



# MODE D'EMPLOI

# Utilisation et entretien

- Consulter la notice avant utilisation.
- Ne pas utiliser de charbon de bois.
- Ne pas utiliser de détendeur réglable. Utiliser des détendeurs à réglage fixe conformes à la norme européenne pertinente les couvrant.
- Ne pas mettre de plaque métallique non conçue ou non recommandée par CAMPINGGAZ sur ou à la place de la grille de cuisson.
- 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 SECURITE

- 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) Ouvrez le couvercle.
- 4) Si l'odeur persiste, voir § f) "Essai d'étanchéité" ou informez vous immédiatement auprès de votre revendeur.

- Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Ne pas laisser votre appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Fermer le récipient de gaz après usage.

## b) LIEU D'UTILISATION

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur des locaux.
- **ATTENTION** : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloignez les jeunes enfants.
- Aucun matériau combustible ne doit se trouver dans un rayon de 60 cm environ autour de l'appareil.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
- Utiliser l'appareil sur un sol bien horizontal.
- Prévoir un débit d'air neuf de 2 m<sup>3</sup>/kW/h.

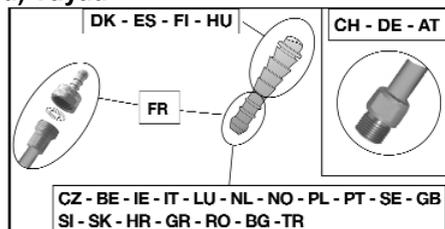
## c) BOUTEILLE DE GAZ

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

- **France, Belgique, Luxembourg, Royaume Uni, Irlande, Portugal, Espagne, Italie, Grèce** : butane 28 mbar / propane 37 mbar
- **Pays-Bas, Norvège, Suède, Danemark, Finlande, Hongrie, Slovaquie, République Tchèque, Roumanie, Turquie, Bulgarie, Croatie, Suisse** : butane 30 mbar / propane 30 mbar.
- **Pologne** : propane 37 mbar.
- **Allemagne, Autriche** : butane 50 mbar / propane 50 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. Lorsque la bouteille de gaz est placée sous le grill, elle doit être attachée au châssis du barbecue à l'aide de la sangle fournie.

## d) Tuyau

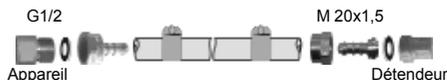


### Montage du tuyau

#### France (selon modèle)

L'appareil peut être utilisé avec 2 sortes de tuyaux souples :

- a) tuyau souple destiné à être emmanché sur des abouts annelés coté appareil et coté détendeur, immobilisé par des colliers (selon la norme XP D 36-110). Longueur préconisée 1,25 m.



- b) tuyau souple (selon la norme XP 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.



**L'appareil possède un raccord fileté d'entrée gaz G 1/2 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: (solution d) a))

- emmancher à fond le tuyau souple sur l'about annelé de l'appareil et du détendeur.
- glisser les colliers derrière les 2 premiers bossages des abouts et les serrer jusqu'à rupture de la tête de serrage.



- l'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe f).

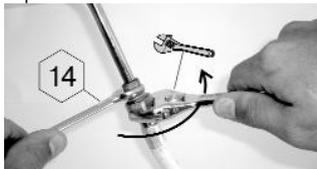
#### 2) Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple XP D 36-112, écrous G 1/2 et M 20x1,5 : (solution d) b))

- dévisser et enlever l'about annelé NF pour libérer le raccord d'entrée G1/2.
- 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 2 clés pour serrer le tuyau souple sur le raccord d'entrée de l'appareil :

- une clé de 14 pour immobiliser le raccord d'entrée de l'appareil,
- une clé à molette pour serrer l'écrou du tuyau souple.



- utiliser une clé pour serrer l'écrou du tuyau souple sur le détendeur.

- 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.

Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes.

