

REVISION HISTORY				
REV.	DATE	MODIFICATIONS	NAME	ECN NO.
A	12 SET 2025	NEW - Spins-off from NWL0001683444.	Bonny B.	0098282

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)

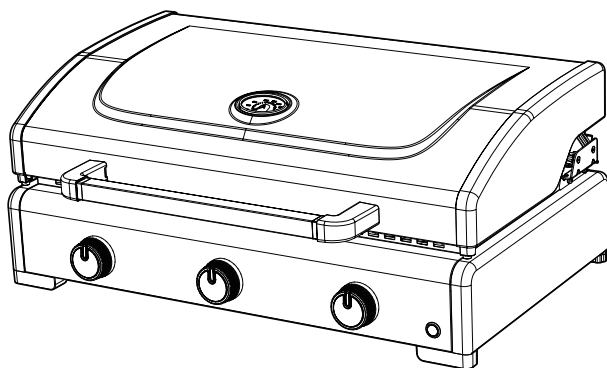
SAP N° : 2228399

Program: InDesign 2025
Black

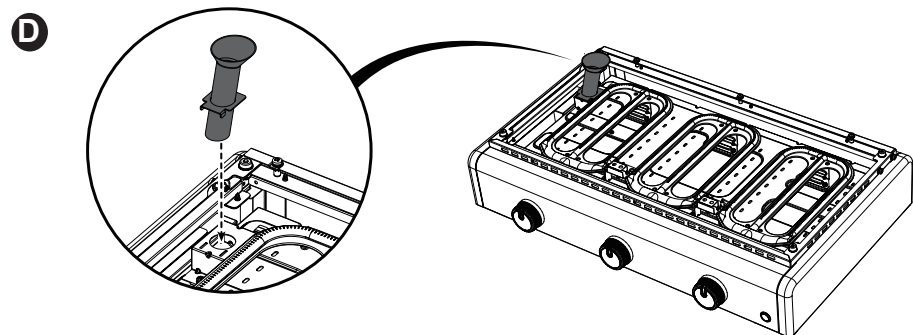
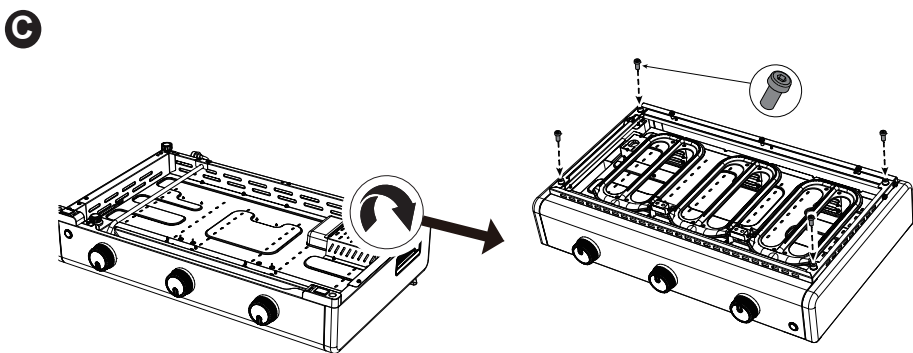
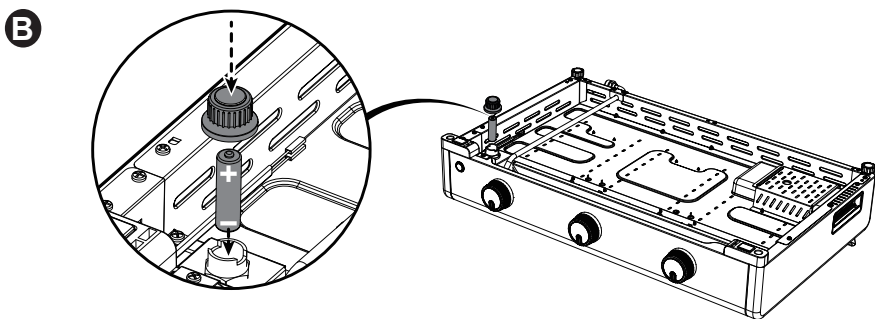
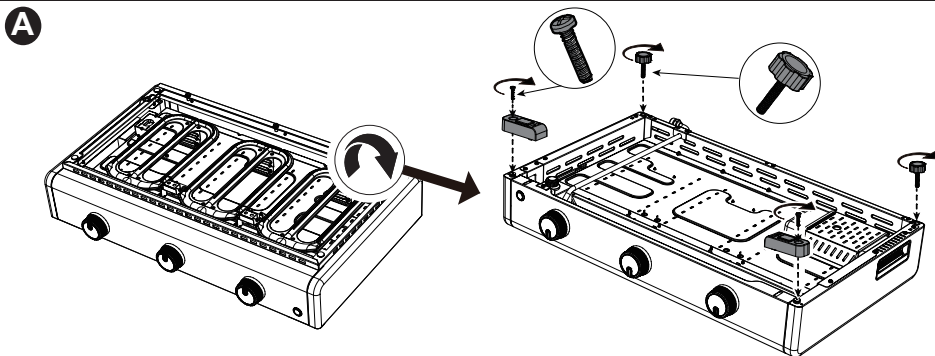
RELEASED FOR PRODUCTION

