

REVISION HISTORY				
REV.	DATE	MODIFICATIONS	NAME	ECN NO.
A	05 NOV 2020	NEW	Seka X.	20073785

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: Saddle Stitch

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

Program: InDesign CS6
Black

RELEASED FOR PRODUCTION

CONFIDENTIAL THIS DOCUMENT AND ITS CONTENTS ARE CONFIDENTIAL AND CONSTITUTE TRADE SECRETS PROPRIETARY TO NEWELL BRANDS, WHO RESERVE ALL RIGHTS THEREIN. BY ACCEPTING THIS DOCUMENT, THE RECIPIENT AGREES NOT TO COPY, USE, MANUFACTURE, OR COMMUNICATE TO OTHERS, WHOLLY OR IN PART, THE CONTENTS OF THIS DOCUMENT EXCEPT AS EXPRESSLY AUTHORIZED IN WRITING BY NEWELL BRANDS.		 3 Glenlake Parkway Atlanta, GA 30328 USA	
DRAWING PREPARED IN ACCORDANCE WITH ASME Y14.5		MATERIAL: SEE NOTES	
FINISH: SEE NOTES			
TITLE: IFU 3&4 Series 2021 DE			
1ST ANGLE PROJECTION		DRAWN BY: Seka X.	SCALE: 1 : 1
		DATE: 05 NOV 2020	DRW NO.
		SHEET 1 OF 1	4010069258
			REV
			A



DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

05

Abb. 01

DE / AT

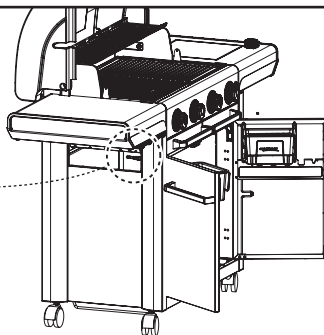
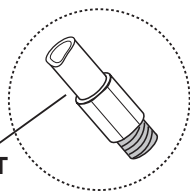


Abb. 02

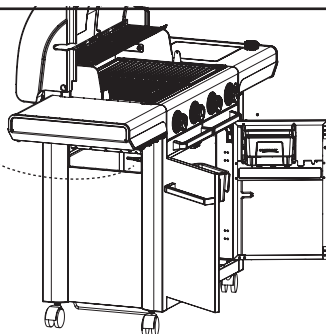
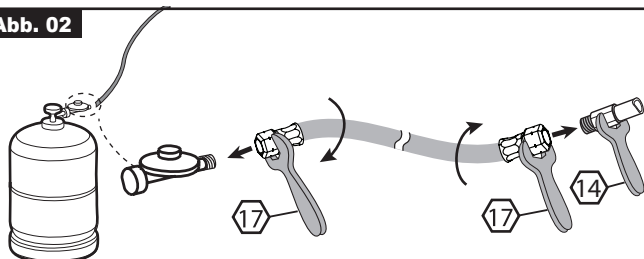


Abb. 03

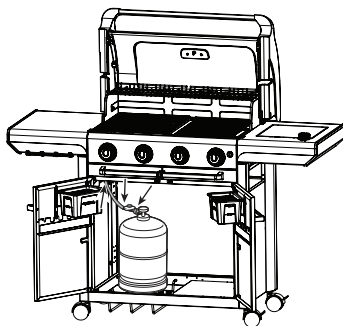
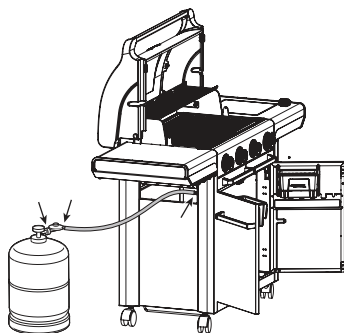


