāzes balona vārstu, pagriežot rokturi.

- Uzglabājiet ierīci sausā, slēgtā uzglabāšanas vietā (piemēram, garāžā), lai pasargātu ierīci no laika apstākļu ietekmes.

- Atvienojiet gāzes balonu un uzglabājiet to ārpus telpām.

- Ja ierīce netiek lietota ilgu laiku, uzglabāšanas laikā ieteicams to pasargāt no netīrumiem ar atbilstošu pārsegu.

## Q. Piederumi

Lai izmantotu visas grilēšanas sniegtās iespējas, Campingaz® ir izstrādājis daudz piederumu, kas palīdz pagatavot jūsu iecienītākos ēdienus uz Plancha gāzes grila gatavošanas virsmas, maksimāli atvieglo tīrīšanu un nodrošina, ka Plancha gāzes grila gatavošanas virsma kalpo ilgāk.

Grilēšanas pamati	Notīriet un aizsargājiet
Augstākās klases piederumi: Lāpstiņas, kņabiles u.t.t.	Pielāgoti pārsegi
Grilēšanas cimds	Pielāgoti pārsegi
Grilēšanas pārsegs	Izsmidzināms tīrīšanas līdzeklis
Picas akmens	Nerūšējoša tērauda tīrīšanas līdzekļi

Lai apskatītu visu mūsu klāstu un saņemtu vairāk informācijas, lūdzu, apmeklējiet vietni [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

ADG (Campingaz®) iesaka gāzes Plancha grila gatavošanas virsmas sistemātiski lietot ar Campingaz® piederumiem un rezerves daļām. ADG (Campingaz®) neuzņemas atbildību par bojājumiem un darbības traucējumiem, kas radušies, izmantojot citu zīmolu piederumus un/ vai rezerves daļas.

## R. Vides aizsardzība

Saudzējiet vidi! Jūsu ierīcē ir materiāli, kurus var izmantot atkārtoti vai pārstrādāt. Nododiet to savas pašvaldības atkritumu savākšanas dienestam un nodrošiniet iepakojuma materiālu pārstrādi.

## S. Traucējumu novēršana:

Problēmas	Iespējamie cēloņi / novēršanas līdzekļi
Deglis neaizdegas	<ul style="list-style-type: none"><li>Gāzes padeves nepietiekamība.</li><li>Regulators nedarbojas.</li><li>Aizsprostota šļūtene, vārsts, Venturi caurule vai degļa atveres</li><li>Venturi caurule nepārsedz sprauslu</li></ul>
Deglis "plaukšķ" vai nopūš pats sevi	<ul style="list-style-type: none"><li>Pārbaudiet gāzes padevi.</li><li>Pārbaudiet šļūtenes pievienojumus.</li><li>Sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.</li></ul>
Sprēgā nepastāvīgas liesmas	<ul style="list-style-type: none"><li>Jaunā balonā var būt gaiss. Turpiniet lietot, un problēma izzudīs.</li><li>Sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.</li></ul>
Lielas liesmas uz degļa virsmas	<ul style="list-style-type: none"><li>Sprauslas uzgalis ir slikti savienots ar Venturi cauruli. Noregulējiet Venturi cauruli.</li><li>Venturi caurule ir aizsprostota (piemēram, ar zirnekļu tīkliem). Iztīriet Venturi cauruli.</li><li>Sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.</li></ul>
Liesma ir zemu uz sprauslas	<ul style="list-style-type: none"><li>Balons ir gandrīz tukšs. Mainiet balonu, un problēma izzudīs.</li><li>Sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.</li></ul>
Pārmērīga tauku uzliesmošana	<ul style="list-style-type: none"><li>Notīriet aizsargplāksni virs degļa.</li><li>Grila temperatūra ir pārāk augsta: samaziniet liesmu.</li><li>Notīriet tauku pilienu paplāti.</li></ul>
Degļi iedegas ar sērskociņu, bet ne ar "PJEZO" aizdedzi	<ul style="list-style-type: none"><li>Bojāta aizdedzes poga, vads vai elektrods. Pārbaudiet aizdedzes kabeļa savienojumus.</li><li>Pārbaudiet elektroda un savienošanas vadu stāvokli.</li><li>Sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.</li></ul>
Uguns jebkurā savienojumā	<ul style="list-style-type: none"><li>Noplūde savienojuma vietā.</li><li>Nekavējoties izslēdziet gāzes padevi.</li><li>Sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.</li></ul>
Karstuma trūkums	<ul style="list-style-type: none"><li>Aizsprostota sprausla vai Venturi caurule.</li><li>Sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.</li></ul>
Uguns aiz vadības pogas	<ul style="list-style-type: none"><li>Bojāta krāna ierīce.</li><li>Izslēdziet ierīci.</li><li>Sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.</li></ul>
Uguns zem vadības paneļa	<ul style="list-style-type: none"><li>Izslēdziet ierīci.</li><li>Aizveriet gāzes balonu.</li><li>Sazinieties ar pēcpalīdzības servisu.</li></ul>

# NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

**PASTABA.** Nebent nurodyta kitaip, visi šie bendrieji terminai "prietaisas / įranga / priemonė" šioje naudojimo instrukcijoje reiškia gaminį "Campingaz® Plancha".



- Šis gaminys skirtas įprastam asmeniniam naudojimui, o ne komerciniams tikslams. Prieš naudodami gaminį įdėmiai perskaitykite instrukciją.
- Gaminį naudokite tik lauke.
- Surenkant gaminį rekomenduojama mėvėti pirštines.
- Gaminyje ir su gaminiu nenaudokite medžio anglies.
- Nenaudokite koreguojamo reguliatoriaus. Naudokite fiksuotus reguliatorius pagal atitinkamą Europos standartą, kuris jiems taikomas.
- Neuždenkite kaitinimo skyriaus dugno aliuminio folija.
- Nesiremkite į karštą kepimo paviršių.
- Tuo metu, kai kepimo plokštė naudojama, dangtį atidarykite ir uždarykite atsargiai.
- „Campingaz®“ visada rekomenduoja mėvėti apsaugines pirštines dirbant su galimai karštomis prietaiso dalimis.
- Reguliariai valykite riebalus ir maisto likučius nuo kaitinimo skyriaus dugno, kad naudojimo metu nekiltų užsidegimo pavojus.

**Tiksliai laikykitės šių nurodymų, kad nesusižeistumėte ir nesugadintumėte savo Plancha dujinio grilio.**

## A. Dėl savo saugumo

- Šalia Plancha dujinio grilio nelaikykite ir nenaudokite benzino ir kitų degių skysčių ar garų. Naudojimo metu prietaisą reikia laikyti atokiau nuo degių medžiagų.

**Jei pajuntamas dujų kvapas:**

1. Uždarykite dujų baliono vožtuvą
  2. Užsukite degiklių rankenėles
  3. Užgesinkite bet kokią atvirą liepsną.
  4. Atidarykite dangtį.
  5. Jei kvapas nedingsta, žr. E pastraipą arba nedelsdami susisiekiate su pardavėju.
- Gamintojo arba gamintojo atstovo apsaugotų dalių negalima keisti.
  - Pasinaudoję užsukite dujų balioną.

Išitikinkite, kad pažeidžiamus naudotojus (įskaitant vaikus, senyvo amžiaus žmones ir neigaliuosius) prižiūri asmuo, kurio fiziniai, protiniai ir jutiminiai gebėjimai nėra riboti, kuris buvo supažindintas, kaip saugiai naudotis prietaisu, ir kuris supranta su juo susijusius pavojus. Vaikai neturi žaisti su prietaisu. Vaikai negali atlikti surinkimo, valymo ir techninės priežiūros darbų.

**Rekomenduojamas amžius:**

Dujiniai prietaisai ir priedai: 15+ metų  
Dujų balionai: 15+ metų

Naudokite tik tas dalis ar priedus, kurie pateikti kartu su gaminiu arba kuriuos įsigijote įgaliotame aptarnavimo centre. Nenaudokite jų su kitais prietaisais ar kitais tikslams. Gaminį naudokite tik pagal paskirtį, kaip nurodyta naudojimo instrukcijoje.

## B. Naudojimo vieta

- Šį prietaisą galima naudoti tik lauke.
- **ĮSPĖJIMAS:** pasiekiamos dalys gali būti labai karštos. Laikykite atokiau nuo mažų vaikų.
- Maždaug 60 cm spinduliu aplink prietaisą negali būti degių medžiagų.
- Nejudinkite prietaiso, kai uždegta liepsna arba kai jis naudojamas.
- Naudokite prietaisą ant lygaus paviršiaus.
- Mažiausias būtinas vėdinimo oro srautas – 2 m<sup>3</sup>/kW/h.
- Kai prietaisas naudojamas, atrama, ant kurios stovi įrenginys, gali labai įkaisti. Plancha dujinio grilio negalima statyti ant degaus paviršiaus (plastiko, staltiesės ir pan.). Rekomenduojama prietaisą statyti ant karščiui atsparaus paviršiaus (betono, akmens, plytų, tiesiai ant žemės). Arba tarp Plancha dujinio grilio ir jos stovo ar vežimėlio reikia padėti nedegią ir šilumą izoliuojančią medžiagą.

## C. Dujų baliono

Šis prietaisas pritaikytas naudoti su 4,5–15 kg butano/propano dujų balionu ir atitinkamu žemo slėgio reguliatoriumi.

- **Prancūzija, Belgija, Liuksemburgas, Jungtinė Karalystė, Airija, Portugalija, Ispanija, Italija, Graikija, Šveicarija:** butanas 28–30 mbar / propanas 37 mbar.
- **Nyderlandai, Čekija, Slovakija, Vengrija, Slovėnija, Norvegija, Švedija, Danija, Suomija, Bulgarija, Turkija, Rumunija, Kroatija, Estija, Lietuva, Latvija, Islandija:** butanas 30 mbar / propanas 30 mbar.
- **Lenkija:** propanas 37 mbar.

Balioną visada prijunkite arba pakeiskite lauke, gerai vėdinamoje vietoje, niekada ne prie liepsnos, kibirkšties ar šilumos šaltinio.

## D. Žarna

**Prancūzija: (01 pav.)**

**Įrangą galima naudoti su dvių tipų lanksčiomis žarnomis: (02 pav.)**

- a) lanksti žarna, skirta sujungti su žiedinėmis žarnų jungtimis iš Plancha dujinio grilio ir iš reguliatoriaus pusės, tvirtai pritvirtintomis sąvaržomis (pagal standartą XP D 36-110). Rekomenduojamas ilgis – 1,25 m.
- b) lanksti žarna (pagal standartą XP D 36-112 arba NF D 36-112) su G 1/2 sriegine veržle, skirta prijungti prie Plancha dujinio griliaus, ir M 20x1,5 sriegine veržle, skirta prijungti prie reguliatoriaus, rekomenduojamas ilgis – 1,25 m.

**Prietaisas turi G1/2 srieginę dujų įvado jungtį. Priklausomai nuo modelio, jis gali būti tiekiamas su iš anksto sumontuota NF žiedine žarnos jungtimi ir sandarikliu. (03 pav.)**

- 1) **Norėdami naudoti įrangą su lanksčia žarna XP D 36-110, atlikite šiuos veiksmus: (žr. D skirsnį – a))**
  - užmaukite lanksčią žarną ant žiedinės žarnos jungties ir Plancha dujinio grilio, ir reguliatoriaus – tiek, kiek ji telpa.
  - stumkite sąvaržas už dvių pirmųjų didelių žiedų ant galinių dalių ir priveržkite jas, kol priveržimo galvutė nulūš.
  - patikrinkite, ar nėra nuotėkių, vadovaudamiesi E) dalyje pateiktais nurodymais.
- 2) **Norėdami naudoti įrangą su lanksčia žarna XP D 36-112 arba NF D 36-112, G 1/2 ir M 20 x 1,5 veržlėmis, atlikite šiuos veiksmus: (žr. D skirsnį – b))**
  - Jei reikia, atlaisvinkite ir išimkite NF žiedinės žarnos jungtį, kad galėtumėte atjungti G1/2 įleidimo jungtį ir išimti sandariklį.
  - užveržkite žarnos G1/2 srieginę veržlę ant Plancha dujinio grilio įvado jungties ir M20x1,5 srieginę veržlę ant reguliatoriaus išvesties jungties, vadovaudamiesi instrukcijomis, pateiktomis kartu su lanksčia žarna.
  - veržliarakčiu tvirtai laikykite Plancha dujinio grilio įvado jungtį ir kitu veržliarakčiu priveržkite arba atlaisvinkite srieginę veržlę.
  - Veržliarakčiu (14) tvirtai prilaikykite reguliatoriaus išleidimo jungtį. (04 pav.)
  - Sandarinimas tikrinamas pagal E pastraipoje pateiktus nurodymus.

Patikrinkite, ar lanksčią žarną galima ištempti nesukant ir netraukiant ir ar ji nesiliečia su įkaitusiais prietaiso šonais. Kai pasibaigia ant žarnos nurodytas tinkamumo naudoti laikas arba žarna pažeidžiama ar jos paviršiuje atsiranda įtrūkių, ją reikia pakeisti



**Belgija, Liuksemburgas, Jungtinė Karalystė, Airija, Portugalija, Ispanija, Italija, Kroatija, Graikija, Nyderlandai, Čekija, Slovakija, Vengrija, Slovėnija, Norvegija, Švedija, Danija, Suomija, Bulgarija, Turkija, Rumunija, Lenkija, Estija, Lietuva, Latvija, Islandija: (01 pav.)**

Plancha dujinis grilis turi žiedinę jungtį. Ji turi būti naudojama su lanksčia žarna, tinkama naudoti su butano ir propano dujomis. Žarnos ilgis turi neviršyti 1,20 m. Ji turi būti pakeista, jei yra pažeista ar įtrūkusi, kai to reikalauja šalies teisės aktai arba pasibaigus jos eksploatacijos laikui. Netraukite ir nepradurkite žarnos.

