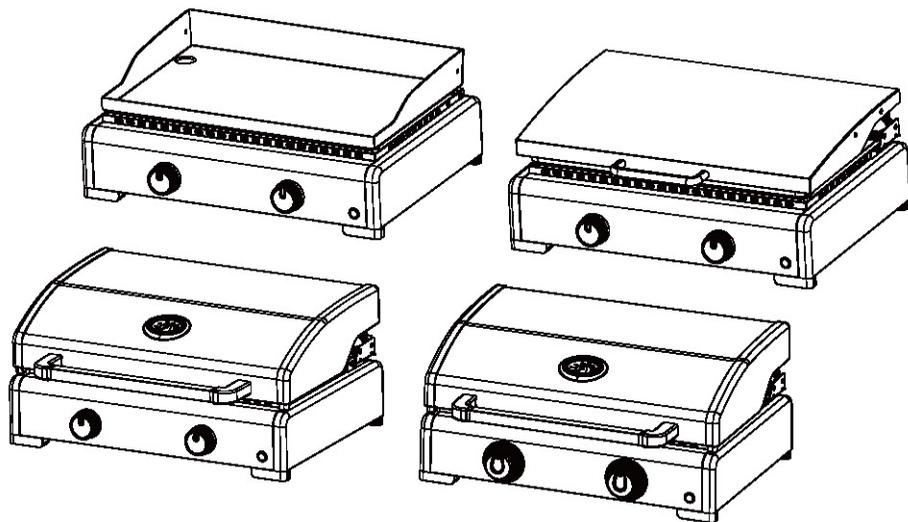


# CAMPINGGAZ®



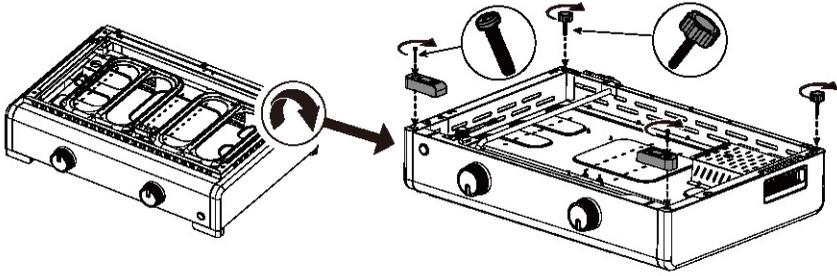
**DE**

**BEDIENUNGSANLEITUNG**

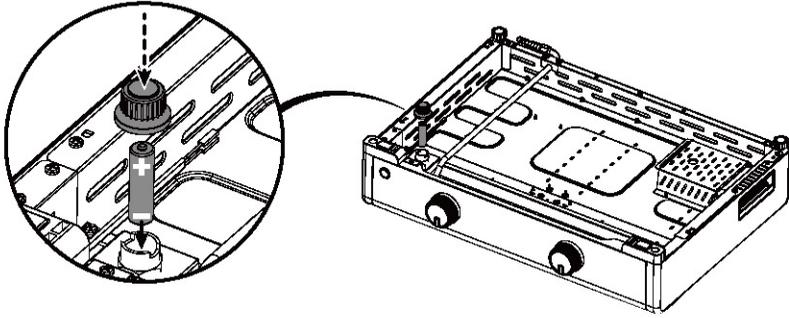
**5**

# Assembling Instructions

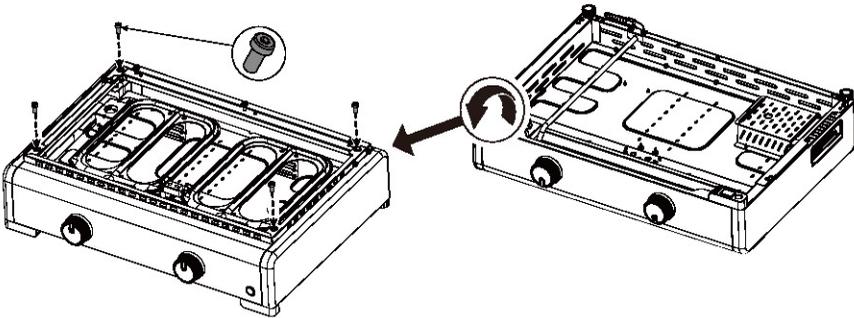
**A**



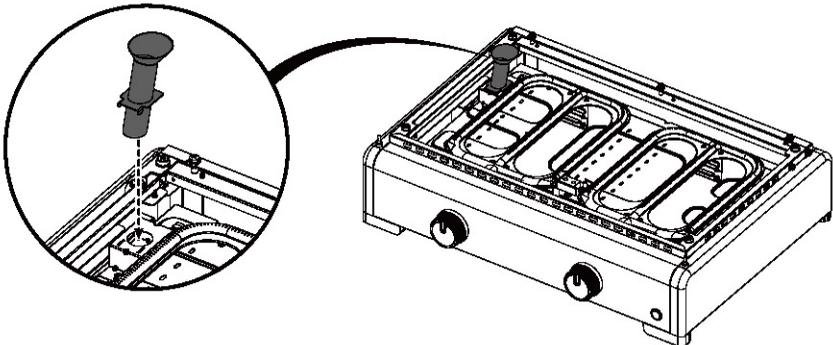
