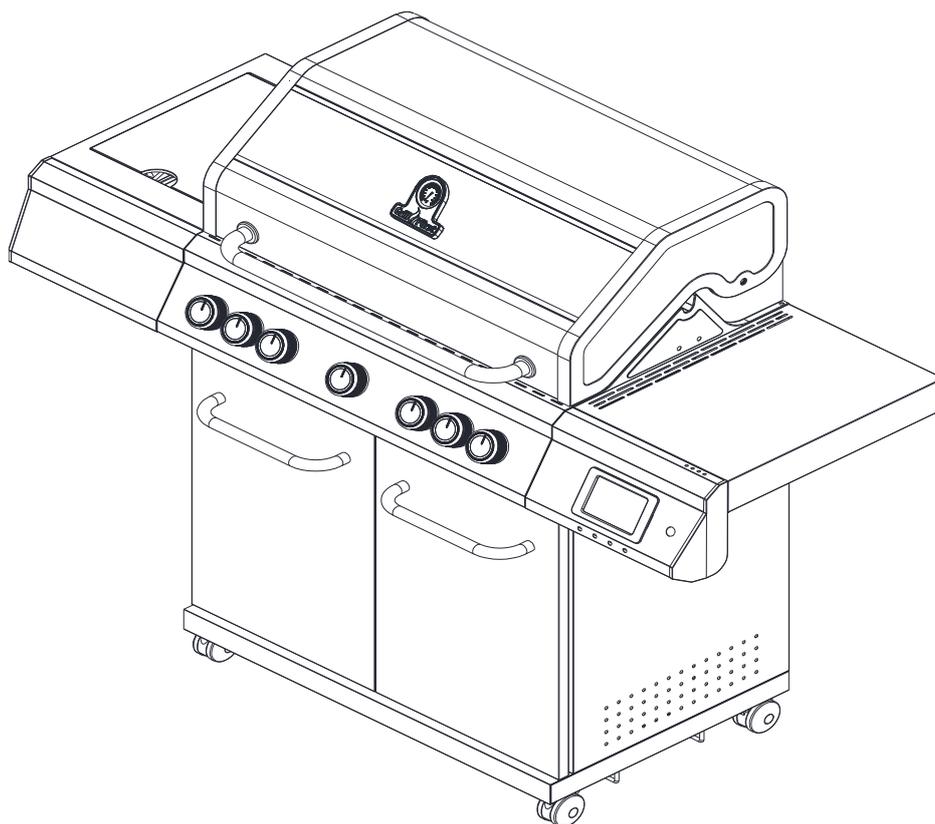




**Bedienungsanleitung /
Montageanleitung
MODELL Grillfürst G521 SMART**



**Bitte bewahren Sie diese Anleitung
sorgfältig für späteren Bedarf auf!**

**Dieser Gasgrill ist ausschließlich für
den Außenbereich bestimmt!**

Vorsicht Gas!

**Niemals alle Hauptbrenner und
Heckbrenner gleichzeitig verwenden!**

WICHTIG: LESEN SIE VOR DER BENUTZUNG DES GERÄTS ALLE ANWEISUNGEN UND HINWEISE DIESER BEDIENUNGSANLEIUNG VOLLSTÄNDIG DURCH: BEFOLGEN SIE ALLE SCHRITTE. HALTEN SIE KINDER BITTE FERN.

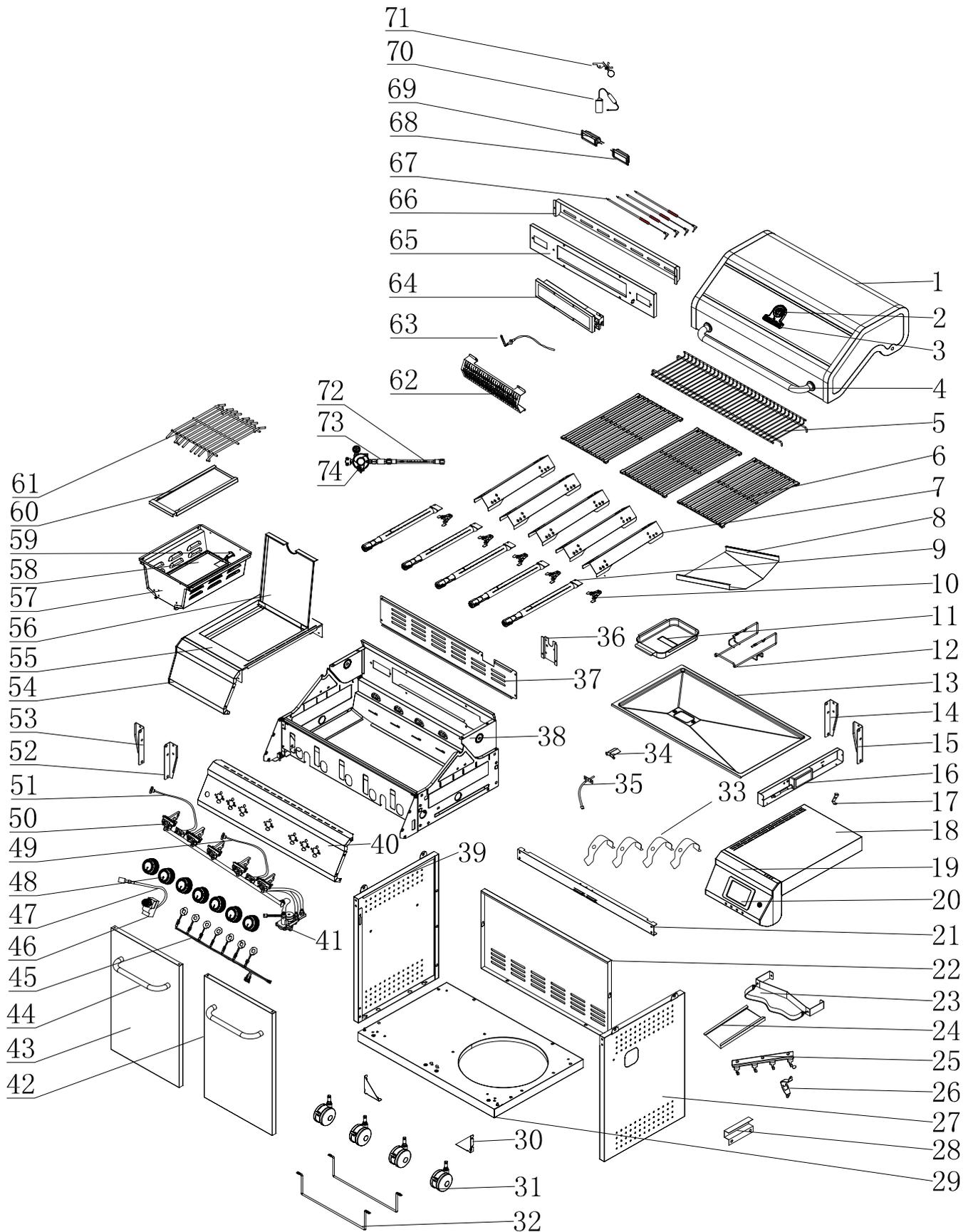
Zur Benutzung wird eine 5kg Gasflasche empfohlen. Diese reicht für eine Benutzungsdauer von ca. 3,5 Std. unter Vollast. Auch 8 und 11kg Flaschen sind für die Verwendung mit diesem Gerät geeignet.

1. Technische Daten

Modell: G521-SMART

Grillfuerst GmbH Friedewalder Str . 24,36251 Bad Hersfeld,Germany		 2575-22			
Produkt	Gasgrill für den Außengebrauch				
Modellnummer	G521 SMART				
Produkt-Identifikationsnummer	2575DL26629				
Gassorte	$I_{3+}(28-30/37)$ <input type="checkbox"/>		$I_{3B/P}(30)$ <input type="checkbox"/>		$I_{3B/P}(37)$ <input type="checkbox"/>
Gasdruck	Butan(G30)	Propan(G31)	Butan/Propan	Butan/Propan	Butan/Propan
	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Bestimmungsland	$I_{3+}(28-30/37)$: BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI,TR. $I_{3B/P}(30)$: AL,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,HR,TR,BG,IS,LU,MT,MK,GB,GR,LV,IS. $I_{3B/P}(50)$: AT,CH,CZ,DE,SK,LU. $I_{3B/P}(37)$: PL.				
Hauptbrenner	Ø 0.88 mm	Ø 0.88 mm	Ø 0.79 mm	Ø 0.75 mm	
Seitenbrenner	Ø 0.96 mm	Ø 0.96 mm	Ø 0.92mm	Ø 0.86 mm	
Heckbrenner	Ø 0.91 mm	Ø 0.91 mm	Ø 0.83mm	Ø 0.79 mm	
Gesamte Nennwärmeleistung	22.2kW(1601g/h) ;				
Elektrische Energie(V/DC)	Type AA (1.5V \equiv) -Seitenbrenner und Heckbrenner Zündung (Infrarot) ; 230V~, 50Hz, 40W, Class I, IPX4, Steuereinheit und Beleuchtung				
Seriennummer					
Nur im Freien verwenden.					
Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.					
ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.					
Made in China					

2. Explosionszeichnung



3. Teileliste

Nr.	Art.	Bezeichnung	Menge	Nr.	Art.	Bezeichnung	Menge
1	GE1S	Deckel	1	38	GE14S	Garraum	1
2	GE69A	Deckelthermometer	1	39	GE15B	Seitenwand links	1
3	GE70A	Logoplakette	1	40	GE23S	Bedienblende	1
4	GE3B	Deckelgriff	1	41	GE133A	Elektroventilset	1
5	GE4B	Warmhalterost	1	42	GE26F	Tür rechts	1
6	GE5A	Gusseisen-Grillrost	3	43	GE42F	Tür links	1
	GE57A	Edelstahl-Grillrost					
7	GE103A	Flammenschutzblech	5	44	GE76A	Türgriffe	2
8	GE77A	Gasflaschen Isolation	1	45	GE40S	Beleuchtungsset	1
9	GE7B	Brenner	5	46	GE28B	Zündknopf	1
10	GE75A	Brennerclip	5	47	GE82A	Kabelzündung zu Seitenbrenner	1
11	GE140A	Fettauffangschale	1	48	GE25B	Drehregler	7
12	GE9B	Halter Fettauffangschale	1	49	GE113A	Alu-Flexschlauch zum Heckbrenner	1
13	GE89B	Fettauffangwanne	1	50	GE41S	Manifold	1
14	GE34A	Stabilisator Seitenablage D	1	51	GE56A	Alu-Flexschlauch von Grill zu Sizzle Brenner	1
15	GE11A	Stabilisator Seitenablage A	1	52	GE50A	Stabilisator Seitenablage B	1
16	GE136A	Stromadapter	1	53	GE51A	Stabilisator Seitenablage C	1
17	GE139A	Kabelhaken	1	54	GE31B	Frontblende Seitenablage li.	1
18	GE12A	Seitenablage rechts	1	55	GE32A	Seitenablage links	1
19	GE132A	Frontblende Seitenablage re.	1	56	GE33A	Deckel Seitenbrenner	1
20	GE137A	Bedieneinheit	1	57	GE107A	Seitenbrenner Garraum	1
21	GE16F	Frontleiste Unterwagen	1	58	GE35A	Seitenbrenner	1
22	GE17F	Rückwand	1	59	GE108A	Seitenbrenner Zündkabel	1
23	GE27A	Gasflaschenhalterung	1	60	GE36A	Fettschale Seitenbrenner	1
24	GE38B	Bodenplatte Gasflasche	1	61	GE37A	Grillrost Seitenbrenner	1
25	GE30A	Hakenleiste	1	62	GE78A	Windschutz Heckbrenner	1
26	GE29A	Flaschenöffner	1	63	GE79A	Zündkabel Heckbrenner	1
27	GE18B	Seitenwand rechts	1	64	GE72A	Heckbrenner	1
28	GE141A	Schlauchbündelung	1	65	GE80B	Montagerahmen Heckbrenner	1
29	GE19F	Bodenblech	1	66	GE81B	Abdeckung Heckbrenner	1
30	GE20B	Stabilisator, Unterwagen	2	67	PG21A	Kerntemperaturfühler	4
31	GE21A	Laufrolle	4	68	GE142A	Beleuchtung links	1
32	GE22A	Gasflaschenhalterung	2	69	GE143A	Beleuchtung rechts	1
33	GE147A	Halteklammer für Thermometerfühler	4	70	GE145A	Logo-Projektor	1

Nr.	Art.	Bezeichnung	Menge	Nr.	Art.	Bezeichnung	Menge
34	GE138A	Schutzabdeckung Temperaturfühler	1	71	GE146A	Halterung für Logo-Projektor	1
35	GE144A	Temperaturfühler	1	72	GE71A	80mm Schlauch	1
36	GE121A	Abdeckung des Rückbrennerschlauchs	1	73	GE55A	Schlauchbruchsicherung	1
37	GE122F	Brennkammer Rückwand	1	74	GE54A	Sicherheitsdruckregler	1

4. Montagematerial

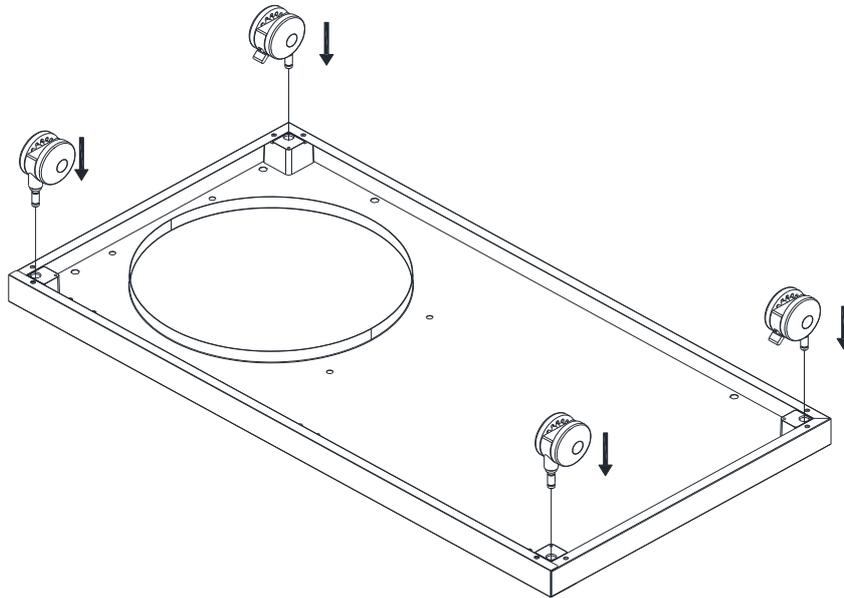
A	B	C	D	E	H	I	K	
 x9	 x2	 x23	 x4	 x4	 x4	 x4	 x31	

5. Montage

Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill korrekt montiert ist. Eine detaillierte Montageanleitung finden Sie im Lieferumfang des Grills mit jeweils für das Modell spezifischen Montagehinweisen.