Laikykitės žarna toliau nuo bet kokių įkaitusių Plancha dujinio grilio dalių. Patikrinkite, ar lanksti žarna gali normaliai išsitempti nesisukdama ir nesitraukdama.

#### Šveicarija: (01 pav.)

Plancha dujinis grilis turi būti naudojama su lanksčiu vamzdeliu, tinkamu naudoti su butano ir propano dujomis. Vamzdelių ilgis turi būti ne didesnis kaip 1,50 metro. Netraukite ir nepradurkite vamzdžių. Ją reikia pakeisti, kai ji yra pažeista ar įtrūkusi ir kai to reikalaujama pagal nacionalinius standartus ar atsižvelgiant į jos galiojimo pabaigos datą. Netraukite ir nepradurkite vamzdžių. Laikykitės toliau nuo bet kokių įkaitusių Plancha dujinio grilio dalių. Patikrinkite, ar žarna yra tinkamoje padėtyje, jos nesukdami ir netraukdami.

**Lanksčių vamzdelių prijungimas:** Norėdami prijungti vamzdelį prie Plancha dujinio grilio jungties, tvirtai, bet be per didelės jėgos užveržkite ant vamzdelio esančią veržlę naudodami du pateiktus veržliaraktus:

- 10 dydžio veržliaraktį, skirtą jungčiai priveržti (05 pav.)
- 17 dydžio veržliaraktį, skirtą veržlei ant vamzdelio priveržti (05 pav.)

#### E. Sanderamo bandymas

- 1) Naudokite lauke, atokiau nuo degių medžiagų. Nerūkykite arti Plancha dujinio grilio ar dujų baliono.
- 2) Įsitinkite, kad valdymo rankenėlės yra išjungimo padėtyje (●).
- 3) Kai reikia, visiškai užmaukite žarnos galą ant regulatoriaus antgalio ir privirtinkite tinkamu spausduku.
- 4) Prisukite regulatorių prie dujų baliono.
- 5) Naudodami muilo tirpalą patikrinkite, ar nėra nuotėkio. **Svarbu.** Niekada nenaudokite atviros liepsnos patikrinti, ar nėra dujų nuotėkio.
- 6) Užtepkite tirpalą ant dujų baliono / regulatoriaus / žarnos / prietaiso jungčių (06 pav.) (valdymo rankenėlės turi likti užsuktos: išjungta padėtis ●). Atidarykite dujų baliono vožtuvą.
- 7) Jei susidoro burbuliukai, tai reiškia, kad yra dujų nuotėkis.
- 8) Norėdami sustabdyti nutękėjimą, priveržkite veržles. Jei dalis turi defektą, pakeiskite ją kita. Prietais negalima naudoti tol, kol nutękėjimas nebus sustabdytas.
- 9) Uždarykite dujų baliono vožtuvą. Bent kartą per metus ir kiekvieną kartą keičiant dujų balioną patikrinkite, ar nėra nuotėkio.

**Svarbu.** Niekada nenaudokite liepsnos patikrinti, ar nėra dujų nuotėkio.

Dujų balioną reikia keisti ir tikrinti, ar nėra nuotėkio, ne rečiau kaip kartą per metus.

#### F. Elektroninio uždegiklio baterijos

##### 1) Reikalavimai baterijai

Jūsų Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

Jūsų patogumui atitinkama baterija įtraukta į komplektą. Jei kepsninė nenaudojama ilgesnį laiką, rekomenduojama išimti iš kepsninės bateriją ir laikyti atskirai sausoje ir vėsioje vietoje.

##### 2) Baterijų keitimas

- Raskite elektroninį uždegiklį.
- Atsukite plastikinį dangtelį
- Pakeiskite bateriją, laikydamiesi nurodyto poliškumo.
- Užsukite dangtelį atgal į vietą.
- Apie baterijų perdirimą skaitykite F(3) skirsnyje.
- Neįkraunamų baterijų negalima įkrauti.

##### 3) Baterijų šalinimas



Šis ant baterijų nurodytas simbolis reiškia, kad nebeveikiančias baterijas reikia išimti iš įrenginio ir surūšiuoti arba tinkamai pašalinti.

Baterijų negalima mesti į šiukšlių dėžę, jas reikia atnešti į surinkimo

vietą (perdirbimo centras ir pan.). Iškilus klausimų, reikia kreiptis į vietos savivaldos instituciją. Baterijų niekada negalima išmesti gamtoje. Nebandyti deginti: tam tikros panaudotų baterijų medžiagos (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) gali būti pavojingos aplinkai ir žmonių sveikatai.

#### G. Plancha dujinio grilio naudojimas

##### 1) Prieš naudojimą

**Priminimas.** Niekada nenaudokite Plancha dujinio grilio, kol atidžiai neperskaitysite ir gerai nesuprasite instrukcijų. Be to, reikia užtikrinti, kad:

- Nėra dujų nuotėkių.
- Žarna neličia kitų, galinčių įkaisti komponentų. (07 pav.)
- Tepalų šalinimo piltuvėlis teisingai įdėtas į jam skirtą korpusą. (18 pav.)
- Riebalų dėžutė C (09 pav.) teisingai įdėta į savo vietą.
- Degiklio niekas neblokuoja arba neužstoja (pvz., voratinkliai). (10 pav.)
- Dirbant su ypač karštomis dalimis rekomenduojama mūvėti apsaugines pirštines.

**Patikrinkite, ar Venturio vamzdeliai (VT) uždengia purkštukus (IJ). (09 pav.)**

##### 2) Plancha dujinio grilio naudojimas pirmą kartą

Jei naudojate pirmą kartą, pakaitinkite Plancha dujinį grilį, nustatę degiklį į didžiausios liepsnos padėtį (☿) (uždarę dangtį) maždaug 30 minučių, kad pranyktų ant naujų dalių likusių dangų kvapai.

#### H. Plancha dujinio grilio degiklių uždegimas

- Atidaryti gaminimo dangtį.
- Įsitikinti, kad valdymo rankenėlės yra išjungimo padėtyje „OFF“ (●).
- Paspauskite ir pasukite valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę ir nustatykite stipriausio srauto padėtį (☿).
- Nedelsdami paspauskite uždegimo mygtuką (☿) ir luktelkite, kol pasigirs spragtelėjimas.
- Jei po 4–5 bandymų degiklis neužsidega, pasukite valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį (●), palaukite 5 minutes ir vėliau pakartokite.

Degiklių užsidegus, kita degiklį galima uždegti dviem būdais:

- pirmiausia pakartokite anksčiau aprašytą uždegimo veiksmą; ARBA
- tada uždekte pirmojo degiklio dešinėje arba kairėje esantį degiklį ir paeiliui kitus degiklius, pasukdami reguliavimo mygtuką į stipriausio srauto padėtį (☿).

Jei uždegti pjezoelektriniu būdu nepavyksta, uždekte rankiniu būdu (tolesnė pastraipa).

Ivykus antriniam užsidegimui (liepsna degiklio viduje), išjunkite gaminį, leiskite jam atvėsti (maždaug penkis minutes), tada vėl uždekte. Jei antrinio užsidegimo problema išlieka, kreipkitės į vietinį „Campingaz“ atstovą.

#### I. Plancha dujinio grilio degiklių uždegimas rankiniu būdu

Jei automatinis uždegimas neveikia, pasukite valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį (●) ir palaukite 5 minutes.

Numikite kepimo plokštę, kad pasiektumėte degiklį.

Pridėkite ilgą uždegtą degtuką prie degiklio liepsnos angų, tada pasukite valdymo pulto valdymo rankenėlę į didžiausios liepsnos padėtį (☿) toje pačioje pusėje, kurioje yra degtukas.

Tada, laikydami rankas saugiu atstumu nuo liepsnos, nustatykite valdymo rankenėlę į mažos liepsnos padėtį.

#### J. Plancha dujinio grilio degiklio išjungimas

Vėl pasukite valdymo rankenėlės į išjungimo padėtį (●), tada uždarykite dujų baliono vožtuvą.

#### K. Dangtis su termometru (priklausomai nuo Plancha dujinio grilio modelio)

Maisto gaminimas naudojant Plancha dujinį grilį labai pasikeitė. Plancha dujinis grilis su dangčiu atveria begalę naujų galimybių.

Norėdami pasiekti geriausią rezultatą, iš anksto pakaitinkite Plancha dujinį grilį 5–10 minučių uždarytu dangčiu – taip ne tik sutrumpinsite katilimo laiką, bet ir padėsite kepimo paviršiumi pasiekti maksimalią temperatūrą.

Karštas kepimo paviršius ne tik neleis maistui prilipti prie jo, bet

ir suteiks geriausių kepsnių ir mėsos karamelizaciją, todėl jie bus nuostabaus skonio.

**Atviras grilis** (dangtis atidarytas – 12 pav.). Maistas kepamas ant plokštės, be liepsnos plūpsnių.

Naudokite Plancha dujinį grilį įprastu būdu, atidarytu dangčiu – tai idealiai tinka kepti tokius patiekalus kaip žuvis, jūros gėrybės, daržovės, vaisiai, kubeliais supjaustyti maisto produktai, kiaušiniai, blynai ir kt.

Jei maistas skrunda per greitai, sumažinkite visų jungtų degiklių liepsną.

**Konvekcinis kepimas** (dangtis uždarytas – 13 pav.). Kepimo erdvė naudojama kaip orkaitė, kurioje galima kepti vištieną, mėsą, žuvi, picą, apkepą ir net pyragą.

Iš anksto įkaitinkite Plancha dujinį grilį su uždarytu dangčiu iki norimos temperatūros, **nustatę 1 iš 2 Plancha dujinio grilio degiklių į didžiausios liepsnos padėtį**, o kitą išjungę, kad susidarytų konvekcijos efektas. (13 pav.)

Naudodami dangčio termometrą reguliuokite tuos 1 degiklius taip, kad su uždarytu dangčiu būtų palaikoma ideali kaitra.

Padėkite maistą ant Plancha dujinio grilio plokštės virš išjungto degiklio. Tai nebus maistui sudegti ir užtikrins tolygų kepimą konvekciniu būdu.

Be to, kepat rekomenduojame naudoti pridėdamą (priklausomai nuo Plancha dujinio grilio modelio) orkaitės paaukštinimo priedą (žr. 14 pav.) arba panašų priedą. Jis pakelia produktus virš kepimo plokštės ir leidžia karštam orui judėti tarp jos ir produkto, todėl kepimo rezultatai būna puikūs. Toks orkaitės priedas suteikia galimybę kepti įvairius gaminius – apkepus, sausainius ar net mėgstamą pyragą.

Patarimas. Gamindami maistą dangtį laikykite uždarytą kuo ilgiau, kad kepimo erdvėje būtų išlaikyta reikiama temperatūra.

Jei maistas skrunda per greitai, sumažinkite dviejų jungtų degiklių liepsną.

Kad kepat didelius mėsos gabalus ar kepsnius pasiektumėte optimalių rezultatų, rekomenduojama naudoti mėsos termometrą mėsos vidaus temperatūrai matuoti.

Kepimo laikas gali skirtis priklausomai nuo oro sąlygų, porcijos dydžio ir nuo to, kaip dažnai atidarote ir uždarote dangtį.

Papildomos dangčio funkcijos

**Didesnis įkaitinimo efektyvumas.** Karštas oras išlieka virš kepimo plokštės, todėl įkaitinimo laikas sutrumpėja perpus ir sutapuoja dujų. (13 pav.)

**Užuovėja** (dangtis atidarytas – 15 pav.). Užstoja kepimo plokštę ir degiklius nuo vėjo naudojimo metu.

**Apsauginis skydas** (dangtis atidarytas – 15 pav.). Apsaugo nuo riebalų taškymosi gaminant maistą.

**Kepimo plokštės apsauga** (dangtis uždarytas – 16 pav.). Apsaugo kepimo plokštę, kai ji nenaudojama.

## L. Apsauginis dangtis (priklausomai nuo Plancha dujinio grilio modelio)

Apsauginis Plancha dujinio grilio dangtis atlieka keletą funkcijų.

**Didesnis įkaitinimo efektyvumas.** Karštas oras išlieka virš kepimo plokštės, todėl įkaitinimo laikas sutrumpėja perpus ir sutapuoja dujų. (13 pav.)

**Užuovėja** (dangtis atidarytas – 15 pav.). Užstoja kepimo plokštę ir degiklius nuo vėjo naudojimo metu.

**Apsauginis skydas** (dangtis atidarytas – 15 pav.). Apsaugo nuo riebalų taškymosi gaminant maistą.

**Kepimo plokštės apsauga** (dangtis uždarytas – 16 pav.). Apsaugo kepimo plokštę, kai ji nenaudojama.

**Pastaba.** Dangstis nėra skirtas maisto gaminimui ir turi būti neuždarytas maisto gaminimo metu.

## M. Dujų baliono keitimas

- Tai visada atliekama lauke, gerai vėdinamoje vietoje, niekada ne prie liepsnos, kibirkšties ar šilumos šaltinio.

- Valdymo rankenėles gražinkite į išjungimo padėtį (●) ir uždarykite dujų baliono vožtuvą.

- Atsukite reguliatorių, patikrinkite, ar yra sandariklis ir ar jis geros būklės.

- Įstatykite pilną dujų balioną ir vėl uždėkite reguliatorių, stengdamiesi neįtempti žarnos. **Patikrinkite, ar nėra dujų nuotėkio (žr. E skirsnį)**

## N. Valymas ir priežiūra

Kepti smagu, tačiau valymas visada yra kančia. Tačiau tai labai svarbi kiekvieno kepimo dalis. Reguliarus valymas padidina „Campingaz™“ Plancha dujinio grilio tarnavimo trukmę ir patikimumą.