**Belgique, Luxembourg, Pays-Bas, Royaume Uni, Irlande, Pologne, Portugal, Espagne, Italie, Norvège, Suède, Danemark, Finlande, République Tchèque, Slovaquie, Hongrie, Croatie, Bulgarie, Roumanie, Turquie, Grèce :**

L'appareil est équipé d'un about annelé. Il doit être utilisé avec un tuyau souple de qualité adaptée à l'utilisation du butane et du propane. Sa longueur ne devra pas excéder 1,20 m. Il devra être changé s'il est endommagé, s'il présente des craquelures ou lorsque les conditions nationales l'exigent. Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes. Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction.

**Suisse, Allemagne, Autriche :**

Cet appareil doit être utilisé avec un tuyau souple de qualité adaptée à l'utilisation du butane et du propane. Sa longueur ne devra pas excéder 1,50 m. Il devra être changé s'il est endommagé, s'il présente des craquelures, lorsque les conditions nationales l'exigent ou selon sa validité. Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes. Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction.

Raccordement du tuyau souple : utiliser 2 clés pour serrer le tuyau souple sur l'about gaz de l'appareil :

- Une clé de 14 pour immobiliser le raccord d'entrée de l'appareil
- Une clé à molette pour serrer l'écrou du tuyau souple

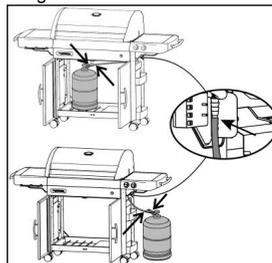


## e) COUVERCLE

Manipuler le couvercle avec précaution, notamment en cours de fonctionnement. Ne pas se pencher au dessus du foyer.

## f) ESSAI D'ETANCHEITE

- 1) Opérer à l'extérieur des locaux, en éloignant tous les matériaux inflammables. Ne pas fumer.
- 2) S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (O).
- 3) Raccorder le tuyau souple selon le paragraphe d).
- 4) Visser le détendeur sur la bouteille de gaz.
- 5) Pour le contrôle, utiliser un liquide de détection de fuites gazeuses.
- 6) Mettre le liquide sur les raccords bouteille /détendeur / tuyau/appareil. Les boutons de réglage doivent rester en position "OFF" (O). Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.



- 7) Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a des fuites de gaz.
- 8) Pour supprimer la fuite, serrer les écrous. Si une pièce est défectueuse, la faire remplacer. L'appareil ne doit pas être mis en service avant que la fuite ait disparu.
- 9) 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

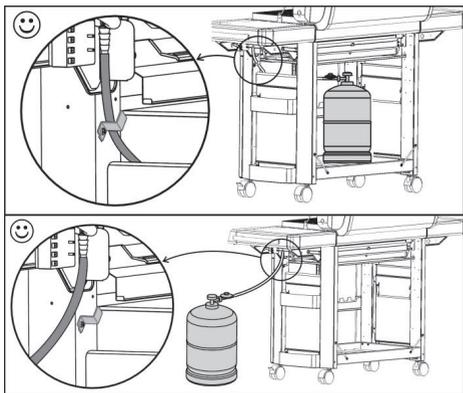
Ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir lu attentivement et compris toutes les instructions. S'assurer aussi :

- qu'il n'y a pas de fuites
- que les tubes Venturi ne sont pas obstrués (exemple : toiles d'araignées).

**Orifice tube venturi du brûleur**



- que le tuyau n'est pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes.



- que les ouvertures de ventilation du logement du récipient de gaz ne soient pas obstruées le cas échéant.
- que le (ou les) plateau récupérateur de graisse soit bien mis en place dans son logement et qu'il soit bien positionné à fond jusqu'à la butée.
- que le réflecteur thermique soit bien en place dans le fond de la cuve.
- que les 6 parties amovibles de la cuve soient remises en place (voir §n - nettoyage).

