REVISION HISTORY				
REV.	DATE	MODIFICATIONS	NAME	ECN NO.
A	17 JUN 2026	NEW - Spins-off from NWL0001404763 and 4010037264.	Suky W.	0108605

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 REF = 2265244

Program: InDesign 2026
Black

RELEASED FOR PRODUCTION

CONFIDENTIAL
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 3 4 SERIES CLASSIC REFRESH FR V2027

1ST ANGLE PROJECTION	DRAWN BY: Suky W.	SCALE: 1 : 1	DRW NO.	REV
	DATE: 17 JUN 2026	SHEET 1 OF 1	NWL0001886143	A

CAMPINGAZ®

FR MODE D'EMPLOI 05

NWL0001886143 / 2265244
(ECN0108605-A)

APPLICATION DES GAZ - 219, Route de Brignais - BP 55, 69563 Saint-Genis-Laval Cedex France

Fig. 01

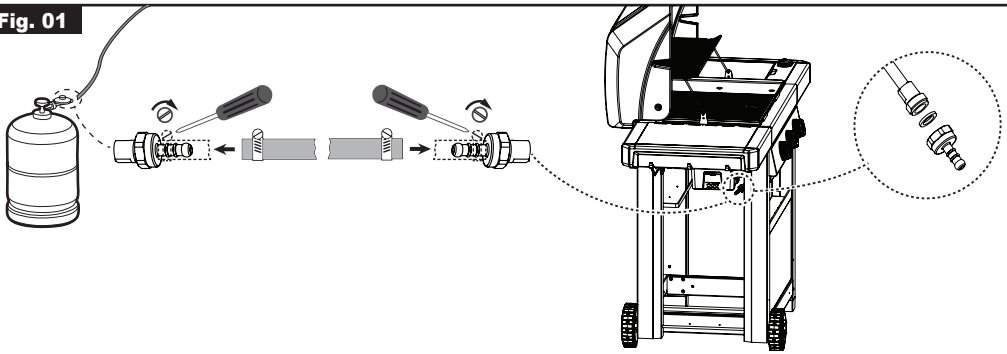


Fig. 02

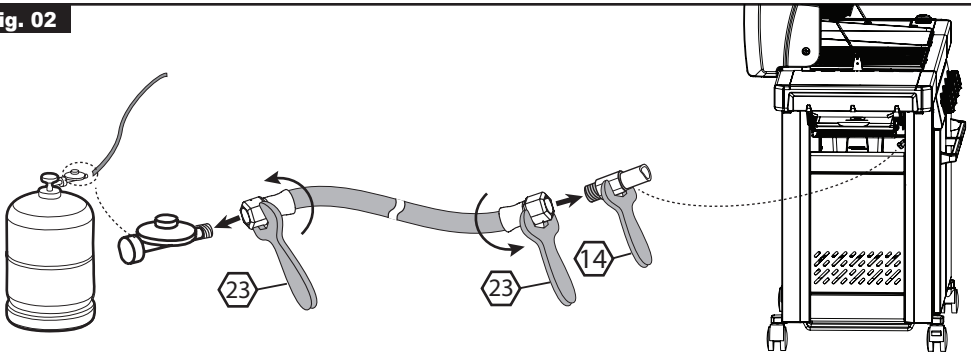


Fig. 03

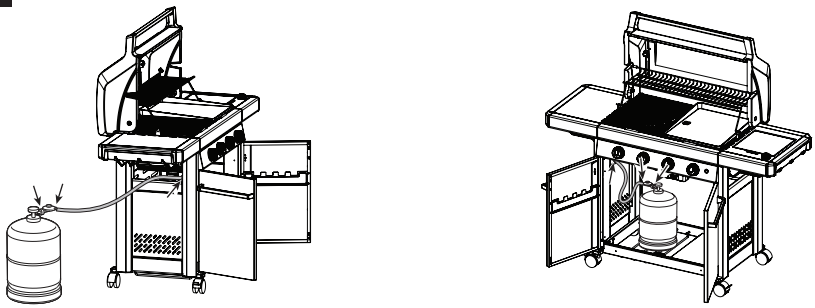


Fig. 04

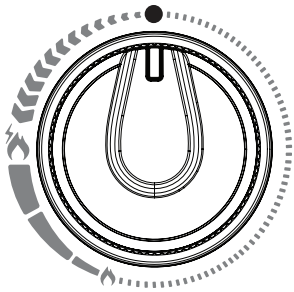


Fig. 05

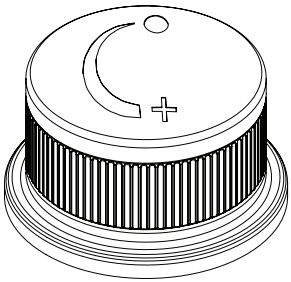


Fig. 06

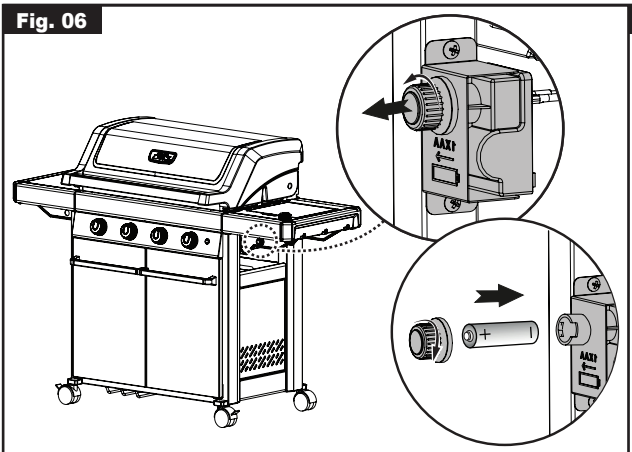


Fig. 07

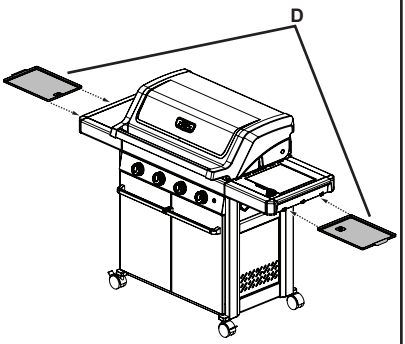
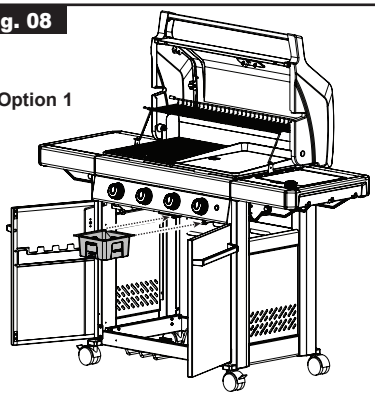
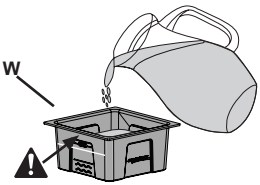