**B**



**C**

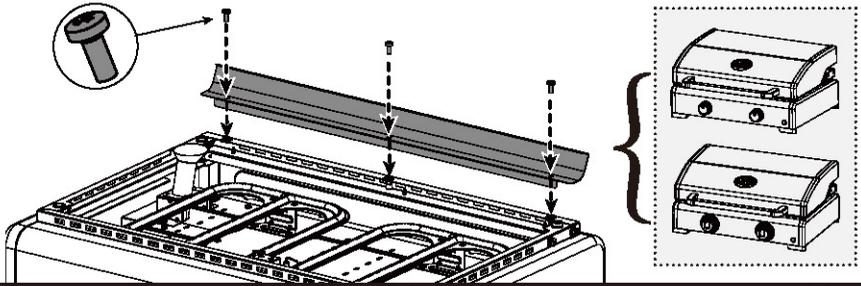


**D**

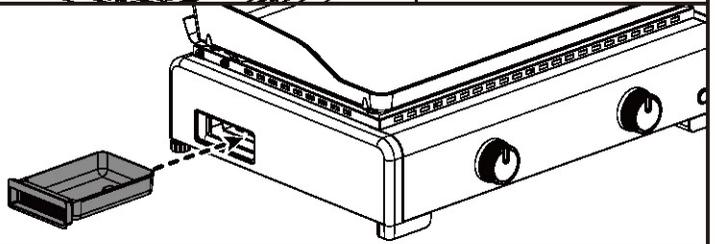


# Assembling Instructions

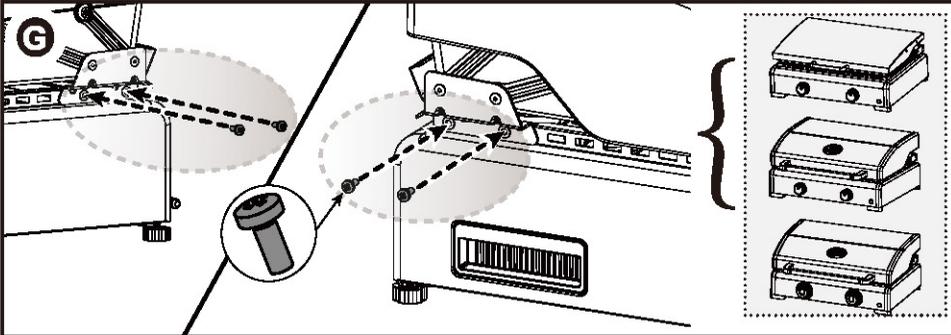
**E**



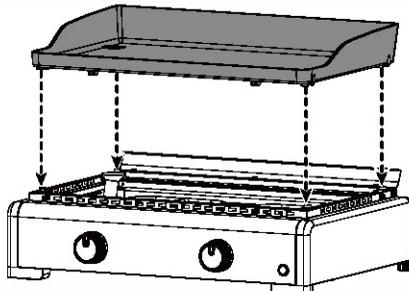
**F**



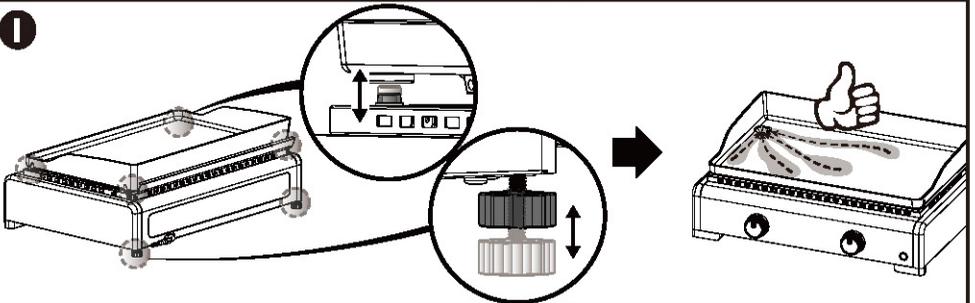