### Kepimo paviršius

Prieš valydami palaukite, kol kepimo paviršius atvės. Naudokite „Campingaz™“ „Barbecue Spray“ pūrkiamą valiklį ir mentele. Taip pat riebalais nuo kepimo paviršiaus pašalinti galite naudoti indų plovimo skystį.

Valydami visada kruopščiai nuplaukite vandeniui ir, jei įmanoma, nenaudokite šiurkščių šveitimo kempinėlių, tačiau rinkitės minkštą mikropluoštą rankšluostį, nes jis yra toks pat veiksmingas ir apsaugo nuo sugadinimo.

Prieš uždėdami kepimo paviršius, lengvai ištepkite jį riebalais, kad apsaugotumėte nuo korozijos ir išvengtumėte rūdžių bei maisto prilipimo.

„Campingaz™“ rekomenduoja padengti kepimo paviršių plonu augaliniu aliejus sluoksniu naudojant virtuvinį rankšluostį.

### Grease drawer:

Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.

### Riebalų piltuvėlis

Riebalų piltuvėlis (08 pav.) nukreipia riebalų perteklių į riebalų dėžutę (17 pav.).

Piltuvėlį galima nuimti ir plauti indaplovėje, nes jis pagamintas iš nerūdijančio plieno.

### Pagrindo sienelės, dangtis, valdymo pultas

Šias dalis laikas nuo laiko valykite kempine su indų plovikliu. Nenaudokite abrazyvinių medžiagų.

### Degikliai

- Norint išlaikyti puikią Plancha dujinio grilio būklę, rekomenduojama jį reguliariai valyti (panaudojus 4 ar 5 kartus).

- Prieš valydami palaukite, kol Plancha dujinis grilis atvės.

- Užsukite dujų balioną.

- Plancha dujinio grilio degiklis turi būti valomas ir tikrinamas kas 3 mėnesius. Išimkite visą degiklį ir patikrinkite, ar purvas arba voratinkliai neužkemša Venturio vamzdžio angų, nes dėl to degiklis gali būti mažiau efektyvus arba gali kilti dujų užsidegimo

LT uždegimo riziką.

- Nuvalykite degiklio viršų, šonus ir pagrinda drėgna kempine (vandeniui su indų plovikliu). Jei reikia, naudokite drėgną plieninį šepetį.

- Patikrinkite, ar visos degiklio angos yra tuščios, ir prieš naudodami dar kartą leiskite išdžiūti. Jei reikia, išvalykite degiklio angas vienių specijiu.

- Jei reikia, išvalykite Venturio difuzoriaus angas (žr. 18 pav.: a – išleidimo angos, b – Venturio vamzdžio angos) arba degiklį.

- Niekada neatlikite jokių Plancha dujinio grilio konstrukcijos pakeitimų, nes bet kokie pakeitimai gali būti pavojingi.

**N.B.:** Dažnai valant degiklį, jis išlieka geros būklės ir gali būti naudojamas daug kartų, be to, išvengiama ankstyvos oksidacijos, ypač dėl rūgščių likučių, susidariusių gaminant maistą. Tačiau grilio degiklio oksidacija yra normalus reiškinys.

## O. Nerūdijančio plieno kepimo plokštė (priklausomai nuo Plancha dujinio grilio modelio)

Normalu, kad naudojant keptuvę keičia spalvą. Šis pokytis kartais pastebimas net po kruopštaus valymo.

Neabejokite, kad šis spalvos pakitimas yra natūralus keptuvės žaliavos reiškinys, kai ji labai įkaista. Tai neturi įtakos prietaiso veikimui ar jo atitiktai maisto saugos standartams.

Kepimo plokštė išlieka saugi ir tinkama visiems jūsų maisto ruošimo poreikiams.

## P. Laikymas

- Panaudoję uždarykite dujų baliono vožtuvą sukdami rankinį ratą.

- Prietaisą laikykite sausoje, uždaroje sandėliavimo vietoje (pvz., garaže), kad apsaugotumėte prietaisą nuo oro sąlygų.

- Atjunkite dujų balioną ir laikykite lauke.

- Jei jūsų prietaisas nenaudojamas ilgą laiką, sandėliuojant rekomenduojama jį apsaugoti nuo nešvarumų tinkamu dangteliu.

## Q. Priedai

Kad galėtumėte maksimaliai išnaudoti Plancha dujinio grilio galimybes, „Campingaz“ sukūrė daugybę priedų, padedančių lengviau paruošti mėgstamus patiekalus, palengvinančių Plancha dujinio grilio valymą ir užtikrinančių, kad Plancha dujinis grilis tarnautų ilgiau.

Pagrindiniai kepimo reikmenys	Valymas ir apsauga
Pagrindiniai kepimo reikmenys	Pritaikyti dangčiai
Grilio pirštinė	Šepečiai
Grilio gaubtas	Purškiamas valiklis
Picos kepimo akmuo	Nerūdijančiojo plieno valymo priemonės

Visą asortimentą ir išsamią informaciją galima rasti svetainėje [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com)

ADG („Campingaz“) rekomenduoja jos Plancha dujinius grilius būtinai naudoti su „Campingaz“ priedais ir atsarginėmis dalimis. ADG („Campingaz“) neprisima jokios atsakomybės už bet kokią žalą ar gedimus, atsiradusius naudojant kitų prekės ženklų priedus ir (arba) atsargines dalis.

## R. Aplinkos apsauga

Saugokite aplinką! Jūsų prietaise yra medžiagų, kurias galima panaudoti pakartotinai ar perdirbti. Perduokite jį savo savivaldybės atliekų surinkimo tarnybai ir pateikite perdirbti pakavimo medžiagas.

## S. Gedimų nustatymas ir šalinimas:

Problemos	Galimos priežastys / sprendimo būdai
Degiklis neužsidega	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trūksta dujų.</li><li>• Neveikia reguliatorius.</li><li>• Užsikimšusi žarna, vožtuvas, „Venturi“ vamzdis arba degiklio angos.</li><li>• „Venturi“ vamzdis neuždengia purkštuvu.</li></ul>
Degiklis užgęsta	<ul style="list-style-type: none"><li>• Patikrinti dujų tiekimą.</li><li>• Patikrinti žarnos jungtis.</li><li>• Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.</li></ul>
Liepsna nėra stabili	<ul style="list-style-type: none"><li>• Naujame balione gali būti oro. Problema išnyks naudojant toliau.</li><li>• Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.</li></ul>
Didelė liepsna ant degiklio paviršiaus	<ul style="list-style-type: none"><li>• Purkštuko antgalis blogai prijungtas prie Venturi vamzdžio. Sureguliuokite Venturi vamzdį.</li><li>• Venturi vamzdis užsikimšęs (pvz., voratinklais). Išvalykite Venturi vamzdį.</li><li>• Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.</li></ul>
Liepsna silpna	<ul style="list-style-type: none"><li>• Balionas beveik tuščias. Pakeisti balioną. Problema išnyks naudojant toliau.</li><li>• Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.</li></ul>
Riebalų pertekliaus užsiliepsnojimas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nuvalyti apsauginę plokštę virš degiklio.</li><li>• Kepninės temperatūra per aukšta: sumažinti liepsną.</li><li>• Išvalyti riebalų surinkimo padėklą.</li></ul>
Degikliai uždegami degtuku, tačiau ne pjezo degikliu	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sugedęs degiklio mygtukas, laidas arba elektrodas. Patikrinti degiklio kabelio jungtis.</li><li>• Patikrinti elektrodo ir jungiamojo laido būklę.</li><li>• Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.</li></ul>
Gaisras bet kurioje jungtyje	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nuotėkis jungtyje.</li><li>• Nedelsiant išjungti dujų tiekimą.</li><li>• Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.</li></ul>
Nepakankamas karštis	<ul style="list-style-type: none"><li>• Užsikimšęs purkštuvu arba „Venturi“ vamzdis.</li><li>• Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.</li></ul>
Gaisras už valdymo rankenėlės	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sugedęs čiaupas.</li><li>• Išjungti prietaisą.</li><li>• Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.</li></ul>
Gaisras po valdymo skydelių	<ul style="list-style-type: none"><li>• Išjungti prietaisą.</li><li>• Užsukite dujų baliono sklendę.</li><li>• Susisiekti su klientų aptarnavimo tarnyba.</li></ul>

# ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΩΣ

**ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ:** Εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά, οι ακόλουθοι γενικοί όροι "συσκευή / προϊόν / εξοπλισμός / μηχανήμα" που εμφανίζονται στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης, αναφέρονται στο προϊόν "Cam핑gaz® Plancha".



- Αυτή το προϊόν έχει σχεδιαστεί για φυσιολογική ιδιωτική χρήση και δεν προορίζεται για εμπορικούς σκοπούς. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.
- Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σε εξωτερικούς χώρους.
- Καλύτερα να φοράτε γάντια κατά τη συναρμολόγηση του προϊόντος.
- Μην χρησιμοποιείτε κάρβουνο πάνω σε ή μαζί με το προϊόν.
- Μην χρησιμοποιείτε ρυθμιζόμενο εκτονώτη. Χρησιμοποιήστε τους ρυθμιστές πίεσης αερίου με σ σταθερή ρύθμιση σύμφωνα με το σχετικό ευρωπαϊκό πρότυπο που τους καλύπτει.
- Μην καλύπτετε το κάτω μέρος της ψησταριάς με αλουμινόχαρτο.
- Μην σκύβετε πάνω από την καυτή επιφάνεια μαγειρέματος.
- Να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε και κλείνετε το καπάκι όταν η πλάκα ψησίματος χρησιμοποιείται.
- Η Cam핑gaz® συσιτά πάντα να φοράτε προστατευτικά γάντια όταν χειρίζεστε εξαρτήματα που μπορεί να είναι ζεστά.
- Καθαρίζετε το λίπος και τα υπολείμματα τροφίμων από το κάτω μέρος της ψησταριάς για να αποφεύγετε τυχόν κίνδυνο ανάφλεξης κατά τη χρήση.

**Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά για να αποφύγετε τον τραυματισμό σας ή την πρόκληση βλάβης στην ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος.**

## A. Για την ασφάλειά σας

- Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή ατμούς κοντά σε αυτή την ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος. Αυτή η συσκευή πρέπει να παραμένει μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη διάρκεια της χρήσης.

### Σε περίπτωση οσμής αερίου:

1. Κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου
2. Κλείστε τους διακόπτες καυστήρων
3. Σβήστε κάθε ενεργή φλόγα.
4. Ανοίξτε το κάλυμμα.
5. Εάν η οσμή επιμένει, δείτε την ενότητα E) «Ελεγχος στεγανοποίησης ή επικουρινών αμέσως με το κατάστημα από όπου αγοράσατε τη συσκευή

- Τα εξαρτήματα που προσατεύονται από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του κατασκευαστή δεν πρέπει να παραποιούνται.
- Κλείνετε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου μετά τη χρήση.

Βεβαιωθείτε ότι οι ευάλωτοι χρήστες (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών, των ηλικιωμένων και των ατόμων με αναπηρίες) επιβλέπονται από ένα άτομο με πλήρεις σωματικές, διανοητικές και αισθητηριακές ικανότητες, το οποίο έχει λάβει οδηγίες σχετικά με τον ασφαλή τρόπο χρήσης της συσκευής και κατανοεί τους κινδύνους που ενέχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Η συναρμολόγηση, ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά.

### Συνιστώμενη ηλικία:

Συσσκευές αερίου και αεζεσοούρ: 15 ετών +  
Φιάλες αερίου: 15 ετών +

Χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα ή αεζεσοούρ που παρέχονται με το προϊόν ή που αγοράσθηκαν από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Μην τα χρησιμοποιείτε με άλλες συσκευές ή για άλλους σκοπούς. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά για τον προβλεπόμενο σκοπό, όπως αναφέρεται στις οδηγίες χρήσης.

## B. Τόπος χρήσης

- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς χώρους.
- **Τόπος χρήσης:** τα προστελάσιμα μέρη μπορεί να είναι ιδιαίτερα καυτά. Απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.
- Δεν πρέπει να υπάρχουν εύφλεκτα υλικά σε ακτίνα περίπου 60 εκατοστών γύρω από τη συσκευή.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν είναι αναμμένη ή σε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε ένα επίπεδο οριζόντιο έδαφος.
- Ελάχιστη απαίτηση ροής αέρα αερισμού 2 m<sup>3</sup>/kW/h.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, το στρίγμα πάνω στο οποίο στέκεται η ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος μπορεί να ζεσταθεί πολύ. Η ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος δεν πρέπει να τοποθετείται σε εύφλεκτη επιφάνεια (πλαστικό, τραπεζομάντιλο κ.λπ.). Συνιστάται η τοποθέτηση της συσκευής σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα (ακυρόδεμα, πέτρα, τούβλα, απευθείας στο έδαφος (χώρα)). Διαφορετικά, θα πρέπει να τοποθετηθεί ένα άκαυστο, θερμομονωτικό υλικό μεταξύ της ψησταριάς με επιφάνεια ψησίματος και της βάσης της ή του καροτσιού.

## Γ. Φιάλη αερίου:

Η συσκευή αυτή έχει ρυθμιστεί ώστε να λειτουργεί από φιάλη βουτανίου/προπανίου 4,5 έως 15 κιλών με κατάλληλο ρυθμιστή χαμηλής πίεσης:

- **Γαλλία, Βέλγιο, Λουξεμβούργο, Ηνωμένο Βασίλειο, Ιρλανδία, Πορτογαλία, Ισπανία, Ιταλία, Ελλάδα, Ελβετία,** βουτανίο 28-30 mbar / προπάνιο 37 mbar.
- **Κάτω χώρες, Νορβηγία, Σουηδία, Δανία, Φινλανδία, η Ουγγαρία, Σλοβενία, Σλοβακία, Δημοκρατία της Τσεχίας,**

**Βουλγαρία, Τουρκία, Ρουμανία, Κροατία, Εσθονία, Λιθουανία, Λετονία, Ισλανδία:**

βουτανίο 30 mbar / προπάνιο 30 mbar

- **Πολωνία:** προπάνιο 37 mbar.