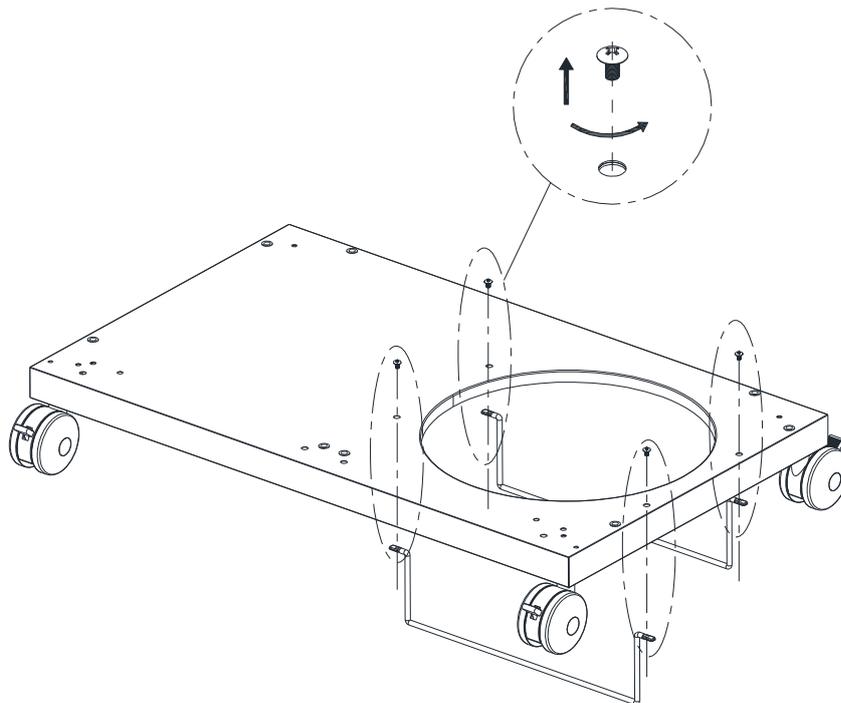
ACHTUNG: Obwohl wir alle Anstrengungen unternehmen, um sicherzustellen, dass die Montage so einfach wie möglich von statten geht, können wir bei den Stahl-Bauteilen nicht verhindern, dass diese teilweise scharfe Ecken und Kanten aufweisen. Daher empfehlen wir dringend das Tragen von Arbeitshandschuhen während der Montage und der ordnungsgemäße Umgang mit den Teilen.

Schritt 1



Schritt 2

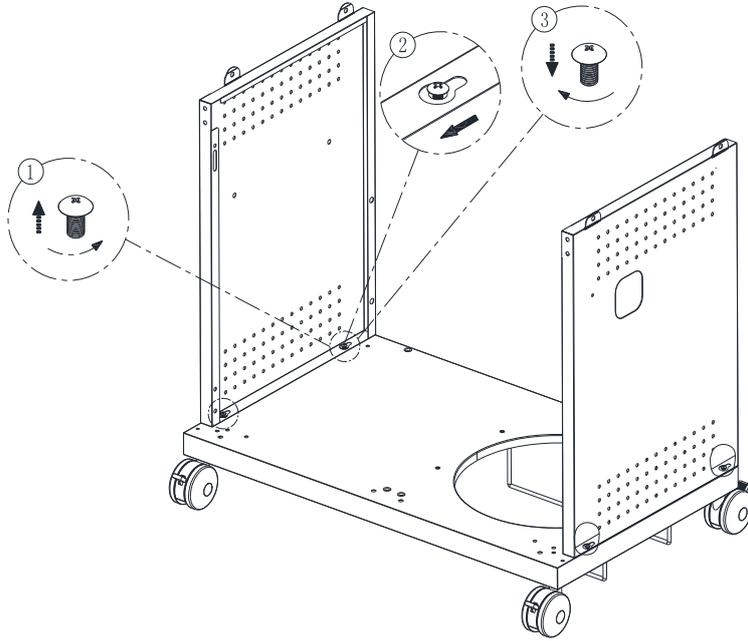
Schrauben vorinstalliert



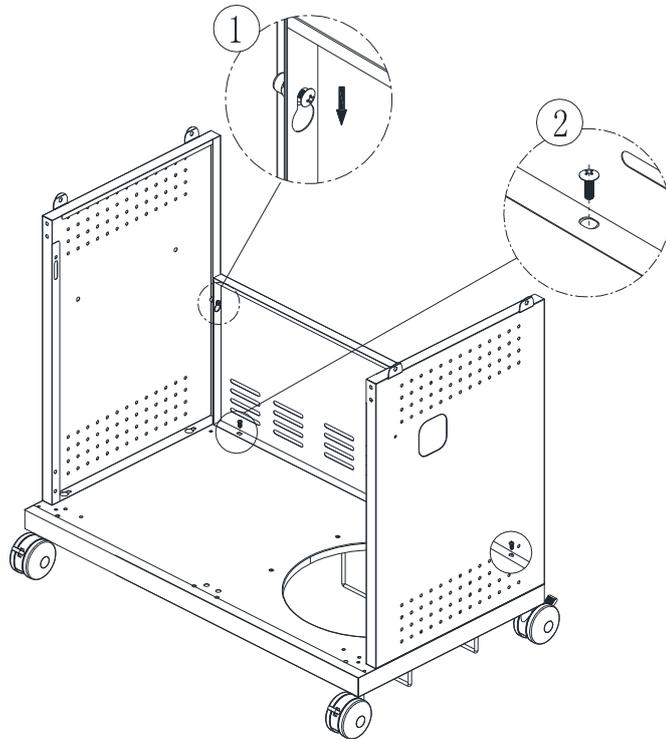
Schritt 3



Schrauben vorinstalliert

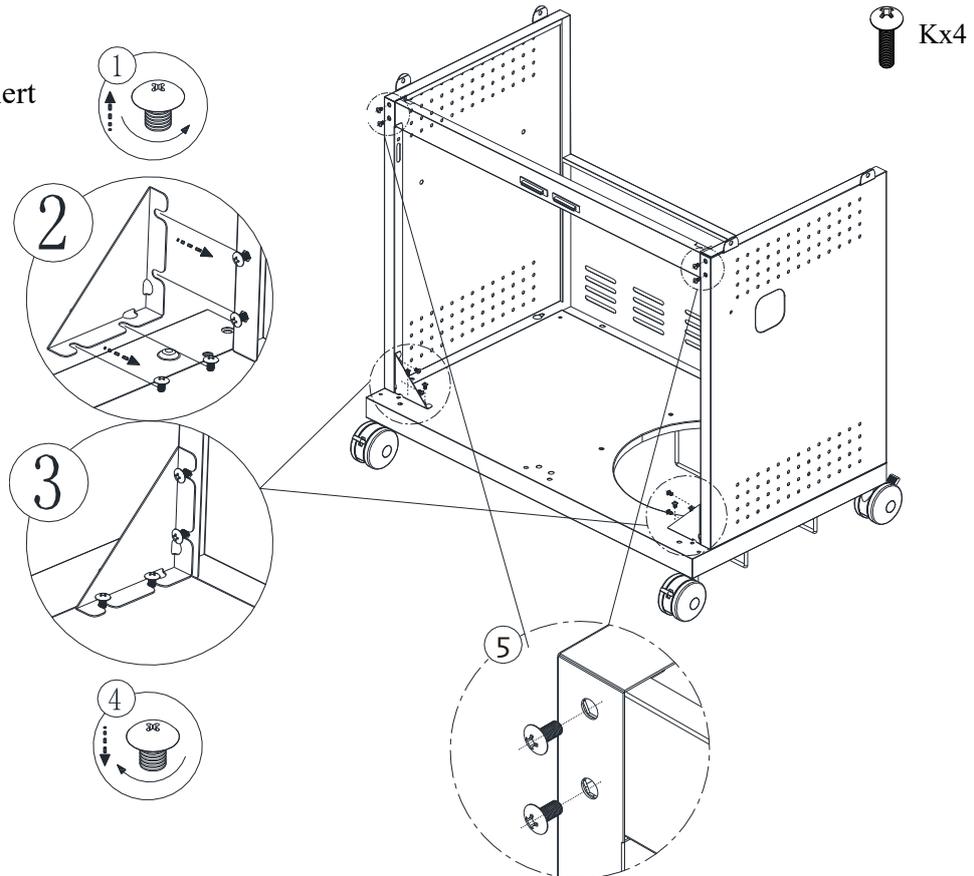


Schritt 4



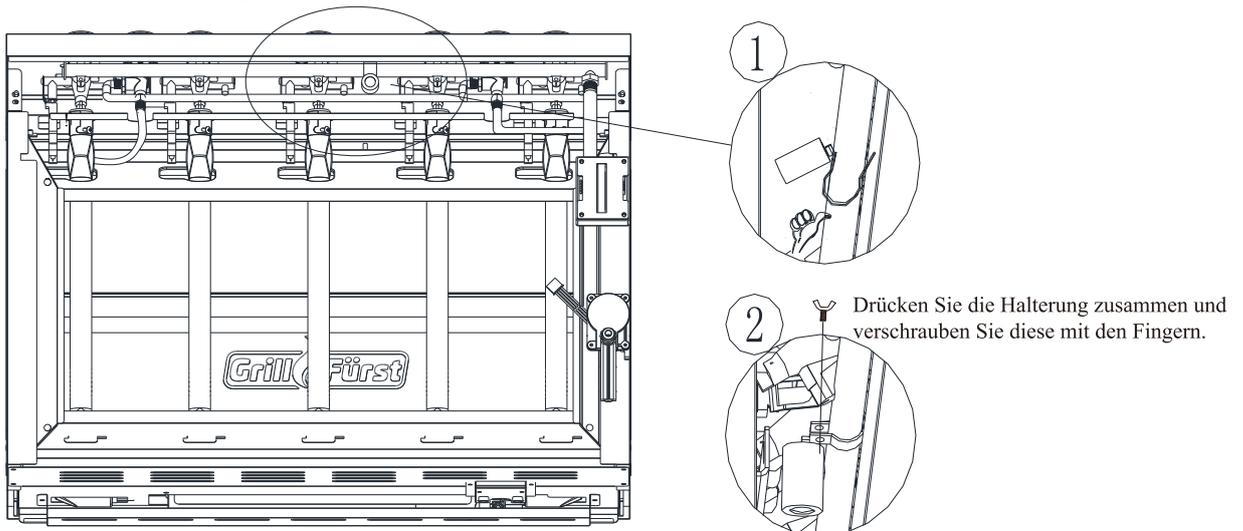
Schritt 5

Schrauben vorinstalliert

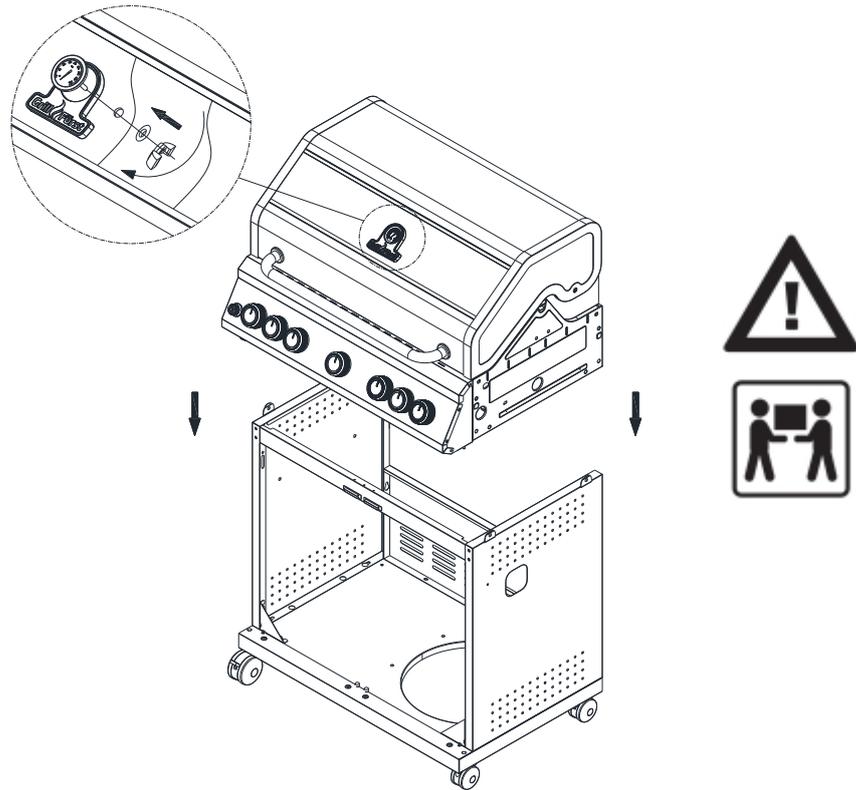


Schritt 6

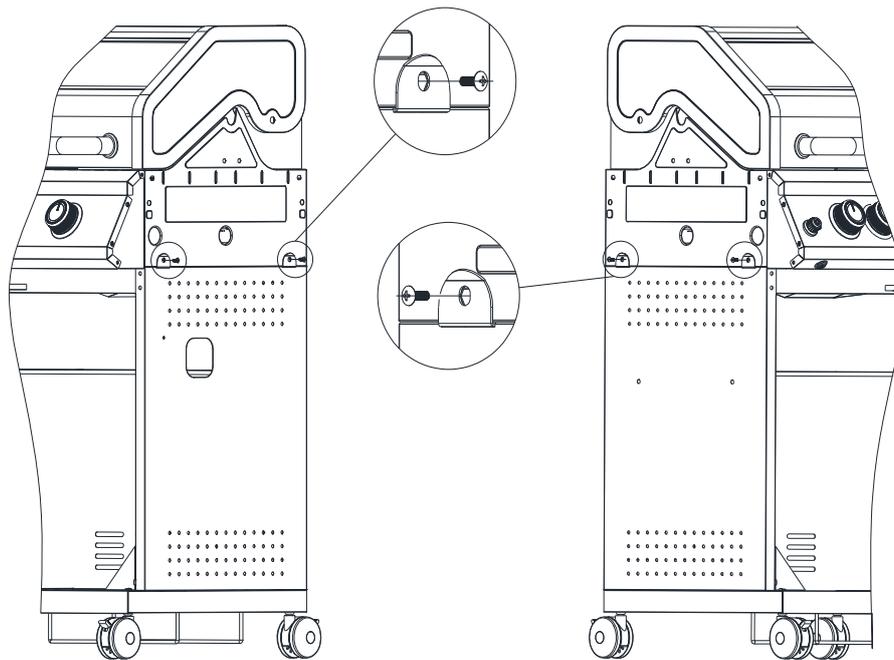
1. Legen Sie den Grillkörper hin, so dass das Gasrohr zu Ihnen zeigt
2. Verschieben Sie die Drähte und Schläuche mit den Fingern an der Stelle des Gasrohrs, an der der Logo-Projektor aufgehängt werden soll.
3. Öffnen Sie die Halterung der Leuchte, um sie leicht auf die Gasleitung zu schieben.