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.		newell BRANDS 3 Glenlake Parkway Atlanta, GA 30328 USA			
		MATERIAL: SEE NOTES			
DRAWING PREPARED IN ACCORDANCE WITH ASME Y14.5		FINISH: SEE NOTES			
TITLE: IFU PLANCHA 3B RL 2026 RANGE 29MB					
1ST ANGLE PROJECTION		DRAWN BY: Bonny B.	SCALE: 1 : 1	DRW NO. NWL0001745435	REV A
		DATE: 12 SEP 2025	SHEET 1 OF 1		

CAMPINGAZ®

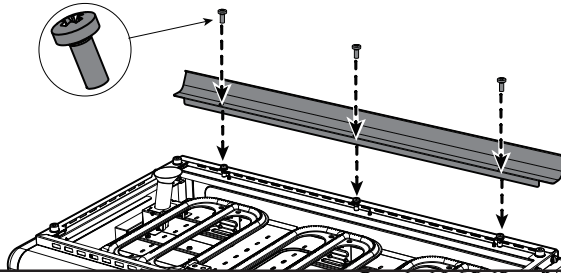


FR	MODE D'EMPLOI	07
GB	INSTRUCTIONS FOR USE	11
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	15
IT	ISTRUZIONI PER L'USO	19

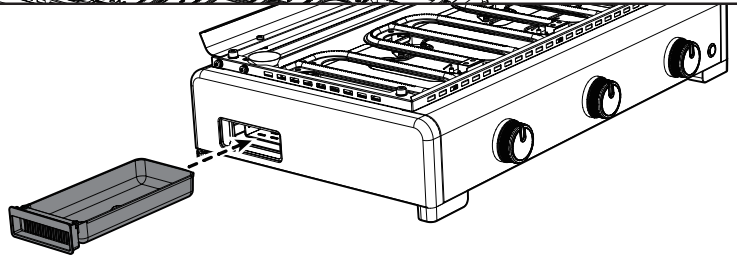


Assembling instructions

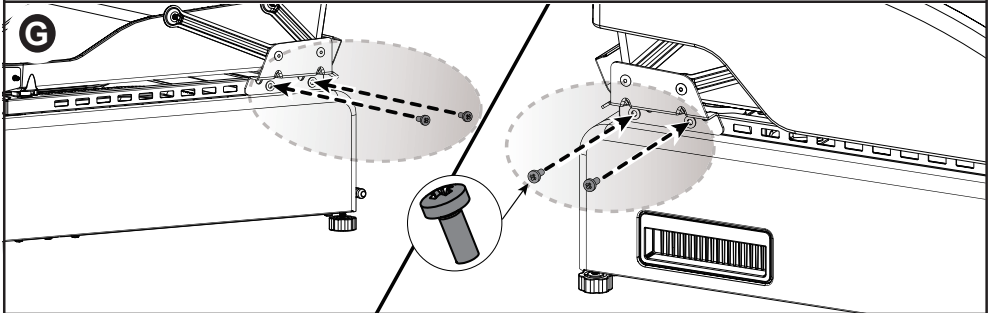
E



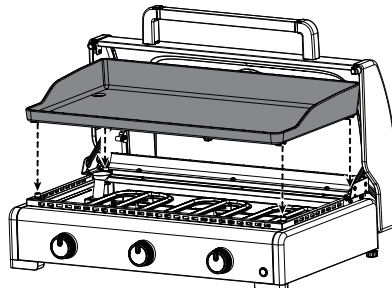
F



G



H



I

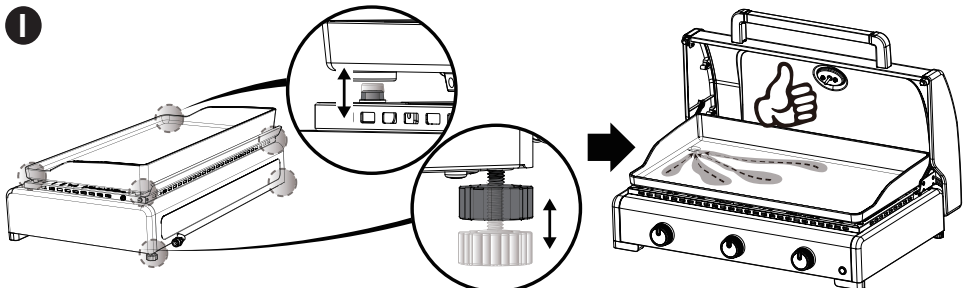


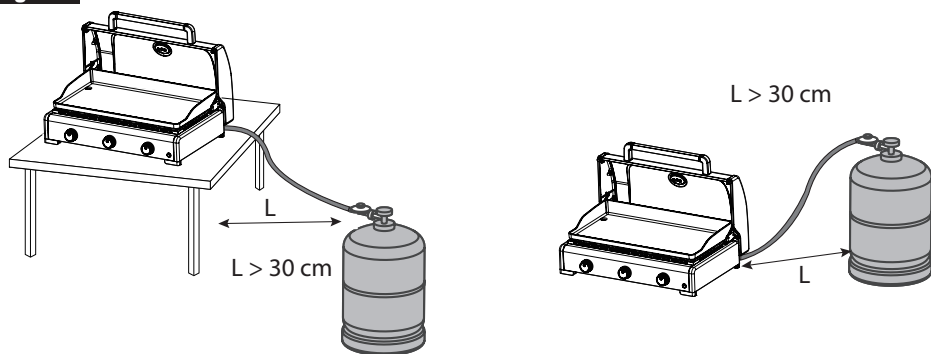
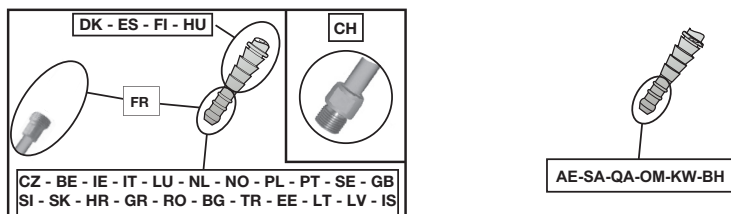
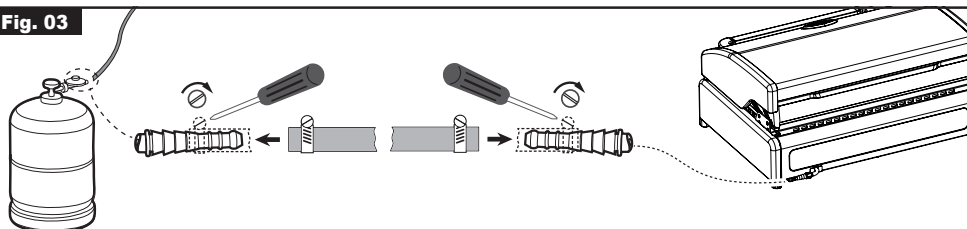
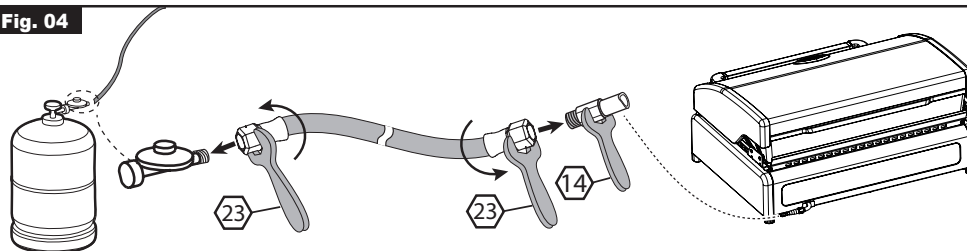
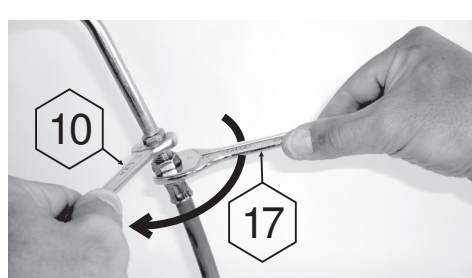
Fig. 01**Fig. 02****Fig. 03****Fig. 04****Fig. 05****Fig. 06**

