



# Bedienungsanleitung / Montageanleitung

## Gasgrill für den Außengebrauch



**Lesen Sie dieses Handbuch vor der Montage und Verwendung sorgfältig durch.**

**Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.**

**Dieser Gasgrill ist nur für den Gebrauch im Aussenbereich bestimmt.**

**Achtung Gas!**



**Liebe Kunden/-innen,**

Wir sind stolz Ihnen dieses Grillfürst-Produkt durch unsere langjährige Erfahrung präsentieren zu können. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um ihr Produkt kennenzulernen und Fehler bei der Montage, Nutzung und Pflege zu vermeiden. Dies erhöht die Freude an der Nutzung und verlängert sogar die Lebensdauer dieses Produkts.

Bei Problemen oder Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice unter +49(0)6621-43 20 900 oder per E-Mail an [shop@grillfuerst.de](mailto:shop@grillfuerst.de).

**Inhaltsverzeichnis**

Symbole auf dem Karton..... 3

Warn- und Sicherheitshinweis ..... 4

    Richtiger Einsatzort und korrekte Betriebsbedingungen..... 4

    Warnung: Heiße Oberflächen ..... 4

    Wichtige Sicherheitshinweise ..... 5

    Hinweise zur Reinigung..... 6

    Hinweise zur Bedienung..... 6

Gasflasche ..... 7

    Anforderungen..... 7

    Wie Sie eine Gasflasche anschließen ..... 7

    Wie Sie eine Gasflasche trennen ..... 8

    Wie Sie den Schlauch prüfen ..... 8

Gaslecktest ..... 9

Zündanleitung ..... 11

    Wichtige Ratschläge zum Zünden ..... 11

    Wie zündet man einen Hauptbrenner..... 11

    Wie zündet man einen Seitenbrenner und/oder einen hinteren Infrarotbrenner (falls vorhanden)..... 12

Elektrik ..... 12

    Batterietyp..... 12

    Wie wechselt man die Starterbatterie ..... 12

    Wie ersetzt man die LED-Batterien..... 13

Wichtige Informationen zu den Batterien .....	13
Hinweise zur Batterie- und Akku-Entsorgung .....	13
Allgemeines zum Grillen.....	15
Gasverbrauch und Energieeinsparung.....	16
Keramikkbrenner.....	16
Heckbrenner .....	16
Reinigung und Wartung.....	17
Reinigungsintervall .....	17
Reinigungshinweise .....	17
Lagerung .....	18
Wie wechselt man einen Hauptbrenner.....	18
Fehlerbehebung .....	19
Ersatzteile .....	20
Tipps, Tricks & Rezepte.....	21
<b>GARANTIEBEDINGUNGEN.....</b>	<b>22</b>
Art. Nr.: Independence P590E .....	24
Technische Daten.....	24
Explosionszeichnung .....	25
Einzelteilliste .....	26
Verpackungsübersicht.....	27
Inhalt des Kits.....	28
Montageschritte .....	29
Vor der Inbetriebnahme des Gasgrills.....	37
Sicherheitsabstände .....	37
Abmessungen der Ausschnitte.....	38

## Symbole auf dem Karton



Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass dieses Produkt den gesetzlichen Anforderungen der Europäischen Verordnung (EU) 2016/426 entspricht.



Das Material ist recycelbar.



Legen Sie diese Seite der Box nach oben.



Die Ware ist empfindlich. Bitte mit Vorsicht behandeln.



Die Verpackung muss vor Regen und Feuchtigkeit geschützt werden.

---

# Warn- und Sicherheitshinweis

**Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.**

**Dieser Gasgrill ist nur für den Gebrauch im Aussenbereich bestimmt.**

## **Achtung Gas!**

**Um die Gefahr von Brand, Verbrennungen oder anderen Verletzungen zu reduzieren, lesen Sie alle Anweisungen und Bedienungsanleitungen, bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen.** Wenn die nachstehenden Informationen nicht genau befolgt werden, kann es zu Betriebsstörungen, schweren Verletzungen oder Brand mit Todesfolge kommen.

Befolgen Sie alle Schritte der Reihe nach. **Lassen Sie niemals Kinder dieses Gerät bedienen.**

## **Richtiger Einsatzort und korrekte Betriebsbedingungen**

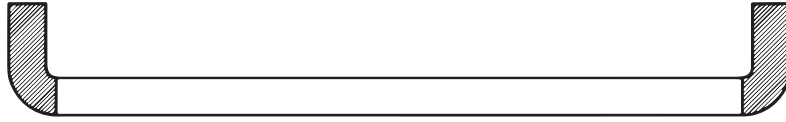
- Nur im Freien verwenden.
- Versuchen Sie nicht, dieses Gerät in einer Garage oder einem geschlossenen Bereich zu verwenden. Außerdem muss dieses Gerät von brennbaren Materialien usw. ferngehalten werden. Wir empfehlen einen Mindestabstand (siehe Abbildung Seite 37) vom Grill zu brennbaren Materialien einzuhalten.
- Stellen Sie Ihren Gasgrill auf einer sicheren, ebenen Fläche auf, entfernt von brennbaren Gegenständen wie Holzzäunen oder überhängenden Ästen.
- Benutzen Sie den Grill niemals bei extrem windigen Bedingungen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen.
- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder mentholhaltige Kraftstoffe oder andere brennbare Gase oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.
- Beim Betrieb Ihres Gasgrills ist Vorsicht geboten. Lassen Sie ihn während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in oder auf Freizeitfahrzeugen und/oder Booten vorgesehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es lagern.
- Halten Sie das Stromkabel und den Gasschlauch von heißen Oberflächen fern.

## **Warnung: Heiße Oberflächen**

- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder und Haustiere fernhalten.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Berühren Sie bei der Verwendung des Gerätes keine zugänglichen Teile, da diese Bereiche extrem heiß

werden und zu Verbrennungen führen können.

- Ergreifen Sie Schutzmaßnahmen beim Umgang mit besonders heißen Bauteilen. (z. B. Hitzeschutzhandschuhe)



**Warnung: Der schwarze Bereich des Griffs (s. Abb. Oben) wird heiß, wenn der Gasgrill verwendet wird. ACHTUNG! Berühren Sie nicht den schwarzen Bereich..**

### Wichtige Sicherheitshinweise

- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder oder ältere Menschen anwesend sind und halten Sie diese vom Gerät fern.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- Vom Hersteller oder seinem Händler versiegelte Teile dürfen vom Anwender nicht verändert werden.
- Jede Veränderung des Geräts kann gefährlich sein. Versuchen Sie nicht, unbefugt in die Hauptsteuerung dieses Gasgrills einzugreifen, d. h. Gashähne, Einspritzdüsen, Ventile usw.
- Im Falle eines Gaslecks immer die Gaszufuhr abdrehen. Gasleck-Test durchführen. Wenn das Leck nicht behoben werden kann, wenden Sie sich sofort an den nächsten örtlichen Gashändler.
- Wenn Sie Gas riechen:
- Schließen Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab
- Löschen Sie alle offenen Flammen
- Wenn der Geruch weiterhin besteht, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr.
- Verwenden Sie keine offene Flamme, um nach Gaslecks zu suchen.
- Betreiben Sie den Gasgrill nicht, wenn ein Gasleck vorliegt. Schalten Sie die Gaszufuhr ab.
- Versuchen Sie nicht, während des Betriebs Ihres Gasgrills irgendwelche Gasarmaturen am Gasgrill, am Gasregler oder an der Gasflasche zu lösen.
- Zünden Sie einen Gasgrill niemals mit Benzin oder vergleichbaren Flüssigkeiten an.
- Wir empfehlen Ihnen, diesen Gasgrill mindestens einmal im Jahr von einem qualifiziertem Techniker bei Ihrem örtlichen Händler warten zu lassen. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst zu warten.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Grills, es sei denn, dies wird in diesem Handbuch ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten einem qualifizierten Techniker überlassen werden.

- Behindern Sie keinen Verbrennungs- und Lüftungsluftstrom.
- Dieses Gerät ist nicht als Heizgerät gedacht und sollte niemals als Heizgerät verwendet werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Seien Sie vorbereitet, falls es zu einem Unfall oder einem Brand kommen sollte. Vergewissern Sie sich, wo sich der Erste-Hilfe-Kasten und die Feuerlöscher befinden und wie man sie benutzt.

### **Hinweise zur Reinigung**

- Der Gasgrill sollte regelmäßig gereinigt werden.
- Achten Sie beim Reinigen des Brenners oder der Ventile darauf, die Brenneröffnungen oder Düsenöffnungen nicht zu vergrößern.

### **Hinweise zur Bedienung**

- Grillen Sie immer mit größter Sorgfalt.
- Benutzen Sie niemals alle Hauptbrenner und Heckbrenner (falls vorhanden) gleichzeitig!
- Entfernen Sie den Warmhalterost, bevor Sie den hinteren Brenner anzünden (falls vorhanden). Die extreme Hitze beschädigt den Warmhalterost.
- Platzieren Sie niemals Lebensmittel über einem nicht brennenden Keramikbrenner (falls vorhanden). Die Tropfen verstopfen und beschädigen den Brenner.
- Verwenden Sie beim Kochen im Grill Grillhandschuhe und robustes Gasgrillwerkzeug mit langem Griff.
- Benutzen Sie den Grill nicht zum Garen von extrem fetthaltigem Fleisch oder anderen Produkten, die das Aufflammen verstärken.
- Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Verbrauchers beeinträchtigen, das Gerät ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen.
- Lassen Sie niemals Kleidung oder andere brennbare Stoffe mit einem Brenner oder einer heißen Oberfläche in Kontakt kommen oder sich diesen nähern, bis diese abgekühlt sind. Der Stoff könnte sich entzünden und schwere Verletzungen verursachen.
- Tragen Sie zur persönlichen Sicherheit geeignete Kleidung. Bei der Benutzung des Gerätes sollten niemals locker sitzende Kleidungsstücke oder Ärmel getragen werden. Einige synthetische Stoffe sind leicht entflammbar und sollten beim Grillen nicht getragen werden.
- Achtung: Der Deckel des Infrarotbrenners kann nicht geschlossen werden, wenn sich der Grillrost auf der höchsten Position befindet.

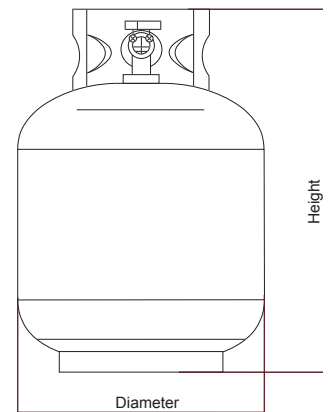
# Gasflasche

Sie müssen eine LPG-Gasflasche kaufen. Der Druckregler sollte der Druck- und Gaskategorie des Geräts entsprechen. Der Regler sollte EN16436 oder EN16129 und EN16436 mit aktueller Version und nationalen Vorschriften entsprechen.

Wenn Schlauch und Regler nicht vom Hersteller mitgeliefert werden, dürfen nur Schläuche und Regler verwendet werden, die den nationalen und regionalen Vorschriften entsprechen.

## Anforderungen

1. Die Gasflasche darf nur in aufrechter Position verwendet werden.
2. Nur zur Verwendung mit einer Gasflasche, deren Höhe 600 mm und deren Durchmesser nicht größer als 240 mm und  $< 310$  mm ist.
3. Dieses Gerät darf nur mit einem zugelassenen Schlauch und Regler verwendet werden.
4. Die Flasche darf nicht zu mehr als 80% gefüllt sein.
5. Es ist unbedingt erforderlich, dass die Belüftungsöffnungen des Flaschenraums nicht blockiert werden.



Nachdem Sie Ihre Gasflasche gekauft haben, können Sie Ihren Gasgrill damit ausstatten.

1. Der Wechsel der Gasflasche muss fern von jeglichen Zündquellen erfolgen.
2. Wenn Sie Ihren Gasgrill verwenden möchten, stecken Sie den Regler in das Gasflaschenventil und ziehen Sie ihn wie unten beschrieben fest an.



**Warnung: Bevor Sie versuchen, Ihren Gasgrill anzuzünden, müssen Sie Ihre Anzündanweisungen und Warn-/Sicherheitshinweise lesen.**

## Wie Sie eine Gasflasche anschließen

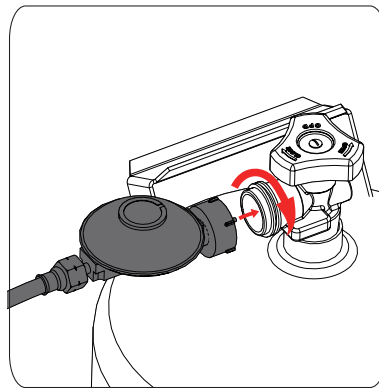


**Beachten Sie dabei, dass die Flasche vor Hitze geschützt und an einem sicheren Ort aufbewahrt werden muss.**

1. Drehen Sie die Schutzkappe so, dass der Pfeil auf den Spalt in der Abdeckung zeigt. Entfernen Sie die Schutzkappe der Gasflasche. Bitte verwenden Sie dabei keine Werkzeuge.
2. Überprüfen Sie und stellen Sie sicher, dass sich die Steuerventile in der Stellung AUS befinden. Überprüfen Sie, ob die schwarze Dichtscheibe im Flaschenventil sitzt.
3. Schließen Sie das Druckminderventil an die Gasflasche an, indem Sie den Gewindeanschluss handfest

anziehen. Verwenden Sie keine Werkzeuge, die das Gewinde beschädigen könnten. Befestigen Sie den Druckminderer am Gasflaschenventil.

4. Zur Öffnung der Gaszufuhr schrauben Sie den Verschluss der Gasflasche gegen den Uhrzeigersinn ab. Drehen Sie den Regler an der Gasflasche im Uhrzeigersinn und zünden Sie dann einen der Brenner wie angegeben an. Und verwenden Sie Seifenwasser, um alle Verbindungen zu überprüfen. Wenn Blasen entstehen, was auf ein Gasleck hindeutet, schalten Sie die Gasflasche ab. Benutzen Sie den Grill erst, wenn alle Anschlüsse überprüft wurden und keine Undichtigkeiten aufweisen.



Installieren Sie den Gastank und den Reglerschlauch

### Wie Sie eine Gasflasche trennen

Stellen Sie beim Wechseln Ihrer Gasflasche sicher, dass sich keine Zündquellen in der Nähe befinden, z. B. Feuer, Zigaretten, offene Flammen usw. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und abkühlt.

Außer bei Zweiflaschenanlagen mit Umschaltventil ist der Gashahn, sofern am Gerät vorhanden, zu schließen. Warten Sie, bis Brenner und Zündflamme erloschen sind. Bei Anlagen mit Umschaltventil muss lediglich die leere Flasche abgeschaltet werden.

Setzen Sie die Sicherheitskappe wieder auf die leere Flasche, falls vorhanden.

### Wie Sie den Schlauch prüfen

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verdreht wird, da dies den Gasfluss bei der Verwendung Ihres Gasgrills beeinträchtigen würde. Außerdem darf der Schlauch keine übermäßige Spannung haben und keine Teile des Gasgrills berühren, die möglicherweise heiß sind. Suchen Sie nach Rissen, Schnitten oder Abschürfungen. Wenn festgestellt wird, dass der Schlauch in irgendeiner Weise fehlerhaft ist, versuchen Sie nicht, Ihren Gasgrill zu verwenden. **Die maximale Schlauchlänge darf 1,5 m nicht überschreiten.**

**Wechseln Sie alle 2 Jahre den flexiblen Schlauch, wenn die nationalen Bedingungen dies erfordern. Und je nach seiner Gültigkeit.** Achten Sie auf einen flexiblen Schlauch, der 80°C Temperatur verträgt.

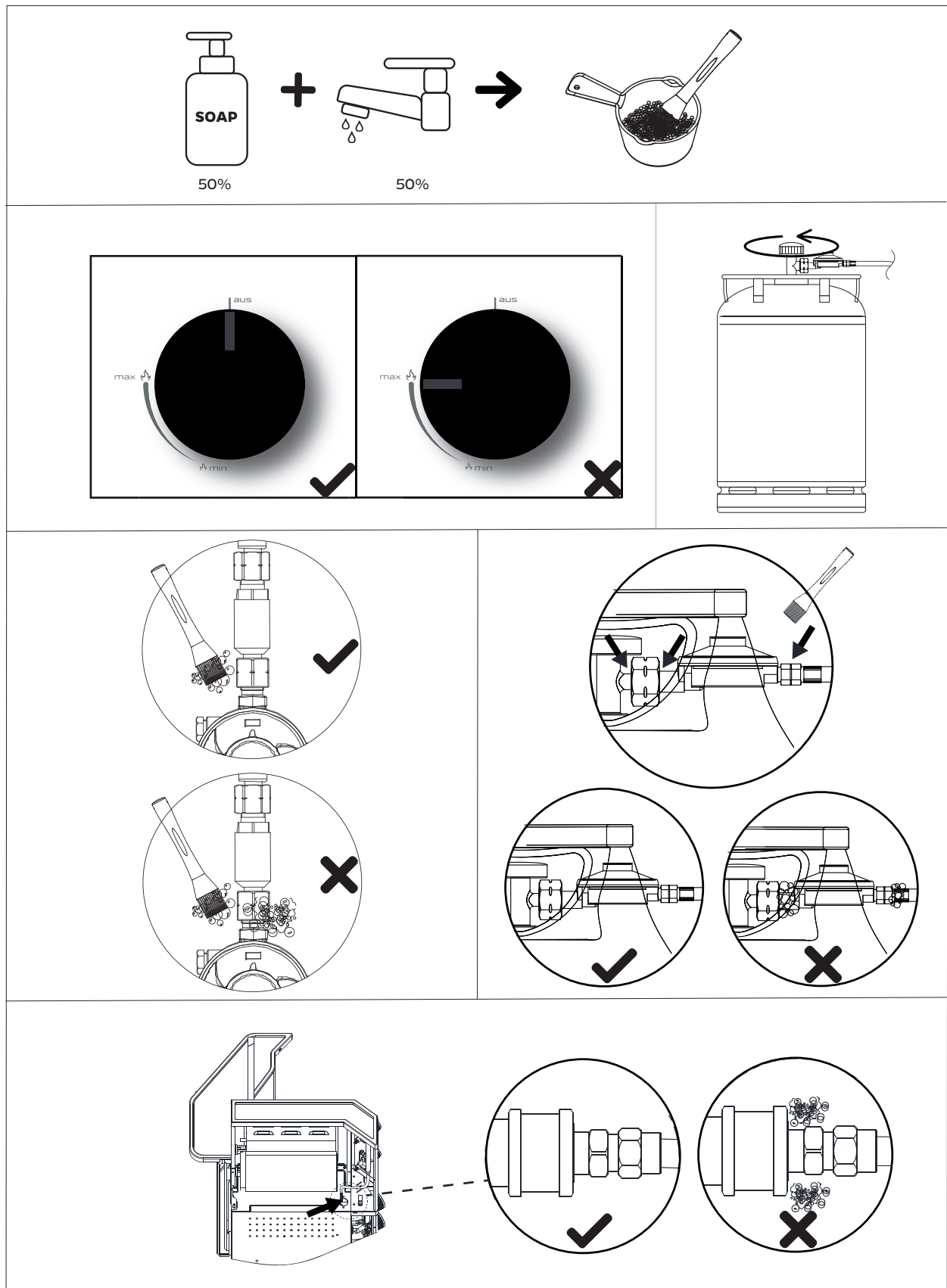


**Warnung: Überprüfen Sie die Gasleitung immer mit Seifenwasser auf Undichtigkeiten am Anschluss, nachdem Sie alle Verbindungen hergestellt haben.**

# Gaslecktest

Obwohl alle Gasanschlüsse des Gerätes im Werk vor dem Versand auf Dichtheit geprüft werden, muss am Aufstellungsort eine vollständige Gasdichtheitsprüfung durchgeführt werden, da es beim Versand möglicherweise falsch gehandhabt wurde. Überprüfen Sie das gesamte System regelmäßig auf Undichtigkeiten, indem Sie die unten aufgeführten Verfahren befolgen. Wenn Sie zu irgendeinem Zeitpunkt Gasgeruch wahrnehmen, sollten Sie sofort das gesamte System auf Undichtigkeiten überprüfen:

1. Stellen Sie sicher, dass das gesamte Verpackungsmaterial, einschließlich der Spanngurte, aus dem Geräte entfernt wurde.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Gasleitungen richtig montiert sind.
3. **Während der Dichtheitsprüfung nicht rauchen. Führen Sie die Dichtheitsprüfung niemals mit offener Flamme durch.**
4. Stellen Sie eine Seifenlösung aus einem Teil Flüssigwaschmittel und einem Teil Wasser her. Sie benötigen eine Sprühflasche, einen Pinsel oder einen Lappen, um die Lösung auf die Armaturen aufzutragen. Achten Sie bei der ersten Dichtheitsprüfung darauf, dass die Druckgasflasche zu 80% gefüllt ist.
5. Vergewissern Sie sich, dass die Steuerventile in der Stellung AUS stehen.
6. Sprühen Sie alle Armaturen ein.
7. Schalten Sie nun die Gaszufuhr ein.
8. Überprüfen Sie alle Verbindungen vom Gasregler und Versorgungsventil bis einschließlich der Verbindung zur Verteilerrohrbaugruppe (das Rohr, das zu den Brennern führt). An Stellen, an denen ein Leck vorhanden ist, bilden sich Seifenblasen.
9. Wenn ein Leck vorhanden ist, schalten Sie sofort die Gaszufuhr ab und ziehen Sie die undichten Anschlüsse fest.
10. Schalten Sie das Gas wieder ein und prüfen Sie es erneut.
11. Sollte weiterhin Gas aus einer der Armaturen austreten, schalten Sie die Gaszufuhr ab. Und wenden Sie sich an den Kundendienst.



**Überprüfen Sie nach jedem Flaschenwechsel immer auf Undichtigkeiten**

# Zündanleitung

## Wichtige Ratschläge zum Zünden

1. Der Deckel muss beim Zünden des Brenners geöffnet sein! (Falls vorhanden)
2. Stehen Sie beim Zünden nicht mit dem Gesicht direkt über dem Gasgrill.
3. Jeder Brenner erfordert eine separate Zündung.
4. Überprüfen Sie das Innere des Grills vor dem Zünden und reinigen Sie es gegebenenfalls um zu vermeiden, dass sich Öle und Säfte aus vorherigen Grillprozessen oder Spinnennetze entzünden.

Ihr Gasgrill verfügt über folgende Zündmethoden:

1. Pilot Gas Control Zündung
2. Hauptbrennerzündung (mit Zündfunke und Zündflamme):

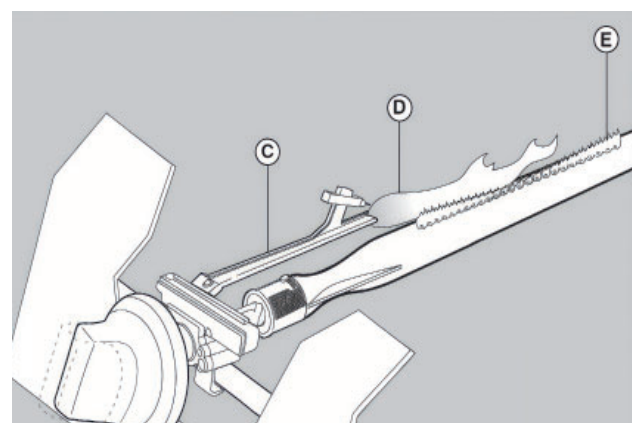
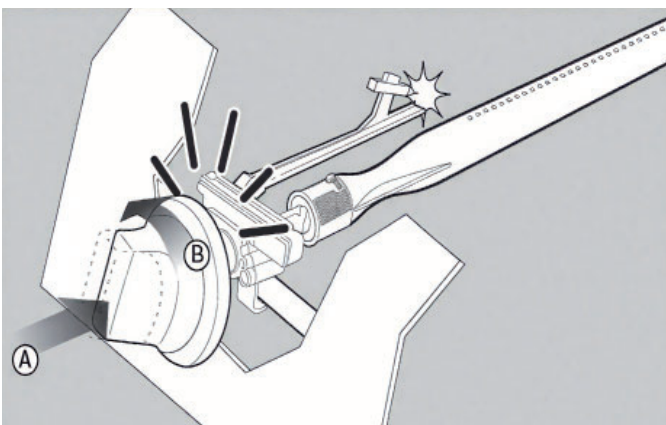
## Wie zündet man einen Hauptbrenner

Wenn sich alle Gasregler am Gasgrill in der Position „AUS“ befinden, drehen Sie das Gasflaschenventil am Regler in die Position „AUS“. Um einen Funken zu erzeugen, müssen Sie den Steuerknopf in (A) drücken und 3-5 Sekunden lang in dieser Position halten, damit das Gas strömen kann, und dann gegen den Uhrzeigersinn auf „MAX“ (B) drehen. Der entstehende Funke löst die Pilotflamme (D) aus. Sie hören ein „Fauchen“ und sehen eine kleine orangene Flamme aus der Zündröhre (C) auf der linken Seite des Brenners.

Halten Sie den Drehregler nach der erfolgten Zündung noch zwei Sekunden lang gedrückt, damit das Gas vollständig durch das Brennerrohr (E) strömen kann.

Wenn der Brenner angezündet ist, zünden benachbarte Brenner, wenn die jeweiligen Regler auf „MAX“ gedreht werden.

Bei der Einstellung „MAX“ sollte die Brennerflamme ungefähr 12 bis 20 mm lang sein und ein Minimum an oranger Flamme aufweisen. Drehen Sie den Gasregler ganz nach links für Minimaleinstellung.

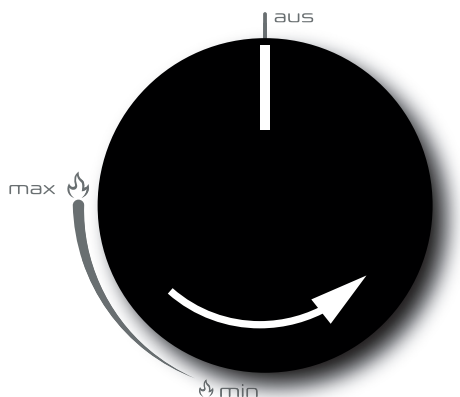


## Wie zündet man einen Seitenbrenner und/oder einen hinteren Infrarotbrenner (falls vorhanden)

Um den Infrarotbrenner zu zünden, müssen Sie die elektronische Zündung drücken, während Sie den Regler für den entsprechenden Infrarotbrenner gegen den Uhrzeigersinn auf „MAX“ stellen.

Drücken Sie die Zündung für 3-5 Sekunden bzw. bis der Brenner zündet.

Auf „MAX“ hat der Brenner die höchste Temperatur und leuchtet hell. Stellen Sie den Regler auf Minimum, dann sinkt die Leistung und der Brenner leuchtet dunkler.



**Achtung:** Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Brennerknopf auf „AUS“ und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie ihn erneut zünden. Danach können Sie den Brenner erneut zünden wie oben beschrieben.

Wenn Sie Probleme beim Anzünden Ihres Gasgrills haben, wenden Sie sich an Ihren Händler.

# Elektrik

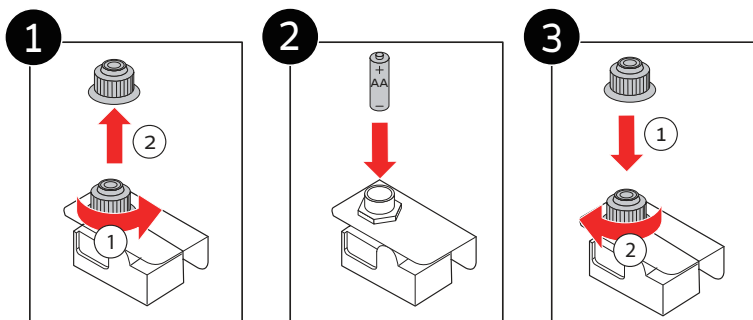
## Batterietyp

5x AA 1,5V Batterien.

## Wie wechselt man die Starterbatterie

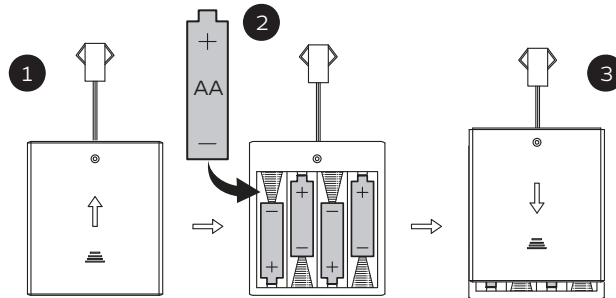
If igniters stop sparking, the battery should be replaced.

1. Schrauben Sie die Zündkappe gegen den Uhrzeigersinn ab. Nehmen Sie die Batterie aus dem Batteriefach.
2. Ersetzen Sie diese durch eine neue AA-Alkalibatterie. Batterie mit dem negativen Ende zuerst.
3. Den Zündknopfdeckel im Uhrzeigersinn festschrauben.



### Wie ersetzt man die LED-Batterien

1. Öffnen Sie den Deckel der Batteriebox für die LED Beleuchtung.
2. Legen Sie 4 neue AA-Batterien in die Box ein und beachten die korrekte Position der Plus- und Minuspole.
3. Schließen Sie den Deckel.



### Wichtige Informationen zu den Batterien

Nichtwiederaufladbare Batterien dürfen nicht wiederaufgeladen werden.

Verbrauchte Batterien müssen entfernt und sachgerecht entsorgt werden.

Vermeiden Sie einen Kurzschluss am Batteriefach.

Verschiedene Batterien oder neue und alte Batterie dürfen nicht gemischt verwendet werden.

Warnung: Entsorgen Sie verbrauchte Batterien sofort. Halten Sie neue und verbrauchte Batterien von Kindern fern. Wenn der Verdacht besteht, dass Batterien verschluckt oder anderweitig im Körper platziert wurden, kontaktieren Sie bitte sofort einen Arzt.

### Hinweise zur Batterie- und Akku-Entsorgung

Da wir Batterien und Akkus bzw. solche Geräte verkaufen, die Batterien und Akkus enthalten, sind wir nach dem Batteriegesetz (BattG) verpflichtet, Sie auf Folgendes hinzuweisen:

Batterien und Akkus dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien und Akkus gesetzlich verpflichtet. Altbatterien können Schadstoffe enthalten, die bei nicht sachgemäßer Lagerung oder Entsorgung die Umwelt oder Ihre Gesundheit schädigen können.

Batterien enthalten aber auch wichtige Rohstoffe wie z.B. Eisen, Zink, Mangan oder Nickel und werden wieder verwertet. Sie können die Batterien nach Gebrauch entweder an uns zurücksenden oder in unmittelbarer Nähe (z.B. im Handel oder in kommunalen Sammelstellen) unentgeltlich zurückgegeben.

Batterien oder Akkus, die Schadstoffe enthalten, sind mit dem Symbol einer durchgekreuzten Mülltonne gekennzeichnet.

Die chemische Bezeichnung des Schadstoffes befindet sich in der Nähe des Symbols.

Cd = Akku bzw. Batterie enthält Cadmium

Pb = Akku bzw. Batterie enthält Blei

Hg = Akku bzw. Batterie enthält Quecksilber

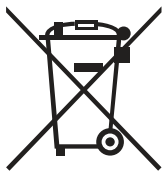
Li = Akku bzw. Batterie enthält Lithium

Ni = Akku bzw. Batterie enthält Nickel

Zi = Akku bzw. Batterie enthält Zink

Mh = Akku bzw. Batterie enthält Metallhydrid

#### Richtige Entsorgung dieses Produkts



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Umwelt- oder Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Entsorgung von Abfällen zu vermeiden, recyceln Sie diese verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte das Rückgabe- und Sammelsystem oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt für ein umweltverträgliches Recycling verwenden.

# Allgemeines zum Grillen

Grillen bzw. Barbecue kann auf zwei verschiedene Arten durchgeführt werden:

- Direktes Grillen
- Indirektes Grillen

Direktes Grillen bedeutet, dass Sie das Grillgut über die Brenner legen. Dies ist die gängige Art für Würstchen, Spieße, Gemüse und sogar die meisten Steaks und seit Jahren von Holzkohlegrills bekannt. Die Temperaturen können hier sehr unterschiedlich sein, je nach Lebensmittel.

Indirektes Grillen bedeutet, dass das Grillgut nicht über die Brenner gelegt wird. Dies ist bei jedem Grill mit mehr als einem Brenner möglich, bei mehr als 2 Brennern jedoch sinnvoll, um gleichmäßige Garraumtemperaturen zu erzeugen.

Diese Grillart wird zum langsamen, schonenden Grillen (z. B. Pulled Pork, Rippchen oder Rinderbrust) bei niedrigen Temperaturen, zum indirekten Grillen (z. B. Hähnchen oder gebratenes Fleisch) bei mittleren Temperaturen oder zum Backen bei hohen Temperaturen verwendet.

Außerdem können Sie indirekte Zonen verwenden, um größere Steaks in Kombination mit einem Infrarotbrenner zuzubereiten.

Der Warmhalterost funktioniert ebenfalls in beiden Modi. Es ist eine Vergrößerung Ihrer Grillfläche.

Sie können ihn für alle Arten von Lebensmitteln verwenden. Da die Temperatur dort oben etwas niedriger ist, kann man ihn beim Grillen sehr gut zum (Auf) Backen verwenden.

Wenn Sie ihn als Warmhalterost verwenden möchten, sollten Sie alle Brenner auf Minimum oder sogar ausschalten.

Tipp: Vermeiden Sie beim Grillen jegliche Verwendung von Aluminium-Grillschalen oder -Folie. Es ist bekannt, dass Aluminium unter bestimmten Umständen in Lebensmittel übergeht. Dies lässt sich leicht vermeiden, indem man Edelstahl-Grillschalen und -werkzeuge oder Metzgerpapier anstelle von Aluminiumfolie verwendet.

---

# Gasverbrauch und Energieeinsparung

Jeder Brenner nutzt Gas zur Wärmeerzeugung. Die Menge an Gas, die Sie benötigen, hängt von der Leistung jedes einzelnen Brenners, der Position des Drehknopfs und sogar den äußeren Bedingungen ab.

Daher ist es unmöglich zu definieren, wie viel Gas Sie beim Grillen verwenden werden.

Als Anhaltspunkt finden Sie den maximalen Gasverbrauch auf dem CE-Zertifikat Ihres Grills.

Ein Grill mit einem maximalen Gasdurchfluss von 500 Gramm pro Stunde leert eine 8-kg-Flasche in 16 Stunden Betrieb bei voller Leistung. Unter normalen Bedingungen können Sie (mit diesem Grill) 20 bis 30 Stunden lang mit einer 8-kg-Gasflasche grillen, natürlich abhängig von Ihrer Energieeinsparung, den Grilltemperaturen und dem Grillstil.

Um Energie zu sparen, ist es wichtig, den Deckel (falls vorhanden) beim Vorheizen und Grillen geschlossen zu halten. Außerdem sollten Sie alle Brenner, die Sie gerade nicht benötigen.

Der Gasverbrauch steigt ebenfalls bei niedrigeren Außentemperaturen.

## Keramikkbrenner

Der Keramikkbrenner ist ein Hochtemperatur-Infrarotbrenner. Er eignet sich perfekt zum Anbraten von Fleisch bei hohen Temperaturen und zur Erzeugung von Röstaromen auf dem Fleisch.

Es ist auch möglich, Pfannen und Töpfe auf dem Infrarotbrenner zu verwenden.

Achten Sie darauf, dass Sie keine Lebensmittel über den Keramikkbrenner legen, wenn dieser ausgeschaltet ist. Herabtropfende Säfte, Gewürze oder Marinade können Ihren Keramikkbrenner zerstören.

Um Asche und andere Rückstände vom Brenner zu entfernen, empfehlen wir die Verwendung von Druckluft.

## Heckbrenner

Der Heckbrenner ist für die Verwendung mit einem Drehspieß vorgesehen. Verwenden Sie ihn nicht in Kombination mit den normalen Brennern, da dies zu einer Überhitzung führen und Ihr Produkt beschädigen könnte.

Um Fettbrand zu vermeiden, sollten Sie immer eine Fettauffangschale unter den Drehspieß stellen.

Achten Sie darauf, den Warmhalterost zu entfernen, bevor Sie den Heckbrenner verwenden.

Der Heckbrenner eignet sich auch zum Warmhalten von Speisen auf den Rosten.

# Reinigung und Wartung

Für die Langlebigkeit Ihres Grills ist eine ausreichende und gründliche Reinigung dringend zu empfehlen.

Insbesondere Rückstände von Grillgut, aber auch Rückstände von Grillreinigern oder metallische Rückstände von Bürsten, Grillutensilien oder ähnlichem können in Kombination mit erhöhter Feuchtigkeit zu Korrosion führen und Ihren Grill langfristig schädigen.

## Reinigungsintervall

- Reinigung des Grillrosts, des Warmhalterosts, der Fettauffangschale und des Fettauffangbehälters: nach jedem und vor jedem Grillvorgang. (falls vorhanden)
- Reinigung des Garraums: alle 2 Wochen oder nach starkem Gebrauch.
- Reinigung der Sichtflächen und des Untergestells: monatlich.
- Reinigung der Brenner und Düsen: alle 3 Monate oder nach längeren Betriebspausen.

Für Ihren Gasgrill wird eine Wartung alle 90 Tage empfohlen, es ist jedoch unbedingt erforderlich, die Wartung mindestens einmal im Jahr durchzuführen. Dadurch verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Gasgrills.

Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Gaszufuhr und die Bedienknöpfe ausgeschaltet ist und dass der Brenner und der Gerät abgekühlt sind.

Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen besteht Brand-, Explosions- oder Verbrennungsgefahr, die zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen kann.

## Reinigungshinweise

Ihr Gasgrill lässt sich leicht und mit minimalem Aufwand reinigen. Befolgen Sie einfach diese hilfreichen Tipps, um die Reinigung zu erleichtern.

- Schalten Sie den Brenner für 15 bis 20 Minuten ein. Fett und andere Rückstände werden von Ihrem Gerät verbrannt. Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie fortfahren.
- Die Roste sollten regelmäßig durch Einweichen und Waschen in Seifenwasser gereinigt werden.
- Wenn Sie Gusseisenroste verwenden, trocknen Sie diese sorgfältig ab und bedecken Sie sie mit Öl oder Pflegepaste, um sie vor Korrosion zu schützen.
- Die Innenflächen des Deckels sollten ebenfalls mit heißem Seifenwasser gewaschen werden.
- Fettschublade und Fettwanne sollten nach jeder Benutzung geleert werden.
- Überprüfen Sie den Brenner regelmäßig, um sicherzustellen, dass er frei von Insekten und Spinnen ist, die das Gassystem verstopfen und den Gasfluss beeinträchtigen könnten. Achten Sie darauf, die Venturi-Rohre

am Brenner sehr sorgfältig zu reinigen und sicherzustellen, dass keine Hindernisse vorhanden sind. Wir empfehlen die Verwendung eines Rohrreinigers zur Reinigung des Venturi-Rohrbereichs.

DE

## Lagerung

Warten Sie nach der Verwendung des Gerätes, bis es vollständig abgekühlt ist, und decken Sie ihn dann mit einer Grillabdeckung ab (falls vorhanden) oder stellen Sie ihn an einen trockenen Lagerort.

Benutzen Sie Ihren Grill nicht im Regen und achten Sie darauf, dass er an einem trockenen Ort gelagert wird. Lagern Sie ihre Roste niemals in Bereichen mit hoher Luftfeuchtigkeit.

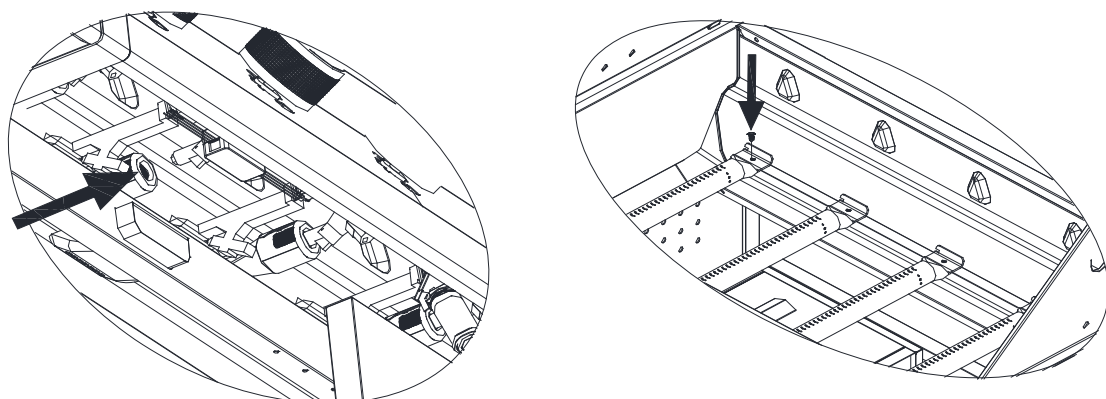
Lagern Sie dieses Gerät nicht mit angeschlossener Gasflasche in geschlossenen Räumen.

Ihre Gasflasche muss im Außenbereich in einem gut belüfteten Bereich gelagert werden und muss von Ihrem Gasgrill getrennt werden, wenn sie nicht verwendet wird. Und bewahren Sie sie immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Stellen Sie sicher, dass Sie sich im Außenbereich und fern von Zündquellen befinden, bevor Sie versuchen, die Gasflasche von Ihrem Gasgrill zu trennen.

Wenn Sie Ihren Gasgrill nach einer gewissen Zeit der Lagerung wieder verwenden, achten Sie bitte vor der Verwendung darauf, dass kein Gas austritt und dass der Brenner nicht verstopft ist. Überprüfen Sie außerdem den Bereich hinter der Frontplatte auf Spinnweben/Insekten, da diese die Belüftung der Gasbrenner beeinträchtigen könnten. Führen Sie außerdem eine Dichtheitsprüfung mit Seifenlauge durch und überprüfen Sie Ihren Druckregler.

## Wie wechselt man einen Hauptbrenner

Manchmal muss ein Hauptbrenner gereinigt oder ausgetauscht werden. Daher müssen Sie die Brenner ausbauen.



1. Entfernen Sie die Brennerschraube.
2. Entnehmen Sie den Brenner.
3. Achten Sie beim Einsetzen des neuen Brenners darauf, dass Sie die Gasdüse in der Bedienblende treffen.
4. Schrauben Sie den neuen Brenner fest.
5. Überprüfen Sie noch einmal, ob der Brenner die Düse abdeckt.

## Fehlerbehebung

<b>Problem</b>	<b>Mögl. Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Brenner lassen sich nicht durch das Zündsystem zünden	Gasflasche leer Regler defekt Zündbatterie fehlt oder ist leer	Durch volle Gasflasche ersetzen Regler überprüfen lassen / ersetzen Zündbatterie hinzufügen oder wechseln
Schwache Flamme Feuer im Brennerrohr, Rauschen	Verstopfungen in den Brennern Verstopfungen in Gasdüsen Windig	Brenner reinigen Gasdüsen und Schlauch reinigen Windgeschützte Stelle als Aufstellort verwenden
Gasventilknopf sehr schwergängig	Gasventil blockiert	Gasventil ersetzen

Wenn Ihr Problem mit den oben genannten Informationen nicht gelöst werden kann, rufen Sie bitte die Hotline an oder schreiben Sie uns eine E-Mail: +49(0)6621-43 20 900 oder [shop@grillfuerst.de](mailto:shop@grillfuerst.de).

---

# Ersatzteile

Ersatzteile für Ihr Produkt erhalten Sie unter [www.grillfuerst.de](http://www.grillfuerst.de) oder über den Grillfürst-Kundendienst.

# Tipps, Tricks & Rezepte



Gasflasche anschließen



Gasgrill reinigen



Gasgrill Wartung



Pizzastein am Grill



Grillthermometer benutzen



Grillen mit dem Infrarotbrenner



Grillen mit der Plancha



Roastbeef Grillen



Steak rückwärts Grillen



Gemüse Grillen



Richtig marinieren



Dessert vom Grill



Das Grillfürst Magazin



Die Grillfürst Rezeptdatenbank



Die Grillfürst BBQ Guides



Der Grillfürst Fleischguide

---

# GARANTIEBEDINGUNGEN

**DE** Grillfürst GmbH (kurz: GRILLFÜRST) garantiert dem Endkunden (kurz: Kunde) nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen, dass an Kunden in der Bundesrepublik Deutschland gelieferte Grillgeräte der Marke GRILLFÜRST und Grillzubehör der Marke GRILLFÜRST innerhalb eines Zeitraums von drei Jahren ab dem Tag des Kaufs durch den Kunden (Garantiefrist) frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sein werden.

Darüber hinaus verpflichtet sich GRILLFÜRST, Kunden bei etwaigen Defekten an Brennern, Grillrosten, Flammenschutzblechen und/oder Fett-schalen der Marke GRILLFÜRST, die innerhalb eines Zeitraums von (weiteren) fünf Jahren ab dem Ende der obig genannten Garantiefrist auftreten, einmalig Ersatz in Gestalt neuer oder generalüberholter Teile zu einem Preis anzubieten, der im Verhältnis zu dem im Zeitpunkt der Ersatzteilanforderung auf [www.grillfuerst.de](http://www.grillfuerst.de) ausgewiesenen Kaufpreis um 50% reduziert ist.

Die Ansprüche aus dieser Garantie bestehen nur, wenn der Defekt nicht durch einen von den Vorgaben der Montageanleitung abweichenden Aufbau verursacht wurde, der Defekt nicht durch ein vom Hersteller nicht autorisiertes Zubehör verursacht wurde, der Defekt nicht durch einen von der normalen Bestimmung und den Vorgaben des Herstellers gemäß Benutzerhandbuch abweichenden Gebrauch verursacht wurde, der Defekt nicht durch mechanische und/oder chemische Einflüsse, Nachlässigkeit, fehlende Reinigung oder fehlerhafte Bedienung verursacht wurde sowie die Fabrikationsnummer nicht entfernt oder unkenntlich gemacht wurde.

Ansprüche/Rechte aus dieser Garantie können zudem nur unter Vorlage eines Nachweises über das Kaufdatum (z. B. Rechnung / Kauf-beleg) geltend gemacht werden. Darüber hinaus sind die jeweilige Modellbezeichnung und Seriennummer der Ware mitzuteilen.

GRILLFÜRST behält sich das Recht vor, die beanstandete Ware oder Teile davon selbst oder durch einen von GRILLFÜRST beauftragten Dritten zu begutachten, um die Ursache des beanstandeten Defekts festzustellen.

Die Ausgabe der im Rahmen dieser Garantie zur Verfügung gestellten Ersatzteile an Kunden findet gemäß der dem Kunden zustehenden Wahl über den Versandweg (Retouren-Adresse: Grillfürst GmbH, Wippershainer Str. 41 in 36251 Bad Hersfeld / Deutschland) oder alternativ vor Ort in einer der GRILLFÜRST-Filialen (abrufbar unter URL: <https://www.grillfuerst.de/Stores.php>) statt.

Für etwaige Kosten zur Einsendung defekter Waren und zur Zusendung von Ersatzteilen kommt GRILLFÜRST nicht auf. Auch die zum Zwecke etwaiger Reparaturarbeiten erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Arbeits-/Materialkosten, werden von GRILLFÜRST nicht übernommen.

Der räumliche Geltungsbereich dieser Garantie beschränkt sich auf die Bundesrepublik Deutschland; für diese Garantie und die daraus folgenden Ansprüche und/oder Rechte gilt daher das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Zugunsten von Verbrauchern mit Sitz außerhalb der Bundesrepublik Deutschland bleiben zwingende Verbraucherschutzvorschriften im Verbraucherstaat anwendbar.

Die gesetzlichen Rechte – unter anderem auch die Rechte als Käufer bei Mängeln der Sache gegenüber dem jeweiligen Verkäufer – werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Grillfürst GmbH

Friedewalder Str. 24

36251 Bad Hersfeld

Geschäftsführer:

Joachim Weber, Ralf Geishauser

Handelsregister: Amtsgericht Fulda (HRB 5901)

USt-Ident.Nr.: DE 815245245

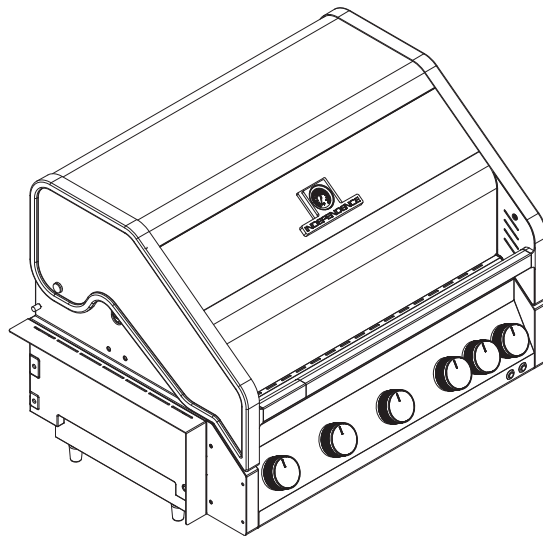
Fon: +49(0)6621 – 43 20 900

Fax: +49(0)6621 – 43 20 912





E-Mail: [shop@grillfuerst.de](mailto:shop@grillfuerst.de)

# Art. Nr.: Independence P590E

DE

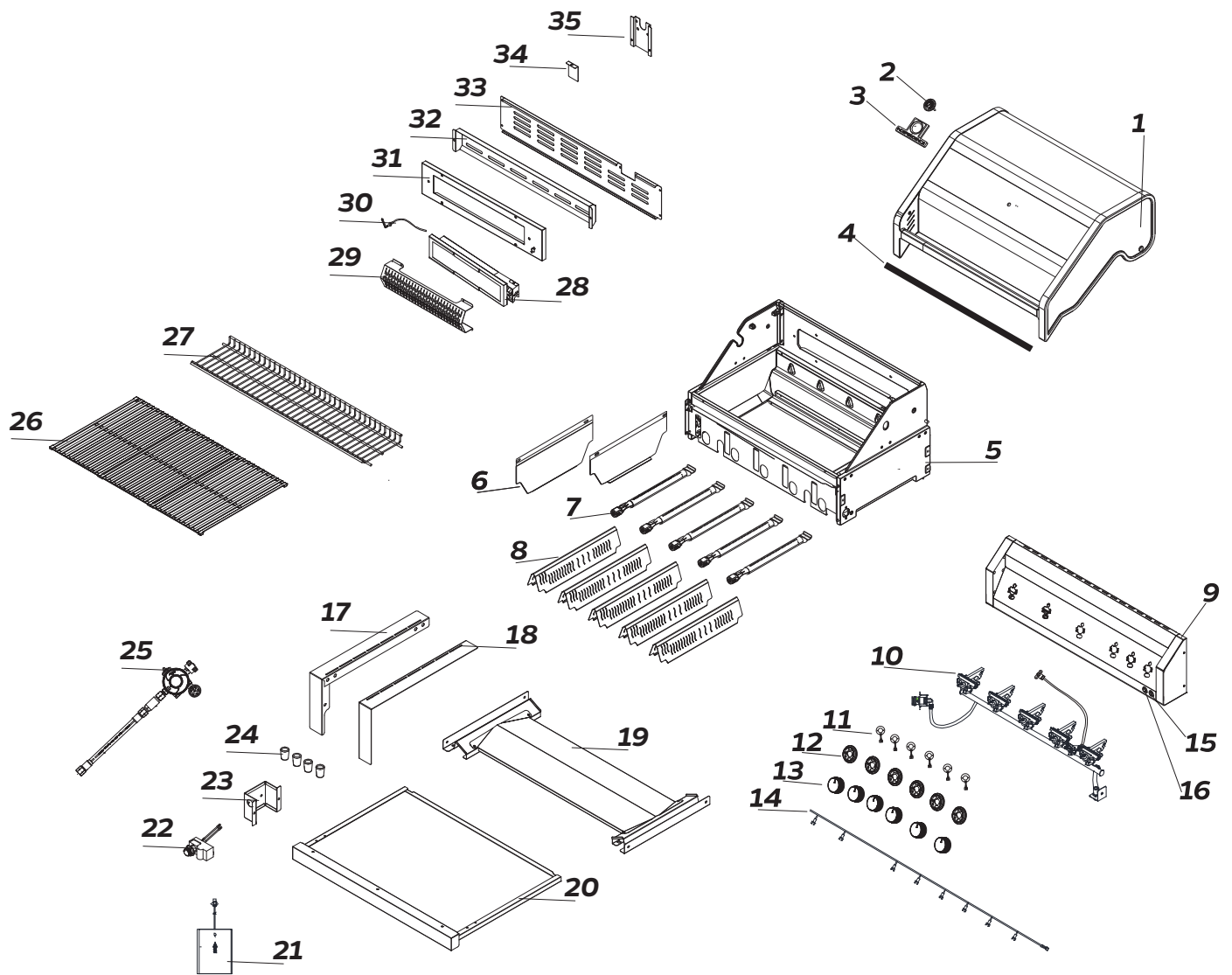


## Technische Daten

<b>Grillfürst GmbH</b>		
Friedewalder Str . 24,36251 Bad Hersfeld,Germany		
Produkt	Gasgrill für den Außengebrauch	
Modellnummer	P590E	
PIN	2575DL26629	
Gassorte und Gasdruck	I <sub>3P(50)</sub> , Propan, 50 mbar	
Bestimmungsland	DE,CZ,ES,NL,CH	
Düsen Ø	Hauptbrenner	Heckbrenner
	Ø 0.75mm	Ø 0.79mm
Gesamte Nennwärmeleistung	15.9kW(1136g/h )	
Elektrische Energie(V/DC)	4xAA (1.5V  ) - LED Licht	
	1xAA (1.5V  ) - Heckbrenner Zündung (Infrarot)	
 2575-26		made in China

Für die Verwendung in diesem Gerät sind 5 kg, 8kg, und 11 kg Flaschen geeignet.

