

| REVISION HISTORY | | | | |
|------------------|-------------|----------------------------------|----------|---------|
| REV. | DATE | MODIFICATIONS | NAME | ECN NO. |
| A | 21 OCT 2021 | NEW - Spine-off from 4010067561. | Jenny D. | 0035331 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

DO NOT PRINT THIS PAGE

Printing Notes:

Material: 64 GSM (International) bond paper, white

Ink: Black

Resolution: 150 DPI or above

Printing method: Offset Printing / 1 Sheet, 2-side printed

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

Binding: Perfect binding

Program: InDesign CS6

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.



3 Glenlake Parkway
 Atlanta, GA 30328 USA

MATERIAL: SEE NOTES

DRAWING PREPARED IN ACCORDANCE WITH ASME Y14.5

FINISH: SEE NOTES

TITLE:

IFU MASTER PLANCHA SORIO 3 LXD TWIN

| | | | | |
|----------------------|--------------------|--------------|---------------|-----|
| 1ST ANGLE PROJECTION | DRAWN BY: Jenny D. | SCALE: 1 : 1 | DRW NO. | REV |
| | DATE: 21 OCT 2021 | SHEET 1 OF 1 | NWL0001285405 | A |

CAMPINGAZ®



FR MODE D'EMPLOI

FIG. 1

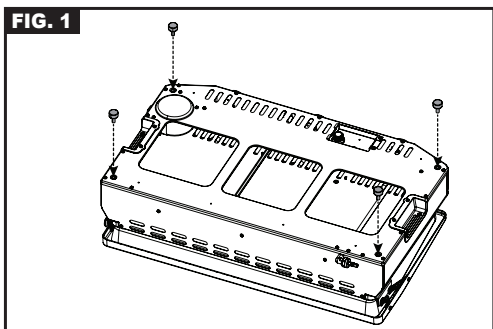


FIG. 2

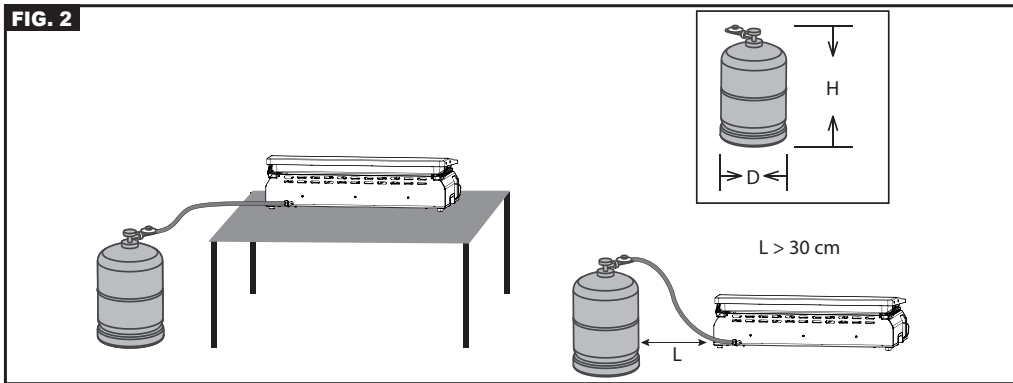


FIG. 3

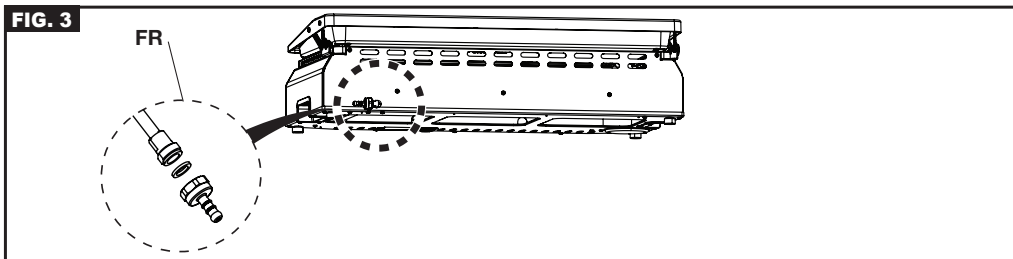


FIG. 3-A

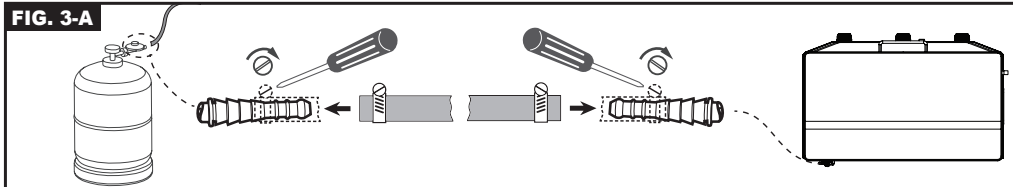


FIG. 3-B

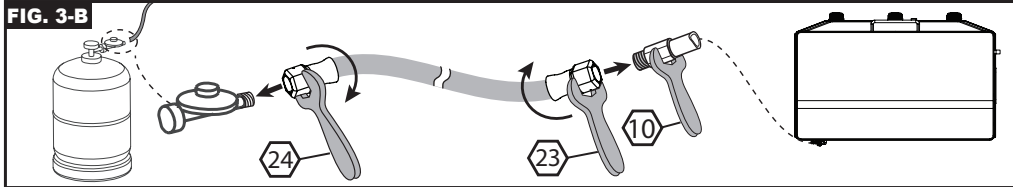


FIG. 4

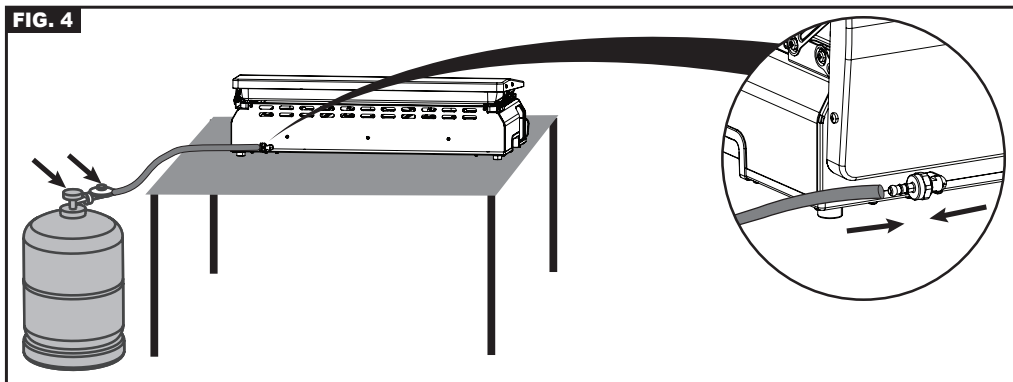


FIG. 5

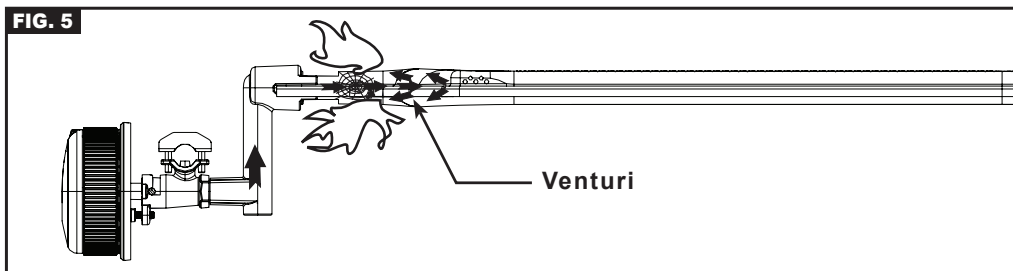


FIG. 6

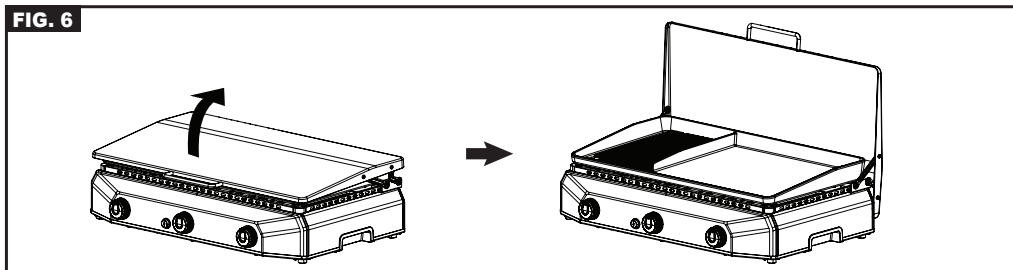


FIG. 7