Fig. 07

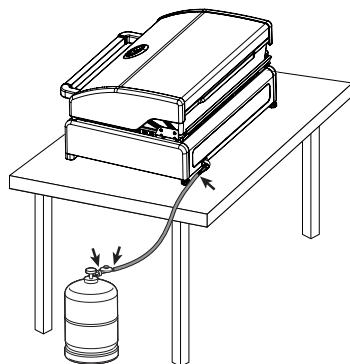


Fig. 08

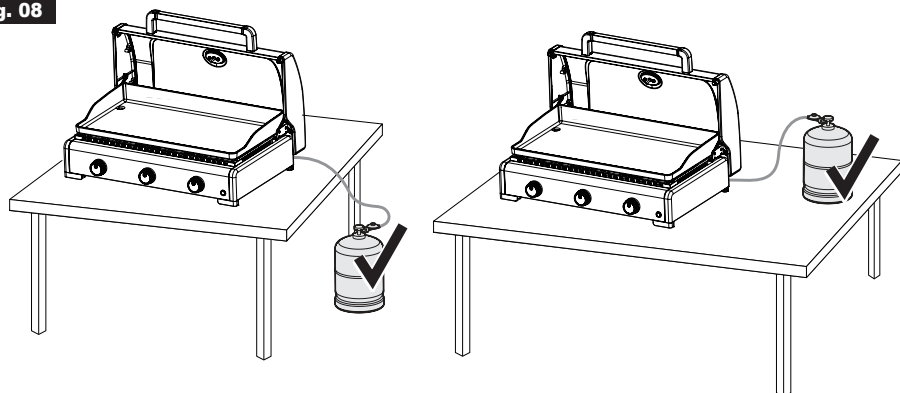


Fig. 09

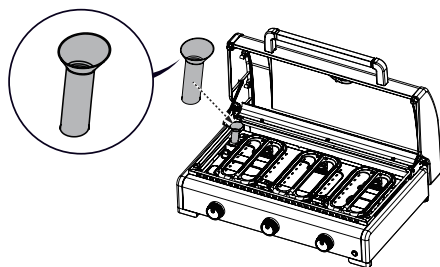


Fig. 10

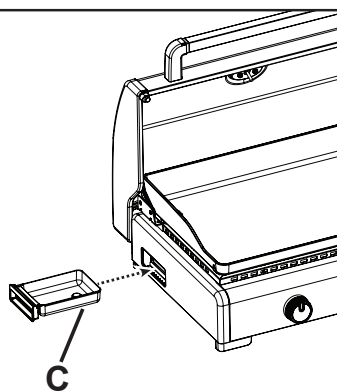


Fig. 11

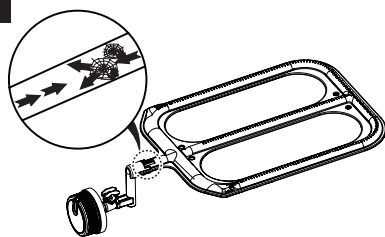


Fig. 12

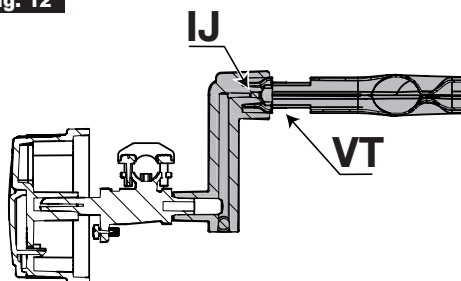
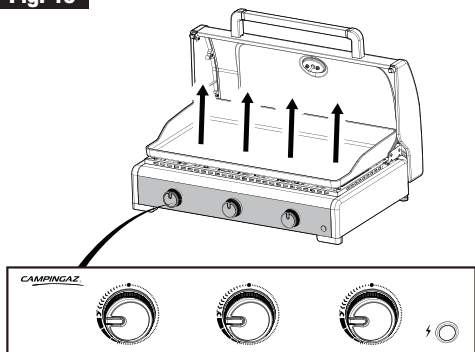
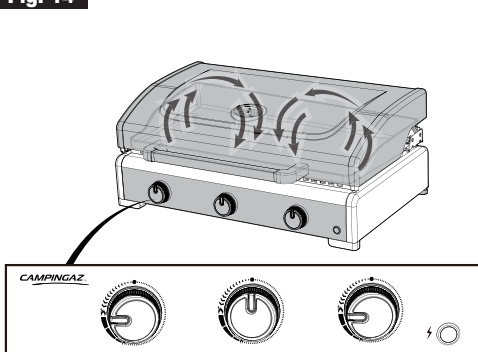
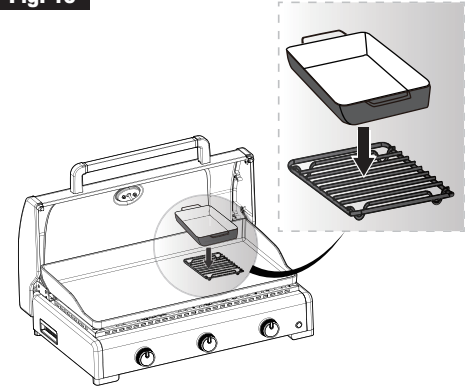
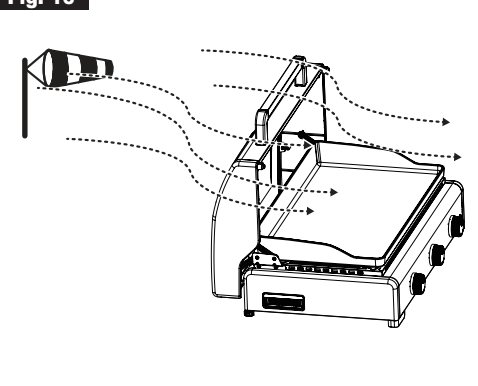
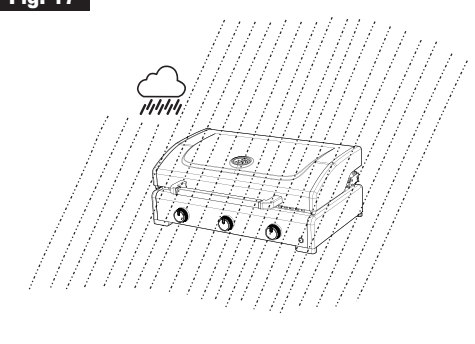
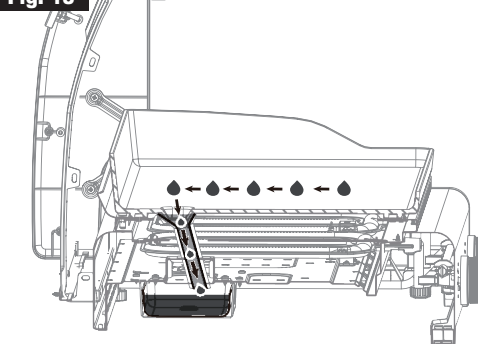
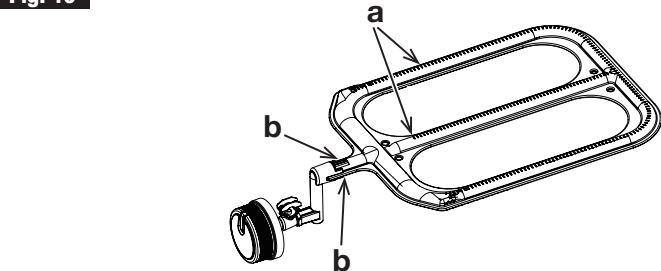


Fig. 13**Fig. 14****Fig. 15****Fig. 16****Fig. 17****Fig. 18****Fig. 19**

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 Sigma 3 Cook".



- 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 d'inflammation 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 plat et horizontal.
- Débit d'air de ventilation minimum requis : 2 m³/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.
- La bouteille de gaz doit être placée à une distance de 30 cm minimum de votre appareil, voir Fig. 01.

