

REVISION HISTORY				
REV.	DATE	MODIFICATIONS	NAME	ECN NO.
A	12 SEP 2025	NEW - Spins-off from NWL0001784480.	Jenny D.	0099677

DO NOT PRINT THIS PAGE

Printing Notes:

Material: 64 GSM bond paper, white
Ink: Black
Resolution: 150 DPI or above
Printing method: Offset Printing
Binding: Perfect Binding
Folded size: A5 - 148 x 210 mm (W x H)

Program: InDesign 2025
Black

SAP REF = 2244038

RELEASED FOR PRODUCTION

CONFIDENTIAL THIS DOCUMENT AND ITS CONTENTS ARE CONFIDENTIAL AND CONSTITUTE TRADE SECRETS PROPRIETARY TO NEWELL BRANDS, WHO RESERVE ALL RIGHTS THEREIN. BY ACCEPTING THIS DOCUMENT, THE RECIPIENT AGREES NOT TO COPY, USE, MANUFACTURE, OR COMMUNICATE TO OTHERS, WHOLLY OR IN PART, THE CONTENTS OF THIS DOCUMENT EXCEPT AS EXPRESSLY AUTHORIZED IN WRITING BY NEWELL BRANDS.		 3 Glenlake Parkway Atlanta, GA 30328 USA	
DRAWING PREPARED IN ACCORDANCE WITH ASME Y14.5		MATERIAL: SEE NOTES	
TITLE: IFU SELECT 3 AND 4 SBS DE		FINISH: SEE NOTES	
1ST ANGLE PROJECTION		DRAWN BY: Jenny D. DATE: 12 SEP 2025	SCALE: 1 : 1 SHEET 1 OF 1
		DRW NO. NWL0001808971	REV A



DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

05

Abb. 01

DE / AT

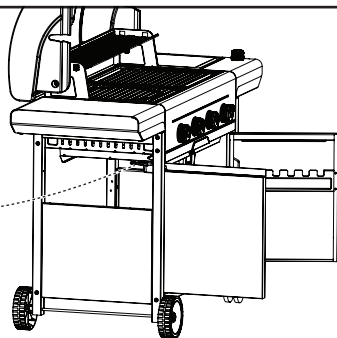


Abb. 02

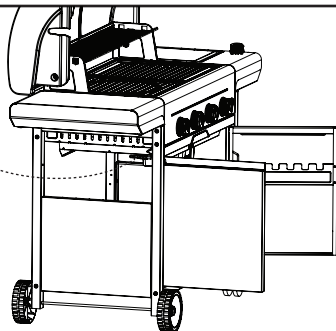
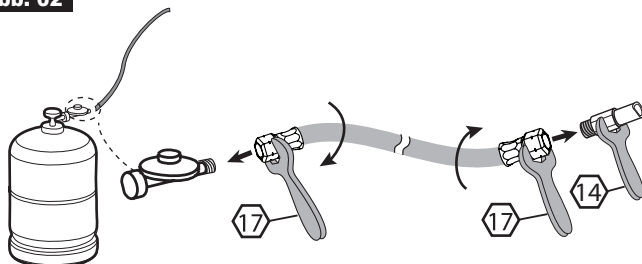


Abb. 03

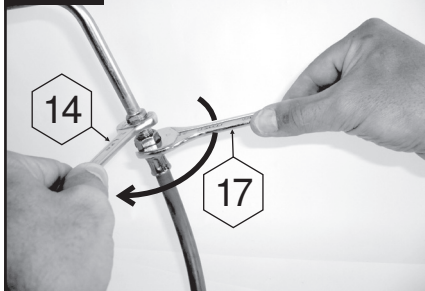


Abb. 04

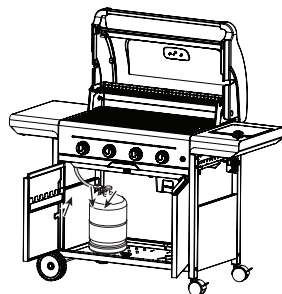
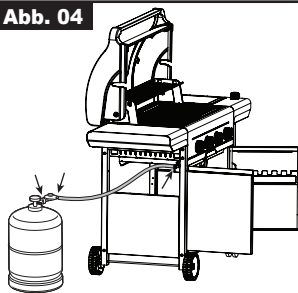


