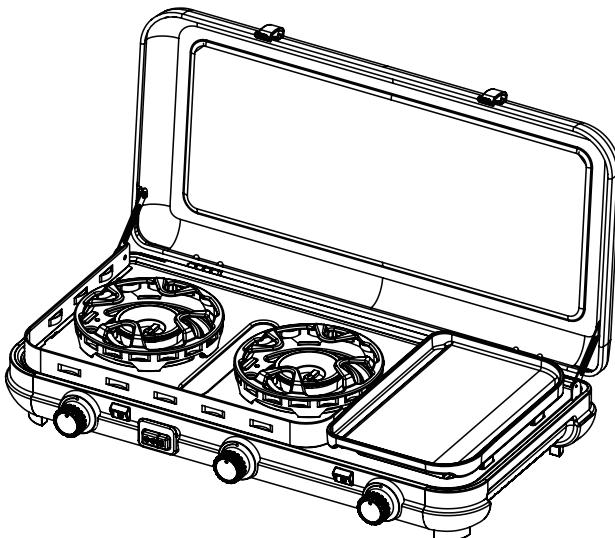


# CAMPINGAZ®



## CAMPING KITCHEN 2 MULTI-COOK

**FR MODE D'EMPLOI** 3

**DE BEDIENUNGSANLEITUNG** 9

**IT ISTRUZIONI PER L'USO** 15

| <b>CH</b> Spécifications pour la Suisse                                      |  |                |                |
|--|--|----------------|----------------|
| $\Sigma Qn = 4500 \text{ W} (327 \text{ g/h (G30)} / 322 \text{ g/h (G31)})$ |  |                |                |
| <b>Brûleur :</b>   | <b>Gauche</b>                                | <b>Central</b> | <b>Droite</b>  |
| Débit calorifique :  | 1800 W                                       | 1800 W         | 900 W          |
| Débit massique :   | 131 g/h (G30)                                | 131 g/h (G30)  | 65.5 g/h (G30) |
|  | 129 g/h (G31)                                | 129 g/h (G31)  | 64.5 g/h (G31) |
| Repère injecteur :   | 57   | 57             | 42             |
| Cat I <sub>3 B/P</sub>   | Butane (G30) 50 mbar / Propane (G31) 50 mbar |                |                |

| <b>CH</b> Technische Daten für die Schweiz                                   |  |               |                |
|--|--|---------------|----------------|
| $\Sigma Qn = 4500 \text{ W} (327 \text{ g/h (G30)} / 322 \text{ g/h (G31)})$ |  |               |                |
| <b>Brenner:</b>  | <b>Links</b>                               | <b>Mitte</b>  | <b>Rechts</b>  |
| Wärmeleistung:   | 1800 W                                     | 1800 W        | 900 W          |
| Verbrauch:   | 131 g/h (G30)                              | 131 g/h (G30) | 65.5 g/h (G30) |
|  | 129 g/h (G31)                              | 129 g/h (G31) | 64.5 g/h (G31) |
| Einspritzdüsen-Markierung:   | 57   | 57            | 42             |
| Cat I <sub>3 B/P</sub>   | Butan (G30) 50 mbar / Propan (G31) 50 mbar |               |                |

| <b>CH</b> Dati tecnici per Svizzera  |  |                 |                |
|--|--|-----------------|----------------|
| $\Sigma Qn = 4500 \text{ W} (327 \text{ g/h (G30)} / 322 \text{ g/h (G31)})$ |  |                 |                |
| <b>Bruciatore:</b>   | <b>Sinistro</b>                              | <b>Centrale</b> | <b>Destro</b>  |
| Potenza:   | 1800 W                                       | 1800 W          | 900 W          |
| Consumo:   | 131 g/h (G30)                                | 131 g/h (G30)   | 65.5 g/h (G30) |
|  | 129 g/h (G31)                                | 129 g/h (G31)   | 64.5 g/h (G31) |
| Riferimento iniettore:   | 57   | 57              | 42             |
| Cat I <sub>3 B/P</sub>   | Butane (G30) 50 mbar / Propane (G31) 50 mbar |                 |                |

| <b>DE-AT</b> Technische Daten für Deutschland und Österreich                 |  |               |                |
|--|--|---------------|----------------|
| $\Sigma Qn = 4500 \text{ W} (327 \text{ g/h (G30)} / 322 \text{ g/h (G31)})$ |  |               |                |
| <b>Brenner:</b>  | <b>Links</b>                               | <b>Mitte</b>  | <b>Rechts</b>  |
| Wärmeleistung:   | 1800 W                                     | 1800 W        | 900 W          |
| Verbrauch:   | 131 g/h (G30)                              | 131 g/h (G30) | 65.5 g/h (G30) |
|  | 129 g/h (G31)                              | 129 g/h (G31) | 64.5 g/h (G31) |
| Einspritzdüsen-Markierung:   | 57   | 57            | 42             |
| Cat I <sub>3 B/P</sub>   | Butan (G30) 50 mbar / Propan (G31) 50 mbar |               |                |

Nous vous remercions d'avoir choisi ce réchaud Campingaz®.

Ce produit est conçu pour un usage privé ordinaire, et non pour un usage professionnel.

**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 " Camping Kitchen 2 Multi-Cook ".

## A - MISE EN SERVICE

### IMPORTANT

**Cette notice d'utilisation a pour objet de vous permettre d'utiliser correctement et en toute sécurité votre appareil Campingaz®.**

**Consultez la notice pour vous familiariser avec l'appareil avant de connecter le réservoir de gaz.**

**Respectez les instructions de cette notice d'utilisation. Le non respect de ces instructions peut être dangereux pour l'utilisateur et son entourage.**

**Conservez cette notice en permanence en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter en cas de besoin.**

**Cet appareil est réglé en fabrication pour fonctionner au butane ou au propane à l'aide d'un détendeur approprié et d'un tuyau souple ou flexible qui sont vendus séparément.**

**Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et éloigné de matériaux inflammables.**

**Ne pas utiliser un appareil qui fuit, qui fonctionne mal ou qui est détérioré. Le rapporter à votre vendeur qui vous indiquera le service après-vente le plus proche.**

**Ne jamais modifier cet appareil, ni l'utiliser pour des applications auxquelles il n'est pas destiné.**

**Ne jamais utiliser cet appareil sans ses supports de casseroles.**

**Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.**

**Ne jamais utiliser la plaque de cuisson en lieu et place des supports de casserole.**  
**Ne jamais utiliser la plaque au-dessus d'un support de casserole.**

- Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Coupez l'arrivée gaz après l'avoir utilisé.

## B - BOUTEILLE DE GAZ ET DETENDEUR

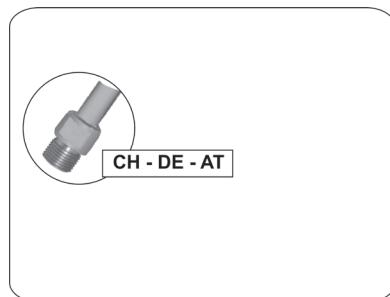
Nous vous recommandons d'utiliser cet appareil avec les réservoirs de butane Campingaz®, type 904 ou 907 et le détendeur Campingaz® modèle 50 mbar.

Il peut également être utilisé avec d'autres réservoirs plus grands de butane ou propane (6 kg, 13 kg ....) et les détendeurs appropriés (consultez votre revendeur):

- **Suisse, 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.

## C - TUYAU



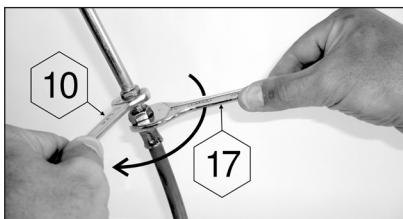
**Suisse, Allemagne, Autriche :**

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

**FR** 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 : pour raccorder le tuyau sur le raccord d'entrée de l'appareil, serrer l'écrou du tuyau fermement mais sans excès avec 2 clés appropriées :

- clé de 10 pour bloquer le raccord d'entrée de l'appareil.
- clé de 17 pour visser l'écrou du tuyau.



Raccorder l'autre extrémité sur le raccord de sortie du détendeur.

L'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe D).

## D - RACCORDEMENT DU RESERVOIR DE GAZ

Si un réservoir vide est en place, lire le paragraphe F) : «Démontage ou changement du réservoir de gaz».

Pour la mise en place ou le démontage d'un réservoir de gaz, opérer toujours dans un endroit aéré, à l'extérieur et jamais en présence d'une flamme, source de chaleur ou étincelle (cigarette, appareil électrique, etc.), loin d'autres personnes et de matériaux inflammables.

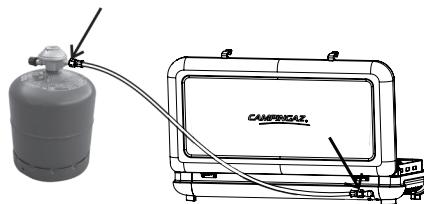
- Positionner le réservoir de gaz au sol, derrière ou sur le côté de l'appareil.
- Fermer le robinet du détendeur ou du réservoir de gaz.
- Visser ou encliqueter le détendeur sur le réservoir ou sur le robinet du réservoir de gaz.