Abb. 04

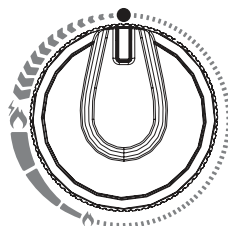


Abb. 05

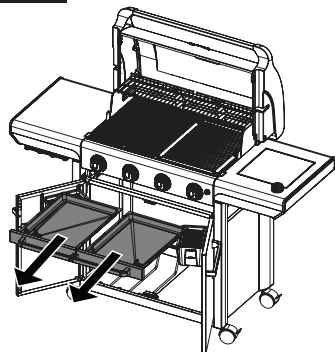


Abb. 06

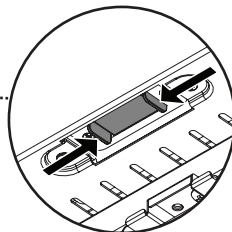
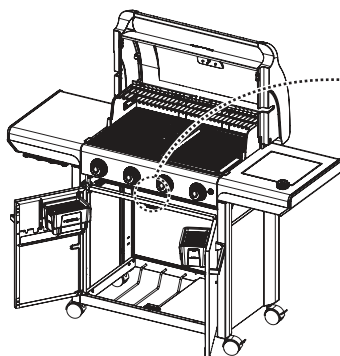


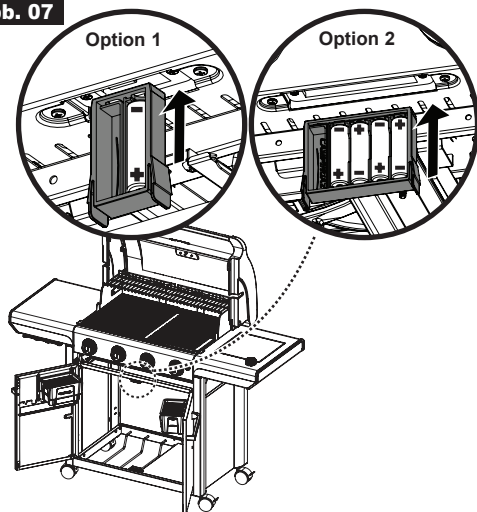
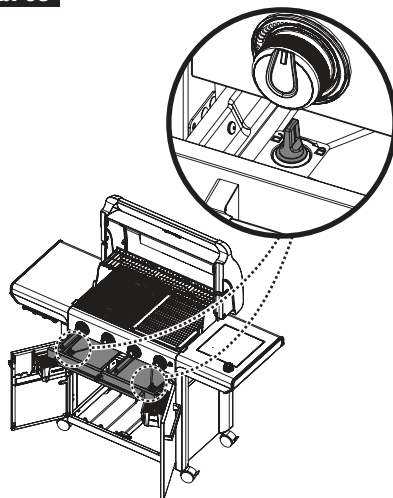
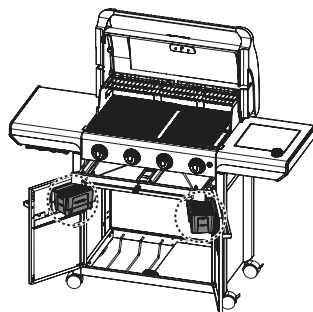
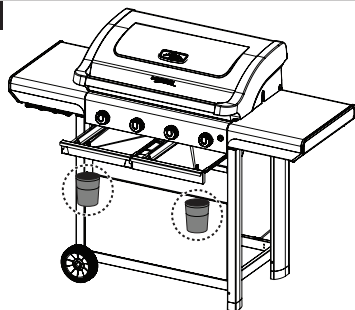
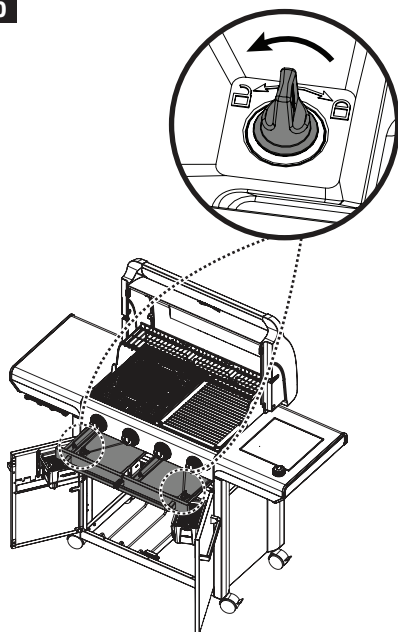
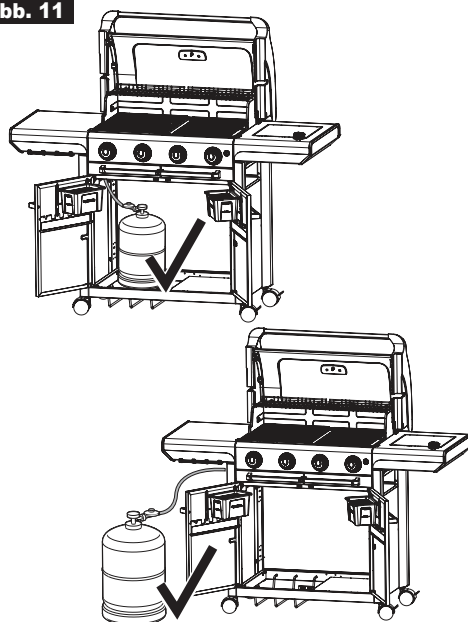
Abb. 07**Abb. 08****Abb. 09****Abb. 10****Abb. 11**