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. 02)

L'appareil peut être utilisé avec 2 sortes de tuyaux souples : (Fig. 03)

- 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. 04)

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. 05)
- 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, Slovénie, 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. 02)

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 fournies :

- clé de 10 pour bloquer l'about (Fig. 06)
- clé de 17 pour visser l'écrou du tuyau (Fig. 06)

E. Essai d'étanchéité

- 1) 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.
- 2) S'assurer que les manettes de réglage sont en position "OFF" (●).
- 3) Au besoin, poussez complètement l'extrémité du flexible sur la buse du détendeur et fixez-le avec un clip approprié.
- 4) Visser le détendeur sur la bouteille de gaz.
- 5) 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.
- 6) Appliquez la solution sur le cylindre de raccordement/détendeur/flexible/appareil (Fig. 07) (les boutons de commande doivent rester fermés : position OFF●). Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz.
- 7) Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a des fuites de gaz.
- 8) Pour supprimer la fuite, serrer les écrous. Si une pièce est défectueuse, la faire remplacer. La plancha ne doit pas être mise en service avant que la fuite ait disparu.
- 9) 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. 08)
- L'entonnement d'évacuation des graisses a été correctement inséré dans le logement prévu à cet effet. (Fig. 09)
- Le tiroir de récupération de graisse C (Fig. 10) a été correctement inséré son compartiment.
- Que les brûleurs ne sont pas bouchés ou obstrués (p. ex. par des toiles d'araignée). (Fig. 11)
- Il est recommandé d'utiliser des gants protecteurs lors de la manœuvre d'éléments particulièrement chauds.



Bien vérifier que les tubes Venturi (VT) recouvrent les injecteurs (IJ). (Fig. 12)

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 dé clic.
- 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^{ère} possibilité consiste à réitérer l'opération d'allumage décrite ci-dessus ;

OU

- La 2^{ème} possibilité consiste à allumer le brûleur situé à la droite ou à la gauche du 1^{er} brûleur allumé, puis de proche en proche les autres brûleurs en tournant le bouton de réglage en position plein débit (⚡).

Si l'allumage électronique 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 Campinggaz® 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

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. 13) : 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. 14) : 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 2 des 3 brûleurs de la plancha pour créer l'effet de convection. (Fig. 14)

À l'aide du thermomètre du couvercle, réglez les 2 brûleurs 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 (Fig. 15) lors de la cuisson. 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. 14)

Protection contre le vent : (en position ouverte – Fig. 16) : protège la plancha et les brûleurs du vent pendant l'utilisation.

Protection contre les éclaboussures : (en position ouverte – Fig. 16) : évite les éclaboussures de graisse pendant la cuisson.

Protection de la plancha : (en position fermée – Fig. 17) : protège la plancha pendant le stockage.

L. 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).**

M. Nettoyage et entretien

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

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 la passer au lave-vaisselle si possible.

Entonnoir à graisse :

L'entonnoir à graisse (Fig. 09) guide l'excès de graisse dans le collecteur de graisse (Fig. 18).

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. 19 : 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.

N. 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.

O. 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	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

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.

P. Protection de l'environnement

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

Q. Anomalies / remèdes

Anomalies	Causes probables / remèdes
Le brûleur ne s'allume pas	- Mauvaise arrivée du gaz - Détendeur ne fonctionne pas - Tuyau, robinet, tube venturi ou orifices du brûleur sont bouchés - Le tube venturi ne coiffe pas l'injecteur
Le brûleur a des ratés ou s'éteint	- Vérifier s'il y a du gaz - Vérifier le branchement du tuyau - Voir le S.A.V.
Flammes soufflantes instables	- Bouteille neuve pouvant contenir de l'air. Laisser fonctionner et le défaut disparaîtra. - Voir le S.A.V.
Grand panache de flammes à la surface du brûleur	- Le porte injecteur est mal positionné dans le tube venturi. Repositionner le venturi. - le tube venturi est obstrué (ex: toiles d'araignées). Nettoyer le venturi. - Voir le S.A.V.
Flamme à l'injecteur	- La bouteille est presque vide. Changer de bouteille et le défaut disparaîtra - Voir le S.A.V.
La graisse s'enflamme d'une façon anormale	- Nettoyer la tôle de protection située au dessus du brûleur - Température du gril trop élevée: réduire le débit - Nettoyer le plateau ramasse graisse
Le brûleur s'allume avec une allumette mais pas avec l'allumage « PIEZO »	- Bouton, fil ou électrode défectueux. Contrôler les jonctions du câble de l'allumeur - Contrôler l'état de la céramique et du câble de liaison - Voir le S.A.V.
Fuite enflammée au raccord	- Raccord non étanche - Fermer immédiatement l'arrivée du gaz - Voir le S.A.V.
Chaleur insuffisante	- Injecteur ou tube venturi bouché - Voir le S.A.V.
Fuite enflammée derrière le bouton de réglage	- Robinet défectueux - Arrêter l'appareil - Consulter le S.A.V.
Fuite enflammée sous la console	- Arrêter l'appareil - Fermer la bouteille - Voir le S.A.V.



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® Sigma 3 Cook 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 flare-up 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.
- The gas bottle must be installed at least 30cm away from the appliance, see Fig. 1.

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. 02)

The equipment may be used with two types of flexible hose: (Fig. 03)

- 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. 04)

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. 05)
- 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. 02)

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. 02)

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 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. 06)
- no. 17 wrench to tighten the nut on the tubing (Fig. 06)

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. 07) (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. 08)
- The grease evacuation funnel has been correctly inserted in its dedicated housing. (Fig. 09)
- The grease container C (Fig. 10) has been correctly inserted into its compartment on its rail.
- The burners are not blocked or obstructed (e.g. by spider webs). (Fig. 11)

- It is recommended to use protective gloves when handling particularly hot components.