Fig. 08

Option 1





Option 2

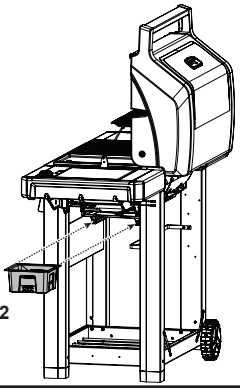


Fig. 09

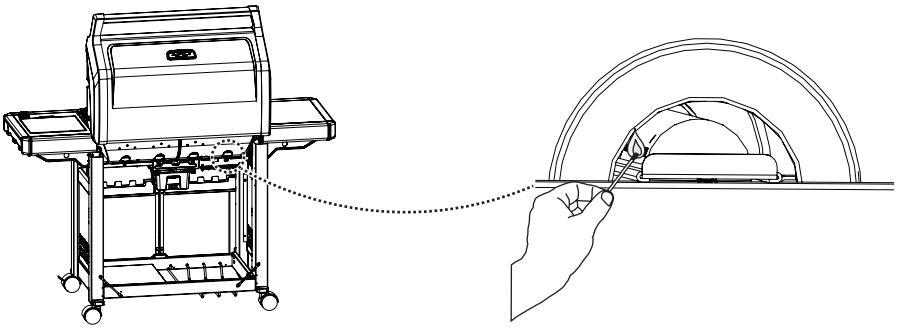


Fig. 10

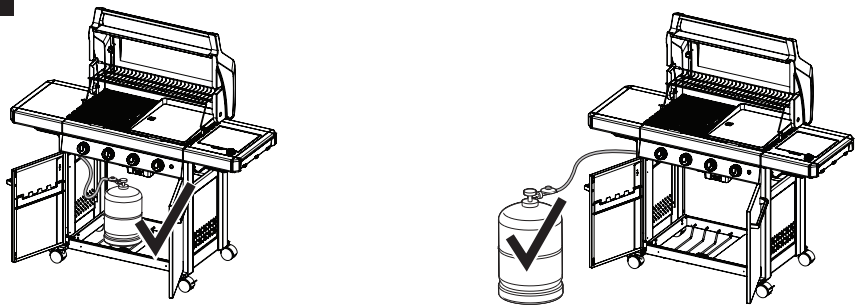


Fig. 11

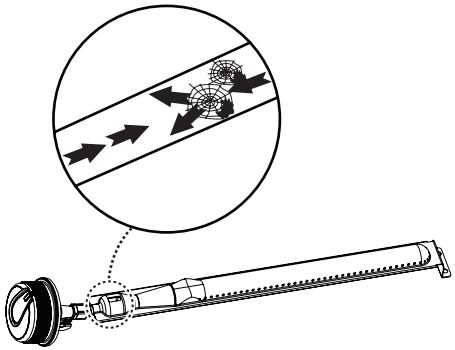


Fig. 12

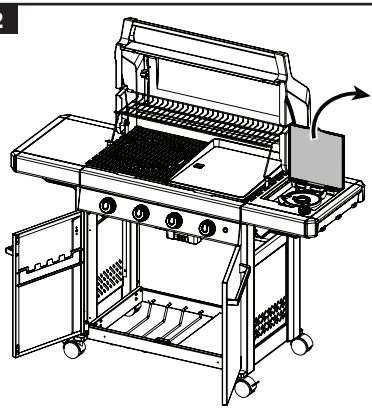


Fig. 13

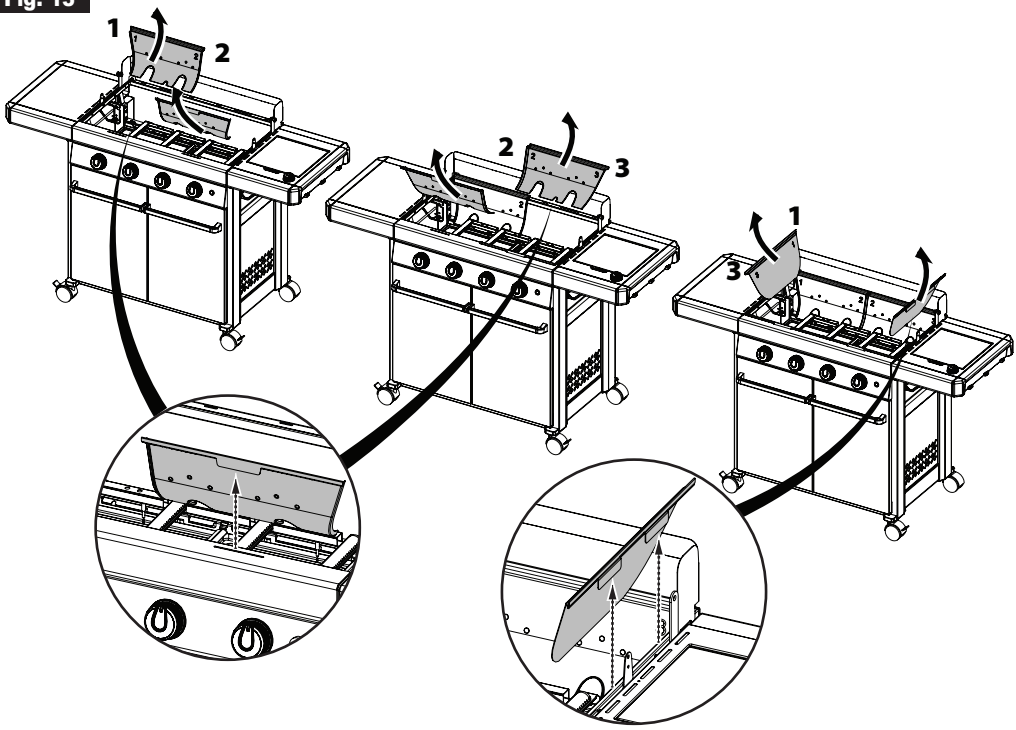
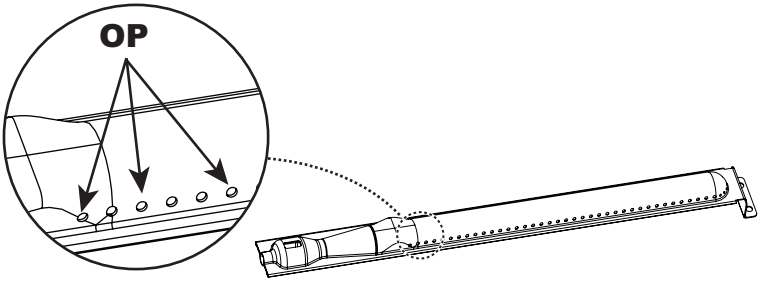


Fig. 14



REMARQUE : Sauf mention contraire, les termes génériques suivants " appareil / unité / produit / équipement / installation " utilisés dans le présent mode d'emploi font tous référence au produit "3 & 4 SERIES CLASSIC ".
Ce produit est conçu pour un usage privé ordinaire, et non pour un usage professionnel.
Merci d'avoir choisir un barbecue à gaz Campingaz® !
Ce produit a été conçu pour vous permettre de prendre pleinement plaisir à la cuisson au grill.

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

Age recommandé :
Appareils à gaz et accessoires : 15 ans
Bouteilles de gaz : p15 ans

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

Pour vous permettre de vivre les meilleures expériences en cuisson au grill, veuillez garder ce manuel en un lieu sûr. Avant d'utiliser votre appareil, nous vous conseillons de lire attentivement les instructions et les informations fournies.