## h) ALLUMAGE DU BARBECUE

### Allumage électronique d'un brûleur

- Ouvrir le couvercle de cuisson.
- S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (O).
- Ouvrir l'arrivée du gaz (robinet ou manette du détendeur).
- Appuyer et tourner une manette de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et la mettre en position plein débit (⚡), puis appuyer immédiatement sur le bouton d'allumage (⚡). Maintenir appuyé jusqu'à l'allumage.
- Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, attendre 5 minutes et essayer de nouveau.
- Régler la flamme à la puissance souhaitée en positionnant le volant sur (⚡) ou (🔥)

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

- La 1ère possibilité consiste à répéter l'opération d'allumage décrite ci-dessus ;
- La 2ème possibilité consiste à ouvrir simplement le 2ème robinet en tournant la manette de réglage en position PLEIN DEBIT (⚡).
- On peut également allumer les 2 brûleurs simultanément. Ouvrir les 2 robinets en position PLEIN DEBIT (⚡) et appuyer sur le bouton d'allumage (⚡) jusqu'à allumage (10 secondes).
- Si l'allumage électronique ne fonctionne pas, utiliser l'allumage manuel (paragraphe suivant).

### Allumage manuel d'un brûleur

- En cas d'échec de l'allumage électronique, utiliser une allumette pour allumer le brûleur.
- Ouvrir le couvercle de cuisson.

- S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (O).
- Enlever une grille de cuisson de façon à avoir un libre accès à la surface des brûleurs.
- Ouvrir l'arrivée du gaz (robinet ou manette du détendeur).
- Présenter une allumette enflammée devant le brûleur.
- Ouvrir la manette de réglage correspondante sur position PLEIN DEBIT (⚡).
- Régler la flamme à la puissance souhaitée en positionnant le volant sur (⚡) ou (🔥)

Une fois le brûleur allumé, remettre la grille ou la plaque de cuisson

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

- La 1ère possibilité consiste à répéter l'opération d'allumage décrite ci-dessus ;
- La 2ème possibilité consiste à ouvrir simplement le 2ème robinet en tournant la manette de réglage en position PLEIN DEBIT (⚡).
- On peut également allumer les 2 brûleurs simultanément. Ouvrir les 2 robinets en position plein débit (⚡) et présenter l'allumette aux 2 brûleurs.

## i) EXTINCTION DU GRIL

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

## j) ALLUMAGE DU RECHAUD (selon modèle)

Le réchaud peut fonctionner seul ou en même temps que le grill.

### Allumage :

- Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
- Vérifier l'étanchéité du circuit gaz depuis la bouteille jusqu'au réchaud (voir § f)
- Ouvrir le couvercle du réchaud et l'escamoter à l'arrière du réchaud en le faisant glisser sur ses rainures latérales.
- Appuyer et tourner la manette de commande du réchaud (☒) jusqu'à la position PLEIN DEBIT (⚡).
- Appuyer sur le bouton d'allumage (⚡) jusqu'à l'allumage. En cas de non allumage au bout de 10 secondes, présenter une allumette au bord du brûleur.
- Régler la flamme à la dimension du récipient en utilisant les 2 positions de débit : PLEIN DEBIT (⚡) ou DEBIT REDUIT (🔥). Ne pas utiliser de récipient de diamètre inférieur à 10 cm ou supérieur à 24 cm.

## k) EXTINCTION DU RECHAUD (selon modèle)

Ramener la manette de réglage (marquée ) en position OFF (O) puis fermer le robinet de la bouteille de gaz si le grill n'est pas en fonctionnement.

Pour fermer le couvercle, le faire coulisser sur ses rainures en le tirant vers le haut jusqu'au contact avec l'axe puis le faire basculer vers l'avant.

## l) 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.
- 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.
- Vérifier l'étanchéité en suivant les indications du paragraphe f).

## m) UTILISATION

Il est recommandé de porter des gants protecteurs pour manipuler des éléments particulièrement chauds.