Check that the venturi tubes (VT) cover the injectors (IJ). (Fig. 12)

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 electronic 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

Plancha cooking as we know it has changed, the plancha with cooking lid opens the door to endless varieties of cooking possibilities.

For the best cooking results preheat the plancha 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. 13): Allows the griddle to be used for searing food without flare-ups.

Use the plancha 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. 14): 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 plancha with lid closed to the desired temperature using **2 of the 3 Plancha burners** to create the convection effect. (Fig. 14)

Using the lid thermometer regulate the 2 burners as required to maintain the ideal heat needed with the lid closed.
Place the food on a plancha 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 raised oven accessory (see Fig. 15) 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 plancha.

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. 14)

Wind Protection: (in open position – Fig. 16): Shields the griddle and the burners from wind during usage.

Splash Back: (in open position – Fig. 16): Prevents grease splatters during cooking.

Griddle Protection: (in closed position – Fig. 17): Safeguards the griddle during storage.

L. 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.)**

M. Cleaning and maintenance

Do not modify the appliance : any modifications could be hazardous.

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 microfibre 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. 10) 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 09) guides excess grease into the grease container (Fig 18).

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. 19: 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.

N. 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.

O. 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 your can make your gas barbecue griddle last longer:

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

To view our full range and more information, please visit 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.

P. Protecting the environment

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

Q. Troubleshooting:

Problems	Probable causes / remedies
The burner will not light	• Lack of gas supply. • Regulator does not work. • Hose, valve, Venturi tube or burner openings are blocked. • Venturi tube not seated over jet.
Burner 'pops' or blows itself out	• Check gas supply. • Check hose connections. • Contact the After Sales Service.
Sputtering unsteady flames	• New bottle may contain air. Continue use and the problem will disappear. • Contact the After Sales Service.
Large flames on surface of burner	• Jet nozzle badly connected to Venturi tube. Adjust the Venturi tube. • The Venturi tube is clogged (e.g.: cobwebs). Clean Venturi tube. • Contact the After Sales Service.
Flame low on jet	• The bottle is almost empty. Change bottle and the problem will disappear. • Contact the After Sales Service.
Excessive grease flare-up	• Clean the protective plate above the burner. • Grill temperature too high: Lower flame. • Clean the grease drip tray.
Burners light with a match, but not with the "PIEZO" igniter	• Faulty igniter button, wire or electrode. Check igniter cable connections. • Check condition of electrode and connection wire. • Contact the After Sales Service.
Fire at any connection	• Leaking connection. • Turn off gas supply immediately. • Contact the After Sales Service.
Lack of heat	• Clogged jet or Venturi tube. • Contact the After Sales Service.
Fire behind control knob	• Defective tap unit. • Turn off appliance. • Contact the After Sales Service.
Fire under control panel	• Turn off appliance. • Close gas cylinder. • Contact the After Sales Service.

BEDIENUNGSANLEITUNG

HINWEIS : Falls nicht anders festgelegt, beziehen sich alle folgenden, in dieser Bedienungsanleitung angeführten Oberbegriffe „Gerät/ Produkt/ Equipment/Vorrichtung“ auf das Produkt „Sigma 3 Cook 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.
- Regelmäßige Fett und Lebensmittelreste vom Boden der Feuerkammer entfernen, um aufzukommen 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 m³/kWh 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, Tischdecke 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.
- Der Gastank muss in einer Entfernung von mindestens 30 cm vom Grill aufgestellt werden. (Abb. 1)

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
- **Niederlande, Norwegen, Schweden, Dänemark, Finnland, Ungarn, Slowenien, Slowakei, Tschechische Republik, Bulgarien, Türkei, Rumänien, Kroatien, Estland, Litauen, Lettland, Island:**
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. 02)

Das Gerät kann mit 2 Arten von Schläuchen benutzt werden: (Abb. 03)

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. 04)

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. 05)

- 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. 02)

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. 02)

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 Schlauch fest an, jedoch ohne übermäßigen Kraftaufwand. Benutzen Sie dabei die beiden mitgelieferten Schraubenschlüssel:

- 10er-Schlüssel zum Blockieren des Ansatzstücks (Abb. 06)
- 17er-Schlüssel zum Festziehen der Schlauchmutter (Abb. 06)

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 Reglerstutzen 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. 07) (die Bedienknöpfe müssen geschlossen bleiben: Aus-Position ●). Öffnen Sie das Gasfläschenventil.
- 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

Ihr Plancha-Grill ist mit einer elektronischen Zündung ausgestattet, für die eine AA/LR6-Batterie erforderlich ist.

Die Batterie ist im Lieferumfang enthalten.

Wenn der Grill über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, wird dringend empfohlen, die 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 Plastikcappe 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. 08)
- Der Fettabfänger wurde korrekt in sein Gehäuse eingesetzt. (Abb. 09)
- Der Fettbehälter C (Abb. 10) wurde korrekt in sein Fach eingesetzt.
- Die Brenner werden nicht blockiert oder behindert (z. B. durch Spinnennetze). (Abb. 11)
- Es wird empfohlen, bei der Handhabung besonders heißer Komponenten Schutzhandschuhe zu tragen.



Bitte genau überprüfen, ob die Venturirohre (VT) die Düsen abdecken (IJ). (Abb. 12)

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 Teilen 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 Bedienknopf 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 die elektronische Zündung nicht, verwenden Sie die manuelle Zündung (Folgeabschnitt).