- Fermer les robinets du réchaud en tournant les volants dans le sens de rotation des aiguilles d'une montre, position (●).
- Vérifier que le tuyau se développe normalement, sans torsion ni traction.
- Vérifier que les trous d'air du tube de brûleur au niveau de l'injecteur ne sont pas obstrués par des poussières ou des toiles d'araignées.

### Etanchéité

Ne pas rechercher les fuites avec une flamme, utiliser un liquide détecteur de fuite gazeuse.

- Mettre du liquide détecteur de fuite gazeuse sur les raccords bouteille/détendeur/ tuyau/ appareil.



- Les volants de réglage doivent rester en position (●).
- Ouvrir l'arrivée du gaz (robinet ou manette du détendeur).
- 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 disparue.
- Fermer le robinet de la bouteille de gaz.

### Important :

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

## E - UTILISATION

FR

### PRECAUTIONS D'EMPLOI :

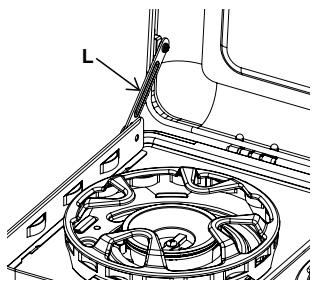
Il est recommandé de porter des gants protecteurs pour manipuler des éléments particulièrement chauds (parevent, supports de casseroles).

Ne pas utiliser votre appareil à moins de 20 cm d'une paroi ou d'un objet combustible. Poser l'appareil sur une surface horizontale et pendant l'utilisation, ne pas le déplacer.

En cas de fuite (odeur de gaz), fermer tous les robinets.

Après l'utilisation, toujours fermer le robinet du détendeur ou du réservoir de gaz. Ne pas utiliser de récipients de diamètre supérieur à 28 cm ou inférieur à 7 cm. Ne jamais utiliser cet appareil sans ses supports de casseroles.

Les leviers de sécurité L situé sur le côté du couvercle doit impérativement être en position de buté (levier baissé) pour prévenir toute fermeture non intentionnelle du couvercle.



Eloigner les jeunes enfants de l'appareil, certaines pièces pouvant être très chaudes.

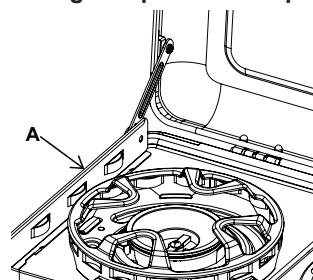
Lors du fonctionnement, la température du support sur lequel est posé l'appareil peut être importante. L'appareil ne doit pas être posé sur une surface combustible (plastique, nappe, etc...). Positionner entre l'appareil et son support un matériau bon isolant thermique et incombustible.

Attendre le refroidissement complet de l'appareil avant toute manipulation pour le rangement.

Après l'utilisation, toujours fermer le robinet du détendeur ou du réservoir de gaz.

Ne pas déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.

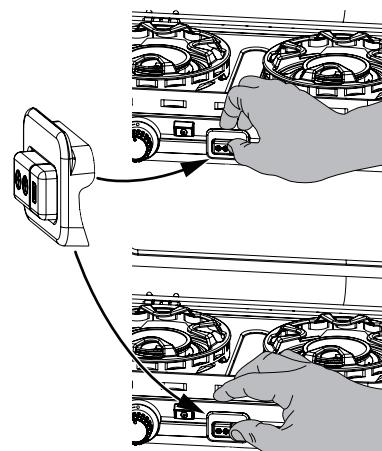
Ce réchaud est équipé d'un parevent (A). Cet élément vous permet d'améliorer les performances de votre appareil dans des conditions ventées. Il peut être chaud, utilisez des gants pour le manipuler.



Ne laissez jamais la plaque de cuisson sur le feu sans aliments plus d'une minute (sauf pour la période initiale de préchauffage) ceci endommagerait le revêtement spécial.

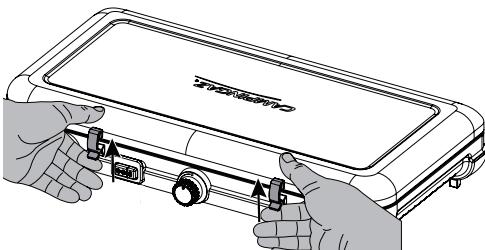
Pour ne pas endommager le revêtement anti-adhérent, utilisez toujours des ustensiles en silicone ou en bois pour manipuler vos aliments.

Lors de l'allumage avec le bouton piezo (§E-2), poussez sur le bouton piezo avec le pouce. Ne placez pas les autres doigts sur des zones pouvant être chaudes. Pour le placement des autres doigts, suivez les indications ci-dessous :

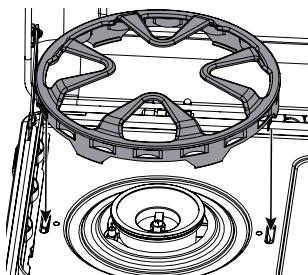


## FR 1) Mise en service

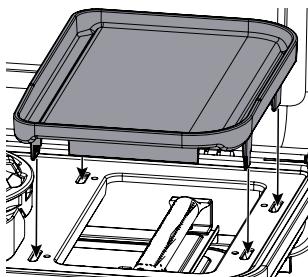
Ouvrir le couvercle.



S'assurer que les attaches du support de casseroles sont bien positionnées dans les logements destinés à cet effet.



S'assurer que les attaches de la plaque de cuisson sont bien positionnées dans les logements destinés à cet effet.

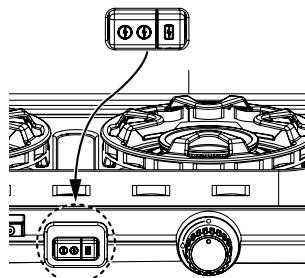


## 2) Allumage

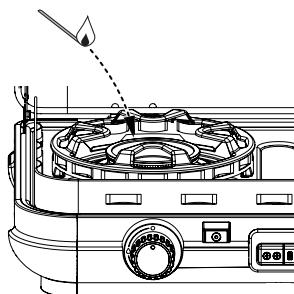
- Ouvrir l'arrivée du gaz (robinet ou manette du détendeur).
- Tourner le volant correspondant au brûleur dans le sens de rotation inverse de celui des aiguilles d'une montre en position de débit maximum (🔥).

- Attendre 2 à 3 secondes et appuyer plusieurs fois sur le bouton piezo correspondant (⚡) jusqu'à l'allumage du brûleur. Si celui-ci ne s'est pas allumé après 3 essais, positionner le volant de réglage sur « OFF » (●) en le tournant dans le sens de rotation des aiguilles d'une montre. Attendre 1 minute avant de renouveler l'opération.

Le bouton gauche permet d'allumer les 2 brûleurs de réchaud (gauche et droit), le bouton droit permet d'allumer le grill/toaster.



- Si l'allumage piezo ne fonctionne pas, présentez une flamme à proximité du brûleur.



- Régler la flamme à la dimension du récipient utilisé en positionnant le volant sur la plage définie entre (🔥) et (🔥).
- Si vous voulez parfaire la température de mijotage, ajuster la puissance de la flamme en positionnant le volant sur la plage définie entre (🔥) et (●).
- En cas de vent fort, orienter l'appareil - dossier face au vent - pour que le vent ne dévie pas la flamme du brûleur en dehors du fond de la casserole.
- Quand la cuisson est terminée, tourner le volant correspondant au brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position (●).

### 3) Cuisson

#### a) réchaud :

Placez le récipient de cuisson (poêle, casserole..) sur le support, centré au-dessus du brûleur. Veillez à ce que la flamme ne dépasse pas le fond du récipient de cuisson. Ne pas utiliser de récipients de diamètre inférieur à 7 cm ou supérieur à 20 cm.

#### b) Grill

Préchauffez la plaque environ 10 minutes à puissance maximale afin d'atteindre la température idéale pour la cuisson. Placez vos ingrédients sur la plaque et, à l'aide du bouton de commande, réglez la température selon vos goûts.

La plaque de cuisson est revêtue d'un traitement anti-adhérent de haute qualité, qui permet une cuisson saine sans ajout de graisse.

#### c) Toaster

Préchauffez la plaque environ 6 minutes à puissance maximale afin d'atteindre la température idéale.

Placez vos toasts sur la plaque et laissez-les doré à votre convenance sur chaque face. 2 à 3 minutes par face suffisent.

**Important :** ne jamais refermer le couvercle de l'appareil sans s'être assuré que tous les brûleurs sont éteints, les robinets fermés et l'appareil refroidi.

### 4) Arrêt

- Fermer le robinet du détendeur ou du réservoir de gaz.
- Après extinction des flammes, fermer les robinets du réchaud en mettant les volants en position (●).

## F - DEMONTAGE OU CHANGEMENT DU RESERVOIR DE GAZ

- Vérifier que le robinet du réservoir de gaz ou la manette du détendeur est en position fermée.
- Placer les volants de réglage en position (●) en les tournant dans le sens de rotation d'une aiguille d'une montre.

- Déconnecter le détendeur du réservoir de gaz.
- Mettre en place le nouveau réservoir de gaz.
- Connecter le détendeur au réservoir de gaz (vérifier le joint du détendeur avant de le connecter au réservoir de gaz).

## G - STOCKAGE - ENTRETIEN

### 1) Appareil

Entretenez votre réchaud régulièrement, vous en serez satisfait durant de nombreuses années.