Συνδέστε ή αντικαθιστάτε τη φιάλη αερίου πάντα σε εξωτερικό, καλά αεριζόμενο χώρο και ποτέ με παρουσία φλόγας, σπινθήρα ή πηγής θερμότητας.

## Δ. Σωλήνας

**Γαλλία: (Εικ. 01)**

**Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί με 2 είδη εύκαμπτων σωλήνων: (Εικ. 02)**

α) εύκαμπτου σωλήνας σχεδιασμένος για να ενώνεται με δακτυλιοειδείς σύνδεσμους εύκαμπτου σωλήνα τόσο στην πλευρά της ψησταριάς με επιφάνεια ψησίματος όσο και στην πλευρά του ρυθμιστή, στερεωμένος καλά με κολάρα (σύμφωνα με το πρότυπο XP D 36-110). Συνιστώμενο μήκος 1,25 μ.

β) εύκαμπτου σωλήνας (σύμφωνα με το πρότυπο XP D 36-112 ή NF D 36-112) που διαθέτει σπείρωμα παξιμαδιού G 1/2 για σύνδεση με την ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος και σπείρωμα παξιμαδιού M 20x1,5 για σύνδεση με τον ρυθμιστή, συνιστώμενο μήκος 1,25 μ.

**Η συσκευή διαθέτει σύνδεσμο εισόδου αερίου με σπείρωμα G1/2. Ανάλογα με το μοντέλο μπορεί να τροποποιηθεί με προεγκατεστημένο δακτυλιοειδή σύνδεσμο και στεγανοποιητικό εύκαμπτου σωλήνα NF. (Εικ. 03)**

**1) Για τη χρήση της συσκευής με τον εύκαμπτου σωλήνα XP D 36-110: (ανατρέξτε στην Ενότητα Δ - α)**

- σφύρετε τον εύκαμπτου σωλήνα πάνω στον δακτυλιοειδή σύνδεσμο του εύκαμπτου σωλήνα τόσο στην ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος όσο και στον ρυθμιστή μέχρι το τέρμα.
- σφύρετε τα κολάρα πίσω από τους δύο πρώτους μεγάλους δακτυλίους του συνδέσμου και σφίξετε τα μέχρι να σπάσει η κεφαλή σύσφιξης.
- ελέγξτε για διαρροές σύμφωνα με τις οδηγίες της παραγράφου E).

**2) Για τη χρήση της συσκευής με τον εύκαμπτου σωλήνα XP D 36-112 ή NF D 36-112, περικολχία G 1/2 και M 20x1,5: (ανατρέξτε στην Ενότητα Δ - β))**

- Εάν είναι απαραίτητο, χαλαρώστε και αφαιρέστε το δακτύλιο NF διάταξης κλεισίματος για να απελευθερώσετε το σύνδεσμο εισόδου G1/2 και αφαιρέστε το μέσο στεγανοποιητή.
- σφίξτε το παξιμάδι με σπείρωμα G1/2 του εύκαμπτου σωλήνα πάνω στον σύνδεσμο εισόδου της ψησταριάς με επιφάνεια ψησίματος και το παξιμάδι με σπείρωμα M20x1,5 στον σύνδεσμο εξόδου ρυθμιστή ακολουθώντας τις οδηγίες που παρέχονται με τον εύκαμπτου σωλήνα.
- χρησιμοποιήστε ένα κλειδί για να κρατήσετε γερά τον σύνδεσμο εισόδου της ψησταριάς με επιφάνεια ψησίματος και σφίξτε ή χαλαρώστε το παξιμάδι με σπείρωμα με ένα άλλο κλειδί.
- χρησιμοποιήστε ένα κλειδί για να σταθεροποιήσετε το ρακόρ εξόδου του εκτονώτη. (Εικ. 04)
- η στεγανότητα θα ελεγχθεί ακολουθώντας τις οδηγίες της ενότητας E).

Ελέγξτε ότι ο εύκαμπτου σωλήνας επεκτείνεται κανονικά, χωρίς να συστρέφεται ή να τραβιέται και δεν έρχεται σε επαφή με τις καυτές πλευρές της συσκευής. Θα πρέπει να αλλάξετε κατά την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στο σωλήνα ή σε κάθε περίπτωση που αυτός έχει υποστεί φθορά ή παρουσιάζει ρωγμές.

Γαλλία, Βέλγιο, Λουξεμβούργο, Ηνωμένο Βασίλειο, Ιρλανδία, Πορτογαλία, Ισπανία, Ιταλία, Κροατία, Ελλάδα, Κάτω χώρες, Νορβηγία, Σουηδία, Δανία, Φινλανδία, η Ουγγαρία, Σλοβενία, Σλοβακία, Δημοκρατία της Τσεχίας, Βουλγαρία, Τουρκία, Ρουμανία, Πολωνία, Εσθονία, Λιθουανία, Λετονία, Ισλανδία: (Εικ. 01)

Η ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος διαθέτει κυκλικό σύνδεσμο. Θα πρέπει να χρησιμοποιείται με εύκαμπτο σωλήνα που είναι κατάλληλος για χρήση με αέριο βουτανίου και προπανίου. Το μήκος του εύκαμπτου σωλήνα δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 1,20 μέτρα. Θα πρέπει να αντικαθίσταται αμέσως, εάν έχει υποστεί ζημιά ή αν έχει ραγίσει, όταν απαιτείται από τους εθνικούς κανονισμούς ή στο τέλος του κύκλου ζωής του. Μην τραβάτε ή τρυπάτε τον εύκαμπτο σωλήνα.

Διατηρείτε τον εύκαμπτο σωλήνα μακριά από οποιαδήποτε μέρη της ψησταριάς με επιφάνεια ψησίματος που θερμαίνονται. Ελέγξτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας μπορεί να επεκταθεί, χωρίς να συστέρεται ή να τραβιέται.

#### ΕΛΒΕΤΙΑ: (Εικ. 01)

Η ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος θα πρέπει να χρησιμοποιείται με εύκαμπτο σωλήνα που είναι κατάλληλο για χρήση με αέριο βουτανίου και προπανίου. Το μήκος του δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 1,50 μ. Θα πρέπει να τον αντικαταστήσετε εάν υποστεί βλάβη, εάν έχει ρωγμές, όταν απαιτείται από τις συνθήκες στην εκάστοτε χώρα ή σύμφωνα με την ισχύ του. Διατηρείτε τον μακριά από οποιαδήποτε μέρη της ψησταριάς με επιφάνεια ψησίματος που θερμαίνονται. Ελέγξτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας ζευγαίεται κανονικά, χωρίς συστολή ή τράβηγμα.

**Σύνδεση του εύκαμπτου σωλήνα:** Για να συνδέσετε τη σωλήνωσή με τον σύνδεσμο στην ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος, αφίξτε γερά το παξιμάδι στη σωλήνωσή αλλά χωρίς υπερβολική δύναμη χρησιμοποίηστας τα δύο κλειδιά που παρέχονται:

- κλειδί 10 για τη στερέωση του συνδετικού: (Εικ. 05)
- κλειδί 17 για το βίδωμα του περικοχλίου του σωλήνα (Εικ. 05)

### E. Checking for gas leaks

- 1) Πραγματοποιήστε τον έλεγχο σε εξωτερικό χώρο, απομακρυνόντας όλα τα εύφλεκτα υλικά. Μην καπνίζετε κοντά στην ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος ή τη φιάλη αερίου.
- 2) Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές ρύθμισης είναι στην θέση "OFF" (●).
- 3) Όταν απαιτείται, σπρώξτε το άκρο του εύκαμπτου σωλήνα πλήρως πάνω στο ακροφύσιο του ρυθμιστή και ασφαλίστε με ένα κατάλληλο κλιπ.
- 4) Βιδώστε τον εκτονωτή στη φιάλη αερίου.
- 5) Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα σαπουνιού για να ελέγξετε για διαρροές. **Σημαντικό:** ποτέ μην χρησιμοποιείτε γυμνή φλόγα για να ελέγξετε για διαρροές αερίου.
- 6) Εφαρμόστε το διάλυμα στις συνδέσεις της φιάλης/του ρυθμιστή/του εύκαμπτου σωλήνα/της συσκευής (Εικ. 06) (οι διακόπτες ελέγχου πρέπει να παραμένουν κλειστοί: θέση "off" ●). Ανοίξτε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου.
- 7) Εάν σχηματίζονται φυσαλίδες, αυτό σημαίνει ότι υπάρχουν διαρροές αερίου.
- 8) Για να σταματήσει τη διαρροή, σφίξτε τα περικόχλια. Εάν κάποιο εξάρτημα είναι ελαττωματικό, αντικαταστήστε το. Η συσκευή δεν θα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία προτού να αποκατασταθεί η διαρροή.
- 9) Κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου. Ελέγχετε για διαρροές τουλάχιστον μία φορά τον χρόνο και κάθε φορά που αντικαθίσταται η φιάλη αερίου.

**Σημαντικό:** Ποτέ μην χρησιμοποιείτε φλόγα για να εντοπίσετε διαρροή αερίου.

Η φιάλη αερίου πρέπει να αντικαθίσταται και να ελέγχεται για διαρροές τουλάχιστον μία φορά τον χρόνο.

### Z. Μπαταρίες για ηλεκτρονική ανάφλεξη

#### 1) Προδιαγραφές μπαταρίας

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

Για τη διεκδύνησή σας, η κατάλληλη μπαταρία παρέχεται στη συσκευασία.

Αν η ψησταριά δεν θα χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστάται ιδιαίτερα η αφαίρεση της μπαταρίας από την ψησταριά και η αποθήκευσή της ξεχωριστά σε ξηρό και δροσερό μέρος.

#### 2) Αντικατάσταση της μπαταρίας

- Εντοπίστε την ηλεκτρονική ανάφλεξη.
- Ξεβιδώστε το πλαστικό καπάκι.
- Αντικαταστήστε την μπαταρία, ακολουθώντας την κατεύθυνση των πόλων όπως υποδεικνύεται.
- Βιδώστε το καπάκι πάλι στη θέση του.
- Ανατρέξτε στην παράγραφο Z(3) για την ανακύκλωση της μπαταρίας.
- Οι μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες δεν πρέπει να επαναφορτίζονται.

#### 3) Απώριψη μπαταρίας



Το σύμβολο που αναγράφεται στις μπαταρίες σημαίνει ότι στο τέλος της ζωής τους, οι μπαταρίες πρέπει να αφαιρεθούν από τη μονάδα και στη συνέχεια να ανακυκλωθούν ή να απορριφθούν κατάλληλα.

Οι μπαταρίες δεν πρέπει να απορρίπτονται στους κάδους απορριμάτων, αλλά να μεταφέρονται στα σημεία συλλογής (κέντρο ανακύκλωσης κ.λπ.). Επικοινωνήστε με τους τοπικούς αρμόδιους. Μην απορρίπτετε ποτέ τις μπαταρίες στη φύση. Μην προσπαθείτε να τις αποθερώσετε: η παρουσία ορισμένων ουσιών (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) σε χρησιμοποιούμενες μπαταρίες μπορεί να είναι επικίνδυνη για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

### H. Χρήση της ψησταριάς με επιφάνεια ψησίματος

#### 1) Πριν από τη χρήση

**Υπενθύμιση:** Ποτέ μην χρησιμοποιήσετε την ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος προτού διαβάσετε προσεκτικά και κατανοήσετε πλήρως τις οδηγίες. Επιπλέον, βεβαιωθείτε ότι:

- Δεν υπάρχουν διαρροές αερίου.
- Ο εύκαμπτος σωλήνας δεν αγγίζει εξαρτήματα που ενδέχεται να ζεσταθούν. (Εικ. 11)
- Το χωνί αποστράγγισης λίπους έχει τοποθετηθεί σωστά στο ειδικό του περιβλήμα. (Εικ. 18)
- Το δοχείο λίπους C (Εικ. 09) έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση.
- Ο καυστήρας δεν είναι μπλοκαρισμένος ή δεν εμποδίζεται (π.χ. από ιστούς αράχνης). (Εικ. 10)
- Επίσης, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο λίπους C (Εικ. 09) είναι γεμάτο με νερό σύμφωνα με την ελάχιστη και μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται και ότι έχει τοποθετηθεί στη ράγα του. Αυτό δεν είναι απαραίτητο, αλλά θα κάνει τον καθαρισμό πολύ πιο εύκολο. Η εισαγωγή γίνεται από μπροστά στα μοντέλα με τράπεζα.
- Συνιστάται η χρήση προστατευτικών γαντιών όταν χειρίζεστε ιδιαίτερα ζεστά εξαρτήματα.



Ελέγξτε καλά ότι οι σωλήνες Venturi (VT) καλύπτουν τους εγχυτήρες (IJ) (Εικ. 11)

#### 2) Χρήση της ψησταριάς με επιφάνεια ψησίματος για πρώτη φορά

Όταν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά, θερμαίνετε την ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος με όλους τους καυστήρες στη θέση ΠΛΗΡΟΥΣ ΡΟΗΣ (☿) (με το κάλυμμα κλειστό), για περίπου 30 λεπτά έτσι ώστε να εξαφανιστούν τυχόν οσμές από επιπρωτάρισμα στα καινούρια μέρη.