Schritt 7

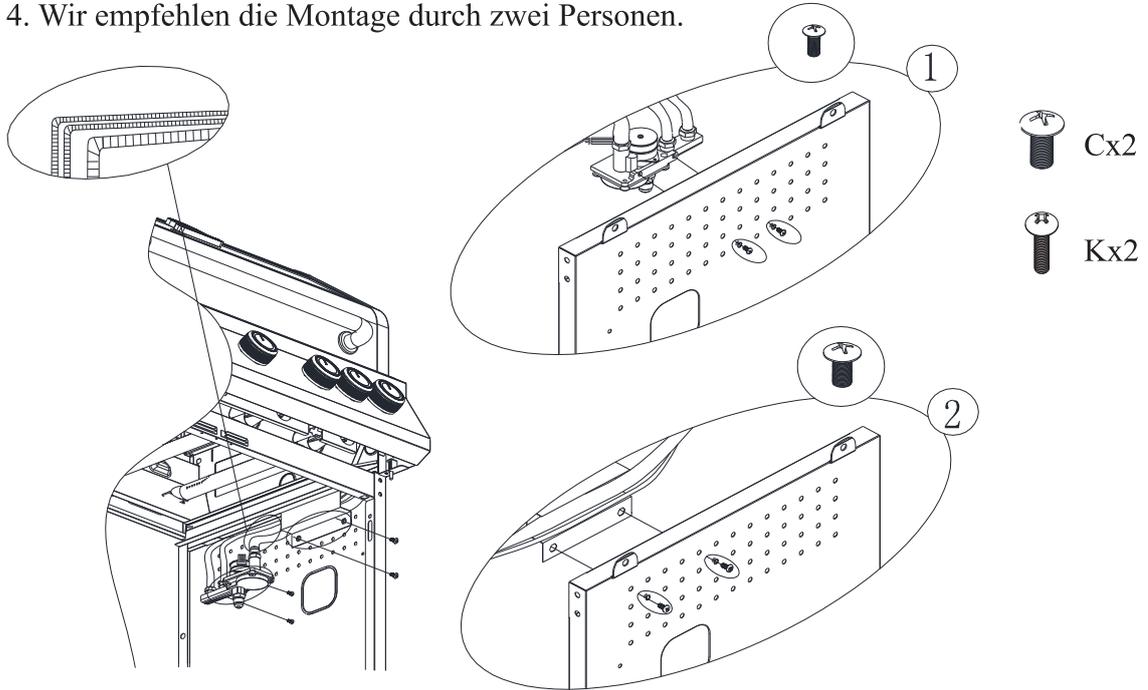


Schritt 8

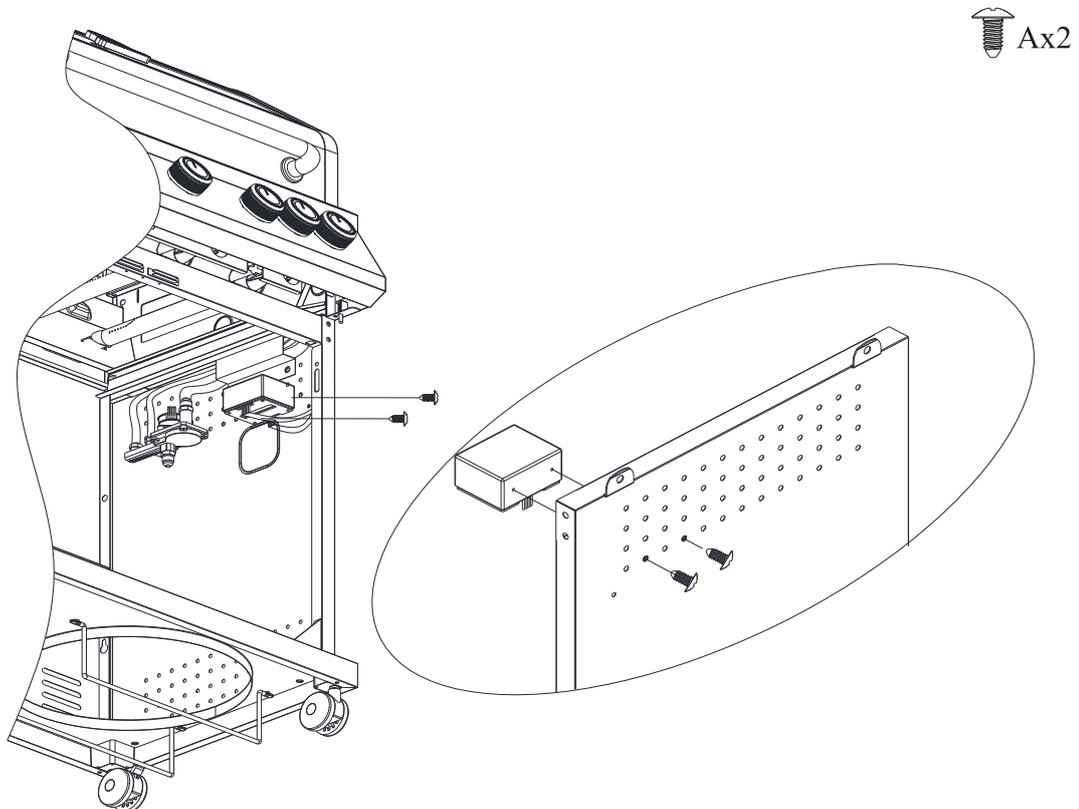


Schritt 9

1. Bitte biegen Sie den flexiblen Aluminumschlauch gerade.
2. Bitte platzieren Sie den dickeren Aluminumschlauch unter dem dünnerem Schlauch.
3. Platzieren Sie die Schrauben nur in den Lochern, welcher auf der Abbildung dargestellt sind, um Kontakt des Ventils mit anderen Teilen oder Hitze zu vermeiden.
4. Wir empfehlen die Montage durch zwei Personen.



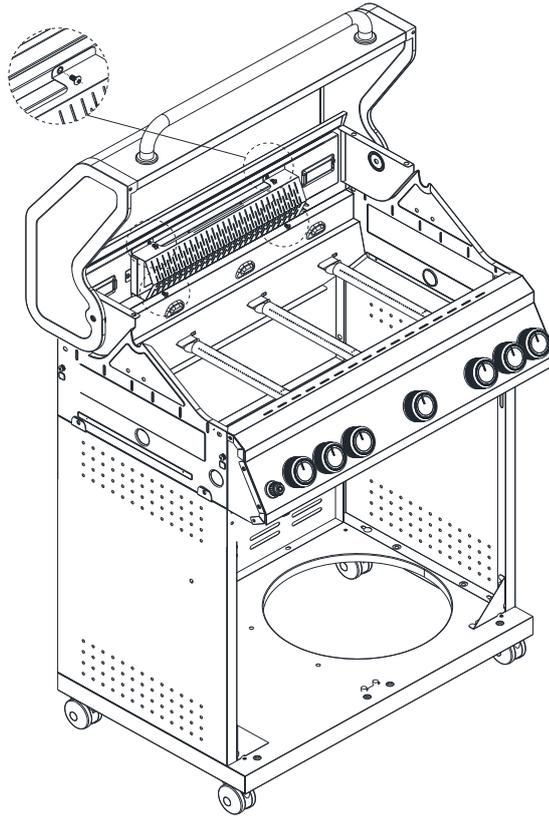
Schritt 10



Schritt 11



 Kx4



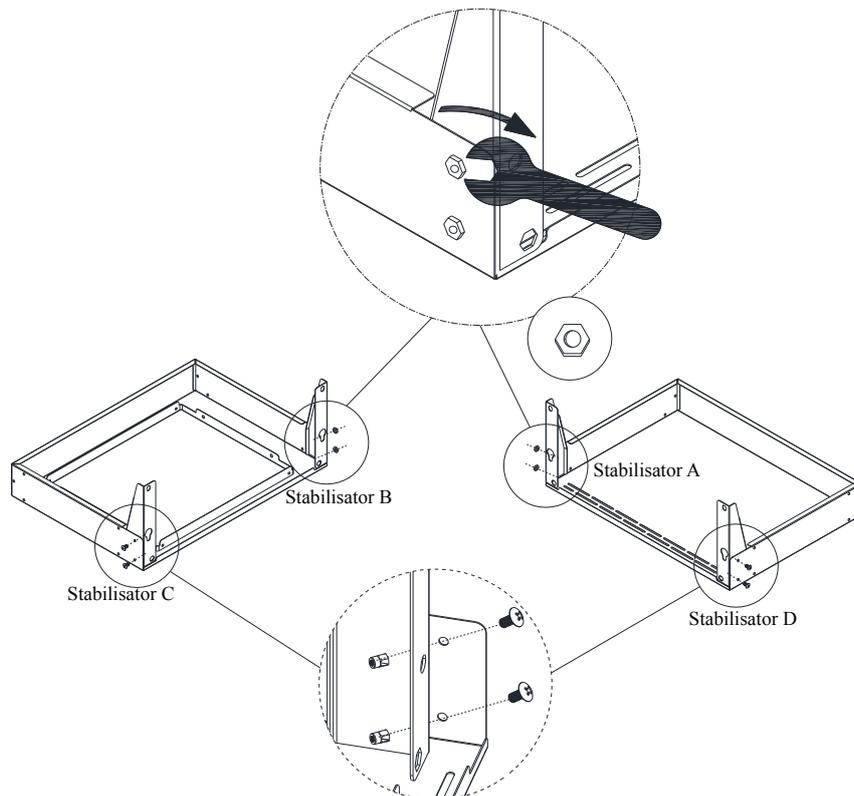
Schritt 12



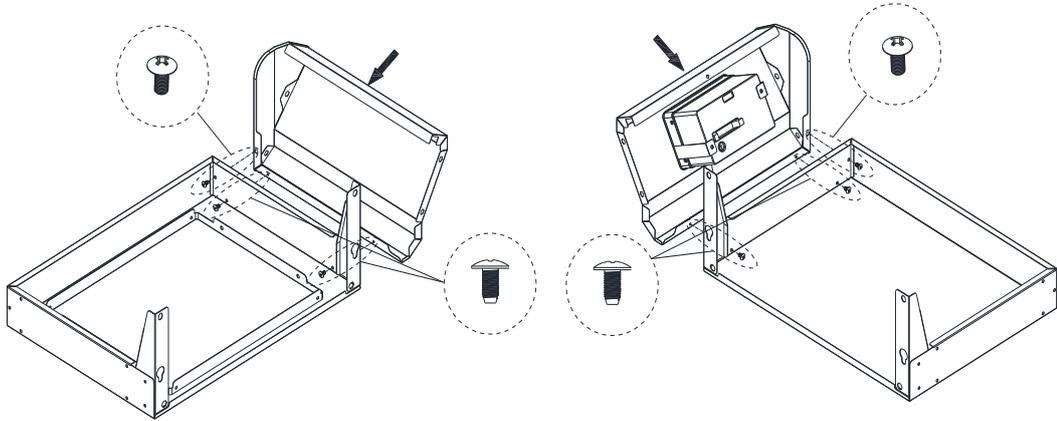
Anziehen

 Kx4

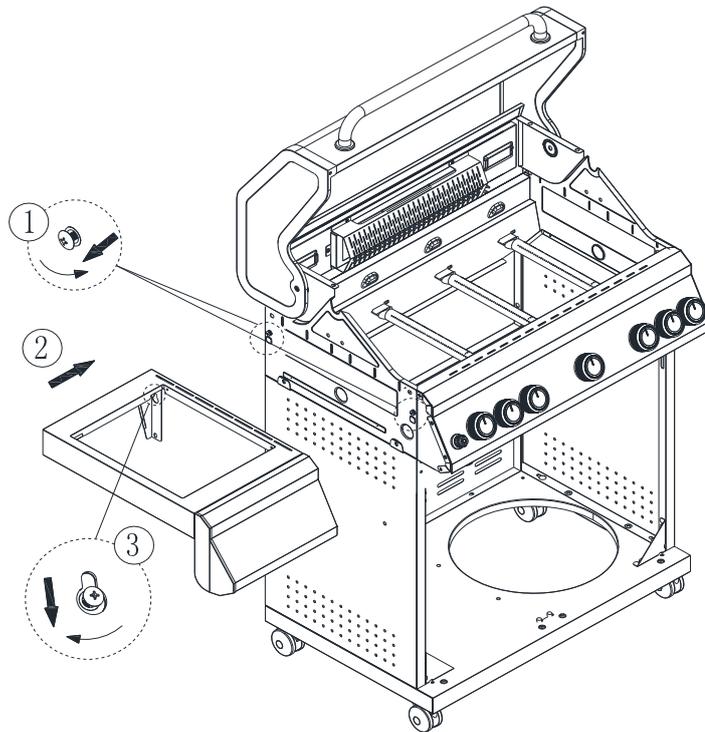
 Hx4



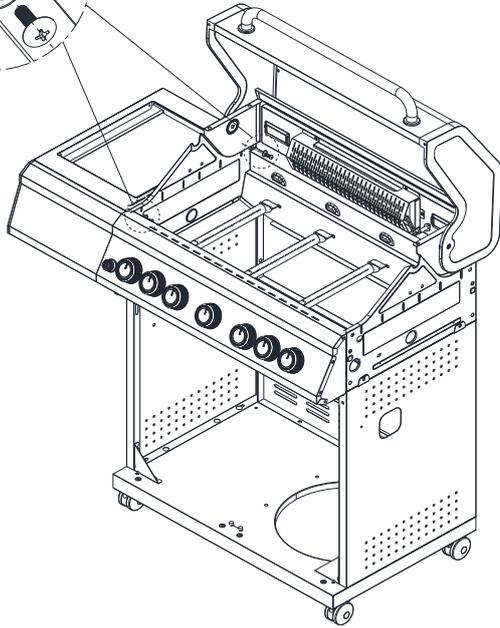
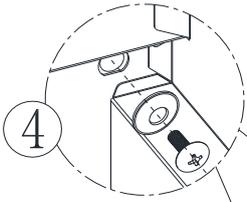
Schritt 13



Schritt 14



Schritt 15

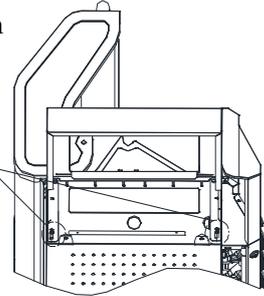
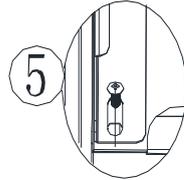