Abb. 12

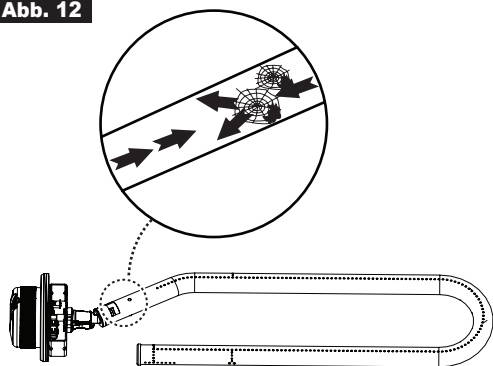


Abb. 13

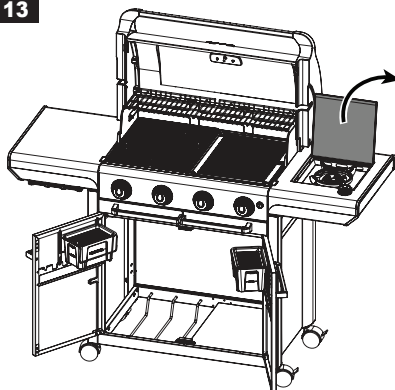


Abb. 14

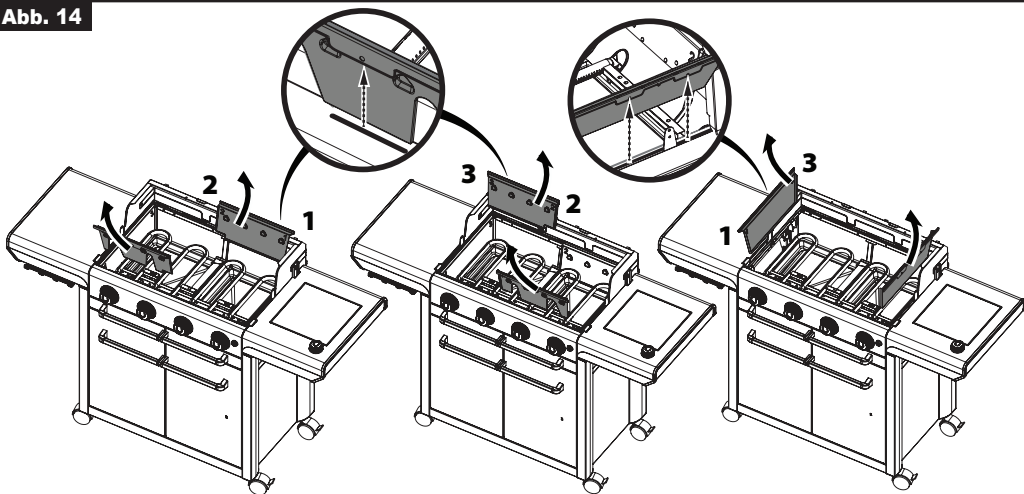


Abb. 15

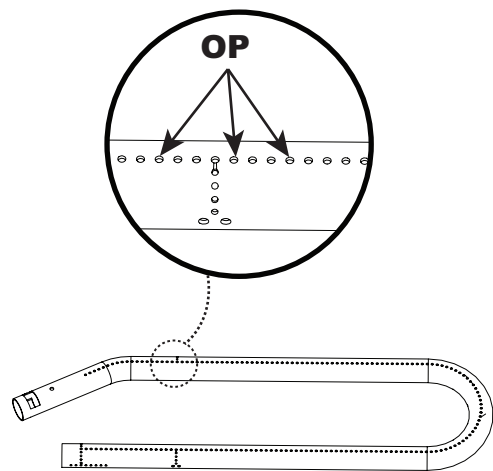
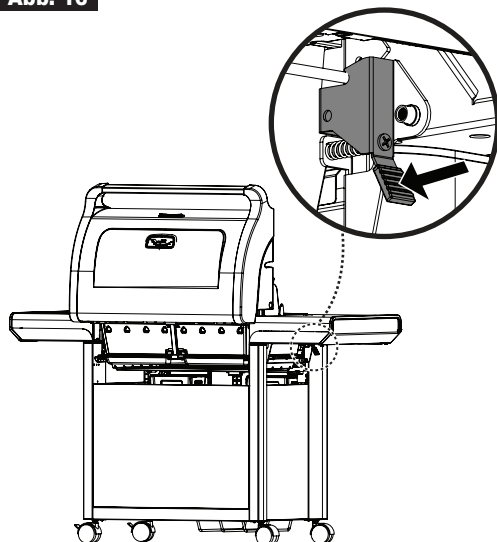


Abb. 16



Wie dieser Grill Ihnen das ermöglicht:

- Gesünderes, sichereres und angenehmeres Grillen mit deutlich weniger Aufbläuen.
- Durch mehr Freiraum für Kreativität, dank der erhöhten Vielseitigkeit ermöglicht durch das Culinary Modular System.
- Mühe- und innovative Reinigung dank integrierter InstaClean® Aqua Technologie.
- Effizientes Grillen wird auch durch die optimierte Brennerplatzierungen in Kombination mit einem einzigartigen Grillrostdesign ermöglicht, das den Einsatz von zusätzlichen Brennerabdeckungen überflüssig macht. Das Ergebnis: Weniger Energieverlust durch Erhitzen unnötiger Grillteile und weniger zu reinigende Teile.
- Optimierte Leistung, die erstklassige Grillergebnisse und ein ausgezeichnetes Gasverbrauchsverhältnis bietet.
- Langlebigkeit und Zuverlässigkeit durch Langzeittests der relevanten Teile und Materialien.

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. Dieses Handbuch hilft Ihnen, den Grill ganz einfach vorzubereiten, und gibt Ihnen nützliche Informationen, damit Sie mit dem Grillen unter den bestmöglichen Bedingungen beginnen können. Wir hoffen, dass Ihnen dieser Grill Freude bereitet und dass Sie genauso viel Spaß beim Grillen haben werden, wie wir bei der Entwicklung des Grills hatten. Campingaz® wünscht Ihnen schöne Momente mit Ihrer Familie und Ihren Freunden, und wir freuen uns, dass wir mit Ihrem neuen Campingaz® Grill dazu beitragen können!