# Explosionszeichnung

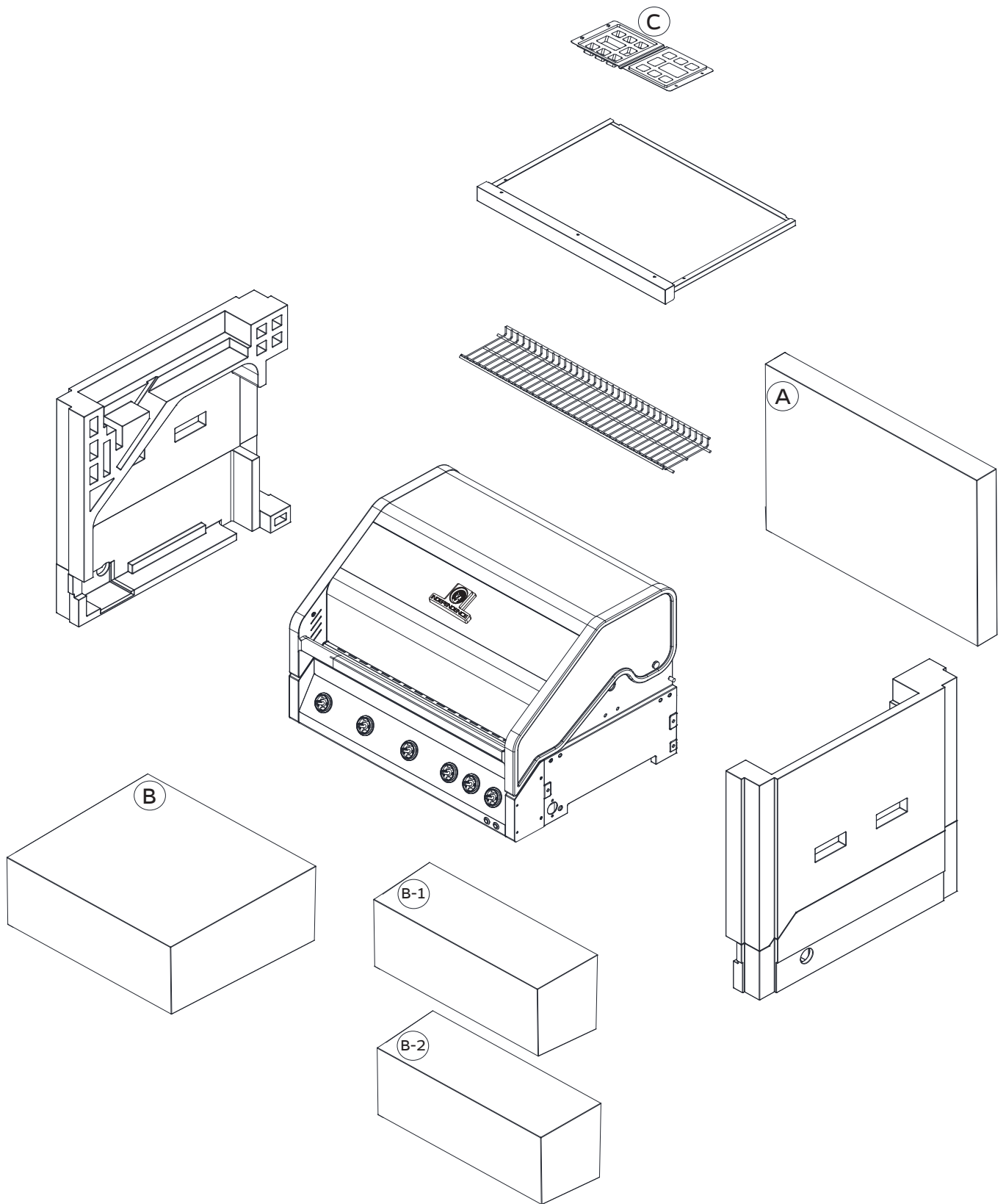


# Einzelteilliste

Nr.	Art.	Bezeichnung	Menge
1	GEP1B	Deckel	1
2	GEP156A	Independence Thermometer	1
3	GEP157A	Independence Logoplakette	1
4	GEP195B	Isolierstreifen auf der Deckel	1
5	GEP14H	Garraum	1
6	GEP155A	Innenplatte der Garraum	2
7	GEP7A	Hauptbrenner	5
8	GEP6A	Flammenschutzblech	5
9	GEP159H	Bedienblende	1
10	GEP41H	Manifold	1
11	GEP197A	LED Platine mehrfarbig	6
12	GE45A	Halterung Drehregler	6
13	GEP158B	Drehregler	6
14	GEP187C	LED-Lichtanschlusskabel	1
15	GEP198A	lichtschalter	1
16	GEP199A	Zündknopf	1
17	GEP111H	Halterung links, Einbauleiste	1
18	GEP112H	Halterung rechts, Einbauleiste	1
19	GEP207A	Tropfschale	1
20	GEP89H	Fettauffangwanne	1
21	GEP73A	Batteriebox	1
22	GEP181C	Zündung	1
23	GEP208A	Halterung, Zündung	1
24	PE21A	Füße	4
25	GEP206A	Sicherheitsdruckregler	1
26	GE57A	Grillrost groß	3
27	GEP4B	Warmhalterost	1
28	GE72A	Heckbrenner	1
29	GE78A	Windschutz Heckbrenner	1
30	GE79A	Zündkabel Heckbrenner	1
31	GE80A	Montagerahmen Heckbrenner	1
32	GE81A	Abdeckung Heckbrenner	1
33	GEP122B	Brennkammer Rückwand	1
34	GE124A	Abdeckung, Heckbrenner Düse	1
35	GE121A	Abdeckung des Rückbrennerschlauchs	1

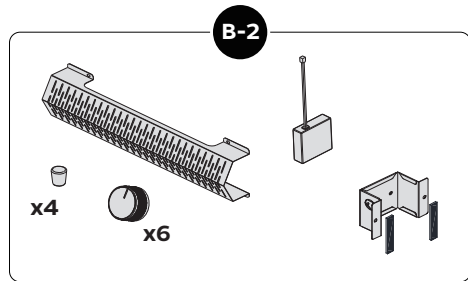
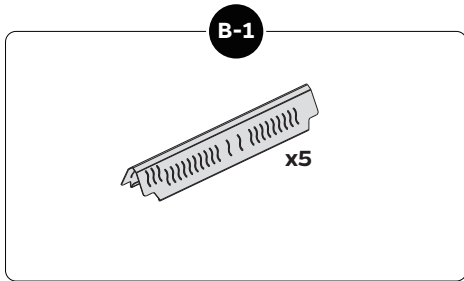
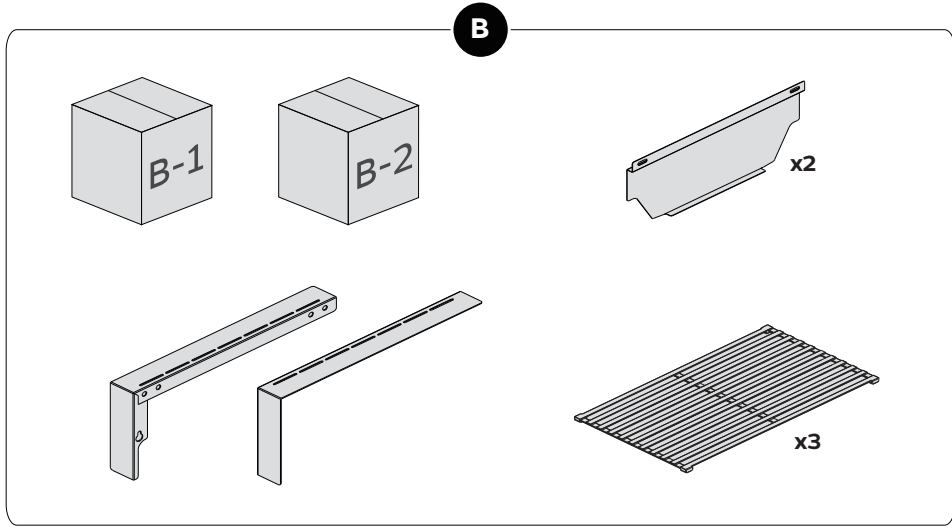
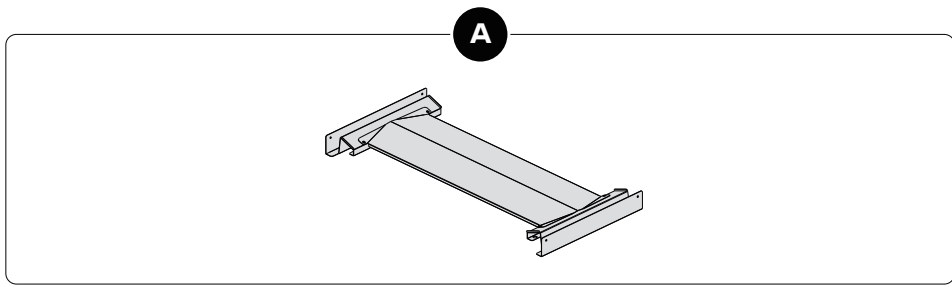
# Verpackungsübersicht

DE



**Inhalt des Kits**

**DE**



<b>C</b>								
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>G</b>	<b>H</b>	<b>I</b>
5/32-8	5/32-30		5/32-S	1/4-S	ST4.2	M4		
x1	x4	x3	x4	x8	x2	x4	x2	x2

# Montageschritte

Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill ordnungsgemäß zusammengebaut ist. Befolgen Sie diese Anweisungen sorgfältig, um die korrekte und sichere Montage des Ofens zu gewährleisten. Stellen Sie vor dem Zusammenbau sicher, dass alle Teile vorhanden sind. Versuchen Sie nicht, das Gerät selber zusammenzubauen, wenn ein Teil fehlt oder beschädigt ist. Wenden Sie sich für Ersatzteile an den Kundendienst.

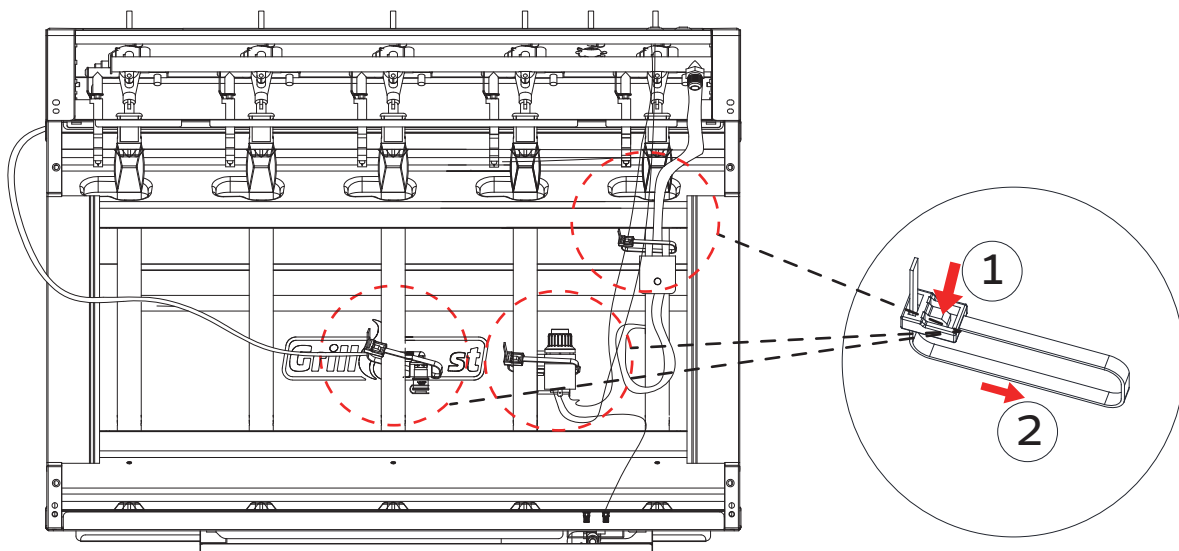
**Vorsicht:** Obwohl wir uns bemühen, den Montagevorgang so einfach wie möglich zu gestalten, ist es bei gefertigten Stahlteilen üblich, dass Ecken und Kanten bei unsachgemäßer Handhabung während des Montagevorgangs zu Schnittverletzungen führen können. Seien Sie beim Umgang mit Teilen während der Montage vorsichtig. Es wird dringend empfohlen, die Hände mit einem Paar Arbeitshandschuhen zu schützen.



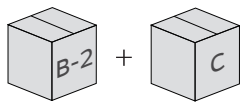
**Hinweis: Entfernen Sie bitte nur die weißen, wiederverwendbaren Kabelbänder.**

**Die roten Kabelbänder bitte nicht abschneiden!**

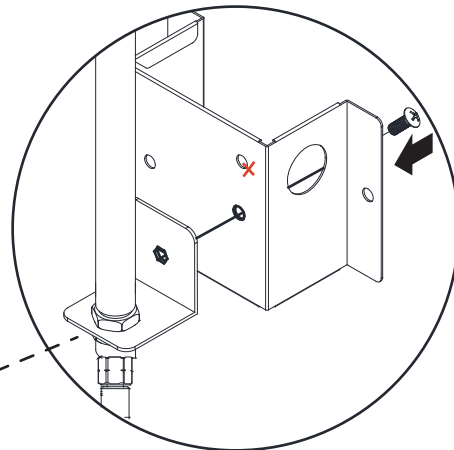
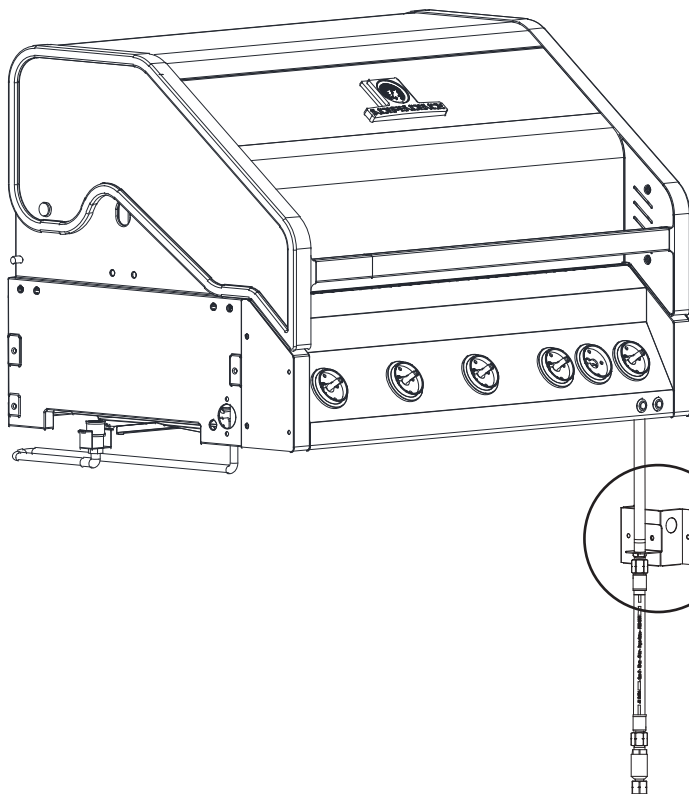
1



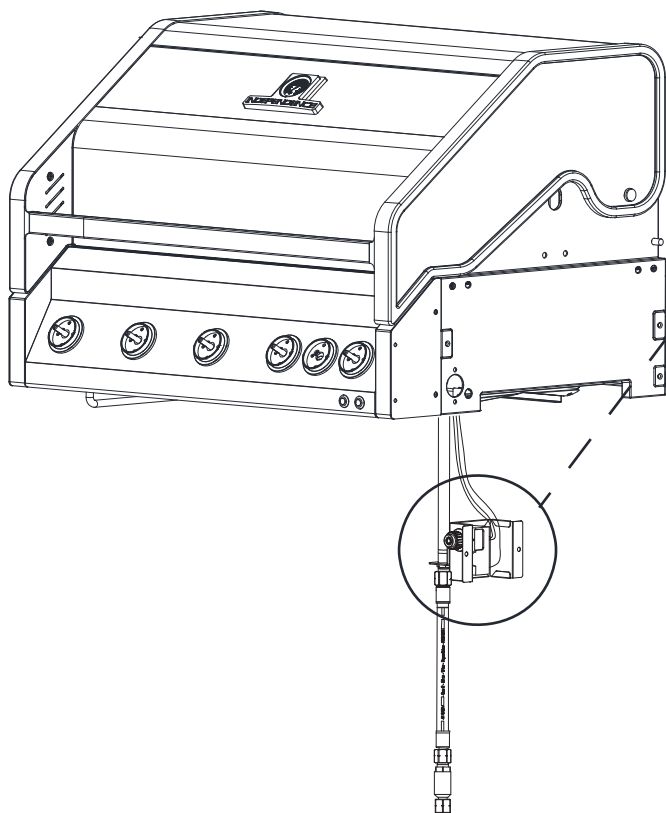
2



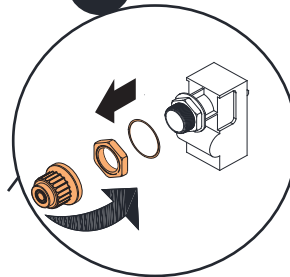
Ax1



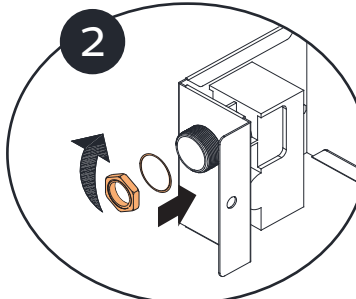
3



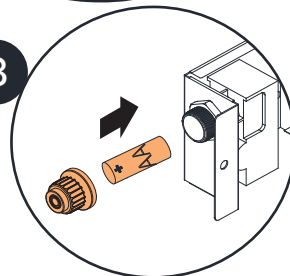
1



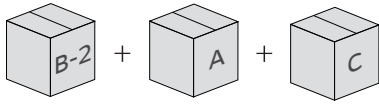
2



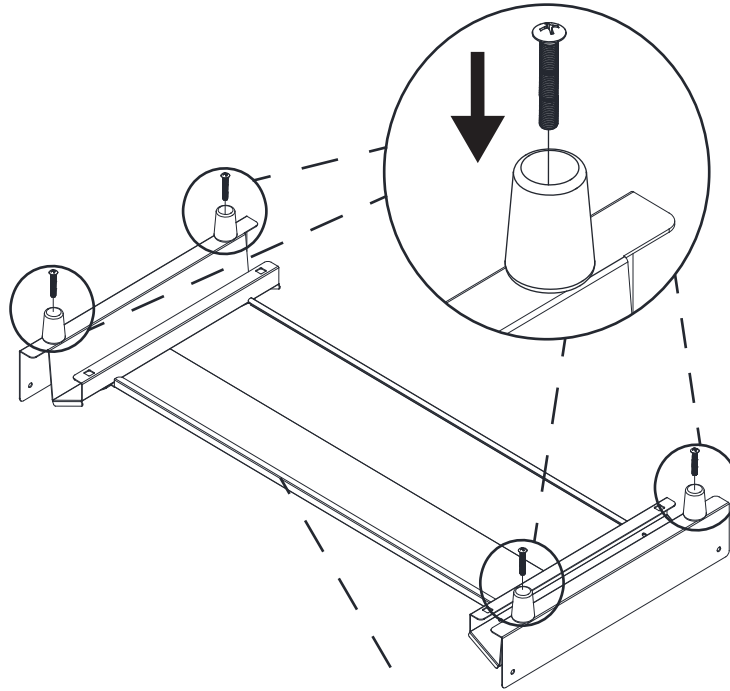
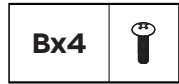
3



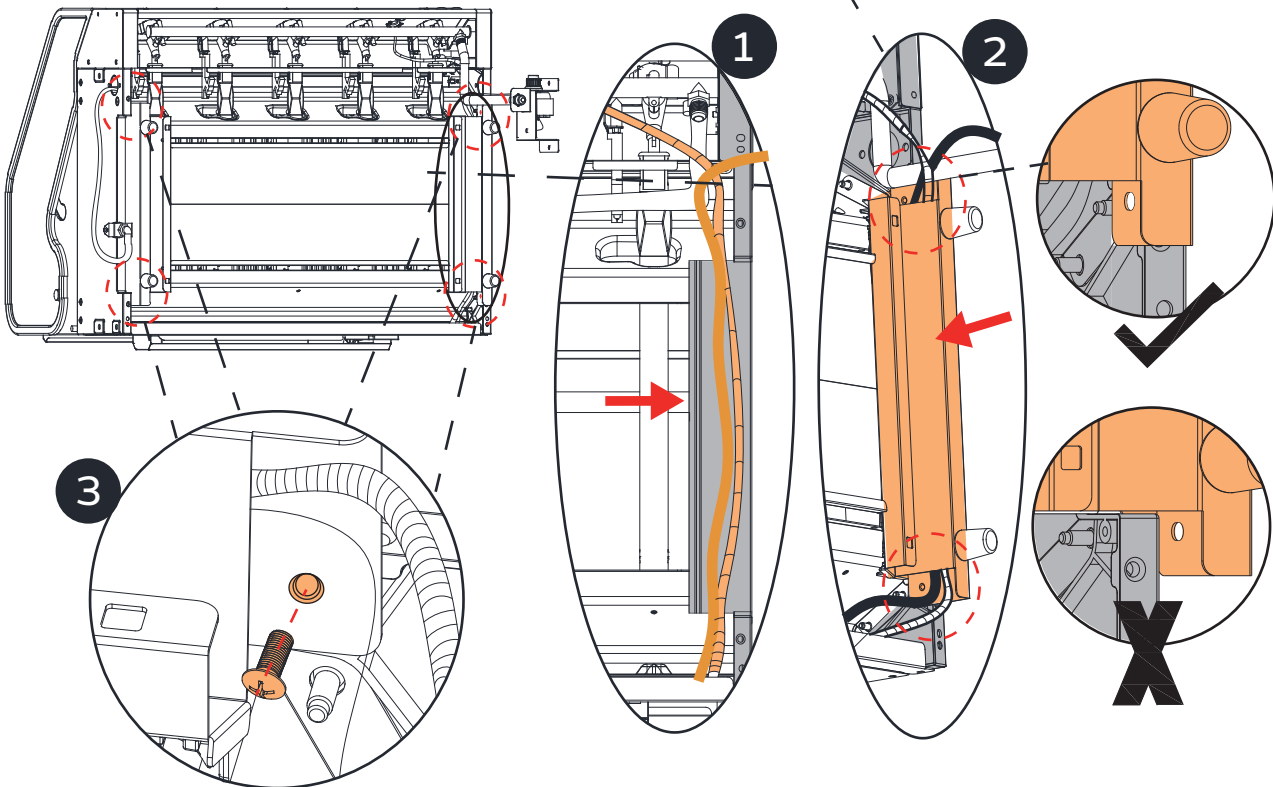
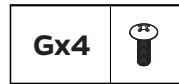
4

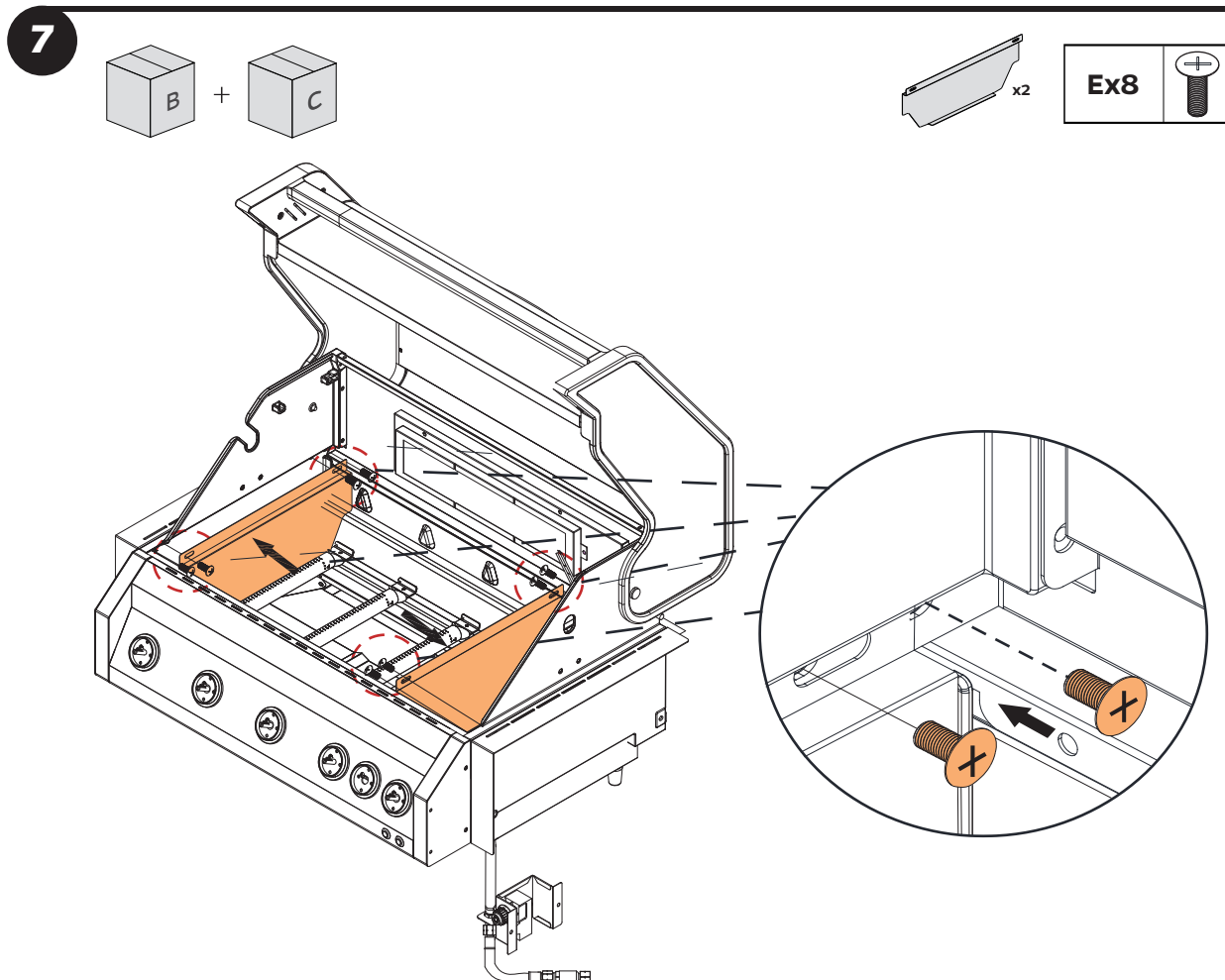
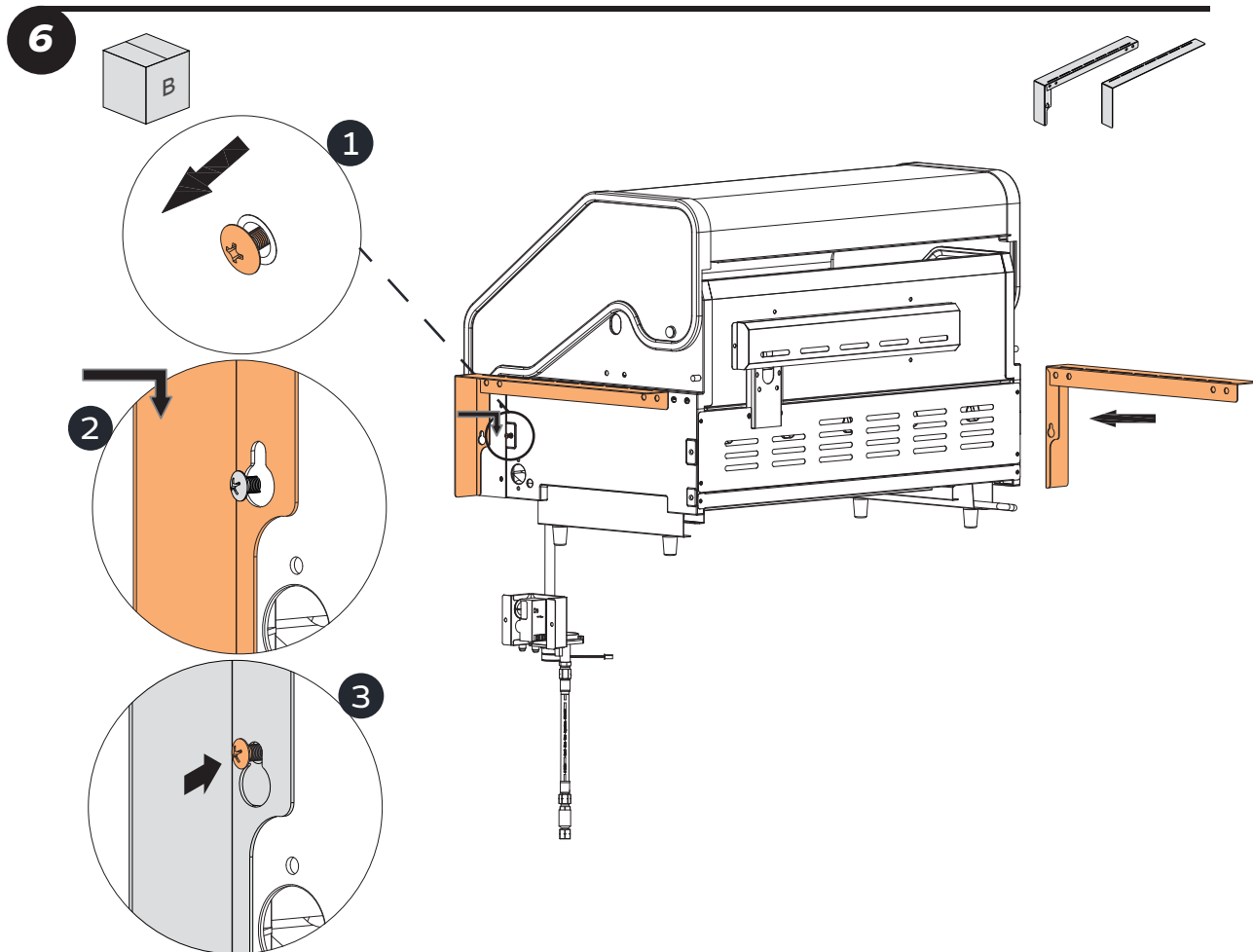


x4

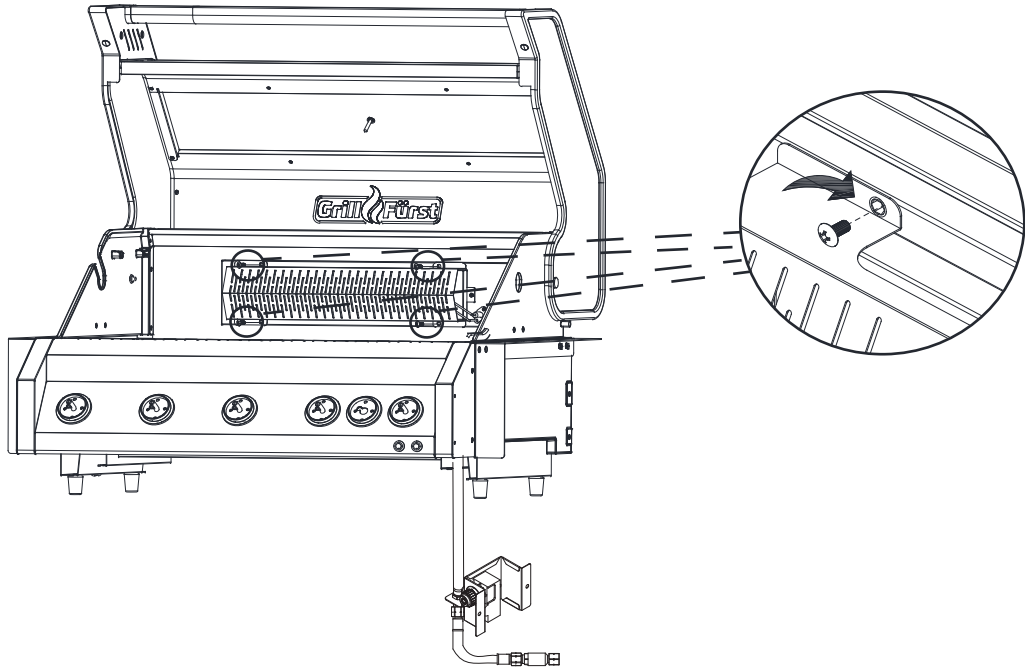
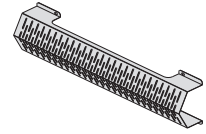
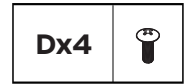
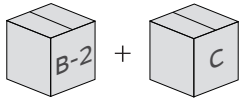


5

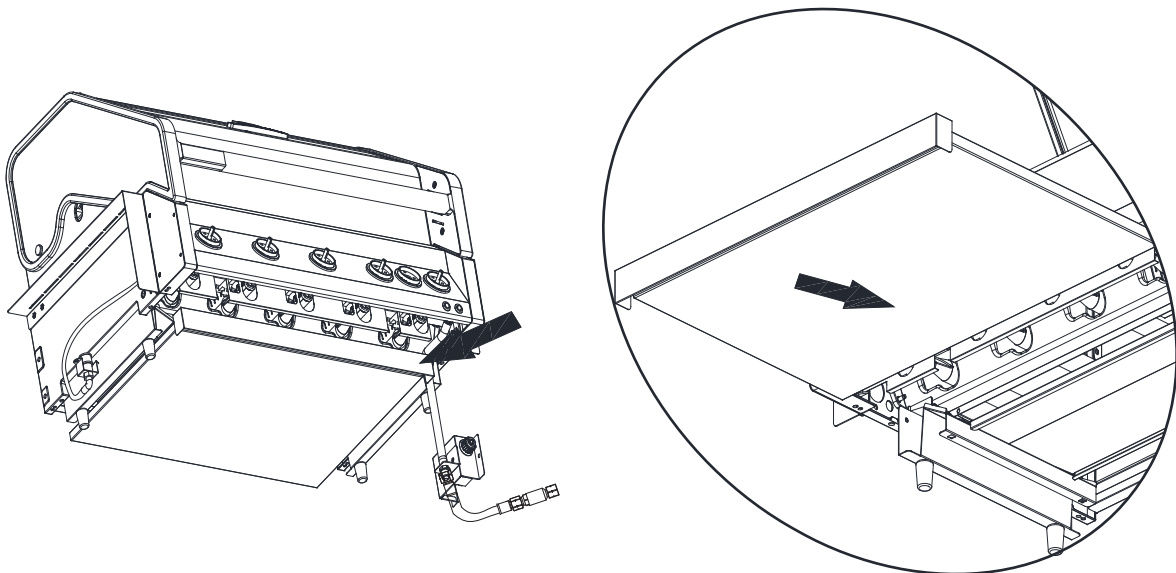




8

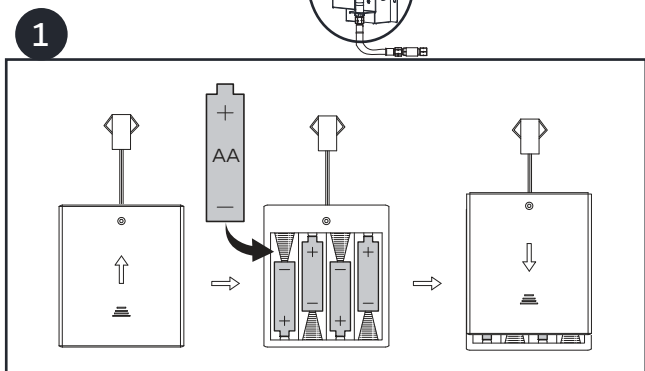
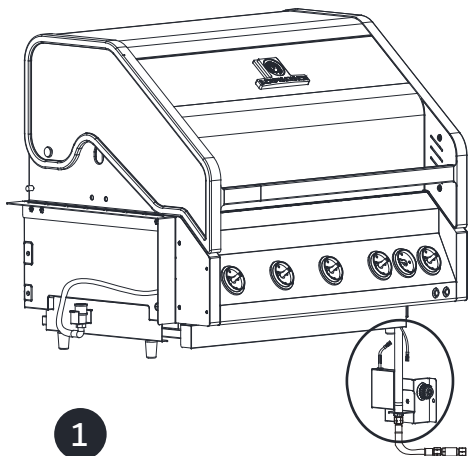


9

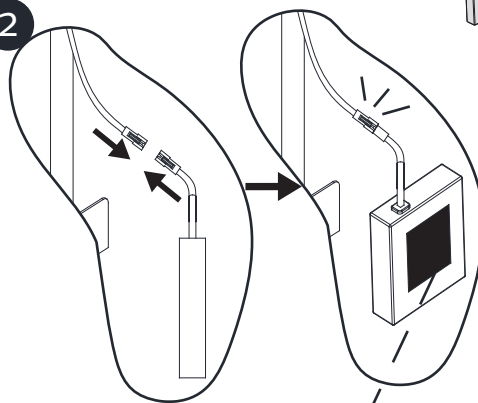


DE

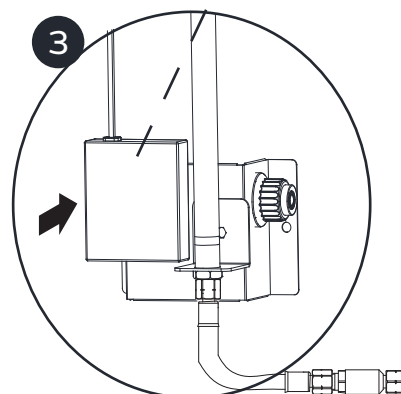
10



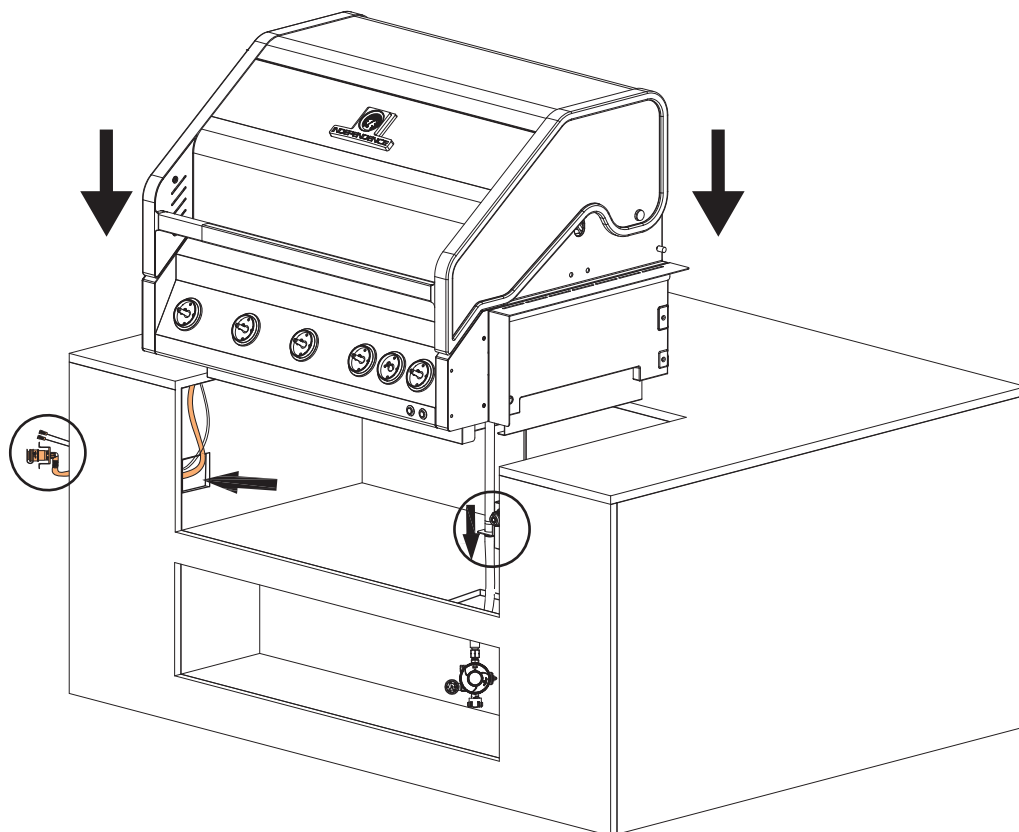
2



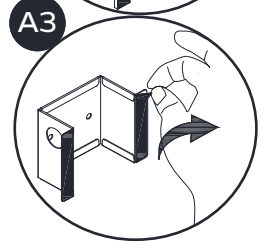
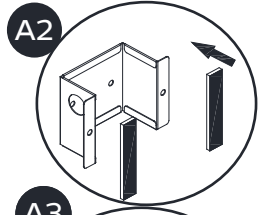
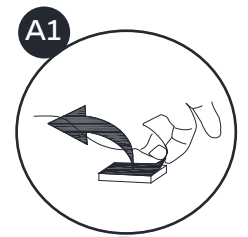
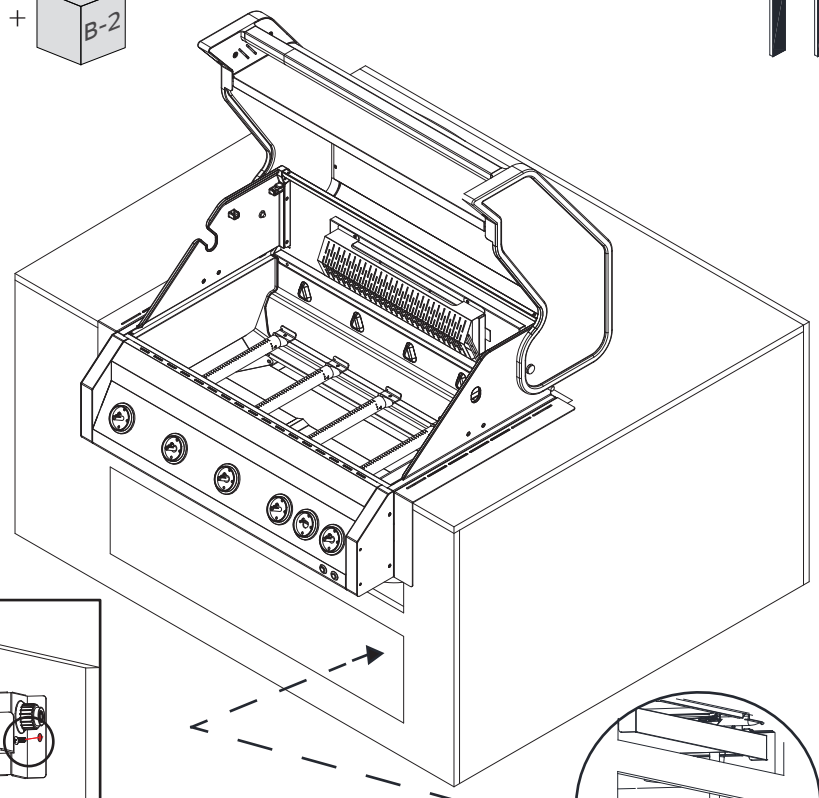
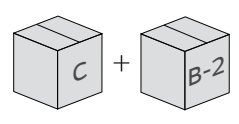
3



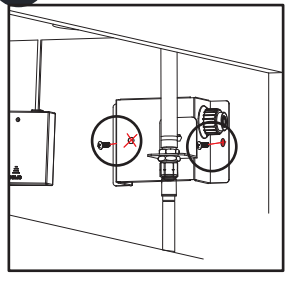
11



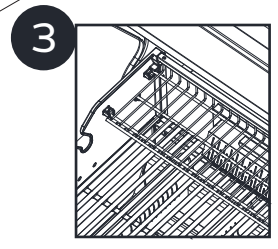
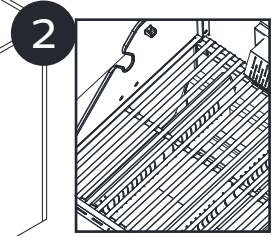
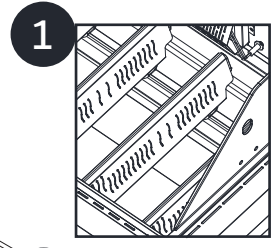
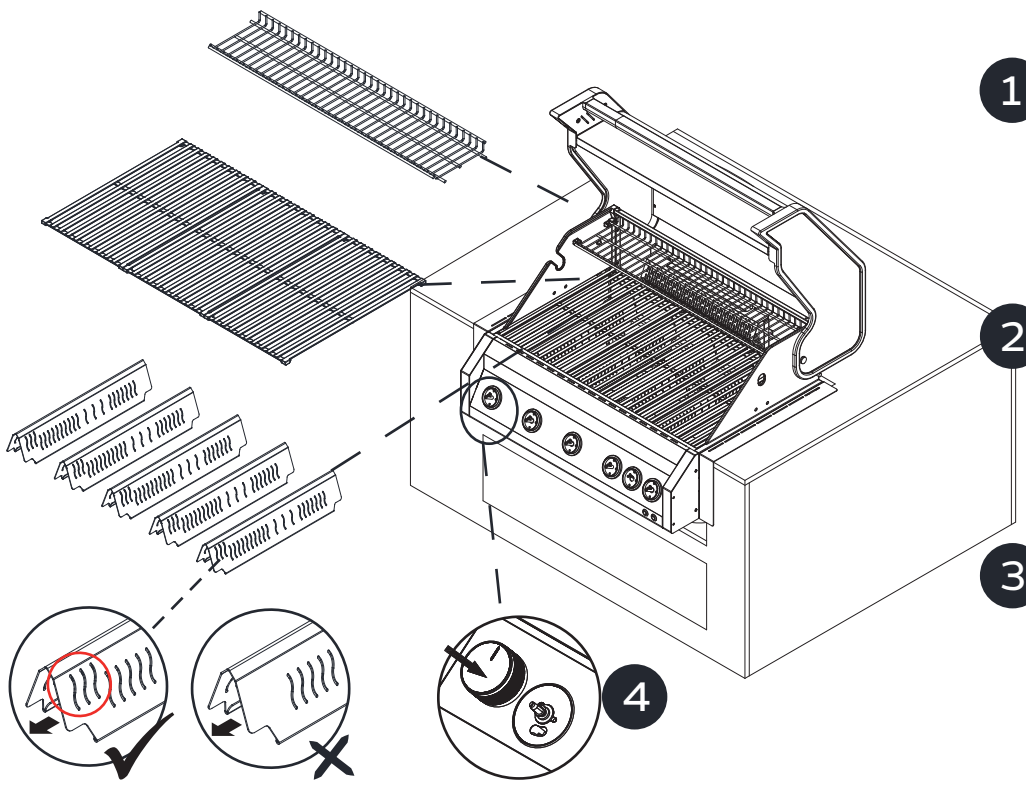
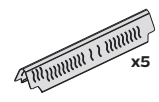
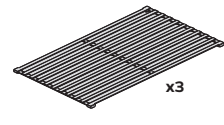
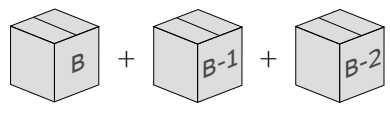
12



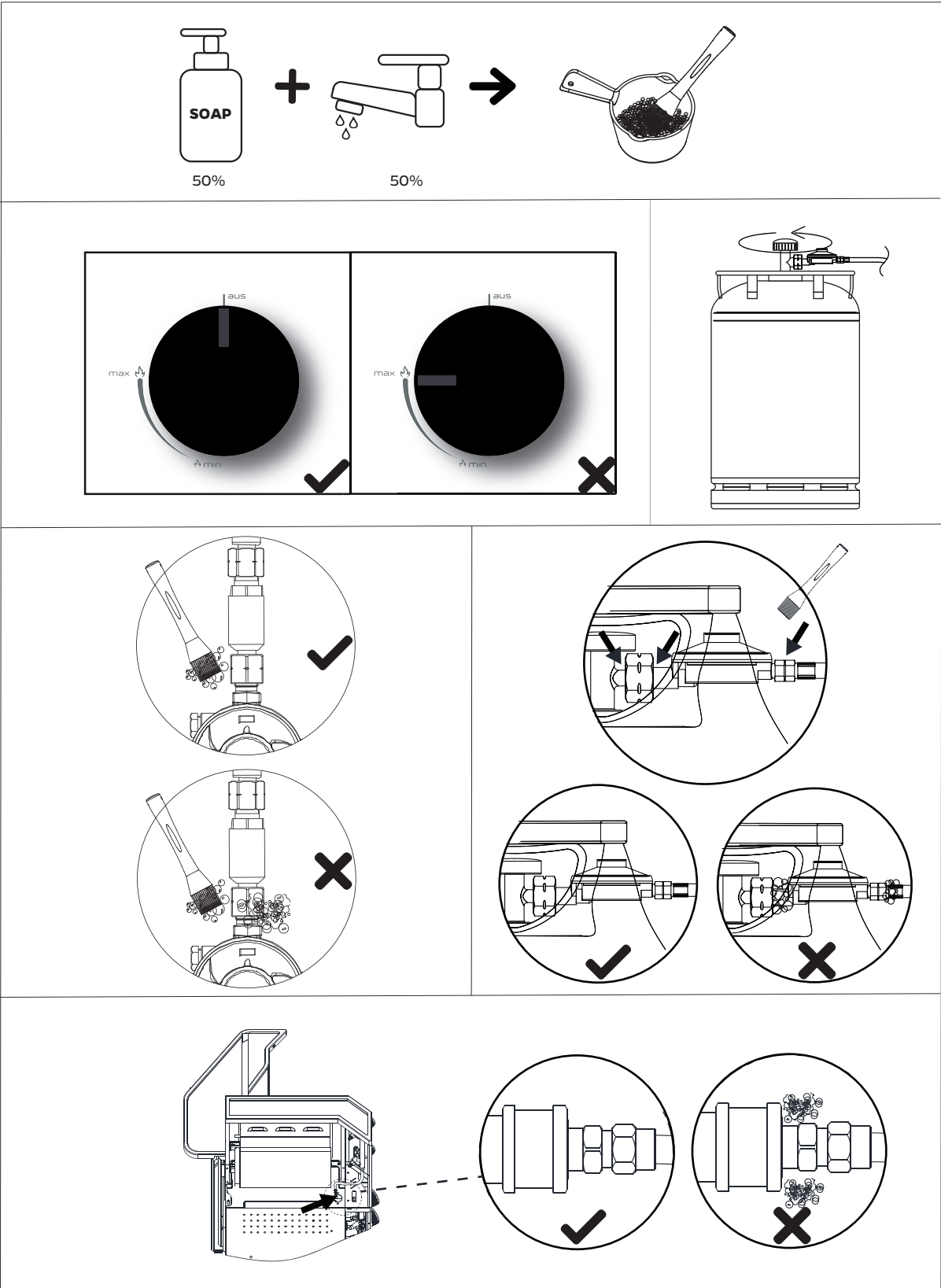
B



13

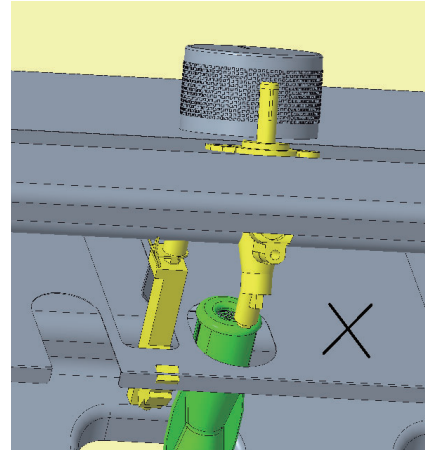
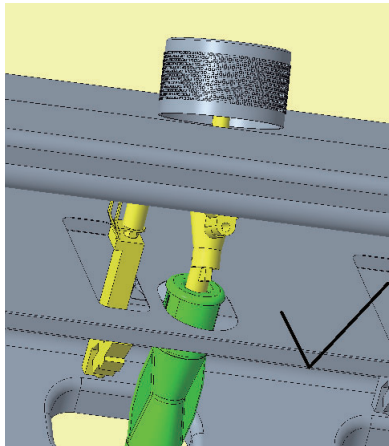


4



# Vor der Inbetriebnahme des Gasgrills

Aufgrund der Unvorhersehbarkeit des Transportprozesses kann der Grill beschädigt werden oder seine Komponenten versetzt sein. Vor der Montage, Vergewissern Sie sich, dass alle Edelstahlhauptbrenner korrekt über der jeweiligen Düse des Gasventils liegen und diese umschließen.