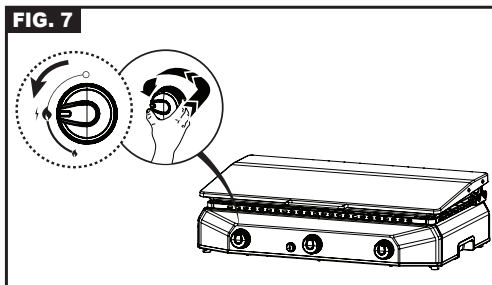


FIG. 8

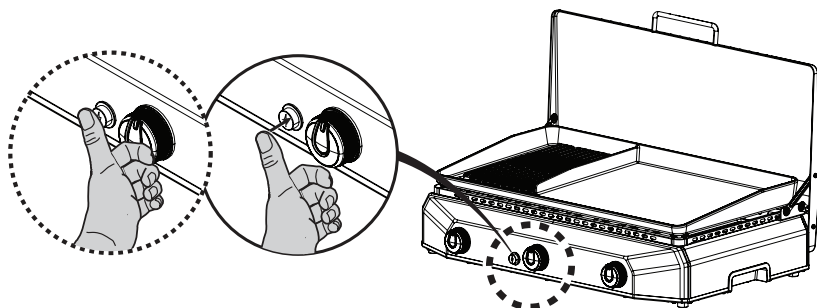


FIG. 9

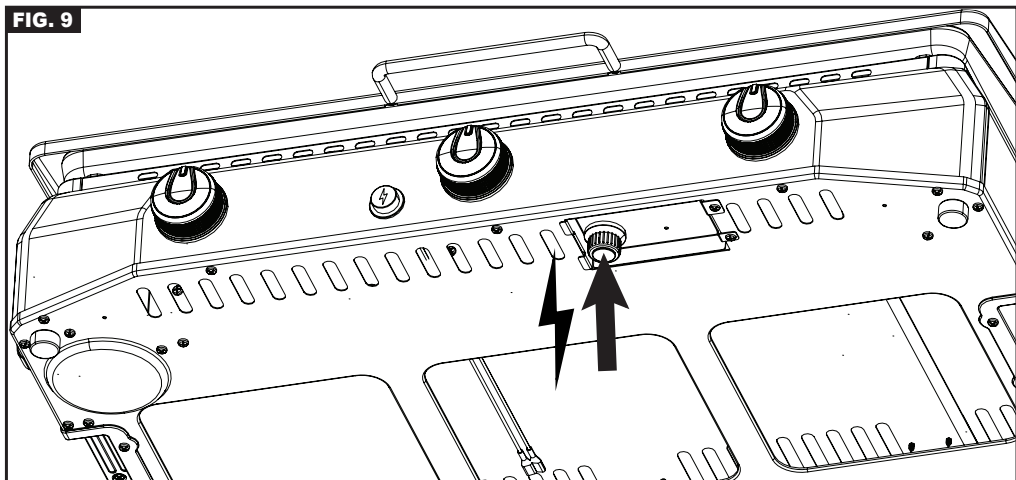


FIG. 10

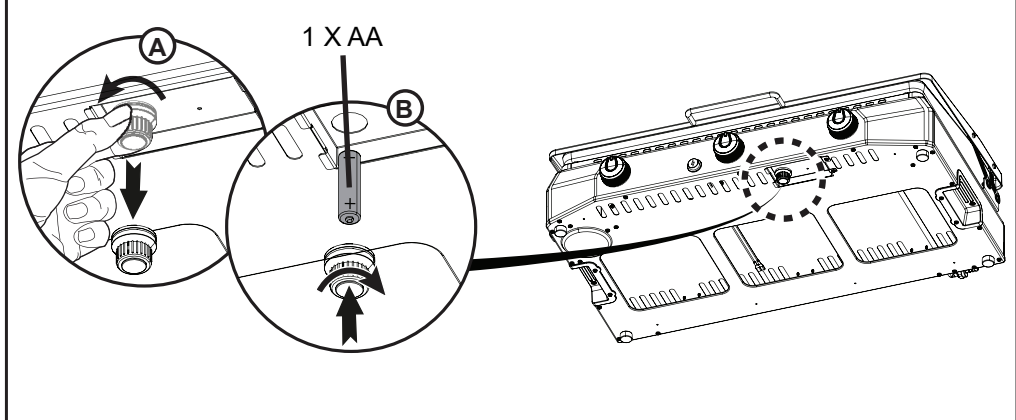


FIG. 11

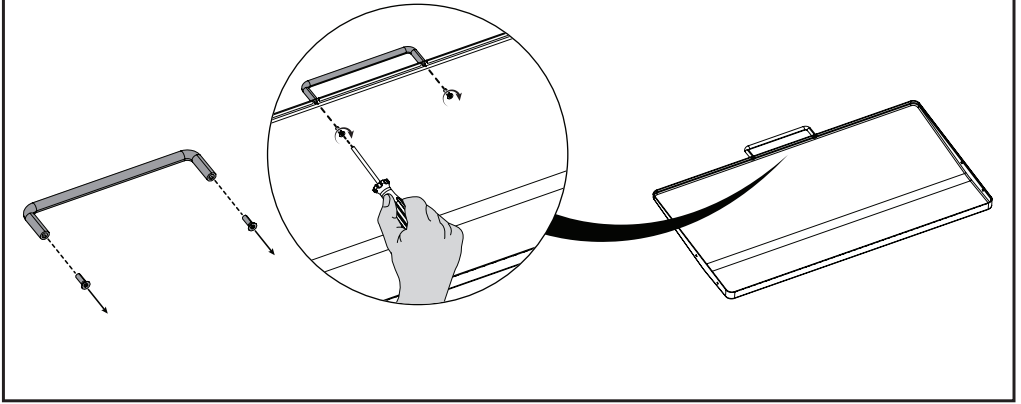
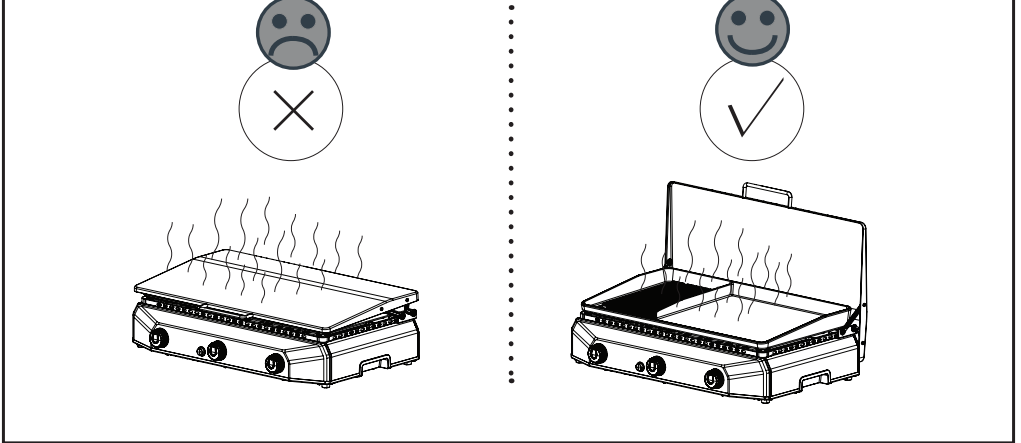


FIG. 12



MODE D'EMPLOI

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



- Consulter la notice avant l'utilisation.
- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- Ne pas utiliser de charbon de bois sur ce produit.
- Ne pas utiliser de détendeur réglable. Utiliser des détendeurs à réglage fixe conformes à la norme européenne pertinente les couvrant.
- Nettoyer régulièrement les pièces de fond de cuve pour éviter tout risque d'inflammation des graisses.