Abb. 05a

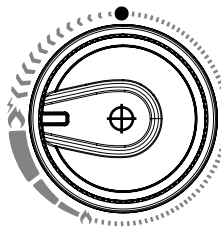


Abb. 05b



Abb. 06

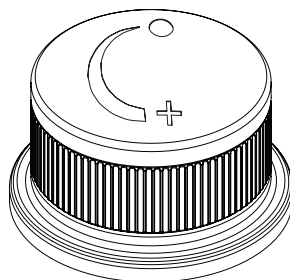


Abb. 07

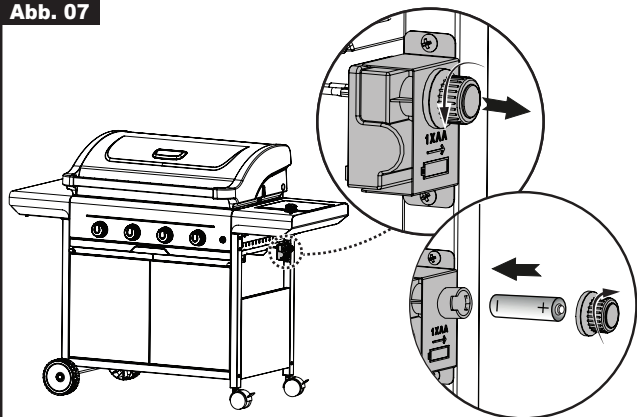


Abb. 08

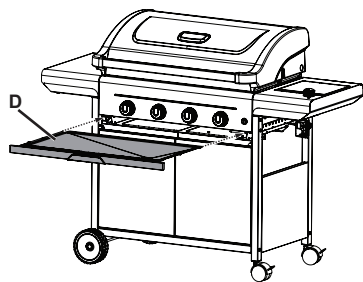


Abb. 09

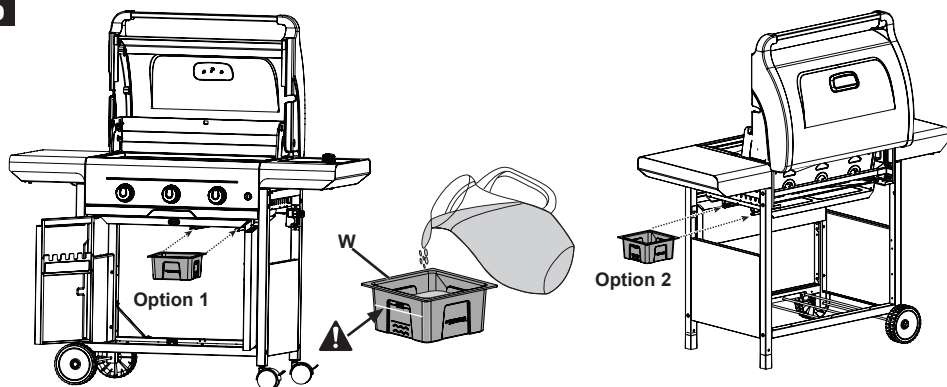


Abb. 10

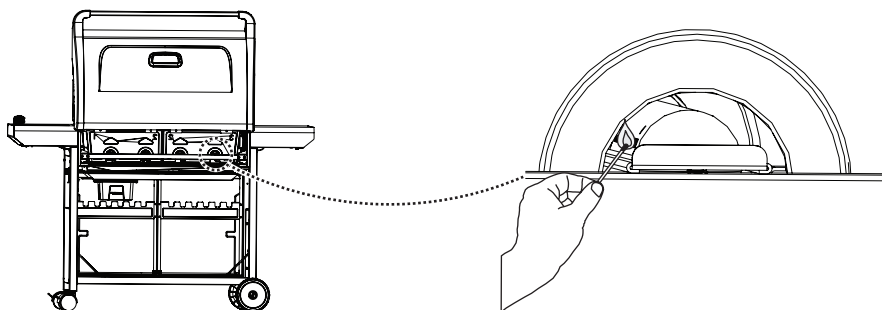


Abb. 11

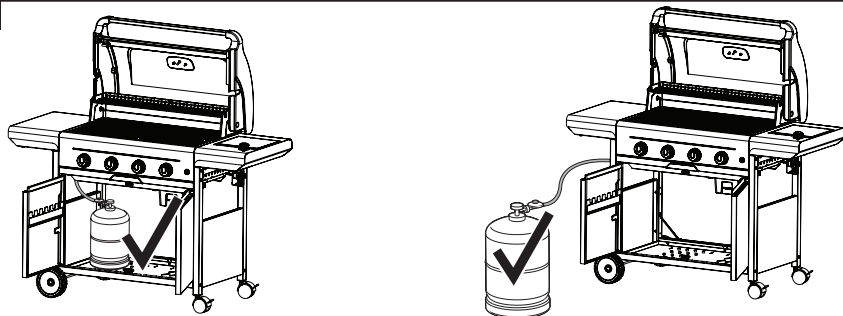


Abb. 12

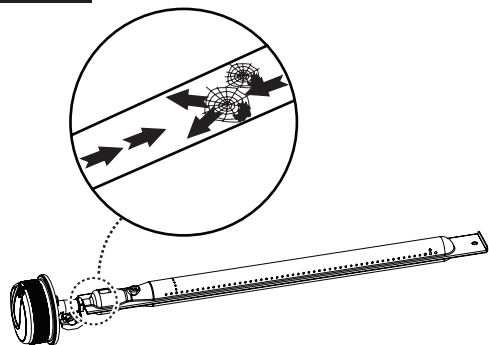


Abb. 13

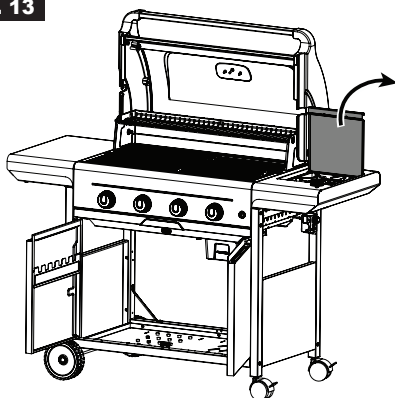


Abb. 14

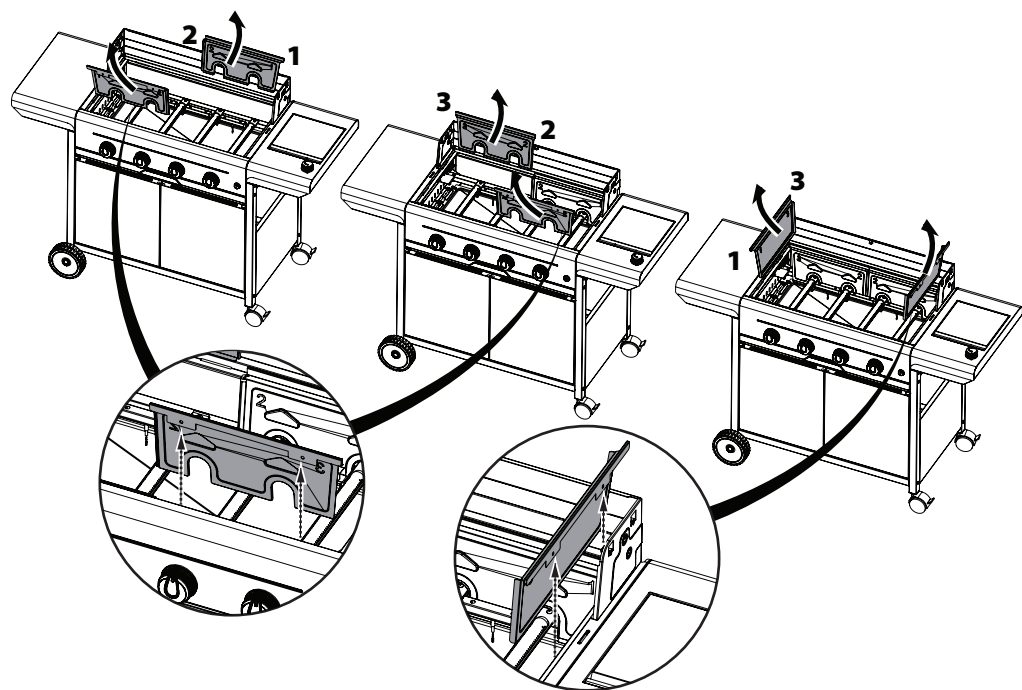
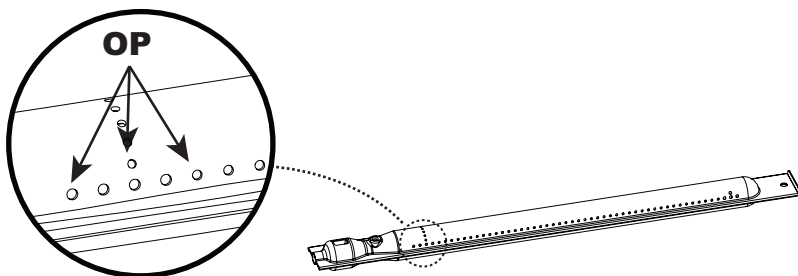


Abb. 15



HINWEIS: Falls nicht anders festgelegt, beziehen sich alle folgenden, in dieser Bedienungsanleitung angeführten Oberbegriffe „Gerät/ Einheit/Produkt/Equipment/Vorrichtung“ auf das Produkt SELECT 3 SBS oder SELECT 4 SBS.

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

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Campingaz® Gasgrill entschieden haben!

Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen ein optimales Grillenerlebnis zu bieten.

Für ein optimales Grillenerlebnis bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort auf. Wir empfehlen Ihnen, vor der Verwendung die mitgelieferten Anweisungen und Informationen sorgfältig zu lesen.

1 – WICHTIGER HINWEIS

Der in diesem Handbuch abgebildete Grill sieht möglicherweise anders aus als Ihrer. Die Abbildung dient nur zur Veranschaulichung. **Befolgen Sie diese Anweisungen genau, um einen sicheren Gebrauch zu gewährleisten und eine Beschädigung Ihres Grills zu vermeiden:**

- Nehmen Sie keine Modifizierungen am Grill vor. Jede Veränderung des Grills kann gefährlich sein
- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Benutzung sorgfältig durch.
- Nur im Freien verwenden.
- Es wird empfohlen, beim Zusammenbau des Grills Handschuhe zu tragen.
- Für diesen Grill darf keine andere Brennstoffquelle als LPG verwendet werden.
- Keinen einstellbaren Niederdruckregler verwenden. Nur feste Regulatoren verwenden, die den einschlägigen europäischen Normen entsprechen.