Sollte der Brenner durch den Transport oder die Montage verrutscht sein und nicht mehr über der Düse liegen, müssen Sie den Brenner aus- und wieder einbauen (siehe Abschnitt „Wie wechselt man einen Hauptbrenner“). Das Wiedereinsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

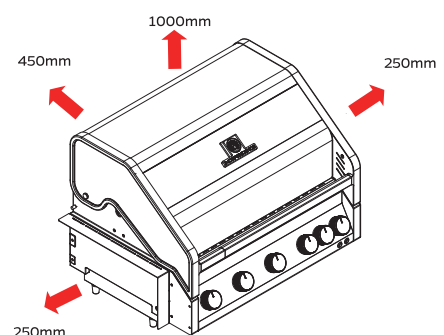
## Sicherheitsabstände

Es wird dringend empfohlen, Mindestabstände von brennbaren Materialien einzuhalten:

**Hinten - 450mm**

**Seiten - 250 mm**

**Nach oben - 1000 mm**



**Vermeiden Sie starken Wind von der Rückseite des Grills.**

Da es bei diesem Grill keine Beschränkungen hinsichtlich der Emission von unverbranntem Gas gibt, muss dieser Grill im Freien oder in einem gut belüfteten Bereich installiert und/oder verwendet werden. Wenn sich dieser Grill in einem gut belüfteten Bereich befindet, müssen mindestens 25% der Fläche (Summe der Wandfläche) offen sein.

# Abmessungen der Ausschnitte

DE



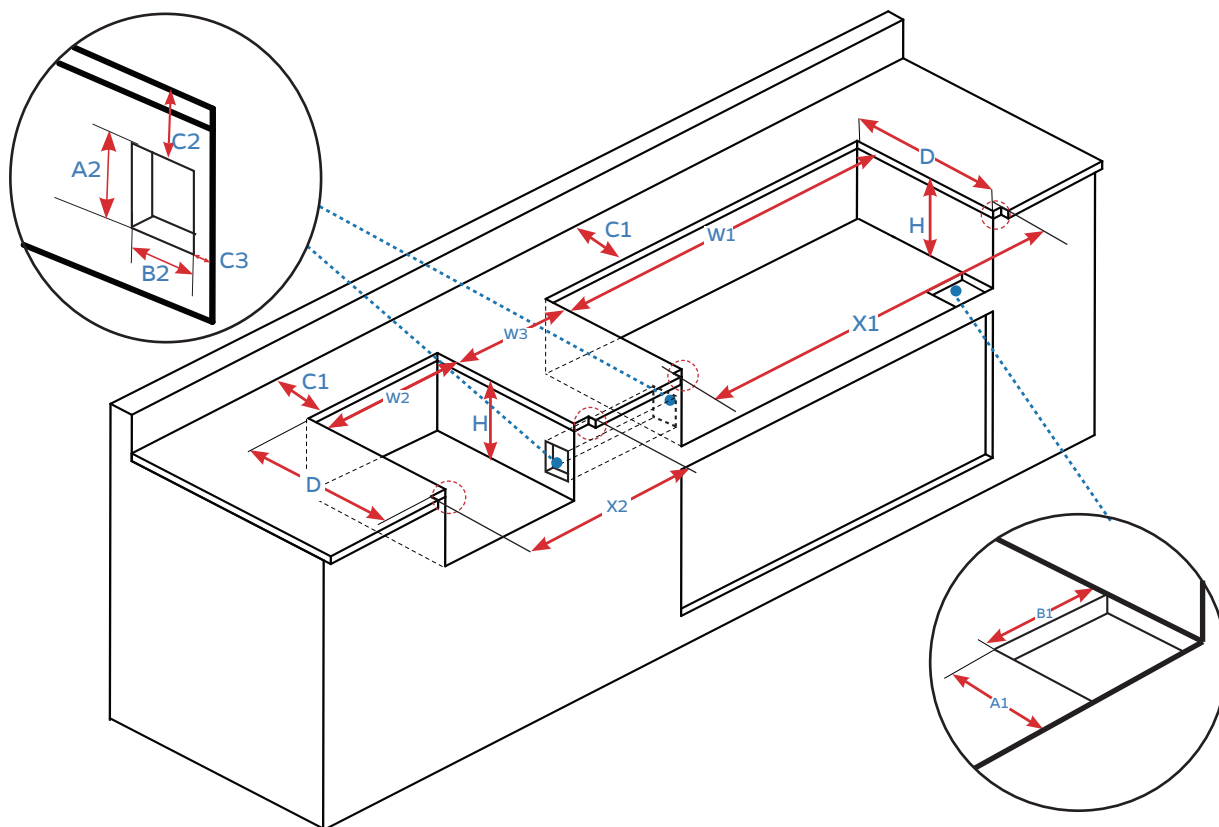
Nicht brennbare Arbeitsplatte und Unterschrank

## Seitenkocher

A2 = 10 CM  
B2 = 10 CM  
C2 = 10 CM  
C3 = 2 CM  
W2 = 47 CM  
X2 = 51 CM  
W3 = 10 CM MIN/50 CM MAX

## Grill

A1 = 15 CM  
B1 = 15 CM  
C1 = 10 CM  
W1 = 78 CM  
H = 27 CM  
D = 45 CM  
X1 = 84 CM



**Dear Customer,**

with many years of experience we are proud to present you this Grillfürst product.

Please carefully read this manual to get in touch with your product and avoid mistakes in assembly, usage and care. This will increase the joy using it and even extend the lifetime of this product.

If there are any problems or questions please contact our customer service under +49(0)6621 – 43 20 900 or via E-Mail at [shop@grillfuerst.de](mailto:shop@grillfuerst.de).

**Catologue**

Icons on Box.....41

Warning and safety advices ..... 42

    Correct operation location and conditions ..... 42

    Warning: Hot surfaces ..... 42

    Important safety advices..... 43

    Cleaning notes ..... 44

    Operation advices..... 44

Gas bottle..... 44

    Requirements..... 45

    How to connect a gas bottle..... 45

    How to disconnect a gas bottle..... 46

    Check the hose before each use ..... 46

Gas Leaking Test.....47

Lighting instructions ..... 49

    Important lighting advices ..... 49

    How to start a main burner ..... 49

    How to start a Side Burner and/or Back Infrared Burner (if applicable) ..... 50

Electric Energy ..... 50

    Batteries type..... 50

    How to replace the igniter battery..... 50



---

How to replace the LED batteries .....	51
Important battery information.....	51
General information about barbecuing.....	53
Gas usage and energy saving .....	54
Ceramic burner.....	54
Back burner .....	54
Cleaning and maintenance.....	54
Cleaning interval.....	55
Cleaning instructions .....	55
Storage .....	55
How to change a main burner .....	56
Trouble Shooting .....	57
Spare parts.....	58
Tips, Tricks & Recipes.....	59
Warranty terms .....	60
Art. Nr.: Independence P590E .....	62
Technical data .....	62
Exploded view.....	63
Single part list .....	64
Packaging overview .....	65
Kit contents.....	66
Mounting steps.....	67
Before starting the gas grill.....	75
Grill placement .....	75
Cut out dimensions .....	76

## Icons on Box



Declaration of Conformity

We hereby declare that this product complies with the legal requirements of the European Regulation (EU) 2016/426.



The material is recyclable.



Place this side of the box facing upwards.



The goods are delicate. Please handle with care.



The packaging must be protected from rain and moisture.

---

# Warning and safety advices

EN

**Save these instructions for future reference.**

**This Gas Grill is designed for outdoor use only.**

## **Attention Gas!**

**To reduce the risk of fire, burn hazard or any other injury, read all instructions and operations before operating this unit.** If the information below is not followed exactly, it may cause problems in use, serious injury or a fire causing death.

Follow all steps in order. Never allow children to operate this unit.

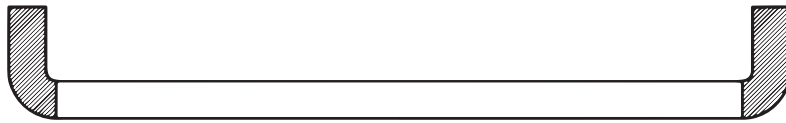
## **Correct operation location and conditions**

- Use outdoors only.
- Do not attempt to use this appliance in a garage or any enclosed area. Also this appliance must be kept away from flammable materials, etc. We recommend keeping a minimum distance (see figure on page 74) shows from grill to any flammable materials.
- Stand your gas grill on a safe level surface, away from inflammable items such as wooden fences or overhanging tree branches.
- Never use the grill in extremely windy conditions.
- Do not move the appliance during use.
- Do not store or use gasoline or mentholated fuels or any other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Care is advised when operating your gas grill, you should never leave unattended when in use. Turn off the gas supply at the gas container after use.
- This appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- Ensure that the appliance has completely cooled down before storing.
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.

## **Warning: Hot surfaces**

- **WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- When using the grill, do not touch any accessible parts as these areas become extremely hot and could cause burns.

- Use protective when handling particularly hot components. (e.g., heat-protective gloves)



**WARNING: The Handle Black Area (See Above Picture for Reference) Will Become Hot When the Gas grill In Use, BE CAREFUL! Do Not Touch The Black Area.**

### Important safety advices

- Take special care when children or elderly are present. And keep them away from the appliance.
- Do not modify the appliance.
- Parts sealed by the manufacturer, or its dealer must not be changed by the user.
- Any modification of the appliance may be dangerous. Do not attempt any unauthorized interference of the main controls on this gas grill, i.e. gas taps, injectors, valves etc.
- In the event of a gas leak shut off gas to the gas grill, extinguish any open flames, open lid and if leak continues check for damages, poor connections etc. Contact your local gas dealer immediately if the problem can't be solved.
- If you smell gas:
  - Shut off gas to the appliance
  - Extinguish any open flame
  - If the smell persists, keep away from the appliance, and immediately call your gas supplier or your fire department.
- Do not use a naked flame to check for gas leaks.
- Do not operate gas grill if there is a gas leak. Turn off the gas supply.
- Do not attempt to disconnect any gas fitting part if your gas grill is being used, on the gas grill or the gas regulator / bottle.
- Never light a gas grill with gasoline or comparable fluids!
- We would recommend that this gas grill be serviced by your local gas retail outlet at least once a year by a competent engineer. Do not attempt to service this appliance yourself.
- Do not change the assembly that the manufacturer packaged.
- Do not repair or replace any part of the grill unless specifically recommended in this manual. All other services should be referred to a qualified technician.

- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- This appliance is not intended for commercial use.
- Be prepared if an accident or fire should occur. Know where the first aid kit and fire extinguishers are and know how to use them.

### **Cleaning notes**

- The gas grill should be cleaned on a regular basis.
- Take care not to enlarge burner ports or orifice/nozzle openings when cleaning the burner or valves.

### **Operation advices**

- Always cook with great care.
- Never use all main burners and rear burners (if applicable) at the same time!
- Remove warming rack before lighting rear burner (if applicable). The extreme heat will damage the warming rack.
- Never place food above a not burning ceramic burner (if applicable). The drops will damage the burner.
- Use oven gloves and sturdy, long handled gas grill tools when cooking on the grill.
- Do not use the grill to cook extremely fatty meats or other products which increase flare-up.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- Never let clothing or other flammables come in contact with or too close to any burner or hot surface until it has cooled. The fabric could ignite, causing serious personal injury.
- For personal safety, wear proper apparel. Loose fittings garments or sleeves should never be worn while using the grill. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.
- **Warning:** lid cannot close if mesh is on highest position.

## **Gas bottle**

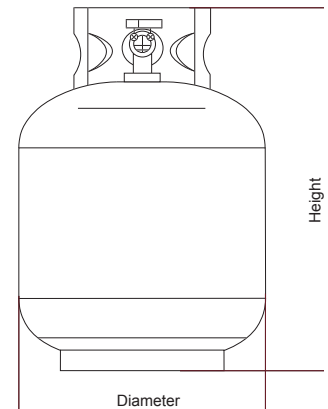
You will need to purchase a LPG gas bottle. The pressure regulator should correspond to the pressure and gas category of the appliance. The regulator should be complied with EN16436 or EN16129 and EN16436 with current version and national regulation.

If the hose and regulator are not included by the manufacturer, then only hoses and regulators which meet

national and regional codes are to be used.

## Requirements

1. The gas cylinder is to be used only in the upright position.
2. Only to be used with a gas cylinder that does not exceed 600 mm in height and >240mm, <310 mm in diameter.
3. This appliance must only be used with an approved hose and regulator.
4. Never fill the cylinder beyond 80 % full.
5. The absolute necessity of not obstructing the ventilation openings of the cylinder compartment.



After purchasing your gas bottle, you will be ready to set it up with your gas grill.

1. When changing the gas bottle which shall be carried out away from any source of ignition. Put the gas bottle into the hole at the bottom of your gas grill, not underneath.
2. When ready to use your gas grill, insert the regulator into the gas bottle valve and tighten firmly as described below.



**Warning: Before attempting to light your gas grill you must refer to your lighting instructions and warning / safety points.**

## How to connect a gas bottle

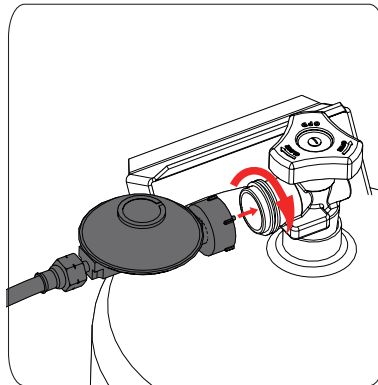


**Keeping in mind that the gas container must be kept away from heat and in a safe position.**

1. Turn the protective cap so that the arrow points to the gap in the cover. Remove the protective cap of the gas bottle. Please do not use any tools when doing this.
2. Check and make sure the control valves are in the OFF position. Check that the black sealing washer is seated in the cylinder valve.
3. Connect the pressure reducing valve to the gas cylinder by hand tightening the threaded connector. Do not use tools which may damage the thread. Attach the pressure reducer to the gas cylinder valve.
4. To open the gas supply, unscrew the cap of the gas bottle anticlockwise. Turn the switch clockwise on gas bottle, then light on one of the burners as instructed. And use soapy water to check all connections. If

bubbling occurs, indicating a gas leak, turn off the gas bottle. Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak.

EN



Install Gas Tank & Regulator Hose

### How to disconnect a gas bottle

When changing your gas bottle ensures that there are no sources of ignition close by i.e., fires, cigarettes, naked flames etc. Make sure that the appliance is switched off and cooled down.

Except for twin-cylinder installations with a changeover valve, turn off the gas tap if fitted to the appliance. Wait until the burner and pilot light have gone out. For installations with a changeover valve, it is only necessary to switch off the empty cylinder.

Replace the safety cap onto the empty cylinder, if applicable.

### Check the hose before each use

Ensure that the hose is not subjected to twisting which will affect the gas flow when using your gas grill. Also, the hose must not have undue tension and must not touch any part of the gas grill which may be hot. Searching for cracking, cuts, or any abrasions. If the hose is found to be faulty in any way do not attempt to use your gas grill. **The maximum length of hose shall not exceed 1.5m.**

**Every 2 years changing the flexible hose when the national conditions require it. And depending on its validity.** Please choose flexible hose whose heatproof higher than 80 °C.

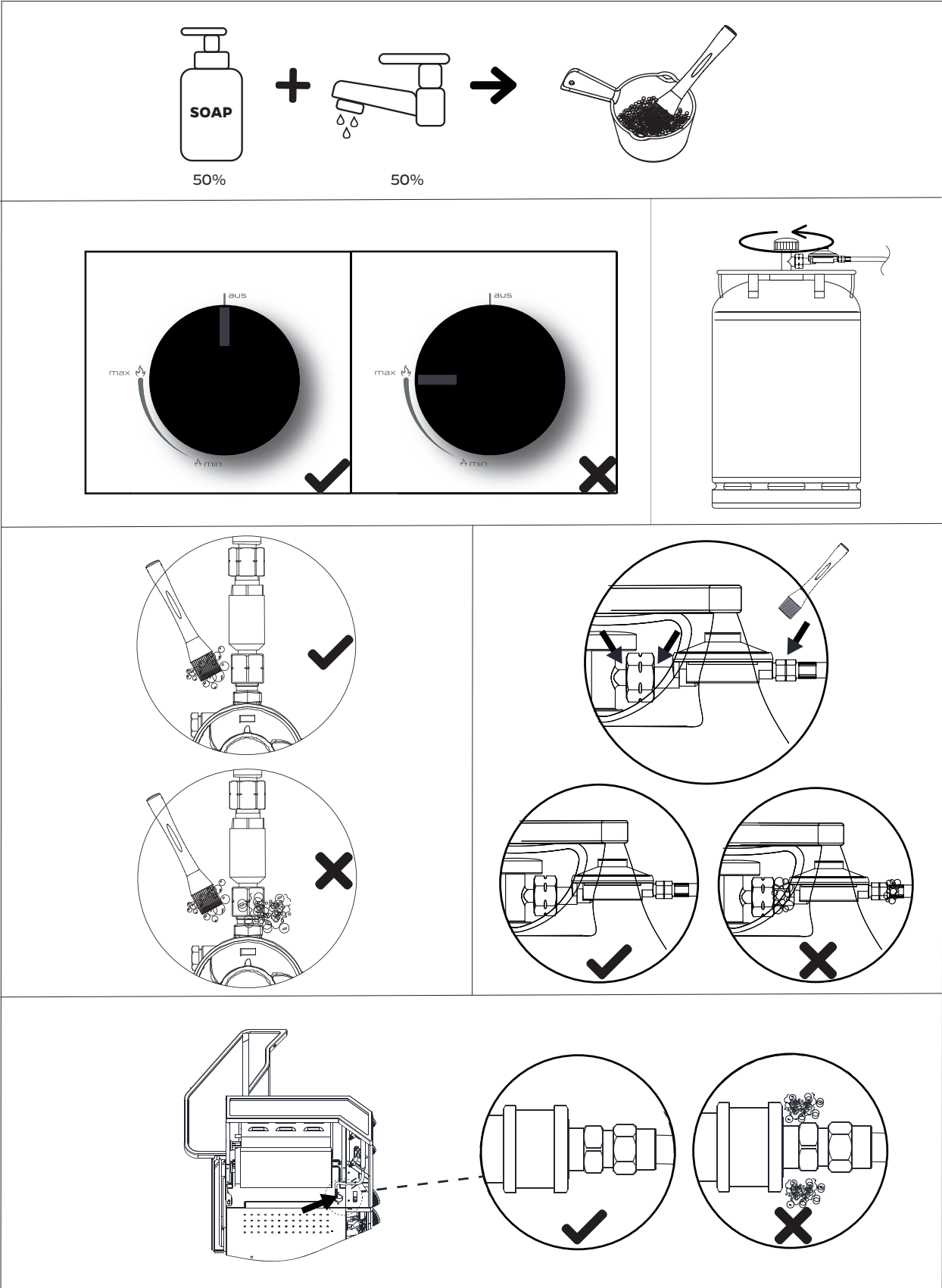


**Warning: Always test gas line for leaks at connector with soap water after finishing all connections.**

# Gas Leaking Test

Although all gas connections on the grill are leak tested at the factory prior to shipment, a complete gas tightness check must be performed at the installation site due to possible mishandling in shipment, or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks following the procedures listed below. If the smell of gas is detected at any time you should immediately check the entire system for leaks:

1. Make sure that all packing material is removed from the grill including tie-down straps.
2. Make sure that all gas pipes are assembled correctly.
3. Do not smoke while leaking testing. Never perform leak test with an open flame.
4. Make a soap solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fittings. For the initial leak test, make sure the L.P. cylinder is 80% full.
5. Making sure the control valves are in the OFF position.
6. Spray all the fittings.
7. Now turn on the gas supply.
8. Check all connections from the gas regulator and supply valve up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burners). Soap bubbles will appear where a leak is present.
9. If a leak is present, immediately turn off the gas supply and tighten the leaky fittings.
10. Turn the gas back on and recheck.
11. If the gas continues to leak from any of the fittings, turn off the gas supply and contact customer service.



**Check for leaks after every tank change.**

# Lighting instructions

## Important lighting advices

1. The lid must be open when lighting the burner! (If applicable)
2. Do not stand with your face directly over the gas grill when lighting it.
3. Each burner requires a separate ignition.
4. Check and suitably clean the inside of the grill before it is lit to avoid the emission of fire from the oils that have accumulated during previous cooking or from spider nets.

Your gas grill has following methods of ignition:

1. Pilot Gas Control Ignition
2. Main burner ignition Description (with ignition spark and pilot flame):

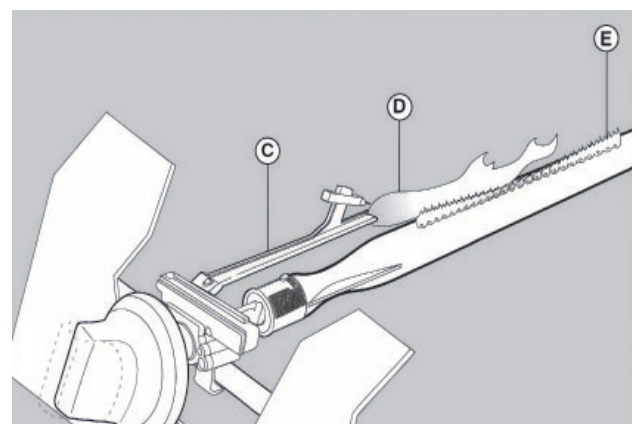
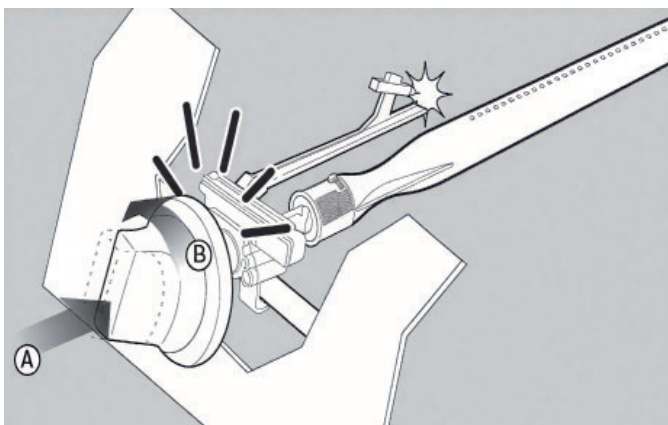
## How to start a main burner

With all gas controls on the Gas grill in the “AUS” position, turn the gas cylinder valve to the on position at the regulator. To create a spark, you must push the control knob in (A) and hold in this position for 3-5 seconds to allow gas flow and then turn anticlockwise to “MAX” (B). It can spark to the burner lighting tube (C). You will hear a “snap” from the igniter, and you will also see a 3”-5” orange flame coming from the burner lighting tube at the left side of the burner (D).

Continue to hold the burner control knob in for two seconds after the “snap”, this will allow gas to flow completely down the burner tube (E) and insure ignition.

Repeat this for every burner you want to ignite.

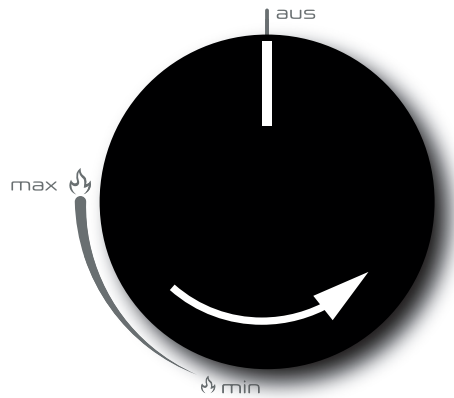
At “MAX” setting the burner flame should be approximately 12-20mm long with a small amount of orange flame. Turn the gas control fully anticlockwise for minimum setting.



### How to start a Side Burner and/or Back Infrared Burner (if applicable)

To generate a spark, you must press the control knob inward and turn it counterclockwise to “MAX” while pressing and holding the electronic ignition button for 3 to 5 seconds to ignite the burner.

In the “MAX” position, the burner has the highest temperature, and the flame is bright yellow. Rotate the gas controller counterclockwise to bring it to the minimum setting, the flame will be dark yellow.



**Caution:** If the burner still does not light, turn the burner control knob to” AUS” and wait 5 minutes to let the gas clear before lighting again. Then repeat above steps until the successful ignition.

Should you have any difficulty lighting your gas grill following the above steps, contact your dealer for advice.

## Electric Energy

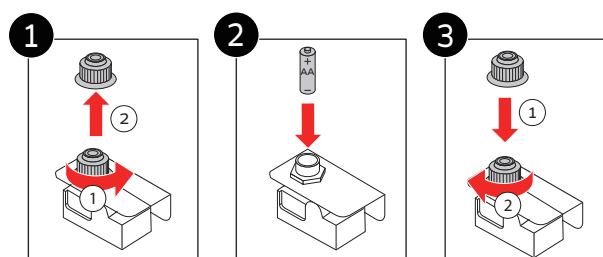
### Batteries type

5x AA 1,5V Batterie.

### How to replace the igniter battery

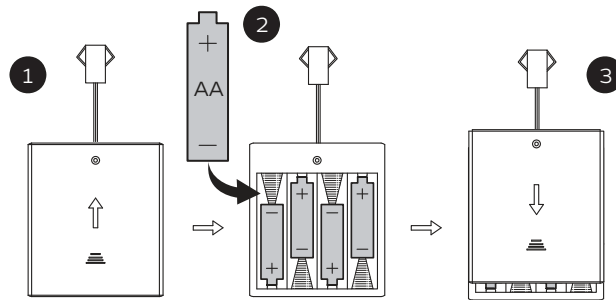
If igniters stop sparking, the battery should be replaced.

1. Unscrew igniter button cap counterclockwise to remove. Remove battery from the battery compartment.
2. Replace with a new alkaline “AA” size battery Install, AA battery. battery with negative end in first.
3. Screw igniter button cap clockwise into place.



## How to replace the LED batteries

1. Find the battery box, open the lid.
2. Put 4pcs “AA” size batteries, the positive and negative pole of the battery should keep the same as the pole in box.
3. Close the lid.



### Important battery information

Non-rechargeable batteries must not be recharged.

Used batteries must be removed and disposed of properly.

Avoid short-circuiting the battery compartment.

Different batteries or new and old batteries must not be used together.

Warning: dispose of used batteries immediately. Keep new and used batteries away from children. If batteries are suspected of having been swallowed or otherwise placed in the body, contact a doctor immediately.

### Important battery disposal information

Since we sell batteries and rechargeable batteries or devices that contain batteries and rechargeable batteries, we are obliged under the Battery Act (BattG) to inform you of the following:

Batteries and rechargeable batteries must not be disposed of in household waste. Used batteries may contain harmful substances, which, if not properly stored or disposed of, may harm the environment or your health.

However, batteries also contain important raw materials such as iron, zinc, manganese, or nickel and are recycled. After use, you can either return the batteries to us returned free of charge in the immediate vicinity (e.g., in shops or municipal collection points).

Batteries or rechargeable batteries that contain hazardous substances are marked with a crossed-out bin symbol.

The chemical name of the pollutant can be found near the symbol.

Cd = battery contains cadmium

Pb = battery contains lead

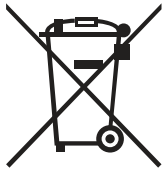

Hg = battery contains mercury

Li = Accumulator or battery contains lithium

Ni = Accumulator or battery contains nickel

Zi = accumulator or battery contains zinc

Mh = Accumulator or battery contains metal hydride

Correct Disposal of this product	
 	<p>This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.</p>

# General information about barbecuing

Grilling and Barbecue can be split in two different ways:

- Direct grilling
- Indirect grilling

Direct grilling means, that you place the food above the burners. This is the common style for sausages, skewers, vegetables and even most kinds of steaks and well-known from charcoal barbecues for several years.

The temperatures can differ a lot here, depending on the food.

Indirect grilling means, that the food is not placed above the burners. This is possible on every barbecue with more than one burner, but useful with more than 2 burners to create even cooking chamber temperatures.

This style of grilling is used for low and slow grilling (for example pulled pork, ribs or brisket) on low temperatures, indirect grilling (for example chicken or roasted meat) on medium temperatures or baking on high temperatures.

Also, you will use indirect zones to finish bigger steaks in combination with an infrared burner.

If applicable, the warming rack is working in both modes. It's an enlargement for your grilling surface.

You can use it for all kinds of food. As the temperature is a little lower up there, you can use it really good for baking while grilling.

If you want to use it as warming rack you should shut all the burners on minimum or even off.

Tipp: Avoid every usage of aluminum tools or trays while grilling. Aluminum is known to migrate into food under some circumstances and it's easy to avoid this by using stainless steel trays and tools or butcher paper instead of aluminum foil.

## Gas usage and energy saving

Every burner uses gas to create heat. The amount of gas you need depends on the power of each burner, the knob position and even the outside conditions.

Therefore, it is impossible to define how much gas you will use while grilling.

As indication you can find the maximum gas usage on the CE certificate of your barbecue.

A barbecue with a maximum gas flow of 500 grams per hour will empty an 8 kg bottle in 16 hours usage on full power. In normal conditions this will allow you to grill (with this barbecue) for 20 to 30 hours with an 8 kg Gas bottle, of course depending on your energy saving, grill temperatures and grill style.

To save energy it's important to stay the lid closed (if applicable) while pre-heating and grilling. Also you should shut off all the burners you don't need at the moment.

Also, the gas consumption will rise with lower outside temperatures.

## Ceramic burner

The ceramic burner is a high-temperature infrared burner. It is perfect for sizzling meat before finishing the meat inside the grill, for searing meat on high temperatures or to create roasting aromas on the meat.

It's also possible to use pans and pots on the infrared burner.

Take care that you don't place any kind of food onto the ceramic burner when it's shut off. Dropping juices, spices or marinade can destroy your ceramic burner.

To remove ash and other residues from the burner we recommend the use of compressed air.

## Back burner

The back burner is created to use it with a rotary spit. Do not use it in combination with the regular burners, this could overheat and damage your product.

In order to prevent grease fire you always should place a grease tray below the rotary spit.

Take care to remove the warming rack before using the back burner.

The back burner is also suitable for keeping food on the grids warm.

## Cleaning and maintenance

For the longevity of your barbecue, an adequate and thorough cleaning is strongly recommended.

In particular, residues of barbecue food, as well as residues of barbecue cleaners or metallic residues from brushes, barbecue utensils or the like can, in combination with increased moisture/humidity, lead to corrosion and damage your barbecue in the long term.

### **Cleaning interval**

Cleaning the grill grate, warming grate, fat tray and fat collection container: after each and before each grilling session. (if applicable)

Cleaning the cooking chamber: every 2 weeks, or after heavy use.

Cleaning of the visible surfaces and the underframe: monthly

Cleaning the burners and nozzles: every 3 months or after longer using breaks.

Maintenance is recommended that every 90 days for your gas grill, but it is absolutely necessary to perform maintenance at least once a year. By doing so you will extend the life of your gas grill.

Before cleaning, make sure the gas supply and control knob is in the OFF position and that the burner and grill has cooled. Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death.

### **Cleaning instructions**

Your gas grill is easy to clean with minimum effort, just follow these helpful hints for cleaning convenience.

Turn the burner on for 15 to 20 minutes. Grease drippings will be burned off from your. Ensure appliance is cold before continuing.

Grids should be cleaned periodically by soaking and washing in soapy water.

If you use cast iron grids, carefully dry and cover them with oil or care paste to prevent it from corrosion.

The interior surfaces of the grill housing cover should also be washed with hot, soapy water.

The grease drawer and grease trays should be emptied after each use.

Periodically check the burner to see that it is free from insects and spiders which may clog the gas system, deflecting gas flow. Ensure to clean venturi pipes on burner very carefully, make sure that there are no obstructions. We recommend that you use a pipe cleaner to clean the venturi pipe area.

## **Storage**

After using the grill, wait for it to cool down completely, then cover it with a BBQ cover or move it to a dry storage location.

Do not use your barbecue in the rain or ensure that it is stored in a dry place. Never store your grids in high

humidity areas.

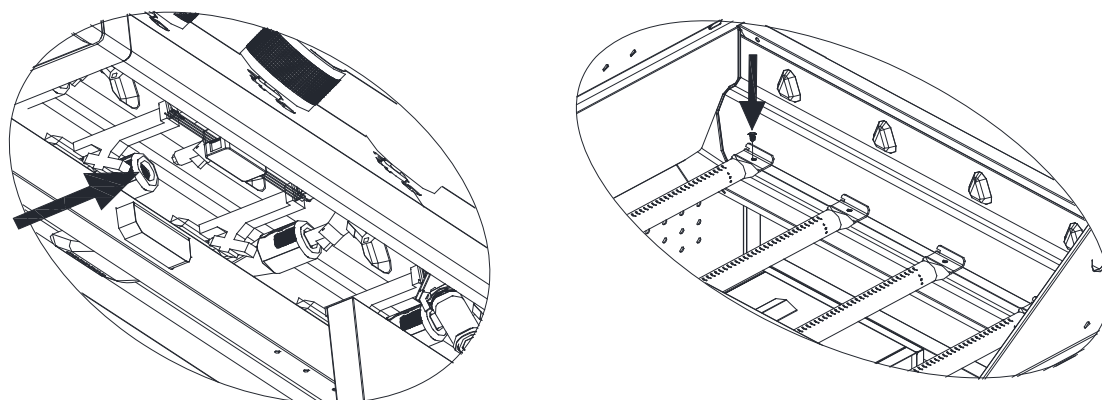
Do not store this appliance indoors unless the gas cylinder is disconnected.

Your Gas Bottle must be stored outdoors in a well-ventilated area and must be disconnected from your gas grill when not being used. And always keep out of reach of children. Ensure that you are outdoors and away from any sources of ignition before attempting to disconnect your gas bottle from your gas grill.

When you are using your gas grill after a period of storage, please ensure to check for gas leaks and check for any obstructions in the burner etc. before using. And check the area behind the front panel for webs / insects as these could affect the ventilation flow for the gas burners. Also carry out a leak test with soapy water and check your pressure regulator.

## How to change a main burner

Sometimes you have to clean or replace a main burner. Therefore you have to remove the burners.



1. Unscrew the burner with firebox.
2. Remove the burner
3. Insert the new burner. Take care, that the opening hits the nozzle inside the control panel.
4. Screw the burner with firebox
5. Double check, that the burner covers the nozzle.

# Trouble Shooting

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Solution</b>
Burners will not light	LP gas cylinder empty Faulty regulator Ignition battery is missing or empty	Replace with full gas bottle. Have regulator checked or replaced Add or change ignition battery
Low flame or flashback (fire in burner tube-a hissing or roaring noise may be heard)	Obstructions in burners Obstructions in gas jets or hose Windy conditions	Clean burners Clean jets and hose Use BBQ in a more sheltered spot
Gas valve knob difficult to turn	Gas valve jammed	Replace gas valve

If your problem is not resolved from the information above, please call the helpline

+49(0)6621-43 20 900 or send us an e-mail: [shop@grillfuerst.de](mailto:shop@grillfuerst.de).

---

## Spare parts

Spare parts for your product are available at [www.grillfuerst.de](http://www.grillfuerst.de) or via Grillfürst customer Service.

# Tips, Tricks & Recipes



Connecting the gas cylinder



Cleaning the gas barbecue



Gas barbecue maintenance



Pizza stone on the grill



Using the barbecue thermometer



Barbecuing with infrared burner



Barbecuing with the plancha



Grilling roast beef



Grilling steak backwards



Grilling vegetables



Marinate correctly



Barbecue dessert



Grillfürst magazine



Grillfürst recipe database



Grillfürst BBQ Guides:



Grillfürst meat guide:

# Warranty terms

Grillfürst GmbH (short: GRILLFÜRST) guarantees the end customer (short: customer) in accordance with the following provisions that grill devices of the GRILLFÜRST brand and grill accessories of the GRILLFÜRST brand delivered to customers in the Federal Republic of Germany within a period of three years from the day of purchase by the customer (guarantee period) will be free from material and workmanship defects.

In addition, GRILLFÜRST undertakes to provide customers with a one-off replacement in the form of new ones for any defects in burners, grill grates, flame protection plates and/or fat trays of the GRILLFÜRST brand that occur within a period of (further) five years from the end of the above-mentioned guarantee period or refurbished parts at a price that is reduced by 50% in relation to the purchase price stated on [www.grillfuerst.de](http://www.grillfuerst.de) at the time of the replacement part request.

The claims under this guarantee only exist if the defect was not caused by a structure that deviates from the specifications in the assembly instructions, the defect was not caused by an accessory not authorized by the manufacturer, the defect was not caused by a device that deviates from the normal purpose and specifications of the manufacturer's instructions for use were caused by deviating use, the defect was not caused by mechanical and/or chemical influences, negligence, lack of cleaning or incorrect operation and the serial number was not removed or made unrecognizable.

Claims/rights from this guarantee can only be asserted upon presentation of proof of the purchase date (e.g. invoice/purchase receipt). In addition, the respective model name and serial number of the goods must be provided.

GRILLFÜRST reserves the right to inspect the complained goods or parts thereof itself or through a third party commissioned by GRILLFÜRST in order to determine the cause of the defect in question.

The spare parts provided under this guarantee will be issued to customers according to the customer's choice via the shipping route (return address: Grillfürst GmbH, Wippershainer Str. 41 in 36251 Bad Hersfeld / Germany) or alternatively on site at one of the GRILLFÜRST-Stores (available at URL: <https://www.grillfuerst.de/Stores.php>).

GRILLFÜRST will not be responsible for any costs associated with sending defective goods or sending replacement parts. GRILLFÜRST will not cover any expenses necessary for the purpose of any repair work, in

particular labor/material costs.

The territorial scope of this guarantee is limited to the Federal Republic of Germany; The law of the Federal Republic of Germany therefore applies to this guarantee and the resulting claims and/or rights. Mandatory consumer protection regulations in the consumer state remain applicable for the benefit of consumers based outside the Federal Republic of Germany.

The legal rights - including the rights as a buyer in the event of defects in the item against the respective seller - are not restricted by this guarantee.

Grillfürst GmbH

Friedewalder Str. 24

36251 Bad Hersfeld / Germany

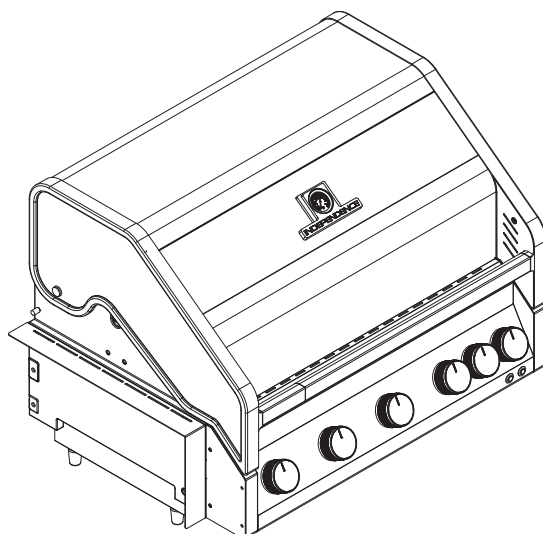
Phone: +49(0)6621 - 43 20 900

Fax: +49(0)6621 - 43 20 912



Email: [shop@grillfuerst.de](mailto:shop@grillfuerst.de)

# Art. Nr.: Independence P590E

EN

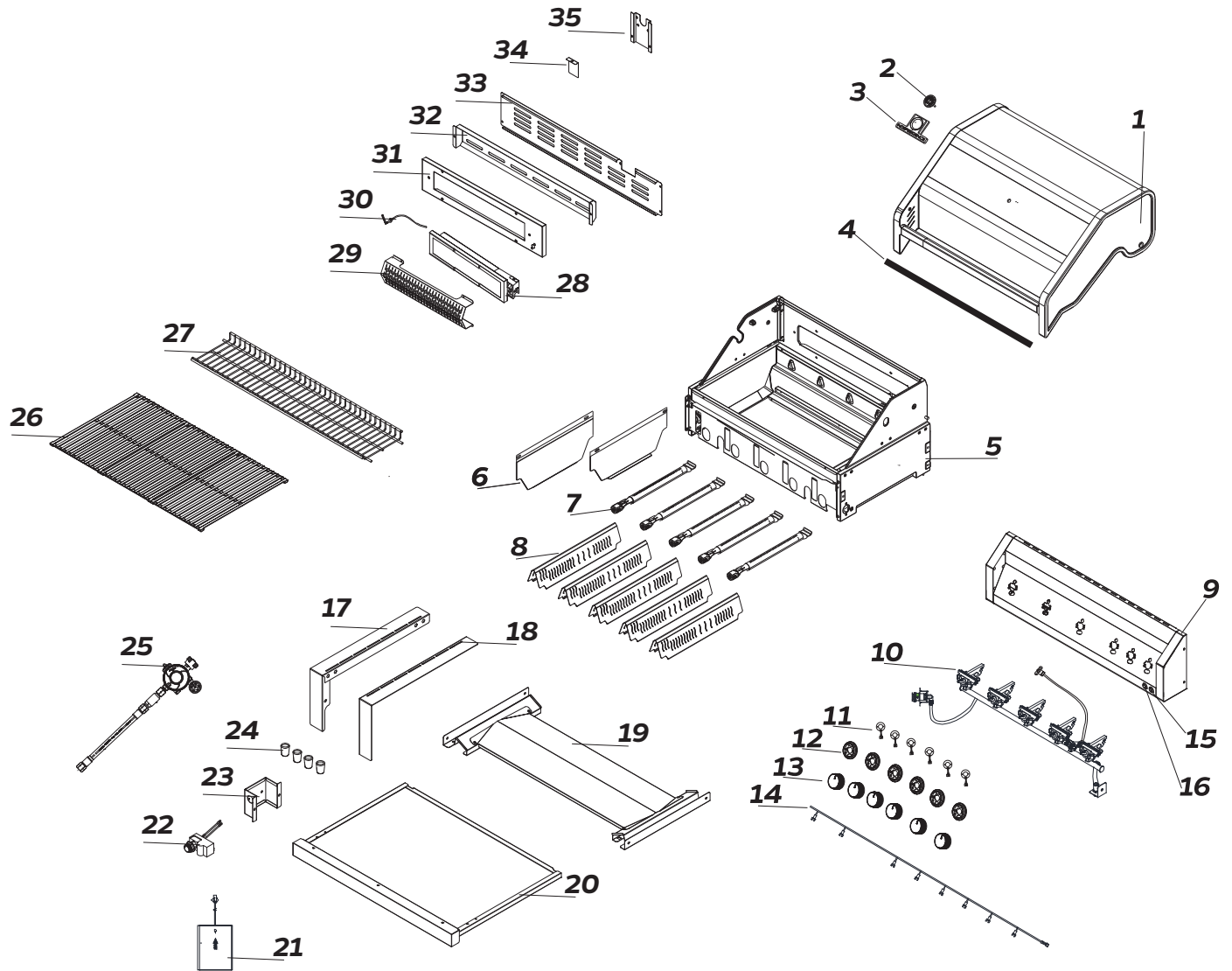


## Technical data

<b>Grillfürst GmbH</b>		
Friedewalder Str . 24,36251 Bad Hersfeld,Germany		
Product name	Outdoor gas Grill	
Model Number	P590E	
PIN	2575DL26629	
Gas & Supply Pressure	I3P(50), Propane, 50 mbar	
Country of Destination	DE,CZ,ES,NL,CH	
Burner injector Ø	Main burner	Back burner
	Ø 0.75mm	Ø 0.79mm
Total Nominal Heat Inputs(Hs)	15.9kW(1136g/h )	
Electric energy(V/DC)	4xAA (1.5V --- ) -LED light	
	1xAA (1.5V --- ) -Rear burner (infrared) Ignition	
		
		made in China

The gas cylinder is recommended to use a 8 and 11kg cylinders are also suitable for use with this appliance.

# Exploded view

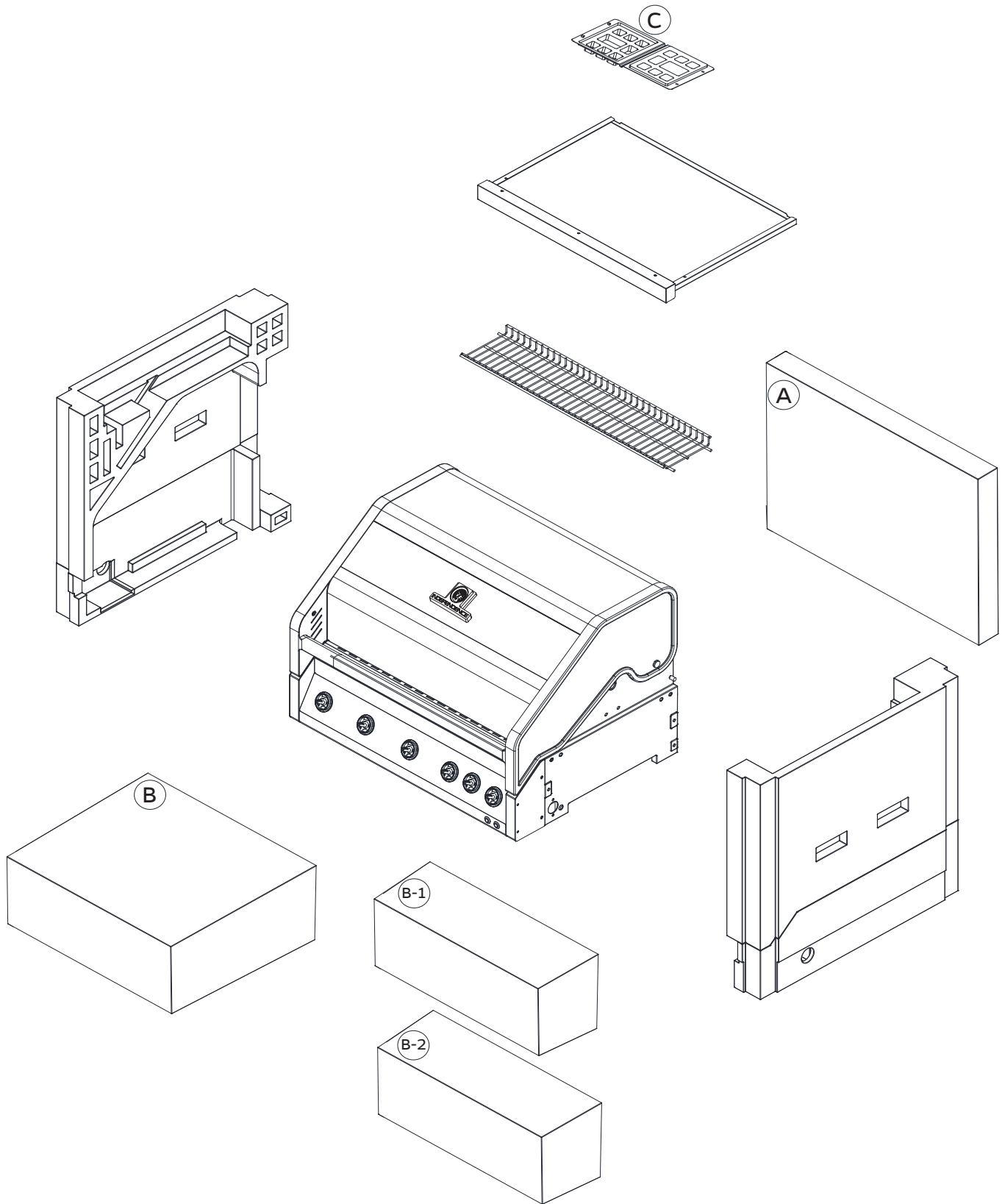


# Single part list

Nr.	Art.	Name	Qty
1	GEP1B	hood set	1
2	GEP156A	Independence thermometer	1
3	GEP157A	Independence logo plate	1
4	GEP195B	isolation strip on hood	1
5	GEP14H	firebox	1
6	GEP155A	inner board of firebox	2
7	GEP7A	main burner	5
8	GEP6A	flame tammer	5
9	GEP159H	main control panel	1
10	GEP41H	gas pipes behind knobs	1
11	GEP197A	LED light plate	6
12	GE45A	knobs base	6
13	GEP158B	knob	6
14	GEP187C	LED light connect cable	1
15	GEP198A	light switch	1
16	GEP199A	ignite button	1
17	GEP111H	insert installing supporter left	1
18	GEP112H	insert installing supporter right	1
19	GEP207A	oil guide tray	1
20	GEP89H	big oil tray	1
21	GEP73A	light battery box	1
22	GEP181C	Ignitor	1
23	GEP208A	installing bracket for pressure regulator and ignition	1
24	PE21A	foot pad	4
25	GEP206A	double pressure regulator	1
26	GE57A	stainless steel mesh large	3
27	GEP4B	warming mesh	1
28	GE72A	back burner	1
29	GE78A	Back burner wind board	1
30	GE79A	Back burner ignition wire	1
31	GE80A	Back burner install frame	1
32	GE81A	Back burner rain cover	1
33	GEP122B	back panel of firebox	1
34	GE124A	nozzle chip of back burner	1
35	GE121A	cover of back burner hose	1

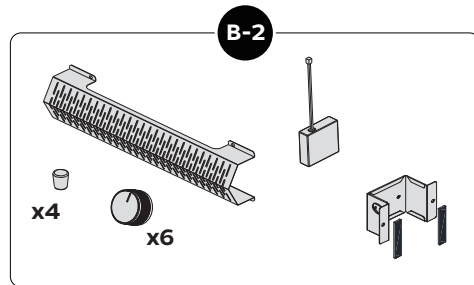
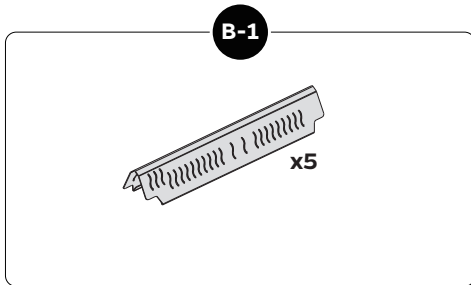
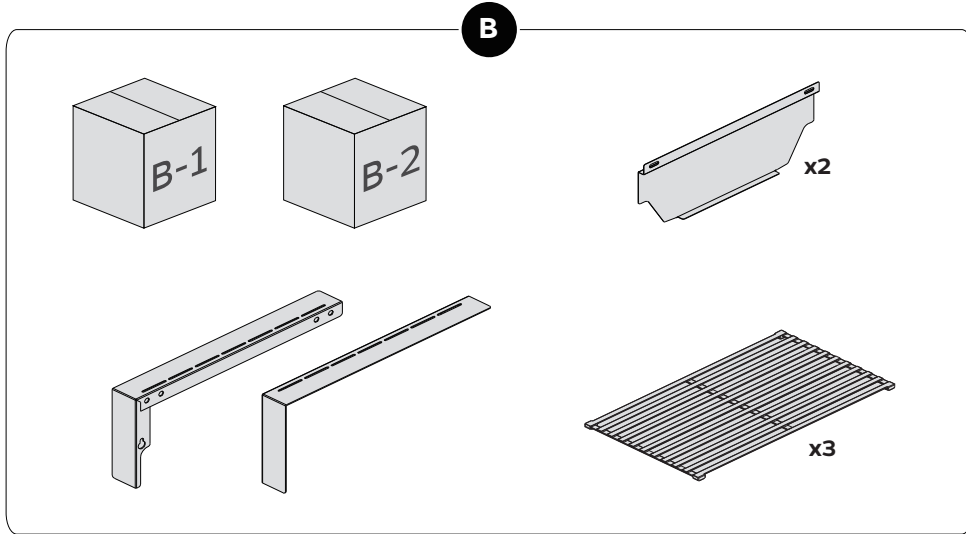
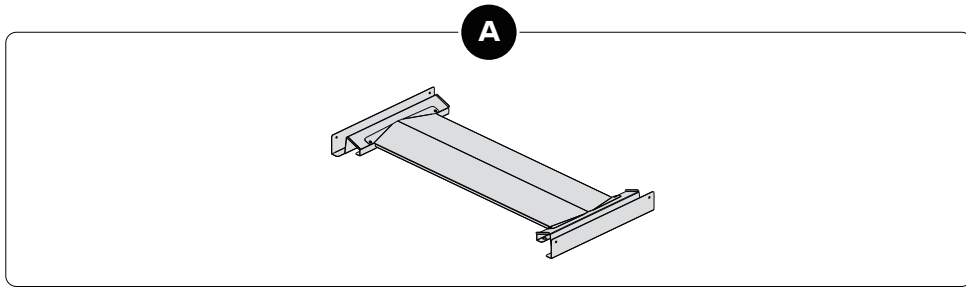
# Packaging overview

NE



**Kit contents**

**EN**



<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>G</b>	<b>H</b>	<b>I</b>
5/32-8	5/32-30		5/32-S	1/4-S	ST4.2	M4		
x1	x4	x3	x4	x8	x2	x4	x2	x2

# Mounting steps

Make sure your grill is assembled properly. Follow these instructions carefully to ensure the correct and safe assembly of the grill.