- Ne pas nettoyer le réchaud lorsqu'il fonctionne. Attendre qu'il ait refroidi pour éviter les brûlures dues aux parties chaudes (supports casseroles, brûleurs, parevent).
- Nettoyer les parties grasses avec de l'eau et du savon ou un produit détergent non abrasif. (Ne pas utiliser de tampon récurant ni de produits abrasifs).
- Pour un nettoyage plus facile on peut laver les supports casseroles dans un lave-vaisselle.
- Attention la plaque de cuisson de votre grill/toaster ne doit pas être mise au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de brosse métallique pour son nettoyage, préférez une éponge humide imprégnée de dégraissant ou de vinaigre blanc.
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus de 30 jours, vérifier que des toiles d'araignées ne bouchent pas les orifices du tube de brûleur, ce qui peut conduire à une diminution de l'efficacité de l'appareil ou à une inflammation dangereuse du gaz hors du brûleur.
- Stocker l'ensemble dans un endroit sec et aéré.

### 2) Tuyau souple ou flexible entre le détendeur et l'appareil

- Vérifier périodiquement l'état du tuyau et le changer s'il présente des signes de vieillissement ou des craquelures ou lorsque les conditions nationales l'exigent.
- En France, si la date de péremption imprimée sur les tuyaux souples est atteinte, le tuyau souple avec colliers doit

être remplacé par un ensemble conforme à la Norme XP D 36-110.

- Suivre les indications de montage fournies avec ces nouveaux ensembles dont la longueur doit être de 1,50 m maximum, et la manière de procéder décrite au paragraphe B).
- Si vous avez prévu de ne plus utiliser votre réchaud pendant une longue période, déconnecter le réservoir de gaz.

## H - PROBLÈMES POSSIBLES - ACTION CORRECTIVE

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.

### 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 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 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

### Fuite enflammée au raccord

- Fermer immédiatement l'arrivée du gaz
- Raccord non étanche : resserrer les écrous ou changer le tuyau
- Voir le S.A.V.

### Chaleur insuffisante

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

### Fuite enflammée derrière le bouton de réglage

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



Vielen Dank, dass Sie sich für einen Campingaz® Kocher entschieden haben.

Dieses Produkt wurde für den gewöhnlichen privaten Gebrauch entwickelt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

**HINWEIS:** Falls nicht anders festgelegt, beziehen sich alle folgenden, in dieser Bedienungsanleitung angeführten Oberbegriffe „Gerät/Einheit/Produkt/Equipment/Vorrichtung“ auf das Produkt „Camping Kitchen 2 Multi-Cook“.

## A - INBETRIEBNAHME

### WICHTIG

Diese Betriebsanleitung soll Sie mit dem Gerät vertraut machen, damit Sie in aller Sicherheit mit Ihrem Campingaz®-Gerät umgehen können.

Bitte lesen Sie den ganzen Text aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät an die Gasflasche anschließen.

Befolgen Sie bitte alle Anweisungen darin. Bei unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät kann dieses für Sie und Ihre Umgebung gefährlich sein.

Bitte heben Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf, um später ggf. einzelne Punkte darin nachzulesen.

Das Gerät wurde vom Hersteller für den Betrieb mit Butan- oder Propangas ausgelegt. Es ist über einen geeigneten Druckregler und Gasschlauch an die Gasflasche anzuschließen. Diese Artikel sind separat erhältlich.

Nie ein Gerät verwenden, das undicht ist, schlecht funktioniert oder eine Beschädigung aufweist, sondern zum Händler zurückbringen, der Ihnen den nächstgelegenen Kundendienst nennen kann.

Das Gerät darf nicht verändert und nur für den Zweck benutzt werden, für den es bestimmt ist.

Dieses Gerät darf nur im Freien und nicht in der Nähe entzündbarer Materialien verwendet werden.

Verwenden Sie dieses Gerät nie ohne die zugehörigen Topfräger.

Jede Modifizierung des Geräts kann zu einer Gefährdung führen.

**Verwenden Sie niemals die Kochplatte anstelle der Topfhalter. Verwenden Sie die Kochplatte niemals über einem Topfhalter.**

- Der Benutzer darf die vom Hersteller oder seinem Beauftragten geschützten Teilen nicht verändern.
- Gasbehälter nach der Benutzung schließen.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

## B - GASFLASCHE UND DRUCKMINDERER

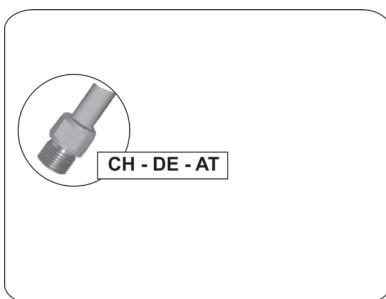
Wir empfehlen Ihnen, dieses Gerät mit Campingaz® Butanflaschen des Typs 904 oder 907 und dem Campingaz® 50 mbar Regler zu verwenden.

Es kann auch mit anderen und größeren Butan- und Propangasflaschen (6 kg, 13 kg ....) und den entsprechenden Druckreglern betrieben werden (bei Ihrem Händler erhältlich):

- **Schweiz, Deutschland, Österreich:** Butan 50 mbar/Propan 50 mbar

Den Anschluss bzw. Wechsel der Flasche immer an einem gut belüfteten Ort fern von offenen Flammen, Funken oder Wärmequellen vornehmen.

## C - SCHLAUCH



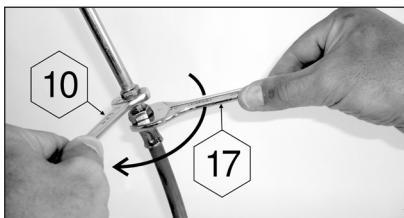
### Deutschland, Österreich, Schweiz:

Das Gerät muss mit einem Schlauch verwendet werden, der für den Einsatz von Butan und Propan geeignet ist. Dieser darf

**DE** nicht länger als 1,50 m sein. Zu ersetzen bei Beschädigungen, Rissen, wenn es die Vorschriften des Landes verlangen oder je nach seiner Lebensdauer. Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfernt halten, die heiß werden können. Prüfen, ob der Schlauch normal verläuft, ohne Drall oder Zug.

Schlauchanschluss: für den Anschluss des Schlauchs am Geräteansatz mit 2 passenden Schlüsseln die Schlauchmutter festziehen, ohne zu überdrehen:

- 10er-Schlüssel zum Blockieren des Ansatzstücks
- 17er-Schlüssel zum Festziehen der Schlauchmutter



Verbinden Sie das andere Ende mit dem Verbindungsstück des Druckmindererausgangs.

Dichtheit nach Angaben von Abschnitt d) prüfen.

## D - ANSCHLUSS DES GERÄTES

Ist das Gerät bereits an eine Gasflasche angeschlossen, bitte die Angaben in Abschnitt f „Gasflasche demontieren bzw. auswechseln“ befolgen.

Zum An- und Abbauen einer Gasflasche stets einen gut gelüfteten Raum (im Freien) wählen und darauf achten dass sich keine Zündquelle (Flammen, Funken, Zigarette, elektrisches Gerät usw.), keine anderen Personen und kein entzündbares Material in der Nähe befinden.

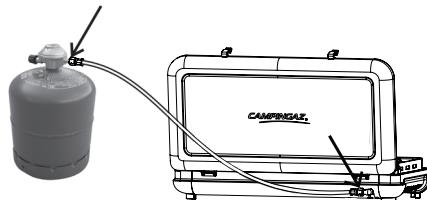
- Positionieren Sie den Gasbehälter auf dem Boden, hinter oder neben dem Gerät.
- Schließen Sie das Ventil des Druckminderers oder des Gasbehälters.

- Schrauben Sie den Druckminderer auf den Gasbehälter oder auf das Ventil des Gasbehälters bzw. lassen Sie den Druckminderer auf diesem einrasten.
- Schließen Sie die Ventile des Kochers, indem Sie die Drehregler im Uhrzeigersinn auf die Position (●) stellen.
- Achten Sie darauf, dass der Schlauch normal liegt, ohne dass Torsions- oder Zugkräfte auf ihn wirken.
- Achten Sie darauf, dass die Luflöcher des Brennerrohrs auf der Höhe der Düse nicht durch Staub oder Spinnennetze verstopft sind.

### Dichtheitsprüfung:

Leckstellen nicht mit einer offenen Flamme suchen, sondern geeignetes Lecksuchspray dazu verwenden.

- Die Flüssigkeit auf die Anschlüsse (Flasche/Druckregler/Schlauch/Gerät) auftragen.



- Die Schaltknöpfe müssen geschlossen bleiben (OFF-Stellung (●)).
- Das Ventil der Gasflasche öffnen.
- Entstehen Seifenblasen, so zeigt dies eine undichte Stelle an.
- Zur Behebung der undichten Stelle die Muttern anziehen. Defekte Teile auswechseln. Das Gerät darf erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn keine undichte Stelle mehr vorhanden ist.
- Das Ventil der Gasflasche schließen.

**WICHTIG:** Niemals eine Flamme verwenden, um undichte Stellen zu suchen!

Die Kontrolle und Suche nach undichten Stellen muss mindestens einmal im Jahr und jedesmal bei Auswechseln der Gasflasche vorgenommen werden.