- Zur Gewährleistung eines sicheren Betriebs des Grills niemals geschlossene Grillplatten verwenden, die 100 % der Grillfläche abdecken.
- Die Teile am Boden der Grillwanne regelmäßig reinigen, um die Entzündungsgefahr durch überschüssige Fettreste und Speisereste zu vermeiden.
- Kein Benzin und keine anderen brennbaren Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses Grills lagern oder verwenden.
- In einem Radius von mindestens 60 cm um den Grill herum sollten sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Dieser Grill muss von brennbaren Materialien ferngehalten werden, wenn er in Gebrauch ist.
- Bitte den Grill nicht unbeaufsichtigt lassen, während er in Betrieb ist.
- Den Grill nicht bewegen, wenn er in Benutzung ist.
- Um einen ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb zu gewährleisten, sollte der Grill auf einer ebenen Fläche betrieben werden. Weiche Untergründe wie Rasen oder schlammiges Gelände sind zu vermeiden, da die Lenkrollen im Boden versinken und durch das Gewicht des Grills blockiert werden könnten.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.
- Der Deckel des Grills sollte vorsichtig behandelt werden, vor allem während des Gebrauchs. Lehnen Sie sich nicht über die Grillfläche, da es dort sehr heiß werden kann.
- Teile, die durch den Hersteller oder den Vertreter des Herstellers geschützt sind, dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden.
- Verschließen Sie die Gasflasche nach Gebrauch.
- Falls mit Rollen ausgestattet: Verwenden Sie die 2 Bremshebel an den Rädern, um ein Verschieben des Grills zu verhindern.
- Wenn Sie Gas riechen:
 1. Schließen Sie das Ventil an der Gasflasche.
 2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
 3. Öffnen Sie den Deckel.
 4. Wenn der Geruch weiter vorhanden ist, siehe Kapitel „3.3 – Prüfen auf Gaslecks“ oder wenden Sie sich sofort an Ihren Händler vor Ort.

2 – MONTAGE

2.1 Auspacken

Wenn Sie den Grill öffnen/auspacken, achten Sie bei der Verwendung eines Cutters oder einer Messerklinge darauf, dass keine Teile beschädigt werden. Heben Sie jedes Teil vorsichtig aus dem Karton.