Cx4



Dx2

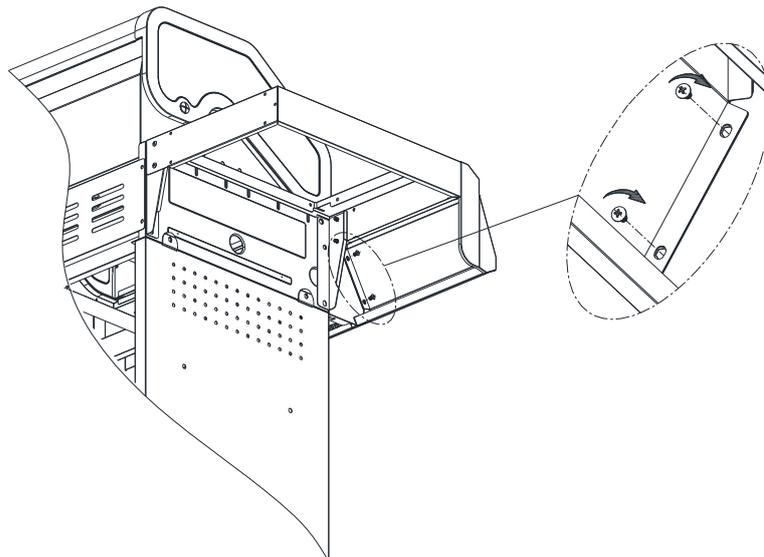
Von Aussen



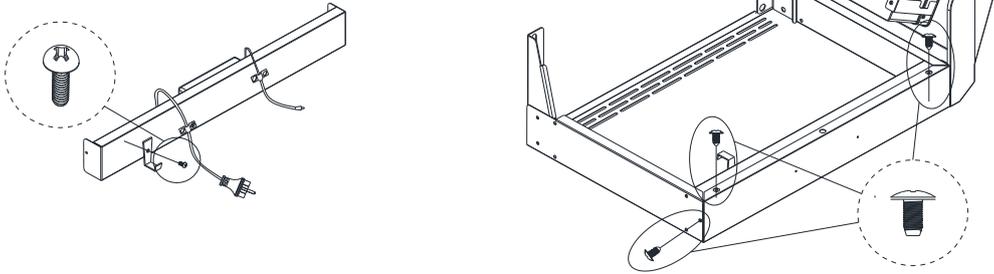
Schritt 16



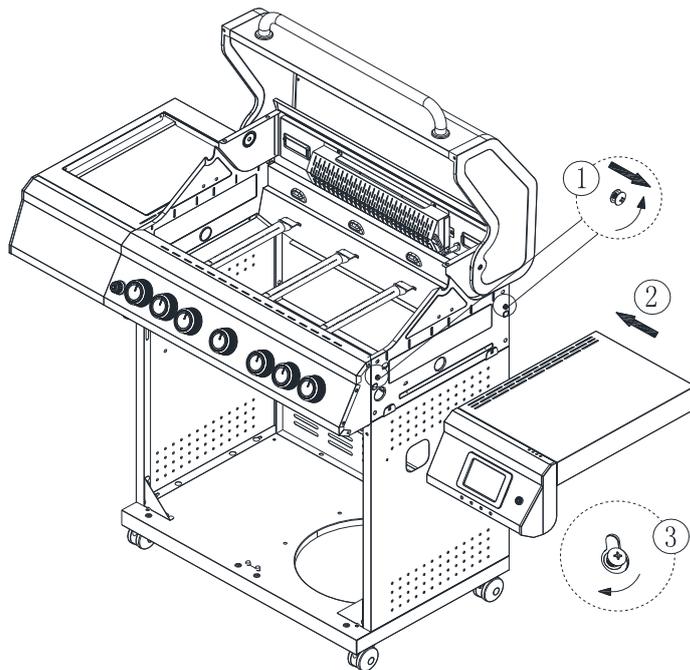
Kx2



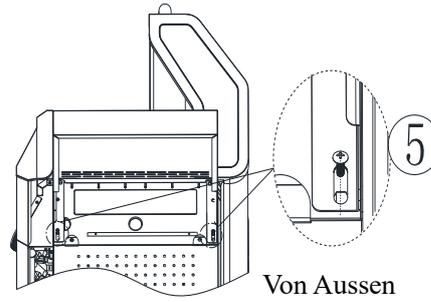
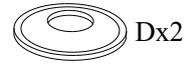
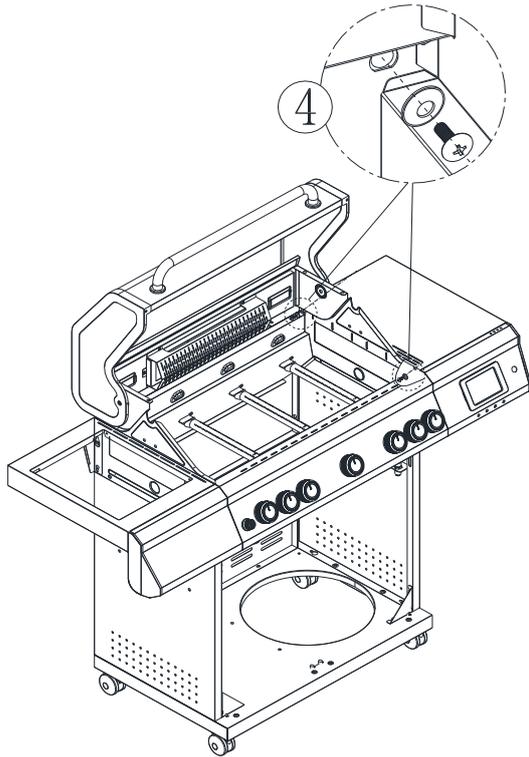
Schritt 17



Schritt 18



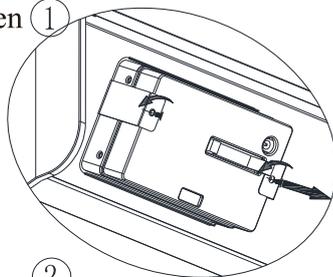
Schritt 19



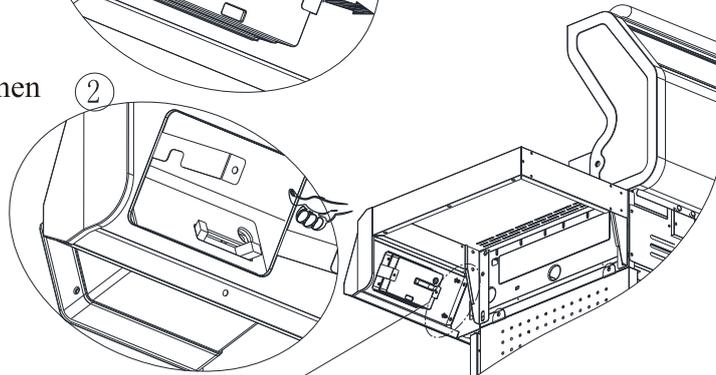
Schritt 20



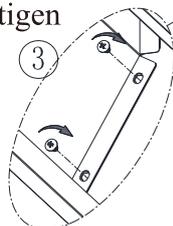
Schrauben entfernen ①



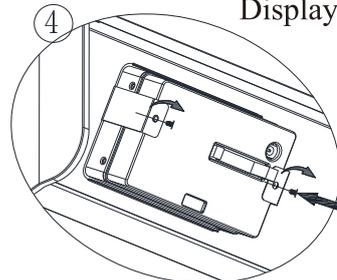
Display entfernen ②



Tisch mit Schrauben am Grill befestigen ③

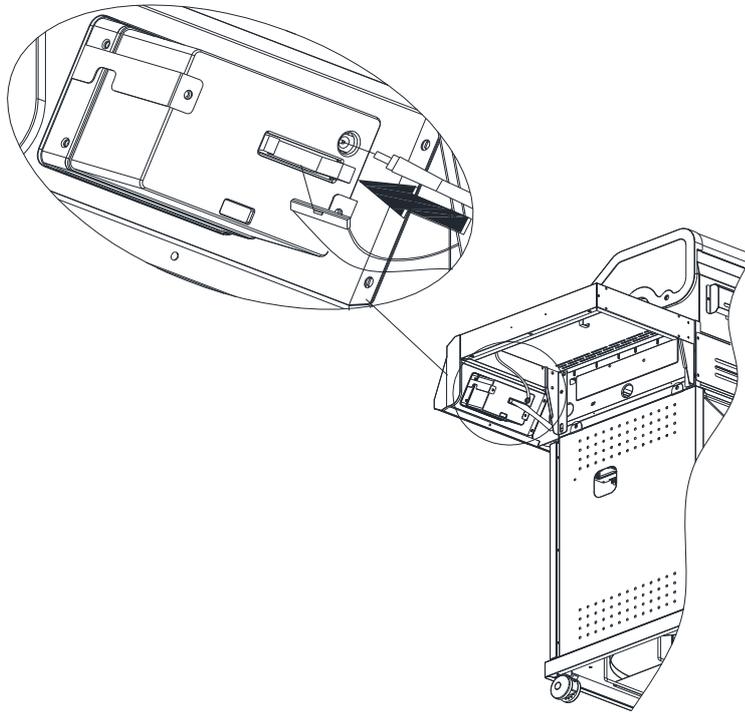


Display wieder anschrauben ④

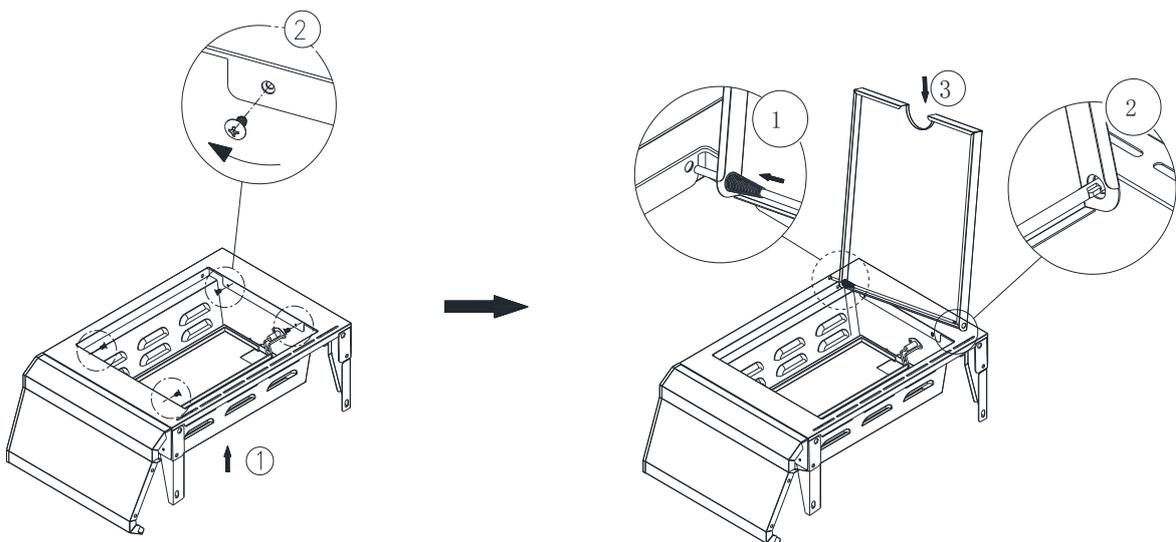


Schritt 21

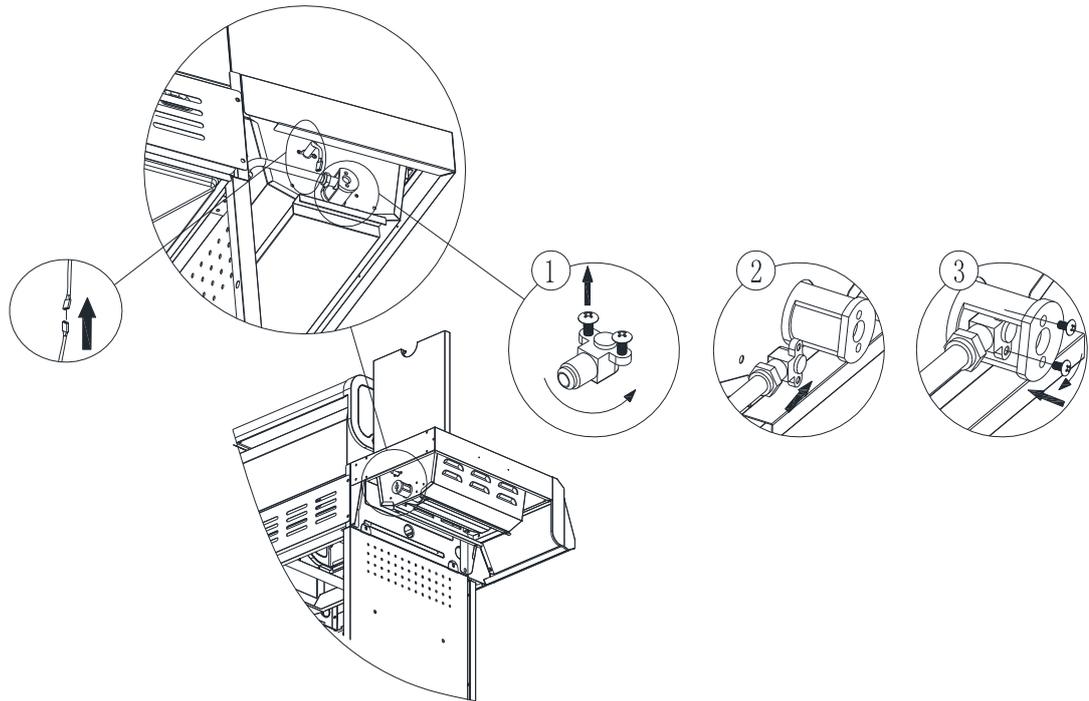
rundes und flaches Kabel auf Rückseite des Displays anstecken