Lors de la première utilisation, faire chauffer le barbecue couvercle fermé avec ses brûleurs en position PLEIN DEBIT ( 🔥 ), pendant 30 minutes environ, ceci afin d'enlever les odeurs de peintures des pièces neuves.

En fonctionnement normal, faire préchauffer le barbecue couvercle fermé pendant 15 à 20 minutes pour amener les grilles de cuisson à bonne température.

La vitesse de cuisson peut être modulée en fonction de la position des manettes de réglage : entre la position PLEIN DEBIT ( 🔥 ) et la position DEBIT REDUIT ( 🔥 ).

Pour réduire l'accroche de la nourriture sur les grilles de cuisson, avant de poser la nourriture, badigeonner légèrement les grilles de cuisson avec de l'huile alimentaire.

Pour réduire l'inflammation des graisses durant la cuisson, enlever le surplus de gras de la viande avant cuisson. Nettoyer le barbecue après chaque cuisson pour éviter l'accumulation de graisse et diminuer le risque d'inflammation.

### Important :

Votre barbecue est équipé d'un système d'inter-allumage entre les brûleurs. Ce système permet le ré-allumage automatique d'un brûleur qui se serait éteint accidentellement.

Cependant, si ce système venait à défaillir, placer immédiatement les boutons de réglage sur "OFF" (O). Ouvrir le couvercle. 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.

## n) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Après chaque utilisation, sortir les pièces de fond de cuve (réflecteur, tiroir à graisse) et les nettoyer à l'aide d'une éponge et de produit vaisselle. Elles peuvent aussi passer au lave-vaisselle.

Afin de maintenir votre appareil en parfait état de fonctionnement ; il est recommandé de le nettoyer périodiquement (après 1 ou 2 utilisations).

Attendre que l'appareil ait refroidi avant toute opération de nettoyage.

Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus de 30 jours, vérifiez 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 barbecue ou à une inflammation dangereuse du gaz hors du brûleur. Nettoyez les orifices du tube venturi (voir la figure ci-dessous) ou le brûleur le cas échéant.



- **Parois du foyer, tableau de commande, étagères, bandeaux frontaux, panneaux latéraux et arrière, portes, paniers latéraux**

Nettoyer périodiquement ces éléments à l'aide d'une éponge additionnée de produit à vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

- **Support des grille et plaque de cuisson**

Pour faciliter le nettoyage de ce support, Campinggaz® a inventé Campinggaz Instaclean™. Grâce à Campinggaz Instaclean™, les 6 pièces du support sont démontables sans outil en moins d'une minute et peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Selon le degré de salissure de ces pièces, pour un nettoyage plus complet, il peut être nécessaire de brosser les pièces avant de les placer dans le lave-vaisselle. Pour le montage et le démontage de ces pièces se reporter au manuel d'assemblage.

- **Plaque et grille de cuisson**

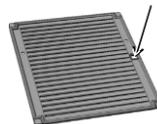
Vos plaque et grille de cuisson sont émaillées.

Attendre leur refroidissement avant toute opération de nettoyage.

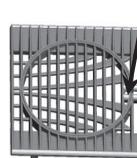
Utiliser un produit de nettoyage Campinggaz® BBQ Cleaner Spray et brosses pour barbecues.

Vous pouvez nettoyer vos plaque et grille de cuisson au lave-vaisselle. Il est souvent nécessaire de compléter ce nettoyage en frottant avec une éponge ou brosse métallique.

Pour enlever la plaque de cuisson en fonte, glisser un doigt dans le trou indiqué ci-dessous. Soulever la plaque et l'empoigner avec l'autre main.



Pour enlever la grille fonte constituée de 2 parties (voir le paragraphe r) **Accessoires** ci-dessous), enlever d'abord la partie centrale en glissant un doigt dans le trou indiqué ci-dessous, puis enlever le contour.