2.2 Arbeitsfläche

Stellen Sie sicher, dass Sie eine ausreichend große Arbeitsfläche für die Montage zur Verfügung haben. Um Kratzer und Beschädigungen beim Auspacken des Grills zu vermeiden, schlagen wir vor, weiches Material auszuliegen oder auf einer weichen Oberfläche zu arbeiten. Platzieren Sie alle Teile auf der Arbeitsfläche, wobei darauf zu achten ist, dass genügend Platz zwischen ihnen ist, damit die Teile während des Zusammenbaus nicht in Kontakt kommen und unnötige Kratzer verursachen.

2.3 Werkzeuge

Wir raten von der Verwendung eines elektrischen Schraubendrehers für die Montage ab. Der ausgeübte Drehmoment könnte das Metall beschädigen. Es sollte ein Handschraubenzieher verwendet werden. Prüfen Sie sorgfältig, ob der Schraubendreher richtig auf den Schraubenkopf passt, um eine Beschädigung des Schraubenkopfes zu vermeiden.

2.4 Montage

Für eine reibungslose Montage Ihres Campingaz® Grills müssen Sie das mitgelieferte Montagehandbuch Schritt für Schritt befolgen. Um Komplikationen zu vermeiden, wird in einigen Schritten des Montagehandbuchs empfohlen, die Montage mit 2 Personen durchzuführen. Dies wird durch das folgende Piktogramm angezeigt:



Der Grill ist jetzt aufgebaut und der ersten Grillparty steht nichts mehr im Wege!

Nur noch wenige Schritte, um die Vorbereitung Ihres Grills abzuschließen:

1. Schließen Sie die Gaszufuhr an. Siehe Kapitel 3.
2. Legen Sie die Batterien ein (je nach Modell). Siehe Kapitel 4.
3. Füllen Sie die Wasserschale mit Wasser. Siehe Kapitel 5.

Bitte beachten Sie die Einzelheiten für jeden dieser Schritte in den folgenden Paragraphen:

3 – GASANSCHLUSS UND VERWENDUNG

3.1 Gasflasche

Das Gerät ist für den Betrieb mit Propan-Flaschen (Inhalt zwischen 4,5 und 15 kg) mit geeignetem Druckminderer vorgesehen:

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

Das Anschließen oder Austauschen der Flasche muss immer an einem gut belüfteten Ort erfolgen. Es dürfen keine Flammen, Funken oder Wärmequellen vorhanden sein.

Die Möglichkeit, die Gasflasche im Grillwagen zu platzieren und zu verwenden, hängt von der Höhe der Flasche ab. Weitere Einzelheiten finden Sie im Montagehandbuch.

Die Entlüftungsoffnungen des Gasflaschefachs dürfen nicht blockiert werden.

3.2 Schlauch

Der Grill sollte mit einem flexiblen Schlauch betrieben werden, der für die Verwendung von Butan, Propan oder Butan/Propangas geeignet ist. Überprüfen Sie immer, ob Sie den richtigen Schlauch mit der richtigen Länge verwenden, wie unten für Ihre Region angegeben. Der Schlauch sollte sofort ersetzt werden, wenn er beschädigt ist, Risse aufweist, wenn dies aufgrund nationaler Vorschriften erforderlich ist oder wenn er das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat. Den Schlauch nicht ziehen oder durchstechen. Halten Sie ihn von allen Teilen an der Vorderseite des Grills fern, die sich erhitzen (Abb. 11). Prüfen Sie, ob sich der flexible Schlauch normal ausdehnt, ohne sich zu verdrehen oder auszudehnen.

(Abb. 01) Deutschland, Österreich:

(Abb. 02) und (Abb. 03) Schlauchanschluss: für den Anschluss des Schlauchs am Geräteansatz mit 2 passenden Schlüssel: die Schlauchmutter festziehen, ohne zu überdrehen:

- 14er-Schlüssel zum Blockieren des Ansatzstücks.
- 17er-Schlüssel zum Festziehen der Schlauchmutter.

3.3 Prüfen auf Gaslecks

Wichtig: Verwenden Sie keine offene Flamme, bevor Sie eine Prüfung auf Gaslecks durchgeführt haben.

1. Arbeiten Sie im Freien, fern von allen Zündquellen. Nicht rauchen.
2. Vergewissern Sie sich, dass sich die Bedienungsknöpfe in der „AUS“-Position (O) befinden.
3. Montieren Sie den Regler gemäß den Anweisungen auf der Gasflasche.

- Schließen Sie den Schlauch an den Regler und den Grill an, wie in Abschnitt 3.2 beschrieben.
 - Verwenden Sie eine Lösung zum Ermitteln von Gaslecks, um die Dichtigkeit zu prüfen. Alternativ können Sie sich Ihre eigene Lösung mischen: Geben Sie dazu eine Tasse Wasser und eine Tasse flüssiges Spülmittel in eine Sprühflasche und schwenken Sie sie sanft, damit sich alles vermischt.
 - (Abb. 04) Tragen Sie die Lösung auf die Verbindungen zwischen Flasche/Regler/Schlauch/Grill auf oder sprühen Sie sie auf.
 - Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche (die Bedienungsknöpfe sollten geschlossen bleiben: „AUS“-Position (O)). Bilden sich Blasen in der Lösung, deutet dies auf ein Gasleck hin.
 - Das Leck kann beseitigt werden, indem jede Schlauchverbindung festgezogen oder eine fehlerhafte Komponente ausgetauscht wird. Der Grill darf erst verwendet werden, wenn das Leck beseitigt wurde.
 - Schließen Sie das Ventil an der Gasflasche.
- Wichtig:** Prüfen Sie die Verbindung mindestens einmal pro Jahr auf Lecks und immer dann, wenn die Gasflasche ausgetauscht wurde.