1 - REMARQUES IMPORTANTES

Le grill présenté dans ce manuel peut avoir un aspect différent du vôtre. Il n'est présenté qu'à des fins d'illustration.
Respectez scrupuleusement les instructions suivantes, afin d'assurer une utilisation de votre barbecue en toute sécurité et d'éviter tout endommagement de celui-ci :
- Ne modifiez pas le grill. Toute modification apportée au grill peut être dangereuse
- Veuillez lire les instructions attentivement avant utilisation.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'extérieur.
- Il est conseillé de porter des gants pour monter le grill.
- N'utilisez pas, sur ce barbecue, des sources de combustibles autres que le GPL.
- N'utilisez pas de détendeur réglable. Utilisez uniquement des détendeurs fixes satisfaisant aux normes européennes concernées.
- Pour assurer un fonctionnement de votre barbecue en toute sécurité, n'utilisez jamais de plaques de cuisson recouvrant 100% de votre surface de cuisson.
- Nettoyez régulièrement les pièces situées à la base du foyer, afin d'éviter tout risque d'inflammation venant des résidus de graisse en excès et des déchets d'aliments. L'accumulation de graisse peut s'enflammer et endommager l'appareil.
- N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de ce grill.
- Il ne doit pas y avoir de matériaux combustibles dans un rayon d'au moins 60 cm autour du grill.
- Ce grill doit être tenu à distance de matériaux inflammables lorsqu'il est utilisé.
- Ne laissez pas votre grill sans surveillance pendant qu'il est en fonctionnement.
- Ne déplacez pas le grill lorsqu'il est allumé.
- Pour assurer un fonctionnement correct et sûr, le grill doit être utilisé sur une surface plane et horizontale. Évitez les surfaces tendres telles que le gazon ou les terrains boueux, car les roulettes pivotantes pourraient s'enfoncer dans le sol et se bloquer en raison du poids du grill.
- **ATTENTION :** les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes. Tenez les jeunes enfants à distance.
- Manipulez le couvercle de votre grill soigneusement, en particulier lorsque celui-ci est en fonctionnement. Ne vous penchez pas au-dessus du foyer ou de la surface de cuisson, car celle-ci peut devenir très chaude.
- Les pièces qui sont protégées par le fabricant ou par le représentant de ce dernier ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Fermez la bouteille de gaz après chaque utilisation.
- Si votre grill est équipé de roulettes : actionnez les 2 leviers de freinage situés sur les roues afin d'empêcher le grill de se déplacer.
- **IMPORTANT - Si vous sentez une odeur de gaz :**
  1. Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
  2. Éteignez toutes les flammes nues.
  3. Ouvrez le couvercle.
  4. Si l'odeur persiste, reportez-vous au chapitre « 3.3 - Vérification des fuites de gaz » ou demandez immédiatement conseil à votre revendeur local.

2 - MONTAGE

2.1 Déballage

Au moment d'ouvrir/de déballer le barbecue, faites attention à ne pas endommager des pièces si vous utilisez un cutter ou une lame de couteau. Sortez chaque composant de la boîte avec précautions.

2.2 Espace de travail

Prévoyez un espace de travail suffisamment grand pour monter le barbecue. Afin d'empêcher les rayures et les endommagements au moment de déballer le grill, nous vous suggérons d'étendre un tissu doux ou de travailler sur une surface lisse. Placez toutes les pièces sur l'espace de travail, en prenant soin de les espacer suffisamment entre elles, en les empêchant d'entrer en contact entre elles et de provoquer, ainsi, des rayures inutiles au moment du montage.

2.3 Outils

Nous ne conseillons pas d'utiliser une visseuse électrique pour le montage. Le couple de serrage appliqué avec la visseuse pourrait abîmer le métal. Un tournevis manuel doit être utilisé. Assurez-vous bien que le modèle de tournevis utilisé s'adapte correctement aux têtes des vis, afin d'éviter tout endommagement de celles-ci.

2.4 Montage

Pour un montage de votre grill Campingaz® sans heurts, il est nécessaire de suivre les instructions du manuel de montage fourni, étape par étape. Afin d'éviter toute complication, le manuel de montage recommande de manipuler les pièces à 2 personnes, pour certaines étapes. Ceci est signalé par le pictogramme suivant :



Le barbecue est maintenant monté et n'attend plus que de commencer la première séance de cuisson au grill avec vous !
Il ne reste que quelques étapes pour terminer la préparation de votre grill :
1. Raccordez l'alimentation en gaz. Voir chapitre 3.
2. Insérez les piles (en fonction du modèle). Voir chapitre 4.
3. Remplissez le bac à eau d'eau (option). Voir chapitre 5.

Veuillez vous reporter aux détails du processus pour chacune des étapes ci-dessous :

3 - RACCORDEMENT DU GAZ ET UTILISATION

3.1 Bouteille de gaz

Ce grill a été réglé pour fonctionner depuis des bouteilles de 4,5 à 15 kg de butane, propane ou butane/propane, avec un détendeur approprié.
- **France :**
  butane 28 mbar / propane 37 mbar.

Raccordez ou remplacez toujours la bouteille dans un endroit bien ventilé, ne le faites jamais en présence d'une flamme, d'étincelles ou d'une source de chaleur.
Il est possible de placer et d'utiliser la bouteille de gaz dans le compartiment du chariot, sous le grill, mais ceci dépend de la hauteur de la bouteille. Reportez-vous au manuel de montage pour de plus amples détails.
Il est impératif de ne pas obturer les ouvertures de ventilation du logement de la bouteille de gaz.

3.2 Tuyau

Le grill doit être utilisé avec un tuyau flexible adapté à une utilisation avec du gaz butane, propane ou butane/propane. Vérifiez toujours que vous utilisez le bon tuyau, dans la bonne longueur, conformément aux spécifications ci-dessous applicables à votre région. Le tuyau doit être immédiatement remplacé s'il est endommagé, fissuré, lorsque les règlements nationaux l'exigent ou bien à la fin de son cycle de vie. Ne tirez pas sur le tuyau et ne percez pas le tuyau. Tenez-le à distance des pièces du grill qui deviennent très chaudes (Fig. 10). Vérifiez que le tuyau flexible se déploie normalement, sans torsion ni traction.