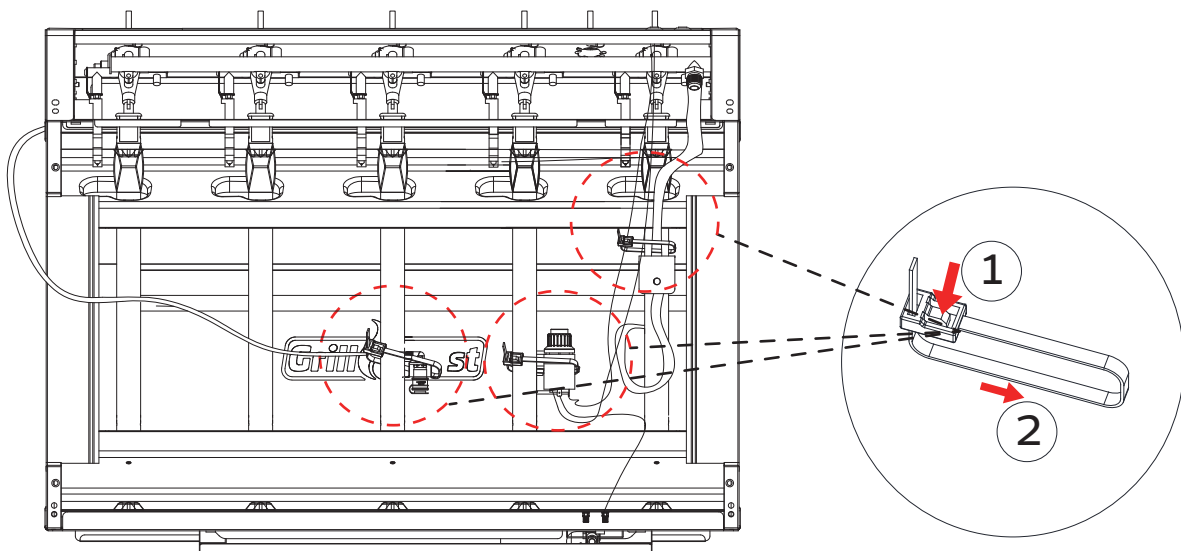
Before assembly, make sure all parts are present. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the appliance. Contact customer service for replacement parts.

**Caution:** Although we take every effort to ensure that the assembly process is as easy as possible, it is inherent with fabricated steel parts that corners and edges can cause cuts if improperly handled during assembly procedures. Be careful while handling any parts during assembly. It is strongly recommended that you protect hands with a pair of work gloves.

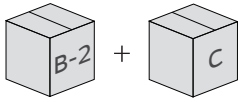


**Note: Please only remove the white, reusable tie belts; do not cut the red ones!**

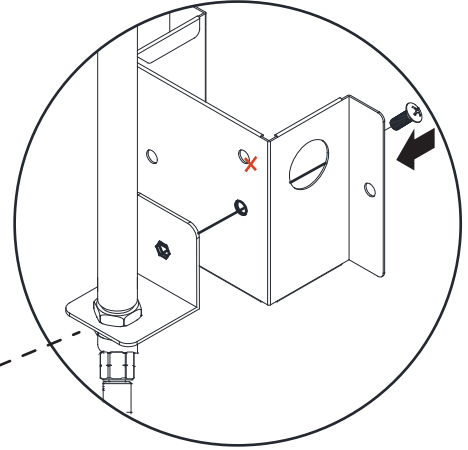
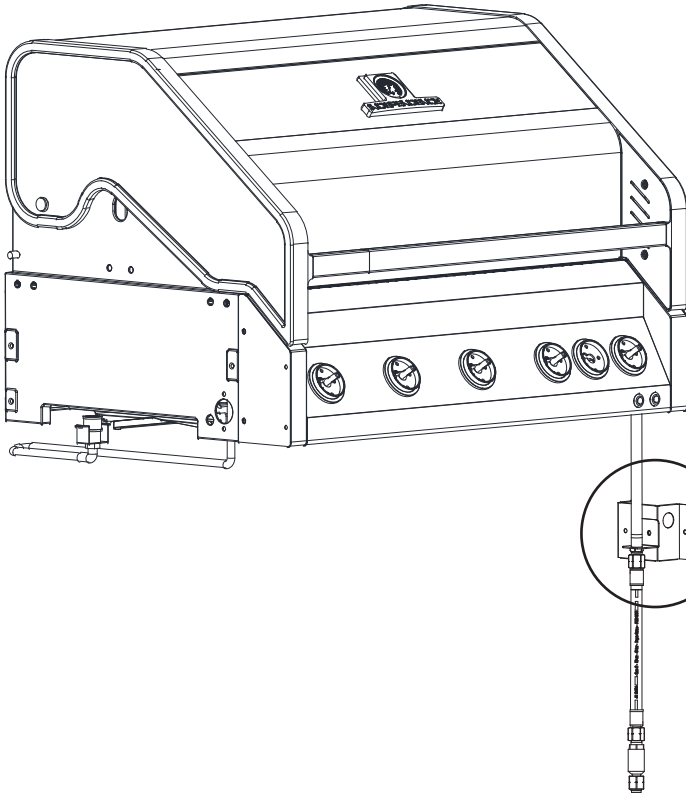
1



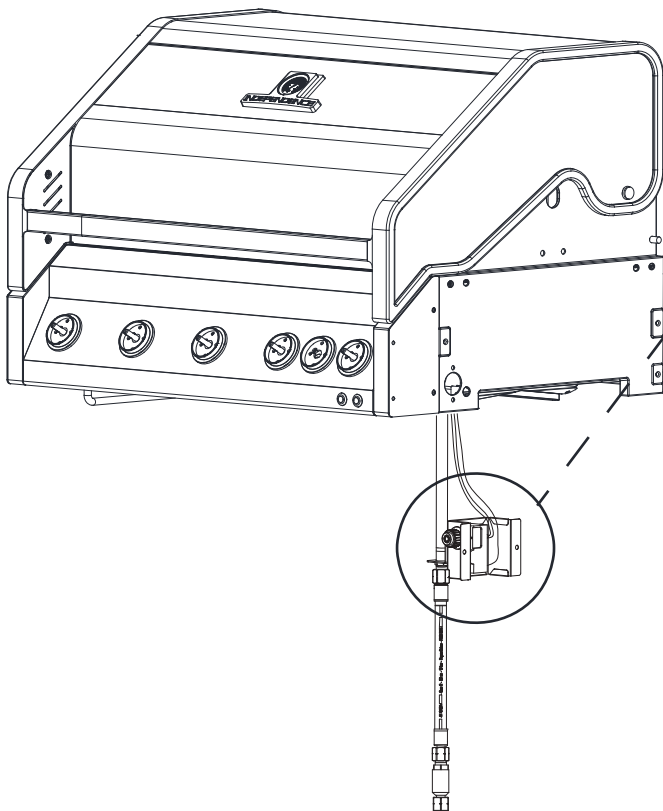
2



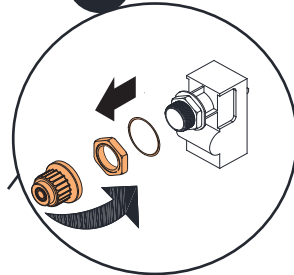
Ax1



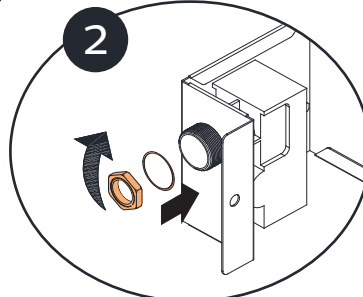
3



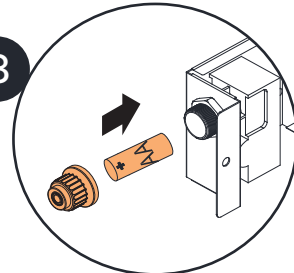
1



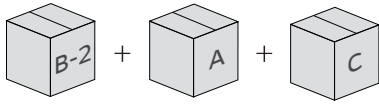
2



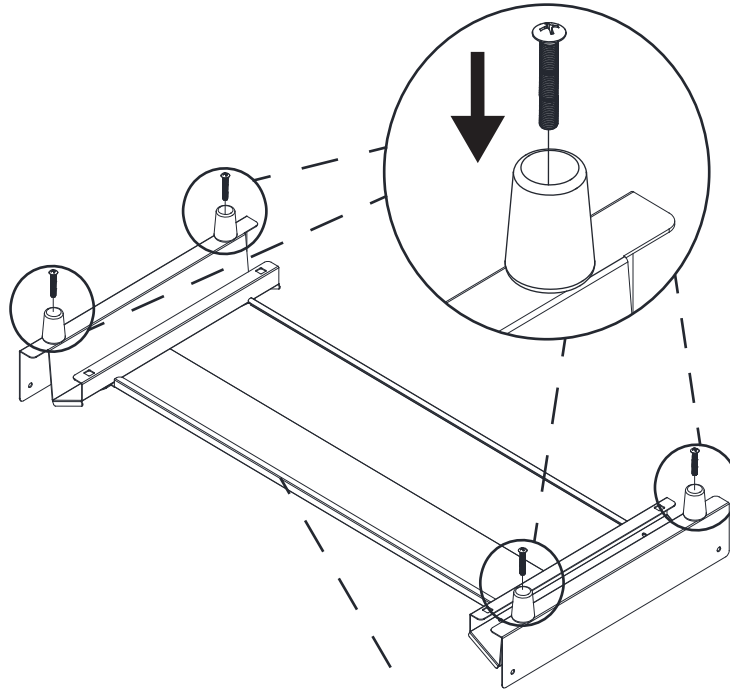
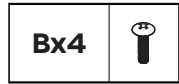
3



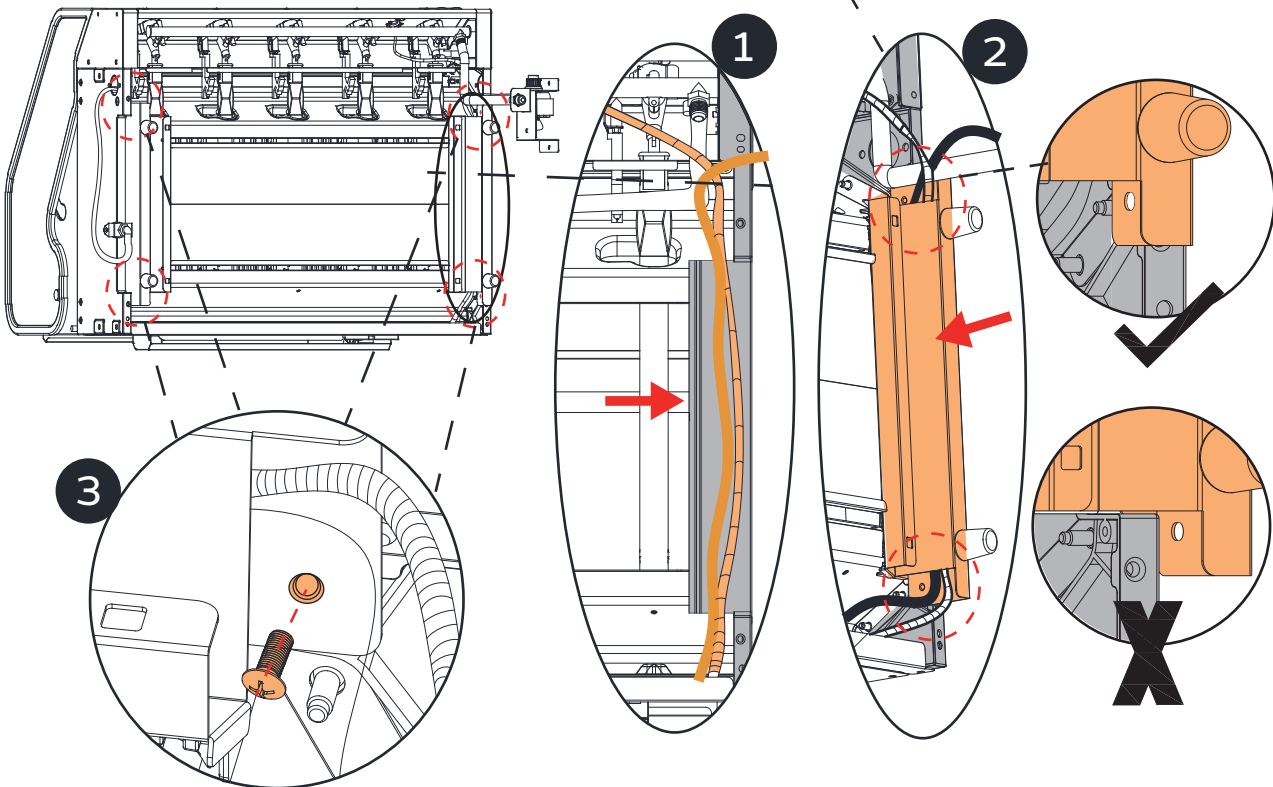
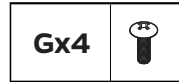
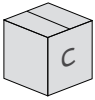
4



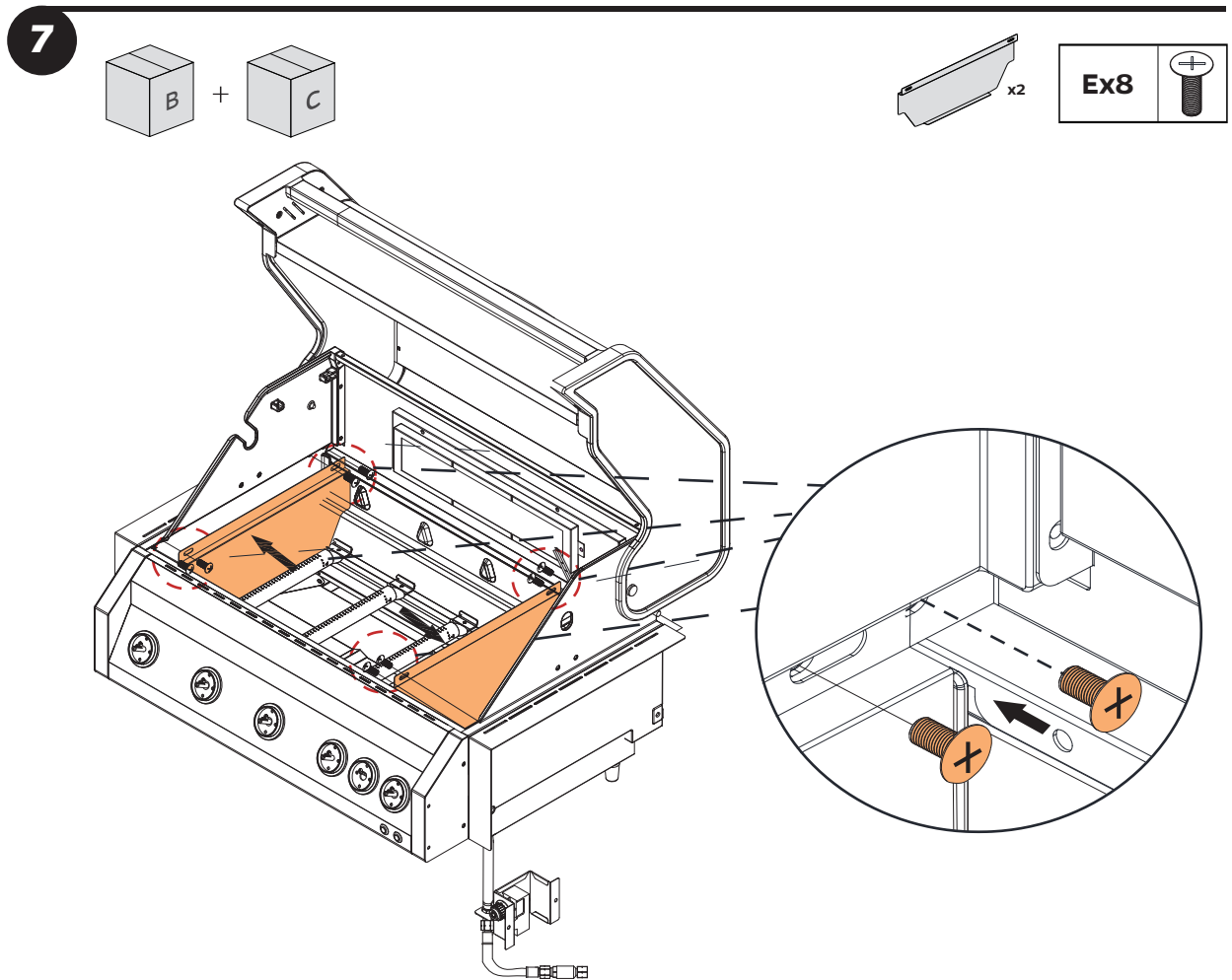
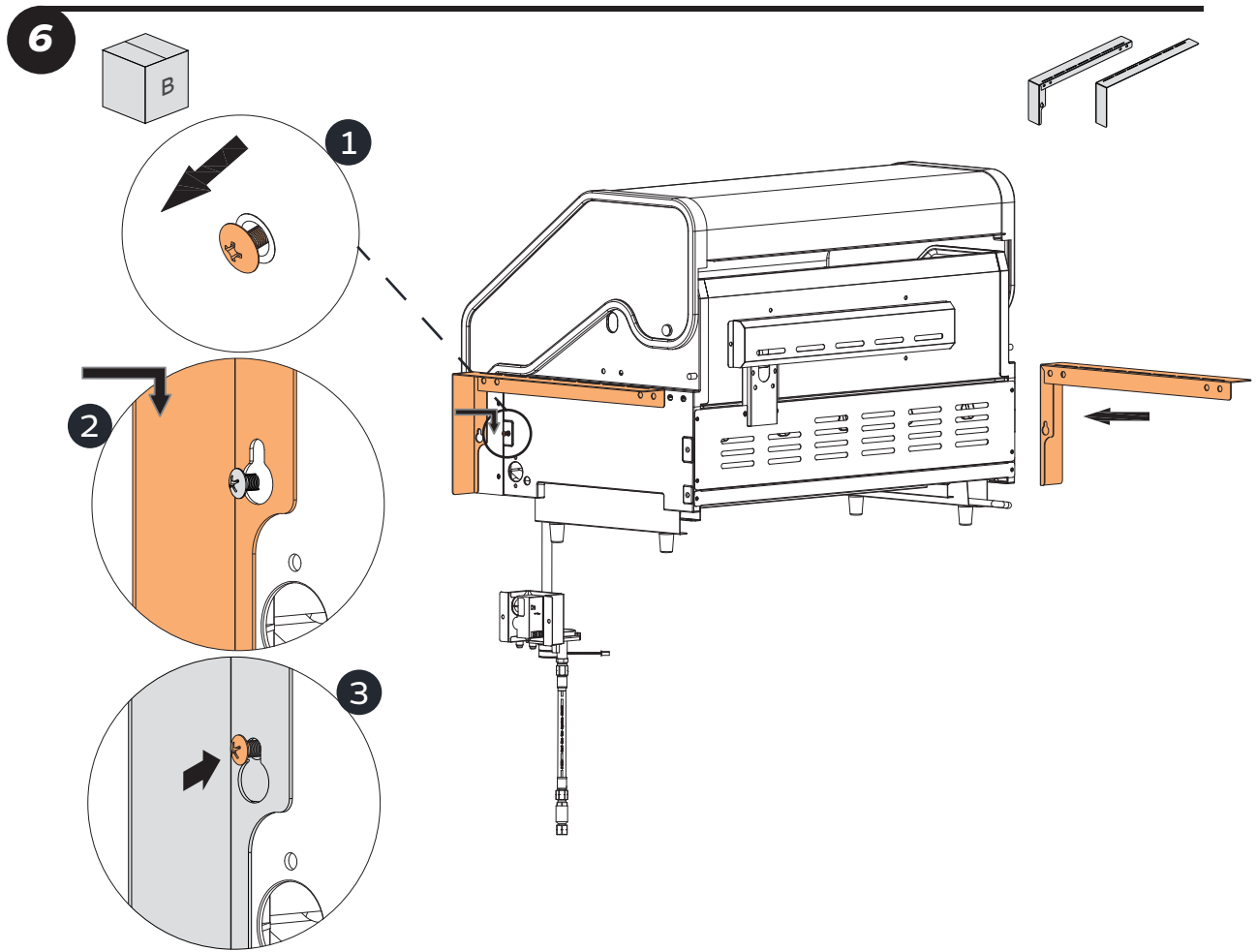
x4



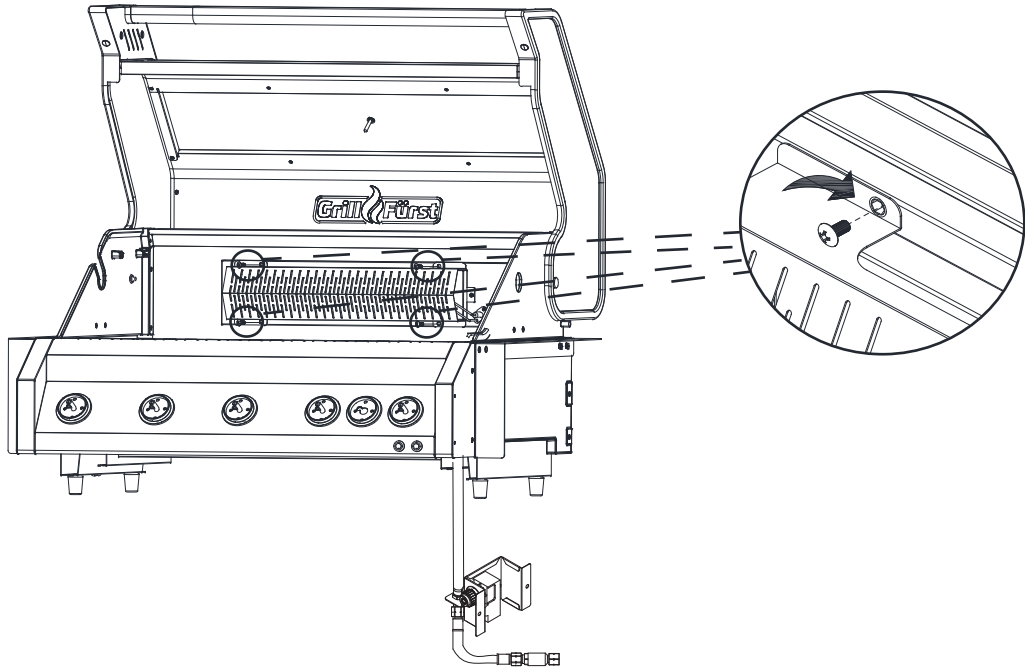
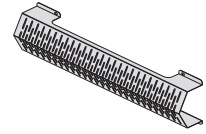
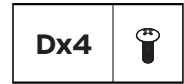
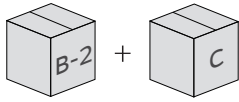
5



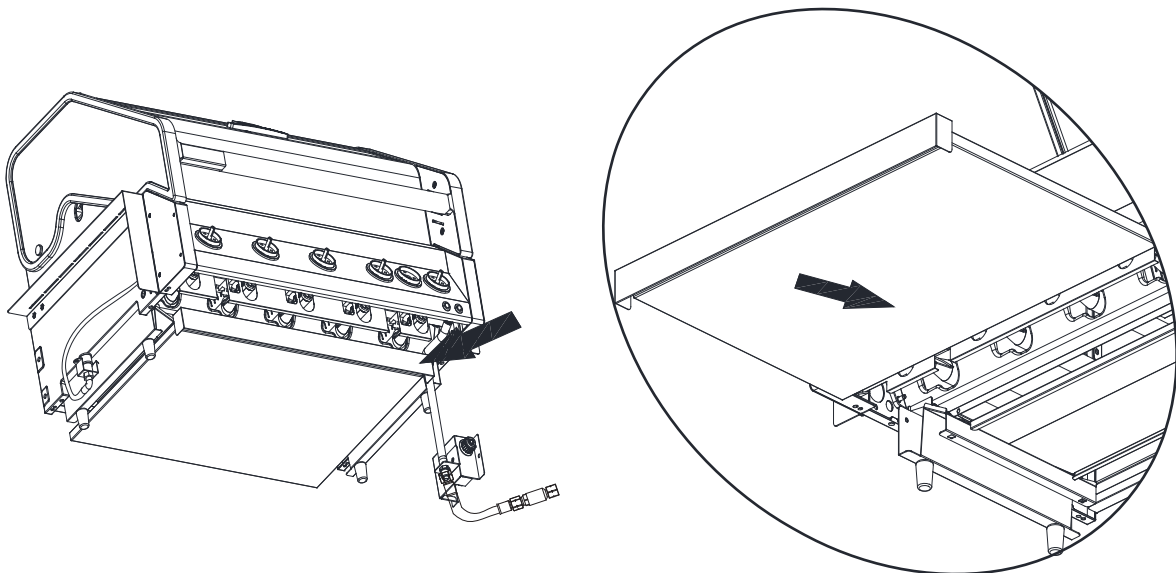
NE



8

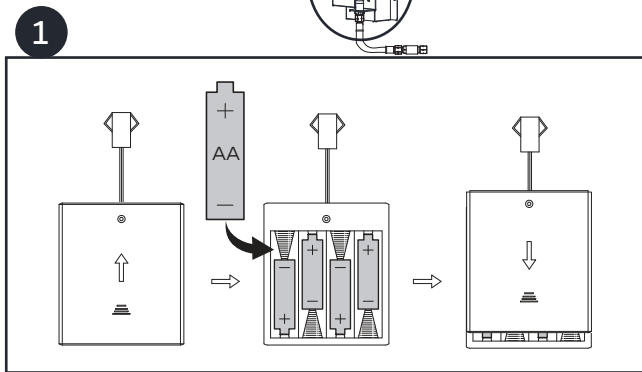
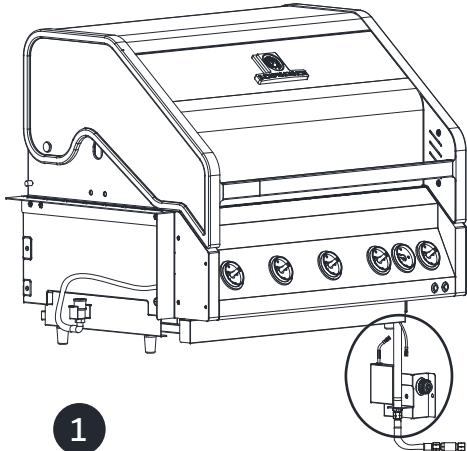
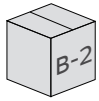


9

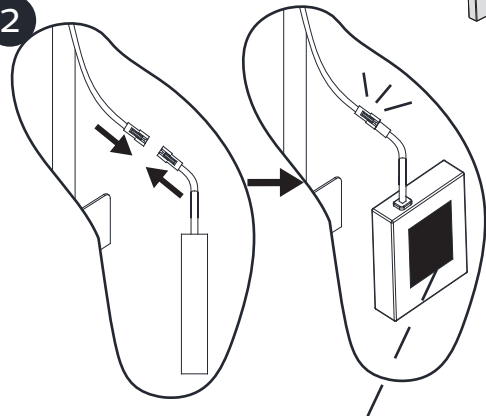


NE

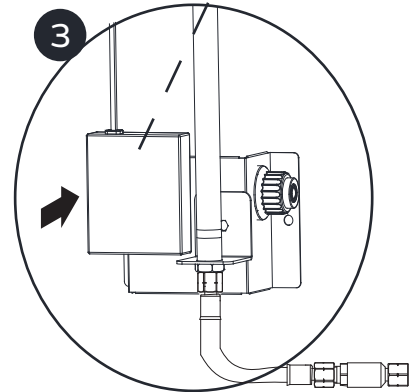
10



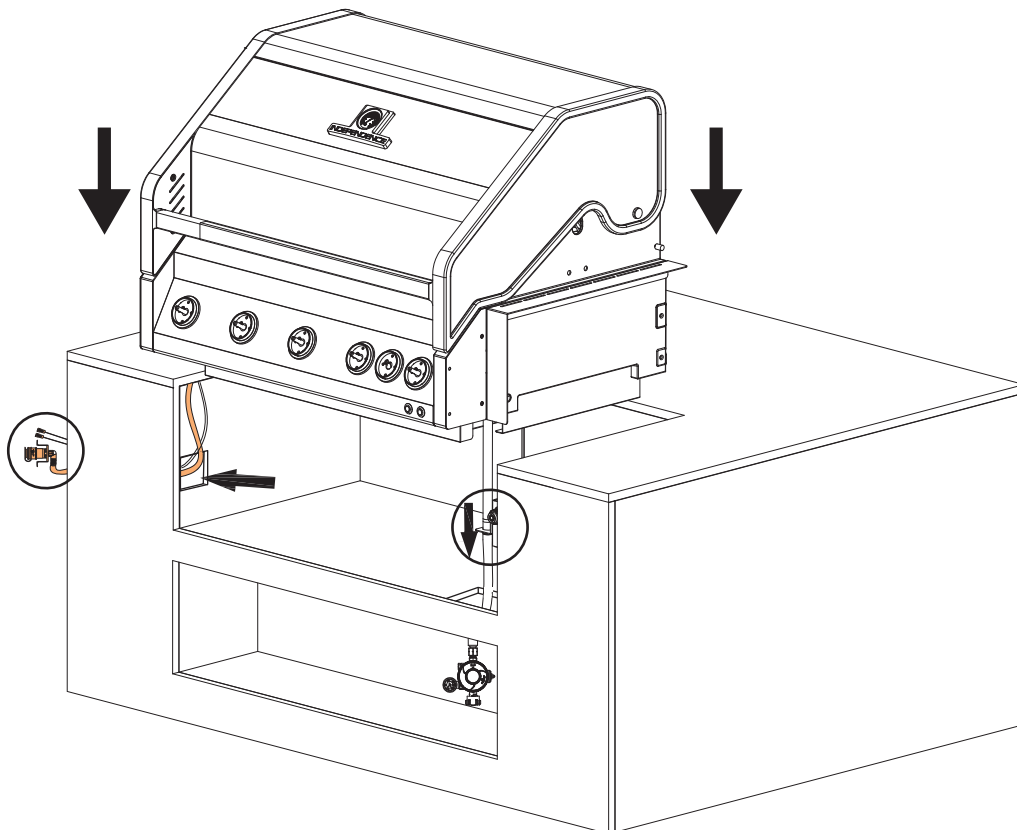
2



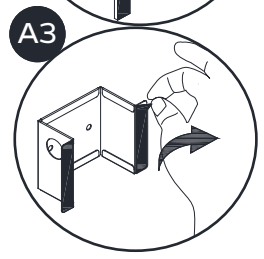
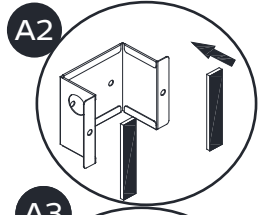
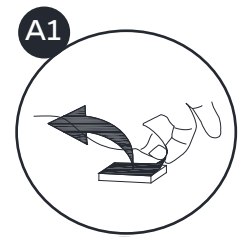
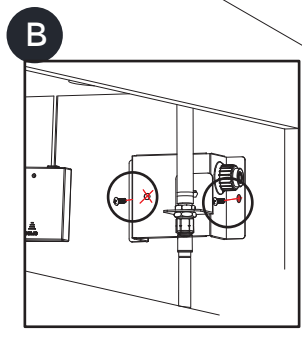
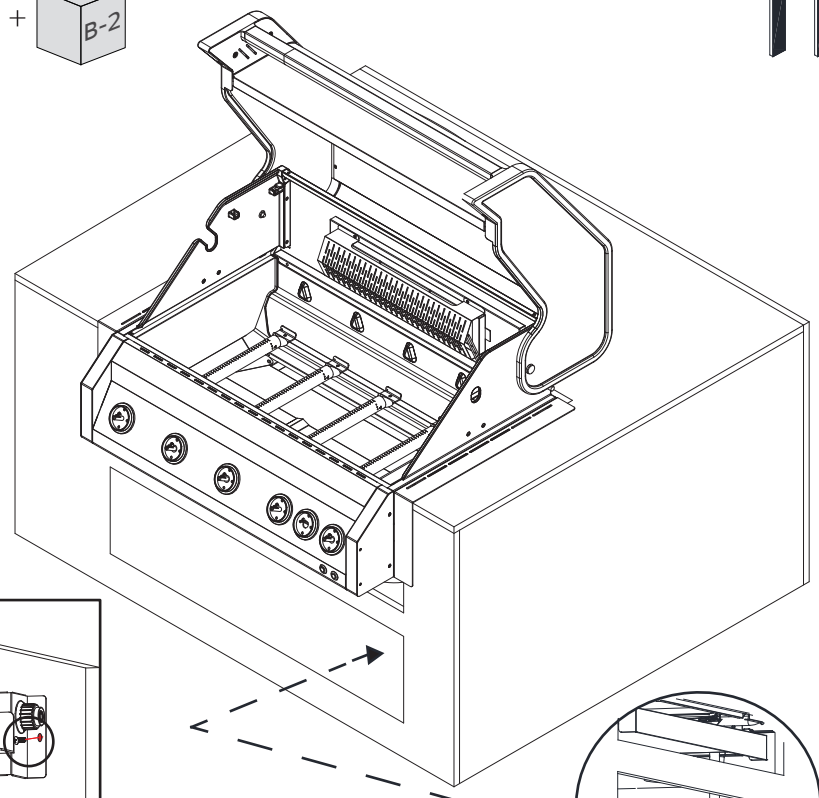
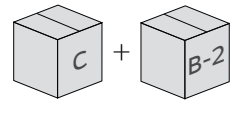
3



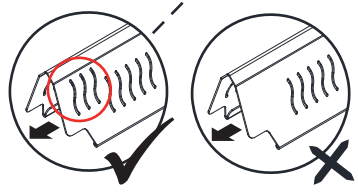
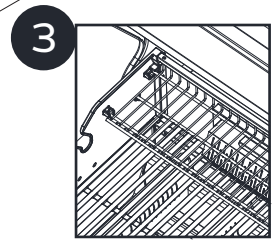
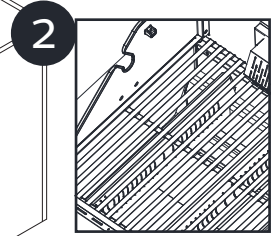
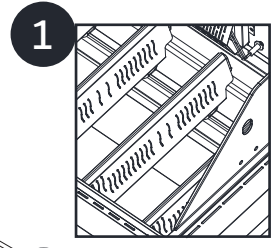
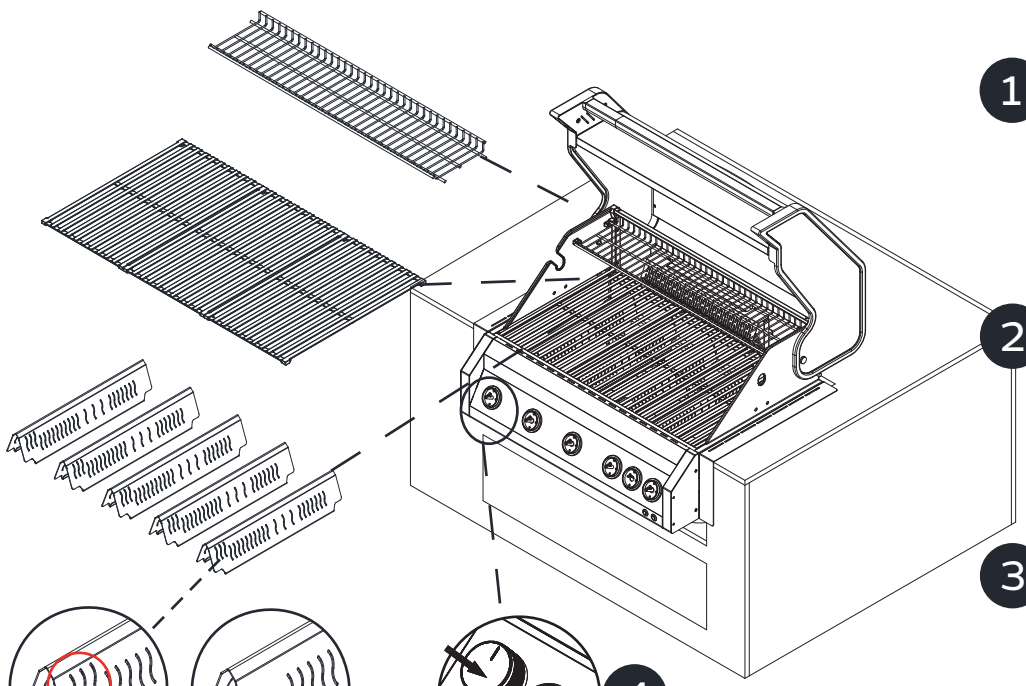
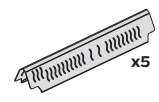
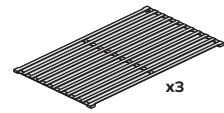
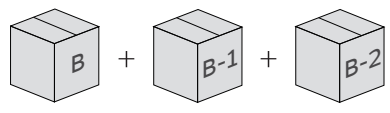
11

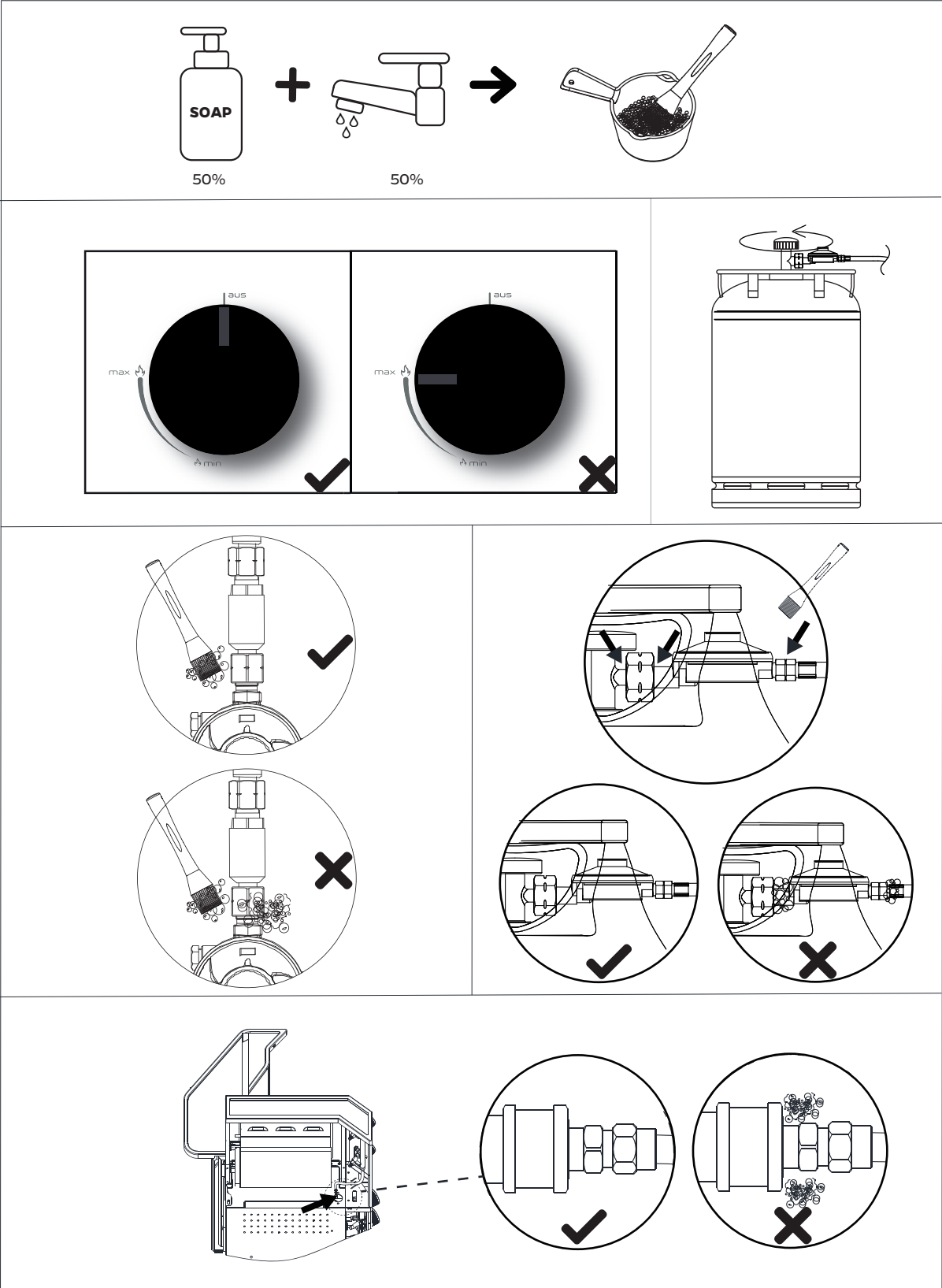


12



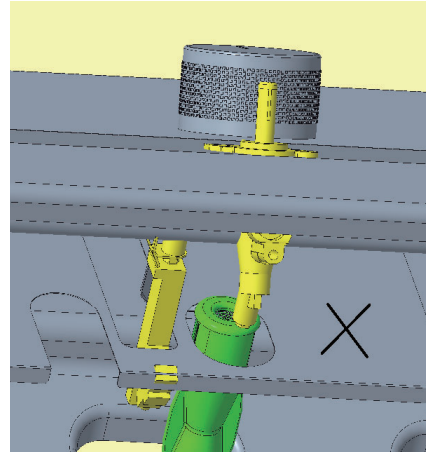
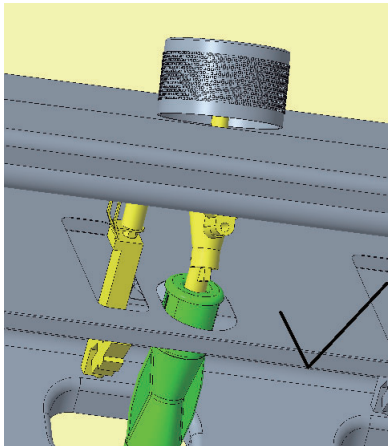
13





## Before starting the gas grill

Due to the unpredictability of the transportation process, the grill may suffer damage or have its components displaced. Before assembly, make sure that all stainless steel main burners are correctly positioned over the respective nozzle of the gas valve and enclose it.



If the burner has shifted due to transport or assembly and is no longer above the nozzle, you must remove and reinstall the burner (see section “How to change a main burner”).

Reinsertion is done in reverse order.

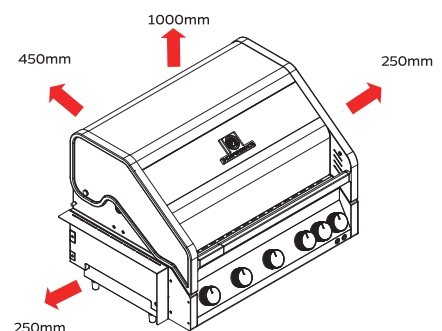
## Grill placement

Strongly recommends minimum clearances from combustible materials must be:

**Rear- 450mm**

**Sides - 250 mm**

**Top- 1000 mm**




**Strong wind is not allowed to blow through the back of the gas grill.**

Since this barbecue has no restriction in the emission of unburned gas, this barbecue must be installed and/or used outdoors or in an amply ventilated area. When this BBQ is in an amply ventilated area, the area must have at least 25% of the surface (sum of the wall surface) area open.

# Cut out dimensions

EN

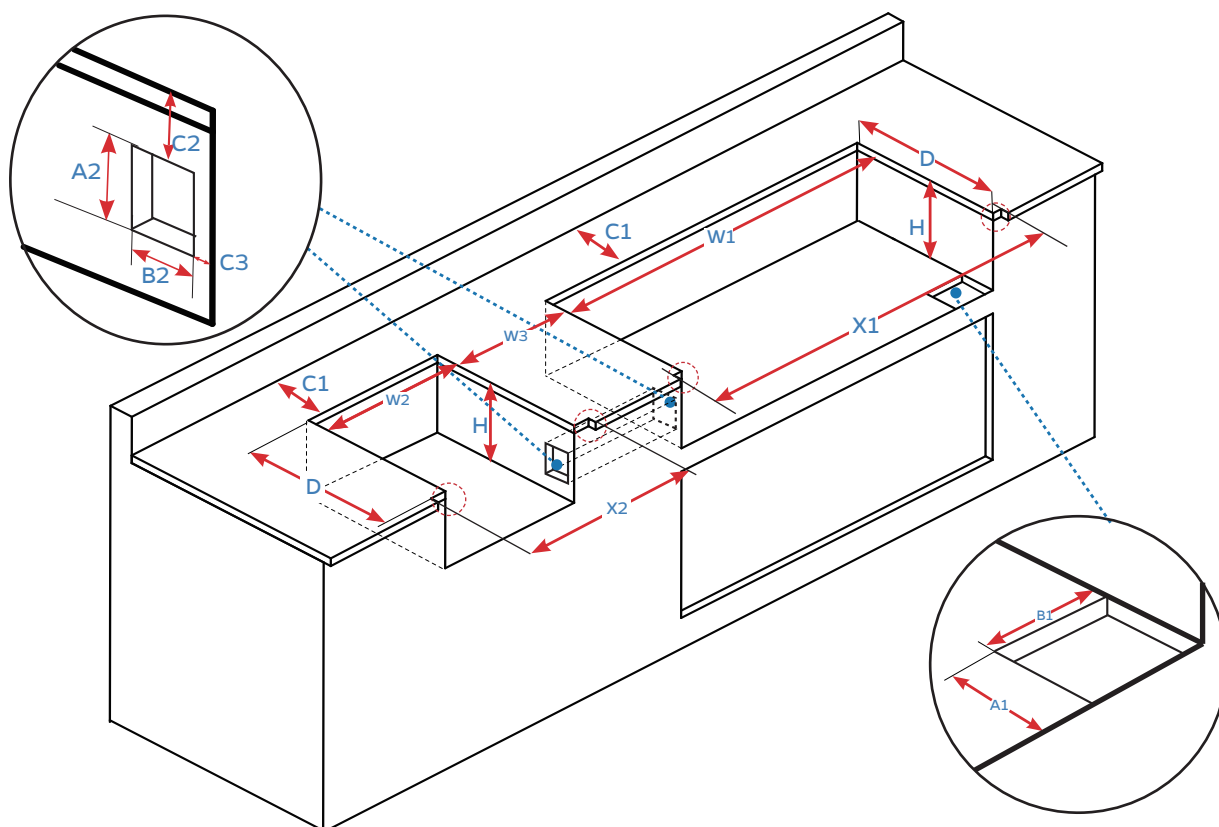
 Non combustible countertop

## Side-cooker

A2 = 10 CM  
B2 = 10 CM  
C2 = 10 CM  
C3 = 2 CM  
W2 = 47 CM  
X2 = 51 CM  
W3 = 10 CM MIN/50 CM MAX

## BBQ

A1 = 15 CM  
B1 = 15 CM  
C1 = 10 CM  
W1 = 78 CM  
H = 27 CM  
D = 45 CM  
X1 = 84 CM



**Cher Client,**

avec de nombreuses années d'expérience, nous sommes fiers de vous présenter ce produit Grillfurst.

Veuillez lire attentivement ce manuel pour vous familiariser avec votre produit et éviter les erreurs lors de l'assemblage, de l'utilisation et de l'entretien. Cela augmentera le plaisir d'utilisation et prolongera même la durée de vie de ce produit.

En cas de problèmes ou de questions, veuillez contacter notre service client au

+49(0)6621 – 43 20 900 ou par e-mail à [shop@grillfuerst.de](mailto:shop@grillfuerst.de)

**Table des matières**

ICÔNE SUR LA BOÎTE ..... 79

Avertissements et consignes de sécurité ..... 80

    Emplacement et conditions d'utilisation correctss ..... 80

    Avertissement: Surfaces chaudes ..... 80

    Conseils de sécurité importants ..... 81

    Notes pour le nettoyage ..... 82

    Conseils d'utilisation ..... 82

Bouteille de gaz ..... 83

    Exigences ..... 83

    Comment raccorder une bouteille de gaz ..... 83

    Comment débrancher une bouteille de gaz ..... 84

    Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation ..... 84

Test de fuite de gaz ..... 85

Instructions d'allumage ..... 87

    Conseils importants sur l'allumage ..... 87

    Comment démarrer un brûleur principal ..... 87

    Comment démarrer un brûleur latéral et/ou un brûleur infrarouge arrière (si applicable) ..... 88

Énergie électrique ..... 89

    Type de batterie ..... 89

    Comment remplacer la pile de l'allumeur ..... 89

    Comment remplacer les piles LED ..... 89

Informations importantes sur les piles : .....	89
Informations importantes pour jeter les piles.....	90
Informations générales sur la cuisson.....	91
Consommation de gaz et économie d'énergie .....	92
Brûleur en céramique .....	92
Brûleur arrière .....	92
Nettoyage et entretien .....	93
Fréquence de nettoyage .....	93
Instructions de nettoyage .....	93
Storage .....	94
Comment remplacer un brûleur principal .....	94
Dépannage.....	95
Pièces de rechange .....	96
Conseils, astuces et recettes.....	97
CONDITIONS DE GARANTIE .....	98
Modèle: Indépendance P590E.....	100
Données techniques .....	100
Vue éclatée des composants .....	101
Liste des pièces individuelles .....	102
Schéma d'emballage.....	103
Contenu du kit.....	104
Étapes de montage .....	105
Avant de commencer à utiliser le barbecue à gaz.....	113
Placement du barbecue.....	113
Dimensions de découpe .....	114

## ICÔNE SUR LA BOÎTE



Déclaration de Conformité

Nous déclarons par la présente que ce produit est conforme aux exigences légales du Règlement européen (UE) 2016/426.



Le matériau est recyclable.



Placez ce côté de la boîte vers le haut.



Les marchandises sont fragiles. Veuillez les manipuler avec précaution.



L'emballage doit être protégé de la pluie et de l'humidité.

# Avertissements et consignes de sécurité

FR

**Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'assemblage et l'utilisation. Conservez ces instructions pour référence future.**

**Ce barbecue à gaz est conçu uniquement pour une utilisation en extérieur.**

**Attention au gaz !**

**Pour réduire le risque d'incendie, de brûlure ou de toute autre blessure, lisez toutes les instructions et les opérations avant d'utiliser cet appareil.** Si les informations ci-dessous ne sont pas suivies à la lettre, cela peut entraîner des problèmes d'utilisation, des blessures graves, ou un incendie mortel.

Veuillez suivre toutes les étapes dans l'ordre. Ne jamais laisser les enfants utiliser cet appareil.

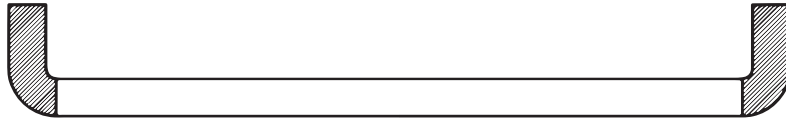
## **Emplacement et conditions d'utilisation corrects**

- Utilisez l'appareil en extérieur seulement.
- N'essayez pas d'utiliser cet appareil dans un garage ou tout autre endroit fermé. Cet appareil doit également être éloigné de matériaux inflammables, etc. Nous recommandons de maintenir une distance minimale (voir figure à la page 111), entre le barbecue et tout matériau inflammable.
- Placez votre barbecue à gaz sur une surface plane et sûre, à l'écart des éléments inflammables tels que les clôtures en bois ou les branches d'arbre en surplomb.
- N'utilisez jamais le barbecue par temps extrêmement venteux.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence, de menthol ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez le barbecue à gaz et ne le laissez pas sans surveillance lorsqu'il est en marche. Coupez l'alimentation en gaz du réservoir après utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être installé dans des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi avant de le ranger.
- Éloignez le câble d'alimentation et le tuyau d'alimentation en combustible de toute surface chauffante.

## **Avertissement: Surfaces chaudes**

- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables lors de son utilisation.
- Lors de l'utilisation du barbecue, ne touchez pas les parties accessibles, car ces zones deviennent extrêmement chaudes et pourraient causer des brûlures.