### Θ. Άναμμα των καυστήρων της ψησταριάς με επιφάνεια ψησίματος

- Ανοίξτε το καπάκι μαγειρέματος.
- Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές ρύθμισης είναι στην θέση "OFF" (●).
- Πιέστε και γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου αριστερόστροφα και τοποθετήστε τον σε θέση πλήρους ροής (☿).
- Πατήστε αμέσως το κουμπί ανάφλεξης (⚡) μέχρι να κάνει κλικ.
- Εάν ο καυστήρας δεν αναφλέξει μετά από 4 ή 5 προσπάθειες, γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου στη θέση "off" (●) και περιμένετε 5 λεπτά και στη συνέχεια επαναλάβετε τη διαδικασία.

Αφού ανάψει ο καυστήρας, υπάρχουν 2 δυνατότητες για το άναμμα κάποιου άλλου καυστήρα:

- Η 1η δυνατότητα συνιστάται στην επανάληψη της διαδικασίας ανάμματος στον περιγράφεται παραπάνω.

Η

- Η 2η δυνατότητα συνιστάται στο άναμμα του καυστήρα που βρίσκεται στα δεξιά ή τα αριστερά του 1ου αναμμένου καυστήρα, και στη συνέχεια των παρακείμενων καυστήρων που υπολείπονται, γυρίζοντας το κουμπί ρύθμισης στη θέση πλήρους παροχής (☿).

Εάν η πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη ή η ηλεκτρονική ανάφλεξη δεν λειτουργεί, χρησιμοποιήστε το χειροκίνητο διακόπτη (παρακάτω παράγραφος).

Σε περίπτωση επιστροφής της φωτιάς (αφλόγα μέσα στον καυστήρα), απενεργοποιήστε το προϊόν, κλείστε το να κρυώσει (περίπου πέντε λεπτά) και έπειτα ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Αν το πρόβλημα της επιστροφής της φωτιάς παραμένει, επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο της Campingaz®.

### I. Χειροκίνητο άναμμα καυστήρα της ψησταριάς με επιφάνεια ψησίματος

Αν η αυτόματη ανάφλεξη δεν λειτουργεί, γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου στη θέση "OFF" (●) και περιμένετε 5 λεπτά.

Αφαιρέστε την πλάκα ψησίματος για να αποκτήσετε πρόσβαση στον καυστήρα.

Τοποθετήστε ένα μακρύ αναμμένο σπρίτο κοντά στις εξόδους φλογών καυστήρα, κατόπιν γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου στον πίνακα ελέγχου στην θέση πλήρους ροής (☿) στην ίδια πλευρά όπου έχετε το σπρίτο.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου σε χαμηλή ροή, διατηρώντας παράλληλα τα χέρια σας σε ασφαλή απόσταση από τις φλόγες.

### K. Απενεργοποίηση του καυστήρα της

## ψησταριάς με επιφάνεια ψησίματος

Επιναφέρετε τα κουμπιά ρύθμισης στη θέση «OFF» (●), και κλείστε στη συνέχεια τη στρόφιγγα της φιάλης αερίου.

## Λ. Κάλυμμα μαγειρέματος με θερμομέτρο (ανάλογα με το μοντέλο της ψησταριάς με επιφάνεια ψησίματος)

Το μαγειρέμα σε επιφάνεια ψησίματος όπως το ξέρουμα έχει αλλάξει, η ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος με κάλυμμα μαγειρέματος ανοίγει τον δρόμο για απελευθέρωση δυνατών θερμότητας μαγειρέματος.

Για καλύτερα αποτελέσματα στο μαγειρέμα, προθερμάνετε την ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος για 5-10 λεπτά με κλειστό το κάλυμμα μαγειρέματος το οποίο όχι μόνο θα βοηθήσει στη μείωση του χρόνου προθέρμανσης αλλά θα βοηθήσει και την επιφάνεια μαγειρέματος να φτάσει στη μέγιστη θερμοκρασία της.

Μια ζεστή επιφάνεια μαγειρέματος όχι μόνο θα αποτρέψει το φαγητό σας από το να κολλήσει στην επιφάνεια μαγειρέματος, αλλά και θα ροδίζει καλύτερα την μπριζόλα και το κρέας με αποτέλεσμα να αποκτήσουν ελκυστική γεύση.

**Ψήσιμο** (κάλυμμα σε ανοιχτή θέση - Εικ. 12): Επιτρέπεται η χρήση της πλάκας ψησίματος για τη θωράκιση φαγητού χωρίς αναβλύξεις.

Χρησιμοποιήστε την ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος με τον παραδοσιακό τρόπο με το κάλυμμα ανοιχτό που είναι ιδανικό για ψητά φαγητά, όπως ψάρια, θαλασσινά, λαχανικά, φρούτα, φαγητά κομμένα σε κύβους, αυγά και τηγανίτες κ.α.

Αν το φαγητό καίγεται πολύ γρήγορα, μειώστε τη θερμότητα σε όλους τους ενεργούς καυστήρες.

**Μαγειρέμα με μεταφορά θερμότητας** (κάλυμμα σε κλειστή θέση - Εικ. 13): Επιτρέπεται στον χώρο μαγειρέματος να χρησιμοποιηθεί ως φούρνος, ιδανικός για το ψήσιμο κοτόπουλου, κρέατος, ψαριού, πίτσας, φαγητών στη γάστρα, ακόμα και για το ψήσιμο κέικ.

Προθερμάνετε την ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος με το κάλυμμα κλειστό στην επιθυμητή θερμοκρασία χρησιμοποιώντας 1 από τους 2 καυστήρες στη μέγιστη ρύθμιση και τον άλλον κλειστό, για να δημιουργήσετε το φαινόμενο μεταφοράς θερμότητας. (Εικ. 13)

Χρησιμοποιώντας το θερμομέτρο του καλύμματος, ρυθμίστε τους 1 καυστήρες όπως απαιτείται για να διατηρηθεί η ιδανική θερμότητα που απαιτείται με το κάλυμμα κλειστό.

Τοποθετήστε το φαγητό σε μια πλάκα ψησίματος πάνω από τον καυστήρα που είναι κλειστός. Αυτό θα αποτρέψει το κάψιμο του φαγητού και θα εξασφαλίσει ομοιόμορφο μαγειρέμα χρησιμοποιώντας τη μέθοδο μαγειρέματος με μεταφορά θερμότητας.

Επιπλέον, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το παρεχόμενο (ανάλογα με το μοντέλο της ψησταριάς με επιφάνεια ψησίματος) εξάρτημα ανυψωτής φούρνου (βλ. Εικ. 14) ή παρόμοιο εξάρτημα ψησίματος κατά το ψήσιμο. Το εξάρτημα ανυψώνει τα τρόφιμα από την πλάκα, επιτρέποντας στον ζεστό αέρα να ρέει μεταξύ της πλάκας και του φαγητού, προσφέροντας έτσι τέλεια αποτελέσματα ψησίματος. Ένα τέτοιο εξάρτημα φούρνου καθιστά δυνατή την παρασκευή μιας ποικιλίας συνταγών από μαγειρευτά, μπισκότα ή ακόμα και το αγαπημένο σας κέικ στην ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος.

**Συμβουλή:** Κρατάτε το κάλυμμα κλειστό όσο το δυνατόν περισσότερο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να διατηρήσετε τη θερμοκρασία εντός του χώρου μαγειρέματος.

Αν το φαγητό καίγεται πολύ γρήγορα, μειώστε τη θερμότητα χρησιμοποιώντας τους δύο ενεργούς καυστήρες.

Για βέλτιστα αποτελέσματα κατά το μαγειρέμα μεγάλων κομματιών κρέατος ή ψιτών, συνιστάται η χρήση θερμομέτρου για τη μέτρηση της εσωτερικής θερμοκρασίας του κρέατος.

Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν από ψήσιμο σε ψήσιμο ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες, το μέγεθος της μερίδας φαγητού και το πόσο συχνά ανοίγετε και κλείνετε το κάλυμμα.

Πρόσθετες λειτουργίες του καλύμματος μαγειρέματος:

**Αυξάνει την αποδοτικότητα προθέρμανσης:** Διατηρεί τον θερμό αέρα γύρω από την πλάκα ψησίματος, μειώνοντας τον χρόνο προθέρμανσης κατά το ήμισυ και εξοικονομώντας αέριο. (Εικ. 13)

**Προστασία από τον άνεμο:** (σε ανοικτή θέση - Εικ. 15): Προστατεύει την πλάκα ψησίματος και τους καυστήρες από τον άνεμο κατά τη χρήση.

**Πισίλιγμα:** (σε ανοιχτή θέση - Εικ. 15): Αποτρέπει τις πισίλιές λίπους κατά το μαγειρέμα.

**Προστασία πλάκας ψησίματος:** (σε κλειστή θέση - Εικ. 16): Προστατεύει την πλάκα ψησίματος κατά την αποθήκευση.

## Μ. Προστατευτικό κάλυμμα (ανάλογα με το μοντέλο της ψησταριάς με επιφάνεια ψησίματος)

Το προστατευτικό κάλυμμα της ψησταριάς με επιφάνεια ψησίματος εξυπηρετεί πολλαπλούς σκοπούς:

**Αυξάνει την αποδοτικότητα προθέρμανσης:** Διατηρεί τον θερμό αέρα γύρω από την

πλάκα ψησίματος, μειώνοντας τον χρόνο προθέρμανσης κατά το ήμισυ και εξοικονομώντας αέριο. (Εικ. 13)

**Προστασία από τον άνεμο:** (σε ανοικτή θέση - Εικ. 15): Προστατεύει την πλάκα ψησίματος

και τους καυστήρες από τον άνεμο κατά τη χρήση.

**Πισίλιγμα:** (σε ανοιχτή θέση - Εικ. 15): Αποτρέπει τις πισίλιές λίπους κατά το μαγειρέμα.

**Προστασία πλάκας ψησίματος:** (σε κλειστή θέση - Εικ. 16): Προστατεύει

την πλάκα ψησίματος κατά την αποθήκευση.

**Σημείωση:** Το προστατευτικό κάλυμμα δεν προορίζεται για μαγειρέμα και δεν πρέπει να είναι κλειστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

## Ν. Αντικατάσταση της φιάλης αερίου

- Περιγραφοποιείτε την εργασία πάντα σε καλά αεριζόμενο χώρο και ποτέ με παρούσα φλόγια, απίτηρη ή πηγιής θερμότητας.

- Επιστρέψτε τους διακόπτες ελέγχου στη θέση "off" (●) και στη συνέχεια κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου.

- Ξεβιδώστε τον εκτονωτή, και βεβαιωθείτε για την παρουσία και την καλή κατάσταση του παρεμβύσματος στεγανοποίησης.

- Τοποθετήστε τη γεμάτη φιάλη αερίου στη θέση της, επανατοποθετήστε τον ρυθμιστή, προσέχοντας να μην ασκίσετε πίεση στον εύκαμπτο σωλήνα. **Ελέγξτε για διαρροές αερίου (βλ. Ενότητα Ε.)**

## Ξ. Καθαρισμός και συντήρηση

Μας αρέσει πολύ να ψήνουμε, αλλά ο καθαρισμός είναι πάντα επίπονη διαδικασία. Ωστόσο, είναι ένα πολύ σημαντικό στάδιο σε κάθε ψήσιμο. Ο τακτικός καθαρισμός παρατείνει την αντοχή και την αξιοπιστία της ψησταριάς με επιφάνεια ψησίματος της Campinggaz®.

**Επιφάνεια μαγειρέματος:**

Αφήστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυώσει πριν την καθαρίσετε. Χρησιμοποιήστε καθαριστικό σπρέι Campinggaz® BBQ Cleaner Spray και σπτάτολο. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε υγρό πιάτων για την αφαίρεση λίπους από την επιφάνεια μαγειρέματος.

Όταν καθαρίζετε, πάντα ξεπλένετε καλά με νερό και αποφεύγετε τη χρήση σφουγγαριών που χαράσσουν όπου είναι δυνατόν και επιλέξτε μια μαλακή πετσέτα μικρών κωδών είναι εξίσου αποτελεσματική και θα αποτρέψει τις ζημιές.

Πριν επανατοποθετήσετε την επιφάνεια μαγειρέματος, τρίψτε την ελαφρά με λίπος για να την προστατεύσετε από τη διάβρωση και για να μην σκοραίνει και κολλάει το φαγητό.

Η Campinggaz® συνιστά την εφαρμογή μιας λεπτής στρώσης φυτικού ελαίου στην επιφάνεια μαγειρέματος με χαρτί κουζίνας.

**Grease drawer:**

Please remember to empty the grease drawer (C Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.

**Χώνι λίπους:**

Το χώνι λίπους (Εικ. 08) οδηγεί το περισσευούμενο λίπος στο δοχείο λίπους (Εικ. 17).

Το χώνι είναι αφαιρούμενο και μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων, καθώς είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο ατσάλι.

**Τοιχώματα βάσης, κάλυμμα, πίνακας ελέγχου:**

Καθαρίζετε αυτά τα στοιχεία από καιρό σε καιρό χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι με υγρό πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα.

**Καυστήρες**

- Για να διατηρήτε την ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος σε άριστη λειτουργική κατάσταση, συνιστάται να την καθαρίζετε περιοδικά (μετά από 4 ή 5 χρήσεις).

- Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος πριν την καθαρίσετε.

- Κλείστε τη φιάλη αερίου.