FR

France:
L'appareil comporte un raccord d'entrée fileté G1/2. Selon le modèle il peut être livré avec l'about annelé NF et le joint déjà montés.
Le grill peut par conséquent être utilisé avec deux types de tuyaux flexibles :

a. Tuyau flexible conçu pour être raccordé sur des abouts annelés, à la fois côté grill et côté détendeur, maintenu fermement par des colliers (conformément à la norme XP D 36-110). La longueur de tuyau conseillée est de 1,25 m, mais celle-ci ne doit pas dépasser 1,50 m.
   Pour utiliser le grill avec le tuyau flexible XP D 36-110 (Fig. 01) :
   i. Faites glisser le tuyau flexible sur l'about annelé, à la fois sur le grill et le détendeur, jusqu'en butée.
   ii. Faites glisser les colliers derrière les deux premiers bossages des abouts et serrez-les jusqu'à la rupture de la tête de serrage.
   iii. Vérifiez l'étanchéité, en suivant les instructions du paragraphe 3.3.

b. Tuyau flexible (conformément à la norme XP D 36-112 ou NF D 36-112), équipé d'un écrou fileté G 1/2 pour fixation au grill et d'un écrou fileté M 20x1,5 pour fixation au détendeur. La longueur de tuyau conseillée est de 1,25 m, mais celle-ci ne doit pas dépasser 1,50 m.
   Pour utiliser le grill avec le tuyau flexible XP D 36-112 ou NF D 36-112, G 1/2 et les écrous M 20x1.5 (Fig. 02) :
   i. Desserrez et retirez l'about annelé NF afin de dégager le raccord d'entrée G 1/2.
   ii. Retirez le joint.
   iii. Serrez l'écrou fileté G 1/2 du tuyau sur le raccord d'entrée du grill et l'écrou fileté M20x1.5 sur le raccord de sortie du détendeur, en suivant les instructions fournies avec le tuyau flexible.
   iv. Utilisez une clé pour maintenir fermement le raccord d'entrée du grill, et serrez ou desserrez l'écrou fileté à l'aide d'une autre clé.
   v. Utilisez une clé pour maintenir fermement le raccord de sortie du détendeur.
   vi. Vérifiez l'étanchéité, en suivant les instructions du paragraphe 3.3.

3.3 Vérification des fuites de gaz

Important : ne jamais utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.

FR

1. Travaillez à l'extérieur, à distance de toute source d'allumage Ne pas fumer.
2. Veillez à ce que les boutons de commande soient en position « OFF » (« ARRÊT ») (O) .
3. Montez le détendeur sur la bouteille de gaz, conformément aux instructions s'y rapportant.
4. Raccordez le tuyau au détendeur et au grill, de la façon décrite au paragraphe 3.2.
5. Pour vérifier si des fuites sont présentes, utilisez une solution de détection des fuites de gaz. En alternative, vous pouvez réaliser votre propre solution de détection des fuites de gaz, en mélangeant 1 tasse d'eau et 1 tasse de liquide vaisselle dans un flacon pulvérisateur et en agitant doucement pour que l'eau et le liquide vaisselle se mélangent bien.
6. (Fig. 03) Appliquez ou pulvérisez la solution sur les raccords, entre bouteille/détendeur/tuyau/grill.
7. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz (les boutons de commande doivent rester fermés : position « OFF » (« ARRÊT ») (O)). Des bulles dans la solution de détection des fuites de gaz indiquent qu'il y a une fuite de gaz. N'utilisez pas le barbecue tant que la fuite n'est pas réparée.
8. La fuite peut être arrêtée par serrage de l'un ou l'autre des raccords de tuyau ou par remplacement de tout composant défectueux. Le grill ne doit pas être utilisé avant que la fuite n'ait été arrêtée.
9. Fermez le robinet de la bouteille de gaz.

Important : Un contrôle de la présence de fuites doit être réalisé une fois par an au moins et chaque fois que l'on remplace la bouteille de gaz.

3.4 Remplacement de la bouteille de gaz

1. Travaillez toujours dans un endroit bien ventilé et jamais en présence d'une flamme, d'étincelles ou d'une source de chaleur.
2. (Fig. 04) Ramenez les boutons de commande en position « OFF » (« ARRÊT ») (O), puis fermez le robinet de la bouteille de gaz en tournant le volant.
3. Retirez le détendeur et vérifiez que le joint d'étanchéité est en bon état.
4. Remplacez la bouteille de gaz vide par une bouteille pleine, et remettez-la en place. Remontez le détendeur, en prenant soin de ne pas faire subir de contraintes au tuyau.
5. Vérifiez s'il y a présence de fuites de gaz.

4 - PILES POUR ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE (en fonction du modèle)

4.1 Besoin en piles

Si votre grill est équipé d'un allumage électronique, il lui faut 1 pile alcaline 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.

4.2 Remplacement de la pile

- Repérer l'allumeur électronique sur le pied arrière droit (Fig. 06).
- Dévisser le bouchon.
- Changer la pile en respectant les polarités.
- Revisser le bouchon.
- Lire le paragraphe 4.3 pour le recyclage de la pile.
- Les piles rechargeables ne doivent pas être rechargées .

4.3 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.

5 - UTILISATION DU GRILL

5.1 Avant utilisation

Rappel : n'utilisez jamais le grill avant d'avoir attentivement lu et compris les instructions. En outre, assurez-vous :

- Qu'il n'y a pas de fuites de gaz.
- (Fig. 10) Que le tuyau ne touche pas les composants qui peuvent devenir très chauds.
- Que les orifices de ventilation du chariot ne sont pas obstrués, en particulier dans le châssis du grill dans lequel on range la bouteille de gaz.
- (Fig. 07) Que le tiroir à graisse D soit correctement inséré dans son logement et repoussé jusqu'à la butée.
- Que les pièces InstaClean® de l'enceinte du foyer, qui peuvent être retirées, ont été correctement montées (voir paragraphe 7 - Nettoyage et maintenance).
- (Fig. 11) Que les brûleurs ne sont pas bouchés ou obstrués (p. ex. par des toiles d'araignée).
- Veillez également à ce que le compartiment à eau W (Fig. 08) soit rempli d'eau selon les niveaux minimum et maximum indiqués et qu'il soit inséré dans son logement. Ceci n'est pas obligatoire mais rendra le nettoyage beaucoup plus facile. L'insertion se fait par l'avant sur les modèles avec portes et par le coté droit sur les modèles avec panneau frontal.
- Il est recommandé d'utiliser des gants protecteurs lors de la manoeuvre d'éléments particulièrement chauds.

5.2 Utilisation du grill pour la première fois

Lors de la première utilisation, faites chauffer le barbecue avec tous ses brûleurs en position PLEIN DÉBIT (🔥) (le couvercle étant fermé) pendant 30 minutes environ, afin d'éliminer les odeurs résultant des éventuels résidus de revêtements et de peintures des pièces neuves.

5.3 Allumage des brûleurs du barbecue et du brûleur latéral (selon modèle).

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

- Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.
- Ouvrez le couvercle de cuisson.
- Veillez à ce que les boutons de commande soient en position « OFF » (« ARRÊT ») (O).
- Pour les modèles comportant un brûleur latéral, ce dernier peut fonctionner indépendamment ou en liaison avec les brûleurs du barbecue. Avant d'allumer le brûleur latéral, veillez à ce que le couvercle de protection de ce dernier soit ouvert (Fig. 12). N'utilisez pas une poêle ou une casserole d'une taille inférieure à 12 cm ou

supérieure à 24 cm.
Nota : ne vous penchez pas au-dessus du foyer en allumant le barbecue !

Si votre barbecue est équipé d'un allumage piézo :
- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens anti-horaire, puis tournez-le en position PLEIN DÉBIT ( ) (Fig. 04).
- Appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage ( ) jusqu'à l'allumage.
- Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 4 ou 5 tentatives, attendez 5 minutes, puis refaites l'opération.

Si votre barbecue est équipé d'un allumage électronique :
- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens anti-horaire, puis tournez-le en position PLEIN DÉBIT ( ) (Fig. 04).
- Appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage ( ) Vous devez entendre un son (« tic ») qui va provoquer un jet d'étincelles au niveau du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton d'allumage pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.
- Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 4 ou 5 tentatives, attendez 5 minutes, puis refaites l'opération.
- Effectuez les mêmes opérations pour allumer le brûleur latéral, en tournant le bouton de commande se trouvant à côté du brûleur latéral dans le sens «+» (Fig. 05) et en appuyant sur le même bouton d' allumage électronique situé sur le tableau de commande.