- Veillez à protéger les parties particulièrement chaudes lorsque vous les manipulez. (par exemple, les gants anti-chaleur)



**AVERTISSEMENT : Lorsque vous utilisez le barbecue à gaz, la zone noire de la poignée (voir l'image ci-dessus pour référence) deviendra chaude, SOYEZ PRUDENT ! Ne pas toucher la zone noire. (Si applicable)**

### Conseils de sécurité importants

- Faites particulièrement attention en présence d'enfants ou de personnes âgées. Et maintenez-les à l'écart de l'appareil.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- Les pièces scellées par le fabricant ou son revendeur ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse. N'essayez pas d'interférer sans autorisation avec les commandes principales de ce barbecue à gaz, c'est-à-dire les robinets de gaz, les injecteurs, les vannes, etc.
- En cas de fuite de gaz, éteignez le barbecue à gaz, éteignez toute flamme nue, ouvrez le couvercle et, si la fuite persiste, vérifiez qu'il n'y a pas de dommages, de mauvais raccordements, etc. Si le problème ne peut être résolu, contactez immédiatement votre revendeur de gaz local.
  - Si vous sentez une odeur de gaz :
    - Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
    - Éteignez toute flamme nue.
  - Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.
  - N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier l'absence de fuites de gaz.
  - N'utilisez pas le barbecue à gaz s'il y a une fuite de gaz. Coupez l'alimentation en gaz.
  - Si votre barbecue à gaz est en cours d'utilisation, n'essayez pas de débrancher les raccords de gaz du barbecue à gaz ou du détendeur de gaz/de la bouteille de gaz.
  - N'allumez jamais un barbecue à gaz avec de l'essence ou des liquides similaires !
  - Nous recommandons que ce barbecue à gaz soit entretenu au moins une fois par an par un ingénieur qualifié chez votre revendeur de gaz local. N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.

- Ne réparez ni ne remplacez aucune partie du barbecue à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien devrait être confié à un technicien qualifié.
- Ne bloquez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme chauffage et ne doit jamais l'être.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
- Soyez prêt en cas d'accident ou d'incendie. Sachez où se trouvent la trousse de premiers secours et les extincteurs et sachez comment les utiliser.

### **Notes pour le nettoyage**

- Le barbecue à gaz doit être nettoyé régulièrement.
- Lorsque vous nettoyez les brûleurs ou les vannes, veillez à ne pas agrandir les orifices des brûleurs ou les ouvertures des buses.

### **Conseils d'utilisation**

- Soyez très prudent lorsque vous cuisinez.
- N'utilisez jamais tous les brûleurs principaux et les brûleurs arrière (si applicables) en même temps !
- Retirez le support de réchauffement avant d'allumer le brûleur arrière (si applicable). La chaleur extrême endommagera le support de réchauffement.
- Ne placez jamais d'aliments au-dessus d'un brûleur en céramique non allumé (si applicable). Les gouttes d'huile ou de liquide endommageront le brûleur.
- Lorsque vous cuisinez sur le barbecue, utilisez des gants de cuisine et un outil robuste à long manche pour le barbecue à gaz.
- N'utilisez pas le barbecue pour cuisiner des viandes extrêmement grasses ou d'autres produits qui augmentent le risque de flambée.
- L'utilisation d'alcool ou de médicaments, qu'ils soient sur ordonnance ou en vente libre, peut altérer la capacité de l'utilisateur à assembler correctement ou à utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Ne laissez jamais des vêtements ou d'autres produits inflammables entrer en contact ou s'approcher trop près d'un brûleur ou d'une surface chaude tant qu'ils n'ont pas refroidi. Le tissu pourrait s'enflammer, entraînant des blessures corporelles graves.
- Pour des raisons de sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou les manches lâches ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation du barbecue. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portés pour cuisiner.
- Avertissement : le couvercle ne peut pas se fermer si la grille est en position haute.

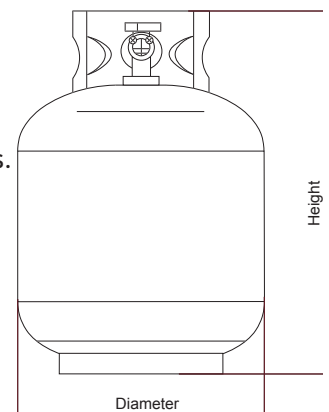
# Bouteille de gaz

Vous devrez acheter une bouteille de gaz au GPL. Le régulateur de pression doit correspondre à la pression et à la catégorie de gaz de l'appareil. Le régulateur doit être conforme à la norme EN16436 ou EN16129 et EN16436 avec la version actuelle et la réglementation nationale.

Si le fabricant ne fournit pas le tuyau et le régulateur, seuls les tuyaux et régulateurs conformes aux normes nationales et régionales doivent être utilisés.

## Exigences

1. La bouteille de gaz ne doit être utilisée qu'en position verticale.
2. N'utilisez que des bouteilles de gaz avec une hauteur maximale de 600mm et un diamètre compris entre 240mm et 310mm.
3. Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec un tuyau et un détendeur homologués.
4. Ne pas remplir la bouteille à plus de 80% de sa capacité.
5. Il est impératif de ne pas obstruer les ouvertures de ventilation du compartiment de la bouteille.



After purchasing your gas bottle, you will be ready to set it up with your gas grill.

1. Après avoir acheté la bouteille de gaz, vous serez prêt à l'installer sur votre barbecue à gaz. Lorsque vous remplacez la bouteille de gaz, tenez-la éloignée de toute source d'inflammation. En gardant à l'esprit que la bouteille doit être maintenue à l'écart des sources de chaleur et dans un endroit sûr.
2. Lorsque vous êtes prêt à utiliser votre barbecue à gaz, insérez le détendeur dans la vanne de la bouteille de gaz et serrez-le fermement comme indiqué ci-dessous.



**Warning: Before attempting to light your gas grill you must refer to your lighting instructions and warning / safety points.**

## Comment raccorder une bouteille de gaz

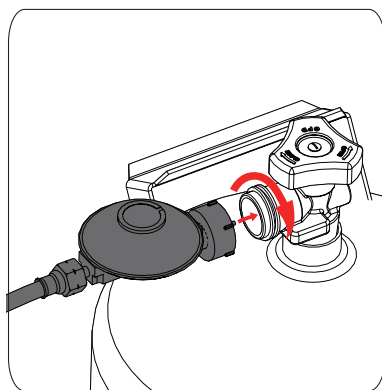


**Tenez compte du fait que le contenant de gaz doit être gardé à l'écart de la chaleur et dans une position sûre.**

1. Tournez le capuchon de protection de manière à ce que la flèche pointe vers l'ouverture dans le

couvercle. Retirez le capuchon de protection de la bouteille de gaz. Veuillez ne pas utiliser d'outils quand vous faites cela.

2. Vérifiez et assurez-vous que les vannes de contrôle sont fermées (position OFF). Vérifiez que le joint d'étanchéité noir est bien en place dans la valve de la bouteille.
3. Raccordez le détendeur à la bouteille de gaz en serrant manuellement le connecteur fileté. N'utilisez pas d'outils susceptibles d'endommager le filetage. Attachez le détendeur à la valve de la bouteille de gaz.
4. Pour ouvrir l'alimentation en gaz, dévissez le bouchon de la bouteille de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tournez le commutateur sur la bouteille de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre, puis allumez l'un des brûleurs conformément aux instructions. Utilisez de l'eau savonneuse pour vérifier toutes les connexions. Si des bulles se forment, indiquant une fuite de gaz, fermez la bouteille de gaz. N'utilisez pas le barbecue avant d'avoir vérifié que tous les raccords sont exempts de fuites de gaz.



Installer la bouteille de gaz et le tuyau du détendeur

### Comment débrancher une bouteille de gaz

Lorsque vous remplacez la bouteille de gaz, assurez-vous qu'il n'y a pas de sources d'inflammation (feux, cigarettes, flammes nues, etc.) à proximité. Assurez-vous que l'appareil est éteint et refroidi.

Sauf pour les installations à double bouteille avec une vanne d'inversion, fermez la vanne de gaz si l'appareil en est équipé. Attendez que le brûleur et la veilleuse s'éteignent. Pour les installations dotées d'une vanne d'inversion, il suffit de fermer la bouteille vide.

Remplacez le bouchon de sécurité orange sur la bouteille vide.

### Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation.

Veillez à ce que le tuyau ne soit pas tordu lorsque vous utilisez le barbecue à gaz, ce qui affecterait l'écoulement du gaz. Le tuyau ne doit pas non plus être trop tendu et entrer en contact avec une partie du barbecue à gaz qui pourrait être chaude. Recherchez des fissures, des coupures ou des abrasions. N'essayez pas d'utiliser votre barbecue à gaz si vous constatez des problèmes avec le tuyau. **La longueur maximale du tuyau ne doit pas dépasser 1,5m.**

Remplacez le tuyau flexible tous les 2 ans, si les conditions nationales l'exigent. Et en fonction de sa validité. Veuillez choisir un tuyau flexible dont la résistance à la chaleur est supérieure à 80°C.

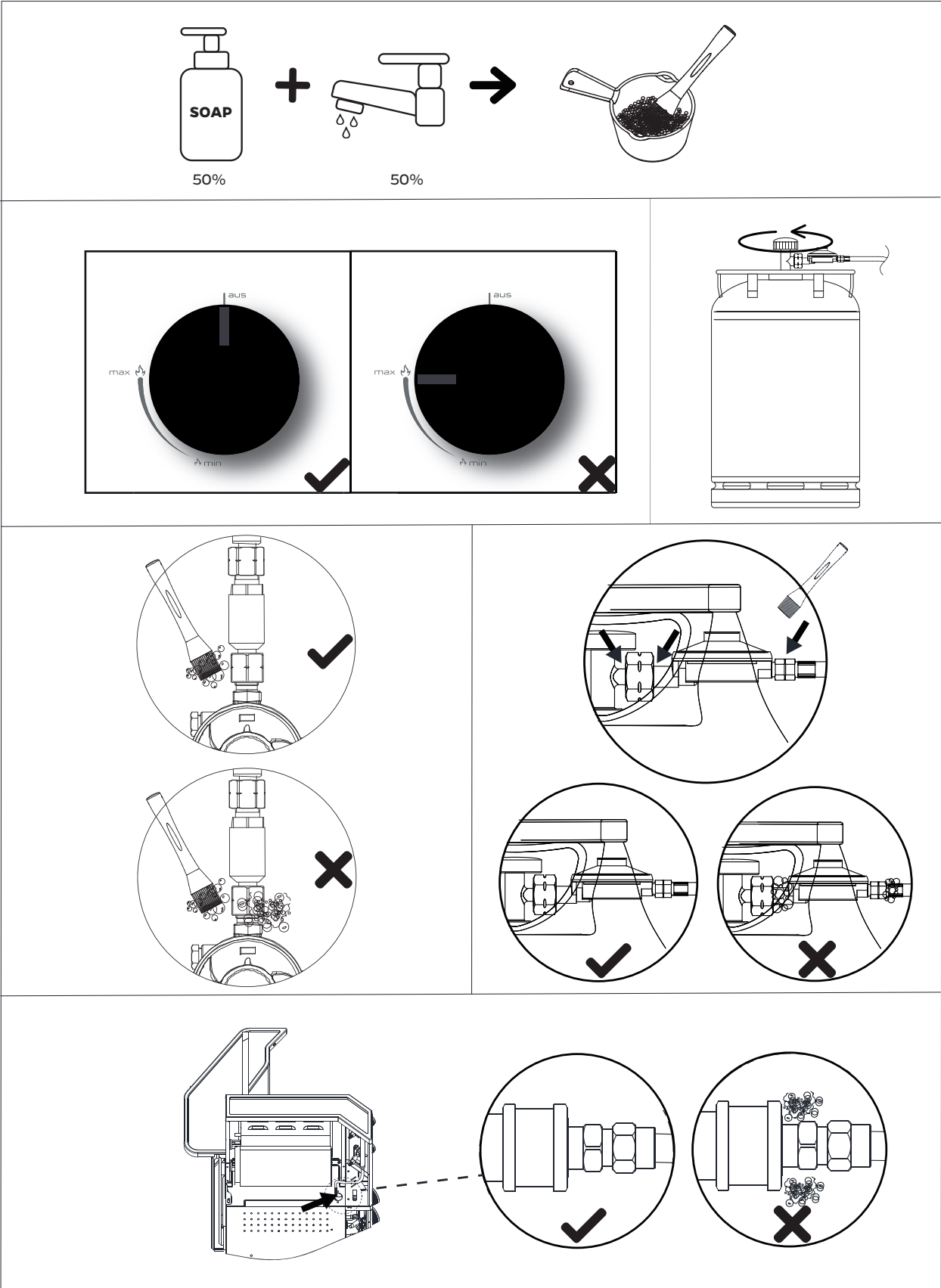


**Avertissement : Veuillez toujours vérifier l'étanchéité de la conduite de gaz au niveau des joints avec de l'eau savonneuse après tous les raccordements.**

## Test de fuite de gaz

Bien que tous les raccords de gaz du barbecue soient testés en usine avant l'expédition, un contrôle complet de l'étanchéité au gaz doit être effectué sur le site d'installation en raison d'une mauvaise manipulation pendant le transport ou de l'application involontaire d'une pression excessive sur l'appareil. Suivez la procédure ci-dessous pour vérifier régulièrement l'étanchéité de l'ensemble du système. Si, à tout moment, une odeur de gaz est détectée, vous devez immédiatement vérifier l'étanchéité de l'ensemble du système.

1. Veillez à ce que tous les matériaux d'emballage soient retirés du barbecue, y compris les sangles d'arrimage.
2. Assurez-vous que tous les tuyaux de gaz sont correctement assemblés.
3. Ne fumez pas pendant les essais d'étanchéité. N'utilisez pas de flamme nue pendant l'essai d'étanchéité.
4. Préparez une solution savonneuse avec un volume de détergent liquide et un volume d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords. Pour l'essai d'étanchéité initial, assurez-vous que la bouteille de GPL est remplie à 80%.
5. En vous assurant que les vannes de contrôle sont fermées (position OFF).
6. Pulvérisez tous les raccords.
7. Ouvrez maintenant l'alimentation en gaz.
8. Vérifiez tous les raccordements entre le détendeur de gaz et la vanne d'alimentation et le collecteur (le tuyau menant aux brûleurs). Des bulles de savon apparaîtront en cas de fuite.
9. En cas de fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les joints qui fuient.
10. Rétablissez l'alimentation en gaz et vérifiez à nouveau.
11. Si le gaz continue de fuir d'un raccord quelconque, fermez l'alimentation en gaz et contactez le service client.



**VÉRIFIEZ QU'IL N'Y A PAS DE FUITES DE GAZ APRÈS CHAQUE REMPLACEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ.**

# Instructions d'allumage

## Conseils importants sur l'allumage

1. Le couvercle doit être ouvert lorsque vous allumez le brûleur ! (Si applicable)
2. Ne vous tenez pas directement au-dessus du barbecue à gaz lorsque vous l'allumez.
3. Chaque brûleur doit être allumé individuellement.
4. Vérifiez et nettoyez adéquatement l'intérieur du barbecue avant de l'allumer pour éviter l'émission de flammes provenant des huiles qui se sont accumulées lors des précédentes cuissons ou des toiles d'araignée.

Votre barbecue à gaz dispose des méthodes d'allumage suivantes :

1. Allumage expérimental par commande de gaz
2. Description de l'allumage du brûleur principal (avec étincelle d'allumage et flamme pilote) :

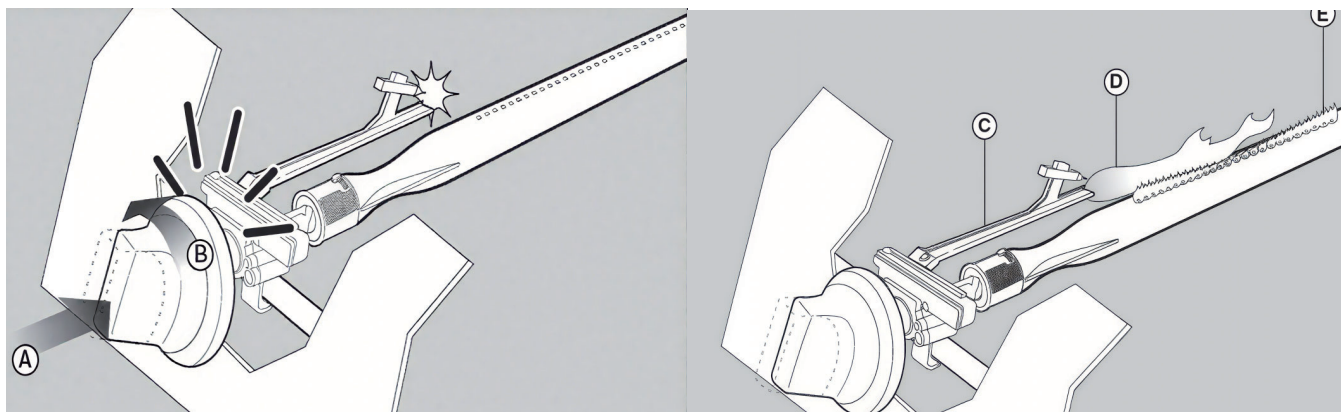
## Comment démarrer un brûleur principal

Lorsque toutes les commandes de gaz du barbecue à gaz sont en position « AUS », tournez la vanne de la bouteille de gaz sur le détendeur en position « ON ». Pour produire une étincelle, vous devez enfoncer le bouton de commande (A) et le maintenir dans cette position pendant 3 à 5 secondes pour permettre au gaz de s'écouler, puis le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « MAX » (B). Cela crée une étincelle dans le tube d'allumage du brûleur (C). Vous entendrez un « pop » de l'allumeur et vous verrez également une flamme orange de 3 à 5 pouces sortir du tube d'allumage du brûleur à gauche du brûleur (D).

Après le « pop », maintenez le bouton de commande du brûleur enfoncé pendant deux secondes, ce qui permettra un écoulement complet du gaz vers le tube du brûleur (E) et assurera l'allumage.

Répétez cela pour chaque brûleur que vous souhaitez allumer.

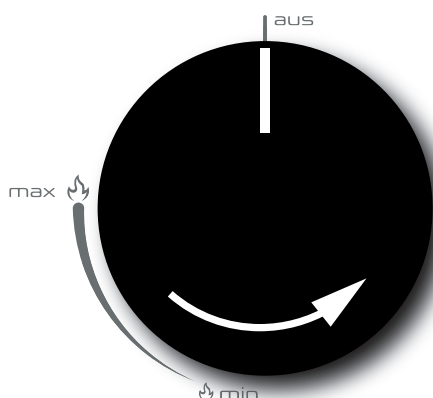
Au réglage « MAX », la flamme du brûleur doit être d'une longueur d'environ 12 à 20mm et une flamme orange minimale. Tournez le bouton de réglage du gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage minimum.



### Comment démarrer un brûleur latéral et/ou un brûleur infrarouge arrière (si applicable)

Pour générer une étincelle, vous devez enfoncer le bouton de commande vers l'intérieur et le tourner dans le sens antihoraire jusqu'à « MAX » tout en appuyant et maintenant le bouton d'allumage électronique pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur.

En position « MAX », le brûleur atteint sa température maximale, et la flamme est jaune vif. Tournez le régulateur de gaz dans le sens antihoraire pour le régler au minimum, la flamme deviendra jaune foncé.



**Attention:** Si le brûleur ne s'allume toujours pas, tournez le bouton de commande du brûleur sur « AUS » et attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe avant d'allumer. Répétez ensuite les étapes ci-dessus jusqu'à ce que l'allumage soit réussi.

Si vous éprouvez des difficultés à allumer votre barbecue à gaz en suivant les étapes ci-dessus, contactez votre revendeur pour obtenir des conseils.

# Énergie électrique

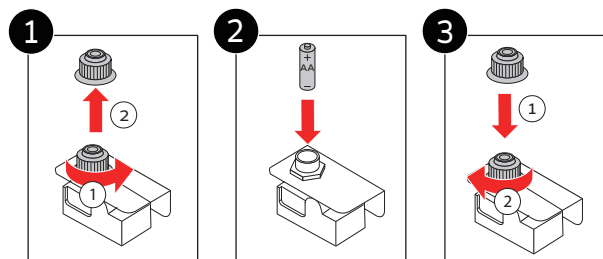
## Type de batterie

5x AA 1,5V Batterie.

## Comment remplacer la pile de l'allumeur

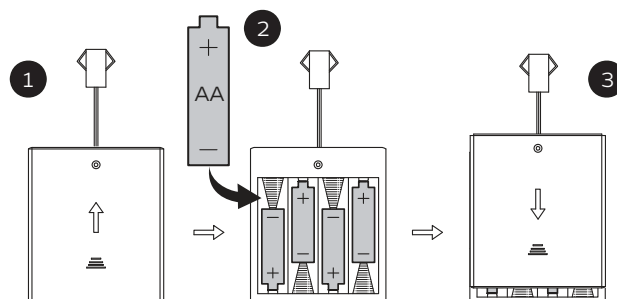
Si les allumeurs cessent de produire des étincelles, la pile doit être remplacée.

1. Dévissez le capuchon du bouton de l'allumeur dans le sens antihoraire pour le retirer. Retirez la pile du compartiment à piles.
2. Remplacez-la par une nouvelle pile alcaline de type « AA » en la plaçant avec le pôle négatif en premier.
3. Vissez le capuchon du bouton de l'allumeur dans le sens horaire pour remettre en place



## Comment remplacer les piles LED

1. Trouvez le boîtier à piles, ouvrez le couvercle.
2. Placez 2 piles de type « AAA », en veillant à respecter la polarité positive et négative de la pile par rapport à la polarité dans le boîtier.
3. Refermez le couvercle.



## Informations importantes sur les piles :

Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.

Les piles usagées doivent être retirées et jetées correctement.

Évitez les courts-circuits dans le compartiment à piles.

Il ne faut pas utiliser ensemble des piles de types différents ou des piles neuves et usagées.

Avertissement : jetez immédiatement les piles usagées. Gardez les piles neuves et usagées hors de portée des enfants. Si l'on soupçonne que des piles ont été avalées ou introduites dans le corps d'une autre manière, contactez immédiatement un médecin.

### Informations importantes pour jeter les piles

Étant donné que nous vendons des piles et des piles rechargeables, ou des dispositifs contenant des piles et des piles rechargeables, nous sommes tenus, en vertu de la loi sur les piles (BattG), de vous informer des points suivants :

Les piles et piles rechargeables ne doivent pas être jetées dans les déchets ménagers. Les piles usagées peuvent contenir des substances nocives qui, si elles ne sont pas correctement stockées ou jetées, peuvent nuire à l'environnement ou à votre santé.

Cependant, les piles contiennent également des matières premières importantes telles que le fer, le zinc, le manganèse ou le nickel et sont recyclées. Après utilisation, vous pouvez soit nous renvoyer les piles gratuitement autour de chez vous (par exemple, dans les magasins ou les points de collecte municipaux).

Les piles ou accumulateurs rechargeables contenant des substances dangereuses sont marquées d'un symbole de poubelle barrée.

Le nom chimique du polluant peut être trouvé à proximité du symbole.

Cd = pile contenant du cadmium

Pb = pile contenant du plomb


Hg = pile contenant du mercure

Li = accumulateur ou pile contenant du lithium

Ni = accumulateur ou pile contenant du nickel

Zi = accumulateur ou pile contenant du zinc

Mh = accumulateur ou pile contenant de l'hydrure métallique

Disposer correctement de ce produit	
	<p>Cette marque indique que cette pile ne doit pas être jetée avec les autres déchets ménagers dans toute l'Union européenne. Pour éviter tout dommage éventuel à l'environnement ou à la santé humaine dû à une élimination non contrôlée des déchets, veuillez recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre en charge le recyclage respectueux de l'environnement de ce produit.</p>

# Informations générales sur la cuisson

Le grillage et le barbecue peuvent être divisés de deux manières différentes :

- Grillage direct
- Grillage indirect

Le grillage direct signifie que vous placez les aliments au-dessus des brûleurs. C'est le style courant pour les saucisses, les brochettes, les légumes, et même la plupart des types de steaks, bien connu depuis plusieurs années sur les barbecues au charbon de bois. Les températures peuvent varier considérablement ici, selon le type d'aliment.

Le grillage indirect signifie que les aliments ne sont pas placés au-dessus des brûleurs. C'est possible sur chaque barbecue avec plus d'un brûleur, mais c'est plus efficace avec plus de 2 brûleurs pour créer des températures homogènes dans la chambre de cuisson.

Ce style de grillade est utilisé pour une cuisson lente à basse température (par exemple, porc effiloché, côtes ou poitrine de bœuf), une grillade indirecte à température moyenne (par exemple, poulet ou viande rôtie) ou une cuisson au barbecue à haute température.

Vous utiliserez également des zones indirectes pour terminer la cuisson de gros steaks en combinaison avec un brûleur infrarouge.

Si applicable, le support de réchauffement fonctionne dans les deux modes. C'est un agrandissement de votre surface de cuisson.

Vous pouvez l'utiliser pour tous types d'aliments. Comme la température y est un peu plus basse, vous pouvez l'utiliser très efficacement pour la cuisson au barbecue pendant la grillade.

Si vous souhaitez l'utiliser comme support de réchauffement, vous devriez fermer tous les brûleurs au minimum, voire les éteindre.

Astuce : Évitez tout usage d'ustensiles ou de plateaux en aluminium pendant la cuisson au barbecue. L'aluminium est connu pour migrer dans les aliments dans certaines circonstances, et il est facile d'éviter cela en utilisant des plateaux et des ustensiles en acier inoxydable ou du papier boucher au lieu de papier aluminium.

---

# Consommation de gaz et économie d'énergie

FR

Chaque brûleur utilise du gaz pour générer de la chaleur. La quantité de gaz nécessaire dépend de la puissance de chaque brûleur, de la position du bouton, et même des conditions extérieures.

Il est donc impossible de définir la quantité de gaz que vous utiliserez pendant la cuisson.

À titre indicatif, vous pouvez trouver la consommation maximale de gaz sur le certificat CE de votre barbecue.

Un barbecue avec un débit de gaz maximal de 500 grammes par heure videra une bouteille de 8 kg en 16 heures d'utilisation à pleine puissance. Dans des conditions normales, cela vous permettra de griller (avec ce barbecue) pendant 20 à 30 heures avec une bouteille de gaz de 8 kg, bien sûr en fonction de vos économies d'énergie, des températures de cuisson et du style de grillage.

Pour économiser de l'énergie, il est important de maintenir le couvercle fermé (si applicable) pendant le préchauffage et la cuisson. Vous devriez également éteindre tous les brûleurs dont vous n'avez pas besoin pour le moment.

La consommation de gaz augmentera également par temps plus froid.

## Brûleur en céramique

Le brûleur en céramique est un brûleur infrarouge haute température. Il est idéal pour saisir la viande avant de la finir à l'intérieur du gril, pour griller la viande à haute température ou pour créer des arômes de rôtissage sur la viande.

Il est également possible d'utiliser des poêles et des casseroles sur le brûleur en céramique.

Veillez à ne pas placer de la nourriture sur le brûleur en céramique lorsqu'il est éteint. Les jus, épices ou marinades qui tombent peuvent endommager votre brûleur en céramique.

Pour éliminer les cendres et autres résidus du brûleur, nous recommandons l'utilisation d'air comprimé.

## Brûleur arrière

Le brûleur arrière est conçu pour être utilisé avec une broche rotative. N'utilisez pas le brûleur arrière en combinaison avec les brûleurs standards, cela pourrait provoquer une surchauffe et endommager votre produit.

Pour éviter tout risque d'incendie dû à la graisse, placez toujours un bac de récupération de graisse sous la broche rotative.

Veillez à retirer le support de réchauffement avant d'utiliser le brûleur arrière.

Le brûleur arrière convient également pour maintenir au chaud des aliments sur les grilles.

# Nettoyage et entretien

Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, un nettoyage adéquat et complet est fortement recommandé.

En particulier, les résidus de nourriture de barbecue, ainsi que les résidus de produits de nettoyage pour barbecue ou les résidus métalliques provenant de brosses, d'ustensiles de barbecue ou autres, peuvent, en combinaison avec une humidité accrue, entraîner de la corrosion et endommager votre barbecue à long terme.

## Fréquence de nettoyage

- Nettoyez la grille du barbecue, la grille de réchauffement, le bac à graisse et le collecteur de graisse : après chaque session de cuisson et avant chaque nouvelle session. (si applicable)
- Nettoyez la chambre de cuisson : toutes les 2 semaines ou après une utilisation intensive.
- Nettoyage des surfaces visibles et du cadre inférieur : mensuel.
- Nettoyez les brûleurs et les buses : tous les 3 mois ou après de longues pauses d'utilisation.

Il est recommandé d'entretenir votre barbecue à gaz tous les 90 jours, mais il est absolument nécessaire de le faire réviser au moins une fois par an. Vous prolongerez ainsi la durée de vie de votre barbecue à gaz.

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'alimentation en gaz et le bouton de commande sont en position fermés (position OFF) et que le brûleur et le barbecue ont refroidi. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure, pouvant causer des dommages matériels, des blessures personnelles, voire la mort.

## Instructions de nettoyage

Votre barbecue à gaz est facile à nettoyer, il vous suffit de suivre les conseils suivants.

- Laissez le brûleur allumé pendant 15 à 20 minutes. Les résidus de graisse seront brûlés. Assurez-vous que l'appareil est froid avant de continuer.
- Les grilles doivent être trempées et nettoyées régulièrement dans de l'eau savonneuse.
- Si vous utilisez des grilles en fonte, séchez-les soigneusement et recouvrez-les d'huile ou de pâte d'entretien pour éviter la corrosion.
- Les surfaces intérieures du boîtier du barbecue doivent également être nettoyées à l'eau chaude savonneuse.
- Le bac à graisse et les plateaux à graisse doivent être vidés après chaque usage.
- Vérifiez régulièrement que le brûleur est exempt d'insectes et d'araignées qui peuvent obstruer le système

de gaz et dévier le flux de gaz. Veillez à nettoyer soigneusement les tuyaux de venturi du brûleur afin de vous assurer qu'ils ne sont pas obstrués. Nous vous recommandons d'utiliser un nettoyeur de tuyaux pour nettoyer la zone du tuyau de venturi.

## Storage

Après avoir utilisé le barbecue, attendez qu'il refroidisse complètement, puis recouvrez-le d'une housse pour barbecue (si applicable) ou déplacez-le dans un endroit de stockage sec.

N'utilisez pas votre barbecue sous la pluie, ou assurez-vous de le ranger dans un endroit sec. Ne stockez jamais vos grilles dans des zones à forte humidité.

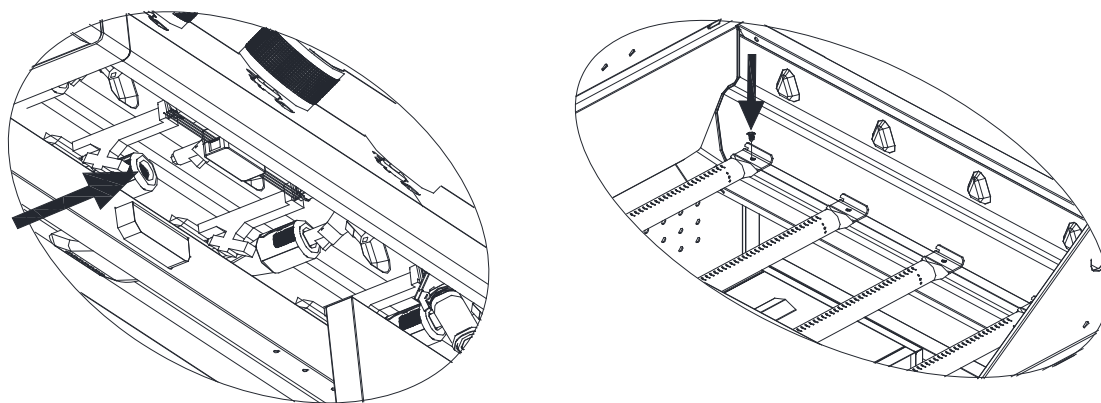
Ne rangez pas cet appareil à l'intérieur à moins que la bouteille de gaz ne soit déconnectée.

Votre bouteille de gaz doit être stockée à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, et débranchée de votre barbecue à gaz si elle n'est pas utilisée. Gardez toujours hors de portée des enfants. Avant d'essayer de débrancher la bouteille de gaz de votre barbecue à gaz, assurez-vous d'être à l'extérieur et à l'écart de toute source d'inflammation.

Lorsque vous utilisez votre barbecue à gaz après une période de stockage, vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz et recherchez d'éventuelles obstructions dans le brûleur, etc., avant de l'utiliser. Et vérifiez la zone derrière le panneau avant pour les toiles d'araignées/insectes, car ils pourraient affecter le flux de ventilation des brûleurs à gaz. Effectuez également un test de fuite avec de l'eau savonneuse et vérifiez votre régulateur de pression.

## Comment remplacer un brûleur principal

Parfois, vous devez nettoyer ou remplacer un brûleur principal. Pour ce faire, vous devez retirer les brûleurs.



1. Dévissez le brûleur avec le foyer.

2. Retirez le brûleur
3. Insérez le nouveau brûleur. Veillez à ce que l'ouverture atteigne la buse à l'intérieur du panneau de contrôle.
4. Vissez le brûleur avec le foyer
5. Vérifiez bien que le brûleur recouvre la buse.

## Dépannage

Problème	Cause possible	Solutions
Les brûleurs ne s'allument pas	La bouteille de GPL est vide Défaillance du détendeur La batterie d'allumage est manquante ou vide	Remplacez par une bouteille de gaz pleine. Faites vérifier le régulateur Ou remplacé Ajouter ou remplacer la batterie d'allumage
Faible flamme ou retour de flamme (feu dans le tube du brûleur, sifflement ou grondement)	Obstructions dans les brûleurs Obstructions dans les gicleurs ou le tuyau de gaz Conditions venteuses	Nettoyez les brûleurs Nettoyez les gicleurs et le tuyau Utilisez le barbecue à gaz dans un endroit plus isolé
Le bouton de la vanne de gaz est difficile à tourner	La vanne de gaz est bloquée	Remplacez la vanne de gaz

Si votre problème n'est pas résolu avec les informations ci-dessus, appelez la ligne d'assistance +49(0)6621-43 20 900 ou envoyez-nous un courriel : [shop@grillfuerst.de](mailto:shop@grillfuerst.de).






---

# Pièces de rechange

FR

Les pièces de rechange pour votre produit sont disponibles sur [www.grillfuerst.de](http://www.grillfuerst.de) ou via le service client de Grillfürst.

# Conseils, astuces et recettes

 <p>Raccordement de la bouteille de gaz</p>	 <p>Nettoyage du barbecue à gaz</p>	 <p>Maintenance du barbecue à gaz</p>	 <p>Pierre de pizza sur le barbecue</p>
 <p>Utilisation du thermomètre du barbecue</p>	 <p>Cuisson avec le brûleur à infrarouge</p>	 <p>Cuisson avec la plancha</p>	 <p>Cuisson d'un roast-beef</p>
 <p>Cuisson d'un steak à l'envers</p>	 <p>Grillades de légumes</p>	 <p>Réussir une marinade</p>	 <p>Grillade d'un dessert</p>
 <p>Magasine Grillfürst</p>	 <p>Base de données de recettes Grillfürst</p>	 <p>Guides BBQ Grillfürst</p>	 <p>Guides des viandes Grillfürst</p>

---

# CONDITIONS DE GARANTIE

**FR** Grillfürst GmbH (abrégé en : GRILLFÜRST) garantit au client final (abrégé en : client) conformément aux dispositions suivantes que les appareils de cuisson au grill et les accessoires pour grill de la marque GRILLFÜRST livrés aux clients en République fédérale d'Allemagne seront exempts de défauts sur les matériaux et la fabrication pendant une période de trois ans à compter de la date d'achat par le client (période de garantie).

De plus, GRILLFÜRST s'engage à fournir aux clients un unique remplacement sous forme de pièces neuves ou reconditionnées à un prix qui est inférieur de 50 % au prix d'achat indiqué sur [www.grillfuerst.de](http://www.grillfuerst.de) au moment où les pièces de rechange sont demandées, en cas de défauts sur les brûleurs, les grilles de grill, les pare-flammes et/ou les bacs de récupération de graisse fabriqués sous la marque GRILLFÜRST survenant dans une période (supplémentaire) de cinq ans à partir de la fin de la période de garantie susmentionnée.

Les réclamations au titre de cette garantie ne sont valables que si le défaut n'a pas été causé par un montage s'écartant des spécifications des instructions de montage, le défaut n'a pas été causé par un accessoire non autorisé par le fabricant, le défaut n'a pas été causé par une utilisation s'écartant de l'usage normal et/ou des spécifications du fabricant selon le manuel de l'utilisateur, le défaut n'a pas été causé par des influences mécaniques et/ou chimiques, la négligence, le manque d'entretien ou une utilisation incorrecte, et le numéro de série n'a pas été enlevé ou rendu méconnaissable.

Les réclamations/droits découlant de cette garantie ne peuvent également être revendiqués qu'après présentation d'une preuve de la date d'achat (par exemple, facture/reçu d'achat). De plus, le nom du modèle correspondant et le numéro de série des produits doivent également être fournis.

GRILLFÜRST se réserve le droit d'inspecter les articles rejetés, ou une partie de ceux-ci, directement ou par l'intermédiaire d'un tiers autorisé par GRILLFÜRST afin de déterminer la cause du défaut.

Les pièces de rechange fournies dans le cadre de cette garantie seront envoyées aux clients conformément au choix du client pour le mode d'expédition (adresse de retour : Grillfürst GmbH, Rue Wippershainer 41 à 36251 Bad Hersfeld / Allemagne) ou sur place dans l'une des succursales GRILLFÜRST (disponible à l'URL : <https://www.grillfuerst.de/Stores.php>).

GRILLFÜRST ne sera pas responsable des coûts engagés pour l'envoi des produits défectueux et/ou pour l'envoi des pièces de rechange. GRILLFÜRST ne prendra pas en charge non plus les frais nécessaires à toute opération de réparation, en particulier les coûts de main-d'œuvre et de matériaux.

La garantie est limitée à la République fédérale d'Allemagne ; par conséquent, la loi de la République fédérale d'Allemagne s'appliquera à cette garantie et aux réclamations et/ou droits qui en découlent. Pour les consommateurs résidant en dehors de la République fédérale d'Allemagne, les lois de protection du consommateur de leur propre pays restent en vigueur et sont applicables.

Cette garantie n'affecte en aucune manière vos droits légaux, notamment vos droits en tant qu'acheteur en cas de défaut de l'article vis-à-vis du vendeur correspondant.

Grillfürst GmbH

Friedewalder Str. 24

36251 Bad Hersfeld

Directeur Général :

Joachim Weber, Ralf Geishauser

Registre du commerce : Tribunal de district de Fulda (HRB 5901)

Numéro de TVA : DE 815245245

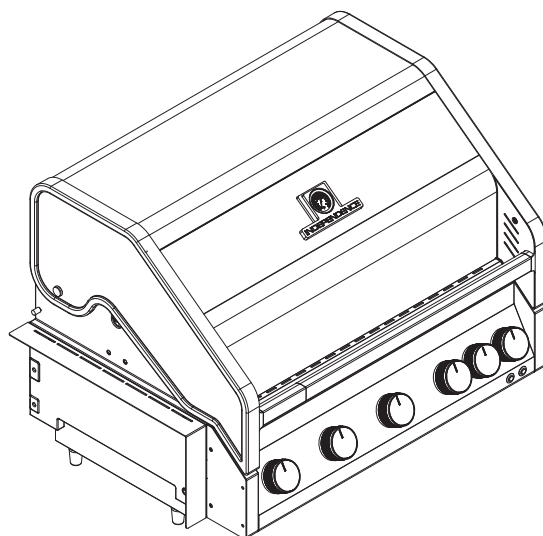
Téléphone : +49(0)6621 - 43 20 900

Fax : +49(0)6621 - 43 20 912



E-mail : [shop@grillfuerst.de](mailto:shop@grillfuerst.de)

# Modèle: Indépendance P590E

FR

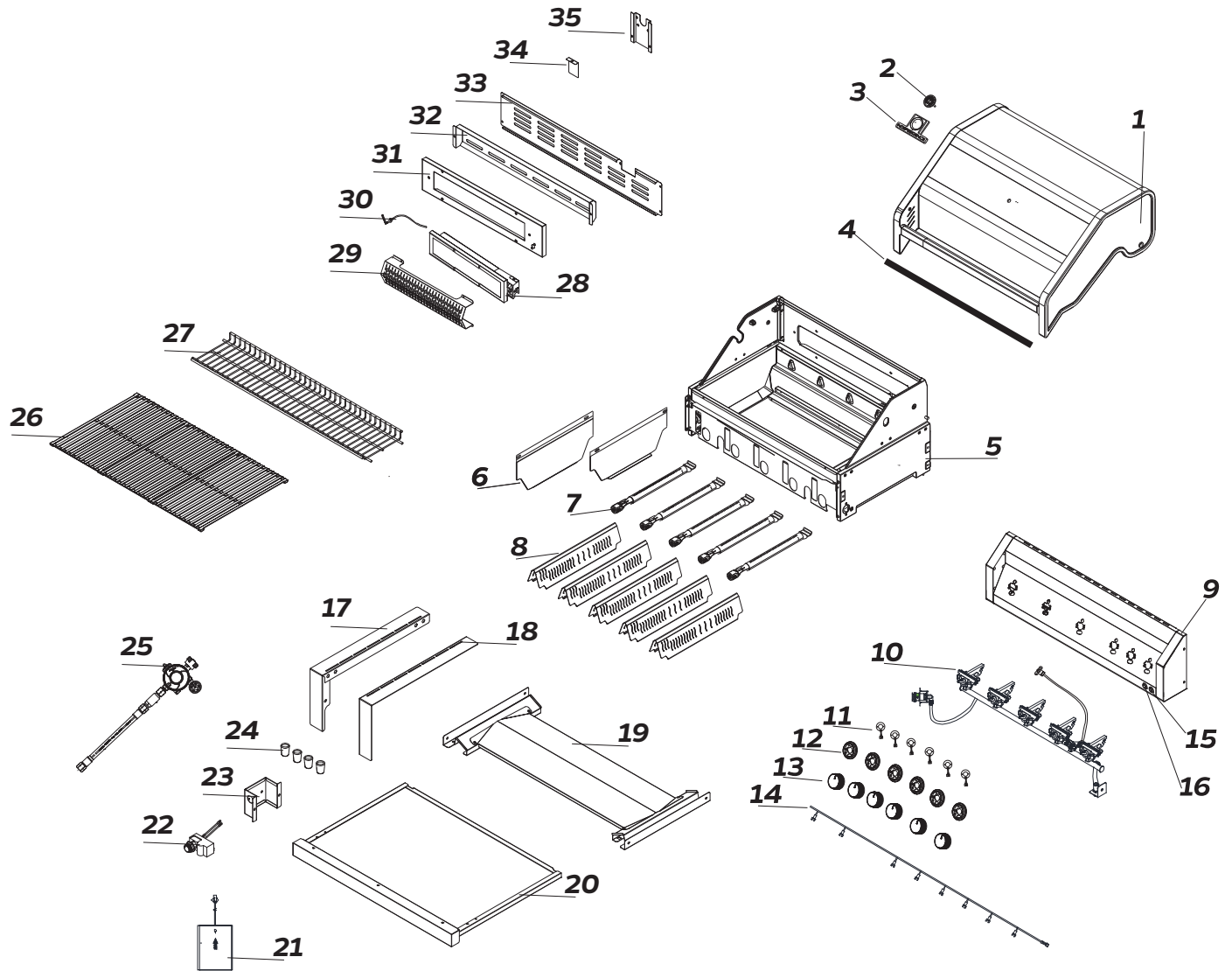


## Données techniques

<b>Grillfürst GmbH</b>		
Friedewalder Str . 24,36251 Bad Hersfeld,Germany		
Nom du produit	Barbecue à gaz D'extérieur	
Numéro du modèle	P590E	
PIN	2575DL26629	
Gaz et pression d'alimentation	I3P(50), Propane, 50 mbar	
Pays de destination	DE,CZ,ES,NL,CH	
Injecteur de brûleur Ø	Brûleur principal	Brûleur arrière
	Ø 0.75mm	Ø 0.79mm
Puissance thermique nominale totale (Hs)	15.9kW(1136g/h )	
Énergie électrique (V/DC)	4xAA (1.5V --- ) - lampe LED	
	1xAA (1.5V --- ) - Brûleur arrière (infrarouge) Allumage	
 2575-26		made in China

Vous pouvez utiliser des bouteilles de 5 kg, 8 kg ou 11 kg dans ce barbecue.

# Vue éclatée des composants



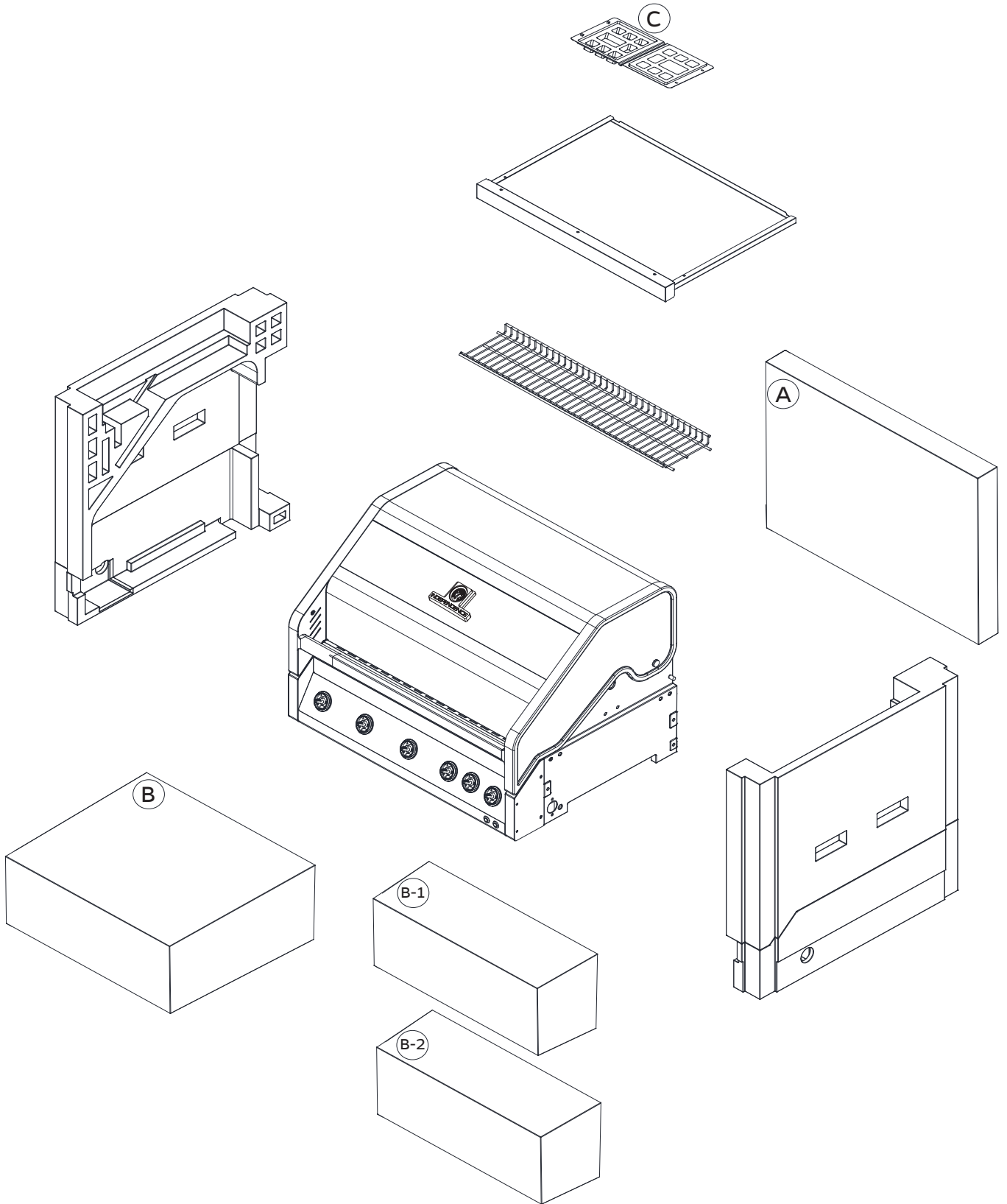
# Liste des pièces individuelles

FR

Nr.	N° de pièce	Nom	Quantité
1	GEP1B	réglage du capot	1
2	GEP156A	Thermomètre indépendant	1
3	GEP157A	Plaque logo indépendante	1
4	GEP195B	bande d'isolation sur le capot	1
5	GEP14H	foyer	1
6	GEP155A	plaque intérieure du foyer	2
7	GEP7A	Brûleur principal	5
8	GEP6A	adoucisseur de flamme	5
9	GEP159H	Panneau de commande principal	1
10	GEP41H	tuyaux de gaz derrière les boutons	1
11	GEP197A	plaque lumineuse à LED de couleur	6
12	GE45A	base des boutons	6
13	GEP158B	bouton noir	6
14	GEP187C	Câble de branchement des lumières LED	1
15	GEP198A	interrupteur d'éclairage	1
16	GEP199A	Bouton d'allumage	1
17	GEP111H	Bride gauche encastrée pour meuble	1
18	GEP112H	Bride droite encastrée pour meuble	1
19	GEP207A	lèche-frite	1
20	GEP89H	Grand bac à huile ss	1
21	GEP73A	Boîte à piles	1
22	GEP181C	Allumeur	1
23	GEP208A	Support, Allumeur	1
24	PE21A	Patins	4
25	GEP206A	régulateur à double pression	1
26	GE57A	Grande grille de cuisson	3
27	GEP4B	chauffage du maillage	1
28	GE72A	Brûleur arrière	1
29	GE78A	plaque de protection contre le vent	1
30	GE79A	Câble d'allumage du brûleur arrière	1
31	GE80A	Cadre d'installation du brûleur arrière	1
32	GE81A	Couvercle anti-pluie du brûleur arrière	1
33	GEP122B	panneau arrière du foyer	1
34	GE124A	Couvercle, orifice du brûleur arrière	1
35	GE121A	Couvercle, Tuyau alu brûleur arrière	1

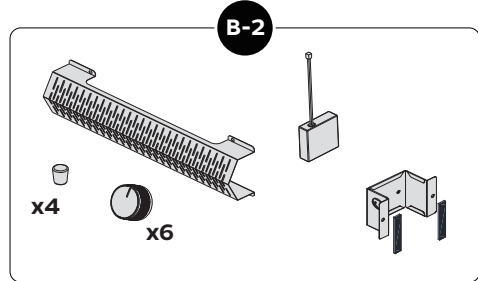
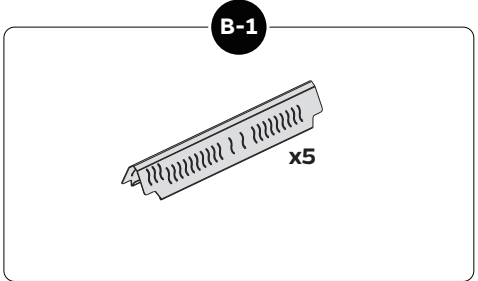
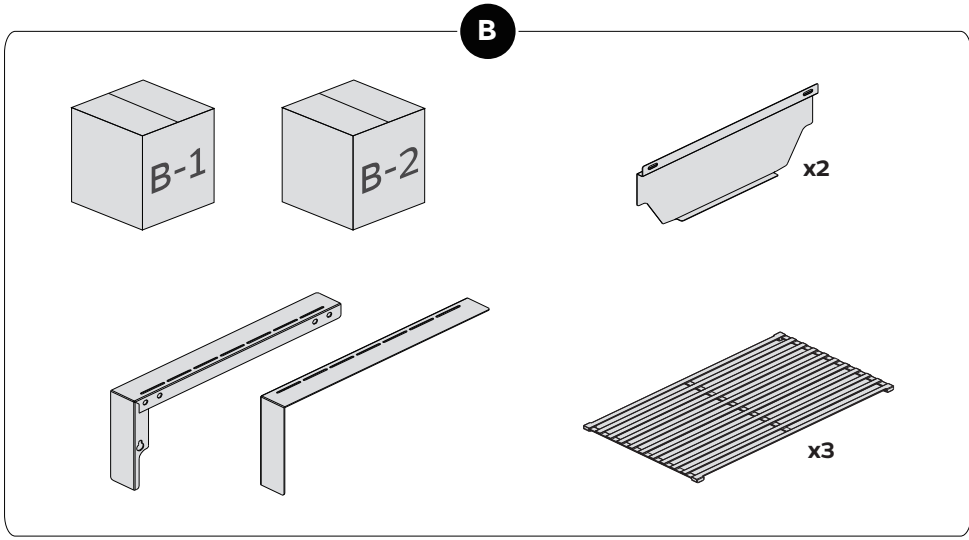
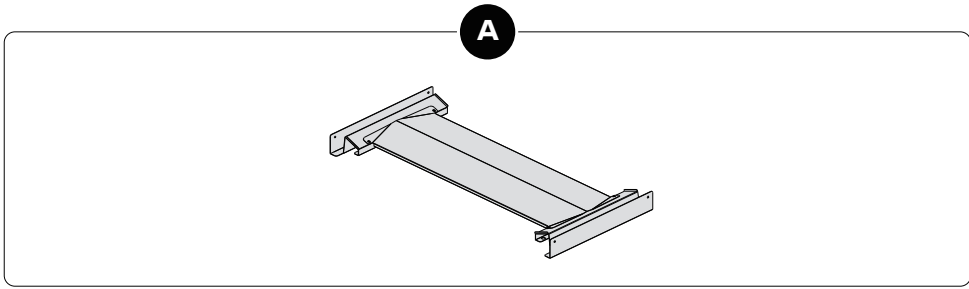
# Schéma d'emballage

FR



Contenu du kit

FR



<b>C</b>								
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>G</b>	<b>H</b>	<b>I</b>
5/32-8	5/32-30		5/32-S	1/4-S	ST4.2	M4		
x1	x4	x3	x4	x8	x2	x4	x2	x2

# Étapes de montage

Assurez-vous que votre four est correctement assemblé. Chaque four est accompagné d'instructions d'assemblage détaillée qui indiquent les procédures d'assemblage spécifiques à chaque modèle. Suivez attentivement ces instructions pour vous assurer que le four est assemblé correctement et en toute sécurité.