**G**



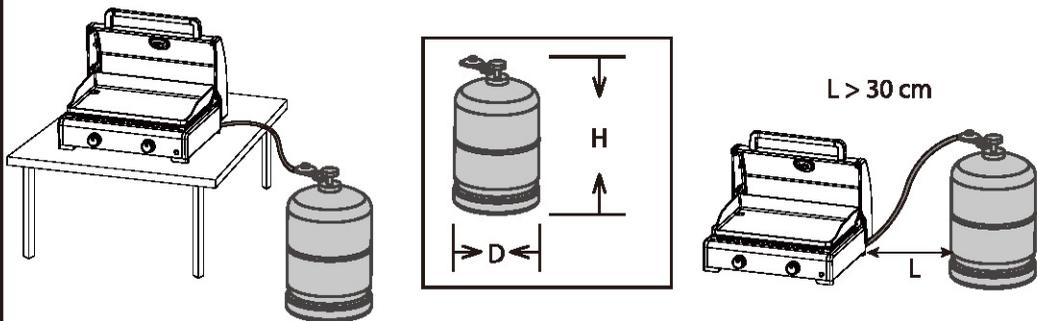
**H**



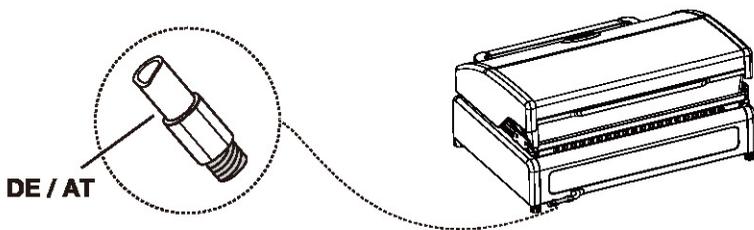
**I**



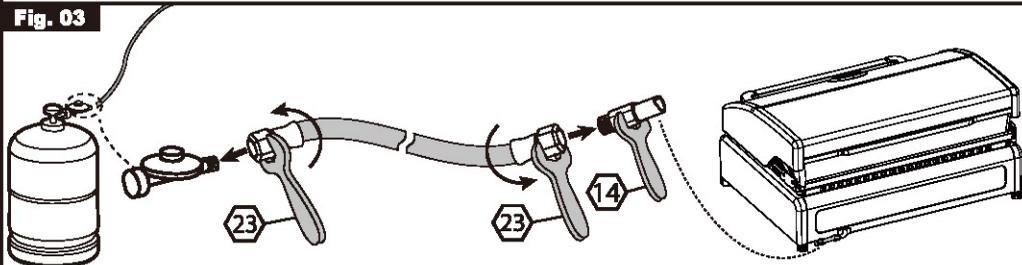
**Fig. 01**



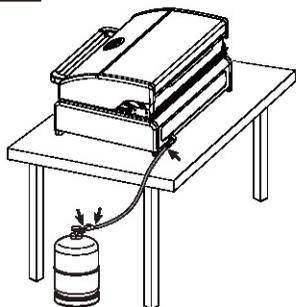
**Fig. 02**



**Fig. 03**



**Fig. 04**



**Fig. 05**

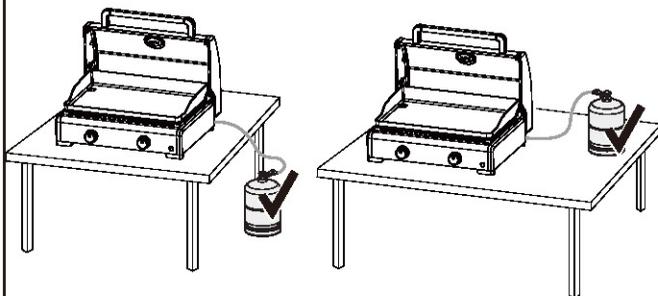