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

Dieser Grill ist für den normalen privaten Gebrauch konzipiert und nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.

- 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 auslegen 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.
2. Legen Sie die Batterien ein (je nach Modell). Siehe Kapitel 4.2.
3. Füllen Sie die Wasserschale(n) mit Wasser/Sand (optional). Siehe Kapitel 5.1.

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.

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.

Deutschland, Österreich:

- (Abb. 2) Schlauchanschluss: für den Anschluss des Schlauchs am Geräteeinsatz mit 2 passenden Schlüsseln 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.
4. Schließen Sie den Schlauch an den Regler und den Grill an, wie in Abschnitt 3.2 beschrieben.
5. 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.
6. (Abb. 03) Tragen Sie die Lösung auf die Verbindungen zwischen Flasche/Regler/Schlauch/Grill auf oder sprühen Sie sie auf.
7. 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.
8. 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.
9. 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

1. Das Austauschen der Flasche muss immer an einem gut belüfteten Ort erfolgen und es dürfen keine Flamme, Funken oder Wärmequellen vorhanden sein.
2. (Abb. 04) Bringen Sie die Bedienungsknöpfe wieder in die „AUS“-Position (O) und schließen Sie dann das Ventil an der Gasflasche über das Handrad.
3. Entfernen Sie den Regler und prüfen Sie, ob die Dichtungsfuge in Ordnung ist.
4. 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.
5. Prüfen Sie die Verbindung auf Gaslecks.