**SICHERHEITSVORSCHRIFTEN:**

Zur Handhabung besonders heißer Teile empfiehlt sich das Tragen von Schutzhandschuhen (windschutz, topfhalter).

Achten Sie bei der Verwendung des Geräts darauf, dass Sie einen Abstand von mind. 20 cm zu einer Wand oder einem brennbaren Objekt einhalten.

Das Gerät auf einer waagerechten Fläche abstellen und bei Betrieb nicht verlagern.

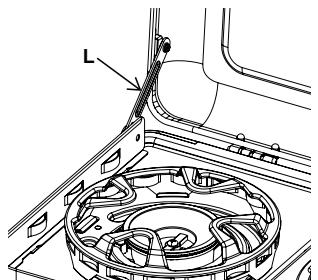
Bei Undichtigkeit (Gasgeruch) alle Ventile schließen.

Vor dem Anfassen des Geräts zum Wegräumen usw. abwarten, bis es ausreichend abgekühlt ist.

Nach Gebrauch immer das Absperrventil am Druckregler bzw. an der Gasflasche schließen.

Verwenden Sie keine Behältnisse, die einen Durchmesser von mehr als 28 cm oder weniger als 7 cm haben. Verwenden Sie dieses Gerät nie ohne die zugehörigen Topfträger.

Die Sicherheitshebel L an der Seite des Deckels müssen sich in der Stopp-Position befinden (Hebel nach unten), um ein unbeabsichtigtes Schließen des Deckels zu verhindern.



Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, bestimmte Teile des Geräts können sehr heiß sein.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann sich die Unterlage, auf der das Gerät steht, erheblich erwärmen. Das Gerät darf nicht auf einer brennbaren Unterlage

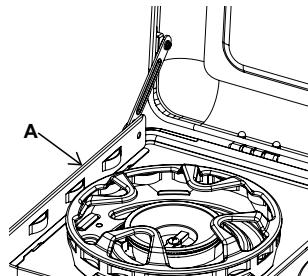
(Kunststoff, Tischtuch usw.) abgestellt werden. Es empfiehlt sich, ihn auf eine hitzebeständige bzw. Feuerfeste Unterlage zu stellen (Beton, Stein, Ziegel, direkt auf den Boden) oder zwischen Gerät und brennbarer Unterlage eine hitzebeständige bzw. Feuerfeste Lage vorzusehen.

Warten Sie, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor Sie es bewegen oder verstauen.

Schließen Sie nach der Verwendung immer das Ventil des Druckminderers oder des Gasbehälters.

Stellen Sie das Gerät nicht an einen anderen Ort, während es in Betrieb ist.

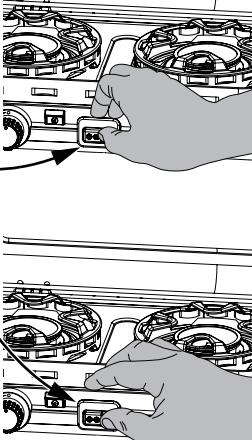
Dieser Kocher ist mit einem Windschutz (A) ausgestattet. Damit können Sie die Leistung Ihres Geräts bei Wind verbessern. Er kann heiß sein, deshalb sollten Sie Handschuhe tragen.



Lassen Sie die Kochplatte ohne Speisen nie länger als eine Minute über dem Feuer stehen (außer in der ersten Vorheizphase), da sonst die Spezialbeschichtung überhitzen kann.

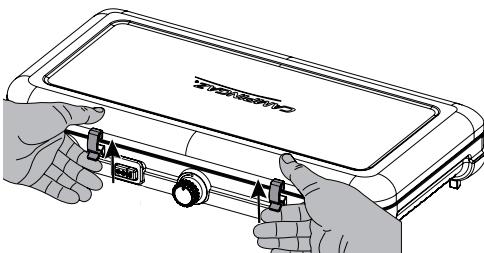
Um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden, verwenden Sie nur Kochutensilien aus Silikon oder Holz.

Zum Einschalten den Piezoschalter (§ E.2) mit dem Daumen drücken. Berühren Sie keine anderen Bereiche, die heiß sein könnten. Für die Platzierung der anderen Finger folgen Sie bitte den unten stehenden Anweisungen:

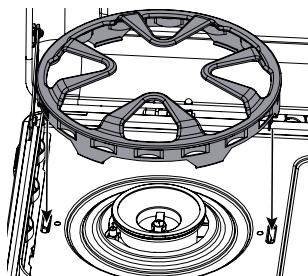


### 1) Inbetriebnahme

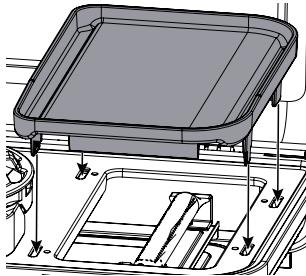
Öffnen Sie den Deckel.



Achten Sie darauf, dass die Befestigungen des Topfrägers gut in die hierfür vorgesehenen Gummi-Aufnahmen greifen.



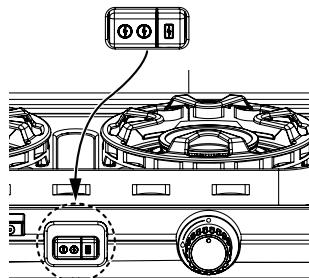
Prüfen Sie, ob die Steckverbinder der Kochplatte richtig in ihrem Gehäuse sitzen.



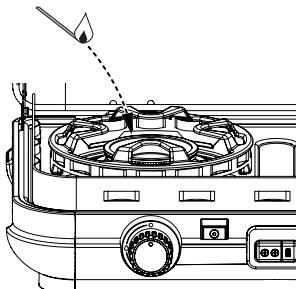
### 2) Anzünden

- Gaszufuhr öffnen (Hahn oder Heben am Druckregler).
- Drehen Sie den Drehregler des entsprechenden Brenners entgegen dem Uhrzeigersinn in die Position „Große Flamme“ (🔥).
- Warten Sie 2 bis 3 Sekunden und drücken Sie die entsprechende Piezotaste (⚡) mehrmals, bis der Brenner angeht. Wenn dieser nach drei Versuchen nicht zündet, stellen Sie den Drehregler auf „OFF“ (●), indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Warten Sie 1 Minute und versuchen Sie es erneut.

Mit dem linken Drehknopf können Sie die zwei Brenner des Kochers (links und rechts) entzünden, mit dem rechten Drehknopf entzünden Sie den Grill/Toaster.



- Wenn die Piezo-Zündung nicht funktioniert, halten Sie eine Flamme in die Nähe des Brenners.



- Stellen Sie die Flamme auf die Größe des Behälters ein, indem Sie die Drehregler in eine Position zwischen (●) und (●) stellen.
- Wenn Sie eine optimale Temperatur zum Köcheln erreichen möchten, stellen Sie die Leistung der Flamme ein, indem Sie den Drehregler auf eine Position zwischen (●) und (●) stellen.
- Die Brennerflamme muss immer auf den Pfannenboden gerichtet sein. Bei starkem Wind das Gerät so ausrichten, dass der Wind die Brennerflamme nicht ablenken kann.
- Wenn der Kochvorgang beendet ist, drehen Sie den Drehregler des entsprechenden Brenners im Uhrzeigersinn bis zur Position (●).

### 3) Kochen

#### a) Gerät

Stellen Sie ein Kochgeschirr (Bratpfanne, Topf...) auf den Rost, in der Mitte über dem Brenner. Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht die Unterseite des Kochgeschirrs überschreitet.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit weniger als 7 cm oder mehr als 20 cm Durchmesser.

#### b) Grill

Heizen Sie die Grillplatte etwa 10 Minuten lang bei maximaler Leistung vor, um die ideale Temperatur für das Garen zu erreichen. Legen Sie das Gargut auf die Platte und stellen Sie die Temperatur mit dem Drehknopf nach Ihrem Wunsch ein.

Die Grillplatte verfügt über eine qualitativ hochwertige nicht haftende Beschichtung, auf der Sie ohne zusätzliches Fett grillen können.

#### c) Toaster

Heizen Sie die Kochplatte etwa sechs Minuten bei maximaler Leistung vor, um die ideale Temperatur zu erreichen.

Legen Sie Ihre Toasts auf den Teller und lassen Sie sie auf jeder Seite nach Belieben braun werden. Zwei bis drei Minuten sind ausreichend.

**Wichtig:** Schließen Sie nie den Deckel des Geräts, ohne sich zuvor vergewissert zu

haben, dass alle Brenner erloschen und die Ventile geschlossen sind und sich das Gerät abgekühlt hat.

### 4) Außerbetriebnahme

- Schließen Sie das Ventil des Druckminderers oder des Gasbehälters.
- Nachdem die Flammen erloschen sind, schließen Sie die Kochventile, indem Sie die Drehregler in die Position (●) stellen.

## F - GASFLASCHE DEMONTIEREN BZW. AUSWECHSELN

- Sicherstellen, dass die Gaszufuhr unterbrochen ist (Ventil an der Gasflasche bzw. Reglerhahn geschlossen).
- Stellen Sie die Drehregler auf die Position (●), indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen.
- Den Druckregler von der Gasflasche demonstrieren.
- Neue Gasflasche anbringen.
- Druckregler an der Gasflasche anschließen (vorher die Dichtung am Flaschenanschluss auf einwandfreien Zustand prüfen).