Fig. 06

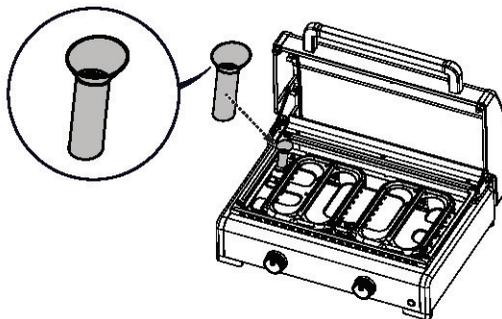


Fig. 07

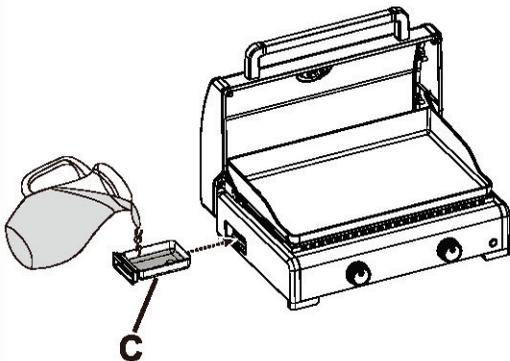


Fig. 08

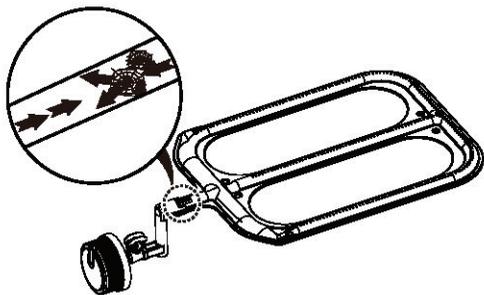


Fig. 09

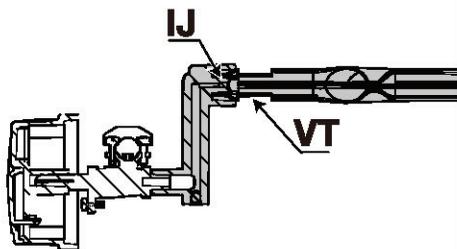
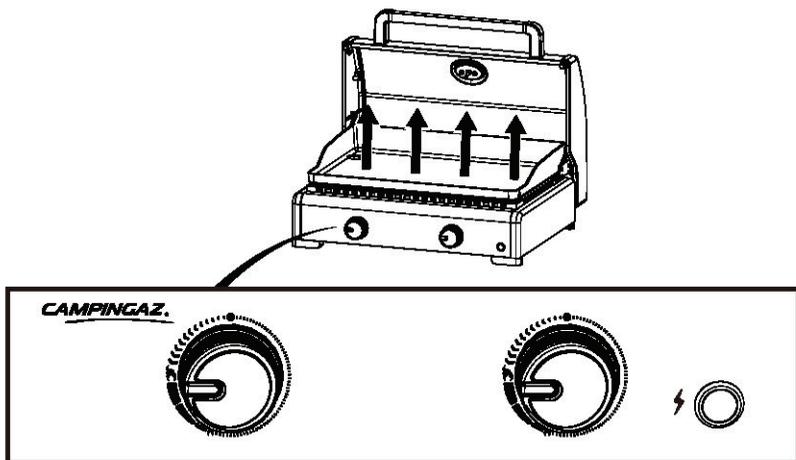
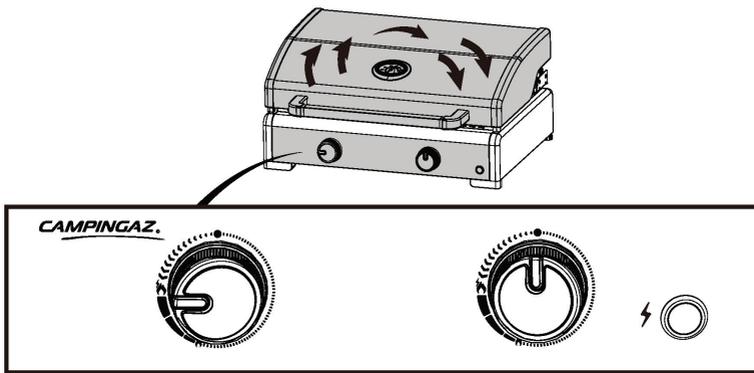