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

A. POUR VOTRE SÉCURITÉ

• N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de votre appareil. Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation. En cas d'odeur de gaz :

1. Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
2. Eteignez toute flamme vive.
3. Si l'odeur persiste, voir paragraphe "F. Essai d'étanchéité" ou informez vous immédiatement auprès de votre revendeur.

- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance pendant qu'il est en fonctionnement.
- Fermez la bouteille de gaz après utilisation.

B. LIEU D'UTILISATION

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur des locaux.
- **ATTENTION :** des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.
- Aucun matériau combustible ne doit se trouver dans un rayon de 1 mètre environ autour de l'appareil.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
- Installez votre appareil et la bouteille de gaz sur une surface plate, de niveau et non inflammable. Si vous utilisez votre appareil sur l'herbe, veillez à ce que l'herbe ne soit pas trop haute et qu'elle ne puisse pas atteindre les flammes afin d'éviter tout risque d'incendie. Nous attirons votre attention sur l'importance de bien mettre l'appareil de niveau de sorte que les graisses soient évacuées efficacement par la goulotte. Le cas échéant, ajuster l'inclinaison de l'appareil grâce aux 4 pieds réglables situés sous l'appareil (Fig. 1). Pour cela, les tourner dans le sens antihoraire pour remonter l'appareil.
- Utilisez l'appareil sur un support stable (une table), suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et placez la bouteille de gaz directement sur le sol. (Fig. 2)
- Quels que soient la hauteur (H), la largeur ou le diamètre (D) de la bouteille, celle-ci doit être installée au moins à 30 cm de l'appareil, voir la Fig. 2.
- Prévoir un débit d'air neuf de 2 m³/kW/h.

C. MONTAGE

1. INSTALLATION DES PILES POUR L'ALLUMAGE ELECTRONIQUE DES BRULEURS GAZ :

- Le système d'allumage automatique des brûleurs à gaz est alimenté par 1 pile de type AA (LR06). Le boîtier porte-piles se trouve sous la console (Fig. 9).
- Pour l'installation de la pile, voir fig. 10 :
 - 1) dévisser le bouchon du compartiment de la pile d'allumage « A »
 - 2) introduire la pile AA en respectant les polarités indiquées (Fig. 10) puis revisser le bouchon du compartiment

2. Montage de la poignée du couvercle (selon le modèle).

- Montez la poignée sur le couvercle à l'aide des deux vis fournies avec la poignée (Fig. 11).

D. BOUTEILLE DE GAZ

Cet appareil est réglé pour fonctionner avec les bouteilles butane/propane de 4,5 à 15 kg munies d'un détendeur approprié :

- **France :**
butane 28-30 mbar / propane 37 mbar.

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

E. TUYAU

France : l'équipement peut être utilisé avec deux types de tuyaux flexibles : (Selon le modèle)

- a. Tuyau flexible conçu pour être raccordé sur des abouts annelés (têtes) à la fois sur le barbecue et le régulateur, maintenu fermement avec des colliers (conformément à la norme XP D 36-110). Longueur recommandée : 1,25 mètre. (Fig. 3-A)
- b. Tuyau souple (selon la norme XP D 36-112 ou NF D 36-112) équipé d'un écrou fileté G 1/2 pour vissage sur l'appareil et d'un écrou fileté M 20x1,5 pour vissage sur le détendeur, longueur préconisée 1,25 m. (Fig. 3-B)

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

1. Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple XP D 36-110: Voir Fig. 3-A.

- Emmancher à fond le tuyau souple sur l'about annelé de l'appareil et du détendeur.
- Faites glisser les colliers derrière les deux premières cannelures des têtes et serrez-les jusqu'à ce que la tête de serrage casse.
- L'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe F).

2. Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple XP D 36-112 ou NF D 36-112,écrous G 1/2 et M 20x1,5 :Voir Fig. 3-B.

- le cas échéant, démonter l'about annelé NF pour libérer le raccord d'entrée G1/2, et enlever le joint.
- Visser l'écrou fileté G 1/2 du tuyau sur le raccord d'entrée de l'appareil et l'écrou fileté M20x1,5 sur le raccord de sortie du détendeur en suivant les indications fournies avec le tuyau souple.
- Utiliser deux clés pour serrer le tuyau souple sur l'about gaz de l'appareil :
 - ▶ Une clé de 10 pour immobiliser le raccord d'entrée de l'appareil.
 - ▶ Une clé de 24 pour le serrage de l'écrou du tuyau souple sur l'appareil, ou lors de son démontage.
- Utiliser une clé pour immobiliser le raccord de sortie du détendeur lors du montage du tuyau souple, ou lors de son démontage.
- L'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe F).

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

F. ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

- Opérer à l'extérieur des locaux, en éloignant tous les matériaux inflammables. Ne pas fumer.
- S'assurer que les manettes de réglage sont en position "OFF" (O).
- Raccorder le tuyau souple comme indiqué dans le paragraphe "E. Tuyau".
- Visser le détendeur sur la bouteille de gaz.
- Ne pas rechercher les fuites avec une flamme, utiliser un liquide détecteur de fuite gazeuse.
- Mettre le liquide sur les raccords bouteille/détendeur/ tuyau/ appareil. Les manettes de réglage doivent rester en position "OFF" (O). Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz. (Fig. 4)
- Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a des fuites de gaz.
- Pour supprimer la fuite, serrer les écrous. Si une pièce est défectueuse, la faire remplacer. L'appareil ne doit pas être mis en service avant que la fuite ait disparu.
- Fermer le robinet de la bouteille de gaz.