- Ο καυστήρας της ψησταριάς με επιφάνεια ψησίματος πρέπει να καθαρίζεται και να ελέγχεται κάθε 3 μήνες. Αφαιρέστε ολόκληρο τον καυστήρα και ελέγξτε ότι τα ανοίγματα Venturi δεν εμποδίζονται από σκόνη ή ιτούς αρχηγής γενόνο που μπορεί να προκαλέσει μείωση της απόδοσης του καυστήρα ή να προκαλέσει επικίνδυνη πυρκαγιά αερίου εκτός καυστήρα.

- Καθαρίστε το πάνω μέρος του καυστήρα, καθώς και τις πλευρές και τη βάση, χρησιμοποιώντας ένα υγρό σφουγγάρι (νερό με υγρό πιάτων). Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μια υγρή σφουγγαρίστρα βούρτσας.

- Ελέγξτε ότι όλες οι εξόδου του καυστήρα είναι καθαρές και αφιρτες τις τα στεγνώσουν πριν τις χρησιμοποιήσετε ξανά. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μια σφουγγαρίστρα βούρτσας για να ξεβουλώσετε τις εξόδους του καυστήρα.

- Καθαρίστε τις οπές στις εξόδους Venturi (βλ. Εικ. 18: a - Οπές εξόδου, b - Ανοίγματα σωλήνα Venturi) ή τον καυστήρα, εάν είναι απαραίτητο.

- Ποτέ μην τροποποιείτε την ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος: οποιαδήποτε τροποποίηση μπορεί να αποδειχθεί επικίνδυνη.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Ο συχνός καθαρισμός του καυστήρα τον διατηρεί σε καλή κατάσταση για πολλές χρήσεις και αποτρέπει την πρόωγη οξείδωση, κυρίως λόγω όξινων υπολειμμάτων από το μαγειρέμα. Η οξείδωση του καυστήρα της ψησταριάς είναι, ωστόσο, φυσιολογική.

## Ο. Πλάκα ψησίματος από ανοξείδωτο χάλυβα (ανάλογα με το μοντέλο της ψησταριάς με επιφάνεια ψησίματος)

Κατά τη χρήση, είναι φυσιολογικό η πλάκα ψησίματος να υποστεί μια αλλαγή στο χρώμα. Αυτή η αλλαγή μπορεί μερικές φορές να

παρατηρηθεί ακόμη και μετά από σχολαστικό καθαρισμό.

Αυτός ο αποχρωματισμός είναι ένα φυσικό φαινόμενο της πρώτης ύλης της πλάκας ψησίματος, όταν θερμαίνεται πολύ. Αυτό δεν επηρεάζει την απόδοση του προϊόντος ή τη συμμόρφωσή του με τα πρότυπα ασφαλείας για τα τρόφιμα.

Η πλάκα ψησίματος παραμένει ασφαλής και αποτελεσματική για όλες τις μαγειρικές σας ανάγκες.

## Π. Αποθήκευση

- Μετά τη χρήση, κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου γυρίζοντας τον χειροτροχό.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σας σε στεγνό, κλειστό χώρο αποθήκευσης (π.χ., γκαράζ) για να προστατεύσετε τη συσκευή σας από τα καιρικά φαινόμενα.
- Αποσυνδέστε τη φιάλη αερίου και αποθηκεύστε την σε εξωτερικό χώρο.
- Εάν η συσκευή σας δεν χρησιμοποιείται για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστάται να την προστατεύσετε από τη βρωμιά με ένα κατάλληλο κάλυμμα κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης.

## Ρ. Αξεσουάρ

Για να απολαύσετε στο έπακρο την εμπειρία ψησίματος, η Campinggaz® έχει σχεδιάσει πολλά αξεσουάρ για να σας βοηθήσουν να παρασκευάσετε τα αγαπημένα σας φαγητά στην ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος, να κάνουν τον καθαρισμό όσο το δυνατόν απλούστερο και να διασφαλίσουν ότι μπορείτε να κάνετε την ψησταριά με επιφάνεια ψησίματος να διαρκέσει περισσότερο:

Απαραίτητα για το ψήσιμο	Καθαρισμός και Προστασία
Σκεύη υψηλής ποιότητας: Σπάτουλες, λαβίδες κ.λπ.	Προσαρμοσμένα καλύμματα
Γάντι ψησίματος	Βούρτσες
Καπάκι για μπάρμπεκιου	Σπρέι καθαρισμού
Πλάκα πίσας	Καθαριστικά για ανοξείδωτο χάλυβα

Για να δείτε ολόκληρη την γκάμα και περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση [www.Campinggaz.com](http://www.Campinggaz.com)

Η ADG (Campinggaz®) συμβουλεύει οι ψησταριές με επιφάνεια ψησίματος να χρησιμοποιούνται συστηματικά με αξεσουάρ και ανταλλακτικά από την Campinggaz®. Η ADG (Campinggaz®) δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε βλάβη ή δυσλειτουργία λόγω της χρήσης αξεσουάρ ή/και ανταλλακτικών από άλλες μάρκες.

## Σ. Προστασία του περιβάλλοντος

Σκεφτείτε το περιβάλλον! Η συσκευή σας περιέχει υλικά τα οποία μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν. Αφήστε την συσκευή στο συνεργείο καθαρισμού του δήμου σας και ξεχωρίστε τα υλικά της συσκευασίας.

## Τ. Αντιμετώπιση προβλημάτων:

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες αντιμετώπιση
Ο καυστήρας δεν ανάβει	<ul style="list-style-type: none"><li>• Κακή παροχή αερίου.</li><li>• Ο εκτονωτής δεν λειτουργεί.</li><li>• Ο σωλήνας, η στρόφιγγα, ο σωλήνας Venturi ή τα ανοίγματα του καυστήρα είναι φραγμένα.</li><li>• Ο σωλήνας Venturi δεν καλύπτει τον εγχυτήρα.</li></ul>
Ο καυστήρας παρουσιάζει διαλείψεις ή σβήνει	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ελέγξτε ότι υπάρχει αέριο.</li><li>• Ελέγξτε τη σύνδεση του σωλήνα.</li><li>• Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.</li></ul>
Ασταθείς, αδύναμες φλόγες	<ul style="list-style-type: none"><li>• Η νέα φιάλη μπορεί να περιέχει αέρα. Αφήστε τη συσκευή σε λειτουργία και το πρόβλημα θα αποκατασταθεί.</li><li>• Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.</li></ul>
Μεγάλες φλόγες στην επιφάνεια του καυστήρα	<ul style="list-style-type: none"><li>• Η υποδοχή του εγχυτήρα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά μέσα στον σωλήνα Venturi. Τοποθετήστε ξανά τον σωλήνα Venturi</li><li>• Ο σωλήνας Venturi είναι φραγμένος (π.χ.: ίσιοι αράχνης). Καθαρίστε τον σωλήνα Venturi.</li><li>• Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.</li></ul>
Χαμηλή φλόγα στον εγχυτήρα	<ul style="list-style-type: none"><li>• Η φιάλη είναι σχεδόν άδεια. Αλλάξτε τη φιάλη και το πρόβλημα θα αποκατασταθεί.</li><li>• Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.</li></ul>
Υπερβολική ανάφλεξη του λίπους	<ul style="list-style-type: none"><li>• Καθαρίστε το έλασμα προστασίας πάνω από τον καυστήρα.</li><li>• Η θερμοκρασία της σχάρας είναι πολύ υψηλή: Χαμηλώστε την φλόγα.</li><li>• Καθαρίστε τον δίσκο συλλογής του λίπους.</li></ul>
Οι καυστήρες ανάβουν με στίρτο αλλά όχι με τον πιεζοηλεκτρικό αναφλέκτη	<ul style="list-style-type: none"><li>• Κουμπί, καλώδιο ή ηλεκτρόδιο ελαττωματικά. Ελέγξτε τις συνδέσεις του καλωδίου αναφλέκτη.</li><li>• Ελέγξτε την κατάσταση του ηλεκτροδίου και του καλωδίου σύνδεσης.</li><li>• Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.</li></ul>
Φλόγα σε οποιοδήποτε ρακόρ	<ul style="list-style-type: none"><li>• Μη στεγανοποιημένο ρακόρ.</li><li>• Κλείστε αμέσως την παροχή αερίου.</li><li>• Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.</li></ul>
Ανεπαρκής θερμότητα	<ul style="list-style-type: none"><li>• Φραγμένος εγχυτήρας ή σωλήνας Venturi.</li><li>• Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.</li></ul>
Φλόγα πίσω από το κουμπί ρύθμισης	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ελαττωματική στρόφιγγα.</li><li>• Σταματήστε τη συσκευή.</li><li>• Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.</li></ul>
Φλόγα κάτω από τον πίνακα ελέγχου	<ul style="list-style-type: none"><li>• Σταματήστε τη συσκευή.</li><li>• Κλείστε την παροχή από την φιάλη.</li><li>• Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης.</li></ul>

# KULLANIM KILAVUZU

**DIKKAT:** Başka türlü belirtilmediği takdirde, bu kılavuzda "araç / ürün / ekipman / cihaz" şeklinde geçen jenerik terimlerin hepsi "Campingaz® Plancha" adlı üründen bahsetmektedir.



- Bu ürün normal şahsi kullanım için tasarlanmıştır, ticari amaçlar için tasarlanmamıştır. Lütfen ürünü kullanmadan önce talimatları dikkatlice okuyun.
- Ürünü sadece açık alanda kullanın.
- Ürünü monte ederken eldiven kullanmanız önerilir.
- Ürün üzerinde veya ürüne birlikte odun kömürü kullanmayın.
- Basınç ayarını kullanmayın. Avrupa normuna uygun sabit ayarlı detandörler kullanın.
- Yanma haznesinin altını alüminyum folyo ile kapatmayın.
- Sıcak pişirme yüzeyinin üzerine eğilmeyin.
- Döküm izgara kullanılıncan, kapağı açarken ve kapatırken dikkatli olun.
- Campingaz® sıcak olabilecek bileşenleri tutarken her zaman koruyucu eldiven giymenizi önerir.
- Kullanım sırasında herhangi bir pişirme riskini önlemek için yanma haznesinin altındaki yağ ve yiyecek kırıntılarını düzenli olarak temizleyin.

**Kendinize veya Gaz Izgara Plancha'nıza zarar vermektan kaçınmak için bu talimatlara dikkatlice uyun.**

## A. Güvenliğiniz için

- Bu Gaz Izgara Plancha'nızın yakınında benzin ve diğer yanıcı sıvıları veya buharları depolamayın veya kullanmayın. Bu cihaz, kullanım sırasında yanıcı maddelerin uzağında tutulmalıdır.

### Gaz kokusu mevcut ise:

- Gaz tüpünün vanasını kapatın
  - Brülör düğmelerini kapatın
  - Tüm alevleri söndürün.
  - Kapağı açın.
- Şayet koku hala mevcut ise, § E) noktadaki izhati okuyun « Gerginlik Noktası » veya hemen satış noktası ile münasebet kurun.
- Üretici veya üretici temsilcisi tarafından korunan parçalar kurcalanmamalıdır.
  - Kullandıktan sonra gaz tüpünü kapatın.

Kendini koruyamayacak kullanıcıların (çocuklar, yaşlılar ve engelliler dahil) fiziksel, zihinsel ve duyuşsal yetenekleri tam olan, cihazın güvenli bir şekilde nasıl kullanılacağı konusunda gerekli bilgileri edinmiş ve ilgili tehlikeleri anlayan bir kişinin gözetiminde olduğundan emin olun. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Cihazın montajı, temizliği ve bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Kullanım için önerilen yaş:

Gazla çalışan cihazlar ve aksesuarlar: 15 yaşından büyük  
Gaz tüpleri: 15 yaşından büyük

Yalnızca ürüne birlikte verilen veya yetkili bir servis merkezinden satın alınan parçaları veya aksesuarları kullanın. Bunları başka cihazlarla veya başka amaçlarla kullanmayın. Ürünü, kullanım kılavuzunda belirtildiği şekilde, sadece amacına uygun olarak kullanın.

## B. Kullanım yerleri

- Bu cihaz sadece açık alanda kullanılmalıdır.
- DIKAT:** Erişilebilen bölümler sıcak olabileceğinden, çocukları uzak tutun.
- Cihazın etrafında yaklaşık 60 cm'lik bir yarıçap içinde yanıcı malzeme bulunmamalıdır.
- Yanarken veya kullanılırken cihazı hareket ettirmeyin.
- Cihaz düz yüzdede kullanılmalı.
- Minimum havalandırma hava akışı gereksinimi 2 m³/kW/sa'dır.
- Ürün çalışırken, Gaz Izgara Plancha'nın üzerinde durduğu destek çok ısınabilir. Gaz Izgara Plancha yanıcı bir yüzey (plastik, masa örtüsü, vb.) üzerine yerleştirilmemelidir. Plancha'nın ısıya dayanıklı bir yüzey (beton, taş, tuğla, doğrudan zemin (toprak)) üzerine yerleştirilmesi önerilir. Aksi takdirde, Gaz Izgara Plancha ile standı veya taşıma arabası arasına yanmaz, ısı yalıtımı sağlayan bir malzeme yerleştirilmelidir.

## C. Gaz tüpü

Bu cihaz, uygun bir düşük basınç regülatörü ile birlikte 4,5 ila 15 kg'lık bir butan/propan tüpü ile çalışacak şekilde ayarlanmıştır:

- Fransa, Belçika, Lüksemburg, İngiltere, İrlanda, Portekiz, İspanya, İtalya, Yunanistan, İsviçre:**  
bütan 28-30 mbar / profan 37 mbar
- Holanda, Norveç, İsveç, Danimarka, Finlandiya, Macaristan, Slovakya, Çek Cumhuriyeti, Bulgaristan, Türkiye, Romanya, Hırvatistan, Estonya, Litvanya, Letonya, İzlanda:**  
bütan 30 mbar / profan 30 mbar.
- Polonya:** profan 37 mbar.