## G - LAGERUNG - WARTUNG

### 1) Gerät

Wenn Sie Ihren Campingkocher regelmäßig pflegen und warten, wird er jahrelang ein zuverlässiges Gerät sein.

- Das Gerät nie bei laufendem Betrieb reinigen, sondern warten, bis seine heißen Teile (Topfräger, Brenner, windshield) abgekühlt sind, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Beim Reinigen prüfen, ob die Ausgänge der Brenner nicht verstopft sind (z. B. durch Überlaufen der Kochgefäß). Ist dies der Fall, den betreffenden Brennerkopf in warmes Wasser legen und die Ausgänge sauber bürsten (keine Metallbürste verwenden).
- **Achtung:** Die Kochplatte Ihres Grills/Toasters darf nicht in die Spülmaschine gegeben werden. Verwenden Sie zur Reinigung niemals eine Metallbürste, sondern einen nassen Schwamm, der

- mit Entfettungsmittel oder weißem Essig getränkt ist.
- Wenn das Gerät längere Zeit (einen Monat und mehr) gelagert wurde, vor dem Betrieb prüfen, ob die Öffnungen im Brennerrohr nicht verstopft sind (Schmutz, Spinnweben usw.), da sonst die Brenner nicht einwandfrei funktionieren bzw. das Gas außerhalb der Brenner entzündet werden kann.
- Fette Teile mit Seifenlauge oder anderem, jedoch nicht scheuerndem Reinigungsmittel säubern.
- Der Grill an einem trockenen und geschützten Ort aufbewahren.

## **2) Gasschlauch zwischen Druckregler und Gerät**

- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Schlauchs und tauschen Sie ihn aus, wenn er Anzeichen der Alterung oder Risse aufweist oder die nationalen Bestimmungen dies vorschreiben.
- In Frankreich muss der Schlauch mit den Schellen spätestens an dem auf dem Schlauch aufgedruckten Datum durch eine Baugruppe gemäß der Norm XP D 36-110 ersetzt werden.
- Befolgen Sie die Montageanweisungen, die dieser neuen Baugruppe beiliegen, die eine Länge von maximal 1,50 m haben darf, sowie die in Absatz B) enthaltene Anleitung.
- Wenn Sie vorhaben, Ihren Kocher für einen längeren Zeitraum nicht zu benutzen, trennen Sie ihn vom Gasbehälter.

## **H - MÖGLICHE PROBLEME / KORREKTURMASSNAHMEN**

Im Fall eines Rückbrands (Zündung unter dem Brennerdeckel) das Produkt ausschalten, abkühlen lassen (ca. fünf Minuten) und dann wieder anzünden. Wenn das Rückbrandproblem weiterhin auftritt, wenden Sie sich bitte in Ihren örtlichen Campingaz®-Vertreter.

### **Der Brenner lässt sich nicht anzünden.**

- Schlechte Gaszufuhr

- Druckregler funktioniert nicht
- Schlauch, Ventil, Venturirohr unter dem Brenner oder Ausgänge des Brenners verstopft

### **Der Brenner brennt unregelmäßig oder geht aus.**

- Prüfen, ob Gas austritt
- Gasschlauch auf einwandfreien Anschluss prüfen
- Gerät zum Kundendienst bringen

### **Die Flammen des Brenners blasen unregelmäßig.**

- In der neuen Gasflasche war Luft - einige Zeit brennen lassen, bis die Störung behoben ist
- Gerät zum Kundendienst bringen

### **Große Flamme um den ganzen Brenner herum**

- Venturirohr unter dem Brenner verstopft (z. B. Spinnweben). Venturi reinigen.
- Gerät zum Kundendienst bringen

### **Flammenbildung an der Düse**

- Gasflasche fast leer
- Gasflasche auswechseln
- Gerät zum Kundendienst bringen

### **Flammenbildung am Anschluss**

- Anschluss undicht
- Gaszufuhr sofort unterbrechen. Muttern nachziehen oder Schlauch auswechseln
- Gerät zum Kundendienst bringen

### **Unzureichende Hitzebildung**

- Gasdüse oder Venturirohr unter dem Brenner verstopft
- Gerät zum Kundendienst bringen

### **Flammenbildung hinter dem Reglerknopf**

- Gashahn defekt
- Gaszufuhr sofort schließen
- Gerät zum Kundendienst bringen

Grazie per aver scelto questo fornellino Campingaz®.

Questo prodotto è indicato per uso privato normale, non è indicato per scopi commerciali.

**NOTA:** Se non diversamente specificato, i seguenti termini generici «apparecchio / unità / prodotto / apparecchiatura / dispositivo» che compaiono in questo manuale di istruzioni si riferiscono tutti al prodotto «Camping Kitchen 2 Multi-Cook».

## A - MESSA IN FUNZIONE

### IMPORTANTE

**Lo scopo di questo libretto d'istruzioni è di permettervi di utilizzare correttamente ed in assoluta sicurezza il vostro apparecchio Campingaz®.**

**Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.**

**Rispettate le istruzioni indicate in questo libretto. Il mancato rispetto di queste istruzioni può essere pericoloso per l'utilizzatore e per chi gli sta accanto.**

**Conservate in permanenza in un luogo sicuro queste istruzioni per potervi fare riferimento in caso di necessità.**

**Questo apparecchio è funziona con gas butano o propano, mediante un regolatore di pressione appropriato ed un tubo di gomma o di un tubo flessibile guaina meccanica venduti separatamente.**

**Non utilizzare l'apparecchio se in cattivo stato. Riportarlo al vostro rivenditore che vi indicherà il servizio assistenza più vicino. Non modificare mai l'apparecchio e non utilizzarlo per usi al quale non è destinato.**

**Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato unicamente all'aperto e lontano da materiali infiammabili.**

**Non utilizzare mai questo apparecchio senza i relativi supporti di cottura.**

**Ogni modifica all'apparecchio può rivelarsi pericolosa.**

**Non utilizzare mai la piastra di cottura al posto delle griglie. Non utilizzare mai la piastra di cottura sopra una griglia.**

- Le parti protette dal fabbricante o dal suo mandatario non devono essere manipolate dall'utilizzatore.
- Dopo l'uso, chiudere il recipiente di raccolta del gas.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

## B - BOMBOLA DEL GAS E RIDUTTORE DI PRESSIONE

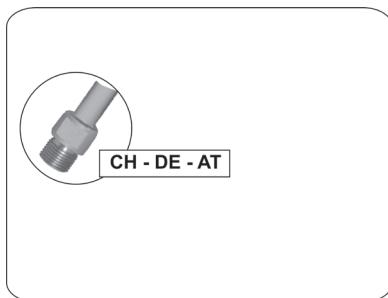
Consigliamo di utilizzare questo apparecchio con le bombole di butano Campingaz®, tipo 904 o 907, e il modello di regolatore Campingaz® 50 mbar.

Può anche essere usato con altre bombole più grandi di butano o di propano (6 kg, 13 kg ...) e i regolatori di pressione appropriati (consultare il rivenditore) :

- **Svizzera, Germania, Austria:** butano 50 mbar / propano 50 mbar.

Per collegare o sostituire la bombola, effettuare questa operazione sempre in un luogo aereo e mai vicino ad una fiamma, ad una scintilla o ad una fonte di calore.

## C - IL TUBO



**Germania, Austria, Svizzera:**

Questo apparecchio deve essere utilizzato con un tubo flessibile di qualità adatta all'uso del butano e del propano. La sua lunghezza non dovrà superare 1,50 m. Dovrà essere

**T**sostituito se è danneggiato, se presenta delle crepe, quando le condizioni nazionali lo impongono o a seconda della sua validità. Non tirare il tubo e non perforarlo. Tenerlo lontano dagli elementi che possono diventare caldi.

Verificare che il tubo flessibile si sviluppi normalmente, senza torsioni o trazioni.

**Collegamento del tubo flessibile:** per collegare il tubo all'estremità dell'apparecchio, stringere forte il dado del tubo, senza esagerare, con le 2 chiavi previste:

- chiave 10 per bloccare l'estremità
- chiave 17 per avvitare il dado del tubo



Raccordare l'altra estremità sul raccordo di uscita del riduttore.

La tenuta sarà verificata seguendo le indicazioni del paragrafo D).

## D - COLLEGAMENTO DELL'APPARECCHIO

Se la bombola collegata è vuota, leggere il paragrafo F) : "Smontaggio o cambio della bombola di gas".

Per montare o smontare una bombola di gas agire sempre in un luogo arieggiato, all'aperto e mai in presenza di una fiamma, di una fonte di calore o di una scintilla (sigaretta, apparecchi elettrici ecc. ), lontano dalle altre persone e dai materiali infiammabili.

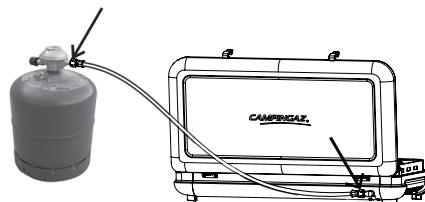
- Posizionare il serbatoio del gas sul terreno, dietro o a fianco dell'apparecchio.
- Chiudere il rubinetto del regolatore o del serbatoio del gas.
- Avvitare o impegnare il riduttore sul serbatoio o sul rubinetto del serbatoio del gas.