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

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

G. AVANT LA MISE EN MARCHÉ

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

- Qu'il n'y a pas de fuites.
- Que les tubes Venturi ne sont pas obstrués (exemple : toiles d'araignées). (Fig. 5)
- Que le tuyau n'est pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes. (Fig. 2)
- Que le couvercle ne soit pas en position fermée.** (Fig. 12)
- Cet appareil dispose d'une importante ventilation afin d'optimiser l'utilisation de l'appareil. **Assurez-vous que les parties ventilées ne soient pas obstruées.**

H. ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA PLANCHÀ

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.

N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle fermé, uniquement avec le couvercle ouvert.

- Ouvrir le couvercle de protection avant toute utilisation (Fig. 6).
- S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (O).
- Appuyer et tourner une manette de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et la mettre en position plein débit (⚡ 🔥). (Fig. 7)
- Votre appareil est équipé d'un allumeur électronique :
- Appuyer sur le bouton d'allumage (⚡ 🔥)
- Si l'allumage électronique ne fonctionne pas (Voir chapitre T), vous pouvez utiliser l'allumage manuel décrit au paragraphe suivant.

I. ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR

Si l'allumage automatique ne fonctionne pas, réglez les boutons de commande sur « OFF » (O) (Éteint).

Enlever la tasse de récupération des graisses. Présenter une allumette enflammée au niveau du brûleur, puis appuyer et tourner la manette de réglage correspondante en position Plein débit (⚡ 🔥).

Remettez le récupérateur de graisse en place avec des gants de protection, en vous assurant de positionner correctement l'orifice d'évacuation de la graisse.

J. EXTINCTION DE L'APPAREIL

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

K. CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

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

L. UTILISATION

Lors de la première utilisation, faire chauffer l'appareil avec ses brûleurs en position plein débit (⚡ 🔥), pendant 15 minutes environ, ceci afin d'enlever les odeurs de peintures des pièces neuves.

- Il est recommandé de porter des gants protecteurs pour manipuler des éléments particulièrement chauds. Utilisez des ustensiles à manche long pour manipuler les aliments sur la plaque de cuisson.
- Avant toute cuisson, préchauffer l'appareil quelques minutes sur la position plein débit (⚡ 🔥).
- La vitesse de cuisson peut être modulée en fonction de la position des manettes de réglage : entre la position plein débit (⚡ 🔥) et la position débit moyen (⚡ 🔥).

Important : s'il arrive, durant le fonctionnement de l'appareil qu'un brûleur s'éteigne, placer immédiatement les boutons de réglage sur "OFF" (O). Attendre 5 minutes afin de permettre l'évacuation du gaz non brûlé. Procéder une nouvelle fois à l'opération d'allumage uniquement après ce délai.

Important : Attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de fermer le couvercle (selon les modèles).

M. CONSEIL D'UTILISATION

La Plancha TWIN de Campingaz a été spécifiquement conçue pour empêcher le transfert de saveurs entre les différents aliments. Une paroi de séparation personnalisée isole la partie « grillades » nervurée de la surface plate classique de votre plancha. Le côté nervuré est idéal pour faire cuire de la viande (saucisses, magrets de canard...) et offre la possibilité de la saisir de façon classique tout en évacuant l'excès de graisse, garantissant une cuisson plus saine.

N. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Afin de maintenir votre appareil en parfait état de fonctionnement, il est recommandé de le nettoyer après chaque utilisation.

Important : ne pas utiliser de papier essuie-tout ou d'éponge abrasive. Étant donné leur forte agressivité pour la peinture et l'acier inoxydable, ils peuvent les rayer, laisser des traces, voire endommager les marquages. Un chiffon doux en microfibre est tout aussi efficace et évite les dommages.

- Attendre que l'appareil ait refroidi avant toute opération de nettoyage.
- Fermer la bouteille de gaz et dévisser le détendeur.
- Nettoyer le dessus du brûleur à l'aide d'une éponge humide (eau additionnée de produit pour la vaisselle). Au besoin utiliser une brosse en acier, humidifiée.
- Vérifier que les trous de sortie du brûleur ne sont pas bouchés et laisser sécher avant réutilisation. Au besoin utiliser une brosse métallique pour déboucher les trous de sortie du brûleur.
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus de 3 mois, vérifier également que des toiles d'araignées ne bouchent pas les orifices des tubes de brûleur, ce qui peut conduire à une diminution de l'efficacité du grill ou à une inflammation dangereuse du gaz hors du brûleur. Nettoyer les orifices du tube de brûleur ou le brûleur le cas échéant.

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

Parois du foyer, tableau de commande, récipient à graisse
Nettoyer également périodiquement ces éléments à l'aide d'une éponge additionnée de produit à vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

Plaque de cuisson

La plaque de cuisson est émaillée.

Attention à ne pas heurter la plaque de cuisson sur une surface dure car cela pourrait provoquer un éclat d'émail.

Précautions de nettoyage :

La façon la plus efficace et la plus facile de nettoyer votre plaque chauffante Plancha TWIN, c'est lorsqu'elle est encore tiède après son utilisation. Si la plaque chauffante a déjà refroidi après son utilisation, il est aussi possible de la faire légèrement et faiblement chauffer pendant quelques minutes. Nettoyez toujours la plaque chauffante avec le brûleur ÉTEINT, les robinets fermés et SANS aucune flamme.