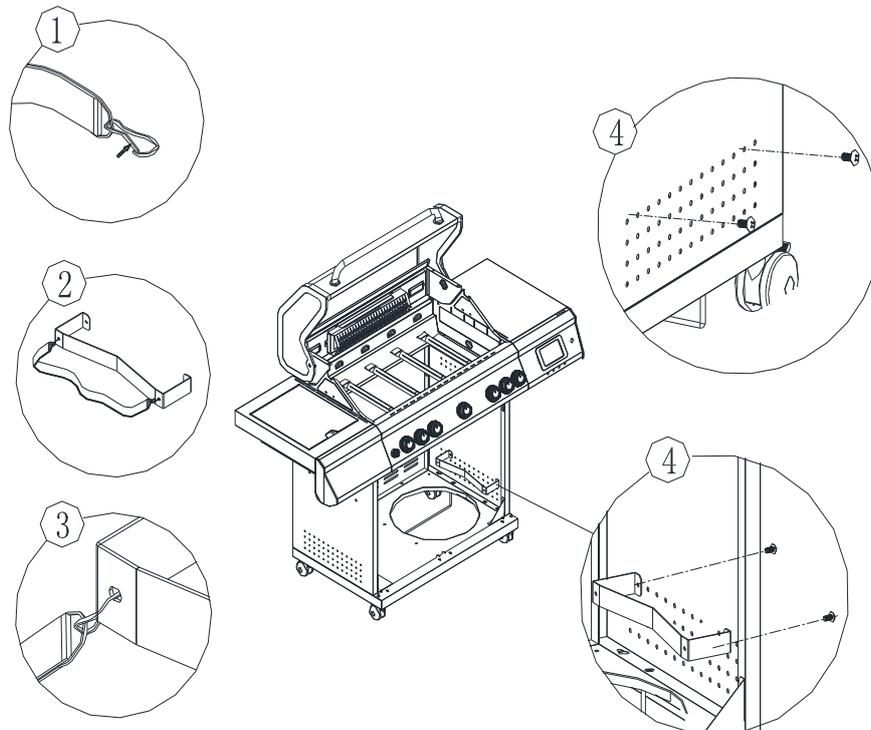
Schritt 22



Schritt 23



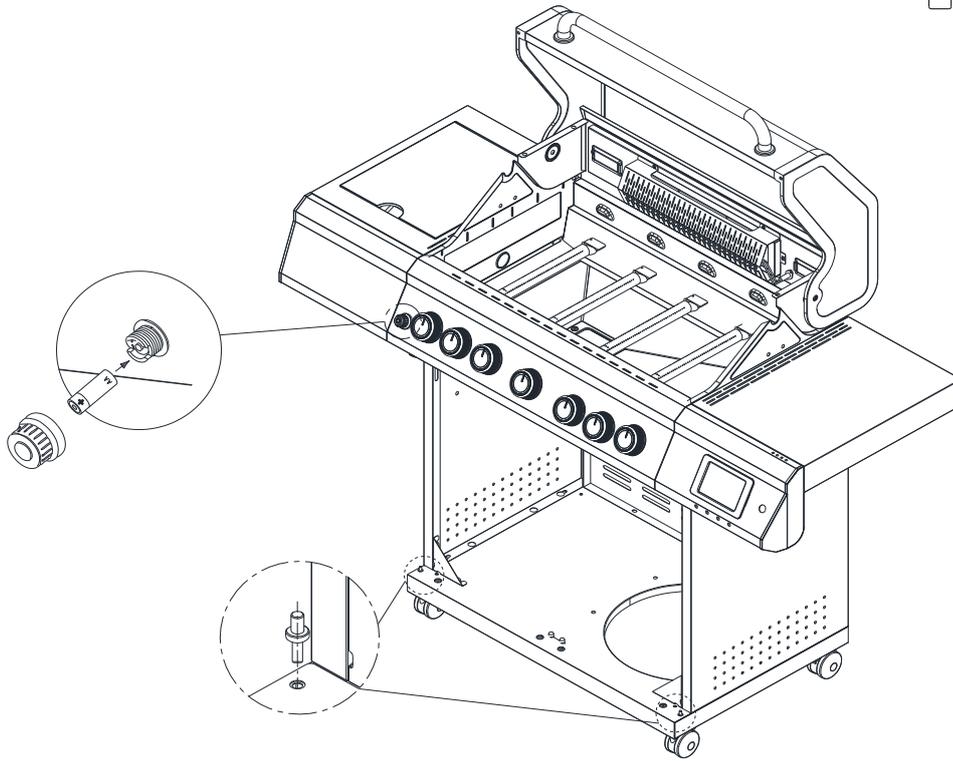
Schritt 24



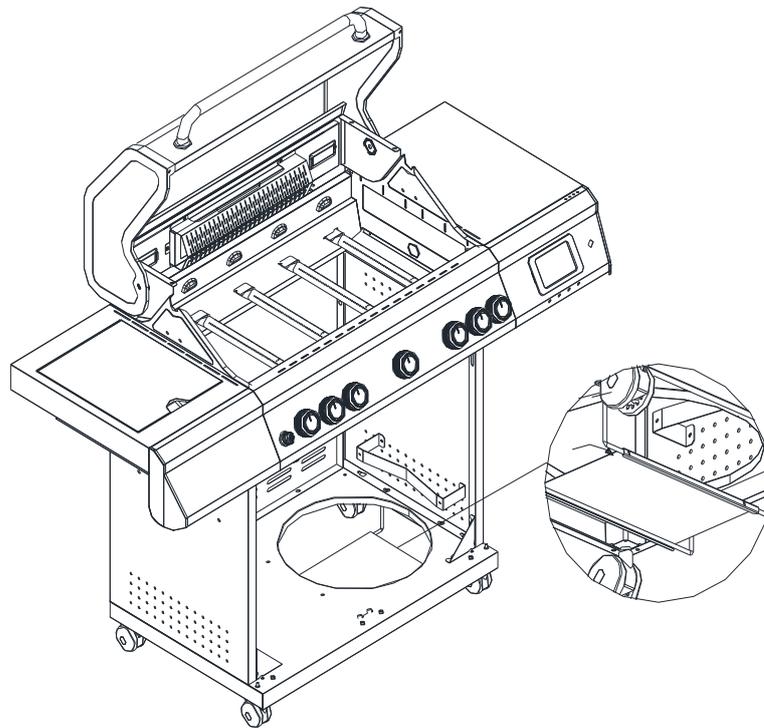
Schritt 25



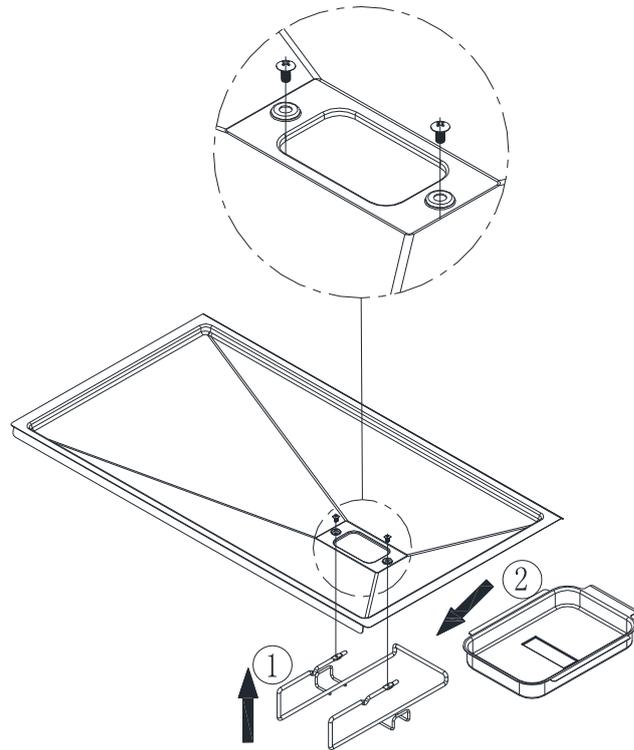
 Bx2



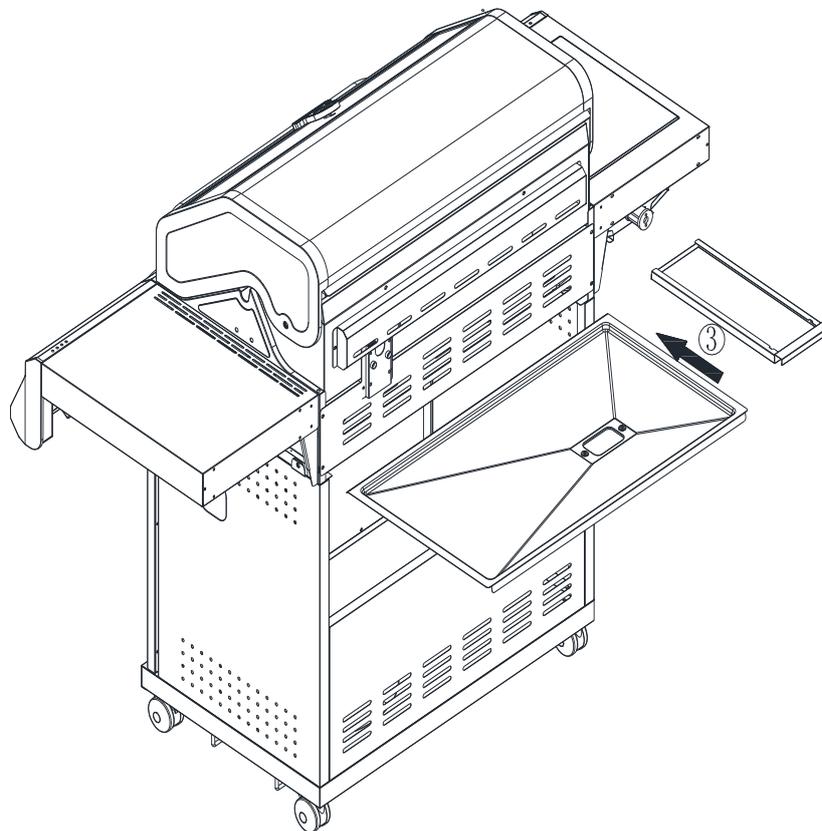
Schritt 26



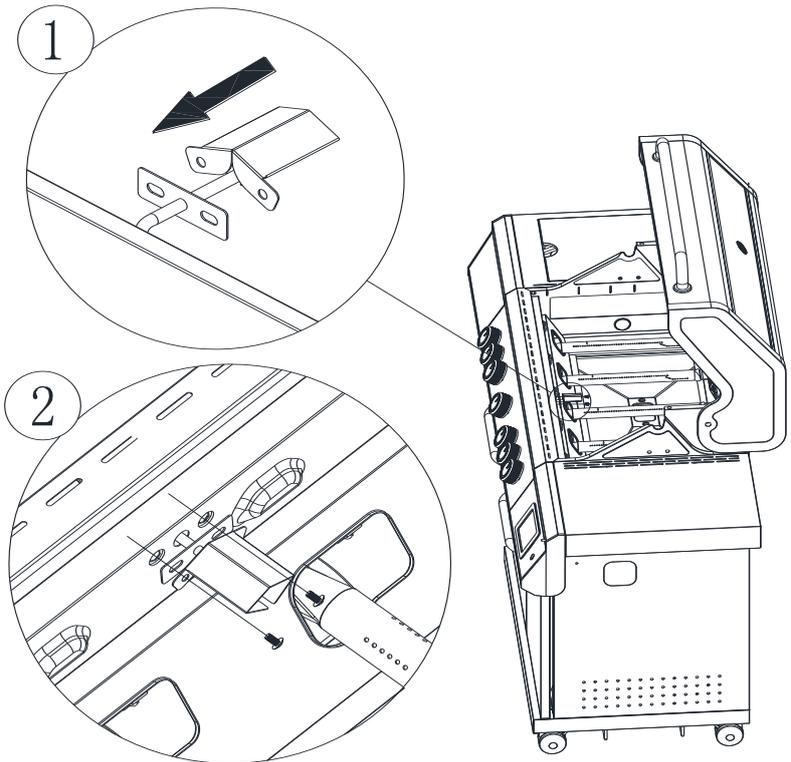
Schritt 29



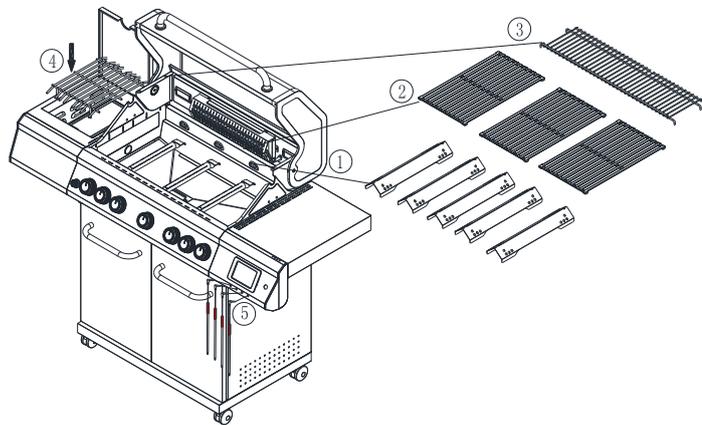
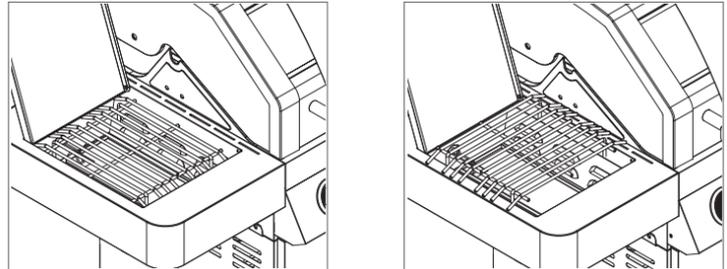
Schritt 30



Schritt 31



Schritt 32



Produktkennzeichnung



Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass dieses Produkt den gesetzlichen Anforderungen der europäischen Verordnung (EU) 201 6/426 entspricht.



Das Material ist recyclebar.



Platzieren Sie diese Seite des Kartons nach oben.



Die Ware ist empfindlich. Bitte vorsichtig handhaben.



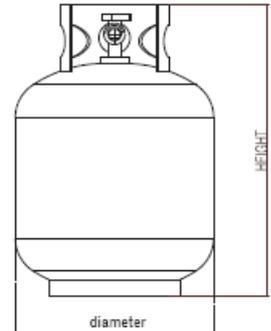
Die Verpackung muss vor Regen und Feuchtigkeit geschützt werden.

6. Vorbereitung

Für die Benutzung muss eine LPG-Gasflasche gekauft werden. Der Druckregler muss der Druck- und Gaskategorie des Geräts entsprechen. Weiterhin muss der Regler der aktuellen nationalen Vorschrift gemäß EN16436, EN16129 und EN16436 entsprechen.

Ausdrücklich empfohlene Informationen:

- Die Gasflasche darf nur in aufrechter Position und mit festem Stand benutzt werden.
- Nur mit einer Gasflasche verwenden, die nicht höher als 600mm und die > 240 mm bzw. < 310 mm im Durchmesser ist.
- Dieses Gerät darf nur mit einem zugelassenem Schlauch und Druckregler betrieben werden.



Energiespartipps:

- Reduzieren Sie die Öffnungszeit des Deckels.
- Schalten Sie den Grill aus, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist.
- Den Gasgrill nur 10 bis 15 Minuten vorheizen. (Ausgenommen beim ersten Betrieb)
- Nicht länger als empfohlen vorheizen.
- Verwenden Sie keine höhere Einstellung der Gasregulierung als erforderlich.

Schließen Sie den Schlauch und den Regler an den Gasbehälter auf der rechten Seite des Gasgrills an. Beachten Sie, dass der Gasbehälter vor Hitze geschützt und in einer sicheren Position aufbewahrt werden muss.

7. Installation der Gasflasche

- Beim Auswechseln der Gasflasche von Zündquellen fernhalten. Stellen Sie die Gasflasche in das Loch am Boden Ihres Gasgrills, beachten Sie dabei, dass die Flasche vor Hitze geschützt und in einer sicheren Position aufbewahrt werden muss.
- Der Druckregler muss an der Gasflasche angeschlossen werden und fest angezogen werden.

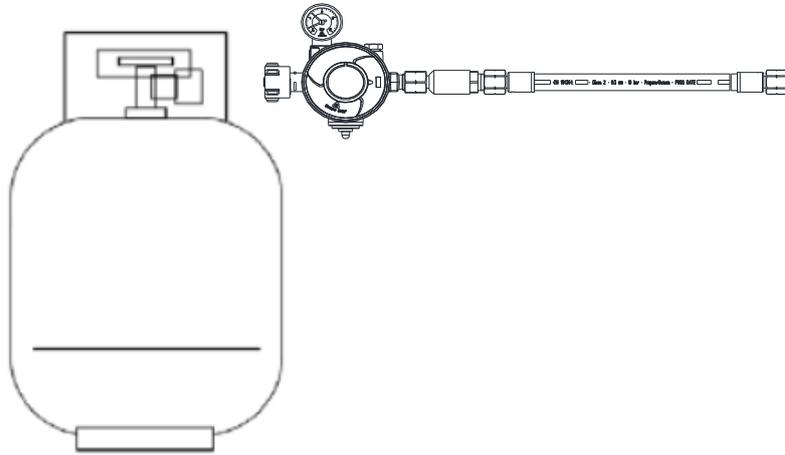


Warnung: Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Grills die Sicherheits- und Zündungshinweise.

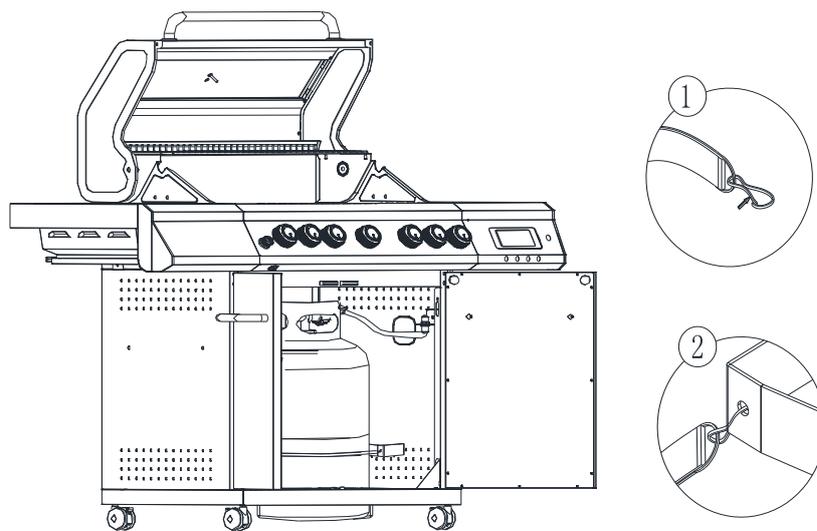
So schließen Sie eine Gasflasche an:

- Drehen Sie die Schutzkappe so, dass der Pfeil auf die Lücke in der Abdeckung zeigt.
- Entfernen Sie die Schutzkappe der Gasflasche. Bitte verwenden Sie hierbei keine Werkzeuge.
- Überprüfen Sie, ob die schwarze Dichtscheibe im Flaschenventil sitzt. Befestigen Sie den Druckminderer am Gasflaschenventil.

- d) Zum Öffnen der Gaszufuhr wird der Verschluss der Gasflasche gegen den Uhrzeigersinn aufgedreht. Und prüfen Sie alle Anschlüsse mit Seifenwasser oder Leckagespray. Verwenden Sie den Grill nicht, bevor alle Anschlüsse überprüft wurden. Es dürfen keine Lecks aufgetreten sein.



Montage Gasschlauch und Druckminderer



Warnung: Prüfen Sie die Gasleitung immer mit Seifenwasser oder Dichtspray auf Undichtigkeiten am Anschluss und schließen evtl. Lecks.

Allgemeines

Obwohl alle Gasanschlüsse des Grills vor dem Versand werksseitig auf Dichtheit geprüft wurden, muss am Aufstellungsort eine vollständige Gasdichtheitsprüfung durchgeführt werden, da das Gerät möglicherweise nicht ordnungsgemäß transportiert wurde oder unbeabsichtigt ein übermäßiger Druck auf das Gerät ausgeübt wurde.