Gaz tüpünün her zaman iyi havalandırılan açık bir alanda takın veya değiştirin, asla alev, kıvılcım veya ısı kaynağının bulunduğu bir ortama takmayın.

## D. Boru

### Fransa: (Şekil 01)

#### Bu Cihaz iki tür esnek boru ile kullanılabilir: (Şekil 02)

- hem Gaz Izgara Plancha hem de regülatör tarafındaki halkalı hortum konnektörlerine bağlanmak üzere tasarlanmış esnek hortum, (XP D 36-110 standardı uyarınca) biletiziklerle sağlam bir şekilde yerine tuturulur. Önerilen uzunluk 1,25 m.
- Gaz Izgara Plancha'ya bağlantı için bir G 1/2 dişli somun ve regülatöre bağlantı için bir M 20x1,5 dişli somun ile donatılmış esnek hortum (XP D 36-112 veya NF D 36-112 standardı uyarınca), önerilen uzunluk 1,25 m.

**Cihaz, bir G1/2 dişli gaz giriş konnektörüne sahiptir. Modelle bağlı olarak, önceden takılmış bir NF halkalı hortum konnektörü ve conta ile birlikte tedarik edilebilir. (Şekil 03)**

#### 1) Cihazın esnek boru ile kullanılması için XP D 36-110: (bkz. Bölüm D - a))

- esnek hortumu hem Gaz Izgara Plancha'daki hem de regülatördeki halkalı hortum konnektörünün üzerine sonuna kadar kaydırın.
- biletizikleri hortum bağlantısındaki ilk iki büyük halkanın arkasına kaydırın ve sıkma başlığı kırılına kadar sıkın.
- paragraf E'deki talimatları izleyerek kaçak olup olmadığını kontrol edin).

#### 2) Esnek boru ile cihazı kullanma : XP D 36-112 veya NF D 36-112, firdöndü zıncir halkası G 1/2 et M 20x1,5: (bkz. Bölüm D - b))

- Gerekirse G1/2 giriş bağlantısını çözmek için NF halkalı ekleniyi gevşetin ve çıkarın ve contayı çıkarın.
- esnek hortumla birlikte verilen talimatları izleyerek hortum üzerindeki G1/2 dişli somunu Gaz Izgara Plancha giriş konnektörüne ve M20x1,5 dişli somunu regülatör çıkış konnektörüne sıkarak sabitleyin.
- Gaz Izgara Plancha giriş konnektörünü sıkıca tutmak için bir somun anahtarını kullanın ve dişli somunu başka bir somun anahtarını ile sıkın veya gevşetin.
- Basınç ayarını cihazınızı sabit bir duruma getirmek için verilen anahtarını kullanın. (Şekil 04)
- paragrafa E). Verilen açıklamalara uygun olarak.

Esnek hortumun bükülmeden veya çökmeden esneyebileceğini ve cihazın sıcak taraflarıyla temas etmediğini kontrol edin. Bu gerekli tarihte veya zedelemiş olduğunun farkına varıldığında değiştirilir.



**Fransa, Belçika, Lüksemburg, Britanya, İrlanda, Portekiz, İspanya, İtalya, Hırvatistan, Yunanistan, Holanda, Norveç, İsveç, Danimarka, Finlandiya, Macaristan, Slovakya, Çek Cumhuriyeti, Bulgaristan, Türkiye, Romanya, Polonya, Estonya, Litvanya, Letonya, İzlanda: (Şekil 01)**

Gaz Izgara Plancha dairesel bir konektör ile donatılmıştır. Bütan ve propan gazı ile kullanıma uygun esnek hortum ile kullanılmalıdır. Hortum uzunluğu 1,20 metreyi geçmemelidir. Hasar görmüş veya çatlamışsa, ulusal yönetmelikler gerektirdiğinde veya kullanım ömrünün sonunda değiştirilmelidir. Hortumu çekmeyin veya delmeyin. Hortumu Gaz Izgara Plancha'nın ısınan parçalarından uzak tutun. Esnek hortumun bükülmeden veya çekilmeden esneyebildiğini kontrol edin.

#### İsviçre: (Şekil 01)

Gaz Izgara Plancha, bütan ve propan gazı ile kullanıma uygun esnek hortumlar ile kullanılmalıdır. Uzunluğu 1,50 m'yi geçmemelidir. Hasar görmüşse, çatlama izleri varsa, yerel şartlar mecbur kılyorsa veya geçerliliğe göre değiştirilmelidir. Hortumu aşırı germeyiniz ve bükmeyiniz. Gaz Izgara Plancha'nın ısınan parçalarından uzak durun. Esnek hortumun normal bir şekilde dönmeye veya çekmeye izin vermeden uzun ve uzanmadığını kontrol edin.

**Hortumun bağlanması:** Hortumu Gaz Izgara Plancha üzerindeki konektöre bağlamak için, ürüne birlikte verilen iki anahtarı kullanarak hortum üzerindeki somunu sıkıca ancak aşırı güç uygulamadan sıkın:

- Ucu tespit etmek için 10'lük anahtar (Şekil 05)
- Hortumun somununu vidalamak için 17'lik anahtar (Şekil 05)

#### E. Checking for gas leaks

- 1) İşlemi binanın dışında, tüm tutuşkan maddeleri uzaklaştırdıktan sonra yapınız. Gaz Izgara Plancha'nın veya gaz tüpünün yakınında sigara içmeyin.
- 2) Ayar anahtarlarının Kapalı "OFF" (●) pozisyonunda olduğundan emin olunuz.
- 3) Gerekliğinde, hortumun ucunu regülatör nozuluna tamamen iterek yerleştirin ve uygun bir kılıpı sabitleyin.
- 4) Detantörü gaz tüpüne vidalayınız.
- 5) Kaçak olup olmadığını test etmek için sabunlu bir çözelti kullanın. **Önemli:** Gaz kaçağı olup olmadığını kontrol etmek için asla çıplak alev kullanmayın.
- 6) Çözeltiyi tüp/regülatör/hortumu/aparat bağlantılarına uygulayın (Şekil 06) (kontrol düğmeleri kapalı kalmalıdır: kapalı konum ●). Gaz tüpü vanasını açın.
- 7) Baloncuklar oluşuyorsa gaz kaçağı var demektir.
- 8) Kaçağı engellemek için somunları sıkınız. Bir parçanın hasarlı olması durumunda bu parçayı değiştiriniz. Gaz kaçağı yok olmadıkça Gaz Izgara Plancha çalıştırılmamalıdır.
- 9) Gaz tüpü üzerindeki vanayı kapatın. Yıldı en az bir kez ve gaz tüpü her değiştirildiğinde kaçak olup olmadığını kontrol edin.

**Önemli:** Bir gaz kaçağı olup olmadığını tespit etmek için asla alev kullanmayın.

Gaz tüpü yıldı en az bir kez değiştirilmeli ve kaçak olup olmadığını kontrol edilmelidir.

#### F. Elektronik ateşleme için piller

##### 1) Pili gereksinimi

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one AA/LR6 battery.

Konforunuz için gerekli piller ürüne birlikte gönderilmektedir. Izgarayı uzun bir süre kullanmayacaksanız pili izgaradan çıkarmanız ve kuru ve serin bir yerde ayrı olarak saklamanız önerilir.

##### 2) Pilin değiştirilmesi

- Elektronik ateşleyiciyi tespit edin.
- Plastik kapağı çıkarın.
- Kutuplarına dikkat ederek pili değiştirin.
- Kapağı geri yerine takın.
- Pilin geri döndürülmesi için paragraf F(3)'e bakın
- Şarj edilemeyen piller şart edilemez.

##### 3) Pillerin elden çıkarılması



Pillerin üzerinde bulunan bu sembol, kullanım ömürlerinin sonunda pillerin üniteden çıkarılmasını ve sonra geri dönüşüme tabi tutulmasını veya uygun şekilde elden çıkarılmasını gerektirdiğini anlamına gelir.

Piller çöpe atılmamalı, toplama noktasına (geri dönüşüm merkezi vs.) getirilmelidir. Bu konuda belediye meclisinize danışın. Pilleri

asla tabiatta bertaraf etmeyin. Yakmaya çalışmayın: Kullanılmış pillerde bulunan bazı maddeler (cıva, kurşun, kadmiyum, çinko, nikel) çevre ve insan sağlığı için tehlikeli olabilir.

#### G. Gaz Izgara Plancha'nın kullanımı

##### 1) Kullanmadan önce

**Anımsatıcı:** Talimatlar dikkatlice okunmadan ve tam olarak anlaşılana kadar Gaz Izgara Plancha'yı asla kullanmayın. Ayrıca aşağıdaki hususlardan da emin olun:

- Gaz kaçağının olmadığını kontrol edin.
- Hortumun ısınabilecek bileşenlere dokunmadığından. (Şekil 07)
- Yağ tahliye hunisi, özel muhafazasına doğru şekilde yerleştirilmiştir. (Şekil 18)
- Yağ haznesi C (Şekil 09) bölümüne doğru şekilde yerleştirilmiş olmalıdır.
- Gaz memelerinin bloke edilmemiş veya engellenmemiş olduklarından (örneğin örümcek ağları ile). (Şekil 10)
- Özellikle sıcak yüzeylerde çalışırken koruyucu eldiven takılması önerilir.

**! Venturi (VT) tüplerinin enjektörleri (IJ) örttüğünden emin olunuz. (Şekil 09)**

##### 2) Gaz Izgara Plancha'nın ilk kullanımı

İlk kullanımda, yeni parçalardaki kaplama kalıntılarından kaynaklanan kokuları gidermek için Gaz Izgara Plancha'yı brülörlerle beraber FULL FLOW (TAM AKIŞ) konumunda ( ) (kapak kapalı) yaklaşık 30 dakika ısıtın.

#### H. Gaz Izgara Plancha brülörlerini yakma

- Pişirme kapağını açın.
- Ayar anahtarının Kapalı "OFF" (●) pozisyonunda olduğundan emin olunuz.
- Kontrol düğmesini bastırarak saat yönünün tersine çevirin ve tam akış konumuna ( ) (●) sabitleyin.

- Klık sesi çıkarana kadar hemen çakmak düğmesine ( ) basın.
- Brülör 4 veya 5 denemenin sonra ateşlenmezse, kontrol düğmesini "kapalı" konuma (●) getirip 5 dakika bekleyin ve ardından işlemi tekrarlayın.

Brülör ateşlendikten sonra, diğer bir brülörü ateşlemek için 2 yöntem daha mevcuttur:

- Birincisi; yukarıda belirtilen ateşleme işlemini yinelemektedir; VEYA
- İkincisi; yanmakta olan birinci brülörün sağında veya solunda bulunan brülörü ateşlemek ve ardi ardına ayar anahtarını tam debi pozisyonuna çevirerek ( ) (●) diğer brülörleri ateşlemektedir.

Piezeoelektrik ateşleme veya elektronik ateşleme çalışmıyorsa, manuel ateşlemeyi kullanın (sonraki paragraf).

Arkadan yanıyorsa (brülör içinde alev varsa) ürünü kesin, (yaklaşık beş dakika) soğumasını bekleyin ve ardından cihazı yeniden yakın. Arkadan yanma sorunu devam ederse lütfen campingaz® temsilcinize iletişime geçin.

#### I. Gaz Izgara Plancha brülörünü elle yakma

Otomatik ateşleme çalışmıyorsa kontrol düğmesini "kapalı" konuma (●) getirin ve 5 dakika bekleyin. Brülöre erişmek için döküm izgarayı çıkarın. Brülör alev çıkışlarının yakınına uzun bir kibritle yerleştirin, ardından kontrol panelindeki kontrol düğmesini kibritin bulunduğu taraftaki tam akış konumuna ( ) (●) çevirin. Ardından, ellerinizi alevlerden uzaktaki güvenli bir mesafede tutarken kontrol düğmesini düşük akışa getirin.

#### J. Gaz Izgara Plancha brülörünü kapatma

Ayar düğmelerini Kapalı "OFF" (●) pozisyonuna geri getiriniz ve ardından gaz tüpünün vanasını kapatınız.

#### K. Termometreli Pişirme Kapağı (Gaz Izgara Plancha modeline bağlıdır)

Bildiğimiz Gaz Izgara Plancha ile pişirme şekli değişti, pişirme kapağı Gaz Izgara Plancha sonsuz çeşitlilikte pişirme olanaklarının kapısını aralıyor.

En iyi pişirme sonuçları için Gaz Izgara Plancha'yı pişirme kapağı kapalıyken 5 - 10 dakika önceden ısıtın, bu sadece ısınma süresini kısaltmaya yardımcı olmakla kalmaz, aynı zamanda pişirme yüzeyinin maksimum sıcaklığa ulaşmasına da yardımcı olur.

Sıcak bir pişirme yüzeyine sahip olmak sadece yiyeceklerinizin

pişirme yüzeyine yapışmasını engellemekle kalmaz, aynı zamanda biftek ve et üzerinde en iyi karamelizasyonu sağlayarak harika lezzetler elde etmenizi de sağlar.

**Izgara Kullanımı** (kapak açık konumda – Şekil 12): Izgaranın alevler harlanmadan yiyecekleri kızartmak için kullanılmasını sağlar.

Gaz Izgara Plancha'yı balık, deniz ürünleri, sebzeler, meyveler, doğranmış yiyecekler, yumurta ve krep gibi ızgara yiyecekler için ideal olan açık kapakla geleneksel şekilde kullanın. Yiyecekler çok çabuk kızarıyorsa, açık olan tüm brülörlerin ısısını azaltın.

**Konveksiyonlu pişirme** (kapak kapalı konumda – Şekil 13): Pişirme alanının fırın olarak kullanılmasını sağlar; tavuk, et, balık, pizza, güveç ve hatta kek pişirmek için idealdir.