NOTA : si le brûleur ou le brûleur latéral ne s'allume pas au bout d'environ 10 secondes, lors du processus d'allumage, attendez 5 minutes avant de refaire l'opération.

Une fois que le premier des brûleurs principaux est allumé, il y a deux façon d'allumer un autre brûleur :
1. Refaites l'opération d'allumage décrite ci-dessus
2. Allumez le brûleur se trouvant à gauche ou à droite du brûleur déjà allumé, en positionnant son bouton de commande dans la position PLEIN DÉBIT ( ), ce qui permet un allumage croisé.

5.4 Allumage manuel

Si l'allumage piézo ou l'allumage électronique ne fonctionne pas, vous pouvez allumer votre grill manuellement.
- Ouvrir le couvercle de cuisson.
- S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (O).
- (Fig. 09) Allumer l'allumette puis l'amener depuis l'arrière du barbecue jusqu'à proximité du brûleur.
- Appuyer et tourner le bouton de réglage correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position plein débit ( ).

5.5 Extinction du barbecue

a. Brûleurs principaux
(Fig. 04) Ramenez les boutons de commande en position « OFF » (« ARRÊT ») (O), puis fermez le robinet de la bouteille de gaz en tournant le volant.

b. Brûleur latéral (selon modèle)
(Fig. 05) Fermer le robinet du réchaud (sens O) et le robinet de la bouteille si le gril n'est pas en fonctionnement.

6 - LA CUISSON

Une fois que vous avez allumé votre barbecue, le moment est venu de commencer vos cuissons au grill ! Une bonne pratique consiste à préchauffer votre grill pendant quelques minutes avant de commencer à y placer des aliments. De la même façon que lorsque vous cuisinez dans une poêle ou au four, ce préchauffage vous aide à atteindre une température de grill appropriée et empêche les aliments de coller, en assurant une croûte croustillante et bien dorée.
Campingaz® recommande toujours de porter des gants de protection pour manipuler les composants qui peuvent devenir très chauds.

6.1 Des possibilités de cuisson à l'infini

Saviez-vous que certains aliments conviennent mieux pour différentes surfaces de grill au barbecue ?
Les grilles conviennent mieux pour faire griller des viandes grasses comme, par exemple, les saucisses et les steaks, de même que la peau des volailles. Étant donné que le transfert de chaleur s'effectue directement de la flamme à l'aliment, la cuisson sur grille utilise généralement des températures plus élevées à la surface La fonte absorbe et intensifie la chaleur, en dorant ou en brûlant au point de contact. Il en résulte ces marques de grill que nous aimons voir sur nos steaks et nos saucisses. Par ailleurs, l'aliment ne frit pas dans sa graisse.
En revanche, les plaques/planchas sont mieux indiquées pour les aliments grillés plus délicats comme, par exemple, le poisson, les fruits de mer, les légumes, les fruits ou les aliments coupés en dés. Les plaques/planchas transfèrent la chaleur uniformément entre l'ensemble de la surface en fonte et l'aliment, en cuisant et en dorant d'une façon régulière. Les flammes ne touchent jamais l'aliment, ce qui signifie également que celui-ci n'est pas exposé aux remontées de flammes ou au brûlage, ce qui est beaucoup plus sain. Vous pouvez également utiliser votre plaque/plancha pour faire cuire des aliments fluides ou destinés à recharger les batteries comme, par exemple, des œufs ou des pancakes.
À aliments différents, temps de cuisson différents, ce qui fait que le barbecue est également équipé d'une grille de maintien au chaud. Il s'agit d'une deuxième grille, plus petite, qui est placée au-dessus de la grille principale et qui est essentiellement utilisée pour maintenir au chaud les aliments qui ont déjà été cuits, sans les exposer à autant de chaleur que sur la grille de cuisson. Cette grille permet d'attendre que les aliments à cuisson plus lente soient cuits. La grille de maintien au chaud peut également être utilisée en tant que surface de cuisson au grill complémentaire, en utilisant le barbecue comme un four pour une cuisson indirecte, pour des mets comme, par exemple, des tomates farcies, des pommes de terre au four ou des pains.
Toutes les surfaces de cuisson disponibles sur le barbecue permettent de réaliser un nombre infini de recettes.

6.2 Donnez libre cours à votre créativité en matière de cuisson au grill, avec la polyvalence des modes de cuisson

Remarque : Ce paragraphe s'applique uniquement aux modèles équipés d'une surface de cuisson en fonte avec un disque central amovible dans la grille.

Pour une polyvalence plus grande encore, allant au-delà des surfaces de cuisson, explorez le monde des solutions de cuisson interchangeables Campingaz® Culinary Modular !
Retirez simplement le disque intérieur de la grille modulaire en fonte et insérez l'un des différents accessoires de barbecue Campingaz® Culinary Modular. Qu'il s'agisse de pizza, de paella et même de wok, les accessoires Campingaz® Culinary Modular vous permettront d'assouvir tous vos désirs de gastronome en matière de barbecue.

6.3 Couvercle ouvert ou fermé ? Cuisson directe et cuisson indirecte

Pour saisir le steak parfait, pour utiliser le wok Campingaz® ou pour une plancha, le mieux est de laisser le couvercle du barbecue ouvert. Ce faisant, la chaleur est transférée par contact « direct » entre l'aliment et une grille, une plaque ou une plancha très chaude. Cependant, le barbecue peut également être utilisé comme un four lorsque son couvercle est fermé. Dans ce cas, la chaleur est transférée par contact « indirect » entre l'aliment et l'air très chaud qui circule à l'intérieur du couvercle. Le plat de cuisson verticale pour poulets, les grilles de maintien au chaud ou la rôtissoire de Campingaz® sont parfaits pour la cuisson indirecte mais l'utilisation du barbecue que l'on préfère est probablement la cuisson d'une pizza. Utilisez la pierre à pizza Campingaz® pour obtenir une pizza croustillante et parfaitement cuite, au barbecue.

7 - NETTOYAGE ET MAINTENANCE

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 contribue à la durabilité et à la fiabilité de votre grill Campingaz®.
Afin de maintenir votre grill en parfait état de fonctionnement, il est recommandé de le nettoyer régulièrement (au plus tard au bout de 4 ou 5 utilisations). Si vous utilisez le grill avec de l'eau, nous vous conseillons de changer l'eau après chaque utilisation.

Voici comment procéder :
- Attendez que votre barbecue ait complètement refroidi après votre séance de cuisson au grill.
- Enlever le tiroir à graisse D (Fig. 07) et le compartiment à eau W (Fig. 08). Nettoyez les avec une éponge et du liquide vaisselle ou mettez les au lave-vaisselle.
- Utilisez une brosse pour barbecue en acier inoxydable pour éliminer les excès de souillures des grilles et des plaques de cuisson, et placez celles-ci dans le lave-vaisselle ou bien faites-les tremper dans une bassine remplie d'eau savonneuse ou d'un mélange homogène de vinaigre blanc et d'eau.
- Retirez les éléments InstaClean® (Fig. 13) puis placez-les soit dans le lave-vaisselle, soit laissez-les tremper dans de l'eau savonneuse.
- Rincez et séchez

À noter que les éponges abrasives peuvent endommager votre grill.