- Chiudere i rubinetti del fornello ruotando le valvole in senso orario, posizione (●).
- Verificare che il tubo non subisca torsioni o trazioni.
- Verificare che le sacche d'aria del tubo del bruciatore a livello dell'iniettore non siano ostruite da polvere o ragnatele.

### Tenuta

Non cercare le fughe di gas con una fiamma, utilizzare un liquido speciale per la ricerca delle fughe di gas.

- Mettere del liquido per la ricerca delle fughe di gas sui raccordi bombola/regolatore di pressione/tubo/ apparecchio.



- I volantini di regolazione devono restare sulla posizione (●).
- Aprire l'arrivo del gas (rubinetto o leva del regolatore di pressione)
- Se si formano delle bolle, ciò significa che c'è una fuga di gas.
- Nel caso di fuga di gas, stringere i dadi. Se un pezzo è difettoso, farlo sostituire. L'apparecchio non deve essere messo in servizio prima che la fuga sia scomparsa.
- Chiudere il rubinetto della bombola del gas.

### Importante:

Bisogna effettuare il controllo e la ricerca delle fughe di gas almeno una volta all'anno e ogni volta che si cambia la bombola.

## PRECAUZIONI PER L'USO :

Si raccomanda di indossare guanti da lavoro per maneggiare elementi particolarmente caldi (protezione dal vento, supporti per pentole).

Non utilizzare l'apparecchio a meno di 20 cm da una parete o da un oggetto combustibile.

Posare l'apparecchio su una superficie orizzontale e durante l'utilizzazione, non spostarlo.

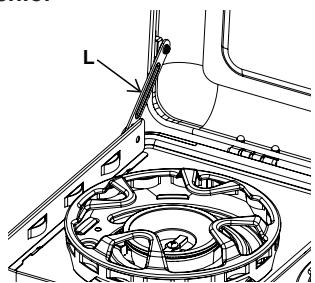
In caso di fuga di gas (odore), chiudere tutti i rubinetti.

Prima di manipolarlo o di rimetterlo al suo posto, aspettare che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.

Dopo l'utilizzo, chiudere sempre il rubinetto del regolatore della pressione o della bombola del gas.

Non utilizzare recipienti di diametro superiore a 28 cm o inferiore a 7 cm. Non utilizzare mai questo apparecchio senza i relativi supporti di cottura.

Le leve di sicurezza L poste sul lato del coperchio devono essere in posizione di arresto (leva abbassata) per impedire qualsiasi chiusura involontaria del coperchio.



Tenere i bambini lontano dall'apparecchio, poiché alcune parti possono essere molto calde.

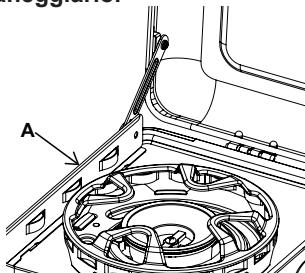
L'apparecchio non deve essere posato su una superficie combustibile (plastica, tovaglia ecc.). Si raccomanda di posarlo su una superficie resistente al calore (cemento, pietra, mattoni, direttamente sul terreno) o di posizionare tra l'apparecchio ed il suo supporto un materiale che sia un buon isolante termico e non combustibile.

Attendere il raffreddamento completo dell'apparecchio prima di ogni operazione di spostamento.

Dopo ogni utilizzo, chiudere il rubinetto del regolatore o del serbatoio del gas.

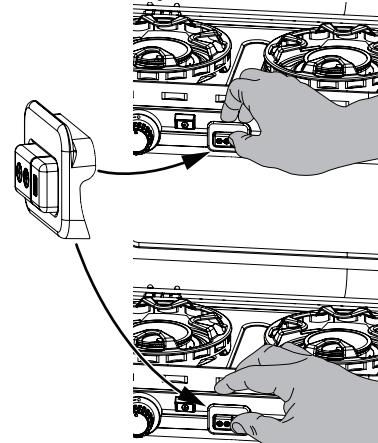
Non spostare il fornello durante il funzionamento.

Questa stufa è dotata di una protezione dal vento (A). Questo articolo ti consente di migliorare le prestazioni del dispositivo in condizioni di vento. Potrebbe essere caldo, utilizzare i guanti per maneggiarlo.



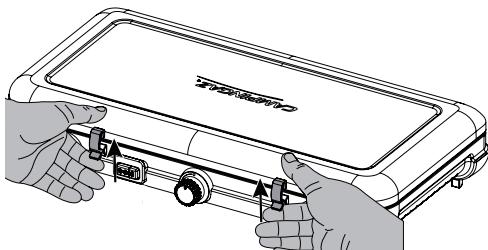
Non lasciare il piano di cottura acceso senza alcun alimento per più di un minuto (eccetto per il periodo di preriscaldamento iniziale) per non danneggiarne lo speciale rivestimento. Per evitare il danneggiamento del rivestimento antiaderente, usare sempre utensili da cucina in silicone o in legno per maneggiare le pietanze.

Quando lo si accende con l'interruttore piezoelettrico (§E .2), premere l'interruttore piezoelettrico con il pollice. Non posizionare le altre dita su aree che potrebbero essere calde. Per il posizionamento delle altre dita seguire le istruzioni qui sotto:

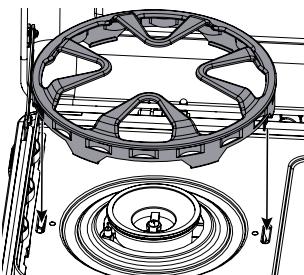


## **1) Messa in funzione**

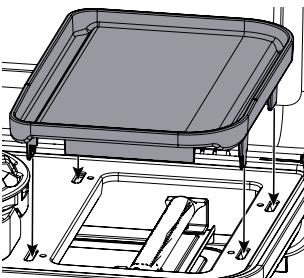
Aprire il coperchio.



Accertarsi che i fermagli del supporto di cottura siano ben posizionati sui relativi alloggiamenti in gomma.



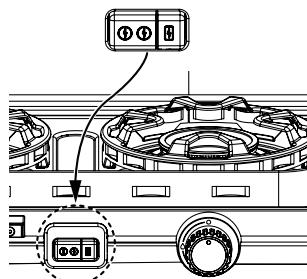
Verificare che gli attacchi della piastra di cottura siano correttamente posizionati nelle rispettive sedi.



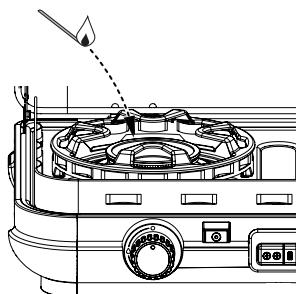
## **2) Accensione**

- Aprire il gas (con il rubinetto o levetta del regolatore di pressione).
- Ruotare la manopola corrispondente al bruciatore in senso antiorario in posizione di portata massima (🔥).

- Attendere 2-3 secondi e premere più volte il pulsante piezoelettrico corrispondente (⚡), fino all'accensione del fornello. Se non si accende dopo 3 tentativi, posizionare la manopola di regolazione su «OFF» (●) ruotandola in senso orario. Attendere un minuto prima di ripetere l'operazione. Il pulsante sinistro permette l'accensione dei 2 fuochi del piano cottura (sinistro e destro), il pulsante destro permette l'accensione del grill/tostapane.



- Se l'accensione piezoelettrica non funziona, avvicinare una fiamma al bruciatore.



- Regolare la fiamma in base alla dimensione del recipiente utilizzato posizionando la manopola tra (🔥) e (🔥).
- Per perfezionare la temperatura di cottura, regolare la potenza della fiamma posizionando la manopola tra (🔥) e (●).
- In caso di forte vento, orientare l'apparecchio
  - con la parte posteriore rivolta verso il vento - in modo che il vento non possa deviare la fiamma del fornello fuori dalla base della pentola.
- Quando la cottura è terminata, ruotare la manopola del bruciatore in senso orario fino alla posizione (●).

### 3) Cottura

#### a) Apparecchio

Posizionare un contenitore di cottura (padella friggitrice, padella ...) sulla griglia, centrato sul bruciatore. Assicurarsi che la fiamma non superi la parte inferiore del recipiente di cottura.

Non usare recipienti di cottura di diametro inferiore a 7 cm o superiore a 20 cm.

#### b) Griglia

Preriscaldare la piastra di cottura per circa 10 minuti alla potenza massima per raggiungere la temperatura di cottura ideale. Posizionare gli ingredienti sulla piastra e regolare la temperatura con la manopola di controllo in base ai propri gusti.

La piastra è rivestita con un prodotto antiaderente di elevata qualità, che consente una cottura sana senza aggiunta di grassi.

#### c) Tostapane

Preriscaldare la piastra per circa 6 minuti alla massima potenza per raggiungere la temperatura ideale.

Posizionate i toast sulla piastra e farli dorare come si preferisce su ciascun lato. Sono sufficienti 2 o 3 minuti.

**Importante:** non richiudere mai il coperchio dell'apparecchio senza essersi prima assicurati che tutti i bruciatori siano spenti, con i rubinetti chiusi e l'apparecchio raffreddato.

### 3) Chiusura

- Chiudere il rubinetto del regolatore o del serbatoio del gas.
- Dopo aver spento la fiamma, chiudere i rubinetti del fornelletto ponendo le valvole in posizione (●).