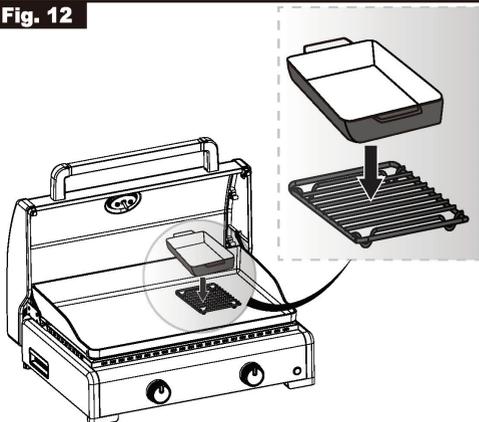
Fig. 10



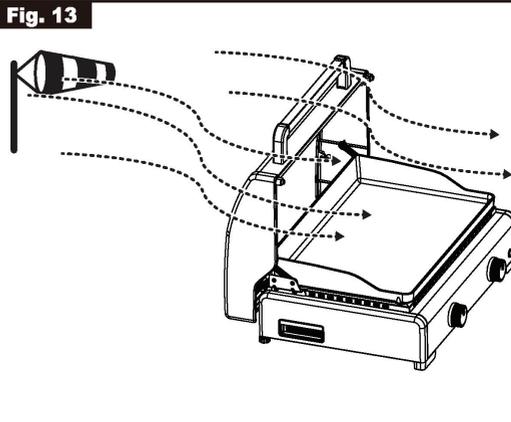
**Fig. 11**



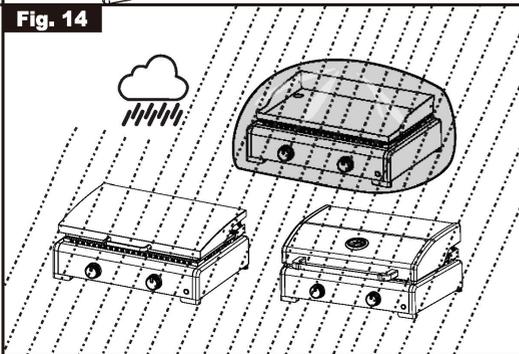
**Fig. 12**



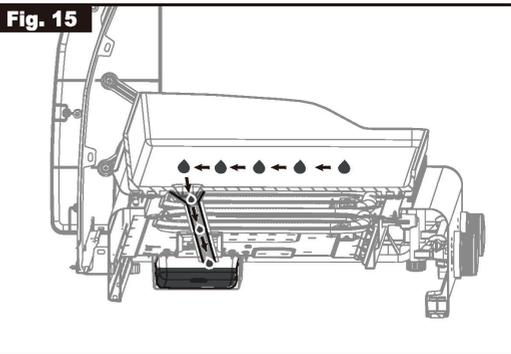
**Fig. 13**



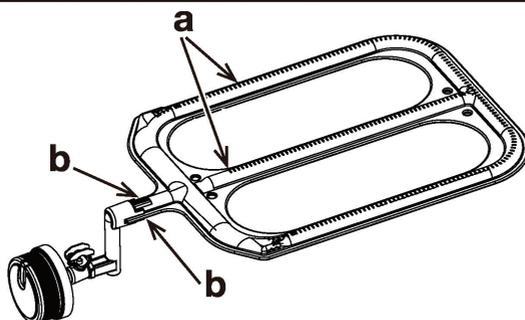
**Fig. 14**



**Fig. 15**



**Fig. 16**



# BEDIENUNGSANLEITUNG

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



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

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

## A. Zu Ihrer Sicherheit

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

### Bei Gasgeruch:

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

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

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

### Empfohlenes Alter:

Gasgeräte und Zubehör: ab 15 Jahren

Gasflaschen: ab 15 Jahren

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

## B. Verwendungsort

- Dieses Gerät darf nur im Freien verwendet werden.
- **VORSICHT:** die zugänglichen Teile können sehr heiß sein. Kleine Kinder fernhalten.
- In einem Radius von ca. 60 cm zu diesem Gerät dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es eingeschaltet ist oder benutzt wird.
- Das Gerät auf ebenem Boden benutzen.
- Es ist eine Luftzufuhr von mindestens 2 m<sup>3</sup>/kW/h zur Belüftung erforderlich.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Unterlage, auf der der Gas-Plancha-Grill steht, sehr heiß werden. Der Gas-Plancha-Grill darf nicht auf einer brennbaren Oberfläche (Kunststoff, Tisch, Teppich usw.) aufgestellt werden. Es wird empfohlen, das Gerät auf einen hitzebeständigen Untergrund zu stellen (Beton, Stein, Ziegel, direkt auf den Boden (Erde)). Andernfalls sollte ein nicht brennbares, wärmeisolierendes Material zwischen dem Gas-Plancha-Grill und seinem Ständer oder Wagen angebracht werden.
- Verwenden Sie das Gerät auf einer für das Gewicht des Geräts ausreichend stabilen und starren Oberfläche (Tisch). Stellen Sie den Gastank auf den Boden. (Abb. 01)
- Der Gastank muss in einer Entfernung von mindestens 30 cm vorn

Grill aufgestellt werden. (Abb. 01)

- Eine Frischluftzufuhr von 2 m<sup>3</sup>/kW-Stunde vorsehen.

## C. Gasflasche

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

- **Deutschland, Österreich:** Propan, 50 mbar.

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

## D. Schlauch

**Deutschland, Österreich:** (Abb. 02)

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

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

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

- 10er-Schlüssel zum Blockieren des Ansatzstücks (Abb. 03)
- 17er-Schlüssel zum Festziehen der Schlauchmutter (Abb. 03)

## E. Dichtheitskontrolle

- 1) Die Kontrolle im Freien vornehmen und dabei alle Gegenstände aus brennbaren Materialien vom Grill entfernen. Rauchen Sie nicht in der Nähe des Gas-Plancha-Grills oder der Gasflasche.
- 2) Stellen Sie sicher, dass die Schaltknöpfe auf "AUS" (●) stehen.
- 3) Falls erforderlich, schieben Sie das Schlauchende vollständig auf den Reglerstützen und befestigen es mit einer geeigneten Klemme.
- 4) Den Druckregler auf die Gasflasche schrauben.
- 5) Prüfen Sie anhand einer Seifenwasserlösung, ob Undichtigkeiten vorhanden sind. Wichtig: Überprüfen Sie niemals mit einer offenen Flamme, ob Gasecks vorhanden sind.
- 6) Tragen Sie die Lösung auf die Anschlüsse an Gas Flasche/Regler/Schlauch/Gerät auf (Abb. 04) (die Bedienknöpfe müssen geschlossen bleiben: Aus-Position ●). Öffnen Sie das Gasflaschenventil.
- 7) Entstehen in der Lösung kleine Bläschen, so zeigt dies eine undichte Stelle an.
- 8) Zur Behebung der undichten Stelle die Mutttern an den Verbindungen anziehen. Defekte Teile auswechseln. Der Gas-Plancha-Grill darf erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn keine undichte Stelle mehr vorhanden ist.
- 9) Schließen Sie das Ventil an der Gasflasche. Kontrollieren Sie mindestens einmal pro Jahr und bei jedem Austausch der

Gasflasche, ob Undichtigkeiten vorhanden sind.