4 – BATTERIEN FÜR ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG UND/ODER BELEUCHTUNG (je nach Modell)

4.1 Erforderliche Batterien

Wenn Ihr Grill mit einer elektronischen Zündung ausgestattet ist, wird eine AA-Alkali-Batterie benötigt.

Wenn Ihr Grill mit einer elektronischen Zündung und Bedienungsknöpfen mit Hintergrundbeleuchtung ausgestattet ist, benötigt er vier AA-Alkali-Batterien.

Die Batterien sind im Lieferumfang enthalten.

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

4.2 Austausch der Batterien

Das Batteriefach befindet sich unter dem Bedienfeld. Zugang:

1. Nehmen Sie die Wasserschubladen heraus (Abb. 05).
2. Drücken Sie die 2 Entriegelungslaschen des Batteriefachs unter dem Bedienfeld (Abb. 06).
3. Legen Sie das Fach ein und achten Sie dabei auf die im Fach angegebenen Polaritäten.
4. Schieben Sie das Fach wieder unter das Bedienfeld. Die Seite des Fachs, auf der die Batterien sichtbar sind, sollte beim Einführen zu Ihnen gerichtet sein. (Abb. 07).
5. Prüfen Sie, ob alles funktioniert! Drücken Sie den Zündknopf, oder, falls kein Zündknopf vorhanden ist, drehen Sie eines der Einstellräder. Sie sollten das Entzünden der Zündanlage hören.

Achtung: Mischen Sie keine alten mit neuen Batterien. Mischen Sie keine Alkali-, Standard- (Kohle-Zink) oder wiederaufladbaren Batterien. Nicht wiederaufladbare Batterien dürfen nicht aufgeladen 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 – INSTACLEAN® AQUA

Es wird empfohlen, die Wasserschubladen unter dem Bedienfeld mit Wasser zu füllen. Dies ist optional und beeinträchtigt die Funktionstüchtigkeit Ihres Grills nicht. Campingaz® empfiehlt jedoch die Verwendung von Wasser, da dies viele Vorteile bietet. Durch die Zugabe von Wasser wird verhindert, dass Fettreste und Speisereste am Material haften bleiben, wodurch das Risiko von Aufflammen deutlich verringert wird. Die geringe Menge an Verdunstung, die beim Grillen entsteht, wirkt auch fettabweisend. Wenn es Zeit zum Reinigen ist, können Sie dank

dieses cleveren Systems die fettigen Grillteile entfernen und einfach mit Seifenwasser abwaschen, ganz ohne scrubben!

5.1 Vorbereitung vor dem Grillen

1. Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill auf einer ebenen und horizontalen Oberfläche steht.
2. Öffnen Sie die Wasserschublade bis Sie die erste Verriegelungswischenstellung erreicht haben (Abb. 08).
3. Stellen Sie sicher, dass der Ablassverschluss richtig fest sitzt, um jeglichen Wasseraustritt zu vermeiden.
4. Füllen Sie Leitungswasser in die Wasserschublade, indem Sie entweder den mitgelieferten Behälter (je nach Modell) oder ein beliebiges anderes Gefäß verwenden. Beachten Sie den empfohlenen Füllstand des jeweiligen Wasserschublade:
 - Wenn Ihr Grill 3 Hauptbrenner hat, füllen Sie die große Wasserschublade mit 1,5 l Wasser.
 - Wenn Ihr Grill über 4 Hauptbrenner verfügt, füllen Sie jede der beiden Wasserschubladen mit 0,75 l Wasser.

Anmerkung: Als Messbecher können Sie den ggfs. mitgelieferten Schmutzwasserbehälter (je nach Modell) verwenden, der bereits mit den entsprechenden Einkerbungen für das Füllvolumen versehen ist. Alternativ können Sie die jeweilige Markierung für den MAX-Stand in der Wasserschublade verwenden, um die entsprechende Füllmenge zu ermitteln.