3.4 Austausch der Gasflasche

- Das Austauschen der Flasche muss immer an einem gut belüfteten Ort erfolgen und es dürfen keine Flamme, Funken oder Wärmequellen vorhanden sein.
- (Abb. 05a) Bringen Sie die Bedienungsknöpfe wieder in die „AUS“-Position (O) und schließen Sie dann das Ventil an der Gasflasche über das Handrad.
- Entfernen Sie den Regler und prüfen Sie, ob die Dichtungsfuge in Ordnung ist.
- Tauschen Sie die leere Gasflasche gegen eine volle aus und stellen Sie sie auf. Bringen Sie den Regler wieder an und achten Sie darauf, keinen Druck auf den Schlauch auszuüben.
- Prüfen Sie die Verbindung auf Gaslecks.

4 – BATTERIE FÜR ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG (je nach Modell)

4.1 Erforderliche Batterien

Wenn Ihr Grill mit einer elektronischen Zündung ausgestattet ist, wird eine AA/LR6-Alkali-Batterie benötigt. Die Batterie ist im Lieferumfang enthalten.

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

4.2 Austausch der Batterie

- Den elektronischen Zünder am Bein hinten rechts ausfindig machen (Abb. 07).
- Die Plastikklappe abschrauben
- Die Batterie austauschen und dabei auf die richtige Polarität achten
- Die Kappe wieder anschrauben
- Siehe Abschnitt 4.3 zum Recycling der Batterie
- Nicht wiederaufladbare Batterien dürfen nicht wieder geladen werden.

4.3 Batterieentsorgung



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

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

5 – VERWENDEN DES GRILLS

5.1 Vor der Verwendung

Erinnerung: Verwenden Sie den Grill erst, wenn Sie die Anleitungen sorgfältig gelesen und verstanden haben. Stellen Sie außerdem Folgendes sicher:

- Es gibt keine Gaslecks.
- (Abb. 11) Der Schlauch kommt nicht mit Komponenten in Berührung, die möglicherweise heiß werden.
- Die Entlüftungsöffnungen im Wagen sind nicht verstopft, insbesondere im Grillgehäuse, in dem die Gasflasche untergebracht ist.
- (Abb. 08) Die Fettlade D wurde richtig in ihr Fach eingesetzt und so weit wie möglich hineingeschoben.
- Die herausnehmbaren InstaClean® Teile der Grillwanne wurden korrekt montiert (siehe Abschnitt 7 – Reinigung und Wartung).
- (Abb. 12) Die Brenner werden nicht blockiert oder behindert (z. B.

durch Spinnennetze).

- Achten Sie auf darauf, dass der Wasserbehälter W (Abb. 09) entsprechend den Mindest- und Höchststandangaben mit Wasser gefüllt und richtig an seinem Platz eingesetzt ist. Das ist nicht obligatorisch, erleichtert aber wesentlich die Reinigung. Der Behälter wird an Modellen mit Türen von vorne und an Modellen mit Frontplatte von der rechten Seite aus eingesetzt.
- Es wird empfohlen, bei der Handhabung besonders heißer Komponenten Schutzhandschuhe zu tragen.

5.2 SBS-Brenner

Ihr Grill verfügt über einen leistungsstarken SBS-Brenner (Searing Boost System), der sich an der linken Seite des Kochbereichs befindet. Dieser Brenner wird von einem Strahlungswärmedeflektor abgedeckt – einem dachförmigen Schutz aus Edelstahl mit netzartiger Konstruktion. Wenn er erhitzt wird, gibt der Deflektor sowohl sichtbares rotes Licht (wenn er glüht) als auch unsichtbare Infrarotstrahlung ab und erhöht so die Kochleistung durch Strahlungswärme.

Der SBS-Brenner liefert über 20 % mehr Leistung und erhöht in Kombination mit dem Strahlungswärmedeflektor die Temperatur in dem Bereich direkt über dem Brenner erheblich, was eine optimale Anbratfunktion gewährleistet.

5.3 Anzünden der Hauptbrenner des Grills und des Seitenbrenners (je nach Modell)

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.

- Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche.
- Öffnen Sie den Deckel des Grills.
- Vergewissern Sie sich, dass sich die Bedienungsknöpfe in der „AUS“-Position (O) befinden.
- Bei Modellen, die mit einem Seitenbrenner ausgestattet sind, kann der Seitenbrenner unabhängig von in Verbindung mit den Grillbrennern betrieben werden. Vergewissern Sie sich vor dem Zünden des Seitenbrenners, dass die Schutzabdeckung des Seitenbrenners geöffnet ist (Abb. 13). Verwenden Sie keine Pfanne oder keinen Topf, der kleiner als 12 cm oder größer als 24 cm ist.

Hinweis: Beugen Sie sich während des Entzündens des Grills nicht über die Grillwanne!

Anm.: Mit einem Seitenbrenner ausgestattete Geräte verfügen über eine elektronische Zündung.

Wenn Ihr Grill mit einer Piezo-Zündung ausgestattet ist:

- Drücken und drehen Sie den Bedienungsknopf gegen den Uhrzeigersinn und drehen Sie ihn auf die Position VOLLE LEISTUNG (☀) (Abb. 05a).
- Drücken Sie sofort den Zündknopf (⚡), bis ein Klicken zu hören ist.
- Wenn der Brenner nach 4 oder 5 Versuchen nicht zündet, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie dann den Vorgang.