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

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

## F. Batterie für elektronische Zündung

### 1) Erforderliche Batterien

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

Die Batterie ist im Lieferumfang enthalten.

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

### 2) Austausch der Batterie

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

### 3) Batterieentsorgung



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

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

## G. Verwendung des Gas-Plancha-Grills

### 1) Vor der Verwendung

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

- Es gibt keine Gaslecks.
- Der Schlauch kommt nicht mit Komponenten in Berührung, die möglicherweise heiß werden. (Abb. 05)
- Der Fettabfuhrtrichter wurde korrekt in sein Gehäuse eingesetzt. (Abb. 06)
- Der Fettbehälter C (Abb. 07) wurde korrekt in sein Fach an seiner Schiene eingesetzt.
- Die Brenner werden nicht blockiert oder behindert (z. B. durch Spinnennetze). (Abb. 08)
- Vergewissern Sie sich außerdem, dass der Fettbehälter C (Abb. 07) entsprechend den angegebenen Minimum- und Maximumhöhen mit Wasser gefüllt und an seiner Schiene eingesetzt ist. Dies ist nicht notwendig, macht aber die Reinigung viel leichter. Der Behälter wird an Modellen mit Türen von der Vorderseite aus eingesetzt.
- Es wird empfohlen, bei der Handhabung besonders heißer Komponenten Schutzhandschuhe zu tragen.



Bitte genau überprüfen, ob die Venturöhre (VT) die Düsen abdecken (LJ). (Abb. 09)

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

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

## H. Zünden der Plancha-Brenner

- Öffnen Sie den Grilldeckel.
- Stellen Sie sicher, dass die Drehknöpfe auf "AUS" (☐) stehen.
- Drücken und drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn und drehen Sie das Gas voll auf (☼).
- Drücken Sie direkt den Zündschalter (⚡), bis ein Klick zu vernehmen ist.
- Wenn der Brenner nach 4 oder 5 Versuchen nicht zündet, drehen

Sie den Bedienknopf auf die „Aus“-Position (☐), warten 5 Minuten und wiederholen dann den Vorgang.

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

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

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

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

## I. Plancha-Brenner – manuelle Zündung

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

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

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

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

## J. Ausschalten des Plancha-Brenners

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

## K. Schmordeckel mit Thermometer

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

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

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

**Grillverwendung** (Deckel in offener Position – Abb. 10): ermöglicht die Verwendung der Grillplatte zum scharfen Anbraten von Lebensmitteln ohne Aufflammen.

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

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

**Konvektionsgaren** (Deckel in geschlossener Position – Abb. 11): ermöglicht die Verwendung des Kochfelds als Ofen – ideal zum Braten von Hühnchen, Fleisch, Fisch, Pizza, Aufläufen und sogar zum Kuchen backen.

Heizen Sie den Gas-Plancha-Grill mit geschlossenem Deckel auf die gewünschte Temperatur vor, wobei 1 der 2 Brenner maximal aufgedreht und der andere geschlossen ist, um den Konvektionseffekt zu erzielen. (Abb. 11)

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

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

Außerdem empfehlen wir, beim Backen das mitgelieferte (je nach Plancha-Modell) erhöhte Ofenzubehör (siehe Abb. 12) oder ein ähnliches Backzubehör (zB ein Kuchengitter) zu verwenden. Das

Zubehörteil hebt die Zutaten von der Grillplatte ab, so dass die heiße Luft zwischen der Platte und den Zutaten hindurchströmen kann und perfekte Backergebnisse ermöglicht. So ein Ofenzubehör ermöglicht eine Vielzahl von Rezepten auf dem Gas-Plancha-Grill – Aufläufe, Plätzchen oder sogar Ihren Lieblingskuchen.

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

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

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

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

Weitere Funktionen des Schmordeckels:

**Bessere Vorheizwirkung:** Die heiße Luft bleibt an der Grillplatte, wodurch die Vorheizzeit um die Hälfte reduziert und Gas gespart wird. (Abb. 11)

**Windschutz:** (in geöffneter Position – Abb. 13): Die Grillplatte und die Brenner werden während des Gebrauchs vor Wind geschützt.

**Spritzschutz:** (in geöffneter Position – Abb. 13): verhindert Fettspritzer während des Garens.

**Grillplattenschutz:** (in geschlossener Position – Abb. 14): schützt die Grillplatte bei der Lagerung.

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

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

**Bessere Vorheizwirkung:** Die heiße Luft bleibt an der Grillplatte, wodurch die Vorheizzeit um die Hälfte reduziert und Gas gespart wird. (Abb. 14)

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

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

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

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

## M. Austausch der Gasflasche

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

- Stellen Sie die Bedienelemente zurück auf die „Aus“-Position (e) und schließen Sie dann das Gasflaschenventil.