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 Bedienknopf auf dem Bedienfeld an derselben Seite, an der das Streichholz gehalten wird, auf voll aufgedrehte Position (☿). Drehen Sie dann den Bedienknopf auf niedrigen Durchfluss, wobei Sie Ihre Hände in einem sicheren Abstand von den Flammen halten.

J. Ausschalten des Plancha-Brenners

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

K. Schmordeckel mit Thermometer

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 Kochfläche 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. 13): ermöglicht die Verwendung der Grillplatte zum scharfen Anbraten von Lebensmitteln ohne Aufläufen.

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. 14): ermöglicht die Verwendung des Kochfelds als Ofen – ideal zum Braten von Hühnchen, Fleisch, Fisch, Pizza, Aufläufen und sogar zum Kuchenbacken.

Heizen Sie den Gas-Plancha-Grill mit geschlossenem Deckel mit **2 der 3 Plancha Brenner** auf die gewünschte Temperatur vor, um den Konvektionseffekt zu erzielen. (Abb. 14)

Regulieren Sie die 2 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 Anbräunen der Lebensmittel verhindert und gleichmäßiges Garen mit der Konvektionsmethode sichergestellt.

Außerdem empfehlen wir beim Backen das mitgelieferte erhöhte Ofenzubehör zu nutzen (siehe Abb. 15). Das Zubehörtell 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 Lieblingsskuchen.

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. 14)

Windschutz: (in geöffneter Position – Abb. 16): Die Grillplatte und die Brenner werden während des Gebrauchs vor Wind geschützt.

Spritzschutz: (in geöffneter Position – Abb. 16): verhindert Spritzspritzer während des Garens.

Grillplattenschutz: (in geschlossener Position – Abb. 17): schützt die Grillplatte bei der Lagerung.

L. Austausch der Gasflasche

- Arbeiten Sie immer im Freien in einem gut belüfteten Bereich und niemals in der Nähe einer Flamme, Funken- oder Wärmequelle.
- Stellen Sie die Bedienknöpfe zurück auf die „Aus“-Position (●) und schließen Sie dann das Gasflaschenventil.
- 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).**

M. Reinigung und Unterhalt

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

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 Campingaz®.

Kochfläche:

Lassen Sie die Kochfläche vor der Reinigung abkühlen. Benutzen Sie Campingaz® „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.

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

Fettauffangbehälter:

Bitte denken Sie daran, den Fettauffangbehälter C (Abb. 10) regelmäßig zu leeren, um Überlauf zu verhindern. Der Fettauffangbehälter kann sich schnell füllen, insbesondere bei der Reinigung der Kochfläche mit Wasser. Aus Gründen der Zweckmäßigkeit ist der Fettauffangbehälter spülmaschinenfest.

Fetttrichter:

Der Fetttrichter (Abb. 09) leitet überschüssiges Fett in den Fettbehälter (Abb. 18) 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 trocknen. Nehmen Sie bei Bedarf eine Drahtbürste, um die Brennerauslässe frei zu machen.
- Reinigen Sie gegebenenfalls die Öffnungen an der Venturidüse (siehe Abb. 19: 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.

N. 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.

O. 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

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.

P. 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.

Q. Fehlerbehebung:

STÖRUNGEN	VERMUTLICHE URSACHEABHILFE
Der Brenner lässt sich nicht anzünden	- Gasversorgung nicht ausreichend. - Regler funktioniert nicht. - Schlauchverbindung, Ventil, Venturirohr oder Brenneröffnungen sind blockiert. - Venturirohr sitzt nicht auf der Düse.
Brenner flattert oder geht aus	- Überprüfen Sie die Gaszufuhr. - Überprüfen Sie die Schlauchverbindungen. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Ungleichmäßige Flammen	- Neue Flasche kann Luft enthalten. Fahren Sie mit der Verwendung fort und das Problem wird verschwinden. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Große Flammen auf der Brennoberfläche	- Düse ist nicht korrekt an das Venturirohr angeschlossen. Stellen Sie das Venturirohr richtig ein. - Das Venturirohr ist verstopft (z. B.: Spinnweben). Reinigen Sie das Venturirohr. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Aus der Düse treten kleine Flammen aus	- Die Flasche ist fast leer. Wechseln Sie die Flasche und das Problem wird verschwinden. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Überschüssiges Fett flammt auf	- Reinigen Sie das Schutzblech über dem Brenner. - Grilltemperatur ist zu hoch: Verringern Sie die Flamme. - Reinigen Sie die Fettauffangschale.
Brenner lassen sich mit einem Streichholz anzünden, nicht aber mit dem "PIEZO" Zünder	- Zündtaster, Kabel oder Elektrode fehlerhaft. - Überprüfen Sie die Kabelverbindungen des Zünders. - Prüfen Sie den Zustand der Elektrode und der Verbindungskabel. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Feuer bei jeder Verbindung	- Verbindung undicht. - Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Mangelnde Hitze	- Düse oder Venturirohr verstopft. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Feuer hinter dem Kontrollknopf	- Fehlerhafte Verteilereinheit. - Schalten Sie das Gerät aus. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Feuer unter dem Bedienfeld	- Schalten Sie das Gerät aus. - Schließen Sie den Gasbehälter. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.

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 Sigma 3 Cook".