5. Schließen Sie die Wasserschubladen.

5.2 Schmutzwasserentleerung nach dem Grillen

1. Öffnen Sie die Wasserschublade, bis Sie die erste Verriegelungswischenstellung erreicht haben (Abb. 08).
2. Bei Grillmodellen mit einer Frontblende mit integriertem Regal halten Sie einen leeren Behälter unter den Ablassverschluss, bevor Sie ihn abschrauben. Bei allen anderen Modellen mit Türen öffnen Sie die Tür unter der Wasserschublade, um den Schmutzwasserbehälter mit dem mitgelieferten Filter freizulegen, der sich in einer an der Tür befestigten Halterung befindet. Falls dieser fehlt, stellen Sie sicher, dass Sie den Schmutzwasserbehälter und seine Halterung unter die Schublade stellen, die Sie entleeren möchten. (Abb. 09)
3. Stellen Sie sicher, dass Sie den Filter mit dem Fingerloch nach vorne in den Behälter gelegt haben.
4. Drehen Sie den Ablassverschluss gegen den Uhrzeigersinn heraus (Abb. 10) und lassen Sie das Schmutzwasser durch die Entleerungsöffnung fließen, bis der Behälter vollständig entleert ist.
5. Wiederholen Sie die Schritte 1-4 ggf. für die zweite Wasserschublade.
6. Die Wasserschubladen können zur Reinigung komplett entnommen werden. Um die Auszüge vollständig zu entfernen, führen Sie eine leichte Aufwärtsbewegung aus, um die Verriegelungspunkte der mittleren und geöffneten Position zu überwinden.
7. Verwenden Sie den Filter zum Absammeln und Abwischen von Speiseresten und festem Fett, bevor Sie das Schmutzwasser aus dem Behälter entsorgen. Entsorgen Sie Lebensmittelabfälle und Schmutzwasser gemäß den geltenden Gesetzen vor Ort.

Hinweis: Die Wasserschubladen können Sie statt mit Wasser auch mit Sand füllen.

6 – VERWENDEN DES GRILLS

6.1 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 Belüftungsöffnungen innerhalb des Wagens sind frei zugänglich, insbesondere bei Grillwagen, in denen die Gasflasche aufbewahrt wird und die ganz oder teilweise umschlossen sind.
- Die Wasserschubladen wurden korrekt in das Fach eingesetzt, richtig positioniert und bis zum Anschlag eingeschoben.
- Die herausnehmbaren InstaClean® Teile der Grillwanne wurden korrekt montiert (siehe Abschnitt 8 – Reinigung und Wartung).
- (Abb. 12) Die Brenner werden nicht blockiert oder behindert (z. B. durch Spinnennetze).

6.2 Erstmalige Verwendung des Grills

Wenn Sie den Grill zum ersten Mal verwenden, erhitzen Sie den Grill mit allen Brennern in der Stellung VOLLE LEISTUNG (🔥) (bei geschlossenem Deckel) ca. 30 Minuten lang, um alle Gerüche zu beseitigen, die durch eventuelle Beschichtungsrückstände auf den neuen Teilen entstehen können.

6.3 Anzünden der Hauptbrenner des Grills und des Seitenbrenners (die Zündung des Seitenbrenners gilt nur für Modelle mit Seitenbrenner)

- 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 oder 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!

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. 04).
- 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.
- Führen Sie die gleichen Schritte aus, um den Seitenbrenner zu zünden, indem Sie den Bedienungsknopf neben dem Seitenbrenner drehen und die Piezozündung drücken, die sich rechts auf dem Bedienfeld neben diesem Piktogramm (🔥) befindet.

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. 04).
- Drücken Sie sofort den Zündknopf (🔥). Sie sollten ein tickendes Geräusch hören, das einen Funkenschlag 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.
- Führen Sie die gleichen Schritte aus, um den Seitenbrenner zu zünden, indem Sie den Bedienungsknopf neben dem Seitenbrenner drehen und die elektronische Zündung drücken, die sich auf dem Bedienfeld befindet.