FR

7.1 Brûleur

Vérifiez régulièrement que les orifices du brûleur ne sont pas obstrués par des souillures ou des toiles d'araignée.
Nettoyez le brûleur en utilisant une éponge humide (trempée dans de l'eau et un liquide lave-vaisselle). Si nécessaire, utilisez une brosse métallique humide.
Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont dégagés et secs avant de réutiliser le brûleur. Si nécessaire, dégagez le brûleur en utilisant une brosse métallique.
Si nécessaire, nettoyez les entrées d'air du bruleur (Fig. 11) et les orifices du brûleur, OP (Fig. 14).
NOTA : un nettoyage régulier prolonge la durée de vie du brûleur et empêche toute oxydation prématurée pouvant résulter de la cuisson de résidus acides. Cependant, l'oxydation du brûleur du grill est normale.

8 - RANGEMENT

- 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.

9 - ACCESSOIRES

Pour vous aider à tirer le meilleur parti de votre barbecue, Campingaz® a conçu de nombreux accessoires destinés à vous aider à préparer vos mets favoris sur votre grill, à rendre le nettoyage aussi simple que possible et à faire en sorte que votre grill dure plus longtemps :

Les essentiels pour la cuisson au grill	Clean & Protect (Nettoyer & Protéger)
Ustensiles Premium : Spatules, pinces, etc.	Housses adaptées
Modules culinaires : Rôtissoire, Pierre à pizza, Wok , Poêle à paella	Brosses de nettoyage

FR

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 ses barbecues au gaz systématiquement avec des accessoires et pièces de rechange de Campingaz®. ADG (Campingaz®) décline toute responsabilité en cas d'endommagement ou de dysfonctionnement dû à l'utilisation d'accessoires et/ou de pièces de rechange d'autres marques.

10 - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

N'oubliez pas l'environnement ! Votre grill comporte des matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés. Si vous souhaitez vous défaire de votre barbecue, remettez ces matériaux au service de collecte des déchets de votre commune et triez les matériaux d'emballage.

Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) :



Ce symbole signifie que le système électrique du grill doit être éliminé sélectivement. À la fin de sa vie, le système électrique du grill doit être rebuté correctement. Le système électrique ne doit pas être éliminé avec les déchets municipaux non triés.
La collecte sélective des déchets favorise la réutilisation, le recyclage ou d'autres formes de récupération des matériaux recyclables contenus dans ces déchets. Remettez le système électrique du grill à un centre de récupération des déchets ou à un point de collecte des déchets. Renseignez-vous auprès de vos autorités locales en cas de doute. Ne rejetez jamais ces matériaux dans la nature. Ne tentez pas d'incinérer ces matériaux ; la présence de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut nuire à l'environnement et avoir un effet potentiel sur la santé humaine.

11 - ANOMALIES / REMÈDES

Anomalies	Causes probables / remèdes
Le brûleur ne s'allume pas	• Mauvaise arrivée du gaz • Détendeur ne fonctionne pas • Le tuyau, le robinet, le tube venturi ou les orifices du brûleur sont bouchés
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	• Porte-injecteur incorrectement raccordé au brûleur. Réglez le brûleur. • Le brûleur est colmaté (par des toiles d'araignée, par exemple). Nettoyez le brûleur. • 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	• 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 brûleur colmaté • 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 • Fermez la bouteille de gaz. • Voir le S.A.V.



NOTE: Unless otherwise specified, following generic terms "appliance / unit / product / equipment / device" appeared in this instruction manual all refer to the product "3 & 4 SERIES CLASSIC".
This product is designed for a normal private use, not intended for commercial purposes.
Thank you for choosing a Campingaz® gas barbecue!
This product has been designed to ensure you delight in the best grilling experience.

Make sure that vulnerable users (including children, elderly people and people with disabilities) are supervised by a person with full physical, mental and sensory capabilities, that they have been instructed for safe use of the appliance and understand 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 for other devices or for other purposes. Use the product exclusively for its intended purpose, as stated in the operating instructions.

For the best cooking experience, please keep this manual in a safe place. Prior to use, we recommend that you carefully read the instructions and information provided.

1 - IMPORTANT NOTICE

The grill shown in this manual may look different from yours. It is for illustration purpose only.
Follow these instructions carefully to ensure safe usage and avoid damaging your barbecue:
- Do not modify the grill. Any modification of the grill may be dangerous.
- Please read the instructions carefully before use.
- Use outdoors only.
- It is recommended to wear gloves to assemble the grill.
- Do not use any other fuel source than LPG on this barbecue.
- Do not use an adjustable low-pressure regulator. Only use fixed regulators that comply with the relevant European standard.
- To ensure safe operation of your barbecue, never use griddle plates that cover 100% of your cooking surface.
- Regularly clean the parts at the base of the firebox to avoid risk of inflammation from excess grease, residue and food waste. Grease build-up may ignite and cause damage to the appliance.
- Do not store or use petrol and other flammable liquids or vapors in the vicinity of this grill.
- There should be no combustible materials within a radius of at least 60cm around the grill.
- This grill must be kept away from inflammable materials when it is in use.
- Do not leave your grill unattended while it is in operation.
- Do not move the grill when alight.
- To ensure proper and safe operation, the grill should be operated on a level surface. Avoid soft surface such as grass or muddy terrain as swivel castors could sink into the ground and get blocked due to weight of the grill.
- **CAUTION:** Accessible parts may get very hot. Keep young children away.
- Handle the lid of your grill carefully, especially while in use. Do not lean over the fire box or grilling surface as it can get very hot.
- Parts which are protected by the manufacturer or the manufacturer's representative must not be manipulated by the user.
- Close the gas bottle after each use.
- If equipped with castors: use the 2 brake levers on the wheels to prevent the grill from moving.
- **IMPORTANT - If you smell gas:**
  1. Close the valve of the gas bottle.
  2. Extinguish all naked flames.
  3. Open the lid.
  4. If the smell continues, see chapter "3.3 - Checking for gas leaks" or immediately seek advice from your local retailer.

GB

2 - ASSEMBLY

2.1 Unpacking

When opening/unpacking the barbecue, please pay attention when using a cutter or knife blade to avoid damaging parts. Take each component out of the box with care.

2.2 Work space

Ensure you have a big enough work space for assembly. In order to prevent scratches and damages when unpacking the grill, we suggest laying down some soft material or work on a soft surface. Place all parts on the work space, taking care that there is enough space between them, preventing parts from coming in contact and causing unnecessary scratches during the assembly.

2.3 Tools

We do not recommend the use of an electric screw driver for assembly. The torque applied could strip the metal. A hand-held screwdriver should be used. Carefully check that the model used fits the screw head properly to avoid damaging the screw head.