Surface de cuisson nervurée :

Pour nettoyer la partie nervurée de votre plaque chauffante Plancha TWIN, Campingaz recommande d'utiliser la brosse fournie. Lorsque la plaque chauffante est encore tiède, balayez entre les nervures de l'arrière de la plancha vers l'avant et poussez la graisse vers la rigole. Ensuite, dirigez la graisse vers l'orifice d'évacuation des graisses situé à l'avant gauche de la plaque chauffante.

Surface plate :

Pour nettoyer la surface plate de votre plaque chauffante Plancha TWIN, Campingaz recommande de verser de l'eau ou du vinaigre blanc sur la plaque chauffante encore tiède. Grattez doucement la surface à l'aide d'une spatule pour retirer autant de résidus que possible et poussez-les ainsi que le liquide vers la rigole à l'avant de la plaque chauffante. À l'aide de la spatule, dirigez les restes vers l'orifice situé à l'avant gauche de la plaque chauffante.

Plaque chauffante complète :

Le vinaigre blanc facilite le nettoyage de la plaque chauffante Plancha TWIN. Rappelez-vous que l'ajout d'autres liquides de nettoyage (eau, vinaigre, etc.) peut accélérer considérablement le remplissage du récupérateur de graisse. Surveillez le niveau de remplissage du récupérateur afin d'éviter un débordement. Videz le récupérateur et remettez-le en place si nécessaire. Campingaz recommande de vider le récupérateur de graisse après chaque utilisation.

Terminez le nettoyage et le dégraissage en retirant la plaque chauffante de la Plancha TWIN, lavez-la avec une éponge et du liquide pour lave-vaisselle, rincez à l'eau claire puis séchez la plaque chauffante.

Videz le récupérateur de graisse et lavez-le au lave-vaisselle.

O. STOCKAGE

- Fermer le robinet de la bouteille de gaz après chaque utilisation.
- Il est conseillé d'entreposer votre appareil à l'abri des intempéries après avoir débranché l'alimentation de gaz.
- En cas de durée prolongée sans utilisation, il est recommandé d'entreposer l'appareil dans un endroit sec et abrité (ex : garage).

P. ACCESSOIRES

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

Q. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

R. RECOMMANDATIONS PILES



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

S. DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

T. ANOMALIES / REMEDES

| Anomalies | Causes probables / remèdes |
|--|--|
| Le brûleur ne s'allume pas | <ul style="list-style-type: none">• 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 | <ul style="list-style-type: none">• Vérifier s'il y a du gaz• Vérifier le branchement du tuyau• Voir le S.A.V. |
| Flammes soufflantes instables | <ul style="list-style-type: none">• 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 | <ul style="list-style-type: none">• Le porte injecteur est mal positionné dans le tube venturi. Repositionner le venturi. (Fig. 5)• Le tube venturi est obstrué (ex: toiles d'araignées). Nettoyer le venturi.• Voir le S.A.V. |
| Flamme à l'injecteur | <ul style="list-style-type: none">• La bouteille est presque vide. Changer de bouteille et le défaut disparaîtra• Voir le S.A.V. |
| Le brûleur s'allume avec une allumette mais pas avec le bouton d'allumage électronique | <ul style="list-style-type: none">• Pile absente ou déchargée. Commencer par la remplacer par une neuve avant de contrôler les points ci-dessous.• 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 | <ul style="list-style-type: none">• Raccord non étanche• Fermer immédiatement l'arrivée du gaz• Voir le S.A.V. |
| Chaleur insuffisante | <ul style="list-style-type: none">• Injecteur ou tube venturi bouché (Fig. 5)• Voir le S.A.V. |
| Fuite enflammée derrière le bouton de réglage | <ul style="list-style-type: none">• Robinet défectueux• Arrêter l'appareil• Consulter le S.A.V. |
| Fuite enflammée sous la plancha | <ul style="list-style-type: none">• Arrêter l'appareil• Fermer la bouteille• Voir le S.A.V. |

INSTRUCTIONS FOR USE

NOTE: Unless otherwise specified, following generic terms "appliance / unit / product / equipment / device" appeared in this instruction manual all refer to the product "Plancha".



- Please read the instructions carefully before use.
- Use outdoors only.
- Do not use charcoal.
- Do not use an adjustable low pressure regulator. Only use fixed regulators that comply with relevant European Standards.
- Regularly clean the parts at the frame bottom to avoid risk of inflammation from fat drippings.

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

A. FOR YOUR SAFETY

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

If you smell gas:

1. Close the valve of the cylinder.
 2. Extinguish all naked flames.
 3. If the smell continues, see "F. Checking for gas leaks" or immediately seek advice from your local retailer.
- Do not leave your appliance unattended while it is in operation.
 - Close the gas cylinder after use.

B. LOCATION

- This appliance must 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 1 meter around the appliance.
- Do not move the appliance when aight.
- Install your gas appliance on a flat, level, non-flammable surface. If you use your appliance on grass, make sure that the grass is not too tall and cannot reach the flames to avoid the risk of fire. We would like to draw your attention to the importance of properly leveling the appliance so that the grease is efficiently evacuated through the chute. If necessary, adjust the inclination of the appliance using the adjustable feet located under the appliance (Fig. 1). To do this, turn the pads counterclockwise to raise the device.
- Use the appliance on a stable support (table) that is strong enough to support the weight of the appliance and place the gas bottle directly on the floor. (Fig. 2)
- Regardless of the height (H), the width or diameter (D) of the cylinder, the gas bottle must be installed at least 30cm away from the appliance, see Fig. 2.
- Estimated air offtake is 2 m³/kW/h.