Wenn Ihr Grill mit einer automatischen Campingaz® InstaStart® Zündung ausgestattet ist:

- Drücken und drehen Sie den Bedienungsknopf gegen den Uhrzeigersinn und drehen Sie ihn auf die Position **VOLLE LEISTUNG** (🔥) (Abb. 04). Halten Sie den Bedienungsknopf gedrückt, dann erzeugt der elektronische Zünder ein tickendes Geräusch, das einen Funkenschlag am Brenner auslöst. Wenn sich der Brenner entzündet hat, drehen Sie den Bedienungsknopf auf die Position **VOLLE LEISTUNG** (🔥) (Abb. 04).
- Führen Sie die gleichen Schritte aus, um den Seitenbrenner zu zünden, indem Sie den Drehknopf neben dem Seitenbrenner drücken und drehen.

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:

1. Wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang zur Zündung.
2. 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.

6.4 Manuelle Zündung

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

1. Öffnen Sie den Deckel des Grills.
2. Vergewissern Sie sich, dass sich die Bedienungsknöpfe in der „AUS“-Position (O) befinden.
3. Entfernen Sie die Grillflächen.
4. Zünden Sie ein Streichholz an und halten Sie es dann neben den anzuzündenden Brenner.
5. Drücken Sie den Bedienungsknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich in der Position **VOLLE LEISTUNG** (🔥) befindet.
6. Nutzen Sie Schutzhandschuhe um die Grillflächen wieder einzusetzen.

6.5 Ausschalten des Grills

a. Hauptbrenner

(Abb. 04) Drehen Sie die Bedienungsknöpfe wieder auf die „AUS“-Position (O) und schließen Sie dann das Ventil an der Gasflasche über das Handrad.

b. Seitenbrenner (falls das Modell einen Seitenbrenner enthält)

(Abb. 04) Drehen Sie den Bedienungsknopf des Seitenbrenners wieder auf die Position „AUS“ (O) und schließen Sie das Ventil der Gasflasche, wenn die Hauptbrenner des Grills nicht mehr in Betrieb sind.

6.6 Beleuchtung des Bedienfelds (bei ausgewählten Modellen)

Die Bedienungsknöpfe mit InstaStart® Funktion werden beleuchtet, sobald der Bedienungsknopf gedreht und somit der Gasfluss ermöglicht wird. Wenn der Grill ausgeschaltet werden soll, bedeutet dies außerdem, dass das Ventil des Bedienungsknopfes noch offen ist: Dies gibt einen optischen Hinweis darauf, dass der Bedienungsknopf nicht korrekt ausgeschaltet wurde.

Hinweis: Die Beleuchtung deutet nicht auf den Austritt von Gas am Brenner oder das Vorhandensein einer Flamme hin. Die LEDs können nicht ausgetauscht werden.

7 – 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.

7.1 Unbegrenzte Grillmöglichkeiten

Wussten Sie, dass einige Lebensmittel für verschiedene Grilloberflächen besser geeignet sind?

Roste eignen sich besser zum Grillen von fettaltigem 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 Gussessen 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 Flammen 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. 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 Hauptrost 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 Warmhaltergestell 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.

7.2 Entfalten Sie Ihre Grillkreativität durch eine noch größere Vielseitigkeit

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.

7.3 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 Warmhaltergestelle oder der Drehspieß 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.

7.4 Saftige und knusprige Ergebnisse!

Grillen ist die perfekte Möglichkeit, köstliche und leckere Speisen über offenem Feuer zuzubereiten. Aber wie schafft man es, das Grillgut saftig und dabei kross bleibt?

Das Campingaz® Blue Flame Power System erzeugt eine feine Wasserverdunstung, die die Feuchtigkeit Ihres Grillguts einschließt, ohne die knusprige Grillkruste zu beeinträchtigen.

Dies funktioniert ähnlich wie bei weichem Brot mit knuspriger Kruste: Das Blue Flame Power System sorgt dafür, dass Ihr Grillgut saftig und knusprig bleibt, egal, ob Sie es anbraten oder grillen. Stellen Sie einfach sicher, dass Sie die Wasserschubladen vor Verwendung entsprechend befüllen.