- Den Druckregler abschrauben; prüfen Sie, ob die Dichtung vorhanden und in gutem Zustand ist.

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

## N. Reinigung und Unterhalt

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

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

**Kochfläche:**

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

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

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

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

**Fettauffangbehälter:**

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

**Fetttrichter:**

Der Fetttrichter (Abb. 06) leitet überschüssiges Fett in den Fettbehälter (Abb. 15) ab.

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

**Grundwände, Deckel, Bedienfeld:**

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

**Brenner**

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

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

- Schließen Sie die Gasflasche.

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

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

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

- Reinigen Sie erforderlichenfalls die Öffnungen an der Venturidüse (siehe Abb. 16: a – Auslassöffnungen, b – Venturiröhröffnungen) oder am Brenner.

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

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

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

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

Seien Sie versichert: Diese Verfärbung ist eine natürliche Erscheinung des Grillplatten-Werkstoffs, wenn die Platte sehr heiß wird. Dadurch werden die Leistung des Produkts und seine Erfüllung der Lebensmittelsicherheitsnormen nicht beeinträchtigt.

Die Grillplatte bleibt für alle Ihre Zubereitungsbedürfnisse sicher und effizient.

## P. Aufbewahrung

- Schließen Sie nach dem Gebrauch das Ventil Ihrer Gasflasche durch Drehen des Handrads.

- Lagern Sie Ihr Gerät an einem trockenen, geschlossenen Ort (z. B. in einer Garage), um es vor Witterungseinflüssen zu schützen.

- Trennen Sie die Verbindung zur Gasflasche und lagern Sie sie im Freien.

- Wenn Ihr Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, empfehlen wir eine Lagerung mit einer geeigneten Abdeckung, um das Gerät vor Schmutz zu schützen.

## Q. Zubehörteile

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

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

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

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

## R. Umweltschutz

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

## S. Fehlerbehebung:

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

# INSTRUCTIONS FOR USE

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



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

## A. For your safety

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

If you smell gas:

1. Close the valve of the gas bottle
2. Close the burner knobs
3. Extinguish all naked flames
4. Open the lid
5. If the smell continues, see "E. Checking for gas leaks" or immediately seek advice from your local retailer.

- Parts which are protected by the manufacturer or the manufacturer's representative must not be manipulated.
- Close the gas bottle after use.

Make sure that vulnerable users (including children, elderly people and people with disabilities) are supervised by a person with full physical, mental and sensory capabilities, that has been instructed on how to safely use the appliance and understands the hazards involved. Children must not play with the appliance. Assembly, cleaning, and maintenance must not be carried out by children.

Recommended age:

Gas appliances and accessories: 15 years +

Gas bottles: 15 years +

Use only the parts or accessories supplied with the product or purchased from an authorized service center. Do not use them with other devices or for other purposes. Use the product exclusively for its intended purpose, as stated in the operating instructions.

## B. Location

- This appliance must only be used outdoors.
- **CAUTION:** accessible parts may get very hot. Keep young children away.
- There should be no combustible materials within a radius of approximately 60 cm around the appliance.
- Do not move the appliance when alight or in use.
- The appliance should be operated on a level surface.
- Minimum ventilation airflow requirement of 2 m<sup>3</sup>/kW/h.
- When the appliance is in operation, the support on which the plancha is standing can get very hot. The plancha must not be placed on a combustible surface (plastic, tablecloth, etc.). It is recommended that the device be placed on a heat-resistant surface (concrete, stone, brick, directly on the ground (earth)). Otherwise, an incombustible, heat insulating material should be placed between the plancha and its stand or trolley.
- Regardless of the height H, the width or diameter D of the cylinder, see Fig. 01.
- The gas bottle must be installed at least 30cm away from the appliance, see Fig. 01.
- Estimated air intake is 2 m<sup>3</sup>/kW/h.

## C. Gas bottle

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

- **Germany, Austria:** Propane 50 mbar.

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

## D. Hose

**Germany, Austria: (Fig.02)**

The plancha should be used with flexible tubing that is suitable for use with butane and propane gas. Tubing length should not exceed 1.50 meters. Do not pull or pierce the tubing. It should be replaced if it is damaged or cracked, when required by national regulations or at the end of the part lifecycle. Do not pull or pierce the tubing. Keep away from any parts of the plancha that get hot. Check that the flexible hose stretches out normally, without twisting or pulling.