C. ASSEMBLY

1. INSTALLATION OF BATTERIES FOR ELECTRONIC IGNITION OF GAS BURNERS :

- The gas burners is powered by one AA (LR06) type battery.
- The battery holder is located under the console (Fig. 9).
- See Fig. 10 for battery installation:
 - 1) Unscrew the top of the lighting battery holder "A".
 - 2) Insert the AA battery making sure the positive and negative ends are facing the correct direction as shown (Fig. 10), then screw the top back in place.

2. Assembly of the lid handle (by model).

- Assemble the handle on the lid using the two screws provided with the handle (Fig. 11).

D. GAS CYLINDER

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

- **France:**
butane 28-30 mbar / propane 37 mbar.

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

E. HOSE

- **France: The equipment may be used with two types of flexible hoses: (Depending on the model)**

a. Flexible hose designed to be joined onto ringed tailpieces on both the barbecue and regulator, held firm with collars (in accordance with standard XP D 36-110). Recommended length 1.25 metre. (Fig. 3-A)

b. Flexible hose (according to standard XP D 36-112 or NF D 36-112) fitted with a G 1/2 threaded nut for fixing to the barbecue and a M 20x1.5 threaded nut for fixing to the regulator, recommended length 1.25 metre. (Fig. 3-B)

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.

1. To use the appliance with the flexible hose XP D 36-110 (Fig. 3-A):

- Slide the flexible hose onto the ringed tailpiece on both the barbecue and regulator as far as it will go.
- Slide the collars behind the two first ridges on the tailpieces and tighten them until the tightening head breaks.
- Check for leaks following the instructions in paragraph F).

2. To use the equipment with the flexible hose XP D 36-112 or NF D 36-112, G 1/2 and M 20x1.5 nuts (Fig. 3-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 G 1/2 threaded nut on the hose onto the barbecue inlet connector and the M20x1.5 threaded nut onto the regulator output connector following the instructions supplied with the flexible hose.
- Use two wrenches to tighten the flexible hose on the gas end piece:
 - ▶ Use no. 10 wrench to secure the inlet connection of the appliance.
 - ▶ Use no. 24 wrench to close the nut on the flexible tube of the appliance, or when removing it.
- Use a wrench to fix the outlet connection of the regulator when attaching the flexible tube, or when removing it.
- Air tightness is to be verified following the instructions in paragraph F).

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

F. CHECKING FOR GAS LEAKS

1. Work outside, away from all sources of ignition. Do not smoke.
2. Make sure the control knobs are in the "OFF" (O) position.
3. Connect the flexible tubing to the connector and barbecue as described in part E).
4. Fit the regulator onto the gas cylinder in accordance with its instructions.
5. Use a gas leak solution to test for leaks. Important: never use a naked flame to check for gas leaks.
6. (Fig. 4) Apply the solution to the connections cylinder/regulator/ hose/appliance (the control knobs should remain closed: "OFF" position (O)). Open the gas cylinder valve.
7. Bubbles in the gas leak solution indicate that there are gas leaks.
8. The leak can be stopped by tightening any hose connection or replacing any faulty component. The barbecue must not be used until the leak is stopped.
9. Close the valve on the gas cylinder.

Important:

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

Never use a flame to detect a leak.

G. PRIOR TO USE

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

- There are no leaks.
- (Fig. 5) The venturi tubes are not blocked (example: spider webs).
- (Fig. 2) The hose does not touch any components which may get hot.
- (Fig. 12) **The lid is not in closed position.**
- This appliance is equipped with wide holes for air circulation. **Ensure that these holes are not obstructed.**

H. IGNITION OF THE BURNERS

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

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

- Open the protective lid by rotating it to the back of the device. (Fig. 6)
- Make sure that the control knobs are in the "OFF" position (O).
- Press and turn the adjustment lever counter-clockwise and put it in a full flow position (🔥). (Fig. 7)
- Your device is equipped with an electronic ignitor :
- Press the ignition button (🔥)
- If the electronic ignition does not work (see chapt T), please use the manual ignition procedure described at the following paragraph.

I. MANUAL IGNITION

In case of non-working automatic ignition, set the control knobs to "OFF" (O).

Remove grease cup. Light a match and then bring it toward the burner through the grease cup hole of the plancha.

Push the control knob and turn it counterclockwise until it is in the full flow position (🔥).

Put the grease cup back in place with protective gloves, being sure to correctly position the grease evacuation hole.

J. SHUTTING OFF THE APPLIANCE

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

K. REPLACING THE GAS CYLINDER

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

L. OPERATION

On your first use, warm up the appliance with its burners in full flow position (🔥), for approximately 15 minutes in order to eliminate any odors resulting from the paint on the new parts.

- It is recommended that protective gloves be worn to handle components which may be very hot. Use long handled utensils to move food which is on the grate.
- Before cooking, pre-heat appliance for a few minutes at the Full Flow (🔥) setting.
- The cooking speed can be regulated via the control knobs: between the full flow position (🔥) and medium flow position (🔥).

Important: If one or several burners go out whilst you are using the appliance, turn the control knobs to "OFF" immediately (O). Wait five minutes to allow unburned gas to escape. Only carry out the lighting steps after this time.

Important: Wait for the complete cooling of the appliance before closing the lid (depending on models).

M. USAGE ADVICE

The Campingaz Plancha TWIN has been specially designed to prevent the transfer of flavors between different foods. A customized separation wall divides the ribbed "grill" side from the classic flat surface side of your griddle. The ribbed side is ideal for cooking meats (sausages, duck breast...) and offers the possibility of classically branding it, while excess grease channels away and ensuring it doesn't grill in too much oil for healthier cooking.