2.4 Assembly

For a smooth assembly of your Campingaz® grill, it is necessary to follow the assembly manual provided, step by step. To avoid complication, some steps in the assembly manual recommend handling parts with 2 people. This is indicated by the following pictogram:



The barbecue is now assembled and eager to get the first grilling session started with you!
Only a few steps left to complete the preparation of your grill:
1. Connect the gas supply. See chapter 3.
2. Insert batteries (depending on model). See chapter 4.
3. Fill the water compartment with water (optional). See chapter 5.
Please see the process details for each of these steps below:

3 - GAS CONNECTION AND USE

3.1 Gas bottle

This grill has been adjusted to operate from 4.5 to 15 kg butane, propane or butane/propane bottles with an appropriate low-pressure regulator:

- **France :**
  butane 28 mbar / propane 37 mbar.

Always connect or replace the bottle in a well-ventilated area, never in the presence of a flame, spark or heat source.
The possibility of placing and using the gas bottle within the trolley compartment under the grill, depends on the height of the bottle. Refer to the assembly manual for further details.
It is imperative that the ventilation openings of the cylinder compartment are not obstructed.

3.2 Hose

The grill should be used with flexible hose that is suitable for use with butane, propane or butane/propane gas. Always check you are using the correct hose with the correct length as specified for your region below. The hose should be replaced immediately if it is damaged, cracked, when required by national regulations or at the end of its lifecycle. Do not pull or pierce the hose. Keep it away from any parts of the grill that get hot (Fig. 10). Check that the flexible hose stretches out normally, without twisting or pulling.

France:
The grill has a G1/2 threaded gas inlet connector. Depending on models it can be supplied with a pre-fitted NF ringed tailpiece and seal.

For reference only.
Please do not print.

Therefore, the grill may be used with two types of flexible hoses:

a. Flexible hose designed to be joined onto ringed tailpieces on both the grill and regulator sides, held firm with collars (in accordance with standard XP D 36-110). Recommended hose length is 1.25 m, but hose length should not exceed 1.50m.
   To use the grill with the flexible hose XP D 36-110 (Fig. 01):
   i. Slide the flexible hose onto the ringed tailpiece on both the grill and regulator as far as it will go.
   ii. Slide the collars behind the two first bosses on the tailpieces and tighten them until the tightening head breaks.
   iii. Check for leaks following the instructions in section 3.3.

b. Flexible hose (according to standard XP D 36-112 or NF D 36-112) fitted with a G 1/2 threaded nut for fixing to the grill and a M 20x1.5 threaded nut for fixing to the regulator. Recommended hose length is 1.25 m, but hose length should not exceed 1.50m.
   To use the grill with the flexible hose XP D 36-112 or NF D 36-112, G 1/2 and M 20x1.5 nuts (Fig. 02):
   i. Loosen and remove the NF ringed tailpiece to release the G 1/2 inlet connector.
   ii. Remove the seal.
   iii. Tighten the G 1/2 threaded nut on the hose onto the grill inlet connector and the M20x1.5 threaded nut onto the regulator output connector following the instructions supplied with the flexible hose.
   iv. Use a spanner to hold the grill inlet connector firm and tighten or loosen the threaded nut with another spanner.
   v. Use a spanner to hold the regulator outlet connector firm.
   vi. Check for leaks following the instructions in section 3.3.

3.3 Checking for gas leaks

Important: never use a naked flame to check for gas leaks.

1. Work outside, away from all sources of ignition. Do not smoke.
2. Make sure the control knobs are in the “OFF” position (O) .
3. Fit the regulator onto the gas bottle in accordance with its instructions.
4. Connect the hose to the regulator and grill as described in section 3.2.
5. Use a gas leak solution to test for leaks. Alternatively, you can mix your own gas leak solution by combining 1 cup of water with 1 cup of liquid dish soap in a spray bottle and swirling gently to mix.
6. (Fig. 03) Apply or spray the solution to the connections between bottle/regulator/hose/grill.
7. Open the gas bottle valve (the control knobs should remain closed: “OFF” position (O)). Bubbles in the gas leak solution indicate that there is a gas leak. Do not use the grill until the leak is fixed.
8. The leak can be stopped by tightening any hose connection or replacing any faulty component. The grill must not be used until the leak is stopped.
9. Close the valve on the gas bottle.

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

3.4 Replacing the gas bottle

1. Always work in a well-ventilated area and never in the presence of a flame, spark or heat source.
2. (Fig. 04) Return the control knobs to the “OFF” position (O) , then close the valve of the gas bottle by turning the handwheel.
3. Remove the regulator and check that the sealing joint is in good condition.
4. Replace the empty gas bottle with a full one and put it in place. Refit the regulator, taking care not to apply stress to the hose.
5. Check for gas leaks.

4 - BATTERIES FOR ELECTRONIC IGNITION (depending on model)

4.1 Battery requirement

If your grill is equipped with an electronic ignition, it will require 1xAA/LR6 alkaline 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.

4.2 Exchanging the battery

- Identify the electronic ignitor on the rear right leg (Fig. 06)
- Unscrew the plastic cap
- Replace the battery, respecting the polarities as indicated.
- Screw the cap back in place
- Refer to the paragraph 4.3 for the battery recycling
- Non rechargeable batteries are not to be recharged.

4.3 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.

5 - USE OF THE GRILL

5.1 Prior to use

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

- There are no gas leaks.
- (Fig. 10) The hose does not touch any components which may get hot.
- Ventilation openings within the trolley are not obstructed, especially in grill chassis in which the gas bottle is stored.
- (Fig. 07) The grease drawer D has been correctly inserted into its compartment and pushed as far in as it will go.
- The removable InstaClean® parts of the firebox enclosure have been assembled correctly (see section 7 - Cleaning and maintenance).
- (Fig. 11) The burner are not blocked or obstructed (e.g. by spider webs).
- Also make sure that the water compartment W (Fig. 08) is filled with water according to the minimum and maximum levels indicated and that it is inserted in its housing. This is not required but will make cleaning much easier. Insertion is from the front on models with doors and from the right side on models with front panel.
- It is recommended to use protective gloves when handling particularly hot components.

5.2 Using the grill for the first time

When used for the first time, heat up the barbecue 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.

5.3 Lighting the barbecue main burners and the side burner (depending on model)

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

- Open the valve of the gas bottle.
- Open the cooking lid.
- Make sure that the control knobs are in the “OFF” position (O) .
- For models with a side burner included, the side burner may operate independently or in conjunction with the barbecue burners. Before igniting the side burner, be sure that the side burner protective cover is open (Fig. 12). Do not use a pan or pot smaller than 12 cm or larger than 24 cm.

Note: Do not lean over the firebox while igniting the barbecue!

If your barbecue is equipped with piezo ignition:

- Press and turn the control knob counter-clockwise and turn it to the FULL FLOW position ( ) (Fig. 04).
- Push immediately the ignition button ( ) until it clicks.
- If the burner does not ignite after 4 or 5 attempts, wait 5 minutes and then repeat the operation.

If your barbecue is equipped with electronic ignition:

- Press and turn the control knob counter-clockwise and turn it to the FULL FLOW position ( ) (Fig. 04).
- Push immediately the ignition button ( ). You should hear a ticking sound that causes a burst of sparks to occur at the burner. Continue pushing the ignition button for a few seconds until the burner is lit.
- If the burner does not ignite after 4 or 5 attempts, wait 5 minutes and then repeat the operation.
- Follow the same steps to ignite the side-burner, turning the control knob next to the side-burner in the “ + “ direction (Fig. 05) and pushing the same electronic ignition button located on the control panel.