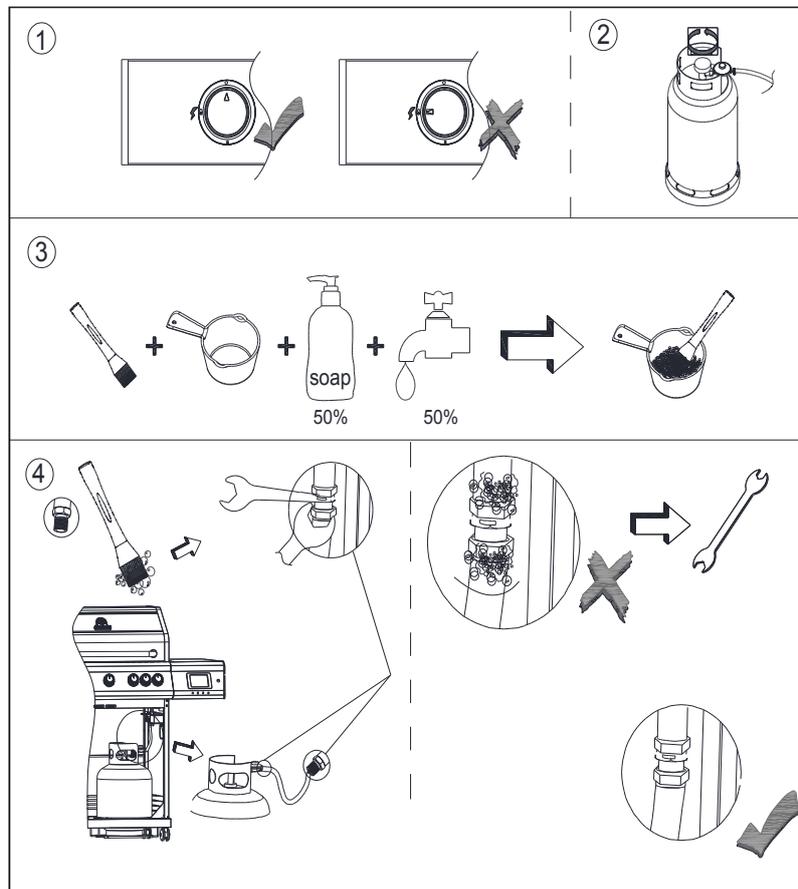
Vor der ersten Benutzung

- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Verpackungsmaterial einschließlich Zurrgurte vom Grill entfernt wurden.
- Nicht Rauchen während der Lecktests an der Gasleitung. Niemals einen Lecktest mit offener Flamme durchführen.
- 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 Ventile bzw. Schraubverbindungen aufzutragen. Stellen Sie für die erste Dichtigkeitsprüfung sicher, dass die Gasflasche zu 80% voll ist. Alternativ können Sie auch ein Lecksucherspray verwenden.

Durchzuführende Tests vor Benutzung

Eine Dichtigkeitsprüfung führen Sie ganz einfach mit Seifenwasser durch.

- Befeuchten Sie alle Verbindungen nach der Montage großzügig mit Seifenwasser. Stellen Sie sicher, dass die Drehregler des Grills auf AUS stehen und öffnen Sie anschließend die Flasche leicht.
- Überprüfen Sie alle Verbindungen vom Gasregler und dem Zufuhrventil bis einschließlich der Verbindung zum Manifold (Gasleistung hinter Bedienblende).
- Sollte ein Leck festgestellt werden: Gasversorgung abdrehen und Anschlüsse festziehen/ abdichten.
- Drehen Sie die Gaszufuhr wieder auf und überprüfen erneut die Dichtigkeit.
- Sollte das Gas weiterhin aus einer der Armaturen austreten, umgehend die Gasversorgung abdrehen.



Überprüfen Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch auf Schäden.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verdreht wird, was den Gasfluß bei Verwendung des Geräts beeinträchtigt. Der Schlauch darf auch keine übermäßige Spannung aufweisen, und darf keine Teile des Gasgrills berühren, die heiß sein könnten. Schnitte oder Abrieb. Wenn sich herausstellt, dass der Schlauch in irgendeiner Weise defekt sein könnte, bitte auf keinen Fall mehr verwenden.

Bitte wählen Sie einen flexiblen Schlauch, dessen Hitzebeständigkeit mehr als 80°C beträgt. Alle 2 Jahre den flexiblen Schlauch wechseln.

Die maximale Schlauchlänge darf 1,5m nicht überschreiten.

So trennen Sie eine Gasflasche

Achten Sie beim Wechseln Ihrer Gasflasche darauf, dass keine Zündquellen in der Nähe sind, z. B. Feuer, Zigaretten, offenes Feuer usw. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

- a) Mit Ausnahme von Zweizylinder-Installationen mit Umschaltventil, die Gaszufuhr am Gerät (falls vorhanden) abdrehen. Warten Sie, bis die Flamme der Brenner erloschen sind. Bei Anlagen mit Umschaltventil muss nur die leere Gasflasche abgedreht werden.
- b) Nun den Druckminderer vom Flaschenventil schrauben und die orangefarbene Schutzkappe wieder auf die leere Flasche setzen.

IMMER NACH JEDEM GASFLASCHENWECHSEL AUF LECKS ÜBERPRÜFEN!

8. Warn- und Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die nachstehenden Punkt sorgfältig vor der Benutzung des Grills:

- a) Nur im Freien verwenden.
- b) Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
- c) **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- d) Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- e) Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen.
- f) Drehen Sie nach dem Gebrauch immer die Gaszufuhr direkt an der Gasflasche zu.
- g) Das Gerät nicht verändern!
- h) Achten Sie besonders auf Kinder und ältere Personen und halten diese vom Gerät fern.
- i) Verwenden Sie beim Umgang mit besonders heißen Gegenständen immer passende Schutzkleidung (z.B. Hitzeschutz-Handschuhe).
- j) Im Falle eines Gaslecks immer die Gaszufuhr abdrehen, Deckel öffnen. Gasleck-Test durchführen. Wenn das Leck nicht behoben werden kann, wenden Sie sich sofort an den nächsten örtlichen Gashändler oder an den Hersteller.
- k) Verwenden oder lagern Sie keine brennbaren Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe, wenn Sie den

Gasgrill betreiben.

- l) Verwenden Sie kein offenes Feuer, um nach Gaslecks zu suchen.
- m) Sollte ein Gasleck vorliegen, dürfen Sie den Grill auf keinen Fall betreiben. Gaszufuhr abstellen!
- n) Während des Betriebs darf nichts an der Gasleitung bzw. dem Gasanschluss verändert/entfernt werden.
- o) Vorsicht ist geboten, wenn Sie Ihren Gasgrill bedienen. Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, wenn er benutzt wird.
- p) Stellen Sie vor dem Lagern sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- q) Zünden Sie niemals einen Gasgrill mit Benzin oder vergleichbaren Flüssigkeiten an.
- r) Der Gasgrill muss regelmäßig gereinigt werden.
Achten Sie beim Reinigen des Brenners oder der Ventile darauf, dass die Brenneröffnungen oder die Öffnungen / Düsen nicht vergrößert werden.
- s) Das Gerät darf nicht in geschlossenen Räumen, Garagen usw. betrieben werden. Das Gerät muss von brennbaren Stoffen ferngehalten werden. Wir empfehlen, einen Abstand vom Grill zu brennbaren Materialien einzuhalten, wie in der Abbildung unten gezeigt.
- t) Stellen Sie Ihren Gasgrill auf eine sichere ebene Fläche, nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen wie Holzzäunen oder überhängenden Ästen.
- u) Wir empfehlen den Gasgrill einmal jährlich von einem Techniker bei Ihrem örtlichen Gasfachhändler warten zu lassen. Bitte nicht die Wartung selbst übernehmen.
- v) Änderungen und Modifikationen am Gerät können gefährlich sein. Versuchen Sie daher nicht die Drehregler, Düsen, Zündung, Ventile zu verändern.
- w) Vom Hersteller oder seinem Händler versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.
- x) Halten Sie einen Feuerlöscher bereit.
- y) Tragen Sie beim Umgang mit Temperaturfühlern immer Handschuhe.



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

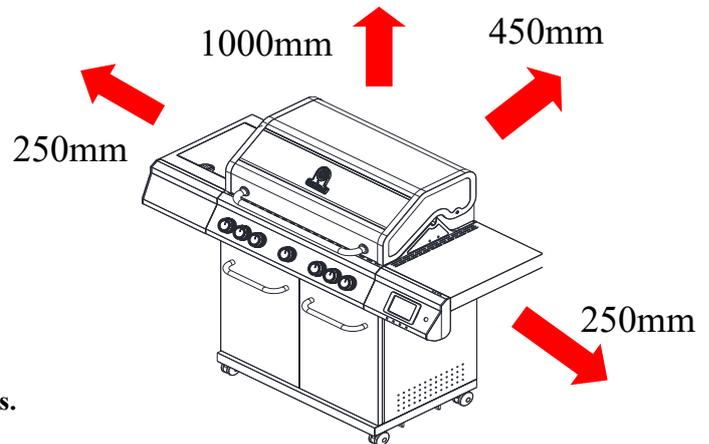
Da dieser Grill keine Einschränkung hinsichtlich der Emission von unverbranntem Gas aufweist, muss er im Freien oder in einem gut belüfteten Bereich installiert und / oder verwendet werden. Befand sich dieser Grill in einem gut belüfteten Bereich, muss der Bereich mindestens 25% der Fläche (Summe der Wandfläche) offen haben.

Es wird dringend empfohlen, Mindestabstände von brennbaren Materialien einzuhalten:

Rückseite - 450mm

Seiten - 250 mm

Nach oben - 1000 mm



Vermeiden Sie starken Wind von der Rückseite des Grills.

9. Sicherheitsvorkehrungen

- Verwenden Sie beim Garen auf dem Grill Backofenhandschuhe und geeignetes Grillbesteck.
- Treffen Sie Vorkehrungen, falls ein Unfall oder Brand auftreten sollte. Erste-Hilfe-Kasten und Feuerlöscher bereitstellen.
- Halten Sie das Stromkabel und den Gasschlauch von heißen Oberflächen fern.
- Verwenden Sie den Grill stets mit größter Vorsicht.

10. Zündanleitung:

Achtung:

- Beim Anzünden des Brenners muss der Deckel geöffnet sein!
- Stellen Sie sich beim Anzünden nicht mit dem Gesicht direkt über den Gasgrill.
- Jeder Brenner besitzt eine separate Zündung.

Ihr Gasgrill verfügt über folgende Zündmethode:

Pilotflammenzündung:

Zündung der Hauptbrenner (mit Zündfunken und Pilotflamme)

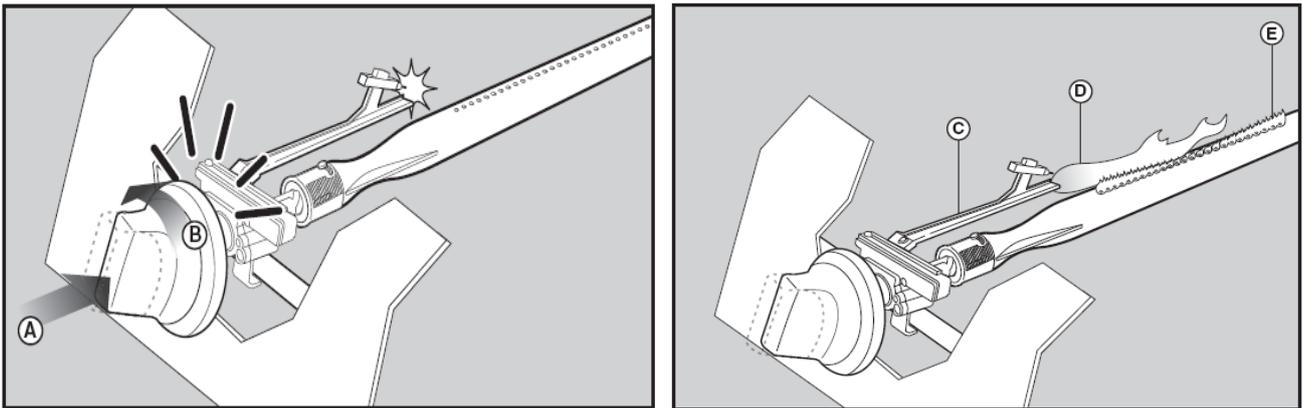
Wenn sich alle Gasregler am Gasgrill in der Position „AUS“ befinden, drehen Sie das Gasflaschenventil am Regler in die Position „AUS“. Um einen Funken zu erzeugen, müssen Sie den Steuerknopf in (A) drücken und 3-5 Sekunden lang in dieser Position halten, damit das Gas strömen kann, und dann gegen den Uhrzeigersinn auf „MAX“ (B) drehen. Der entstehende Funken 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.

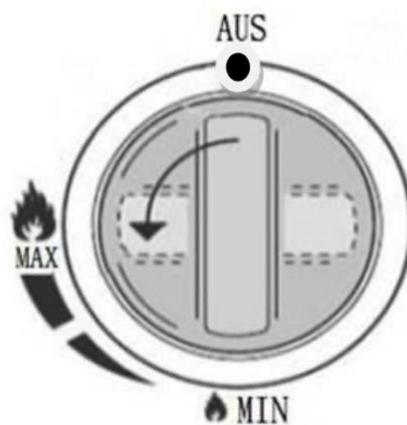


Zündung des Infrarot Seiten- und/oder Heckbrenners:

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 wird 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.

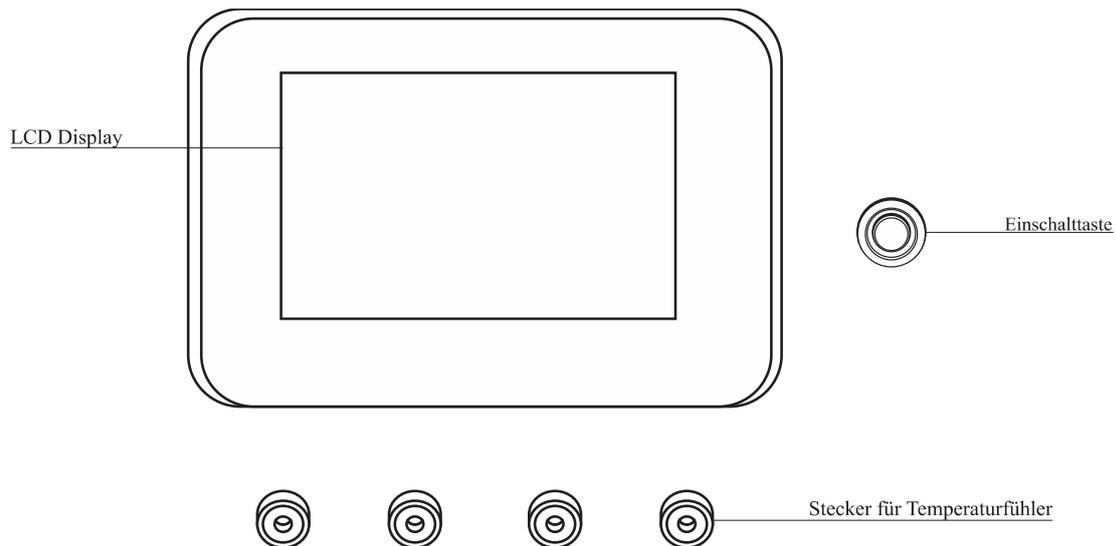
Wenn Sie Probleme beim Anzünden Ihres Gasgrills haben, wenden Sie sich an Ihren Händler.