Wenn Ihr Grill mit einer elektronischen Zündung ausgestattet ist:

- Drücken und drehen Sie den Bedienungsknopf gegen den Uhrzeigersinn und drehen Sie ihn auf die Position VOLLE LEISTUNG (☀) (Abb. 05a).
- Drücken Sie sofort den Zündknopf (⚡). Sie sollten ein tickendes Geräusch hören, das einen Funkschlag am Brenner verursacht. Drücken Sie den Zündknopf einige Sekunden lang weiter, bis der Brenner entzündet ist.
- Wenn der Brenner nach 4 oder 5 Versuchen nicht zündet, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie dann den Vorgang.
- Dieselben Schritte befolgen, um den Seitenbrenner zu zünden, d. h. den Reglerknopf neben dem Seitenbrenner in Richtung „+“ drehen (Abb. 06) und dieselbe elektronische Zündtaste auf dem Bedienfeld drücken.

HINWEIS: Wenn der Brenner oder der Seitenbrenner während des Zündvorgangs nach etwa 10 Sekunden nicht zünden, warten Sie 5 Minuten, bevor Sie den Vorgang wiederholen.

Sobald der erste der Hauptbrenner gezündet ist, gibt es zwei Möglichkeiten, einen weiteren Brenner anzuzünden:

- Wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang zur Zündung.
- Entzünden Sie den Brenner links oder rechts neben dem bereits gezündeten Brenner, indem Sie seinen Bedienungsknopf auf die Position VOLLE LEISTUNG (☀) einstellen, wodurch eine Querzündung ermöglicht wird.

5.4 Manuelle Zündung

Sollte die Piezo-Zündung oder die elektronische Zündung nicht funktionieren, können Sie Ihren Grill manuell entzünden.

- Öffnen Sie den Grilldeckel.
- Sicherstellen, dass die Reglerknöpfe auf "OFF" (O) stehen.
- (Fig. 10) Entzünden Sie das Streichholz und halten Sie es von der Rückseite des Grillgeräts an die Kochplatte.
- Auf den entsprechenden Reglerknopf drücken und ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Maximalstellung (H) drehen.

5.5 Ausschalten des Grills

a. Hauptbrenner

(Abb. 05a) Drehen Sie die Bedienungsknöpfe wieder auf die „AUS“-Position (O) und schließen Sie dann das Ventil an der Gasflasche über das Handrad.

b. Side burner (je nach Modell)

(Abb. 06) Den Seitenbrennerknopf in Richtung „O“ bis auf OFF-Position drehen. Dann das Ventil der Gasflasche schließen, wenn die Hauptbrenner des Grills nicht mehr in Betrieb sind.

6 – GRILLERLEBNIS

Sobald Sie Ihren Grill gezündet haben, kann es losgehen! Es empfiehlt sich, den Grill ein paar Minuten vorzuheizen, bevor Sie das Grillgut auflegen. Ähnlich wie beim Kochen in der Pfanne oder im Backofen erreichen Sie so eine angemessene Grilltemperatur, die verhindert, dass Lebensmittel anhaften, sodass eine knusprige, braune Kruste entsteht.

Campingaz® empfiehlt, stets Schutzhandschuhe zu tragen, wenn Sie an Komponenten arbeiten, die sehr heiß werden können.

6.1 Unbegrenzte Grillmöglichkeiten

SBS-Brenner: Bereich mit großer Hitze zum optimalen Anbraten von Fleisch

Der SBS-Brenner mit seinem Strahlungswärmedeflektor aus Edelstahl wurde speziell entwickelt, um die Anbratleistung zu verbessern – perfekt für rotes Fleisch wie Steaks oder dicke Fleischstücke wie Rippen.

Um diese Funktion zu nutzen, drehen Sie den SBS-Regler auf volle BOOST-Position (siehe Abb. 05a) und stellen auch die anderen Regler auf maximale Einstellung. Heizen Sie den Grill vor dem Garen etwa 10 Minuten lang bei geschlossenem Deckel vor. Der Bereich über dem SBS-Brenner erreicht dann die optimale Temperatur zum schnellen Anbraten.

Wenn Sie die erhöhte Heizleistung des SBS-Brenners nicht benötigen, können Sie den Drehknopf bis knapp unter die BOOST-Einstellung stellen (siehe Abb. 05b). Dadurch wird eine ähnliche Wärmeleistung wie bei den anderen Brennern erreicht, wenn diese auf Maximum eingestellt sind.

Gitterrost oder Grillplatte/Plancha-Grill

Roste eignen sich besser zum Grillen von fetthaltigem Fleisch wie Würstchen und Steak sowie von Geflügel mit Haut. Da sich die Wärme direkt von der Flamme auf das Lebensmittel überträgt, entstehen beim Grillen mit Rost im Allgemeinen höhere Temperaturen an der Oberfläche. Das Gusseisen absorbiert und intensiviert die Hitze und bräunt oder markiert das Grillgut an der Kontaktstelle. Das sind die Grillmuster, die wir so an unseren Steaks und Würstchen lieben. Außerdem brät das Grillgut so nicht in seinem eigenen Fett. Grillplatten/Planchas hingegen sind besser für empfindlichere gegrillte Lebensmittel wie Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Obst oder geschnittene Lebensmittel geeignet. Grillplatten/Planchas übertragen die Wärme gleichmäßig von der gesamten Gusseisenoberfläche auf das Lebensmittel und sorgen für gleichmäßiges Garen und Bräunen. Die Lebensmittel kommen nie mit den Lebensmitteln in Berührung, was auch bedeutet, dass die Lebensmittel nicht entflammen oder verkohlen, was viel gesünder ist. Mit Grillplatten/Planchas können Sie auch flüssige Lebensmittel oder Teigmischungen zubereiten, beispielsweise Eier oder Pfannkuchen.