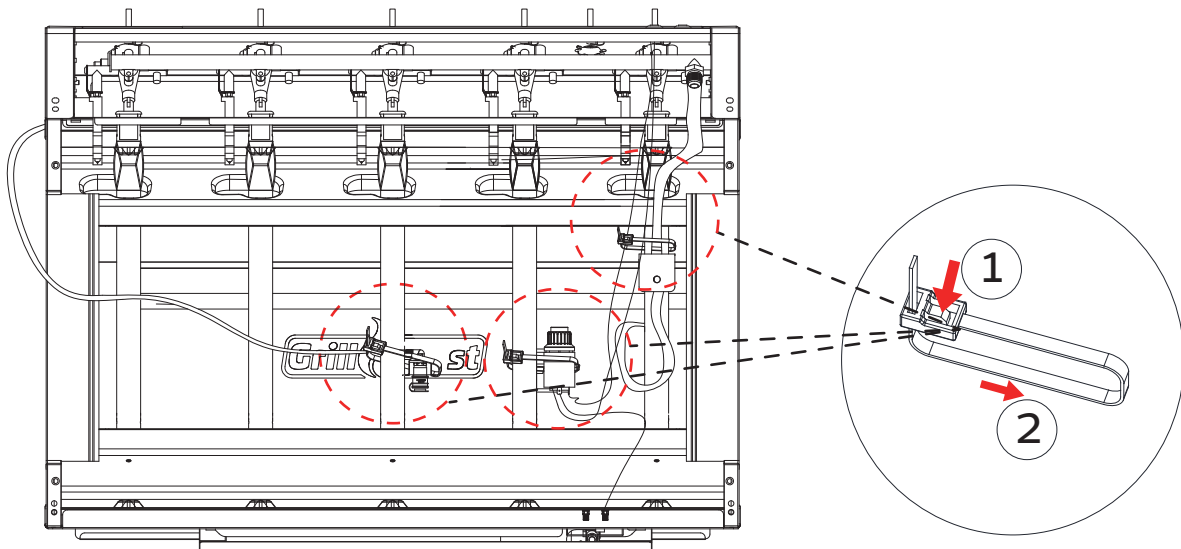
Avant l'assemblage, assurez-vous que toutes les pièces sont présentes. Si une pièce est manquante ou endommagée, ne tentez pas d'assembler l'appareil. Contactez le service client pour obtenir des pièces de rechange.

**Attention :** Bien que tout soit mis en œuvre pour que le processus d'assemblage soit aussi simple que possible, les coins et les arêtes peuvent provoquer des coupures lors de l'assemblage s'ils ne sont pas manipulés correctement, ce qui est une caractéristique inhérente aux pièces en acier. Faites attention lorsque vous manipulez des pièces pendant le processus d'assemblage. Il est fortement recommandé de se protéger les mains avec une paire de gants de travail.

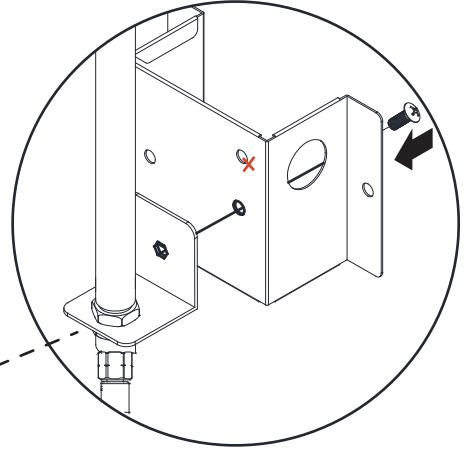
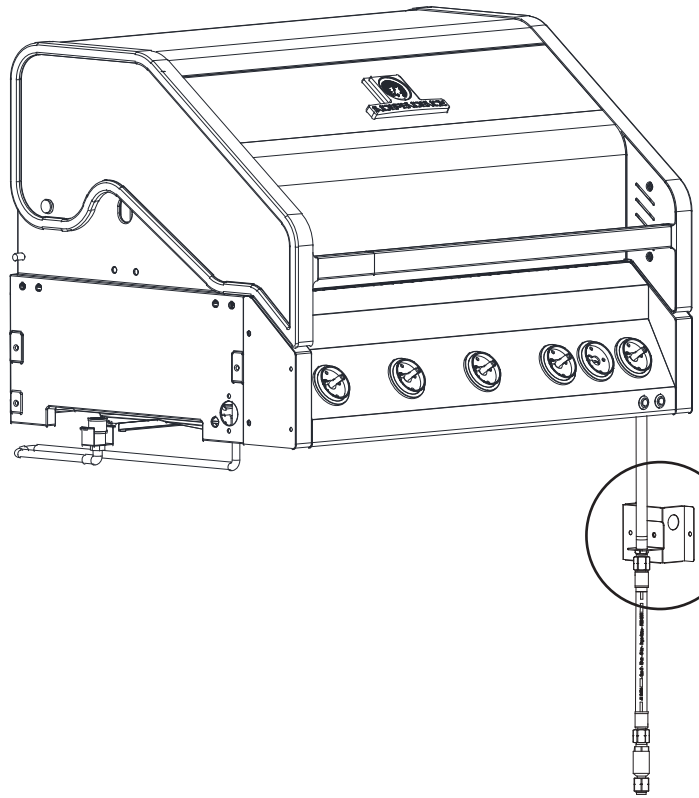
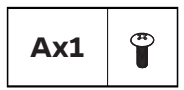
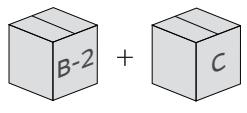


**Note :** Veuillez uniquement retirer les sangles réutilisables blanches - ne coupez pas les sangles rouges!

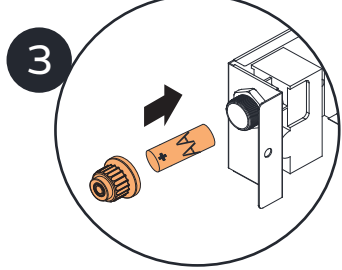
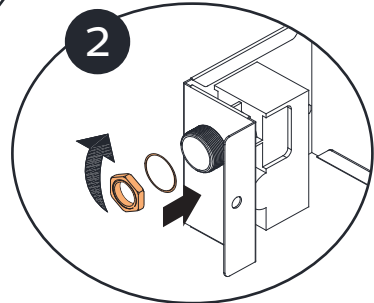
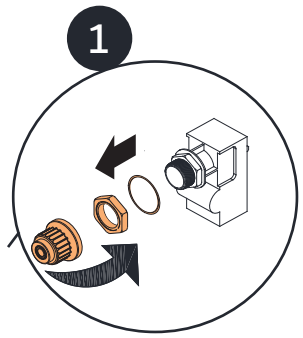
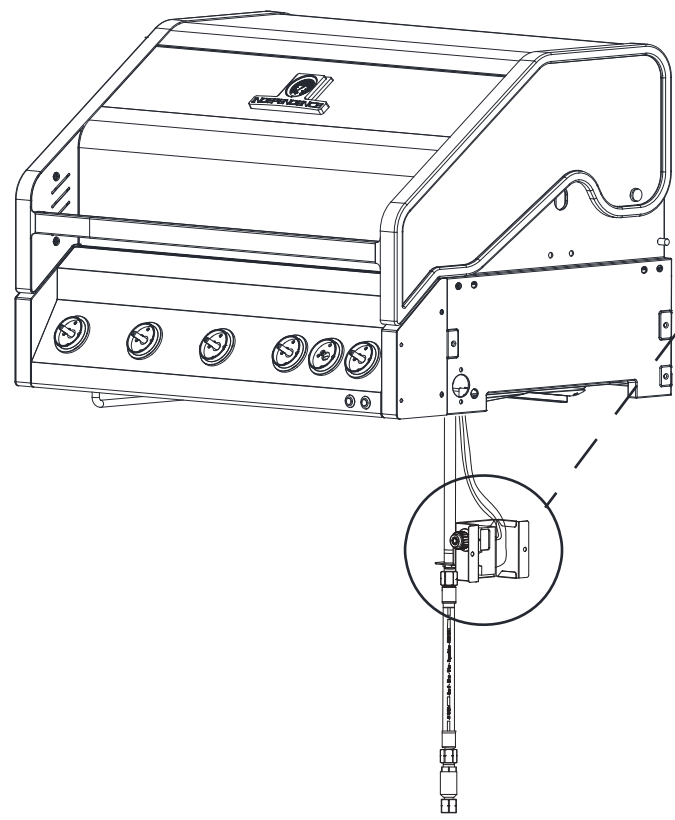
1



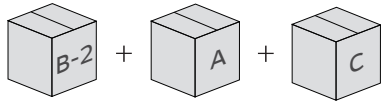
2



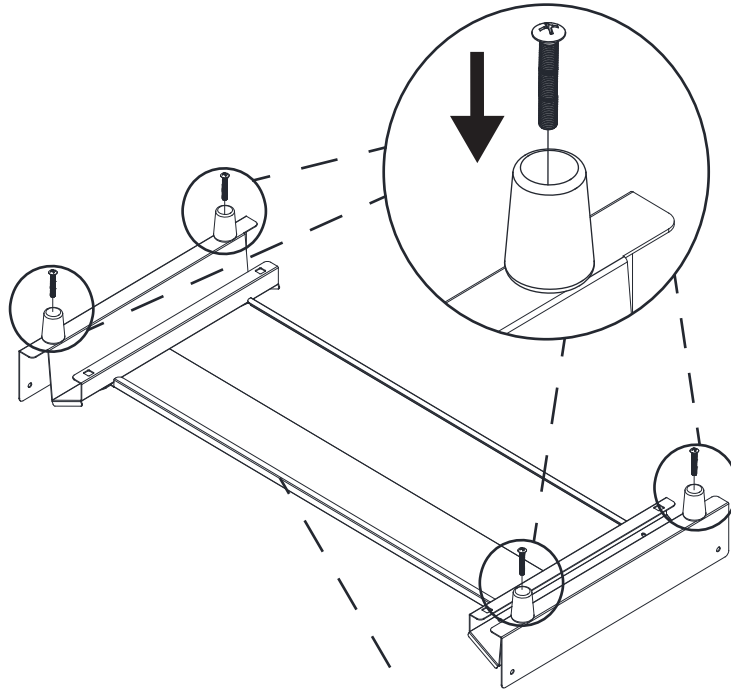
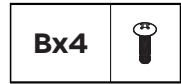
3



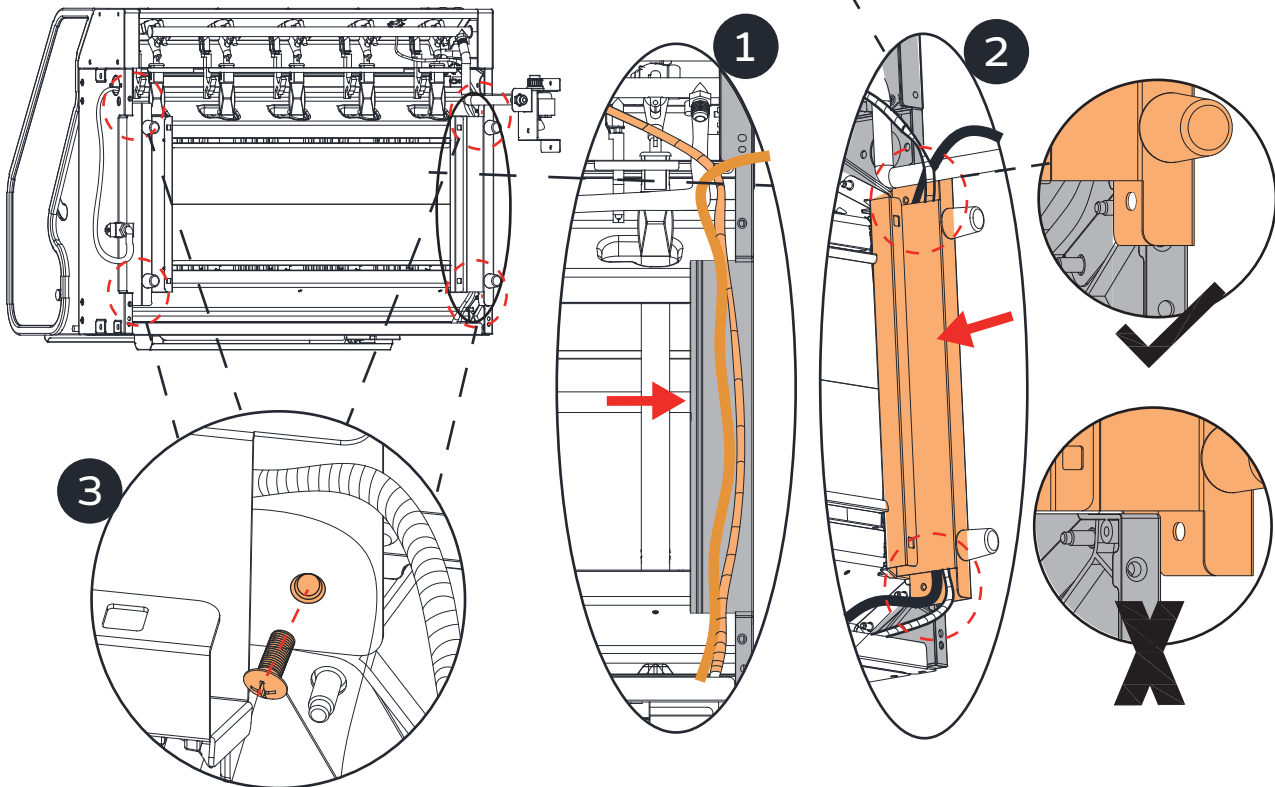
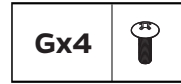
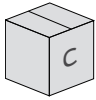
4



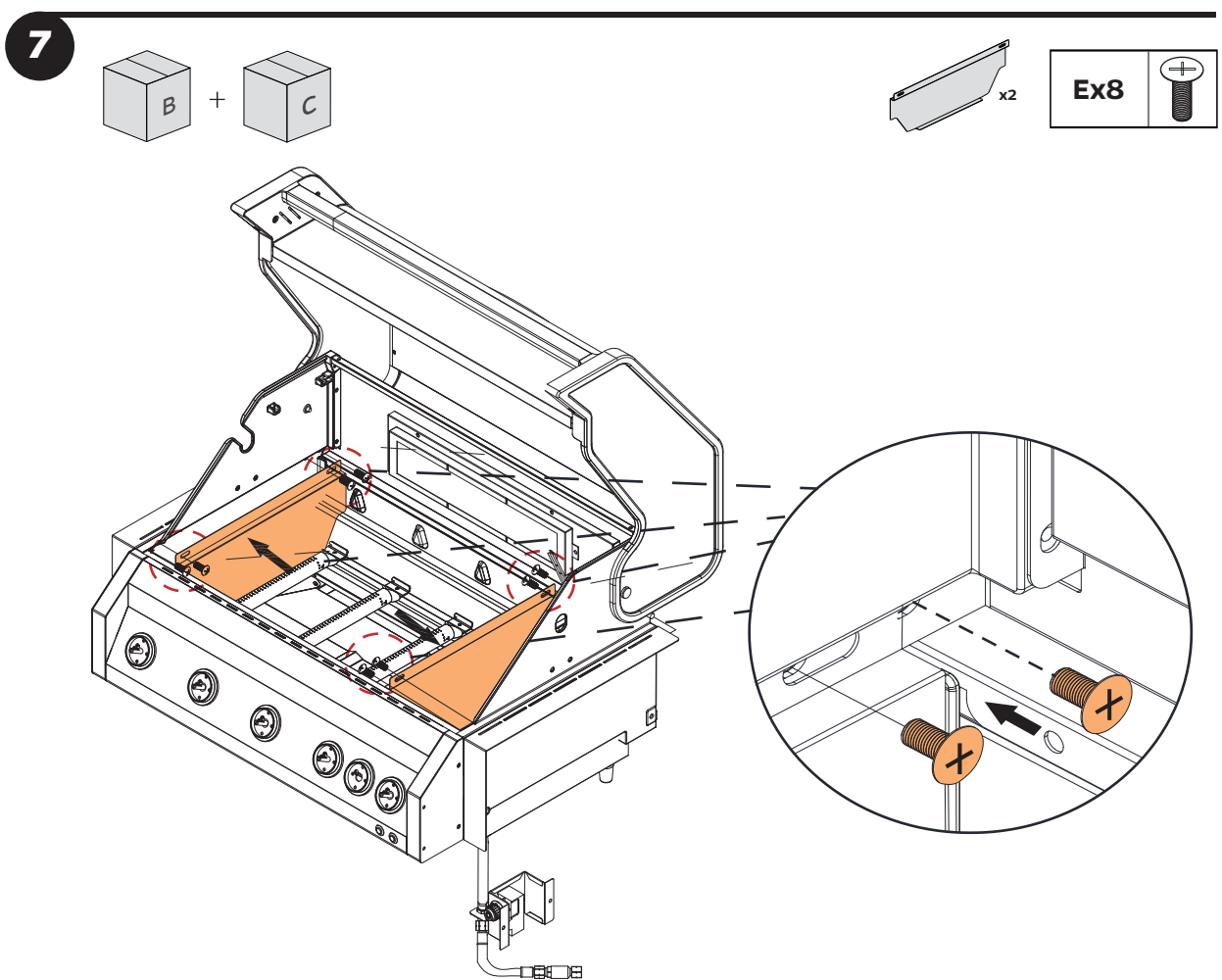
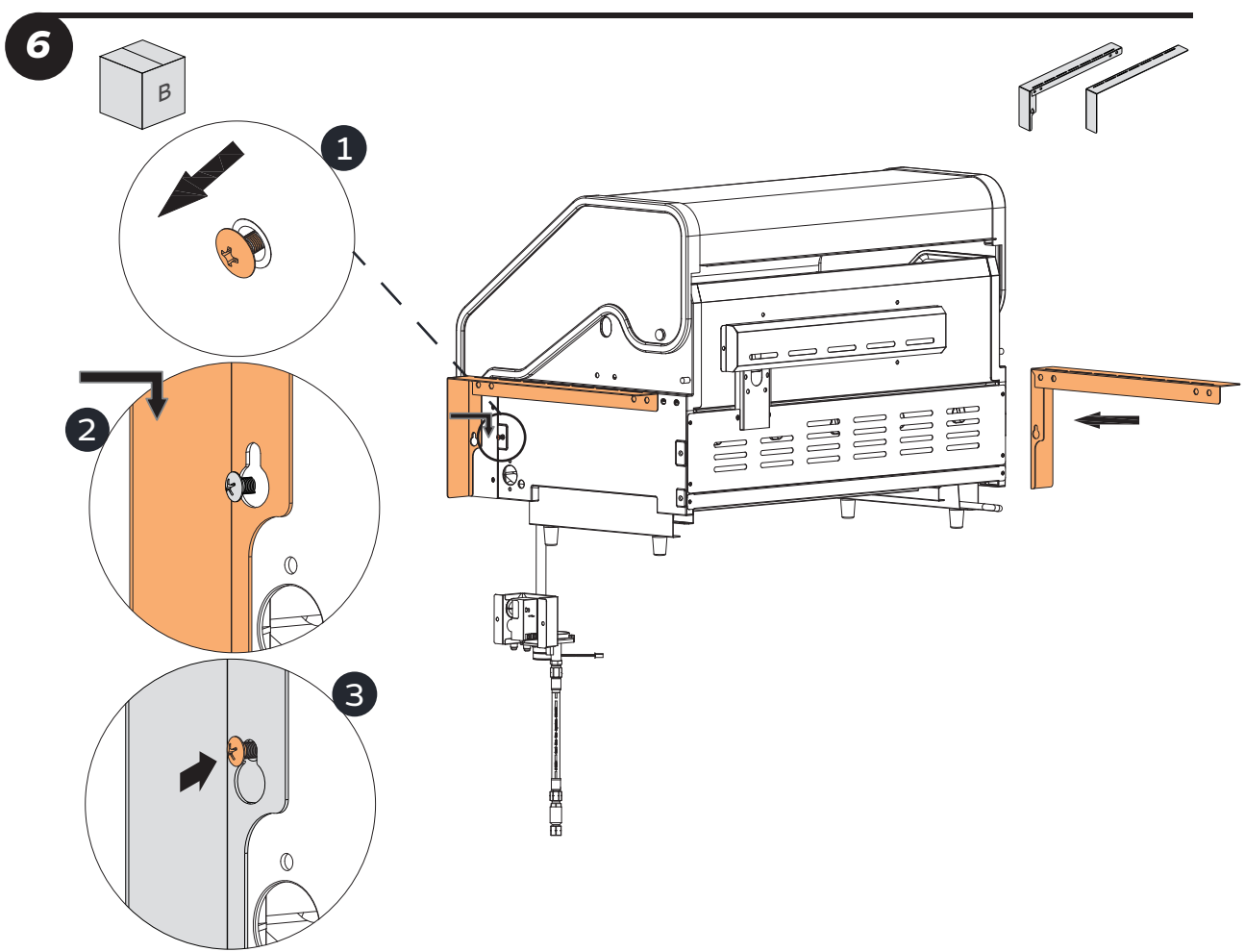
x4



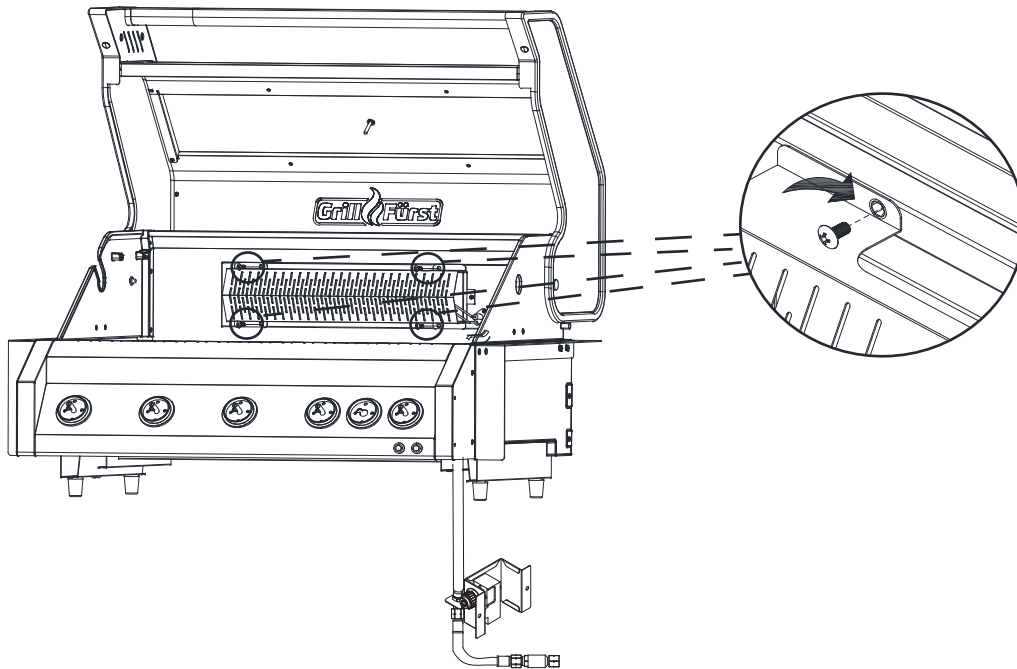
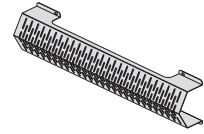
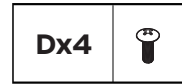
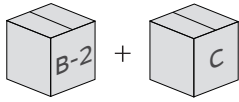
5



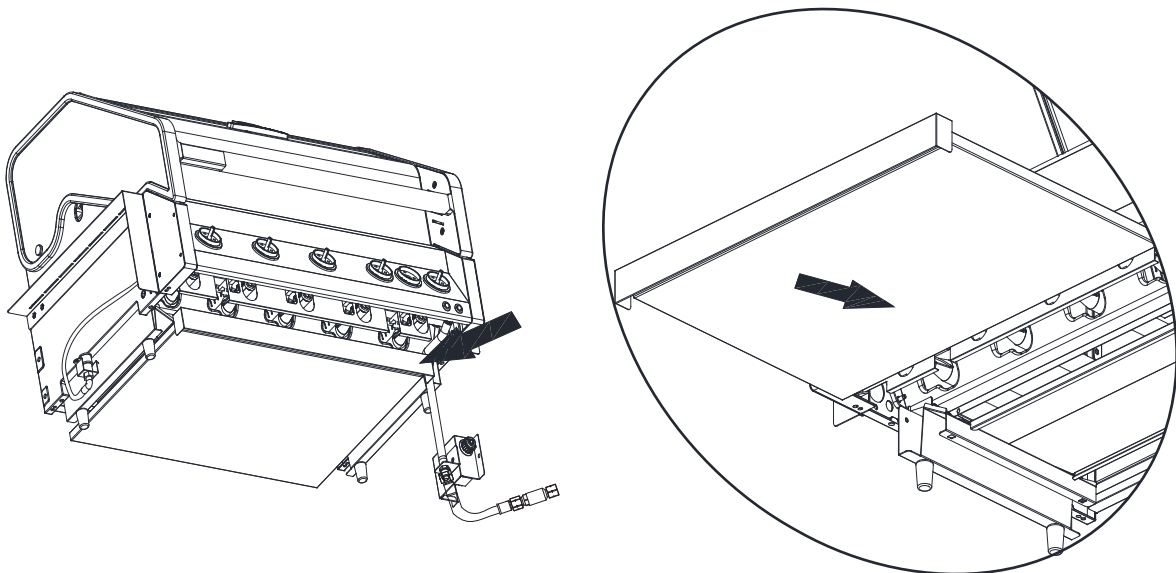
FR



8

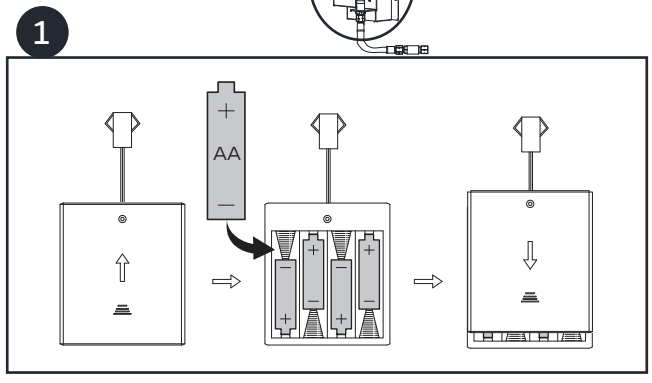
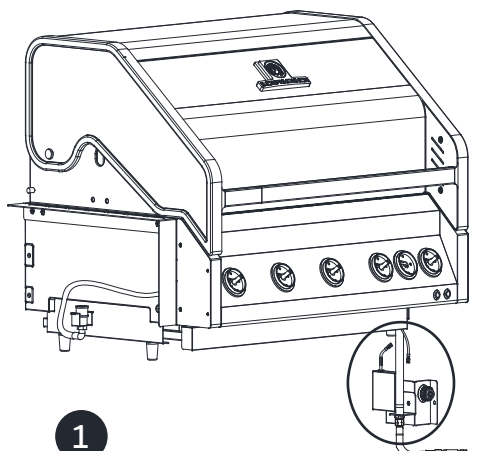
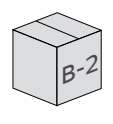


9

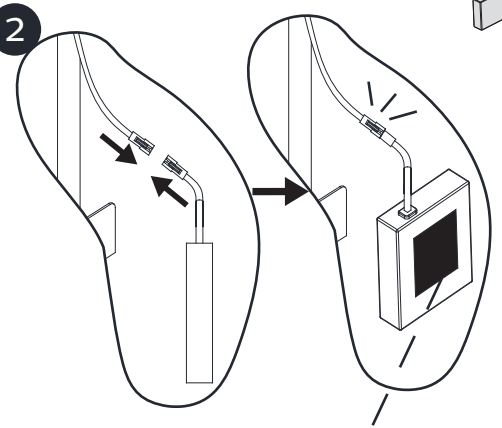


FR

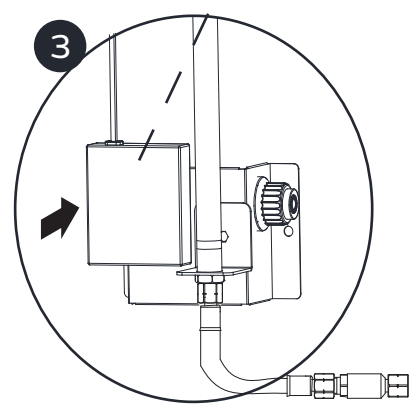
10



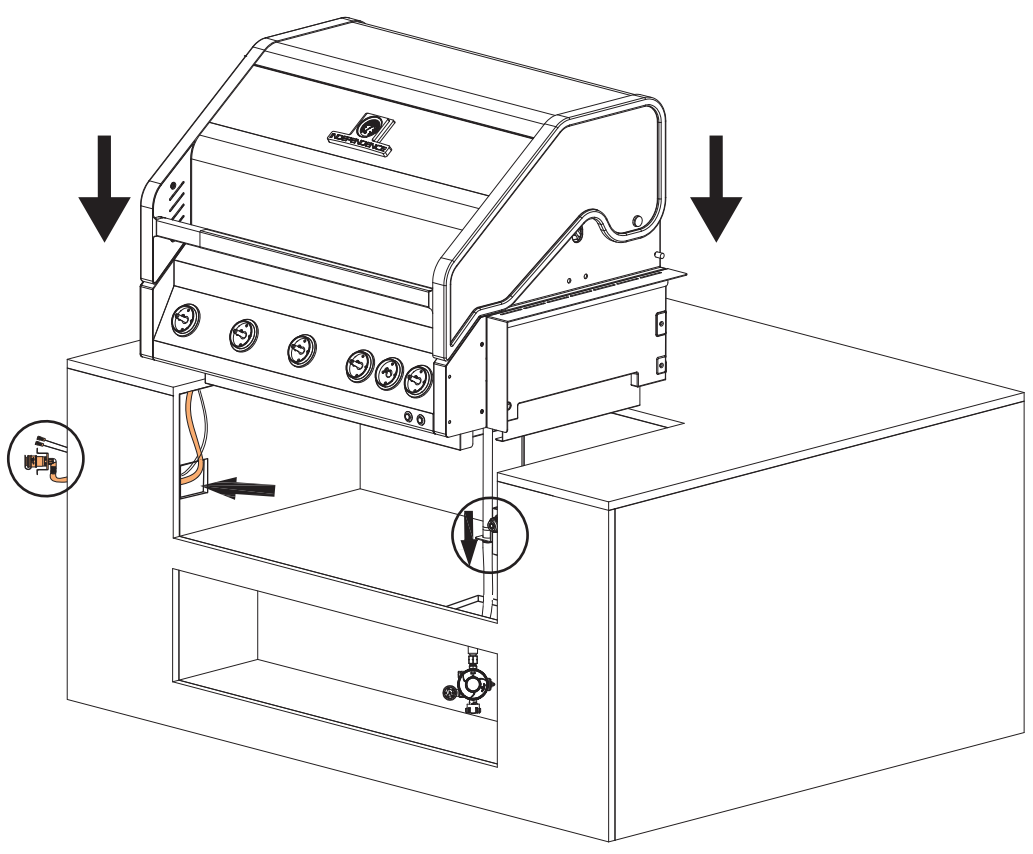
2



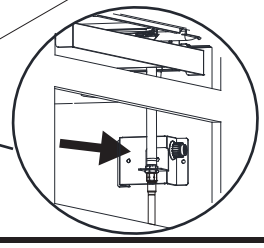
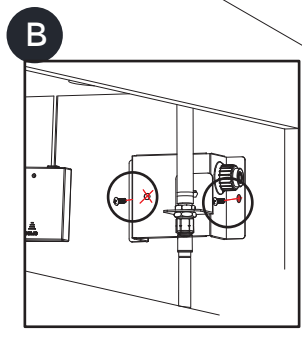
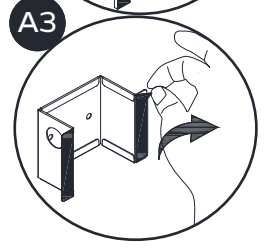
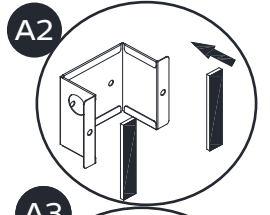
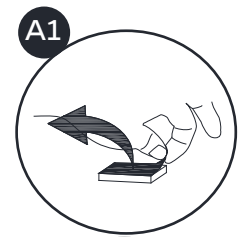
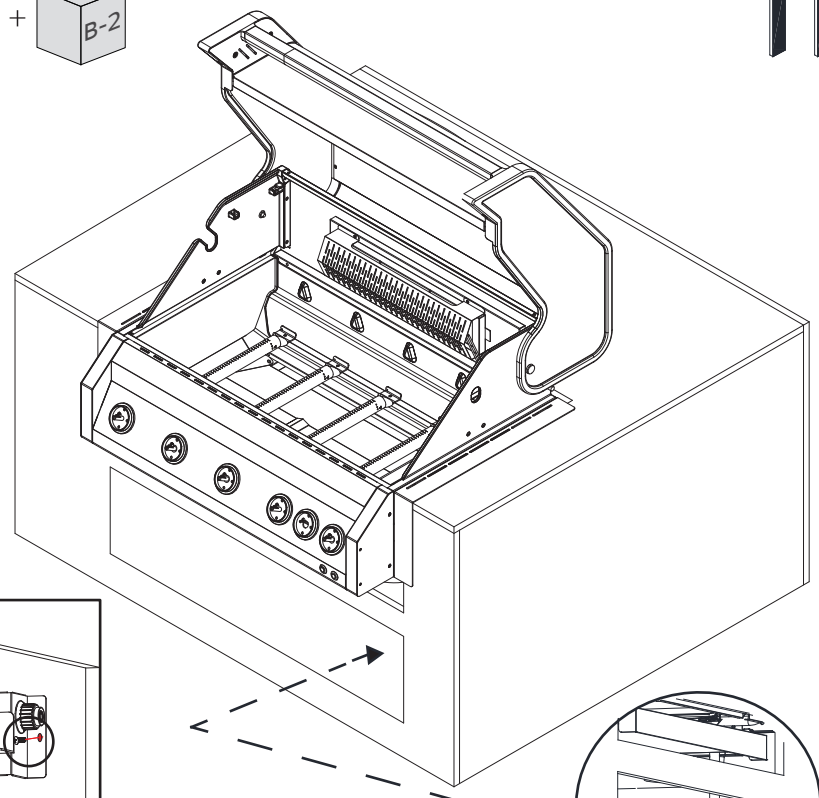
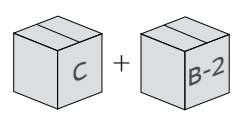
3



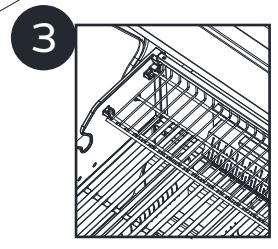
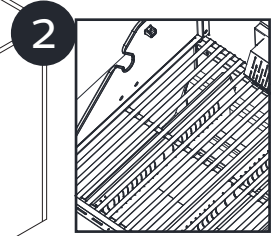
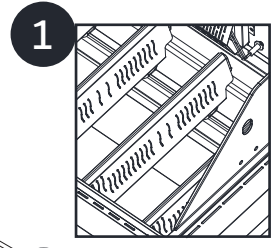
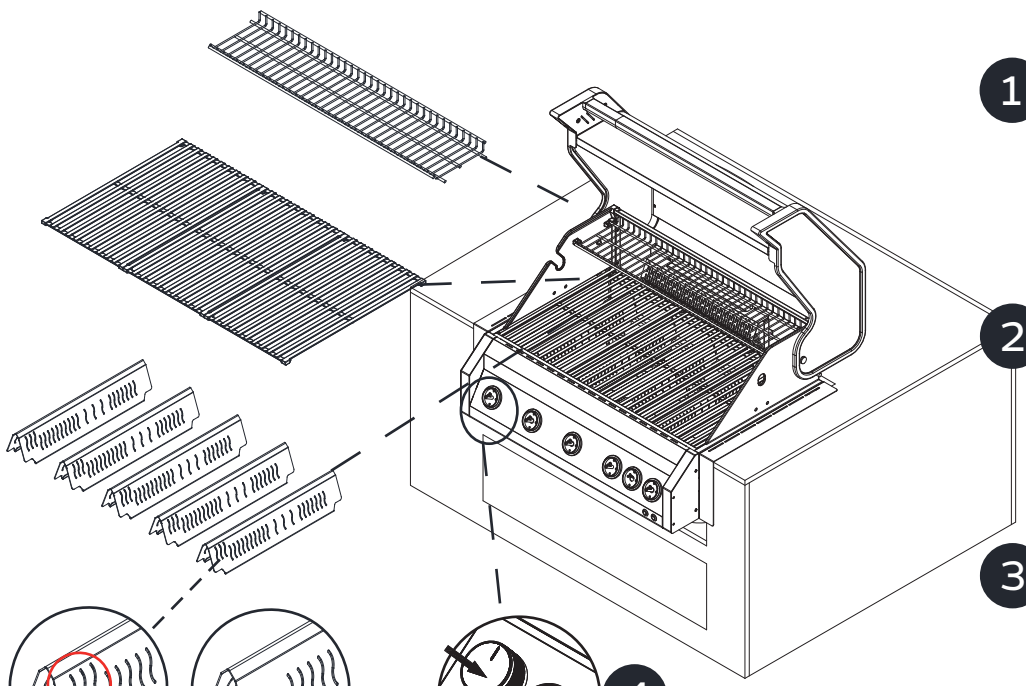
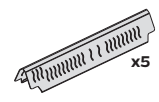
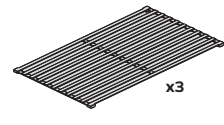
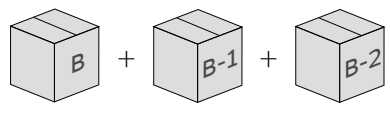
11

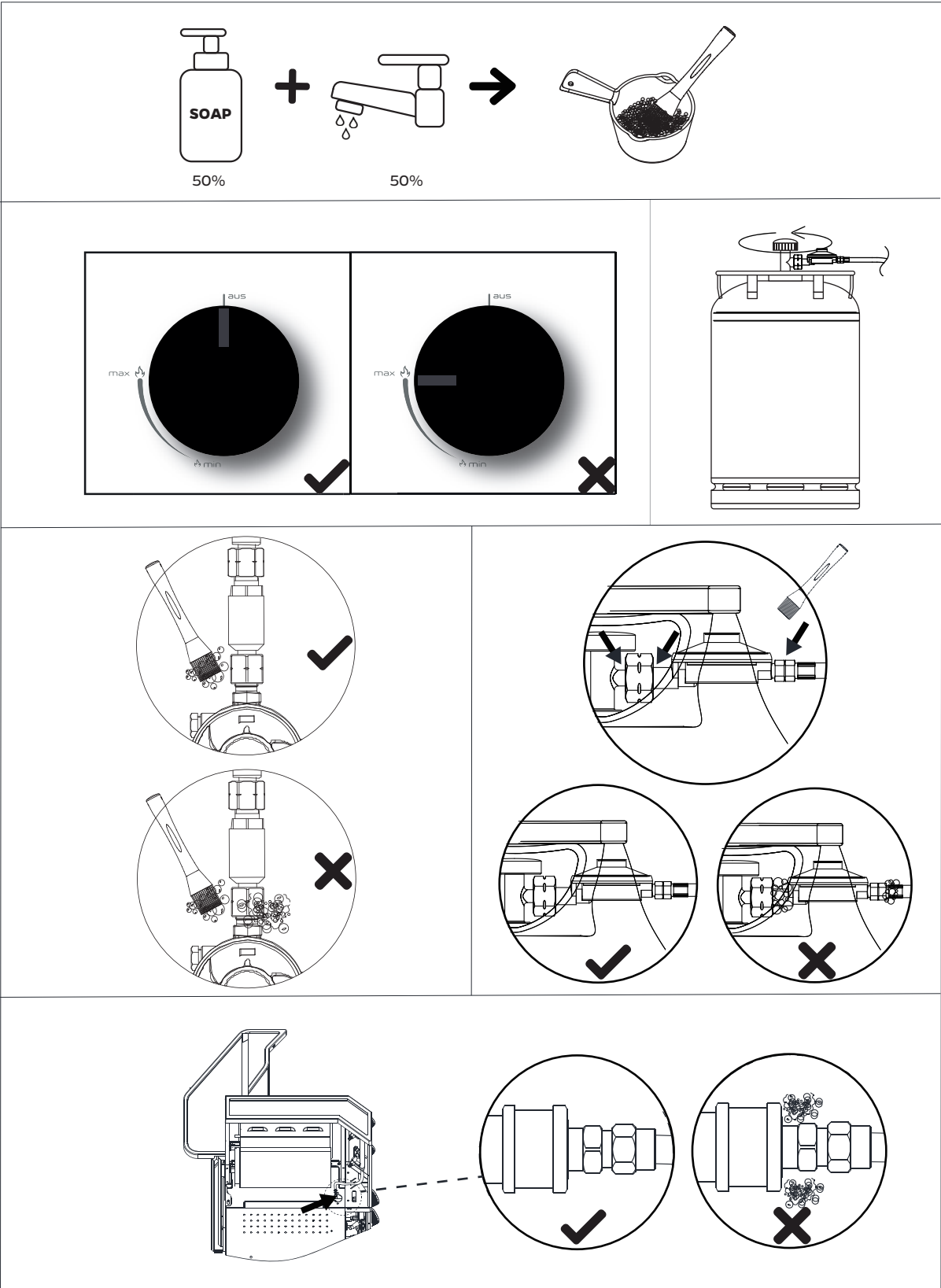


12



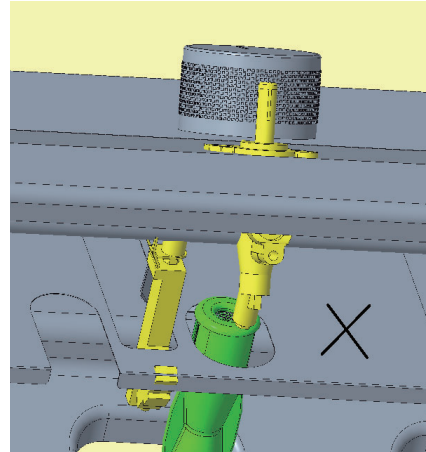
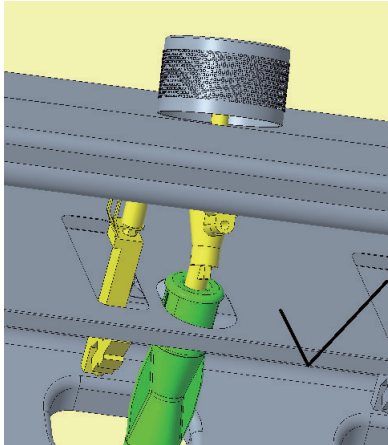
13





## Avant de commencer à utiliser le barbecue à gaz

En raison de l'imprévisibilité du transport, le gril peut subir des dommages ou voir ses composants se déplacer. Avant l'assemblage, assurez-vous que tous les brûleurs principaux en acier inoxydable sont correctement positionnés au-dessus de la buse respective de la vanne de gaz et l'entourent.



Si le brûleur s'est déplacé en raison du transport ou du montage et n'est plus au-dessus de la buse, vous devez le retirer et le réinstaller (voir la section «Comment remplacer un brûleur principal»). La réinsertion se fait dans l'ordre inverse.

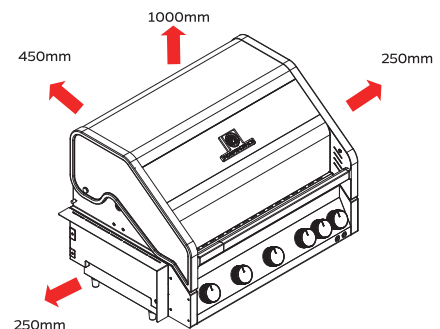
## Placement du barbecue

Il est fortement recommandé de respecter des distances minimales par rapport aux matériaux combustibles :

**Arrière - 450 mm**

**Côtés - 250 mm**

**En haut - 1000 mm**



**Un vent fort n'est pas autorisé à souffler à travers l'arrière du barbecue à gaz.**

Étant donné qu'il n'existe aucune restriction concernant l'émission de gaz non brûlés par ce barbecue, celui-ci doit être installé et/ou utilisé à l'extérieur ou dans un endroit bien ventilé. Si ce barbecue est utilisé dans un endroit bien ventilé, au moins 25% de la surface (somme des murs) de l'endroit doit être ouverte.

# Dimensions de découpe

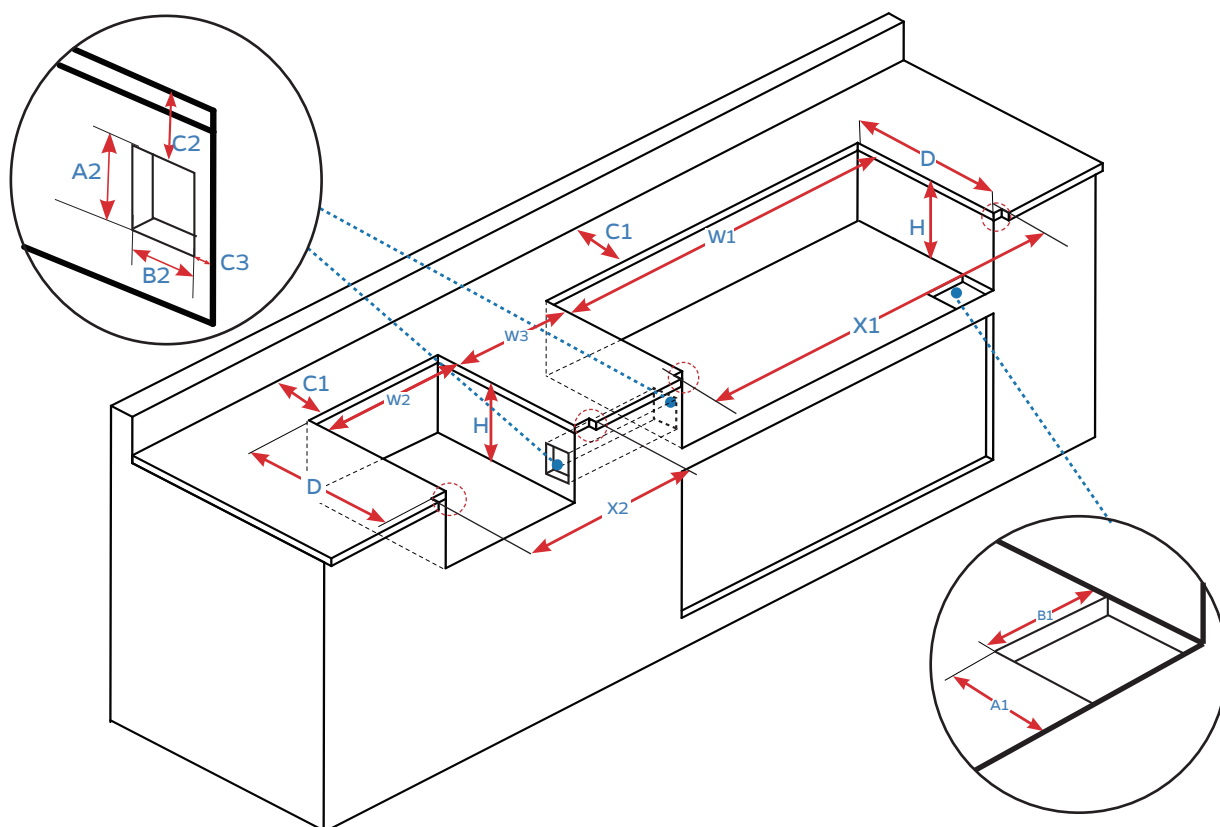
**FR**  Travail de comptoir ininflammable

## Brûleur latéral

A2 = 10 CM  
B2 = 10 CM  
C2 = 10 CM  
C3 = 2 CM  
W2 = 47 CM  
X2 = 51 CM  
W3 = 10 CM MIN/50 CM MAX

## Barbecue

A1 = 15 CM  
B1 = 15 CM  
C1 = 10 CM  
W1 = 78 CM  
H = 27 CM  
D = 45 CM  
X1 = 84 CM



**Gentile cliente,**

con un ricco bagaglio di esperienza nel settore siamo orgogliosi di presentarle il nostro nuovo prodotto Grillfurst.

La preghiamo di leggere attentamente questo manuale per conoscere nel dettaglio il nostro prodotto ed evitare errori durante il montaggio, l'uso e le operazioni di manutenzione. Ciò contribuirà a darvi una esperienza d'uso gradevole e prolungherà la durata di vita del prodotto.

In caso di problemi o domande, la preghiamo di contattare il nostro servizio clienti al numero +49(0)6621 - 43 20 900 o via e-mail all'indirizzo [shop@grillfurst.de](mailto:shop@grillfurst.de).

**Indice dei Contenuti**

ICONA SULLA SCATOLA ..... 117

Avvertenze e consigli di sicurezza ..... 118

    Luogo e condizioni di funzionamento ..... 118

    Avvertenze: Superfici calde ..... 118

    Importanti avvertenze di sicurezza ..... 119

    Indicazioni sulla pulizia..... 120

    Consigli per il funzionamento ..... 120

Bombola del gas ..... 121

    Avvertenze..... 121

    Come collegare la bombola del gas ..... 121

    Come scollegare la bombola di gas..... 122

    Controllare il tubo prima di ogni utilizzo ..... 122

Test di tenuta del gas ..... 123

Istruzioni per l'accensione..... 125

    Avvertenze importanti per l'accensione..... 125

    Come avviare un bruciatore principale..... 125

    Come avviare un bruciatore laterale e/o un bruciatore posteriore a infrarossi (se presente) ..... 126

Energia elettrica ..... 126

    Tipo di batterie ..... 127

    Come sostituire le batterie dell'accenditore ..... 127

Come sostituire le batterie dei LED .....	127
Informazioni importanti sulle batterie .....	127
Informazioni importanti sullo smaltimento delle batterie .....	128
Informazioni generali sul barbecue .....	129
Utilizzo del gas e risparmio energetico .....	130
Bruciatore in ceramica .....	130
Bruciatore posteriore .....	130
Pulizia e manutenzione .....	131
Frequenza di pulizia .....	131
Istruzioni per la pulizia .....	131
Conservazione .....	132
Come sostituire i bruciatori principali .....	132
Risoluzione dei Problemi .....	133
Pezzi di ricambio .....	134
Conseils, astuces et recettes .....	135
CONDIZIONI DI GARANZIA .....	136
Modello: Independence P590E .....	138
Dati tecnici .....	138
Vista Esplosa .....	139
Elenco dei singoli pezzi .....	140
Panoramica dell'imballaggio .....	141
Contenuto del kit .....	142
Fasi di montaggio .....	143
Prima di avviare il grill a gas .....	151
Posizionamento della griglia .....	151
Dimensioni di taglio .....	152

## ICONA SULLA SCATOLA



Dichiarazione di Conformità

Dichiariamo con la presente che questo prodotto è conforme ai requisiti legali del Regolamento Europeo (UE) 2016/426.