## F - SMONTARE O CAMBIARE LA BOMBOLA DEL GAS

- Verificare che il rubinetto della bombola del gas o la levetta del regolatore di pressione sia in posizione "chiuso".
- Chiudere i rubinetti del fornelletto ruotando le valvole in senso orario, in posizione (●).

- Staccare il regolatore di pressione dalla bombola del gas.
- Installare la nuova bombola del gas
- Collegare il regolatore di pressione alla bombola del gas (verificare la guarnizione del regolatore di pressione prima di collegarlo alla bombola del gas).

## G - STOCCAGGIO MANUTENZIONE

#### a) Apparecchio

Effettuate una regolare manutenzione del vostro fornelletto; lo userete con soddisfazione per molti anni.

- Non pulire il fornelletto mentre è in funzione. Aspettare che si sia raffreddato per evitare di bruciarvi con le parti calde (supporti pentole, bruciatori, protezione dal vento).
- Pulire le parti grasse con acqua e sapone o con un prodotto detergente non abrasivo. (Non utilizzare pagliette metalliche, né prodotti abrasivi).
- Per una pulizia più facile, i supporti possono essere lavati in lavastoviglie.
- **Attenzione:** la piastra di cottura del grill/tostapane non deve essere messa in lavastoviglie. Non utilizzare mai una spazzola metallica per pulirla, preferire una spugna bagnata imbevuta di sgrassatore o aceto bianco.
- Se il dispositivo non è stato utilizzato per più di 30 giorni, ragnatele controlla non ostruire i fori nel tubo del bruciatore, che può portare ad una diminuzione dell'efficacia del dispositivo o un fuori di gas nocivi del bruciatore.
- Conservare l'insieme in un luogo asciutto ed arieggiato.

#### b) Tubo di gomma o flessibile guaina metallica tra il regolatore di pressione e l'apparecchio

- Verificare periodicamente lo stato del tubo e sostituirlo se presenta segni di invecchiamento o crepe, o se la normativa nazionale vigente lo richiede.
- In Francia, se è raggiunta la data di scadenza riportata sul tubo flessibile,

questo deve essere sostituito unitamente alla relativa fascetta conformemente alla norma XP D 36-110.

- Attenersi alle indicazioni di montaggio fornite con questo nuovo materiale, la cui lunghezza deve essere al massimo di 1,50 m, e descritte al paragrafo B).
- Se prevedete di non utilizzare il fornellino per un lungo periodo, staccate la bombola del gas.

## **H - POSSIBILI PROBLEMI / AZIONE CORRETTIVA**

In caso di ritorno della fiamma (accensione sotto al cappuccio del bruciatore) spegnere il prodotto, farlo raffreddare (circa cinque minuti) poi riaccenderlo. Se il problema persiste, contattare il rappresentante locale Campingaz®.

### **Il bruciatore non si accende**

- Cattivo arrivo del gas
- Il regolatore di pressione non funziona
- Tubo, rubinetto, tubo di Venturi o fori del bruciatore otturati

### **Il bruciatore è intermittente o si spegne**

- Verificare se ci sia gas
- Verificare il collegamento del tubo
- Consultare il Servizio Assistenza

### **Fiamma instabile e che emette un soffio**

- Bombola nuova che può contenere aria
- Lasciar funzionare e il difetto sparirà
- Consultare il Servizio Assistenza

### **Grande fiammata alla superficie del bruciatore**

- Il tubo di Venturi è ostruito (che ci sia). Pulire il venturi.
- Consultare il Servizio Assistenza

### **Fiamma all'iniettore**

- La bombola è quasi vuota
- Cambiare la bombola e il difetto sparirà
- Consultare il Servizio Assistenza

### **Fuga con fiamma al raccordo**

- Chiudere immediatamente l'arrivo del gas
- Raccordo che non tiene: stringere i dadi o cambiare il tubo
- Consultare il Servizio Assistenza

### **Calore insufficiente**

- Iniettore o tubo di Venturi ostruiti
- Consultare il Servizio Assistenza

### **Fuga con fiamma dietro il bottone di regolazione**

- Rubinetto difettoso
- Spegnere l'apparecchio
- Consultare il Servizio Assistenza

Thank you for choosing this Campingaz® stove.

This product is designed for normal private usage and is not intended for commercial purposes.

**NOTE:** Unless otherwise specified, the following generic terms "appliance / unit / product / equipment / device" that appear in this instruction manual all refer to the product "Camping Kitchen 2 Multi-Cook".

## A - SET UP

### IMPORTANT

**This operation manual will help you use your Campingaz® unit properly and in complete safety.**

Consult the manual to familiarise yourself with the unit, before connecting the gas cylinder.

Abide by the instructions given in this manual. Failure to do so may be dangerous for the user and anyone else close by.

Always keep this manual in a safe place, readily available for reference if necessary.

This unit is manufactured to use either butane or propane with a suitable regulator and a hose, which are sold separately.

Never use a unit that is leaking, that is not operating properly or that is damaged. Return it to your dealer, who will indicate the nearest servicing agent. Never modify this unit, or use it for applications for which it was not intended (oven, grill, lighting, heating, etc.).

This appliance must only be used out of doors and away from inflammable materials.

Never use this appliance without its pan supports.

Any modification of the appliance could be dangerous.

**Never use the cooking plate instead of pan supports. Never use the cooking plate above a pan support.**

GB

- Parts which are protected by the manufacturer or the manufacturer's representative must not be manipulated by the user.
- Do not leave your appliance unsupervised when it is operating.
- Close the gas container after use.

## B - GAS CYLINDER AND REGULATOR

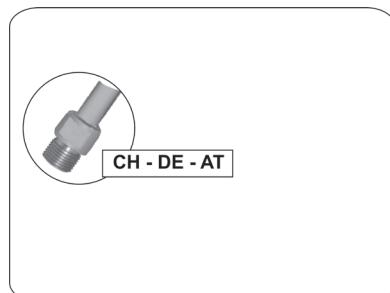
We recommend you to use this appliance with Campingaz® butane tanks, type 904 or 907, and the Campingaz® 50 mbar regulator model.

It can also be used with other, larger, butane or propane reservoirs (6 kg, 13 kg, etc.) and the appropriate relief valves (consult your dealer):

■ Switzerland, Germany, Austria: butane 50 mbar or propane 50 mbar.

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

## C - HOSE



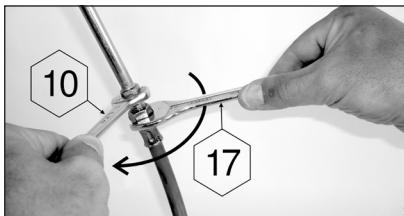
**Switzerland, Germany, Austria:**

The barbecue should be used with flexible tubing that is suitable for use with butane and propane gas. Hose length should not exceed 1.50 metre. It should be replaced if it is damaged or cracked, when required by national regulations or at the end of the part

**GB** lifecycle. Do not pull or pierce the tubing. Keep away from any parts of the barbecue that get hot. Check that the flexible hose stretches out normally, without twisting or pulling.

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

- no. 10 wrench to tighten the connector
- no. 17 wrench to tighten the nut on the tubing



Connect the other end to the regulator outlet union.

Check for gas leaks following the instructions in paragraph D.

## D - CONNECTING THE GAS CYLINDER

If replacing an empty cylinder, read Section F): «Removing or changing the gas cylinder».

When installing or removing a gas cylinder, always operate in an open, well-ventilated place, never in the presence of a flame, spark or any other source of heat (cigarette, electrical appliance, etc.), and away from other persons or inflammable materials.

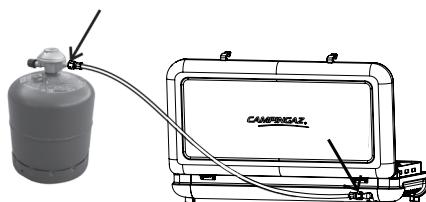
- Position the gas cylinder on the ground, behind or beside the appliance.
- Close the regulator or gas cylinder valve.
- Screw or click the regulator onto the cylinder or onto the gas cylinder valve.
- Close the stove valves by turning the knobs clockwise, position (●).
- Check that the tubing lies normally, without twisting or stress.

- Check that the burner tube air holes at the injector are not obstructed by dust or spider's webs.

### Gas leaks

Do not check for leaks using a flame. Use a gas leak detecting liquid.

- Apply gas leak detecting liquid to the cylinder/relief valve/pipe/stove unions.



- The control knobs should remain as set (●).
- Open the gas supply (valve or lever on the relief valve).
- Any gas leaks will be indicated by bubbles.
- Tighten the collars if fitted to stop the leak. Replace any defective parts. The stove must not be used until all leaks have been eliminated.
- Close the valve on the gas cylinder.

### Important:

An overall inspection and leaks check must be carried out at least annually and always after changing the gas cylinder.

## SAFETY PRECAUTIONS

It's recommended that protective gloves be worn to handle components which may be very hot (windshield, pan supports).

Do not use the stove within 20 cm of a wall or similar surface, or any combustible object.

Place the stove on a horizontal surface and never move it while it is in operation.