- **Tiroir ramasse graisse**

Votre barbecue est équipé de deux tiroirs de récupération des graisses. Il est recommandé de les nettoyer après chaque utilisation. Ils peuvent passer au lave-vaisselle.

Pour faciliter le nettoyage, la largeur des tiroirs ramasse graisse est dimensionnée pour permettre de les recouvrir avant de mettre le barbecue en fonctionnement avec une feuille de papier aluminium pouvant s'acheter dans le commerce. Après utilisation du barbecue, jeter la feuille d'aluminium.

Il est aussi possible de mettre dans le fond du tiroir ramasse graisse un peu de sable qui absorbera les graisses de cuisson. Jeter le sable après chaque cuisson.

#### - Réflecteur thermique (pièce en forme de W)

Vous pouvez nettoyer cette pièce au lave-vaisselle. Il est souvent nécessaire de compléter ce nettoyage en frottant avec une éponge ou une brosse souple.

#### - Vitre du couvercle (selon modèle)

Nettoyer périodiquement à l'aide d'un produit lave vitre ou nettoyant pour inserts de cheminée.

Pour enlever les salissures tenaces, Campingaz® recommande l'utilisation de tampons en laine d'acier imprégnés de savon.

#### - Surfaces métalliques entourant directement les brûleurs

Ces pièces métalliques sont recouvertes d'aluminium. N'utiliser en aucun cas les produits de nettoyage pour four qui attaquaient l'aluminium.

#### - Céramiques

Les céramiques sont les composants actifs du brûleur. Elles rougeoient en cours d'utilisation. Ne pas nettoyer, mouiller ou frotter les céramiques. Cela pourrait les endommager.

#### - Surfaces en inox (couvercle...)

Nettoyer périodiquement ces éléments à l'aide d'une éponge additionnée de produit à vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

Pour raviver le brillant de votre inox, utiliser un produit de nettoyage spécial inox.

### o) VITRE DE COUVERCLE (selon modèle)

Eviter les chocs thermiques (eau froide au contact de la vitre chaude).

### p) METHODES DE CUISSON

Votre barbecue 3 Series RBS a été spécialement conçu pour vous permettre une cuisson facile et confortable tout en apportant le fumet particulier qui fait le charme de la cuisson au barbecue.

Grace à votre barbecue 3 Series RBS, vous pourrez cuire en toute tranquillité des viandes grasses (saucisses, merguez, cuisses de poulet...) sans avoir de remontées de flammes.

De même, votre barbecue 3 Series RBS a été spécialement étudié pour la cuisson au tournebroche (vendu séparément), rapide et croustillante.

Lors de la cuisson, les graisses tombent sur le réflecteur thermique du fond de cuve. A son contact, l'eau contenue dans les graisses, s'évapore et vient parfumer la viande.

**NB :** pour éviter que les pièces à griller ne collent à la grille, il suffit d'enduire celle-ci d'un peu d'huile alimentaire ou de la frotter avec un papier gras. Ne rien poser sur la grille froide. Les aliments délicats qui risquent de coller seront de préférence posés sur une feuille d'aluminium.

#### 1 - Cuisson au tournebroche (vendu séparément) :

On peut préparer à la broche les pièces de viande et les volailles de forme régulière, qu'on embrochera par le milieu avant de les fixer par les 2 fourches prévues à cet effet. Il faut veiller à ficeler soigneusement les volailles avant de les embrocher.

Pour griller à la broche,

- enlever les grilles de cuisson.

- Assembler les accessoires prévus à cet effet en suivant le mode d'emploi fourni.

On peut disposer une barquette en aluminium dans le fond de la cuve de façon à récupérer les jus de cuisson.

Veiller à ne mettre le moteur en route qu'après s'être assuré que la broche peut tourner librement.

#### 2 - Cuisson grill - couvercle ouvert ou fermé

Disposer directement les pièces à griller sur la grille de cuisson. Retourner et changer de place les pièces à griller en fonction du degré d'avancement de la cuisson et des goûts de chacun.