Questo materiale è riciclabile.



Posizionare questo lato della scatola verso l'alto.



La merce è delicata. Si prega di maneggiare con cura.



L'imballaggio deve essere protetto dalla pioggia e dall'umidità.

# Avvertenze e consigli di sicurezza

**Leggere attentamente questo manuale prima del montaggio e dell'uso. Conservare con cura il presente manuale d'istruzioni.**

**Questo grill a gas è progettato esclusivamente per uso esterno.**

## **Attenzione Gas!**

**Per ridurre al minimo il rischio di incendi, ustioni o altre lesioni, leggere attentamente tutte le istruzioni e assicurarsi di aver compreso le operazioni da eseguire prima di utilizzare questo prodotto.** Se le informazioni riportate di seguito non vengono seguite correttamente, possono verificarsi problemi durante l'uso, lesioni gravi o incendi con conseguente pericolo di morte.

Seguire tutti i passaggi in ordine. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

## **Luogo e condizioni di funzionamento**

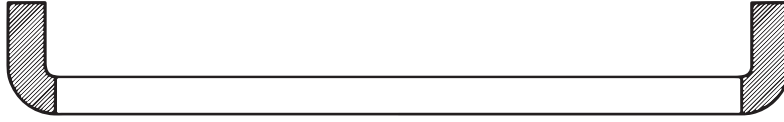
- Utilizzare solo all'aperto.
- Non utilizzare l'apparecchio in un garage o in un'area chiusa. Inoltre, questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili, ecc. Si raccomanda di mantenere una distanza minima (vedere la figura a pagina 148) tra il grill e qualsiasi materiale infiammabile.
- Posizionare il grill a gas su una superficie piana e sicura, lontano da elementi infiammabili come recinzioni in legno o rami di alberi sporgenti.
- Non utilizzare mai il grill in condizioni di forte vento.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Non conservare o utilizzare benzina o combustibili mentolati o qualsiasi altro vapore o liquido infiammabile in prossimità di questo apparecchio.
- Si raccomanda di prestare attenzione quando si utilizza il grill a gas e di non lasciarlo mai incustodito quando è in funzione. Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas dalla bombola.
- Questo apparecchio non è destinato a essere installato in o su veicoli da diporto e/o imbarcazioni.
- Assicurarsi che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di riporlo.
- Tenere cavi di alimentazione elettrica e il tubo di alimentazione del gas lontano dalle superfici riscaldate.
- Attenzione: Non posizionare oggetti di plastica sul tavolino laterale

## **Avvertenze: Superfici calde**

- **ATTENZIONE:** le parti esterne possono diventare molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.
- Durante l'uso, questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili.
- Quando si utilizza il grill, non toccare mai le superfici esterne, poiché queste aree possono diventare

estremamente calde e provocare ustioni.

- Usare protezioni quando vengono maneggiati componenti particolarmente caldi. (ad esempio, guanti protettivi contro il calore)



**AVVERTENZE: La parte nera dell'impugnatura (osservare la figura di riferimento qui sopra) diventa calda quando il grill a gas è in uso, fare attenzione! Non toccare l'area nera. (Se possibile)**

### Importanti avvertenze di sicurezza

- Prestare particolare attenzione in presenza di bambini o anziani. Teneteli lontani dall'apparecchio.
- Non modificare l'apparecchio.
- Le parti sigillate dal produttore o dal suo rivenditore non devono essere modificate dall'utente.
- Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio può essere pericolosa. Non modificare in alcun modo i comandi principali di questo grill a gas, ad esempio rubinetti del gas, iniettori, valvole, ecc.
- In caso di perdita di gas, chiudere l'alimentazione del gas del grill a gas, spegnere le fiamme libere, aprire il coperchio e, se la perdita persiste, verificare la presenza di danni, collegamenti difettosi, ecc. Se non si riesce a risolvere il problema, contattare immediatamente il rivenditore di gas locale.
- Se si sente odore di gas:
  - Chiudere il gas all'apparecchio
  - Spegnere le fiamme libere
  - Se l'odore persiste, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente il fornitore di gas o i vigili del fuoco.
- Non utilizzare fiamme libere per verificare eventuali perdite di gas.
- Non mettere in funzione il grill a gas se c'è una perdita di gas. Chiudere l'alimentazione del gas.
- Quando il grill a gas è in funzione, non tentare di scollegare alcun elemento di raccordo del gas sulla griglia o sul regolatore/bombola del gas.
- Non accendere mai un grill a gas con benzina o liquidi simili!
- Si consiglia di far revisionare questo grill a gas da un tecnico competente presso un punto vendita locale di gas almeno una volta all'anno. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli.
- Non riparare o sostituire alcun componente del grill se non espressamente raccomandato nel presente manuale. Qualsiasi altro intervento sul grill deve essere affidato a un tecnico qualificato.

- Non ostacolare il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione.
- Questo apparecchio non è destinato e non deve mai essere utilizzato come riscaldamento.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale.
- Essere preparati in caso di incidente o incendio. Essere a conoscenza del luogo in cui si trova la cassetta di pronto soccorso e gli estintori e sapere come utilizzarli in caso di bisogno.

### **Indicazioni sulla pulizia**

- Il grill a gas deve essere pulito regolarmente.
- Durante la pulizia del bruciatore o delle valvole, fare attenzione a non allargare le aperture del bruciatore o altri orifizi/ugelli presenti sul grill.

### **Consigli per il funzionamento**

- Cucinare facendo sempre grande attenzione.
- Non utilizzare mai tutti i bruciatori principali e quelli posteriori (se presenti) in contemporanea!
- Prima di accendere il bruciatore posteriore (se presente), rimuovere la griglia riscaldante. Il calore estremo può danneggiare la griglia riscaldante.
- Non mettere mai gli alimenti sopra un bruciatore in ceramica non acceso (se presente) ). Gli sgocciolamenti danneggiano il bruciatore.
- Quando si cucina sulla griglia, utilizzare guanti da grill e utensili da forno a gas robusti e con manico lungo.
- Non utilizzare il grill per cucinare carni estremamente grasse o altri prodotti che aumentano le infiammazioni.
- L'uso di alcolici, farmaci con o senza prescrizione medica può compromettere la capacità del consumatore di assemblare correttamente o di utilizzare in sicurezza l'apparecchio.
- Non lasciare mai che indumenti o altri materiali infiammabili entrino in contatto o si avvicinino troppo ai bruciatori o alle superfici calde finché non si sono raffreddati. Il tessuto potrebbe incendiarsi, causando gravi lesioni.
- Per la sicurezza personale, indossare un abbigliamento adeguato. Durante l'uso del grill non indossare mai indumenti larghi o a maniche lunghe. Alcuni tessuti sintetici sono altamente infiammabili, si prega perciò di evitare di indossarli durante la cottura.
- Avvertenze: Il coperchio non si chiude se la griglia è nella posizione più alta.

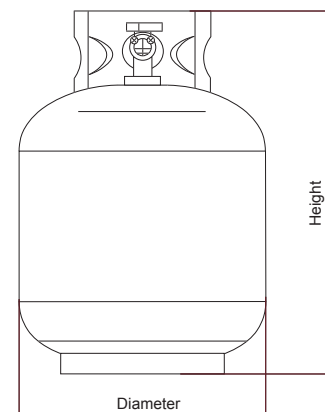
# Bombola del gas

È necessario acquistare una bombola di gas GPL. Il regolatore di pressione deve corrispondere alla pressione e alla categoria di gas dell'apparecchio. Il regolatore deve essere conforme alla versione attuale della norma EN16436 o EN16129 e EN16436 e alla normativa nazionale.

Se il tubo e il regolatore non sono inclusi dal produttore, è necessario utilizzare solo tubi e regolatori conformi ai codici nazionali e regionali.

## Avvertenze

1. La bombola del gas deve essere utilizzata solo in posizione verticale.
2. Da utilizzare solo con una bombola di gas che non superi i 600 mm di altezza e > 240 mm, < 310 mm di diametro.
3. Questo apparecchio deve essere utilizzato solo con un tubo flessibile e un regolatore approvati.
4. Non riempire la bombola oltre l'80%.
5. L'assoluta necessità di non ostruire le aperture di ventilazione del vano bombole.



Dopo aver acquistato la bombola del gas, sarete pronti a configurarla con il vostro grill a gas.

1. La sostituzione della bombola del gas deve essere effettuata lontano da qualsiasi fonte di accensione. Tenendo presente che la bombola deve essere tenuta lontana dal calore e in posizione sicura
2. Quando si è pronti a utilizzare il grill a gas, inserire il regolatore nella valvola della bombola del gas e serrare saldamente come mostrato di seguito.



**Attenzione: Prima di tentare di accendere il grill a gas, consultare le istruzioni di accensione e le avvertenze/indicazioni di sicurezza.**

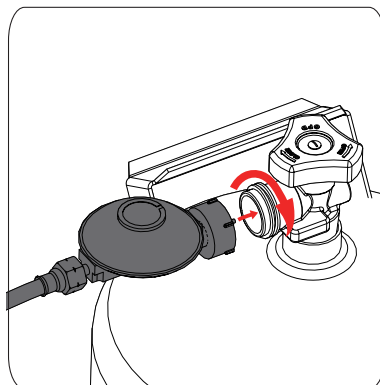
## Come collegare la bombola del gas



**Tenete presente che il serbatoio del gas deve essere tenuto lontano dal calore e in una posizione sicura.**

1. Ruotare il tappo di protezione in modo che la freccia sia rivolta verso la fessura del coperchio. Rimuovere il tappo di protezione della bombola del gas. Non utilizzare alcuno strumento per questa operazione.
2. Verificare che le valvole di controllo siano in posizione OFF. Verificare che la rondella di tenuta nera sia inserita nella valvola della bombola.

3. Collegare il riduttore di pressione alla bombola del gas stringendo a mano il connettore filettato. Non utilizzare strumenti che possano danneggiare la filettatura. Collegare il riduttore di pressione alla valvola della bombola del gas.
4. Per aprire l'alimentazione del gas, svitare il tappo della bombola in senso antiorario. Ruotare l'interruttore in senso orario sulla bombola del gas, quindi accendere uno dei bruciatori come indicato. Controllare tutti i collegamenti con acqua saponata. Se si verificano bolle, che indicano una perdita di gas, spegnere la bombola del gas. Non utilizzare il grill finché tutti i collegamenti non siano stati controllati e non presentino perdite di gas.



Installare la Bombola e il Tubo Regolatore

### Come scollegare la bombola di gas

Quando si sostituisce la bombola del gas, assicurarsi che non vi siano fonti di accensione nelle vicinanze, ad esempio fuochi, sigarette, fiamme libere, ecc. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e si raffreddi.

Ad eccezione delle installazioni a doppia bombola con valvola di commutazione, chiudere il rubinetto del gas se presente nell'apparecchio. Attendere che il bruciatore e la fiamma pilota si spengano. Per le installazioni con valvola di commutazione è necessario spegnere solo la bombola vuota.

Mettere il tappo di sicurezza arancione sulla bombola vuota.

### Controllare il tubo prima di ogni utilizzo

Assicurarsi che il tubo non subisca torsioni che potrebbero compromettere il flusso del gas durante l'utilizzo del grill a gas. Inoltre, il tubo non deve avere tensioni eccessive e non deve toccare alcuna parte del grill a gas che potrebbe essere calda. Cercare eventuali crepe, tagli o abrasioni. Se il tubo risulta in qualche modo difettoso, non tentare di utilizzare il grill a gas. **La lunghezza massima del tubo flessibile non deve superare 1,5 m.**

**Il tubo flessibile va sostituito ogni 2 anni, quando gli standard nazionali lo richiedono. E in base alle sue condizioni. Utilizzare un tubo flessibile con resistenza al calore superiore a 80°C**

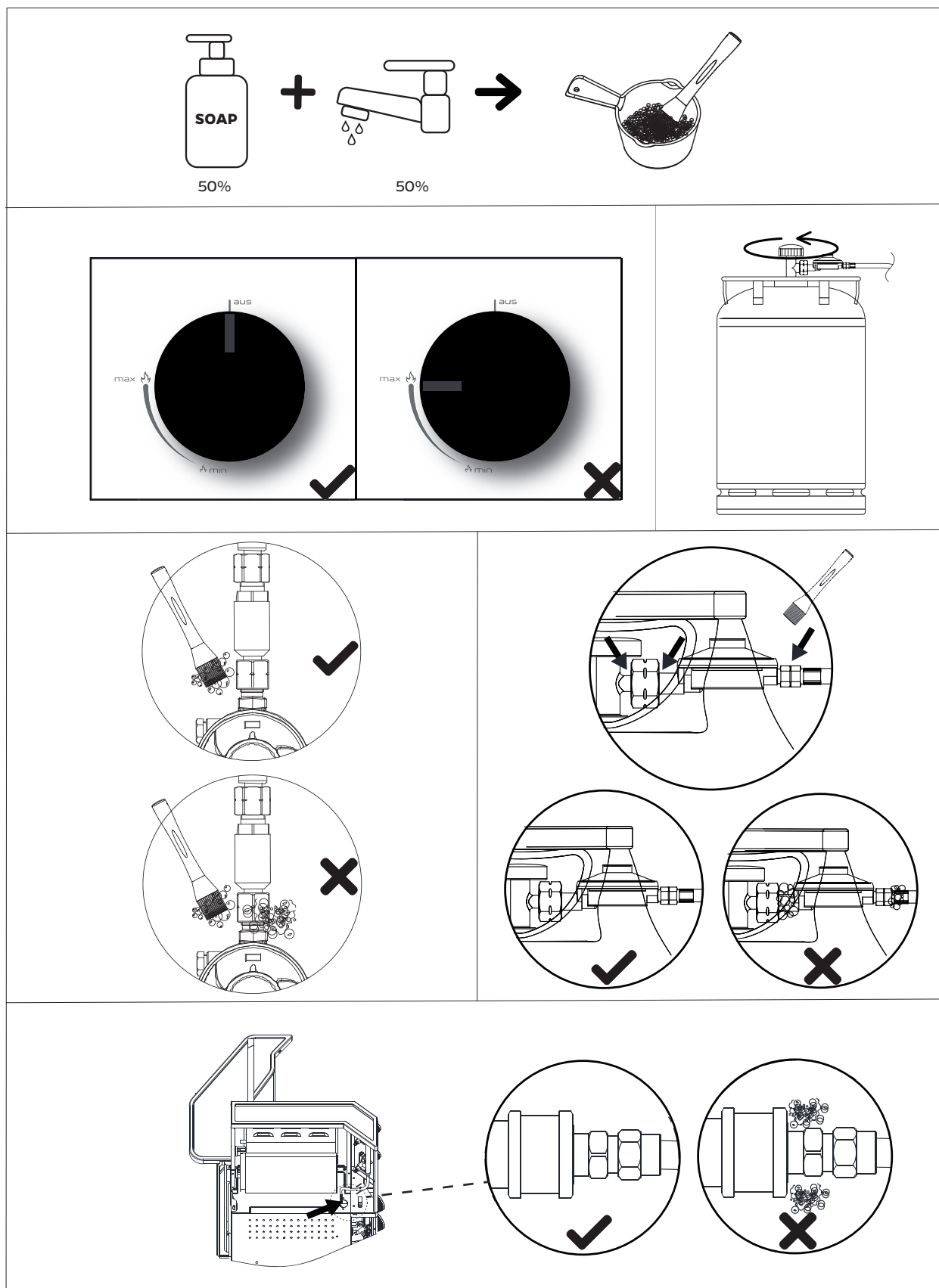


**Avertissement : Veuillez toujours vérifier l'étanchéité de la conduite de gaz au niveau des joints avec de l'eau savonneuse après tous les raccordements.**

# Test di tenuta del gas

Sebbene tutti i collegamenti del gas al grill siano stati sottoposti a un test di tenuta in fabbrica prima della spedizione, è necessario eseguire un controllo completo della tenuta del gas sul luogo di installazione, per evitare che possibili maneggiamenti errati durante la spedizione o di una pressione eccessiva applicata inconsapevolmente all'unità, possano averne danneggiato la garanzia di sicurezza. Controllare periodicamente l'intera installazione per verificare l'assenza di perdite seguendo le procedure elencate di seguito. Se in qualsiasi momento si avverte odore di gas, è necessario controllare immediatamente l'intera installazione per verificare la presenza di eventuali perdite:

1. Assicurarsi che tutto il materiale di imballaggio sia stato rimosso dal grill, comprese le cinghie di fissaggio.
2. Assicurarsi che tutti i tubi del gas siano montati correttamente.
3. Non fumare durante la prova di tenuta. Non eseguire mai la prova di tenuta con una fiamma libera.
4. Preparare una soluzione di sapone con una parte di detergente liquido e una parte di acqua. Per applicare la soluzione ai raccordi sono necessari un flacone spray, un pennello o uno straccio. Per la prova di tenuta iniziale, assicurarsi che la bombola di P.L. sia piena all'80%.
5. Assicurarsi che le valvole di controllo siano in posizione OFF.
6. Spruzzare tutti i raccordi.
7. A questo punto, accendere l'alimentazione del gas.
8. Controllare tutti i collegamenti dal regolatore del gas e dalla valvola di alimentazione fino al collegamento con il gruppo di tubi del collettore (il tubo che va ai bruciatori). In presenza di perdite, appariranno delle bolle di sapone.
9. Se è presente una perdita, interrompere immediatamente l'alimentazione del gas e serrare i raccordi che perdono.
10. Riaccendere il gas e ricontrollare.
11. Se il gas continua a fuoriuscire da uno qualsiasi dei raccordi, interrompere l'alimentazione del gas e contattare il servizio clienti



**Controllare sempre la presenza di perdite dopo ogni cambio di bombola**

# Istruzioni per l'accensione

## Avvertenze importanti per l'accensione

1. Il coperchio deve essere aperto quando si accende il bruciatore! (Se possibile)
2. Non posizionarsi mai con il viso direttamente sopra il grill a gas quando la si accende.
3. Ogni bruciatore richiede un'accensione singola.
4. Controllare e pulire adeguatamente l'interno del grill prima di accenderlo per evitare l'emissione di fuoco causate da oli accumulatisi durante le precedenti cotture o da ragnatele.

Il vostro grill a gas dispone dei seguenti metodi di accensione:

1. Manopola di Accensione del Gas Principale
2. Accensione del bruciatore principale Descrizione (con scintilla di accensione e fiamma pilota):

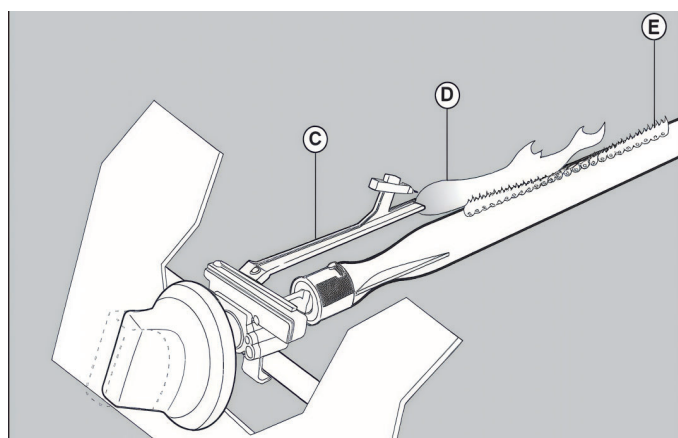
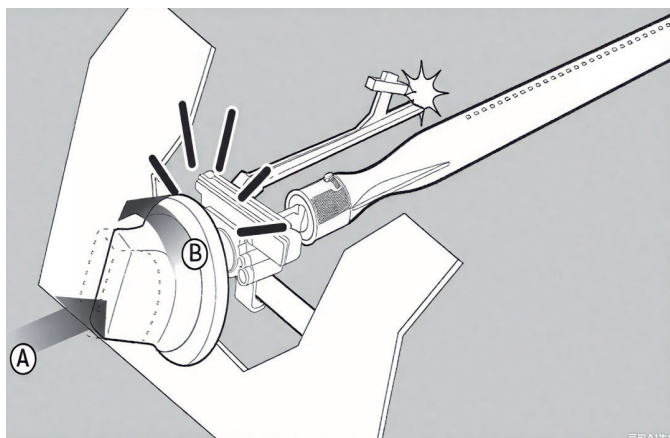
## Come avviare un bruciatore principale

Dopo avere controllato che tutti i comandi del gas sul grill a gas siano in posizione "AUS", portare la valvola della bombola del gas in posizione on sul regolatore. Per creare una scintilla, è necessario spingere la manopola di controllo verso l'interno (A) e mantenerla in questa posizione per 3-5 secondi per consentire il flusso del gas, quindi ruotarla in senso antiorario su "MAX" (B). La scintilla arriva al tubo di accensione del bruciatore (C). Si sentirà quindi uno "scatto" dell'accenditore e si potrà osservare una fiamma arancione di 3"-5" provenire dal tubo di accensione del bruciatore sul lato sinistro del bruciatore (D).

Continuare a tenere premuta la manopola di controllo del bruciatore per altri due secondi dopo lo "scatto", per consentire al gas di fluire completamente lungo il tubo del bruciatore (E) e assicurare che l'accensione possa avvenire con successo.

Ripetere questa operazione per ogni bruciatore che si desidera accendere.

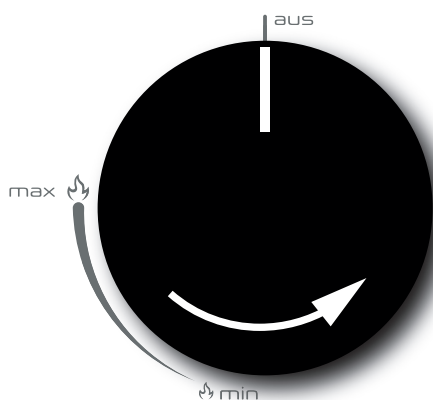
Impostando la manopola su "MAX" la fiamma del bruciatore dovrebbe essere lunga circa 12-20mm con una piccola componente di fiamma arancione. Ruotare completamente il comando del gas in senso antiorario per impostare la fiamma al minimo.



### Come avviare un bruciatore laterale e/o un bruciatore posteriore a infrarossi (se presente)

Per generare una scintilla, è necessario premere la manopola verso l'interno e ruotarla in senso antiorario su "MAX", tenendo contemporaneamente premuto il pulsante di accensione elettronica per 3-5 secondi per accendere il bruciatore.

In posizione "MAX", il bruciatore ha la temperatura più alta e la fiamma è di colore giallo brillante. Ruotare il regolatore del gas in senso antiorario per portarlo al minimo, la fiamma sarà di colore giallo scuro.



**Attenzione:** Se il bruciatore continua a non accendersi, ruotare la manopola del bruciatore su "AUS" e attendere 5 minuti per lasciare che l'aria circostante sia priva di gas prima di riaccendere. Ripetere le operazioni sopra descritte fino all'accensione.

In caso di difficoltà ad accendere il grill a gas seguendo i passaggi sopra descritti, contattare il rivenditore per ottenere maggiori indicazioni.

## Energia elettrica

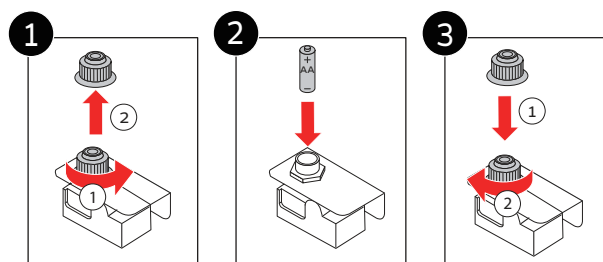
## Tipo di batterie

5x AA 1,5V Batteria.

## Come sostituire le batterie dell'accenditore

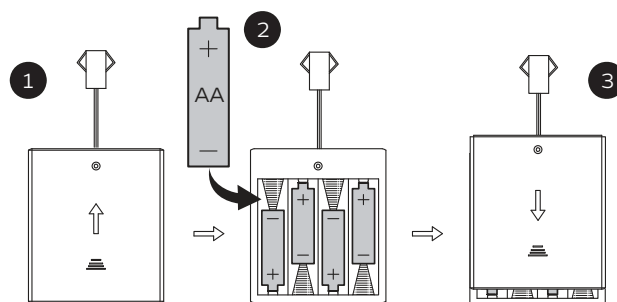
Se gli accenditori smettono di fare scintille, è necessario sostituire le batterie.

1. Svitare la rotella di accensione in senso antiorario per rimuoverla. Rimuovere la batteria dall'apposito vano.
2. Sostituire con una nuova batteria alcalina formato "AA". Installare la batteria AA inserendo per prima l'estremità negativa.
3. Riavvitare la rotella di accensione in senso orario.



## Come sostituire le batterie dei LED

1. Individuare la scatola delle batterie e aprire il coperchio.
2. Inserire 2 batterie formato "AAA"; il polo positivo e negativo della batteria devono essere uguali a quelli della scatola.
3. Chiudere il coperchio.



## Informazioni importanti sulle batterie

Le batterie non ricaricabili non devono essere ricaricate.

Le batterie usate devono essere rimosse e smaltite correttamente.

Evitare di cortocircuitare il vano batterie.

Non è consentito utilizzare insieme batterie diverse o batterie nuove e vecchie.

Attenzione: smaltire immediatamente le batterie usate. Tenere le batterie nuove e usate lontano dalla portata dei bambini. Se si sospetta che le batterie siano state ingerite o introdotte in altro modo nel corpo, contattare

immediatamente un medico.

## Informazioni importanti sullo smaltimento delle batterie

Poiché vendiamo batterie e batterie ricaricabili o dispositivi che contengono batterie e batterie ricaricabili, siamo tenuti, ai sensi della legge sulle batterie (BattG), a informarvi di quanto segue:

Le batterie e le batterie ricaricabili non possono essere smaltite nei rifiuti domestici. Le batterie usate possono contenere sostanze nocive che, se non conservate o smaltite correttamente, possono danneggiare l'ambiente o la salute.

Tuttavia, le batterie contengono anche importanti materie prime come ferro, zinco, manganese o nichel e vengono riciclate. Dopo l'uso, le batterie possono essere restituite gratuitamente nelle immediate vicinanze (ad esempio, in negozi o punti di raccolta comunali).

Le batterie o le batterie ricaricabili che contengono sostanze pericolose sono contrassegnate dal simbolo con un bidone barrato.

Il nome chimico della sostanza inquinante si trova vicino al simbolo.

Cd = la batteria contiene cadmio

Pb = la batteria contiene piombo


Hg = la batteria contiene mercurio

Li = l'accumulatore o la batteria contengono litio

Ni = l'accumulatore o la batteria contiene nichel

Zi = l'accumulatore o la batteria contiene zinco

Mh = l'accumulatore o la batteria contiene idruro metallico

Corrette misure di smaltimento del prodotto	
	Questo marchio indica che questo prodotto non può essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute umana dovuti a uno smaltimento errato dei rifiuti, riciclarli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. In questo modo il prodotto verrà riciclato in modo sicuro per l'ambiente.

# Informazioni generali sul barbecue

La cottura alla griglia e il barbecue possono essere fatte in due modalità diverse:

- Grigliatura diretta
- Grigliatura indiretta

Grigliare direttamente significa posizionare il cibo direttamente sopra i bruciatori. È una modalità comune per cuocere salsicce, spiedini, verdure e persino per la maggior parte delle bistecche, utilizzata su barbecue a carbone già da diversi anni. Le temperature possono variare molto a seconda del cibo.

Grigliare indirettamente significa che il cibo non viene posizionato sopra i bruciatori. Questa modalità è possibile su ogni barbecue che abbia più di un bruciatore, ma è utile specialmente quando si hanno più di 2 bruciatori per creare temperature uniformi all'interno della camera di cottura.

Questo stile di grigliatura viene utilizzato per grigliate lente (ad esempio maiale sfilacciato, costine o punta di petto) a basse temperature, grigliate indirette (ad esempio pollo o carne arrosto) a medie temperature o cotture al grill ad alte temperature.

È inoltre possibile utilizzare le zone indirette per rifinire bistecche più grandi in combinazione con un bruciatore a infrarossi.

Se presente, la griglia riscaldante può funzionare in entrambe le modalità. È un ampliamento della superficie di cottura.

Si può usare per tutti i tipi di cibo. Poiché la temperatura è un po' più bassa, si può usare per cuocere al grill mentre si griglia.

Se si desidera utilizzarlo come griglia riscaldante, è necessario spegnere i bruciatori al minimo o addirittura spegnerli del tutto.

Suggerimento: Evitare di utilizzare utensili o vassoi di alluminio durante la cottura alla griglia. È noto che in alcune circostanze l'alluminio si trasferisce negli alimenti, ciò è facilmente evitabile utilizzando teglie e utensili in acciaio inox o carta da macellaio al posto della carta stagnola.

---

# Utilizzo del gas e risparmio energetico

Ogni bruciatore utilizza il gas per creare calore. La quantità di gas necessaria alla cottura dipende da numerosi fattori: dalla potenza di ciascun bruciatore, dalla posizione della manopola e anche dalle condizioni esterne.

Pertanto, è impossibile stabilire la quantità di gas che verrà utilizzata durante la cottura alla griglia.

Come indicazione generale è possibile trovare il consumo massimo di gas sul certificato CE del barbecue.

Un barbecue con un flusso massimo di gas di 500 grammi all'ora svuoterà una bombola da 8 kg in 16 ore di utilizzo a piena potenza. In condizioni normali, questo vi permetterà di grigliare (con questo barbecue) per 20-30 ore con una bombola di gas da 8 kg, naturalmente a seconda del risparmio energetico, delle temperature della griglia e dello stile di cottura adottato.

Per risparmiare energia è importante tenere il coperchio chiuso (se possibile) durante il preriscaldamento e la cottura. Inoltre, è bene spegnere tutti i bruciatori che momentaneamente inutilizzati.

Inoltre, il consumo di gas aumenterà con l'abbassarsi della temperatura esterna.

## Bruciatore in ceramica

Il bruciatore in ceramica è un bruciatore a infrarossi ad alta temperatura. È perfetto per rosolare la carne prima di cuocerla all'interno della griglia, per scottare la carne ad alta temperatura o per creare aromi di arrosto sulla carne.

È inoltre possibile utilizzare padelle o pentole sul bruciatore a infrarossi.

Fare attenzione a non appoggiare cibo sul bruciatore in ceramica quando è spento. La caduta di succhi, spezie o altri liquidi può rovinare il bruciatore in ceramica.

Per rimuovere la cenere e altri residui dal bruciatore si consiglia di usare l'aria compressa.

## Bruciatore posteriore

Il bruciatore posteriore è stato ideato per essere utilizzato in combinazione con uno spiedo rotante. Non utilizzarlo in combinazione con i bruciatori normali, perché potrebbe surriscaldarsi e danneggiare il prodotto.

Per evitare incendi causati dal grasso in eccesso, è necessario posizionare sempre un vassoio per il grasso sotto lo spiedo rotante.

Prima di utilizzare il bruciatore posteriore, rimuovere la griglia riscaldante.

Il bruciatore posteriore è adatto anche per mantenere caldi i cibi sulle griglie.

# Pulizia e manutenzione

Una pulizia adeguata ed accurata è fortemente consigliata per garantire la longevità del tuo barbecue.

In particolare, i residui di cibo del barbecue, così come i residui di detergenti per barbecue o i residui metallici di spazzole, utensili per barbecue o simili, in combinazione con l'aumento dell'umidità, possono a lungo termine portare alla corrosione e al danneggiamento del tuo barbecue.

## Frequenza di pulizia

- Pulizia della griglia, della griglia riscaldante, del vassoio raccogli-grasso e del contenitore di raccolta del grasso: dopo e prima di ogni grigliata. (se possibile)
- Pulizia della camera di cottura: ogni 2 settimane o dopo un uso intenso.
- Pulizia delle superfici visibili e del sottotelaio: mensile
- Pulizia dei bruciatori e degli ugelli: ogni 3 mesi o dopo pause di utilizzo prolungate.

La manutenzione è consigliata ogni 90 giorni per il vostro grill a gas, ma è assolutamente necessario eseguirla almeno una volta all'anno. In questo modo prolungherete la vita del vostro grill a gas.

Prima di procedere alla pulizia, accertarsi che l'alimentazione e la manopola del gas siano in posizione OFF e che il bruciatore e il grill si siano raffreddati. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare incendi, esplosioni o ustioni, con conseguenti danni materiali, gravi lesioni o morte.

## Istruzioni per la pulizia

Il grill a gas è facile da pulire con il minimo sforzo, basta seguire questi suggerimenti per pulirlo in modo efficace.

- Accendere il bruciatore per 15-20 minuti. I residui di grasso verranno bruciati. Assicurarsi che l'apparecchio sia freddo prima di procedere.
- Le griglie devono essere pulite periodicamente immergendole e lavandole in acqua e sapone.
- Se si utilizzano griglie in ghisa, asciugarle con cura e coprirle con olio o pasta apposta per evitare che si corrodano.
- Anche le superfici interne di copertura della griglia devono essere lavate con acqua calda e sapone.
- Il cassetto del grasso e le vaschette del grasso devono essere svuotati dopo ogni utilizzo.
- Controllare periodicamente il bruciatore per verificare che sia libero da insetti e ragni, per evitare che intasino le tubature del gas, deviandone il flusso. Pulire con molta attenzione i tubi venturi del bruciatore, assicurandosi che non vi siano ostruzioni. Si consiglia di utilizzare uno scovolino per pulire l'area dei tubi venturi.

# Conservazione

Dopo aver utilizzato il grill, attendere che si raffreddi completamente, quindi coprirlo con una copertura per barbecue o riporlo in un luogo asciutto.

Non utilizzare il barbecue sotto la pioggia e assicurarsi che venga riposto in un luogo asciutto. Non conservare mai le griglie in posti ad elevata umidità.

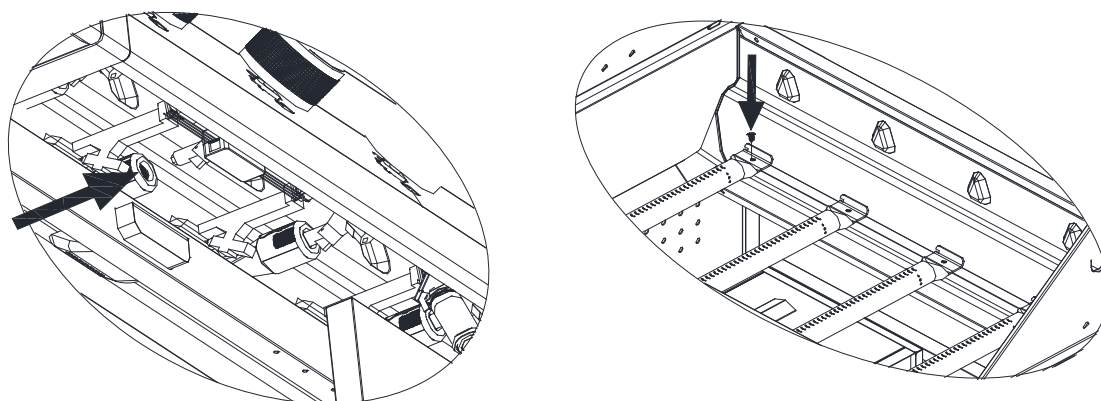
Non riporre l'apparecchio in ambienti chiusi se la bombola del gas non è scollegata.

La bombola del gas deve essere conservata all'aperto in un'area ben ventilata e deve essere scollegata dal grill a gas quando non viene utilizzato. Tenere sempre fuori dalla portata dei bambini. Prima di scollegare la bombola del gas dal grill a gas, accertarsi di essere all'aperto e lontano da qualsiasi fonte ignifuga.

Quando si utilizza il grill a gas dopo un periodo di inutilizzo, assicurarsi di verificare la presenza di eventuali perdite di gas e di eventuali ostruzioni nel bruciatore, ecc. Controllate anche l'area dietro al pannello frontale per verificare la presenza di ragnatele o insetti che potrebbero compromettere il flusso di ventilazione dei bruciatori a gas. Eseguire anche una prova di tenuta con acqua saponata e controllare il regolatore di pressione.

## Come sostituire i bruciatori principali

A volte è necessario pulire o sostituire uno dei bruciatori principali. Pertanto, è necessario rimuovere i bruciatori.



1. Svitare il bruciatore con il bracciere.
2. Rimuovere il bruciatore
3. Inserire il nuovo bruciatore. Fare attenzione che l'apertura venga a contatto l'ugello all'interno del pannello di controllo.
4. Avvitare il bruciatore con il bracciere
5. Verificare che il bruciatore copra l'ugello.

# Risoluzione dei Problemi

<b>Problema</b>	<b>Possibile Causa</b>	<b>Soluzione</b>
I bruciatori non si accendono	La bombola di gas GPL è vuota Regolatore difettoso La batteria di accensione è mancante o scarica	Sostituire con una bombola piena del gas. Far controllare il regolatore o sostituirlo Aggiungere o sostituire la batteria di accensione
Fiamma bassa o ritorno di fiamma (fuoco nel tubo del bruciatore, si può percepire come un sibilo o un ronzio)	Bruciatori ostruiti Ostruzioni nei getti di gas o nel tubo flessibile Presenza di vento	Pulire i bruciatori Pulire i getti e il tubo flessibile Utilizzare il barbecue in un luogo più riparato
Manopola della valvola del gas difficile da girare	Valvola del gas bloccata	Sostituire la valvola del gas

Se il problema non viene risolto con le informazioni di cui sopra, si prega di chiamare la linea di assistenza +49(0)6621-43 20 900 o inviarci un'e-mail: [shop@grillfuerst.de](mailto:shop@grillfuerst.de).

---

## Pezzi di ricambio



Le parti di ricambio per il tuo prodotto sono disponibili sul sito web [www.grillfuerst.de](http://www.grillfuerst.de) o tramite il servizio clienti di Grillfürst.

# Conseils, astuces et recettes

IT



Collegamento della bombola del gas



Pulizia del barbecue a gas



Manutenzione del barbecue a gas



Pietra per pizza sul grill



Utilizzo del termometro per barbecue



Cucinare con il bruciatore a infrarossi



Cucinare con la plancha



Grigliare il roast beef



Grigliare la bistecca al contrario



Grigliare le verdure



Marinare correttamente



Dessert al barbecue



Rivista Grillfurst



Database di ricette Grillfurst



Guide BBQ Grillfurst



Guida alla carne Grillfurst

---

# CONDIZIONI DI GARANZIA

**T** Grillfürst GmbH (abbreviato come: GRILLFÜRST) garantisce al consumatore in conformità alle seguenti disposizioni, che gli apparecchi e i prodotti per barbecue commercializzati da GRILLFÜRST, consegnati ai consumatori nella Repubblica Federale di Germania siano privi di difetti di materiale e fabbricazione per un periodo di tre anni dalla data di acquisto da parte del consumatore (periodo di garanzia).

Inoltre, GRILLFÜRST si impegna a fornire al consumatore una sostituzione unica sotto forma di parti nuove o ricondizionate ad un prezzo inferiore nella misura del 50% rispetto al prezzo di acquisto indicato su grill.grillfuerst.de al momento della richiesta delle parti di ricambio, in caso di difetti dei bruciatori, delle griglie, degli schermi antifiama e/o delle vaschette per il grasso prodotti a marchio GRILLFÜRST che si manifestano entro un periodo di (ulteriori) cinque anni dalla fine del periodo di garanzia sopra menzionato.

I reclami ai sensi della presente garanzia sono validi solo qualora il difetto non sia stato causato da un assemblaggio deviante dalle specifiche delle istruzioni di montaggio, qualora il difetto non sia stato causato da un accessorio non autorizzato dal produttore, qualora il difetto non sia stato causato da un uso diverso dal normale scopo e/o dalle specifiche del produttore secondo il manuale d'uso, qualora il danno non sia causato da effetti meccanici e/o chimici, negligenza, mancata pulizia o utilizzo improprio e se il numero di serie non sia stato rimosso o reso illeggibile.

Le richieste di risarcimento e i diritti derivanti da questa garanzia possono essere fatti valere solo previa presentazione di una prova della data di acquisto (ad es. fattura/ricevuta di acquisto). Inoltre, è necessario fornire la designazione del modello e il numero di serie del prodotto.

GRILLFÜRST si riserva il diritto di ispezionare gli articoli respinti, o parti degli stessi, direttamente o tramite una terza parte autorizzata da GRILLFÜRST al fine di determinare la causa del difetto.

I pezzi di ricambio forniti nell'ambito della presente garanzia saranno consegnati al consumatore in base

alla scelta del percorso di spedizione del cliente (indirizzo di restituzione: Grillfürst GmbH, Via Wippershainer 41, 36251 Bad Hersfeld, Germania) o in alternativa in loco presso una delle filiali GRILLFÜRST (indirizzi disponibili all'indirizzo internet: <https://grill.grillfuerst.de/Stores.php>).

GRILLFÜRST non è responsabile dei costi sostenuti per l'invio di merce difettosa e/o per l'invio di parti di ricambio. GRILLFÜRST non si farà inoltre carico delle spese necessarie ai fini di eventuali interventi di

riparazione, in particolare dei costi di manodopera/materiale.

L'ambito territoriale della presente garanzia è limitato alla Repubblica Federale di Germania; pertanto, alla presente garanzia e alle rivendicazioni e/o ai diritti che ne derivano si applica la legge della Repubblica Federale di Germania. A favore dei consumatori residenti al di fuori della Repubblica Federale di Germania, restano applicabili le disposizioni obbligatorie in materia di tutela dei consumatori dello Stato di appartenenza.

I diritti previsti dalla legislazione - compresi i diritti dell'acquirente in caso di difetti del prodotto nei confronti del rispettivo venditore - non sono limitati da questa garanzia.

Grillfürst GmbH

Friedewalder Str. 24

36251 Bad Hersfeld

Amministratore Delegato:

Joachim Weber, Ralf Geishauser

Registro delle imprese: Tribunale Distrettuale di Fulda (HRB 5901)

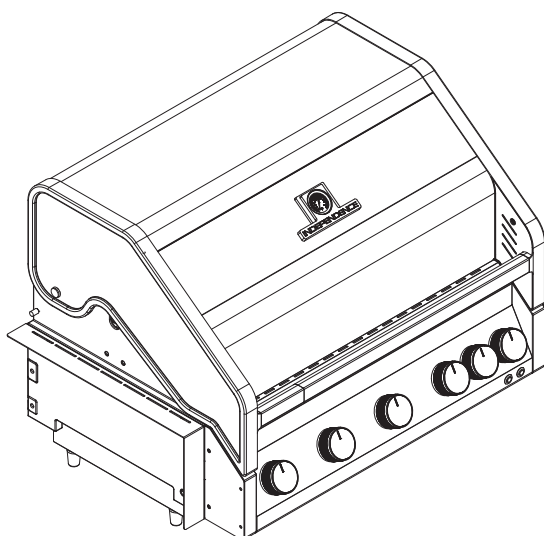
VAT ID N.: DE 815245245

telefono: +49(0)6621 - 43 20 900



Fax: +49(0)6621 - 43 20 912

E-Mail: [shop@grillfuerst.de](mailto:shop@grillfuerst.de)

# Modello: Independence P590E

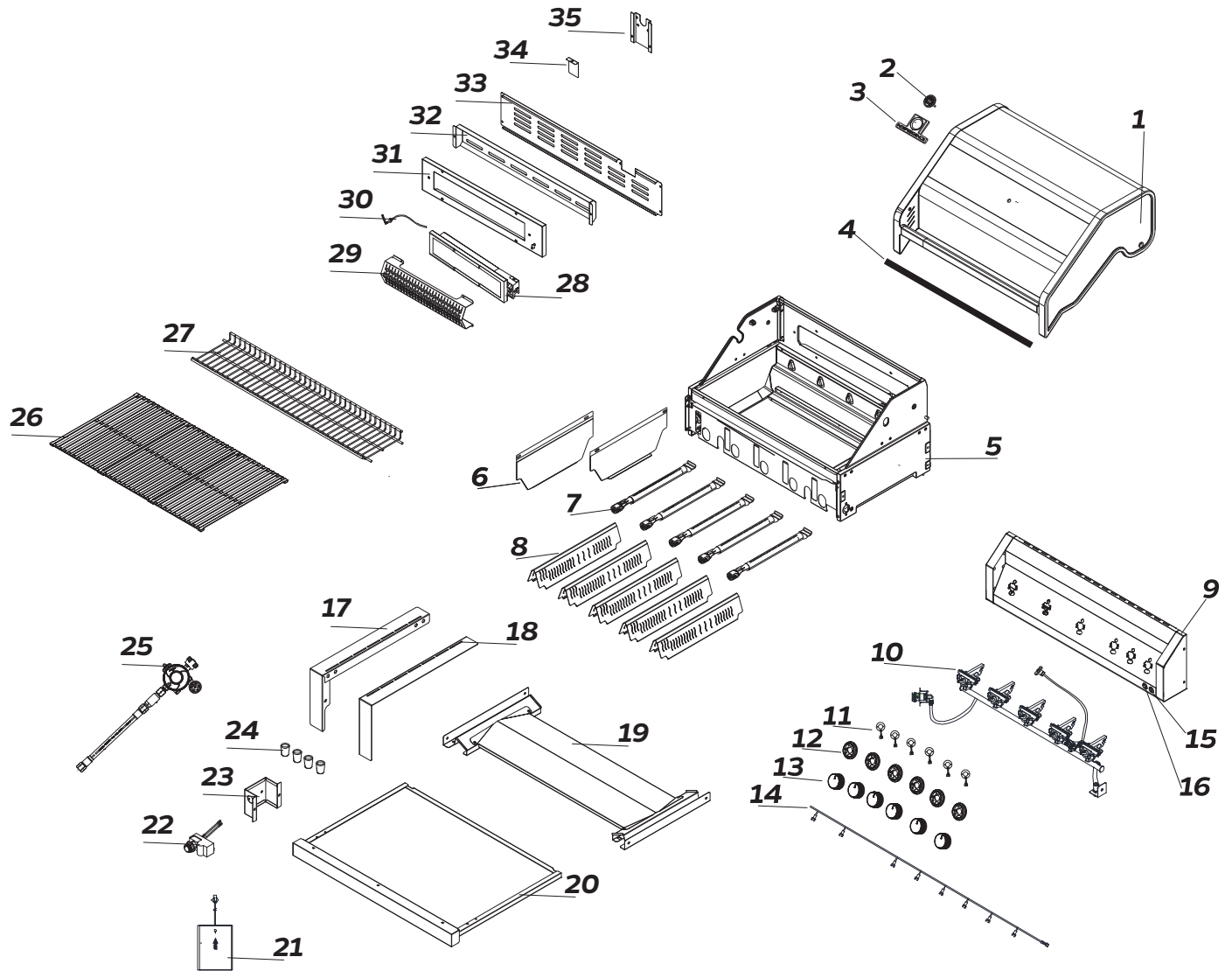


## Dati tecnici

<b>Grillfürst GmbH</b> Friedewalder Str . 24,36251 Bad Hersfeld,Germany		
Nome del prodotto	Grill a gas per esterni	
Numero di modello	P590E	
PIN	2575DL26629	
Gas e pressione di alimentazione	I3P(50), Propano, 50 mbar	
Paese di destinazione	DE,CZ,ES,NL,CH	
Iniettore bruciatore Ø	Bruciatore principale	Bruciatore posteriore
	Ø 0.75mm	Ø 0.79mm
Potenza termica nominale totale (Hs)	15.9kW(1136g/h )	
Energia elettrica (V/DC)	4xAA (1.5V --- ) -LED illuminazione	
	1xAA (1.5V --- ) -Accensione bruciatore posteriore(infrarossi)	
 2575-26		made in China

Puoi utilizzare bottiglie da 5 kg, 8 kg o 11 kg in questo barbecue.

# Vista Esplosa



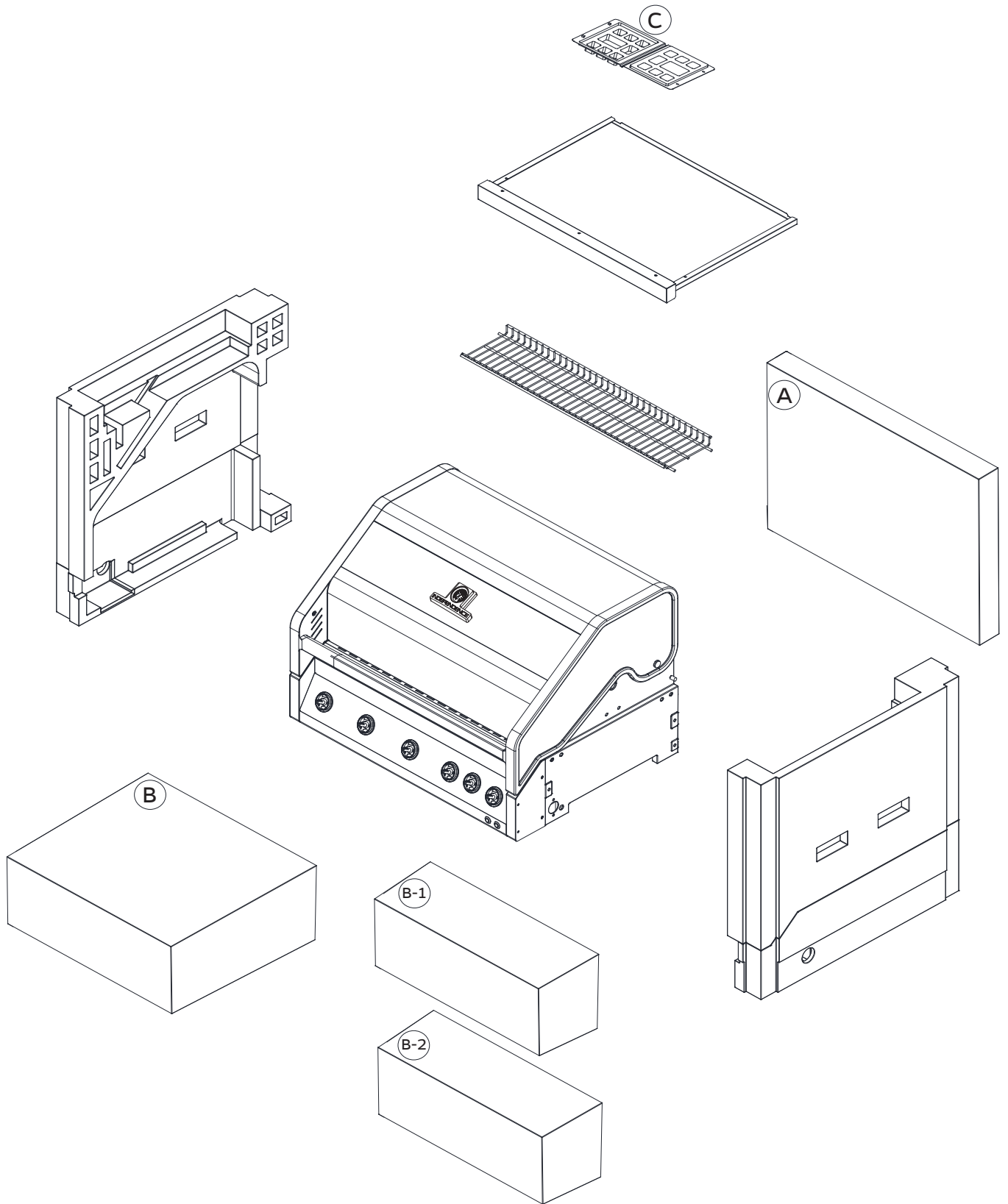
F

## Elenco dei singoli pezzi

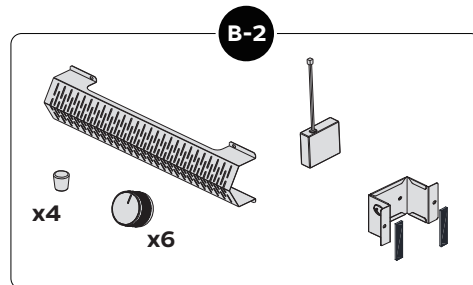
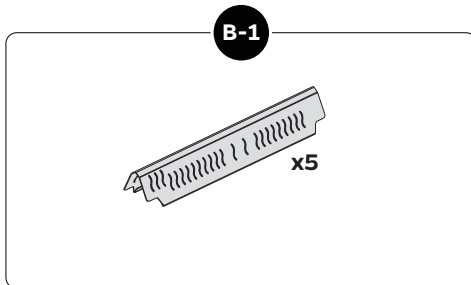
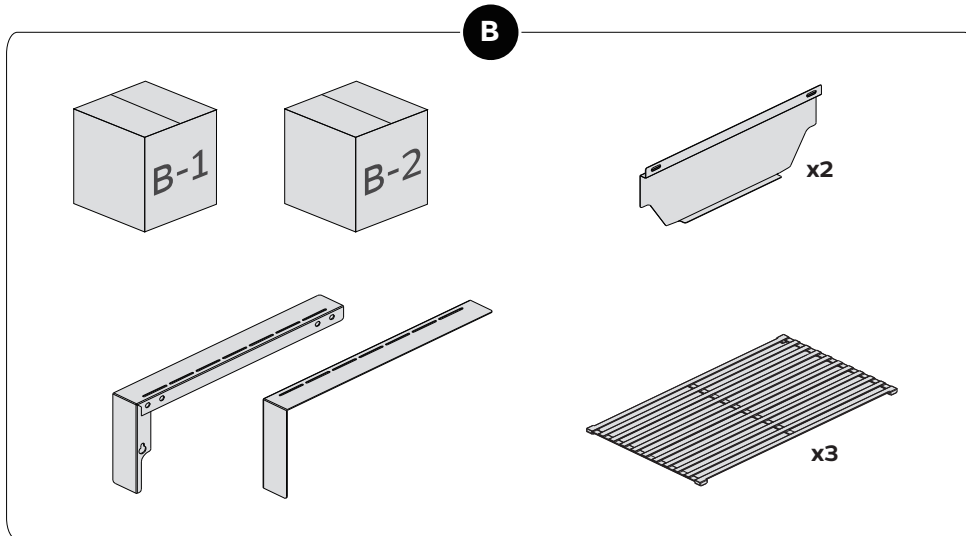
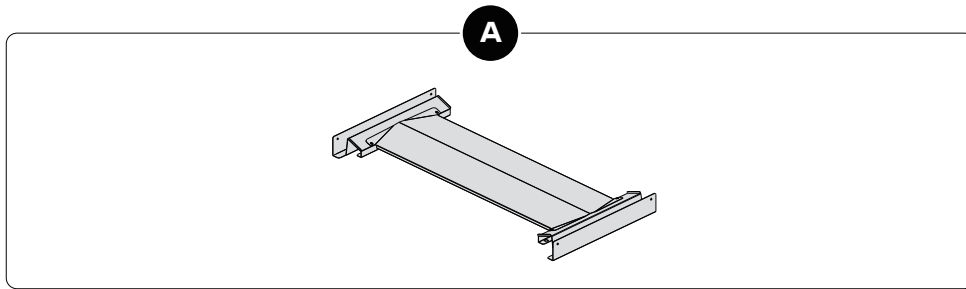
Nr.	Numero di parte	Nome	Qtà
1	GEP1B	Set di cappe	1
2	GEP156A	Termometro di indipendenza	1
3	GEP157A	Targhetta con logo dell'indipendenza	1
4	GEP195B	Striscia di isolamento sulla cappa	1
5	GEP14H	Braciere	1
6	GEP155A	Pannello interno del braciere	2
7	GEP7A	Brucciatoe principale	5
8	GEP6A	Spargifiamma	5
9	GEP159H	Pannello di controllo principale	1
10	GEP41H	Tubi del gas dietro le manopole	1
11	GEP197A	Piastra luminosa a LED colorati	6
12	GE45A	Base delle manopole	6
13	GEP158B	Manopola nera	6
14	GEP187C	Cavo di collegamento per luce LED	1
15	GEP198A	Interruttore della luce	1
16	GEP199A	Pulsante di accensione	1
17	GEP111H	Staffa sinistra incassata per mobile	1
18	GEP112H	Staffa destra incassata per mobile	1
19	GEP207A	padella di raccolta	1
20	GEP89H	Vaschetta olio grande	1
21	GEP73A	Scatola delle Batterie	1
22	GEP181C	Accenditore	1
23	GEP208A	Staffa, Accenditore	1
24	PE21A	Cuscinetti per i piedi	4
25	GEP206A	Regolatore di pressione doppio	1
26	GE57A	Grande maglia da cucina	3
27	GEP4B	Griglia scaldavivande	1
28	GE72A	Brucciatoe posteriore	1
29	GE78A	Paravento per brucciatoe posteriore	1
30	GE79A	Filo d'accensione del brucciatoe posteriore	1
31	GE80A	telaio per brucciatoe posteriore	1
32	GE81A	copertura antipioggia	1
33	GEP122B	Pannello posteriore del braciere	1
34	GE124A	Copertura dell'ugello del brucciatoe posteriore	1
35	GE121A	Coperchio, Tubo in alluminio per brucciatoe arrièe	1

# Panoramica dell'imballaggio

IT



**Contenuto del kit**



**C**

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>G</b>	<b>H</b>	<b>I</b>
5/32-8	5/32-30		5/32-S	1/4-S	ST4.2	M4		
x1	x4	x3	x4	x8	x2	x4	x2	x2

# Fasi di montaggio

Assicurarsi che il grill sia assemblato correttamente. Nella confezione di ogni grill sono contenute istruzioni dettagliate per l'assemblaggio che riportano le procedure specifiche per ogni modello. Seguire attentamente queste istruzioni per garantire un montaggio corretto e sicuro del grill.