11. Smart Control

Überprüfung vor dem Einschalten

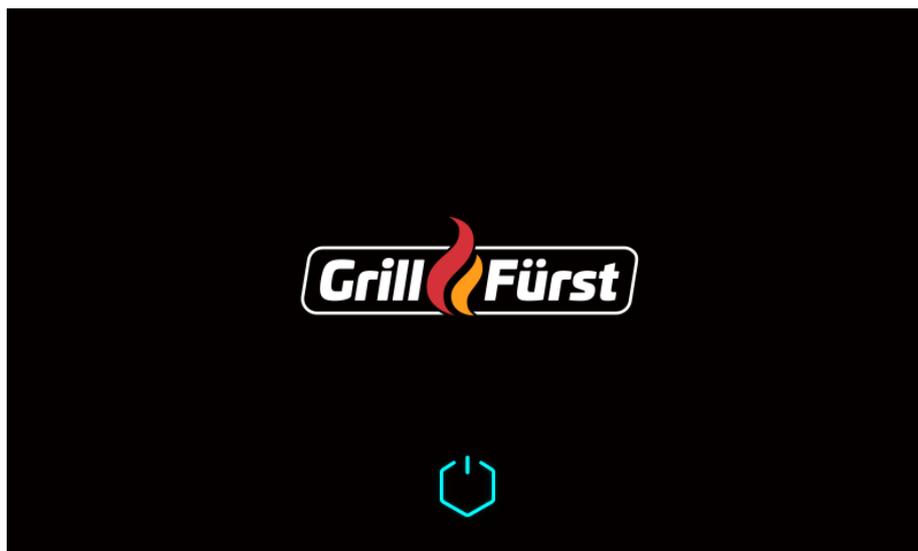
Bevor Sie das Gerät einschalten, sollten Sie sich vergewissern, dass die Umgebung sicher ist und sich keine feuchten oder blanken Drähte in der Steckdose und im Stecker befinden.

Smart Control Bedienfeld



Einschalten

Nachdem das Gerät an eine Steckdose angeschlossen wurde, drücken Sie die Einschalttaste, auf dem Display. Nun erscheint die Einschaltanimation. Danach geht das Gerät in den Standby-Modus über. Das Display zeigt an:



Startseite

Drücken Sie im Standby-Modus  , um die Startseite aufzurufen. Beim ersten Einschalten steht das Display auf Direktgrillmodus, und die eingestellte Gartemperatur beträgt 200 °C .



Herunterfahren

Drücken Sie auf der Startseite auf  , um in den Standby-Modus zu gelangen. Alle Lichter sind aus.

Anleitung für den Grillmodus

freies Grillen

Beim freien Grillen wird die Grilltemperatur nicht automatisch reguliert. Sie genießen die volle Kontrolle mit Hilfe der Drehregler, genau wie bei einem normalen Gasgrill. Die Temperaturanzeige erfolgt über das reguläre Deckelthermometer.

So können Sie z.B. mit geöffnetem Deckel Grillen oder nur 2 Brenner für Kurzgebratenes benutzen. Natürlich stehen Ihnen dennoch die smarten Funktionen des Grills zur Verfügung, also Beleuchtung, Kerntemperatur- Bibliothek, Farbsteuerung und der Timer.

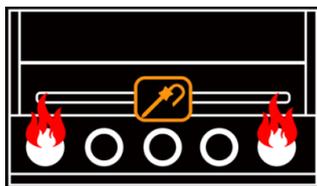
low & slow

Bei low & slow werden nur die beiden äusseren Brenner verwendet.

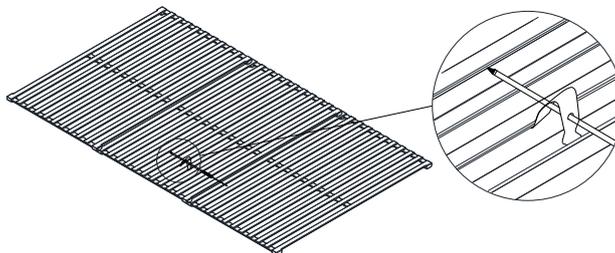
Darüberhinaus muss die Spitze des Fühler F4 mit einer Halteklammer für eine korrekte Temperatursteuerung über Brenner-3 und vor dem Grillgut auf dem Grillrost platziert werden.

Die Grilltemperatur in diesem Modus ist zwischen 95 und 125°C wählbar.

Zünden Sie die beiden Brenner, stellen Sie diese auf Max, wählen und speichern Sie die gewünschte Grilltemperatur im Display. Bei größerem Grillgut und einer Zieltemperatur von 115°C++ empfehlen wir hier direkt einen dritten Brenner auf Minimalstellung hinzuzuschalten.



Platzieren Sie die Spitze des Fühler F4 über Brenner-3 und vor dem Grillgut



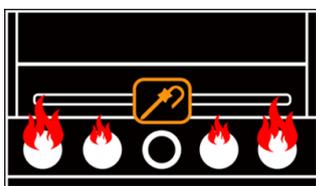
Dann übernimmt der Grill die automatische Steuerung.

indirektes Grillen

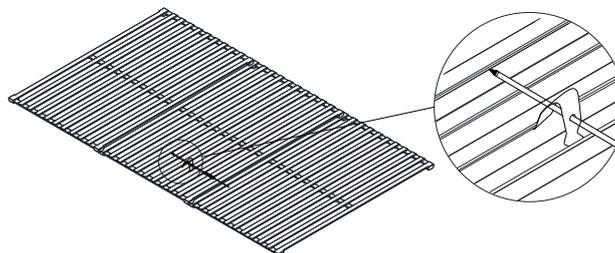
Beim indirekten Grillen werden nur Brenner 1 und 5 auf Max., sowie Brenner 2 und 4 auf Min. verwendet. Darüberhinaus muss die Spitze des Fühler F4 mit einer Halteklammer für eine korrekte Temperaturregelung über Brenner-3 und vor dem Grillgut auf dem Grillrost platziert werden.

Die Grilltemperatur in diesem Modus ist zwischen 125 und 200°C wählbar.

Zünden Sie die 4 äusseren Brenner und stellen Sie die beiden äusseren auf Max, die inneren auf Min. Wählen und speichern Sie die gewünschte Grilltemperatur im Display. Dann übernimmt der Grill die automatische Steuerung. Beachten Sie bitte, dass der Grill den Bereich 125-140°C in der Regel nicht erreichen kann, da dieser Modus auf viel Grillgut ausgelegt ist. Um diesen Temperaturbereich auch mit wenig Grillgut effektiv nutzen zu können, empfehlen wir einen Brenner mit Minimalstellung auszuschalten.



Platzieren Sie die Spitze des Fühler F4 über Brenner-3 und vor dem Grillgut



Beim Grillen wird die Garraum-Temperatur sehr stark durch die Temperatur und die Menge des Grillguts beeinflusst.

Insbesondere bei Fleischstücken ab ca. 1,5 kg kann es notwendig sein im Low & Slow Modus einen zusätzlichen Brenner auf Minimalstellung einzuschalten.

Umgekehrt kann es im Indirekten Modus auch passieren, dass sich der Grill zu heiß einstellt, insbesondere beim Vorheizen. Hier kann es notwendig sein einen der Brenner auf Minimalstellung komplett auszuschalten, um eine genauere Temperaturregelung zu erreichen.

Dieses Verhalten ist durch die physikalischen Leistungsgrenzen der Brenner bedingt und neben der Grillgut-Temperatur auch von externen Faktoren wie Wind, Aussentemperatur oder Luftdruck abhängig und stellt somit keinen Fehler dar.

direktes Grillen

Beim direkten Grillen werden alle Brenner synchron gesteuert und man kann eine Ziel-Garraumtemperatur einstellen.

Die Grilltemperaturen befinden sich in diesem Modus zwischen 200 und 360°C.

Zünden Sie die Brenner, stellen Sie diese auf Max, wählen und speichern Sie die gewünschte Grilltemperatur im Display.

Dann übernimmt der Grill die automatische Steuerung.

Hinweis: Dieser Modus funktioniert nur mit allen 5 gezündeten Brennern, da die Temperatur zentral über den integrierten Fühler gesteuert wird.

Stufenmodus für direktes Grillen

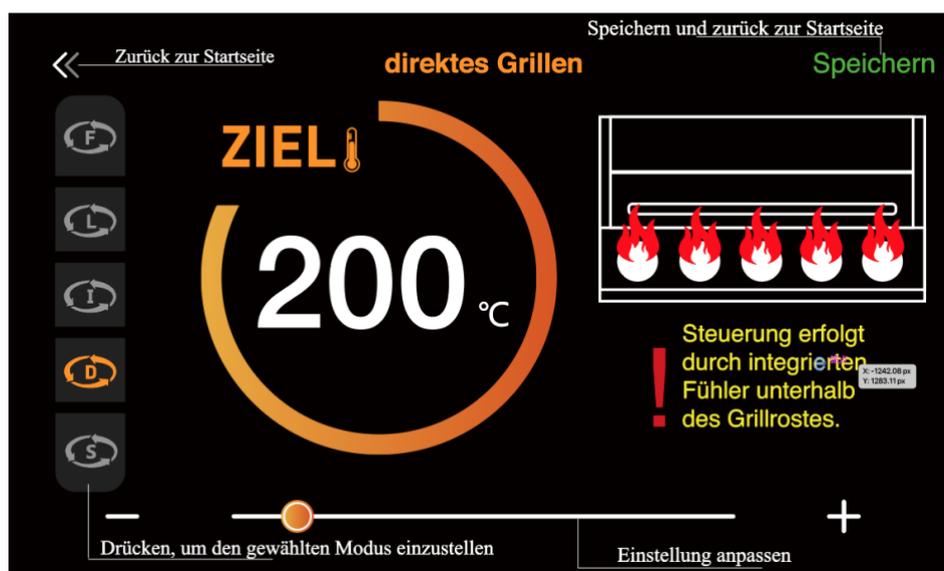
Beim Stufenmodus für direktes Grillen werden alle Brenner synchron gesteuert. Dies erfolgt über eine 5-stufige Steuerung wie bei einer Herdplatte.

Dieser Modus arbeitet mit Grilltemperaturen über 200°C bis hin zum Maximum Ihres Grills.

Zünden Sie die Brenner, stellen Sie diese auf Max, wählen und speichern Sie die gewünschte Stufe im Display. Dann übernimmt der Grill die automatische Steuerung.

Hinweis: Dieser Modus funktioniert nur mit allen 5 gezündeten Brennern, da die Temperatur zentral über den integrierten Fühler gesteuert wird.

Benutzeroberfläche des Einstellungsmodus



Nach jedem Gebrauch des Grills müssen Sie die Gaszufuhr abschalten, indem Sie den Drehknopf auf die Position "AUS" drehen.

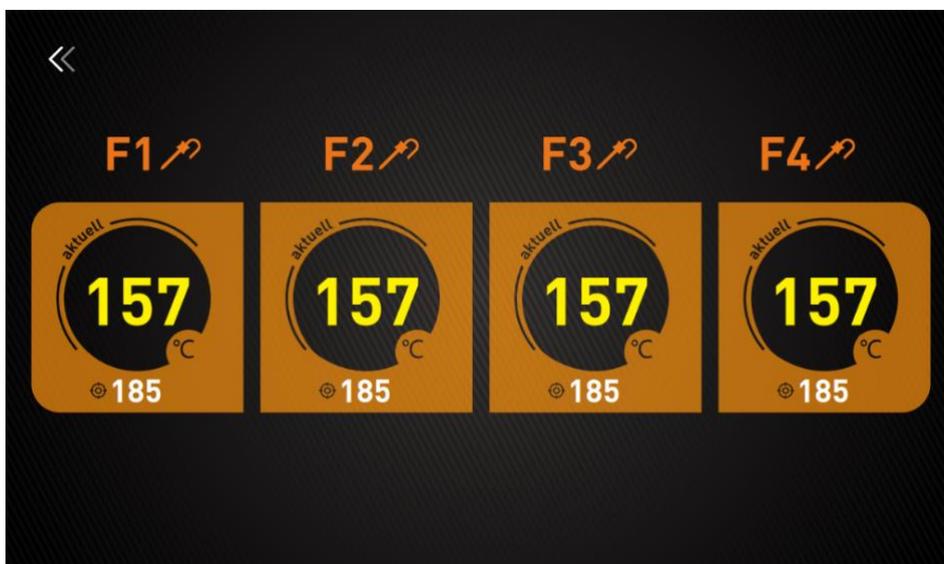
Funktionsseite



Fühler und Rezept-Bibliothek

Unabhängig davon welchen Grill-Modus Sie nutzen, können Sie über den Bereich „Fühler“ alle Kerntemperatursonden einzeln bedienen.

Drücken Sie auf der Funktionsseite leicht auf  , um die Einstellung für die Temperaturfühler einzugeben.



Wählen Sie eine der Temperaturfühler aus und rufen Sie die Einstellungen der Fühler auf. Wählen Sie hierzu einfach aus den vorgeschlagenen Speisen und speichern Sie den gewünschten Gargrad. Alternativ können Sie über „Ziel“ auch eine individuelle Kerntemperatur vorgeben.

Platzieren Sie den Fühler mittig im Grillgut.

Der Grill informiert Sie dann per Alarm am Gerät, wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist.

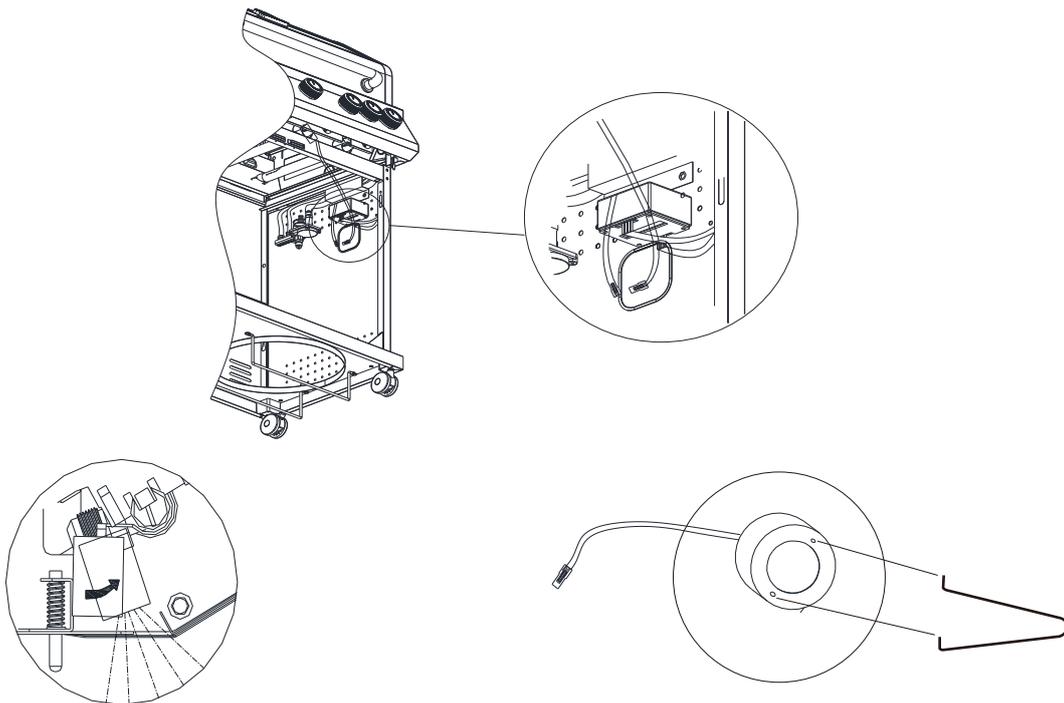
Timer

Die Timerfunktion erinnert Sie nach der eingestellten Zeit per Alarm am Gerät. Ideal für Erinnerungen.

Licht

Die Garraum-Beleuchtung sowie die Logoprojektion lassen sich per Schaltfläche am Gerät Ein- und Ausschalten.