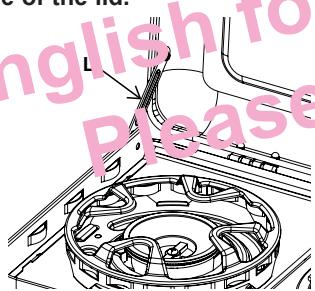
In the event of a leak (smell of gas), close all valves.

Wait until the device has completely cooled before handling or storing it.

After use, always close the valve on the relief valve or gas cylinder.

Do not use containers of diameter greater than 28 cm or less than 7 cm. Never use this appliance without its pan supports.

The safety levers L located on the side of the lid must be in the stop position (lever down) to prevent any unintentional closure of the lid.

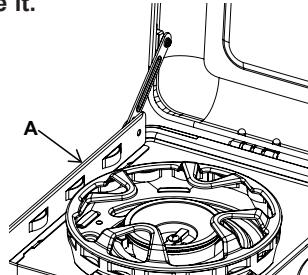


Keep young children away from the appliance, some parts can be very hot. When the appliance is in operation, the support on which the unit is standing can get very hot. The unit must not be placed on a combustible surface (plastic, tablecloth, etc.). It is recommended that the unit be placed on a heat-resistant surface (concrete, stone, brick, directly on the ground (earth)). Otherwise, an incombustible, heat-insulating material should be placed between the unit and its support.

Wait until the appliance has completely cooled before any handling for storage. After use, always close the regulator or gas cylinder valve.

Never move the appliance when it is operating.

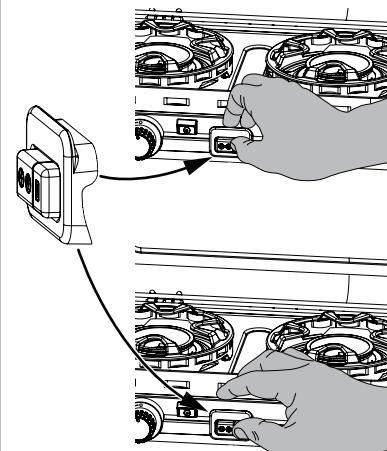
This stove is equipped with a windshield (A). This item allows you to improve the performance of your device in windy conditions. It may be hot, use gloves to handle it.



Never leave the cooking plate on fire without foodstuffs longer than one minute (except for the initial preheating period) otherwise the special coating will be damaged.

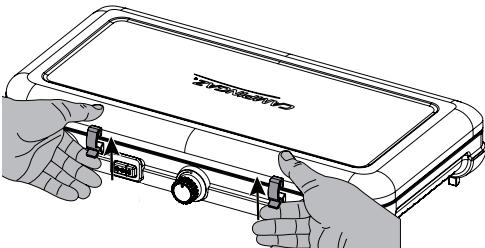
To avoid damaging the non-stick coating, always use cooking utensils in silicone or wood to manipulate your dishes.

When turning it on with the piezo switch (SE 2), push the piezo switch with your thumb. Do not place other fingers on areas that may be hot. For the placement of other fingers, follow the instructions here below :

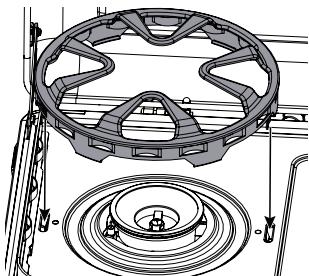


## GB 1) Setting up

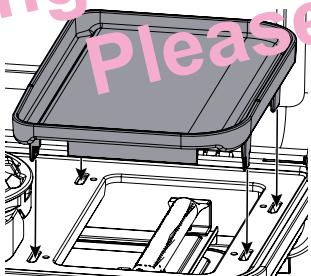
Open the lid.



Check that the pan support attachments are correctly positioned in their rubber housings.



Check that the attachments of the cooking plate are correctly positioned in their housings.

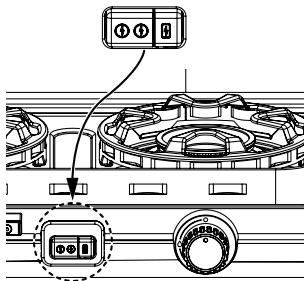


## 2) Lighting

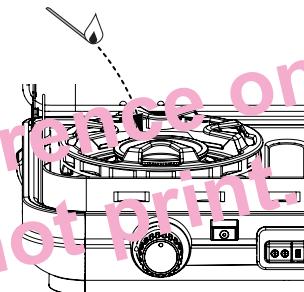
- Open the gas supply (valve or lever on regulator).
- Rotate the knob corresponding to the burner anti-clockwise to the maximum flow rate position (🔥).
- Wait for 2 to 3 seconds and press the corresponding piezoelectric button (⚡) several times until the burner lights. If it

does not light after 3 tries, position the adjusting knob to "OFF" (●) by rotating it clockwise. Wait for 1 minute before repeating the operation.

The left button allows the ignition of the 2 stove burners (left and right), the right button allows the ignition of the grill/toaster.



- If the piezo ignition doesn't work, present a flame close to the burner.



- Adjust the flame to the container dimension by positioning the knob to the defined range between (🔥) and (🔥).
- If you want to perfect the simmering temperature, adjust the flame power by positioning the knob on the defined range between (🔥) and (●).
- In the event of a strong wind orient the appliance - back facing the wind - so that the wind does not deviate the burner flame outside the base of the saucepan.
- When cooking is finished turn the knob corresponding to the burner clockwise to position (●).

## 3) Cooking

### a) Stove

Place a cooking vessel (frying pan, pan...) on the pan support, centered over the burner.

Ensure that the flame does not exceed the underside of the cooking vessel.

Do not use a cooking vessel smaller than 7 cm or larger than 20 cm in diameter.

### b) Grill

Pre-heat the griddle for around 10 minutes at maximum power in order to reach the ideal temperature for cooking. Place your ingredients on the plate and adjust the temperature with the control knob according to your tastes.

The cooking plate is covered with a high quality non-sticking material which ensures healthy cuisine without adding fat or oil.

### c) Toaster

Pre-heat the griddle for around 6 minutes at maximum power in order to reach the ideal temperature.

Place your toasts on the plate and stay them become brown as you like on each face. 2 to 3 minutes are enough.

**Important:** never close the appliance lid without checking that all the burners are off, the valves closed and the appliance has cooled down.

### 4) Switching off

- Close the regulator or gas cylinder valve.
- After the flame has gone out, close the stove valves by putting the knobs in position (●).

## F - REMOVING OR CHANGING THE GAS CYLINDER

- Check that the gas cylinder valve or regulator lever is in the closed position.
- Place the adjusting knobs in position (●) by turning them clockwise.
- Disconnect the regulator from the gas cylinder.
- Install the new gas cylinder.
- Connect the regulator to the new gas cylinder (check the condition of the regulator seal, before connecting it to the gas cylinder).

## G - STORAGE - SERVICING

### a) Stove

Ensure that your stove is regularly maintained, and it will give you many years of excellent service.

- Do not clean the stove while it is in operation. Wait for it to cool down, to avoid burning yourself on the hot parts (pan supports, burners, windshield).
- Clean the greasy parts with soapy water or a non-abrasive detergent; (Do not use a scouring pad or abrasive products).
- For easier cleaning the pan supports can be washed in a dishwasher.
- **Warning :** the cooking plate of your grill/toaster must not be put in the dishwasher. Never use a metal brush to clean it, prefer a wet sponge soaked in degreaser or white vinegar.
- If the appliance has not been used for over 30 days verify that there are no spider's webs blocking the burner tube, which can reduce the efficiency of the appliance or cause a dangerous combustion of gas outside the burner.
- Store the back-up stove in a dry, well-ventilated place.

### b)Flexible hose or hose between the regulator and the stove

- Check the condition of the piping periodically and change it if it shows signs of ageing or cracks or when national conditions require it.
- In France, if the expiry date printed on the flexible pipes is reached, the flexible pipe with collars must be replace by an assembly complying with Standard XP D 36-110.
- Follow the assembly instructions supplied with these new assemblies, whose length must be a maximum of 1.50 m, and the procedure described in paragraph B).
- If you do not plan to use your stove for a long period, disconnect the gas cylinder.

## **GB H - POSSIBLE PROBLEMS / CORRECTIVE ACTION**

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.

### **The burner does not light up**

- Poor gas supply
- Regulator not operating properly
- Pipe, valve, venturi tube or burner holes obstructed

### **The burner does not burn smoothly or goes out**

- Check that gas is present
- Check the pipe connection
- Contact your servicing agent.

### **Unstable blowing flames**

- New cylinder may contain air. Allow the stove to operate and the fault will clear itself
- Residual water, following the washing of the burner caps
- Contact your servicing agent.

### **Large plumes of flame on the burner surface**

- The venturi is obstructed (possibly cobwebs). Clean the venturi.
- Contact your servicing agent.

### **Flame at the injector**

- The cylinder is almost empty
- Change the cylinder and the fault will clear itself
- Contact your servicing agent.

### **Burning leak around a union**

- Shut off the gas supply immediately
- Leaking union: tighten nuts or change pipe
- Contact your servicing agent.

### **Insufficient heat**

- Injector or venturi tube obstructed
- Contact your servicing agent.

### **Burning leak behind the adjustment knob**

- Defective valve
- Shut down the stove
- Contact your servicing agent.

English for reference only.  
Please do not print.