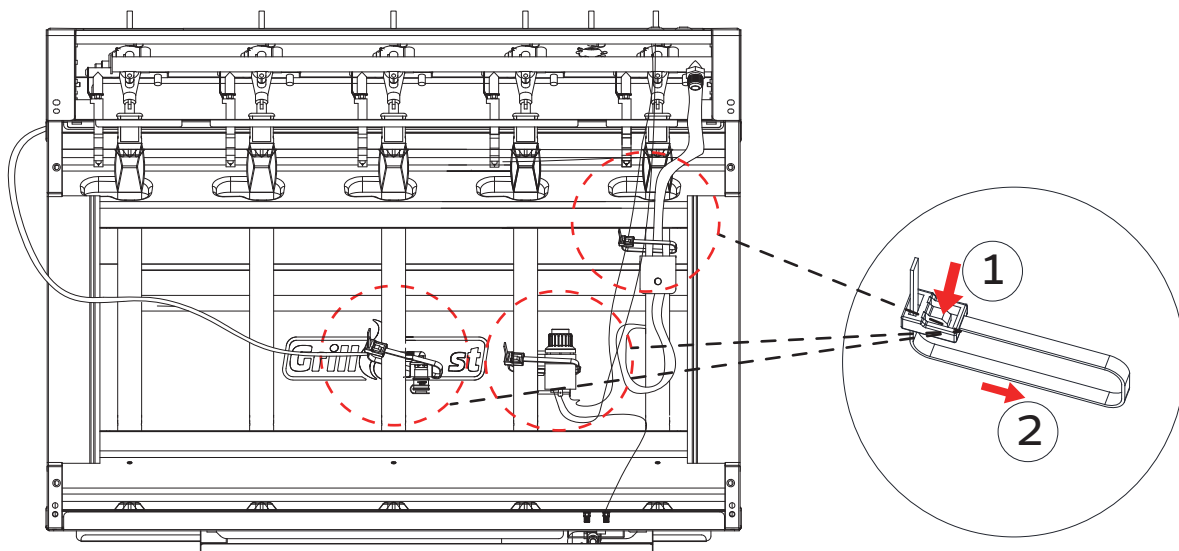
Prima di procedere al montaggio, accertarsi che tutte le parti siano presenti. Se una parte manca o è danneggiata, non tentare di assemblare l'apparecchio. Contattare il servizio clienti per la sostituzione dei pezzi.

**Attenzione:** Sebbene ci impegniamo al massimo per garantire che il processo di assemblaggio sia il più semplice possibile, è normale che le parti in acciaio fabbricate possano causare tagli se maneggiate in modo improprio durante le procedure di assemblaggio. Prestare attenzione quando si maneggiano le parti durante l'assemblaggio. Si raccomanda vivamente di proteggere le mani con un paio di guanti da lavoro.

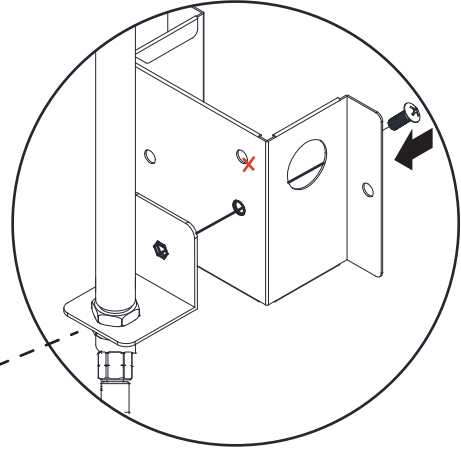
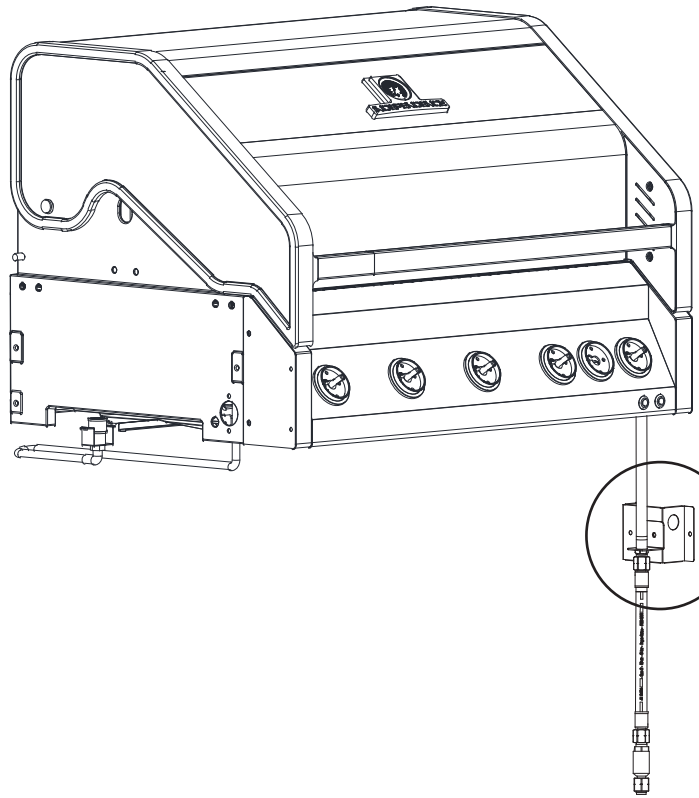
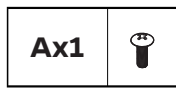
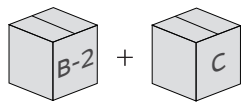


**Nota : Rimuovere solo le cinghie riutilizzabili bianche - non tagliare le cinghie rosse!**

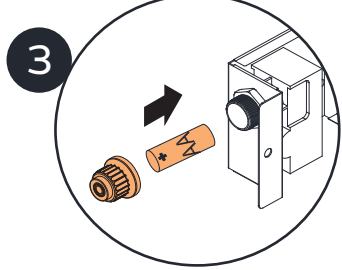
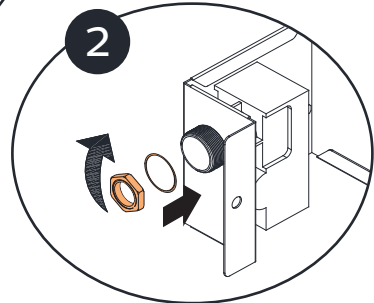
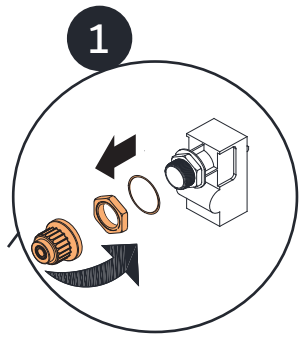
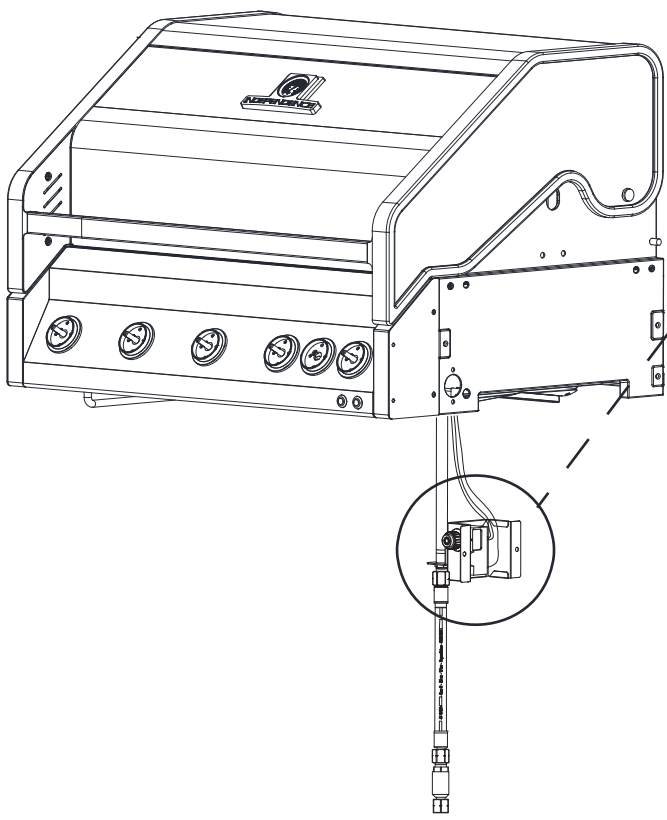
1

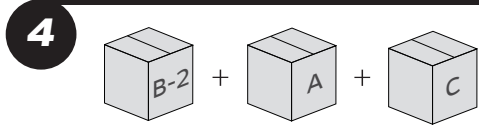


2

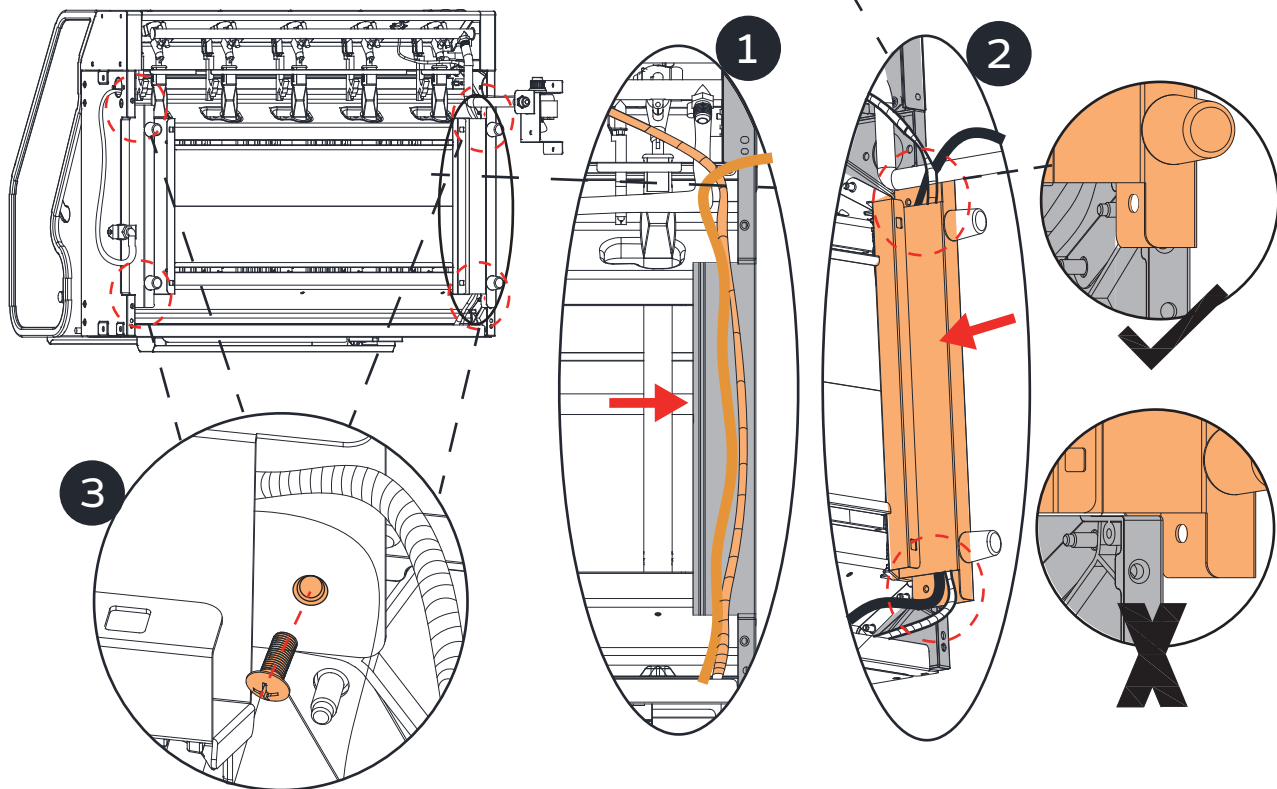
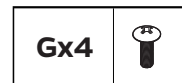
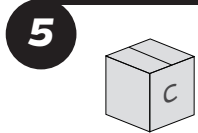
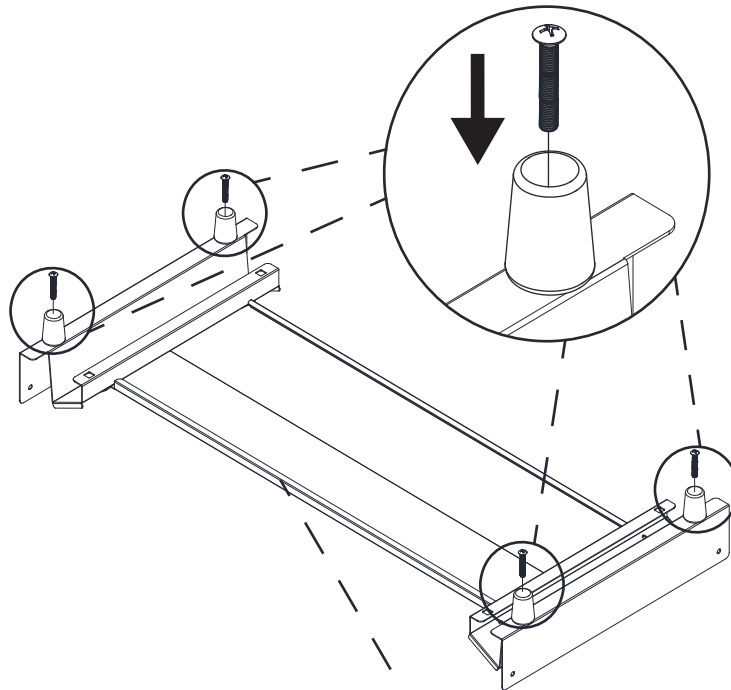
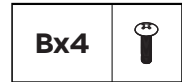


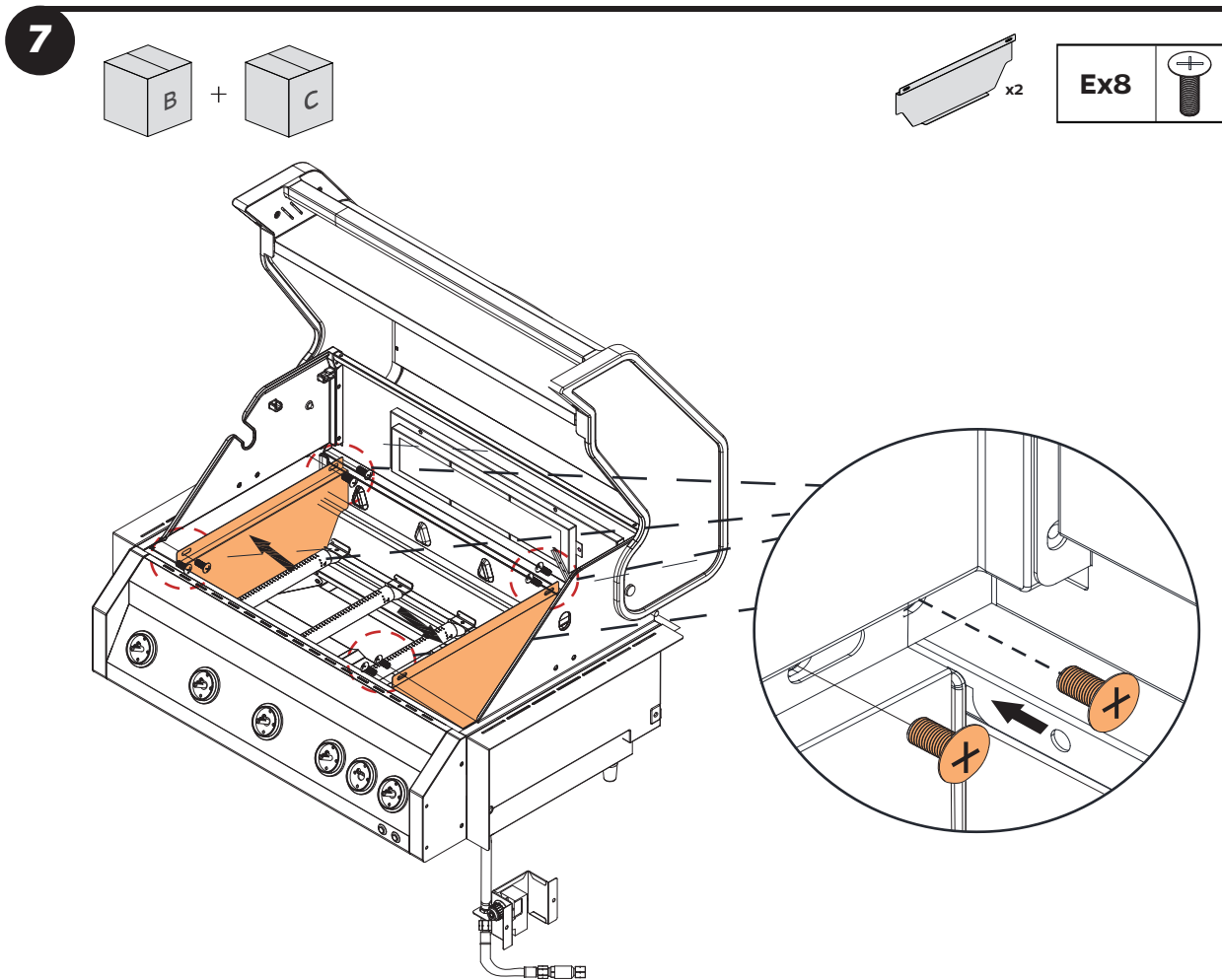
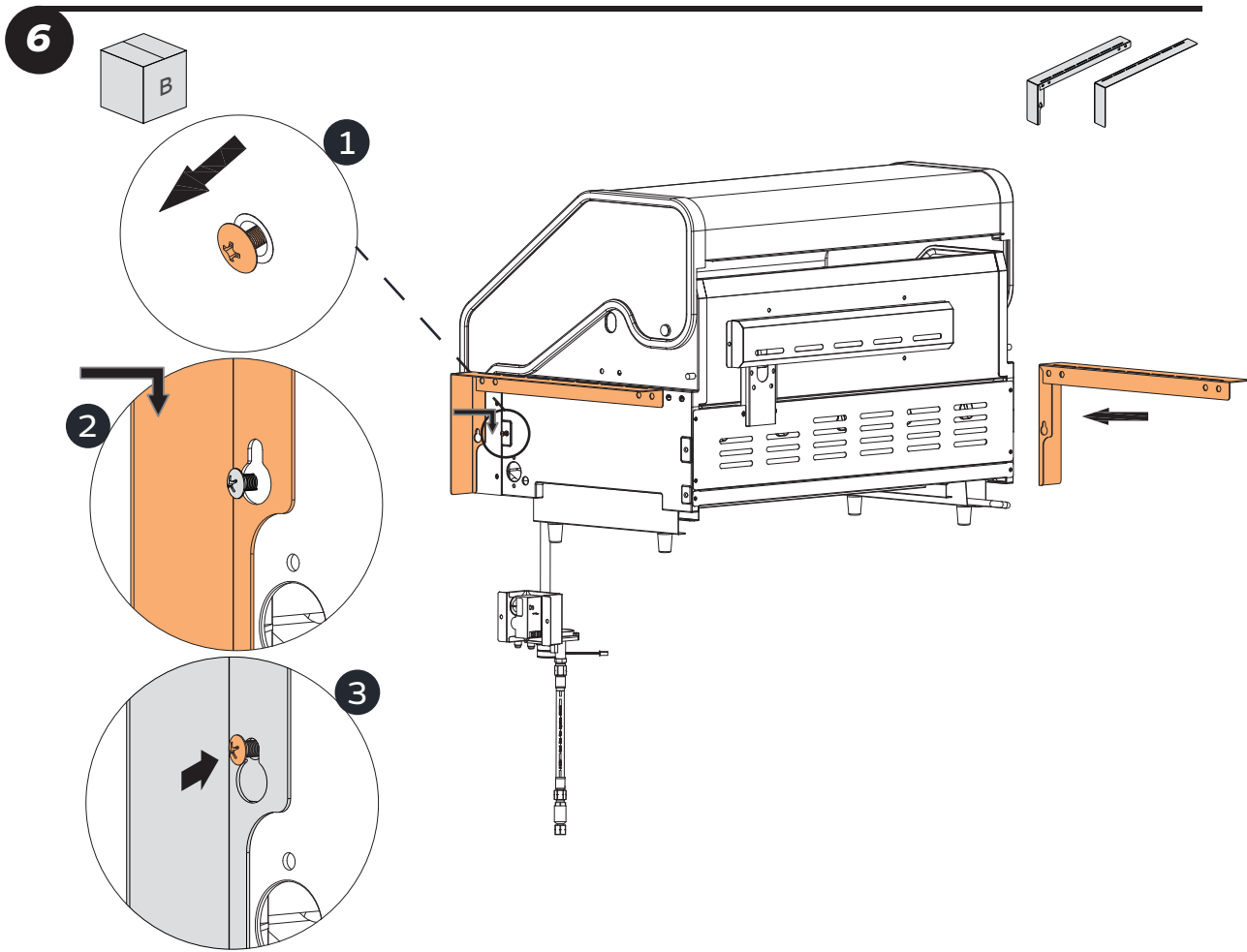
3



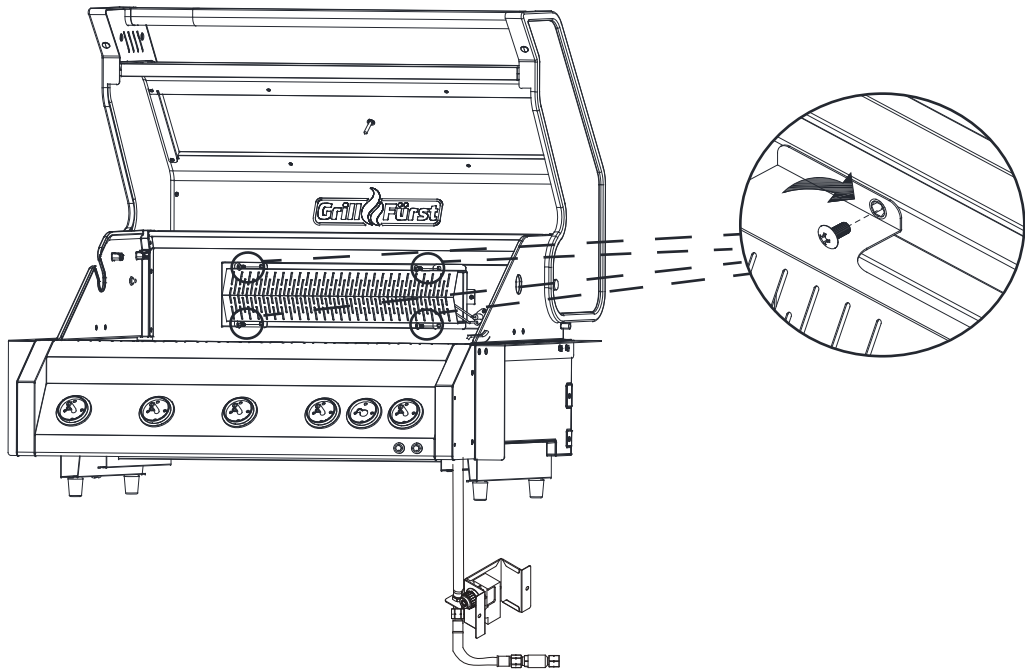
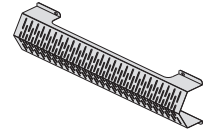
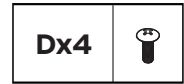
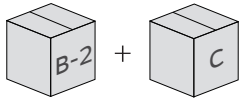


x4

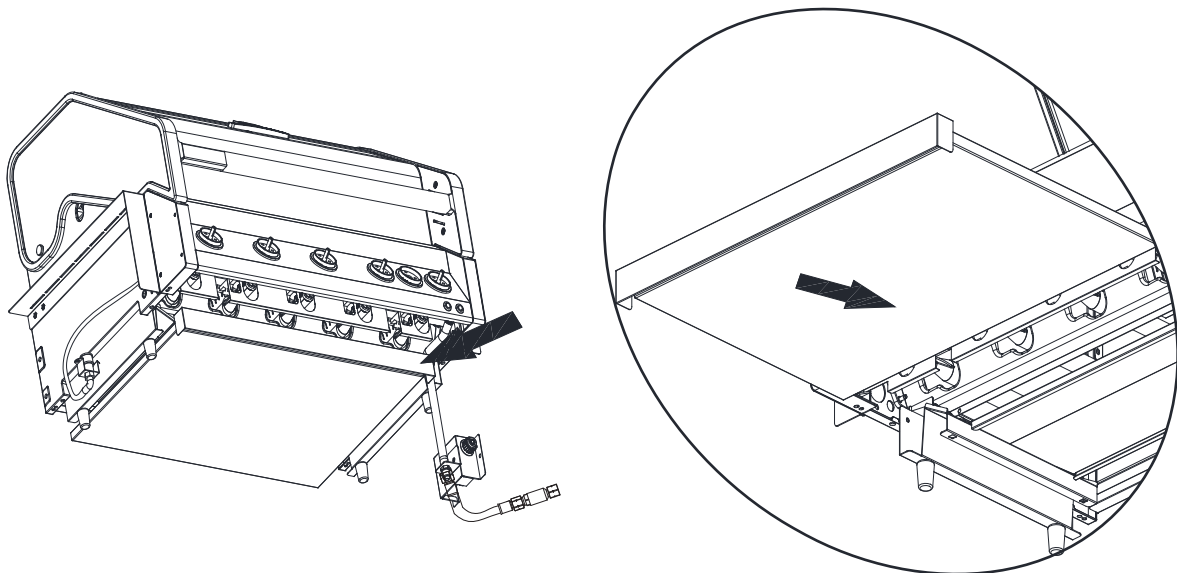




8

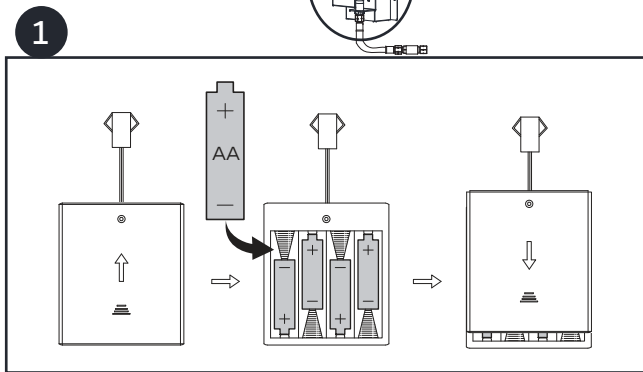
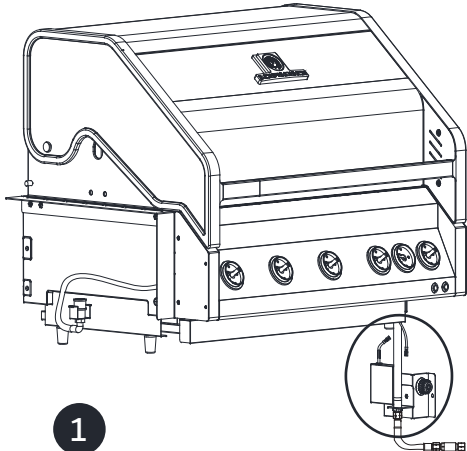


9

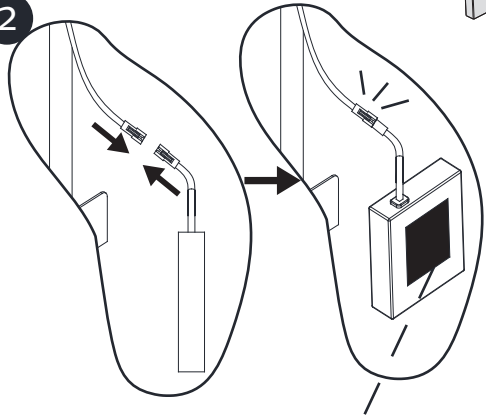


F

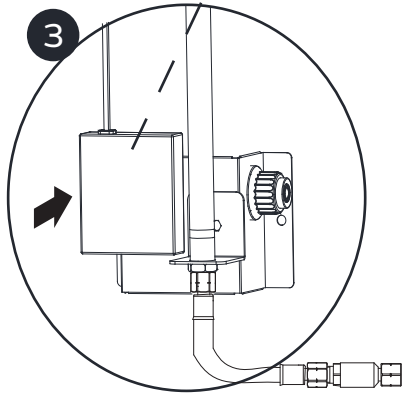
10



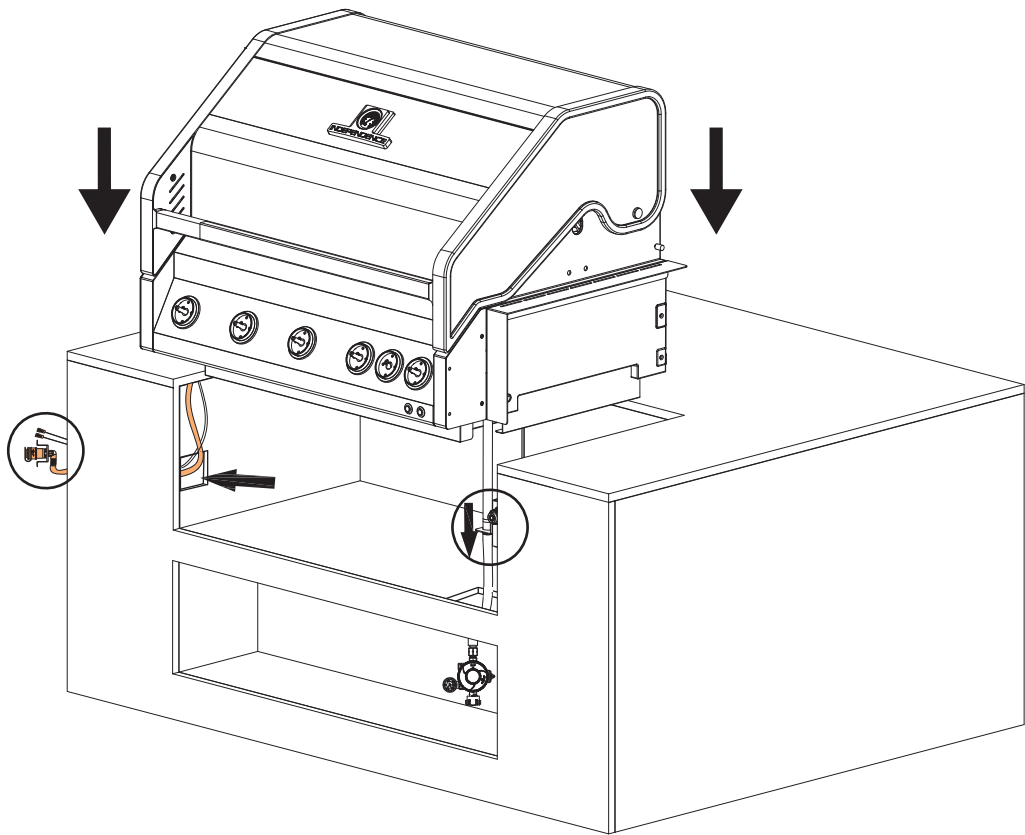
2



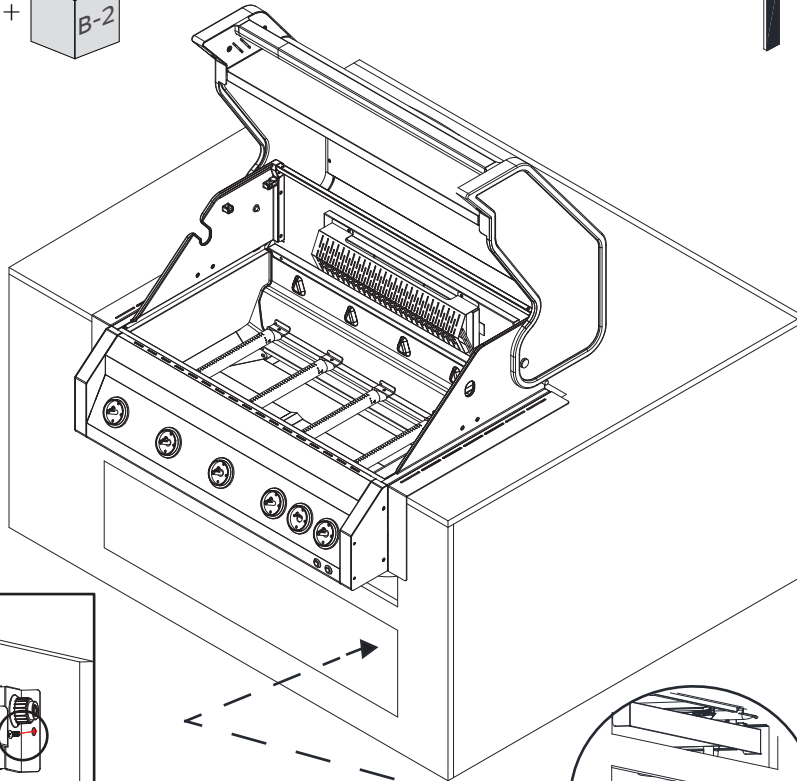
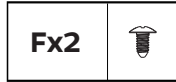
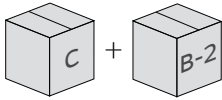
3



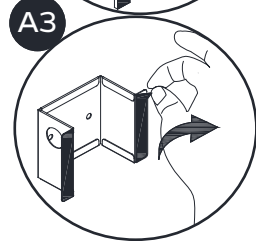
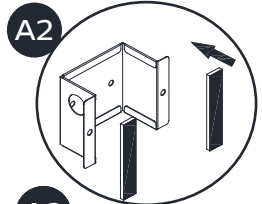
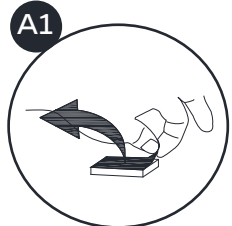
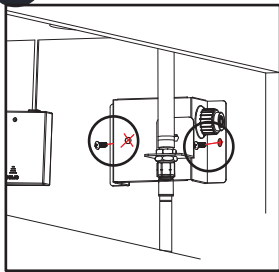
11



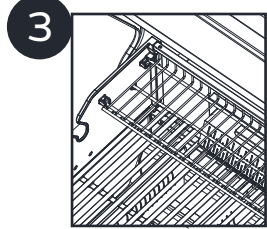
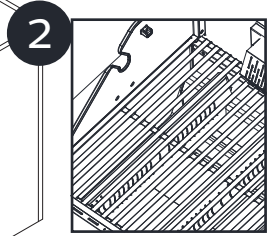
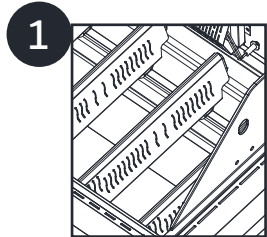
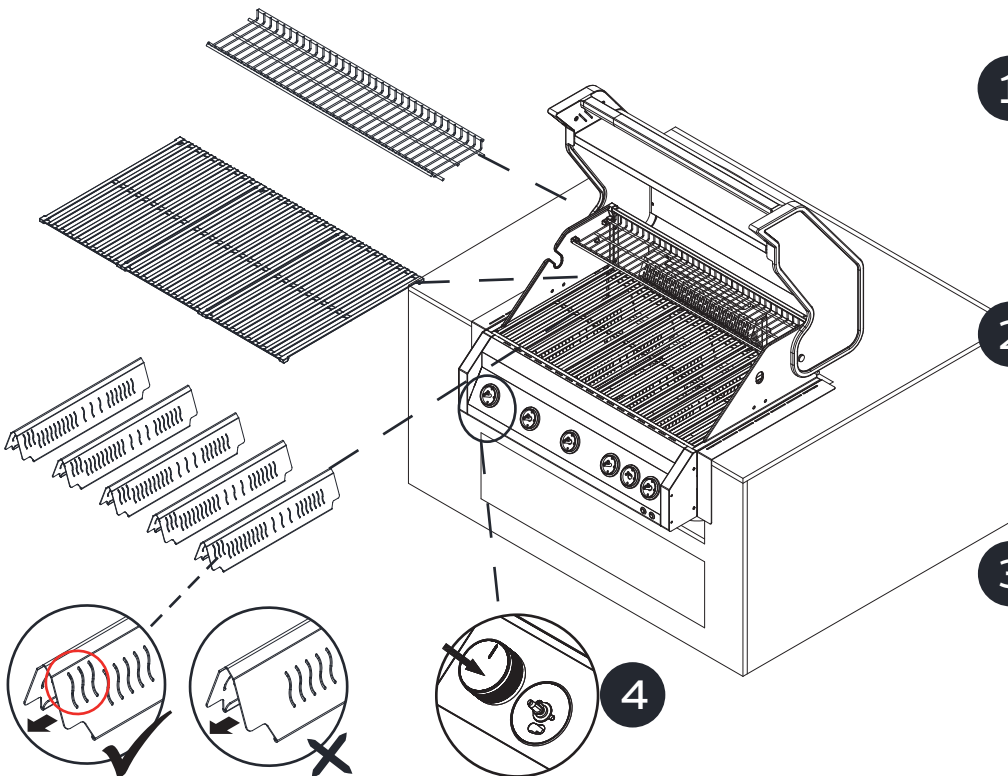
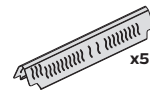
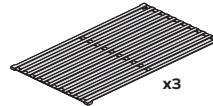
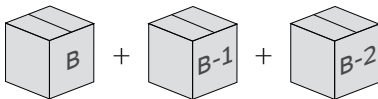
12



B



13

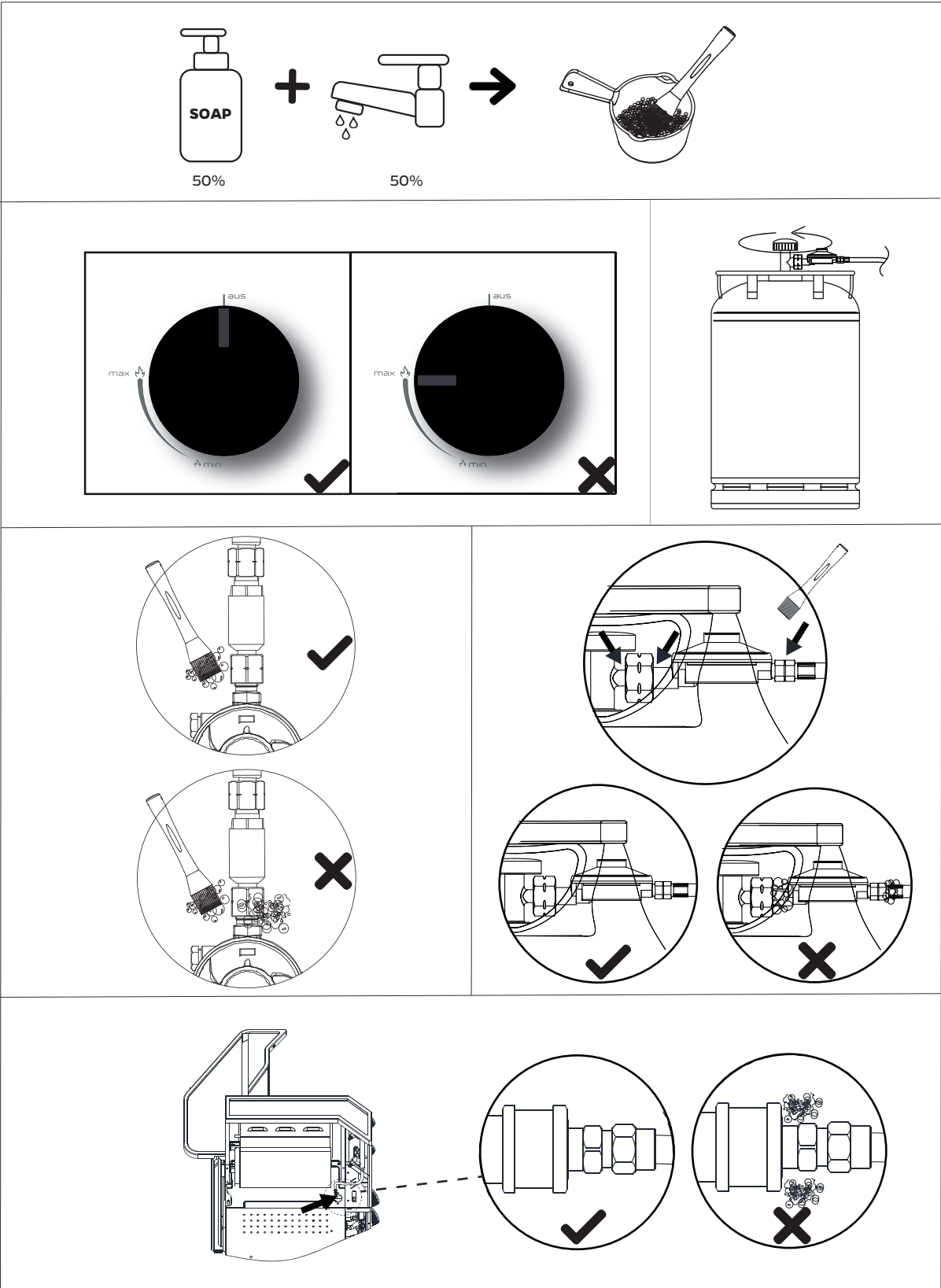


1

2

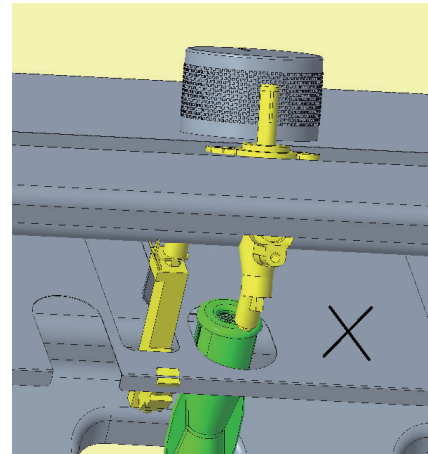
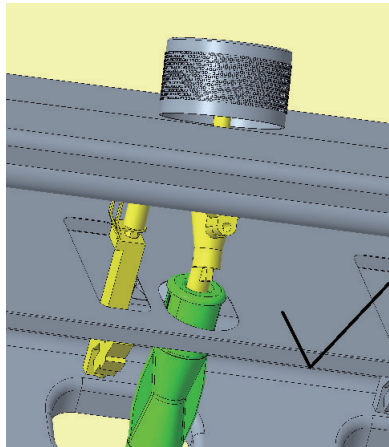
3

4



## Prima di avviare il grill a gas

A causa dell'imprevedibilità del processo di trasporto, il grill può subire danni o subire lo spostamento dei suoi componenti. Prima del montaggio, assicurarsi che tutti i bruciatori principali in acciaio inox siano posizionati correttamente sul rispettivo ugello della valvola del gas e lo racchiudano.



Se il bruciatore si è spostato a causa del trasporto o del montaggio e non si trova più sopra l'ugello, è necessario rimuovere e reinstallare il bruciatore (vedere la sezione "Come sostituire i bruciatori principali"). Il reinserimento deve avvenire in ordine inverso.

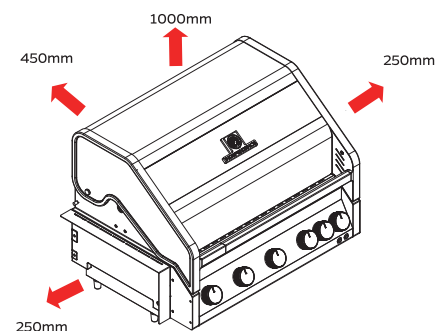
## Posizionamento della griglia

Si raccomanda vivamente di rispettare le distanze minime dai materiali combustibili:

**Parte Posteriore - 450 mm**

**Parte Laterale - 250 mm**

**Parte superiore - 1000 m**



**Evitare che raffiche di vento forte attraversino la parte posteriore del grill a gas.**

Poiché questo barbecue non ha restrizioni sull'emissione di gas non bruciato, l'apparecchio deve essere installato e/o utilizzato all'aperto o in un'area ampiamente ventilata. Quando il barbecue si trova in un'area ampiamente ventilata, questa deve avere almeno il 25% della superficie (somma della superficie delle pareti) aperta.

# Dimensioni di taglio



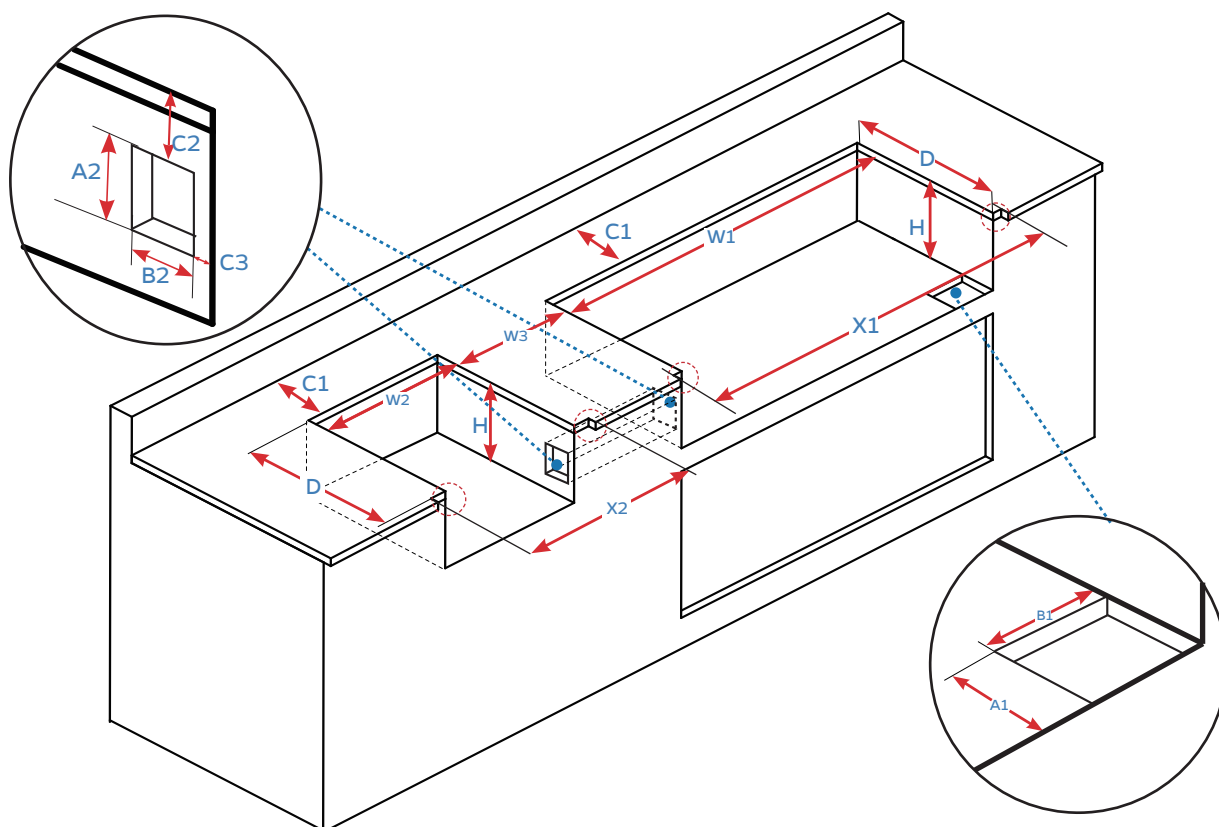
 Lavello di lavoro non combustibile

## Bruciatore laterale

A2 = 10 CM  
B2 = 10 CM  
C2 = 10 CM  
C3 = 2 CM  
W2 = 47 CM  
X2 = 51 CM  
W3 = 10 CM MIN/50 CM MAX

## Barbecue

A1 = 15 CM  
B1 = 15 CM  
C1 = 10 CM  
W1 = 78 CM  
H = 27 CM  
D = 45 CM  
X1 = 84 CM







**Grillfürst GmbH**

Friedewalder Str. 24, 36251 Bad Hersfeld Tel: +49 6621 43 20 900

Fax: +49 6621 43 20 912

[www.grillfuerst.de](http://www.grillfuerst.de)

[shop@grillfuerst.de](mailto:shop@grillfuerst.de)