Konveksiyon etkisi yaratmak için 2 brülörden birini maksimumda, diğeri kapalı tutarak Gaz Izgara Plancha'yı kapalı kapalı olarak istenen sıcaklığa kadar önceden ısıtın. (Şekil 13)

Kapak termometresini kullanarak, kapak kapalıyken gereken ideal ısıyı korumak için 1 brülörü gerektiği gibi ayarlayın.

Yiyecekleri kapalı olan brülörün üzerindeki Gaz Izgara Plancha döküm izgara pişirme yüzeyine yerleştirin. Bu, yiyeceklerin yanmasını önleyecek ve konveksiyonlu pişirme yöntemini kullanarak eşit pişirme sağlayacaktır.

Ayrıca, pişirme sırasında birlikte verilen (Gaz Izgara Plancha modeline bağlı olarak) yükseltilmiş fırın aksesuarını (bkz. Şek. 14) veya benzer bir pişirme aksesuarını kullanmanızı öneririz. Bu aksesuar, malzemeleri ızgaradan yükselterek sıcak havanın izgara ile malzemeler arasında akmasını sağlar ve bu sayede mükemmel pişirme sonuçları elde edilir. Böyle bir fırın aksesuarı, güvence kurabiye ve hatta en sevdiğiniz keke kadar çeşitli tarifleri Gaz Izgara Plancha'nızda yapmanızı mümkün kılar.

İpucu: Pişirme alanı içindeki sıcaklığı korumak için pişirme sırasında kapağı mümkün olduğunca kapalı tutun.

Yiyecekler çok çabuk kızarıyorsa, açık olan iki brülörü kullanarak ısıyı azaltın.

Büyük et parçalarını veya rostoları pişirirken en iyi sonuçları elde etmek için etin iç sıcaklığını ölçmek üzere bir et termometresi kullanılması tavsiye edilir.

Pişirme süreleri hava koşullarına, yiyecek porsiyonunun boyutuna ve kapağı ne sıklıkta açıp kapattığınıza bağlı olarak bir izgara seansından diğeri değişebilir.

Pişirme kapağının ek fonksiyonları:

**Ön Isıtma Verimliliğini Artırır:** Sıcak havayı izgaranın etrafında tutarak ön ısıtma süresini yarı yarıya azaltır ve gazdan tasarruf sağlar. (Şekil 13)

**Rüzgâr Koruması:** (açık konumda – Şekil 15): Kullanım sırasında izgarayı ve brülörleri rüzgârdan korur.

**Sıçrama Siperi:** (açık konumda – Şekil 15): Pişirme sırasında yağ sıçramasını önler.

**Izgara Koruması:** (kapalı konumda – Şekil 16): Depolama sırasında döküm izgarayı korur.

## L. Koriyucu Kapak (Gaz Izgara Plancha modeline bağlıdır)

Gaz Izgara Plancha'nın koriyucu kapağı birden fazla amaca hizmet eder:

**Ön Isıtma Verimliliğini Artırır:** Sıcak havayı izgaranın etrafında tutarak ön ısıtma süresini yarı yarıya azaltır ve gazdan tasarruf sağlar. (Şek. 13)

**Rüzgâr Koruması:** (açık konumda – Şek. 15): Kullanım sırasında izgarayı ve brülörleri rüzgârdan korur.

**Sıçrama Siperi:** (açık konumda – Şek. 15): Pişirme sırasında yağ sıçramasını önler.

**Izgara Koruması:** (kapalı konumda – Şek. 16): Depolama sırasında döküm izgarayı korur.

**Not:** Koriyucu kapak pişirme için tasarlanmamıştır ve pişirme sırasında kapatılmamalıdır.

## M. Gaz tüpü değiştirme

- Her zaman iyi havalandırılan açık bir alanda çalışın ve asla alev, kıvılcım veya ısı kaynağının bulunduğu bir ortamda çalışmayın.

- Kontrol düğmelerini "kapalı" konuma (●) getirin ve ardından gaz tüpü vanasını kapatın.

- Detantör vidasından sökünüz ve gaz kaçak contasının yerinde olup olmadığını ve düzgün çalışır vaziyette olduğunu kontrol ediniz.

- Dolu gaz tüpünü yerine yerleştirin, hortuma baskı uygulamaya dikkat ederek regülatörü yeniden takın. **Gaz kaçağı olup olmadığını kontrol edin (bkz. Bölüm E.)**

## N. Temizlik ve bakım

Mangal severiz ama temizlik her zaman çok zahmetlidir. Ancak temizlik her mangal seansının çok önemli bir evresidir. Düzenli temizlik, Campingaz® Gaz Izgara Plancha ürününüzün dayanıklılığını ve güvenilirliğini korumanızı kolaylaştırır.

### Pişirme yüzeyi:

Temizlemeden önce pişirme yüzeyinin soğumasını bekleyin. Campingaz® Temizleyici Sprey Barbekü temizleyici ve spatula kullanın. Alternatif olarak pişirme yüzeyini yağdan arındırmak için bulaşık deterjanı kullanın.

Temizlerken her zaman suyla iyice durulayın ve mümkün olduğunca bulaşık sünger/tef kullanmaktan kaçının ve yumuşak bir mikrofiber havlu tercih edin, mikrofiber havlu daha etkilidir ve hasarı önleyecektir.

Pişirme yüzeyini değiştirmeden önce, korozyona karşı korumak ve paslanıp yiyeceğe yapışmasını önlemek için hafifçe yağ ile ovun.

Campingaz®, pişirme yüzeyine mutfak havlusunu ile ince bir kat bulaşık yağ sürülmesini önerir.

### Grease drawer:

Please remember to empty the grease drawer C (Fig. 09) regularly, to prevent it from overflowing. The grease drawer can fill up quickly, especially when cleaning the cooking surface with water. For the sake of convenience, the grease drawer is dishwasher-safe.

### Yağ hunisi:

Yağ hunisi (Şekil 08) fazla yağı yağ haznesine (Şekil 17) yönlendirir.

Huni çıkarılabilir ve paslanmaz çelikten yapıldığı için bulaşık makinesinde yıkanabilir.

### Taban duvarları, kapak, kontrol paneli:

Bu elemanları sıra sıra bulaşık deterjanı ve bir sünger kullanarak temizleyin. Aşındırıcı ürünler kullanmayın.

### Brülörler

- Gaz Izgara Plancha'nızı mükemmel çalışır durumda tutmak için periyodik olarak (4 veya 5 kullanımdan sonra) temizlemeniz önerilir.

- Temizlemeden önce Gaz Izgara Plancha'nın soğumasını bekleyin.

- Gaz tüpünü kapatın.

- Gaz Izgara Plancha brülörü her 3 ayda bir temizlemeli ve kontrol edilmelidir. Brülörün tamamını çıkarmak ve brülörün daha az verimli olmasına veya brülörün dışında tehlikeli bir gaz yangınına neden olabileceği venturi tüpü açıklıklarının tıkanması kir veya örtmecek ağı olup olmadığını kontrol edin.

- Brülörün üstünü, yanlarını ve tabanını nemli bir sünger (bulaşık deterjanlı su) kullanarak temizleyin. Gerekirse nemli bir çelik fırça kullanın.

- Tüm brülör çıkışlarının temiz olduğunu kontrol edin ve tekrar kullanmadan önce kurumaya bırakın. Gerekirse, brülör çıkışlarındaki tıkanıklığı açmak için bir tel fırça kullanın.

- Venturi jeti üzerindeki delikleri (bkz. Şekil 18: a - Çıkış delikleri, b - Venturi tüpü açıklıkları) veya gerekirse brülörü temizleyin.

- Gaz Izgara Plancha üzerinde asla değişiklik yapmayın: herhangi bir değişiklik tehlikeli olabilir.

**Dikkat:** Brülörün sık sık temizlenmesi, birçok kullanım için iyi durumda kalmasını sağlar ve özellikle pişirme işleminden kaynaklanan asit kalıntıları nedeniyle erken oksitlenmeyi önler. Ancak izgara brülörünün oksitlenmesi normaldir.

## O. Paslanmaz Çelik Döküm Izgara (Gaz Izgara Plancha modeline bağlıdır)

Kullanım sırasında döküm izgaranın renginde değişiklik olması normaldir. Bu değişiklik bazen kapsamlı bir temizlikten sonra bile gözlemlenebilir.

İnçiz rahat olsun, bu renk değişimi izgaranın ham maddesi çok ısındığında ortaya çıkan doğal bir durumdur. Bu durum ürünün performansını veya gıda güvenliği standartlarına uygunluğunu etkilemez.

Döküm izgara, tüm pişirme ihtiyaçlarınız için güvenli ve verimli kalır.

## P. Depolama

- Kullandıktan sonra, el çarkını çevirerek gaz tüpünüzü vanasını kapatın.

- Cihazınızı hava koşullarından korumak için kuru, kapalı bir depolama alanında (ör: garaj) saklayın.

Gaz tüpünün bağlantısını kesin ve açık havada saklayın.

Cihazınız uzun süre kullanılmıyacaksa, saklama sırasında uygun bir örtü ile kirden korunması önerilir.

## Q. Aksesuarlar

Izgara deneyimimizden en iyi şekilde yararlanmanızı sağlamak için Campingaz®, en sevdiğiniz yemekleri Gaz Izgara Plancha döküm izgaranızda hazırlamanıza yardımcı olacak, temizliği mümkün olduğunca basit hale getirecek ve Gaz Izgara Plancha döküm izgaranızın daha uzun süre dayanmasını sağlayacak birçok aksesuar tasarlamıştır:

Temel mangal malzemeleri	Temizlik ve koruma
Üstün kaliteli aletler: İspatullalar, maşalar vs.	Kişiyeye özel hazırlanmış örtüler
Izgara Eldiveni	Fırçalar
Izgara Kubbesi	Temizlik Spreyi
Pizza taşı	Paslanmaz çelik temizleyiciler

Ürün yelpazemizin tamamını görmek ve daha fazla bilgi için lütfen [www.Campingaz.com](http://www.Campingaz.com) adresini ziyaret edin

ADG (Campingaz®), gazlı Gaz Izgara Plancha Döküm Izgaralarının düzenli olarak Campingaz® aksesuarları ve yedek parçaları ile kullanılmasını tavsiye eder. ADG (Campingaz®), diğer markaların aksesuarlarının ve/veya yedek parçalarının kullanımından kaynaklanan herhangi bir hasar veya arıza için sorumluluk kabul etmez.

## R. Çevre koruması

Çevre korumasına katılın! Cihazınız değerlendirilebilir veya geri dönüştürülebilir malzemeler içermektedir. Bulduğunuz bölgedeki toplama merkezine götürün ve ambalaj malzemelerini ayırın.

## S. Sorun Giderme:

Sorunlar	Muhtemel nedenler Çözüm
Brülör yanmaz	<ul style="list-style-type: none"><li>Gaz girişi eksik.</li><li>Regülatör çalışmıyor.</li><li>Hortum, valf, Venturi hortumu veya brülör delikleri tıkanmış.</li><li>Venturi hortumunu jetin üzerine geçirilmemiş.</li></ul>
Brülör 'çıkıyor' veya üfleterek sönüyor	<ul style="list-style-type: none"><li>Gaz girişini kontrol edin.</li><li>Hortum bağlantılarını kontrol edin.</li><li>Servis aracınızla irtibata geçin.</li></ul>
Püsküren dengesiz alevler	<ul style="list-style-type: none"><li>Yeni şişe, hava içerebilir. Kullanmaya devam ettiğinizde sorun kaybolur.</li><li>Servis aracınızla irtibata geçin.</li></ul>
Brülör yüzeyinde büyük alevler	<ul style="list-style-type: none"><li>Jet nozülü Venturi hortumuna iyi bağlanmamış. Venturi hortumunu ayarlayın.</li><li>Venturi hortumu tıkanmış (örneğin: örümcek ağları). Venturi hortumunu temizleyin.</li><li>Servis aracınızla irtibata geçin.</li></ul>
Jetteki alev düşük	<ul style="list-style-type: none"><li>Şişe neredeyse boşalmış. Şişeyi değiştirdiğinizde sorun kaybolur.</li><li>Servis aracınızla irtibata geçin.</li></ul>
Aşırı gres yağı parlaması	<ul style="list-style-type: none"><li>Brülörün üstündeki koruyucu plakayı temizleyin.</li><li>Izgaranın sıcaklığı çok yüksek: Alevi kısın.</li><li>Gres yağı damlama tepsisini temizleyin.</li></ul>
Brülörler kibritle yanar, ancak "PIEZO" ateşleyiciyle yanmaz	<ul style="list-style-type: none"><li>Arızalı ateşleyici düğmesi, teli veya elektrotu. Ateşleyicinin kablo bağlantılarını kontrol edin.</li><li>Elektrotun ve bağlantı telinin durumunu kontrol edin.</li><li>Servis aracınızla irtibata geçin.</li></ul>
Herhangi bir bağlantıda ateş	<ul style="list-style-type: none"><li>Sızdıran bağlantı.</li><li>Gaz girişini hemen kapatın</li><li>Servis aracınızla irtibata geçin.</li></ul>
Isı eksikliği	<ul style="list-style-type: none"><li>Tıkanmış jet veya Venturi hortumu.</li><li>Servis aracınızla irtibata geçin.</li></ul>
Kontrol düğmesinin arkasında ateş	<ul style="list-style-type: none"><li>Arızalı tapa birimi.</li><li>Cihazı kapatın.</li><li>Satış Sonrası Servisiyle irtibata geçin.</li></ul>
Kontrol panelinin altında ateş	<ul style="list-style-type: none"><li>Cihazı kapatın</li><li>Gaz silindirini kapatın</li><li>Servis aracınızla irtibata geçin.</li></ul>