Le couvercle fermé entraîne une augmentation de la chaleur et peut permettre une cuisson plus rapide. Cependant, pour ne pas carboniser les pièces à griller, il est recommandé de bien surveiller la cuisson et le cas échéant de mettre les manettes de réglage en débit mini.

#### 3 - Cuisson four - couvercle fermé

Vous pouvez également faire cuire dans votre barbecue des gratins, pizzas, soufflés... En débit maxi, votre four est très chaud. Il est donc recommandé de régler la température du four en fonction du plat.

#### 4 - Cuisson lente - couvercle fermé

Allumer un seul brûleur et placer la pièce à cuire sur la grille de cuisson. Faire varier la distance de la pièce au brûleur ainsi que de la puissance du brûleur suivant la vitesse de cuisson désirée.

#### 5 - Plancha

Vous pouvez utiliser votre barbecue en mode plancha sur une moitié de la surface de cuisson.

La cuisson à la plancha est conseillée pour les mets délicats (poissons, crustacés, légumes...). Elle est également appropriée pour cuire des pièces grasses (magret de canard, cuisses de poulet, saucisses, merguez...).

La plaque de votre barbecue possède une double face de cuisson, une face nervurée permettant de saisir les viandes et une face lisse pour la cuisson des poissons, crustacés, légumes etc...

Veillez à faciliter l'écoulement des graisses par les orifices de la plaque. Nous conseillons l'utilisation d'une spatule.

**Attention :** utiliser exclusivement l'accessoire prévu à cet effet. Ne jamais utiliser 2 plaques en même temps.

#### 6 - Cuisson en papillotes

Emballer soigneusement la pièce à griller dans de l'aluminium ménager pour éviter toute perte de jus. Cette méthode convient tout spécialement pour les poissons, les légumes, les pommes de terre, etc.

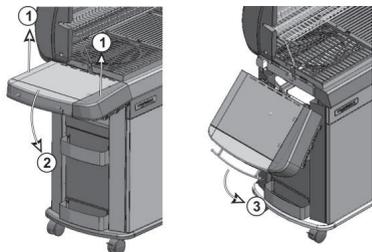
#### NE JAMAIS RECOUVRIR TOTALEMENT LA GRILLE DE CUISSON DE PAPIER D'ALUMINIUM.

#### NE JAMAIS UTILISER VOTRE BARBECUE SANS LE REFLECTEUR THERMIQUE EN FORME DE W DANS LE FOND DE CUVE

### q) STOCKAGE

- Fermer le robinet de la bouteille de gaz après chaque utilisation. Si vous entreposez votre barbecue à l'intérieur, débranchez l'alimentation de gaz.

- Si vous l'entreposez à l'extérieur, il est conseillé d'utiliser une housse de protection.
- La tablette latérale gauche est repliable. Pour la replier, prenez-la à 2 mains sur ses 2 cotés, tirez-la légèrement vers le haut pour la déverrouiller et faites-la basculer jusqu'au contact avec le panneau latéral.



- En cas de durée prolongée sans utilisation, il est recommandé d'entreposer l'appareil dans un endroit sec et abrité (ex: garage).
- Campinggaz® recommande également l'utilisation de ses housses pour protéger votre appareil lors d'un stockage en extérieur.

## r) ACCESSOIRES

Votre barbecue est équipé de grilles Campinggaz® Culinary Modular.

La grille de cuisson Campinggaz® Culinary Modular est composée de 2 parties :

- le contour
- le centre.



Le centre est amovible et peut être remplacé par un des accessoires vendus séparément par Campinggaz®, par exemple :

- Pierre à pizza
- Wok
- Plat à paella

Le concept Campinggaz® Culinary Modular vous permet donc de transformer votre barbecue en véritable cuisine d'extérieur et d'utiliser un support de cuisson spécifique selon ce que vous préparez.