NOTE: If the burner or side burner does not ignite after about 10

For reference only. Please do not print.

GB

seconds during the ignition process, wait 5 minutes before repeating the operation.

Once the first of the main burners is lit, there are two ways of lighting another burner:
1. Repeat the lighting operation described above
2. Light the burner to the left or right of the already ignited burner by adjusting its control knob to the FULL FLOW position ( ), thereby enabling cross-lighting.

5.4 Manual ignition

If the piezo ignition or the electronic ignition doesn't work, you can manually ignite your grill.
- Open the cooking lid.
- Make sure that the control knobs are in the "OFF" position (O).
- (Fig. 09) Light a match and then bring it from the back of the barbecue grill toward the burner.
- Push the control knob in and turn it anticlockwise until it is in the full flow position ( ).

5.5 Extinguishing the barbecue

a. Main burners
(Fig. 04) Return the control knobs to the "OFF" position (O) then close the valve of the gas bottle by turning the handwheel.

b. Side burner (depending on model)
(Fig. 05) Turn the side-burner knob in the " O " direction until the OFF position. Then close the valve of the gas bottle if the grills main burners are no longer in use.

6 - COOKING EXPERIENCE

Once you have ignited your barbecue, it's time to start grilling! It is good practice to pre-heat your grill for a few minutes before you start placing food on it. Similarly, to when you cook in a pan or in an oven, it helps you to reach an appropriate grilling temperature and prevents food from sticking, ensuring a crisp, brown crust.
Campingaz® always recommends wearing protective gloves when handling components which may become very hot.

GB

6.1 Endless cooking possibilities

Did you know that some foods are better suited for various barbecue grilling surfaces?
Grids are better suited for grilling fatty meats such as sausages and steak, as well as skin on poultry. As the heat transfers directly from the flame to the food, grid cooking generally uses higher temperatures on the surface. The cast iron absorbs and intensifies the heat, browning or burning at the point of contact. These are the grill marks we love on our steaks and sausages. Further the food does not fry in its own grease.
Griddles/Planchas on the other hand are better for more delicate grilled foods, such as fish, seafood, vegetables, fruits or diced foods. Griddles/Plancha transfer heat consistently from the entire cast iron surface to the food, cooking and browning evenly. The flames never touch the food, which also means food is not subject to flare ups or charring which is much healthier. You can also use your Griddle/Plancha to cook runny or battery foods, such as eggs or pancakes.
Since different foods take different lengths of time to cook, the barbecue is also equipped with a warming rack. It is a smaller second grid that is positioned above the main grill and is primarily used to keep food that has already been cooked hot, without exposing it with as much heat as on the grid. This allows slower-cooking food to catch up. The warming rack can also be used as an additional grilling surface when using the barbecue like an oven for indirect cooking, for dishes such as stuffed tomatoes, baked potatoes or breads.
Thanks to all the different cooking surfaces available on the barbecue, it is possible to make an infinite number of recipes.

6.2 Unleash your grilling creativity with prolonged cooking versatility

Note: This paragraph only applies to models with a cast iron cooking surface with a removable central disc within the grate.

For even more versatility that goes beyond cooking surfaces, explore world of the Campingaz® Culinary Modular interchangeable cooking solutions!
Simply take out the inner ring of the cast iron modular grid and insert one of the various Campingaz® Culinary Modular Barbecue Accessories. From Pizza, Paella and even a Wok, the Campingaz® Culinary Modulars offer every option your gourmet barbecue heart desires.

6.3 Lid open or closed? Direct and Indirect cooking

For searing the perfect steak, using the Campingaz® Wok, or cooking a plancha, it is best to leave the lid of the barbecue open. By doing so, heat is transferred by "direct" contact between food and a hot grid, griddle or plancha. However, the barbecue can also be used like an oven when the lid is closed. In this case, heat is transferred by "indirect" contact between food and the hot air that is circulated inside the lid. Campingaz's® Chicken Roaster, warming racks or rotisserie are perfect for indirect cooking but the favorite usage is probably to cook a pizza on the barbecue. Use the Campingaz® Pizza Stone to get a crispy and perfectly BBQ-baked pizza.

7 - CLEANING AND MAINTENANCE

We love to grill, but cleaning is always a pain. Yet it is a very important stage of every grilling session. Regular cleaning facilitates the durability and reliability of your Campingaz® grill.
In order to maintain your grill in perfect working condition, it is recommended to clean it regularly (latest after 4 or 5 uses). If you use the grill with water, it is recommended you exchange the water after each use.

How to proceed:
- Wait for your barbecue to cool down completely after your grilling session.
- Remove the grease drawer D (Fig. 07) and the water compartment W (Fig. 08). Clean them with a sponge and some soap or put them in the dishwasher.
- Use a stainless-steel BBQ brush to brush off excess grime from cooking grids and griddles and place them either in the dishwasher or let them soak in a tub of soapy water or a homogenous mix of white vinegar and water.
- Remove the InstaClean® elements (Fig. 13) and place either in the dishwasher or soak in soapy water.
- Rinse and dry.

Note that abrasive sponges could damage your grill.

7.1 Burner

Regularly check that no dirt or cobwebs block the burner openings. Clean the burner using a damp sponge (soaked in water and dishwashing soap). If necessary, use a damp steel brush.
Make sure all burner openings are unchanged and dry before using the burner again. If necessary, unclog the burner using a wire brush. If necessary, clean the burner air entries (Fig. 11) and burner openings OP (Fig. 14).
NOTE: Regular cleaning extends the lifetime of the burner and prevents premature oxidation that may result from cooking acid residue. However, oxidation of the grill burner is normal.

For reference only, please do not print

8 - 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.

9 - ACCESSORIES

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

Grilling Essentials	Clean & Protect
Premium Utensils: Spatulas, Tongs etc	Tailored covers
Culinary Modulars: Rotisserie, Pizza Stone, Wok , Paella skillet	Cleaning Brushes

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

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

10 - PROTECTING THE ENVIRONMENT

Don't forget the environment! Your grill contains materials which can be recovered or recycled. If you want to dispose of your barbecue, hand these materials in to the waste collection service in your community and sort the packing materials.

Electrical and electronic waste:



This symbol means that the grill's electrical system must be disposed of selectively. At the end of its life, the grill's electrical system must be scrapped correctly. The electrical system must not be disposed of with unsorted municipal waste.
Selective collection of waste promotes reuse, recycling or other forms of recovery of recyclable materials contained in this waste. Take the grill's electrical system to a waste recovery centre or waste collection point. Check with your local council or authorities if unsure. Never dispose of these materials in nature. Do not try to incinerate; the presence of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment can be harmful to the environment and have a potential effect on human health.

For reference only.
Please do not print.

GB

11 - TROUBLESHOOTING

Problems	Probable causes / remedies
The burner will not light	• Lack of gas supply. • Regulator does not work. • Hose, valve, burner or burner openings are blocked.
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 burner. Adjust the burner. • The burner is clogged (e.g.: cobwebs). Clean burner. • 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	• 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 burner. • 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 bottle. • Contact the After Sales Service.

GB

For reference only.
Please do not print.