N. CLEANING AND MAINTENANCE

Never modify the appliance: any modifications may prove dangerous.

In order to maintain your appliance in perfect operating condition, it is recommended to clean it after each use.

Important: Please do not use paper towel or scratch-sponges. As it is extremely aggressive towards paint and stainless steel material, it could scratch paint/stainless steel/markings. A soft microfiber towel is as efficient and will prevent damages.

- Wait until the appliance has cooled down before cleaning.
- Close the gas cylinder and remove the regulator.
- Clean the top of the burner, as well as the sides and base, using a moist sponge (water with dish washing liquid). If necessary use a damp steel brush.

- Check that the burners outlets are clear and dry before using again. If necessary use a wire brush to unclog the burners outlets.
- If the appliance has not been used for over three months, make sure that cobwebs are not obstructing the openings of the burner tubing, which might lead to poor grill performance or dangerous flaming outside the burner. Clean the tube openings of the burner tube or the burner itself when necessary.

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

Firebox walls, control panel, grease cup

Regularly clean these elements using a sponge damped with dish washing liquid. Do not use abrasive products.

Cooking griddle

The cooking griddle is porcelain enamelled.

Pay attention not to hit the cooking griddle on a hard surface as it could damage the enamelling.

Cleaning precautions:

The most efficient and easiest way to clean your Plancha TWIN griddle is when it is still lukewarm after it has been in use. If the griddle has already cooled down after usage, it is also possible to slightly re-heat it for a few minutes at a low flow rate. Always clean the griddle with the burner OFF, the taps closed and WITHOUT any flames.

Ribbed grilling surface:

To clean the ribbed part of your Plancha TWIN griddle, Campingaz recommends using the brush included. When the griddle is still lukewarm, sweep between the ribs from the back of Plancha to the front and push the grease toward the trough. Then channel the grease towards the drain hole on the front left of the griddle.

Flat surface:

To clean the flat surface of your Plancha TWIN griddle, Campingaz recommends pouring water or white vinegar on the still lukewarm griddle. Gently scrape over the surface with a spatula to remove as much of the residue as possible and push the residue as well as the liquid towards the trough at the front of the griddle. Using the spatula channel the remnants towards the drain hole on the front left of the griddle.

Overall griddle:

White vinegar makes cleaning the Plancha TWIN griddle easier. Be mindful that the addition of any assisting cleaning liquids (water, vinegar etc), can cause the grease cup to fill up considerably. Monitor the fill level of the cup to avoid overfilling. Empty the cup and secure it back in place when necessary. Campingaz recommends emptying the grease cup after each grilling session.

Complete the cleaning and degreasing by removing the griddle from the Plancha TWIN, wash it with a sponge and dishwashing liquid, rinse with clean water and finally dry the griddle.

Empty the grease cup and wash it in the dishwasher.

O. STORAGE

- Close the gas cylinder valve after use.
- It is recommended to store your appliance indoors after removal of the gas cylinder.
- When not used for a long period of time, it is recommended that the plancha be stored in a dry, sheltered place (eg : garage).

P. ACCESSORIES

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

Q. PROTECTING THE ENVIRONMENT

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

R. BATTERY RECOMMENDATIONS



This symbol found on the batteries means that at the end of their lives, the batteries must be removed from the unit, and then recycled or properly disposed of.

The batteries should not be thrown into the trash, but should be brought to a collection point (dump...). Check with your local authorities. Never dispose of in nature, do not incinerate: the presence of certain substances (Hg, Pb, Cd, Zn, Ni) in used batteries may be hazardous to the environment and human health.

S. ELECTRICAL AND ELECTRONIC WASTE



This symbol means that the appliance's electrical system must be disposed of selectively. At the end of its life, the appliance'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 appliance's electrical system to a waste recovery centre designed for the purpose (waste collection point). Check with your local authorities. Never dispose of in nature, do not incinerate: the presence of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment can be harmful to the environment, and have a potential effect on human health.

T. TROUBLESHOOTING

| Problems | Probable causes / remedies |
|--|---|
| The burner will not light | <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <ul style="list-style-type: none"> • Check gas supply. • Check hose connections. • Contact the After Sales Service. |
| Sputtering unsteady flames | <ul style="list-style-type: none"> • New bottle may contain air. Continue use and the problem will disappear. • Contact the After Sales Service. |
| Large flames on surface of burner | <ul style="list-style-type: none"> • Jet nozzle badly connected to Venturi tube. Adjust the Venturi tube. (Fig. 5) • The Venturi tube is clogged (e.g.: cobwebs). Clean Venturi tube. (Fig. 5) • Contact the After Sales Service. |
| Flame low on jet | <ul style="list-style-type: none"> • The bottle is almost empty. Change bottle and the problem will disappear. • Contact the After Sales Service. |
| The burner can ignite with a match but not with the electronic ignition button | <ul style="list-style-type: none"> • Battery missing or drained. Please start by its replacement by a brand new one before checking next steps below. • 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 | <ul style="list-style-type: none"> • Leaking connection. • Turn off gas supply immediately. • Contact the After Sales Service. |
| Lack of heat | <ul style="list-style-type: none"> • Clogged jet or Venturi tube. (Fig. 5) • Contact the After Sales Service. |
| Fire behind control knob | <ul style="list-style-type: none"> • Defective valve. • Turn off appliance. • Contact the After Sales Service. |
| Fire under control panel | <ul style="list-style-type: none"> • Turn off appliance. • Close gas cylinder. • Contact the After Sales Service. |