- 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 regolatori di pressione fissa conformi alla norma europea di riferimento.
- 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 incendio 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/kW/h.
- 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.
- Il serbatoio del gas deve essere posizionato almeno a 30 cm dall'unità. (Fig. 1)

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. 02)

L'apparato può essere utilizzato con 2 tipi di tubi flessibili: (Fig. 03)

- 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. 04)

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. 05)
- 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. 02)

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 i 2,20 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. 02)

La piastra deve essere utilizzata 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. 06)
- chiave 17 per avvitare il dado del tubo (Fig. 06)

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 bombola/regolatore/tubo/apparecchio (Fig. 07) (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 fissaggio del regolatore di pressione alla bombola dopo esservi assicurati della presenza e del buono stato della guarnizione, oppure inserite a fondo il tubo all'estremità. Se un pezzo risultasse difettoso, farlo sostituire. L'apparecchio non deve essere rimesso in funzione fino a quando la fuga di gas non sia stata eliminata.
- 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

L'apparecchio è dotato di un'accensione elettronica che richiede l'uso di una batteria AA/LR6.

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 (eccentro, 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. 08)
- L'imbutto di evacuazione del grasso è stato inserito correttamente nell'apposito alloggiamento. (Fig. 09)
- Il contenitore del grasso C (Fig. 10) è stato inserito correttamente.
- I bruciatori non sono bloccati o ostruiti (per esempio da ragnatele). (Fig. 11)
- Si suggerisce di utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.



Controllare attentamente che i tubi Venturi (VT) ricoprano gli iniettori (IJ). (Fig. 12)

2) Primo utilizzo della piastra

Al primo utilizzo, riscaldare la piastra con i bruciatori 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 prima è quella di ripetere l'operazione di accensione sopra citata;

OPPURE

- La seconda 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 elettronica 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 acceso 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

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. 13): 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 diventa croccante troppo rapidamente, ridurre il calore di tutti i bruciatori accesi.

Cottura ventilata (coperchio chiuso - Fig. 14): 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 **2 dei 3 bruciatori della Piastra** per creare l'effetto convezione. (Fig. 14)

Utilizzando il termometro del coperchio, regolare i 2 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, si consiglia di utilizzare l'accessorio forno rialzato in dotazione (vedi Fig. 15) per la cottura. 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 arrosti, 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. 14)

Protezione dal vento: (in posizione aperta - Fig. 16): Protegge la piastra grill e i bruciatori dal vento durante l'uso.

Protezione schizzi: (in posizione aperta - Fig. 16): Evita gli schizzi di grasso durante la cottura.

Protezione della piastra grill: (in posizione chiusa - Fig. 17): Protegge la piastra durante la conservazione.

L. 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).**

M. Pulizia e manutenzione

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

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 antigraffio 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.

Raccogli grasso:

Ricordarsi di vuotare regolarmente il cassetto del grasso capitalize "C" (Fig. 10), al fine di prevenirne la fuoriuscita. Il cassetto raccogli grasso può riempirsi rapidamente, specialmente quando si pulisce la superficie di cottura con acqua. Per la facilità di pulizia, il cassetto raccogli grasso può essere lavato in lavastoviglie.

Imbuto del grasso:

L'imbuto per il grasso (Fig. 09) convoglia il grasso in eccesso nel contenitore del grasso (Fig. 18).

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 ostruiscano 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. 19: 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 del grill è tuttavia normale.

N. 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.

O. 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	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

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.

P. Tutela dell'ambiente

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

Q. Risoluzione dei problemi:

Anomalia	Probabile causa / Rimedi
Il bruciatore non si accende	• Mancanza di alimentazione del gas • Il regolatore non funziona • I raccordi, le valvole, i tubi Venturi o le aperture dei bruciatori sono bloccate • Tubo Venturi non collocato bene sull'iniettore
Il bruciatore "scoppietta" o si spegne	• Controllare l'alimentazione del gas • Controllare le connessioni del raccordo • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fuoriuscita fiamme instabili	• La nuova bombola potrebbe contenere aria. Continuare a utilizzare e il problema scomparirà. • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Grandi fiamme sulla superficie del bruciatore	• Ugello iniettore mal collegato al tubo Venturi. Regolare il tubo Venturi • Il tubo Venturi è intasato (es.: ragnatele). Pulirlo. • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fiamma bassa sull'iniettore	• La bombola è quasi vuota. Cambiare la bombola e il problema scompare • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fiammata eccessiva per presenza di grasso	• Pulire la piastra di protezione sopra il bruciatore • Temperatura grill troppo elevata: ridurre la fiamma • Pulire il vassoio per la raccolta del grasso
I bruciatori si accendono con un fiammifero, ma non con il dispositivo di accensione "PIEZO"	• Pulsante di accensione fili o elettrodi difettosi Controllare i collegamenti dei cavi di accensione • Controllare lo stato dell'elettrodo e del cavo di connessione • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Perdita in fiamme al raccordo	• Perdita collegamento • Chiudere l'alimentazione del gas immediatamente • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Calore insufficiente	• Iniettore o tubo Venturi intasato • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fiamme dietro manopola di comando	• Rubinetto difettoso • Chiudere il dispositivo • Contattare il servizio post-vendita • Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fiamme sotto il pannello di controllo	• Spegnerne il dispositivo • Chiudere la bombola del gas • Rivolgersi al Servizio Assistenza

CAMPINGAZ®

The logo for Campingaz, featuring the brand name in a bold, italicized, sans-serif font. A registered trademark symbol (®) is located at the end of the word. Below the text is a thick, dark, curved underline that starts under the 'C' and ends under the 'Z'.