**ADG (« Application Des gaz ») recommande l'utilisation systématique de ses barbecues à gaz avec des accessoires et pièces de rechange de marque Campinggaz®. ADG 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.**

## s) 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.

## t) 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.

## u) DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES



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 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.

## CONDITIONS D'APPLICATION DE LA GARANTIE

### Le brûleur ne s'allume pas

- Mauvaise arrivée du gaz
- Détendeur ne fonctionne pas.
- Tuyau, robinet, tube venturi ou orifices du brûleur sont bouchés.
- Le tube venturi ne coiffe pas l'injecteur.

### Le brûleur a des ratés ou s'éteint

- Vérifier s'il y a du gaz
- Vérifier le branchement du tuyau.
- Voir le S.A.V.

### Flammes soufflantes instables

- Bouteille neuve pouvant contenir de l'air. Laisser fonctionner et le défaut disparaîtra.
- Voir le S.A.V.

### Grand panache de flammes à la surface du brûleur

- Le porte injecteur est mal positionné dans le tube venturi. Repositionner le venturi.
- le tube venturi est obstrué (ex : toiles d'araignées). Nettoyer le venturi.
- Voir le S.A.V.

### Flamme à l'injecteur

- La bouteille est presque vide. Changer de bouteille et le défaut disparaîtra.
- Voir le S.A.V.

### La graisse s'enflamme d'une façon anormale

- Le système d'écoulement de la graisse est bouché et / ou le réflecteur est couvert de graisse : les nettoyer.
- Température du grill trop élevée: réduire le débit.

### Le brûleur s'allume avec une allumette mais pas avec l'allumage électronique

- Bouton, fil ou électrode défectueux. Contrôler les jonctions du câble de l'allumeur.
- Contrôler l'état de la céramique et du câble de liaison.
- Voir le S.A.V.

### Fuite enflammée au raccord

- Raccord non étanche : fermer immédiatement l'arrivée du gaz.
- Voir le S.A.V.

### Chaleur insuffisante

- Injecteur ou tube venturi bouchés.
- Voir le S.A.V.

### Fuite enflammée derrière le bouton de réglage

- Robinet défectueux : arrêter l'appareil
- Consulter le S.A.V.

### Fuite enflammée sous la console

- Arrêter l'appareil
- Fermer la bouteille
- Voir le S.A.V.

- Le produit bénéficie d'une garantie totale pièces et main d'œuvre de 2 (deux) ans, 5 (cinq) ans pour les brûleurs céramique, à compter de sa date d'achat.
- La garantie s'applique lorsque le produit livré n'est pas conforme à la commande ou lorsqu'il est défaillant, dès lors que la réclamation est accompagnée d'une pièce justificative de la date d'achat (ex : facture, ticket de caisse) et d'une description du problème rencontré.
- Tout produit fonctionnant au gaz devra être séparé de la cartouche ou du cylindre auquel il est connecté avant d'être retourné à un centre de service après-vente agréé.
- Le produit sera soit réparé, remplacé ou remboursé - en tout ou partie. La garantie est nulle et ne s'applique pas lorsque le dommage est survenu du fait (i) d'un emploi ou stockage incorrect du produit, (ii) d'un défaut d'entretien du produit ou d'un entretien non-conforme aux instructions d'utilisation, (iii) de la réparation, modification, entretien du produit par un tiers non agréé, (iv) de l'utilisation de pièces de rechange qui ne seraient pas d'origine.
- **NOTA** : l'usage professionnel de ce produit est exclu de la garantie.
- Toute prise en charge pendant la période de garantie est sans incidence sur la date d'expiration de la garantie.
- Cette garantie n'affecte en rien les droits légaux du consommateur qui bénéficie en tout état de cause des conditions des articles 1604 et suivants et 1386.1 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.
- Consulter notre service consommateurs pour toute réclamation.