Nach dem ersten Einschalten müssen Sie den Logo-Projektor richtig einstellen und ausrichten. Schließen Sie das Licht an die elektrische Steuerplatine an:

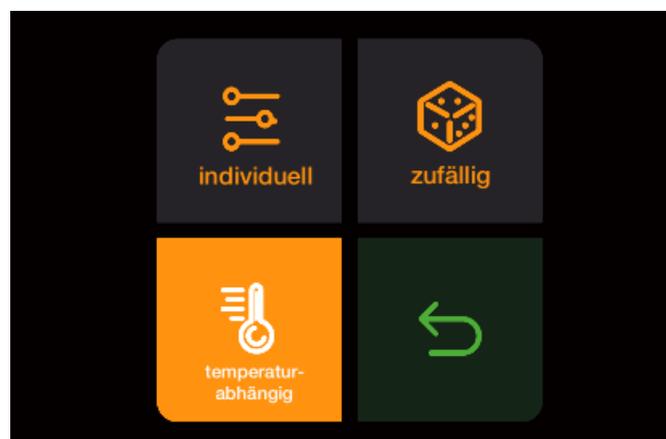


Stellen Sie den Winkel für die Logoprojektion ein

Drehen Sie das Logo nach eigenem Wunsch

Farben

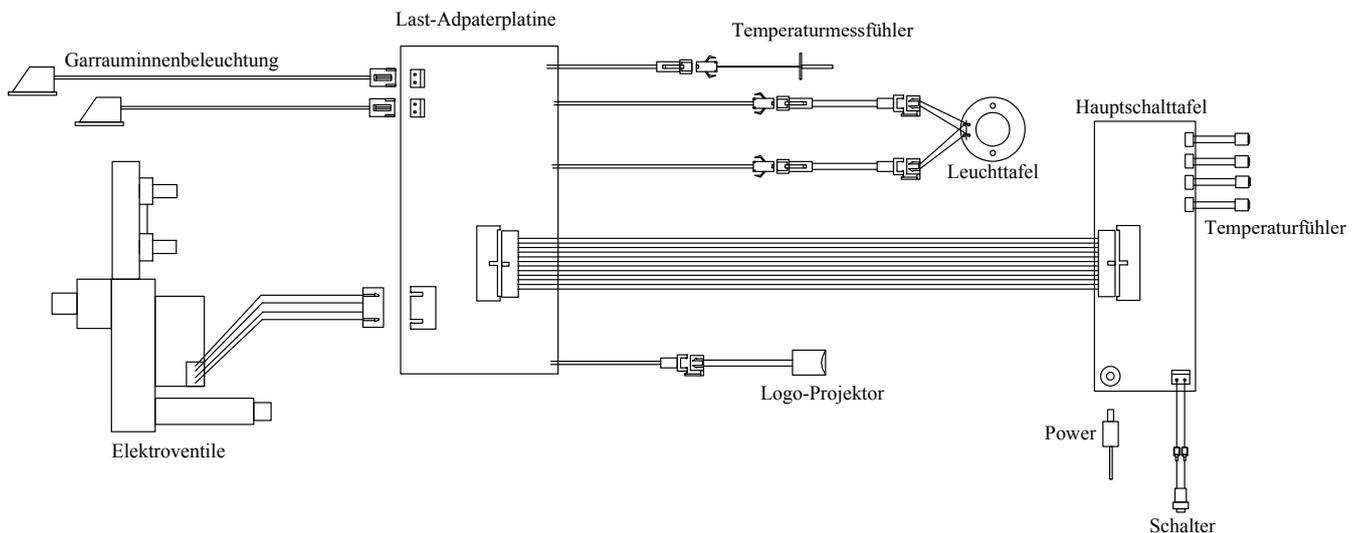
Die Beleuchtung der Regler lässt sich zufällig, individuell oder temperaturabhängig einstellen.



Elektrische Funktionsbeschreibung

- (1) Eingangsspannung: AC110V ~ AC240V 60Hz
- (2) Maximale Leistung: 40W
- (3) Touchscreen Leistung: 1.15W \pm 10%
- (4) Knopflampen Leistung: 1W \pm 10%
- (5) Logo-Projektor Lichtleistung: 1.6W \pm 10%
- (6) Lampenleistung: 21W \pm 10%
- (7) Gasventilleistung: 3.6W \pm 10%
- (8) Summerleistung: 0.12W \pm 10%
- (9) Sondentyp: PT1000

Schaltplan



12. Lagerung / Reinigung

Für die Langlebigkeit Ihres Grills ist eine angemessene und gründliche Reinigung dringend empfohlen. Insbesondere Rückstände von Grillgut, sowie Rückstände von Grillreinigern oder metallische Rückstände von Bürsten, Grillbesteck oder ähnlichem können in Kombination mit erhöhter Feuchtigkeit/Luftfeuchtigkeit zu Korrosion führen und Ihren Grill auf Dauer beschädigen.

Daher empfehlen wir folgende Reinigungszyklen:

Reinigung der sichtbaren Oberflächen und des Untergestells: monatlich;

Reinigung der Garkammer: alle 2 Wochen;

Reinigung von Grillrost, Warmhalterost, Fettwanne und Fettauffangbehälter: Nach jedem Grillen.

Benutzen Sie Ihren Grill nicht im Regen bzw. sorgen Sie dafür, dass er trocken gelagert wird. Halten Sie Flüssigkeiten und Feuchtigkeit von allen elektrischen Bauteilen fern. Diese dürfen nicht mit Flüssigkeiten in Kontakt kommen.

Wir empfehlen die Lagerung des trockenen Gerätes mit einer luftdurchlässigen Schutzhülle in einem trockenen Bereich.

Ihre Gasflasche muss im Freien an einem gut belüfteten Ort aufbewahrt und bei Nichtgebrauch vom Gasgrill getrennt werden. Stellen Sie sicher, dass Sie sich im Freien befinden und sich nicht in der Nähe von Zündquellen befinden, bevor Sie versuchen, die Gasflasche vom Gasgrill zu trennen.

Wenn Sie Ihren Gasgrill nach längerer Lagerzeit nutzen, prüfen Sie bitte vor dem Gebrauch ob Gas austritt und ob Brenner / Düsen verstopft sind.

Prüfen Sie auch den Bereich hinter der Frontblende auf Spinnennetze / Insekten, da diese den Belüftungsstrom für die Gas-Brenner beeinträchtigen könnten.

Führen Sie ebenfalls einen Lecktest mit Seifenwasser durch und prüfen Sie ihren Druckregler.

13. Reinigungshinweise

Die Wartung Ihres Gasgrills wird alle 90 Tage empfohlen - mindestens einmal im Jahr. Auf diese Weise verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Gasgrills.

Es ist wichtig, dass Sie Ihren Grill nach jedem Gebrauch gründlich reinigen, um zu vermeiden, dass Essens- und Ölreste Feuer fangen und schwere Schäden verursachen.

Ihr Gasgrill lässt sich ganz leicht reinigen, Folgen Sie einfach diesen Hinweisen für eine komfortable und schnelle Reinigung:

- a) Schalten Sie den Brenner für 15 bis 20 Min. auf höchster Stufe ein. Marinaden und Fettreste werden durch die Hitze zu Asche verbrannt (Pyrolyseprinzip). Danach mit einer Grillbürste abbürsten und je nach Bedarf die Roste einfetten.
- b) Die Grillroste sollten regelmäßig gereinigt werden.
- c) Der Garraum sollten ebenfalls mit heißem Seifenwasser gewaschen werden. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem Scheuerschwamm.
- d) Überprüfen Sie den Brenner regelmäßig auf Insekten und Spinnen, die das Gassystem verstopfen und den Gasstrom ablenken können. Stellen Sie sicher, dass die Venturi-Rohre am Brenner sehr sorgfältig gereinigt werden und dass keine Hindernisse vorhanden sind. Wir empfehlen, den Venturi-Rohrbereich mit einem Pfeifenreiniger zu reinigen.
- e) Halten Sie Flüssigkeiten und Feuchtigkeit von allen elektrischen Bauteilen fern. Diese dürfen nicht mit Flüssigkeiten in Kontakt kommen.

14. Seitenbrenner und Heckbrenner

Infrarot Seitenbrenner:

Sie können den Infrarot Hochtemperaturbrenner perfekt zum scharfen Angrillen (engl. sizzle) von Fleisch

nutzen, bevor das Fleisch im Grill fertig gegrillt wird.
Auch der Einsatz von Pfannen und Töpfen ist möglich.

Heckbrenner:

Sie können den Heckbrenner perfekt in Kombination mit einem Drehspieß nutzen. So ist Fettbrand ausgeschlossen und Sie erhalten ein tolles Ergebnis. Auch zum Warmhalten ist der Heckbrenner geeignet.



Hinweis: Der Seitenbrenner und der Heckbrenner sind nicht an der elektrischen Regelung beteiligt.

15. Elektronik

Der Heckbrenner und/oder Seitenbrenner benötigt 1 x 1.5V AA Batterie.

Produkte werden in 12V Netzteil betrieben, um das intelligente Steuermodul zu starten.

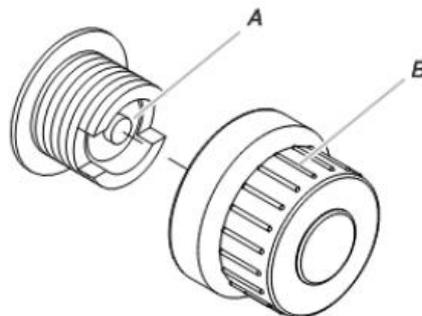
Netzadapter Typ:12V, 4A, 48W.

16. Austausch der Batterien

Wenn kein Zündfunke mehr zu sehen ist beim Betätigen der Zündung, sollten Sie die Batterie wechseln.

Austausch der Batterie im Zündknopf

- 1) Die Zündknopfkappe befindet sich an der linken Seite des Bedienpanels des Grills.
- 2) Schrauben Sie die Zündkappe gegen den Uhrzeigersinn ab. Nehmen Sie die Batterie aus dem Batteriefach.
- 3) Ersetzen Sie diese durch eine neue AA-Alkalibatterie. Batterie mit dem negativen Ende zuerst.
- 4) Den Zündknopfdeckel im Uhrzeigersinn festschrauben.



A. „AA“ Batterien

B. Zündungskappe

Achtung:

- 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 zurückgeben.

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.

17. Brenner austauschen

1. Den Halteclip des defekten Brenners herausnehmen (zusammendrücken und nach innen reindrücken), den Brenner nach oben aus der Öffnung herausziehen.



2. Neuen Brenner in die Öffnung stecken und im hinteren Bereich einhaken. Mit Haltclip wieder fixieren.

18. Fehlerbehebung

Gasnutzung		
Problem	Mögl. Ursache	Lösung
Brenner lassen sich nicht zünden Das Zündsystem	Gasflasche leer Regler defekt	Durch volle Gasflasche ersetzen. Regler überprüfen lassen / ersetzen
Schwache Flamme Feuer im Brennerrohr, Rauschen)	Verstopfung in den Brennern Verstopfung in Gasdüsen Windig	Brenner reinigen Gasdüsen und Schlauch reinigen Windgeschützte Stelle als Aufstellort verwenden
Gasventilknopf sehr schwergängig	Gasventil blockiert	Gasventil ersetzen

Hinweise für das smarte Grillen			
Falsche Anwendung	Resultierendes Ergebnis	Hintergrund	Lösung
Beim Grillen im I- oder L Modus wird die F4-Sonde nicht an der angegebenen Position platziert.	Die auf dem Bildschirm angezeigte Echtzeittemperatur stimmt nicht mit der eingestellten Temperatur überein.	Die Temperatur des I- und L-Modus wird als Echtzeit-Temperatur angezeigt, und die Temperatur der verschiedenen Positionen auf der Grillfläche sind sehr unterschiedlich.	Beim Grillen mit I oder L Modus muss die F4-Sonde oberhalb des mittleren Brenners und vor dem Grillgut so nah wie möglich platziert werden.
Der Kunde verwendet elektronische Steuerung zur Steuerung der Flammengröße des Seitenbrenners und des Heckbrenners.	Die Flammengröße des Seitenbrenners und des Heckbrenners lässt sich nicht kontrollieren.	Der Seitenbrenner und der hintere Brenner sind nicht an der elektrischen Regelung beteiligt.	Steuerung des Seitenbrenners und des Heckbrenners mittels Drehregler.

Der Kunde benutzt den Heckbrenner, während er den I oder L oder D-Modus verwendet.	Die Echtzeit-Temperatur die auf dem Bildschirm angezeigt wird stimmt nicht mit der eingestellten Temperatur überein, und die automatische Temperatur wird in einem falschen Zustand angezeigt.	Die Verwendung des Heckbrenners hat einen geringen Einfluss auf die tatsächliche Temperatur, aber einen großen Einfluss auf die Erkennungstemperatur, was zu einem Ausfall des automatischen Temperaturregelsystems führt.	Verwenden Sie den Heckbrenner nicht, wenn Sie den Modus L oder I oder D verwenden.
Wenn der Kunde im Modus D bei geöffneter Haube grillt, kann die Echtzeittemperatur nicht die eingestellte Temperatur erreichen.	Fleisch verbrennt.	Wird die Abdeckung geöffnet, führt die Luftzirkulation dazu, dass die erfasste Temperatur und die angezeigte Temperatur deutlich sinken. Zu diesem Zeitpunkt erhöht die automatische Temperaturregelung automatisch die Feuerleistung, und schließlich stimmt die eingestellte Flamme nicht mit der tatsächlichen Flamme überein.	Wenn Sie den Grill für längere Zeit öffnen möchten, empfiehlt es sich, den S-Modus zu verwenden.

Fehlerbehebung beim smarten Grillen

Alarm	Display	Beschreibung	Fehlerursache	Lösung
Alarm Temperaturfühler		Wenn das Bedienfeld keine Rückmeldung vom Temperaturfühler erhält, gibt es einen Alarm aus.	Die Temperaturfühler Schnittstelle auf der Schalttafelplatine ist fehlerhaft.	Prüfen Sie, ob der Stromkreis anormal ist, oder tauschen Sie die Schalttafelplatine.
			Der Temperaturfühler selbst ist beschädigt.	Ersetzen Sie den Temperaturfühler.
			Die Verbindungsleitung zwischen der Schalttafel und der Steuerplatine ist fehlerhaft.	Überprüfen/Tauschen Sie die Kabelverbindungen.
			Die Leiterplatte ist stark feucht, was zu entsprechenden Schaltkreisausfällen führt.	Prüfen oder ersetzen Sie die Hauptplatine nach dem Trocknen.
Kommunikationsfehler		Wenn die Kommunikation zwischen der Steuerplatine/Schalttafel und dem Bildschirm ausfällt, wird ein Alarm ausgegeben.	Das Verbindungskabel zwischen dem Bildschirm und der Steuerplatine ist beschädigt.	Schaltkreis ist nicht einwandfrei oder ersetzen Sie das Anschlusskabel.
			Der Bildschirm selbst ist beschädigt.	Prüfen Sie, ob der Schaltkreislauf beschädigt/gestört ist oder ersetzen Sie den Bildschirm.

			Schaltkreisfehler auf der Steuerplatine.	Schaltkreislauf ist beschädigt/gestört oder tauschen Sie die Steuerplatine.
Hinweis: Nach einer Störung muss die Steuerplatine wieder eingeschaltet und zurückgesetzt werden.				

Wenn Ihr Problem durch die obigen Informationen nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte die Gasgrill-Hotline an.

GARANTIEBEDINGUNGEN GRILLFÜRST

Die 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, Flamschutzblechen 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 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

Brückenmühle 93

36100 Petersberg / Deutschland

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



Grillfürst GmbH
Friedewalder Str. 24, 36251 Bad Hersfeld
Tel: +49 6621 43 20 900
Fax: +49 6621 43 20 912
www.grillfuerst.de
shop@grillfuerst.de