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

- no. 14 wrench to tighten the connector (Fig. 03)
- no. 23 wrench to tighten the nut on the tubing (Fig. 03)

## E. Checking for gas leaks

- 1) Work outside, away from all sources of ignition. Do not smoke near the plancha or gas bottle.
- 2) Make sure the control knobs are in the "off" (e) position.
- 3) When required, push the end of the hose completely onto the regulator nozzle and secure with a suitable clip.
- 4) Fit the regulator onto the gas cylinder in accordance with its instructions.
- 5) Use a soapy solution to test for leaks. **Important:** never use a naked flame to check for gas leaks.
- 6) Apply the solution to the connections cylinder/regulator/hose/ apparatus (Fig. 03) (the control knobs should remain closed: off position e). 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 plancha must not be used until the leak is stopped.
- 9) Close the valve on the gas bottle. Check for leaks at least once per year and each time the gas bottle is replaced.

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

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

## F. Batteries for electronic ignition

### 1) Battery requirement

Your Plancha is equipped with an electronic ignition that requires one 1xAA/LR6 battery.

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

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

### 2) Exchanging the battery

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

### 3) Battery disposal

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

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

## G. Use of the plancha

### 1) Prior to use

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

- There are no gas leaks.
- The hose does not touch any components which may get hot. (Fig. 04)
- The grease evacuation funnel has been correctly inserted in its dedicated housing. (Fig. 05)
- The grease container C (Fig. 06) has been correctly inserted into its compartment on its rail.
- The burners are not blocked or obstructed (e.g. by spider webs). (Fig. 07)
- Also make sure that the grease container C (Fig. 06) is filled with water according to the minimum and maximum levels indicated and that it is inserted on its rail. This is not required but will make cleaning much easier. Insertion is from the front on models with doors.
- It is recommended to use protective gloves when handling particularly hot components.

 **Check that the venturi tubes (VT) cover the injectors (IJ).** (Fig. 08)

### 2) Using the plancha for the first time

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

## H. Lighting the plancha burner

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

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

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

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

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

## I. Plancha burner-manual lighting

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

Remove the griddle to access the burner.

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

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

## J. Turning off the plancha burner

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

## K. Cooking Lid with Thermometer

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

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

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

**Grilling Use (lid in open position – Fig. 09):** Allows the griddle to be used for searing food without flare-ups.

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

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

**Convection cooking (lid in closed position – Fig. 10):** Allows the cooking area to be used as an oven, ideal for roasting chicken, meat, fish, pizza, casserole and even baking a cake.

Pre heat the plancha with lid closed to the desired temperature using 1 of the 2 burners on maximum while keeping the other off, to create the convection effect. (Fig. 10)

Using the lid thermometer regulate the 2 burners as required to maintain the ideal heat needed with the lid closed.

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

Moreover, we recommend using the included (depending on Plancha model) raised oven accessory (see Fig. 11) or a similar baking accessory when baking. The accessory raises the ingredients off the griddle, allowing the hot air to flow between the griddle and the ingredients, thereby enabling perfect baking results. Such an oven accessory makes it possible to make a variety of recipes from casseroles, cookies or even your favourite cake on your plancha.

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

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

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

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

**Additional functions of the cooking lid:**

**Increases Preheating Efficiency:** Keeps hot air around the griddle, reducing preheat time by half and saves gas. (Fig. 10)

**Wind Protection:** (in open position – Fig. 12): Shields the griddle and the burners from wind during usage.

**Splash Back:** (in open position – Fig. 12): Prevents grease splatters during cooking.

**Griddle Protection:** (in closed position – Fig. 13): Safeguards the griddle during storage.

## L. Protective Lid (depending on Plancha model)

The protective lid of the plancha serves multiple purposes:

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

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

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

splatters during cooking.

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

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

### M. Replacing the gas bottle

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

### N. Cleaning and maintenance

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

**Cooking surface:**

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

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

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

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

**Grease funnel:**

The grease funnel (Fig 06) guides excess grease into the grease container (Fig 15).

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

**Base walls, lid, control panel:**

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

**Burners**

- In order to maintain your plancha in perfect operating condition, it is recommended to clean it periodically (after 4 or 5 uses).
- Wait until the plancha has cooled down before cleaning.
- Close the gas bottle.
- The plancha burner must be cleaned and checked every 3 months. Remove the entire burner and check that no dirt or spider webs block the venturi tube openings, which may cause the burner to be less efficient or cause a dangerous gas fire outside the burner.
- Clean the top of the burner, as well as the sides and base, using a moist sponge (water with washing up liquid). If necessary, use a damp steel brush.
- Check that all burner outlets are clear and let dry before using again. If necessary, use a wire brush to unclog the burner outlets.
- Clean the orifices on the Venturi jet (see Fig. 16: a - Outlet holes, b - Venturi tube openings) or the burner if necessary.
- Never modify the plancha: any modification may prove dangerous.

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

### O. Stainless Steel Griddle (depending on Plancha model)

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

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

standards.

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

### P. Storage

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

### Q. Accessories

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

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

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

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

### R. Protecting the environment

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

**S. Troubleshooting:**

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