Warmhaltegestell

Da verschiedene Lebensmittel über eine unterschiedliche Garzeit verfügen, ist der Grill auch mit einem Warmhalter ausgestattet. Es handelt sich dabei um einen kleineren zweiten Rost, der über dem Hauptgrill positioniert wird und in erster Linie dazu dient, bereits gegarte Speisen warm zu halten, ohne sie dabei so stark zu erhitzen wie auf dem Rost. Auf diese Weise können langsamer kochende Lebensmittel nachgaren. Das Warmhaltegestell kann auch als zusätzliche Grillfläche verwendet werden, wenn der Grill wie ein Ofen für indirektes Garen verwendet wird, für Gerichte wie gefüllte Tomaten, Ofenkartoffeln oder Brot.

Dank all der verschiedenen Kochoberflächen, die auf dem Grill zur Verfügung stehen, lassen sich unendlich viele Rezepte zubereiten.

6.2 Entfalten Sie Ihre Grillkreativität durch eine noch größere Vielseitigkeit

Anm.: Dieser Abschnitt betrifft nur Modelle mit Gusseisenrost und herausnehmbarem mittlerer Scheibe.

Für noch mehr Vielseitigkeit, die über Grillflächen hinausgeht, entdecken Sie die Welt der austauschbaren Campingaz® Culinary Modular Zubehörlösungen!

Entnehmen Sie einfach den inneren ringförmigen Einsatz des gusseisernen Grillrosts und setzen Sie Campingaz® Culinary Modular Grillzubehör nach Wahl ein. Von Pizza über Paella bis hin zur Wokpfanne – Campingaz® Culinary Modulare lassen bei Gourmethetzen keine Wünsche offen.

6.3 Deckel offen oder geschlossen? Direktes und indirektes Grillen

Zum Anbraten des perfekten Steaks, zur Verwendung der Campingaz® Wokpfanne oder für Zubereitungen mit der Plancha empfiehlt es sich, den Deckel des Grills geöffnet zu lassen. Auf diese Weise wird Wärme durch „direkten“ Kontakt zwischen Grillgut und einem heißen Rost, einer Grillplatte oder einer Plancha übertragen. Der Grill kann aber mit geschlossenem Deckel auch wie ein Ofen verwendet werden. In diesem Fall wird die Hitze durch „indirekten“ Kontakt des Grillguts und der heißen Luft, die im Deckel zirkuliert, übertragen. Der Campingaz® Hähnchenbräter, die Warmhaltegestelle oder der Drehspeiß eignen sich perfekt für indirektes Grillen. Aber am beliebtesten ist wahrscheinlich die Zubereitung von Pizza auf dem Grill. Mit dem Campingaz® Pizzastein erhalten Sie eine knusprige und perfekte, auf dem Grill gebackene Pizza.

6.4 Gesündere und sicherere Garung mit weniger Aufflammen.

Beim Garen von fettem Fleisch oder Fisch kann es zu einem Aufblühen von Flammen kommen.

Um dieses Aufblühen zu reduzieren, enthalten die Grillroste massive Bereiche, um zu verhindern, dass der größte Teil des Fetts auf sehr heiße Zonen tropft, wodurch Aufblühen verursacht wird.

Um die spontane Entzündung von Fett so weit wie möglich zu verringern, wird beim Garen fetter Lebensmittel außerdem empfohlen:

- überschüssiges Fett von den Lebensmitteln zu entfernen
- den Deckel offen zu lassen
- die Position mit geringerer Leistung zu verwenden oder sogar einen oder mehrere Brenner einige Minuten lang auszuschalten.

Beim Garen mit geschlossenem Deckel wird außerdem empfohlen, den Garvorgang regelmäßig zu überprüfen, um die Leistung nach Bedarf anzupassen.

7 – REINIGUNG UND WARTUNG

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

Damit Ihr Grill stets in einwandfreiem Betriebszustand bleibt, wird eine regelmäßige Reinigung empfohlen (mindestens nach 4 oder 5 Nutzungen). Wenn Sie den Grill mit Wasser verwenden, empfehlen wir, das Wasser nach jeder Verwendung auszutauschen.

Anleitung:

- Warten Sie, bis Ihr Grill nach dem Grillen vollständig abgekühlt ist.
- Die Fettlade D (Abb. 08) und den Wasserbehälter (Abb. 09) entfernen. Mit einem Schwamm und etwas Seife säubern oder in die Geschirrspülmaschine legen.
- Verwenden Sie eine Grillbürste aus rostfreiem Stahl, um überschüssigen Schmutz von Grillrosten und Grillplatten abzubürsten, und geben Sie sie entweder in die Spülmaschine oder lassen Sie sie in einer Wanne mit Seifenwasser oder einer gleichmäßigen Mischung aus weißem Essig und Wasser einweichen.
- Entfernen Sie die InstaClean® Elemente (Abb. 14). Dank der InstaClean® Aqua Technologie sollten ein leicht scheuernder Schwamm und Seifenwasser ausreichen, um die Teile mühelos zu reinigen.
- Danach spülen Sie die Teile ab und trocknen sie.

Beachten Sie, dass Scheuerschwämme Ihren Grill beschädigen können.

7.1 Brenner

Prüfen Sie regelmäßig, dass die Brenneröffnungen nicht durch Schmutz oder Spinnweben blockiert sind.

Reinigen Sie den Brenner mit einem feuchten Schwamm (eingeweicht in Wasser und Spülmittel). Falls nötig, verwenden Sie eine feuchte Stahlbürste.

Stellen Sie sicher, dass sämtliche Brenneröffnungen nicht verstopft und trocken sind, bevor Sie den Brenner wieder verwenden. Falls nötig machen Sie den Brenner mit einer Drahtbürste frei.