7.5 Deutlich weniger Aufflammen dank innovativem Brennerdesign

Das neue Blue Flame Power System von Campingaz® bietet ein schnelleres Vorheizen, optimale Wärmeverteilung und

konstruktionsbedingt deutlich weniger Aufflammen. Stichflammen können gefährlich sein, da sie schnell außer Kontrolle geraten und auf eine besondere Weise gelöscht werden müssen. Darüber hinaus ruinieren die gelben Flammen, die beim Grillen zu sehen sind, das Grillgut, da sie sich negativ auf den Geschmack auswirken. Schwarze Stellen auf verkohlten und gegrillten Fleischspeisen sind eine Quelle karzinogener Chemikalien.

Der neu geformte Brenner verteilt die Flammen geschickt unter der gesamten Grillfläche und bietet eine perfekt gleichmäßige Wärmeverteilung. Der Brennerschutz ist in die gusseisernen Roste integriert und ersetzt die Brennerabdeckung unter der Grillfläche. Dadurch wird verhindert, dass sich heißes Fett und Saft sammeln und gefährliche Flammen in der Grillwanne verursachen. Auch durch das Wasser des InstaClean® Aqua werden Entzündungen in der Grillwanne eingedämmt.

7.6 Schrubben war gestern!

Die clevere und bequeme Campinggaz® InstaClean Aqua Technologie, die in Ihre Series Grills integriert ist, macht sich die Kraft des Wassers zunutze, um die Reinigung so einfach wie möglich zu gestalten. Wasser wird in die frontseitig befüllbaren Wasserschubladen eingefüllt, wodurch ein Festsetzen und einbrennen von Fett- und Speiseresten am Material verhindert wird. In ähnlicher Weise wirkt die geringe Menge an Verdunstung, die beim Grillen entsteht, auch fettabweisend und verhindert das Einbrennen von Fett und Schmutz in die Materialien der Grillwanne. Wenn es Zeit zum Reinigen ist, können Sie dank diesem cleveren System die fettigen Grillteile entfernen und einfach abwaschen. Das Schmutzwasser in der Wasserschublade kann einfach durch Entfernen eines Ablassverschlusses abgelassen werden. Die Premium und Onyx Modelle sind mit Schmutzwasserbehälter einschließlich eines herausnehmbaren Filters zur Abscheidung von festem Fett ausgestattet, was die Schmutzwasserentsorgung noch einfacher macht. Schnell, mühelos und blitzsauber!

8 – 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 Campinggaz® Grills. Mit unserer InstaClean® Aqua Technologie und den folgenden Anweisungen möchten wir das Reinigen Ihres Grills für Sie so einfach und bequem wie möglich gestalten:

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.
- Fahren Sie mit der Entleerung der Wasserschubladen gemäß Kapitel 5.2 fort.
- 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 warmem Wasser 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 nicht 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.

8.1 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 Lufteinlässe 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.

9 – LAGERUNG

- Schließen Sie das Ventil Ihrer Gasflasche nach Gebrauch durch Drehen des Handrades.
- Wenn Sie Ihren Grill in einem geschlossenen Raum aufbewahren, entfernen Sie die Gasflasche und lagern Sie die Flasche im Freien.
- Wenn Sie Ihren Grill im Freien aufbewahren, empfiehlt Campinggaz® dringend die Verwendung einer geeigneten Abdeckung, um Ihren Grill während der Lagerung vor Witterungseinflüssen und Schmutz zu schützen.

- Wenn der Grill über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, wird empfohlen, den Grill an einem trockenen, geschützten Ort (z. B. Garage) zu lagern.
- Korrosionsfördernde Umgebung: Besondere Vorsicht ist geboten, wenn der Grill am Meer benutzt wird. Er darf nicht ungeschützt im Freien gelagert werden und muss abgedeckt und in einer trockenen Umgebung aufbewahrt werden.

9.1 Campinggaz® Push2Fold Seitentische

Wenn Ihr Grill über Push2Fold Seitentische verfügt, können die Tische abgesenkt und nach innen geklappt werden. Hierzu drücken Sie einfach den Hebel an der Unterseite des Tisches (Abb. 16). Um sie wieder hoch in die horizontale Position zu klappen, heben Sie den Tisch einfach wieder an und er rastet dann ein. Bei Bedarf finden Sie weitere Informationen in der Montageanleitung.

10 – ZUBEHÖR

Campinggaz® 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	
Planchplatte	

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.Campinggaz.com

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

11 – 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.

Elektronik- 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.

12 - 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.