Falls nötig, reinigen Sie die Lufterlässe der Brenner (Abb. 12) und die Brenneröffnungen OP (Abb. 15).

HINWEIS: Regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Brenners und verhindert eine vorzeitige Oxidation, die durch Säurereste beim Grillen entstehen kann. Eine Oxidation der Brenner des Grills ist jedoch normal.

8 – LAGERUNG

- Schließen Sie nach dem Gebrauch das Ventil Ihrer Gasflasche durch Drehen des Handrads.
- Lagern Sie Ihr Gerät an einem trockenen, geschlossenen Ort (z. B. in einer Garage), um es vor Witterungseinflüssen zu schützen.
- Trennen Sie die Verbindung zur Gasflasche und lagern Sie sie im Freien.
- Wenn Ihr Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, empfehlen wir eine Lagerung mit einer geeigneten Abdeckung, um das Gerät vor Schmutz zu schützen.

9 – ZUBEHÖR

Campingaz® hat eine große Auswahl an Grillzubehör entwickelt für ein möglichst vielseitiges Grillenerlebnis. Mit diesem Zubehör können Sie Ihre Lieblingsgerichte auf dem Grill zubereiten, ihn ganz einfach reinigen und seine Lebensdauer verlängern:

Grillzubehör	Reinigen & Schützen
Premium-Utensilien: Spatel, Zangen usw.	Passende Abdeckungen
Drehspieß	Bürsten
Pizzastein	Grillreiniger
Wokpfanne (siehe Hinweis unten)	Edelstahlreiniger
Paellapfanne	
Planchaplatte	

WICHTIG: Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen die Culinary Modular Wokpfanne (Ref. 2000014584) nicht auf Ihrem Grill. Verwenden Sie stattdessen die gusseiserne Culinary Modular Wokpfanne (Ref. 2000036961) oder die Culinary Modular Mandarin-Wokpfanne (Ref. 2000038449), die ab Oktober 2020 produziert wurden. Diese Informationen finden Sie auf dem Griff.

Die gesamte Produktpalette und weitere Informationen finden Sie unter www.Campingaz.com

ADG (Campingaz®) empfiehlt, dass seine Gasgrills systematisch mit Zubehör und Ersatzteilen von Campingaz® verwendet werden sollten. ADG (Campingaz®) übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder Fehlfunktionen aufgrund der Verwendung von Zubehör und/oder Ersatzteilen von anderen Marken.

10 – UMWELTSCHUTZ

Denken Sie an die Umwelt! Ihr Grill enthält Materialien, die wiederverwertet oder recycelt werden können. Wenn Sie Ihren Grill entsorgen möchten, geben Sie diese Materialien bei der Abfallsammelstelle in Ihrer Gemeinde ab und sortieren Sie die Verpackungsmaterialien.

Elektromüll und Elektronikschrott:

 Dieses Symbol weist darauf hin, dass das elektrische System des Grills getrennt entsorgt werden muss. Am Ende seiner Lebensdauer muss das elektrische System des Grills ordnungsgemäß entsorgt werden. Das elektrische System darf nicht mit unsortiertem Hausmüll entsorgt werden.

Die getrennte Sammlung von Abfällen fördert die Wiederverwendung, das Recycling oder andere Formen der Rückgewinnung von wiederverwertbaren Materialien, die in diesen Abfällen enthalten sind. Bringen Sie das elektrische System des Grills zu einem Müllverwertungszentrum oder einer Abfallsammelstelle. Erkundigen Sie sich bei Ihrer lokalen Verwaltung oder den Behörden, wenn Sie sich nicht sicher sind. Entsorgen Sie diese Materialien niemals in der Natur. Versuchen Sie nicht, sie zu verbrennen. Das Vorhandensein bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten kann der Umwelt schaden und eine potenzielle Auswirkung auf die menschliche Gesundheit haben.

11 - FEHLERBEHEBUNG

STÖRUNGEN	VERMUTLICHE URSACHE / ABHILFE
Der Brenner lässt sich nicht anzünden	- Gasversorgung nicht ausreichend. - Regler funktioniert nicht. - Schlauch-, Ventil-, Venturirohr- oder Brenneröffnungen sind blockiert.
Brenner flattert oder geht aus	- Überprüfen Sie die Gaszufuhr. - Überprüfen Sie die Schlauchverbindungen. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Ungleichmäßige Flammen	- Neue Flasche kann Luft enthalten. Fahren Sie mit der Verwendung fort und das Problem wird verschwinden. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Große Flammen auf der Brenneroberfläche	- Strahldüse falsch am Brenner angeschlossen. Stellen Sie den Brenner ein. - Der Brenner ist verstopft (z. B.: Spinnweben). Reinigen Sie den Brenner. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Aus der Düse treten kleine Flammen aus	- Die Flasche ist fast leer. Wechseln Sie die Flasche und das Problem wird verschwinden. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Überschüssiges Fett flammt auf	- Grilltemperatur ist zu hoch: Verringern Sie die Flamme. - Reinigen Sie die Fettauffangschale.
Brenner lassen sich mit einem Streichholz anzünden, nicht aber mit dem "PIEZO"-Zünder	- Zündtaster, Kabel oder Elektrode fehlerhaft. - Überprüfen Sie die Kabelverbindungen des Zünders. - Prüfen Sie den Zustand der Elektrode und der Verbindungskabel. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Feuer an einer Verbindung	- Verbindung undicht. - Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Mangelnde Hitze	- Verstopfte Düse oder verstopfter Brenner. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Feuer hinter dem Kontrollknopf	- Fehlerhafte Verteilereinheit. - Schalten Sie das Gerät aus. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Feuer unter dem Bedienfeld	- Schalten Sie das Gerät aus. - Drehen Sie die Gasflasche zu. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.